

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

FRpage 3

Twelix
Artisan Pyro SC
Oven
Guide de référence rapide

FR

“ 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. ”

Merci d'avoir choisi

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.

Guide d'utilisation rapide



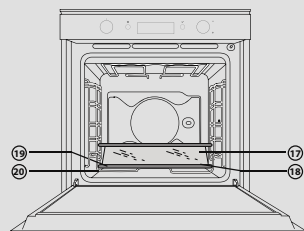
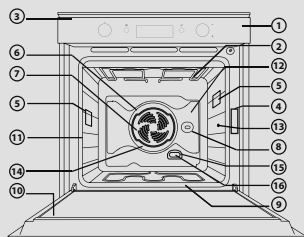
MERCI D'AVOIR CHOISIR UN PRODUIT KITCHENAID

Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur www.kitchenaid.eu/register



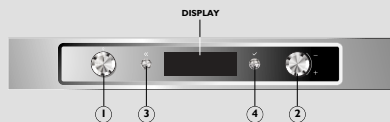
Lire attentivement les instructions avant d'utiliser l'appareil.

Pièces de four et caractéristiques



1. Panneau de commande
2. Élément chauffant supérieur/gril
3. Ventilateur (pas visible)
4. Plaque signalétique (ne pas enlever)
5. Lampe
6. Élément chauffant rond (pas visible)
7. Ventilateur
8. Rôtissoire (selon le modèle)
9. Élément chauffant inférieur (non visible)
10. Porte
11. Position des grilles (le niveau est indiqué à l'avant du four)
12. Paroi arrière
13. Connexion de la sonde à viande
14. Disque Twelix
15. Raccordement de fiche modulaire
16. Bouchon de la prise de la cavité (lorsque l'accessoire Artisan n'est pas dans le four, insérer le bouchon pour prévenir que les éclaboussures de pénétrant dans la prise)
17. Couvercle de verre
18. Grille perforée
19. Lèchefrite + élément chauffant
20. Grille pour lèchefrite

Panneau de commande

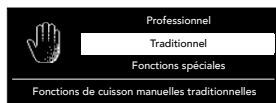


1. **Bouton Fonction** : pour allumer/éteindre le four et sélectionner les différentes fonctions.
2. **Bouton Navigation** : pour naviguer à travers les menus disponibles à l'écran et changer les valeurs pré-réglés.
3. **⊗ Touche Retour** : cette touche permet de revenir à l'écran précédent
4. **⊙ Touche OK** : pour confirmer et activer les fonctions sélectionnées

Démarrage et Utilisation quotidienne du four

La **première fois** que vous allumez votre nouveau four, vous devrez régler la **langue** et **l'heure**. Tournez le **bouton Fonction** dans n'importe quelle direction, tournez ensuite le **bouton Navigation** pour naviguer à travers la liste de langues disponibles. Une fois que vous avez trouvé la langue désirée, appuyez sur le **⊙ bouton** pour confirmer. Immédiatement après, « 12:00 » clignote à l'écran pour indiquer que vous devriez régler l'heure. Pour ce faire, tournez le **bouton Navigation** pour afficher à l'écran la bonne heure, appuyez ensuite sur le **⊙ bouton** pour confirmer.

UTILISATION QUOTIDIENNE DU FOUR




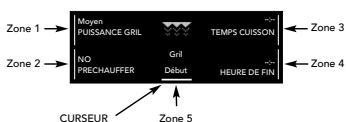
1. Allumez le four et sélectionnez la fonction de cuisson à partir du menu principal

Tournez le *bouton Fonction* pour allumer le four et afficher les fonctions du **menu principal** :

- Réglages généraux
- Fonctions traditionnelles


- **Fonctions spéciales**
- **Fonctions professionnelles** : Boulangerie, Pâtisserie, Rôtisserie
- **Artisan** : Pure vapeur, Mixte vapeur manuel, Fonctions Artisan

Pour voir les **sous-menus correspondants** et sélectionner une fonction de cuisson, tournez le *bouton Navigation* puis appuyez sur le  *bouton* pour confirmer la fonction désirée. L'écran affiche toutes les options disponibles associées à cette fonction.



2. Information sur la configuration de la fonction

Pour naviguer parmi les différentes zones de l'écran, tournez le *bouton Navigation*; cela va placer le curseur à côté des valeurs qui peuvent être modifiées. Le curseur se déplace dans l'ordre indiqué dans la figure. Lorsque les valeurs par défaut clignotent à l'écran, effectuez les changements en tournant le *bouton*

Navigation, puis appuyez sur le  *bouton* pour confirmer.

Pour plus de détail, voir le manuel Consignes d'utilisation ou www.kitchenaid.eu.

Fonctions de cuisson

FONCTIONS TRADITIONNELLES

- **Convection naturelle** : Tous les types d'aliment.
- **Gril** : Viande, bifteck, brochettes, saucisses, légumes, pain.
- **Turbo Gril** : Grosses pièces de viande ou de volaille.
- **Tweli-grill** : Viande, poisson, légumes.
- **Chaleur pulsée** : Différents aliments cuisent en même temps sur différents niveaux.
- **Convection forcée** : Viande, gâteaux garnis, légumes farcis.

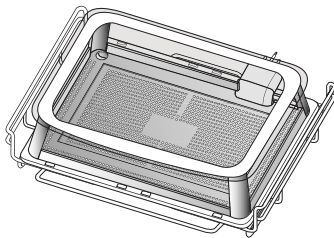
FONCTIONS SPÉCIALES

- **Préchauffage rapide** : Utilisez cette fonction pour préchauffer rapidement le four.
- **Décongélation** : Tous les types d'aliment.
- **Maintien au chaud** : Les plats qui viennent d'être cuisinés.
- **Levage de la pâte** : Pour la pâte sucrée ou salée.
- **Cuisson lente** : Viande, poisson (accessoire : sonde à viande).
- **Déshydratation** : Fruit, légumes, champignons (accessoire : bac de déshydratation).
- **Yaourts** : Yaourt maison.
- **Tweli-base** : Tous les types d'aliment.
- **Éco Chaleur pulsée** : Rôtis et viande farcis (accessoire : sonde à viande).

Pour plus de détails sur les fonctions **Traditionnelle**, **Professionnelle** et **Artisan**, voir le manuel de consignes d'utilisation ou www.kitchenaid.eu.

Accessoires

Le nombre d'accessoires peut varier en fonction du modèle acheté.
Il est aussi possible de se procurer des accessoires auprès du Centre de service à la clientèle.



ACCESSOIRE ARTISAN

L'accessoire de vapeur **Artisan** comprend : **covercle en verre, grille perforée, lèchefrite + élément chauffant** et le **support, capuchon pour la prise intérieure.**

Nous vous conseillons d'assembler l'accessoire comme de la façon décrite dans la manuel Consignes d'utilisation ou sur www.kitchenaid.eu.

Ajoutez l'eau selon les indications de votre recettes, démarrez ensuite les fonctions Artisan à partir du me nu principal.

L'accessoire Artisan peut atteindre de très hautes températures, nous vous conseillons donc d'utiliser des gants de cuisine chaque fois que vous devez le toucher ou le déplacer, et n'ajoutez pas d'eau durant le cycle de cuisson.

Pour plus de détail sur les **accessoires** et leur **fonction**, voir le manuel de consignes d'utilisation ou www.kitchenaid.eu.

Nettoyage

Avant de nettoyer votre appareil, veuillez vous assurer qu'il est froid et débranché du réseau électrique. Il est préférable de ne pas utiliser un équipement de nettoyage à la vapeur, de la laine d'acier, des linges abrasifs et des détergents corrosifs qui pourraient endommager l'appareil.

Pour utiliser le cycle **auto-nettoyant** du four, veuillez consulter le manuel de consignes d'utilisation ou www.kitchenaid.eu.

Dépannage

Si vous avez des problèmes avec le fonctionnement du four :

1. En premier, assurez-vous que le courant électrique est disponible et que le four est bien branché au réseau électrique ;
2. Éteindre et rallumer le four pour voir si le problème persiste ;
3. Si la lettre « F » est affichée, immédiatement suivie d'un code d'erreur, contactez le Centre de service à la clientèle le plus près.

Vous devrez donner l'information suivante au technicien : le type et exact modèle du four, le code d'aide (visible sur le côté droit du bord intérieur lorsque la porte est ouverte) et le code d'erreur qui est affiché à l'écran. Cette information va permettre au technicien d'identifier immédiatement le type d'intervention requise.

Si le four doit être réparé, nous vous conseillons de contacter un Centre de services techniques agréé.

Merci de consulter notre site internet www.kitchenaid.eu pour obtenir un mode d'emploi complet. En outre, vous trouverez beaucoup d'informations utiles sur vos produits, comme des recettes créées et testées par nos ambassadeurs de la marque ou l'école de cuisine KitchenAid la plus proche.

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.

FR

Imprimé en Italie



400011163055

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.