

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.

Twelix
Artisan Pyro SC
Oven
Snelle referentiegids



“ 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. ”

Dank u wel voor uw keuze van

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.



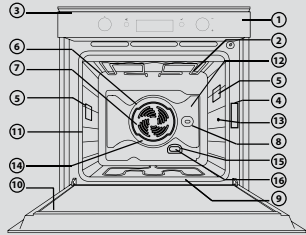
WIJ DANKEN U VOOR UW AANKOOP VAN EEN KITCHENAID PRODUCT

Voor verdere assistentie kunt u het apparaat registreren op www.kitchenaid.eu/register

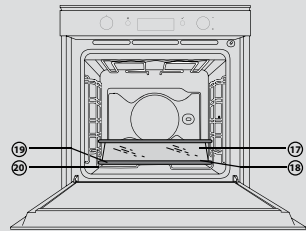


Lees de instructies aandachtig voordat u het apparaat gebruikt.

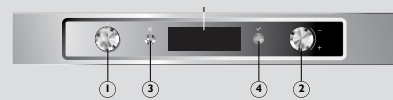
Onderdelen Oven en Kenmerken



1. Bedieningspaneel
2. Bovenste verwarmingselement / grill
3. Koelventilator (niet zichtbaar)
4. Identificatieplaatje (niet verwijderen)
5. Lamp
6. Circulair verwarmingselement (niet zichtbaar)
7. Ventilator
8. Draaispits (indien bijgeleverd)
9. Onderste verwarmingselement (niet zichtbaar)
10. Deur
11. Positie van de niveaus (het niveau staat aangegeven op de voorkant van de oven)
12. Achterwand
13. Aansluiting gaarthermometer
14. Twelix-schijf
15. Modulaire stekeraansluiting
16. Ovendoppen (wanneer de Artisan Accessoires niet aanwezig zijn in de oven, moeten de doppen altijd ingebracht worden om te voorkomen dat er spatten in de elektrische aansluitingen komen)
17. Glazen deksel
18. Geperforeerd rooster
19. Opvangbak + verwarmingselement
20. Rek opvangbak



Bedieningspaneel

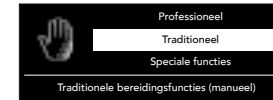


1. **Functieknop:** om de oven in/uit te schakelen en de verschillende functies te selecteren.
2. **Navigatieknop:** om de verschillende menu's te overlopen op de display en de vooringestelde waarden te wijzigen.
3. **⊙ Terugtoets:** om terug te keren naar het vorige scherm
4. **⊙ OK-knop:** om de geselecteerde functies te bevestigen en te activeren

Starten en Dagelijks Gebruik van de Oven

De **eerste keer** dat u uw nieuwe oven aanzet, moet u de **taal** en **klok** instellen. Draai de **Functieknop** in een willekeurige richting en draai de **Navigatieknop** om de lijst met beschikbare talen te overlopen. Wanneer u de gewenste taal gevonden hebt, druk op de **⊙ knop** om te bevestigen. Vlak daarna knippert "12:00" op de display om aan te geven dat de klok geregeld moet worden. Draai de **Navigatieknop** tot op de display de correcte tijd weergegeven wordt en druk op de **⊙ knop** om te bevestigen.

DAGELIJKS GEBRUIK VAN DE OVEN



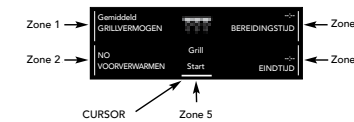
1. De oven aanzetten en een functie selecteren in het Hoofdmenu

Draai de **Functieknop** om de oven aan te zetten en de functies van het **Hoofdmenu** weer te geven:

- **Algemene Instellingen**
- **Traditionele Functies**

- **Speciale functies**
- **Professionele Functies: Bakkersproducten, Gebak, Draaispits**
- **Artisan: Stoom Puur, Stoom Overig, Artisan functies**

Om de **relatieve submenu's** te zien en een functie te selecteren, draai de **Navigatieknop** en druk op de **⊙ knop** om de gewenste functie te bevestigen. Op de display worden alle opties weergegeven die met deze functie gepaard gaan.



2. Details configuratiefunctie

Om de verschillende zones van de display te overlopen, draai de **Navigatieknop**; de cursor verplaatst zich naast de waarden die gewijzigd kunnen worden. De cursor verplaatst zich in de volgorde getoond in de figuur. Wanneer de defaultwaarden knipperen op de display, kunt u ze wijzigen door de **Navigatieknop** te draaien.

Druk op de **⊙ knop** om te bevestigen.

Voor meer details, raadpleeg de Handleiding of www.kitchenaid.eu.

Bereidingsfuncties

TRADITIONELE FUNCTIES

- **Conventioneel:** Alle types van voedsel.
- **Grill:** Vlees, biefstuk, kebab, worst, groenten, brood.
- **Turbo Grill:** Grote stukken vlees, gevogelte.
- **Tweli-grill:** Vlees, vis, groenten.
- **Hete Lucht:** Verschillende gerechten tegelijk bereid op meer niveaus.
- **Convectiebakken:** Vlees, gevuld gebak, gevulde groenten.

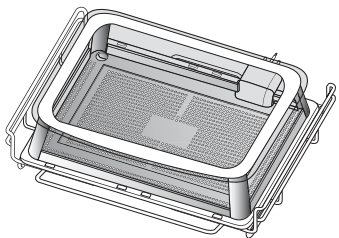
SPECIALE FUNCTIES

- **Snel Voorverwarmen:** Gebruik deze functie om de oven snel voor te verwarmen.
- **Ontdooien:** Alle types van voedsel.
- **Warmhouden:** Elk gerecht dat pas bereid is.
- **Rijzen:** Zoet of hartig deeg.
- **Langzaam Garen:** Vlees, vis (Accessoire: gaarthermometer).
- **Drogen:** Fruit, groenten, paddenstoelen (Accessoire: droogplaat).
- **Yoghurt:** Zelfgemaakte yoghurt.
- **Tweli-base:** Alle types van voedsel.
- **Eco Hetelucht:** Gebraad en gevulde braadstukken (Accessoire: gaarthermometer).

Raadpleeg de Handleiding of www.kitchenaid.eu voor meer informatie over de **Traditionele**, **Professionele** en **Artisan** functies.

Accessoires

Het aantal ovenaccessoires is afhankelijk van het aangeschafte model.
Het is mogelijk accessoires apart aan te schaffen bij de Klantendienst.



ARTISAN ACCESSOIRE

De **Artisan** stoomaccessoires zijn: **glazen deksel, geperforeerde plaat, druipplaat + verwarmingselement** en de **houder, dop van de interne aansluiting**.

We raden aan de accessoires te monteren zoals aangegeven in de Handleiding of op www.kitchenaid.eu.

Voeg water toe als uw recept dit vraagt en start de Artisan functies vanuit het Hoofdmenu.

Het Artisan Accessoire kan heel heet worden. We raden dus aan ovenwanten te gebruiken wanneer u ze moet aanraken of verwijderen. Voeg geen water toe tijdens de stoombereidingscyclus.

Raadpleeg de Handleiding of www.kitchenaid.eu voor meer informatie over de **Accessoires** en hun functies.

Onderhoud

Vooraleer uw apparaat te reinigen, zorg ervoor dat het afgekoeld is en losgekoppeld is van het elektriciteitsnet. Gebruik liefst geen stoomapparatuur, stalen schuursponsjes, schurende doeken en bijtende producten die het apparaat kunnen beschadigen.

Automatische reiniging

De accessoires - ook de roostergeleiders - moeten uit de oven worden gehaald voordat u de functie inschakelt.

Voor een optimaal resultaat verwijdert u eerst grote afzettingen met een vochtige spons voordat u de pyrolytische functie start.

Het is raadzaam om de pyrolytische functie te gebruiken op basis van het vuil dat in de oven aanwezig is en de frequentie waarmee de oven wordt gebruikt.

Storingen verhelpen

Als u problemen ondervindt bij het gebruik van uw oven:

1. Controleer of er elektrische stroom aanwezig is en of de oven correct aangesloten is op het elektriciteitsnet;
2. Schakel de oven uit en terug aan om te zien of het probleem opgelost is;
3. Als u "F" ziet onmiddellijk gevolgd door een foutcode op de display, contacteer dan de dichtstbijzijnde Klantendienst.

Deel de volgende informatie mee aan de technicus: het type en model van oven, de assistentiecode (te zien binnen in de oven aan de rechterkant) en de foutcode die weergegeven wordt op de display. Aan de hand van deze informatie kan de technicus onmiddellijk het type van interventie bepalen.

Als de oven gerepareerd moet worden, contacteer een geautoriseerde technische dienst.

Raadpleeg onze website www.kitchenaid.eu voor complete gebruiksaanwijzingen.

Daar vindt u ook meer nuttige informatie over onze producten, zoals inspirerende recepten gecreëerd en getest door onze merkvertegenwoordigers of de dichtstbijgelegen kookschool van KitchenAid.

NL

Gedrukt in Italië



400011544100

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.