

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
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.



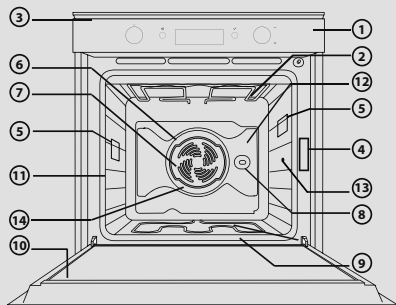
TAK FORDI DU HAR KØBT ET KITCHENAID PRODUKT

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



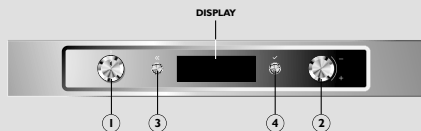
Læs sikkerhedsanvisningerne med omhu, før apparatet tages i brug.

Ovnens komponenter og egenskaber



1. Betjeningspanel
2. Øverste varmelegeme/grill
3. Ventilator (ikke synlig)
4. Datskilt (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 ovns forsiden)
12. Bagbeklædning
13. Tilslutning af stegetermometer
14. Twelix dæksel

Betjeningspanel

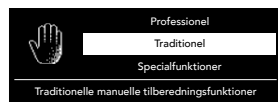


1. **Funktionsknap:** til tænding/slukning af ovnen og til markering af de forskellige funktioner.
2. **Navigeringsknap:** til at gennemse de foreslåede menuer på displayet og ændre de forindstillede værdier.
3. **Returknop:** til at vende tilbage til det foregående skærmbillede
4. **OK-knap:** til bekræftelse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



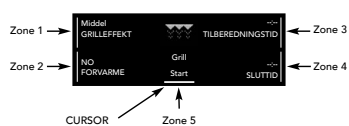
1. Tænding af ovnen og valg af en tilberedningsfunktion fra Hovedmenuen

Drej på **Funktionsknappen**, for at tænde for ovnen og visualisere funktionerne i **hovedmenuen**:

- **Indstillinger:** Til indstilling af sprog, klokkeslæt, displayets lysstyrke, lydsignalets styrke og energibesparelse.

- **Traditionel:** Indhent venligst yderligere oplysninger i tabellen Traditionel funktion.
- **Special:** Indhent venligst yderligere oplysninger i tabellen Specialfunktioner.
- **Professional:** Bageri, Bagværk, Stegt mad, specifikke funktioner for den markerede type.

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.

Tablet over tilberedningsfunktioner

TRADITIONELLE FUNKTIONER

Funktion/Madtype	Ribber	Niveau	Tilbehør
Hurtig forvarme	Brug denne funktion til hurtigt at forvarme ovnen		
	1	3 for alle typer af mad	
Over-/undervarme	1	1 eller 2 til pizza, søde eller krydrede tærter med saftigt fyld	-
Grill Kød, bøf, grillspyd, pølser, grønsager, brød	1	4 eller 5	Dryppebakke
Turbo grill Store kødstykker, fjerkræ	1	1 eller 2	Dryppebakke
Tweli-grill Kød, fisk, grønsager	1- 2	3, 4, 5	Dryppebakke
	1	3	
Varmluft Forskellige retter på samme tid	2	1, 4	-
	3	1, 3, 5	
Varmluftsbagning Kød, tærter med fyld (ostekage, strudel, frugtært), fyldte grønsager	1	3	-

SPECIALFUNKTIONER

Funktion/Madtype	Ribber	Niveau	Tilbehør
Optøning Enhver	1	3	-
Hold varm Enhver netop tilberedt ret	1	3	-
Dejhævning Sød eller krydret dej	1	2	-
Langtidsstegning Kød, fisk	1	3	Stegetermometer
	1 - 4	3	
	2	1, 4	
Tørring Frugt, grønsager, svampe	3	1, 3, 4	Tørrebakke
	4	1, 3, 4, 5	
Yoghurt Ingredienser til yoghurt	1	1	Dryppebakke
Tweli-base Alle madtyper	1	2	-
Øko-varmluft Stege, fyldt kød	1	3	Stegetermometer
Livretter	Den giver mulighed for at gemme og tage adgang til op til 10 foretrukne funktioner		

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

Tilbehør

Rist	Maden kan tilberedes direkte på risten, eller den kan anvendes som understøtning til kogegrej, bradepander eller andre ovnfaste beholdere.
Dryppebakke	Man kan opsamle saften fra tilberedningen ved at sætte denne bakke under risten; man kan også tilberede kød, fisk, grønsager, fladbrød, etc. direkte på bakken.
Bageplade	Brød eller pastaretter kan tilberedes på denne bakke, ligesom stegt kød, fisk en papillote, etc.
Stegetermometerets tilbehør	Dette tilbehør anvendes til at måle kødets interne temperatur under tilberedningen.
Tørrebakke	Frugt, svampe og grønsager kan placeres på denne bakke under funktionen Tørring.
Drejespid	Fjerkræ og store kødstykker steges ensformigt med dette tilbehør.
Glideskinne	Disse skinner gør det nemt at isætte og udtage plader og bakker.

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

STEGETERMOMETERETS TILBEHØR

Stegetermometeret, som følger med ovnen, giver mulighed for at måle den præcise, interne temperatur i kødet under tilberedningen, så dine retter altid er tilberedt perfekt.

Du kan programmere den ønskede interne temperatur for den ret du laver.

Vi anbefaler, at stegetermometeret anvendes som anført i Brugsanvisningen eller 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 indgribstype.

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.

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.

DA

Trykt i Italien



400011163061

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.