

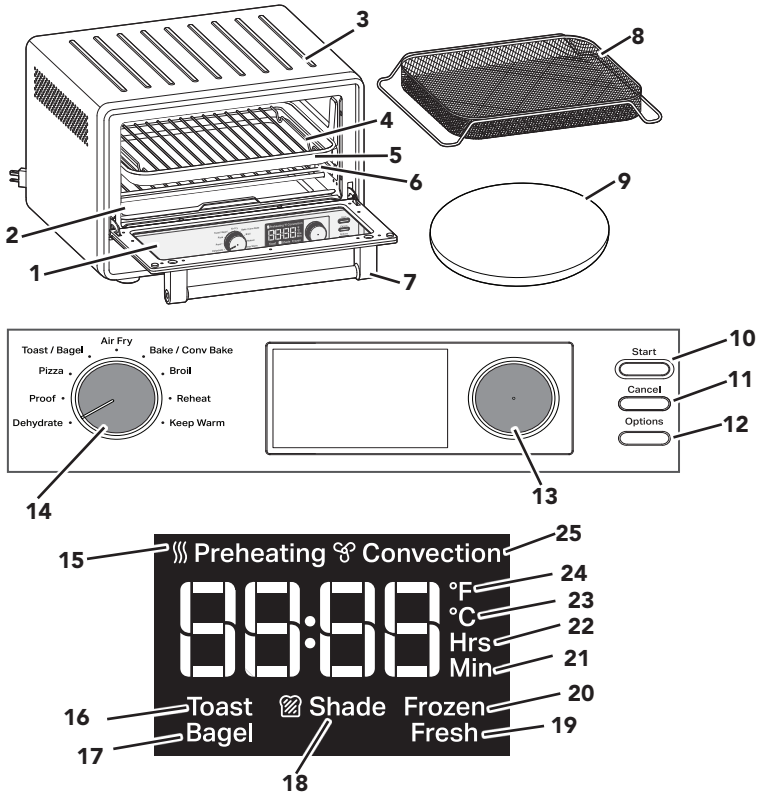


KitchenAid®

Countertop Oven
Four grille-pain
Horno para mostrador
KCO128



PARTS AND FEATURES



- | | | | |
|----|---|----|----------------------------------|
| 1 | Toughened Glass Window | 14 | Mode Knob: Cooking Mode Selector |
| 2 | Removable Crumb Tray | 15 | Preheating Icon |
| 3 | Cool Down Surface for Removable Oven Rack | 16 | Toast Icon |
| 4 | Chrome-plated Steel Broiling Rack | 17 | Bagel Icon |
| 5 | Enamel-coated Pan | 18 | Shade Icon |
| 6 | Chrome-plated Steel Oven Rack | 19 | Fresh Icon |
| 7 | Door Handle | 20 | Frozen Icon |
| 8 | Air Fry Basket | 21 | Minutes Icon |
| 9 | Pizza Stone | 22 | Hours Icon |
| 10 | Start: Start Selected Cooking Mode | 23 | Celsius Icon |
| 11 | Cancel: Stops Selected Cooking Mode | 24 | Fahrenheit Icon |
| 12 | Options | 25 | Convection Icon |
| 13 | Temperature/Timer Knob | | |

NOTE: Press and hold the Options button for 3 seconds to switch between the temperature units Fahrenheit (°F) and Celsius (°C).



PRODUCT SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word “DANGER” or “WARNING.” These words mean:

! DANGER

You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.

! WARNING

You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions. Misuse of appliance may result in personal injury.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against risk of electrical shock, do not put cord, plugs, or any parts of the Countertop Oven in water or other liquid.
4. This appliance is not intended for use by children or by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
5. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest Authorized Service Facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
6. The use of accessories/attachments not recommended or sold by KitchenAid may cause fire, electrical shock, or injury to persons.
7. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
8. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
9. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
10. Use extreme caution when removing Multipurpose Pan, Oven Rack, or disposing of hot grease.
11. Oversize foods or metal utensils must not be inserted in a Countertop Oven as they may create a fire or risk of electric shock.
12. A fire may occur if Countertop Oven is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation.



PRODUCT SAFETY


13. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
14. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of materials other than metal or glass.
15. Do not store any materials, other than KitchenAid recommended accessories, in this Countertop Oven when not in use.
16. Do not place any of the following materials in the Countertop Oven: paper, cardboard, plastic, or anything similar.
17. Do not cover crumb drawer or any part of the Countertop Oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
18. To disconnect, turn the Countertop Oven “off” by pressing Cancel button, then remove plug from wall outlet.
19. Do not use the appliance outdoors.
20. Do not use appliance for other than intended use.
21. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This product is designed for household use only.

ELECTRICAL REQUIREMENTS

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

Voltage: 120 V~
Frequency: 60 Hz
Power: 1800 W

NOTE: If the plug does not fit in the outlet, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way. Do not use an adapter.

Do not use an extension cord. If the power supply cord is too short, have a qualified electrician or service technician to install an outlet near the appliance.

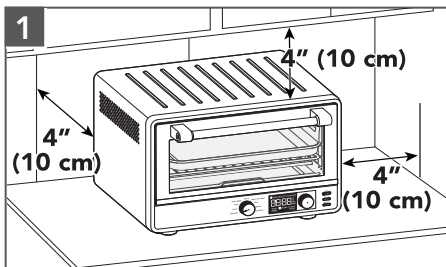
The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.



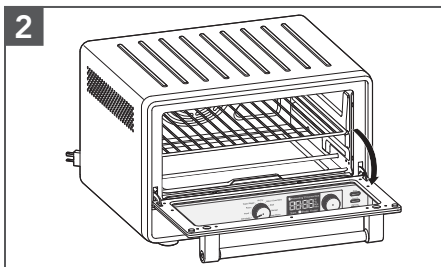


GETTING STARTED

Before first use, clean all parts and accessories (see "Care and Cleaning" section). Place the Countertop Oven on a dry and flat level surface. Remove all packaging materials and labels, if present.



Make sure all sides are positioned with at least 4" (10 cm) distance.



Open the door and align the rack with the grooves for desired positions (see "Countertop Oven Rack Position" section).

⚠ WARNING

Electrical Shock Hazard

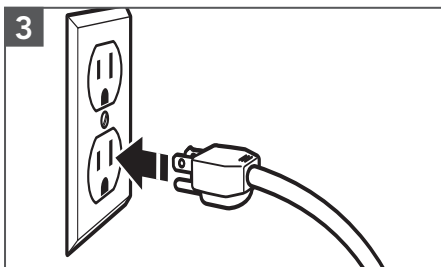
Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.



Plug into a grounded 3 prong outlet. Your Countertop Oven is now ready to use.

NOTE: Upon first use, the Air Fryer may produce light smoke. This is normal.





GETTING STARTED

TIME RECOMMENDATION - AIR FRY FUNCTION

FOOD	PORTION	TEMPERATURE °F(°C)	TIME
Chicken Nuggets	1 Layer	425°F (218°C)	8-10 minutes
Chicken Tenders	1 Layer	425°F (218°C)	13-15 minutes
Chicken Wings	1 Layer	425°F (218°C)	18-20 minutes
Fish Fillets	1 Layer	450°F (232°C)	12-14 minutes
Fish Sticks	1 Layer	450°F (232°C)	10-12 minutes
French Fries	1 Layer	425°F (218°C)	22-24 minutes
Mozarella Sticks	1 Layer	450°F (232°C)	5-7 minutes
Taquitos	1 Layer	400°F (204°C)	5-7 minutes

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.

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.

COOKING FUNCTIONS

PREHEATING

Preheating your Countertop Oven is important for consistent and even results. Once you select your desired cooking mode or any other settings, and press “Start”. The light ring around the Start button will be on, and the Preheat indicator will show on the LCD. Once the oven has reached the set temperature, a tone will sound to let you know that you can insert food and begin cooking. Preheating is NOT necessary in all cooking modes. To skip the Preheat and Start the timer directly, push the Start button a second time.

NOTE: Automatic Preheat is not programmed for Dehydrate, Keep Warm, Reheat, Toast, and Bagel functions.

CONVECTION

The convection fan is controlled by the Options button. Pushing the Options button will toggle the fan ON or OFF for Bake. A “Convection” label and fan icon will appear on the display when the convection fan is on. The Air Fry function uses a high speed convection fan that cannot be turned off. The Dehydrate function uses the high speed convection fan as preset, but it may be turned off by pushing the Options button.





COOKING FUNCTIONS

COOKING FUNCTION	RECOMMEND RACK POSITION	PRESET TEMP. °F (°C)	TEMPERATURE RANGE °F (°C)	PRESET TIME	PREHEAT
Dehydrate	Upper/Lower	150°F (66°C)	80–180°F (27–82°C)	6 hours	-
Proof	Lower	90°F (32°C)	80–100°F (27–38°C)	30 minutes	-
Air Fry	Lower	400°F (205 °C)	150–450°F (66–232°C)	17 minutes	Auto
Bake	Lower	350°F (176°C)	150–450°F (66–232°C)	30 minutes	Auto
Broil	Upper	450°F (232°C)	350°F (17 C) 450°F (232°C)	8 minutes	Auto
Reheat	Lower	300°F (149°C)	150–450°F (66–232°C)	15 minutes	-
Keep Warm	Lower	170°F (77°C)	150–450°F (66–232°C)	1 hours	-
Frozen Pizza	Lower	400°F (204°C)	150–450°F (66–232°C)	17 minutes	Auto
Fresh Pizza	Lower	450°F (232°C)	150–450°F (66–232°C)	15 minutes	Auto w/ stone

Note: Preheat can be skipped by pressing “Start” button twice - not recommended for Fresh Pizza function.

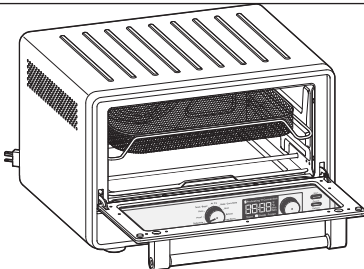
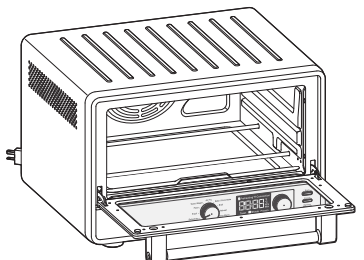
Cook all foods to minimum safe internal temperatures. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of food borne illness.

TOASTING FUNCTIONS	RECOMMEND RACK POSITION	PRESET SHADE	SHADE RANGE (LIGHT TO DARK)	ELEMENTS RUN
Toast	Lower	4	1-8	Runs 4 elements
Bagel	Lower	4	1-8	Runs 4 elements



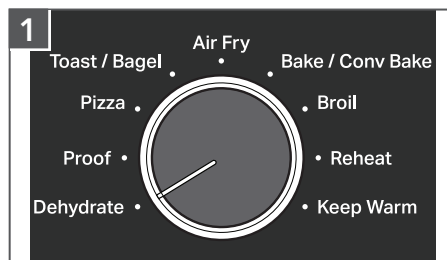


COUNTERTOP OVEN RACK POSITION

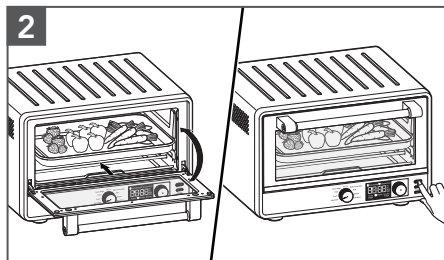
<p>Bottom rack position for Air Fry, Bake, Dehydrate, Keep Warm, Pizza, Proof, Reheat</p>	
<p>Top rack position for Broil, Dehydrate</p>	

USING THE DEHYDRATE FUNCTION

Dehydrate option is to remove moisture content from veggies or fruits to dry and preserve them.



Set the Mode knob to Dehydrate.
 The preset temperature 150°F will be shown.
 If desired, rotate knob to adjust.
 Press the knob to show preset time. The preset time is 6 hours. If desired, rotate knob to adjust.

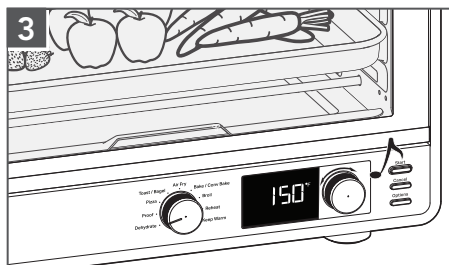


Open the door and place the food on the center of the rack. Close the door. Press Start to start the cycle.





USING THE DEHYDRATE FUNCTION



IMPORTANT: Always use oven mitts when removing pans or racks.

When the time has elapsed, the end signal will sound and the Air Fryer will shut off automatically.

USING THE PROOF FUNCTION

The Proof function maintains a warm environment useful for rising yeast.

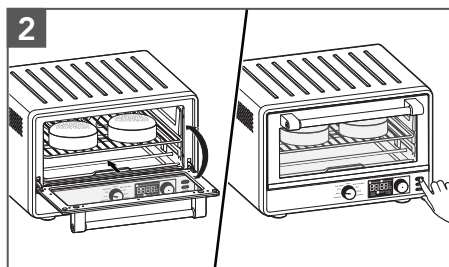
Use for dough. To speed up bread proofing. With a range of 80–100°F temperature and lower heating elements, this setting can be used to accelerate bread proofing (rising).



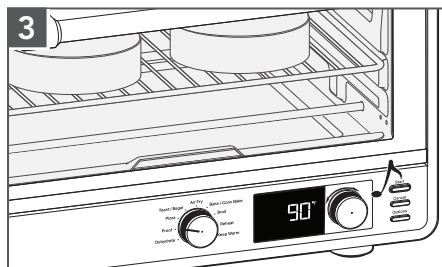
Set the Mode knob to Proof.

The preset temperature 90°F will be shown. If desired, rotate knob to adjust.

Press the knob to show preset time. The preset time is 30 minutes. If desired, rotate knob to adjust.



Open the door and place the food on the center of the rack. Close the door. Press Start to start the cycle.

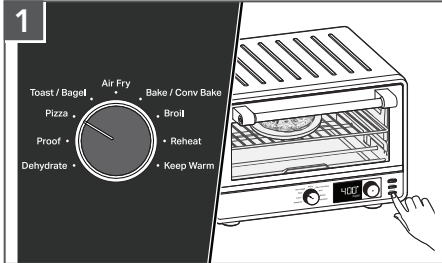


When the time has elapsed, the end signal will sound and the Countertop Oven will shut off automatically.



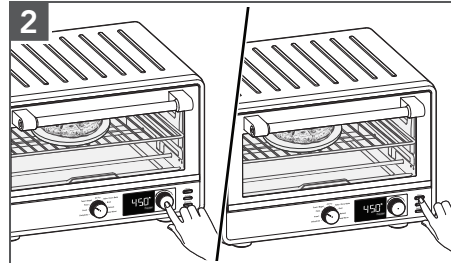
USING THE PIZZA (FROZEN/FRESH) FUNCTION

The Pizza Function distributes power to the top and bottom heating elements to maintain the desired Oven temperature to cook homemade or Frozen Pizza.

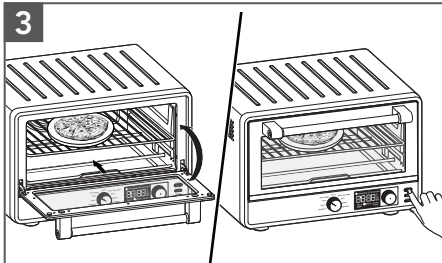


Set the Mode knob to Pizza.

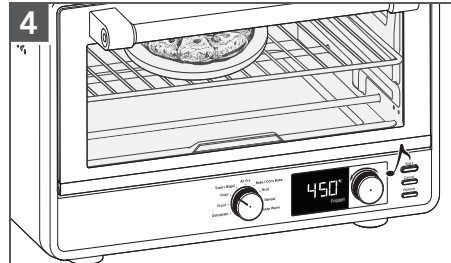
The default mode is Frozen. To cook Fresh pizza, select the Options button to toggle to Fresh.



The preset temperatures are 400°F (204°C) for Frozen and 450°F (232°C) for Fresh pizza. If desired, rotate the knob to adjust. Press the knob to show preset time. The preset times are 17 minutes for Frozen and 15 minutes for Fresh pizza. If desired, rotate knob to adjust.



Place the Pizza Stone in the Oven while the oven is preheating. Once the oven is preheated, take out the Pizza Stone and place pizza on the stone. Insert back into the oven. Close the door. Press Start to start the cycle.



When the time has elapsed, the end signal will sound and the Countertop oven will shut off automatically. If cooking another Pizza, please make sure to preheat the Pizza Stone again.

Tips when using Pizza Function:

- When using Fresh Pizza mode, recommend to preheat the oven (with Pizza Stone inside) for full time. If cooking multiple pizzas, recommend to always preheat the oven and stone again for optimal results.
- 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.
- Thick crust, self-rising, or deep-dish pizzas may require longer cooking times.



USING THE TOAST OR BAGEL FUNCTION

In Toast mode, your oven distributes power to the top and bottom heating elements to maintain the desired oven temperature.

In Bagel mode, the oven distributes power between the top and bottom heating elements to nicely brown the top of cut bagels while gently warming the outside.

1

Set the Mode knob to Toast/Bagel. Mode and Shade will be shown on right screen.

2

Open the door and place the food on the center of the rack. Close the door.

3

Toast option will be default. Press Options button to switch to Bagel option. The Shade Icon will be flashing. Rotate the knob to adjust shade 1 (lowest) to 8 (highest). Press Start to start the cycle.

4

When the time has elapsed, the end signal will sound and the Countertop Oven will shut off automatically.

USING THE AIR FRY FUNCTION

The Air Fry function uses a combination of hot air and heating elements to prepare crispy foods.

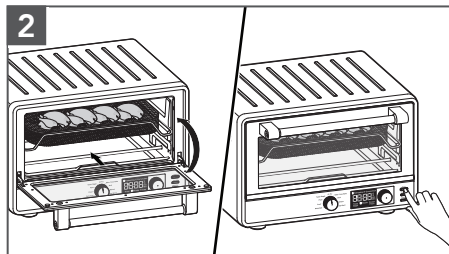
1

Set the Mode knob to Air Fry.
The preset temperature 400°F will be shown. If desired, rotate knob to adjust.
Press the knob to show preset time. The preset time is 17 minutes. If desired, rotate knob to adjust.

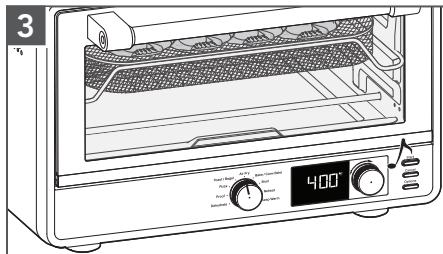




USING THE AIR FRY FUNCTION



Open the door and place the food on the center of the rack. Close the door. Press Start to start the cycle.



When the time has elapsed, the end signal will sound and the Countertop Oven will shut off automatically.

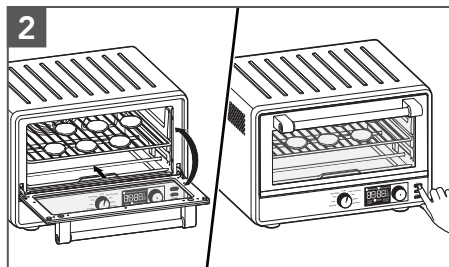
USING THE BAKE FUNCTION

In Bake mode, food will prepare in dry heat like bread, cake, toast etc. Both the top and bottom cooking elements cycle on and off while baking. Recipes will vary and cooking time should be monitored for desired results. For better cooking results, select the correct cooking pan to allow for proper air circulation.

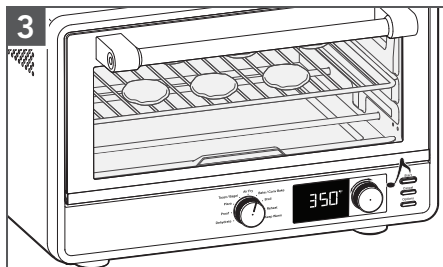
The convection fan can be turned ON or OFF by pressing the convection button.



Set the Mode knob to Bake/Conv Bake. The preset temperature 350°F will be shown. If desired, rotate knob to adjust. Press the knob to show preset time. The preset time is 30 minutes. If desired, rotate knob to adjust.



Open the door and place the food on the center of the rack. Close the door. Press Start to start the cycle.



When the time has elapsed, the end signal will sound and the Countertop Oven will shut off automatically.





USING THE BROIL FUNCTION

Only the top cooking elements heat when the Broil function is selected. Use the included broil pan directly on the oven rack for even browning and easy cleanup. The broil pan may also be used for the Bake and Warm settings.

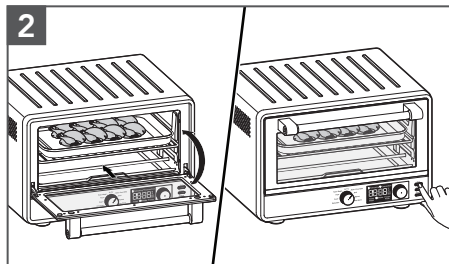
The convection fan can be turned ON or OFF by pressing the convection button.



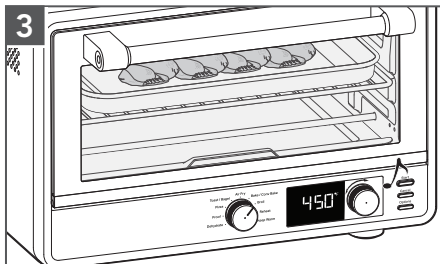
Set the Mode knob to Broil.

The preset temperature 450°F will be shown. If desired, rotate knob to adjust.

Press the knob to show preset time. The preset time is 8 minutes. If desired, rotate knob to adjust.



Open the door and place the food on the center of the rack. Close the door. Press Start to start the cycle.



When the time has elapsed, the end signal will sound and the Countertop Oven will shut off automatically.

USING THE REHEAT FUNCTION

In Reheat function oven distributes power to the top and bottom elements to bring food to serving temperature.

The convection fan can be turned ON or OFF by pressing the convection button.



Set the Mode knob to Reheat.

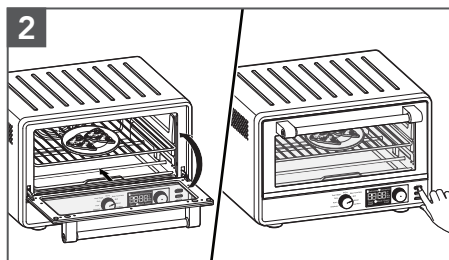
The preset temperature 300°F will be shown. If desired, rotate knob to adjust.

Press the knob to show preset time. The preset time is 15 minutes. If desired, rotate knob to adjust.

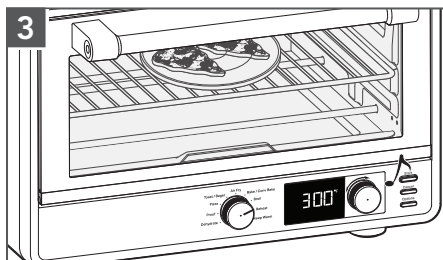




USING THE REHEAT FUNCTION



Open the door and place the food on the center of the rack. Close the door. Press Start to start the cycle.



When the time has elapsed, the end signal will sound and the Countertop Oven will shut off automatically.

USING THE KEEP WARM FUNCTION

WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

In Keep Warm mode, your oven distributes power to the bottom elements to keep food warm after cooking, so it may be served hot.

The convection fan can be turned ON by pressing the convection button.



Set the Mode knob Keep Warm.

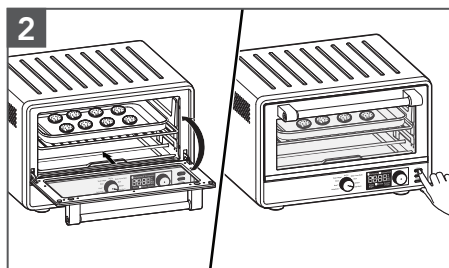
The preset temperature 170°F will be shown. If desired, rotate knob to adjust.

Press the knob to show preset time. The preset time is 1 hours. If desired, rotate knob to adjust.

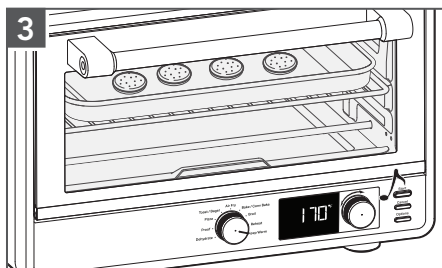




USING THE KEEP WARM FUNCTION



Open the door and place the food on the center of the rack. Close the door. Press Start to start the cycle.



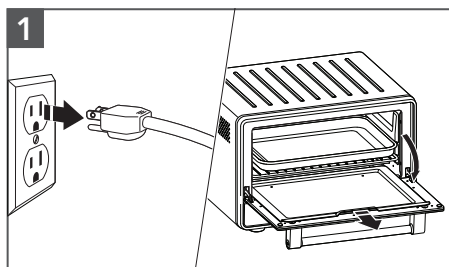
When the time has elapsed, the end signal will sound and the Countertop Oven will shut off automatically.

CARE AND CLEANING

NOTE: Allow the Countertop Oven and accessories to cool completely before cleaning.

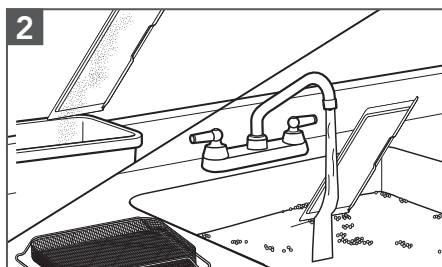
IMPORTANT: Allow the appliance to cool completely before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.

IMPORTANT: Caring for a Pizza Stone only requires brushing off the surface of dried crumbs or food particles after baking. There is no water, soap or scrubbing required. Wait until the Pizza Stone has completely cooled, then brush off excess food particles and return to storage. Keep in mind over time the Pizza Stone will likely develop some discoloration or staining – this is a result of normal usage.

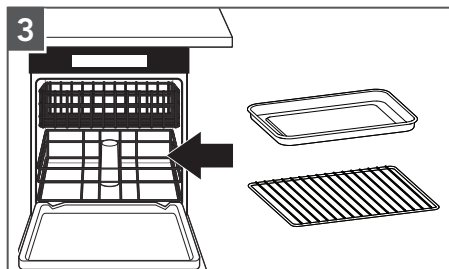


Unplug the Countertop Oven from the outlet.

To remove the Crumb Tray, Air Fry Basket, open the door, grasp the crumb tray handle, and slide straight out.



Empty and wash in warm, sudsy water, if needed. Dry with a soft cloth. Open the door and slide it back into place. A soft bristle brush can be used to clean the mesh on the Air Fry Basket.



The following parts are dish-washer safe, but hand washing is recommended: Oven rack and Multipurpose pan.

IMPORTANT: Do not use cleaning agents, abrasive cleansers, or metal scouring pads on the inner or outer surfaces of the Air Fryer. They could scratch the surface.

INTERIOR: The inside walls of the oven feature a nonstick coating. Remove heavy spatter with a nylon or polyester mesh pad, sponge, or cloth dampened with warm water. Dry thoroughly.


EXTERIOR: Wipe the outside of the Air Fryer with a clean, damp cloth and dry thoroughly.

IMPORTANT: Ensure all parts and surfaces are completely dry before re-use.





TROUBLESHOOTING GUIDE



⚠ WARNING

Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

PROBLEM	SOLUTION
If the oven fails to start	<p>Check to see if the oven is plugged into a grounded 3 prong outlet.</p> <p>Check to see if the fuse in the circuit breaker box to the oven is in working order.</p>
If the problem cannot be corrected	See the "Warranty and Service" sections. Do not return the Countertop Oven to the retailer – retailers do not provide service.
If the wrong temperature unit is displayed	Press and hold the Options button for 3 seconds to switch between Fahrenheit (°F) and Celsius (°C) temperature units.
Upper cooking elements visibly glow, but bottom cooking elements do not	The upper cooking elements use higher power for better browning performance. The lower cooking elements are on, but may not visibly glow like the upper cooking elements. This is normal and your Countertop Oven is working properly.
If "E1 or E2" flashes on the display and a chime sounds	The NTC Sensor may not be working. This issue can not be corrected. Please see the "Warranty and Service" sections.
If "PF" is shown on the display	The oven will display "PF" when it is powered up for the first time, or has experienced a power failure. If a cooking function was in process, dispose of food; it might not be thoroughly cooked.






LIMITED WARRANTY AND SERVICE

KITCHENAID® PRODUCT WARRANTY FOR THE 50 UNITED STATES, THE DISTRICT OF COLUMBIA, PUERTO RICO, AND CANADA

This limited warranty extends to the original purchaser and any succeeding owner for product operated in the 50 United States, the District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.

Length of Warranty:	One Year Limited Warranty from date of delivery.
KitchenAid Will Pay for Your Choice of: 	Hassle-Free Replacement of your product. See the next page for details on how to arrange for service, or call the Customer eXperience Center toll-free at 1-800-541-6390 . OR The replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials and workmanship that existed at the time this product was purchased. Service be provided by an Authorized KitchenAid Service Center.
KitchenAid Will Not Pay for (What is Not Covered By This Limited Warranty) :	<ul style="list-style-type: none"> A. Commercial, non-residential, or multiple family use or use inconsistent with product instructions and manuals. B. Defects or damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire flood, or acts of God. C. Any shipping or handling costs to deliver your product to an Authorized Service Center. D. Replacement parts or repair labor costs for the product operated outside the 50 United States, District of Columbia, Puerto Rico, and Canada. E. Damages, defects, or repairs caused by unauthorized servicers or use of non-genuine or third-party parts; however, use of unauthorized service providers or non-genuine or third-party parts will not void this warranty. F. Cosmetic damage (e.g., scratches, dents, chips, and other damage to finishes), unless damage results from defects in materials and workmanship and is reported to KitchenAid within 30 days from date of delivery. G. Discoloration, rust or oxidation of surfaces resulting from caustic or corrosive environments (e.g., high salt concentrations, high moisture or humidity or exposure to chemicals). H. Products with original, factory-installed model/serial numbers removed, altered or not easily determined. I. Incidental or consequential damages resulting from product failure. J. Consumable parts or accessories.
DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES	
Implied warranties, including any implied warranty of merchantability or implied warranty of fitness for a particular purpose, are limited to ten years or the shortest period allowed by law. Some states and provinces do not allow limitations on the duration of implied warranties of merchantability or fitness, so this limitation may not apply to you.	
HOW STATE LAW APPLIES	
This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state or province to province. Some states and provinces, such as California, do not allow for limitations on the date your warranty coverage begins, so this limitation may not apply to you.	





LIMITED WARRANTY AND SERVICE

HASSLE-FREE REPLACEMENT WARRANTY—50 UNITED STATES, DISTRICT OF COLUMBIA, AND PUERTO RICO

We're so confident the quality of our products meets the exacting standards of KitchenAid that, if your product should fail within the first year of ownership, KitchenAid will arrange to deliver an identical or comparable replacement to your door free of charge and arrange to have your original Countertop Oven returned to us. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty.

If your Countertop Oven should fail within the first year of ownership, simply call our toll-free

Customer eXperience Center at **1-800-541-6390** Monday through Friday. Please have your original sales receipt available when you call. Proof of purchase will be required to initiate the claim. Give the consultant your complete shipping address (no P.O. Box numbers, please).

When you receive your replacement Countertop Oven, use the carton, packing materials, and prepaid shipping label to pack up your original Countertop Oven and send it back to KitchenAid.

HASSLE-FREE REPLACEMENT WARRANTY—CANADA

We're so confident the quality of our products meets the exacting standards of the KitchenAid brand that, if your product should fail within the first year of ownership due to defects in materials or workmanship, we will replace your product with an identical or comparable replacement. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty.

If your product should fail within the first year of ownership, simply call our toll-free

Customer eXperience Center at **1-800-807-6777** Monday through Friday. Please have your original sales receipt available when you call. Proof of purchase will be required to initiate the claim. Give the consultant your complete shipping address.

When you receive your replacement product, use the carton, packing materials, and prepaid shipping label to pack up your original product and send it back to KitchenAid.

ARRANGING FOR SERVICE AFTER THE WARRANTY EXPIRES, OR ORDERING ACCESSORIES AND REPLACEMENT PARTS

In the United States and Puerto Rico:

For service information, or to order accessories or replacement parts, call toll-free at **1-800-541-6390** or write to:

Customer eXperience Center,
KitchenAid Small Appliances,
P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218

Outside the United States and Puerto Rico:

Consult your local KitchenAid dealer or the store where you purchased the product for information on how to obtain service.

For service information in Canada:

Call toll-free **1-800-807-6777**.

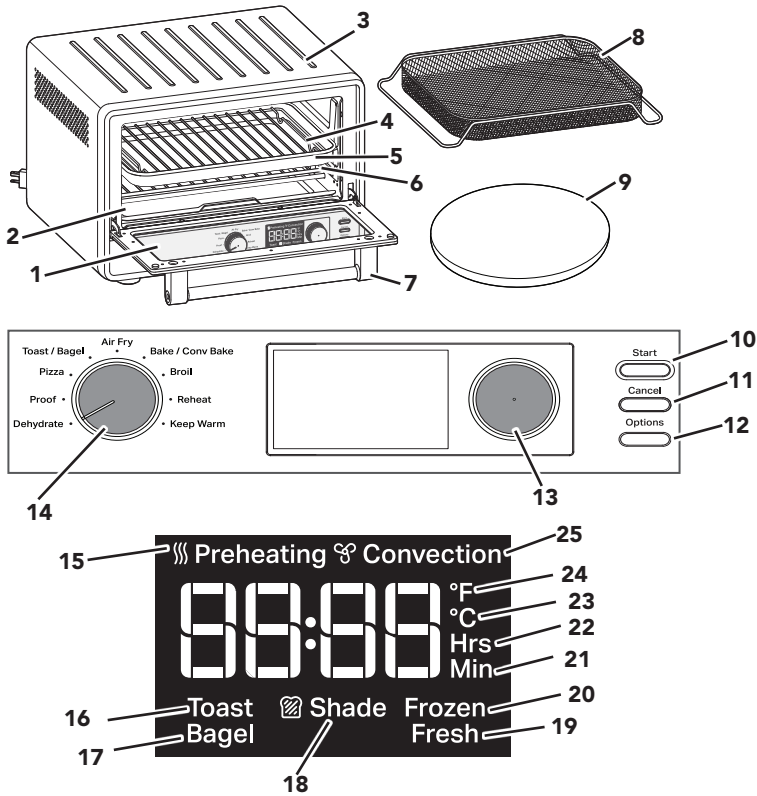
For service information in Mexico:

Call toll-free **01-800-0022-767**.

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



PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



FRANÇAIS

- | | | | |
|----|---|----|--|
| 1 | Hublot en verre trempé | 14 | Bouton Mode : Sélecteur du mode de cuisson |
| 2 | Ramasse-miettes amovible | 15 | Icône Préchauffage |
| 3 | Surface de refroidissement pour grille amovible du four | 16 | Icône de pain grillé |
| 4 | Grille de cuisson au gril en acier chromé | 17 | Icône de bagel |
| 5 | Plateau émaillé | 18 | Icône Degré de brunissement |
| 6 | Grille en acier chromé du four | 19 | Icône frais |
| 7 | Poignée de porte | 20 | Icône Produits surgelés |
| 8 | Panier à friture à l'air | 21 | Icône Minutes |
| 9 | Pierre à pizza | 22 | Icône Heures |
| 10 | Start (mise en marche) : Démarre le mode de cuisson sélectionné | 23 | Icône Celsius |
| 11 | Cancel (annulation) : Arrête le mode de cuisson sélectionné | 24 | Icône Fahrenheit |
| 12 | Options | 25 | Icône Convection |
| 13 | Bouton Mode : Sélecteur du mode de cuisson | | |

REMARQUE : Maintenir le bouton Options (Options) enfoncé pendant 3 secondes pour passer des unités de température Fahrenheit (°F) aux unités de température Celsius (°C) et vice versa. 19

SÉCURITÉ DU PRODUIT

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

⚠ DANGER

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, certaines précautions élémentaires de sécurité doivent toujours être observées, incluant les suivantes :

1. Lire toutes les instructions. Une mauvaise utilisation de l'appareil peut causer des blessures.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Pour éviter toute décharge électrique, ne pas mettre le cordon, les prises ou un composant du four grille-pain dans l'eau ou tout autre liquide.
4. L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants ou des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ne possédant pas suffisamment d'expérience. Une surveillance attentive s'impose lorsqu'on utilise un appareil ménager à proximité d'enfants. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
5. Ne pas faire fonctionner un appareil si le cordon ou la prise est endommagé, si l'appareil ne fonctionne pas correctement, s'il tombe ou s'il est endommagé d'une quelconque façon. Retourner l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage électrique ou mécanique.
6. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par KitchenAid peut causer un incendie, une décharge électrique ou des blessures.
7. Ne pas laisser le cordon pendre par-dessus le bord d'une table ou d'un plan de travail ou toucher une surface chaude.
8. Ne pas placer sur ou près d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ou dans un four chaud.
9. Prendre d'extrêmes précautions lorsqu'on déplace un appareil ménager contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
10. La plus grande prudence s'impose lorsqu'on retire le Plat Multifonction, la Grille du Four ou que l'on déverse de la graisse chaude.
11. On ne doit insérer aucun aliment surdimensionné ou ustensile en aluminium dans le Four Grille-Pain, car ils peuvent présenter un risque d'incendie ou de décharge électrique.



SÉCURITÉ DU PRODUIT

12. Lorsque le Four Grille-Pain est en cours d'utilisation, un incendie peut se produire si le four grille-pain est recouvert par un matériau inflammable ou en contact avec celui-ci, notamment des rideaux, draperies, parois et autres objets assimilés. Ne pas entreposer d'objets sur le dessus de l'appareil pendant son fonctionnement.
13. Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer métalliques. Des morceaux pourraient se détacher et toucher les pièces électriques, créant un risque de décharge électrique.
14. La plus grande prudence s'impose lors de l'utilisation de récipients conçus à base de matériaux autres que le métal ou le verre.
15. Ne pas placer dans ce four pendant son fonctionnement des articles autres que les accessoires recommandés par KitchenAid.
16. Ne placer aucun des articles suivants dans le Four Grille-Pain : papier, carton, plastique ou autres éléments semblables.
17. Ne pas couvrir le ramasse-miettes ou toute partie du four avec du papier aluminium. Ceci entraînera la surchauffe du four.
18. Pour déconnecter l'appareil, éteindre le Four Grille-Pain en appuyant sur le bouton Annulation, puis débrancher la fiche de la prise murale.
19. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
20. Ne pas utiliser l'appareil pour un autre usage que celui pour lequel il est conçu.
21. Débrancher la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Attendre que l'appareil ait refroidi avant d'installer ou de retirer des pièces.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Ce produit est conçu uniquement pour un usage domestique.

SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES

AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.

Tension : ~ 120 V
Fréquence : 60 Hz
Puissance : 1800 W

REMARQUE : Si cette fiche ne convient pas à la prise, contacter un électricien qualifié.
Ne pas modifier la fiche de quelque manière que ce soit.
Ne pas utiliser d'adaptateur.

Ne pas utiliser de câble de rallonge. Si le cordon d'alimentation électrique est trop court, faire installer une prise près de l'appareil électroménager par un électricien ou un technicien de service qualifié.

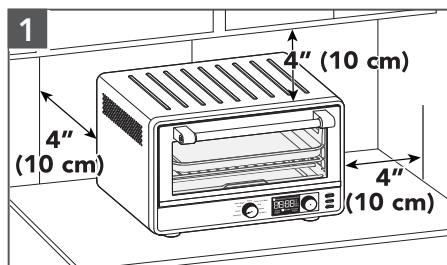
Le cordon doit être disposé de sorte qu'il ne pende pas par-dessus le comptoir ou la table de cuisine, où des enfants pourraient tirer dessus ou trébucher dessus involontairement.



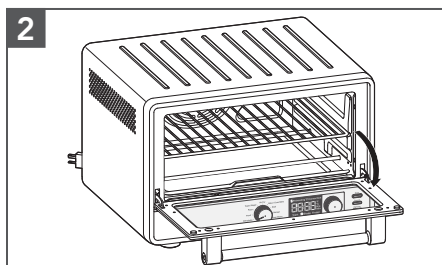


POUR COMMENCER

Avant la première utilisation, nettoyer les pièces et accessoires (voir la section « Entretien et nettoyage »). Placer le four grille-pain sur une surface plane et sèche. Retirer tous les matériaux d'emballage et toutes les étiquettes, le cas échéant.



S'assurer que tous les côtés se trouvent à une distance d'au moins 4 po (10 cm).



Ouvrir la porte et aligner la grille avec les fentes pour la placer à la bonne position (consulter la section « position de la grille du four grille-pain »).

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

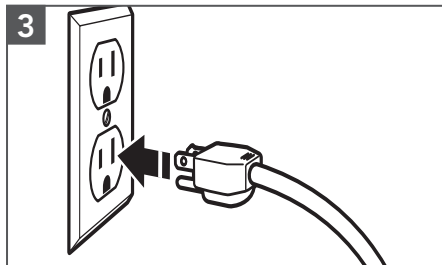
Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.



Brancher l'appareil sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.
Ce four grille-pain est désormais prêt à l'utilisation.

REMARQUE : Lors de la première utilisation, il est possible que la friteuse à air produise un peu de fumée. Ceci est normal.





POUR COMMENCER

RECOMMANDATION DE DURÉE – FONCTION FRITURE À AIR

ALIMENT	PORTION	TEMPÉRATURE °F (°C)	DURÉE
Pépites de poulet	1 couche	425 °F (218 °C)	8 à 10 minutes
Filets de poulet	1 couche	425 °F (218 °C)	13 à 15 minutes
Ailes de poulet	1 couche	425 °F (218 °C)	18 à 20 minutes
Filets de poisson	1 couche	450 °F (232 °C)	12 à 14 minutes
Bâtonnets de poisson	1 couche	450 °F (232 °C)	10 à 12 minutes
Frites	1 couche	425 °F (218 °C)	22 à 24 minutes
Bâtonnets de mozzarella	1 couche	450 °F (232 °C)	5 à 7 minutes
Taquitos	1 couche	400 °F (204 °C)	5 à 7 minutes

FRANÇAIS

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.

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.

FONCTIONS DE CUISSON

PREHEATING (PRÉCHAUFFAGE)

Le préchauffage du Four Grille-Pain est important pour un résultat régulier et uniforme. Après avoir sélectionné le mode de cuisson désiré ou tout autre réglage, appuyer sur le bouton "Start" (mise en marche).

La zone circulaire lumineuse autour du bouton "Start" (mise en marche) s'allume et le témoin Preheat (préchauffage) apparaît sur l'écran ACL. Lorsque le four atteint la température programmée, un signal sonore retentit pour indiquer à l'utilisateur qu'il doit insérer les aliments et commencer la cuisson. Le préchauffage n'est PAS nécessaire avec tous les modes de cuisson.

Pour passer le mode de préchauffage et démarrer directement la minuterie, appuyer une seconde fois sur le bouton "Start" (mise en marche).

REMARQUE : Le préchauffage automatique n'est pas programmé pour Déhydrate (déshydrater), Keep Warm (maintien au chaud), aussi que les fonctions Toast (grille-pain) et Bagel (bagels).

CONVECTION

Le ventilateur de convection est commandé par le bouton Options. Une pression sur le bouton Options permet d'activer ou de désactiver le ventilateur Bake (pour la cuisson). L'indication « Convection » et un logo de ventilateur apparaissent à l'écran lorsque le ventilateur de convection fonctionne. La fonction Air Fry (friture à air) utilise le ventilateur de convection à grande vitesse. Ce dernier ne peut être éteint. La fonction Déhydrate (déshydrater) utilise le ventilateur de convection à grande vitesse, mais ce dernier peut être éteint en appuyant sur le bouton Options.





FONCTIONS DE CUISSON

FONCTION DE CUISSON	POSITION DE GRILLE RECOMMANDÉE	PRÉRÉGLER LA TEMPÉRATURE °F (°C)	PLAGE DE TEMPÉRATURE °F (°C)	TEMPS PRÉDÉFINI	PRÉ-CHAUFFAGE
Dehydrate (déshydratation)	Upper/Lower (supérieur/inférieur)	150 °F (66 °C)	80 à 180 °F (27 à 82 °C)	6 heures	-
Proof (faire lever)	Lower (inférieur)	90 °F (32 °C)	80 à 100 °F (27 à 38 °C)	30 minutes	-
Air Fry (friture à air)	Lower (inférieur)	400 °F (205 °C)	150 à 450 °F (5 à 40 °C) (66 à 232 °C)	17 minutes	Automatique
Bake (cuisson au four)	Lower (inférieur)	350 °F (176 °C)	150 à 450 °F (5 à 40 °C) (66 à 232 °C)	30 minutes	Automatique
Broil (cuisson au grill)	Upper (supérieur)	450 °F (232 °C)	350 °F (17 °C) 450 °F (232 °C)	8 minutes	Automatique
Reheat (réchauffage)	Lower (inférieur)	300 °F (149 °C)	150 à 450 °F (66 à 232 °C)	15 minutes	-
Keep Warm (maintien au chaud)	Lower (inférieur)	170 °F (77 °C)	150 à 450 °F (5 à 40 °C) (66 à 232 °C)	1 heure	-
Frozen Pizza (pizza surgelée)	Lower (inférieur)	400 °F (204 °C)	150 à 450 °F (5 à 40 °C) (66 à 232 °C)	17 minutes	Automatique
Fresh Pizza (pizza fraîche)	Lower (inférieur)	450 °F (232 °C)	150 à 450 °F (5 à 40 °C) (66 à 232 °C)	15 minutes	Automatique avec pierre

Remarque : Le préchauffage peut être ignoré en appuyant deux fois sur le bouton "Start" (mise en marche) – ce qui n'est pas recommandé pour les Fresh Pizza (pizza fraîche).

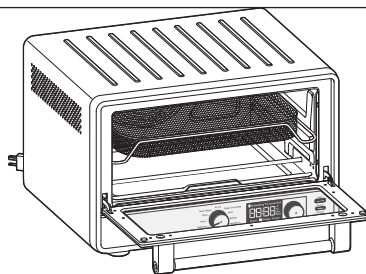
Faire cuire tous les aliments aux températures internes minimales de sécurité. Consommer de la viande, de la volaille, des fruits de mer, des crustacés, ou des œufs crus ou insuffisamment cuits peut augmenter le risque de maladie d'origine alimentaire.

FONCTIONS DE GRILLAGE	POSITION DE GRILLE RECOMMANDÉE	DEGRÉ DE BRUNISSEMENT PRÉRÉGLÉ	DEGRÉ DE BRUNISSEMENT (DE CLAIR À FONCÉ)	ÉLÉMENTS UTILISÉS
 Toast (grille-pain)	Lower (inférieur)	4	1 à 8	Utilise 4 éléments
 Bagel	Lower (inférieur)	4	1 à 8	Utilise 4 éléments

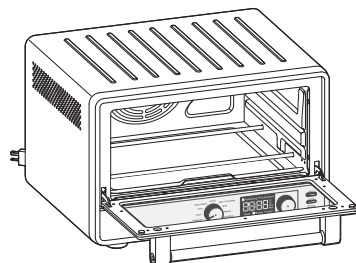


POSITION DE LA GRILLE DU FOUR GRILLE-PAIN

Position de la grille inférieure pour la Air Fry (friture à air), Bake (la cuisson au four), la Dehydrate (déshydratation), Keep Warm (le maintien au chaud), Pizza (la pizza), Proof (l'étuvage), Reheat (le réchauffage)



Position de la grille supérieure pour Broil (griller), Dehydrate (déshydrater)



FRANÇAIS

UTILISER LA FONCTION DEHYDRATE (DÉSHYDRATER)

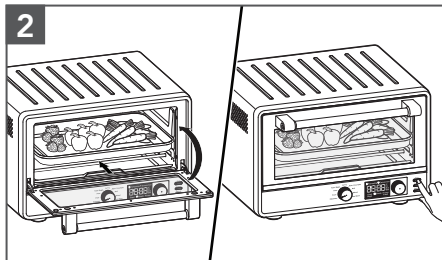
L'option Dehydrate (déshydrater) permet de retirer l'humidité des légumes et des fruits pour les faire sécher et les conserver.



Placer le bouton de mode sur Dehydrate (déshydrater).

La température pré réglée de 150 °F sera affichée. Si désiré, tourner le bouton pour modifier.

Appuyer sur le bouton pour afficher la durée pré réglée. La durée pré réglée est de 6 heures. Si désiré, tourner le bouton pour modifier.

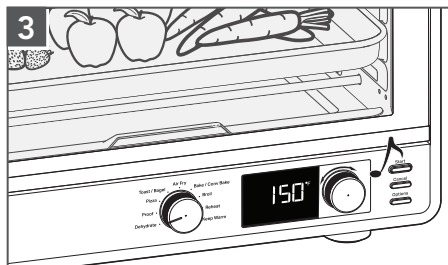


Ouvrir la porte et placer les aliments au centre de la grille. Fermer la porte. Appuyer sur "Start" (mise en marche) pour mettre en marche le programme.





UTILISER LA FONCTION DEHYDRATE (DÉSHYDRATER)



Lorsque le temps s'est complètement écoulé, le signal de fin retentit et la Friteuse à Air s'éteint par elle-même.

IMPORTANT : Toujours utiliser des gants isolants lors du retrait des plateaux ou des grilles.

UTILISER LA FONCTION PROOF (LEVÉE)

La fonction Proof (levée) maintient un environnement chaud et idéal pour faire lever la pâte.

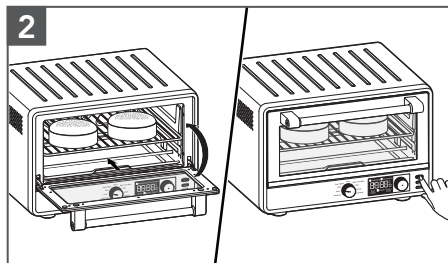
À utiliser pour la pâte. Pour accélérer la levée de la pâte. Grâce à une température de 80 à 100 °F et à l'utilisation des éléments du bas, ce réglage peut être utilisé pour accélérer la levée de la pâte.



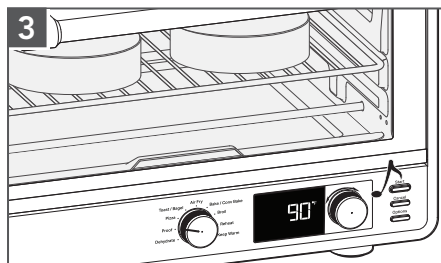
Placer le bouton de mode sur Proof (faire lever).

La température pré-réglée de 90 °F sera affichée. Si désiré, tourner le bouton pour modifier.

Appuyer sur le bouton pour afficher la durée pré-réglée. La durée pré-réglée est de 30 minutes. Si désiré, tourner le bouton pour modifier.



Ouvrir la porte et placer les aliments au centre de la grille. Fermer la porte. Appuyer sur "Start" (mise en marche) pour mettre en marche le programme.

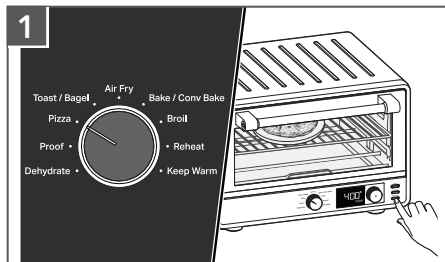


Lorsque le temps s'est complètement écoulé, le signal de fin retenti et le Four Grille-Pain s'éteint par lui-même.



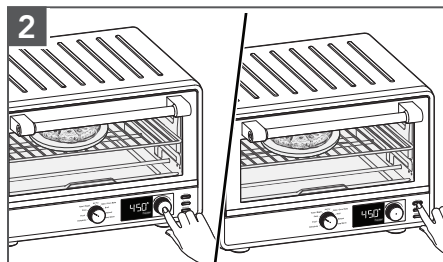
UTILISATION DE LA FONCTION PIZZA (FROZEN (SURGELÉE)/FRESH (RÉFRIGÉRÉE))

La Fonction Pizza répartit la puissance de cuisson entre les éléments de chauffage supérieur et inférieur afin de maintenir la Température de Four souhaitée pour faire cuire une Pizza Maison ou Surgelée.

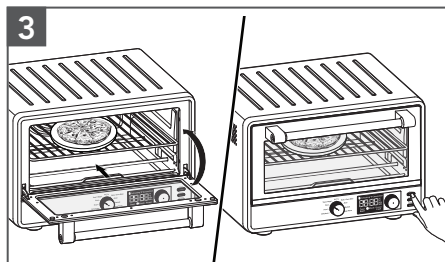


Placer le bouton de mode sur Pizza.

Le mode par défaut est Surgelée. Pour cuire une pizza fraîche, sélectionner le bouton Options pour basculer sur Frais.

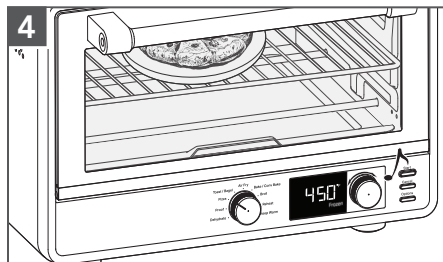


Les températures pré-réglées sont 400 °F (204 °C) pour les Frozen Pizza (pizzas Surgelées) et 450 °F (232 °C) pour les Fresh Pizza (pizzas Fraîches). Si désiré, tourner le bouton pour modifier. Appuyer sur le bouton pour afficher la durée pré-réglée. Les durées pré-réglées sont 17 minutes pour les pizzas Frozen (Surgelées) et 15 minutes pour les pizzas Fresh (Fraîches). Si désiré, tourner le bouton pour modifier.



Placer la Pierre à Pizza dans le Four pendant que le four préchauffe. Une fois le four préchauffé, sortir la Pierre à Pizza et placer la pizza sur la pierre. Remettre au four. Fermer la porte.

Appuyer sur "Start" (mise en marche) pour mettre en marche le programme.



Lorsque le temps s'est complètement écoulé, le signal de fin retenti et le Four Grille-Pain s'éteint par lui-même. Si vous faites cuire une autre pizza, faire préchauffer à nouveau la Pierre à Pizza.

Conseils pour l'utilisation de la fonction Pizza :

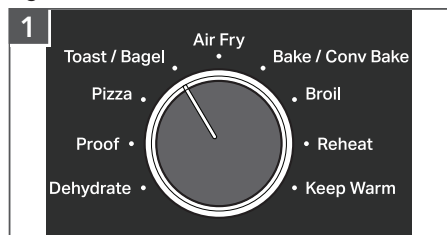
- Lors de l'utilisation du mode Pizza fraîche, il est recommandé de préchauffer le four (avec la Pierre à Pizza à l'intérieur) pendant toute la durée nécessaire. Pour cuire plusieurs pizzas, il est recommandé de toujours préchauffer le four et la pierre à nouveau pour obtenir des résultats optimaux.
- 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.
- Les pizzas à croûte mince, à croûte levante ou à croûte épaisse peuvent nécessiter un temps de cuisson supérieur.



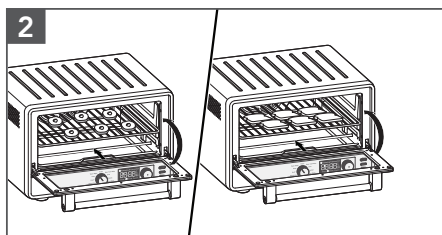
UTILISER LA FONCTION TOAST (GRILLAGE) DE BAGEL

Au mode Toast (grille-pain), le four répartit la puissance de cuisson entre les éléments de chauffage supérieur et inférieur afin de maintenir la température de four souhaitée.

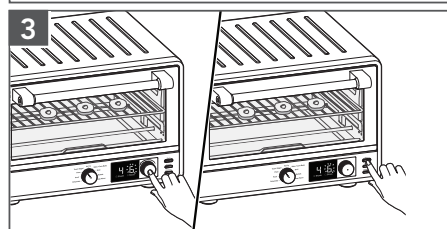
Au mode Bagel, le four répartit la puissance de cuisson entre les éléments de chauffage supérieur et inférieur pour faire dorer le dessus des moitiés de bagels tout en chauffant légèrement l'extérieur.



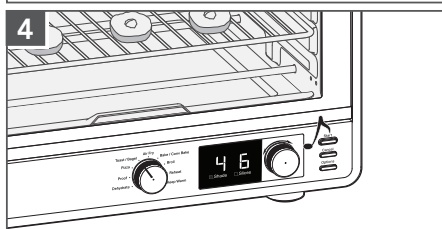
Placer le bouton de Mode sur Faire Toast/ Bagel (griller du pain/des bagels). Le Mode et le Brunissement s'affichent sur l'écran de droite.



Ouvrir la porte et placer les aliments au centre de la grille. Fermer la porte.



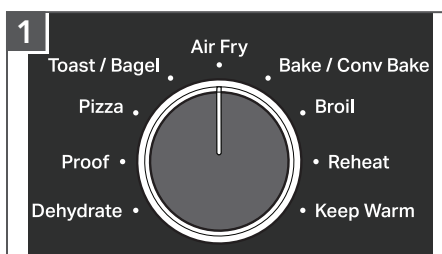
L'option Pain sera choisie par défaut. Appuyer sur la touche Options pour passer à l'option Bagel. L'icône de Brunissement clignote. Faire tourner le bouton pour régler le brunissement de 1 (inférieur) à 8 (supérieur). Appuyer sur Mise en marche pour mettre en marche le programme.



Lorsque le temps s'est complètement écoulé, le signal de fin retenti et le Four Grille-Pain s'éteint par lui-même.

UTILISER LA FONCTION AIR FRY (FRITURE À AIR)

La fonction Air Fry (friture à air) utilise une combinaison d'air chaud et d'éléments chauffants pour préparer des aliments croustillants.



Placer le bouton de Mode sur Air Fry (friteuse à l'Air).

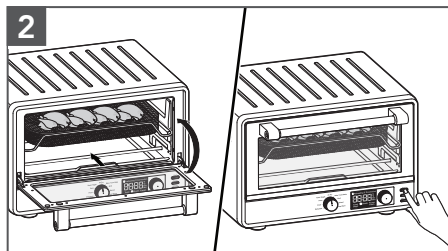
La température pré réglée de 400 °F sera affichée. Si désiré, tourner le bouton pour modifier.

Appuyer sur le bouton pour afficher la durée pré réglée. La durée pré réglée est de 17 minutes. Si désiré, tourner le bouton pour modifier.

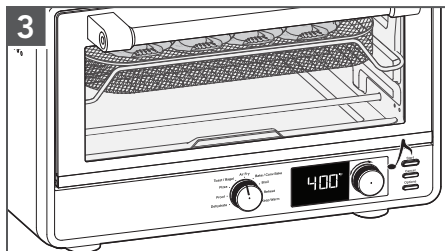




UTILISER LA FONCTION AIR FRY (FRITURE À AIR)



Ouvrir la porte et placer les aliments au centre de la grille. Fermer la porte. Appuyer sur "Start" (mise en marche) pour mettre en marche le programme.



Lorsque le temps s'est complètement écoulé, le signal de fin retenti et le Four Grille-Pain s'éteint par lui-même.

FRANÇAIS

UTILISER LA FONCTION BAKE (CUISSON AU FOUR)

Le mode Bake (cuisson au four) utilise une chaleur sèche pour préparer des aliments comme du pain, des gâteaux, des tranches de pain, etc. Les éléments de cuisson du haut et du bas se mettent en marche et s'éteignent pendant la cuisson. Les recettes varient et la durée de cuisson doit être surveillée pour obtenir les résultats attendus. Pour de meilleurs résultats de cuisson, utiliser le bon plat de cuisson qui permet une circulation d'air convenable.

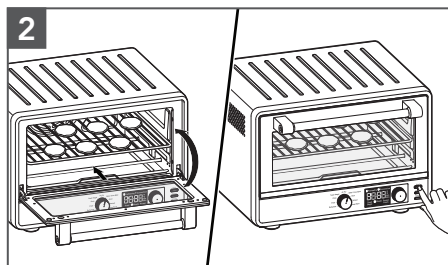
Le ventilateur de convection peut être MIS EN MARCHÉ et ÉTEINT en appuyant sur le bouton convection.



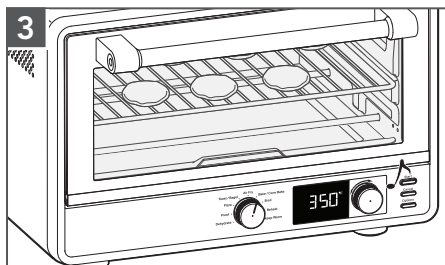
Placer le bouton de mode sur Bake/Conv Bake(cuisson au four/cuisson au four par Convection).

La température pré réglée de 350 °F sera affichée. Si désiré, tourner le bouton pour modifier.

Appuyer sur le bouton pour afficher la durée pré réglée. La durée pré réglée est de 30 minutes. Si désiré, tourner le bouton pour modifier.



Ouvrir la porte et placer les aliments au centre de la grille. Fermer la porte. Appuyer sur "Start" (mise en marche) pour mettre en marche le programme.



Lorsque le temps s'est complètement écoulé, le signal de fin retenti et le Four Grille-Pain s'éteint par lui-même.

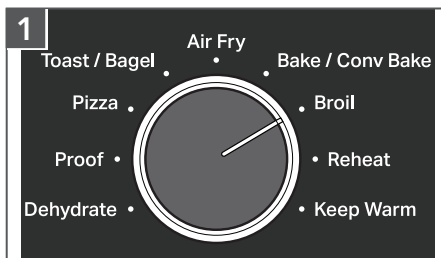




UTILISER LA FONCTION BROIL (CUISSON AU GRIL)

Seuls les éléments de cuisson du haut chauffent lorsque cette fonction est sélectionnée. Placer la lèchefrite directement sur la grille pour un brunissement égal et un nettoyage facile. La lèchefrite peut aussi être utilisée avec les réglages Bake (cuisson) et Keep Warm (maintien au chaud).

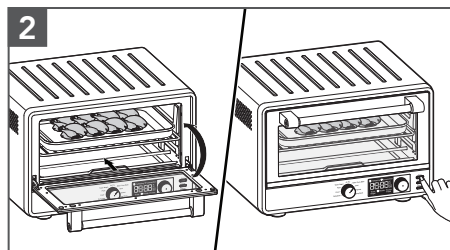
Le ventilateur de convection peut ÊTRE MIS EN MARCHÉ et ÉTEINT en appuyant sur le bouton Convection.



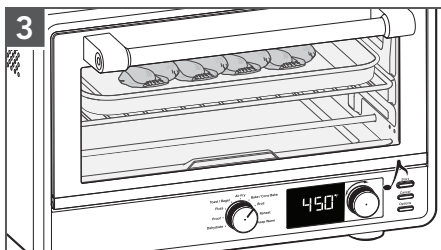
Placer le bouton de Mode sur Broil (cuisson au grill).

La température pré réglée de 450 °F sera affichée. Si désiré, tourner le bouton pour modifier.

Appuyer sur le bouton pour afficher la durée pré réglée. La durée pré réglée est de 8 minutes. Si désiré, tourner le bouton pour modifier.



Ouvrir la porte et placer les aliments au centre de la grille. Fermer la porte. Appuyer sur "Start" (mise en marche) pour mettre en marche le programme.

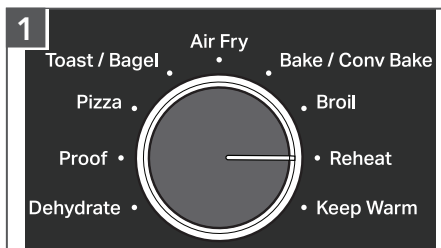


Lorsque le temps s'est complètement écoulé, le signal de fin retenti et le Four Grille-Pain s'éteint par lui-même.

UTILISER LA FONCTION REHEAT (RÉCHAUFFER)

Avec la fonction Reheat (réchauffer), le four répartit la puissance de cuisson entre les éléments de chauffage supérieur et inférieur afin d'amener les aliments à la température de service.

Le ventilateur de convection peut ÊTRE MIS EN MARCHÉ et ÉTEINT en appuyant sur le bouton Convection.



Placer le bouton de Mode sur Reheat (réchauffer).

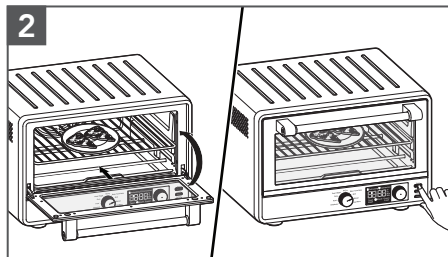
La température pré réglée de 300 °F sera affichée. Si désiré, tourner le bouton pour modifier.

Appuyer sur le bouton pour afficher la durée pré réglée. La durée pré réglée est de 15 minutes. Si désiré, tourner le bouton pour modifier.

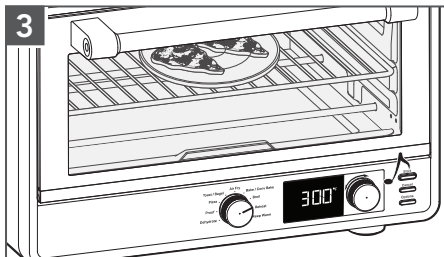




UTILISER LA FONCTION REHEAT (RÉCHAUFFER)



Ouvrir la porte et placer les aliments au centre de la grille. Fermer la porte. Appuyer sur "Start" (mise en marche) pour mettre en marche le programme.



Lorsque le temps s'est complètement écoulé, le signal de fin retenti et le Four Grille-Pain s'éteint par lui-même.

FRANÇAIS

UTILISER LA FONCTION KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD)

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

Au mode Keep Warm (maintien au chaud), le four répartit la puissance de cuisson aux éléments de chauffage inférieurs pour que les aliments restent chauds après la cuisson pour qu'ils puissent être servis chauds.

Le ventilateur de convection peut être ALLUMÉ en appuyant sur le bouton Convection.



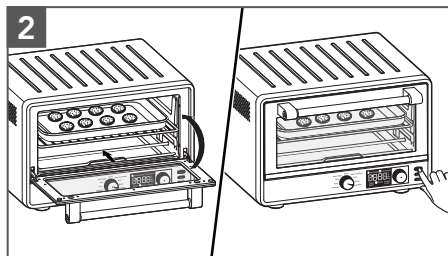
Tourner le bouton de Mode sur Keep Warm (maintien au chaud).

La température pré-réglée de 170 °F sera affichée. Si désiré, tourner le bouton pour modifier.

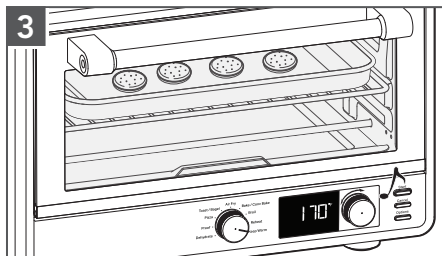
Appuyer sur le bouton pour afficher la durée pré-réglée. La durée pré-réglée est de 1 heure. Si désiré, tourner le bouton pour modifier.



UTILISER LA FONCTION KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD)



Ouvrir la porte et placer les aliments au centre de la grille. Fermer la porte. Appuyer sur "Start" (mise en marche) pour mettre en marche le programme.



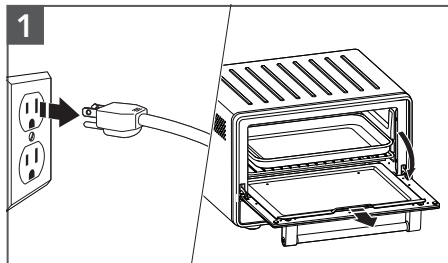
Lorsque le temps s'est complètement écoulé, le signal de fin retenti et le Four Grille-Pain s'éteint par lui-même.

SOINS ET NETTOYAGE

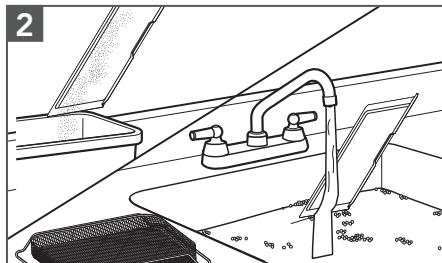
REMARQUE : Laisser le Four Grille-Pain et les accessoires refroidir complètement avant de les nettoyer.

IMPORTANT : Attendre que l'appareil ait refroidi complètement avant d'installer ou de retirer des pièces, et avant de nettoyer l'appareil.

IMPORTANT : Pour entretenir une Pierre à Pizza, il suffit de brosser la surface pour enlever les miettes ou les particules d'aliments séchées après la cuisson. Il n'est pas nécessaire d'utiliser de l'eau, du savon ou de frotter. Attendre que la Pierre à Pizza ait complètement refroidi, puis brosser l'excédent de particules alimentaires et la remettre en place. Ne pas oublier qu'au fil du temps, la pierre à pizza risque de se décolorer ou de se tacher, ce qui est le résultat d'une utilisation normale.

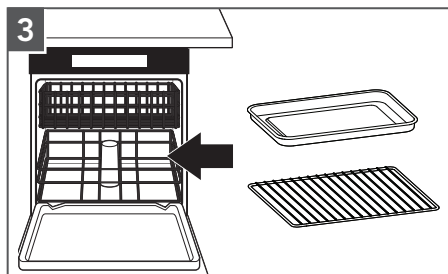


Débrancher le Four Grille-Pain de la prise. Pour retirer le Ramasse-Miettes et le Panier à Friture à Air, ouvrir la porte, saisir la poignée du ramasse-miettes et le retirer.



Vider le ramasse-miettes et le nettoyer dans une eau tiède et savonneuse au besoin. Sécher avec un chiffon doux. Ouvrir la porte et le remettre en place. Une brosse à poils doux peut être utilisée pour nettoyer le grillage du Panier à Friture à Air.

SOINS ET NETTOYAGE



Les pièces ci-après sont lavables au lave-vaisselle, mais le lavage à la main est recommandé : Grille de four et Plat multifonction.

IMPORTANT : Ne pas utiliser d'agents nettoyants, de nettoyants abrasifs ou de tampons à récurer en métal pour nettoyer les surfaces intérieures ou extérieures de la Friteuse à Air. Ils pourraient rayer la surface.

INTÉRIEUR : Les parois intérieures du four possèdent un revêtement antiadhésif. Retirer les traces de grosses éclaboussures avec un tampon ou une éponge à récurer en nylon ou en polyester ou encore un chiffon humidifié à l'eau tiède. Sécher soigneusement.

EXTÉRIEUR : Essuyer l'extérieur de la friteuse à air avec un linge propre et humide, puis sécher soigneusement.

IMPORTANT : S'assurer que toutes les pièces et surfaces sont bien sèches avant l'utilisation.

FRANÇAIS

GUIDE DE DÉPANNAGE

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique



Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.


PROBLÈME	SOLUTION
Si le four ne se met pas en marche	Vérifier que le four est branché dans une prise à 3 alvéoles reliée à la terre. Vérifier que le disjoncteur du circuit électrique fonctionne bien.
Si le problème ne peut être résolu	Voir les sections « Garantie et service ». Ne pas renvoyer le four grille-pain au détaillant – les détaillants n'offrent pas de service d'entretien ou de réparation.
Si la mauvaise unité de température est affichée	Maintenir le bouton Options enfoncé pendant 3 secondes pour passer des unités de température Fahrenheit (°F) aux unités de température Celsius (°C).
Les éléments de cuisson supérieurs sont bien allumés, mais pas ceux inférieurs	Les éléments de cuisson supérieurs utilisent un niveau de puissance supérieur pour faire brunir les aliments plus efficacement. Les éléments de cuisson inférieurs sont activés, mais il est possible qu'il soit moins facile de voir qu'ils sont activés que pour les éléments de cuisson supérieurs. Ceci est normal; le four grille-pain fonctionne correctement.
Si « E1 ou E2 » clignote sur l'afficheur et qu'une sonnerie retentit	Le capteur NTC peut ne pas fonctionner. Ce problème ne peut pas être corrigé. Voir les sections « Garantie et dépannage ».
Si « PF » s'affiche à l'écran	Le four affiche « PF » lorsqu'il est alimenté pour la première fois ou après une panne de courant. Si au moment de la coupure d'électricité, des aliments cuisaient dans le four, les jeter. Ils peuvent ne pas être complètement cuits.



GARANTIE LIMITÉE ET SERVICE

GARANTIE DU PRODUIT KITCHENAID® POUR LES 50 ÉTATS DES ÉTATS-UNIS, LE DISTRICT FÉDÉRAL DE COLUMBIA, PORTO RICO ET LE CANADA

La présente garantie limitée couvre l'acheteur d'origine et les propriétaires suivants du produit lorsqu'il est utilisé dans les 50 États des États-Unis, le district fédéral de Columbia, à Porto Rico et au Canada.

Durée de la garantie :	Garantie limitée d'un an à compter de la date de livraison.
KitchenAid prendra en charge les éléments suivants à votre choix :	<p>Remplacement sans difficulté du produit. Voir la page suivante pour plus de détails concernant la procédure à suivre pour un dépannage, ou appeler le numéro sans frais 1 800 541-6390 du Centre eXpérience à la clientèle. OU</p> <p>Les frais de pièces de rechange et de main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux et de fabrication qui existaient au moment où ce produit a été acheté. L'intervention de dépannage doit être effectuée par un centre de dépannage KitchenAid agréé.</p>
	<p>KitchenAid ne paiera pas pour (ce qui n'est pas couvert par cette garantie limitée) :</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Usage commercial, non résidentiel ou par plusieurs familles, ou non-respect des instructions et manuels qui accompagnent le produit. B. Les défaillances ou dommages résultant d'un accident, d'une modification, d'une mauvaise utilisation, d'un abus, d'un incendie, d'une inondation ou d'un cas de force majeure. C. Tous frais d'expédition ou de manutention pour livrer le produit à un centre de dépannage agréé. D. Les frais des pièces de rechange ou de main-d'œuvre pour le produit lorsqu'il est utilisé à l'extérieur des 50 États des États-Unis, du district fédéral de Columbia, de Porto Rico et du Canada. E. Dommages, défauts ou réparations causés par une personne d'entretien non autorisée ou l'utilisation de pièces qui ne sont pas d'origine ou d'un tiers; cependant, l'utilisation de fournisseurs de services non autorisés ou de pièces qui ne sont pas d'origine ou de tiers n'annulera pas la garantie. F. Défauts d'apparence (p. ex., les éraflures, traces de choc, fissures ou tout autre dommage) subis par le fini, à moins que ces dommages ne résultent de vices de matériaux ou de fabrication et ne soient signalés à KitchenAid dans les 30 jours suivant la date de livraison. G. Décoloration, rouille ou oxydation des surfaces résultant d'environnements caustiques ou corrosifs (p. ex., des concentrations élevées de sel, un haut degré d'humidité ou une exposition à des produits chimiques). H. Produits dont les numéros de série et de modèle originaux ont été enlevés, modifiés ou ne peuvent pas être facilement identifiés. I. Dommages fortuits ou indirects causés par la défaillance du produit. J. Pièces et accessoires consommables.
CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES	
<p>Les garanties implicites, y compris les garanties implicites de qualité marchande ou d'aptitude à un usage particulier, sont limitées à dix ans ou à la plus courte période autorisée par la loi. Certains États et certaines provinces ne permettent pas de limitation sur la durée des garanties implicites de qualité marchande ou d'aptitude à un usage particulier, de sorte que la limitation ci-dessus peut ne pas être applicable dans votre cas.</p>	
FAÇON DONT LES LOIS DES ÉTATS S'APPLIQUENT	
<p>Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'un État à l'autre ou d'une province à l'autre. Certaines provinces et certains États, comme la Californie, ne permettent pas de limitation sur la date de début de la couverture de la garantie, de sorte que cette limitation peut ne pas être applicable dans votre cas.</p>	





GARANTIE LIMITÉE ET SERVICE

GARANTIE DE REMPLACEMENT SANS DIFFICULTÉ POUR LES 50 ÉTATS DES ÉTATS-UNIS, LE DISTRICT FÉDÉRAL DE COLUMBIA ET PORTO RICO

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes exigeantes de KitchenAid que si le produit cesse de fonctionner au cours de la première année suivant son acquisition, KitchenAid livrera gratuitement à votre porte un appareil de remplacement identique ou comparable et prendra les dispositions nécessaires pour que le four grille-pain d'origine nous soit retourné. L'accessoire de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée d'un an.

Si le four grille-pain cesse de fonctionner durant la première année suivant son acquisition, il suffit d'appeler notre Centre

eXpérience clientèle au **1 800 541-6390**, du lundi au vendredi. Veuillez avoir l'original de votre reçu de vente à portée de main au moment de votre appel. Une preuve d'achat est indispensable pour que votre réclamation puisse être traitée. Fournissez votre adresse de livraison complète au représentant (aucune boîte postale).

Après avoir reçu le four grille-pain de rechange, utiliser le carton, les matériaux d'emballage et l'étiquette d'expédition prépayée pour emballer le four grille-pain d'origine et le renvoyer à KitchenAid.

GARANTIE DE REMPLACEMENT SANS DIFFICULTÉ POUR LE CANADA

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes exigeantes de la marque KitchenAid que si le produit cesse de fonctionner au cours de la première année suivant son acquisition en raison de vices de matériaux et de fabrication, nous remplacerons le produit par un appareil de remplacement identique ou comparable. L'accessoire de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée d'un an.

Si votre produit cesse de fonctionner durant la première année suivant son acquisition, il vous suffit d'appeler notre Centre eXpérience

clientèle sans frais au **1 800 807-6777**, du lundi au vendredi. Veuillez avoir l'original de votre reçu de vente à portée de main au moment de votre appel. Une preuve d'achat est indispensable pour que votre réclamation puisse être traitée. Il vous faudra fournir votre adresse de livraison complète au représentant.

Après avoir reçu le produit de rechange, utiliser le carton, les matériaux d'emballage et l'étiquette d'expédition prépayée pour emballer le produit d'origine et la renvoyer à KitchenAid.

OBTENIR UN DÉPANNAGE UNE FOIS LA GARANTIE EXPIRÉE OU COMMANDER DES ACCESSOIRES ET DES PIÈCES DE RECHANGE

Aux États-Unis et à Porto Rico :

Pour des informations sur le service de dépannage ou pour commander des accessoires ou des pièces de rechange, composer le numéro sans frais **1 800 541-6390** ou écrire à :

Customer eXperience Center,
KitchenAid Small Appliances,
P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218

En dehors des États-Unis et de Porto Rico :

Consulter le revendeur KitchenAid local ou le détaillant auprès duquel le produit a été acheté pour savoir comment obtenir un dépannage.

Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Canada :

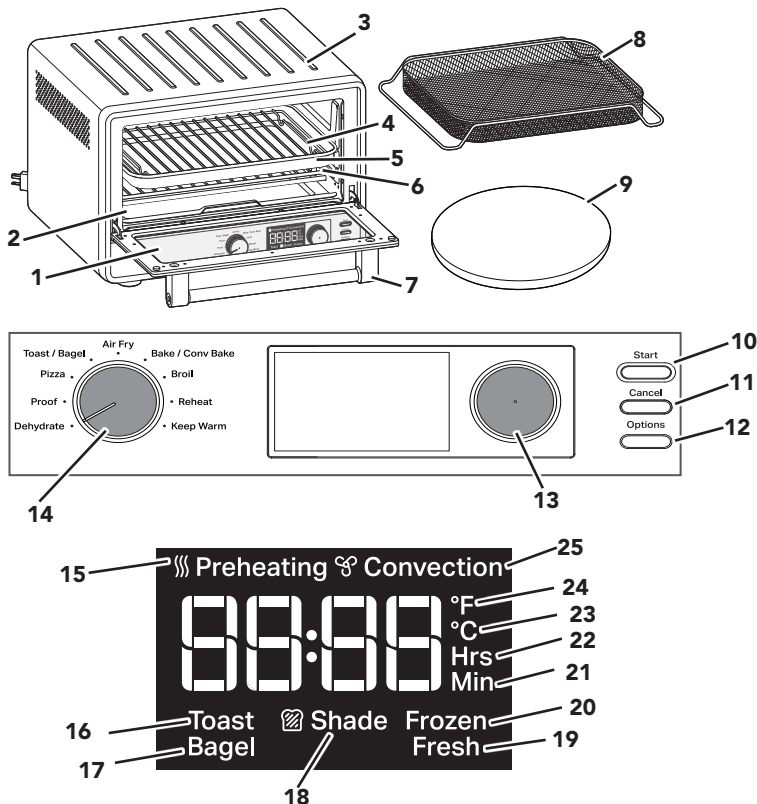
Composer sans frais le **1 800 807-6777**.

Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Mexique :

Composer sans frais le **01 800 0022-767**.



PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS



- | | | | |
|----|---|----|---|
| 1 | Ventana de vidrio reforzado | 14 | Perilla de modos: Selector de modo de cocción |
| 2 | Bandeja para migas removible | 15 | Icono de precalentamiento |
| 3 | Superficie de enfriamiento para la parrilla extraíble del horno | 16 | Icono de tostar |
| 4 | Parrilla asadora de acero cromado | 17 | Icono de rosca |
| 5 | Recipiente esmaltado | 18 | Icono de tono |
| 6 | Parrilla del horno de acero cromado | 19 | Icono de fresco |
| 7 | Manija de la puerta | 20 | Icono de congelado |
| 8 | Canasta Air Fry | 21 | Icono de minutos |
| 9 | Piedra para pizza | 22 | Icono de horas |
| 10 | Inicio: Iniciar el modo de cocción seleccionado | 23 | Icono de Celsius |
| 11 | Cancelar: Detiene el modo de cocción seleccionado | 24 | Icono de Fahrenheit |
| 12 | Opciones | 25 | Icono de convección |
| 13 | Perilla de temperatura/temporizador | | |

NOTA: Mantenga presionado el botón Options (Opciones) por 3 segundos para cambiar entre las unidades de temperatura Fahrenheit (°F) y Celsius (°C).

SEGURIDAD DEL PRODUCTO

Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

Hemos incluido muchos mensajes importantes de seguridad en este manual y en su electrodoméstico. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le llama la atención sobre peligros potenciales que pueden ocasionar la muerte o una lesión a usted y a los demás.

Todos los mensajes de seguridad irán a continuación del símbolo de advertencia de seguridad y de la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA".

Estas palabras significan:

PELIGRO

Si no sigue las instrucciones de inmediato, usted puede morir o sufrir una lesión grave.

ADVERTENCIA

Si no sigue las instrucciones, usted puede morir o sufrir una lesión grave.

Todos los mensajes de seguridad le dirán el peligro potencial, le dirán cómo reducir las posibilidades de sufrir una lesión y lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones.

ESPAÑOL

MEDIDAS DE PRECAUCIÓN IMPORTANTES

Al utilizar electrodomésticos eléctricos, se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, entre las que se incluyen las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones. El uso indebido de un electrodoméstico puede dar como resultado lesiones personales.
2. No toque las superficies calientes. Use las manijas o las perillas.
3. Para protegerse contra el riesgo de descargas eléctricas, no coloque el cable, los enchufes ni otras partes del horno para mostrador en agua u otro líquido.
4. Este electrodoméstico no está diseñado para ser usado por niños o personas con capacidad física, sensorial o mental disminuida o que tengan falta de experiencia o conocimiento. Se debe supervisar atentamente cuando se utilice cualquier electrodoméstico cerca de niños. Los niños deben ser supervisados para garantizar que no jueguen con el electrodoméstico.
5. No utilice ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañado, si el electrodoméstico no ha funcionado correctamente, si se ha caído o si está dañado de alguna forma. Devuelva el aparato al lugar de servicio técnico autorizado más cercano para la inspección, la reparación o el ajuste eléctrico o mecánico.
6. El uso de aditamentos/accesorios no recomendados ni vendidos por KitchenAid puede provocar un incendio, choque eléctrico o lesión a las personas.
7. No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o mostrador ni que toque superficies calientes.
8. No lo coloque cerca ni encima de un quemador eléctrico o a gas que esté caliente ni en el interior de un horno caliente.
9. Deberá tenerse extremo cuidado cuando se mueva un aparato que contenga aceite caliente u otro líquido caliente.
10. Extreme las precauciones al retirar la Bandeja Multiuso, la Rejilla del Horno o al desechar la grasa caliente.



SEGURIDAD DEL PRODUCTO

11. No deben insertarse en un Horno para mostrador alimentos demasiado grandes ni utensilios de metal, ya que pueden constituir un riesgo de incendio o de choque eléctrico.
12. Puede ocurrir un incendio si se cubre el Horno para mostrador con un material inflamable o si éste lo toca, incluyendo cortinas, pañería, paredes y objetos similares, cuando esté funcionando. No guarde ningún artículo sobre el aparato cuando esté en funcionamiento.
13. No lo limpie con estropajos de metal. Pueden desprenderse partes del estropajo y tocar piezas eléctricas, ocasionando un riesgo de choque eléctrico.
14. Deberá tenerse extremo cuidado cuando use recipientes fabricados con materiales que no sean de metal o de vidrio.
15. No guarde ningún material diferente de los accesorios recomendados por KitchenAid en este Horno para mostrador cuando no esté en uso.
16. No ponga ninguno de los siguientes materiales en el Horno para mostrador: papel, cartulina, plástico o similares.
17. No cubra la bandeja para migas ni ninguna otra parte del Horno para mostrador con papel de aluminio. Esto hará que se recaliente el horno.
18. Para desconectar, apague el Horno para mostrador con el botón Cancelar y luego quite el enchufe del contacto de pared.
19. No utilice el electrodoméstico en exteriores.
20. No dé al electrodoméstico un uso diferente de aquel para el cual fue diseñado.
21. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Espere a que se enfríe antes de colocar o quitar las piezas.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Este producto está diseñado únicamente para uso doméstico.

REQUISITOS ELÉCTRICOS

ADVERTENCIA



Peligro de Choque Eléctrico

Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

No quite la terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o choque eléctrico.

Tensión: 120 V~
Frecuencia: 60 Hz
Potencia: 1800 W

NOTA: Si el enchufe no encaja en el tomacorriente, póngase en contacto con un electricista calificado. No modifique el enchufe de ninguna manera. No use un adaptador.

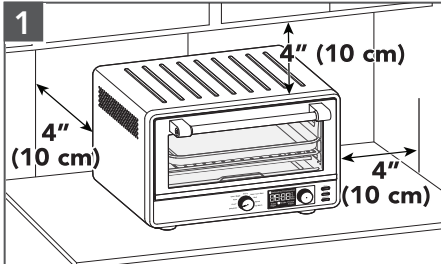
No utilice un cable de extensión. Si el cable de suministro eléctrico es demasiado corto, haga que un electricista o técnico de servicio calificado instale un tomacorriente cerca del electrodoméstico.

Deberá ubicar el cable de manera que no cuelgue sobre el mostrador ni la parte superior de la mesa, donde podría ser jalado por los niños o causar tropiezos accidentales.

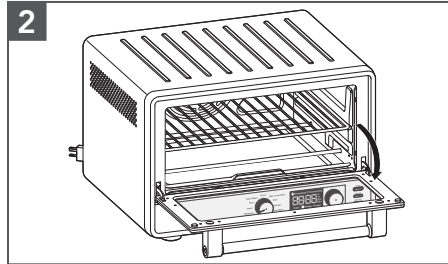


INTRODUCCIÓN

Antes del primer uso, limpie todas las piezas y accesorios (consulte la sección "Cuidado y limpieza"). Coloque el horno para mostrador en una superficie seca, plana y nivelada. Quite todos los materiales de empaque y las etiquetas, si los hay.



Asegúrese de que todos los lados queden ubicados con una distancia de al menos 4" (10 cm).



Abra la puerta y alinee la rejilla con las ranuras para las posiciones deseadas (consulte la sección "Posición de la Rejilla del Horno para Mostrador").

ESPAÑOL

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Choque Eléctrico

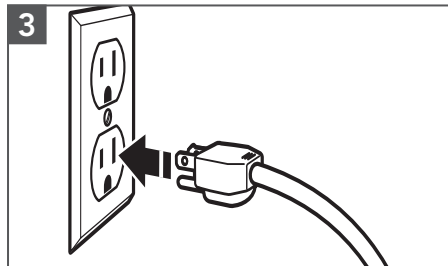
Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

No quite la terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o choque eléctrico.



Conecte a un tomacorriente con conexión a tierra de 3 terminales.

Su Horno para Mostrador ahora está listo para usar.

NOTA: Al usar la freidora sin aceite por primera vez, podría producir humo ligero. Esto es normal.



INTRODUCCIÓN

RECOMENDACIONES DE TIEMPO: FUNCIÓN FREÍDO SIN ACEITE

ALIMENTOS	PORCIÓN	TEMPERATURA °F (°C)	TIEMPO
Croquetas de pollo	1 capa	425 °F (218 °C)	8-10 minutos
Frituras de pollo	1 capa	425 °F (218 °C)	13-15 minutos
Alitas de pollo	1 capa	425 °F (218 °C)	18-20 minutos
Filetes de pescado	1 capa	450 °F (232 °C)	12-14 minutos
Palitos de pescado	1 capa	450 °F (232 °C)	10-12 minutos
Papas fritas a la francesa	1 capa	425 °F (218 °C)	22-24 minutos
Palitos de mozzarella	1 capa	450 °F (232 °C)	5-7 minutos
Taquitos	1 capa	400 °F (204 °C)	5-7 minutos

NOTA: Rocíe cuidadosamente la canasta con aceite antes de cada preparación de alimento. 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.

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.

FUNCIONES DE COCCIÓN

PRECALENTAMIENTO

Es importante precalentar el horno para mostrador para obtener resultados consistentes y parejos. Una vez que seleccione el modo de cocción deseado y cualquier otra configuración, presione “Start” (Inicio).

El anillo de luz que rodea el botón “Start” (Inicio) estará encendido y el indicador de Precalentamiento aparecerá en la pantalla LCD. Una vez que el horno llegue a la temperatura prefijada, sonará un tono que le informará que puede insertar el alimento para cocinarlo. El precalentamiento NO es necesario en todos los modos de cocción.

Para evitar el precalentamiento e iniciar el temporizador directamente, presione el botón “Start” (Inicio) una segunda vez.

NOTA: El Preheat (Precalentamiento Automático) no está programado para las funciones Dehydrate (Deshidratador), Keep Warm (Mantener caliente), Reheat (Recalentar), Toast (Tostar) y (Rosca).

CONVECCIÓN

El ventilador de convección se controla mediante el botón Options (Opciones). Al presionar el botón Options (Opciones), el ventilador se encenderá o apagará para Bake (hornear). Una etiqueta de Convección y un icono de ventilador aparecerán en la pantalla cuando se encienda el ventilador. La función Air Fry (Freído sin aceite) usa un ventilador de convección de alta velocidad que no se puede apagar. La función Dehydrate (Deshidratador) usa un ventilador de convección de alta velocidad como prefijado pero se puede apagar al presionar el botón Options (Opciones).




FUNCIONES DE COCCIÓN

FUNCIÓN DE COCCIÓN	POSICIÓN RECOMENDADA DE LA REJILLA	TEMPERATURA PREFIJADA °F (°C)	RANGO DE TEMPERATURA °F (°C)	TIEMPO PREFIJADO	PRECALENTAMIENTO
Dehydrate (deshidratar)	Upper/Lower (Superior/Inferior)	150 °F (66 °C)	80–180 °F (27–82 °C)	6 horas	-
Proof (leudar)	(Lower) Bajar	90 °F (32 °C)	80–100 °F (27–38 °C)	30 minutos	-
Air Fry (freir sin aceite)	(Lower) Bajar	400 °F (205 °C)	150–450 °F (66–232 °C)	17 minutos	Automático
Bake (hornear)	(Lower) Bajar	350 °F (176 °C)	150–450 °F (66–232 °C)	30 minutos	Automático
Broil (asar a la parrilla)	Upper (Superior)	450 °F (232 °C)	350 °F (17 °C) 450 °F (232 °C)	8 minutos	Automático
Reheat (Recalentar)	(Lower) Bajar	300 °F (149 °C)	150–450 °F (66–232 °C)	15 minutos	-
Keep Warm (Mantener caliente)	(Lower) Bajar	170 °F (77 °C)	150–450 °F (66–232 °C)	1 horas	-
Frozen Pizza (Pizza congelada)	(Lower) Bajar	400 °F (204 °C)	150–450 °F (66–232 °C)	17 minutos	Automático
Fresh Pizza (Pizza fresca)	(Lower) Bajar	450 °F (232 °C)	150–450 °F (66–232 °C)	15 minutos	Automático con piedra

ESPAÑOL

Nota: Precalentar se puede omitir si se presiona el botón "Start" (Inicio) dos veces - no remendado para la opción Fresh Función de Pizza.

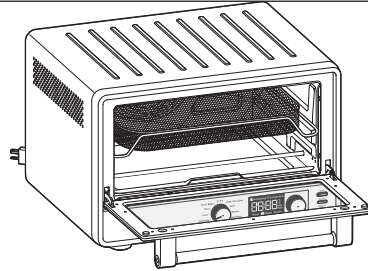
Cocine todos los alimentos a las temperaturas internas de seguridad mínimas. Consumir carne de res, aves, frutos del mar, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de padecer enfermedades transmitidas por alimentos.

FUNCIONES DE TOSTADO	POSICIÓN RECOMENDADA DE LA REJILLA	TONO PREFIJADO	RANGO DE TONOS (DE TENUE A OSCURO)	ELEMENTOS QUE FUNCIONAN
 Toast (Tostar)	(Lower) Bajar	4	1 - 8	Funcionan 4 elementos
 Rosca	(Lower) Bajar	4	1 - 8	Funcionan 4 elementos

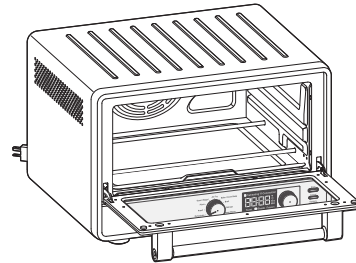


POSICIÓN DE LA REJILLA DEL HORNO PARA MOSTRADOR

Posición inferior de la rejilla para Freír sin aceite, Hornear, Deshidratar, Mantener caliente, Pizza, Leudar, Recalentar



Posición superior de la rejilla para Asar a la parrilla, Deshidratar



USO DE LA FUNCIÓN DEHYDRATE (DESHIDRATAR)

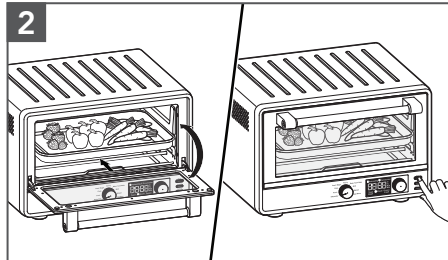
La opción Dehydrate (Deshidratador) se utiliza para eliminar la humedad del contenido de vegetales y frutas para secarlos y preservarlos.



1 Ponga la Perilla de modos en Dehydrate (Deshidratador).

Se mostrará la temperatura prefijada 150 °F (77 °C). Si lo desea, gire la perilla para cambiarlo.

Presione la perilla para mostrar el tiempo prefijado. El tiempo prefijado es de 6 horas. Si lo desea, gire la perilla para cambiarlo.

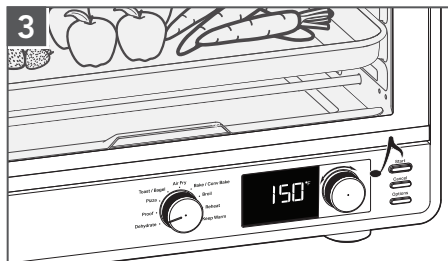


2 Abra la puerta y coloque los alimentos en el centro de la parrilla. Cierre la puerta. Presione "Start" (Inicio) para iniciar el ciclo.





USO DE LA FUNCIÓN DEHYDRATE (DESHIDRATAR)



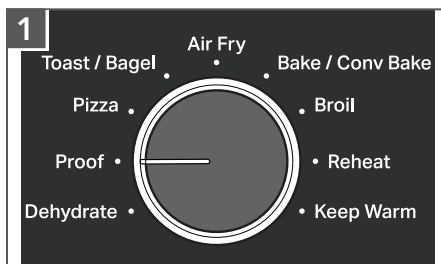
Cuando haya pasado el tiempo, sonará la señal de término y la Freidora sin aceite se apagará automáticamente.

IMPORTANTE: Use siempre guantes de cocina al extraer las bandejas o parrillas.

USO DE LA FUNCIÓN PROOF (LEUDAR)

La función Proof (Leudar) mantiene un ambiente cálido adecuado para que la levadura levante.

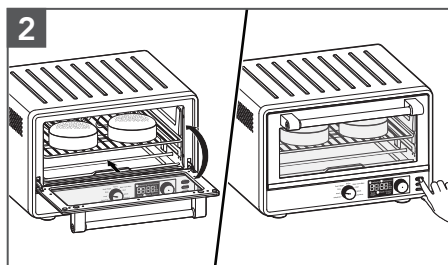
Utilice esta función para masas, especialmente para acelerar el leudado de panes. Con un rango de temperatura de 80 °F-100 °F (27 °C-38 °C) y los elementos calentadores inferiores, este ajuste se puede usar para acelerar el leudado (levantamiento) de panes.



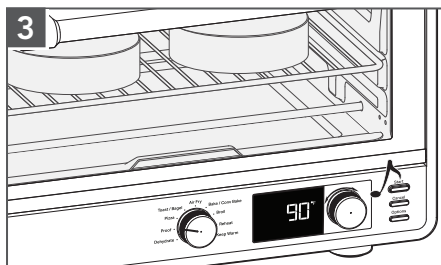
Ponga la Perilla de modos en Proof (Leudar).

Se mostrará la temperatura prefijada 90 °F (77 °C). Si lo desea, gire la perilla para cambiarlo.

Presione la perilla para mostrar el tiempo prefijado. El tiempo prefijado es de 30 minutos. Si lo desea, gire la perilla para cambiarlo.



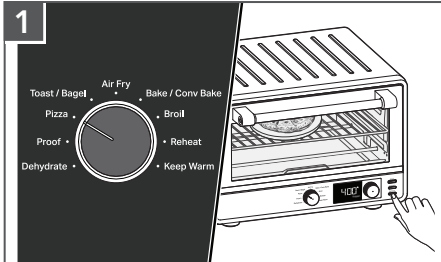
Abra la puerta y coloque los alimentos en el centro de la parrilla. Cierre la puerta. Presione "Start" (Inicio) para iniciar el ciclo.



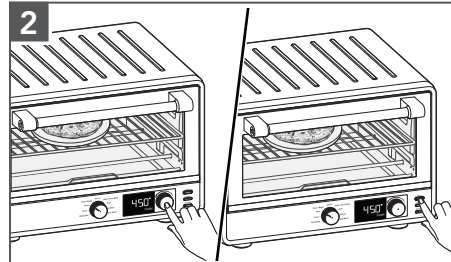
Cuando haya pasado el tiempo, sonará la señal de término y el Horno para Mostrador se apagará automáticamente.

USO DE LA FUNCIÓN PIZZA (CONGELADA/FRESCA (CONGELADA/FRESCA))

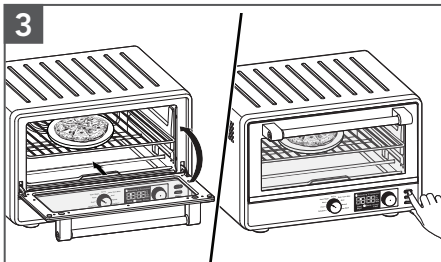
La función Pizza distribuye la potencia entre las resistencias superior e inferior para mantener la temperatura deseada del Horno para cocinar Pizza Casera o Congelada.



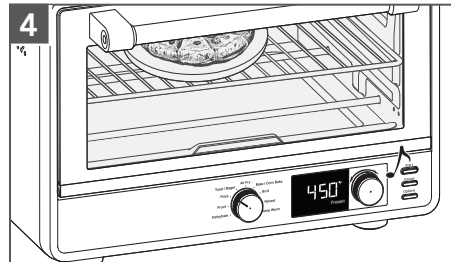
Ponga la Perilla de modos en Pizza.
El modo predeterminado es Congelada.
Para cocinar pizza fresca, seleccione el botón Options (Opciones) para cambiar a Fresh (Fresca).



Las temperaturas prefijadas son 400 °F (204 °C) para pizza Frozen (congelada) y 450 °F (232 °C) para pizza Fresh (fresca). Si lo desea, gire la perilla para ajustar. Presione la perilla para mostrar el tiempo prefijado. Los tiempos prefijados son 17 minutos para la pizza Frozen (congelada) y 15 minutos para la Pizza Fresh (Fresca). Si lo desea, gire la perilla para cambiarlo.



Coloque la piedra para pizza en el Horno mientras este se precalienta. Una vez precalentado el horno, saque la Piedra para Pizza y coloque la pizza sobre la piedra. Volver a introducir en el horno. Cierre la puerta.
Presione "Start" (Inicio) para iniciar el ciclo.



Cuando haya pasado el tiempo, sonará la señal de término y el Horno para Mostrador se apagará automáticamente. Si va a cocinar otra pizza, asegúrese de volver a precalentar la Piedra para Pizza.

Consejos para utilizar la función Pizza:

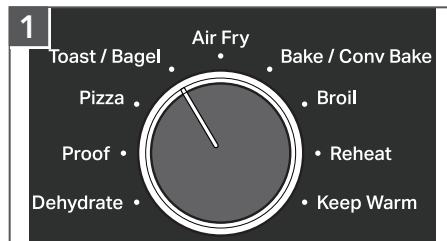
- Si utiliza el modo Pizza fresca (Pizza Fresca), se recomienda precalentar el horno (con la Piedra para Pizza dentro) durante el tiempo completo. Si se cocinan varias pizzas, se recomienda precalentar siempre de nuevo el horno y la piedra para obtener resultados óptimos.
- Los resultados pueden variar 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.
- Las pizzas de masa gruesa, autoleudantes o de molde hondo requerirán tiempos de cocción más largos.



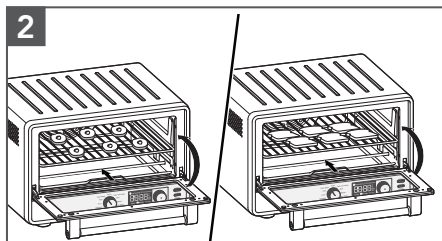
USO DE LA FUNCIÓN TOAST OR BAGEL (TOSTAR O ROSCA)

En el modo Toast (Tostar), el horno distribuye la potencia entre los calentadores superior e inferior para mantener la temperatura deseada.

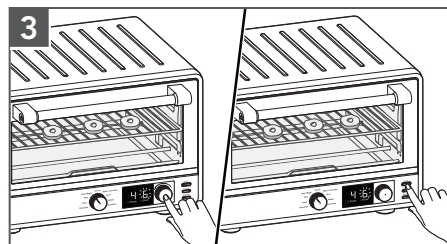
En el modo Bagel (Rosca), el horno distribuye la potencia entre los calentadores superior e inferior para darle un dorado agradable a la parte superior de las rosas cortadas y, a su vez, calentar la parte externa.



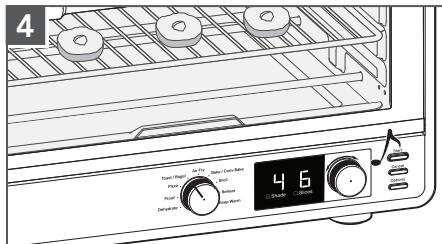
1 Ponga la Perilla de modos en Toast/Bagel (Tostar/Rosca). Modo y Tono se mostrarán en la pantalla de la derecha.



2 Abra la puerta y coloque los alimentos en el centro de la parrilla. Cierre la puerta.



3 La opción Tostar será la predeterminada. Presione el botón Options (Opciones) para cambiar a la opción Rosca. El icono Tono parpadeará. Gire la perilla para ajustar el tono de 1 (más bajo) a 8 (más alto). Presione "Start" (Inicio) para iniciar el ciclo.



4 Cuando haya pasado el tiempo, sonará la señal de término y el horno para mostrador se apagará automáticamente.

ESPAÑOL

USO DE LA FUNCIÓN AIR FRY (FREÍDO SIN ACEITE)

La función Air Fry (Freído sin aceite) usa una combinación de elementos calentadores y de aire caliente para preparar comidas crocantes.



1 Ponga la Perilla de modos en Air Fry (Freído sin aceite).

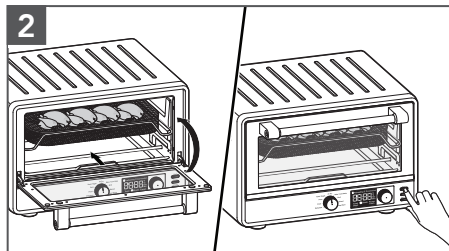
Se mostrará la temperatura prefijada 400 °F (77 °C). Si lo desea, gire la perilla para cambiarlo.

Presione la perilla para mostrar el tiempo prefijado. El tiempo prefijado es de 17 minutos. Si lo desea, gire la perilla para cambiarlo.

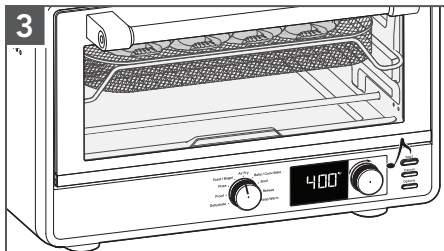




USO DE LA FUNCIÓN AIR FRY (FREÍDO SIN ACEITE)



Abra la puerta y coloque los alimentos en el centro de la parrilla. Cierre la puerta. Presione "Start" (Inicio) para iniciar el ciclo.



Cuando haya pasado el tiempo, sonará la señal de término y el Horno para Mostrador se apagará automáticamente.

USO DE LA FUNCIÓN BAKE (HORNEAR)

En el modo Bake (Hornear) el pan, tortas, tostadas, etc. Tanto la parte superior como inferior de los elementos de cocción se encienden y apagan mediante el horneado. Las recetas variarán y deberá controlarse el tiempo de cocción para obtener los resultados deseados. Para obtener mejores resultados de cocción, seleccione el recipiente de cocción adecuado para permitir una circulación adecuada de aire.

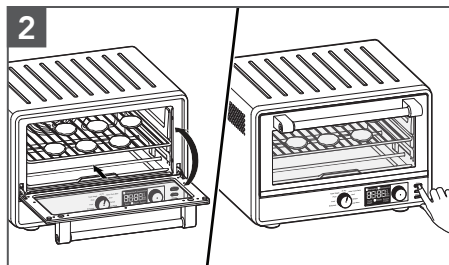
El ventilador de convección se puede ENCENDER o APAGAR al presionar el botón Convection (Convección).



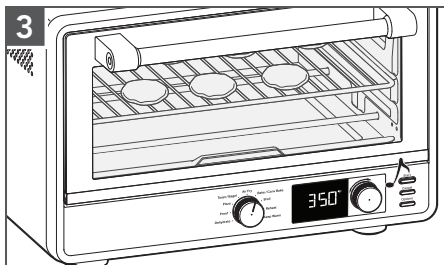
Ponga la Perilla de modos en Bake/Conv Bake (Hornear/Hornear por) convección.

Se mostrará la temperatura prefijada 350 °F (77 °C). Si lo desea, gire la perilla para cambiarlo.

Presione la perilla para mostrar el tiempo prefijado. El tiempo prefijado es de 30 minutos. Si lo desea, gire la perilla para cambiarlo.



Abra la puerta y coloque los alimentos en el centro de la parrilla. Cierre la puerta. Presione "Start" (Inicio) para iniciar el ciclo.



Cuando haya pasado el tiempo, sonará la señal de término y el Horno para Mostrador se apagará automáticamente.





USO DE LA FUNCIÓN BROIL (ASAR)

Cuando se seleccione la función Broil (Asar), solamente se calentarán los elementos superiores. Use la bandeja de asar a la parrilla incluida directamente sobre la rejilla del horno para conseguir un dorado uniforme y una limpieza fácil. La bandeja de asar a la parrilla también se puede usar para los ajustes Bake (Hornear) y Keep Warm (Mantener Caliente).

El ventilador de convección se puede ENCENDER o APAGAR al presionar el botón Convection (Convección).

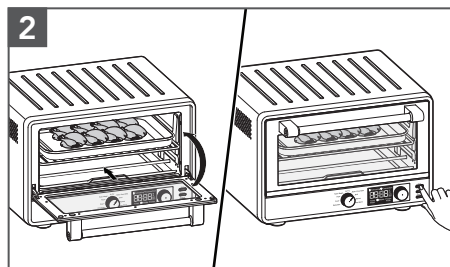


Ponga la perilla de modos en Broil (Asar) a la parrilla.

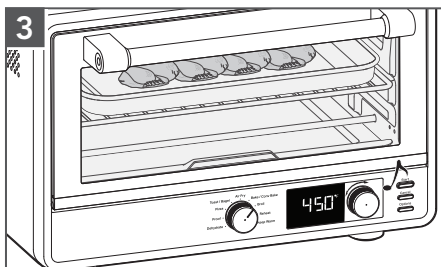
Se mostrará la temperatura prefijada 450 °F (77 °C). Si lo desea, gire la perilla para cambiarlo.

Presione la perilla para mostrar el tiempo prefijado. El tiempo prefijado es de 8 minutos. Si lo desea, gire la perilla para cambiarlo.

ESPAÑOL



Abra la puerta y coloque los alimentos en el centro de la parrilla. Cierre la puerta. Presione "Start" (Inicio) para iniciar el ciclo.



Cuando haya pasado el tiempo, sonará la señal de término y el Horno para Mostrador se apagará automáticamente.

USO DE LA FUNCIÓN REHEAT (RECALENTAR)

En la función Reheat (Recalentar) el horno distribuye la potencia en los calentadores superior e inferior para calentar la comida a la temperatura ideal para servir.

El ventilador de convección se puede ENCENDER o APAGAR al presionar el botón Convection (Convección).



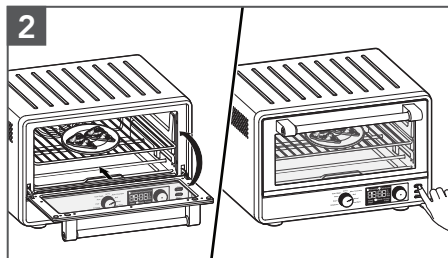
Ponga la Perilla de modos en Reheat (Recalentar).

Se mostrará la temperatura prefijada 300 °F (77 °C). Si lo desea, gire la perilla para cambiarlo.

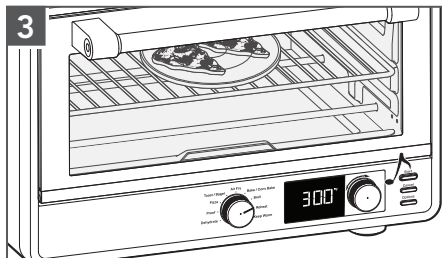
Presione la perilla para mostrar el tiempo prefijado. El tiempo prefijado es de 15 minutos. Si lo desea, gire la perilla para cambiarlo.



USO DE LA FUNCIÓN REHEAT (RECALENTAR)



Abra la puerta y coloque los alimentos en el centro de la parrilla. Cierre la puerta. Presione "Start" (Inicio) para iniciar el ciclo.



Cuando haya pasado el tiempo, sonará la señal de término y el Horno para Mostrador se apagará automáticamente.

USO DE LA FUNCIÓN KEEP WARM (MANTENER CALIENTE)

⚠ ADVERTENCIA

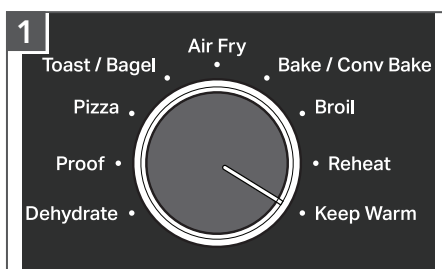
Peligro de Intoxicación Alimentaria

No deje sus alimentos en el horno por más de una hora antes o después de su cocción.

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

En el modo Keep Warm (Mantener caliente), el horno distribuye la potencia entre los calentadores inferiores para mantener el alimento caliente después de la cocción, para servirlo caliente.

El ventilador de convección puede ENCENDERSE presionando el botón Convection (Convección).

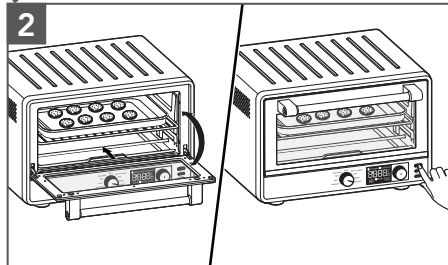


Ponga la Perilla de modos en Keep Warm (Mantener caliente).

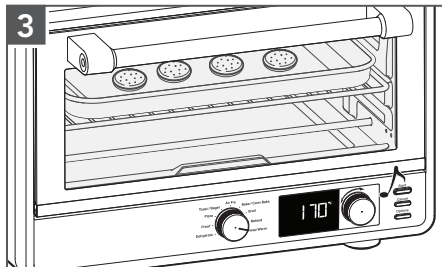
Se mostrará la temperatura prefijada 170 °F (77 °C). Si lo desea, gire la perilla para cambiarlo.

Presione la perilla para mostrar el tiempo prefijado. El tiempo prefijado es de 1 horas. Si lo desea, gire la perilla para cambiarlo.

USO DE LA FUNCIÓN KEEP WARM (MANTENER CALIENTE)



Abra la puerta y coloque los alimentos en el centro de la parrilla. Cierre la puerta. Presione "Start" (Inicio) para iniciar el ciclo.



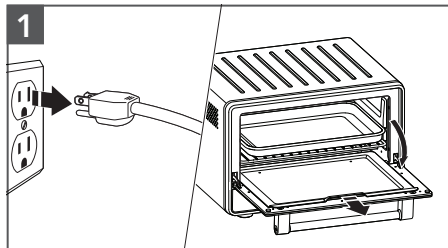
Cuando haya pasado el tiempo, sonará la señal de término y el Horno para Mostrador se apagará automáticamente.

CUIDADO Y LIMPIEZA

NOTA: Deje que el horno para mostrador y los accesorios se enfríen completamente antes de limpiarlos.

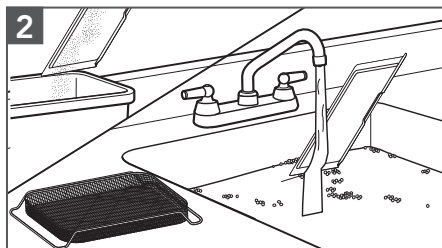
IMPORTANTE: Deje que el electrodoméstico se enfríe completamente antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiar el electrodoméstico.

IMPORTANTE: El cuidado de una Piedra para Pizza solo requiere cepillar la superficie de migas secas o partículas de comida después de hornear. No necesita agua, jabón ni frotar. Espere a que la piedra para pizza se haya enfriado por completo, elimine el exceso de partículas de comida con un cepillo y vuelva a guardarla. Tenga en cuenta que, con el paso del tiempo, es probable que la Piedra para Pizza se decolore o manche, lo cual es consecuencia del uso normal.

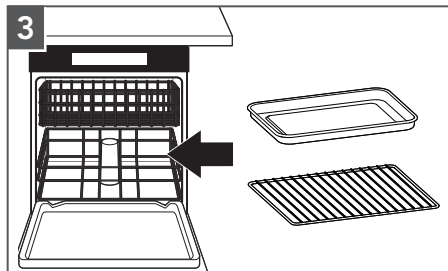


Desenchufe el Horno para Mostrador del tomacorriente.

Para extraer la bandeja para Migas, Canasta Air Fry, abra la puerta, agarre la manija de la bandeja para migas y deslícela para extraerla.



Vaciela y lávela con agua tibia y jabonosa si lo necesita. Seque los elementos con un paño suave. Abra la puerta y deslice la bandeja nuevamente en el lugar. Se puede usar un cepillo de cerdas suaves para limpiar la malla de la Canasta Air Fry.



Si bien las siguientes piezas son aptas para lavavajillas, se recomienda lavarlas a mano. Rejilla para Horno y Bandeja Multiuso.

IMPORTANTE: No use agentes limpiadores, limpiadores abrasivos o estropajos de metal en las superficies interiores y exteriores de la freidora sin aceite. Estos podrían rayar la superficie.

INTERIOR: Las paredes internas del horno cuentan con un recubrimiento antiadherente. Limpie las salpicaduras intensas con un estropajo de malla de poliéster o de nailon, una esponja o un paño humedecido con agua tibia. Seque bien.

EXTERIOR: Limpie el exterior de la freidora sin aceite con un paño limpio y húmedo, y séquela meticulosamente.


IMPORTANTE: Asegúrese de que todas las superficies y piezas estén completamente secas antes de su reutilización.



GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

⚠️ ADVERTENCIA

Peligro de Choque Eléctrico



Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

No quite la terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o choque eléctrico.

PROBLEMA	SOLUCIÓN
Si el horno no inicia	Revise que el horno esté enchufado en un contacto con conexión a tierra de 3 terminales.
	Revise si el fusible de la caja de disyuntores que va al horno está funcionando adecuadamente.
Si no se puede solucionar el problema	Consulte las secciones de "Garantía y servicio técnico". No devuelva el horno para mostrador a la tienda; los minoristas no proveen servicio técnico.
Si se muestra la unidad de temperatura errónea	Mantenga presionado el botón Opciones durante 3 segundos para cambiar entre las unidades de temperatura de grados Fahrenheit (°F) y Centígrados (°C).
Los elementos de cocción superiores están al rojo vivo, pero no sucede eso con los elementos de cocción inferiores	Los elementos de cocción superiores tienen mayor potencia para un mejor dorado. Los elementos inferiores están encendidos, pero tal vez no estén al rojo vivo como los elementos superiores. Esto es normal y su horno para mostrador está funcionando adecuadamente.
Si en la pantalla parpadea "E1 o E2" y suena un tono	Es posible que el sensor NTC no esté funcionando. Este problema no se puede corregir. Consulte las secciones "Garantía y servicio".
Si aparece "PF" en la pantalla	Aparecerá "PF" en el horno cuando se encienda por primera vez o si se produce un corte de corriente. Si la función de cocción estaba funcionando, deseche la comida; es posible que no se haya cocinado de la manera apropiada.






GARANTÍA LIMITADA Y SERVICIO

GARANTÍA DE KITCHENAID® PARA EL PRODUCTO EN LOS CINCUENTA ESTADOS DE LOS ESTADOS UNIDOS, EL DISTRITO DE COLUMBIA, PUERTO RICO Y CANADÁ

Esta garantía limitada se extiende al comprador original y a cualquier propietario subsiguiente para el producto operado en los 50 estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.

Duración de la garantía:	Garantía limitada de un año a partir de la fecha de entrega.
KitchenAid pagará por lo siguiente, a su elección: 	Reemplazo sin complicaciones de su producto. Consulte la página siguiente para obtener detalles acerca de cómo obtener servicio técnico o llame sin cargo al Centro para la experiencia del cliente al 1-800-541-6390 . O BIEN Las piezas de repuesto y los costos de mano de obra de reparación para corregir los defectos de materiales y mano de obra existentes en el momento de la compra de este producto. El servicio debe ser prestado por un centro de servicio autorizado por KitchenAid.
KitchenAid no pagará (lo que no está cubierto por esta garantía limitada):	<ul style="list-style-type: none"> A. Uso comercial, no residencial o familiar múltiple o uso diferente del indicado en las instrucciones y manuales del producto. B. Defectos o daños causados por accidente, uso indebido, abuso, alteración incendio, inundación, actos fortuitos. C. Cualquier gasto de envío o manejo para llevar el producto a un centro de servicio autorizado. D. Piezas de repuesto o costos de mano de obra de reparación para el producto operado fuera de los 50 estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá. E. Daños, defectos o reparaciones causados por servicios no autorizados o uso de piezas no originales o de terceros; sin embargo, el uso de proveedores de servicios no autorizados o piezas no originales o de terceros no anulará esta garantía. F. Daños estéticos, (es decir, rayaduras, abolladuras, desportilladuras u otro daño al acabado), a menos que estos se deban a defectos en los materiales o la mano de obra, y se le informe a KitchenAid en un lapso de 30 días a partir de la fecha de compra. G. Cambio de color, herrumbre u óxido de superficies causados por ambientes cáusticos o corrosivos, (por ejemplo, altas concentraciones de sal, alta humedad o condensación o exposición a sustancias químicas). H. Productos con números de modelo/serie originales instalados de fábrica que se hayan removido, alterado o que no se puedan identificar con facilidad. I. Daños incidentales o consecuentes derivados de la falla del producto. J. Piezas consumibles o accesorios.
EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS Las garantías implícitas, incluso cualquier garantía implícita de comerciabilidad o garantía implícita de capacidad para un propósito particular, está limitada a diez años o al período más corto permitido por ley. Algunos estados y provincias no permiten la limitación de la duración de las garantías implícitas de comerciabilidad o capacidad, de modo que la limitación antes indicada quizá no le corresponda.	
CÓMO SE APLICA LA LEY ESTATAL Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que también tenga otros derechos que varíen de un estado a otro o de una provincia a otra. Algunos estados y provincias, como California, no permiten limitaciones en la fecha de inicio de la cobertura de la garantía, por lo que es posible que esta limitación no se aplique en su caso.	

ESPAÑOL





GARANTÍA LIMITADA Y SERVICIO

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES: EN LOS 50 ESTADOS DE LOS ESTADOS UNIDOS, EL DISTRITO DE COLUMBIA Y PUERTO RICO

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de KitchenAid que, si el producto presentara alguna falla durante el primer año de compra, KitchenAid se encargará de entregar un reemplazo idéntico o comparable a su domicilio sin cargo y arreglará la devolución del horno para mostrador original a nosotros. La unidad de reemplazo también estará cubierta por nuestra garantía limitada de un año.

Si su horno para mostrador fallara durante el primer año de propiedad, simplemente

llame a nuestro Customer eXperience Center al **1-800-541-6390**, de lunes a viernes.

Tenga a mano el recibo de compra original cuando llame. Se requerirá el comprobante de compra para iniciar una reclamación. Proporcione al consultor su dirección de envío completa (no números de apartado postal).

Cuando reciba el horno para mostrador de reemplazo, use la caja, el material de embalaje y la etiqueta de envío prepago para embalar el horno para mostrador original y devolverlo a KitchenAid.

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES: CANADÁ

Estamos tan seguros de que la calidad de nuestros productos cumple con los exigentes estándares de la marca KitchenAid que, si su producto fallara durante el primer año de propiedad debido a defectos en materiales o mano de obra, lo sustituiremos por un producto idéntico o comparable. La unidad de reemplazo también estará cubierta por nuestra garantía limitada de un año.

Si su producto fallara después de la compra, simplemente llame a nuestro Customer

eXperience Center sin cargo al **1-800-807-6777**, de lunes a viernes.

Tenga a mano el recibo de compra original cuando llame. Se requerirá el comprobante de compra para iniciar una reclamación. Proporcione al asesor su dirección de envío completa.

Cuando reciba su producto de reemplazo, use la caja, el material de embalaje y la etiqueta de envío prepagada para empacar su producto original y devolverlo a KitchenAid.

CÓMO OBTENER SERVICIO TÉCNICO DESPUÉS DE QUE EXPIRE LA GARANTÍA O CÓMO PEDIR ACCESORIOS Y PIEZAS DE REPUESTO

En Estados Unidos y Puerto Rico:

Para obtener información acerca del servicio técnico o para pedir accesorios o piezas de repuesto, llame sin cargo al **1-800-541-6390** o escriba a:

Customer eXperience Center,
KitchenAid Small Appliances,
P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218

Fuera de los Estados Unidos y Puerto Rico:

Consulte al distribuidor local de KitchenAid o a la tienda donde compró su producto para pedir información sobre cómo obtener el servicio.

Para obtener información acerca del servicio en Canadá:

Llame sin cargo al **1-800-807-6777**.

Para obtener información acerca del servicio en México:

Llame sin cargo al **01-800-0022-767**.



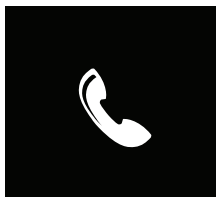








DISCOVER MORE. DÉCOUVREZ PLUS. DESCUBRA
MÁS. [KITCHENAID.COM/QUICKSTART](https://www.kitchenaid.com/quickstart)



PRODUCT QUESTIONS OR RETURNS
QUESTIONS SUR LE PRODUIT OU LES RETOURS
PREGUNTAS SOBRE EL PRODUCTO O
DEVOLUCIONES USA: 1.800.541.6390 | [KitchenAid.com](https://www.KitchenAid.com)
CANADA: 1.800.807.6777 | [KitchenAid.ca](https://www.KitchenAid.ca)
MEXICO: [KitchenAid.com.mx](https://www.KitchenAid.com.mx)
LATIN AMERICA: [KitchenAid-Latam.com](https://www.KitchenAid-Latam.com)

KitchenAid®

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

W11670365B

07/23

