

## *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*

DE.....Seite 3

*Twelix  
Pyro SC  
Oven  
Kurzanleitung*

DE

“ 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. ”

*Danke, dass Sie sich für dieses Produkt entschieden haben*

**KitchenAid**  
FOR THE WAY IT'S MADE.

# Kurzanleitung



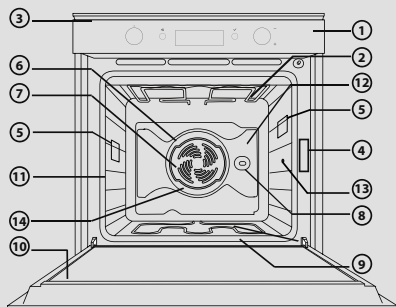
## DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN KITCHENAID PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN

Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter [www.kitchenaid.eu/register](http://www.kitchenaid.eu/register) an



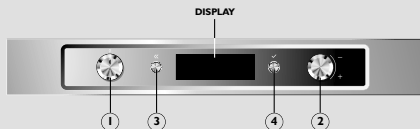
Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.

## Teile und Funktionen des Ofens



1. Bedienfeld
2. Oberes Heizelement/Grill
3. Kühlgebläse (nicht sichtbar)
4. Typenschild (bitte nicht entfernen)
5. Lampe
6. Rundes Heizelement (nicht sichtbar)
7. Gebläse
8. Rotisserie (falls mitgeliefert)
9. Unteres Heizelement (nicht sichtbar)
10. Tür
11. Position der Ablageflächen (die Einschubebene wird auf der Vorderseite des Ofens angezeigt)
12. Rückwand
13. Anschluss Kerntemperaturfühler
14. Twelix-Ring

## Bedienfeld

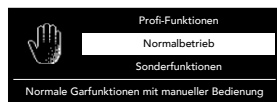


1. **Funktionsknopf:** zum Ein- und Ausschalten des Backofens und zur Auswahl der verschiedenen Funktionen.
2. **Navigationsknopf:** zum Navigieren durch die vorgeschlagenen Menüs auf der Anzeige und zum Ändern der voreingestellten Werte.
3. **⏪ Zurück-Taste:** zur Rückkehr zur vorherigen Anzeige
4. **⏩ OK-Taste:** Zur Bestätigung und Aktivierung der ausgewählten Funktionen

## Erste Schritte und Täglicher Gebrauch des Ofens

Beim **ersten** Einschalten Ihres Ofens müssen Sie die **Sprache** und die **Tageszeit** einstellen. Den **Funktionsknopf** in eine beliebige Richtung drehen, dann den **Navigationsknopf** drehen, um durch die Liste der verfügbaren Sprachen zu blättern. Sobald Sie Ihre Wahlsprache gefunden haben, zur Bestätigung die **OK-Taste** drücken. Sofort danach blinkt "12:00" auf der Anzeige und gibt an, dass Sie die Tageszeit einstellen müssen. Dafür den **Navigationsknopf** drehen, bis die Anzeige die richtige Tageszeit anzeigt, dann zur Bestätigung die **OK-Taste** drücken.

### TÄGLICHER GEBRAUCH DES OFENS



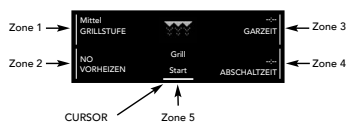
#### 1. Einschalten des Ofens und Auswahl einer Garfunktion aus dem Hauptmenü

Drehen Sie den **Funktionsknopf**, um den Ofen einzuschalten und die Funktionen in dem **Hauptmenü** anzuzeigen:

- **Einstellungen:** Zum Einstellen der Sprache, Tageszeit, Helligkeit der Anzeige, Lautstärke der akustischen Signale und Energieeinsparung.

- **Normalbetrieb:** Für Details bitte die Tabelle der Funktionen im Normalbetrieb ansehen.
- **Spezial:** Für Details bitte die Tabelle der Sonderfunktionen ansehen.
- **Profi-Funktionen: Backen, Gebäck, Drehspeiß,** Sonderfunktionen für die ausgewählten Speiseart.

Um die **dazugehörigen Untermenüs** zu sehen und eine Garfunktion auszuwählen, den *Navigationsknopf* drehen und dann die Taste zur Bestätigung der gewünschten Funktion drücken. Die Anzeige zeigt alle Optionen für diese Funktion.



## 2. Konfiguration der Details der Funktion

Um sich innerhalb der verschiedenen Zonen auf der Anzeige zu bewegen, den *Navigationsknopf* drehen; Dies bringt den Cursor neben die Werte, die geändert werden können. Der Cursor bewegt sich in der Reihenfolge, wie in der Abbildung gezeigt. Wenn die Standardwerte auf der Anzeige blinken, können Sie Ihre Änderungen

durchführen, indem Sie den *Navigationsknopf* drehen und dann die Taste zur Bestätigung drücken.

Für weitere Details, bitte auf die Gebrauchsanleitungen oder [www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu) Bezug nehmen.

## Tabelle der Garfunktionen

### NORMALE GARFUNKTIONEN

Funktion/Speisearten	Ablagen	Stufe	Zubehörteile
<b>Schnelles Vorheizen</b>	Benutzen Sie diese Funktion zum schnellen Vorheizen des Ofens		
	1	3 für alle Speisearten	
<b>Ober-/Unterhitze</b>	1	1 oder 2 für Pizza, süße oder salzige Torten mit saftiger Füllung	-
<b>Grill</b> Fleisch, Steak, Grillspiesse, Bratwurst, Gemüse, Brot	1	4 oder 5	Tropfeinsatz
<b>Grill + Heißluft</b> Große Fleischstücke, Geflügel	1	1 oder 2	Tropfeinsatz
<b>Tweli-grill</b> Fleisch, Fisch, Gemüse	1- 2	3, 4, 5	Tropfeinsatz
	1	3	
<b>Heißluft</b> Verschiedene Speisen gleichzeitig	2	1, 4	-
	3	1, 3, 5	
<b>Umluft</b> Fleisch, gefüllte Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Obstkuchen), gefülltes Gemüse	1	3	-

### SONDERFUNKTIONEN

Funktion/Speisearten	Ablagen	Stufe	Zubehörteile
<b>Abtauen</b> Alle	1	3	-
<b>Warmhalten</b> Alle Speisen, die gerade gegart wurden	1	3	-
<b>Aufgehen lassen</b> Süßer oder salziger Teig	1	2	-
<b>Niedertemperatur</b> Fleisch, Fisch	1	3	Kerntemperaturfühler
	1 - 4	3	
	2	1, 4	
<b>Dörren/Trocknen</b> Obst, Gemüse, Pilze	3	1, 3, 4	Trockenrost
	4	1, 3, 4, 5	
<b>Yoghurt</b> Zutaten für Yoghurt	1	1	Tropfeinsatz
<b>Tweli-base</b> Alle Speisen	1	2	-
<b>Eco Heißluft</b> Braten, gefüllter Braten	1	3	Kerntemperaturfühler
<b>Favoriten</b>	Dies ermöglicht es Ihnen bis zu 10 Favoritenfunktionen zu speichern und aufzurufen		

Für weitere Garinformationen bitte auf die Gebrauchsanleitungen oder [www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu) Bezug nehmen.

## Zubehörteile

<b>Rost</b>	Speisen können direkt auf diesem Rost gegart werden oder der Rost kann als Halter für Kochgeschirr, Backformen oder ofenfeste Behälter verwendet werden.
<b>Tropfeinsatz</b>	Durch Einsetzen dieses Tropfeinsatzes unter den Rost können Sie Bratensaft auffangen; Sie können auch Fleisch, Fisch, Gemüse, Fladenbrot, usw. direkt auf der Pfanne garen.
<b>Backblech</b>	Brot oder Gebäck kann auf diesem Blech gegart werden, ebenso wie gebratenes Fleisch, Fisch in Folie, usw.
<b>Kerntemperaturfühler-Zubehör</b>	Dieses Zubehör ist nützlich zum Messen der Innentemperatur der Speise während dem Garen.
<b>Trockenrost</b>	Obst, Pilze und Gemüse können während dem Dehydrieren auf diesen Rost gelegt werden.
<b>Drehspieß</b>	Geflügel und große Fleischstücke werden dank diesem Zubehör gleichmäßig gegart.
<b>Schieberegalschiene</b>	Diese Führungen vereinfachen das Einsetzen und Entfernen von Rosten und Backblechen.

**Bitte beachten:** Die Anzahl des Ofenzubehörs kann je nach gekauftem Modell unterschiedlich sein. Zubehörteile können einzeln bei der Kundendienststelle erworben werden.

### KERNTEMPERATURFÜHLER-ZUBEHÖR

Der in Ihrem Ofen enthaltene Kerntemperaturfühler ermöglicht Ihnen während dem Garen die Messung der genauen Temperatur, so dass Ihre Gerichte perfekt gegart werden.

Sie können die gewünschte Innentemperatur für die Speise programmieren.

Wir empfehlen, dass der Kerntemperaturfühler so verwendet wird, wie in den Gebrauchsanweisungen oder unter [www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu) dargestellt

## Reinigung

Vor der Reinigung Ihres Gerätes, bitte sicherstellen, dass es kalt und von dem Stromnetz getrennt ist. Es wird davon abgeraten Dampfreinigungsgeräte, Topfkratzer aus Stahlwolle, Scheuerlappen und aggressive Reinigungsmittel zu verwenden, da diese das Gerät beschädigen können.

Um den automatischen Reinigungszyklus des Ofens zu verwenden, bitte auf die Gebrauchsanleitungen oder [www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu) Bezug nehmen.

## Fehlersuche

Bei Problemen während dem Betrieb Ihres Ofens:

1. Zuerst prüfen, dass elektrischer Strom vorhanden ist und dass der Ofen richtig an das Stromnetz angeschlossen ist;
2. Schalten Sie den Ofen aus und wieder an, um zu sehen, ob das Problem gelöst ist;
3. Wenn Sie ein "F" sehen, dass sofort von einem Fehlercode gefolgt ist, kontaktieren Sie bitte ihre lokale Kundendienststelle.

Sie müssen dem Techniker die folgenden Informationen zur Verfügung stellen: den genauen Typ und das Modell des Ofens, den Kundendienstcode (befindet sich auf der rechten Innenseite, wenn die Ofentür geöffnet ist) und der Fehlercode, der auf der Anzeige erscheint. Diese Information ermöglicht es dem Techniker sofort die erforderliche Art des Eingriffs zu erkennen.

Wenn der Ofen repariert werden muss, empfehlen wir, dass Sie sich an einen zugelassenen Technischen Kundendienst wenden.

Bitte beziehen Sie sich auf unsere Internetseite [www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu) für vollständige Gebrauchsanweisungen.

Zusätzlich finden Sie eine Menge an nützlichen Informationen über unsere Produkte, wie inspirierende Rezepte, die von unseren Markenbotschaftern erstellt und getestet wurden oder die nächstgelegene KitchenAid Kochschule.

**KitchenAid**  
FOR THE WAY IT'S MADE.

DE

Gedruckt in Italien



400011163061

**KitchenAid**  
FOR THE WAY IT'S MADE.