

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.

Indeks

DA side 3

Twelix
Artisan Pyro SC
Oven
Kvikreferencevejledning

DA

“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.”

Tak for dit valg af

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.



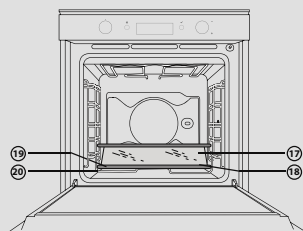
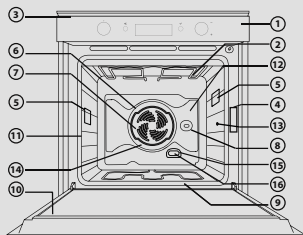
TAK FORDI DU HAR KØBT ET KITCHENAID PRODUKT

Registrér venligst dit produkt på
www.kitchenaid.eu/register, for at modtage en mere
komplet assistance



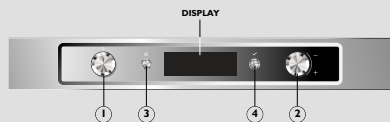
Læs sikkerhedsanvisningerne
med omhu, før apparatet
tages i brug.

Ovnens komponenter og egenskaber



1. Betjeningspanel
2. Øverste varmelegeme/grill
3. Ventilator (ikke synlig)
4. Dataskilt (fjern venligst ikke)
5. Lampe
6. Ringvarmelegeme (ikke synligt)
7. Ventilator
8. Drejespid (hvis de medfølger)
9. Nederste varmelegeme (ikke synligt)
10. Ovnlåge
11. Ribbernes position (niveauet vises på ovnens forside)
12. Bagbeklædning
13. Tilslutning af stegetermometer
14. Twelix dæksel
15. Modulkontakt
16. Dæksel til ovnrums interne stik (når Artisan udstyret ikke er i ovnen, skal dækslet altid sættes på, for at forebygge, at stænk kan trænge ind i den elektriske stikkontakt)
17. Glaslåg
18. Perforeret plade
19. Dryppebakke+varmelegeme
20. Holder til dryppebakke

Betjeningspanel

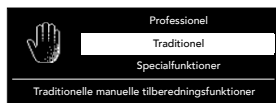


1. **Funktionsknap:** til tænding/slukning af ovnen og til markering af de forskellige funktioner.
2. **Navigeringsknap:** til at gennemse de foreslåede menuer på displayet og ændre de forindstillede værdier.
3. **Returknop:** til at vende tilbage til det foregående skærmbillede
4. **OK-knap:** til bekræftelse og aktivering af den markerede funktion

Godt i gang og daglig brug af ovnen

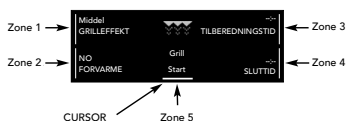
Den **første gang** du tænder for din nye ovn, er det nødvendigt at indstille **sproget** og **klokkeslættet**. Drej **Funktionsknappen** i den ene eller den anden retning og drej herefter på **Navigeringsknappen**, for at gennemse listen over disponible sprog. Tryk på **OK knappen**, når du har fundet det ønskede sprog, for at bekræfte. Herefter blinker "12:00" straks på displayet, for at fise at du skal indstille klokkeslættet. Dette gøres ved at dreje på **Navigeringsknappen**, indtil det korrekte klokkeslæt vises på displayet og herefter trykke på **OK knappen**, for at bekræfte.

DAGLIG BRUG AF OVNE



- **Specialfunktioner**
- **Professionelle funktioner:** Bageri, Bagværk, Stegt mad
- **Artisan:** Ren damp, Tilpasset damp, Artisan-funktioner

Drej på *Navigeringsknappen*, for at visualisere de tilhørende **undermenuer**, og tryk herefter på *⊙ knappen*, for at bekræfte den ønskede funktion. På displayet vises alle de valgmuligheder, der er knyttet til denne funktion.



2. Konfiguration af funktionsdetaljer

Drej på *Navigeringsknappen*, for at flytte rundt i de forskellige områder på displayet; herved placeres markøren ved siden af de værdier, der kan ændres. Markøren flytter i den viste rækkefølge i figuren. Når defaultværdierne blinker på displayet, kan du foretage dine ændringer ved at dreje på *Navigeringsknappen*,

og herefter trykke på *⊙ knappen*, for at bekræfte.

Indhent venligst flere detaljer i Brugsanvisningen eller på www.kitchenaid.eu.

Tilberedningsfunktioner

TRADITIONELLE FUNKTIONER

- **Over-/undervarme:** Alle slags fødevarer.
- **Grill:** Kød, bøf, grillspyd, pølser, grønsager, brød.
- **Turbo grill:** Store kødstykker og fjerkræ.
- **Tweli-grill:** Kød, fisk, grøntsager.
- **Varmluft:** Forskellige fødevarer, tilberedt samtidig på forskellige ribber.
- **Varmluftsbagning:** Kød, kage med fyld, fyldte grøntsager.

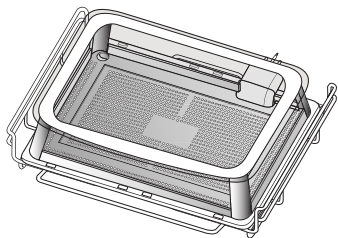
SPECIALFUNKTIONER

- **Hurtig forvarme:** Brug denne funktion til hurtigt at forvarme den tomme ovn.
- **Optøning:** Alle slags fødevarer.
- **Hold varm:** Enhver netop tilberedt ret.
- **Dejhævning:** Sød eller krydret dej.
- **Langtidsstegning:** Kød, fisk (Tilbehør: stegetermometer).
- **Tørring:** Frugt, grønsager, svampe (Tilbehør: Tørrebakke).
- **Yoghurt:** Hjemmelavet yoghurt.
- **Tweli-base:** Alle slags fødevarer.
- **Øko-varmluft:** Stege og kød med fyld (Tilbehør: stegetermometer).

Indhent venligst flere detaljer om funktionerne **Traditionel**, **Professionel** og **Artisan** i Brugsanvisningen eller på www.kitchenaid.eu.

Tilbehør

Antallet af tilbehør kan variere afhængigt af, hvilken model der er købt.
Det er muligt at købe tilbehøret separat hos et kundeservicecenter.



ARTISAN-TILBEHØR

Artisan-damptilbehør omfatter: **glaslåg, perforeret plade, dryppebakke + varmeelement og understøtningen, dæksel til det interne stik.**

Vi anbefaler, at tilbehøret samles som anført i Brugsanvisningen eller på www.kitchenaid.eu.

Tilsæt vand ifølge din opskrift, og start herefter Artisan-funktionerne fra hovedmenuen.

Artisan tilbehøret kan blive meget varmt, så vi anbefaler, at der anvendes ovnhandsker hver gang det er nødvendigt at røre eller flytte det, og at man ikke tilsætter vand under damptilberedningens cyklus.

Indhent venligst flere oplysninger om **Tilbehøret** og deres **funktioner** på www.kitchenaid.eu.

Rengøring

Kontrollér at apparatet er kølet af, og kobl det fra ledningsnettet, før det rengøres. Brug af damprengøringsudstyr, ståluldssvampe, ridsende klude og ætsende rengøringsmidler, som vil kunne beskadige apparatet, bør undgås.

Indhent venligst oplysninger om hvordan man bruger ovnens **automatiske rensningscyklus** i Brugsanvisningen eller på www.kitchenaid.eu.

Fejlfinding

Hvis der opstår problemer med at betjene ovnen:

1. Kontrollér først, om der er elektrisk strøm, og at ovnen er forbundet korrekt til ledningsnettet;
2. Sluk for ovnen og tænd den så igen, for at se om problemet er løst;
3. Hvis der står et "F" efterfulgt af en fejlkode på displayet, skal du kontakte det nærmeste servicecenter.

Det vil være nødvendigt, at oplyse teknikeren om de følgende oplysninger: ovnens type og model, Assistancekoden (den er synlig for når ovnens låge står åben og sidder på den indre kant i højre side) og fejlkoden, som vises på displayet. Disse oplysninger sætter teknikeren i stand til straks at finde frem til den påkrævede indgrebstype.

Hvis ovnen har behov for reparation, vil vi anbefale, at dette gøres af et autoriseret teknisk servicecenter.

Den fulde Brugsanvisning findes på vores website www.kitchenaid.eu.
Her finder du desuden flere nyttige oplysninger om dine produkter samt inspirerende opskrifter,
skabt og testet af vores brand ambassadører, eller den nærmeste KitchenAid madlavningsskole.

DA

Trykt i Italien



400011163055

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.