

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.

Spis treści

PL.....	str. 3
---------	--------

Lab Std SC Oven

Skrócona instrukcja obsługi

PL

“ 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. ”

Dziękujemy za wybór

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.

Skrócony poradnik



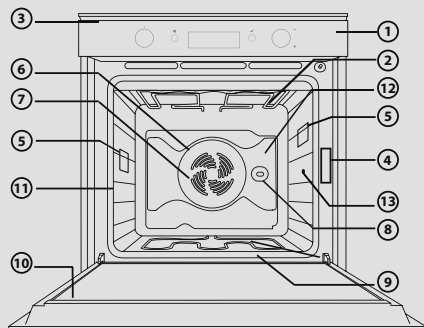
DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU KITCHENAID

Aby uzyskać kompleksową pomoc, prosimy zarejestrować urządzenie na stronie www.kitchenaid.eu/register



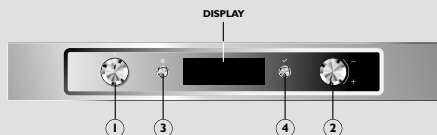
Przed użyciem urządzenia
należy uważnie przeczytać te
instrukcje.

Części i funkcje piekarnika



1. Panel sterowania
2. Grzałka górna/ grill
3. Wentylator chłodzący (niewidoczny)
4. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
5. Oświetlenie
6. Grzałka okrągła (niewidoczna)
7. Wentylator
8. Rożen (jeśli jest dostępny w zestawie)
9. Grzałka dolna (niewidoczna)
10. Drzwiczki
11. Położenie półek (poziom jest zaznaczony na froncie piekarnika)
12. Ścianka tylna
13. Podłączenie sondy do mięsa

Panel sterowania

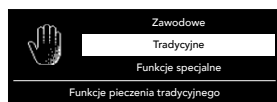


1. **Pokrętko wyboru funkcji:** aby włączyć/wyłączyć piekarnik i wybrać funkcję
2. **Pokrętko nawigacji:** służy do poruszania się na wyświetlaczu między sugerowanymi menu i zmiany wstępnie ustawionych wartości
3. ⏪ **Przycisk Wstecz:** powrót do poprzedniego ekranu
4. ✓ **Przycisk OK:** potwierdzanie i uruchamianie wybranych funkcji

Pierwsze użycie i codzienna eksploatacja piekarnika

Przy **pierwszym uruchomieniu** piekarnika należy wybrać **język i godzinę**. Obrócić w dowolnym kierunku **Pokrętko wyboru funkcji**, a następnie obracając **Pokrętko nawigacji**, przejrzeć listę dostępnych języków. Po dokonaniu wyboru języka potwierdzić, naciskając ✓ **przycisk**. Bezpośrednio po wykonaniu tej czynności na wyświetlaczu zacznie migać „12:00”, wskazując, że należy ustawić godzinę. Aby to zrobić, należy obracać **Pokrętko nawigacji** aż do wyświetlenia prawidłowej godziny, a następnie potwierdzić, naciskając ✓ **przycisk**.

CODZIENNA EKSPLOATACJA PIEKARNIKA



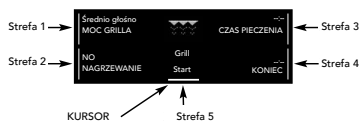
1. Włączanie urządzenia i wybór funkcji pieczenia z głównego menu

Obrócić **Pokrętko wyboru funkcji**, by włączyć piekarnik i wyświetlić funkcje **głównego menu**:

- **Ustawienia:** Aby ustawić język, godzinę, jasność wyświetlacza, głośność sygnału dźwiękowego i opcje oszczędzania energii.

- **Tradycyjne:** Aby dowiedzieć się więcej, prosimy zapoznać się z Tabelą funkcji tradycyjnych.
- **Specjalne:** Aby dowiedzieć się więcej, prosimy zapoznać się z Tabelą funkcji specjalnych.
- **Zawodowe: Pieczywo, Ciastka, Rożen,** specjalne funkcje dla wybranego typu potrawy.

Aby zobaczyć **powiązane menu podrzędne** i wybrać funkcję pieczenia, obrócić **Pokrętko nawigacji**, następnie wciskając **przycisk**, potwierdzić żądaną funkcję. Na wyświetlaczu zostaną pokazane wszystkie opcje powiązane z tą funkcją.



2. Szczegóły konfiguracji funkcji

Do poruszania się po różnych strefach wyświetlacza służy **Pokrętko nawigacji**; obracając je, umieszcza się kursor przy wartościach, które mogą być modyfikowane. Kursor będzie przemieszczał się w kolejności pokazanej na ilustracji. Gdy na wyświetlaczu będą migać domyślne wartości, należy dokonać zmian, obracając **Pokrętko**

nawigacji, a następnie potwierdzić, wciskając **przycisk**.

Aby uzyskać więcej informacji, należy zapoznać się z Instrukcją obsługi lub odwiedzić stronę internetową: www.kitchenaid.eu.

Tabela funkcji pieczenia

FUNKCJE TRADYCYJNE

Funkcja/Typ potrawy	Półki	Poziom	Aksesoria
Szybkie nagrzewanie	Funkcja ta służy do szybkiego wstępnego nagrzewania piekarnika		
	1	3	
Konwencjonalne Dowolne	1	1 lub 2 dla pizzy i słodkich lub wytrawnych ciast z soczystym nadzieniem	-
Grill Mięso, steki, kebab, kielbaski, warzywa, chleb	1	4 lub 5	Błacha na ściekający tłuszcz
Turbogrill Duże porcje mięsa, drób	1	1 lub 2	Błacha na ściekający tłuszcz Rożen
	1 - 3	3	
Termoobieg Różne rodzaje potraw jednocześnie	2 3	1, 4 1, 3, 5	-
Piecz. konwekcyjne Mięso, nadziewane ciasta (sernik, strudel, ciasto owocowe), nadziewane warzywa	1	3	-

FUNKCJE SPECJALNE

Funkcja/Typ potrawy	Półki	Poziom	Aksesoria
Rozmrażanie Dowolne	1	3	-
Utrzym. w ciepłe Dowolna potrawa, która została właśnie przyrządzona	1	3	-
Wyrastanie Ciasta słodkie i wytrawne	1	2	-
Duszenie Mięso, ryby	1	3	Sonda do mięsa
Jogurt Składniki potrzebne do przygotowania jogurtu	1	1	Błacha na ściekający tłuszcz
Wym. obieg Eco Pieczenie, nadziewane mięso	1	3	Sonda do mięsa

Ulubione

Pozwoli to zapamiętać i mieć dostęp do nawet 10 ulubionych funkcji

Aby uzyskać więcej informacji na temat funkcji pieczenia, należy zapoznać się z Instrukcją obsługi lub odwiedzić stronę internetową www.kitchenaid.eu.

Akcesoria

Ruszt	Potravy można piec bezpośrednio na tej półce lub użyć jej jako podstawy dla naczyń kuchennych i innych pojemników nadających się do stosowania w piekarniku.
Blacha na ściekający tłuszcz	Umieszczenie tej blachy pod rusztem pozwala zbierać soki wyciekające z potraw; mięso, ryby, warzywa, płaski chleb itd. można piec również bezpośrednio na tej blasze.
Blacha do pieczenia	Na blasze tej można piec chleb, ciasta, ciastka, mięso, ryby „en papillote” itp.
Akcesorium – sonda do mięsa	To akcesorium służy do pomiaru temperatury wewnątrz potrawy podczas pieczenia.
Rożen (jeśli jest dostępny w zestawie)	To akcesorium pozwala równomiernie piec drób i duże porcje mięsa.
Prowadnice wysuwanych półek (jeśli są dostępne w zestawie)	Prowadnice te ułatwiają wkładanie i wyjmowanie półek i blach.

Uwaga: Liczba akcesoriów piekarnika może różnić się w zależności od zakupionego modelu. Istnieje możliwość oddzielnego zakupu akcesoriów w Centrum Obsługi Klienta.

AKCESORIUM – SONDA DO MIĘSA

Sonda do mięsa, w którą wyposażono piekarnik, umożliwia dokładny pomiar temperatury wewnątrz potrawy podczas pieczenia, pozwalając uzyskać perfekcyjnie dopieczone dania.

Istnieje możliwość zaprogramowania temperatury wewnętrznej, jaką ma osiągnąć przygotowywana potrawa.

Zalecamy montaż sondy do mięsa zgodny ze wskazówkami zawartymi w Instrukcji obsługi lub na stronie internetowej www.kitchenaid.eu

Czyszczenie

Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy upewnić się, że jest zimne i odłączone od sieci elektrycznej. Zaleca się unikać stosowania parowych urządzeń czyszczących, wełny stalowej, myjek ściernych i żrących detergentów, które mogłyby uszkodzić urządzenie.

Usuwanie usterek

W przypadku wystąpienia problemów w pracy piekarnika:

1. W pierwszej kolejności należy sprawdzić obecność zasilania i upewnić się, czy piekarnik jest prawidłowo podłączony do sieci;
2. Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, sprawdzając czy usterka nie ustąpiła;
3. Jeśli na wyświetlaczu pojawia się litera F, po której następuje kod błędu, należy skontaktować się z najbliższym Centrum Obsługi Klienta.

Konieczne będzie podanie technikowi następujących informacji: dokładny typ i model piekarnika, kod serwisowy (widoczny po prawej, wewnętrznej stronie, przy otwartych drzwiczkach piekarnika) i kod błędu pojawiający się na wyświetlaczu. Te informacje umożliwią technikowi natychmiastowe rozpoznanie typu koniecznej interwencji.

W przypadku gdy piekarnik wymaga naprawy, zalecamy zwrócić się do Autoryzowanego Serwisu Technicznego.

Szczegółowe instrukcje użytkowania dostępne są na stronie internetowej: www.kitchenaid.eu.
Znajduje się tam również dużo więcej przydatnych informacji związanych z użytkowaniem zakupionych produktów, na przykład inspirujące przepisy kulinarne, tworzone i testowane przez ambasadorów naszej marki lub informacje dotyczące najbliższej szkoły gotowania KitchenAid.

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.

PL

Wydrukowano we Włoszech



400011163071

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.