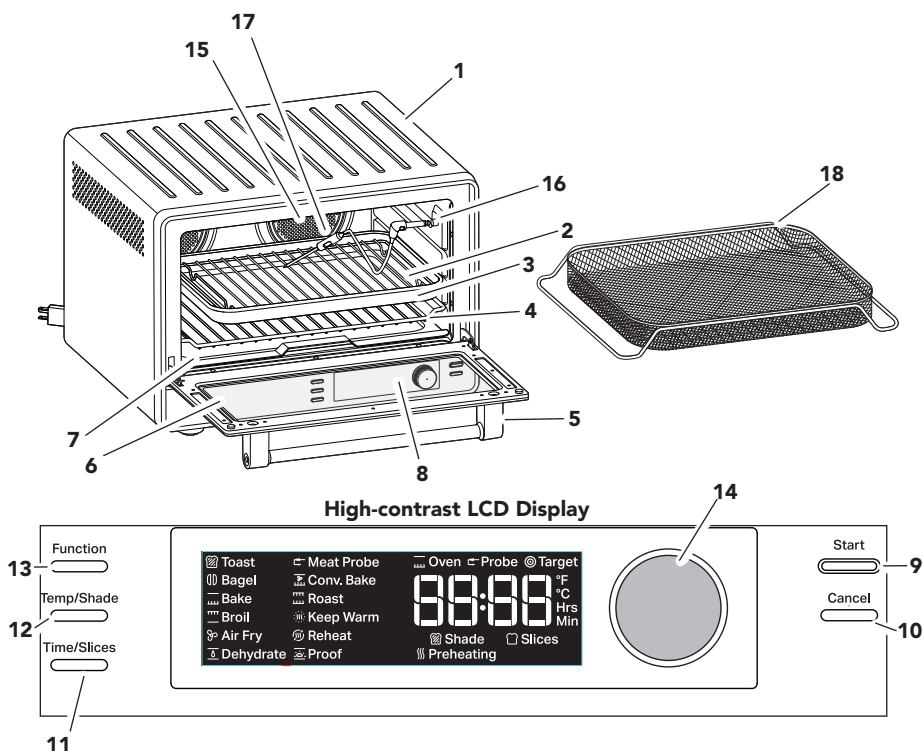


KitchenAid®

Countertop Oven
Four de comptoir
Horno para mostrador
KCO224



PARTS AND FEATURES



- | | |
|---|--|
| <p>1 Cool down surface for Oven Rack</p> <p>2 Chrome-plated Steel Broiling Rack</p> <p>3 Enamel Multipurpose Pan</p> <p>4 Chrome-plated Steel Oven Rack</p> <p>5 Stainless Steel Door Handle</p> <p>6 Toughened Glass Window</p> <p>7 Removable Crumb Tray</p> <p>8 High-contrast LCD Display</p> <p>9 Start: Push to start selected function.</p> <p>10 Cancel: Stops selected function.</p> | <p>11 Time/Slices: Push to select time or number of slices.</p> <p>12 Temp/Shade: Push to select temperature or shade.</p> <p>13 Function: Push to select function.</p> <p>14 Knob: Rotate and press to select function, temperature, shade, time, or number of slices*.</p> <p>15 Convection Fans</p> <p>16 Plug for Temperature Probe</p> <p>17 Temperature Probe</p> <p>18 Air Fry Basket</p> |
|---|--|

*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.

PRODUCT SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

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

! DANGER

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

! WARNING

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

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

PRODUCT SAFETY

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This product is designed for household use only.



CAUTION: Surface may get hot during use.

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.

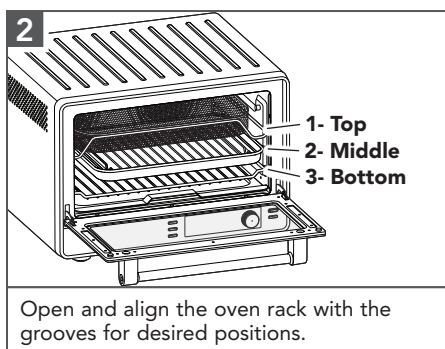
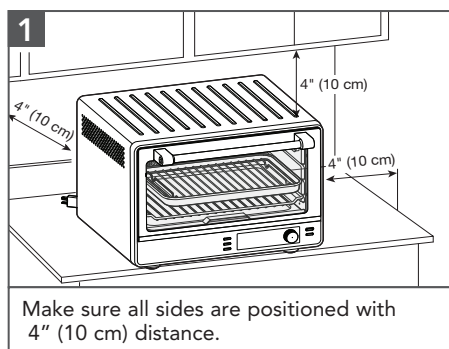
Do not use an extension cord. If the power supply cord is too short, have a qualified electrician to install an outlet near the appliance.

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

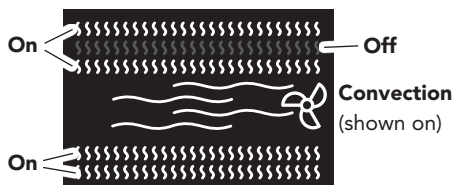
Before first use, clean all parts and accessories (see “Care and Cleaning” section). Remove all packaging materials, if present. Place the Countertop Oven on a dry and flat level surface.



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.

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)
 Toast	2	4	1 - 8	2	1 - 6
 Bagel	2	4	1 - 8	2	1 - 6

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.)	Elements Run
 Air Fry	2	400°F (205°C)	150 – 450°F (66 – 232°C)	17	Runs 5 elements and fans
 Dehydrate	1 - 2	150°F (66°C)	80 – 180°F (27 – 82°C)	360	2 bottom
 Bake**	2 - 3	350°F (177°C)	150 – 450°F (65 – 232°C)	30	Runs 5 elements
 Broil**	1 - 2	450°F (232°C)	350 – 450°F (177 – 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	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 – 450°F (65 – 232°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)	75 – 90°F (24 – 32°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

Air Fry

- Ideal for pre-breaded foods like: Chicken nuggets, chicken tenders.
- Most foods will not require to be flipped.
- For home made meals with skin, bigger than chicken wings, it is recommended to flip mid process.

Dehydrate

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

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, line the pan bottom 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 overcooking or drying out the food.

Proof

- Use for Dough. To speed up bread proofing. With a range of 75 – 90°F (24 – 32°C) 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.

USING THE TOASTING FUNCTIONS



⚠ WARNING

Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

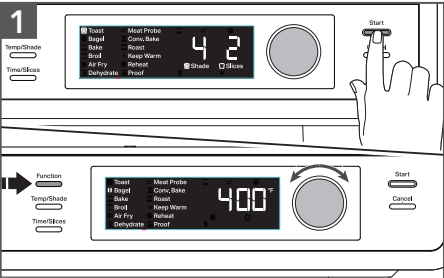
Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

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

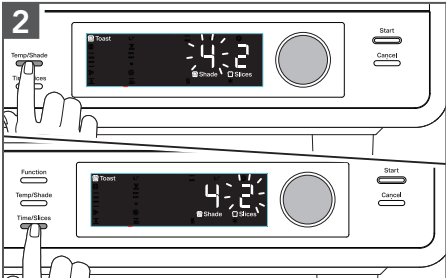
1



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

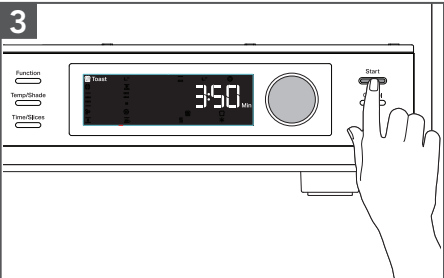
In Toasting functions, shade and slices will be shown. In Cooking functions, preset temperature will be shown.

2



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.

3

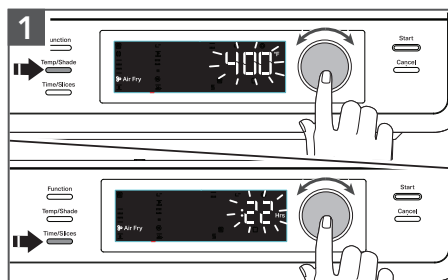


Press Start to begin cycle and timer will start countdown.

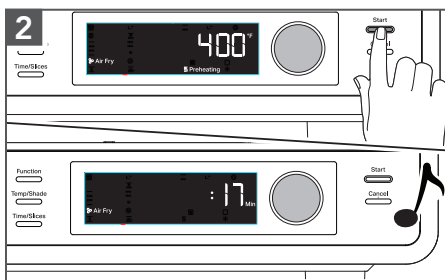
PRODUCT USAGE

USING THE COOKING FUNCTIONS

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

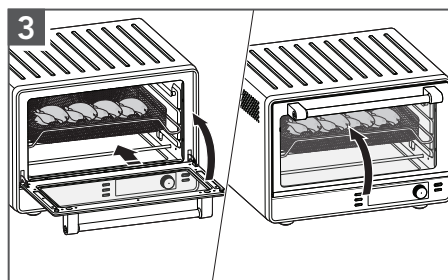


Press Temp/Slices button or Knob to select preset temperature. If desired, rotate Knob to adjust. Press Time/Slices button or Knob to show preset time. If desired, rotate Knob to adjust the cooking time.

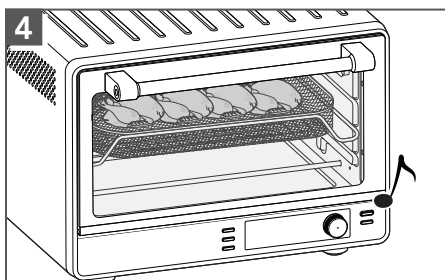


Press Start to preheat the Oven. To skip preheat and start the timer directly, press Start button again. You can add or reduce time and/or temperature as you cook by pressing the time or temperature buttons and rotate the knob to change as desired. A chime sounds when preheat is complete. The display 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.

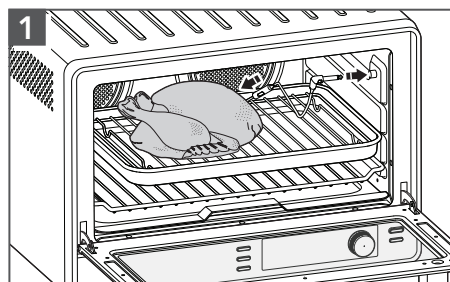


When the cycle is complete, a chime will sound, and the Countertop Oven will shut off automatically.

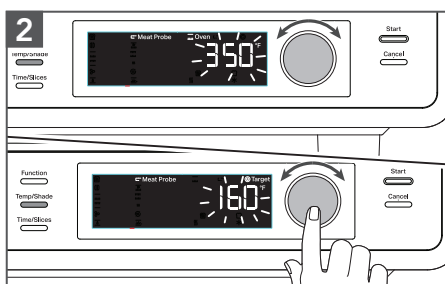
IMPORTANT: Always use oven mitts when removing pans or racks.

PRODUCT USAGE

USING THE MEAT PROBE FUNCTIONS



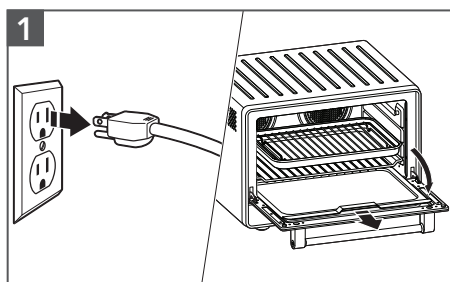
Insert the probe into the food item. Place food in the oven. Lift probe cover and connect the temperature probe to the jack.
NOTE: Keep probe as far away from the heating elements as possible.



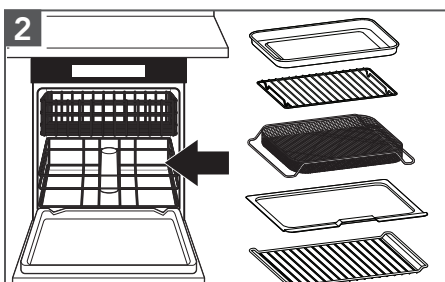
Rotate the Knob to adjust the preset oven temperature. Press Knob or press temperature button to set target temperature for food. Press Start button to begin.

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, Air Fry Basket, 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 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 "Warranty and Service" sections. Do not return the Countertop Oven to the retailer – retailers do not provide service.
If "E1 or E2" flashes on the display and a chime sounds:	The NTC Sensor may not be working. This issue can not be corrected. Please see the "Warranty and Service" sections.
If "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.
If "PF" is shown on the display	The oven will display "PF" when it is turned on for the first time or has experienced a power failure. If a cooking function was in process, dispose of food; it might not be thoroughly cooked. The code will disappear when the Knob is turned or by pressing the start button.

LIMITED WARRANTY AND SERVICE

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

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

Length of Warranty: One Year Limited Warranty from date of delivery.

KitchenAid Will Pay for Your Choice of:



Hassle-Free Replacement of your product. See the next page for details on how to arrange for service, or call the Customer eXperience Center toll-free at **1-800-541-6390**.

OR

The replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials and workmanship that existed at the time this product was purchased. Service be provided by an Authorized KitchenAid Service Center.

KitchenAid Will Not Pay for (What is Not Covered By This Limited Warranty) :

- A.** Commercial, non-residential, or multiple family use or use inconsistent with product instructions and manuals.
- B.** Defects or damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire flood, or acts of God.
- C.** Any shipping or handling costs to deliver your product to an Authorized Service Center.
- D.** Replacement parts or repair labor costs for the product operated outside the 50 United States, District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.
- E.** Damages, defects, or repairs caused by unauthorized servicers or use of non-genuine or third-party parts; however, use of unauthorized service providers or non-genuine or third-party parts will not void this warranty.
- F.** Cosmetic damage (e.g., scratches, dents, chips, and other damage to finishes), unless damage results from defects in materials and workmanship and is reported to KitchenAid within 30 days from date of delivery.
- G.** Discoloration, rust or oxidation of surfaces resulting from caustic or corrosive environments (e.g., high salt concentrations, high moisture or humidity or exposure to chemicals).
- H.** Products with original, factory-installed model/serial numbers removed, altered or not easily determined.
- I.** Incidental or consequential damages resulting from product failure.
- J.** Consumable parts or accessories.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES

Implied warranties, including any implied warranty of merchantability or implied warranty of fitness for a particular purpose, are limited to ten years or the shortest period allowed by law. Some states and provinces do not allow limitations on the duration of implied warranties of merchantability or fitness, so this limitation may not apply to you.

HOW STATE LAW APPLIES

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state or province to province. Some states and provinces, such as California, do not allow for limitations on the date your warranty coverage begins, so this limitation may not apply to you.

LIMITED WARRANTY AND SERVICE

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

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

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

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

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

HASSLE-FREE REPLACEMENT WARRANTY—CANADA

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

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

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

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

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

In the United States and Puerto Rico:

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

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

Outside the United States and Puerto Rico:

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

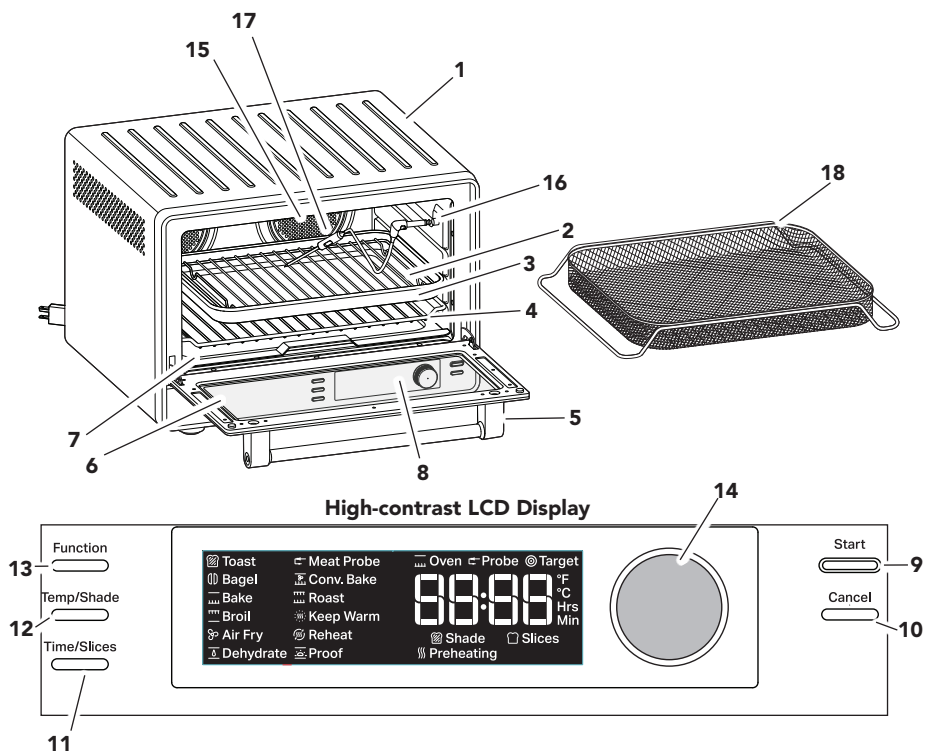
For service information in Canada:

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

For service information in Mexico:

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

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



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

*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.

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

SÉCURITÉ DU PRODUIT

14. Lorsque le four de comptoir est en cours d'utilisation, un incendie peut se produire si le four de comptoir 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.
15. 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.
16. La plus grande prudence s'impose lors de l'utilisation de récipients conçus à base de matériaux autres que le métal ou le verre.
17. Ne pas placer dans ce four pendant son fonctionnement des articles autres que les accessoires recommandés par KitchenAid.
18. Ne placer aucun des articles suivants dans le four de comptoir : papier, carton, plastique ou autres éléments semblables.
19. Ne pas couvrir le ramasse-miettes ou toute partie du four avec du papier aluminium. Ceci entraînera la surchauffe du four.
20. Pour déconnecter l'appareil, éteindre le four de comptoir en appuyant sur le bouton Annulation, puis débrancher la fiche de la prise murale.
21. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
22. Attendre que l'appareil ait refroidi complètement avant d'installer ou de retirer des pièces, et avant de nettoyer l'appareil.
23. 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.



ATTENTION : La surface peut devenir chaude pendant l'utilisation.

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.

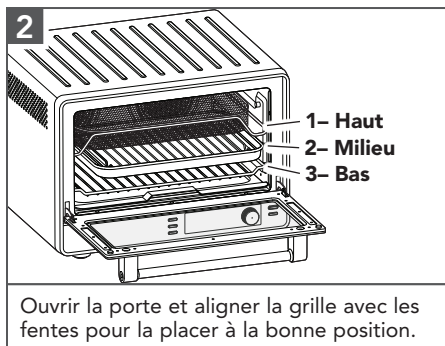
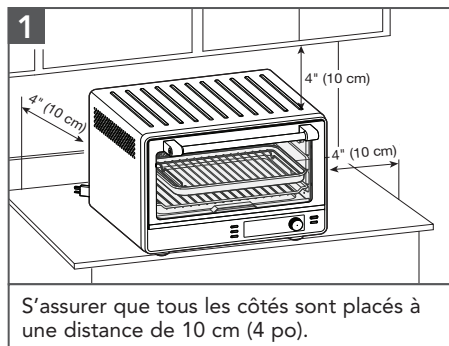
Ne pas utiliser de rallonge. Si le cordon d'alimentation électrique est trop court, faire installer une prise près de l'appareil par un électricien qualifié.

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

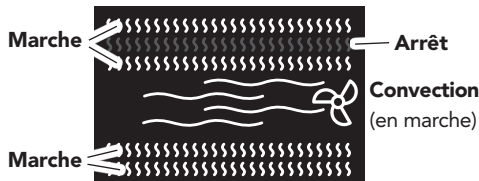
Avant la première utilisation, nettoyer les pièces et accessoires (voir la section « Entretien et nettoyage »). Retirer tous les matériaux d'emballage le cas échéant. Placer le four grille-pain sur une surface plane et sèche.



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.

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 prédé-coupées	Nombre de tranches
 Toast (rôtie)	2	4	1 à 8	2	1 à 6
 Bagel	2	4	1 à 8	2	1 à 6

Toast (rôtie)

- 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)	Éléments utilisés
 Air Fry (Friture à l'air)	2	400°F (205°C)	150 à 450°F (66 à 232°C)	17	Utilise 5 éléments et les ventilateurs
 Dehydrate (Déshydratation)	1 à 2	150°F (66°C)	80 à 180°F (27 à 82°C)	360	Utilise 2 du bas
 Bake (cuisson)**	2 à 3	350 °F (177 °C)	150 à 450 °F (65 à 232 °C)	30	Utilise 5 éléments
 Broil (cuisson au gril)**	1 à 2	450 °F (232 °C)	350 à 450°F (177 à 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	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 450 °F (65 à 232 °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)	75 à 90 °F (24 à 32 °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

Air Fry (Friture à l'air)

- Parfait pour les aliments panés comme : Pépites et filets de poulet.
- La majorité des aliments n'ont pas besoin d'être retournés.
- Pour des plats maisons incluant la peau et qui sont plus gros que des ailes de poulet, il est recommandé de retourner les aliments à mi-cuisson.

Dehydrate (Déshydratation)

- L'option de déshydratation permet de retirer l'humidité des légumes et des fruits pour les faire sécher et les conserver.

Bake (Cuisson)

- À utiliser pour cuire 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 (Cuisson au grill)

- 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 (rôtissage)

- 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 (cuisson par convection)

- 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 (sonde de cuisson)

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

Keep Warm (maintien au chaud)

- 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 (réchauffage)

- 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 le faire trop cuire ou sécher.

Proof (levée)

- À utiliser pour la pâte. Pour accélérer la levée de la pâte. Avec une température entre 75 et 90 °F (24 et 32 °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.

UTILISER LES FONCTIONS DE GRILLAGE

AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique

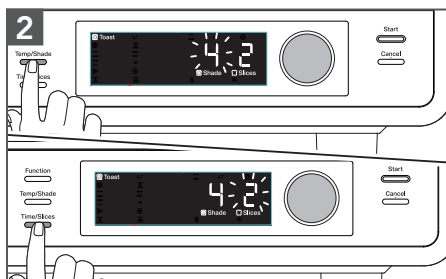
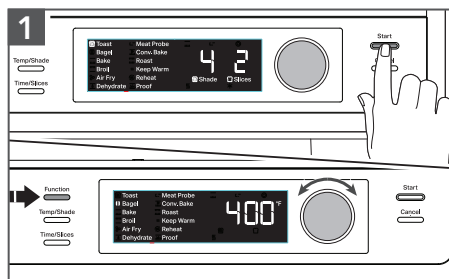
Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

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.



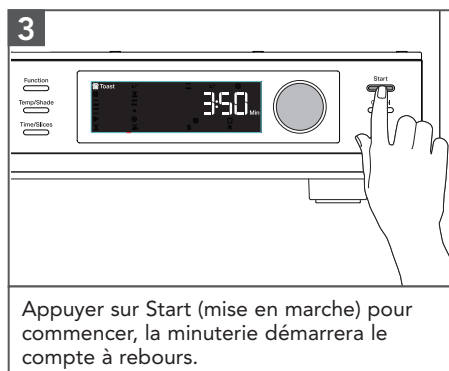
Brancher l'appareil sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre. Appuyer sur **Function** (fonction), **Start** (mise en marche) ou sur le bouton de sélection pour réveiller les commandes. Faire tourner le bouton pour changer de fonction.

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

Appuyer sur le bouton **Temp/Shade** (température/brunissement). Si désiré, tourner le bouton pour modifier le brunissement pré-réglé.

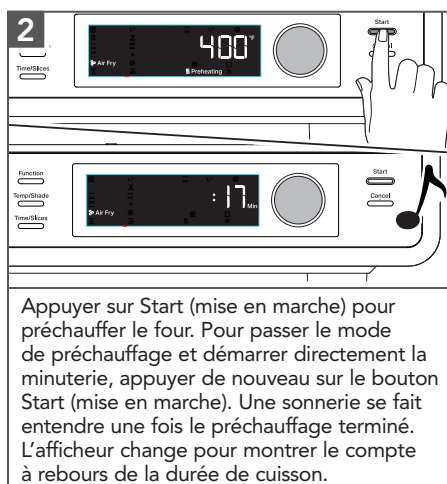
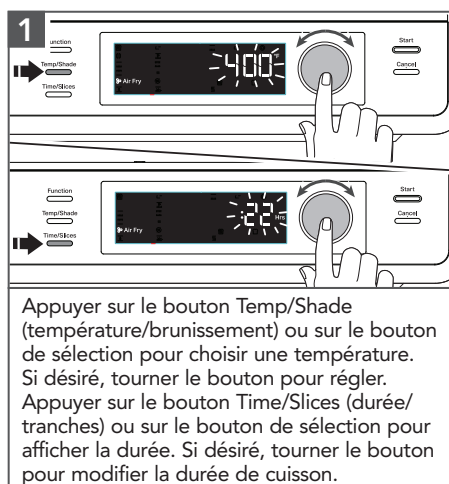
Appuyer sur le bouton **Time/Slices** (durée/tranches) ou le bouton de sélection pour choisir un nombre de tranches. Si désiré, tourner le bouton pour modifier le nombre de tranches.

UTILISATION DU PRODUIT



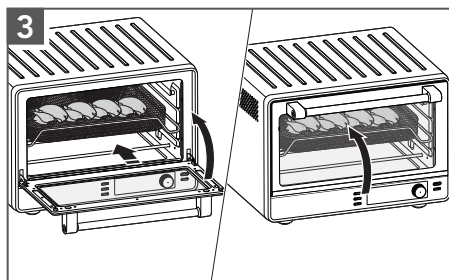
UTILISER LES FONCTIONS DE CUISSON

La fonction de friture à l'air utilise une combinaison d'air chaud et d'éléments chauffants pour préparer des aliments croustillants.

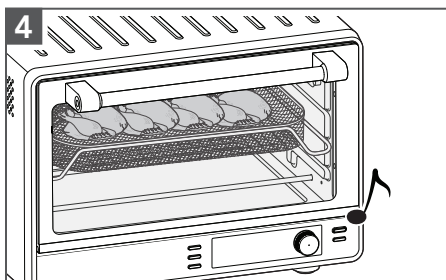


(Voir le tableau « Fonctions de cuisson » pour les plages de températures.)

UTILISATION DU PRODUIT



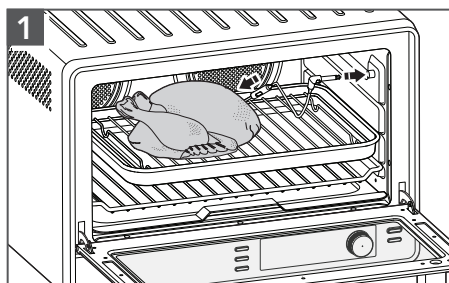
Ouvrir la porte et placer les aliments sur la grille. Fermer la porte.



Lorsque la cuisson est terminée, une sonnerie retentit, et le signal de fin retentit et la friteuse à air s'éteint d'elle-même.

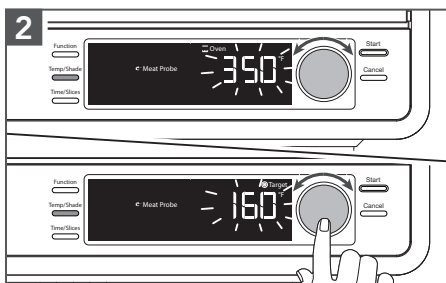
IMPORTANT : Toujours utiliser des gants isolants lors du retrait des casseroles ou des grilles.

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.

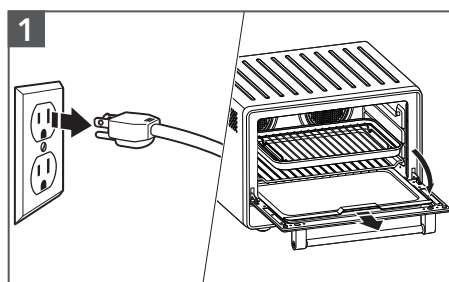
REMARQUE : Garder la sonde le plus loin possible des éléments.



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.

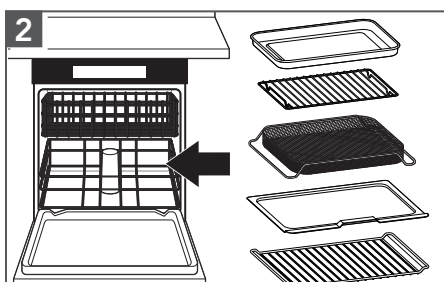
ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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, le panier à friture à l'air et la grille de cuisson au gril 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 nettoyants 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 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 et service ». Ne pas renvoyer le four grille-pain au détaillant – les détaillants n'offrent pas de service d'entretien ou de réparation.
Si « E1 ou E2 » clignote sur l'afficheur et qu'une sonnerie retentit	Le capteur NTC peut ne pas fonctionner. Ce problème ne peut pas être corrigé. Voir les sections « Garantie et service ».
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.
Si « PF » s'affiche à l'écran	Le four affiche « PF » lorsqu'il est mis en marche pour la première fois ou après une panne de courant. Si au moment de la coupure d'électricité, des aliments cuisaient dans le four, les jeter. Ils peuvent ne pas être complètement cuits. Le code disparaît lorsque l'on tourne le bouton ou que l'on appuie sur le bouton mise en marche.

GARANTIE LIMITÉE ET SERVICE

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

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

Durée de la garantie : Garantie limitée d'un an à compter de la date de livraison.

KitchenAid prendra en charge les éléments suivants à votre choix : Remplacement sans difficulté du produit. Voir la page suivante pour plus de détails concernant la procédure à suivre pour un dépannage, ou appeler le numéro sans frais **1 800 541-6390** du Centre eXpérience à la clientèle.



OU
Les frais de pièces de rechange et de main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux et de fabrication qui existaient au moment où ce produit a été acheté. L'intervention de dépannage doit être effectuée par un centre de dépannage KitchenAid agréé.

KitchenAid ne paiera pas pour (ce qui n'est pas couvert par cette garantie limitée) :

- A.** Usage commercial, non résidentiel ou par plusieurs familles, ou non-respect des instructions et manuels qui accompagnent le produit.
- B.** Les défaillances ou dommages résultant d'un accident, d'une modification, d'une mauvaise utilisation, d'un abus, d'un incendie, d'une inondation ou d'un cas de force majeure.
- C.** Tous frais d'expédition ou de manutention pour livrer le produit à un centre de dépannage agréé.
- D.** Les frais des pièces de rechange ou de main-d'œuvre pour le produit lorsqu'il est utilisé à l'extérieur des 50 États des États-Unis, du district fédéral de Columbia, de Porto Rico et du Canada.
- E.** Dommages, défauts ou réparations causés par une personne d'entretien non autorisée ou l'utilisation de pièces qui ne sont pas d'origine ou d'un tiers; cependant, l'utilisation de fournisseurs de services non autorisés ou de pièces qui ne sont pas d'origine ou de tiers n'annulera pas la garantie.
- F.** Défauts d'apparence (p. ex., les éraflures, traces de choc, fissures ou tout autre dommage) subis par le fini, à moins que ces dommages ne résultent de vices de matériaux ou de fabrication et ne soient signalés à KitchenAid dans les 30 jours suivant la date de livraison.
- G.** Décoloration, rouille ou oxydation des surfaces résultant d'environnements caustiques ou corrosifs (p. ex., des concentrations élevées de sel, un haut degré d'humidité ou une exposition à des produits chimiques).
- H.** Produits dont les numéros de série et de modèle originaux ont été enlevés, modifiés ou ne peuvent pas être facilement identifiés.
- I.** Dommages fortuits ou indirects causés par la défaillance du produit.
- J.** Pièces et accessoires consommables.

CLAUDE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES

Les garanties implicites, y compris les garanties implicites de qualité marchande ou d'aptitude à un usage particulier, sont limitées à dix ans ou à la plus courte période autorisée par la loi. Certains États et certaines provinces ne permettent pas de limitation sur la durée des garanties implicites de qualité marchande ou d'aptitude à un usage particulier, de sorte que la limitation ci-dessus peut ne pas être applicable dans votre cas.

FAÇON DONT LES LOIS DES ÉTATS S'APPLIQUENT

Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'un État à l'autre ou d'une province à l'autre. Certaines provinces et certains États, comme la Californie, ne permettent pas de limitation sur la date de début de la couverture de la garantie, de sorte que cette limitation peut ne pas être applicable dans votre cas.

GARANTIE LIMITÉE ET SERVICE

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

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

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

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

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

GARANTIE DE REMPLACEMENT SANS DIFFICULTÉ POUR LE CANADA

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

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

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

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

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

Aux États-Unis et à Porto Rico :

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

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

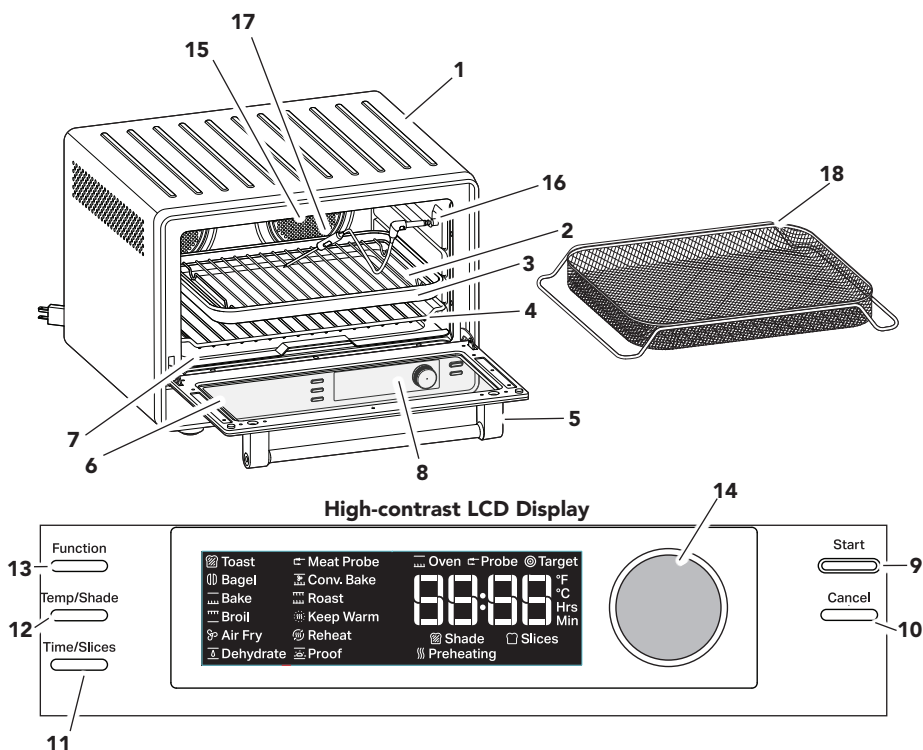
En dehors des États-Unis et de Porto Rico :

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

Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Canada :
Composer sans frais le **1 800 807-6777**.

Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Mexique :
Composer sans frais le **01 800 0022-767**.

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS



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

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

SEGURIDAD DEL PRODUCTO

12. Tenga extremo cuidado al sacar la parrilla asadora, la bandeja multiuso, la rejilla del horno o al desechar grasa caliente.
13. 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.
14. 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 electrodoméstico cuando esté en funcionamiento.
15. No lo limpie con estropajos de metal. Pueden desprenderse partes del estropajo y tocar piezas eléctricas, ocasionando un riesgo de choque eléctrico.
16. Deberá tenerse extremo cuidado cuando use recipientes fabricados con materiales que no sean de metal o de vidrio.
17. No guarde ningún material diferente de los accesorios recomendados por KitchenAid en este horno para mostrador cuando no esté en uso.
18. No coloque ninguno de los siguientes materiales en el horno para mostrador: Papel, cartón, plástico o cualquier material similar.
19. 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.
20. Para desconectar, apague el horno para mostrador con el botón Cancelar y luego quite el enchufe del contacto de pared.
21. No utilice el electrodoméstico en exteriores.
22. Deje que el electrodoméstico se enfríe completamente antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiar el electrodoméstico.
23. No dé al electrodoméstico un uso diferente de aquel para el cual fue diseñado.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Este producto está diseñado únicamente para uso doméstico.



PRECAUCIÓN: La superficie puede calentarse durante el uso.

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: 1 800 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.

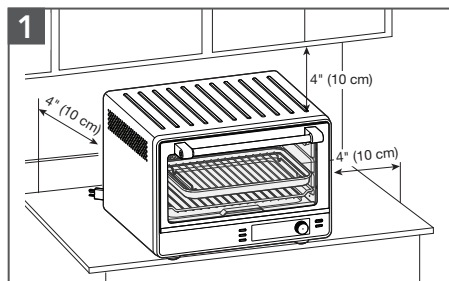
No use un cable eléctrico de extensión. Si el cable de suministro eléctrico es demasiado corto, haga que un electricista competente instale un contacto cerca del aparato.

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 tropiezos accidentales.

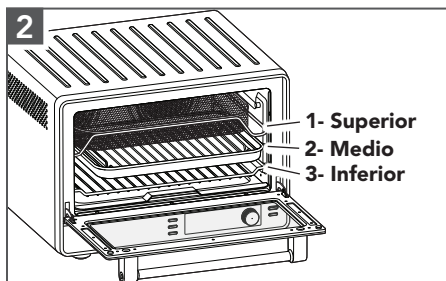
Se provee un cable de suministro de energía corto para reducir el riesgo de enredarse o de tropezarse con un cable más largo.

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").

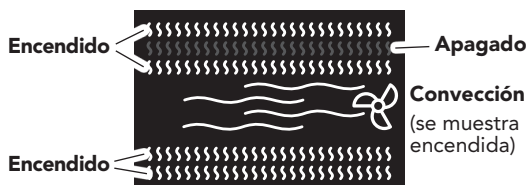


Abra y alinee la parrilla del horno con las ranuras para colocarla en la posición deseada.

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 calentadores y usa ciertos elementos durante solo una parte de la cocción.

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)
 Toast (Tostada)	2	4	1 - 8	2	1 - 6
 Bagel (Rosca)	2	4	1 - 8	2	1 - 6

Toast (Tostada)

- 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).

Bagel (Rosca)

- 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.)	Elementos que funcionan
 Air Fry (Freído sin aceite)	2	400°F (205°C)	150 – 450°F (66 – 32°C)	17	Funcionan 5 elementos y los ventiladores
 Dehydrate (Déshydratation)	1 - 2	150°F (66°C)	80 – 180°F (27 – 82°C)	360	2 inferior
 Bake (Hornear)**	2 - 3	350 °F (177 °C)	150 à 450 °F (65 à 232 °C)	30	Funcionan 5 elementos
 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	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 450 °F (65 à 232 °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)	75 à 90 °F (24 à 32 °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

Air Fry (Freído sin aceite)

- Ideal para alimentos precocidos como: Croquetas de pollo, frituras de pollo.
- La mayoría de los alimentos no requieren voltearse.
- Para comidas caseras con piel, más grandes que las alitas de pollo, se recomienda dar la vuelta a la mitad del proceso.

Dehydrate (Déshydratation)

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

Bake (Hornear)

- 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 sobrecocinen.

Broil (Asar)

- 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, cubra la base de la bandeja con papel de aluminio para facilitar la limpieza.

Roast (Rostizar)

- 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 (Horneado por convección)

- Utilice esta función 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 (Sonda para carnes)

- 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 (Mantener caliente)

- 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.

Reheat (Recalentar)

- 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 (Leudar)

- Utilice esta función para masas, especialmente para acelerar el leudado de panes. Con un rango de temperatura de 75 °F a 90 °F (24 °C a 32 °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.

USO DE LAS FUNCIONES DE TOSTADO

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Choque Eléctrico



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

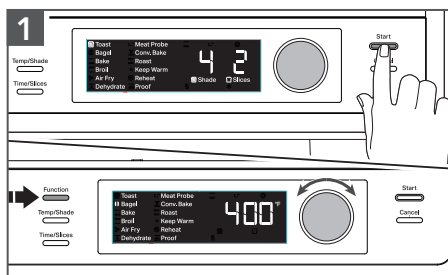
No quite la terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

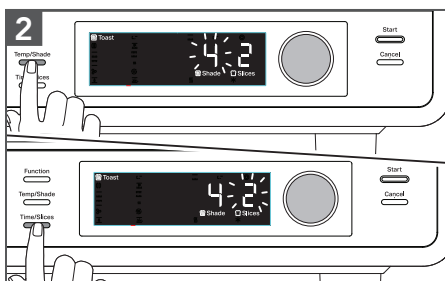
No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o choque eléctrico.

ESPAÑOL



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 **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.

USO DEL PRODUCTO

3

Function

Temp/Shade

Time/Slices

3:50

min

Start

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

USO DE LAS FUNCIONES DE COCCIÓN

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

1

Function

Temp/Shade

Time/Slices

Air Fry

400°

Start

Cancel

Function

Temp/Shade

Time/Slices

Air Fry

22

min

Start

Cancel

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.

2

Function

Temp/Shade

Time/Slices

Air Fry

400°

Preheating

Start

Function

Temp/Shade

Time/Slices

Air Fry

:17

min

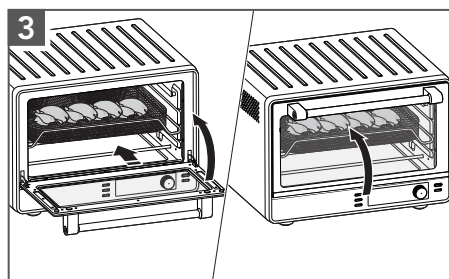
Start

Cancel

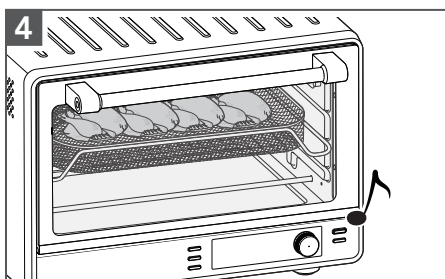
Presione Start (Inicio) para precalentar el horno. Para saltar el precalentamiento e iniciar el temporizador directamente, presione el botón Start (Inicio) otra vez. Puede agregar o disminuir el tiempo y/o la temperatura mientras cocina si oprime los botones de tiempo o temperatura y gira la perilla para cambiar según lo desee. Suena un tono cuando termina de recalentar. La pantalla cambiará para mostrar la cuenta regresiva.

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

USO DEL PRODUCTO



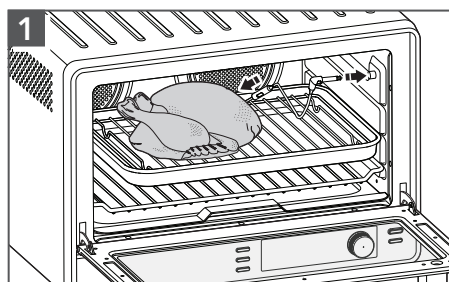
Abrá y coloque los alimentos en la parrilla. Cierre la puerta.



Cuando se haya completado el ciclo, sonará un tonoy la freidora sin aceite se apagará automáticamente.

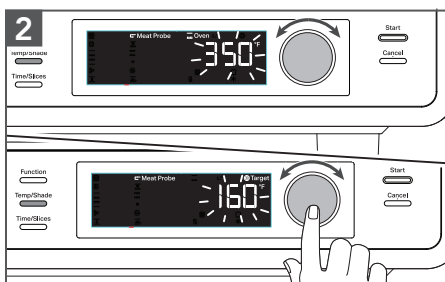
IMPORTANTE: Use siempre guantes de cocina al extraer las bandejas o parrillas.

USO DE LAS FUNCIONES DE SONDA PARA CARNES



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

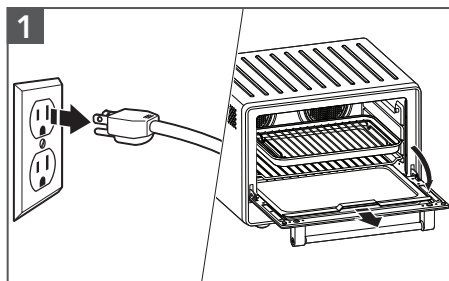
NOTA: Mantenga la sonda tan alejada de los elementos calentadores como sea posible.



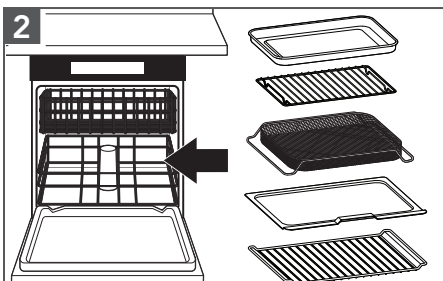
Gire la perilla para cambiar la temperatura prefijada del horno. Presione la perilla o el botón de temperatura para establecer la temperatura objetivo para los alimentos. Presione el botón Start (Inicio) para comenzar.

CUIDADO Y LIMPIEZA

NOTA: Espere a que el horno para mostrador y los accesorios se enfríen 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, la canasta de freído sin aceite y la parrilla para asar pueden lavarse 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 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	Revise que el horno esté enchufado en un contacto con conexión a tierra de 3 terminales. Revise si el fusible de la caja de disyuntores que va al horno está funcionando adecuadamente.
Si no se puede corregir el problema	Consulte las secciones de Garantía y Servicio. No devuelva el horno para mostrador a la tienda; los minoristas no proveen servicio técnico.
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.
Si en la pantalla parpadea "E3" y suena un tono	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). Para restablecer el horno, presione el botón Cancel (Cancelar) o desconecte y vuelva a conectar la unidad.
Si en la pantalla parpadea "E4" y suena un tono	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. Para restablecer el horno, presione el botón Cancel (Cancelar) o desconecte y vuelva a conectar la unidad.
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.
Si aparece "PF" en la pantalla	Aparecerá "PF" en el horno cuando se encienda por primera vez o si se produce un corte de corriente. Si la función de cocción estaba funcionando, deseche la comida; es posible que no se haya cocinado de la manera apropiada. El código desaparecerá cuando se gire la perilla o al presionar el botón Inicio.

GARANTÍA LIMITADA Y SERVICIO

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

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

Duración de la garantía:

Garantía limitada de un año a partir de la fecha de entrega.

KitchenAid pagará por lo siguiente, a su elección:



Reemplazo sin complicaciones de su producto. Consulte la página siguiente para obtener detalles acerca de cómo obtener servicio técnico o llame sin cargo al Centro para la experiencia del cliente al **1-800-541-6390**.

O BIEN

Las piezas de repuesto y los costos de mano de obra de reparación para corregir los defectos de materiales y mano de obra existentes en el momento de la compra de este producto. El servicio debe ser prestado por un centro de servicio autorizado por KitchenAid.

KitchenAid no pagará (lo que no está cubierto por esta garantía limitada):

- A. Uso comercial, no residencial o familiar múltiple o uso diferente del indicado en las instrucciones y manuales del producto.
- B. Defectos o daños causados por accidente, uso indebido, abuso, alteración incendio, inundación, actos fortuitos.
- C. Cualquier gasto de envío o manejo para llevar el producto a un centro de servicio autorizado.
- D. Piezas de repuesto o costos de mano de obra de reparación para el producto operado fuera de los 50 estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.
- E. Daños, defectos o reparaciones causados por servicios no autorizados o uso de piezas no originales o de terceros; sin embargo, el uso de proveedores de servicios no autorizados o piezas no originales o de terceros no anulará esta garantía.
- F. Daños estéticos, (es decir, rayaduras, abolladuras, desportilladuras u otro daño al acabado), a menos que estos se deban a defectos en los materiales o la mano de obra, y se le informe a KitchenAid en un lapso de 30 días a partir de la fecha de compra.
- G. Cambio de color, herrumbre u óxido de superficies causados por ambientes cáusticos o corrosivos, (por ejemplo, altas concentraciones de sal, alta humedad o condensación o exposición a sustancias químicas).
- H. Productos con números de modelo/serie originales instalados de fábrica que se hayan removido, alterado o que no se puedan identificar con facilidad.
- I. Daños incidentales o consecuentes derivados de la falla del producto.
- J. Piezas consumibles o accesorios.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS

Las garantías implícitas, incluso cualquier garantía implícita de comerciabilidad o garantía implícita de capacidad para un propósito particular, está limitada a diez años o al período más corto permitido por ley. Algunos estados y provincias no permiten la limitación de la duración de las garantías implícitas de comerciabilidad o capacidad, de modo que la limitación antes indicada quizá no le corresponda.

CÓMO SE APLICA LA LEY ESTATAL

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que también tenga otros derechos que varíen de un estado a otro o de una provincia a otra. Algunos estados y provincias, como California, no permiten limitaciones en la fecha de inicio de la cobertura de la garantía, por lo que es posible que esta limitación no se aplique en su caso.

GARANTÍA LIMITADA Y SERVICIO

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

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

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

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

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

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

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES: CANADÁ

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

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

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

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

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

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

En Estados Unidos y Puerto Rico:

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

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

Fuera de los Estados Unidos y Puerto Rico:

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

Para obtener información acerca del servicio en Canadá:

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

Para obtener información acerca del servicio en México:

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

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.

Comercializador/ Importadores/Garantes de los productos garantizados:	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.	
Término de la garantía:	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.	
KitchenAid cubrirá	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.	
Esta Garantía no comprende:		
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. 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. C. Daños ocasionados por elementos extraños al producto (Ej: utensilios de cocina). D. Daños por el uso indebido de limpiadores químicos o abrasivos, no destinados o recomendados para la limpieza de electrodomésticos. 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. 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.		

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 únicamente 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

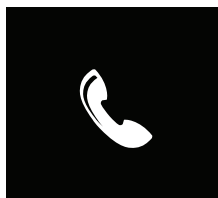
Para hacer efectiva esta garantía:

- 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

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

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



PRODUCT QUESTIONS OR RETURNS

QUESTIONS SUR LE PRODUIT OU LES RETOURS

PREGUNTAS SOBRE EL PRODUCTO O DEVOLUCIONES

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

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

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

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

KitchenAid®

®/™ ©2024 KitchenAid. All rights reserved. Used under license in Canada.

Tous droits réservés. Utilisé sous licence au Canada.

Todos los derechos reservados. Usado bajo licencia en Canadá.