

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.

RU.....стр. 3

*Twelix
Artisan 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.



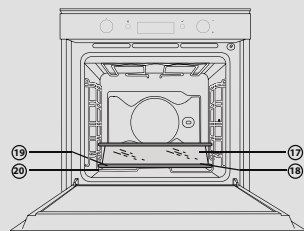
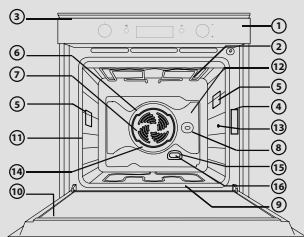
БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ПРИОБРЕТЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ МАРКИ KITCHENAID

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



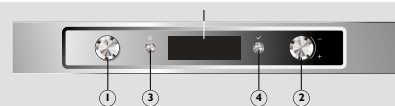
Перед началом использования прибора внимательно прочтите инструкцию по безопасности.

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 щупа для мяса
14. Twelix Disc
15. Электрический разъем
16. Крышка для заглушки отверстия (когда в духовке не установлена принадлежность Artisan, всегда устанавливайте крышку, чтобы брызги не попадали в электрическую розетку)
17. Стеклопанель крышки
18. Перфорированная полка
19. Поддон + нагревательный элемент
20. Подставка под поддон

Панель управления

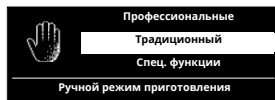


1. **Ручка выбора функций:** включение/выключение духовки и выбор различных функций.
2. **Ручка просмотра:** переход между предлагаемыми меню на дисплее и изменение предварительно установленных значений.
3. **Кнопка «Назад»:** возврат к предыдущей экранной странице
4. **Кнопка ОК:** подтверждение и активация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

ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКИ



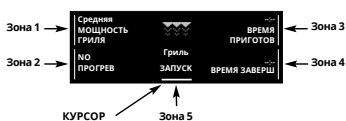
1. Включение духовки и выбор функций готовки из главного меню

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

- **Общие настройки**
- **Традиционные функции**

- **Спец. функции**
- **Профессиональные функции: Проф. выпечка, Проф. конд. выпечка,**
- **Artisan: Чистый пар, Выбор интенс. пара, Функции Artisan**

Чтобы просмотреть **связанные подменю** и выбрать функцию готовки, 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.

Функции готовки

ТРАДИЦИОННЫЕ ФУНКЦИИ

- **Обычный:** Все типы блюд.
- **Гриль:** Мясо, стейк, кебабы, колбаски, овощи, хлеб.
- **Турбо-гриль:** Большие куски мяса и птицы.
- **Tweli™ гриль:** Мясо, рыба, овощи.
- **Конвекция:** Различные блюда, готовящиеся одновременно на нескольких уровнях.
- **Подрумянивание:** Мясо, пироги с начинкой, фаршированные овощи.

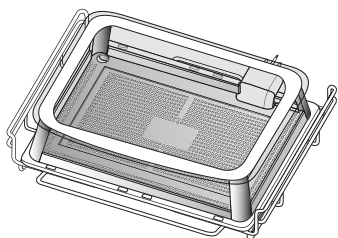
СПЕЦ. ФУНКЦИИ

- **Быстрый нагрев:** Используйте эту функцию для быстрого предварительного разогрева духовки.
- **Размораживание:** Все типы блюд.
- **Поддержание тепла:** Любое только что приготовленное блюдо.
- **Подъем теста:** Сладкое или соленое тесто.
- **Томление:** Мясо, рыба (принадлежность: щуп для мяса).
- **Высушивание:** Фрукты, овощи, грибы (принадлежность: поддон для сушки).
- **Йогурт:** Домашний йогурт.
- **Tweli-base:** Все типы блюд.
- **Эко-конвекция:** Жаркое и фаршированное мясо (принадлежность: щуп для мяса).

Дополнительные сведения о функциях готовки Традиционные, Профессиональные и Artisan см. в Руководстве по использованию или на веб-сайте www.kitchenaid.eu.

Принадлежности

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



ПРИНАДЛЕЖНОСТЬ ARTISAN

Принадлежность **Artisan** для приготовления на пару включает следующие компоненты: **стеклянная крышка, перфорированная полка, поддон + нагревательный элемент и опора, крышка для внутренней розетки.**

Рекомендуется монтировать принадлежность согласно инструкциям, приведенным в Руководстве по использованию или на веб-сайте www.kitchenaid.eu. Добавьте воду по рецепту, а затем запускайте функции Artisan из главного меню.

Принадлежность Artisan может нагреваться до очень высоких температур, поэтому рекомендуется всегда использовать прихватку, когда необходимо прикоснуться к ней или перемещать ее, а также не добавлять воду во время выполнения цикла готовки на пару.

Дополнительные сведения о **принадлежностях** и их **функциях** см. 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 губок, абразивных тканей и вызывающих коррозию моющих средств, которые могут повредить прибор.

Указания по применению цикла самоочистки 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



400011163308

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.