

## *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
---------	--------

*Twelix  
Pyro 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.



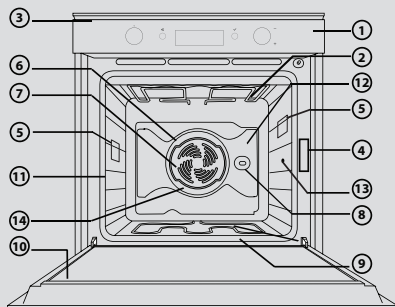
## DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU KITCHENAID

Aby uzyskać kompleksową pomoc, prosimy zarejestrować urządzenie na stronie [www.kitchenaid.eu/register](http://www.kitchenaid.eu/register)



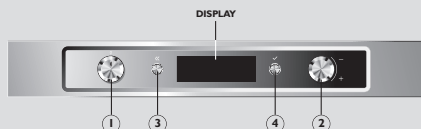
Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać te instrukcje.

## Części i funkcje piekarnika



1. Panel sterowania
2. Grzałka górna/ grill
3. Wentylator chłodzący (niewidoczny)
4. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
5. Kontrolka
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
14. Tarcza Twelix

## Panel sterowania

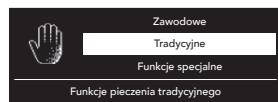


1. **Pokrętko wyboru funkcji:** aby włączyć/wyłączyć piekarnik i wybrać funkcję.
2. **Pokrętko nawigacji:** służy do poruszania się na wyświetlaczu między sugerowanymi menu i zmiany wstępnie ustawionych wartości.
3. **⏪ Przycisk Wstecz:** powrót do poprzedniego ekranu
4. **⏹ Przycisk OK:** potwierdzenie 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](http://www.kitchenaid.eu).

## Tabela funkcji pieczenia

### FUNKCJE TRADYCYJNE

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

### FUNKCJE SPECJALNE

Funkcja/Typ potrawy	Półki	Poziom	Akcesoria
<b>Rozmrażanie</b> Dowolne	1	3	-
<b>Utrzym. w cieple</b> Dowolna potrawa, która została właśnie przyrządzona	1	3	-
<b>Wyrastanie</b> Ciasta słodkie i wytrawne	1	2	-
<b>Duszenie</b> Mięso, ryby	1	3	Sonda do mięsa
	1 - 4	3	
<b>Usuwanie wody</b> Owoce, warzywa, grzyby	2	1, 4	Błacha do suszenia
	3	1, 3, 4	
	4	1, 3, 4, 5	
<b>Jogurt</b> Składniki potrzebne do przygotowania jogurtu	1	1	Błacha na ściekający tłuszcz
<b>Tweli-base</b> Dowolna żywność	1	2	-
<b>Wym. obieg Eco</b> Pieczenie, nadziewane mięso	1	3	Sonda do mięsa
<b>Ulubione</b>	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](http://www.kitchenaid.eu).

## Akcesoria

<b>Ruszt</b>	Potrawy można piec bezpośrednio na tej półce lub użyć jej jako podstawy dla naczyń kuchennych i innych pojemników nadających się do stosowania w piekarniku.
<b>Blacha na ściekający tłuszcz</b>	Umieszczenie tej blachy pod rusztem pozwala zbierać soki wyciekające z potraw; mięso, ryby, warzywa, płaski chleb itd. można piec również bezpośrednio na tej blasze.
<b>Blacha do pieczenia</b>	Na blasze tej można piec chleb, ciasta, ciastka, mięso, ryby „en papillote” itp.
<b>Akcesorium – sonda do mięsa</b>	To akcesorium służy do pomiaru temperatury wewnątrz potrawy podczas pieczenia.
<b>Blacha do suszenia</b>	Na tej tacy można umieścić owoce, grzyby i warzywa poddawane działaniu funkcji usuwania wody.
<b>Rożen</b>	To akcesorium pozwala równomiernie piec drób i duże porcje mięsa.
<b>Wysuwane przewodnice półek</b>	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](http://www.kitchenaid.eu)

## Konserwacja

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.

## Automatyczne czyszczenie

Przed uruchomieniem funkcji czyszczenia piro należy wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika (w tym przewodnice poziomu).

Dla uzyskania optymalnych rezultatów, przed uruchomieniem funkcji pirolitycznej należy usunąć duże osady wilgotną gąbką.

Zaleca się włączenie funkcji pirolitycznej w zależności od zanieczyszczenia piekarnika oraz częstotliwości użycia piekarnika.

## 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](http://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.

PL

Wydrukowano we Włoszech



400011543857

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