

Quick Reference Guide



“Cooking gestures are invisible ingredients. They turn inspiration into emotions and emotions into a masterpiece. It’s all about artisanality, that’s why we take it so seriously.”

Thanks for choosing

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.

صفحة 3	AR
EN	pag. 8
IT	pag. 13
KZ	18 бет
PL	str. 23
RO	pag. 28
RU	стр. 33
UK	стор. 38

AR

Light Pyro Oven

الدليل المرجعي السريع

“ Cooking gestures are invisible ingredients. They turn inspiration into emotions and emotions into a masterpiece. It's all about artisanality, that's why we take it so seriously. ”

شكرا لاختيارك

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.

اقرأ جميع تعليمات
السلامة بعناية قبل
استخدام الجهاز.



تشرك على شرائك أحد منتجات

شركة KITCHENAID

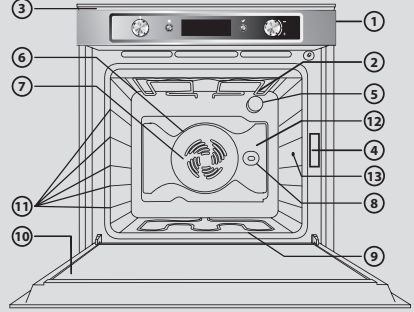
للحصول على المزيد من المساعدة التفصيلية، يرجى تسجيل جهازك على

www.kitchenaid.eu/register



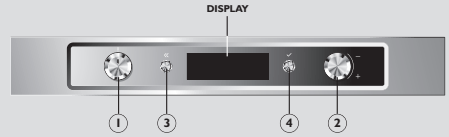
أجزاء الفرن ووظائفها

1. لوحة التحكم
2. عنصر التسخين العلوي / الشواية
3. مروحة التبريد (غير مرئية)
4. لوحة البيانات (يرجى عدم خلعها)
5. مصباح
6. عنصر التسخين الدائري (غير مرئي)
7. المروحة
8. السيخ الدوار (إذا تم توريده)
9. عنصر التسخين السفلي (غير مرئي)
10. الباب
11. موضع الأرفف (المستوى موضح على واجهة الفرن)
12. الجدار الخلفي
13. وصلة مجس درجة حرارة اللحوم



لوحة التحكم

1. مفتاح الوظائف: لتشغيل/إيقاف الفرن واختيار الوظائف المختلفة
2. مفتاح الاستعراض: للتنقل بين القوائم المقترحة على وحدة العرض وتغيير القيم المضبوطة مسبقاً
3. زر الرجوع: للرجوع إلى الشاشة السابقة
4. زر موافق: للتأكيد وتفعيل الوظائف المختارة



بدء التشغيل والاستخدام اليومي للفرن

في أول مرة تقوم فيها بتشغيل فرنك الجديد، يتعين عليك ضبط اللغة و الساعة.

أدر مفتاح الاستعراض لتصفح قائمة اللغات المتاحة. بمجرد أن تجد اللغة المرغوبة، اضغط على الزر للتأكيد. وسوف يومض البيان "12:00" بعد ذلك مباشرة إشارة إلى ضرورة ضبط الساعة. للقيام بذلك، أدر مفتاح الاستعراض حتى يظهر بوحدة العرض الوقت الصحيح، ثم اضغط على الزر للتأكيد.

الاستخدام اليومي للفرن

1. تشغيل الفرن واختيار وظيفة



عن طريق تدوير مفتاح الوظائف ستتمكن من تشغيل الفرن ورؤية جميع الوظائف الممكنة وقوائمها الفرعية ذات الصلة على وحدة العرض. إذا كانت البارامترات تتوافق مع الاختيار المرغوب، اضغط على الزر للتأكيد. لتغيير البارامترات على وحدة العرض، أدر مفتاح الاستعراض حتى تجد القيمة المرغوبة واضغط على الزر للتأكيد.

2. اختيار الوظائف الخاصة



أدر مفتاح الوظائف إلى رمز الوظائف الخاصة: تظهر وظيفة "DEFROST" على وحدة العرض باعتبارها أول وظيفة خاصة. أدر مفتاح الاستعراض لتصفح قائمة الوظائف الخاصة.
بمجرد أن تجد الوظيفة المرغوبة، اضغط على الأزرق للتأكيد.
لمزيد من المعلومات، يرجى الرجوع إلى التعليمات الخاصة بدليل الاستخدام أو www.kitchenaid.eu.

جدول الوظائف

المستوى/الكماليات	الأرفف	أنواع الأطعمة	تقليدية: T / خاصة: S / الشواية: G
		إيقاف دورة الطهي وإطفاء الفرن	T Switching Off (إيقاف)
		لتشغيل/إطفاء المصباح داخل الفرن	T Lamp (مصباح)
3	1	أخرى	S Defrost (إذابة التجمد)
3	1	أي وجبة تم طهيها مؤخرًا	S Warm Keep (الاحتفاظ بالسخونة)
1 / صينية تجميع القطرات	1	مكونات عمل الزبادي	S Yogurt (الزبادي)
2	1	عجينة حلوة أو متبلّة	S Rising (الرفع)
3 / مجس درجة حرارة اللحم	1	اللحوم	S Cooking Slow (طهي بطيء)
3	1	أسماك	S Cooking Slow (طهي بطيء)
3 / مجس درجة حرارة اللحم	1	لحم الروست، المحشو	S Air Forced Eco (دفع الهواء الاقتصادي)
3	1	أخرى	T Conventional (تقليدي)
2 أو 1	1	بيتزا، فطائر حلوة أو متبلّة محشوة بالسوائل	T Bake Convection (الخبز بالتوزيع الحراري)
3	1	لحوم، كعك محشي (تشيز كيك، فطيرة محشوة، فطيرة فواكه)، خضروات محشوة	T Bake Convection (الخبز بالتوزيع الحراري)
3	1		
4, 1	2	أطباق مختلفة في وقت واحد	T Air Forced (وظيفة دفع الهواء)
5, 3, 1	3		
4 أو 5 / صينية تجميع القطرات	1	لحم، شرائح، كباب، سجق، خضروات، خبز	G Grill (الشواية)
1 أو 2 / صينية تجميع القطرات، السيخ الدوار	1	قطع لحم كبيرة، طيور	G grill Turbo (الشواية التريبو)
		لضبط اللغة، الساعة، درجة سطوع وحدة العرض، شدة صوت الإشارة الصوتية وتوفير الطاقة	T Setting (الإعدادات)
		برنامج مع الإعدادات الافتراضية	S Pizza/Bread (خبز/بيتزا)
		دورتان من التنظيف الأوتوماتيكي باستخدام درجة حرارة عالية للغاية (حوالي 500°).	T Cleaning Automatic (التنظيف الأوتوماتيكي)
		استخدم هذه الوظيفة لإحماء الفرن سريعًا	T Preheating Fast (الإحماء السريع)

يرجى الرجوع إلى التعليمات الخاصة بدليل الاستخدام www.kitchenaid.eu لمزيد من المعلومات حول وظائف الطهي.

يمكن طهي الطعام على هذا الرف مباشرة أو يمكن استخدام الرف كدعامة لإناء الطهي، صواني الخبيز أو أي إناء آخر آمن للاستخدام في الفرن.

الشبكة السلكية

عند إدخال هذه الصينية أسفل الشبكة السلكية، ستتمكن من تجميع عصارات الطهي، يمكنك أيضا طهي اللحوم، الأسماك، الخضروات، الخبز المستوي، وغيره على هذه لصينية مباشرة.

صينية تجميع القطرات

يمكن إعداد الخبيز وأطباق الحلويات على هذه الصينية بالإضافة إلى اللحم المشوي، الأسماك المغلفة بورق الزبدة وغيرها.

صينية الخبيز

يُعد الملحق مقيداً لقياس درجة حرارة الطعام الداخلية أثناء الطهي.

ملحج مجس نضج اللحم

يتم طهي الطيور وقطع اللحم الكبيرة بشكل متجانس باستخدام هذا الملحق.

السيخ الدوار
(إذا تم توريده)

تساهم هذه المجاري في تسهيل إدخال وإخراج الأرفف والصواني.

مجاري الأرفف الانزلاقية (إذا تم توريدها)

يرجى ملاحظة: قد يختلف عدد كماليات الفرن تبعاً للطرز الذي اشتريته. ويمكنك شراء الكماليات بشكل منفصل من خلال مركز خدمة العملاء.

ملحج مجس نضج اللحم

يُنصح لك مجس نضج اللحم الذي يشتمل عليه الفرن بقياس درجة الحرارة الدقيقة للطعام من الداخل أثناء الطهي، وذلك لضمان طهي أطباقك على أكمل وجه.

يمكنك برمجة درجة الحرارة الداخلية التي ترغبها للطبق الذي تقوم بإعداده. ننصحك باستخدام مجس نضج اللحم على النحو المبين في التعليمات الخاصة بدليل الاستخدام أو على الموقع الإلكتروني

www.kitchenaid.eu

التنظيف

قبل تنظيف جهازك، يرجى التأكد من أنه بارد ومفصول عن شبكة الكهرباء. من الأفضل تجنب استخدام أجهزة التنظيف بالبخار، بطانات الصوف الفولانيه، الإسفنجات الخادشة ومواد التنظيف الكاوية والتي قد تلحق الضرر بالجهاز.

التغاب على الأعطال

إذا واجهتك مشاكل عند تشغيل الفرن:

1. تأكد أولاً من وجود تيار كهربائي وأن الفرن متصل بشبكة الكهرباء على النحو الصحيح،
 2. أوقف الفرن ثم أعد تشغيله مرة أخرى لمعالجة حل المشكلة،
 3. وإذا ظهر الحرف "F" متبوعاً بكون الخطأ مباشرة على وحدة العرض، اتصل بأقرب مركز لخدمة العملاء لديك.
- وسيتعين عليك ذكر المعلومات التالية لفني الكهرباء: نوع وطرز الفرن بدقة، كود المساعدة (يمكن رؤيته على حافة الجانب الأيمن عند فتح باب الفرن) وكود الخطأ الظاهر على وحدة العرض. حيث تساعد هذه المعلومات فني الكهرباء في تحديد نوع الخدمة المطلوبة على الفور.
- إذا احتاج الفرن للإصلاح، ننصحك بالتوجه إلى أحد مراكز الخدمة الفنية المعتمدة.

يرجى الرجوع إلى موقعنا www.kitchenaid.eu للاطلاع على تعليمات الاستخدام الكاملة. وفضلا عن ذلك، سوف تجد مزيدا من المعلومات المفيدة بخصوص المنتجات، ناهيك عن الوصفات الملهمة التي تم إعدادها واختبارها بواسطة سفراء ماركتنا أو أقرب مدارس فن الطهي التابعة لماركة KitchenAid.

*Light
Pyro
Oven*

Quick reference guide

EN

“ Cooking gestures are invisible ingredients. They turn inspiration into emotions and emotions into a masterpiece. It's all about artisanality, that's why we take it so seriously. ”

Thanks for choosing

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.

Quick Guide



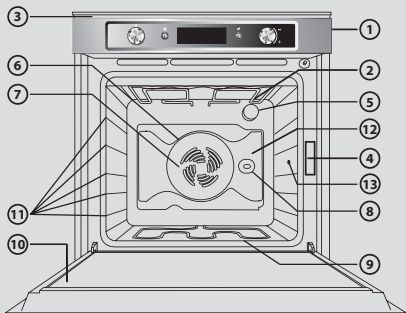
THANK YOU FOR BUYING A KITCHENAID PRODUCT

In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.kitchenaid.eu/register



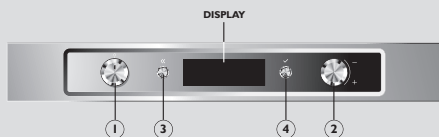
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

Oven Parts and Features



1. Control panel
2. Upper heating element/grill
3. Cooling fan (not visible)
4. Data plate (please do not remove)
5. Lamp
6. Circular heating element (not visible)
7. Fan
8. Rotisserie (if supplied)
9. Lower heating element (not visible)
10. Door
11. Position of shelves (the level is shown on the front of the oven)
12. Rear wall
13. Meat probe connection

Control Panel



1. **Function knob:** to switch the oven on/off and select the various functions
2. **Browse knob:** to navigate through the suggested menus on the display and change the pre-set values
3. **Back button:** to return to the previous screen
4. **OK button:** to confirm and activate selected functions

Getting Started and Daily Oven Use

When the **first time** you switch on your new oven, you will need to set the **language** and the **time of day**. Turn the **Browse knob** to scroll through the list of available languages. Once you have found your language of choice, press the **OK button** to confirm. Immediately after, "12:00" will flash on the display indicating that you should set the time of day. To do so, turn the **Browse knob** until the display shows the correct time of day, then press the **OK button** to confirm.

DAILY OVEN USE

1. Switching on the oven and selecting a function




By turning the **Function knob**, you will switch on the oven and see all of the possible functions and their related submenus on the display. If the parameters correspond with what you would like, press the **OK button** to confirm. To change the parameter on the display, turn the **Browse knob** until you see the value you would like then press the **OK button** to confirm.

2. Selecting Special Functions



Turn the *Functions knob* to the SPECIAL FUNCTIONS symbol: DEFROST will appear on the display as the first special function. Turn the *Browse knob* to scroll through the list of functions.

Once you have found the function you desire, press the  *button* to confirm.

For more details, please refer to the Instructions for Use Manual or www.kitchenaid.eu.

Table of Functions

Traditional: T / Special: S / Grill: G	Food Type	Shelves	Levels/Accessories
T	Switching Off	To interrupt the cooking cycle and switch off the oven	
T	Lamp	To switch on/off the lamp inside the oven	
S	Defrost	Any	1 3
S	Keep Warm	Any dish that has just been cooked	1 3
S	Yoghurt	Ingredients for yoghurt	1 / Drip tray
S	Rising	Sweet or savoury dough	1 2
S	Slow Cooking	Meat	1 3 / Meat probe
S	Slow Cooking	Fish	1 3
S	Eco Forced Air	Roasts, stuffed meat	1 3 / Meat probe
T	Conventional	Any	1 3
		Pizza, sweet or savoury pies with juicy fillings	1 1 or 2
T	Convection Bake	Meat, filled cakes (cheese cake, strudel, fruit pie), stuffed vegetables	1 3
T	Forced Air		1 3
		Various dishes simultaneously	2 1, 4 3 1, 3, 5
G	Grill	Meat, steak, kebabs, sausages, vegetables, bread	1 4 or 5 / Drip tray
G	Turbo Grill	Large pieces of meat, poultry	1 1 or 2 / Drip tray, Rotisserie
T	Settings	To set the language, time of day, display brightness, volume of the acoustic signal and energy savings	
S	Bread/Pizza	Two programmes with default settings	
T	Automatic Cleaning	Two cycles of very high temperature automatic cleaning (about 500°).	
T	Fast Preheating	Use this function to rapidly preheat the oven	

Please refer to the Instructions for Use Manual or www.kitchenaid.eu for more information on the cooking functions.

Accessories

Wire shelf	Food can be cooked directly on this shelf or the shelf can be used as support for cookware, baking pans or any oven safe container.
Drip tray	By inserting this tray under the wire shelf, you can collect cooking juices; you can also cook meat, fish, vegetables, flat bread, etc. directly on the tray.
Baking tray	Bread or pastry dishes can be cooked on this tray, as well as roasted meat, fish en papillote, etc.
Meat Probe Accessory	This accessory is useful for measuring the internal temperature of the food during cooking.
Rotisserie (if supplied)	Poultry and large pieces of meat are cooked uniformly with this accessory.
Sliding rack guides (if supplied)	These guides make it easy to insert and remove shelves and trays.

Please Note: *The number of oven accessories may vary depending on the model purchased. It is possible to purchase accessories separately from the Customer Service Center.*

MEAT PROBE ACCESSORY

The meat probe included with your oven allows you to measure the precise temperature on the inside of the food during cooking so your dishes are cooked to perfection.

You can programme the internal temperature that you desire for the dish you are preparing.

We suggest that the meat probe be used as outlined in the Instructions for Use Manual or at

www.kitchenaid.eu

Cleaning

Before cleaning your appliance, please ensure that it is cold and disconnected from the electricity grid. It is best to avoid the use of steam cleaning equipment, steel wool pads, abrasive cloths and corrosive detergents that could damage the appliance.

Troubleshooting

If you experience problems in operating your oven:

- 1. First check that there is an electrical current and that the oven is properly connected to the electricity grid;*
- 2. Switch off the oven then switch it back on to see if the problem is solved;*
- 3. If you see an "F" immediately followed by an error code on the display, contact your nearest Customer Service Center.*

It will be necessary to provide the following information to the technician: the precise type and model of the oven, the assistance code (visible on the right-hand inside edge when the oven door is open) and the error code that appears on the display. This information will enable the technician to immediately identify the type of intervention required.

If the oven needs to be repaired, we suggest you refer to an Authorised Technical Service Center.

Please refer to our website www.kitchenaid.eu for complete instructions for use.
In addition, you will find a lot more useful information about your products, such as inspiring recipes created and tested by our brand ambassadors or the nearest KitchenAid cookery school.

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.

*Light
Pyro
Oven*

Guida di consultazione rapida

IT

“ Cooking gestures are invisible ingredients. They turn inspiration into emotions and emotions into a masterpiece. It's all about artisanality, that's why we take it so seriously. ”

Grazie per aver scelto

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.



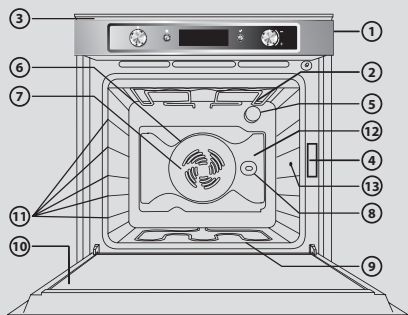
GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO KITCHENAID

Per ricevere un'assistenza più completa, registra il prodotto su www.kitchenaid.eu/register



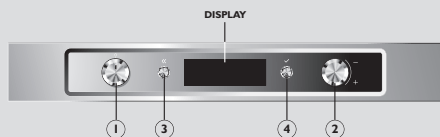
Prima di utilizzare l'apparecchio, leggi attentamente le istruzioni relative alla sicurezza.

Descrizione del prodotto



1. Pannello comandi
2. Resistenza superiore/grill
3. Ventola raffreddamento (non visibile)
4. Targhetta matricola (da non rimuovere)
5. Lampada
6. Resistenza circolare (non visibile)
7. Ventola
8. Girarrosto (se in dotazione)
9. Resistenza inferiore (non visibile)
10. Porta
11. Posizione dei ripiani (il numero di livello è indicato sul frontale del forno)
12. Paratia
13. Connessione sonda carne

Pannello di controllo



1. **Manopola funzioni:** per accendere/spengere il forno e per selezionare le funzioni
2. **Manopola di navigazione:** per navigare nei menu proposti nel display e per modificare i valori preimpostati
3. **Tasto Indietro:** per tornare alla schermata precedente
4. **Tasto ok:** per confermare le funzioni scelte

Primo utilizzo e uso quotidiano del forno

Alla **prima** accensione del forno dovrai scegliere la **lingua** e regolare l'**ora**.

Ruota la **manopola di navigazione** per scorrere l'elenco delle lingue disponibili. Una volta individuata la lingua desiderata, premi il **tasto** per confermare. Subito dopo, sul display compariranno le cifre "12:00" per indicare che è necessario regolare l'ora. Ruota la **manopola di navigazione** finché il display mostra l'ora corretta, quindi premi il **tasto** per confermare.

USO QUOTIDIANO DEL FORNO

1. Accendi il forno e seleziona una funzione di cottura



Ruota la **manopola funzioni** per attivare il forno e per visualizzare le funzioni di cottura e i relativi sottomenu. Se i parametri corrispondono a quelli desiderati, premi il **tasto** per confermare. Per modificare i valori mostrati sul display, ruota la **manopola di navigazione** fino a visualizzare il valore desiderato e premi il **tasto** per confermare.

2. Selezione delle funzioni speciali



Ruota la *manopola funzioni* in corrispondenza del simbolo FUNZIONI SPECIALI: il display mostrerà la prima funzione SCONGELAMENTO. Ruota la *manopola di navigazione* per scorrere l'elenco delle funzioni.

Una volta individuata la funzione desiderata, premi il tasto  per confermare.

Per maggiori dettagli, consulta il Manuale Istruzioni per l'uso o il sito www.kitchenaid.eu.

Tabella delle funzioni

Tradizionale: T / Speciale: S / Grill: G	Alimenti	Ripiani	Livelli/Accessori
T	Spegnimento	Per interrompere la cottura e spegnere il forno	
T	Lampada	Per accendere/spegnere la lampadina all'interno del forno	
S	Scongelamento	Qualsiasi	1° 3°
S	Mantenere in caldo	Qualsiasi pietanza appena cucinata	1° 3°
S	Yogurt	Per preparare yogurt in casa	1° 1° / Leccarda
S	Lievitazione	Impasti dolci o salati	1° 2°
S	Cottura lenta	Carne	1° 3° / Sonda carne
S	Cottura lenta	Pesce	1° 3°
S	Eco Termoventilato	Arrosti e carni ripiene	1 3° / Sonda carne
T	Statico	Qualsiasi Pizze, torte salate e dolci con ripieno liquido	1 3° 1° o 2°
T	Ventilato	Carne, torte ripiene (Cheese cake, strudel, pie alla frutta), verdure ripiene	1° 3°
T	Termoventilato	Alimenti diversi	1° 3° 2° 1° e 4° 3° 1°, 3° e 5°
G	Grill	Carni, bistecche, kebab, salsicce, verdure, pane	1 4° o 5° / Leccarda
G	Turbo grill	Grossi tagli di carne, pollame	1 1° o 2° / Leccarda, Girarrosto
T	Impostazioni	Per impostare lingua, ora, luminosità del display, volume del segnale acustico e risparmio energetico	
S	Pane/pizza	Due programmi con impostazioni predefinite	
T	Pulizia automatica del forno	Due cicli di pulizia automatica ad altissima temperatura (circa 500°).	
T	Preriscaldam. rapido	Per preriscaldare rapidamente il forno	

Consulta il Manuale di Istruzioni per l'uso o il sito web www.kitchenaid.eu per maggiori informazioni sulle funzioni di cottura.

Accessori

Griglia	per cuocere direttamente i cibi o come supporto per pentole, tortiere e qualunque recipiente adatto alla cottura in forno.
Leccarda	Inserendo la leccarda sotto la griglia puoi raccogliere i succhi di cottura; puoi anche cuocere carne, pesce, verdure, pane, ecc. direttamente sulla leccarda.
Teglia	Per cuocere prodotti di panetteria e pasticceria, ma puoi usarla anche per carni arrosto, pesce al cartoccio, ecc.
Sonda carne	per misurare la temperatura interna degli alimenti durante la cottura.
Girarrosto (se in dotazione)	Per arrostire uniformemente pollame e grossi tagli di carne.
Guide scorrevoli (se in dotazione)	Per facilitare le operazioni di inserimento ed estrazione di griglie e piastre.

Nota: Il numero di accessori del forno può variare secondo il modello acquistato. Se desideri, puoi acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza Clienti.

SONDA CARNE

La sonda carne in dotazione ti permette di misurare, durante la cottura, l'esatta temperatura all'interno dell'alimento per garantire una cottura ottimale.

Puoi programmare la temperatura interna desiderata secondo la pietanza da preparare.

Per il corretto uso della sonda carne ti consigliamo di seguire attentamente le istruzioni riportate sul Manuale Istruzioni per l'uso o sul sito www.kitchenaid.eu

Pulizia

Effettua la pulizia ad apparecchio freddo e scollegato dalla rete elettrica. Non usare pulitrici a getto di vapore ed evita l'uso di pagliette metalliche, panni abrasivi e detersivi corrosivi che potrebbero danneggiare l'apparecchio.

Risoluzione dei problemi

In caso di problemi durante l'uso del forno:

1. prima di tutto verifica che ci sia corrente e che il forno sia ben collegato alla rete elettrica;
2. spegni e riaccendi il forno per accertare che l'inconveniente sia stato ovviato;
3. se sul display compare un numero di codice errore preceduto dalla lettera F, contatta il Servizio Assistenza più vicino.

Dovrai fornire al tecnico le seguenti informazioni: il tipo e il modello del forno, il codice di assistenza (posto sul bordo interno destro del forno e visibile a sportello aperto) e il codice di errore che compare sul display. Queste informazioni gli consentiranno di individuare immediatamente il tipo di intervento necessario.

Qualora si renda necessaria una riparazione, ti consigliamo di rivolgerti a un Centro di Assistenza Tecnica Autorizzato.

Le istruzioni d'uso complete sono disponibili sul sito www.kitchenaid.eu.

Il sito contiene molte altre informazioni utili sui prodotti, tra cui raffinate ricette create e testate dai nostri ambasciatori del marchio o dalla scuola di cucina KitchenAid più vicina.

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.

*Light
Pyro
Oven*

Қысқаша сілтеме нұсқаулығы

KZ

“Cooking gestures are invisible ingredients. They turn inspiration into emotions and emotions into a masterpiece. It’s all about artisanality, that’s why we take it so seriously.”

*Таңдауыңызға
рақмет*

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.



KITCHENAID ӨНІМІН

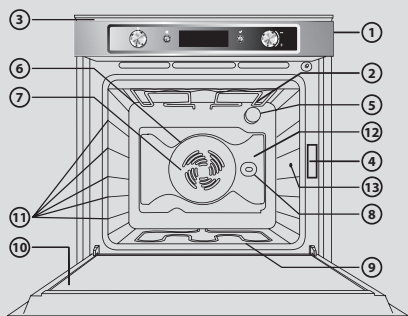
САТЫП АЛҒАНЫҒЫЗ ҮШІН РАҚМЕТ

Толығырақ көмек алу үшін, құрылғыңызды www.kitchenaid.eu/register сайтына тіркеңіз



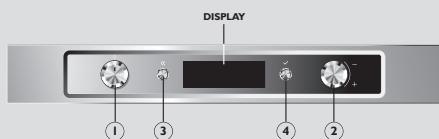
Құрылғыны пайдаланбас бұрын Қауіпсіздік нұсқаулығын МҰҚИЯТ ОҚЫҢЫЗ.

Пеш бөлшектері мен мүмкіндіктері



1. Басқару тақтасы
2. Жоғарғы қыздыру элементі/гриль
3. Суыту желдеткіші (көрінбейді)
4. Деректер тақтасы (алынбауы тиіс)
5. Шам
6. Доңғалақ қыздыру элементі (көрінбейді)
7. Желдеткіш
8. Гриль істігі (бар болса)
9. Төменгі қыздыру элементі (көрінбейді)
10. Есік
11. Сөрелердің орналасуы (деңгей пештің алдыңғы жағында көрсетілген)
12. Артқы қабырға
13. Ет істігін жалғау

Басқару тақтасы



1. **Функция тұтқасы:** пешті қосу/өшіру және түрлі функцияларды таңдау үшін
2. **Шарлау тұтқасы:** дисплейде ұсынылған мәзірлердің ішінде шарлау және алдын ала орнатылған мәндерді өзгерту үшін
3. **⌚ Қайту түймешігі:** алдыңғы экранға оралу
4. **⊙ ОК түймешігі:** таңдалған функцияларды растау және белсендіру үшін

Жұмысты бастау және пешті күнделікті пайдалану

Жаңа пешіңізді **алғаш рет** қосқан кезде **тіл** мен **күнді** орнату қажет.

Қолжетімді тілдердің ішінде айналдыру үшін **Шарлау тұтқасын** бұраңыз. Таңдалатын тілді тапқаннан кейін, оны растау үшін **⊙ түймешігін** басыңыз. Бұдан кейін күнді орнату қажеттігін білдіретін “12:00” жазуы дисплейде жанады. Оны орнату үшін, дисплейде тиісті күн көрсетілмегенше, **Шарлау тұтқасын** бұрап, растау үшін **⊙ түймешігін** басыңыз.

ПЕШТІ КҮНДЕЛІКТІ ПАЙДАЛАНУ

1. Пешті қосу және функцияны таңдау



Функция тұтқасын бұрау арқылы пешті қосып, дисплейде барлық қолжетімді функцияларды және қатысты қосалқы мәзірлерді көре аласыз. Егер параметр қажет мәніне сәйкес болса, растау үшін **⊙ түймешігін** басыңыз. Дисплейдегі параметрді өзгерту үшін, қажет мән көрсетілмейінше, **Шарлау тұтқасын** бұраңыз және растау үшін **⊙ түймешігін** басыңыз.

2. Арнайы функцияларды таңдау



Функциялар тұтқасын АРНАЙЫ ФУНКЦИЯ белгісіне дейін бұраңыз: Дисплейде алғашқы арнайы функция ретінде DEFROST мәні көрсетіледі. Функциялардың тізімін айналдырып шығу үшін Шарлау тұтқасын бұраңыз.

Таңдалатын функцияны тапқаннан кейін, оны растау үшін ☺ түймешігін басыңыз.

Қосымша мәлімет алу үшін пайдалану нұсқаулығын немесе www.kitchenaid.eu торабын қараңыз.

Функциялар кестесі

Дәстүрлі: Д / Арнайы: А / Гриль: Г	Тағам түрі	Сәрелер	Деңгейлер/керек жарақтар
Д	Өшіру	Пісіру циклін үзу және пешті өшіру үшін	
Д	Шам	Пештің ішіндегі шамды қосу/өшіру үшін	
А	Defrost (Еріту)	Кез келген	1 / 3
А	Keep Warm (Жылы күйінде сақтау)	Жаңа пісірілген кез келген тағам	1 / 3
А	Yogurt (Йогурт)	Йогурт құрамдастары	1 / Тамшы сәресі
А	Rising (Қамырды ашыту)	Тәтті немесе дәмдеуіш қосылған қамыр	1 / 2
А	Slow Cooking (Баяу пісіру)	Ет	1 / 3 / Ет істігі
А	Slow Cooking (Баяу пісіру)	Балық	1 / 3
А	Eco Forced Air (Үнемді күшейтілген желдету)	Қуырылған, турама ет	1 / 3 / Ет істігі
Д	Conventional (Дәстүрлі)	Кез келген	1 / 3
Д	Convection Bake (Конвекциялық пісіру)	Пицца, шырынды толтырмасы бар тәтті немесе дәмдеуіш қосылған бөліштер	1 / 1 немесе 2
Д	Convection Bake (Конвекциялық пісіру)	Ет, толтырмасы бар бөліштер (чизкейк, штрудель, жеміс бөліші), толтырмасы бар көкөністер	1 / 3
Д	Forced Air (Күшейтілген желдету)	Бір уақытта түрлі тағамдар	1 / 2 / 3 / 1, 4 / 1, 3, 5
Г	Grill (Гриль)	Ет, стейк, кәуап, сосискалар, көкөністер, нан	1 / 4 немесе 5 / Тамшы сәресі
Г	Turbo Grill (Турбо гриль)	Еттің үлкен кесектері, үй құсы	1 / 1 немесе 2 / Тамшы сәресі, гриль істігі
Д	Setting (Параметрлер)	Тілді, күнді, дисплей жарықтығын, дыбыстық белгінің деңгейін және қуатты үнемдеу параметрлерін орнату үшін	
А	Bread/Pizza (Нан/Пицца)	Әдепкі параметрлері бар екі бағдарлама	
Д	Automatic Cleaning (Автоматты тазалау)	Өте жоғары температураларда (шамамен 500°) автоматты тазартудың екі циклі.	
Д	Fast Preheating (Жылдам алдын ала қыздыру)	Пешті жылдам алдын ала қыздыру үшін бұл функцияны пайдаланыңыз	

Дайындау функциялары туралы ақпарат алу үшін пайдалану нұсқаулығын немесе www.kitchenaid.eu сайтына қараңыз.

Керек жарақтар

Торлы сөре	Тағам бірден бұл сөреде пісіріле алады немесе сөрені ыдыстар, пісіру кастрөлдері немесе кез келген басқа пешке қауіпсіз пайдаланыла алатын контейнерлерді орнату үшін қолдануға болады.
Тамшы сөресі	Бұл сөрені торлы сөренің астына орнату арқылы бөлінетін сөлдерді жинауға болады; сондай ақ, ет, балық, көкністер, жалпақ нан, т.б. сөренің өзінде дайындауға болады.
Пісіру сөресі	Нан немесе нан өнімдері, сондай ақ қуырылған ет, пергамент ішінде балық, т.б. бұл сөреде дайындала алады.
Ет істігі	Бұл керек жарақ пісіру барысында тағамның температурасын өлшеу үшін қолданылады.
Гриль істігі (бар болса)	Үй құсы және еттің үлкен кесектері бұл керек жарақтың көмегімен біркелкі дайындалады.
Жылжымалы науа бағыттауыштары (бар болса)	Бұл бағыттауыштар сөрелер мен науалардың енгізілуін оңайлатады.

Ескеріңіз: Пеш керек жарақтарының саны сатып алынған үлгіге байланысты өзгешеленуі мүмкін.

Керек жарақтарды Тұтынушыларға қолдау көрсету орталығынан бөлек сатып алуға болады.

ЕТ СҮҢГІСІ

Пешіңізбен бірге берілген ет істігі тағамның ішіндегі температура өлшей отырып, оны тиісті күйге дейін дайындауға мүмкіндік береді.

Дайындалып жатқан тағамның ішкі температурасын қалауыңызға сай бағдарламалауға болады.

Ет істігін пайдалану нұсқаулығында немесе www.kitchenaid.eu торабында көрсетілгендей қолдану қажет

Тазалау

Құрылғыңызды тазаламас бұрын, оның суығанына және электр көзінен ажыратылғанына көз жеткізіңіз. Құрылғыны зақымдай алатын бумен тазалағыш құрылғыларды, темір ысқыштарды, қатты маталарды және коррозиялық жуғыш құралдарды пайдаланудан бас тартқан жөн.

Ақаулықтарды шешу

Егер пешті пайдалануда ақаулықтар туындаса:

1. Алдымен электр тогының бар екенін тексеріп, пештің электр желісіне дұрыс жалғануын тексеріңіз;
2. Ақаулықтың шешілгенін тексеру үшін пешті өшіріп, қайта қосыңыз;
3. Егер дисплейде қате кодын кейін "F" әрпі жанса, жақын арадағы Тұтынушыларға қолдау көрсету орталығына хабарласыңыз.

Маманға келесі ақпаратты беру қажет: пештің нақты түрі мен үлгісі, көмекші коды (пеш коды ашық күйде оң жақ шетте көрсетілген) және дисплейде көрсетілетін қате коды. Бұл ақпарат маманға қажет жөндеу жұмыстарын анықтауға мүмкіндік береді.

Егер пешті жөндеу қажет болса, Өкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласу қажет.

Толық пайдалану нұсқаулығын көру үшін www.kitchenaid.eu сайтына қараңыз.
Оған қоса, өнімдеріңізге қатысты басты аспазшымыздың немесе KitchenAid ас
әзірлеу мектебінде дайындалып тәжірибеленген қызық рецептілерді таба аласыз.

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.

*Light
Pyro
Oven*

Skrócona instrukcja obsługi

PL

“ Cooking gestures are invisible ingredients. They turn inspiration into emotions and emotions into a masterpiece. It's all about artisanality, that's why we take it so seriously. ”

Dziękujemy za wybór

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.



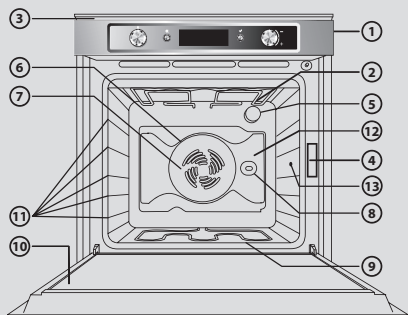
DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU KITCHENAID

Aby uzyskać kompleksową pomoc, prosimy zarejestrować urządzenie na stronie www.kitchenaid.eu/register



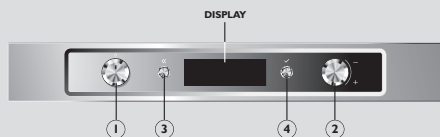
Przed użyciem urządzenia
należy uważnie przeczytać te
instrukcje.

Części i funkcje piekarnika



1. Panel sterowania
2. Grzałka górna/ grill
3. Wentylator chłodzący (niewidoczny)
4. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
5. Oświetlenie
6. Grzałka okrągła (niewidoczna)
7. Wentylator
8. Rożen (jeśli jest dostępny w zestawie)
9. Grzałka dolna (niewidoczna)
10. Drzwiczki
11. Położenie półek (poziom jest zaznaczony na froncie piekarnika)
12. Ścianka tylna
13. Podłączenie sondy do mięsa

Panel sterowania



1. **Pokrętko wyboru funkcji:** aby włączyć/wyłączyć piekarnik i wybrać funkcję
2. **Pokrętko nawigacji:** służy do poruszania się na wyświetlaczu między sugerowanymi menu i zmiany wstępnie ustawionych wartości
3. **Przycisk Wstecz:** powrót do poprzedniego ekranu
4. **Przycisk OK:** potwierdzanie i uruchamianie wybranych funkcji

Pierwsze użycie i codzienna eksploatacja piekarnika

Przy **pierwszym uruchomieniu** piekarnika należy wybrać **język** i **godzinę**.

Obracając **Pokrętko nawigacji**, przejrzeć listę dostępnych języków. Po dokonaniu wyboru języka potwierdzić, naciskając **przycisk**. Bezpośrednio po wykonaniu tej czynności na wyświetlaczu zacznie migać „12:00”, wskazując, że należy ustawić godzinę. Aby to zrobić, należy obracać **Pokrętko nawigacji** aż do wyświetlenia prawidłowej godziny, a następnie potwierdzić, naciskając **przycisk**.

CODZIENNA EKSPLOATACJA PIEKARNIKA

1. Służy do włączania urządzenia i wyboru funkcji



Obracając **Pokrętko wyboru funkcji**, można włączyć piekarnik i zobaczyć na wyświetlaczu wszystkie możliwe funkcje i powiązane z nimi podmenu. Jeśli wyświetlone parametry odpowiadają poszukiwanym, należy potwierdzić wybór, wciskając **przycisk**. Aby zmienić wybrany parametr na wyświetlaczu, należy obracać **Pokrętko nawigacji** do momentu wyświetlenia właściwej wartości, a następnie potwierdzić wybór, wciskając **przycisk**.

2. Wybór funkcji specjalnych



Ustawić **Pokrętko wyboru funkcji** na symbolu FUNKCJE SPECJALNE: Na wyświetlaczu, jako pierwsza funkcja specjalna, pojawi się napis ROZMRAŻANIE. Obracając **Pokrętko nawigacji**, przewinąć listę funkcji. Po wybraniu żądanej funkcji potwierdzić, wciskając **przycisk**.

Aby uzyskać więcej informacji, należy zapoznać się z Instrukcją obsługi lub odwiedzić stronę internetową: www.kitchenaid.eu.

Tabela funkcji

Tradycyjne: T / Specjalne: S / Grill: G	Typ potrawy	Półki	Poziomy/Aksesoria
T	Wyłączanie	Zatrzymanie pieczenia i wyłączenie piekarnika	
T	Oświetlenie	Aby włączyć/wyłączyć lampkę wewnątrz piekarnika	
S	Rozmrażanie	Dowolny	1 3
S	Utrzym. w ciepłe	Dowolna potrawa, która została właśnie przyrządzona	1 3
S	Yogurt	Składniki potrzebne do przygotowania jogurtu	1 1 / Blacha na ściekający tłuszcz
S	Wyrastanie	Ciasta słodkie i wytrawne	1 2
S	Duszenie	Mięso	1 3 / Sonda do mięsa
S	Duszenie	Ryby	1 3
S	Eco Termoobieg	Pieczone potrawy nadziewane	1 3 / Sonda do mięsa
T	Statyczne	Dowolny	1 3
T	Piecz. konwekcyjne	Pizza, słodkie lub wytrawne ciasta z soczystym nadzieniem	1 1 lub 2
T	Piecz. konwekcyjne	Mięso, nadziewane ciasta (sernik, strudel, ciasto owocowe), nadziewane warzywa	1 3
T	Termoobieg	Różne dania jednocześnie	1 3 1, 4
G	Grill	Mięso, steki, kebaby, kielbaski, warzywa, chleb	1 4 lub 5 / Blacha na ściekający tłuszcz
G	Turbo Grill	Duże porcje mięsa, drób	1 1 lub 2 / Blacha na ściekający tłuszcz, Rożen
T	Setting	Aby ustawić język, godzinę, jasność wyświetlacza, głośność sygnału dźwiękowego i opcje oszczędzania energii	
S	Chleb/Pizza	Dwa programy z domyślnymi ustawieniami	
T	Automatyczne czyszczenie	Dwa cykle automatycznego czyszczenia w bardzo wysokiej temperaturze (około 500°C).	
T	Szybkie nagrzewanie	Funkcja ta służy do szybkiego wstępnego nagrzewania piekarnika	

Aby uzyskać więcej informacji na temat funkcji pieczenia, należy zapoznać się z Instrukcją obsługi lub odwiedzić stronę internetową www.kitchenaid.eu.

Akcesoria

Ruszt	Potrawy można piec bezpośrednio na tej półce lub użyć jej jako podstawy dla naczyń kuchennych i innych pojemników nadających się do stosowania w piekarniku.
Blacha na ściekający tłuszcz	Umieszczenie tej blachy pod rusztem pozwala zbierać soki wyciekające z potraw; mięso, ryby, warzywa, płaski chleb itd. można piec również bezpośrednio na tej blasze.
Blacha do pieczenia	Na blasze tej można piec chleb, ciasta, ciastka, mięso, ryby „en papillote” itp.
Akcesorium – sonda do mięsa	To akcesorium służy do pomiaru temperatury wewnątrz potrawy podczas pieczenia.
Rożen (jeśli jest dostępny w zestawie)	To akcesorium pozwala równomiernie piec drób i duże porcje mięsa.
Prowadnice wysuwanych półek (jeśli są dostępne w zestawie)	Prowadnice te ułatwiają wkładanie i wyjmowanie półek i blach.

Uwaga: Liczba akcesoriów piekarnika może różnić się w zależności od zakupionego modelu. Istnieje możliwość oddzielnego zakupu akcesoriów w Centrum Obsługi Klienta.

AKCESORIUM – SONDA DO MIĘSA

Sonda do mięsa, w którą wyposażono piekarnik, umożliwia dokładny pomiar temperatury wewnątrz potrawy podczas pieczenia, pozwalając uzyskać perfekcyjnie dopieczone dania. Istnieje możliwość zaprogramowania temperatury wewnętrznej, jaką ma osiągnąć przygotowywana potrawa. Zalecamy montaż sondy do mięsa zgodny ze wskazówkami zawartymi w Instrukcji obsługi lub na stronie internetowej www.kitchenaid.eu

Czyszczenie

Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy upewnić się, że jest zimne i odłączone od sieci elektrycznej. Zaleca się unikać stosowania parowych urządzeń czyszczących, wełny stalowej, myjek ściernych i żrących detergentów, które mogłyby uszkodzić urządzenie.

Usuwanie usterek

W przypadku wystąpienia problemów w pracy piekarnika:

1. W pierwszej kolejności należy sprawdzić obecność zasilania i upewnić się, czy piekarnik jest prawidłowo podłączony do sieci;
2. Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, sprawdzając czy usterka nie ustąpiła;
3. Jeśli na wyświetlaczu pojawia się litera F, po której następuje kod błędu, należy skontaktować się z najbliższym Centrum Obsługi Klienta.

Konieczne będzie podanie technikowi następujących informacji: dokładny typ i model piekarnika, kod serwisowy (widoczny po prawej, wewnętrznej stronie, przy otwartych drzwiczkach piekarnika) i kod błędu pojawiający się na wyświetlaczu. Te informacje umożliwią technikowi natychmiastowe rozpoznanie typu koniecznej interwencji.

W przypadku gdy piekarnik wymaga naprawy, zalecamy zwrócić się do Autoryzowanego Serwisu Technicznego.

Szczegółowe instrukcje użytkowania dostępne są na stronie internetowej: www.kitchenaid.eu.
Znajduje się tam również dużo więcej przydatnych informacji związanych z użytkowaniem zakupionych produktów, na przykład inspirujące przepisy kulinarne, tworzone i testowane przez ambasadorów naszej marki lub informacje dotyczące najbliższej szkoły gotowania KitchenAid.

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.

*Light
Pyro
Oven*

Ghid de referință rapidă

RO

“ Cooking gestures are invisible ingredients. They turn inspiration into emotions and emotions into a masterpiece. It's all about artisanality, that's why we take it so seriously. ”

Vă mulțumim că ați ales

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.



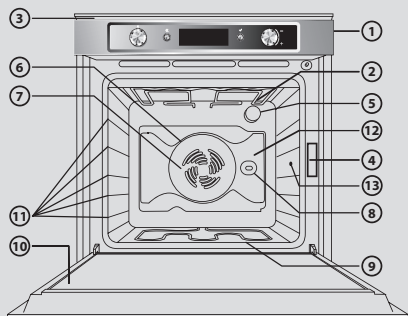
VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN PRODUS KITCHENAID

Pentru a beneficia de servicii complete de asistență, vă rugăm să vă înregistrați produsul pe www.kitchenaid.eu/register



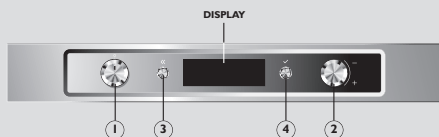
Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție instrucțiunile de siguranță.

Componentele și caracteristicile cuptorului



1. Panou de comandă
2. Rezistența superioară/grillul
3. Ventilator de răcire (nu este vizibil)
4. Plăcuța cu date tehnice (vă rugăm să nu o demontați)
5. Becul
6. Rezistență circulară (nu este vizibilă)
7. Ventilator
8. Rotisor (dacă există în dotare)
9. Rezistența inferioară (nu este vizibilă)
10. Ușa
11. Poziția grătarelor (nivelul este indicat pe partea frontală a cuptorului)
12. Peretele posterior
13. Racordul sondei pentru carne

Panou de comandă



1. **Butonul Funcții:** pentru a porni/opri cuptorul și a selecta diferite funcții
2. **Butonul Navigare:** pentru a naviga prin meniurile sugerate pe afișaj și a modifica valorile presetate
3. **Butonul Înapoi:** pentru a reveni la ecranul anterior
4. **Butonul OK:** pentru a confirma și a activa funcțiile selectate

Introducere și utilizarea zilnică a cuptorului

Prima dată când porniți noul dumneavoastră cuptor, trebuie să setați **limba și ora**.

Rotiți **selectorul Navigare** pentru a derula lista de limbi disponibile. Odată ce ați identificat limba dorită, apăsați pe butonul **OK** pentru a confirma. Imediat după aceasta, pe afișaj va apărea intermitent mesajul „12:00”, indicând faptul că trebuie să setați ora. Pentru a face acest lucru, rotiți **butonul Navigare** până când pe afișaj este indicată ora corectă, apoi apăsați pe butonul **OK** pentru a confirma.

UTILIZAREA ZILNICĂ A CUPTORULUI

1. Pornirea cuptorului și selectarea unei funcții



Prin rotirea **butonului Funcții**, veți porni cuptorul și veți vedea pe afișaj toate funcțiile posibile și submeniurile aferente acestora. Dacă parametrii corespund cu ceea ce doriți, apăsați pe butonul **OK** pentru a confirma. Pentru a schimba parametrul de pe afișaj, rotiți **butonul Navigare** până când apare valoarea dorită, apoi apăsați pe butonul **OK** pentru a confirma.

2. Selectarea funcțiilor speciale



Rotiți *selectorul Funcții* la simbolul FUNCȚII SPECIALE: Pe afișaj va apărea prima funcție specială, și anume DEFROST. Rotiți *selectorul Navigare* pentru a derula lista de funcții.

După ce ați identificat funcția dorită, apăsați pe butonul  pentru a confirma.

Pentru mai multe detalii, vă rugăm să consultați manualul cu instrucțiuni de utilizare sau să accesați www.kitchenaid.eu.

Tabelul funcțiilor

Tradițional: T / Special: S / Grill: G	Tipuri de alimente	Rafturi	Niveluri/Accesorii
T Oprire	Pentru a întrerupe ciclul de preparare și a opri cuptorul		
T Becul	Pentru a porni/opri becul din interiorul cuptorului		
S Defrost (Decongelare)	Oricare	1	3
S Keep Warm (Menținere la cald)	Orice fel de mâncare care abia a fost gătit	1	3
S Yogurt	Ingrediente pentru iaurt	1	1 / Tavă de colectare a picăturilor
S Rising (Dospire)	Aluat dulce sau picant	1	2
S Slow Cooking (Coacere lentă)	Carne	1	3 / Sondă pentru carne
S Slow Cooking (Coacere lentă)	Pește	1	3
S Eco Forced Air (Eco aer forțat)	Fripturi, carne umplută	1	3 / Sondă pentru carne
T Conventional (Convențional)	Oricare	1	3
T Convection Bake (Coacere convecție)	Pizza, plăcinte dulci sau picante, cu umpluturi lichide	1	1 sau 2
T Convection Bake (Coacere convecție)	Carne, prăjituri umplute (tartă cu brânză, ștrudel, plăcintă cu fructe), legume umplute	1	3
T Forced Air (Convecție)	Diferite tipuri de alimente simultan	2 3	1, 4 1, 3, 5
G Grill	Carne, cotlet, frigărai, cârnați, legume, pâine	1	4 sau 5 / Tavă de colectare a picăturilor
G Turbo Grill	Bucăți mari de carne, carne de pui	1	1 sau 2 / Tavă de colectare a picăturilor, rotisor
T Setting	Pentru a seta limba, ora, luminozitatea afișajului, volumul semnalului acustic și economisirea de energie		
S Bread/Pizza (Pâine/pizza)	Două programe cu setări implicite		
T Automatic Cleaning (Curățare automată)	Două cicluri de curățare automată la temperatură foarte ridicată (aproximativ 500°).		
T Fast Preheating (Preîncălzire rapidă)	Folosiți această funcție pentru a preîncălzi repede cuptorul		

Pentru mai multe detalii privind funcțiile de preparare, vă rugăm să consultați manualul cu instrucțiuni de utilizare sau www.kitchenaid.eu.

Accesorii

Grătar metalic	Alimentele pot fi gătite direct pe acest grătar sau grătarul poate fi folosit ca suport pentru accesoriile de gătit, tăvile de copt sau orice alt recipient care poate fi folosit în cuptor.
Tavă de colectare a picăturilor	Prin introducerea acestei tăvi sub grătarul metalic puteți colecta zeama rezultată în urma preparării; de asemenea, puteți găti carne, pește, legume, turte etc. direct pe tavă.
Tavă de copt	Pe această tavă pot fi gătite produse de panificație sau de patiserie, precum și friptură, pește în papiotă etc.
Accesoriu sondă pentru carne	Acest accesoriu este util pentru măsurarea temperaturii interioare a alimentelor în timpul preparării.
Rotisor (dacă există în dotare)	Folosind acest accesoriu, carnea de pui și bucățile mari de carne sunt gătite uniform.
Ghidaje grătare culisante (dacă există în dotare)	Aceste ghidaje facilitează introducerea și scoaterea grătarelor și a tăvilor.

Vă rugăm să rețineți: Numărul de accesorii pentru cuptor poate varia în funcție de modelul achiziționat. Accesoriile pot fi achiziționate separat de la Centrul de asistență clienți.

ACCESORIUL SONDĂ PENTRU CARNE

Sonda pentru carne furnizată împreună cu cuptorul vă permite să măsurați temperatura exactă a interiorului alimentelor în timpul preparării, astfel încât preparatele dumneavoastră să fie gătite la perfecție.

Puteți programa temperatura interioară pe care doriți să o atingă preparatul gătit.

Vă recomandăm să utilizați sonda pentru carne conform indicațiilor din manualul cu instrucțiuni de utilizare sau celor disponibile la adresa www.kitchenaid.eu

Curățare

Înainte de a curăța aparatul, asigurați-vă că s-a răcit și că este deconectat de la rețeaua de energie electrică. Nu se recomandă utilizarea aparatelor de curățat cu aburi, bureților din sârmă, lavetelor abrazive și detergenților corozivi, care ar putea deteriora aparatul.

Depanarea

Dacă întâmpinați probleme în utilizarea cuptorului:

1. Mai întâi verificați dacă există curent electric și dacă cuptorul este conectat corect la rețeaua de energie electrică;
2. Opriți cuptorul, apoi porniți-l din nou pentru a vedea dacă problema este rezolvată;
3. Dacă pe afișaj apare un „F” urmat imediat de un cod de eroare, contactați cel mai apropiat Centru de asistență clienți.

Va fi necesar să se furnizeze următoarele informații tehnicianului: tipul și modelul exact al cuptorului, codul pentru solicitare asistență (vizibil pe marginea interioară din dreapta, atunci când ușa cuptorului este deschisă) și codul de eroare care apare pe afișaj. Aceste informații vor permite tehnicianului să identifice imediat tipul de intervenție necesar.

În cazul în care cuptorul trebuie reparat, vă sugerăm să vă adresați unui Centru de asistență tehnică autorizat.

Pentru instrucțiuni complete de utilizare, vă rugăm să consultați site-ul nostru web www.kitchenaid.eu. În plus, veți găsi mult mai multe informații utile despre produsele dumneavoastră, cum ar fi rețete captivante, create și testate de ambasadorii mărcii noastre sau de cea mai apropiată școală de bucătări KitchenAid.

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.

*Light
Pyro
Oven*

Краткий справочник

RU

“Cooking gestures are invisible ingredients. They turn inspiration into emotions and emotions into a masterpiece. It's all about artisanality, that's why we take it so seriously.”

*Благодарим за ваш
выбор*

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.

Краткое справочное руководство



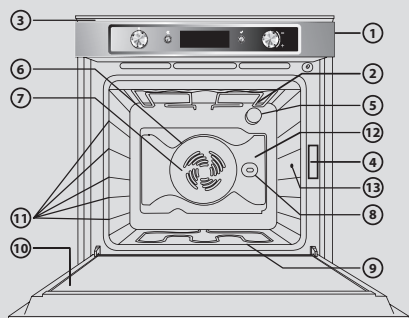
БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ПРИОБРЕТЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ МАРКИ KITCHENAID

Для получения более полной технической поддержки зарегистрируйте свой прибор на веб-сайте www.kitchenaid.eu/register



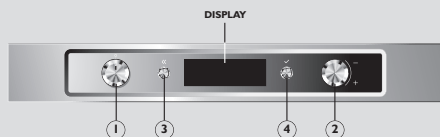
Перед началом использования прибора внимательно прочтите инструкцию по безопасности.

Функции и компоненты духовки



1. Панель управления
2. Верхний нагревательный элемент / гриль
3. Охлаждающий вентилятор (не виден)
4. Табличка с техническими данными (не удаляйте)
5. Лампа
6. Круговой нагревательный элемент (не виден)
7. Вентилятор
8. Вертел (при наличии)
9. Нижний нагревательный элемент (не виден)
10. Дверца
11. Расположение полок (номер уровня указан на передней стороне духовки)
12. Задняя стенка
13. Гнездо для щупа для мяса

Панель управления



1. **Ручка выбора функций:** включение/выключение духовки и выбор разнообразных функций
2. **Ручка просмотра:** переход между предлагаемыми меню на дисплее и изменение предварительно заданных значений
3. **⏪ Кнопка «Назад»:** возврат к предыдущей экранной странице
4. **⏹ Кнопка ОК:** подтверждение и активация выбранных функций

Начало работы и ежедневное использование духовки

При **первом** включении новой духовки необходимо установить **язык** и **время**. Используйте *ручку просмотра* для прокрутки списка доступных языков. Найдя нужный язык, нажмите кнопку **⏹** для подтверждения. На дисплее сразу появится и будет мигать надпись «12:00». Она указывает, что нужно установить время. Для этого поворачивайте *ручку просмотра*, пока на дисплее не отобразится правильное время, а затем нажмите кнопку **⏹** для подтверждения.

ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКИ

1. Включение духовки и выбор функции



Поворотом *ручки выбора функций* можно включить духовку и просмотреть все возможные функции с их соответствующими подменю на дисплее. Если установлены нужные вам параметры, нажмите кнопку **⏹** для подтверждения. Чтобы изменить параметр на дисплее, поворачивайте *ручку просмотра*, пока не увидите нужное значение, а затем нажмите кнопку **⏹** для подтверждения.

2. Выбор специальных функций



Установите *ручку выбора функций* на символ СПЕЦ. ФУНКЦИИ: в качестве первой специальной функции на дисплее отобразится РАЗМО. Используйте *ручку просмотра* для просмотра списка функций.

Найдя нужную функцию, нажмите кнопку для подтверждения.

Дополнительные сведения см. в Руководстве по использованию или на веб-сайте www.kitchenaid.eu.

Таблица функций

Традиционные: Т, специальные: С, гриль: Г	Тип блюда	Полки	Уровни/принадлежности
Т	Выключение	Прерывание цикла приготовления пищи и выключение духовки	
Т	Лампа	Включение/выключение лампы внутри духовки	
С	Размораживание	Любое блюдо	1 3
С	Поддержание тепла	Любое только что приготовленное блюдо	1 3
С	Yogurt	Ингредиенты для йогурта	1 / поддон
С	Подъем теста	Сладкое или соленое тесто	1 2
С	Мясо медл.приготовл.	Мясо	1 3 / шуп для мяса
С	Рыба медл.приготовл.	Рыба	1 3
С	Принуд.под.возд.Эко	Жаркое, фаршированное мясо	1 3 / шуп для мяса
Т	Традиционный	Любое блюдо	1 3
Т	Выпечка с подрумян.	Пицца, сладкие или соленые пироги с сочной начинкой	1 1 или 2
Т	Конвекция	Мясо, пироги с начинкой (чизкейк, штрудель, фруктовый пирог), фаршированные овощи	1 3
Т	Конвекция	Разные блюда одновременно	2 1, 4
Г	Гриль	Мясо, стейк, кебабы, колбаски, овощи, хлеб	3 1, 3, 5
Г	Турбо-гриль	Мясо, стейк, кебабы, колбаски, овощи, хлеб	1 4 или 5 / поддон
Г	Турбо-гриль	Большие куски мяса, птицы	1 1 или 2 / поддон, вертел
Т	Настройки	Для настройки языка, времени, яркости дисплея, громкости акустического сигнала и энергосбережения	
С	Хлеб/Пицца	Две программы с параметрами по умолчанию	
Т	Автоматическая чистка	Два цикла автоматической чистки при очень высокой температуре (около 500°).	
Т	Быстрый разогрев	Используйте эту функцию для быстрого предварительного разогрева духовки	

Дополнительные сведения о функциях готовки см. в Руководстве по использованию или на веб-сайте www.kitchenaid.eu.

Принадлежности

Решетка	Можно готовить блюда непосредственно на этой полке, а также на нее можно помещать кастрюли и сковородки, формы для выпекания и другие контейнеры, пригодные для использования в духовке.
Поддон	Поместив этот поддон под решетку, можно собирать в него соки, которые образуются при приготовлении блюд; можно также готовить мясо, рыбу, овощи, плоский хлеб и т. п. непосредственно в поддоне.
Вставной противень	В этом поддоне можно готовить хлеб и кондитерские изделия, а также запекать в нем мясо, рыбу в пергаменте и т. п.
Щуп для мяса	Эта принадлежность удобна для измерения температуры внутри блюда во время его приготовления.
Вертел (при наличии)	Эта принадлежность позволяет равномерно готовить птицу и большие куски мяса.
Скользкие направляющие реек (при наличии)	Эти направляющие упрощают вставку и извлечение полок и поддонов.

Примечание. Количество принадлежностей духовки может варьироваться в зависимости от модели. Принадлежности можно приобретать отдельно в Центре обслуживания клиентов.

ЩУП ДЛЯ МЯСА

Благодаря щупу для мяса, входящему в комплект вашей печи, можно с точностью измерять температуру внутренней части блюда во время готовки, что поможет достичь вам кулинарного совершенства.

Вы можете запрограммировать желаемую температуру внутри готовящегося блюда.

Рекомендуется использовать щуп для мяса согласно инструкциям, приведенным в Руководстве по использованию или на веб-сайте www.kitchenaid.eu

Чистка

Прежде чем приступить к очистке устройства, убедитесь, что оно остыло и отключено от электросети. Рекомендуется отказаться от применения устройств очистки паром, стальных губок, абразивных тканей и вызывающих коррозию моющих средств, которые могут повредить прибор.

Неполадки

Если при эксплуатации духовки возникли проблемы, попробуйте выполнить описанные ниже действия.

1. В первую очередь проверьте, есть ли в сети электричество и подключена ли духовка к электросети надлежащим образом;
2. выключите духовку и снова включите ее, чтобы увидеть, устранена ли проблема;
3. Если на дисплее отображается буква «F», сразу за которой следует код ошибки, обратитесь в ближайший Центр обслуживания клиентов.

Вам потребуется предоставить техническому работнику следующую информацию: точно указать тип и модель духовки, код для помощи (виден справа на внутреннем торце, когда открыта дверца духовки) и код ошибки, отображаемый на дисплее. По этой информации технический работник сможет сразу определить тип необходимого вмешательства.

Если требуется ремонт духовки, рекомендуется обратиться в один из авторизованных центров технического обслуживания.

Полная версия инструкции по эксплуатации представлена на нашем веб-сайте www.kitchenaid.eu.

Кроме того, вы найдете множество такой полезной информации о своих приборах, как вдохновляющие рецепты, созданные и опробованные посланниками нашего бренда, а также адрес ближайшей кулинарной школы KitchenAid.

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.

*Light
Pyro
Oven*

Короткий посібник

UK

“ Cooking gestures are invisible ingredients. They turn inspiration into emotions and emotions into a masterpiece. It's all about artisanality, that's why we take it so seriously. ”

Дякуємо за ваш вибір

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.



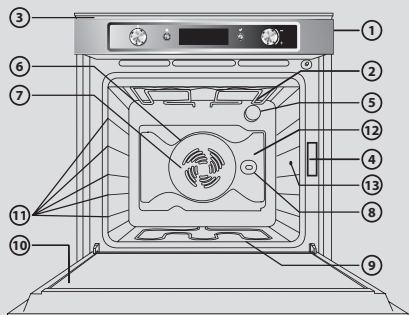
ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ ФІРМИ KITCHENAID

Для отримання більш повної допомоги зареєструйте свій прилад на сайті www.kitchenaid.eu/register



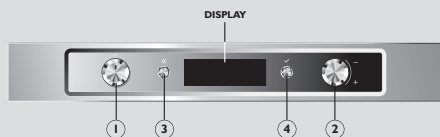
Перед використанням пристрою уважно прочитайте інструкції з техніки безпеки.

Частини та функції духової шафи



1. Панель керування
2. Верхній нагрівальний елемент / гриль
3. Охолоджувальний вентилятор (не видно)
4. Табличка з технічними даними (не видаляйте)
5. Лампа
6. Круглий нагрівальний елемент (не видно)
7. Вентилятор
8. Рожень (за наявності)
9. Нижній нагрівальний елемент (не видно)
10. Дверцята
11. Розташування полиць (рівень показано на передній частині духової шафи)
12. Задня стінка
13. Приєднання шупа для м'яса

Панель керування



1. **Ручка вибору функцій:** для вмикання/вимикання духової шафи та вибору різноманітних функцій
2. **Ручка перегляду:** для переходу між пропонованими меню на дисплеї та зміни попередньо встановлених значень
3. **⌂ Кнопка повернення:** для повернення до попереднього екрана
4. **⊙ Кнопка ОК:** для підтвердження й активації вибраних функцій

Початок роботи та щоденне використання духової шафи

Під час **першого** вмикання нової духової шафи необхідно налаштувати **мову** та **час**.

Повертаючи *ручку перегляду*, перегляньте список наявних мов. Знайшовши потрібну мову, натисніть кнопку **⊙** для підтвердження. На дисплеї одразу з'явиться та мигатиме напис «12:00». Це означає, що вам слід установити час. Для цього повертайте *ручку перегляду*, доки на дисплеї не відобразиться правильний час, а потім натисніть кнопку **⊙** для підтвердження.

ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

1. Увімкнення духової шафи та вибір функції



Поверніть *ручку вибору функцій*, щоб увімкнути духову шафу та відобразити на дисплеї всі доступні функції, а також відповідні підменю. Якщо обрано потрібні вам параметри, натисніть кнопку **⊙** для підтвердження. Щоб змінити параметр на дисплеї, повертайте *ручку перегляду*, доки не побачите потрібне значення, а потім натисніть кнопку **⊙** для підтвердження.

2. Вибір спеціальних функцій



Поверніть *ручку вибору функцій*, щоб відобразився символ СПЕЦІАЛЬНІ ФУНКЦІЇ: Першою спеціальною функцією на дисплеї відображається DEFROST. Повертаючи *ручку перегляду*, перегляньте список функцій.

Знайшовши потрібну функцію, натисніть кнопку  для підтвердження.

Для отримання докладніших відомостей див. Посібник із використання або веб-сайт www.kitchenaid.eu.

Таблиця функцій

Традиційні: Т, спеціальні: С, гриль: Г	Тип страви	Полиці	Рівні/аксесуари
Т Вимкнення	Для переривання циклу готування та вимкнення духової шафи		
Т Лампа	Для увімкнення/вимкнення лампи всередині духової печі		
С Defrost (Розморожування)	Будь-яка страва	1	3
С Keep Warm (Підтримування температури)	Будь-яка щойно приготована страва	1	3
С Yogurt	Інгредієнти для йогурту	1	1 / піддон для збирання жиру
С Rising (Підйом тіста)	Солодке або солоне тісто	1	2
С Slow Cooking (Повільне обсмажування)	М'ясо	1	3 / щуп для м'яса
С Slow Cooking (Повільне обсмажування)	Риба	1	3
С Eco Forced Air (Екологічна примусова циркуляція повітря)	Печеня, фаршироване м'ясо	1	3 / щуп для м'яса
Т Conventional (Традиційне готування)	Будь-яка страва	1	3
	Піца, солодкі або солоні пироги з соковитою начинкою	1	1 або 2
Т Convection Bake (Конвекційне випікання)	М'ясо, пироги з начинкою (чізкейки, струделі, фруктові пироги), фаршировані овочі	1	3
Т Forced Air (Примусова циркуляція повітря)	Різноманітні страви одночасно	1	3
		2	1, 4
		3	1, 3, 5
Г Grill (Гриль)	М'ясо, стейк, кебаби, ковбаски, овочі, хліб	1	4 або 5 / піддон для збирання жиру
Г Turbo Grill (Турбо-гриль)	Великі шматки м'яса, птиці	1	1 або 2 / піддон для збирання жиру, рожен
Т Setting	Установлення мови, часу, яскравості дисплея, гучності акустичного сигналу й енергозбереження		
С Bread/Pizza (Хліб/Піца)	Дві програми з параметрами за замовчуванням		
Т Automatic Cleaning (Автоматичне очищення)	Два цикли автоматичного очищення за дуже високої температури (близько 500°).		
Т Fast Preheating (Швидкий нагрів)	Використовуйте цю функцію для швидкого попереднього прогрівання духової шафи		

Для отримання докладніших відомостей щодо функцій приготування див. Посібник із використання або веб-сайт www.kitchenaid.eu.

Приладдя

Решітчата полиця	Можна готувати їжу безпосередньо на цій полиці, або на полицю можна класти посуд, дека та будь-які контейнери, придатні для використання в духових шафах.
Піддон для збирання жиру	Установивши цей піддон під решітчасту полицю, можна збирати в нього соки, які утворюються під час приготування страв; можна також готувати м'ясо, рибу, овочі, плаский хліб тощо безпосередньо в піддоні.
Деко для випікання	На цьому деці можна готувати хліб або кондитерські вироби, а також запечене м'ясо, рибу в пергаменті тощо.
Щуп для м'яса	Це приладдя використовується для вимірювання температури всередині страви під час приготування.
Рожен (за наявності)	Це приладдя дає змогу рівномірно приготувати птицю та великі шматки м'яса.
Ковзні напрямні полиць (за наявності)	Ці напрямні спрощують вставляння та виймання полиць і піддонів.

Увага! Кількість приладдя для духової шафи може різнитися залежно від придбаної моделі. Приладдя можна купувати окремо в Центрі обслуговування клієнтів.

ЩУП ДЛЯ М'ЯСА

Завдяки щупу для м'яса, що входить до комплекту печі, можна точно вимірювати температури всередині страви під час готування, що допоможе досягнути вам кулінарної досконалості.

Ви можете запрограмувати бажану температуру всередині страви, що готується.

Ми радимо використовувати щуп для м'яса відповідно до інструкцій, наведених у Посібнику з використання або на веб-сайті www.kitchenaid.eu

Очищення

Перш ніж починати очищення приладу, переконайтеся, що він холодний і відключений від електромережі. Краще не використовувати обладнання для очищення паром, сталеві губки, абразивні тканини та корозійні мийні засоби, які можуть пошкодити прилад.

Усунення несправностей

Якщо виникли проблеми під час використання духової шафи, спробуйте виконати описане нижче

1. Насамперед перевірте, чи в мережі є електричний струм і чи духову шафу належним чином підключено до електромережі.
2. Вимкніть духову шафу й знову ввімкніть її та подивіться, чи проблему усунуто.
3. Якщо на дисплеї відображається буква F, за якою йде код помилки, зверніться до найближчого Центру обслуговування клієнтів.

Технічному працівнику потрібно буде надати таку інформацію: точно вказати тип і модель духової шафи, код для допомоги (праворуч усередині шафи, коли відкрито дверцята) і код помилки, який відображається на дисплеї. Ця інформація дасть змогу технічному працівнику одразу ідентифікувати тип необхідного втручання.

Якщо духову шафу необхідно відремонтувати, зверніться до одного з авторизованих центрів технічного обслуговування.

Повна версія інструкції з експлуатації доступна на сайті www.kitchenaid.eu.
Окрім того, ви знайдете чимало такої корисної інформації про свої прилади, як надихаючі рецепти, створені та перевірені посланцями нашого бренду, а також адресу найближчої кулінарної школи KitchenAid.

AR

EN

IT

KZ

PL

RO

RU

UK

Надруковано в Італії



400011600115

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.