

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.

Indeks

NO side 3

*Twelix
Pyro SC
Oven
Hurtigveiledning*

NO

“ 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. ”

Takk for at du har valgt

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.

Hurtigveiledning



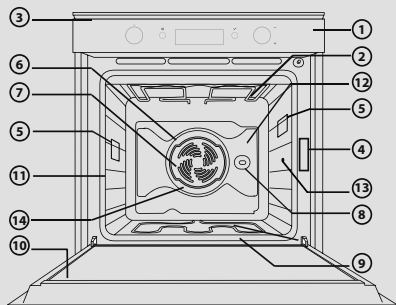
TAKK FOR AT DU HAR KJØPT ET KITCHENAID PRODUKT

For å oppnå en mer utfyllende assistanse, vennligst registrere produktet ditt på www.kitchenaid.eu/register



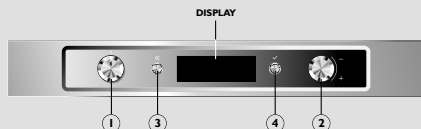
Les sikkerhetsinstruksjonene nøye før du bruker apparatet.

Ovnens deler og funksjoner



1. Kontrollpanel
2. Øvre varmeelement/grill
3. Kjølevifte (ikke synlig)
4. Dataskilt (vær vennlig å ikke fjerne dette)
5. Lampe
6. Rundt varmeelement (ikke synlig)
7. Vifte
8. Spidd (noen modeller)
9. Varmeelement i bunnen (ikke synlig)
10. Dør
11. Rillenes posisjon (nivået er angitt på ovns forsida)
12. Bakpanel
13. Kopling til steketermometer
14. Twelix disc

Kontrollpanel



1. **Funksjonsbryter:** for å slå ovnen på/av og for å velge de forskjellige funksjonene.
2. **Navigeringsbryter:** for å navigere igjennom menyene som foreslås på display og for å endre verdiene som er stilt inn på forhånd.
3. **⏪ Knapp for å gå tilbake:** for å gå tilbake til forrige skjerm
4. **⏹ OK-knapp:** for å bekrefte og aktivere de valgte funksjonene

Start og Daglig bruk av ovnen

Første gang du slår på din nye ovn, må du stille inn **språket** og **klokkeslett**. Vri **Funksjonsbryteren** i en hvilken som helst retning, vri deretter på **Navigeringsbryteren** for å bla igjennom listen over tilgjengelige språk. Når du har funnet ditt språkvalg, trykk på **⏹ knappen** for å bekrefte. Øyeblikkelig etterpå vil "12:00" blinke på display og du bør stille inn klokkeslett. For å gjøre dette, vri på **Navigeringsbryteren** helt til display viser riktig klokkeslett, trykk deretter på **⏹ knappen** for å bekrefte.

DAGLIG BRUK AV OVNE



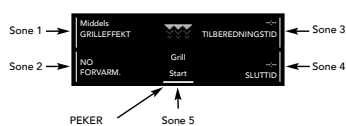
- **Tradisjonell:** For detaljer, vennligst se tabellen med tradisjonelle funksjoner.
- **Spesial:** For detaljer, vennligst se tabellen med spesialfunksjoner.
- **Profesjonell: Bakverk, Kaker, Spidd,** spesifikke funksjoner for typen rett som er valgt.

1. For å slå på ovnen og velge en stekefunksjon fra Hovedmenyen

Vri på **Funksjonsbryteren** for å slå på ovnen og vise funksjonene til **Hovedmenyen:**

- **Innstillinger:** For å stille inn språk, klokkeslett, displayets lysstyrke, volum til det akustiske signalet og energisparinger.

For å se de **tilhørende undermenyene** og velge en tilberedningsfunksjon, vri på **Bryteren for navigering** og trykk deretter på **☑ knappen** for å bekrefte funksjonen du ønsker. Display vil vise alle opsjonene knyttet til denne funksjonen.



2. Konfigurerings av detaljer ved funksjonene

For å bevege deg mellom forskjellige områder på display, vri på **Navigeringsbryteren**; på denne måten plasserer du pekeren ved siden av verdiene som kan endres. Peken vil bevege seg i rekkefølgen vist i figuren. Når default-verdiene blinker på display, kan du utføre endringene ved å vri på **Navigeringsbryteren**,

trykk deretter på **☑ knappen** for å bekrefte.

For ytterligere informasjon, vennligst se Håndboken Instruksjoner for bruk eller www.kitchenaid.eu.

Tabell over tilberedningsfunksjoner

TRADISJONELLE FUNKSJONER

Funksjon/Type mat	Riller	Nivå	Tilbehør
Hurtig forvarming	Bruk denne funksjonen for rask forvarming av ovnen		
	1	3 for alle typer mat	
Konvensjonell	1	1 eller 2 for pizza, søte eller salte paier med saftig fyll	-
Grill Kjøtt, stek, kebabs, pølser, grønnsaker, brød	1	4 eller 5	Langpanne
Turbogrill Store kjøttstykker, fjærkre	1	1 eller 2	Langpanne
Tweli-grill Kjøtt, fisk, grønnsaker	1-2	3, 4, 5	Langpanne
	1	3	
Varmluft Forskjellige retter samtidig	2	1, 4	-
	3	1, 3, 5	
Tradisjonell steking Kjøtt, kaker med fyll (ostekake, strudel, fruktterter), fylte grønnsaker	1	3	-

SPESIALFUNKSJONER

Funksjon/Type mat	Riller	Nivå	Tilbehør
Tining Alle typer	1	3	-
Holde varm En hvilken som helst matrett som nettopp er tilberedt	1	3	-
Heving Søt eller salt deig	1	2	-
Langsom tilbereding Kjøtt, fisk	1	3	Steketermometer
	1 - 4	3	
	2	1, 4	
Tørkefunksjon Fukt, grønnsaker, sopp	3	1, 3, 4	Panne for tørking
	4	1, 3, 4, 5	
Yoghurt Ingredienser for yoghurt	1	1	Langpanne
Tweli-base All mat	1	2	-
Øko varmluft Steker, fylt kjøtt	1	3	Steketermometer
Favoritter	Med denne kan du lagre og få tilgang til opp til 10 favorittfunksjoner		

Vennligst se Brukerhåndboken eller www.kitchenaid.eu for ytterligere informasjon om tilberedningsfunksjonene.

Tilbehør

Rist	Mat kan stekes direkte på selve risten eller risten kan brukes som støtte for forskjellige stekeformer, kakeformer og alle ildfaste former.
Langpanne	Ved å sette inn denne pannen under risten, kan du samle opp stekesjyen; du kan også steke kjøtt, fisk, grønnsaker, flatt brød osv. direkte i pannen.
Bakebrett	Brød eller annet bakverk kan stekes på denne rillen, samt stekt kjøtt, fisk en papillote, osv.
Steketermometer Tilbehør	Dette tilbehøret er nyttig for å måle den innvendige temperaturen i maten mens steking pågår.
Panne for tørking	Frukt, sopp og grønnsaker kan plasseres på denne pannen mens tørkefunksjonen pågår.
Spidd	Fjærkre og noen store kjøttstykker stekes jevnt med dette tilbehøret.
Spor til glidebrettet	Disse sporen gjør det letter å sette inn og fjerne riller og panner.

Vennligst merk: *Forskjellig tilbehør til ovnen kan variere avhengig av hvilken modell som du kjøpt. Du kan kjøpe tilbehør separat fra Kundeservicesenteret.*

STEKETERMOMETER TILBEHØR

Steketermometeret som leveres sammen med ovnen din setter deg i stand til å måle den nøyaktige temperaturen inne i maten mens steking pågår slik at dine retter tilberedes på perfekt måte.

Du kan programmere den innvendige temperaturen du ønsker for retten du holder på å tilberede.

Vi anbefaler at steketermometeret blir bruk slik det angis i Instruksene i Brukerhåndboken eller på

www.kitchenaid.eu

Rengjøring

Før du gjør apparatet rent, må du forsikre deg om at det er avkjølt og frakoplet strømmettet. Det er best å unngå å bruke damprengjøringsutstyr, stålull, slipende kluter og etsende vaskemidler som kan skade apparatet.

For informasjon om ovnens automatiske syklus, vennligst se Instruksene i Brukerhåndboken eller www.kitchenaid.eu.

Problemløsning

Dersom du møter på problem ved bruk av ovnen:

1. Kontroller først at apparatet mottar strøm og at det er koplet til strømmettet på riktig måte;
2. Slå av ovnen før du slår den på igjen for å se om problemet er løst;
3. Dersom du ser en "F" etterfulgt av en feilkode på display, må du kontakte nærmeste Kundeservicesenter.

Følgende informasjon må formidles til teknikeren: den nøyaktige typen og modellen av ovnen, assistanssekoden (kan ses på høyre side på den innvendige kanten når ovnsdøren er åpen) og feilkoden som vises på display. Denne informasjonen gjør teknikerne i stand til å forstå hvilken type inngrep som er nødvendig.

Dersom det er nødvendig å reparere ovnen, anbefaler vi at du kontakter et godkjent Teknisk Servicesenter.

Vennligst se vårt nettsted www.kitchenaid.eu for en fullstendig brukerveiledning.
I tillegg vil du finne mye mer nyttig informasjon om dine produkter, for eksempel inspirerende oppskrifter skapt og testet av vår merkevareambassadører eller den nærmeste KitchenAid kokkeskolen.

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.

NO

Trykket i Italia



400011163061

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.