*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.

# *Index*

**FR** ..... page 3

# *Twelix Pyro SC Oven*

*Guide de référence rapide*

FR

> 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.

*Merci d'avoir choisi*

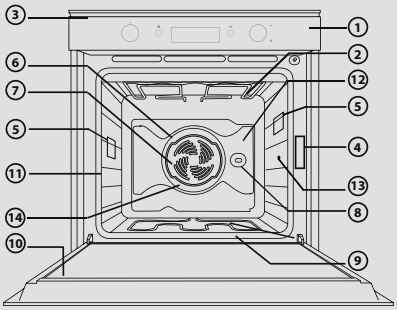
KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.

# *Guide d'utilisation rapide*

**MERCI D'AVOIR CHOISIR UN PRODUIT KITCHENAID**
Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur
***www.kitchenaid.eu/register***

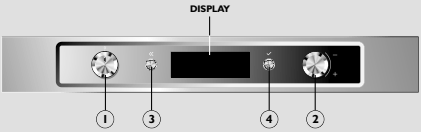
**Lire attentivement les instructions avant d'utiliser l'appareil.**

## *Pièces de four et caractéristiques*




1. Panneau de commande
2. Élément chauffant supérieur/gril
3. Ventilateur (pas visible)
4. Plaque signalétique (ne pas enlever)
5. Lampe
6. Élément chauffant rond (pas visible)
7. Ventilateur
8. Rôtissoire (selon le modèle)
9. Élément chauffant inférieur (non visible)
10. Porte
11. Position des grilles (le niveau est indiqué à l'avant du four)
12. Paroi arrière
13. Connexion de la sonde à viande
14. Disque Twelix

## *Panneau de commande*

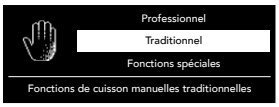



1. **Bouton Fonction** : pour allumer/éteindre le four et sélectionner les différentes fonctions.
2. **Bouton Navigation** : pour naviguer à travers les menus disponibles à l'écran et changer les valeurs préréglés.
3. ⟪ **Touche Retour** : cette touche permet de revenir à l'écran précédent
4. ⊘ **Touche OK** : pour confirmer et activer les fonctions sélectionnées

## *Démarrage et Utilisation quotidienne du four*

La **première fois** que vous allumez votre nouveau four, vous devrez régler la **langue** et **l'heure**. Tournez le *bouton Fonction* dans n'importe quelle direction, tournez ensuite le *bouton Navigation* pour naviguer à travers la liste de langues disponibles. Une fois que vous avez trouvé la langue désirée, appuyez sur le ⊘ *bouton* pour confirmer. Immédiatement après, « 12:00 » clignote à l'écran pour indiquer que vous devriez régler l'heure. Pour ce faire, tournez le *bouton Navigation* pour afficher à l'écran la bonne heure, appuyez ensuite sur le ⊘ *bouton* pour confirmer.

### UTILISATION QUOTIDIENNE DU FOUR

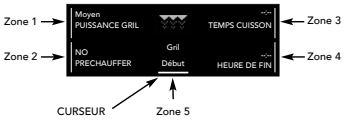



**1. Allumez le four et sélectionnez la fonction de cuisson à partir du menu principal**

Tournez le *bouton Fonction* pour allumer le four et afficher les fonctions du **menu principal** :

- **Réglages** : Pour ajuster la langue, l'heure, la luminosité de l'écran, l'intensité du signal acoustique et les économies d'énergie.
- **traditionnelle** : Pour plus d'information, veuillez consulter le tableau de la fonction traditionnelle.
- **Spécial** : Pour plus d'information, veuillez consulter le tableau des Fonctions spéciales.
- **Professionnel** : **Boulangerie**, **Pâtisserie**, **Rôtisserie**, fonctions particulières pour le type de plat sélectionné.

Pour voir les **sous-menus correspondants** et sélectionner une fonction de cuisson, tournez le *bouton Navigation* puis appuyez sur le ⊘ *bouton* pour confirmer la fonction désirée. L'écran affiche toutes les options disponible associées à cette fonction.




**2. Information sur la configuration de la fonction**
Pour naviguer parmi les différentes zones de l'écran, tournez le *bouton Navigation*; cela va placer le curseur à côté des valeurs qui peuvent être modifiées. Le curseur se déplace dans l'ordre indiqué dans la figure. Lorsque les valeurs par défaut clignotent à l'écran, effectuez les changements en tournant le *bouton Navigation*, puis appuyez sur le ⊘ *bouton* pour confirmer.

Pour plus de détail, voir le manuel Consignes d'utilisation ou ***www.kitchenaid.eu***.

# *Tableau des fonctions de cuisson*

## FONCTIONS TRADITIONNELLES

| Fonction/Type d'aliments | Grilles | Niveau | Accessoires |
|---|---|---|---|
| **Préchauffage rapide** | Utilisez cette fonction pour préchauffer rapidement le four | | |
| **Convection naturelle** | 1 | 3 pour tous les types d'aliments | - |
| | 1 | 1 ou 2 pour la pizza, les tartes sucrées ou salées avec une garniture liquide | |
| **Gril** Viande, steak, kebabs, saucisses, légumes, pain | 1 | 4 ou 5 | Lèchefrite |
| **Turbo Gril** Grosses pièces de viande, volaille | 1 | 1 ou 2 | Lèchefrite |
| **Tweli-grill** Viande, poisson, légumes | 1- 2 | 3, 4, 5 | Lèchefrite |
| **Chaleur pulsée** Différents plats en même temps | 1 | 3 | - |
| | 2 | 1, 4 | |
| | 3 | 1, 3, 5 | |
| **Convection forcée** Viande, gâteaux garnis (gâteaux au fromage, strudel, tarte aux fruits), légumes farcis | 1 | 3 | - |

## FONCTIONS SPÉCIALES

| Fonction/Type d'aliments | Grilles | Niveau | Accessoires |
|---|---|---|---|
| **Décongélation** Tout produit | 1 | 3 | - |
| **Maintien au chaud** Les plats qui viennent d'être cuisinés | 1 | 3 | - |
| **Levage de la pâte** Pour la pâte sucrée ou salée | 1 | 2 | - |
| **Cuisson lente** Viande, poisson | 1 | 3 | Sonde à viande |
| **Déshydratation** Fruits, légumes, champignons | 1 - 4 | 3 | Bac de déshydratation |
| | 2 | 1, 4 | |
| | 3 | 1, 3, 4 | |
| | 4 | 1, 3, 4, 5 | |
| **Yaourts** Ingrédients pour le yaourt | 1 | 1 | Lèchefrite |
| **Tweli-base** Tous les aliments | 1 | 2 | - |
| **Éco Chaleur pulsée** Rôtis, et viande farcie | 1 | 3 | Sonde à viande |
| **Préférés** | Cela vous permet de mémoriser et d'accéder jusqu'à 10 de vos fonctions préférées | | |

*Pour plus de détail sur les fonctions de cuisson, voir le manuel Consignes d'utilisation ou* ***www.kitchenaid.eu***.

# Accessoires

| | |
|---|---|
| **Grille métallique** | Les aliments peuvent être cuits directement sur cette grille ou la grille peut être utilisée comme support pour les plats de cuisson, plaques de cuisson, ou autres récipients qui résistent à la chaleur. |
| **Lèchefrite** | En insérant la lèchefrite sous la grille métallique, vous pouvez recueillir les jus de cuisson ; vous pouvez aussi cuire de la viande, du poisson, des légumes, pain plat, etc. directement sur la lèchefrite. |
| **Plaque de cuisson** | Le pain ou les pâtisseries peuvent être cuites sur cette plaque, mais aussi les viandes rôties, le poisson en papillote, etc. |
| **Accessoire Sonde à viande** | Cet accessoire est utile pour mesurer la température interne des aliments durant la cuisson. |
| **Bac de déshydratation** | Les fruits, champignons et les légumes peuvent être placés sur ce bac durant la déshydratation. |
| **Rôtisserie** | La volaille et les grosses pièces de viande sont cuites uniformément avec cet accessoire. |
| **Guide de rack coulissant** | Ces supports permettent d'insérer et d'enlever les grilles et plaques plus facilement. |

***Veuillez noter :*** *Le nombre d'accessoires peut varier en fonction du modèle acheté.*
*Il est aussi possible de se procurer des accessoires auprès du Centre de service à la clientèle.*

**ACCESSOIRE SONDE À VIANDE**

La sonde à viande disponible avec votre four vous permet de mesurer avec précision la température à l'intérieur des aliments durant la cuisson pour obtenir une cuisson parfaite.
Vous pouvez programmer la température interne que vous désirez pour le plat que vous préparez.
Nous vous conseillons d'assembler la sonde a viande comme accessoire de la façon décrite dans la manuel Consignes d'utilisation ou sur ***www.kitchenaid.eu***

# Nettoyage

*Avant de nettoyer votre appareil, veuillez vous assurer qu'il est froid et débranché du réseau électrique. Il est préférable de ne pas utiliser un équipement de nettoyage à la vapeur, de la laine d'acier, des linges abrasifs et des détergents corrosifs qui pourraient endommager l'appareil.*

*Pour utiliser le cycle auto-nettoyant du four, veuillez consulter le manuel de consignes d'utilisation ou* ***www.kitchenaid.eu****.*

# Dépannage

*Si vous avez des problèmes avec le fonctionnement du four :*

1. *En premier, assurez-vous que le courant électrique est disponible et que le four est bien branché au réseau électrique ;*
2. *Éteindre et rallumer le four pour voir si le problème persiste ;*
3. *Si la lettre « F » est affichée, immédiatement suivie d'un code d'erreur, contactez le Centre de service à la clientèle le plus près.*

*Vous devrez donner l'information suivante au technicien : le type et exact modèle du four, le code d'aide (visible sur le côté droit du bord intérieur lorsque la porte est ouverte) et le code d'erreur qui est affiché à l'écran. Cette information va permettre au technicien d'identifier immédiatement le type d'intervention requise.*

*Si le four doit être réparé, nous vous conseillons de contacter un Centre de services techniques agréé.*

Merci de consulter notre site internet www.kitchenaid.eu pour obtenir un mode d'emploi complet. En outre, vous trouverez beaucoup d'informations utiles sur vos produits, comme des recettes créées et testées par nos ambassadeurs de la marque ou l'école de cuisine KitchenAid la plus proche.

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.

FR

Imprimé en Italie

400011163061

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.