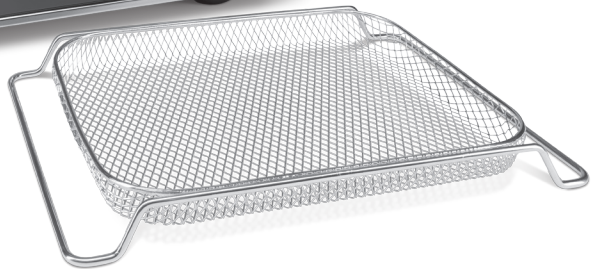
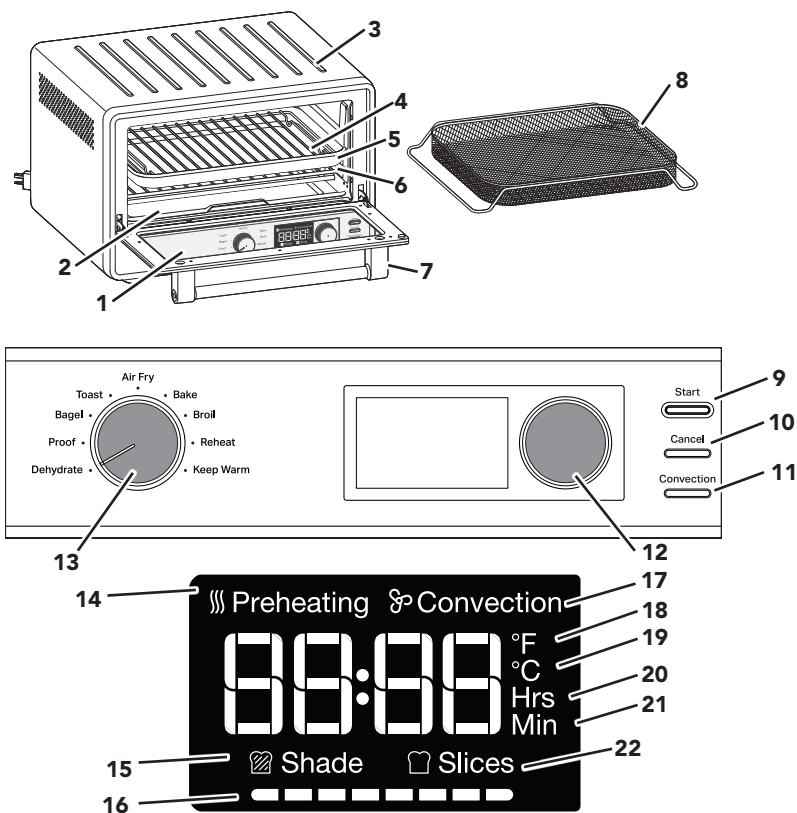


KitchenAid®

Countertop Oven
Four de comptoir
Horno para mostrador
KCO124BM



PARTS AND FEATURES



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

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

PRODUCT SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

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



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



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

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

PRODUCT SAFETY

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This product is designed for household use only.



CAUTION: Hot surface.

(This alert symbol is required to comply with Mexican regulations.)

ELECTRICAL REQUIREMENTS

WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

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

Voltage: 120 V~

Frequency: 60 Hz

Power: 1800 W

NOTE: If the plug does not fit in the outlet, contact a qualified electrician.

Do not modify the plug in any way.

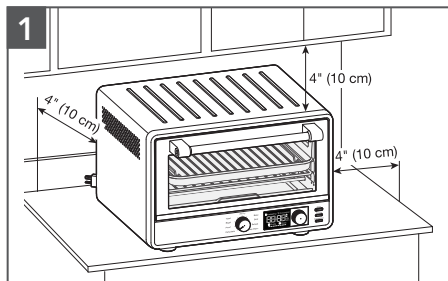
Do not use an adapter.

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

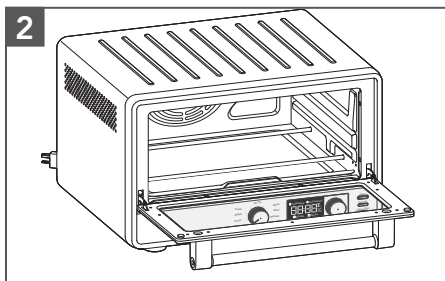
The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

GETTING STARTED

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



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



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

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

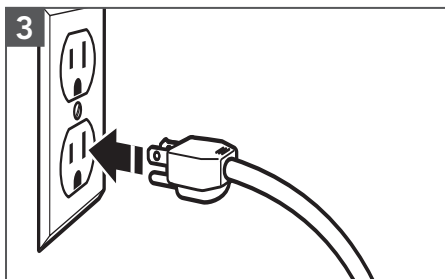
Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

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



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

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

GETTING STARTED

TIME RECOMMENDATION - AIR FRY FUNCTION

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

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

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

COOKING FUNCTIONS

PREHEATING

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

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

CONVECTION

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

COOKING FUNCTIONS

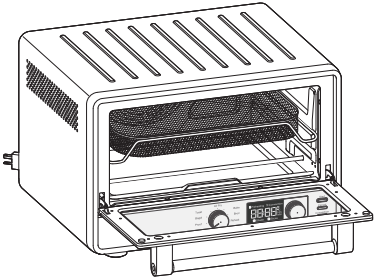
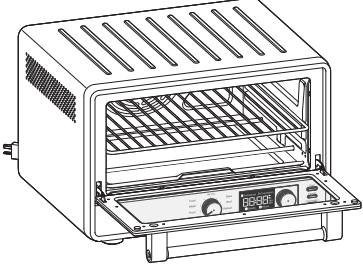
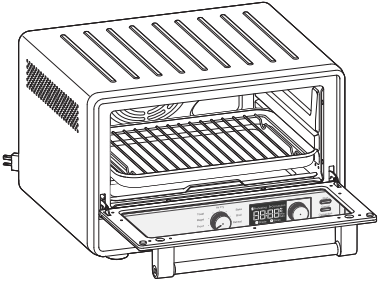
COOKING FUNCTION	RACK NO.	PRESET TEMP. °F (°C)	TEMPERATURE RANGE °F (°C)	PRESET TIME	TIME RANGE	ELEMENTS RUN
Dehydrate	1 - 2	150°F (66°C)	80–180°F (27–82 °C)	6 hours	1 min–12 hours	2 bottom; high speed convect
Proof	1	90°F (32°C)	75–90°F (24–32°C)	30mins	1 min–1 hours	2 bottom
Air Fry	2	400°F (205°C)	150–450°F (66–232°C)	17mins	1 min–1 hours	2 top, 2 bottom, high speed convect
Bake	2	350°F (176°C)	150–450°F (66–232°C)	30mins	1 min–2 hours	2 top, 2 bottom, convect available
Broil	2	450°F (232°C)	350– 450°F (176°–232°C)	8mins	1 min–30 mins	2 top, convect available
Reheat	2	300°F (149°C)	150–450°F (66–232°C)	15mins	1 min–2 hours	2 top, 2 bottom, convect available
Keep Warm	2	170°F (77 °C)	150–450°F (66–232°C)	1 hour	1 min–2 hours	2 bottom, convect available

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

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

TOASTING FUNCTIONS	RACK NO.	PRESET SHADE	SHADE RANGE (Light to Dark)	PRESET SLICES	RANGE (# of slices)	ELEMENTS RUN
 Toast	2	4	1-8	2	1-6	Runs 4 elements
 Bagel	2	4	1-8	2	1-6	Runs 4 elements

COUNTERTOP OVEN RACK POSITION

Rack position for Air Fry	
Rack position for Bake, Reheat, Dehydrate, Proof, Bagel, Toast, Keep Warm, Broil	
Rack position for Baking large items or items that are sensitive to over browning on top	

USING THE DEHYDRATE FUNCTION

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

1

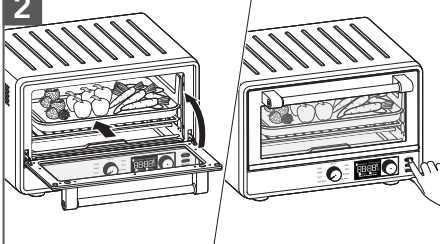


Set the Mode Knob to Dehydrate.

The preset temperature 150°F will be shown. If desired, rotate knob to adjust.

Press the knob to show preset time. The preset time is 6 hours. If desired, rotate knob to adjust.

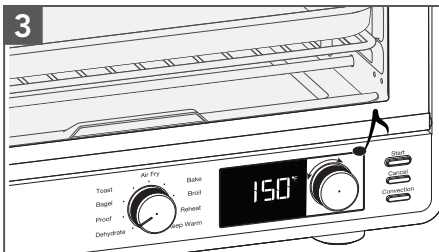
2



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

Press Start to start the cycle.

3



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

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

USING THE PROOF FUNCTION

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

Use for dough. To speed up bread proofing. With a range of 75–90°F temperature and lower heating elements, this setting can be used to accelerate bread proofing (rising).

1

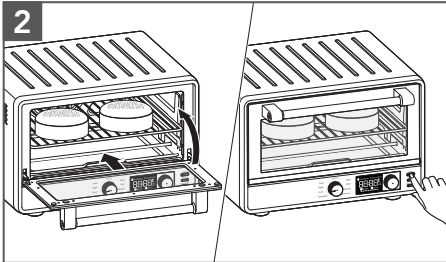


Set the Mode Knob to Proof.

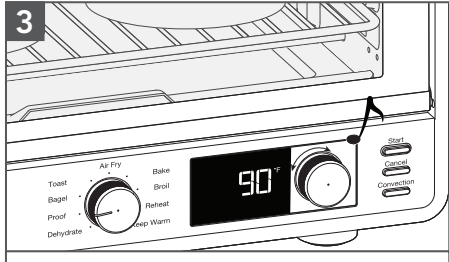
The preset temperature 90°F will be shown. If desired, rotate knob to adjust.

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

USING THE PROOF FUNCTION



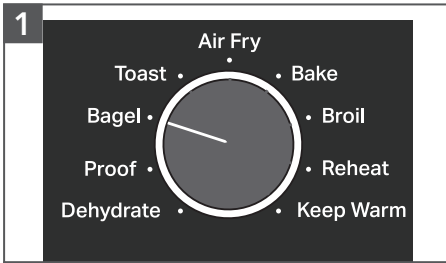
Open the door and place the food on the center of the rack. Close the door. Press Start to start the cycle.



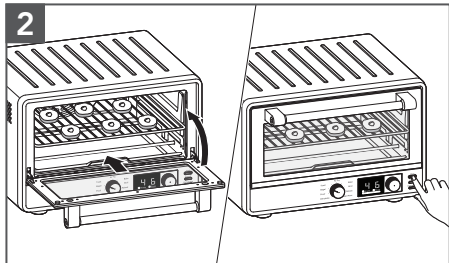
When the time has elapsed, the end signal will sound and the Countertop Oven will shut off automatically.

USING THE BAGEL FUNCTION

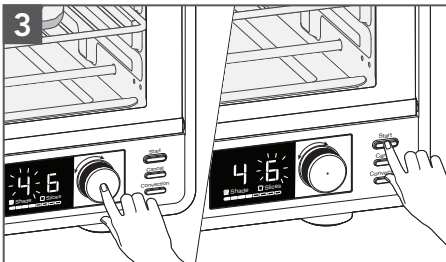
In Bagel mode, the oven distributes power between the top and bottom heating elements to nicely brown the top of cut bagels while gently warming the outside.



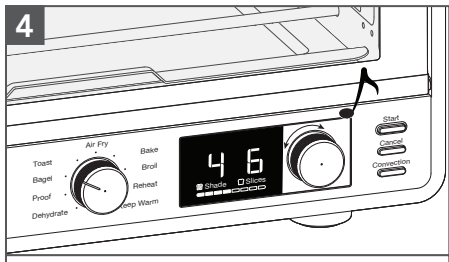
Set the Mode Knob to Bagel. Shade and slices will be shown.



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



The Shade Icon starts flashing. Rotate the knob to adjust shade. Press knob to select slices. The Slices Icon will start flashing. If desired, rotate knob to adjust number of slices. Press Start to start the cycle.



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

USING THE TOAST FUNCTION

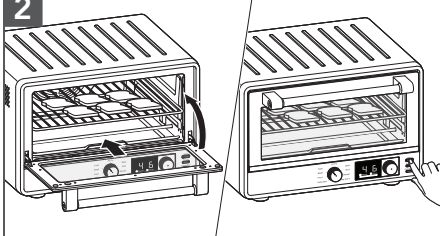
In Toast mode, your oven distributes power to the top and bottom heating elements to maintain the desired oven temperature.

1



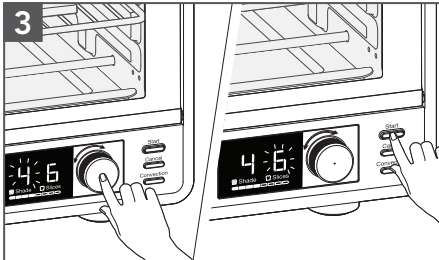
Set the Mode Knob to Toast. Shade and slices will be shown.

2



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

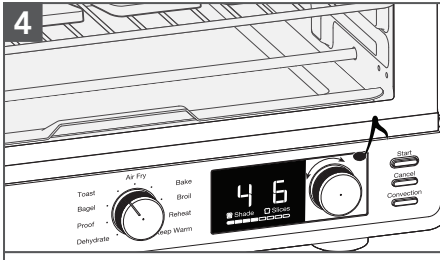
3



The Shade Icon starts flashing. If desired, rotate knob to adjust shade. Press knob to select slices. The Slices Icon will start flashing. If desired, rotate knob to adjust number of slices.

Press Start to start the cycle.

4



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

USING THE AIR FRY FUNCTION

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

1

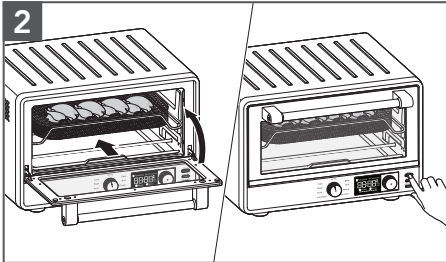


Set the Mode Knob to Air Fry.

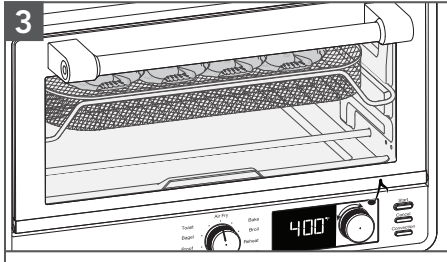
The preset temperature 400°F will be shown. If desired, rotate knob to adjust.

Press the knob to show preset time. The preset time is 17 minutes. If desired, rotate knob to adjust.

USING THE AIR FRY FUNCTION



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



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

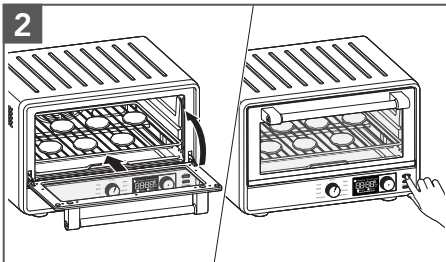
USING THE BAKE FUNCTION

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

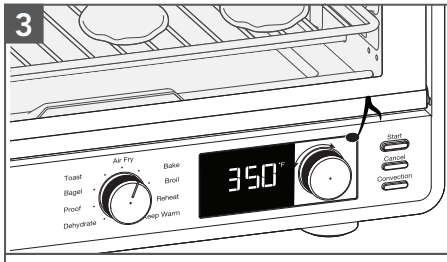
The convection fan can be turned on or off by pressing the Convection button.



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



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

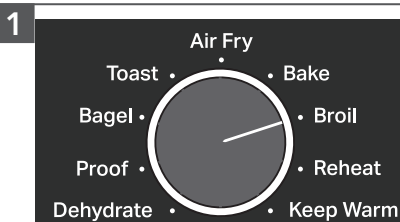


When the time has elapsed, the end signal will sound and the Countertop Oven will shut off automatically.

USING THE BROIL FUNCTION

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

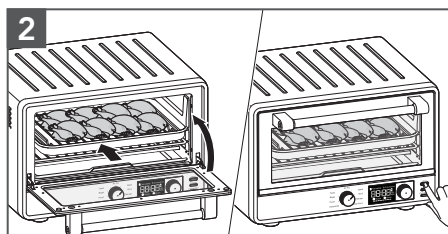
The convection fan can be turned on or off by pressing the Convection button.



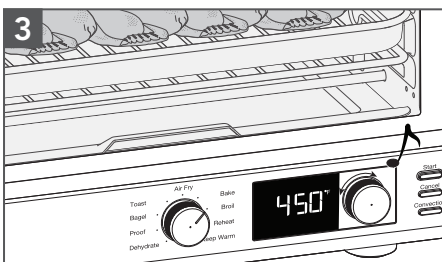
Set the Mode Knob to Broil.

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

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



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

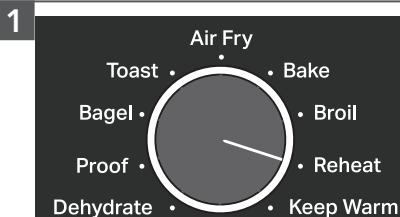


When the time has elapsed, the end signal will sound and the Countertop Oven will shut off automatically.

USING THE REHEAT FUNCTION

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

The convection fan can be turned on or off by pressing the Convection button.

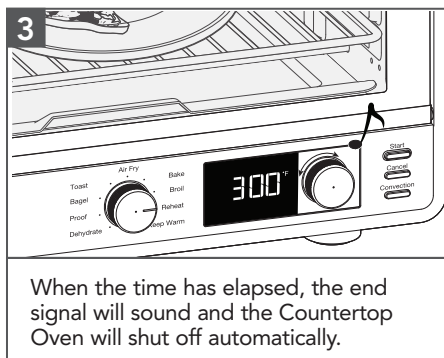
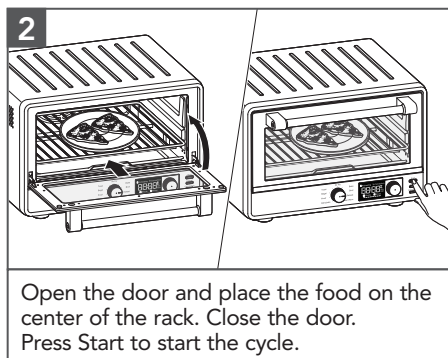


Set the Mode Knob to Reheat.

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

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

USING THE REHEAT FUNCTION



USING THE KEEP WARM FUNCTION

WARNING

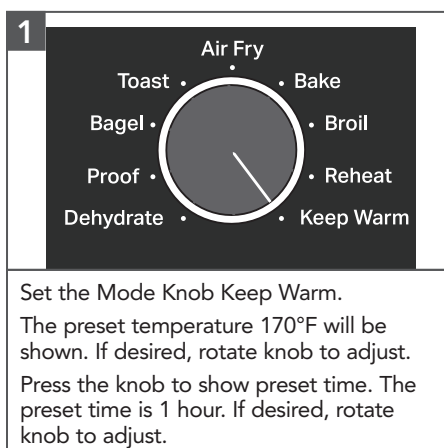
Food Poisoning Hazard

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

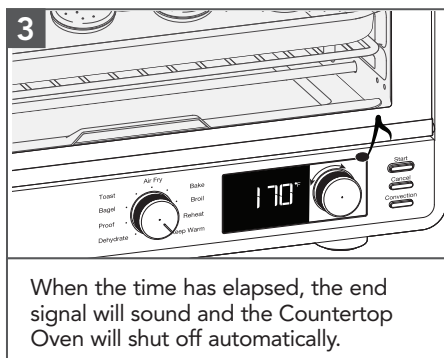
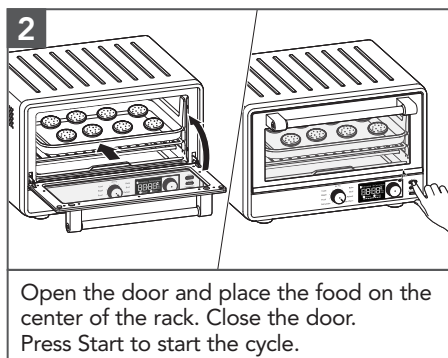
Doing so can result in food poisoning or sickness.

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

The convection fan can be turned on by pressing the Convection button.

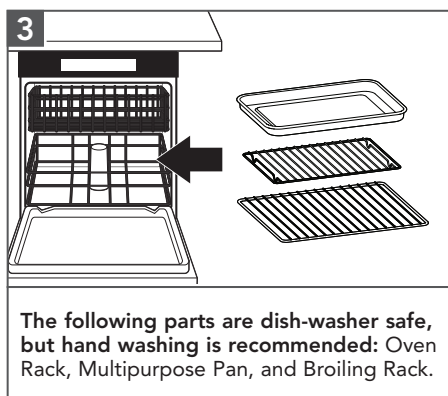
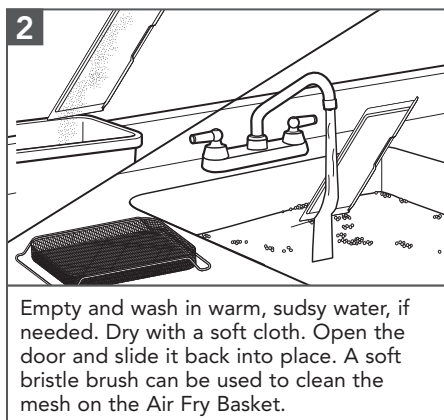
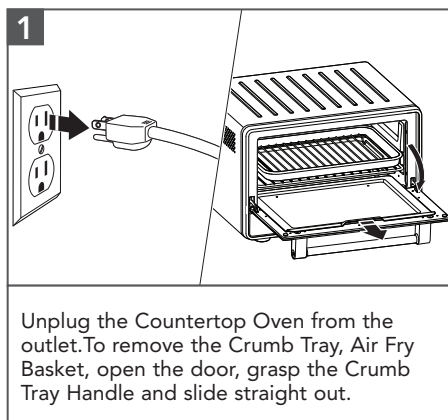


USING THE KEEP WARM FUNCTION



CARE AND CLEANING

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



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

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

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

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

TROUBLESHOOTING



 **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 Air Fryer to the retailer – retailers do not provide service.
If the wrong temperature unit is displayed	Press and hold the Convection button for 3 seconds to switch between Fahrenheit (°F) and Celsius (°C) temperature units.
Upper cooking elements visibly glow, but bottom cooking elements do not	The upper cooking elements use higher power for better browning performance. The lower cooking elements are on, but may not visibly glow like the upper cooking elements. This is normal and your Air Fryer is working properly.
If “E1 or E2” flashes on the display and a chime sounds	The NTC Sensor may not be working. This issue can not be corrected. Please see the “Warranty and Service” sections.
If “PF” is shown on the display	The oven will display “PF” when it is 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.

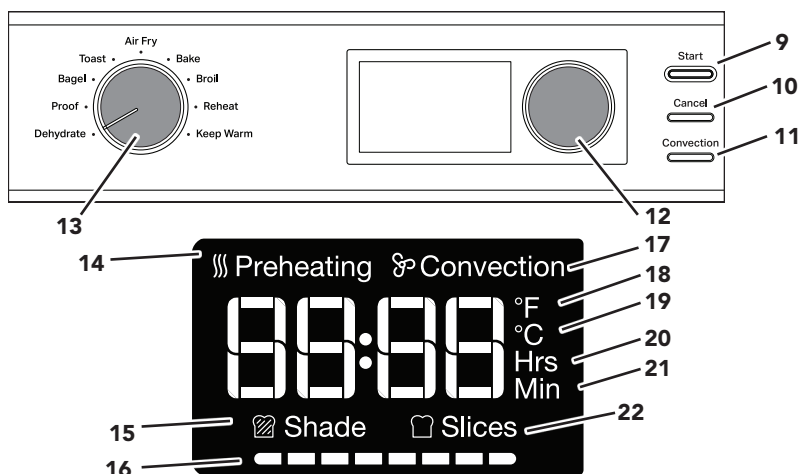
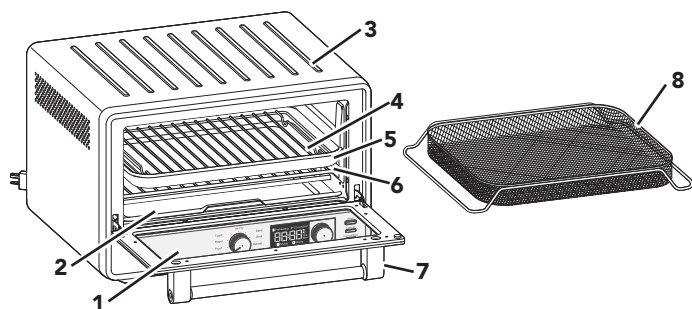
For service information in Canada:

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

For service information in Mexico:

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

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



- | | | | |
|----|---|----|--|
| 1 | Hublot en verre trempé | 12 | Bouton rotatif de la Température/Minuterie |
| 2 | Ramasse-miettes amovible | 13 | Bouton Mode : Sélecteur du mode de Cuisson |
| 3 | Surface de refroidissement pour grille amovible du four | 14 | Icône Preheating (Préchauffage) |
| 4 | Grille de cuisson au gril en acier chromé | 15 | Icône Shade (Degré de brunissement) |
| 5 | Plateau émaillé | 16 | Graphique du Shade (Degré de brunissement) |
| 6 | Grille en acier chromé du four | 17 | Icône Convection |
| 7 | Poignée de porte | 18 | Icône Fahrenheit |
| 8 | Panier à friture à l'air | 19 | Icône Celsius |
| 9 | Start (Mise en marche) : Démarre le mode de Cuisson sélectionné | 20 | Icône Heures |
| 10 | Cancel (Annulation) : Arrête le mode de Cuisson sélectionné | 21 | Icône Minutes |
| 11 | Convection : Mode avec changement de température | 22 | Icône Slices (Tranches) |

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

SÉCURITÉ DU PRODUIT

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

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



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

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

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

Ces mots signifient :

⚠ DANGER

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

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

SÉCURITÉ DU PRODUIT

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

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Ce produit est conçu uniquement pour un usage domestique.



ATTENTION : Surface chaude.

(Ce symbole d'alerte est requis pour se conformer à la réglementation mexicaine.)

SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES

⚠️ AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

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

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

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

Tension : 120 V~

Fréquence : 60 Hz

Puissance : 1800 W

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

Ne pas modifier la fiche de quelque manière que ce soit.

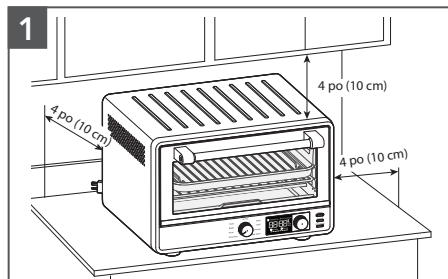
Ne pas utiliser d'adaptateur.

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

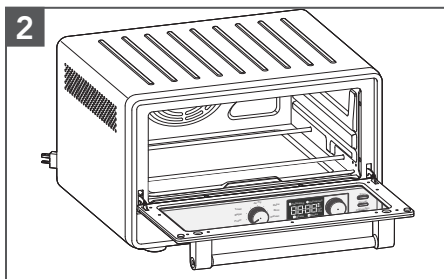
Le cordon doit être disposé de sorte qu'il ne pende pas par-dessus le comptoir ou la table de cuisine, où des enfants pourraient tirer dessus ou trébucher dessus involontairement.

POUR COMMENCER

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



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



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

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

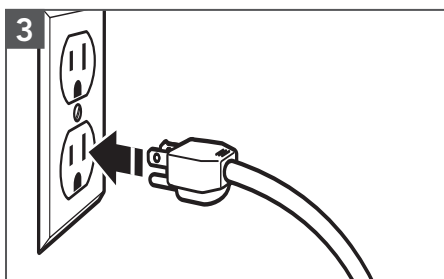
Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

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



Brancher l'appareil sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ce four de comptoir est maintenant prêt à l'utilisation.

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

POUR COMMENCER

RECOMMANDATION DE DURÉE – FONCTION FRITURE À AIR

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

FRANÇAIS

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

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

FONCTIONS DE CUISSON

PRÉCHAUFFAGE

Le Preheating (Préchauffage) du four de comptoir est important pour un résultat régulier et uniforme. Après avoir sélectionné le mode de cuisson désiré ou tout autre réglage, appuyer sur le bouton Start (Mise en marche).

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

Pour passer le mode de Preheat (Préchauffage) et démarrer directement la minuterie, appuyer une seconde fois sur le bouton Start (Mise en marche).

REMARQUE : Le préchauffage automatique n’est pas programmé pour Dehydrate (Déshydrater), Keep Warm (Maintien au chaud), aussi que les fonctions Toast (Pain grillé) et Bagel.

CONVECTION

Le ventilateur de convection est commandé par le bouton de Convection. Appuyer sur le bouton de Convection mettra en marche et arrêtera le ventilateur avec les fonctions Bake (Cuisson au four), Broil (Cuisson au grill), Keep Warm (Maintien au chaud) et Reheat (Réchauffer). L’indication « Convection » et un logo de ventilateur apparaissent à l’écran lorsque le ventilateur de convection fonctionne. La fonction Air Fry (Friture à air) utilise le ventilateur de convection à grande vitesse. Ce dernier ne peut être éteint. La fonction Dehydrate (Déshydrater) utilise le ventilateur de convection à grande vitesse, mais ce dernier peut être éteint en appuyant sur le bouton de Convection.

FONCTIONS DE CUISSON

FONCTION DE CUISSON	NO DE GRILLE	PRÉRÉGLER LA TEMPÉRATURE °F (°C)	PLAGE DE TEMPÉRATURE °F (°C)	DURÉE PRÉ-DÉFINIE	PLAGE DE DURÉES	ÉLÉMENTS UTILISÉS
Dehydrate (Déshydrater)	1 à 2	150 °F (66 °C)	80 à 180 °F (27 à 82 °C)	6 heures	1 minute à 12 heures	2 au bas, convection haute vitesse
Proof (Fair lever)	1	90 °F (32 °C)	75 à 90 °F (24 à 32 °C)	30 minutes	1 minute à 1 heure	2 au bas
Air Fry (Friture à l'air)	2	400 °F (205 °C)	150 à 450 °F (66 à 232 °C)	17 minutes	1 minute à 1 heure	2 en haut, 2 au bas, convection haute vitesse
Bake (Cuisson au four)	2	350 °F (176 °C)	150 à 450 °F (66 à 232 °C)	30 minutes	1 minute à 2 heures	2 en haut, 2 au bas, convection possible
Broil (Cuisson au grill)	2	450 °F (232 °C)	350 à 450 °F (176 à 232 °C)	8 minutes	1 minute à 30 minutes	2 en haut, convection possible
Reheat (Réchauffage)	2	300 °F (149 °C)	150 à 450 °F (66 à 232 °C)	15 minutes	1 minute à 2 heures	2 en haut, 2 au bas, convection possible
Keep Warm (Maintien au chaud)	2	170 °F (77 °C)	150 à 450 °F (66 à 232 °C)	1 heure	1 minute à 2 heures	2 au bas, convection possible

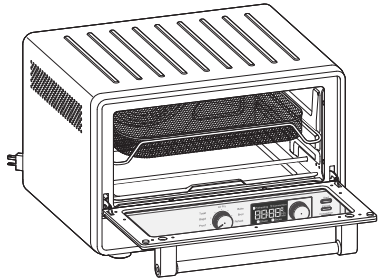
REMARQUE : Le Préchauffage peut être ignoré en appuyant deux fois sur le bouton « Start » (Mise en marche) – ce qui n’est pas recommandé pour la fonction de Fresh Pizza (Pizza fraîche).

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

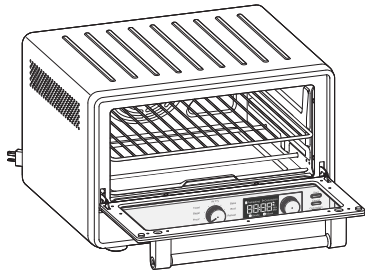
FONCTIONS DE GRILLAGE	NO DE GRILLE	DEGRÉ DE BRUNISSEMENT PRÉRÉGLÉ	DEGRÉ DE BRUNISSEMENT (de clair à foncé)	TRANCHES PRÉDÉ-COUPÉES	NOMBRE (nombre de tranches)	ÉLÉMENTS UTILISÉS
 Toast (Pain grillé)	2	4	1-8	2	1-6	Utilise 4 éléments
 Bagel	2	4	1-8	2	1-6	Utilise 4 éléments

POSITION DE LA GRILLE DU FOUR DE COMPTOIR

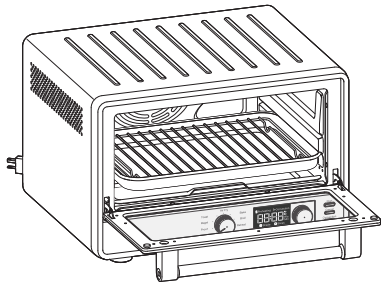
Position de la grille pour Air Fry
(Friture à air)



Position de la grille pour Bake
(Cuisson au four), Reheat
(Réchauffer), Dehydrate
(Déshydrater), Bagel, Toast (Pain
grillé), Keep Warm (Maintient au
chaud) et Broil (Cuisson au gril)



Position de la grille pour faire cuire de gros aliments sensibles au surbrunissage sur le dessus



UTILISER LA FONCTION DÉSHYDRATER

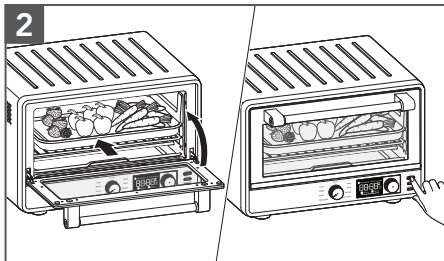
L'option Dehydrate (Déshydrater) permet de retirer l'humidité des légumes et des fruits pour les faire sécher et les conserver.



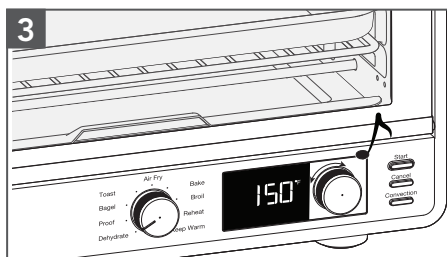
Placer le bouton de mode sur Dehydrate (Déshydrater).

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

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



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



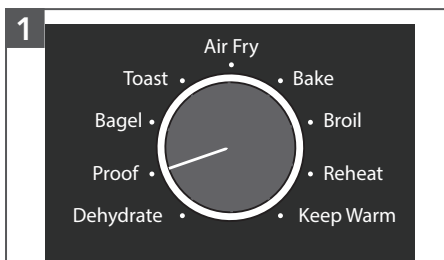
Lorsque le temps s'est complètement écoulé, le signal de fin retentit et le four de comptoir s'éteint par lui-même.

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

UTILISER LA FONCTION LEVÉE

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

À utiliser pour la pâte. Pour accélérer la levée de la pâte. Grâce à une température de 75 à 90 °F et à l'utilisation des éléments du bas, ce réglage peut être utilisé pour accélérer la levée de la pâte.

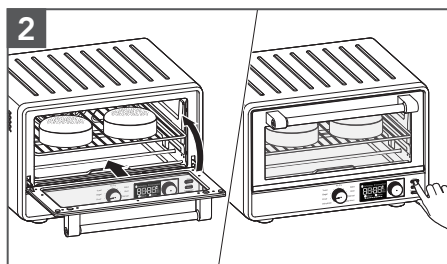


Placer le bouton de mode sur Proof (Faire lever).

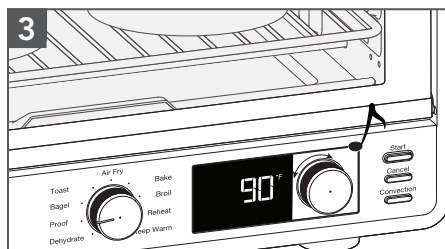
La température préréglée de 90 °F sera affichée. Si désiré, tourner le bouton pour modifier.

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

UTILISER LA FONCTION LEVÉE



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



Lorsque le temps s'est complètement écoulé, le signal de fin retentit et le four de comptoir s'éteint par lui-même.

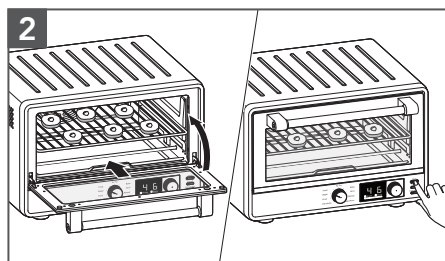
FRANÇAIS

UTILISER LA FONCTION BAGEL

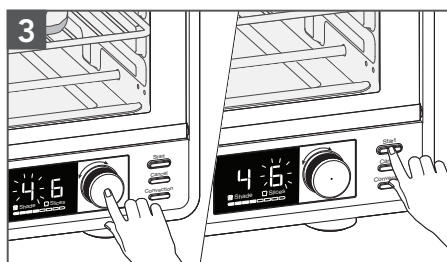
Au mode Bagel, le four répartit la puissance de cuisson entre les éléments de chauffage supérieur et inférieur pour faire dorer le dessus des moitiés de bagels tout en chauffant légèrement l'extérieur.



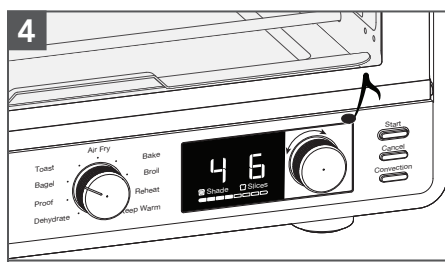
Placer le bouton de mode sur Bagel. Shade (Degré de brunissement) et Slices (Tranches) s'affichent.



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



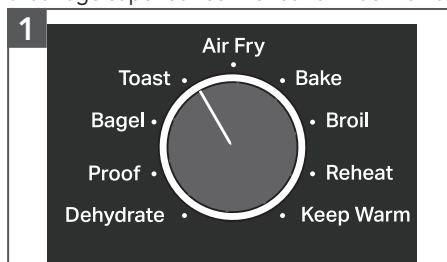
L'icône Shade (Brunissement) commence à clignoter. Faire tourner le bouton pour régler le brunissement. Appuyer sur le bouton pour sélectionner Slices (Tranches). L'icône Slices (Tranches) commence à clignoter. Si désiré, tourner le bouton pour régler le nombre de tranches. Appuyer sur Start (Mise en marche) pour mettre en marche le programme.



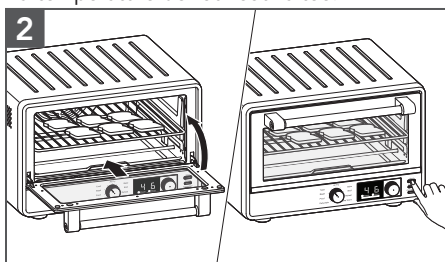
Lorsque le temps s'est complètement écoulé, le signal de fin retentit et le four de comptoir s'éteint par lui-même.

UTILISER LA FONCTION PAIN GRILLÉ

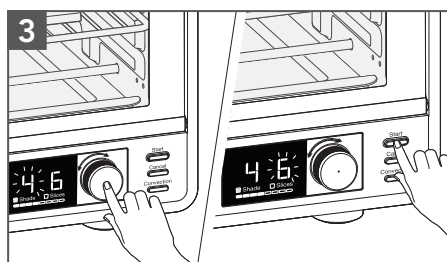
Au mode Toast (Pain grillé), le four répartit la puissance de cuisson entre les éléments de chauffage supérieur et inférieur afin de maintenir la température de four souhaitée.



Placer le bouton de mode sur Toast (Pain grillé). Shade (Brunissement) et Slices (Tranches) s'affichent.

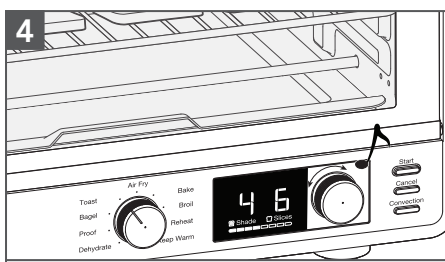


Ouvrir la porte et placer les aliments au centre de la grille. Fermer la porte.



L'icône Shade (Brunissement) commence à clignoter. Si désiré, tourner le bouton pour modifier le brunissement. Appuyer sur le bouton pour sélectionner Slices (Tranches). L'icône Slices (Tranches) commence à clignoter. Si désiré, tourner le bouton pour régler le nombre de tranches.

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



Lorsque le temps s'est complètement écoulé, le signal de fin retentit et le four de comptoir s'éteint par lui-même.

UTILISER LA FONCTION FRITURE À AIR

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

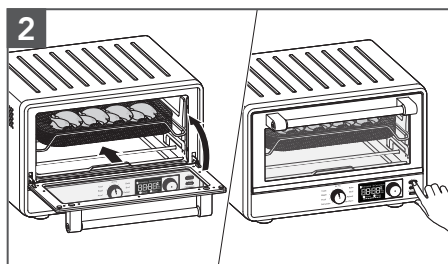


Placer le bouton de mode sur Air Fry (Friture à l'Air).

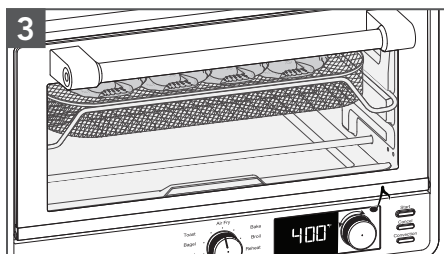
La température pré-réglée de 400 °F sera affichée. Si désiré, tourner le bouton pour modifier.

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

UTILISER LA FONCTION FRITURE À AIR



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



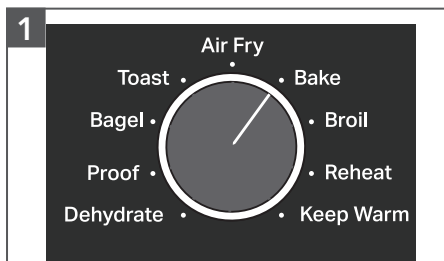
Lorsque le temps s'est complètement écoulé, le signal de fin retentit et le four de comptoir s'éteint par lui-même.

FRANÇAIS

UTILISER LA FONCTION CUISSON AU FOUR

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

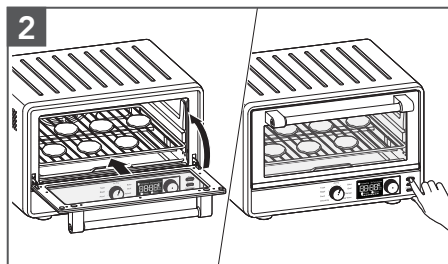
Le ventilateur de convection peut être mis en marche et éteint en appuyant sur le bouton Convection.



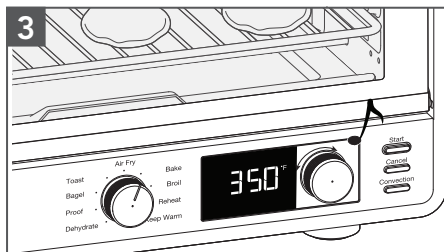
Placer le bouton de mode sur Bake (Cuisson au four).

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

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



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

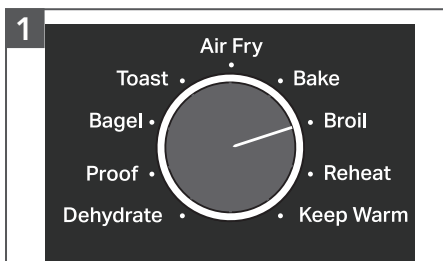


Lorsque le temps s'est complètement écoulé, le signal de fin retentit et le four de comptoir s'éteint par lui-même.

UTILISER LA FONCTION CUISSON AU GRIL

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

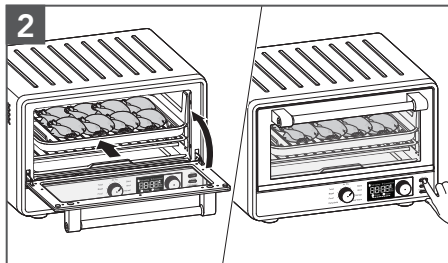
Le ventilateur de convection peut être mis en marche et éteint en appuyant sur le bouton Convection.



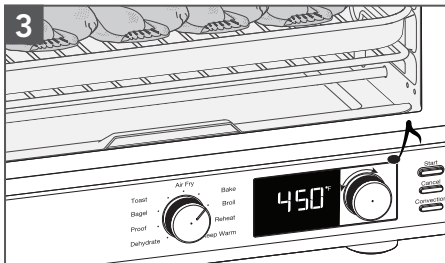
Placer le bouton de mode sur Broil (Cuisson au grill).

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

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



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

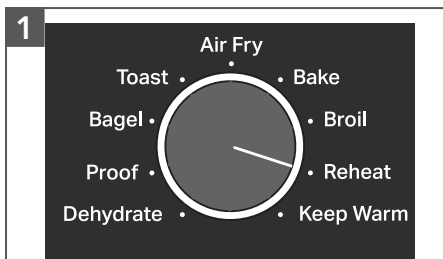


Lorsque le temps s'est complètement écoulé, le signal de fin retentit et le four de comptoir s'éteint par lui-même.

UTILISER LA FONCTION RÉCHAUFFER

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

Le ventilateur de convection peut être mis en marche et éteint en appuyant sur le bouton Convection.

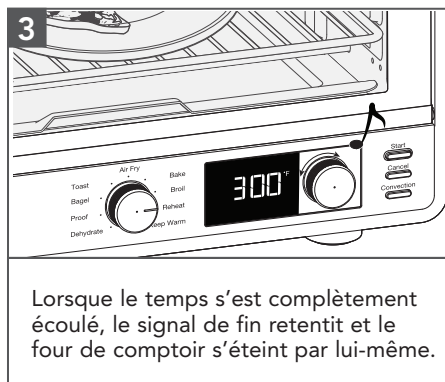
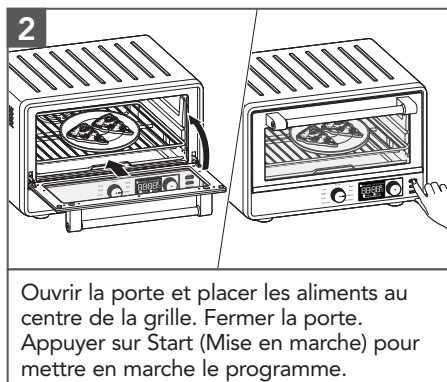


Placer le bouton de mode sur Reheat (Réchauffage).

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

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

UTILISER LA FONCTION RÉCHAUFFER



FRANÇAIS

UTILISER LA FONCTION MAINTIEN AU CHAUD

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

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

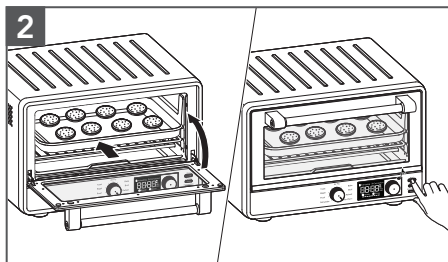
Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

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

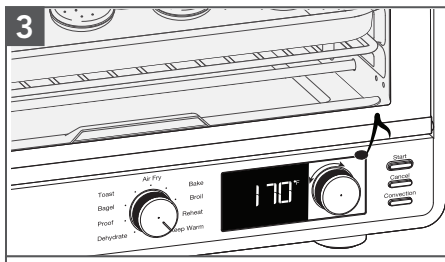
Le ventilateur de convection peut être allumé en appuyant sur le bouton de Convection.



UTILISER LA FONCTION MAINTIEN AU CHAUD



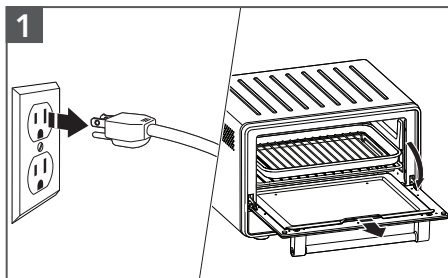
Ouvrir la porte et placer les aliments au centre de la grille. Fermer la porte. Appuyer sur Start (Mise en marche) pour mettre en marche le programme.



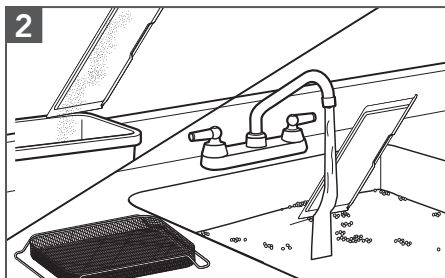
Lorsque le temps s'est complètement écoulé, le signal de fin retentit et le Four de comptoir s'éteint par lui-même.

SOINS ET NETTOYAGE

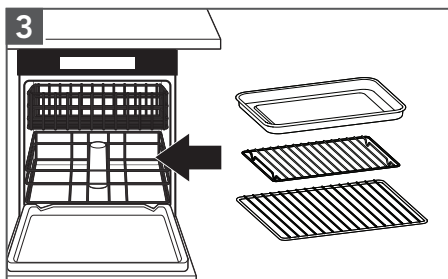
REMARQUE : Laisser le four de comptoir et les accessoires refroidir complètement avant de les nettoyer.



Débrancher le four de comptoir de la prise. Pour retirer le ramasse-miettes et le panier à friture à air, ouvrir la porte, saisir la poignée du ramasse-miettes et le retirer.



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



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

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

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

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

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

⚠️ 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 la friteuse à air au détaillant – les détaillants n'offrent pas de service d'entretien ou de réparation.
Si la mauvaise unité de température est affichée	Maintenir le bouton Convection enfoncé pendant 3 secondes pour passer des unités de température Fahrenheit (°F) aux unités de température Celsius (°C).
Les éléments de cuisson supérieurs sont bien allumés, mais pas ceux inférieurs	Les éléments de cuisson supérieurs utilisent un niveau de puissance supérieur pour faire brunir les aliments plus efficacement. Les éléments de cuisson inférieurs sont activés, mais il est possible qu'il soit moins facile de voir qu'ils sont activés que pour les éléments de cuisson supérieurs. Ceci est normal; la friteuse à air fonctionne correctement.
Si « E1 ou E2 » clignote sur l'afficheur et qu'une sonnerie retentit	Le capteur NTC peut ne pas fonctionner. Ce problème ne peut pas être corrigé. Voir les sections « Garantie et service ».
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 Start (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 Customer eXperience Center. 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.
CLAUSE 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 de comptoir d'origine nous soit retourné. L'accessoire de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée d'un an.

Si le four de comptoir cesse de fonctionner durant la première année suivant son

acquisition, il suffit d'appeler notre Customer eXperience Center 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 de comptoir de rechange, utiliser le carton, les matériaux d'emballage et l'étiquette d'expédition prépayée pour emballer le four de comptoir 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

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

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

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

Aux États-Unis et à Porto Rico :

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

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

En dehors des États-Unis et de Porto Rico :

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

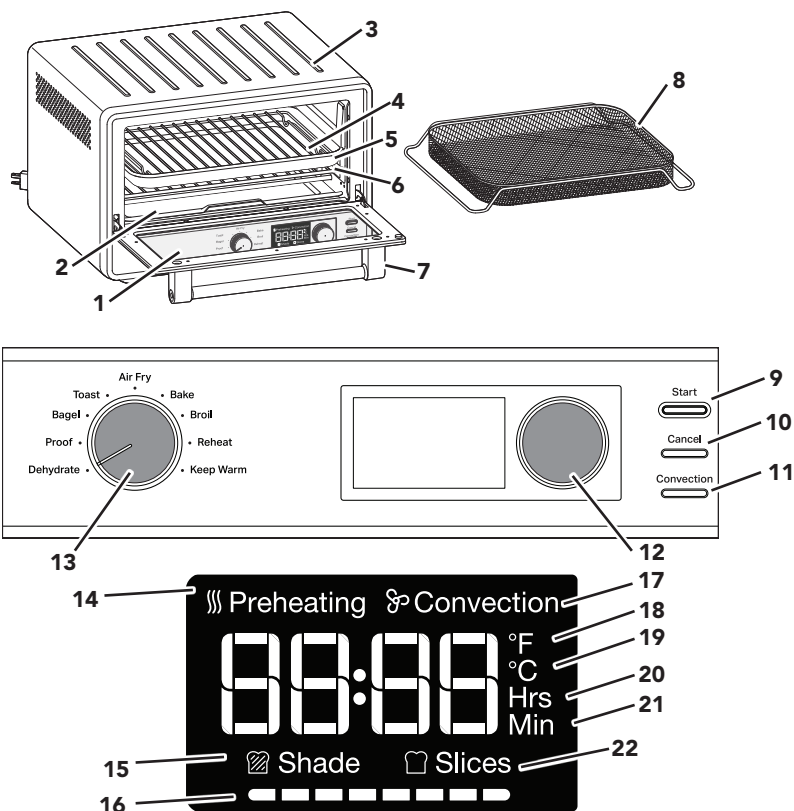
Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Canada :

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

Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Mexique :

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

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS



- | | | | |
|----|---|----|---|
| 1 | Ventana de vidrio reforzado | 12 | Perilla de Temperatura/Temporizador |
| 2 | Bandeja para migas removible | 13 | Perilla de modos: Selector de modo de Cocción |
| 3 | Superficie de enfriamiento para la parrilla extraíble del horno | 14 | Icono de Preheating (Precalentamiento) |
| 4 | Parrilla asadora de acero cromado | 15 | Icono de Shade (Tono) |
| 5 | Recipiente esmaltado | 16 | Gráfico de los números de Shade (Tono) |
| 6 | Parrilla del horno de acero cromado | 17 | Icono de Convection (Convección) |
| 7 | Manija de la puerta | 18 | Icono de Fahrenheit |
| 8 | Canasta para freír sin aceite | 19 | Icono de Celsius |
| 9 | Start (Inicio): Iniciar el modo de Cocción seleccionado | 20 | Icono de Horas |
| 10 | Cancel (Cancelar): Detiene el modo de Cocción seleccionado | 21 | Icono de Minutos |
| 11 | Convection (Convección): Modo del interruptor de temperatura | 22 | Icono de Slices (Rodajas) |

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

SEGURIDAD DEL PRODUCTO

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

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



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

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

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

Estas palabras significan:

 **PELIGRO**

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

 **ADVERTENCIA**

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

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

MEDIDAS DE PRECAUCIÓN IMPORTANTES

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

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

SEGURIDAD DEL PRODUCTO

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

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Este producto está diseñado únicamente para uso doméstico.



PRECAUCIÓN: Superficie caliente.

(Este símbolo de alerta es requerido para cumplir con la normativa mexicana.)

REQUISITOS ELÉCTRICOS

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Choque Eléctrico

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

No quite la terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

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

Tensión: 120 V~

Frecuencia: 60 Hz

Potencia: 1 800 W

NOTA: Si el enchufe no encaja en el tomacorriente, póngase en contacto con un electricista calificado.

No modifique el enchufe de ninguna manera.

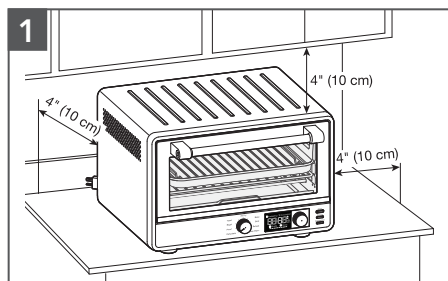
No use un adaptador.

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

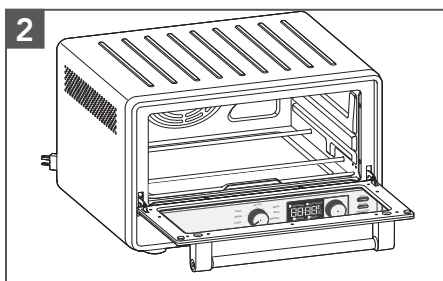
Deberá ubicar el cable de manera que no cuelgue sobre el mostrador ni la parte superior de la mesa, donde podría ser jalado por los niños o causar tropiezos accidentales.

INTRODUCCIÓN

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



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



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

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Choque Eléctrico

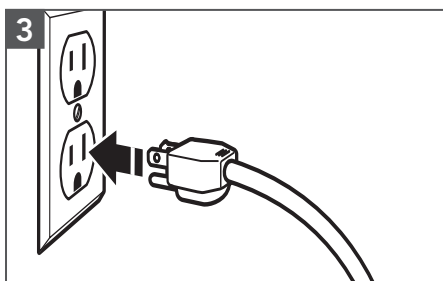
Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

No quite la terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

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



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

Su horno para mostrador ahora está listo para usar.

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

INTRODUCCIÓN

RECOMENDACIONES DE TIEMPO: FUNCIÓN FREÍR SIN ACEITE

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

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

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

FUNCIONES DE COCCIÓN

PRECALENTAMIENTO

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

El anillo de luz que rodea el botón Start (Inicio) estará encendido y el indicador de Precalentamiento aparecerá en la pantalla LCD. Una vez que el horno llegue a la temperatura prefijada, sonará un tono que le informará que puede insertar el alimento para cocinarlo.

El Preheating (Precalentamiento) NO es necesario en todos los modos de cocción.

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

NOTA: El Automatic Precalentamiento automático no está programado para las funciones Dehydrate (Deshidratar), Keep Warm (Mantener caliente), Reheat (Recalentar), Toast (Tostar) y Bagel (Rosca).

CONVECCIÓN

El ventilador de convección está controlado por el botón Convection (Convección). Presionar el botón Convection (Convección) encenderá o apagará el ventilador para las funciones Bake (Hornear), Broil (Asar), Keep Warm (Mantener caliente), y Reheat (Recalentar). Una etiqueta de "Convection" (Convección) y un icono de ventilador aparecerán en la pantalla cuando se encienda el ventilador. La función Air Fry (Freír sin aceite) usa un ventilador de convección de alta velocidad que no se puede apagar. La función Dehydrate (Deshidratar) usa un ventilador de convección de alta velocidad como prefijado pero se puede apagar al presionar el botón Convection (Convección).

FUNCIONES DE COCCIÓN

FUNCIÓN DE COCCIÓN	PARRILLA N.º	TEMP. PREFIJA-DA °F (°C)	RANGO DE TEMPERATURA °F (°C)	TIEMPO PREFIJA-DO	RANGO DE TIEMPO	ELEMENTOS QUE FUNCIONAN
Dehydrate (Deshidratar)	1 - 2	150 °F (66 °C)	80–180°F (27–82°C)	6 horas	1 min–12 horas	2 inferior; convección de alta velocidad
Proof (Leudar)	1	90 °F (32 °C)	75–90°F (24–32°C)	30 min	1 min–1 horas	2 inferior
Air Fry (Freír sin aceite)	2	400 °F (205 °C)	150–450 °F (66–232 °C)	17 min	1 min–1 horas	2 superior, 2 inferior; convección de alta velocidad
Bake (Hornear)	2	350 °F (176 °C)	150–450 °F (66–232 °C)	30 min	1 min–2 horas	2 superior, 2 inferior, convección disponible
Broil (Asar a la parrilla)	2	450 °F (232 °C)	350– 450 °F (176–232 °C)	8 min	1 min–30 min	2 superior, convección disponible
Reheat (Recalentar)	2	300 °F (149 °C)	150–450 °F (66–232 °C)	15 min	1 min–2 horas	2 superior, 2 inferior, convección disponible
Keep Warm (Mantener caliente)	2	170 °F (77 °C)	150–450 °F (66–232 °C)	1 hora	1 min–2 horas	2 inferior, convección disponible

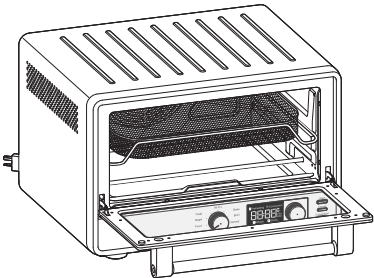
NOTA: Precalentar se puede omitir si se presiona el botón Inicio dos veces - no remendado para la opción Fresh Pizza (Pizza fresca).

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

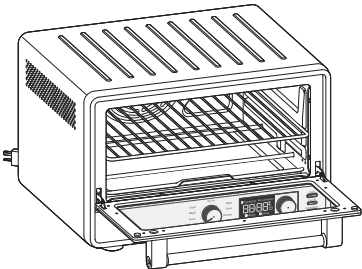
FUNCIONES DE TOSTADO	PARRILLA N.º	TONO PREFIJA-DO	RANGO DE TONOS (de tenue a oscuro)	RODA-JAS PRE-FIJDAS	RANGO (n.º de rodajas)	ELEMENTOS QUE FUNCIONAN
 Toast (Tostar)	2	4	1 - 8	2	1 - 6	Funcionan 4 elementos
 Bagel (Rosca)	2	4	1 - 8	2	1 - 6	Funcionan 4 elementos

POSICIÓN DE LA PARRILLA DEL HORNO PARA MOSTRADOR

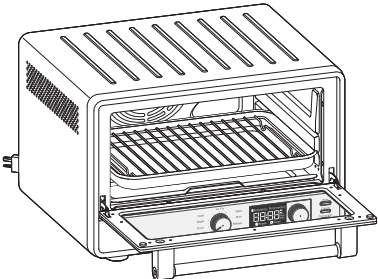
Posición de la parrilla para Air Fry (Freír sin aceite)



Posición de la parrilla para Bake (Hornear), Reheat (Recalentar), Dehydrate (Deshidratar), Proof (Leudar), Bagel (Rosca), Toast (Tostar), Keep Warm (Mantener caliente), Broil (Asar)



Posición de la parrilla para hornear alimentos grande o que son propensos a dorarse en exceso en la parte superior



USO DE LA FUNCIÓN DESHIDRATAR

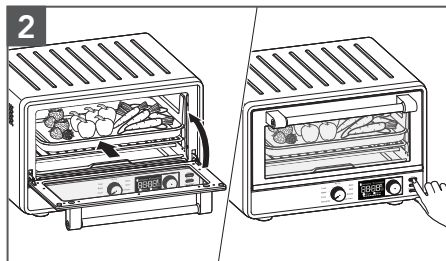
La opción Dehydrate (Deshidratar) se utiliza para eliminar la humedad del contenido de vegetales y frutas para secarlos y preservarlos.



Ponga la perilla de modos en Dehydrate (Deshidratar).

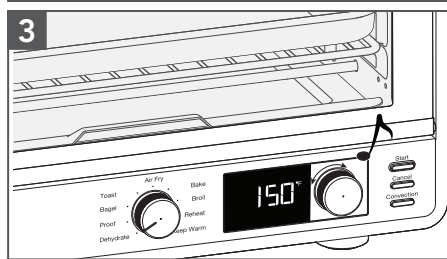
Se mostrará la temperatura prefijada 150 °F. Si lo desea, gire la perilla para cambiarlo.

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



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

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

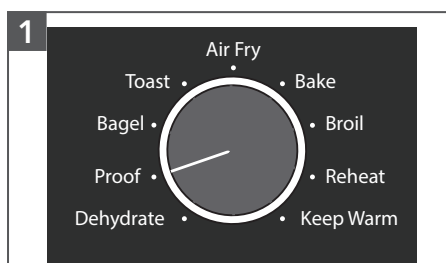


Cuando haya pasado el tiempo, sonará la señal de término y el horno para mostrador se apagará automáticamente.

USO DE LA FUNCIÓN LEUDAR

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

Utilice esta función para masas, especialmente para acelerar el leudado de panes. Con un rango de temperatura de 75 °F–90 °F y los elementos calentadores inferiores, este ajuste se puede usar para acelerar el leudado (levantamiento) de panes.

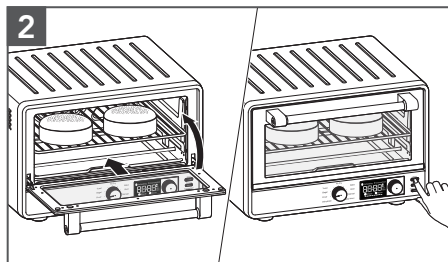


Ponga la perilla de modos en Proof (Leudar).

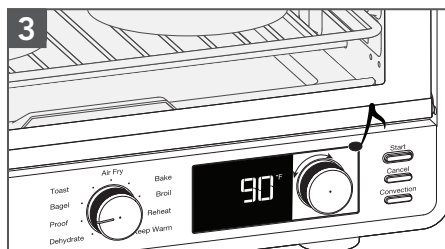
Se mostrará la temperatura prefijada 90 °F. Si lo desea, gire la perilla para cambiarlo.

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

USO DE LA FUNCIÓN LEUDAR



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



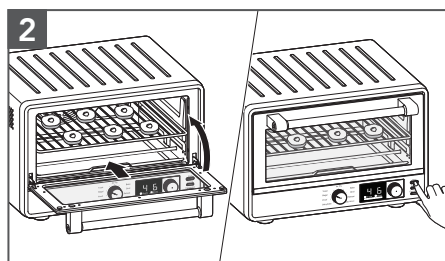
Cuando haya pasado el tiempo, sonará la señal de término y el horno para mostrador se apagará automáticamente.

USO DE LA FUNCIÓN ROSCA

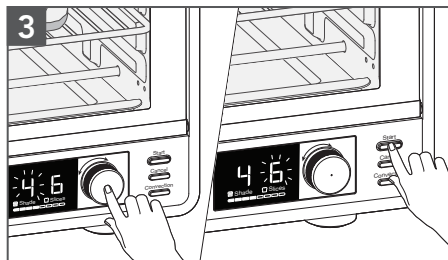
En el modo Bagel (Rosca), el horno distribuye la potencia entre los calentadores superior e inferior para darle un dorado agradable a la parte superior de las rosas cortadas y, a su vez, calentar la parte externa.



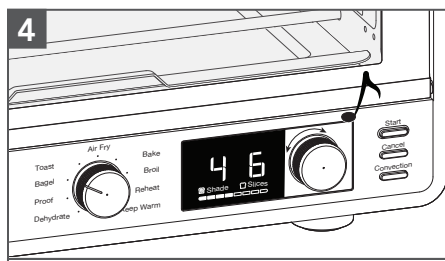
Ponga la perilla de modos en Bagel (Rosca). Se mostrará el tono y las rodajas.



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



El icono de Shade (Tono) comenzará a parpadear. Gire la perilla para ajustar el tono. Presione la perilla para seleccionar las rodajas. El icono de Slices (Rodajas) comienza a parpadear. Si lo desea, gire la perilla para ajustar el número de rodajas. Presione Start (Inicio) para iniciar el ciclo.



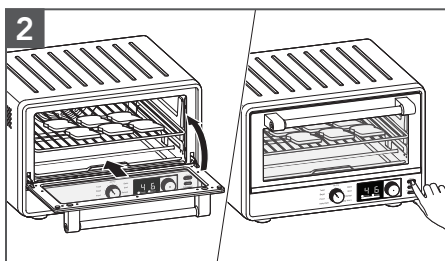
Cuando haya pasado el tiempo, sonará la señal de término y el horno para mostrador se apagará automáticamente.

USO DE LA FUNCIÓN TOSTAR

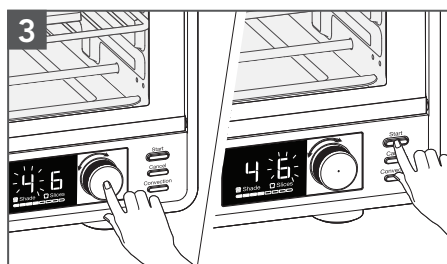
En el modo Toast (Tostar), el horno distribuye la potencia entre los calentadores superior e inferior para mantener la temperatura deseada.



Ponga la perilla de modos en Toast (Tostar). Se mostrará el tono y las rodajas.

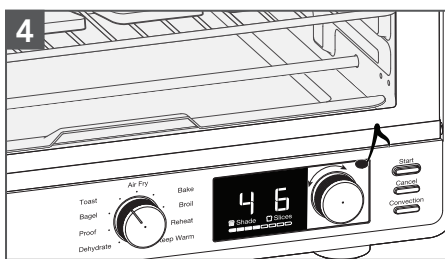


Abra la puerta y coloque los alimentos en el centro de la parrilla. Cierre la puerta.



El icono de Shade (Tono) comenzará a parpadear. Si lo desea, gire la perilla para cambiarlo. Presione la perilla para seleccionar las rodajas. El icono de Slices (Rodajas) comienza a parpadear. Si lo desea, gire la perilla para ajustar el número de rodajas.

Presione Start (Inicio) para iniciar el ciclo.



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

USO DE LA FUNCIÓN FREÍR SIN ACEITE

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

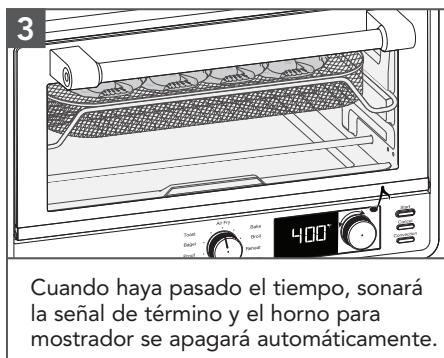
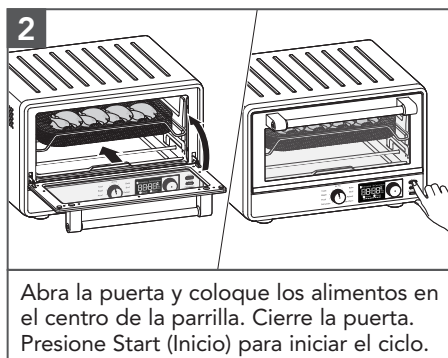


Ponga la perilla de modos en Air Fry (Freír sin aceite).

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

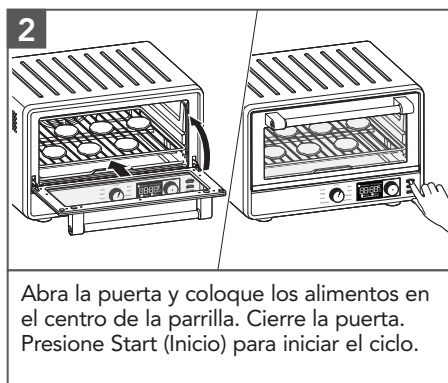
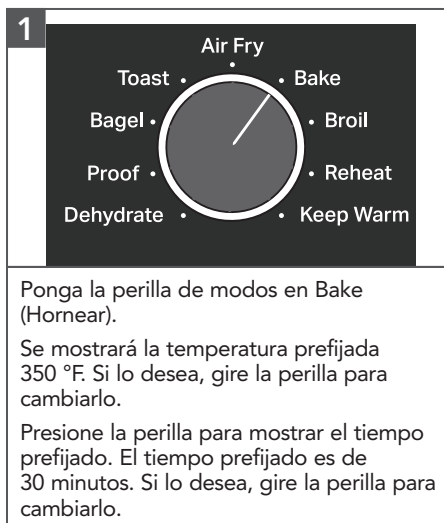
Presione la perilla para mostrar el tiempo prefijado. El tiempo prefijado es de 17 minutos. Si lo desea, gire la perilla para cambiarlo.

USO DE LA FUNCIÓN FREÍR SIN ACEITE



USO DE LA FUNCIÓN HORNEAR

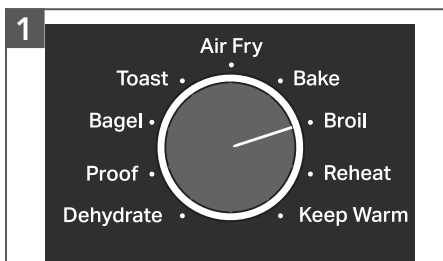
En el modo Bake (Hornear), la comida se preparará en calor seco como el pan, tortas, tostadas, etc. Tanto la parte superior como inferior de los elementos de cocción se encienden y apagan mediante el horneado. Las recetas variarán y deberá controlarse el tiempo de cocción para obtener los resultados deseados. Para obtener mejores resultados de cocción, seleccione el recipiente de cocción adecuado para permitir una circulación adecuada de aire. El ventilador de convección se puede encender o apagar al presionar el botón Convection (Convección).



USO DE LA FUNCIÓN ASAR A LA PARRILLA

Cuando se seleccione la función Broil (Asar a la parrilla), solamente se calentarán los elementos superiores. Use la bandeja para asar y parrilla incluidas directamente en la parrilla del horno para un dorado uniforme y una limpieza sencilla. La bandeja para asar y la parrilla también se pueden usar para las funciones Bake (Hornear) y Warm (Calentar).

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

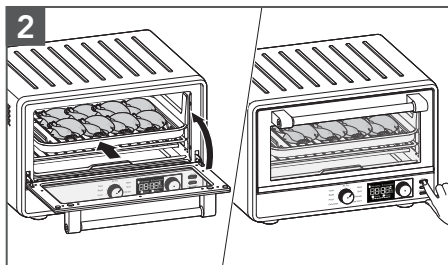


Ponga la perilla de modos en Broil (Asar a la parrilla).

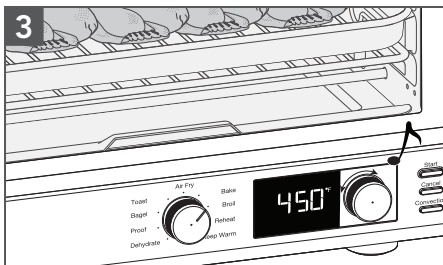
Se mostrará la temperatura prefijada 450 °F. Si lo desea, gire la perilla para cambiarlo.

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

ESPAÑOL



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

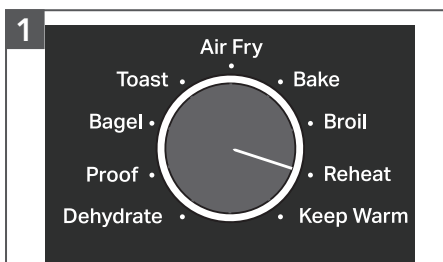


Cuando haya pasado el tiempo, sonará la señal de término y el horno para mostrador se apagará automáticamente.

USO DE LA FUNCIÓN RECALENTAR

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

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

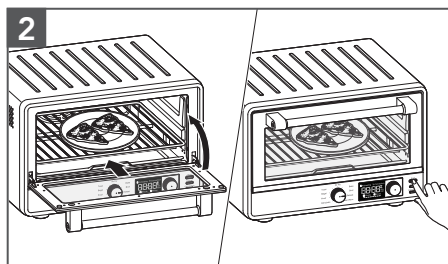


Ponga la perilla de modos en Reheat (Recalentar).

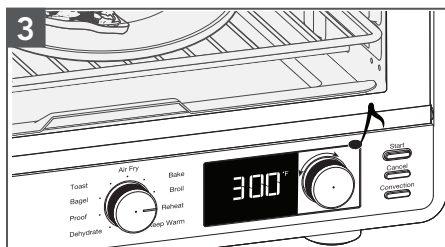
Se mostrará la temperatura prefijada 300 °F. Si lo desea, gire la perilla para cambiarlo.

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

USO DE LA FUNCIÓN RECALENTAR



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



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

USO DE LA FUNCIÓN MANTENER CALIENTE

! ADVERTENCIA

Peligro de Intoxicación Alimentaria

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

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

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

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

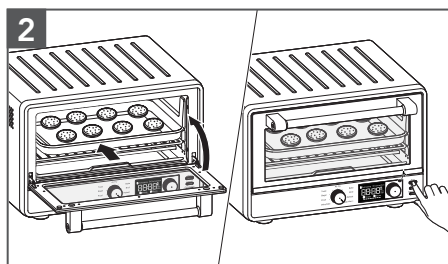


Ponga la perilla de modos en Keep Warm (Mantener caliente).

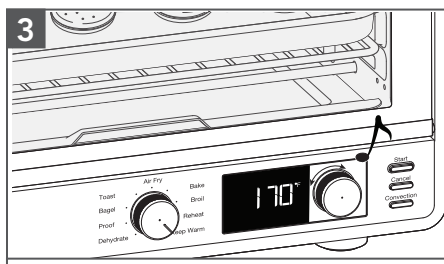
Se mostrará la temperatura prefijada 170 °F. Si lo desea, gire la perilla para cambiarlo.

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

USO DE LA FUNCIÓN MANTENER CALIENTE



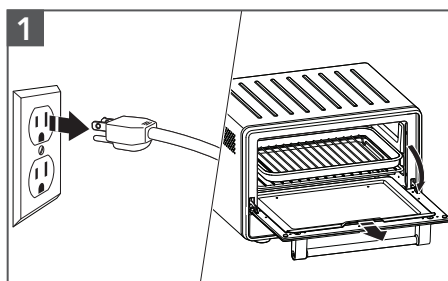
Abra la puerta y coloque los alimentos en el centro de la parrilla. Cierre la puerta. Presione Start (Inicio) para iniciar el ciclo.



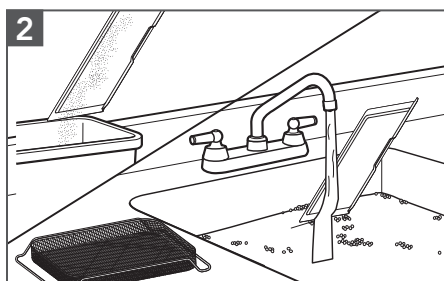
Cuando haya pasado el tiempo, sonará la señal de término y el horno para mostrador se apagará automáticamente.

CUIDADO Y LIMPIEZA

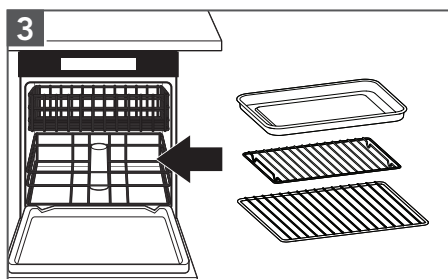
NOTA: Deje que el horno para mostrador y los accesorios se enfríen completamente antes de limpiarlos.



Desenchufe el horno para mostrador del tomacorriente. Para retirar la bandeja para migas y la canasta para freír sin aceite, abra la puerta, agarre el asa de la bandeja para migas y deslícela hacia afuera.



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



Si bien las siguientes piezas son aptas para lavavajillas, se recomienda lavarlas a mano. Parrilla del horno, bandeja multiusos y parrilla para asar.

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

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

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

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

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



**ADVERTENCIA**

Peligro de Choque Eléctrico
Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.
No quite la terminal de conexión a tierra.
No use un adaptador.
No use un cable eléctrico de extensión.
No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o choque eléctrico.

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

ESPAÑOL

GARANTÍA LIMITADA Y SERVICIO

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

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

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

llame a nuestro Customer eXperience Center al **1-800-541-6390**, de lunes a viernes. Tenga a mano el recibo de compra original cuando llame. Se requerirá el comprobante de compra para iniciar una reclamación. Proporcione al consultor su dirección de envío completa (no números de apartado postal).

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

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES: CANADÁ

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

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

Customer eXperience Center sin cargo al **1-800-807-6777**, de lunes a viernes. Tenga a mano el recibo de compra original cuando llame. Se requerirá el comprobante de compra para iniciar una reclamación. Proporcione al asesor su dirección de envío completa.

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

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

En Estados Unidos y Puerto Rico:

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

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

Fuera de los Estados Unidos y Puerto Rico:

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

Para obtener información acerca del servicio en Canadá:

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

Para obtener información acerca del servicio en México:

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

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

- A. Fallas en los bombillos o lámparas en aquellos productos que tengan iluminación interna.
- B. Reparaciones del producto por alguna persona NO autorizada por el Garante y/o uso de piezas NO originales.
- C. 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.
- D. 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

ESPAÑOL

CERTIFICADO DE GARANTÍA DE PEQUEÑOS ELECTRODOMÉSTICOS DE LA MARCA KITCHENAID

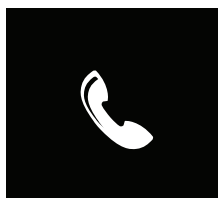
Para hacer efectiva esta garantía:

- 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 Interlía - 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.