# 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



# Indice

ITpag.	3
--------	---

## IT

# Twelix Artisan Pyro SC Oven Guida di consultazione rapida

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.

Grazie per aver scelto

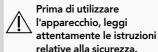


## Guida rapida

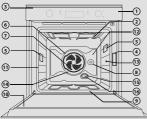


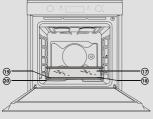
### GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO **UN PRODOTTO KITCHENAID**

Per ricevere un'assistenza più completa, registra il prodotto su www.kitchenaid.eu/register



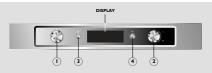
## Descrizione del prodotto





- Pannello di controllo
- 2. Resistenza superiore/grill
- 3. Ventola raffreddamento (non visibile)
- Targhetta matricola (da non rimuovere)
- Lampada
- 6. Resistenza circolare (non visibile)
- 7. Ventola
- 8. Girarrosto (se in dotazione)
- **9.** Resistenza inferiore (non visibile)
- 10. Porta
- 11. Posizione dei ripiani (il numero di livello è indicato sul frontale del forno)
- 12. Paratia
- 13. Connessione sonda carne
- 14. Disco Twelix
- 15. Collegamento presa modulare
- 16. Tappo (Dopo aver rimosso l'accessorio Artisan dal forno, applica sempre il tappo in dotazione per impedire allo sporco di entrare nella presa elettrica)
- 17. Coperchio di vetro
- 18. Ripiano forato
- 19. Leccarda + elemento riscaldante
- 20. Supporto per leccarda

### Pannello di controllo



- 1. Manopola funzioni: per accendere/spegnere il forno e per selezionare le funzioni.
- 2. Manopola di navigazione: per navigare nei menu proposti nel display e per modificare i valori preimpostati.
- 3. 《Tasto Indietro: per tornare alla schermata precedente
- **4. (Secondary) Tasto ok**: per confermare le funzioni scelte

## Primo utilizzo e uso quotidiano del forno

Alla **prima** accensione del forno dovrai scegliere la **lingua** e regolare **l'ora**. Ruota la *manopola* funzioni in qualsiasi direzione, quindi ruota la manopola di navigazione per scorrere l'elenco delle lingue disponibili. Una volta individuata la lingua desiderata, premi il tasto (x) per confermare. Subito dopo, sul display compariranno le cifre "12:00" per indicare che è necessario regolare l'ora. Ruota la manopola di navigazione finché il display mostra l'ora corretta, quindi premi il tasto 🕢 per confermare.

#### USO QUOTIDIANO DEL FORNO

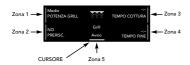


# 1. Accendere il forno e selezionare una funzione di cottura dal Menu Principale

Ruota la *manopola funzioni* per attivare il forno e per visualizzare le funzioni del **Menu Principale**:

- Impostazioni generali
- Funzioni Tradizionali
- Funzioni Speciali
- Funzioni Professionali: Panetteria, Pasticceria, Rosticceria
- Artisan: Vapore puro, Vapore Custom, Funzioni Artisan

Per visualizzare i **relativi sottomenu** e selezionare le funzioni di cottura ruota la *manopola di navigazione* e premi il *tasto*  $\bigcirc$  per confermare la funzione desiderata. Il display ti mostrerà le opzioni ad essa associate.



### 2. Impostazione dei dettagli di funzione

Per muoverti tra le diverse zone usa la manopola di navigazione: il cursore si sposterà vicino ai valori che possono essere modificati. Il cursore si muoverà nell'ordine indicato nella figura. Quando i valori predefiniti lampeggiano, inserisci le tue modifiche ruotando la manopola di navigazione, poi premi il tasto  $\bigcirc$  per confermare.

Per maggiori dettagli, consulta il Manuale Istruzioni per l'uso o il sito www.kitchenaid.eu.

### Funzioni di cottura

#### **FUNZIONI TRADIZIONALI**

- Statico: tutti gli alimenti.
- Grill: carni, bistecche, kebab, salsicce, verdure, pane.
- Turbo Grill: grossi tagli di carne e pollame.
- Tweli-grill: carne, pesce, verdure.
- Termoventilato: per cuocere contemporaneamente, su più ripiani, alimenti diversi.
- **Ventilato**: carne, torte ripiene, verdure ripiene.

#### **FUNZIONI SPECIALI**

- Preriscaldamento rapido: Per preriscaldare rapidamente il forno.
- Scongelamento: tutti gli alimenti.
- Mantenere in caldo: qualsiasi pietanza appena cucinata.
- Lievitazione: impasti dolci o salati.
- Cottura lenta: carne, pesce (Accessorio: Sonda carne).
- Disidratazione: frutta, verdure, funghi (Accessorio: Griglia di disidratazione).
- Yogurt: per preparare yogurt in casa.
- Tweli-base: tutti gli alimenti.
- Ventilato Eco: arrosti e carni ripiene (Accessorio: Sonda carne).

Per maggiori informazioni sulle funzioni di cottura **tradizionali**, **professionali** e **Artisan** puoi consultare le Istruzioni per l'uso o il sito web **www.kitchenaid.eu**.

### Accessori

Il numero di accessori del forno può variare secondo il modello acquistato. Se desideri, puoi acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza Clienti.



#### **ACCESSORIO ARTISAN**

L'accessorio per la cottura a vapore Artisan è composto da: coperchio di vetro, ripiano forato, leccarda + elemento riscaldante e relativo supporto, tappo per la presa interna. Assembla l'accessorio come indicato sul Manuale Istruzioni per l'uso o sul sito www.kitchenaid.eu.

Aggiungi l'acqua necessaria per la ricetta, quindi avvia le funzioni Artisan dal menu principale.

L'accessorio Artisan può raggiungere temperature molto alte, perciò ti consigliamo di usare sempre i guanti da forno per toccarlo o spostarlo e di non aggiungere acqua durante il ciclo di cottura a vapore.

Consulta il Manuale di Istruzioni per l'uso o il sito web *www.kitchenaid.eu* per maggiori informazioni sugli **Accessori** e sulle loro **funzioni**.

### Pulizia

Effettua la pulizia ad apparecchio freddo e scollegato dalla rete elettrica. Non usare pulitrici a getto di vapore ed evita l'uso di pagliette metalliche, panni abrasivi e detergenti corrosivi che potrebbero danneggiare l'apparecchio.

Per la **pulizia automatica** del forno vedi le indicazioni sul Manuale Istruzioni per l'uso o sul sito www.kitchenaid.eu.

## Risoluzione dei problemi

In caso di problemi durante l'uso del forno:

- 1. prima di tutto verifica che ci sia corrente e che il forno sia ben collegato alla rete elettrica;
- 2. spegni e riaccendi il forno per accertare che l'inconveniente sia stato ovviato;
- 3. se sul display compare una un numero di codice errore preceduto dalla lettera F, contatta il Servizio Assistenza più vicino.

Dovrai fornire al tecnico le seguenti informazioni: il tipo e il modello del forno, il codice di assistenza (posto sul bordo interno destro del forno e visibile a sportello aperto) e il codice di errore che compare sul display. Queste informazioni gli consentiranno di individuare immediatamente il tipo di intervento necessario.

Qualora si renda necessaria una riparazione, ti consigliamo di rivolgerti a un Centro di Assistenza Tecnica Autorizzato.



Stampato in Italia



