

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

NL.....pag. 3

*Twelix
Pyro SC
Oven
Snelle referentiegids*

NL

“ 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. ”

Dank u wel voor uw keuze van

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.

Beknopte Handleiding



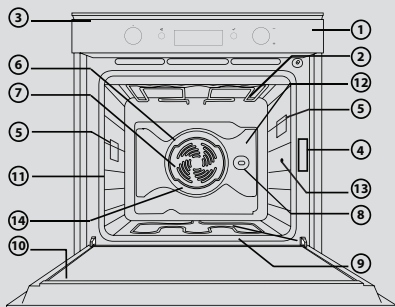
WIJ DANKEN U VOOR UW AANKOOP VAN EEN KITCHENAID PRODUCT

Voor verdere assistentie kunt u het apparaat registreren op www.kitchenaid.eu/register



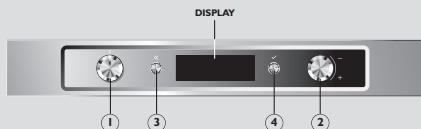
Lees de instructies aandachtig voordat u het apparaat gebruikt.

Onderdelen Oven en Kenmerken



1. Bedieningspaneel
2. Bovenste verwarmingselement / grill
3. Koelventilator (niet zichtbaar)
4. Identificatieplaatje (niet verwijderen)
5. Lamp
6. Circulair verwarmingselement (niet zichtbaar)
7. Ventilator
8. Draaispits (indien bijgeleverd)
9. Onderste verwarmingselement (niet zichtbaar)
10. Deur
11. Positie van de niveaus (het niveau staat aangegeven op de voorkant van de oven)
12. Achterwand
13. Aansluiting gaarthermometer
14. Twelixer-schijf

Bedieningspaneel



1. **Functieknop:** om de oven in/uit te schakelen en de verschillende functies te selecteren.
2. **Navigatieknop:** om de verschillende menu's te overlopen op de display en de vooringestelde waarden te wijzigen.
3. **Terugtoets:** om terug te keren naar het vorige scherm
4. **OK-knop:** om de geselecteerde functies te bevestigen en te activeren

Starten en Dagelijks Gebruik van de Oven

De **eerste keer** dat u uw nieuwe oven aanzet, moet u de **taal** en **klok** instellen. Draai de **Functieknop** in een willekeurige richting en draai de **Navigatieknop** om de lijst met beschikbare talen te overlopen. Wanneer u de gewenste taal gevonden hebt, druk op de **OK-knop** om te bevestigen. Vlak daarna knippert "12:00" op de display om aan te geven dat de klok geregeld moet worden. Draai de **Navigatieknop** tot op de display de correcte tijd weergegeven wordt en druk op de **OK-knop** om te bevestigen.

DAGELIJKS GEBRUIK VAN DE OVEN




1. De oven aanzetten en een functie selecteren in het Hoofdmenu

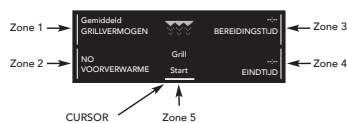
Draai de **Functieknop** om de oven aan te zetten en de functies van het **Hoofdmenu** weer te geven:

- **Instellingen:** Om de taal, de klok, de helderheid van de display, het volume van de geluidssignalen en de energiebesparing in te

stellen.

- **Traditioneel:** Voor meer details, raadpleeg de Tabel Traditionele Functie.
- **Speciaal:** Voor meer details, raadpleeg de Tabel Speciale Functies.
- **Professioneel:** Bakkersproducten, Gebak, Draaispits, specifieke functies voor het geselecteerde gerecht.

Om de **relatieve submenu's** te zien en een functie te selecteren, draai de *Navigatieknop* en druk op de  knop om de gewenste functie te bevestigen. Op de display worden alle opties weergegeven die met deze functie gepaard gaan.



2. Details configuratiefunctie

Om de verschillende zones van de display te overlopen, draai de *Navigatieknop*; de cursor verplaatst zich naast de waarden die gewijzigd kunnen worden. De cursor verplaatst zich in de volgorde getoond in de figuur. Wanneer de defaultwaarden knipperen op de display, kunt u ze wijzigen door de *Navigatieknop* te draaien.

Druk op de  knop om te bevestigen.

Voor meer details, raadpleeg de Handleiding of www.kitchenaid.eu.

Tabel Bereidingsfuncties

TRADITIONELE FUNCTIES

Functie/Type Voedsel	Niveaus	Niveau	Accessoires
Snel Voorverwarmen	Gebruik deze functie om de oven snel voor te verwarmen		
Conventioneel	1	3 voor alle types van voedsel	-
Grill Vlees, biefstuk, kebab, worst, groenten, brood	1	4 of 5	Opvangbak
Turbo Grill Grote stukken vlees, gevogelte	1	1 of 2	Opvangbak
Tweli-grill Vlees, vis, groenten	1- 2	3, 4, 5	Opvangbak
Hete Lucht Verschillende gerechten tegelijk	1 2 3	3 1, 4 1, 3, 5	-
Convectiebakken Vlees, gevuld gebak (cheese cake, strudel, vruchtentaart), gevulde groenten	1	3	-

SPECIALE FUNCTIES

Functie/Type Voedsel	Niveaus	Niveau	Accessoires
Ontdooien Elk gerecht	1	3	-
Warmhouden Elk gerecht dat pas bereid is	1	3	-
Rijzen Zoet of hartig deeg	1	2	-
Langzaam Garen Vlees, vis	1	3	Gaarthermometer
Drogen Fruit, groenten, paddenstoelen	1 - 4 2 3 4	3 1, 4 1, 3, 4 1, 3, 4, 5	Droogplaat
Yoghurt Ingrediënten voor yoghurt	1	1	Opvangbak
Tweli-base Elk voedsel	1	2	-
Eco Hetelucht Gebraad, gevulde braadstukken	1	3	Gaarthermometer
Favorieten	Om tot 10 van uw favoriete functies te memoriseren en op te roepen		

Voor meer details, raadpleeg de Handleiding of www.kitchenaid.eu voor meer informatie over de functies.

Accessoires

Rooster	Het voedsel kan rechtstreeks op dit niveau bereid worden of het niveau kan gebruikt worden als steun voor schalen, bakvormen of andere ovenveilige recipiënten.
Opvangbak	U kunt deze bak onder de rooster plaatsen om het bakjus op te vangen; u kunt ook vlees, vis, groenten, plat brood enz. rechtstreeks op de plaat bereiden.
Bakplaat	Brood of gebak kunnen op deze plaat bereid worden, net zoals gebrad, vis in folie, en zo verder.
Accessoire Gaarthermometer	Dit accessoire is handig om de interne temperatuur van het voedsel te meten tijdens de bereiding.
Droogplaat	Fruit, paddenstoelen en groenten kunnen op deze plaat gelegd worden met de functie drogen.
Draaispit	Gevogelte en grote stukken vlees worden gelijkmatig gaar met dit accessoire.
Glijdend rekgeleider	Deze geleiders zorgen ervoor dat de ovenplaten en roosters makkelijk ingebracht en verwijderd kunnen worden.

Let op: Het aantal ovenaccessoires is afhankelijk van het aangeschafte model. Het is mogelijk accessoires apart aan te schaffen bij de Klantendienst.

ACCESSOIRE GAARTHERMOMETER

De gaarthermometer geleverd met uw oven geeft u de mogelijkheid om de preciese temperatuur in de kern van het voedsel te meten tijdens de bereiding, zodat uw gerechten altijd perfect gaar zijn.

U kunt de interne temperatuur die u voor u gerecht wenst programmeren.

We raden aan de gaarthermometer te gebruiken zoals aangegeven in de Handleiding of op www.kitchenaid.eu

Onderhoud

Vooraleer uw apparaat te reinigen, zorg ervoor dat het afgekoeld is en losgekoppeld is van het elektriciteitsnet. Gebruik liefst geen stoomapparatuur, stalen schuursponsjes, schurende doeken en bijtende producten die het apparaat kunnen beschadigen.

Automatische reiniging

De accessoires - ook de roostergeleiders - moeten uit de oven worden gehaald voordat u de functie inschakelt.

Voor een optimaal resultaat verwijdert u eerst grote afzettingen met een vochtige spons voordat u de pyrolytische functie start.

Het is raadzaam om de pyrolytische functie te gebruiken op basis van het vuil dat in de oven aanwezig is en de frequentie waarmee de oven wordt gebruikt.

Storingen verhelpen

Als u problemen ondervindt bij het gebruik van uw oven:

1. Controleer of er elektrische stroom aanwezig is en of de oven correct aangesloten is op het elektriciteitsnet;
2. Schakel de oven uit en terug aan om te zien of het probleem opgelost is;
3. Als u "F" ziet onmiddellijk gevolgd door een foutcode op de display, contacteer dan de dichtstbijzijnde Klantendienst.

Deel de volgende informatie mee aan de technicus: het type en model van oven, de assistentiecode (te zien binnen in de oven aan de rechterkant) en de foutcode die weergegeven wordt op de display. Aan de hand van deze informatie kan de technicus onmiddellijk het type van interventie bepalen.

Als de oven gerepareerd moet worden, contacteer een geautoriseerde technische dienst.

Raadpleeg onze website www.kitchenaid.eu voor complete gebruiksaanwijzingen. Daar vindt u ook meer nuttige informatie over onze producten, zoals inspirerende recepten gecreëerd en getest door onze merkvertegenwoordigers of de dichtstbijgelegen kookschool van KitchenAid.

NL

Gedrukt in Italië



400011543855

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.