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.

Indice

IT ..... pag. 3

Twelix Artisan Pyro SC 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

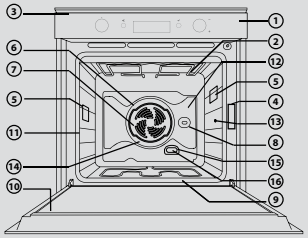
KitchenAid
FOR THE WAY IT’S MADE.

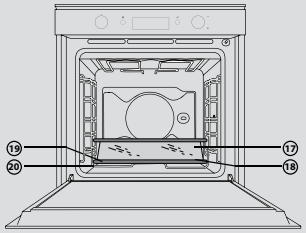
Guida rapida

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.

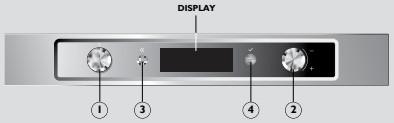
Descrizione del prodotto





1. Pannello di controllo
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
14. Disco Twelix
15. Collegamento presa modulare
16. Tappo (Dopo aver rimosso l'accessorio Artisan dal forno, applica sempre il tappo in dotazione per impedire allo sporco di entrare nella presa elettrica)
17. Coperchio di vetro
18. Ripiano forato
19. Leccarda + elemento riscaldante
20. Supporto per leccarda

Pannello di controllo

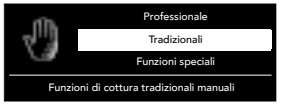


1. **Manopola funzioni**: per accendere/spegnere il forno e per selezionare le funzioni.
2. **Manopola di navigazione**: per navigare nei menu proposti nel display e per modificare i valori preimpostati.
3. **Tasto Indietro**: per tornare alla schermata precedente
4. **Tasto ok**: per confermare le funzioni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

Primo utilizzo e uso quotidiano del forno

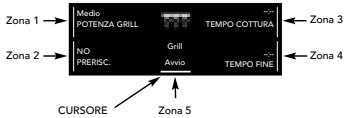
Alla **prima** accensione del forno dovrai scegliere la **lingua** e regolare **l'ora**. Ruota la *manopola funzioni* in qualsiasi direzione, quindi ruota la *manopola di navigazione* per scorrere l'elenco delle lingue disponibili. Una volta individuata la lingua desiderata, premi il *tasto* per confermare. 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. Accendere il forno e selezionare una funzione di cottura dal Menu Principale
Ruota la *manopola funzioni* per attivare il forno e per visualizzare le funzioni del **Menu Principale**:
- **Impostazioni generali**
- **Funzioni Tradizionali**
- **Funzioni Speciali**
- **Funzioni Professionali: Panetteria, Pasticceria, Rosticceria**
- **Artisan: Vapore puro, Vapore Custom, Funzioni Artisan**

Per visualizzare i **relativi sottomenu** e selezionare le funzioni di cottura ruota la *manopola di navigazione* e premi il *tasto* per confermare la funzione desiderata. Il display ti mostrerà le opzioni ad essa associate.



2. Impostazione dei dettagli di funzione
Per muoverti tra le diverse zone usa la *manopola di navigazione*: il cursore si sposterà vicino ai valori che possono essere modificati. Il cursore si muoverà nell'ordine indicato nella figura. Quando i valori predefiniti lampeggiano, inserisci le tue modifiche ruotando la *manopola di navigazione*, poi premi il *tasto* per confermare.

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

Funzioni di cottura

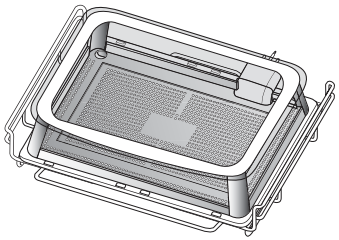
FUNZIONI TRADIZIONALI
- **Statico**: tutti gli alimenti.
- **Grill**: carni, bistecche, kebab, salsicce, verdure, pane.
- **Turbo Grill**: grossi tagli di carne e pollame.
- **Tweli-grill**: carne, pesce, verdure.
- **Termoventilato**: per cuocere contemporaneamente, su più ripiani, alimenti diversi.
- **Ventilato**: carne, torte ripiene, verdure ripiene.

FUNZIONI SPECIALI
- **Preriscaldamento rapido**: Per preriscaldare rapidamente il forno.
- **Scongelamento**: tutti gli alimenti.
- **Mantenere in caldo**: qualsiasi pietanza appena cucinata.
- **Lievitazione**: impasti dolci o salati.
- **Cottura lenta**: carne, pesce (Accessorio: Sonda carne).
- **Disidratazione**: frutta, verdure, funghi (Accessorio: Griglia di disidratazione).
- **Yogurt**: per preparare yogurt in casa.
- **Tweli-base**: tutti gli alimenti.
- **Ventilato Eco**: arrosti e carni ripiene (Accessorio: Sonda carne).

*Per maggiori informazioni sulle funzioni di cottura **tradizionali**, **professionali** e **Artisan** puoi consultare le Istruzioni per l'uso o il sito web **www.kitchenaid.eu**.*

Accessori

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



ACCESSORIO ARTISAN
L'accessorio per la cottura a vapore **Artisan** è composto da: **coperchio di vetro**, **ripiano forato**, **leccarda** + **elemento riscaldante** e relativo **supporto**, **tappo per la presa interna**.
Assembla l'accessorio come indicato sul Manuale Istruzioni per l'uso o sul sito ***www.kitchenaid.eu***.
Aggiungi l'acqua necessaria per la ricetta, quindi avvia le funzioni Artisan dal menu principale.

L'accessorio Artisan può raggiungere temperature molto alte, perciò ti consigliamo di usare sempre i guanti da forno per toccarlo o spostarlo e di non aggiungere acqua durante il ciclo di cottura a vapore.

Consulta il Manuale di Istruzioni per l'uso o il sito web ***www.kitchenaid.eu*** per maggiori informazioni sugli **Accessori** e sulle loro **funzioni**.

Manutenzione

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 detergenti corrosivi che potrebbero danneggiare l'apparecchio.

Pulizia automatica

Prima di attivare la funzione rimuovere tutti gli accessori dal forno, comprese le guide laterali.
Per risultati di pulizia ottimali, rimuovere i residui di grandi dimensioni con una spugna umida prima di iniziare la funzione pirolitica.
Si raccomanda di attivare la funzione pirolitica in funzione dello sporco presente nel forno e della frequenza di utilizzo dello stesso.

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 una 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.

IT

Stampato in Italia

400011544101

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.