

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.

Spis treści

PL.....	str. 3
---------	--------

*Light
Pyro SC
Oven*

Skrócona instrukcja obsługi

PL

“ 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. ”

Dziękujemy za wybór

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.



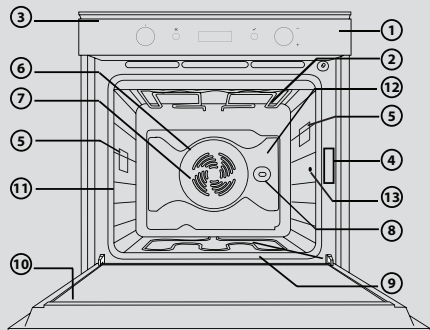
DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU KITCHENAID

Aby uzyskać kompleksową pomoc, prosimy zarejestrować urządzenie na stronie www.kitchenaid.eu/register



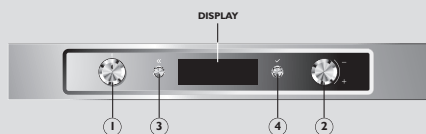
Przed użyciem urządzenia
należy uważnie przeczytać te
instrukcje.

Części i funkcje piekarnika



1. Panel sterowania
2. Grzałka górna/ grill
3. Wentylator chłodzący (niewidoczny)
4. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
5. Oświetlenie
6. Grzałka okrągła (niewidoczna)
7. Wentylator
8. Rożen (jeśli jest dostępny w zestawie)
9. Grzałka dolna (niewidoczna)
10. Drzwiczki
11. Położenie półek (poziom jest zaznaczony na froncie piekarnika)
12. Ścianka tylna
13. Podłączenie sondy do mięsa

Panel sterowania



1. **Pokrętko wyboru funkcji:** aby włączyć/wyłączyć piekarnik i wybrać funkcję
2. **Pokrętko nawigacji:** służy do poruszania się na wyświetlaczu między sugerowanymi menu i zmiany wstępnie ustawionych wartości
3. **Przycisk Wstecz:** powrót do poprzedniego ekranu
4. **Przycisk OK:** potwierdzenie i uruchamianie wybranych funkcji

Pierwsze użycie i codzienna eksploatacja piekarnika

Przy **pierwszym uruchomieniu** piekarnika należy wybrać **język** i **godzinę**.

Obracając **Pokrętko nawigacji**, przejrzeć listę dostępnych języków. Po dokonaniu wyboru języka potwierdzić, naciskając **przycisk**. Bezpośrednio po wykonaniu tej czynności na wyświetlaczu zacznie migać „12:00”, wskazując, że należy ustawić godzinę. Aby to zrobić, należy obracać **Pokrętko nawigacji** aż do wyświetlenia prawidłowej godziny, a następnie potwierdzić, naciskając **przycisk**.

CODZIENNA EKSPLOATACJA PIEKARNIKA

1. Służy do włączania urządzenia i wyboru funkcji



Obracając **Pokrętko wyboru funkcji**, można włączyć piekarnik i zobaczyć na wyświetlaczu wszystkie możliwe funkcje i powiązane z nimi podmenu. Jeśli wyświetlone parametry odpowiadają poszukiwanym, należy potwierdzić wybór, wciskając **przycisk**. Aby zmienić wybrany parametr na wyświetlaczu, należy obracać **Pokrętko nawigacji** do momentu wyświetlenia właściwej wartości, a następnie potwierdzić wybór, wciskając **przycisk**.

2. Wybór funkcji specjalnych



Ustawić *Pokrętko wyboru funkcji* na symbolu FUNKCJE SPECJALNE: Na wyświetlaczu, jako pierwsza funkcja specjalna, pojawi się napis ROZMRAŻANIE. Obracając *Pokrętko nawigacji*, przewinąć listę funkcji. Po wybraniu żądanej funkcji potwierdzić, wciskając przycisk.

Aby uzyskać więcej informacji, należy zapoznać się z Instrukcją obsługi lub odwiedzić stronę internetową: www.kitchenaid.eu.

Tabela funkcji

Tradycyjne: T / Specjalne: S / Grill: G	Typ potrawy	Półki	Poziomy/Aksesoria
T	Wyłączenie	Zatrzymanie pieczenia i wyłączenie piekarnika	
T	Oświetlenie	Aby włączyć/wyłączyć lampkę wewnątrz piekarnika	
S	Rozmrażanie	Dowolny	1 3
S	Utrzym. w ciepłe	Dowolna potrawa, która została właśnie przyrządzona	1 3
S	Yogurt	Składniki potrzebne do przygotowania jogurtu	1 1 Blacha na ściekający tłuszcz
S	Wyrastanie	Ciasta słodkie i wytrawne	1 2
S	Duszenie	Mięso	1 3 Sonda do mięsa
S	Duszenie	Ryby	1 3
S	Eco konwekcyjne	Pieczone potrawy nadziewane	1 3 Sonda do mięsa
T	Statyczne	Dowolny	1 3
T	Piecz. konwekcyjne	Mięso, nadziewane ciasta (sernik, strudel, ciasto owocowe), nadziewane warzywa	1 3
T	Termoobieg	Różne dania jednocześnie	1 2, 4 3 1, 3, 5
G	Grill	Mięso, steki, kebaby, kielbaski, warzywa, chleb	1 4 lub 5 Blacha na ściekający tłuszcz
G	Turbo Grill	Duże porcje mięsa, drób	1 1 lub 2 Blacha na ściekający tłuszcz, Rożen
T	Ustawienia	Aby ustawić język, godzinę, jasność wyświetlacza, głośność sygnału dźwiękowego i opcje oszczędzania energii	
S	Chleb/Pizza	Dwa programy z domyślnymi ustawieniami	
T	Automatyczne czyszczenie	Dwa cykle automatycznego czyszczenia w bardzo wysokiej temperaturze	
T	Szybkie nagrzewanie	Funkcja ta służy do szybkiego wstępnego nagrzewania piekarnika	

Aby uzyskać więcej informacji na temat funkcji pieczenia, należy zapoznać się z Instrukcją obsługi lub odwiedzić stronę internetową www.kitchenaid.eu.

Akcesoria

Ruszt	Potrawy można piec bezpośrednio na tej półce lub użyć jej jako podstawy dla naczyń kuchennych i innych pojemników nadających się do stosowania w piekarniku.
Blacha na ściekający tłuszcz	Umieszczenie tej blachy pod rusztem pozwala zbierać soki wyciekające z potraw; mięso, ryby, warzywa, płaski chleb itd. można piec również bezpośrednio na tej blasze.
Blacha do pieczenia	Na blasze tej można piec chleb, ciasta, ciastka, mięso, ryby „en papillote” itp.
Akcesorium – sonda do mięsa	To akcesorium służy do pomiaru temperatury wewnątrz potrawy podczas pieczenia.
Rożen (jeśli jest dostępny w zestawie)	To akcesorium pozwala równomiernie piec drób i duże porcje mięsa.
Prowadnice wysuwanych półek (jeśli są dostępne w zestawie)	Prowadnice te ułatwiają wkładanie i wyjmowanie półek i blach.

Uwaga: Liczba akcesoriów piekarnika może różnić się w zależności od zakupionego modelu. Istnieje możliwość oddzielnego zakupu akcesoriów w Centrum Obsługi Klienta.

AKCESORIUM – SONDA DO MIĘSA

Sonda do mięsa, w którą wyposażono piekarnik, umożliwia dokładny pomiar temperatury wewnątrz potrawy podczas pieczenia, pozwalając uzyskać perfekcyjnie dopieczone dania.

Istnieje możliwość zaprogramowania temperatury wewnętrznej, jaką ma osiągnąć przygotowywana potrawa. Zalecamy montaż sondy do mięsa zgodny ze wskazówkami zawartymi w Instrukcji obsługi lub na stronie internetowej www.kitchenaid.eu

Konserwacja

Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy upewnić się, że jest zimne i odłączone od sieci elektrycznej. Zaleca się unikać stosowania parowych urządzeń czyszczących, wełny stalowej, myjek ściernych i żrących detergentów, które mogłyby uszkodzić urządzenie.

Automatyczne czyszczenie

Przed uruchomieniem funkcji czyszczenia piro należy wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika (w tym prowadnice poziome).

Dla uzyskania optymalnych rezultatów, przed uruchomieniem funkcji pirolitycznej należy usunąć duże osady wilgotną gąbką.

Zaleca się włączanie funkcji pirolitycznej w zależności od zanieczyszczenia piekarnika oraz częstotliwości użycia piekarnika.

Usuwanie usterek

W przypadku wystąpienia problemów w pracy piekarnika:

1. W pierwszej kolejności należy sprawdzić obecność zasilania i upewnić się, czy piekarnik jest prawidłowo podłączony do sieci;
2. Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, sprawdzając czy usterka nie ustąpiła;
3. Jeśli na wyświetlaczu pojawia się litera F, po której następuje kod błędu, należy skontaktować się z najbliższym Centrum Obsługi Klienta.

Konieczne będzie podanie technikowi następujących informacji: dokładny typ i model piekarnika, kod serwisowy (widoczny po prawej, wewnętrznej stronie, przy otwartych drzwiczkach piekarnika) i kod błędu pojawiający się na wyświetlaczu. Te informacje umożliwią technikowi natychmiastowe rozpoznanie typu koniecznej interwencji.

W przypadku gdy piekarnik wymaga naprawy, zalecamy zwrócić się do Autoryzowanego Serwisu Technicznego.

Szczegółowe instrukcje użytkowania dostępne są na stronie internetowej: www.kitchenaid.eu.
Znajduje się tam również dużo więcej przydatnych informacji związanych z użytkowaniem zakupionych produktów, na przykład inspirujące przepisy kulinarne, tworzone i testowane przez ambasadorów naszej marki lub informacje dotyczące najbliższej szkoły gotowania KitchenAid.

PL

Wydrukowano we Włoszech



400011539811

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.