

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.

Innehållsförteckning

SV	sid. 3
-----------------	--------

Twelix
Artisan Pyro SC
Oven
Snabbinformationsguide

SV

“ 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. ”

Tack för att du väljer

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.



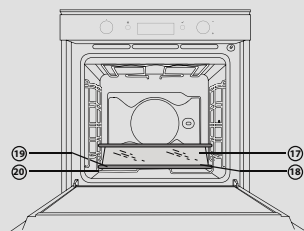
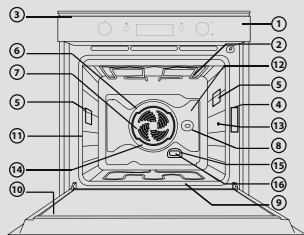
TACK FÖR ATT DU KÖPT EN PRODUKT FRÅN KITCHENAID

För att få mer omfattande service, vänligen registrera din produkt på www.kitchenaid.eu/register



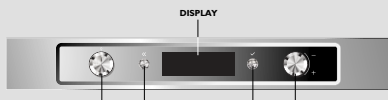
Läs säkerhetsinstruktionerna
noga innan du använder
apparaten.

Ugnens delar och funktioner



1. Kontrollpanel
2. Övre värmeelement/grillelement
3. Kylfläkt (dold)
4. Typskylt (avlägsna ej)
5. Lampa
6. Runt värmeelement (dolt)
7. Fläkt
8. Roterande grillspett (på vissa modeller)
9. Nedre värmeelement (dolt)
10. Lucka
11. Sidostegar (nivån anges på ugnens framsida)
12. Panel
13. Kontakt för stektermometer
14. Twelix-skiva
15. Anslutning för modulkontakt
16. Anslutningsskydd (sätt i skyddet när Artisan-tillbehöret inte är i ugnen för att förhindra stänk i eluttaget)
17. Glaslock
18. Perforerad hylla
19. Långpanna + värmeelement
20. Hållare för långpanna

Kontrollpanel

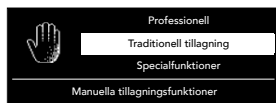


1. **Funktionsratt:** För att slå på/av ugnen och välja de olika funktionerna.
2. **Navigationsratt:** För att navigera i de valda menyerna på displayen och ändra förinställda värden.
3. **⏪ Bakåtknapp:** För att gå tillbaka till föregående display
4. **⏩ OK-knapp:** För att bekräfta och aktivera valda funktioner

Komma igång och daglig användning

Första gången du slår på din nya ugn, behöver du ställa in **språk** och **klockslag**. Vrid **funktionsratten** i valfri riktning och bläddra sedan igenom listan med tillgängliga språk med **navigationsratten**. Tryck på **knappen** ⏩ för att bekräfta önskat språk. "12:00" börjar då att blinka på displayen, vilket anger att du ska ställa in klockslag. Det gör du genom att vrida **navigationsratten** tills displayen visar rätt klockslag. Bekräfta sedan med **knappen** ⏩.

DAGLIG ANVÄNDNING AV UGNEN



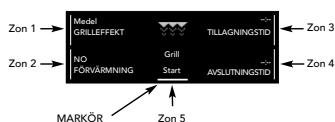
1. Slå på ugnen och välj en tillagningsfunktion i huvudmenyn

Vrid på *funktionsratten* för att slå på ugnen och visa funktionerna i **huvudmenyn**:

- Allmänna inställningar
- Funktioner för traditionell tillagning

- **Specialfunktioner**
- **Proffsfunktioner: bröd, bakverk, roterande grillspett**
- **Artisan: Ren ånga, Anpassad ånga, Artisan-funktioner**

Du visar **relaterade undermenyer** och väljer en tillagningsfunktion genom att vrida på *navigationsratten* och bekräfta ditt val med *knappen* ☺. Displayen visar alla associerade alternativ för funktionen.



2. Detaljkonfigurera funktioner

Du rör dig mellan displayens olika zoner genom att vrida på *navigationsratten*. Markören placeras vid de värden som kan ändras. Markören flyttas i den ordning som visas på bilden. När standardvärdena blinkar på displayen kan du göra dina ändringar genom att vrida på *navigationsratten* och bekräfta med *knappen* ☺.

För mer information, se bruksanvisningen eller www.kitchenaid.eu.

Tillagningsfunktioner

FUNKTIONER FÖR TRADITIONELL TILLAGNING

- **Över/undervärme:** Alla typer av rätter.
- **Grill:** Kött, stek, kebab, korv, grönsaker, bröd.
- **Turbogrill:** Stora köttstycken och fågel.
- **Tweli-grill:** Kött, fisk, grönsaker.
- **Varmluft:** Olika maträtter som tillagas samtidigt på olika nivåer.
- **Över/underv. & fläkt:** Kött, fyllda bakverk, fyllda grönsaker.

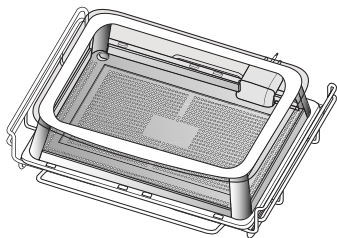
SPECIALFUNKTIONER

- **Snabbuppvärmning:** Används för att snabbt värma upp ugnen.
- **Upptining:** Alla typer av rätter.
- **Varmhållning:** Valfri nylagad maträtt.
- **Jäsning:** Söta degar eller matdeg.
- **Långkok:** Kött, fisk (tillbehör: stektermometer).
- **Torkning:** Frukt, grönsaker, svamp (tillbehör: torkhylla).
- **Yoghurt:** Hemlagad yoghurt.
- **Tweli-base:** Alla typer av rätter.
- **Eko varmluft:** Stekar och fyllda köttträtter (tillbehör: stektermometer).

Se bruksanvisningen eller www.kitchenaid.eu för mer information om **funktioner för traditionell matlagning**, **professionella funktioner** och **Artisan-funktioner**.

Tillbehör

Antalet ugnstillbehör kan variera beroende på modellen du köpt.
Du kan köpa tillbehör separat från kundservicecentret.



ARTISAN-TILLBEHÖR

Artisan-ångtillbehöret består av: **glaslock, perforerad hylla, långpanna + värmeelement och stöd, skydd för den invändiga kontakten.**

Vi föreslår att tillbehöret sätts ihop enligt beskrivningen i bruksanvisningen eller på www.kitchenaid.eu.

Tillsätt vatten enligt receptet och starta Artisan-funktionerna i huvudmenyn.

Artisan-tillbehöret kan bli mycket varmt, så du bör använda grytlappar/vantar när du behöver vidröra eller flytta det, och att aldrig fylla på vatten under ångkokningscykeln.

Se bruksanvisningen eller www.kitchenaid.eu för mer information om **tillbehören** och deras **funktioner**.

Rengöring

Kontrollera att apparaten har svalnat och är bortkopplad från elnätet före rengöring. Undvik att använda utrustning för ångrengöring, stålull, slipande trasor och korrosiva rengöringsmedel som kan skada apparaten.

Se bruksanvisningen eller www.kitchenaid.eu om ugnens **automatisk rengöring**.

Felsökning

Om du har problem att använda ugnen:

1. Kontrollera till att börja med att strömmen är på och att ugnen är ansluten till elnätet,
2. Slå av ugnen och slå på den igen, för att se om problemet kvarstår.
3. Kontakta närmaste kundservicecenter om "F" visas, direkt följt av en felkod.

Du behöver kunna ge teknikern följande information: ugnens exakta typ och modell, servicekoden (står på innerkanten till höger när ugnsluckan är öppen) och den felkod som visas på displayen. Med hjälp av denna information kan teknikern direkt identifiera vilken typ av åtgärd som krävs.

Om ugnen behöver repareras rekommenderar vi att du vänder dig till ett auktoriserat tekniskt servicecenter.

Se vår webbplats www.kitchenaid.eu för fullständiga bruksanvisningar.

Du hittar också en massa annan användbar information om dina produkter, till exempel inspirerande recept som har skapats och testats av våra märkesambassadörer eller närmaste KitchenAid-skola.

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.

SV

Tryckt i Italien



400011163055

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.