

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.

Innehållsförteckning

SV	sid. 3
-----------------	--------

*Twelix
Pyro SC
Oven
Snabbinformationsguide*

SV

“ 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. ”

Tack för att du väljer

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.



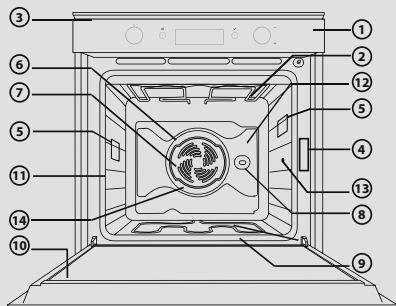
TACK FÖR ATT DU KÖPT EN PRODUKT FRÅN KITCHENAID

För att få mer omfattande service, vänligen registrera din produkt på www.kitchenaid.eu/register



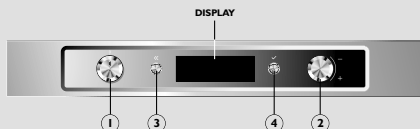
Läs säkerhetsinstruktionerna
noga innan du använder
apparaten.

Ugnens delar och funktioner



1. Kontrollpanel
2. Övre värmeelement/grillelement
3. Kylfläkt (dold)
4. Typskylt (avlägsna ej)
5. Lampa
6. Runt värmeelement (dolt)
7. Fläkt
8. Roterande grillspett (på vissa modeller)
9. Nedre värmeelement (dolt)
10. Lucka
11. Sidostegar (nivån anges på ugnens framsida)
12. Panel
13. Kontakt för stektermometer
14. Twelix-skiva

Kontrollpanel

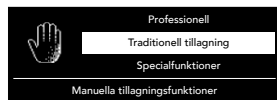


1. **Funktionsratt:** För att slå på/av ugnen och välja de olika funktionerna.
2. **Navigationsratt:** För att navigera i de valda menyerna på displayen och ändra förinställda värden.
3. **⏪ Bakåtknapp:** För att gå tillbaka till föregående display
4. **⏩ OK-knapp:** För att bekräfta och aktivera valda funktioner

Komma igång och daglig användning

Första gången du slår på din nya ugn, behöver du ställa in **språk** och **klockslag**. Vrid **funktionsratten** i valfri riktning och bläddra sedan igenom listan med tillgängliga språk med **navigationsratten**. Tryck på **knappen** ⏩ för att bekräfta önskat språk. "12:00" börjar då att blinka på displayen, vilket anger att du ska ställa in klockslag. Det gör du genom att vrida **navigationsratten** tills displayen visar rätt klockslag. Bekräfta sedan med **knappen** ⏩.

DAGLIG ANVÄNDNING AV UGNEN



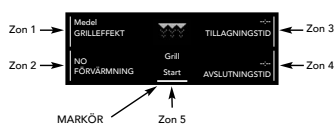
1. Slå på ugnen och välja en tillagningsfunktion i huvudmenyn

Vrid på **funktionsratten** för att slå på ugnen och visa funktionerna i **huvudmenyn**:

- **Inställningar:** För att ställa in språk, klockslag, displayens ljusstyrka, signalvolym och energispar.

- **Traditionell tillagning:** För mer information, se tabellen med traditionella tillagningsfunktioner.
- **Special:** För mer information, se tabellen med specialfunktioner.
- **Professional: Bakning, Inbakning, Roterande grillspett,** specifika funktioner för den valda maträtten.

Du visar **relaterade undermenyer** och väljer en tillagningsfunktion genom att vrida på **navigationsratten** och bekräfta ditt val med **knappen** ☺. Displayen visar alla associerade alternativ för funktionen.



2. Detaljkonfigurera funktioner

Du rör dig mellan displayens olika zoner genom att vrida på **navigationsratten**. Markören placeras vid de värden som kan ändras. Markören flyttas i den ordning som visas på bilden. När standardvärdena blinkar på displayen kan du göra dina ändringar genom att vrida på **navigationsratten** och bekräfta med **knappen** ☺.

För mer information, se bruksanvisningen eller www.kitchenaid.eu.

Tabell med tillagningsfunktioner

FUNKTIONER FÖR TRADITIONELL TILLAGNING

Funktion/typ av mat	Hyllgaller	Nivå	Tillbehör
Snabbuppvärmning	Används för att snabbt värma upp ugnen		
	1	3 för alla typer av rätter	
Över/undervärme	1	1 eller 2 för pizza, efterrättspajer eller matpajer med saftiga fyllningar	-
Grill Kött, stek, kebab, korv, grönsaker, bröd	1	4 eller 5	Långpanna
Turbogrill Stora köttstycken, fågel	1	1 eller 2	Långpanna
Tweli-grill Kött, fisk, grönsaker	1-2	3, 4, 5	Långpanna
	1	3	
Varmluft Olika rätter samtidigt	2	1, 4	-
	3	1, 3, 5	

Över/underv. & fläkt Kött, fyllda bakverk (cheese cake, strudel, frukt-paj), fyllda grönsaker

1

3

-

SPECIALFUNKTIONER

Funktion/typ av mat	Hyllgaller	Nivå	Tillbehör
Upptining Alla	1	3	-
Varmhållning Valfri nylagad maträtt	1	3	-
Jäsning Söta degar eller matdeg	1	2	-
Långkok Kött, fisk	1	3	Kötttermometer
	1 - 4	3	
	2	1, 4	
Torkning Frukt, grönsaker, svamp	3	1, 3, 4	Torkhylla
	4	1, 3, 4, 5	
Yoghurt Ingredienser för yoghurt	1	1	Långpanna
Tweli-base Alla maträtter	1	2	-
Eko varmluft Stekar, fyllda köträtter	1	3	Kötttermometer

Favoriter

Det gör att du kan spara och hämta upp till 10 favoritfunktioner

För mer information om matlagningsfunktioner, se bruksanvisningen eller www.kitchenaid.eu.

Tillbehör

Galler	Du kan laga mat direkt på gallret, eller så kan det används som underlag för kokkärl, bakplåtar eller valfri ugnssäker behållare.
Långpanna	Genom att sätta långpannan under trådhyllan kan du samla upp matlagningssaft. Du kan också tillaga kött, fisk, grönsaker, tunnbröd etc. direkt i långpannan.
Bakplåt	Du kan baka bröd eller inbakade rätter på den här plåten, liksom stekar, fisk "en papillote" etc.
Köttermometer	Det här tillbehöret är praktiskt för att mäta innetemperaturen i den mat som tillagas.
Torkhylla	Frukt, svamp och grönsaker kan placeras på den här hyllan när torkningsfunktionen används.
Roterande grillspett	Fågel och stora köttstycken tillagas jämnt med det här tillbehöret.
Sidostegar	Gör det enkelt att sätta in och ta ut hyllgaller och plåtar.

Obs! Antalet ugnstillbehör kan variera beroende på modellen du köpt.
Du kan köpa tillbehör separat från kundservicecentret.

KÖTTERMOMETER

Med den köttermometer som medföljer ugnen kan du mäta innetemperaturen exakt i den mat som tillagas, så att du alltid får ett perfekt resultat.

Du kan programmera önskad innetemperatur för den maträtt som du tillagar.

Vi rekommenderar att du använder köttermometern enligt anvisningarna i bruksanvisningen eller på www.kitchenaid.eu

Rengöring

Kontrollera att apparaten har svalnat och är bortkopplad från elnätet före rengöring. Undvik att använda utrustning för ångrengöring, stålull, slipande trasor och korrosiva rengöringsmedel som kan skada apparaten.

Se bruksanvisningen eller www.kitchenaid.eu om ugnens automatiska rengöringscykel.

Felsökning

Om du har problem att använda ugnen:

1. Kontrollera till att börja med att strömmen är på och att ugnen är ansluten till elnätet,
2. Slå av ugnen och slå på den igen, för att se om problemet kvarstår.
3. Kontakta närmaste kundservicecenter om "F" visas, direkt följt av en felkod.

Du behöver kunna ge teknikern följande information: ugnens exakta typ och modell, servicekoden (står på innerkanten till höger när ugnsluckan är öppen) och den felkod som visas på displayen. Med hjälp av denna information kan teknikern direkt identifiera vilken typ av åtgärd som krävs.

Om ugnen behöver repareras rekommenderar vi att du vänder dig till ett auktoriserat tekniskt servicecenter.

Se vår webbplats www.kitchenaid.eu för fullständiga bruksanvisningar.
Du hittar också en massa annan användbar information om dina produkter, till exempel inspirerande recept som har skapats och testats av våra märkesambassadörer eller närmaste KitchenAid-skola.

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.

SV

Tryckt i Italien



400011163061

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.