

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.

Указатель

RU.....*стр. 3*

*Twelix
Pyro SC
Oven
Краткий справочник*

RU

“ 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. ”

Благодарим за ваш выбор

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.

Краткое справочное руководство



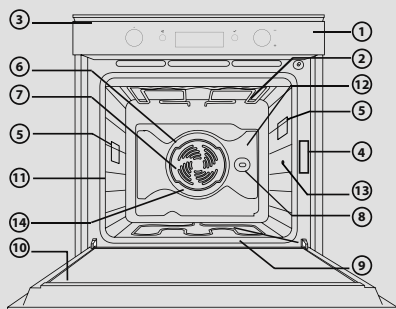
БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ПРИОБРЕТЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ МАРКИ KITCHENAID

Для получения более полной технической поддержки зарегистрируйте свой прибор на веб-сайте www.kitchenaid.eu/register



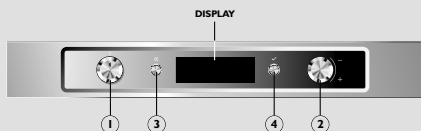
Перед началом использования прибора внимательно прочтите инструкцию по безопасности.

Функции и компоненты духовки



1. Панель управления
2. Верхний нагревательный элемент / гриль
3. Охлаждающий вентилятор (не виден)
4. Табличка с техническими данными (не удаляйте)
5. Освещение
6. Круговой нагревательный элемент (не виден)
7. Вентилятор
8. Вертел (при наличии)
9. Нижний нагревательный элемент (не виден)
10. Дверца
11. Расположение полок (номер уровня указан на передней стороне духовки)
12. Задняя стенка
13. Гнездо для шупа для мяса
14. Twelix Disc

Панель управления

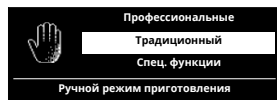


1. **Ручка выбора функций:** включение/выключение духовки и выбор различных функций.
2. **Ручка просмотра:** переход между предлагаемыми меню на дисплее и изменение предварительно установленных значений.
3. **Кнопка «Назад»:** возврат к предыдущей экранной странице
4. **Кнопка ОК:** подтверждение и активация выбранных функций

Начало работы и ежедневное использование духовки

При **первом** включении новой духовки необходимо установить **язык** и **время**. Поверните ручку выбора функций в любом направлении, затем поверните ручку просмотра, чтобы прокрутить список доступных языков. Найдя нужный язык, нажмите **OK** кнопку для подтверждения. На дисплее сразу появится и будет мигать надпись «12:00». Она указывает, что нужно установить время. Для этого поворачивайте ручку просмотра, пока на дисплее не отобразится правильное время, а затем нажмите **OK** кнопку для подтверждения.

ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКИ




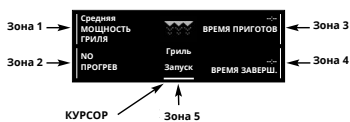
1. Включение духовки и выбор функций готовки из главного меню

Поверните ручку выбора функций, чтобы включить духовку и отобразить функции в **главном меню**:

- **Настройки:** Для настройки языка, времени, яркости дисплея, громкости акустического сигнала и энергосбережения.

- **Традиционные:** сведения см. в таблице традиционных функций.
- **Специальные:** Сведения см. в таблице специальных функций.
- **Профессиональные:** Проф. выпечка, Проф. конд. выпечка, Проф. Жарка, специальные функции для выбранного типа блюд.

Чтобы просмотреть **связанные подменю** и выбрать функцию готовности, поверните ручку просмотра а затем нажмите  кнопку для подтверждения нужной функции. На дисплее будут показаны все опции, связанные с этой функцией.



2. Настройка сведений о функции

Для перехода между разными зонами дисплея поворачивайте ручку просмотра; при этом курсор будет устанавливаться рядом со значениями, которые можно изменять. Порядок перемещения курсора показан на рисунке. Когда на дисплее будут мигать значения по умолчанию, внесите изменения,

поворачивая ручку просмотра, а затем нажмите  кнопку для подтверждения.

Дополнительные сведения см. в Руководстве по использованию или на веб-сайте www.kitchenaid.eu.

Таблица функций готовки

ТРАДИЦИОННЫЕ ФУНКЦИИ

Функция / тип блюда	Полки	Степень	Принадлежности
Быстрый нагрев	Используйте эту функцию для быстрого предварительного разогрева духовки		
	1	3 для всех типов блюд	
Обычный	1	1 или 2 для пиццы, сладких или соленых пирогов с сочной начинкой	-
Гриль Мясо, стейк, кебабы, колбаски, овощи, хлеб	1	4 или 5	Поддон
Турбо-гриль Большие куски мяса, птицы	1	1 или 2	Поддон
Twel™ гриль Мясо, рыба, овощи	1-2	3, 4, 5	Поддон
	1	3	
Конвекция Различные блюда одновременно	2	1, 4	-
	3	1, 3, 5	
Подрумянивание Мясо, пироги с начинкой (чизкейк, штрудель, фруктовый пирог), фаршированные овощи	1	3	-

СПЕЦ. ФУНКЦИИ

Функция / тип блюда	Полки	Степень	Принадлежности
Размораживание Любое блюдо	1	3	-
Поддержание тепла Любое только что приготовленное блюдо	1	3	-
Подъем теста Сладкое или соленое тесто	1	2	-
Томление Мясо, рыба	1	3	Щуп для мяса
	1-4	3	
Высушивание Фрукты, овощи, грибы	2	1, 4	Поддон для сушки
	3	1, 3, 4	
	4	1, 3, 4, 5	
Йогурт Ингредиенты для йогурта	1	1	Поддон
Twel-base Любое блюдо	1	2	-
Эко-конвекция Жаркое, фаршированное мясо	1	3	Щуп для мяса

Любимые рецепты

Запоминание до 10 избранных функций и быстрый доступ к ним

Дополнительные сведения о функциях готовки см. в Руководстве по использованию или на веб-сайте www.kitchenaid.eu.

Принадлежности

Решетка	Можно готовить блюда непосредственно на этой полке, а также на нее можно помещать кастрюли и сковородки, формы для выпекания и другие контейнеры, пригодные для использования в духовке.
Поддон	Поместив этот поддон под решетку, можно собирать в него соки, которые образуются при приготовлении блюд; можно также готовить мясо, рыбу, овощи, плоский хлеб и т. п. непосредственно в поддоне.
Вставной противень	В этом поддоне можно готовить хлеб и кондитерские изделия, а также запекать в нем мясо, рыбу в пергаменте и т. п.
Щуп для мяса	Эта принадлежность удобна для измерения температуры внутри блюда во время его приготовления.
Поддон для сушки	На этот поддон можно класть фрукты, грибы и овощи при использовании функции сушки.
Вертел	Эта принадлежность позволяет равномерно готовить птицу и большие куски мяса.
Выдвижная направляющая	Эти направляющие упрощают вставку и извлечение полок и поддонов.

Примечание: Количество принадлежностей духовки может варьироваться в зависимости от модели. Принадлежности можно приобретать отдельно в Центре обслуживания клиентов.

ЩУП ДЛЯ МЯСА

Благодаря щупу для мяса, входящему в комплект вашей печи, можно с точностью измерять температуру внутренней части блюда во время готовки, что поможет достичь вам кулинарного совершенства.

Вы можете запрограммировать желаемую температуру внутри готовящегося блюда.

Рекомендуется использовать щуп для мяса согласно инструкциям, приведенным в Руководстве по использованию или на веб-сайте www.kitchenaid.eu

Чистка

Прежде чем приступить к очистке устройства, убедитесь, что оно остыло и отключено от электросети. Рекомендуется отказаться от применения устройств очистки паром, стальных зубок, абразивных тканей и вызывающих коррозию моющих средств, которые могут повредить прибор.

Указания по применению цикла автомат. чистки духовки см. в Руководстве по использованию или на веб-сайте www.kitchenaid.eu.

Неполадки

Если при эксплуатации духовки возникли проблемы, попробуйте выполнить описанные ниже действия:

1. В первую очередь проверьте, есть ли в сети электричество и подключена ли духовка к электросети надлежащим образом;
2. выключите духовку и снова включите ее, чтобы увидеть, устранена ли проблема;
3. Если на дисплее отображается буква «F», сразу за которой следует код ошибки, обратитесь в ближайший Центр обслуживания клиентов.

Вам потребуется предоставить техническому работнику следующую информацию: точно указать тип и модель духовки, код для помощи (виден справа на внутреннем торце, когда открыта дверца духовки) и код ошибки, отображаемый на дисплее. По этой информации технический работник сможет сразу определить тип необходимого вмешательства.

Если требуется ремонт духовки, рекомендуется обратиться в один из авторизованных центров технического обслуживания.

Полная версия инструкции по эксплуатации представлена на нашем веб-сайте www.kitchenaid.eu.

Кроме того, вы найдете множество такой полезной информации о своих приборах, как вдохновляющие рецепты, созданные и опробованные посланниками нашего бренда, а также адрес ближайшей кулинарной школы KitchenAid.

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.

RU

Напечатано в Италии



400011163322

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.