

## QUICK START GUIDE GUÍA RÁPIDA PARA COMENZAR GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE COUNTERTOP OVEN/FOUR DE COMPTOIR/ HORNO PARA MOSTRADOR

**WARNING:** To reduce the risk of fire, electric shock, or injury to persons, read the IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS, located in your appliance's "Owner's Manual", before operating this appliance.

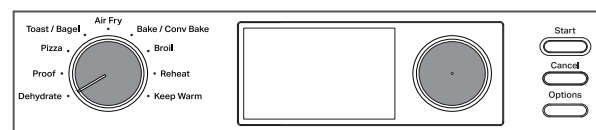
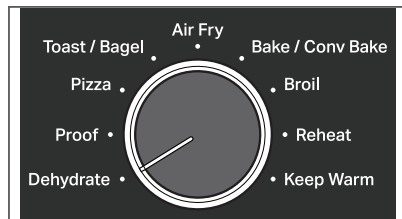
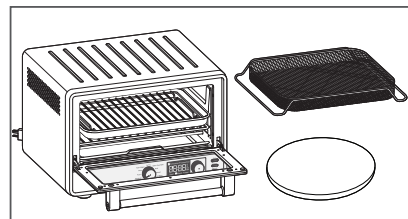
**AVERTISSEMENT:** A fin de réduire le risque de incendie, choc électrique ou lésions personnelles, lisez les INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ que se trouvent dans le « Manuel du propriétaire », avant de utiliser l'électrodomestique.

**ADVERTENCIA:** A fin de reducir el riesgo de incendio, choque eléctrico o lesiones personales, lea las INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD que se encuentran en el "Manual del propietario", antes de usar el electrodoméstico.

**NOTE:** For detailed instructions on using the Countertop Oven, please refer to your "Owner's Manual".

**REMARQUE:** Pour des instructions détaillées sur l'utilisation du four de comptoir, se référer au « Manuel du propriétaire ».

**NOTA:** Para ver las instrucciones detalladas para usar el horno para mostrador, consulte su "Manual del propietario".



### Air Fry Function Time Recommendation/ Recommandation De Durée – Fonction Air Fry (Friture À Air)/ Recomendaciones De Tiempo: Función Air Fry (Freído Sin Aceite)

FOOD/ ALIMENT/ ALIMENTO	PORTION/ PARTE/ PORCIÓN	TEMPERATURE/ TEMPERATURA/ TEMPERATURA	TIME/ DURÉE/ HORA
Chicken Nuggets/ Pépites de poulet/ Croquetas de pollo	1 Layer/ 1 couche/ 1 capa	425°F (218°C)	8-10 minutes/ 8 à 10 minutes/ de 8 a 10 minutos
Chicken Tenders/ Filets de poulet/ Frituras de pollo	1 Layer/ 1 couche/ 1 capa	425°F (218°C)	13-15 minutes/ 13 à 15 minutes/ de 13 a 15 minutos
Chicken Wings/ Ailes de poulet/ Alitas de pollo	1 Layer/ 1 couche/ 1 capa	425°F (218°C)	18-20 minutes/ 18 à 20 minutes/ de 18 a 20 minutos
Fish Fillets/ Filets de poisson/ Filetes de pescado	1 Layer/ 1 couche/ 1 capa	450°F (232°C)	12-14 minutes/ 12 à 14 minutes/ de 12 a 14 minutos
Fish Sticks/ Bâtonnets de poisson/ Palitos de pescado	1 Layer/ 1 couche/ 1 capa	450°F (232°C)	10-12 minutes/ 10 à 12 minutes/ de 10 a 12 minutos
French Fries/ Frites/ Papas fritas a la francesa	1 Layer/ 1 couche/ 1 capa	425°F (218°C)	22-24 minutes/ 22 à 24 minutes/ de 22 a 24 minutos

FOOD/ ALIMENT/ ALIMENTO	PORTION/ PARTE/ PORCIÓN	TEMPERATURE/ TEMPERATURA/ TEMPERATURA	TIME/ DURÉE/ HORA
Mozzarella Sticks/ Bâtonnets de mozzarella/ Palitos de mozzarella	1 Layer/ 1 couche/ 1 capa	450°F (232°C)	5-7 minutes/ 5 à 7 minutes/ de 5 a 7 minutos
Taquitos/ Taquitos/ Taquitos	1 Layer/ 1 couche/ 1 capa	400°F (204°C)	5-7 minutes/ 5 à 7 minutes/ de 5 a 7 minutos

**NOTE:** Gently spray the basket with oil before each batch of food. No more oil is needed. Results may vary with different food brands and sizes. Follow Toaster Oven instructions from the back of the food package and reduce time.

**REMARQUE:** Vaporiser légèrement le panier d'huile avant chaque cuisson d'aliments. Très peu d'huile est nécessaire. Le résultat peut varier selon les différentes marques et épaisseurs d'aliments. Suivre les instructions de cuisson au four grille-pain indiquées au dos de l'emballage des aliments et réduire la durée de cuisson.

**NOTA:** Rocíe cuidadosamente la canasta con aceite antes de cada preparación dealimento. No es necesario agregar más aceite. Los resultados pueden variar con marcas y tamaños de alimentos diferentes. Siga las instrucciones del horno tostador de la parte posterior del paquete de alimentos y reduzca el tiempo.

**TIP:** When cooking fatty foods, such as non breaded poultry with skin, use the baking pan instead of the air fry basket to catch excess oil that may drip from the food.

**ASTUCE:** Lors de la cuisson d'aliments gras, comme le poulet sans panure avec peau, utiliser le plat de cuisson à la place du panier à friture à air pour recueillir l'excès d'huile qui peut s'écouler des aliments.

**CONSEJO:** Cuando cocine comidas grasosas, como aves con piel, sin rebozar, use el molde de hornear en vez de la canasta Air Fry para juntar el exceso de aceite que puede gotear de la comida.

### Pizza Function Time Recommendation/ Recommandation sur la durée de la fonction pizza/ Recomendación de tiempo para la función de Pizza

FOOD/ ALIMENT/ ALIMENTO	PORTION/ PARTE/ PORCIÓN	TEMPERATURE/ TEMPERATURA/ TEMPERATURA	TIME/ DURÉE/ HORA
Fresh Pizza/ Pizza fraîche/ Pizza fresca	1 Pizza-up to 12" in Diameter/ 1 Pizza – jusqu'à 12 po de diamètre/ 1 pizza de hasta 12" de diámetro	450°F (232°C)	15 minutes/ 15 minutes/ 15 minutos
Frozen Pizza/ Pizza surgelée/ Pizza congelada	1 Pizza-up to 12" in Diameter/ 1 Pizza – jusqu'à 12 po de diamètre/ 1 pizza de hasta 12" de diámetro	400°F (204°C)	17 minutes/ 17 minutes/ 17 minutos

**NOTE:** Results may vary with different doughs, ingredients, and brands. For frozen pizzas, it is recommended to follow time and temperature directions included on the food packaging. When using your pizza baking stone, preheating is necessary before every pizza (without pizza) for optimal results.

**REMARQUE:** Les résultats peuvent varier en fonction de la pâte, des ingrédients et de la marque. Pour les pizzas surgelées, il est recommandé de suivre les instructions de température et de temps de cuisson indiquées sur l'emballage de l'aliment. Lorsque la pierre à pizza est utilisée, le préchauffage est nécessaire avant chaque pizza (sans pizza) pour un résultat optimal.

**NOTA:** Los resultados pueden variar con diferentes masas, ingredientes y marcas. Para las pizzas congeladas, se recomienda seguir las instrucciones relativas al tiempo y la temperatura que se incluyen en el envase del alimento. Cuando utilice su piedra para hornear pizza, es necesario precalentarla antes de cada pizza (sin pizza) para obtener resultados óptimos.

**TIP:** Thick crust, self-rising, or deep-dish pizzas will require longer cooking times.

**ASTUCE:** Les pizzas à croûte mince, à croûte levante ou à croûte épaisse nécessitent un temps de cuisson supérieur.

**CONSEJO:** Las pizzas de masa gruesa, autoleudantes o de molde hondo requerirán tiempos de cocción más largos.

©/™ ©2023 KitchenAid. All rights reserved. Used under license in Canada.

Tous droits réservés. Utilisé sous licence au Canada.

W11670369B Todos los derechos reservados. Usada en Canadá bajo licencia.

07/23