Quick Reference Guide

KitchenAid 1919

“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 Artisan 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

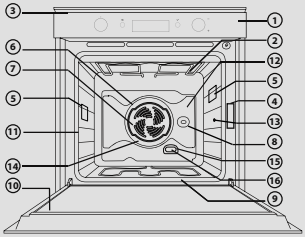
KitchenAid
FOR THE WAY IT’S MADE.

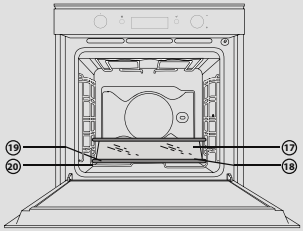
Hurtigveiledning

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 fjern 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 ovnens forside)
12. Bakpanel
13. Kopling til steketermometer
14. Twelix disc
15. Kopling til modulær plugg
16. Deksel til ovnsrommets plugg (når Artisan-tilbehøret ikke er i ovnen, sett på hetten slik at det ikke spruter inn i det elektriske uttaket)
17. Glasslokk
18. Perforert rille
19. Langpanne + varmeelement
20. Langpanne stativ

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.

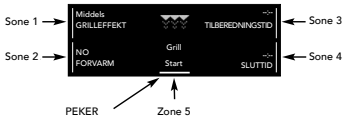
DAGLIG BRUK AV OVNEN

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**:

- **Hovedinnstillinger**
- **Tradisjonelle funksjoner**
- **Spesialfunksjoner**
- **Profesjonelle funksjoner: Bakverk, Kaker, Grillspyd**
- **Artisan: Ren damp, Tilpasset damp, Artisan-funksjoner**

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. Konfigurering 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. Pekeren 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***.

Tilberedningsfunksjoner

TRADISJONELLE FUNKSJONER

- **Over/undervarme**: Alle typer mat.
- **Grill**: Kjøtt, stek, kebabs, pølser, grønnsaker, brød.
- **Turbogrill**: Store kjøttstykker og fjærkre.
- **Tweli-grill**: Kjøtt, fisk, grønnsaker.
- **Varmluft**: Forskjellige typer mat som tilberedes samtidig på forskjellige nivå.
- **Tradisjonell steking**: Kjøtt, kaker med fyll, fylte grønnsaker.

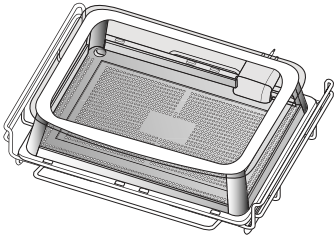
SPESIALFUNKSJONER

- **Hurtig forvarming**: Bruk denne funksjonen for rask forvarming av ovnen.
- **Tining**: Alle typer mat.
- **Holde varm**: En hvilken som helst matrett som nettopp er tilberedt.
- **Heving**: Søt eller salt deig.
- **Langsom steking**: Kjøtt, fisk (Tilbehør: steketermometer).
- **Tørkefunksjon**: Frukt, grønnsaker, sopp (Tilbehør: panne for tørking).
- **Yoghurt**: Hjemmelaget youghurt.
- **Tweli-base**: Alle typer mat.
- **Øko varmluft**: Steker og fylt kjøtt (Tilbehør: steketermometer).

*Vennligst se Håndboken med Brukerveiledning eller **www.kitchenaid.eu** for ytterligere informasjon om funksjonene **Tradisjonelle**, **Profesjonelle** og **Artisan-funksjonene**.*

Tilbehør

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



ARTISAN TILBEHØR
Tilbehøret for tilberedning med damp til **Artisan** består av: **glasslokk**, **perforert rille**, **langpanne** + **varmeelement** og **støtte**, **deksel til intern kontakt**.
Vi anbefaler at tilbehøret settes sammen slik det fremstår i Instruksene i Brukerhåndboken eller på ***www.kitchenaid.eu***.
Tilsett vann slik det står skrevet i oppskriften, og start deretter Artisan-funksjonene fra Hovedmenyen.

Artisan-tilbehøret kan nå svært høye temperaturer så vi anbefaler at du benytter ovnsvotter hver gang du må ta eller flytte på det, og ikke tilsett vann så lenge syklusen for dampkoking pågår.

Vennligst se Brukerhåndboken eller ***www.kitchenaid.eu*** for ytterligere informasjon om **Tilbehøret** og deres **funksjoner**.

Rengjøring

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

*For informasjon om ovnens **automatiske rengjøringssyklus**, 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 strømnettet 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, assistansekoden (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

400011163055

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.