

## *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.

# *Index*

FR .....page 3

*Lamp Pyro*  
*Oven*  
*Guide de référence rapide*

FR

“ 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. ”

*Merci d'avoir choisi*

**KitchenAid**  
FOR THE WAY IT'S MADE.

# Guide d'utilisation rapide



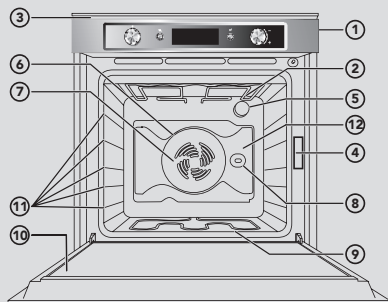
## MERCI D'AVOIR CHOISIR UN PRODUIT KITCHENAID

Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur [www.kitchenaid.eu/register](http://www.kitchenaid.eu/register)



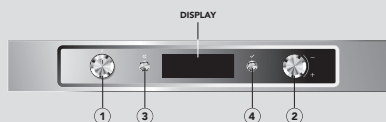
Lire attentivement les instructions avant d'utiliser l'appareil.

## Pièces de four et caractéristiques



1. Panneau de commande
2. Élément chauffant supérieur/gril
3. Ventilateur (pas visible)
4. Plaque signalétique (ne pas enlever)
5. Ampoule
6. Élément chauffant rond (pas visible)
7. Ventilateur
8. Rôtissoire (selon le modèle)
9. Élément chauffant inférieur (non visible)
10. Porte
11. Position des grilles (le niveau est indiqué à l'avant du four)
12. Paroi arrière

## Panneau de commande



1. **Bouton Fonction** : pour allumer/éteindre le four et sélectionner les différentes fonctions
2. **Bouton Navigation** : pour naviguer à travers les menus disponibles à l'écran et changer les valeurs pré-réglées
3. **⏪ Touche Retour** : cette touche permet de revenir à l'écran précédent
4. **⏹ Touche OK** : pour confirmer et activer les fonctions sélectionnées

## Démarrage et Utilisation quotidienne du four

La **première fois** que vous allumez votre nouveau four, vous devrez régler la **langue** et l'**heure**.

Tournez le *bouton Navigation* pour parcourir la liste des langues disponibles. Une fois que vous avez trouvé la langue désirée, appuyez sur le **⏹ bouton** pour confirmer. Immédiatement après, « 12:00 » clignote à l'écran pour indiquer que vous devriez régler l'heure. Pour ce faire, tournez le *bouton Navigation* pour afficher à l'écran la bonne heure, appuyez ensuite sur le **⏹ bouton** pour confirmer.

### UTILISATION QUOTIDIENNE DU FOUR

#### 1. Allumez le four et sélectionnez une fonction



Pour allumer le four, tournez le *bouton Fonction* et toutes les fonctions et les sous-menus correspondants sont affichés à l'écran. Si les paramètres correspondent à ceux que vous désirez, appuyez sur le **⏹ bouton** pour confirmer. Pour changer les paramètres à l'écran, tournez le *bouton Navigation* pour afficher la valeur désirée, appuyez ensuite sur le **⏹ bouton** pour confirmer.

#### 2. Sélectionner les fonctions spéciales



Tournez le *bouton Fonctions* sur le symbole FONCTIONS SPÉCIALES : DÉCONGÉLATION apparaît à l'écran comme première fonction spéciale. Tournez le *bouton Navigation* pour parcourir la liste des fonctions.

Une fois que vous avez trouvé la fonction désirée, appuyez sur le **⏹ bouton** pour confirmer.

Pour plus de détail, voir le manuel Consignes d'utilisation ou [www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu).

## Tableau des fonctions

traditionnelle : T / Spécial : S / Gril : G	Type d'aliments	Grilles	Niveaux/ Accessoires
T	<b>Éteindre</b>	Pour interrompre le cycle de cuisson et éteindre le four	
T	<b>Ampoule</b>	Pour allumer/éteindre l'ampoule à l'intérieur du four	
S	<b>Décongélation</b>	N'importe quel	1 3
S	<b>Maintien au chaud</b>	Les plats qui viennent d'être cuisinés	1 3
S	<b>Yogurt</b>	Ingrédients pour le yaourt	1 Lêchefrite
S	<b>Levage de la pâte</b>	Pour la pâte sucrée ou salée	1 2
S	<b>Cuisson lente</b>	Viandes	1 3 Sonde à viande
S	<b>Cuisson lente</b>	Poisson	1 3
S	<b>Éco Chaleur pulsée</b>	Rôtis, viande farcis	1 3 Sonde à viande
T	<b>Convec naturelle</b>	N'importe quel	1 3
		Pizza, tartes sucrées ou salées avec garniture liquide	1 1 ou 2
T	<b>Convection forcée</b>	Viande, gâteaux avec garniture, (gâteau au fromage, strudel, tarte aux fruits), légumes farcis	1 3
T	<b>Chaleur pulsée</b>		1 3
		Différents plats en même temps	2 1, 4 3 1, 3, 5
G	<b>Grill</b>	Viande, bifteck, brochettes, saucisses, légumes, pain	1 4 ou 5 Lêchefrite
G	<b>Turbo Grill</b>	Grosses pièces de viande ou de volaille	1 1 ou 2 Lêchefrite, Rôtisserie
T	<b>Setting</b>	Pour ajuster la langue, l'heure, la luminosité de l'écran, l'intensité du signal acoustique et les économies d'énergie	
S	<b>Pain/pizza</b>	Deux programmes avec réglages par défaut	
T	<b>Nettoyage automatique</b>	Deux cycles auto-nettoyants à très haute température	
T	<b>Préchauffage rapide</b>	Utilisez cette fonction pour préchauffer rapidement le four	

Pour plus de détail sur les fonctions de cuisson, voir le manuel Consignes d'utilisation ou [www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu).

## Accessoires

<b>Grille métallique</b>	Les aliments peuvent être cuits directement sur cette grille ou la grille peut être utilisée comme support pour les plats de cuisson, plaques de cuisson, ou autres récipients qui résistent à la chaleur.
<b>Lèche-frite</b>	En insérant la lèche-frite sous la grille métallique, vous pouvez recueillir les jus de cuisson ; vous pouvez aussi cuire de la viande, du poisson, des légumes, pain plat, etc. directement sur la lèche-frite.
<b>Plaque de cuisson</b>	Le pain ou les pâtisseries peuvent être cuites sur cette plaque, mais aussi les viandes rôties, le poisson en papillote, etc.
<b>Tournebrotte (selon le modèle)</b>	La volaille et les grosses pièces de viande sont cuites uniformément avec cet accessoire.
<b>Supports de grille coulissante (selon le modèle)</b>	Ces supports permettent d'insérer et d'enlever les grilles et plaques plus facilement.

**Veillez noter :** Le nombre d'accessoires peut varier en fonction du modèle acheté.  
Il est aussi possible de se procurer des accessoires auprès du Centre de service à la clientèle.

## Entretien

Avant de nettoyer votre appareil, veuillez vous assurer qu'il est froid et débranché du réseau électrique. Il est préférable de ne pas utiliser un équipement de nettoyage à la vapeur, de la laine d'acier, des lings abrasifs et des détergents corrosifs qui pourraient endommager l'appareil.

## Nettoyage Automatique

Retirez tous les accessoires du four - incluant les supports de grille - avant d'activer la fonction. Pour des résultats de nettoyage optimaux, enlevez les grands dépôts avec une éponge humide avant de lancer la fonction pyrolyse.  
Il est recommandé d'activer la fonction pyrolyse en fonction des salissures présentes dans le four et de la fréquence d'utilisation du four.

## Dépannage

Si vous avez des problèmes avec le fonctionnement du four :

1. En premier, assurez-vous que le courant électrique est disponible et que le four est bien branché au réseau électrique ;
2. Éteindre et rallumer le four pour voir si le problème persiste ;
3. Si la lettre « F » est affichée, immédiatement suivie d'un code d'erreur, contactez le Centre de service à la clientèle le plus près.

Vous devrez donner l'information suivante au technicien : le type et exact modèle du four, le code d'aide (visible sur le côté droit du bord intérieur lorsque la porte est ouverte) et le code d'erreur qui est affiché à l'écran. Cette information va permettre au technicien d'identifier immédiatement le type d'intervention requise.

Si le four doit être réparé, nous vous conseillons de contacter un Centre de services techniques agréé.

Merci de consulter notre site internet [www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu) pour obtenir un mode d'emploi complet. En outre, vous trouverez beaucoup d'informations utiles sur vos produits, comme des recettes créées et testées par nos ambassadeurs de la marque ou l'école de cuisine KitchenAid la plus proche.

FR

Imprimé en Italie



400011541788

**KitchenAid**  
FOR THE WAY IT'S MADE.