

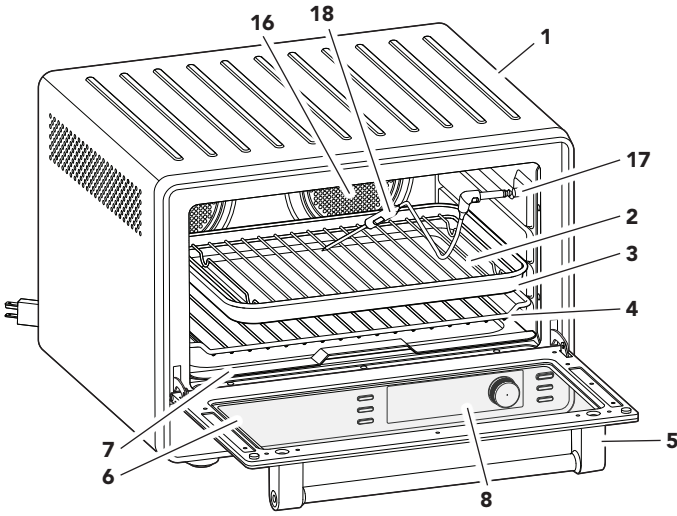
# KitchenAid®

---

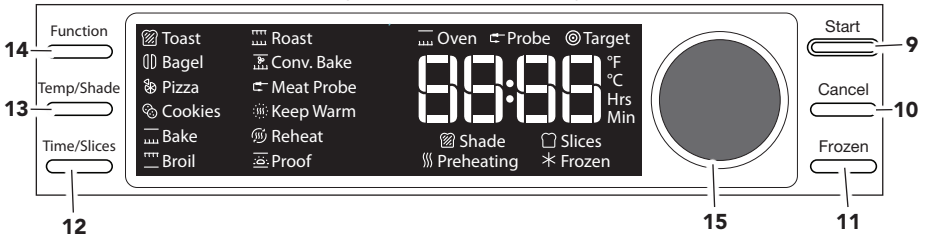
## Countertop Oven KCO255, KCO255L



# PARTS AND FEATURES



High-contrast LCD Display



- |   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>1 Cool down surface for Oven Rack</li> <li>2 Chrome-plated Steel Broiling Rack</li> <li>3 Enamel Multipurpose Pan</li> <li>4 Chrome-plated Steel Oven Rack</li> <li>5 Stainless Steel Door Handle</li> <li>6 Toughened Glass Window</li> <li>7 Removable Crumb Tray</li> <li>8 High-contrast LCD Display</li> <li>9 <b>Start:</b> Push to start selected function.</li> <li>10 <b>Cancel:</b> Stops selected function.</li> <li>11 <b>Frozen:</b> Push for frozen food items.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>12 <b>Time/Slices:</b> Push to select time or number of slices.</li> <li>13 <b>Temp/Shade:</b> Push to select temperature or shade.</li> <li>14 <b>Function:</b> Push to select function.</li> <li>15 <b>Knob:</b> Rotate and press to select function, temperature, shade, time, or number of slices*.</li> <li>16 Convection Fans</li> <li>17 Plug for Temperature Probe</li> <li>18 Temperature Probe</li> </ul> |
|---|--|

\*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.

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

# PRODUCT SAFETY

## Your safety and the safety of others are very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

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

 **DANGER**

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

 **WARNING**

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

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

## IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock, do not immerse 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 has been 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.
14. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.

# PRODUCT SAFETY

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. Do not modify the plug in any way. Do not use an adapter.

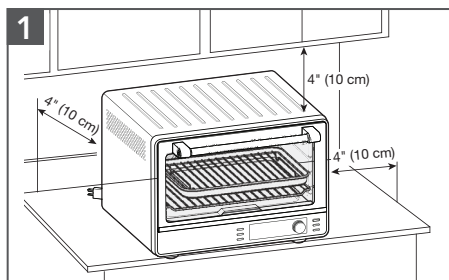
Do not use an extension cord. If the power supply cord is too short, have a qualified electrician to install an outlet near the appliance.

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.

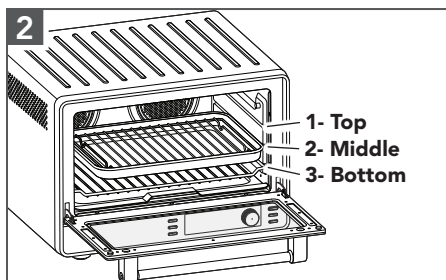
A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

# GETTING STARTED

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



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

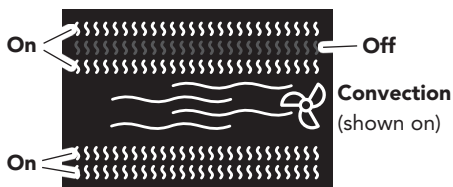


Open and align the oven rack with the grooves for desired positions.

# PRODUCT FUNCTIONS

The product features 12 cooking functions for a variety of cooking tasks. Memory settings allows customizations. All your settings will be remembered for next use (until unplugged).

## EVEN-HEAT™ TECHNOLOGY



The KitchenAid® Even-Heat™ system provides consistent cooking, without cold spots or overcooking. It cycles between different heating elements On and Off, and using certain elements for only part of the cooking.

## FROZEN OPTION

Allows proper thawing of frozen food items and thawing time varies depending on the selected functions.

**Note:** NOT available on Roast, Broil, Keep Warm, Reheat, Proof, or Meat Probe functions.

## PREHEATING

Allows your oven to saturate the walls and cooking racks based on oven's set temperature to remove cold spots that draw heat away from food.

During preheating, a light ring around the start button will glow with "Preheating" displayed in the LCD. A chime will sound after reaching preheat set temperature. Now insert the food and begin cooking. To skip the Preheating and start the timer directly, push the START button again. Refer to recipes for specific Preheating details.

**NOTE:** NOT available on Keep Warm, Reheat, Toast, or Bagel functions.

# TOASTING FUNCTIONS

Refer to the below charts for toasting and cooking functions, or see detailed explanations and tips provided further for all functions.

Toasting functions	Rack No.	Preset Shade	Shade Range (Light to Dark)	Preset Slices	Range (# of slices)	Time added in Frozen
 Toast	2	4	1 - 8	2	1 - 6	20 seconds
 Bagel	2	4	1 - 8	2	1 - 6	15 seconds








## Toast

- For breads, toaster pastries, frozen waffles.
- Place bread in the center of the oven rack and Bread slices do not need to be flipped.
- If reheating pastries, use the Reheat function.

## Bagel

- Nicely brown the top of cut bagels while gently warming the outside.
- Place bagels on the oven rack with the cut sides facing up. Bagels do not need to be flipped.

# COOKING FUNCTIONS

Cooking function	Rack No.	Preset Temp. °F (°C)	Temperature Range °F (°C)	Preset Time (Mins.)	Time added in Frozen	Elements Run
 Pizza**	1 - 2	400 °F (204 °C)	150 – 450 °F (65 – 232 °C)	17	5 minutes	Runs 5 elements
 Cookies**	1	375 °F (191 °C)	150 – 450 °F (65 – 232 °C)	10	2 minutes	
 Bake**	2 - 3	350 °F (177 °C)	150 – 450 °F (65 – 232 °C)	30	2 minutes	
Broil**	1 - 2	450 °F (232 °C)	350°F (177°C) 450°F (232°C)	8		Runs top three elements
Roast**	3	350 °F (177 °C)	150 – 450°F (65 – 232°C)	60		Runs 4 elements and fans
 Convection Bake**	3	325 °F (163 °C)	150 – 450°F (65 – 232°C)	20	2 minutes	Runs 5 elements and fans
Meat Probe**	3	350 °F (177 °C)	200 – 450°F (93 – 232°C)	160 °F*		
 Keep Warm	2 - 3	170 °F (76 °C)	150 – 200°F (65 – 93°C)	60		Runs bottom 2 elements
 Reheat	2 - 3	300 °F (148 °C)	150 – 450°F (65 – 232°C)	15		Runs 2 top and 2 bottom
 Proof**	3	90 °F (32 °C)	80 – 100°F (26 – 39°C)	30		Runs bottom 2 elements

\* In Meat Probe function, default food target temperature is 160 °F.

\*\* The Countertop Oven will automatically preheat in these functions.

# COOKING FUNCTIONS

## Pizza

- It is default with the Frozen function. Or push the Frozen button to add extra time for frozen pizzas, or deselect it when cooking fresh pizzas.
- For frozen pizzas, follow time and temperature given on the food packaging.
- For thin crust pizzas, directly place it on the oven rack for crispier crust. Remember that convection can speed up cooking time by up to 30%. Therefore, check pizza often in the final minutes for optimal results. Once you determine optimal time, reset your memory setting to the new desired time.
- 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 contained sauce.
- Pizzas may need to be rotated to ensure even results.

## Cookies

- Use for Cookie Dough. Cookies will cook faster and efficiently in Convection function.

## Bake

- Use for baking cakes, breads, casseroles, pastries, and muffins.
- Food may cook up to 30% faster when using Convection function. Check baked goods before the expected finish time to avoid overcooking.

## Broil

- Use for Chops, fish, seafood, and browning.
- 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 pan bottom lined with aluminum foil for easier cleaning.

## Roast

- Use for Chicken, meat and vegetables. The oven distributes power to the top and bottom heating elements to maintain the desired oven temperature.

## Conv. Bake

- Use for Cakes, breads, casseroles, muffins, proteins and others.
- Convection function can be used with thin cuts of fish, to eliminate flipping.
- Convection bake is similar to the bake function with all 5 heating elements working. In addition, dual convection fans operate to stir the air in order to distribute heat more evenly.

## Meat Probe

- Use function for Steaks, Chicken & other proteins. Use to perfectly cook meats and other proteins to a set internal temperature.

## Keep Warm

- Use to keep food warm before serving.
- Preset temperature is 170°F (76°C), but can be changed as per the item being warmed.

## Reheat

- Use to bring the food to serving temperature.
- The preset suggested temperature is 300°F (148°C), but you may need to adjust this depending on the item being reheated to avoid overcook or dry out the food.

## Proof

- Use for Dough. To speed up bread proofing. With a range of 80 – 100°F (26 – 39°C) degree temperature and lower heating elements, this setting can be used to accelerate bread proofing (rising).

# PRODUCT USAGE

**IMPORTANT:** Maintain enough clearance between the top of the food item and the top elements. If necessary, adjust the Oven Rack position.

## ⚠ WARNING

### Electrical Shock Hazard



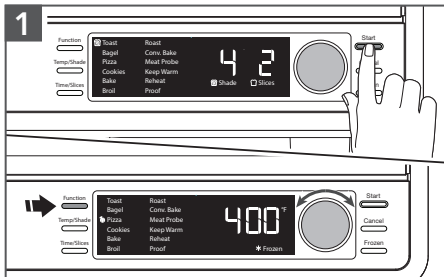
**Plug into a grounded 3 prong outlet.**

**Do not remove ground prong.**

**Do not use an adapter.**

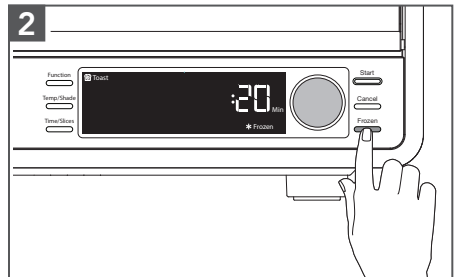
**Do not use an extension cord.**

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



Plug into a grounded 3 prong outlet. Press **Function**, **Start** or push Knob to wake up the controls. Rotate the Knob to change function.

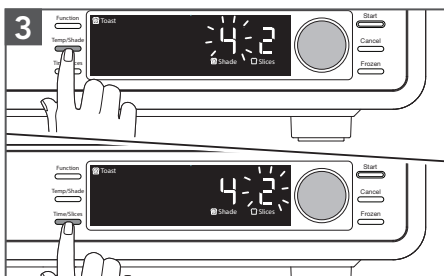
In Toasting functions, shade and slices will be shown. In Cooking functions, preset temperature will be shown.



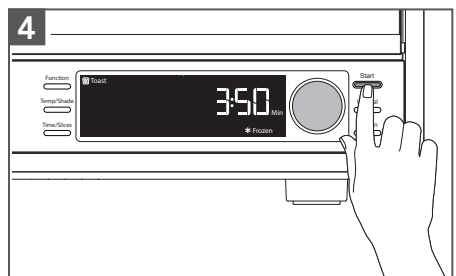
Push Frozen button, if desired to add additional cycle time.

**NOTE:** NOT available on Roast, Broil, Keep Warm, Reheat, Proof, or Meat Probe functions.

## USING THE TOASTING FUNCTIONS



Press **Temp/Shade** button. If desired, rotate Knob to adjust preset shade. Press **Time/Slices** button or Knob to select preset number of slices. If desired, rotate Knob to adjust number of slices.

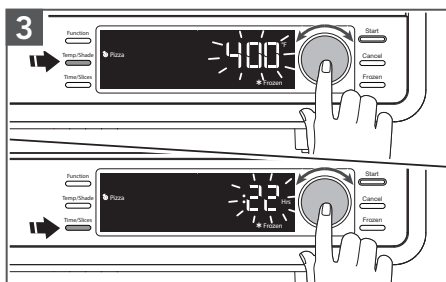


Press Start to begin cycle and timer will start countdown.

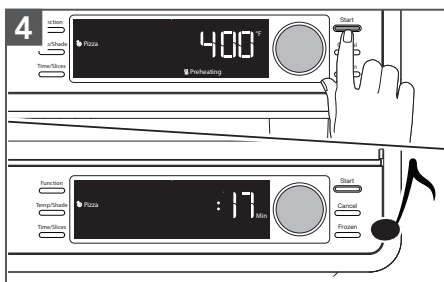


# PRODUCT USAGE

## USING THE COOKING FUNCTIONS

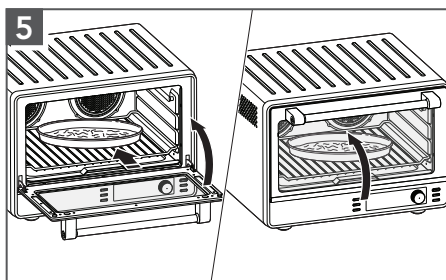


Press **Temp/Slices** button or Knob to select preset temperature. If desired, rotate Knob to adjust. Press **Time/Slices** button or Knob to show preset time. If desired, rotate Knob to adjust the cooking time.

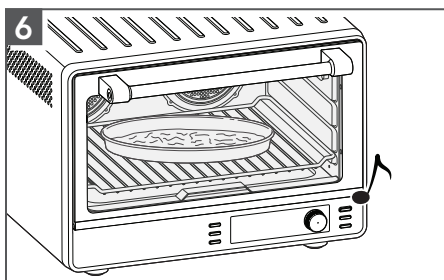


Press **Start** to preheat the Oven. To skip preheat and start the timer directly, press **Start** button again. A chime sounds when preheat is complete. The display will change to show the time counting down.

(See "Cooking Functions" chart for temperature ranges.)



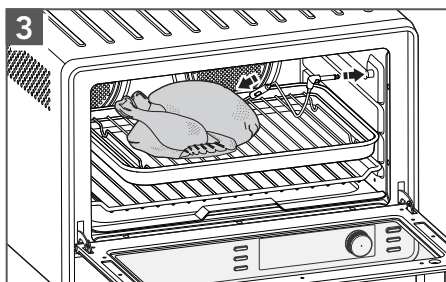
Open and place the food on the rack. Close the door.



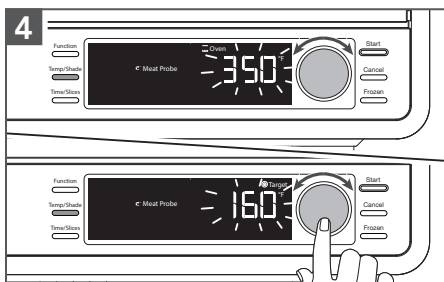
When the cycle is complete, a chime will sound. Enjoy!

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

## USING THE MEAT PROBE FUNCTIONS



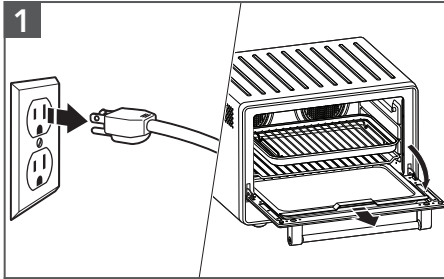
Insert the probe into the food item. Place food in the oven. Lift probe cover and connect the temperature probe to the jack. **NOTE:** Keep probe as far away from the heating elements as possible.



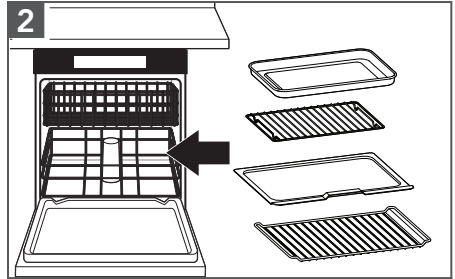
Rotate the Knob to adjust the preset oven temperature. Press Knob or press temperature button to set target temperature for food. Press Start button to begin.

# CARE AND CLEANING

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



First, unplug your Countertop Oven from the outlet.  
Open the door, then remove all items.



Oven rack, Multipurpose pan, and Broiling rack are dish-washer safe, but hand washing is recommended.

Crumb tray and Temperature probe can be cleaned with warm, soapy water, then rinse with clean water and dry thoroughly.

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

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

**EXTERIOR:** Wipe the outside of the Countertop Oven with a clean, damp cloth and dry thoroughly.

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

FOR DETAILED INFORMATION ON THE COUNTERTOP OVEN

Visit [www.kitchenaid.com/quickstart](http://www.kitchenaid.com/quickstart) for additional instructions with videos, inspiring recipes, cleaning tips and tips on how to use your Countertop Oven.

# TROUBLESHOOTING GUIDE



## **! WARNING**

### **Electrical Shock Hazard**

**Plug into a grounded 3 prong outlet.**

**Do not remove ground prong.**

**Do not use an adapter.**

**Do not use an extension cord.**


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

Problem	Solution
If the oven fails to start:	Check to see if the oven is plugged into a grounded 3 prong outlet.
	Check to see if the fuse in the circuit breaker box to the oven is in working order.
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.
If "E3" flashes on the display and a chime sounds:	Make sure the temperature probe is inserted in the food and kept inside the oven while using Meat Probe functions.
	To reset the oven, press cancel button, or unplug and re-plug the unit.
If "E4" flashes on the display and a chime sounds:	The temperature probe is not correctly inserted in food. Make sure the probe is inserted in dense part of protein for accurate cooking. Please check the inside food temperature before serving, or restart cycle with desired temperature.
	To reset the oven, press cancel button, or unplug and re-plug the unit.
If "PLUG" appears on the display and the probe icon flashes and a chime sounds:	The temperature probe is not properly plugged in. Make sure the jack is fully pushed into the socket. Remove and replug the temperature probe to assure good contact.

# 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.

<b>Length of Warranty:</b>	One Year Full Warranty from date of purchase.
<b>KitchenAid Will Pay for Your Choice of:</b>	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 <b>1-800-541-6390</b> . 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.
 <b>KitchenAid Will Not Pay for:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li><b>A.</b> Repairs when your Countertop Oven is used in other than normal single family home use.</li><li><b>B.</b> Damage resulting from accident, alteration, misuse or abuse.</li><li><b>C.</b> Any shipping or handling costs to deliver your Countertop Oven to an Authorized Service Center.</li><li><b>D.</b> Replacement parts or repair labor costs for Countertop Oven attachments operated outside the 50 United States, District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.</li></ul>
<b>DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES</b> 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.

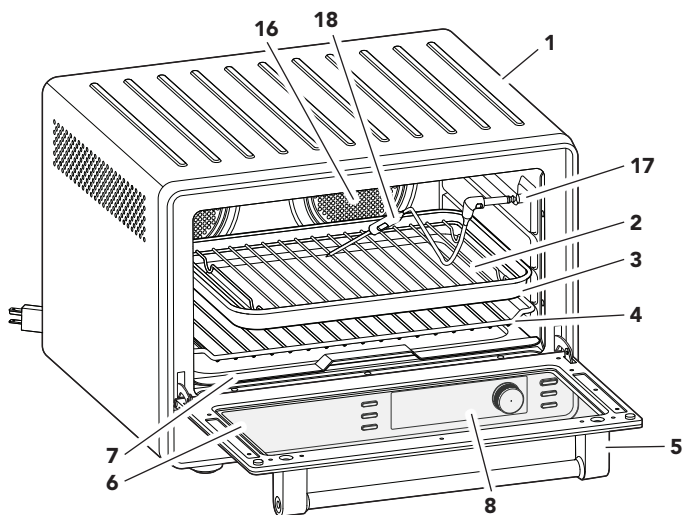
#### For service information in Canada:

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

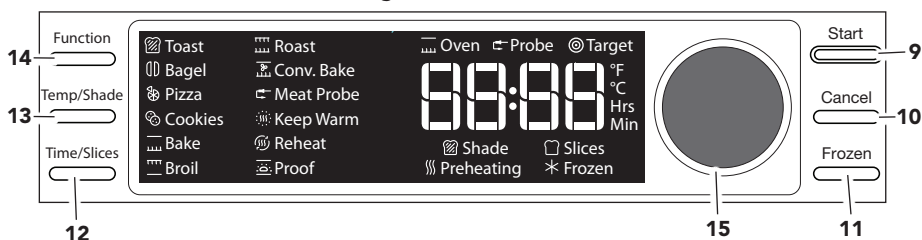
#### For service information in Mexico:

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

# PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



Affichage ACL à fort contraste



- |   |   |
|---|---|
| <p>1 Surface de refroidissement pour grille du four</p> <p>2 Grille de cuisson au gril en acier chromé</p> <p>3 Plat émaillé multifonction</p> <p>4 Grille en acier chromé du four</p> <p>5 Poignée de porte en acier inoxydable</p> <p>6 Hublot en verre trempé</p> <p>7 Ramasse-miettes amovible</p> <p>8 Affichage ACL à fort contraste</p> <p>9 <b>Start (mise en marche)</b> : Appuyer pour mettre en marche la fonction sélectionnée.</p> <p>10 <b>Cancel (annulation)</b> : Arrête la fonction sélectionnée.</p> <p>11 <b>Frozen (aliments surgelés)</b> : Appuyer sur ce bouton pour les aliments surgelés.</p> | <p>12 <b>Time/Slices (durée/tranches)</b> : Appuyer pour sélectionner la durée ou le nombre de tranches.</p> <p>13 <b>Temp/Shade (température/brunissement)</b> : Appuyer pour sélectionner la température ou le brunissement.</p> <p>14 <b>Function (fonction)</b> : Appuyer pour sélectionner une fonction.</p> <p>15 <b>Bouton de sélection</b> : Faire tourner et appuyer pour sélectionner une fonction, une température, un brunissage, une durée ou un nombre de tranches.*</p> <p>16 Ventilateurs de convection</p> <p>17 Prise pour la sonde de cuisson</p> <p>18 Sonde de cuisson</p> |
|---|---|

\*Réglage de la durée de cuisson par 1 minute pour la première heure, puis par 5 minutes pour l'heure suivante.

Réglage de la température par 5 °F ou 1 °C, en fonction de l'unité sélectionnée.

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

# SÉCURITÉ DU PRODUIT

## **Votre sécurité et celle des autres est très importante.**

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



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

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

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

**! DANGER**

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

**! AVERTISSEMENT**

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

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

## **CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES**

**Lors de l'utilisation d'appareils électriques, 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 immerger 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 dont le cordon ou la prise est endommagé, lorsque l'appareil ne fonctionne pas correctement ou lorsqu'il a été 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 PRODUIT


12. On ne doit insérer aucun aliment surdimensionné ou ustensile en aluminium dans le four grille-pain, car ils peuvent présenter un risque d'incendie ou de décharge électrique.
13. Lorsque le four grille-pain est en cours d'utilisation, un incendie peut se produire si le four grille-pain est recouvert par un matériau inflammable ou en contact avec celui-ci, notamment des rideaux, draperies, parois et autres objets assimilés. Ne pas entreposer d'objets sur le dessus de l'appareil pendant son fonctionnement.
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 V CA  
**Fréquence :** 60 Hz  
**Puissance :** 1 800 W

**REMARQUE :** Si cette fiche ne convient pas à la prise, contacter un électricien 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 par un électricien qualifié.

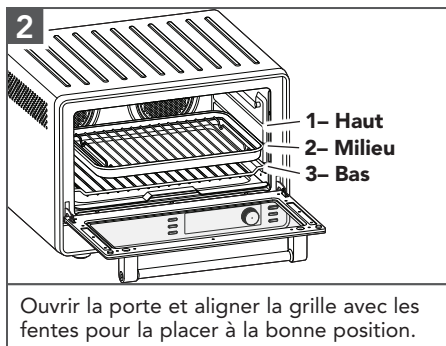
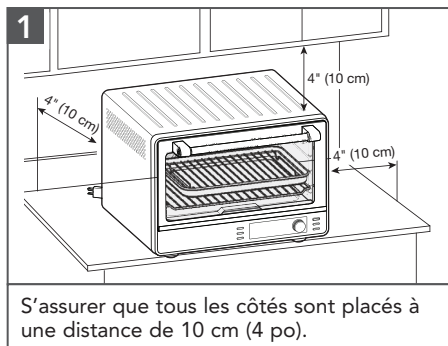
Le cordon doit être placé de sorte qu'il ne pende pas sur le bord du plan de travail ou de la table de cuisine, où des enfants pourraient tirer dessus ou trébucher dessus involontairement.

Un cordon d'alimentation court est fourni – ceci élimine le risque d'emmêlement ou de trébuchement que peut susciter l'emploi d'un cordon d'alimentation long.



# POUR COMMENCER

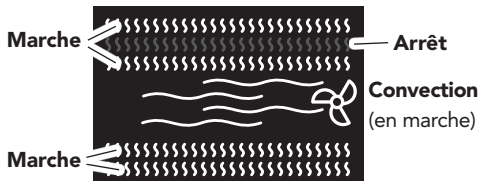
Avant la première utilisation, nettoyer les pièces et accessoires (voir la section « Entretien et nettoyage »). Retirer tous les matériaux d'emballage le cas échéant. Placer le four grille-pain sur une surface plane et sèche.



## FONCTIONS DU PRODUIT

Le produit possède 12 fonctions de cuisson qui permettent d'accomplir différentes tâches de cuisson. La mémoire de réglages permet de les personnaliser. Tous vos réglages seront mémorisés pour votre prochaine utilisation (jusqu'à ce que l'appareil soit débranché).

### TECHNOLOGIE EVEN-HEAT™



Le système Even-Heat™ de KitchenAid® produit une cuisson constante, sans zones froides ou cuisson excessive. Il met en marche et arrête différents éléments chauffants et n'utilise certains éléments que pour des moments particuliers de la cuisson.

### OPTION FROZEN (ALIMENTS SURGELÉS)

Permet de bien décongeler des aliments surgelés. Le temps de décongélation dépend des fonctions sélectionnées.

**Remarque :** NE PEUT être utilisée avec les fonctions Roast, Broil, Keep Warm, Reheat, Proof ou Meat Probe (rôtir, cuisson au gril, maintien au chaud, réchauffage, levée et sonde de cuisson).

### PREHEATING (PRÉCHAUFFAGE)



Permet à votre four de chauffer les parois et grilles de cuisson à la température sélectionnée pour éliminer les zones froides qui éloignent la chaleur des aliments.

Pendant le préchauffage, un anneau lumineux autour du bouton de mise en marche s'illuminera et « Preheating » (préchauffage) s'affichera à l'écran ACL. Une tonalité résonnera une fois la température de préchauffage atteinte. Il est maintenant temps d'ajouter les aliments à cuire. Pour passer le préchauffage et démarrer directement la minuterie, appuyer de nouveau sur le bouton START (mise en marche). Consulter les recettes pour obtenir des détails spécifiques au préchauffage.

**REMARQUE :** La fonction de préchauffage NE PEUT être utilisée avec les modes Keep Warm, Reheat, Toast ou Bagel (maintien au chaud, réchauffage, rôties ou bagel).

# FONCTIONS DE GRILLAGE

Consulter les tableaux suivants des fonctions de grillage et de cuisson ou consulter les explications détaillées et les conseils donnés plus loin pour toutes les fonctions.

Fonctions de grillage	N° de la grille	Degré de brunissement pré-réglé	Degré de brunissement (de clair à foncé)	Tranches prédécoupées	Nombre de tranches	Temps ajouté pour décongeler
 Toast (rôtie)	2	4	1 à 8	2	1 à 6	20 secondes
 Bagel	2	4	1 à 8	2	1 à 6	15 secondes











## **Toast**

- Pour les pains, pâtisseries et gaufres surgelées.
- Placer le pain au centre de la grille du four, les tranches de pain n'ont pas besoin d'être retournées.
- Pour réchauffer des pâtisseries, utiliser la fonction Reheat (réchauffage).

## **Bagel**

- Fait délicatement griller la partie tranchée d'un bagel tout en réchauffant doucement son extérieur.
- Placer les bagels sur la grille du four en positionnant l'intérieur des tranches coupées en deux vers le haut. Les bagels n'ont pas besoin d'être retournés.

# FONCTIONS DE CUISSON

Fonctions de cuisson	N° de la grille	Prérégler la température °F (°C)	Plage de température °F (°C)	Durée préréglée (minutes)	Temps ajouté pour décongeler	Éléments utilisés
 Pizza**	1 à 2	400 °F (204 °C)	150 à 450 °F (65 à 232 °C)	17	5 minutes	Utilise 5 éléments
 Cookies (biscuits)**	1	375 °F (191 °C)	150 à 450 °F (65 à 232 °C)	10	2 minutes	
 Bake (cuisson)**	2 à 3	350 °F (177 °C)	150 à 450 °F (65 à 232 °C)	30	2 minutes	
 Broil (cuisson au grill)**	1 à 2	450 °F (232 °C)	350 °F (177 °C) 450 °F (232 °C)	8		Utilise les 3 éléments du haut
 Roast (rôtissage)**	3	350 °F (177 °C)	150 à 450 °F (65 à 232 °C)	60		Utilise 4 éléments et les ventilateurs
 Convection Bake (cuisson par convection)**	3	325 °F (163 °C)	150 à 450 °F (65 à 232 °C)	20	2 minutes	Utilise 5 éléments et les ventilateurs
 Meat Probe (sonde de cuisson)**	3	350 °F (177 °C)	200 à 450 °F (93 à 232 °C)	160 °F*		Utilise 5 éléments et les ventilateurs
 Keep Warm (maintien au chaud)	2 à 3	170 °F (76 °C)	150 à 200 °F (65 à 93 °C)	60		Utilise 2 éléments du bas
 Reheat (réchauffage)	2 à 3	300 °F (148 °C)	150 à 450 °F (65 à 232 °C)	15		Utilise 2 éléments en haut et en bas
 Proof (levée)**	3	90 °F (32 °C)	80 à 100 °F (26 à 39 °C)	30		Utilise 2 éléments du bas

\* En utilisant la fonction Meat Probe (sonde de cuisson), la température à atteindre par défaut est 160 °F.

\*\* Le four grille-pain effectue automatiquement un préchauffage avec ces fonctions.

# FONCTIONS DE CUISSON

## Pizza

- Par défaut avec la fonction aliments surgelés. On peut aussi appuyer le bouton Frozen (aliments surgelés) pour ajouter du temps pour cuire plus longtemps les pizzas surgelées, mais on peut aussi le désélectionner pour cuire les pizzas fraîchement préparées.
- Pour les pizzas surgelées, suivre les instructions de température et de temps de cuisson de l'emballage de l'aliment.
- Pour les pizzas à croûte mince, placer directement sur la grille du four pour que la croûte soit plus croustillante. Ne pas oublier que la convection peut réduire le temps de cuisson jusqu'à 30 %. Il est donc important de vérifier souvent la pizza pendant les quelques dernières minutes pour obtenir un résultat optimal. Après avoir déterminé la durée de cuisson optimale, modifier le réglage sauvegardé en programmant la nouvelle durée souhaitée.
- Les pizzas à croûte mince, à croûte levante ou à croûte épaisse nécessitent un temps de cuisson supérieur. Utiliser le plat antiadhésif de 12 po (30 cm) pour les pizzas fraîches ou pizzas à croûte épaisse afin d'en maintenir la forme et que les sauces ne coulent pas trop.
- Il faudra peut-être faire pivoter les pizzas pour un résultat plus uniforme.

## Cookies

- Utilisation pour la pâte à biscuits. Les biscuits cuiront plus rapidement et de façon plus efficace avec la fonction de convection.

## Bake

- À utiliser pour cuir des gâteaux, du pain, des plats en sauces, des pâtisseries et des muffins.
- Les aliments peuvent cuire jusqu'à 30 % plus vite avec la fonction de convection. Vérifier la cuisson des aliments avant le moment estimé de fin, afin d'éviter de trop cuire.

## Broil

- À utiliser pour les côtelettes, les poissons, les fruits de mer et pour brunir.
- Pour de meilleurs résultats, utiliser un plat multifonction de 9 po x 13 po 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 cependant placer du papier aluminium au fond du plat pour en faciliter le nettoyage.

## Roast

- À utiliser pour les volailles, la viande et les légumes. Le four répartit la puissance de cuisson entre les éléments de chauffage supérieur et inférieur afin de maintenir la température de four souhaitée.

## Conv. Bake

- À utiliser pour les gâteaux, pains, plats en sauce, muffins, protéines et autres.
- La fonction de convection peut être utilisée avec les morceaux minces de poisson pour ainsi éviter d'avoir à les retourner.
- La cuisson par convection est semblable à la fonction de cuisson au four puisqu'elle utilise les 5 éléments. Elle utilise également deux ventilateurs de convection pour faire circuler l'air et distribuer harmonieusement la chaleur.

## Meat Probe

- À utiliser pour les biftecks, volailles et autres protéines. Permet de cuire à la perfection des viandes et autres protéines à une température interne préétablie.

# FONCTIONS DE CUISSON

## Keep Warm

- À utiliser pour conserver les aliments chauds avant le service.
- La température préréglée est de 170 °F (76 °C), mais elle peut être modifiée selon l'article à préchauffer.

## Reheat

- À utiliser pour chauffer les aliments à température de service.
- La température préréglée suggérée est de 300 °F (148 °C), mais il est possible de la modifier selon l'aliment à réchauffer pour éviter de trop le cuir ou de le faire sécher.

## Proof

- À utiliser pour la pâte. Pour accélérer la levée de la pâte. Avec une température entre 80 et 100 °F (26 et 39 °C) et les éléments chauffants du bas, ce réglage peut être utilisé pour accélérer la levée de la pâte.

# UTILISATION DU PRODUIT

**IMPORTANT :** Maintenir suffisamment d'espace entre le sommet de l'aliment et les éléments du haut. Si nécessaire, changer la position de la grille.

## AVERTISSEMENT

### Risque de choc électrique



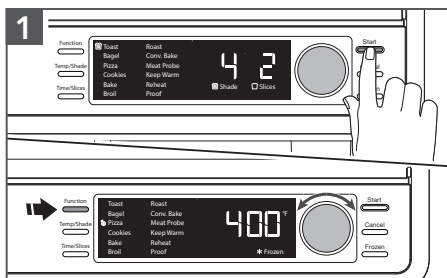
**Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.**

**Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.**

**Ne pas utiliser un adaptateur.**

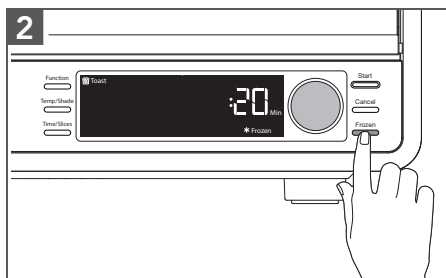
**Ne pas utiliser un câble de rallonge.**

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



Brancher l'appareil sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre. Appuyer sur **Function** (fonction), **Start** (mise en marche) ou sur le bouton de sélection pour réveiller les commandes. Faire tourner le bouton pour changer de fonction.

Avec les fonctions de grillage, shade (brunissement) et slices (tranches) seront affichés. Avec les fonctions de cuisson, la température préréglée sera affichée.

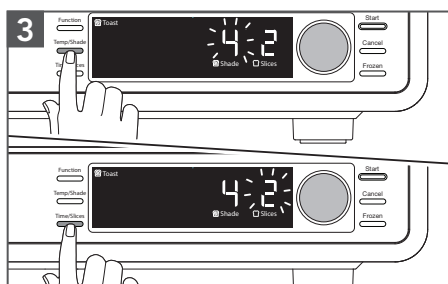


Si désiré, appuyer sur le bouton Frozen (aliments surgelés) pour ajouter du temps.

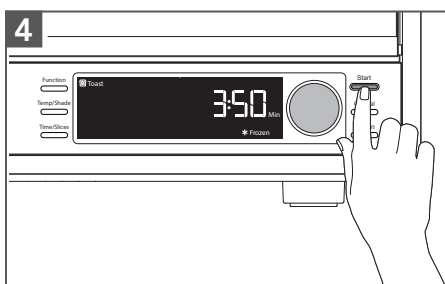
**REMARQUE :** NE PEUT être utilisée avec les fonctions Roast, Broil, Keep Warm, Reheat, Proof ou Meat Probe (rôtir, cuisson au grill, maintien au chaud, réchauffage, levée et sonde de cuisson).

# UTILISATION DU PRODUIT

## UTILISER LES FONCTIONS DE GRILLAGE

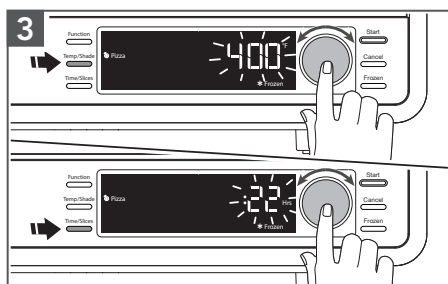


Appuyer sur le bouton **Temp/Shade** (température/brunissement). Si désiré, tourner le bouton pour modifier le brunissement pré-réglé.  
Appuyer sur le bouton **Time/Slices** (durée/tranches) ou le bouton de sélection pour choisir un nombre de tranches. Si désiré, tourner le bouton pour modifier le nombre de tranches.

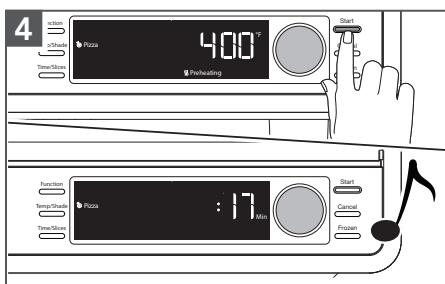


Appuyer sur **Start** (mise en marche) pour commencer, la minuterie démarrera le compte à rebours.

## UTILISER LES FONCTIONS DE CUISSON



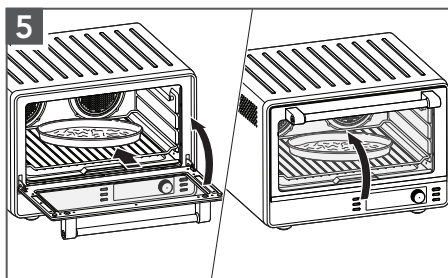
Appuyer sur le bouton **Temp/Shade** (température/brunissement) ou sur le bouton de sélection pour choisir une température. Si désiré, tourner le bouton pour régler.  
Appuyer sur le bouton **Time/Slices** (durée/tranches) ou sur le bouton de sélection pour afficher la durée. Si désiré, tourner le bouton pour modifier la durée de cuisson.



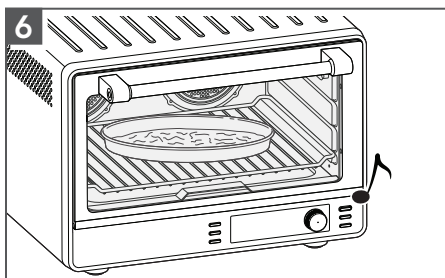
Appuyer sur **Start** (mise en marche) pour préchauffer le four. Pour passer le mode de préchauffage et démarrer directement la minuterie, appuyer de nouveau sur le bouton **Start** (mise en marche). Une sonnerie se fait entendre une fois le préchauffage terminé. L'afficheur change pour montrer le compte à rebours de la durée de cuisson.

(Voir le tableau « Fonctions de cuisson » pour les plages de températures.)

# UTILISATION DU PRODUIT



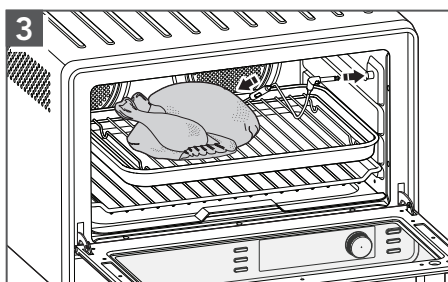
Ouvrir la porte et placer les aliments sur la grille. Fermer la porte.



Lorsque la cuisson est terminée, une sonnerie retentit. Profitez-en!

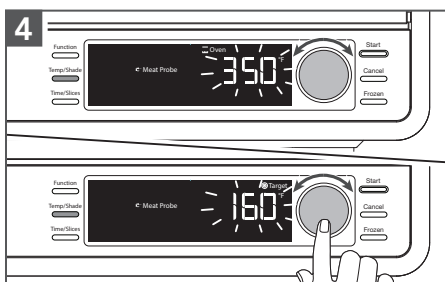
**IMPORTANT :** Toujours utiliser des gants isolants lors du retrait des casseroles ou des grilles.

## UTILISER LES FONCTIONS AVEC SONDE DE CUISSON



Insérer la sonde à l'intérieur de l'aliment. Placer les aliments dans le four. Soulever le couvercle de la sonde et connecter la sonde à la prise.

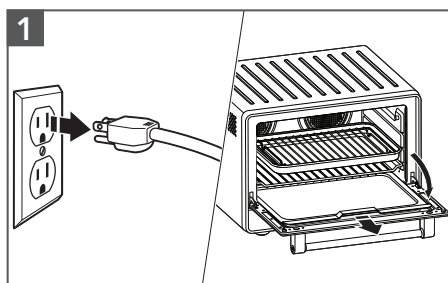
**REMARQUE :** Garder la sonde le plus loin possible des éléments.



Faire tourner le bouton pour régler la température du four. Appuyer sur le bouton de sélection ou le bouton de température pour régler la température cible des aliments. Appuyer sur le bouton Start (mise en marche) pour commencer.

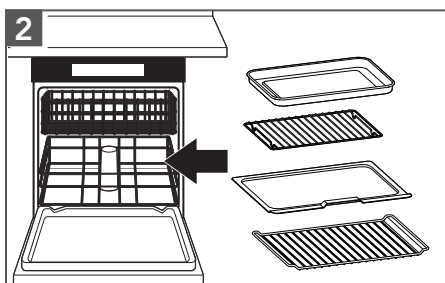
# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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



Débrancher d'abord le four grille-pain de la prise.

Ouvrir la porte, puis retirer les articles.



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

Le ramasse-miettes peut être lavé à l'eau chaude et savonneuse, puis rincé à l'eau claire et séché.

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

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

**EXTÉRIEUR :** Essuyer l'extérieur du four grille-pain avec un linge propre et humide, puis sécher soigneusement.

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

POUR OBTENIR DES INFORMATIONS DÉTAILLÉES SUR LE FOUR GRILLE-PAIN

Visiter le [www.kitchenaid.com/quickstart](http://www.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.



## **AVERTISSEMENT**



### Risque de choc électrique

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

**Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.**

**Ne pas utiliser un adaptateur.**

**Ne pas utiliser un câble de rallonge.**

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

Problème	Solution
Si le four ne se met pas en marche :	Vérifier que le four est branché dans une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.
	Vérifier que le disjoncteur du circuit électrique fonctionne bien.
Si le problème ne peut être résolu :	Voir les sections « Garantie 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 (aliments surgelés) 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 ».
Si « E3 » clignote sur l'afficheur et qu'une sonnerie retentit :	S'assurer que la sonde de cuisson est insérée dans l'aliment et maintenue à l'intérieur du four pendant l'utilisation des fonctions avec sonde de cuisson. Pour réinitialiser le four, appuyer sur le bouton Cancel (annulation) ou débrancher et rebrancher l'appareil.
Si « E4 » clignote sur l'afficheur et qu'une sonnerie retentit :	La sonde de cuisson n'est pas bien insérée dans l'aliment. S'assurer que la sonde est bien insérée dans une partie dense de protéine pour obtenir une cuisson précise. Vérifier la température interne de l'aliment avant de servir ou faire chauffer de nouveau à la température souhaitée. Pour réinitialiser le four, appuyer sur le bouton Cancel (annulation) ou débrancher et rebrancher l'appareil.
Si « PLUG » (prise) apparaît à l'écran, que l'icône de sonde clignote et qu'une tonalité résonne :	La sonde de cuisson n'est pas bien branchée. S'assurer que la fiche est bien insérée dans la prise. Débrancher et rebrancher la sonde de cuisson pour s'assurer d'un bon contact.

# 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.

**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 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.

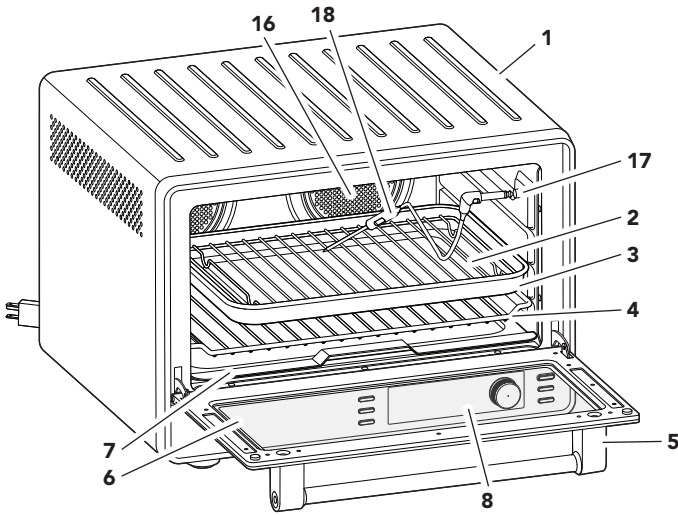
### Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Canada :

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

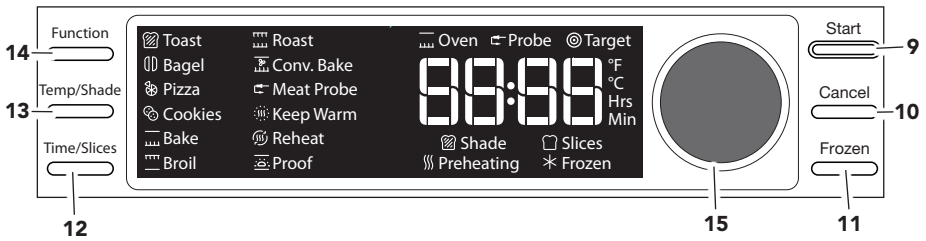
### Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Mexique :

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

# PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS



Pantalla LCD de alto contraste



- |   |  |
|---|--|
| <p><b>1</b> Superficie de enfriamiento para la parrilla del horno</p> <p><b>2</b> Parrilla asadora de acero cromado</p> <p><b>3</b> Bandeja esmaltada multiuso</p> <p><b>4</b> Rejilla del horno de acero cromado</p> <p><b>5</b> Manija de la puerta de acero inoxidable</p> <p><b>6</b> Ventana de vidrio reforzado</p> <p><b>7</b> Bandeja para migas removible</p> <p><b>8</b> Pantalla LCD de alto contraste</p> <p><b>9</b> <b>Start (Inicio):</b> Presione para iniciar la función seleccionada.</p> <p><b>10</b> <b>Cancel (Cancelar):</b> Detiene la función seleccionada.</p> | <p><b>11</b> <b>Frozen (Congelado):</b> Presiónelo para alimentos congelados</p> <p><b>12</b> <b>Time/Slices (Tiempo/Rodajas):</b> Presione para seleccionar el tiempo o la cantidad de rodajas.</p> <p><b>13</b> <b>Temp/Shade (Temperatura/Tono):</b> Presione para seleccionar la temperatura o el tono.</p> <p><b>14</b> <b>Function (Función):</b> Presione para seleccionar la función.</p> <p><b>15</b> <b>Perilla:</b> Gire y presione para seleccionar función, temperatura, tono, tiempo o cantidad de rodajas*.</p> <p><b>16</b> Ventiladores de convección</p> <p><b>17</b> Conector para sonda de temperatura</p> <p><b>18</b> Sonda de temperatura</p> |
|---|--|

\* Ajuste el tiempo 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.

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

# SEGURIDAD DEL PRODUCTO

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

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



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

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

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

Estas palabras significan:

**! PELIGRO**

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

**! ADVERTENCIA**

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

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

## MEDIDAS DE PRECAUCIÓN IMPORTANTES

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

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Use las asas o las perillas.
3. Para protegerse de descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes ni otras partes del horno para mostrador en agua u otro líquido.
4. Es necesario supervisar cuidadosamente a los niños cuando usen cualquier aparato o cuando éste se use 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 opere ningún aparato que tenga un cable o enchufe dañado, que haya funcionado mal o que se haya dañado de alguna manera. 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.
11. Tenga extremo cuidado al sacar la parrilla asadora, la bandeja multiuso, la rejilla del horno o al desechar grasa caliente.

# SEGURIDAD DEL PRODUCTO

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.

## **Medidas Importantes de Seguridad requeridas para el cumplimiento de las regulaciones en México:**

22. Si el cordón de alimentación es dañado, este debe de ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio o por personal calificado para evitar el riesgo.
23. El aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban supervisión o capacitación del funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
24. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen el aparato como juguete.
25. Tenga cuidado si el líquido caliente se vierte dentro del procesador de alimentos o licuadora ya que este puede expulsarse fuera del aparato debido a un vapor repentino.
26. No dé al aparato un uso diferente de aquel para el cual que fue diseñado. Podría dar lugar a posibles lesiones.
27. Apagar el aparato y desconectar de la fuente de alimentación antes de cambiar accesorios o acercarse a partes que tienen movimiento durante el uso del aparato.
28. Este aparato se destina para utilizarse en aplicaciones de uso doméstico y similar como las siguientes:
  - a) Por el personal de cocina en áreas de tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo
  - b) Casas de campo
  - c) Por clientes en hoteles, moteles u otros entornos de tipo residencial
  - d) Entornos tipo dormitorio o comedor

# GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

**Este producto ha sido diseñado únicamente para uso doméstico.**

# SEGURIDAD DEL PRODUCTO

## REQUISITOS ELÉCTRICOS

### ⚠ ADVERTENCIA



#### Peligro de Choque Eléctrico

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

**No quite la terminal de conexión a tierra.**

**No use un adaptador.**

**No use un cable eléctrico de extensión.**

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

**Tensión:** 120 V CA

**Frecuencia:** 60 Hz

**Vataje:** 1800 vatios

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

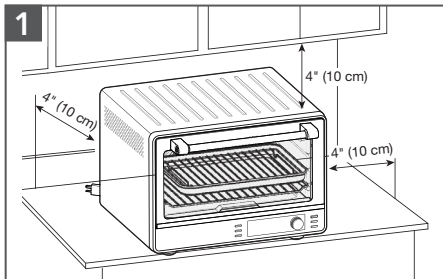
No use un cable eléctrico de extensión. Si el cable de suministro eléctrico es demasiado corto, haga que un electricista competente instale un contacto cerca del aparato.

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.

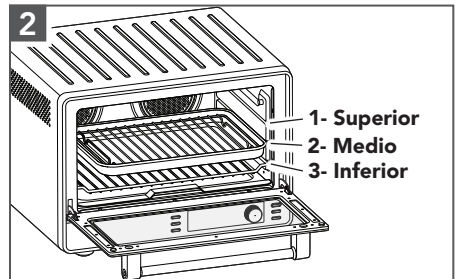
Se provee un cable de suministro de energía corto para reducir el riesgo de enredarse o de tropezarse con un cable más largo.

## CÓMO COMENZAR

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



Asegúrese de que todos los lados estén posicionados a una distancia de 10 cm (4").

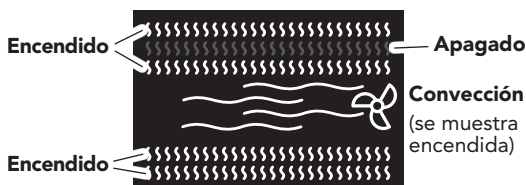


Abra y alinee la parrilla del horno con las ranuras para colocarla en la posición deseada.

# FUNCIONES DEL PRODUCTO

El producto tiene 12 funciones de cocción para una variedad de tareas. Los ajustes de la memoria le permiten personalizar la cocción. Todos los ajustes se recordarán para el próximo uso (hasta que se desenchufe).

## TECNOLOGÍA EVEN-HEAT™



El sistema KitchenAid® Even-Heat™ proporciona una cocción uniforme, sin áreas frías o sobrecocidas. Enciende y apaga diferentes elementos calefactores y usa ciertos elementos durante solo una parte de la cocción.

## OPCIÓN FROZEN (CONGELADO)

Permite descongelar los alimentos de manera adecuada y el tiempo de descongelado varía según las funciones seleccionadas.

**Nota:** NO disponible en las funciones Roast (Rostizar), Broil (Asar), Keep Warm (Mantener caliente), Reheat (Recalentar), Proof (Leudar) o Meat Probe (Sonda para carnes).

## PREHEATING (PRECALENTAMIENTO)

Permite que el horno sature las paredes y las parrillas de cocción según la temperatura establecida del horno para eliminar las áreas frías que se llevan el calor de los alimentos. Durante el precalentamiento, el anillo de luz que rodea el botón Start (Inicio) se encenderá y aparecerá la palabra "Preheating" (Precalentamiento) en la pantalla LCD. Sonará un tono cuando se alcance la temperatura establecida para el precalentamiento. Ahora coloque los alimentos y empiece a cocinar. Para omitir el precalentamiento e iniciar el temporizador directamente, presione el botón START (Inicio) nuevamente. Consulte las recetas para ver los detalles específicos del precalentamiento.

**NOTA:** NO disponible en las funciones Keep Warm (Mantener caliente), Reheat (Recalentar), Toast (Tostada) o Bagel (Rosca).

# FUNCIONES DE TOSTADO

Consulte los cuadros que aparecen abajo para ver las opciones de cocción y de tostado, o vea las explicaciones y los consejos detallados que se proporcionan para todas las funciones.

Funciones de tostado	Parrilla n.º	Tono prefijado	Rango de tonos (de tenue a oscuro)	Rodajas prefijadas	Rango (n.º de rodajas)	Tiempo agregado en Frozen (Congelado)
Toast (Tostada)	2	4	1 - 8	2	1 - 6	20 segundos
Bagel (Rosca)	2	4	1 - 8	2	1 - 6	15 segundos

### Toast

- Para panes, tartas para tostadora, waffles congelados.
- Coloque el pan en el centro de la parrilla; no hace falta dar vuelta las rodajas.
- Si desea recalentar masas, use la función Reheat (Recalentar).











# FUNCIONES DE TOSTADO

## Bagel

- Dore perfectamente la parte superior de las rosas cortadas y, al mismo tiempo, caliente la parte externa.
- Coloque las rosas en la rejilla del horno con las partes cortadas mirando hacia arriba. No hace falta dar vuelta las rosas.

# FUNCIONES DE COCCIÓN

Función de cocción	Parrilla n.º	Temperatura prefijada ° F (° C)	Rango de temperatura ° F (° C)	Tiempo prefijado (min.)	Tiempo agregado en Frozen (Congelado)	Elementos que funcionan
 Pizza**	1 - 2	400 °F (204 °C)	150 à 450 °F (65 à 232 °C)	17	5 minutos	Funcionan 5 elementos
 Cookies (Galletas)**	1	375 °F (191 °C)	150 à 450 °F (65 à 232 °C)	10	2 minutos	
 Bake (Hornear)**	2 - 3	350 °F (177 °C)	150 à 450 °F (65 à 232 °C)	30	2 minutos	
Broil (Asar)**	1 - 2	450 °F (232 °C)	350 °F (177 °C) 450 °F (232 °C)	8		Funcionan 3 elementos superiores
 Roast (Rostizar)**	3	350 °F (177 °C)	150 à 450 °F (65 à 232 °C)	60		Funcionan 4 elementos y los ventiladores
 Convection Bake (Horneado por convección)**	3	325 °F (163 °C)	150 à 450 °F (65 à 232 °C)	20	2 minutos	Funcionan 5 elementos y los ventiladores
 Meat Probe (Sonda para carnes)**	3	350 °F (177 °C)	200 à 450 °F (93 à 232 °C)	160 °F*		
 Keep Warm (Mantener caliente)	2 - 3	170 °F (76 °C)	150 à 200 °F (65 à 93 °C)	60		Funcionan 2 elementos inferiores
 Reheat (Recalentar)	2 - 3	300 °F (148 °C)	150 à 450 °F (65 à 232 °C)	15		Funcionan 2 elementos superiores y 2 inferiores
Proof (Leudar)**	3	90 °F (32 °C)	80 à 100 °F (26 à 39 °C)	30		Funcionan 2 elementos inferiores

\* En la función Meat Probe (Sonda para carnes) la temperatura objetivo por defecto para los alimentos es 160 °F.

\*\* El horno para mostrador se precalentará automáticamente en estas funciones.

# FUNCIONES DE COCCIÓN

## Pizza

- Está por defecto con la función Frozen (Congelado). O presione el botón Frozen (Congelado) para agregar más tiempo para pizzas congeladas o quite esta opción cuando cocine pizzas frescas.
- Para las pizzas congeladas, siga el tiempo y la temperatura proporcionadas en el paquete del alimento.
- Para pizzas con masas finas, colóquelas directamente sobre la parrilla del horno para que queden más crocantes. Recuerde que la convección puede acelerar el tiempo de cocción hasta un 30 %. Por lo tanto, revise la pizza seguido en los últimos minutos para obtener resultados óptimos. Una vez que determine el tiempo óptimo, restablezca el ajuste de la memoria con el nuevo tiempo deseado.
- 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 contener la salsa.
- Es posible que las pizzas deban rotarse para que la cocción sea pareja.

## Cookies

- Utilice esta función para masa de galletas. Las galletas se cocinarán más rápido y de manera más eficiente con la función de convección.

## Bake

- Utilice esta función para hornear pasteles, panes, guisos, masas y bollos.
- Los alimentos pueden cocinarse hasta un 30 % más rápido si se usa la función de convección. Revise los alimentos horneados antes del tiempo de finalización para evitar que se sobrecozcan.

## Broil

- Utilice esta función para chuletas, pescado, mariscos y para dorar.
- 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 bandeja puede cubrirse con papel de aluminio para facilitar la limpieza.

## Roast

- Utilice esta función para pollo, carne y vegetales. El horno distribuye la potencia entre los calentadores superiores e inferiores para mantener la temperatura deseada.

## Conv. Bake

- Utilice esta función para pasteles, panes, guisos, bollos, alimentos proteicos y otros.
- La función de convección se puede usar con cortes finos de pescado para así evitar tener que darlos vuelta.
- La función Convection Bake (Horneado por convección) es similar a la función Bake (Hornear), en la cual funcionan los 5 elementos. Además, los ventiladores de convección duales funcionan para remover el aire a fin de distribuir el calor de manera más uniforme.

## Meat Probe

- Utilice esta función para filetes, pollo y otros alimentos proteicos. Además, para obtener una excelente cocción en carnes y otros alimentos proteicos a una temperatura interna establecida.

## Keep Warm

- Utilice esta función para mantener los alimentos calientes antes de servirlos.
- La temperatura prefijada es de 170 °F (76 °C), pero se puede cambiar según el producto que se esté calentando.

# FUNCIONES DE COCCIÓN

## Reheat

- Utilice esta función para poner los alimentos a la temperatura ideal para servir.
- La temperatura prefijada sugerida es de 300 °F (148 °C), pero es posible que deba ajustarla según el alimento que vaya a recalentar a fin de evitar que los alimentos se sobrecocinen o se sequen.

## Proof

- Utilice esta función para masas, especialmente para acelerar el leudado de panes. Con un rango de temperatura de 80 °F a 100 °F (26 °C a 39 °C) y elementos de calentamiento inferiores, este ajuste se puede utilizar para acelerar el leudado (levantamiento) de panes.

## USO DEL PRODUCTO

**IMPORTANTE:** Mantenga un espacio suficiente entre la parte superior del alimento y los elementos superiores. De ser necesario, ajuste la posición de la parrilla del horno.

## ADVERTENCIA

### Peligro de Choque Eléctrico



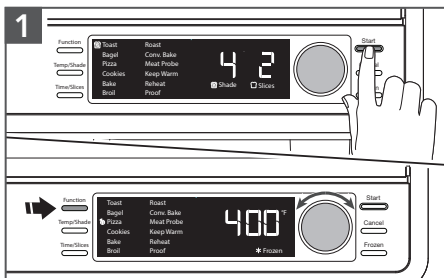
Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

No quite la terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

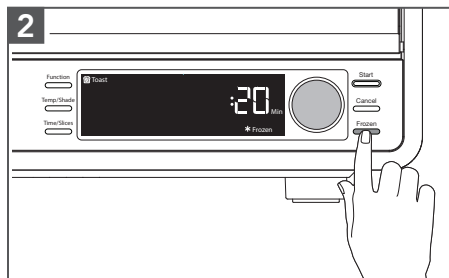
No use un cable eléctrico de extensión.

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



Conecte el producto a un contacto de pared de 3 terminales con conexión a tierra. Presione **Function** (Función), **Start** (Inicio) o presione la perilla para activar los controles. Gire la perilla para cambiar la función.

En las funciones de tostado, se mostrará el tono y las rodajas. En las funciones de cocción, se mostrará la temperatura prefijada.

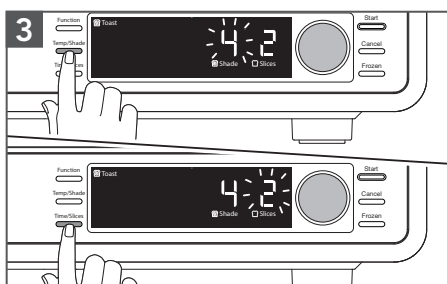


Presione el botón Frozen (Congelado), si desea agregar más tiempo al ciclo.

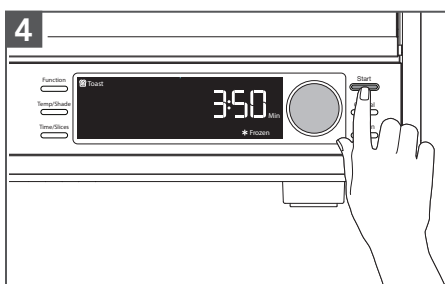
**NOTA:** NO disponible en las funciones Roast (Rostizar), Broil (Asar), Keep Warm (Mantener caliente), Reheat (Recalentar), Proof (Leudar) o Meat Probe (Sonda para carnes).

# USO DEL PRODUCTO

## USO DE LAS FUNCIONES DE TOSTADO

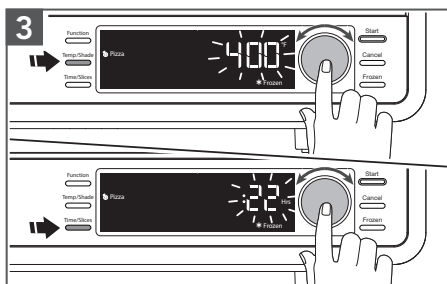


Presione el botón **Temp/Shade** (Temperatura/Tono). Si lo desea, gire la perilla para cambiar el tono prefijado. Presione el botón **Time/Slices** (Tiempo/Rodajas) o la perilla para seleccionar la cantidad prefijada de rodajas. Si lo desea, gire la perilla para cambiar el número de rodajas.

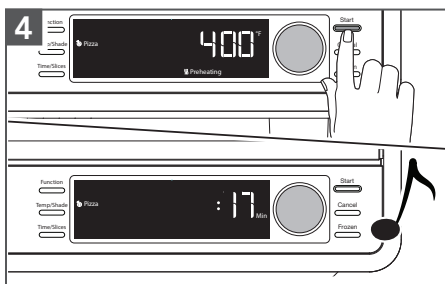


Presione **Start** (Inicio) para comenzar el ciclo y el temporizador iniciará la cuenta regresiva.

## USO DE LAS FUNCIONES DE COCCIÓN



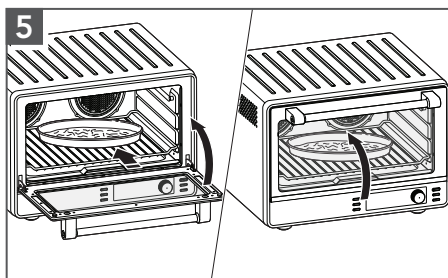
Presione el botón **Temp/Shade** (Temperatura/Tono) o la perilla para seleccionar la temperatura prefijada. Si lo desea, gire la perilla para cambiarla. Presione el botón **Time/Slices** (Tiempo/Rodajas) o la perilla para mostrar el tiempo prefijado. Si lo desea, gire la perilla para cambiar el tiempo de cocción.



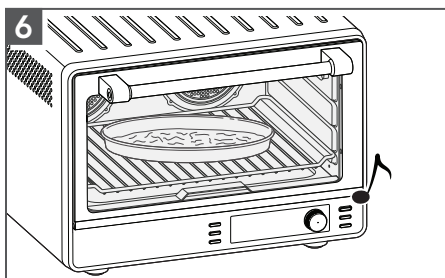
Presione **Start** (Inicio) para precalentar el horno. Para saltar el precalentamiento e iniciar el temporizador directamente, presione el botón **Start** (Inicio) otra vez. Cuando se completa el precalentamiento suena un tono. La pantalla cambiará para mostrar la cuenta regresiva.

(Consulte el cuadro de "Funciones de cocción" para ver los rangos de temperatura).

# USO DEL PRODUCTO



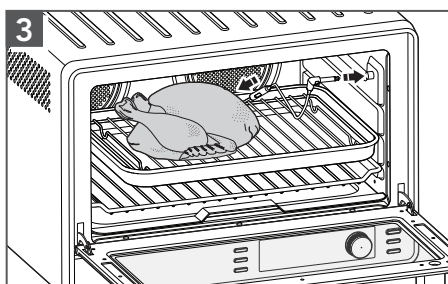
5  
Abra y coloque los alimentos en la parrilla.  
Cierre la puerta.



6  
Cuando se haya completado el ciclo,  
sonará un tono. ¡Disfrute!

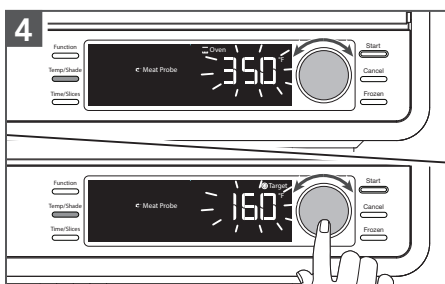
**IMPORTANTE:** Use siempre guantes de cocina al extraer las bandejas o parrillas.

## USO DE LAS FUNCIONES DE SONDA PARA CARNES



3  
Inserte la sonda en el alimento. Coloque los  
alimentos en el horno. Levante la cubierta  
para la sonda y conéctela en el conector.

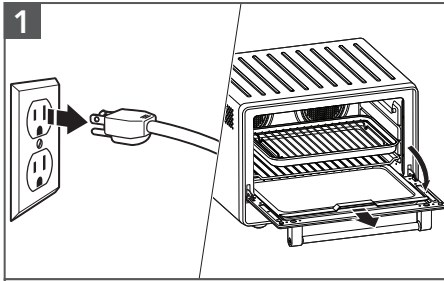
**NOTA:** Mantenga la sonda tan alejada de los  
elementos calentadores como sea posible.



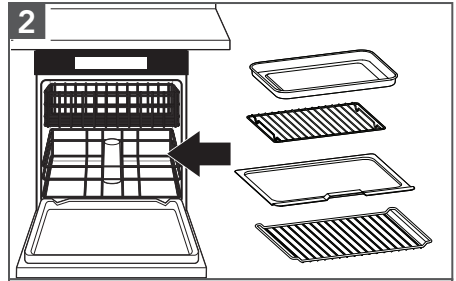
4  
Gire la perilla para cambiar la temperatura  
prefijada del horno. Presione la perilla o el  
botón de temperatura para establecer la  
temperatura objetivo para los alimentos.  
Presione el botón Start (Inicio) para comenzar.

# CUIDADO Y LIMPIEZA

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



Primero, desenchufe el horno para mostrador.  
Abra la puerta y retire todos los artículos.



La parrilla, la bandeja multiuso y la parrilla para asar se pueden lavar en el lavavajillas, pero se recomienda que se laven a mano. Puede limpiar la bandeja para migas y la sonda de temperatura con agua jabonosa tibia, luego enjuagar con agua limpia y secar.

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

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

**EXTERIOR:** Limpie el exterior del horno para mostrador con un paño limpio y húmedo y séquelo meticulosamente.

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

PARA OBTENER INFORMACIÓN DETALLADA SOBRE EL HORNO PARA MOSTRADOR

Visite [www.kitchenaid.com/quickstart](http://www.kitchenaid.com/quickstart) para ver instrucciones adicionales con videos, recetas inspiradoras, consejos de limpieza y consejos sobre cómo usar el horno para mostrador.

# GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

## **⚠️ ADVERTENCIA**

### **Peligro de Choque Eléctrico**



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

**No quite la terminal de conexión a tierra.**

**No use un adaptador.**

**No use un cable eléctrico de extensión.**

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

ESPAÑOL

Problema	Solución
Si el horno no inicia:	<p>Revise que el horno esté enchufado en un contacto con conexión a tierra de 3 terminales.</p> <p>Revise si el fusible de la caja de disyuntores que va al horno está funcionando adecuadamente.</p>
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) durante 3 segundos para cambiar entre las unidades de temperatura de grados Fahrenheit (°F) y Centígrados (°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.
Si en la pantalla parpadea "E3" y suena un tono:	<p>Asegúrese de que la sonda de temperatura esté insertada en el alimento y que permanezca dentro del horno cuando se usen la función Meat Probe (Sonda para carnes).</p> <p>Para restablecer el horno, presione el botón Cancel (Cancelar) o desconecte y vuelva a conectar la unidad.</p>
Si en la pantalla parpadea "E4" y suena un tono:	<p>La sonda de temperatura no está insertada correctamente en el alimento. Asegúrese de que la sonda esté insertada en la parte densa del alimento proteico para lograr una cocción acertada. Revise la temperatura interna del alimento antes de servirlo o reinicie el ciclo con la temperatura deseada.</p> <p>Para restablecer el horno, presione el botón Cancel (Cancelar) o desconecte y vuelva a conectar la unidad.</p>
Si en la pantalla aparece "PLUG" (Conectar), y el icono de la sonda parpadea y suena un tono:	La sonda de temperatura no está conectada correctamente. Asegúrese que el conector esté conectado hasta el fondo de la toma. Retire y vuelva a enchufar la sonda de temperatura para asegurarse de que esté bien conectada.

# 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 INCIDENTALS 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.



# 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**.

# GARANTÍA Y SERVICIO

## CERTIFICADO DE GARANTÍA DE PEQUEÑOS ELECTRODOMÉSTICOS DE LA MARCA KITCHENAID® GARANTÍA VÁLIDA SÓLO EN EL PAÍS DE ADQUISICIÓN DEL PRODUCTO GARANTIZADO

**IMPORTANTE:** Este Certificado o Tarjeta de Garantía debería presentarse junto a la factura o boleta de compra o recepción original del producto garantizado. Para Colombia: la factura será exigible sólo en los casos en que la normativa local así lo permita.

<p><b>Comercializador/ Importadores/Garantes de los productos garantizados:</b></p>	<p>En Colombia: Whirlpool Colombia S.A.S.                  En Ecuador: Whirlpool Ecuador S.A.                  En El Salvador: Whirlpool El Salvador S.A. de C.V.                  En Guatemala: Whirlpool Guatemala S.A.                  En México: Whirlpool México, S. de R.L. de C.V.                  En Puerto Rico: Whirlpool Corporation.                  En Panamá, Costa Rica, Honduras, Nicaragua, esta Garantía no es válida sin la firma y el sello del Distribuidor correspondiente, quien será responsable directo frente al consumidor final y por lo tanto revestirá el carácter de Garante.</p>	
<p><b>Término de la garantía:</b></p>	<p>Un (1) año en todos sus componentes y mano de obra a partir de la fecha en que el consumidor reciba a conformidad el producto.</p>	
<p><b>KitchenAid cubrirá</b></p>	<p>La mano de obra calificada y piezas de repuestos necesarias para la reparación y el buen funcionamiento del producto garantizado, siempre que éste deba ser intervenido debido a inconvenientes o fallas de funcionamiento del mismo o de sus componentes y cuando la falla se presente en condiciones normales de uso.</p>	
<p><b>Esta Garantía no comprende:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. Daños ocasionados por la instalación incorrecta, inapropiada o ilegal del producto o por la instalación y/o corrección de una instalación deficiente efectuada por terceros no autorizados por el Garante.</li> <li>B. Daños ocasionados al producto y/o a cualquier otra parte y/o repuesto del producto por voltaje inadecuado, instalaciones eléctricas defectuosas y/o fluctuaciones de corriente eléctrica.</li> <li>C. Daños ocasionados por elementos extraños al producto (Ej: utensilios de cocina).</li> <li>D. Daños por el uso indebido de limpiadores químicos o abrasivos, no destinados o recomendados para la limpieza de electrodomésticos.</li> <li>E. Daños en partes de vidrio, porcelana, partes plásticas, de hule o de goma, pintura y en general los daños de las partes estéticas del producto, causadas por el deterioro normal del producto o su mal uso.</li> <li>F. Daños causados u ocasionados por: el deterioro normal del producto o uso incorrecto o mal uso; accidente o cualquier hecho de la naturaleza o humano que pueda ser considerado como caso fortuito o fuerza mayor; golpes, caídas y/o rayaduras; transporte y/o a la manipulación de un tercero no autorizado; roedores, insectos o cualquier otro animal.</li> </ul>		

# GARANTÍA Y SERVICIO

- G. Fallas en los bombillos o lámparas en aquellos productos que tengan iluminación interna.
- H. Reparaciones del producto por alguna persona NO autorizada por el Garante y/o uso de piezas NO originales.
- I. Los gastos de fletes / transporte y/o entrega del producto a los efectos de la reparación del producto cuando los mismos no hayan sido autorizados por el Garante.
- J. La reposición de accesorios que acompañen al producto.

**Las especificaciones técnicas, condiciones de instalación, uso y mantenimiento** del producto, así como las de su reparación y el modo de hacer efectiva la Garantía otorgada en el presente Certificado de Garantía - incluyendo los contactos para la adquisición o compra de repuestos legítimos – se encuentran detalladas en este Manual de Uso. La solicitud de cumplimiento de ésta Garantía se podrá efectuar de forma personal y/o telefónica y/o por correo electrónico al Centro de Atención al Cliente del Garante.

## **Para México la garantía no es efectiva en los siguientes casos:**

- A. Cuando el producto ha sido utilizado en condiciones distintas a las normales.
- B. Cuando el producto no ha sido operado de acuerdo con su correspondiente Manual de Uso y Cuidado.
- C. Cuando el producto ha sido alterado o reparado por personas o establecimientos no autorizados por Whirlpool.

## CERTIFICADO DE GARANTÍA DE PEQUEÑOS ELECTRODOMÉSTICOS DE LA MARCA KITCHENAID

### **Derechos del Beneficiario / Titular:**

- El Garante se compromete a reparar el producto garantizado en un plazo de treinta (30) días hábiles contados a partir de la fecha de la solicitud de reparación, salvo eventuales demoras en el embarque de repuestos, cuando los mismos provengan del extranjero o en la falta de provisión y/o existencia de los mismos por razones externas al Garante. En todo caso, se informará al Beneficiario / Titular oportunamente sobre las eventuales demoras que pudieran afectar el plazo de reparación del producto garantizado.
- El Beneficiario / Titular de la Garantía contenida en el presente Certificado podrá ceder la misma junto al producto garantizado durante el término de su vigencia; en este caso, el Garante sólo reconocerá al nuevo Beneficiario de ella, el tiempo de vigencia pendiente, siempre y cuando el usuario muestre el comprobante de compra para validar la vigencia de la garantía.

### **Las condiciones de validez de la garantía están sujetas a que el producto garantizado:**

- Sea utilizado en condiciones normales en un todo de acuerdo con las especificaciones, términos y condiciones indicadas en el Manual de Uso del que este Certificado de Garantía es parte integrante.
- Sea instalado y usado conforme a las instrucciones y recomendaciones establecidas en el Manual de Uso.
- Sea mantenido protegido de los efectos del clima (Ej: calor, humedad, frío, lluvia).

### **Nota importante:**

El Garante no se hace responsable por ningún daño y/o perjuicio material y/o personal, directo y/o indirecto que pudiesen sufrir el adquirente, consumidor y/o terceros en relación al producto garantizado, originados en el no seguimiento de las indicaciones establecidas en el Manual de Uso del producto garantizado por la presente y del cual este Certificado de Garantía forma parte integrante, y en especial originadas en el no cumplimiento de las normas y reglamentaciones de control vigentes en relación a las instalaciones domiciliarias.

# GARANTÍA Y SERVICIO

La presente Garantía no constituye y en ningún caso podrá ser interpretada como una prórroga o plazo adicional en los términos y condiciones de la garantía legal del producto establecida por la ley local. La presente Garantía no extiende ni otorga al Beneficiario/Titular de ésta, más derechos que aquellos expresamente señalados en este documento. Ello sin perjuicio de la Garantía Legal que cada país reconozca, la que será efectiva según los términos y plazos de la ley local aplicable en caso de divergencias.

La Garantía otorgada a través del presente Certificado de Garantía reviste el carácter de legal únicamente por el plazo estipulado localmente por ley como tal. En tal sentido, reviste el carácter de convencional respecto del plazo otorgado más allá del término mínimo exigido por la normativa aplicable en cada país.

IDENTIFICACION E INDIVIDUALIZACION DEL PRODUCTO	
Nombre del comprador/beneficiario de la garantía:	
Documento de identidad:	
Dirección/ Teléfono:	
Nombre del distribuidor/ Almacén:	Producto:
Dirección/ Teléfono:	Modelo:
Ciudad y País de compra:	Serie No:
Fecha de compra:	Factura No:
Fecha de entrega:	Marca:
Tamaño o capacidad (si aplica):	Material y color predeterminado

## CERTIFICADO DE GARANTÍA DE PEQUEÑOS ELECTRODOMÉSTICOS DE LA MARCA KITCHENAID

### Para hacer efectiva esta garantía:

- Este documento deberá ser presentado para cualquier trámite relacionado con la garantía de productos adquiridos dentro de los países que se mencionan a continuación. Si usted compró su producto en otro país, acuda a la casa comercial/distribuidor donde fue adquirido.
- El consumidor deberá mantener este documento en su poder y en un lugar seguro. En caso de extravío de la póliza, el consumidor deberá presentar su comprobante de compra para hacer válida la garantía.
- El consumidor podrá solicitar que se haga efectiva la garantía que ampara este certificado al distribuidor donde adquirió el producto, presentando su producto con esta póliza llenada con los datos solicitados en la sección "Individualización del producto garantizado" y debidamente sellada por el distribuidor que la vendió.
- El consumidor podrá solicitar que se haga efectiva la garantía que ampara esta póliza al fabricante del producto en los domicilios y/o teléfonos siguientes:

# GARANTÍA Y SERVICIO

<p><b>México</b></p> <p>Lugar donde también podrá obtener las partes, componentes, consumibles y accesorios originales.</p> <p>Dirección: Antigua Carretera a Roma Km 9, Col. El Milagro, Apodaca, N.L. México 66634</p> <p>Línea telefónica gratuita nacional: 01800-0022-767</p> <p>Horarios de Atención: Lunes a Viernes de 8:00 a 19:00 h, Sábado de 8:00 a 17:00 h, Domingo de 10:00 a 17:00 h</p> <p><a href="http://www.kitchenaid.com.mx">www.kitchenaid.com.mx</a></p> <p>Para México: los gastos de transportación dentro de nuestra red de servicio derivados del cumplimiento de la garantía son sin costo alguno.</p>	<p><b>El Salvador, Costa Rica, Panamá, Honduras y Nicaragua</b></p> <p>Lo invitamos a revisar los datos del Garante en el sello colocado por el Distribuidor. Si tiene alguna consulta respecto de los Distribuidores oficiales o sus datos, contáctenos a través de los medios señalados a continuación:</p> <p>En El Salvador: Línea telefónica +503 22119002.</p> <p>Dirección: Calle Alegría y Boulevard Santa Elena - Edificio Interlial - Nivel 2 -Antiguo Cuscatlán, San Salvador, El Salvador.</p> <p>En Costa Rica: Línea gratuita nacional 08-000-571-029</p> <p>En Panamá: Línea gratuita nacional : 008-000-570-081</p> <p>Horarios de atención: Lunes a viernes de 8:00 a.m. a 6:00 p.m. y sábados de 8:00 a.m. a 2:00 p.m.</p> <p>E-mail: <a href="mailto:kitchenaid_cam@whirlpool.com">kitchenaid_cam@whirlpool.com</a></p> <p>Sitio web: <a href="http://www.kitchenaid-ca.com">www.kitchenaid-ca.com</a></p>
<p><b>Guatemala</b></p> <p>Dirección: 18 Calle 24 – 69 Zona 10 Empresarial Zona Pradera Torre 3 Nivel 14 - Ciudad de Guatemala, Guatemala</p> <p>Línea única nacional: (502) 24700858</p> <p>Horarios de atención: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 6:00 p.m. Sábados de 8:00 a.m. a 2:00 p.m.</p> <p>E-mail: <a href="mailto:kitchenaid_cam@whirlpool.com">kitchenaid_cam@whirlpool.com</a></p> <p><a href="http://www.kitchenaid-ca.com">www.kitchenaid-ca.com</a></p>	<p><b>Colombia</b></p> <p>Dirección: Calle 99 No. 10 - 19 Piso 6, Bogotá D.C.</p> <p>En Bogotá: 4049191</p> <p>Línea telefónica gratuita nacional: 01-8000 115243</p> <p>Horarios de atención: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 6:00 p.m. y sábados de 8:00 a.m. a 2:00 p.m.</p> <p>E-mail: <a href="mailto:contactocolombia@whirlpool.com">contactocolombia@whirlpool.com</a></p> <p>Sitio web: <a href="http://www.kitchenaid.com.co">www.kitchenaid.com.co</a></p>
<p><b>Venezuela</b></p> <p>Por favor, lo invitamos a chequear los datos del Garante en el sello colocado por el Distribuidor. Si tiene alguna consulta respecto de los Distribuidores oficiales o sus datos, contáctenos a través de los medios señalados a continuación.</p> <p>Línea telefónica gratuita nacional : 800 9447 565</p> <p>Horario de atención: lunes a viernes de 8:00 am a 5:00 pm</p> <p>E-mail: <a href="mailto:contactovenezuela@whirlpool.com">contactovenezuela@whirlpool.com</a></p>	<p><b>Ecuador</b></p> <p>Dirección: Av. De las Américas s/n Eugenio Almazan, Edificio Las Américas, Guayaquil, Ecuador.</p> <p>Línea telefónica gratuita nacional 1800 344782</p> <p>Horarios de atención: Lunes a viernes de 8:00 a.m. a 6:00 p.m. y sábados de 8:00 a.m. a 2:00 p.m.</p> <p>E-mail: <a href="mailto:contactoecuador@whirlpool.com">contactoecuador@whirlpool.com</a></p> <p>Sitio web: <a href="http://www.kitchenaid.com.ec">www.kitchenaid.com.ec</a></p>
<p><b>Puerto Rico</b></p> <p>Dirección: Corporate Office Park #42 Road #20 Suite 203 - Guaynabo - San Juan 00966</p> <p>En la Ciudad de San Juan: 1-787-999-7400</p> <p>Horario de atención: Lunes a viernes de 8:00 am a 5:00 pm</p> <p>E-mail: <a href="mailto:contactopuertorico@whirlpool.com">contactopuertorico@whirlpool.com</a></p> <p>Sitio web: <a href="http://www.kitchenaid.com">www.kitchenaid.com</a></p>	<p><b>República Dominicana</b></p> <p>Lo invitamos a revisar los datos del Garante en el sello colocado por el Distribuidor.</p> <p>Si tiene alguna consulta respecto de los Distribuidores oficiales o sus datos, contáctenos a través de los medios señalados a continuación:</p> <p>Línea de atención: 1-809-200-9990</p> <p>Horario de atención: lunes a viernes de 8:00 am a 5:00 pm</p> <p>E-mail: <a href="mailto:contactorepublicadominicana@whirlpool.com">contactorepublicadominicana@whirlpool.com</a></p> <p>Consulte también nuestros sitios web: <a href="http://www.kitchenaid.com.do">www.kitchenaid.com.do</a></p>





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



PRODUCT QUESTIONS OR RETURNS

QUESTIONS SUR LE PRODUIT OU LES RETOURS

PREGUNTAS SOBRE EL PRODUCTO O DEVOLUCIONES

USA: 1.800.541.6390 | [KitchenAid.com](https://www.kitchenaid.com)

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

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

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



**KitchenAid<sup>®</sup>**

®/™ ©2019 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.

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.

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.