

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
Artisan 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.



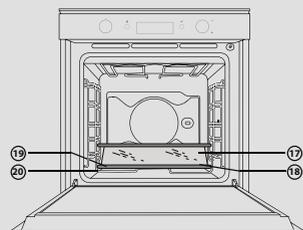
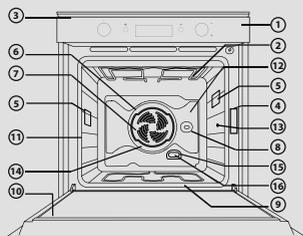
DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN KITCHENAID PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN

Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter www.kitchenaid.eu/register an



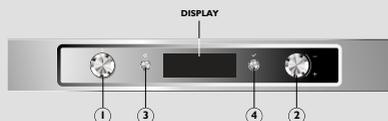
Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.

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
15. Modularer Anschluss
16. Stopfen für Garraumbuchse (wenn das Artisan-Zubehör nicht in dem Ofen ist, die Buchse einsetzen, um zu verhindern, dass Spritzer in die Steckdose gelangen)
17. Glasdeckel
18. Lochblech
19. Tropfeinsatz + Heizelement
20. Tropfeinsatzhalter

Bedienfeld

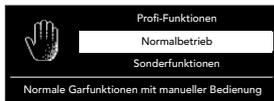


1. **Funktionsknopf:** zum Ein- und Ausschalten des Backofens und zur Auswahl der verschiedenen Funktionen.
2. **Navigationsknopf:** zum Navigieren durch die vorgeschlagenen Menüs auf der Anzeige und zum Ändern der voreingestellten Werte.
3. **Zurück-Taste:** zur Rückkehr zur vorherigen Anzeige
4. **OK-Taste:**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

TÄGLICHER GEBRAUCH DES OFENS



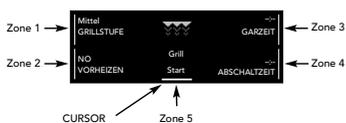
1. Einschalten des Ofens und Auswahl einer Garfunktion aus dem Hauptmenü

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

- **Allgemeine Einstellungen**
- **Normale Garfunktionen**

- **Sonderfunktionen**
- **Profi-Funktionen: Backen, Gebäck, Drehspieß**
- **Artisan: Reiner Dampf, Anderer Dampf, Artisan Funktionen**

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 Bezug nehmen.

Garfunktionen

NORMALE GARFUNKTIONEN

- **Ober- & Unterhitze:** Alle Speisearten.
- **Grill:** Fleisch, Steak, Grillspiesse, Bratwurst, Gemüse, Brot.
- **Grill + Heißluft:** Große Stücke von Fleisch und Geflügel.
- **Tweli-grill:** Fleisch, Fisch, Gemüse.
- **Heißluft:** Verschiedene Speisen, die gleichzeitig auf verschiedenen Ebenen gegart werden.
- **Umluft:** Fleisch, gefüllte Kuchen, gefülltes Gemüse.

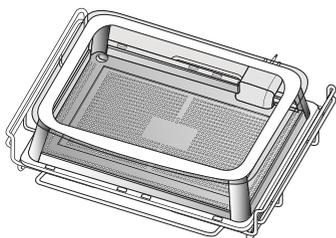
SONDERFUNKTIONEN

- **Schnelles Vorheizen:** Benutzen Sie diese Funktion zum schnellen Vorheizen des Ofens.
- **Auftauen:** Alle Speisearten.
- **Warmhalten:** Alle Speisen, die gerade gegart wurden.
- **Aufgehen lassen:** Süßer oder salziger Teig.
- **Schmoren:** Fleisch, Fisch (Zubehör: Kerntemperaturfühler).
- **Dörren/Trocknen:** Obst, Gemüse, Pilze (Zubehör: Trockenrost).
- **Yoghurt:** Selbstgemachter Yoghurt.
- **Tweli-base :** Alle Speisearten.
- **Eco Heißluft:** Braten und gefüllter Braten (Zubehör: Kerntemperaturfühler).

Für weitere Informationen über die Funktionen **Normalbetrieb**, **Profi** und **Artisan** bitte auf die Gebrauchsanleitungen oder www.kitchenaid.eu Bezug nehmen.

Zubehörteile

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



ARTISAN-ZUBEHÖR

Das **Artisan**-Dampfzubehör beinhaltet: **Glasdeckel, Lochblech, Tropfeinsatz + Heizelement** und die **Halterung, Stopfen für die interne Steckdose**.

Wir empfehlen, dass das Zubehör so zusammengebaut wird, wie in den Gebrauchsanweisungen oder unter www.kitchenaid.eu dargestellt.

Fügen Sie je nach Ihrem Rezept Wasser hinzu, starten Sie dann die Artisan-Funktion aus dem Hauptmenü.

Das Artisan-Zubehör kann sehr hohe Temperaturen erreichen, daher empfehlen wir das Tragen von Ofenhandschuhen, wenn Sie es berühren oder bewegen müssen, und raten von dem Zufügen von Wasser während dem Dampfzyklus ab.

Für weitere Informationen über das **Zubehör** und dessen **Funktionen** bitte auf die Gebrauchsanleitungen oder www.kitchenaid.eu Bezug nehmen.

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 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 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



400011163055

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.