

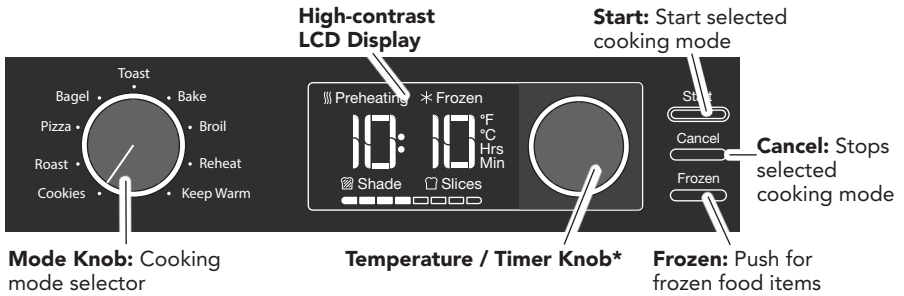
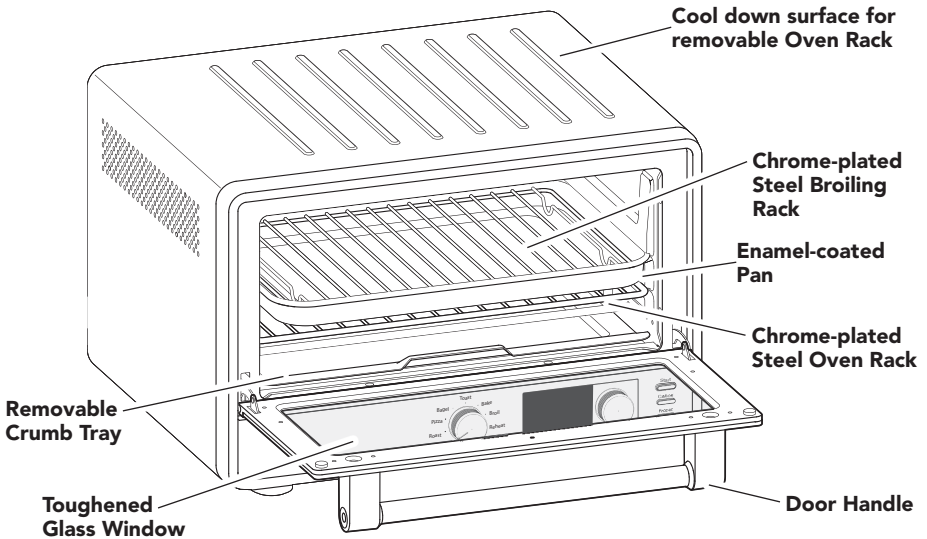
KitchenAid®

KCO211



PARTS AND FEATURES

PARTS AND ACCESSORIES



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

*Adjust the time by 1 minute for the first hour and then by 5 minutes for the next hour. Adjust by 5 °F or 1 °C temperature, depending on the unit selected. Rotate and press to select desired shade and number of slices while using the Toast or Bagel mode.

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.
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. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. 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 adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
9. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
10. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
11. Use extreme caution when removing Broiling Rack, Multipurpose Pan, Oven Rack, or disposing of hot grease.
12. Oversize foods or metal utensils must not be inserted in a Countertop Oven as they may create a fire or risk of electric shock.
13. 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.

COUNTERTOP OVEN SAFETY


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

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 VAC

Frequency: 60 Hz

Wattage: 1800 Watts

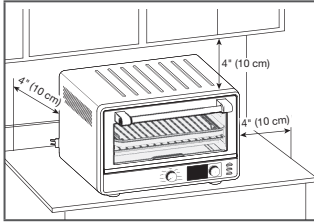
NOTE: If the plug does not fit in the outlet, contact a qualified electrician or serviceperson. Do not modify the plug in any way. Do not use an adapter.

Do not use an extension cord. If the power supply cord is too short, have a qualified electrician or serviceperson 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.

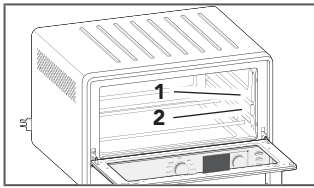
GETTING STARTED

PREPARING THE COUNTERTOP OVEN FOR USE



1. Place the Countertop Oven on a dry, flat, level surface such as a countertop or table.
2. Be sure the sides, back, and top of the oven are at least 4" (10 cm) away from any walls, cabinets, or objects on the counter or table.
3. Remove all accessories and wash in warm, sudsy water. Dry thoroughly before placing in the Oven.
4. Remove all packaging materials and labels, if present.

OVEN RACK POSITION SELECTION



Follow below guidelines to position the Oven Rack:

1. **(Top):** Use for broiling most meats, toast and cookies.
2. **(Bottom):** Optimal for most baking and cooking operations. This position is suitable for cooking taller food items.

NOTE: Upon first use, the Countertop Oven may produce light smoke. This is normal.

COUNTERTOP OVEN FUNCTIONS

Your Countertop Oven features 9 cooking modes specially designed for a variety of cooking tasks. Memory settings allow you to customize the time and temperature in each mode to fit your specific needs. Your Countertop Oven will remember all your settings for the next use (until unplugged). Frozen modes (available on certain cooking modes) allow you to take countertop cooking to a whole new level.

Refer to the detailed explanations and tips for each cooking mode below, or see quick guide charts for cooking or toasting mode options.

TOASTING MODES

Toast Mode




In Toast mode, the oven distributes power between the top and bottom heating elements to deliver fast and even toasting. Use the Toast mode for bread, toaster pastries, frozen waffles.

If reheating pastries, use the Reheat mode.

Tips:

- Place oven rack in position 1. Place bread in the center of the oven rack.
- Bread slices do not need to be flipped during the toasting cycle.
- Select the Frozen option to allow frozen bread or similar items extra time to thaw while cooking.

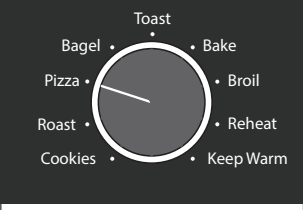
COUNTERTOP OVEN FUNCTIONS

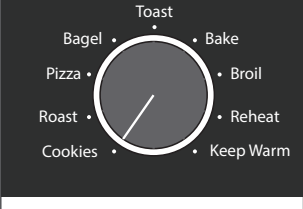
<p>Bagel Mode</p> 	<p>In Bagel mode, the oven distributes power between the top and bottom heating elements to nicely brown the top of cut bagels while gently warming the outside.</p> <p>Tips:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Place bagels directly on the oven rack with the cut sides facing UP. • Bagels do not need to be flipped during the Bagel cycle. • Select the Frozen option to allow frozen bagels extra time to thaw while cooking.
---	--

TOASTING MODES CHART

Mode	Rack Position	Preset Shade	Shade Range (Light to Dark)	Preset Slices	Range (# of slices)
Toast	1	4	1 - 8	2	1 - 6
Bagel	1	4	1 - 8	2	1 - 6

COOKING MODES

<p>Pizza Mode</p> 	<p>In Pizza mode, your oven distributes power to the top and bottom heating elements to maintain the desired oven temperature.</p> <p>Frozen mode: Pizza setting will default to Frozen mode. You may use the Frozen button to provide extra time for frozen pizzas to cook, or deselect it when cooking freshly prepared pizzas.</p> <p>Tips:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 will require longer cooking times. Use a 12" (30 cm) non stick pan for fresh or deep-dish pizzas to maintain shape and keep sauce contained.
--	---

<p>Cookies Mode</p> 	<p>In Cookies mode, your oven distributes power to the top and bottom heating elements to maintain the desired oven temperature.</p> <p>Tips:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cookies will cook faster and more efficiently because their surface area is relatively small. • Keep heat loss to a minimum by opening the oven door only when necessary.
---	---

COUNTERTOP OVEN FUNCTIONS

Bake Mode



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

Tip:

- Food may finish cooking up to 30% faster. Check baked goods such as cakes, muffins, and pastries before the expected finish time to avoid overcooking.

Broil Mode



Broiling uses direct radiant heat to cook food from above. Your oven will distribute power to the top two heating elements. To deliver efficient broiling, the bottom elements will run then shut off after the oven preheats.

Tips:

- For best results, use the 9" x 13" multipurpose pan and rack. It is designed to drain juices and help avoid spatter and smoke.
- For proper draining, do not cover the rack with foil. Instead, the bottom of the multipurpose pan may be lined with aluminum foil for easier cleaning.

Roast Mode



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

Keep Warm Mode



In Keep Warm mode, your oven distributes power to the bottom elements to keep food warm before serving.

Tip:

- The preset temperature is 170°F (77°C), but you may wish to adjust this depending on the item being warmed.

Reheat Mode



Your oven distributes power to the top and bottom elements to bring food to serving temperature.

Tip:

- The preset suggested temperature is 300°F (149°C), but you may need to adjust this depending on the item being reheated. Reheating too long may overcook or dry out food.

COUNTERTOP OVEN FUNCTIONS

NOTE: The Countertop Oven will automatically preheat when, Pizza, Cookies, Bake, Broil, Roast modes are selected.

If you choose to start cooking directly and skip preheating, press the Start button twice and the timer will start without preheating the Countertop Oven.

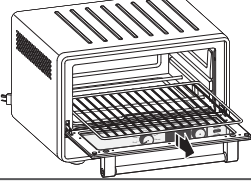
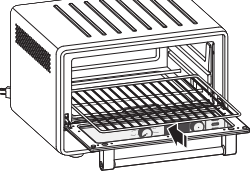
COOKING MODES CHART

Mode	Rack No.	Preset Temp. (°F / °C)	Temp. Range (°F / °C)	Preset Time (Mins)	Recommended Foods
Pizza	1 - 2	400°F (204°C)	150–450°F 65–232°C	17	Fresh and frozen Pizza
Cookies	1	375°F (190°C)	150–450°F 66–232°C	10	Cookie Dough
Bake	1 - 2	350°F (177°C)	150–450°F 66–232°C	30	Cakes, breads, casseroles, muffins
Broil*	1 - 2	450°F (232°C)	350°F (177°C) 450°F (232°C)	8	Chops, fish, seafood, browning
Roast	2	350°F (177°C)	150–450°F 66–232°C	60	Chicken, meat and vegetables
Keep Warm	1 - 2	170°F (77°C)	150–200°F 66–93°C	60	Keeps food warm
Reheat	1 - 2	300°F (149°C)	150–450°F 66–232°C	15	Leftovers

* Broil mode allows temperatures of 350°F (177°C) and 450°F (232°C) only.

USING THE COUNTERTOP OVEN

ADJUSTING THE RACK POSITION

1		To adjust the Oven Rack position, Open the door of oven and slide the Oven Rack out completely.
2		Align the sides of the oven rack with the grooves for the desired position (1 or 2) and slide the Oven Rack straight in.

USING THE COUNTERTOP OVEN

FROZEN MODE

The Frozen option adds additional cycle time to the selected cooking mode to allow for thawing which helps in proper cooking of frozen food items. The additional time varies depending on the selected cooking mode.

NOTE: The Frozen option is NOT available on Broil, Roast, Reheat, or Keep Warm cooking mode.

PREHEATING

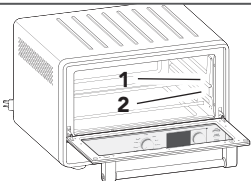
Preheating your Countertop Oven is important for consistent and even results. Once you select your desired cooking mode and any other settings, and press START, and your oven will saturate the walls and cooking racks above the oven's set temperature to remove cold spots that draw heat away from food. This also helps the oven stay at the desired temperature when the door is opened for short periods of time.

During preheating, 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 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.

SETTING A COOKING OR TOASTING MODE

1



Make sure there will be enough clearance between the top of the food item and the top elements. If necessary, adjust the Oven Rack position between 1 or 2. Close the door.

⚠

WARNING

Electrical Shock Hazard

⚡

✋

Plug into a grounded 3 prong outlet.

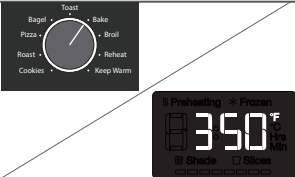
Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

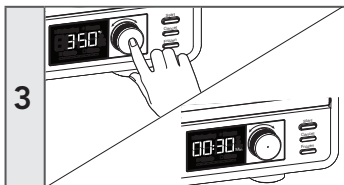
Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

2

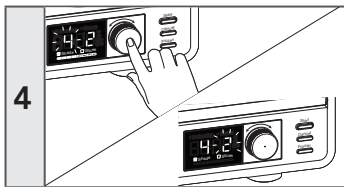


Plug into a grounded outlet. Turn the Mode knob to select the desired cooking or toasting mode. The preset temperature will be shown for a selected cooking mode. Shade and slices will be shown if selected Bagel or Toast mode.

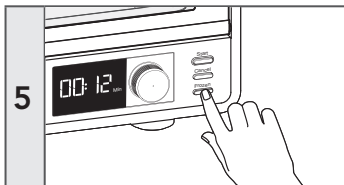
USING THE COUNTERTOP OVEN



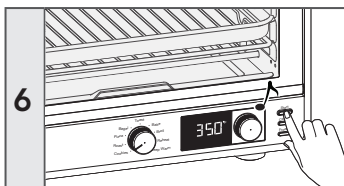
For Cooking mode: Rotate Temperature/Timer Knob to adjust preset temperature. Press Knob to show preset time and if needed, rotate Knob to adjust cooking time.
(See "Cooking Modes" chart for temperature ranges.)



For Toast and Bagel modes: The shade icon starts flashing. If desired, rotate Temperature/Timer Knob to adjust shade. Press Knob to select slices. The slices icon will start flashing. If desired, rotate knob to adjust number of slices.
(See "Toasting Modes" chart for shade and slices.)

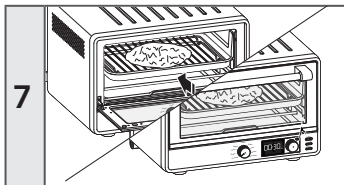


Push the FROZEN button, if desired to add additional cycle time to the selected cooking mode to allow for thawing and proper cooking. The additional time varies depending on the selected cooking mode.
Note: The Frozen option is NOT available on Broil, Roast, Reheat, or Keep Warm modes.



For Cooking modes: Press START to preheat the oven. To skip preheat and start the timer directly, press START button again.
NOTE: In Broil mode, the bottom elements will be on until oven reaches set temperature.
For Toasting modes: Press START to begin the toasting process and the timer will start to countdown.

NOTE: Preheating is NOT available on Keep Warm, Reheat, Toast, or Bagel modes.



For Cooking modes: A chime sounds when preheat is complete. The display will change to show the time counting down. Open the oven door and place the food on the rack. Then, close the door. Rotate temperature/ timer knob to adjust time, if needed.



When the cooking cycle is complete, a chime will sound.

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

FOR DETAILED INFORMATION ON USING THE COUNTERTOP OVEN

Visit kitchenaid.com/quickstart for additional instructions with videos, inspiring recipes, and tips on how to use your Countertop Oven.

TIPS FOR GREAT RESULTS

COUNTERTOP OVEN USE TIPS

Are guesstimates for Toast Mode OK?

Experience will teach you how much time to use for toasting various kinds of bread. Frozen, dark, or whole-grain breads require a longer time. Rye breads are the most susceptible to over-toasting and spot charring. Fresh, soft, or white breads require a shorter time.

For foods that melt

When cooking small pieces of food or foods that will melt, use the multipurpose pan. This will keep food from falling onto the cooking elements.

To minimize cleanup

Spray the multipurpose pan with nonstick cooking spray for easier cleanup when cooking wet or sticky foods. Wash pan

thoroughly after each use to avoid buildup of cooking spray.

Size limits for food and cooking containers

For best results, food and/or oven-safe containers (see "Food Cooking Tips" section) must fit into the Countertop Oven without touching the cooking elements or inside walls of the Countertop Oven. The door must close completely. This allows air to circulate around the food, helping ensure consistent cooking temperature.

For extended use

When cooking for a long time at high temperatures, you may detect a slight odor from the Countertop Oven insulation materials. This is normal.

FOOD COOKING TIPS

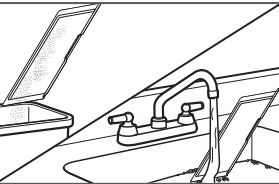
- Check food cooking progress through the clear, tempered glass door window. Your Countertop Oven will perform better and be more energy efficient if you open the door less often.
- If top of food item browns too fast, lower the oven rack position or reduce temperature. If bottom of food item browns too fast, raise rack position or reduce temperature.
- Remove all plastic and/or paper wrappers from foods before cooking.
- Use only loosely covered oven-safe containers. Airtight containers may cause food to boil over or splatter.
- Although more energy efficient and faster than traditional ovens, countertop oven surfaces can become hot during cooking. Touch only the door handle and knobs during oven operation.
- Do not place items on top or near Countertop Oven while in use. Only use the included cooling rack to gently cool food on the top of this oven.
- Replace cardboard, glass, or plastic lids with aluminum foil for use in the Countertop Oven.

CHOOSING BAKEWARE FOR COUNTERTOP OVEN USE

- The nonstick multipurpose pan included with the Countertop Oven is suitable for items such as cookies, rolls, biscuits, nachos, and pork chops.
- A variety of standard baking dishes, such as a 9" (23 cm) round or square cake pan, a 6-cup (1.5 L) muffin pan, small baking sheets, and 1 and 2 qt (0.95 mL and 1.9 L) round, square, and rectangular casserole dishes, may be used. The door must close completely.
- Choose bakeware made of metal, oven-safe glass, ceramic, or silicone.
- Use lowest oven rack position when using deep, oven-safe glass or ceramic containers and allow at least 1" (2.5 cm) clearance between the top of the container and the upper cooking elements.
- Do not use glass lids. If a cover is desired, use a loosely fitted sheet of aluminum foil shiny side up or down.
- Many convenience foods are packaged in nonmetallic containers only suitable for use in microwave ovens. Check package directions to determine whether the container is suitable for use in a regular oven.

CARE AND CLEANING

REMOVING AND CLEANING THE CRUMB TRAY

<p>1</p> 	<p>Unplug your Countertop Oven from the outlet. To remove the crumb tray, open the door, grasp the crumb tray handle and slide straight out.</p>
<p>2</p> 	<p>Empty and wash in warm, sudsy water, if needed. Dry with a soft cloth. Open the door and slide it back into place.</p>

CLEANING YOUR COUNTERTOP OVEN

NOTE: Unplug your Countertop Oven from the outlet before cleaning. Allow Countertop Oven and accessories to cool completely before cleaning.

INTERIOR:

- For easy cleaning, the inside walls of the Countertop Oven feature a nonstick coating. Remove heavy spatter after use with a nylon or polyester mesh pad, sponge, or cloth dampened with warm water. Dry with a paper towel or soft, dry cloth.

IMPORTANT: Do not use cleaning agents, cleansers, or metal scouring pads on the inner oven coating, as they may reduce its effectiveness. The nonstick coating inside the oven is scratch-resistant.

- Handwashing is recommended for racks and pan. Remove all items from the Countertop Oven. Wash the oven rack, broiling rack, and multipurpose pan in warm, sudsy water. Rinse and dry thoroughly.

NOTE: The oven rack, multipurpose pan, and broiling rack are dishwasher safe, but hand washing is recommended.

FOR DETAILED INFORMATION ON CLEANING THE COUNTERTOP OVEN

Visit kitchenaid.com/quickstart for additional instructions with videos, inspiring recipes, and tips on how to clean your Countertop Oven.

EXTERIOR:

- Do not use abrasive cleaners or metal scouring pads. They could scratch the surface.
- **For painted surfaces:** Wipe the outside of the Countertop Oven with a clean, damp cloth and dry thoroughly.
- **For stainless steel surfaces:** Wipe the outside of the Countertop Oven with a clean, damp cloth and dry thoroughly. A non-abrasive liquid cleaner may be used for stubborn stains. KitchenAid recommends the use of affresh® stainless steel cleaner for all stainless steel surfaces. The affresh® cooktop cleaner and scrubbing pads are also recommended for cleaning the toughest baked-on residue on stainless steel and glass surfaces. Ensure all surfaces are completely dry before using your oven. Please visit www.affresh.com to learn more.

TROUBLESHOOTING

IF YOUR COUNTERTOP OVEN MALFUNCTIONS OR FAILS TO OPERATE

! 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.

- **Is the Countertop Oven plugged into a grounded 3 prong outlet?**
Plug the Countertop Oven into a grounded 3 prong outlet.
- **Is the fuse in the circuit to the Countertop Oven in working order?**
If you have a circuit breaker box, make sure the circuit is closed. Try unplugging the Countertop Oven, then plug it back in.
- **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 the problem cannot be corrected:**
See the "KitchenAid 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 Frozen button for 3 seconds to switch between Fahrenheit (°F) and Celsius (°C) temperature units.
- **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 "KitchenAid Warranty and Service" sections.

WARRANTY AND SERVICE

KITCHENAID COUNTERTOP OVEN WARRANTY FOR THE 50 UNITED STATES, THE DISTRICT OF COLUMBIA, PUERTO RICO, AND CANADA

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

Length of Warranty:	One Year Full Warranty from date of purchase.
KitchenAid Will Pay for Your Choice of:	Hassle-Free Replacement of your Countertop Oven. 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. Service must be provided by an Authorized KitchenAid Service Center.
	
KitchenAid Will Not Pay for:	<ul style="list-style-type: none">A. Repairs when your Countertop Oven is used in other than normal single family home use.B. Damage resulting from accident, alteration, misuse or abuse.C. Any shipping or handling costs to deliver your Countertop Oven to an Authorized Service Center.D. Replacement parts or repair labor costs for Countertop Oven attachments operated outside the 50 United States, District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.
DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES	
IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING TO THE EXTENT APPLICABLE WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE EXCLUDED TO THE EXTENT LEGALLY PERMISSIBLE. ANY IMPLIED WARRANTIES THAT MAY BE IMPOSED BY LAW ARE LIMITED TO ONE YEAR, OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW LIMITATIONS OR EXCLUSIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS LASTS, SO THE ABOVE LIMITATIONS OR EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU.	
IF THIS PRODUCT FAILS TO WORK AS WARRANTED, CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY SHALL BE REPAIR OR REPLACEMENT ACCORDING TO THE TERMS OF THIS LIMITED WARRANTY. KITCHENAID AND KITCHENAID CANADA DO NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state or province to province.	

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 Countertop Oven 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 Countertop Oven should fail within the first year of ownership, we will replace your Countertop Oven with an identical or comparable replacement. 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

1-800-807-6777 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 Countertop Oven, use the carton, packing materials, and prepaid shipping label to pack up your original Countertop Oven 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 Countertop Oven for information on how to obtain service.

For service information in Canada:

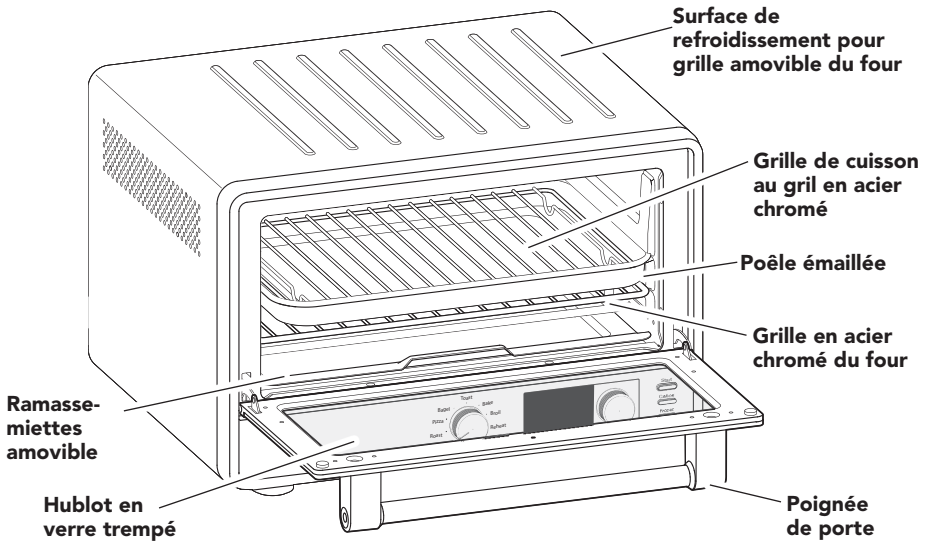
Call toll-free **1-800-807-6777**.

For service information in Mexico:

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

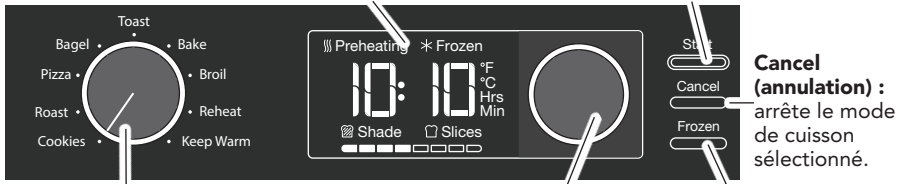
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

PIÈCES ET ACCESSOIRES



Affichage ACL à fort contraste

Start (mise en marche) : démarre le mode de cuisson sélectionné.



Bouton Mode :
Sélecteur du mode de cuisson

Bouton de la température / minuterie* :

Frozen (produits surgelés) :
appuyer sur ce bouton pour les produits surgelés.



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

*Ajuster la durée de cuisson de 1 minute pour la première heure, puis de 5 minutes pour la durée subséquente. Ajuster la température à 5 °F ou 1 °C, en fonction de l'unité sélectionnée. Tourner et appuyer sur le bouton pour sélectionner le degré de brunissement souhaité et le nombre de tranches en utilisant le mode Toast (toastage) ou Bagel.

SÉCURITÉ DU FOUR GRILLE-PAIN

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, il faut toujours observer certaines précautions élémentaires de sécurité, y compris les suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
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. Une surveillance attentive s'impose lorsqu'un appareil ménager est utilisé par ou à proximité d'enfants.
5. 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.
6. 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 dépannage agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
8. Ne pas laisser le cordon pendre sur le côté d'une table ou d'un comptoir, ou toucher une surface chaude.
9. Ne pas placer sur ou près d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ou dans un four chaud.
10. Prendre d'extrêmes précautions lorsqu'on déplace un appareil ménager contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
11. La plus grande prudence s'impose lorsqu'on déplace la grille de cuisson au gril, le plat multifonction, la grille du four ou que l'on déverse de la graisse chaude.

SÉCURITÉ DU FOUR GRILLE-PAIN

12. On ne doit insérer ni aliments surdimensionnés, ni ustensiles en aluminium dans le four grille-pain car ils peuvent présenter un risque d'incendie ou de décharge électrique.
13. Lorsque le four grille-pain est en cours de fonctionnement, 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'objet sur le dessus de l'appareil pendant son fonctionnement.
14. 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.
15. La plus grande prudence s'impose lors de l'utilisation de récipients conçus à base de matériaux autres que le métal ou le verre.
16. Ne pas placer dans ce four pendant son fonctionnement des articles autres que les accessoires recommandés par le fabricant.
17. Ne placer aucun des articles suivants dans le four grille-pain : papier, carton, plastique ou autres éléments semblables.
18. Ne pas couvrir le ramasse-miettes ou toute partie du four avec du papier aluminium. Ceci entraînera la surchauffe du four.
19. Pour déconnecter l'appareil, éteindre le four grille-pain en appuyant sur le bouton Cancel (annulation), puis débrancher la fiche de la prise murale.
20. Ne pas utiliser à l'extérieur.
21. Ne pas utiliser l'appareil pour un autre usage que celui pour lequel il est conçu.

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 VCA
Fréquence : 60 Hz
Puissance : 1800 W

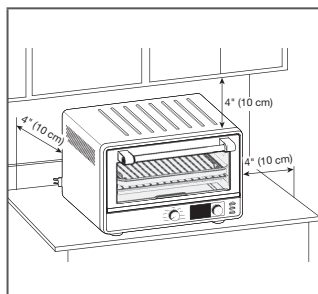
REMARQUE : Si cette fiche ne convient pas à la prise, contacter un électricien ou un technicien qualifié. Ne pas modifier la prise de quelque manière que ce soit. Ne pas utiliser d'adaptateur.

Ne pas utiliser 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 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

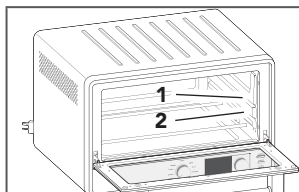
PRÉPARER LE FOUR GRILLE-PAIN POUR SON UTILISATION



1. Placer le four grille-pain sur une surface plate, sèche et de niveau comme un comptoir ou une table.
2. S'assurer que les côtés, l'arrière et le sommet du four se trouvent à au moins 4" (10 cm) de n'importe quelle paroi, n'importe quel armoire ou objet placé sur le comptoir ou la table.
3. Retirer tous les accessoires et les laver à l'eau tiède et savonneuse. Sécher soigneusement avant de les placer dans le four.
4. Retirer tous les matériaux d'emballage et toutes les étiquettes, le cas échéant.

FRANÇAIS

SÉLECTION DE LA POSITION DE LA GRILLE DU FOUR



Suivre les instructions ci-dessous pour positionner la grille de four :

1. **(Partie supérieure)** : utiliser pour la cuisson de la plupart des viandes, toasts et biscuits.
2. **(Partie inférieure)** : idéal pour la plupart des cuissons standard et cuissons au four. Cette position convient pour faire cuire des articles plus grands.

REMARQUE : Lors de la première utilisation, il est possible que le four grille-pain produise un peu de fumée. Ceci est normal.

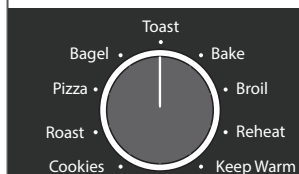
FONCTIONS DU FOUR GRILLE-PAIN

Le four grille-pain comporte 9 modes de cuisson spécialement conçus pour plusieurs types de cuisson. Les réglages peuvent être sauvegardés, permettant ainsi à l'utilisateur de personnaliser la durée et la température à chaque mode pour un appareil adapté aux besoins de chacun. Le four grille-pain garde en mémoire tous les réglages effectués en vue de l'utilisation suivante (jusqu'à ce que l'appareil soit débranché). Grâce aux modes Frozen (produits surgelés) (disponibles à certains modes de cuisson), l'utilisateur peut désormais repousser les limites de la cuisson sur comptoir.

Se référer aux explications et astuces détaillées pour chaque mode de cuisson ci-dessous, ou voir les tableaux de référence rapide pour les options de mode de cuisson et de toastage.

MODES DE TOASTAGE

Mode Toast



Au mode Toast (toastage), le four répartit la puissance de cuisson entre les éléments de chauffage supérieur et inférieur pour un toastage rapide et uniforme. Utiliser le mode Toast (toastage) pour le pain, les pâtisseries à faire griller et les gaufres surgelées. Pour réchauffer des pâtisseries, utiliser le mode Reheat (réchauffage).

Astuces :

- Placer la grille du four à la position 1. Placer le pain au centre de la grille du four.
- Il n'est pas nécessaire de retourner les tranches de pain au cours du programme de toastage.
- Sélectionner l'option Frozen (produits surgelés) pour donner plus de temps au pain surgelé ou à des articles similaires pour décongeler tout en cuisant.

FONCTIONS DU FOUR GRILLE-PAIN

Mode Bagel	<p>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.</p> <p>Astuces :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Placer les bagels directement sur la grille du four en plaçant l'intérieur des tranches coupées en deux vers le HAUT. • Il n'est pas nécessaire de les retourner au cours du programme Bagel. • Sélectionner l'option Frozen (produits surgelés) pour donner plus de temps aux bagels pour décongeler tout en cuisant.
-------------------	---

TABLEAU DES MODES DE TOASTAGE

Mode	Position de grille	Degré de brunissement pré-réglé	Degré de brunissement (de clair à foncé)	Tranches prédécoupées	Nombre de tranches
Toast	1	4	1 à 8	2	1 à 6
Bagel	1	4	1 à 8	2	1 à 6

MODES DE CUISSON

Mode Pizza	<p>Au mode Pizza, le four répartit la puissance de cuisson entre les éléments de chauffage supérieur et inférieur afin de maintenir la température de four souhaitée.</p> <p>Mode Frozen (produits surgelés) : Par défaut, le réglage Pizza passe au mode Frozen (produits surgelés). On peut utiliser le bouton Frozen (produits surgelés) pour donner plus de temps aux pizzas surgelées pour cuire mais on peut aussi le désélectionner pour cuire les pizzas fraîchement préparées.</p> <p>Astuces :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 pâte fine, à pâte levante ou pizzas pour tôle à pizza creuse nécessitent un temps de cuisson supérieur. Utiliser le plat antiadhésif de 12" (30 cm) pour les pizzas fraîches ou pizzas pour tôle à pizza creuse afin que les sauces tiennent bien et ne soient pas trop coulantes.
-------------------	---

Mode Cookies (biscuits)	<p>Au mode Cookies, le four répartit la puissance de cuisson entre les éléments de chauffage supérieur et inférieur afin de maintenir la température de four souhaitée.</p> <p>Astuces :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les biscuits cuisent plus rapidement et plus efficacement car leur surface est relativement réduite. • Éviter au maximum la perte de chaleur en ouvrant la porte du four seulement lorsque c'est nécessaire.
--------------------------------	---

FONCTIONS DU FOUR GRILLE-PAIN

Mode Bake (cuisson au four)

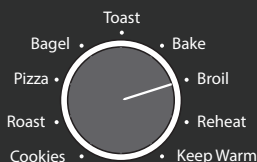


Au mode Bake, le four répartit la puissance de cuisson entre les éléments de chauffage supérieur et inférieur afin de maintenir la température de four souhaitée.

Astuces :

- Les aliments peuvent cuire 30 % plus rapidement. Vérifier la cuisson d'articles de boulangerie (comme les gâteaux, muffins et pâtisseries) avant la fin de la cuisson prévue afin d'éviter leur surcuisson.

Mode Broil (cuisson au grill) :

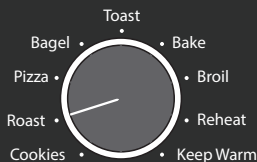


La cuisson au grill utilise la chaleur radiante directe pour cuire les aliments à partir du dessus. Le four répartit de la puissance aux deux éléments chauffants supérieurs. Pour assurer un grillage efficace, les éléments inférieurs fonctionneront puis s'éteindront après le préchauffage du four.

Astuces :

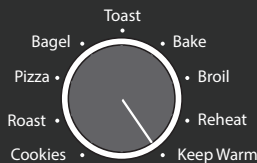
- Pour de meilleurs résultats, utiliser un plat multifonction de 9" x 13" et une grille. La grille est conçue pour laisser s'écouler les jus et aider à éviter les éclaboussures et la fumée.
- Pour que l'écoulement puisse se faire correctement, ne pas recouvrir la grille de papier d'aluminium. On peut en revanche garnir le fond du plat multifonction de papier aluminium pour en faciliter le nettoyage.

Mode Roast (rôtissage)



Au mode Roast, le four répartit la puissance de cuisson entre les éléments de chauffage supérieur et inférieur afin de maintenir la température de four souhaitée.

Mode Keep Warm (maintien au chaud)

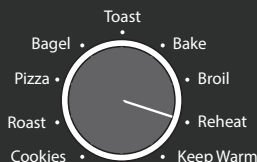


Au mode Keep Warm, le four répartit la puissance de cuisson aux éléments de chauffage inférieurs pour que les aliments restent chauds avant d'être servis.

Astuces :

- La température pré réglée par défaut est de 170 °F (77 °C), mais l'utilisateur devra peut-être l'ajuster en fonction de l'aliment à réchauffer.

Mode Reheat (réchauffage)



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.

Astuces :

- La température pré réglée suggérée est de 300 °F (149 °C), mais l'utilisateur devra peut-être l'ajuster en fonction de l'aliment à réchauffer. Un réchauffage trop long pourrait surcuire ou dessécher l'aliment.

FONCTIONS DU FOUR GRILLE-PAIN

REMARQUE : Le four grille-pain préchauffe automatiquement lorsque les modes Pizza, Cookies (biscuits), Bake (cuisson au four), Broil (cuisson au grill) et Roast (rôtissage) sont sélectionnés.

Si l'on choisit de commencer à cuisiner directement et de sauter l'étape de préchauffage, appuyer deux fois sur le bouton Start (mise en marche) et la minuterie démarrera sans préchauffer le four grille-pain.

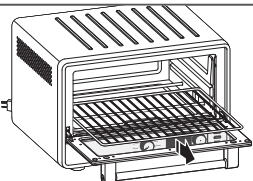
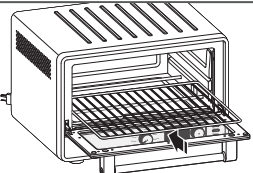
TABLEAU DES MODES DE CUISSON

Mode	N° de la grille	Prérégler la température (°F / °C)	Plage de température (°F / °C)	Durée prééglée (minutes)	Aliments recommandés
Pizza	1 - 2	400 °F (204 °C)	150–450 °F 65–232 °C	17	Pizza fraîche, pizza surgelée
Cookies (biscuits)	1	375 °F (190 °C)	150–450 °F 66–232 °C	10	Pâte à biscuits
Bake (cuisson au four)	1 - 2	350 °F (177 °C)	150–450 °F 66–232 °C	30	Gâteaux, pains, casseroles, muffins
Broil (cuisson au grill)*	1 - 2	450 °F (232 °C)	350 °F (177 °C) 450 °F (232 °C)	8	Côtelettes, poisson, fruits de mer, brunissement
Roast (rôtissage)	2	350 °F (177 °C)	150–450 °F 66–232 °C	60	Poulet, viande et légumes
Keep warm (maintien au chaud)	1 - 2	170 °F (77 °C)	150–200 °F 66–93 °C	60	Maintien les aliments au chaud
Reheat (réchauffage)	1 - 2	300 °F (149 °C)	150–450 °F 66–232 °C	15	Restes

* Le mode Broil (cuisson au grill) permet des températures de cuisson uniquement comprises entre 350 °F (177 °C) et 450 °F (232 °C).

UTILISATION DU FOUR GRILLE-PAIN

AJUSTEMENT DE LA POSITION DE GRILLE

1		Pour ajuster la position de la grille du four, ouvrir la porte du four et retirer complètement la grille du four.
2		Aligner les côtés de la grille de four avec les rainures de la position souhaitée (1 ou 2) puis réinsérer la grille de four.

UTILISATION DU FOUR GRILLE-PAIN

MODE FROZEN (PRODUITS SURGELÉS)

L'option Frozen (produits surgelés) prolonge la durée du programme avec le mode de cuisson sélectionné afin de permettre une décongélation qui aide à la cuisson adéquate des produits surgelés. La durée supplémentaire varie selon le mode de cuisson sélectionné.

REMARQUE : L'option Frozen (produits surgelés) ne peut PAS être utilisée avec les modes Broil (cuisson au grill), Roast (rôtissage), (Reheat (réchauffage) ou Keep Warm (maintien au chaud).

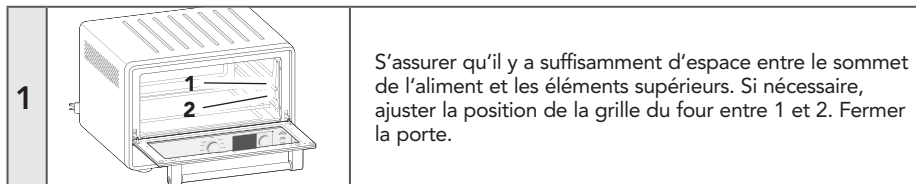
PRÉCHAUFFAGE

Le préchauffage du four grille-pain est important pour un résultat régulier et uniforme. Une fois que l'utilisateur a sélectionné le mode de cuisson et tout autre réglage souhaité, et qu'il a appuyé sur START (mise en marche), le mode préchauffage applique aux parois du four et aux grilles de cuisson une température supérieure à la température de cuisson programmée afin d'éliminer les endroits froids qui provoquent une déperdition de chaleur à l'intérieur des aliments. Cela permet aussi d'aider le four à rester à la température souhaitée lorsqu'on ouvre la porte pour de courtes périodes.

Durant le préchauffage, la zone circulaire lumineuse autour du bouton Start (mise en marche) sera allumée et le témoin de 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 à 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).

RÉGLAGE DU MODE DE CUISSON OU DE TOASTAGE



⚠ 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.

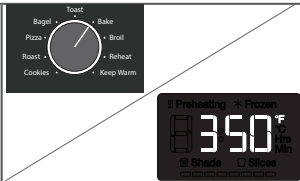
Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

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

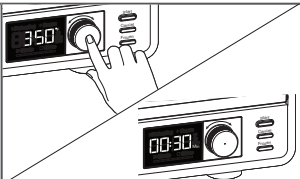
UTILISATION DU FOUR GRILLE-PAIN

2



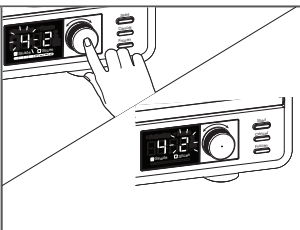
Brancher sur une prise reliée à la terre. Tourner le bouton de sélection du mode pour sélectionner le mode de cuisson ou de rôtissage souhaité. La température prééglée est affichée pour un mode de cuisson sélectionné. Le degré de brunissement et le nombre de tranches s'affiche si le mode Bagel ou Toast (toastage) est sélectionné.

3



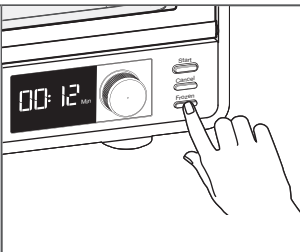
Pour le mode de cuisson : Tourner le bouton Température/Minuterie pour ajuster la température prééglée. Appuyer sur le bouton pour afficher la durée prééglée et, si nécessaire, tourner le bouton pour régler la durée de cuisson. (Voir le tableau « Modes de cuisson » pour les plages de température.)

4



Pour les modes Toast (toastage) et Bagel : L'icône du degré de brunissement commence à clignoter. Si désiré, tourner le bouton Température/Minuterie pour régler le degré de brunissement. Appuyer sur le bouton pour sélectionner slices (tranches). L'icône Slices (tranches) commence à clignoter. Si désiré, tourner le bouton pour régler le nombre de tranches. (Voir le tableau « Modes de toastage » pour le degré de brunissement et les tranches.)

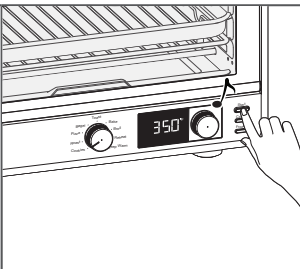
5



Appuyer au besoin sur le bouton FROZEN (produits surgelés) pour prolonger la durée du programme du mode de cuisson sélectionné afin de permettre une décongélation adéquate et une bonne cuisson. La durée supplémentaire varie selon le mode de cuisson sélectionné.

Remarque : L'option Frozen (produits surgelés) ne peut PAS être utilisée avec les modes Broil (cuisson au grill), Roast (rôtissage), Reheat (réchauffage) ou Keep Warm (maintien au chaud).

6



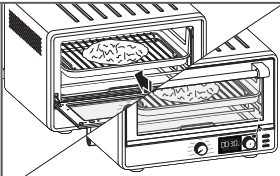
Pour les modes de cuisson : Appuyer sur START (mise en marche) pour préchauffer le four. Pour passer le mode de préchauffage et démarrer directement la minuterie, appuyer de nouveau sur le bouton START (mise en marche).

REMARQUE : En mode Broil (cuisson au grill), les éléments inférieurs sont allumés jusqu'à ce que le four atteigne la température définie.


Pour les modes de toastage : Appuyer sur START (mise en marche) pour commencer le processus de toastage et la minuterie commencera le compte à rebours.

REMARQUE : La fonction de préchauffage n'est PAS disponible avec les modes Keep Warm (maintien au chaud), Reheat (réchauffage), Toast (toastage) ou Bagel.

UTILISATION DU FOUR GRILLE-PAIN

7 

Pour les modes de cuisson : Une sonnerie se fait entendre une fois le préchauffage terminé. L'afficheur change pour montrer le compte à rebours de la durée de cuisson. Ouvrir la porte du four et placer les aliments sur la grille. Fermer ensuite la porte. Tourner le bouton de température/minuterie pour régler la durée, si nécessaire.

8 

Lorsque le programme de cuisson est terminé, une sonnerie retentit.

REMARQUE : Toujours utiliser des gants isolants lors du retrait des casseroles ou des grilles.

POUR OBTENIR DES INFORMATIONS DÉTAILLÉES SUR L'UTILISATION DU FOUR GRILLE-PAIN

Visiter le site kitchenaid.com/quickstart pour des instructions supplémentaires avec vidéos, des recettes qui inspirent et des conseils sur la façon d'utiliser le four grille-pain.

CONSEILS D'UTILISATION POUR DE BONS RÉSULTATS

CONSEILS POUR L'UTILISATION DU FOUR GRILLE-PAIN

Peut-on estimer la durée de cuisson au mode de toastage ?

Avec l'expérience, les réglages nécessaires pour faire griller différentes sortes de pain deviendront familiers. Les pains surgelés, foncés ou complets nécessitent plus de temps. Le pain de seigle est le type de pain le plus susceptible de griller excessivement ou de brûler. Les pains frais, moelleux ou blancs nécessitent moins de temps.

Pour les aliments qui fondent

Pour la cuisson d'aliments en petits morceaux ou d'aliments qui fondent, utiliser le plat multifonction. Ceci empêchera les aliments de tomber sur les éléments de cuisson.

Pour minimiser le nettoyage

Vaporiser le plat multifonction avec un aérosol de cuisson antiadhésif pour faciliter le nettoyage lors de la cuisson d'aliments humides ou collants. Laver soigneusement la poêle après chaque utilisation pour

éviter une accumulation d'huile d'aérosol de cuisson.

Limites de taille pour les récipients alimentaires et récipients de cuisson

Pour de meilleurs résultats, les aliments et/ou les récipients pouvant aller au four (voir la section « Astuces de cuisson ») doivent pouvoir être placés dans le four grille-pain sans toucher les éléments de cuisson ou les parois internes du four. La porte doit être complètement fermée. Cela permet à l'air de circuler autour des aliments et permet de maintenir une température de cuisson uniforme.

Pour une utilisation prolongée

Lors d'une cuisson de longue durée à haute température, il est possible que les matériaux isolants du four produisent une légère odeur. Ceci est normal.

CONSEILS D'UTILISATION POUR DE BONS RÉSULTATS

CONSEILS DE CUISSON

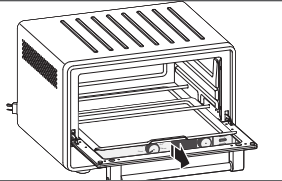
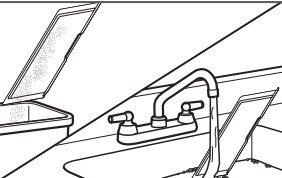
- Surveiller l'évolution de la cuisson par le hublot transparent en verre trempé. Le four grille-pain sera plus performant et plus éconergique si l'on ouvre la porte moins souvent.
- Si le dessus des aliments brunit trop rapidement, baisser la position de la grille ou réduire la température du four. Si le fond des aliments dore trop rapidement, augmenter la position de la grille ou réduire la température du four.
- Retirer tout emballage plastique et/ou papier des aliments avant la cuisson.
- Utiliser uniquement des récipients pouvant aller au four et ne pas fermer leur couvercle. Des récipients hermétiques peuvent faire bouillir les aliments ou provoquer des éclaboussures.
- Bien que le four grille-pain soit plus éconergique et plus rapide qu'un four traditionnel, ses surfaces peuvent devenir chaudes pendant la cuisson. Durant le fonctionnement du four, ne rien toucher d'autre que la poignée de porte ou les boutons.
- Ne pas placer d'articles sur le four grille-pain ou à proximité pendant son utilisation. Utiliser uniquement la grille de refroidissement fournie pour refroidir légèrement les aliments en les plaçant au-dessus de ce four.
- Remplacer tout couvercle en carton, verre ou plastique destiné à être utilisé dans le four grille-pain par du papier aluminium.

CHOIX DES USTENSILES POUR CUISSON AU FOUR GRILLE-PAIN

- Le plat multifonction antiadhésif fourni avec le four grille-pain convient aux articles tels que les biscuits, roulés, nachos et côtes de porc.
- On peut utiliser divers plats de cuisson au four tels un moule à gâteau circulaire ou carré de 9" (23 cm), un moule à muffins de 6 tasses (1,5 L), de petites plaques à pâtisseries et des plats circulaires, carrés et rectangulaires pour mets en sauce de 1 et 2 pts (0,95 mL et 1,9 L). La porte doit être complètement fermée.
- Choisir des ustensiles de cuisson au four en métal, en verre résistant aux micro-ondes, en céramique ou en silicone.
- Utiliser la position de grille de four la plus basse lorsqu'on utilise des récipients profonds, en verre résistant aux micro-ondes ou en céramique et laisser un espace d'au moins 1" (2,5 cm) entre le sommet du récipient et les éléments de cuisson supérieurs.
- Ne pas utiliser de couvercles en verre. Si l'on souhaite utiliser un couvercle, utiliser une feuille d'aluminium qui ne soit pas complètement fermée sur le récipient, côté brillant vers le haut ou vers le bas.
- Beaucoup de plats cuisinés sont emballés dans des récipients non métalliques pouvant être utilisés uniquement dans un four à micro-ondes. Vérifier sur les instructions de l'emballage que le récipient utilisé convient pour un four ordinaire.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

RETRAIT ET NETTOYAGE DU RAMASSE-MIETTES

<p>1</p> 	<p>Débrancher le four grille-pain de la prise. Pour retirer le ramasse-miettes, ouvrir la porte, saisir la poignée du ramasse-miettes et le retirer.</p>
<p>2</p> 	<p>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.</p>

NETTOYAGE DU FOUR GRILLE-PAIN

REMARQUE : Débrancher le four grille-pain de la prise avant de le nettoyer. Laisser le four grille-pain et les accessoires refroidir complètement avant de les nettoyer.

INTÉRIEUR :

- Pour faciliter le nettoyage, les parois intérieures du four grille-pain disposent d'un revêtement antiadhésif. Retirer les traces de grosses éclaboussures avec un tampon ou une éponge à récurer en nylon ou en polyester et encore un chiffon humidifié à l'eau tiède. Sécher avec un essuie-tout ou un chiffon doux et sec.

IMPORTANT : Ne pas utiliser d'agents nettoyants, de nettoyeurs ou de tampons à récurer en métal sur le revêtement intérieur du four, car ils peuvent réduire son efficacité. Le revêtement antiadhésif à l'intérieur du four résiste aux rayures.

- Un lavage à la main est recommandé pour les grilles et le plat. Retirer tous les articles du four grille-pain. Laver la grille du four, la grille de cuisson au gril et le plat multifonction dans de l'eau tiède et savonneuse. Rincer et sécher soigneusement.

REMARQUE : La grille du four, le plat multifonction et la grille de cuisson au gril sont lavables au lave-vaisselle mais un nettoyage manuel est recommandé.

EXTÉRIEUR :

- Ne pas utiliser un produit de nettoyage abrasif ou un tampon de laine d'acier. Ils pourraient rayer la surface.
- **Pour les surfaces peintes :** Essuyer l'extérieur du four grille-pain avec un linge propre et humide, puis sécher soigneusement.
- **Pour les surfaces en acier inoxydable :** Essuyer l'extérieur du four grille-pain avec un linge propre et humide, puis sécher soigneusement. Un nettoyant liquide non abrasif peut être utilisé pour les taches tenaces. Pour le nettoyage de toutes les surfaces en acier inoxydable de l'appareil, KitchenAid recommande l'utilisation d'un nettoyant affresh® pour acier inoxydable. On recommande également l'usage d'un nettoyant pour table de cuisson et de tampons à récurer affresh® pour le nettoyage des résidus ayant adhéré à la cuisson sur les surfaces en verre et en acier inoxydable. S'assurer que toutes les surfaces sont complètement sèches avant d'utiliser le four. Pour en savoir plus, consulter www.affresh.com.


POUR OBTENIR DES INFORMATIONS DÉTAILLÉES SUR LE NETTOYAGE DU FOUR GRILLE-PAIN

Visiter le site kitchenaid.com/quickstart pour des instructions supplémentaires avec vidéos, des recettes qui inspirent et des conseils sur la façon de nettoyer le four grille-pain.

DÉPANNAGE

SI LE FOUR GRILLE-PAIN FONCTIONNE MAL OU NE FONCTIONNE PAS

⚠ 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.

- **Le four grille-pain est-il branché dans une prise à 3 alvéoles reliée à la terre ?**
Brancher le four grille-pain dans une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.
- **Le fusible du circuit relié au four fonctionne-t-il ?**
S'il s'agit d'un circuit avec disjoncteur, s'assurer qu'il est fermé. Essayer de débrancher le four grille-pain, puis le rebrancher.
- **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 le problème ne peut être résolu :**
Voir les sections « Garantie KitchenAid et dépannage ».
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 Frozen (surgelé) enfoncé pendant 3 secondes pour passer des unités de température Fahrenheit (°F) aux unités de température Celsius (°C).
- **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 KitchenAid et dépannage ».

GARANTIE ET DÉPANNAGE

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

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

FRANÇAIS

Durée de la garantie : Garantie complète d'un an à compter de la date d'achat.

KitchenAid prendra en charge les éléments suivants à votre choix : Remplacement sans difficulté du four grille-pain. 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 d'expérience clientèle.



OU

Les frais de pièces de rechange et de main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux et de fabrication. L'intervention de dépannage doit être effectuée par un centre de dépannage KitchenAid agréé.

KitchenAid ne paiera pas pour :

- A.** Les réparations lorsque le four grille-pain est utilisé à des fins autres que l'usage domestique unifamilial normal.
- B.** Les dommages causés par : accident, altération, mauvaise utilisation ou abus.
- C.** Tout frais d'expédition ou de manutention pour livrer le four grille-pain à un centre de dépannage agréé.
- D.** Les pièces de rechange ou frais de main-d'œuvre pour les accessoires du four grille-pain lorsqu'il est utilisé à l'extérieur des 50 États des États-Unis, du district fédéral de Columbia, de Porto Rico et du Canada.

CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES ; LIMITATION DES RECOURS

LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS DANS LA MESURE APPLICABLE LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT EXCLUES DANS LA MESURE AUTORISÉE PAR LA LOI. TOUTE GARANTIE IMPLICITE POUVANT ÊTRE IMPOSÉE PAR LA LOI EST LIMITÉE À UN AN OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS LA LIMITATION DE LA DURÉE DE VALIDITÉ DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER ; PAR CONSÉQUENT, LES LIMITATIONS OU EXCLUSIONS STIPULÉES DANS LES PRÉSENTES PEUVENT NE PAS ÊTRE APPLICABLES.

SI CE PRODUIT NE FONCTIONNE PAS COMME GARANTI, LE SEUL ET UNIQUE RECOURS DU CLIENT CONSISTE À EN OBTENIR LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT CONFORMÉMENT AUX TERMES DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. KITCHENAID ET KITCHENAID CANADA DÉCLINENT TOUTE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. 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.

GARANTIE ET DÉPANNAGE

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 four grille-pain 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. Le four grille-pain 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. Il vous faudra fournir 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 four grille-pain cesse de fonctionner au cours de la première année suivant son acquisition, nous remplacerons le four grille-pain par un appareil de remplacement identique ou comparable. Le four grille-pain 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 **1-800-807-6777**, 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 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.

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 four grille-pain a été acheté pour obtenir la marche à suivre pour un dépannage.

Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Canada :

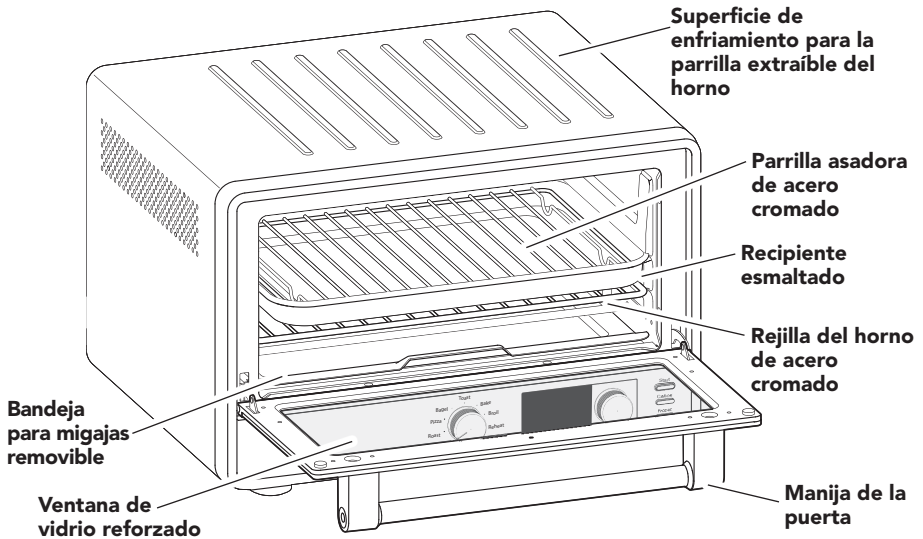
Composer sans frais le **1 800 807-6777**.

Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Mexique :

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

PIEZAS Y FUNCIONES

PIEZAS Y ACCESORIOS



Pantalla LCD de alto contraste

Start (Iniciar): Inicia el modo de cocción seleccionado



Perilla de modos:
Selector de modos de cocción

Perilla de temperatura/temporizador*

Frozen (Congelado):
Presiónelo para alimentos congelados



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

*Ajuste la hora en 1 minuto para la primera hora y luego 5 minutos para la próxima hora. Ajuste a una temperatura de 5 °F o 1 °C, según la unidad seleccionada. Gire y presione para seleccionar el tono y el número de rodajas deseadas mientras usa el modo Toast (Tostar) o Bagel (Roscas).

SEGURIDAD DEL HORNO PARA MOSTRADOR

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.

MEDIDAS DE PRECAUCIÓN IMPORTANTES

Cuando utiliza aparatos eléctricos, debe seguir las precauciones básicas de seguridad, entre las que se incluyen las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Use las asas 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. Se debe supervisar atentamente cuando cualquier electrodoméstico sea utilizado por niños o cerca de ellos.
5. Desenchúfelo del contacto cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Espere a que se enfríe antes de colocar o quitar las piezas.
6. No utilice ningún electrodoméstico cuyo cable o enchufe esté dañado, si el aparato no ha funcionado correctamente, si se ha caído o dañado de alguna forma. Devuelva el aparato al lugar de servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios de acoplamiento no recomendados por parte del fabricante del aparato puede ocasionar heridas.
8. No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o mostrador ni que toque superficies calientes.
9. No lo coloque cerca ni encima de un quemador eléctrico o a gas que esté caliente ni en el interior de un horno caliente.
10. Deberá tenerse extremo cuidado cuando se mueva un aparato que contenga aceite caliente u otro líquido caliente.

SEGURIDAD DEL HORNO PARA MOSTRADOR

11. Tenga extremo cuidado al sacar la parrilla asadora, la bandeja multiuso, la rejilla del horno o al desechar grasa caliente.
12. 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.
13. 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.
14. No lo limpie con estropajos de metal. Pueden desprenderse partes del estropajo y tocar piezas eléctricas, ocasionando un riesgo de choque eléctrico.
15. Deberá tenerse extremo cuidado cuando use recipientes fabricados con materiales que no sean de metal o de vidrio.
16. No guarde ningún material diferente de los accesorios recomendados por el fabricante en este horno para mostrador cuando no esté en uso.
17. No ponga ninguno de los siguientes materiales en el horno para mostrador: papel, cartulina, plástico o similares.
18. 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.
19. Para desconectar, apague el horno para mostrador con el botón Cancel (Cancelar) y luego quite el enchufe del contacto de pared.
20. No lo use al aire libre.
21. No dé al aparato un uso diferente de aquél para el cual fue diseñado.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Este producto ha sido 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 VCA

Frecuencia: 60 Hz

Vataje: 1800 vatios

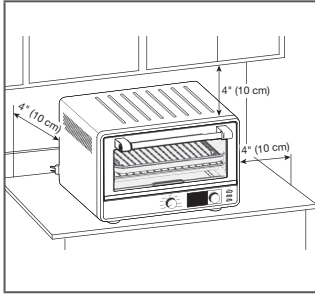
NOTA: Si el enchufe no encaja en el tomacorriente, póngase en contacto con un electricista competente o un técnico de servicio. No modifique el enchufe de ninguna manera. No use un adaptador.

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

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

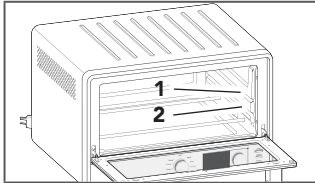
CÓMO COMENZAR

PREPARACIÓN DEL HORNO PARA MOSTRADOR PARA SU USO



1. Coloque el horno para mostrador sobre una superficie nivelada seca y plana, como sería un mostrador o una mesa.
2. Asegúrese que los lados, la parte posterior y superior del horno estén alejadas al menos 4" (10 cm) de cualquier pared, armario u objeto en el mostrador o mesa.
3. Quite todos los accesorios y lávelos con agua tibia y jabonosa. Séquelos meticulosamente antes de colocarlos dentro del horno.
4. Quite todos los materiales de empaque y las etiquetas, si los hay.

SELECCIÓN DE POSICIÓN DE LA REJILLA DEL HORNO



Siga las siguientes indicaciones para colocar la rejilla del horno:

1. **(Parte superior):** Úsela para hornear tostadas, galletas y la mayoría de las carnes.
2. **(Parte inferior):** Es óptima para la mayoría de las cocciones. Esta posición es apta para cocinar alimentos más altos.

NOTA: Al usar el horno para mostrador por primera vez, podrá producir humo ligero. Esto es normal.

FUNCIONES DEL HORNO PARA MOSTRADOR

El horno para mostrador incluye 9 modos de cocción especialmente diseñados para diferentes tareas de cocción. La configuración de la memoria le permite personalizar el tiempo y la temperatura de cada modo según sus necesidades específicas. El horno para mostrador recordará todas sus configuraciones para el próximo uso (hasta que lo desenchufe). Los modos Frozen (Congelado) (disponibles en determinados modos de cocción) le permiten llevar la cocción de mostrador a un nivel completamente nuevo.

Consulte a continuación las explicaciones detalladas y los consejos de cada modo de cocción, o vea las opciones de los modos de cocción y tostado en los gráficos de la guía rápida.

MODOS DE TOSTADO

Modo Toast (Tostar)

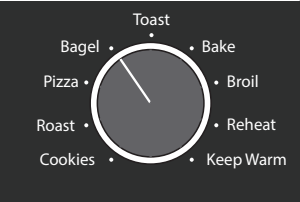


En el modo Toast (Tostar), el horno distribuye la potencia entre los calentadores superior e inferior para lograr un tostado rápido y parejo. Use el modo Toast (Tostar) para el pan, las masas y los waffles congelados. Si desea recalentar masas, use el modo Reheat (Recalentar).

Consejos:

- Coloque la rejilla del horno en la posición 1. Coloque el pan en el centro de la rejilla.
- No es necesario dar vuelta las rodajas de pan durante el ciclo de tostado.
- Seleccione la opción Frozen (Congelado) para proporcionar más tiempo para que el pan congelado o productos similares se descongelen mientras se cocinan.


FUNCIONES DEL HORNO PARA MOSTRADOR

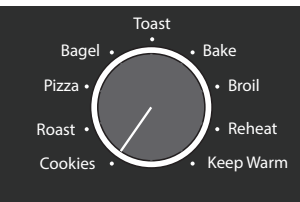
<p>Modo Bagel (Roscas)</p> 	<p>En el modo Bagel (Roscas), el horno distribuye la potencia entre los calentadores superior e inferior para darle un dorado agradable a la parte superior de las rosas cortadas y, a su vez, calentar la parte externa.</p> <p>Consejos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Coloque las rosas directamente en la rejilla del horno con las caras cortadas hacia arriba. • No es necesario dar vuelta las rosas durante el ciclo Bagel (Roscas). • Seleccione la opción Frozen (Congelado) para proporcionar más tiempo para que las rosas congeladas se descongelen mientras se cocinan.
--	--

CUADRO SOBRE LOS MODOS DE TOSTADO

Modo	Posición de la parrilla	Tono prefijado	Rango de tonos (de tenue a oscuro)	Rodajas prefijadas	Rango (n.º de rodajas)
Tostada	1	4	1-8	2	1-6
Rosca	1	4	1-8	2	1-6

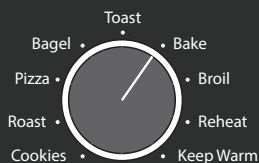
MODOS DE COCCIÓN

<p>Modo Pizza</p> 	<p>En el modo Pizza, el horno distribuye la potencia entre los calentadores superior e inferior para mantener la temperatura deseada.</p> <p>Modo Frozen (Congelado): La configuración Pizza estará de manera predeterminada en modo Frozen (Congelado). Puede usar el botón Frozen (Congelado) para proporcionar más tiempo para que las pizzas congeladas se cocinen o puede deseleccionarlo cuando cocine pizzas frescas.</p> <p>Consejos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. Use una bandeja antiadherente de 12" (30 cm) para las pizzas frescas o de molde hondo, a fin de mantener la forma y evitar que la salsa se derrame.
--	---

<p>Modo Cookies (Galletas)</p> 	<p>En el modo Cookies (Galletas), el horno distribuye la potencia entre los calentadores superior e inferior para mantener la temperatura deseada.</p> <p>Consejos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Las galletas se cocinarán de manera más rápida y eficiente dado que el área de la superficie es relativamente pequeña. • Mantenga la pérdida de calor al mínimo y abra la puerta del horno solo cuando sea necesario.
--	---

FUNCIONES DEL HORNO PARA MOSTRADOR

Modo Bake (Hornear)

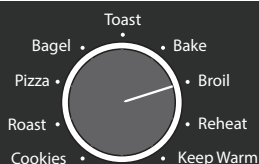


En el modo Bake (Hornear), el horno distribuye la potencia entre los calentadores superior e inferior para mantener la temperatura deseada.

Consejo:

- La comida puede terminar de cocinarse hasta un 30 % más rápido. Controle los alimentos horneados como las tortas, los bollos y las masas antes del final del tiempo de cocción previsto, para evitar cocinarlos en exceso.

Modo Broil (Asar)

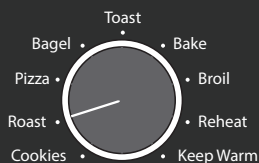


El asado a la parrilla usa calor radiante directo para cocinar los alimentos desde arriba. El horno distribuirá la potencia a los dos calentadores superiores. Para ofrecer un asado eficiente, los calentadores inferiores se encenderán y luego se apagarán una vez que el horno se haya precalentado.

Consejos:

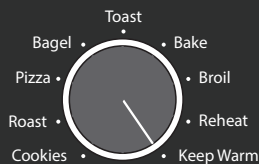
- Para obtener mejores resultados, use la bandeja y la parrilla multiuso de 9" x 13". Está diseñada para drenar los jugos y ayudar a evitar salpicaduras y humo.
- Para un drenaje adecuado, no cubra la parrilla con papel de aluminio. En su lugar, la base de la parrilla multiuso puede cubrirse con papel de aluminio para facilitar la limpieza.

Modo Roast (Rostizar)



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

Modo Keep Warm (Mantener caliente)

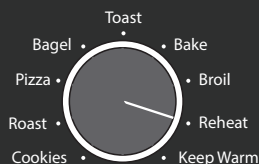


En el modo Keep Warm (Mantener caliente), el horno distribuye la potencia entre los calentadores inferiores para mantener el alimento caliente antes de servirlo.

Consejo:

- La temperatura prefijada es de 170 °F (77 °C), pero es posible que desee ajustarla según el alimento que calentará.

Modo Reheat (Recalentar)



El horno distribuye la potencia en los calentadores superior e inferior para calentar la comida a la temperatura ideal para servir.

Consejo:

- La temperatura prefijada sugerida es de 300 °F (149 °C), pero es posible que deba ajustarla según el alimento que recalentará. Recalentar el alimento en exceso puede pasarlo de cocción o secarlo.

FUNCIONES DEL HORNO PARA MOSTRADOR

NOTA: El horno para mostrador se precalentará de forma automática cuando se seleccionen los modos Pizza, Cookies (Galletas), Bake (Hornear), Broil (Asar) y Roast (Rostizar).

Si prefiere comenzar a cocinar directamente y evitar el precalentamiento, presione dos veces el botón Start (Iniciar) y el temporizador se pondrá en marcha sin precalentar el horno para mostrador.

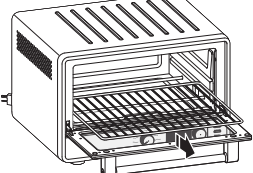
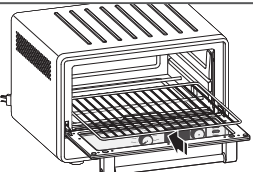
CUADRO SOBRE LOS MODOS DE COCCIÓN

Modo	Parrilla n.º	Temperatura prefijada (° F/° C)	Temp. Rango (° F/° C)	Tiempo prefijado (min)	Alimentos recomendados
Pizza	1-2	400 °F (204 °C)	150-450 °F 65-232 °C	17	Pizza fresca y congelada
Cookies (Galletas)	1	375 °F (190 °C)	150-450 °F 66-232 °C	10	Masa de galletas
Bake (Hornear)	1-2	350 °F (177 °C)	150-450 °F 66-232 °C	30	Tortas, panes, guisos, bollos
Broil (Asar)*	1-2	450 °F (232 °C)	350 °F (177 °C) 450 °F (232 °C)	8	Chuletas, pescado, mariscos, dorado
Roast (Rostizar)	2	350 °F (177 °C)	150-450 °F 66-232 °C	60	Pollo, carne y vegetales
Keep Warm (Mantener caliente)	1-2	170 °F (77 °C)	150-200 °F 66-93 °C	60	Mantiene calientes los alimentos
Reheat (Recalentar)	1-2	300 °F (149 °C)	150-450 °F 66-232 °C	15	Restos de comida

* El modo Broil (Asar) solo permite seleccionar temperaturas de 350 °F (177 °C) o 450 °F (232 °C).

CÓMO USAR EL HORNO PARA MOSTRADOR

CÓMO AJUSTAR LA POSICIÓN DE LA PARRILLA

1		Para ajustar la posición de la rejilla del horno, abra la puerta del horno y deslice por completo para parrilla para extraerla.
2		Alinee los laterales de la parrilla con las ranuras en la posición deseada (1 o 2) y deslice la parrilla en el horno.

CÓMO USAR EL HORNO PARA MOSTRADOR

MODO FROZEN (CONGELADO)

La opción Frozen (Congelado) incrementa el ciclo del modo de cocción seleccionado para ayudar a descongelar el producto y así lograr que el alimento se cocine correctamente. El tiempo adicional varía según el modo de cocción seleccionado.

NOTA: La opción Frozen (Congelado) NO está disponible en los modos de cocción Broil (Asar), Roast (Rostizar), Reheat (Recalentar) o Keep Warm (Mantener caliente).

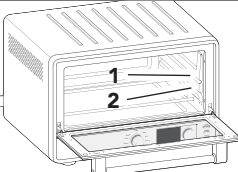
PRECALENTAMIENTO


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 (Iniciar) y el horno calentará las paredes y las parrillas de cocción por encima de la temperatura prefijada para eliminar los puntos fríos que alejan el calor del alimento. Esto también ayuda al horno a mantenerse a la temperatura deseada al abrir la puerta por poco tiempo.

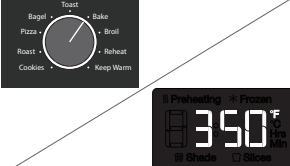
Durante el precalentamiento, en anillo de luz que rodea el botón Start (Iniciar) estará encendido y el indicador de precalentamiento aparecerá en la pantalla LCD. Una vez que el horno llegue a la temperatura prefijada, sonará un tono que le informará que puede insertar el alimento para cocinarlo. El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

Para evitar el precalentado e iniciar el temporizador directamente, presione el botón START (Iniciar) una segunda vez.

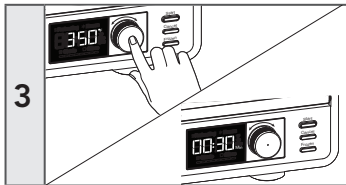
CÓMO CONFIGURAR UN MODO DE COCCIÓN O TOSTADO

	<p>Asegúrese de que haya suficiente espacio entre la parte superior del alimento y los elementos superiores. De ser necesario, ajuste la posición de la rejilla del horno en 1 o 2. Cierre la puerta.</p>
---	---

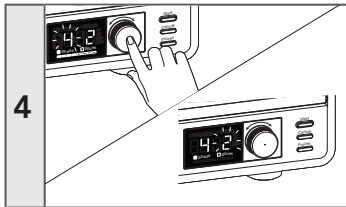
	<h2 style="text-align: center;">⚠️ ADVERTENCIA</h2> <p style="text-align: center;">Peligro de Choque Eléctrico</p> <p>Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.</p> <p>No quite la terminal de conexión a tierra.</p> <p>No use un adaptador.</p> <p>No use un cable eléctrico de extensión.</p> <p>No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o choque eléctrico.</p>
--	--

	<p>Conéctelo a un enchufe con conexión a tierra. Gire la perilla de Modo para seleccionar el modo deseado de cocción o tostado.</p> <p>Se mostrará la temperatura prefijada para el modo de cocción seleccionado.</p> <p>Se mostrará el tono y la cantidad de rodajas si se selecciona el modo Bagel (Roscas) o Toast (Tostar).</p>
---	---

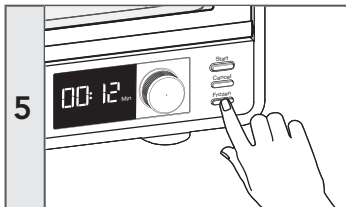
CÓMO USAR EL HORNO PARA MOSTRADOR

3 

Para el modo de cocción: Gire la perilla de temperatura/temporizador para ajustar la temperatura prefijada. Presione la perilla para que muestre el tiempo prefijado y, si lo desea, gire la perilla para ajustar el tiempo de cocción. (Consulte el cuadro de "Modos de cocción" para información sobre los rangos de temperatura).

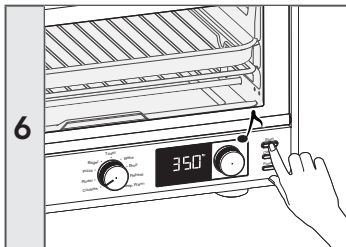
4 

Para los modos Toast (Tostar) y Bagel (Roscas): El icono de tono comenzará a parpadear. Si lo desea, gire la perilla de temperatura/temporizador para ajustar el tono. Presione la perilla para seleccionar las rodajas. El icono de rodajas comienza a parpadear. Si lo desea, gire la perilla para ajustar el número de rodajas. (Consulte el cuadro de "Modos de tostado" para información sobre tonos y rodajas).

5 

Presione el botón FROZEN (Congelado), si desea agregar un ciclo de tiempo adicional al modo de cocción seleccionado para que el alimento se descongele y se cocine correctamente. El tiempo adicional varía según el modo de cocción seleccionado.

Nota: La opción Frozen (Congelado) NO está disponible en los modos Broil (Asar), Roast (Rostizar), Reheat (Recalentar) o Keep Warm (Mantener caliente).

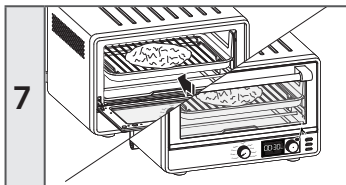
6 

Para los modos de cocción: Presione START (Iniciar) para precalentar el horno. Para evitar el precalentado e iniciar el temporizador directamente, presione el botón START (Iniciar) otra vez.

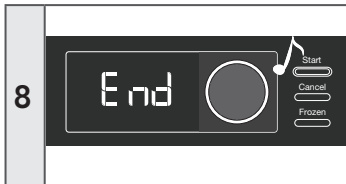
NOTA: En el modo Broil (Asar), los elementos inferiores permanecerán encendidos hasta que el horno alcance la temperatura establecida.

Para los modos de tostado: Presione START (Iniciar) para iniciar el proceso de tostado y el temporizador iniciará la cuenta regresiva.

NOTA: Preheat (Precalentar) NO está disponible en los modos Keep Warm (Mantener caliente), Reheat (Recalentar), Toast (Tostar) o Bagel (Roscas).

7 

Para los modos de cocción: Cuando se completa el precalentamiento suena un tono. La pantalla cambiará para mostrar la cuenta regresiva. Abra la puerta del horno y coloque los alimentos en la rejilla. Después, cierre la puerta. Gire la perilla de temperatura/temporizador para ajustar el tiempo si lo necesita.

8 

Quando se haya completado el ciclo de cocción, sonará un tono.

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

PARA OBTENER INFORMACIÓN DETALLADA SOBRE EL USO DEL HORNO PARA MOSTRADOR
Visite kitchenaid.com/quickstart para ver instrucciones adicionales con videos, recetas inspiradoras y consejos sobre cómo usar el horno para mostrador.

CONSEJOS PARA OBTENER RESULTADOS ÓPTIMOS

CONSEJOS PARA EL USO DEL HORNO PARA MOSTRADOR

¿Las estimaciones para el modo Toast (Tostar) son correctas?

Con la experiencia usted aprenderá cuánto tiempo es necesario para tostar distintos tipos de pan. Los panes congelados, el pan negro o integral requieren de un tiempo más largo. Los panes de centeno son los más propensos a tostarse en exceso y a carbonizarse por zonas. Los panes frescos, blandos o blancos requieren un tiempo más corto.

Para los alimentos que se derriten

Cuando cocine pedazos pequeños de alimentos o alimentos que se derritan use la bandeja multiuso. Esto evitará que los alimentos se caigan encima de los elementos de cocción.

Para minimizar la limpieza

Rocíe la bandeja para asar con un rociador de cocina antiadherente, para una limpieza más fácil cuando cocine alimentos húmedos o pegajosos. Lave la bandeja a fondo después

de cada uso para evitar la acumulación del rociador de cocina.

Límites de tamaño para contenedores de alimentos y de cocción

Para obtener los mejores resultados, los alimentos y/o los recipientes seguros para hornear (vea la sección "Consejos para la cocción de alimentos") deben caber en el horno para mostrador sin tocar los elementos de cocción ni las paredes interiores del horno para mostrador. La puerta debe cerrarse por completo. Esto permite que el aire circule alrededor del alimento, lo que ayuda a garantizar una temperatura de cocción consistente.

Para el uso prolongado

Cuando vaya a cocinar por un largo tiempo a temperaturas altas, podrá notar un olor leve de los materiales aislantes del horno para mostrador. Esto es normal.

CONSEJOS PARA LA COCCIÓN DE ALIMENTOS

- Revise el avance de la cocción de los alimentos a través de la ventana transparente de vidrio templado del horno. Su horno para mostrador tendrá mejor rendimiento y ahorrará más energía si abre la puerta con menos frecuencia.
- Si la parte de arriba del alimento se dora demasiado rápido, coloque la rejilla en una posición más baja o reduzca la temperatura. Si la parte de abajo del alimento se dora demasiado rápido, coloque la rejilla en una posición más alta o reduzca la temperatura.
- Quite todos los envoltorios de plástico y/o papel de los alimentos antes de la cocción.
- Use solamente recipientes aptos para el horno con una cubierta floja. Los recipientes herméticos podrían provocar derrames por hervor o salpicaduras.
- A pesar de ser de más bajo consumo y más rápido que los hornos tradicionales, las superficies del horno para mostrador pueden calentarse durante la cocción. Sólo toque la manija de la puerta y las perillas durante el funcionamiento del horno.
- No coloque artículos sobre o cerca del horno para mostrador mientras esté funcionando. Use únicamente la rejilla de enfriamiento proporcionada para enfriar suavemente el alimento en la parte superior del horno.
- Reemplace las tapas de cartón, vidrio o plástico con papel de aluminio para el uso en el horno para mostrador.

SELECCIÓN DE UTENSILIOS DE HORNEAR PARA EL HORNO DE MOSTRADOR

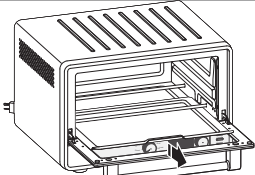
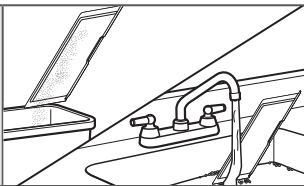
- La bandeja antiadherente multiuso incluida con el horno para mostrador es adecuada para alimentos tales como galletas, panecillos, bizcochos, nachos y chuletas de cerdo.
- Se puede utilizar una variedad de fuentes para hornear, como una bandeja para pastel redonda o cuadrada de 9" (23 cm), una bandeja para bollos de 6 tazas (1,5 l), bandejas pequeñas para galletas y fuentes para guisos circulares, cuadradas y rectangulares de 1 y 2 cuartos de galón (0,95 ml y 1,9 l). La puerta debe cerrarse por completo.
- Use utensilios para horno hechos de metal, vidrio seguro para hornear, cerámica o silicóna.

CONSEJOS PARA OBTENER RESULTADOS ÓPTIMOS

- Use la posición de rejilla más baja cuando use recipientes profundos de vidrio seguro para hornear o cerámica y deje una separación de al menos 1" (2,5 cm) entre la parte superior del recipiente y los elementos de cocción superiores.
- No use tapas de vidrio. Si desea usar una tapa, use una hoja de papel de aluminio con el lado brillante hacia arriba o hacia abajo, que encaje floja.
- Muchos alimentos precocinados son empacados en recipientes no metálicos únicamente adecuados para los hornos de microondas. Lea las instrucciones del paquete para determinar si el recipiente es adecuado para un horno común.

CUIDADO Y LIMPIEZA

CÓMO EXTRAER Y LIMPIAR LA BANDEJA PARA MIGAS

1		<p>Desenchufe el horno para mostrador. Para extraer la bandeja para migas, abra la puerta, agarre la manija de la bandeja para migas y deslícela para extraerla.</p>
2		<p>Vaciela y lávela con agua tibia y jabonosa si lo necesita. Seque con un paño suave. Abra la puerta y deslice la bandeja nuevamente en el lugar.</p>

LIMPIEZA DEL HORNO PARA MOSTRADOR

NOTA: Desenchufe el horno para mostrador antes de limpiarlo. Espere a que el horno para mostrador y los accesorios se enfríen por completo antes de la limpieza.

INTERIOR:

- Para facilitar la limpieza, las paredes internas del horno para mostrador cuentan con un recubrimiento antiadherente. Limpie las salpicaduras intensas después del uso con un estropajo de malla de poliéster, una esponja o un paño humedecido con agua tibia. Séquelo con una toalla de papel o un paño suave y seco.

IMPORTANTE: No use agentes de limpieza, productos de limpieza o esponjas de fibra metálica en el recubrimiento del interior del horno, ya que pueden reducir su eficacia. El recubrimiento antiadherente en el interior del horno es resistente a las ralladuras.

- Se recomienda lavar a mano las rejillas y la bandeja. Saque todos los artículos que están dentro del horno para mostrador.

Lave la rejilla del horno, la parrilla para asar y la bandeja multiuso en agua tibia y jabonosa. Enjuáguelo y séquelo bien.

NOTA: La rejilla, la bandeja multiuso y la parrilla para asar se pueden lavar en el lavavajillas, pero se recomienda que se laven a mano.

EXTERIOR:

- No use limpiadores abrasivos ni estropajos de metal con jabón. Estos podrían rayar la superficie.
- **Para las superficies pintadas:** Limpie el exterior del horno para mostrador con un paño limpio y húmedo y séquelo meticulosamente.

CUIDADO Y LIMPIEZA

- **Para las superficies de acero inoxidable:** Limpie el exterior del horno para mostrador con un paño limpio y húmedo y séquelo meticulosamente. Puede usar un limpiador líquido no abrasivo para las manchas rebeldes. KitchenAid recomienda usar el limpiador para acero inoxidable de affresh® en todas las superficies de acero inoxidable. También se aconseja

el uso del limpiador de mostrador y las almohadillas de fregado de affresh® para limpiar los residuos más difíciles del horneado en las superficies de acero inoxidable y de vidrio. Asegúrese de que todas las superficies estén completamente secas antes de usar el horno. Visite www.affresh.com para obtener más información.


PARA OBTENER INFORMACIÓN DETALLADA SOBRE LA LIMPIEZA DEL HORNO PARA MOSTRADOR

Visite kitchenaid.com/quickstart para ver instrucciones adicionales con videos, recetas inspiradoras y consejos sobre cómo limpiar el horno para mostrador.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

SI EL HORNO PARA MOSTRADOR NO FUNCIONA BIEN O NO FUNCIONA

⚠ 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.

- **¿Está el horno para mostrador enchufado en un contacto de 3 terminales con conexión a tierra?**
Enchufe el horno para mostrador en un contacto de 3 terminales con conexión a tierra.
- **¿Está funcionando el fusible en el circuito que va al horno para mostrador?**
Si tiene una caja de cortacircuitos, cerciórese que el circuito esté cerrado. Intente desenchufar el horno para mostrador y vuelva a enchufarlo.

- **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 no se puede corregir el problema:**
Consulte las secciones de garantía y servicio de KitchenAid.
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 Frozen (Congelado) por 3 segundos para cambiar entre las unidades de temperatura Fahrenheit (°F) y Celsius (°C).
- **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 de garantía y servicio de KitchenAid.

GARANTÍA Y SERVICIO TÉCNICO

GARANTÍA DEL HORNO PARA MOSTRADOR KITCHENAID PARA LOS 50 ESTADOS DE ESTADOS UNIDOS, EL DISTRITO DE COLUMBIA, PUERTO RICO Y CANADÁ

Esta garantía se extiende al comprador y a cualquier propietario subsiguiente para los hornos para mostrador usados en los 50 estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.

Duración de la garantía:	Un año de garantía completa a partir de la fecha de compra.
KitchenAid pagará por lo siguiente, a su elección:	Reemplazo sin dificultades de su horno para mostrador. Consulte la siguiente página para obtener detalles acerca de cómo obtener el servicio o llame al Centro para la eXperiencia del cliente, sin cargo, al 1-800-541-6390 . O BIEN El costo de las piezas de repuesto y de la mano de obra de reparación para corregir los defectos de los materiales y la mano de obra. El servicio deberá ser provisto por un centro de servicio autorizado por KitchenAid.



KitchenAid no pagará por:	A. Reparaciones cuando su horno para mostrador haya sido utilizado para fines ajenos al uso doméstico normal de una sola familia. B. Daños causados por accidente, alteración, uso indebido o abuso. C. Cualquier gasto de envío o manipulación para llevar el horno para mostrador a un centro de servicio autorizado. D. Piezas de repuesto o costos de mano de obra para los accesorios del horno para mostrador utilizados fuera de los 50 estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.
----------------------------------	---

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE RECURSOS

LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUIDAS EN LA MEDIDA QUE CORRESPONDA LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD O DE IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR, QUEDAN EXCLUIDAS EN LA MEDIDA EN QUE ESTÉ PERMITIDO POR LEY. TODA GARANTÍA IMPLÍCITA QUE SEA IMPUESTA POR LEY SERÁ LIMITADA A UN AÑO O AL PERÍODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LEY. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ACERCA DE CUÁNTO DEBE DURAR UNA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O DE IDONEIDAD, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ARRIBA MENCIONADAS PUEDEN NO APLICARSE EN SU CASO.

SI ESTE PRODUCTO NO FUNCIONA COMO SE HA GARANTIZADO, EL ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO DEL CLIENTE SERÁ EL DE REPARARLO O REEMPLAZARLO SEGÚN LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA LIMITADA. KITCHENAID Y KITCHENAID CANADA NO SE RESPONSABILIZARÁN POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga también otros derechos, los cuales varían de un estado a otro o de una provincia a otra.

ESPAÑOL

GARANTÍA Y SERVICIO TÉCNICO

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES —EN LOS CINCUENTA ESTADOS DE 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 horno para mostrador 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 estará también 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 un proceso de reclamo. Proporcione al consultor su dirección de envío completa (no números de casillas de correo).

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 —EN CANADÁ

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumpla con las exigentes normas de la marca KitchenAid que, si el horno para mostrador presentara alguna falla durante el primer año de propiedad, reemplazaremos el horno para mostrador por uno idéntico o uno parecido. La unidad de reemplazo estará también 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

1-800-807-6777, de lunes a viernes. Tenga a mano el recibo de compra original cuando llame. Se requerirá el comprobante de compra para iniciar un proceso de reclamo. Proporcione al asesor su dirección de envío completa.

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.

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

En los Estados Unidos y Puerto Rico:

Para obtener información acerca del servicio técnico o para pedir accesorios o piezas de repuesto, llame sin costo 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 a su distribuidor local de KitchenAid o a la tienda donde compró el horno para mostrador para obtener información sobre el servicio técnico.

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://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://kitchenaid.com)

CANADA: 1.800.807.6777 | [KitchenAid.ca](https://kitchenaid.ca)

MEXICO: [KitchenAid.com.mx](https://kitchenaid.com.mx)

LATIN AMERICA: [KitchenAid-Latam.com](https://kitchenaid-latam.com)



KitchenAid®

®/™ ©2018 KitchenAid. All rights reserved. KITCHENAID and the design of the stand mixer are trademarks in the U.S. and elsewhere. Used under license in Canada.

®/™ ©2018 KitchenAid. Tous droits réservés. KITCHENAID et la forme du batteur sur socle sont des marques de commerce aux É.-U. et dans d'autres pays. Utilisé sous licence au Canada.

®/™ ©2018 KitchenAid. Todos los derechos reservados. KITCHENAID y el diseño de la batidora con base son marcas registradas en EE.UU. y en otras partes. Usada en Canadá bajo licencia.