



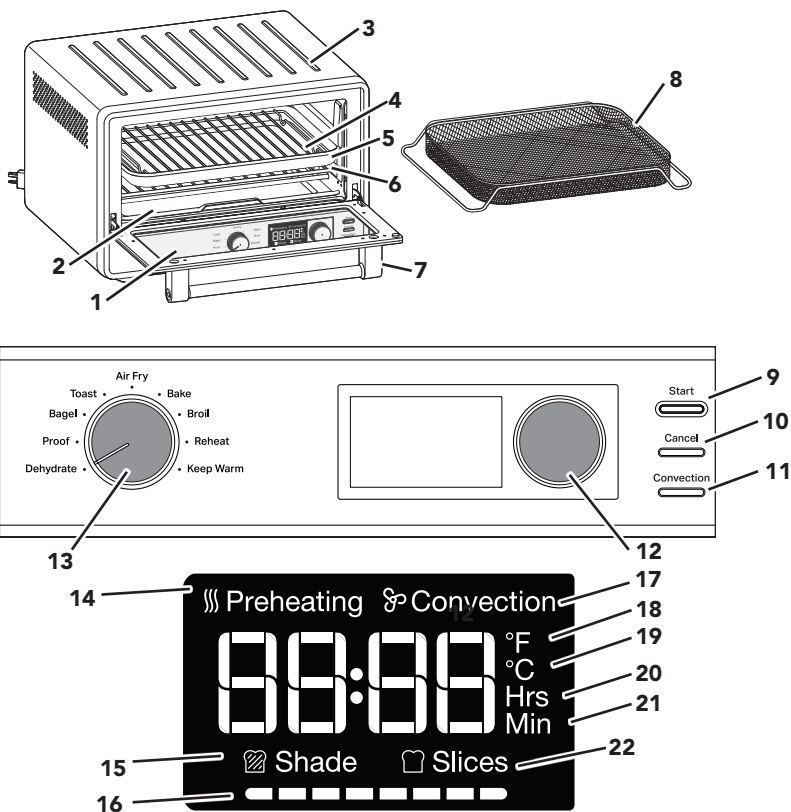
# KitchenAid®

KCO124





## PARTS AND FEATURES



- |    |   |    |                                  |
|----|---|----|----------------------------------|
| 1  | Toughened glass window                    | 12 | Temperature / Timer Knob         |
| 2  | Removable crumb tray                      | 13 | Mode knob: Cooking mode selector |
| 3  | Cool down surface for removable oven rack | 14 | Preheating icon                  |
| 4  | Chrome-plated steel broiling rack         | 15 | Shade icon                       |
| 5  | Enamel-coated pan                         | 16 | Shade number graphic             |
| 6  | Chrome-plated steel oven rack             | 17 | Convection icon                  |
| 7  | Door handle                               | 18 | Fahrenheit icon                  |
| 8  | Air fry basket                            | 19 | Celsius icon                     |
| 9  | Start: Start selected cooking mode        | 20 | Hours icon                       |
| 10 | Cancel: Stops selected cooking mode       | 21 | Minutes icon                     |
| 11 | Convection: Temperature switch mode       | 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:

**! DANGER**

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

**! WARNING**

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

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

## IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against risk of electrical shock, do not put cord, plugs, or any parts of the Air Fryer in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest Authorized Service Facility for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
9. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
10. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
11. Use extreme caution when removing Broiling Rack, Multipurpose Pan, Oven Rack, or disposing of hot grease.
12. Oversize foods or metal utensils must not be inserted in a Air Fryer as they may create a fire or risk of electric shock.
13. 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

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

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

This product is designed for household use only.

### ELECTRICAL REQUIREMENTS

**⚠ WARNING**



**Electrical Shock Hazard**

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

**Do not remove ground prong.**

**Do not use an adapter.**

**Do not use an extension cord.**

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

**Voltage:** 120 VAC  
**Frequency:** 60 Hz  
**Wattage:** 1800 Watts

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

Do not use an extension cord. If the power supply cord is too short, have a qualified electrician 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 Air Fryer on a dry and flat level surface. Remove all packaging materials and labels, if present.

**1**

4" (10 cm)  
4" (10 cm)  
4" (10 cm)

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

**2**

Open the door and align the rack with the grooves for desired positions (see "Air Fryer 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.**

**3**

Plug into a grounded 3 prong outlet. Your Air Fryer is now ready to use.

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





# GETTING STARTED

## TIME RECOMMENDATION - AIR FRY FUNCTION

Food	Portion	Temperature	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 Air Fryer 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

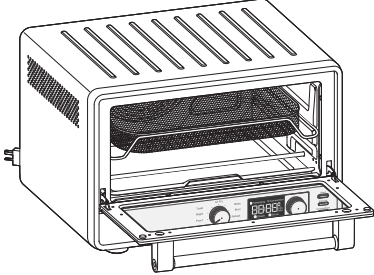
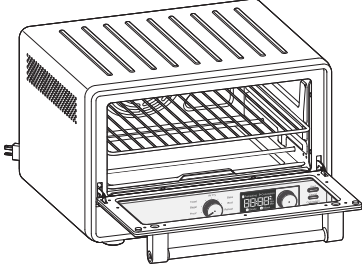
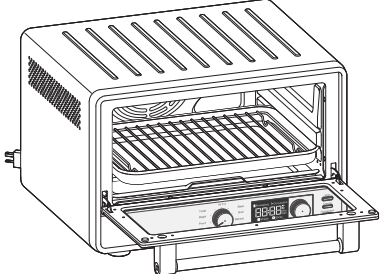
Cooking function	Rack No.	Preset Temp. °C (°F)	Temperature Range °C (°F)	Preset Time (Mins.)	Time Range	Elements Run
Dehydrate	1 - 2	150 °F (66 °C)	80 – 180 °F (27 – 82 °C)	6 hours	1 min – 12 hours	2 bottom; high speed convect
Proof	1	90 °F (32 °C)	80 – 100 °F (27 – 38 °C)	30	1 min – 1 hours	2 bottom
Air Fry	2	400 °F 205 °C	150 – 450°F (66 – 232°C)	17	1 min – 1 hours	2 top, 2 bottom, high speed convect
Bake	2	350 °F (176 °C)	150 – 450°F (66 – 232°C)	30	1 min – 2 hours	2 top, 2 bottom, convect available
Broil	2	450°F (232 °C)	350°F (176°C) 450°F (232°C)	8	1 min – 30 mins	2 top, convect available
Reheat	2	300 °F (149 °C)	150 – 450°F (66 – 232°C)	15	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

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



## AIR FRY RACK POSITION

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



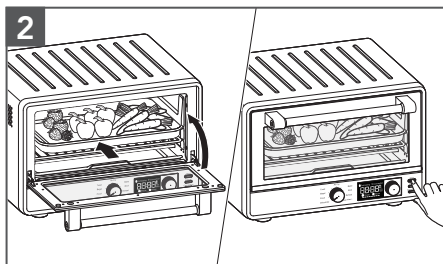


# USING THE DEHYDRATE FUNCTION

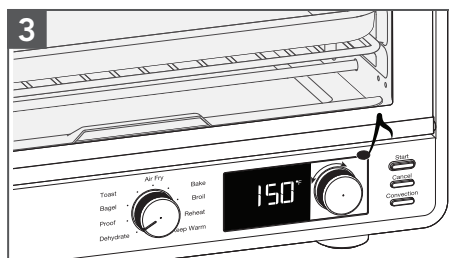
Dehydrate option is to remove moisture content from veggies or fruits to dry and preserve them.



1 Set the function 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.



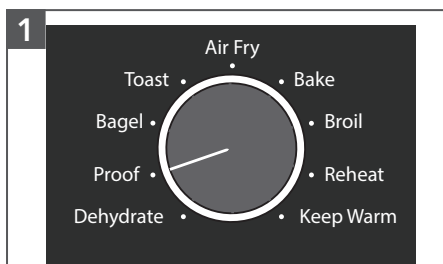
3 When the time has elapsed, the end signal will sound and the Air Fryer will shut off automatically.

**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 80 – 100°F temperature and lower heating elements, this setting can be used to accelerate bread proofing (rising).

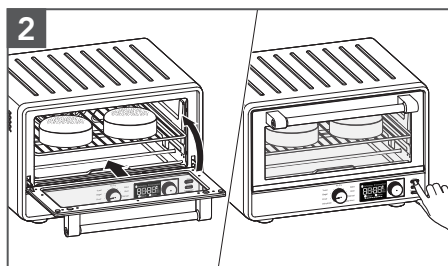


1 Set the function knob to Proof. The preset temperature 90 °F will be shown. If desired, rotate knob to adjust. Press the knob to show preset time. The preset time is 30 min. If desired, rotate knob to adjust.

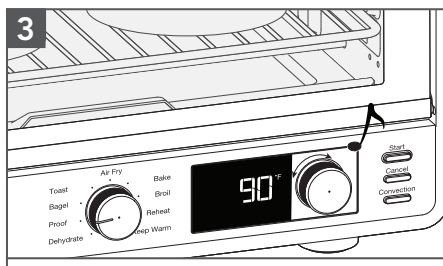




## USING THE PROOF FUNCTION



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



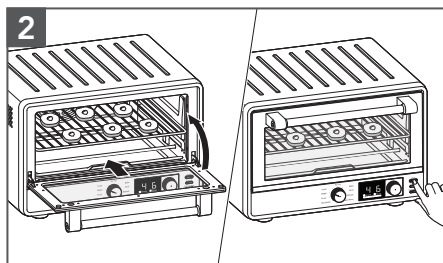
When the time has elapsed, the end signal will sound and the Air Fryer will shut off automatically.

## USING THE BAGEL FUNCTION

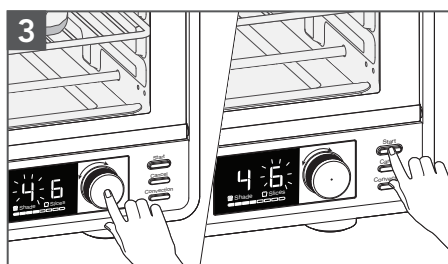
In Bagel mode, the oven distributes power between the top and bottom heating elements to nicely brown the top of cut bagels while gently warming the outside.



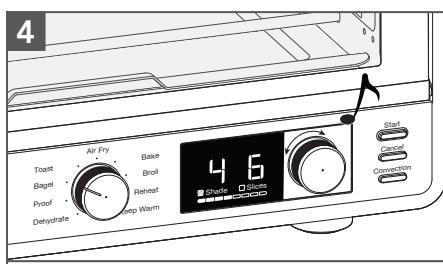
Set the function knob to Bagel. Shade and slices will be shown.



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 Air Fryer 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 function 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 Air Fryer 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.

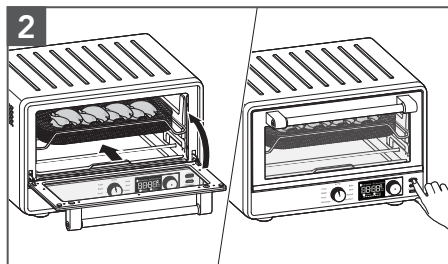
**1**

Set the function 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 min. If desired, rotate knob to adjust.

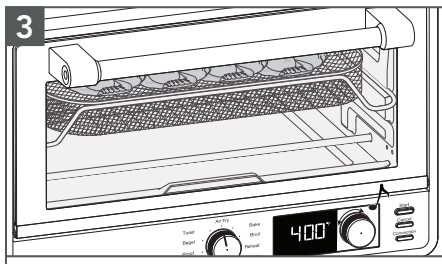




## USING THE AIR FRY FUNCTION



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

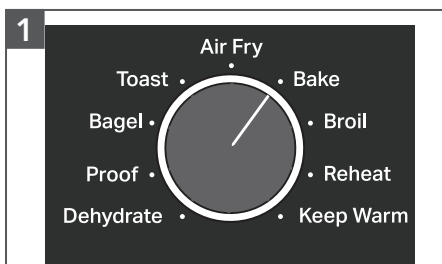


When the time has elapsed, the end signal will sound and the Air Fryer will shut off automatically.

## 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.

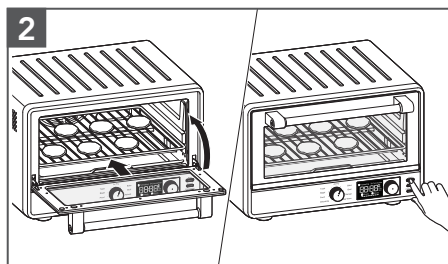
The convection fan can be turned on or off by pressing the convection button.



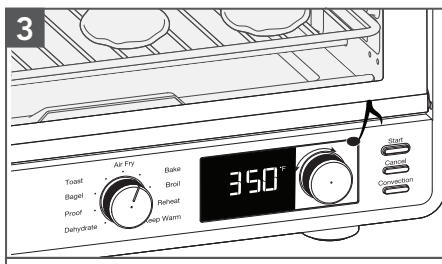
Set the function knob to Bake.

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 min. 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 Air Fryer will shut off automatically.



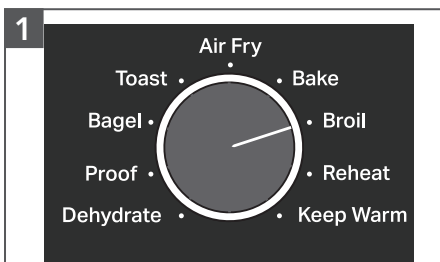




## USING THE BROIL FUNCTION

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.

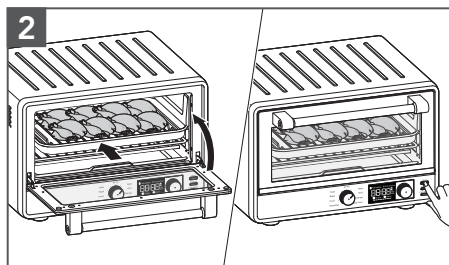
The convection fan can be turned on or off by pressing the convection button.



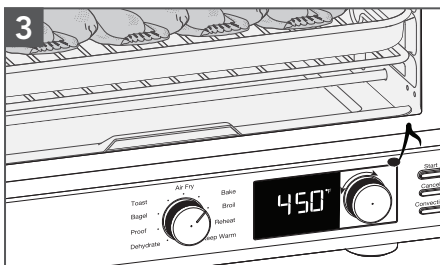
Set the function knob to Broil.

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 min. 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.

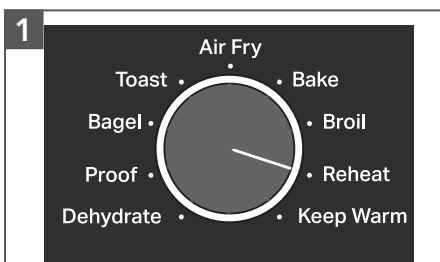


When the time has elapsed, the end signal will sound and the Air Fryer will shut off automatically.

## 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 function knob to Reheat.

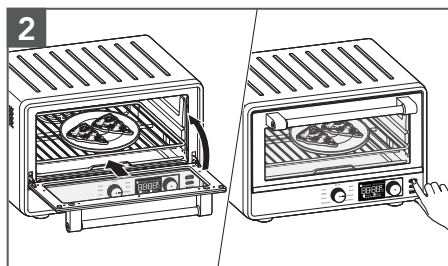
The preset temperature 300 °F will be shown. If desired, rotate knob to adjust.

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

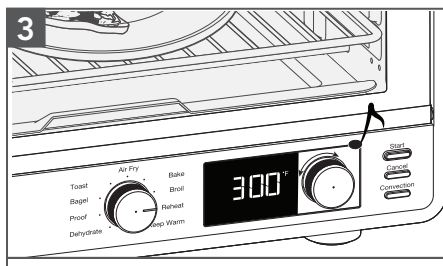




## USING THE REHEAT FUNCTION



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



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

## USING THE KEEP WARM FUNCTION

### **WARNING**

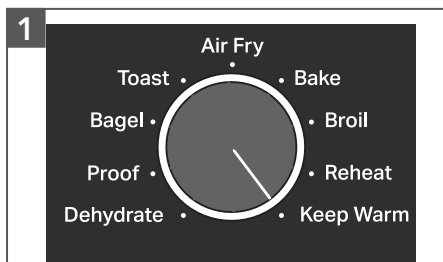
#### Food Poisoning Hazard

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

**Doing so can result in food poisoning or sickness.**

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

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



Set the function knob Keep Warm.

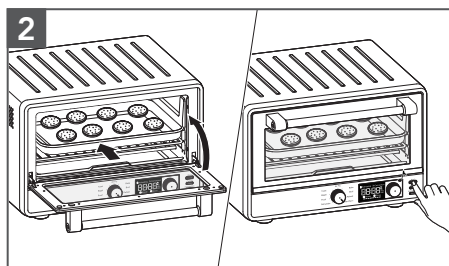
The preset temperature 170 °F will be shown. If desired, rotate knob to adjust.

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

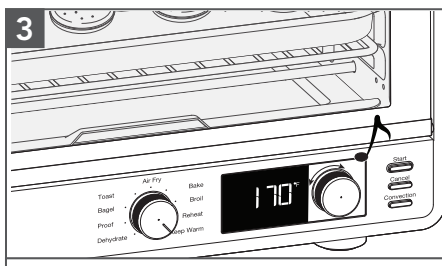




## USING THE KEEP WARM FUNCTION



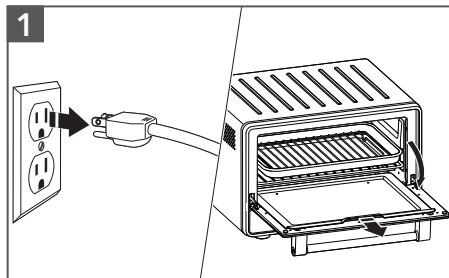
Open the door and place the food on the center of the rack. Close the door. Press Start to start the cycle.



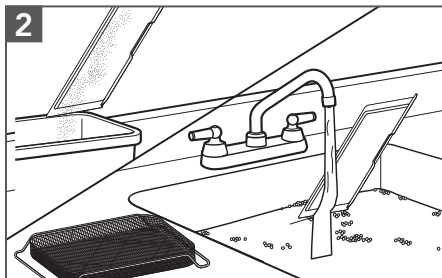
When the time has elapsed, the end signal will sound and the Air Fryer will shut off automatically.

## CARE AND CLEANING

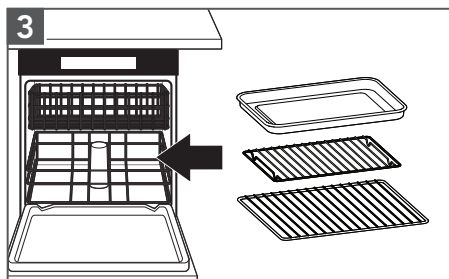
**NOTE:** Allow the Air Fryer and accessories to cool completely before cleaning.



Unplug the Air Fryer from the outlet. To remove the crumb tray, Air fry basket, open the door, grasp the crumb tray handle and slide straight out.



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



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

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

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


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

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





# TROUBLESHOOTING GUIDE



## ! WARNING

### Electrical Shock Hazard

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

**Do not remove ground prong.**

**Do not use an adapter.**

**Do not use an extension cord.**

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

Problem	Solution
If the oven fails to start:	Check to see if the oven is plugged into a grounded 3 prong outlet.
	Check to see if the fuse in the circuit breaker box to the oven is in working order.
If the problem cannot be corrected:	See the "KitchenAid® Warranty and Service" sections. Do not return the 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 "KitchenAid® Warranty and Service" sections.
If "PF" is shown on the display:	The oven will display "PF" when it is powered up for the first time, or has experienced a power failure. If a cooking function was in process, dispose of food; it might not be thoroughly cooked.






# WARRANTY AND SERVICE

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

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

<b>Length of Warranty:</b>	One Year Full Warranty from date of purchase.
<b>KitchenAid Will Pay for Your Choice of:</b>	<p>Hassle-Free Replacement of your Countertop Oven. See the next page for details on how to arrange for service, or call the Customer eXperience Center toll-free at <b>1-800-541-6390</b>.</p> <p>OR</p> <p>The replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials and workmanship. Service must be provided by an Authorized KitchenAid Service Center.</p>
	
<b>KitchenAid Will Not Pay for:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>A.</b> Repairs when your Countertop Oven is used in other than normal single family home use.</li> <li><b>B.</b> Damage resulting from accident, alteration, misuse or abuse.</li> <li><b>C.</b> Any shipping or handling costs to deliver your Countertop Oven to an Authorized Service Center.</li> <li><b>D.</b> Replacement parts or repair labor costs for Countertop Oven attachments operated outside the 50 United States, District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.</li> </ul>
<b>DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES</b>	
<p>IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING TO THE EXTENT APPLICABLE WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE EXCLUDED TO THE EXTENT LEGALLY PERMISSIBLE. ANY IMPLIED WARRANTIES THAT MAY BE IMPOSED BY LAW ARE LIMITED TO ONE YEAR, OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW LIMITATIONS OR EXCLUSIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS LASTS, SO THE ABOVE LIMITATIONS OR EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU.</p>	
<p>IF THIS PRODUCT FAILS TO WORK AS WARRANTED, CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY SHALL BE REPAIR OR REPLACEMENT ACCORDING TO THE TERMS OF THIS LIMITED WARRANTY. KITCHENAID AND KITCHENAID CANADA DO NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state or province to province.</p>	



# WARRANTY AND SERVICE

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

---

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

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

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

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

## HASSLE-FREE REPLACEMENT WARRANTY—CANADA

---

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

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

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

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

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

---

### **In the United States and Puerto Rico:**

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

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

### **Outside the United States and Puerto Rico:**

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

#### **For service information in Canada:**

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

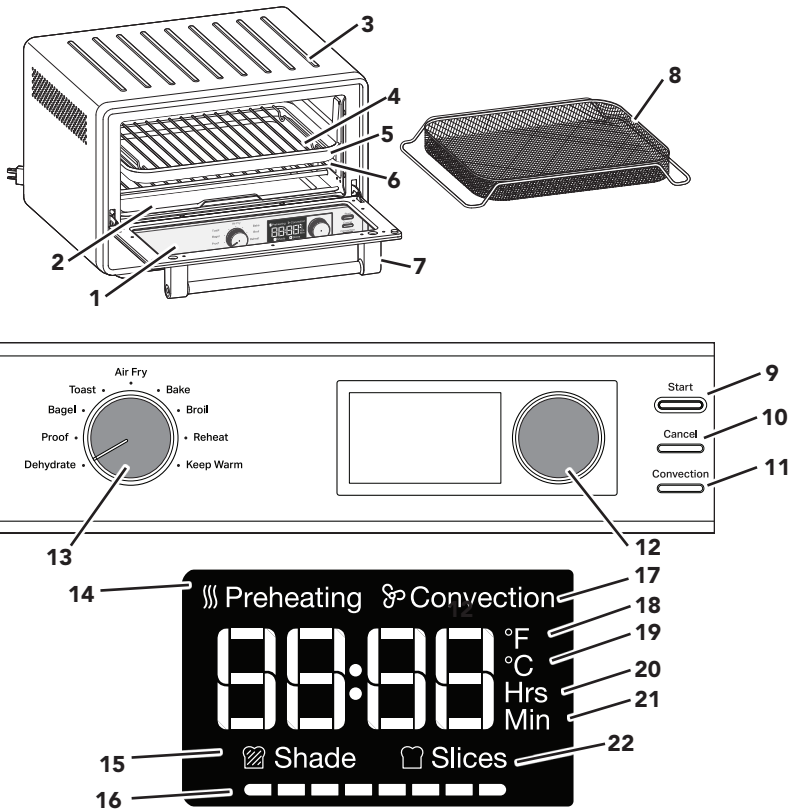
#### **For service information in Mexico:**

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

®/™ ©2020 KitchenAid. All rights reserved. Used under license in Canada.



# PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



FRANÇAIS

- |    |   |    |  |
|----|---|----|--|
| 1  | Hublot en verre trempé  | 12 | Bouton 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 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 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.
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 de la friteuse à air dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Une surveillance attentive s'impose lorsqu'un appareil ménager est utilisé par ou à proximité d'enfants.
5. Débrancher la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Attendre que l'appareil ait refroidi avant d'installer ou de retirer des pièces.
6. Ne pas faire fonctionner un appareil si le cordon ou la prise est endommagé, si l'appareil ne fonctionne pas correctement, s'il tombe ou s'il est endommagé d'une quelconque façon. Retourner l'appareil au centre de dépannage agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
8. Ne pas laisser le cordon pendre par-dessus le bord d'une table ou d'un plan de travail ou toucher une surface chaude.
9. Ne pas placer sur ou près d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ou dans un four chaud.
10. Prendre d'extrêmes précautions lorsqu'on déplace un appareil ménager contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
11. La plus grande prudence s'impose lorsqu'on déplace la grille de cuisson au grill, le plat multifonction, la grille du four ou que l'on déverse de la graisse chaude.





## SÉCURITÉ DU PRODUIT

12. On ne doit insérer aucun aliment surdimensionné ou ustensile en aluminium dans la friteuse à air, car ils peuvent présenter un risque d'incendie ou de décharge électrique.
13. 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.
14. Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer métalliques. Des morceaux pourraient se détacher et toucher les pièces électriques, créant un risque de décharge électrique.
15. La plus grande prudence s'impose lors de l'utilisation de récipients conçus à base de matériaux autres que le métal ou le verre.
16. Ne pas placer dans cet appareil pendant son fonctionnement des articles autres que les accessoires recommandés par le fabricant.
17. Ne placer aucun des articles suivants dans la friteuse à air : papier, carton, plastique ou autres éléments semblables.
18. Ne pas couvrir le ramasse-miettes ou toute partie de la friteuse à air avec du papier aluminium. Ceci entraînera la surchauffe du four.
19. Pour déconnecter l'appareil, éteindre la friteuse à air en appuyant sur le bouton Cancel (annulation), puis débrancher la fiche de la prise murale.
20. Ne pas utiliser à l'extérieur.
21. Ne pas utiliser l'appareil pour un autre usage que celui pour lequel il est conçu.

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Ce produit est conçu uniquement pour un usage domestique.

### SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES

#### **AVERTISSEMENT**



#### Risque de choc électrique

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

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

**Ne pas utiliser un adaptateur.**

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

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

**Tension** : 120 V CA

**Fréquence** : 60 Hz

**Puissance** : 1 800 W

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

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

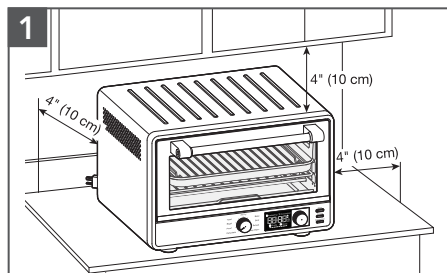
Le cordon doit être disposé de sorte qu'il ne pende pas par-dessus le comptoir ou la table de cuisine, où des enfants pourraient tirer dessus ou trébucher dessus involontairement.



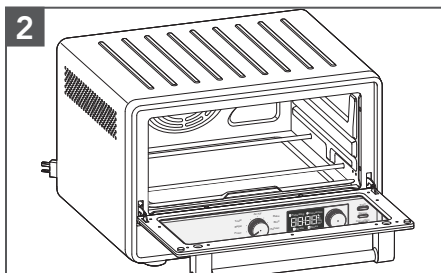


## POUR COMMENCER

Avant la première utilisation, nettoyer les pièces et accessoires (voir la section « Entretien et nettoyage »). Placer la friteuse à air 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 de la friteuse à air »).

### **AVERTISSEMENT**



#### Risque de choc électrique

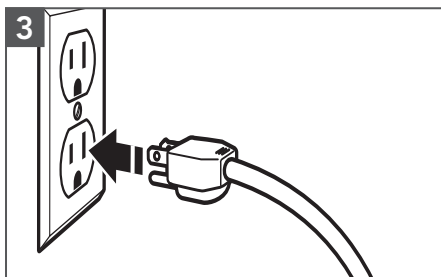
**Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.**

**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.

Cette friteuse à air est maintenant prête à l'utilisation.

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





# POUR COMMENCER

## RECOMMANDATION DE DURÉE – FONCTION AIR FRY (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 grille-pain indiquées au dos de l’emballage des aliments et réduire la durée de cuisson.

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

# FONCTIONS DE CUISSON

## PREHEATING (PRÉCHAUFFAGE)

Le préchauffage de votre friteuse à air est important pour un résultat régulier et uniforme. Après avoir sélectionné le mode de cuisson désiré ou tout autre réglage, appuyer sur le bouton START (mise en marche).

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

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

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

## CONVECTION

Le ventilateur de convection est commandé par le bouton 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 gril), 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

Fonctions de cuisson	No de la grille	Prérégler la température °C (°F)	Plage de température °F (°C)	Durée préréglée (minutes)	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 (levée)	1	90 °F (32 °C)	80 à 100 °F (27 à 38 °C)	30	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	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	1 minute à 2 heures	2 en haut, 2 au bas, convection possible
Broil (Cuisson au grill)	2	450 °F (232 °C)	350 °F (176 °C) 450 °F (232 °C)	8	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	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

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.

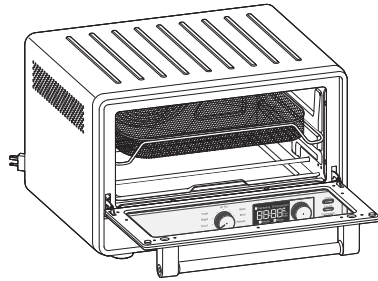
Fonctions de grillage	No de la grille	Degré de brunissement préréglé	Degré de brunissement (de clair à foncé)	Tranches prédécoupées	Nombre de tranches	Éléments utilisés
 Toast (grille-pain)	2	4	1 à 8	2	1 à 6	Utilise 4 éléments
 Bagel	2	4	1 à 8	2	1 à 6	Utilise 4 éléments



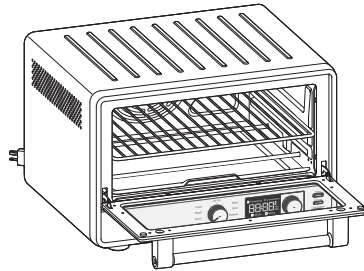


## POSITION DE LA GRILLE POUR AIR FRY (FRITURE À AIR)

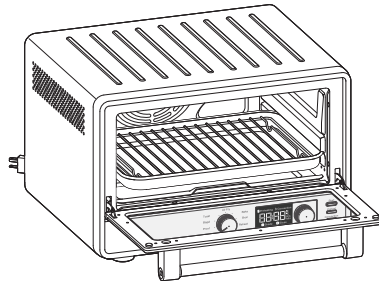
Position de la grille pour Air Fry  
(friture à air)



Position de la grille pour Bake  
(cuisson au four), Reheat  
(réchauffer), Dehydrate  
(déshydrater), Bagel, Toast  
(grille-pain), 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



FRANÇAIS



## UTILISER LA FONCTION DEHYDRATE (DÉSHYDRATER)

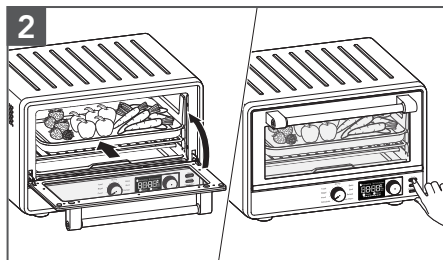
L'option Dehydrate (déshydrater) permet de retirer l'humidité des légumes et des fruits pour les faire sécher et les conserver.



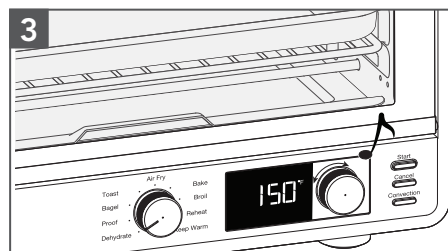
Placer le bouton de fonction sur Dehydrate (déshydrater).

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 la friteuse à air s'éteint par elle-même.

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

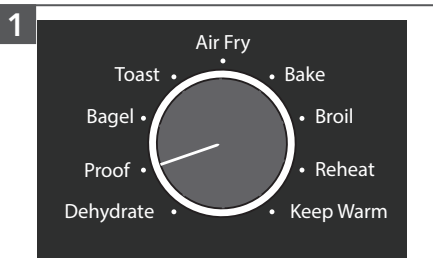




## UTILISER LA FONCTION PROOF (LEVÉE)

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

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

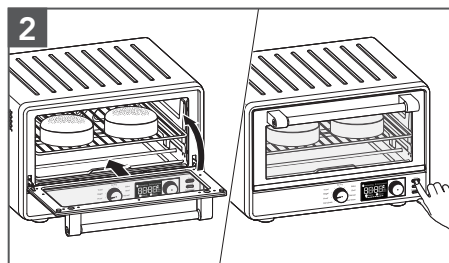


Placer le bouton de fonction sur Proof (levée).

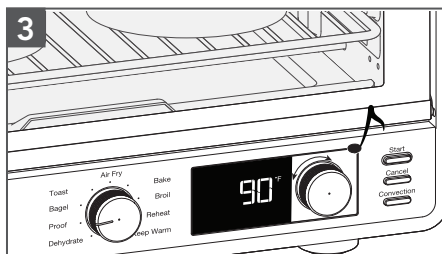
La température pré réglée de 90 °F sera affichée. Si désiré, tourner le bouton pour modifier.

Appuyer sur le bouton pour afficher la durée pré réglée. La durée pré réglée est de 30 minutes. Au besoin, faire tourner le bouton pour modifier.

FRANÇAIS



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 la friteuse à air s'éteint par elle-même.






## UTILISER LA FONCTION BAGEL

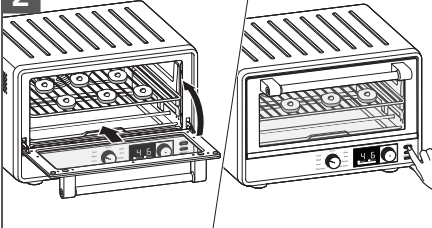
Au mode Bagel, le four répartit la puissance de cuisson entre les éléments de chauffage supérieur et inférieur pour faire dorer le dessus des moitiés de bagels tout en chauffant légèrement l'extérieur.

**1**



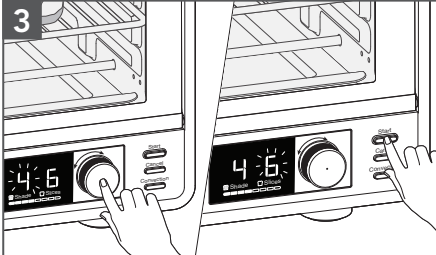
Placer le bouton de fonction sur Bagel. Shade (brunissement) et slices (tranches) s'affichent.

**2**



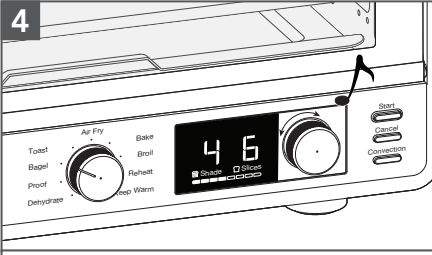
Ouvrir la porte et placer les aliments au centre de la grille. Fermer la porte.

**3**



L'icône Shade (Degré de 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.

**4**



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





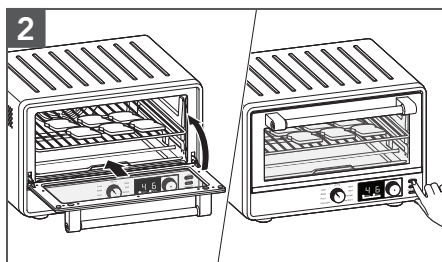


## UTILISER LA FONCTION TOAST (GRILLE-PAIN)

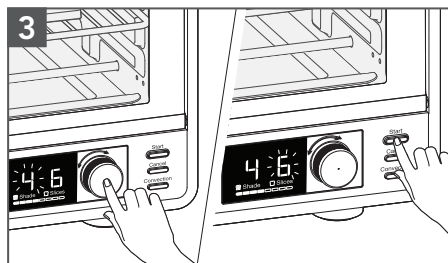
Au mode Toast (grille-pain), le four répartit la puissance de cuisson entre les éléments de chauffage supérieur et inférieur afin de maintenir la température de four souhaitée.



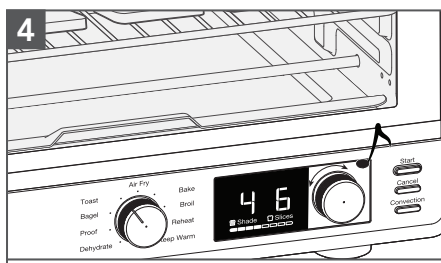
Placer le bouton de fonction sur Toast (grille-pain). Shade (brunissement) et Slices (tranches) s'affichent.



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



L'icône Shade (Degré de 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 la friteuse à air s'éteint par elle-même.

FRANÇAIS





## UTILISER LA FONCTION AIR FRY (FRITURE À AIR)

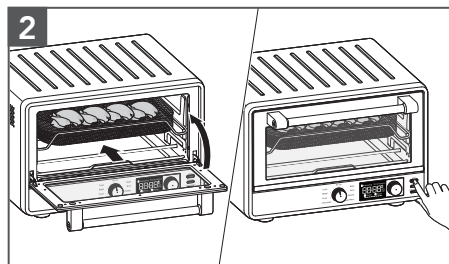
La fonction Air Fry (friture à air) utilise une combinaison d'air chaud et d'éléments chauffants pour préparer des aliments croustillants.



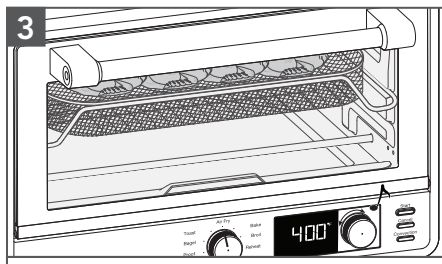
Placer le bouton de fonction sur Air Fry (friture à l'air).

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. Au besoin, faire 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 la friteuse à air s'éteint par elle-même.





## UTILISER LA FONCTION BAKE (CUISSON AU FOUR)

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

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

1

FRANÇAIS

Régler le bouton de fonction sur Bake (cuisson au four).

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

Appuyer sur le bouton pour afficher la durée pré réglée. La durée pré réglée est de 30 minutes. Au besoin, faire tourner le bouton pour modifier.

2

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.

3

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

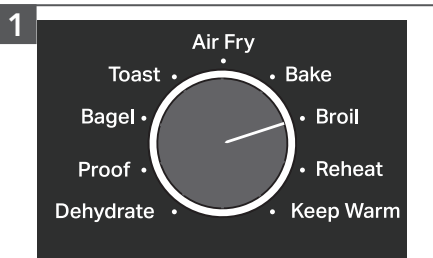




## UTILISER LA FONCTION BROIL (CUISSON AU GRIL)

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) et Keep Warm (maintien au chaud).

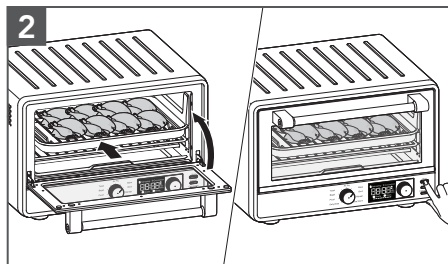
Le ventilateur de convection peut être mis en marche et éteint en appuyant sur le bouton Convection.



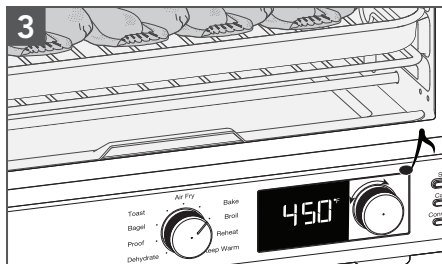
1 Tourner le bouton de fonction sur Broil (cuisson au gril).

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

Appuyer sur le bouton pour afficher la durée pré réglée. La durée pré réglée est de 8 minutes. Au besoin, faire tourner le bouton pour modifier.



2 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.



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

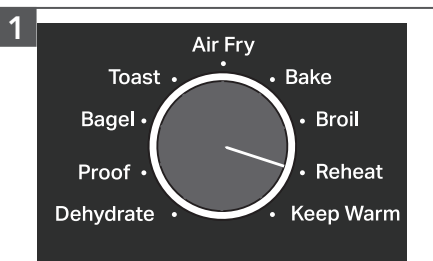




## UTILISER LA FONCTION REHEAT (RÉCHAUFFER)

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

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

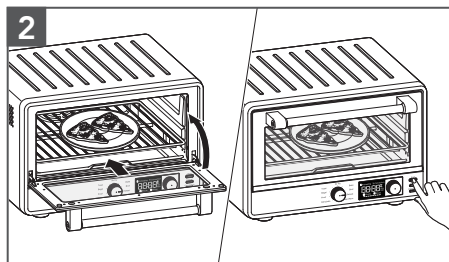


FRANÇAIS

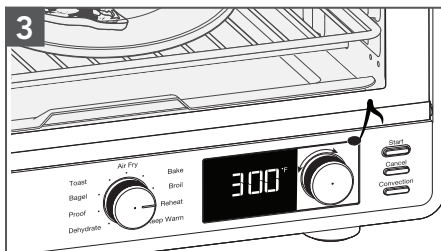
Placer le bouton de fonction sur Reheat (réchauffer).

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

Appuyer sur le bouton pour afficher la durée prééglée. La durée prééglée est de 15 minutes. Au besoin, faire 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 la friteuse à air s'éteint par elle-même.



# UTILISER LA FONCTION KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD)

## **⚠ AVERTISSEMENT**

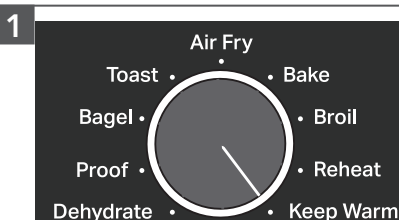
### **Risque d'empoisonnement alimentaire**

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

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

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

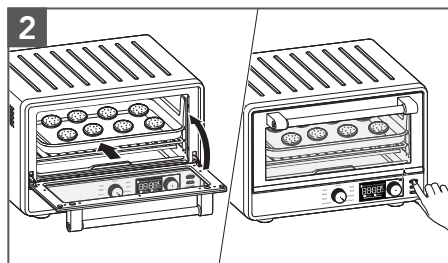
Le ventilateur de convection peut être allumé en appuyant sur le bouton Convection.



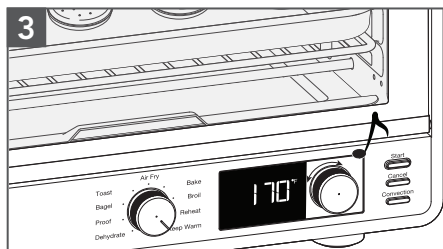
Tourner le bouton de fonction sur Keep Warm (maintien au chaud).

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

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



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.

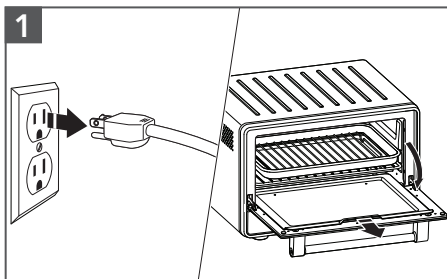


Lorsque le temps s'est complètement écoulé, le signal de fin retentit et la friteuse à air s'éteint par elle-même.



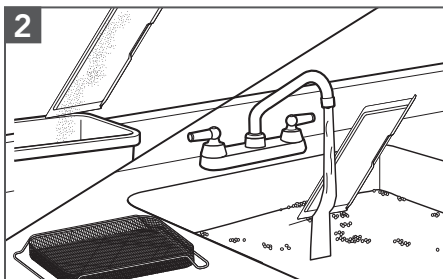
## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

**REMARQUE :** Laisser la friteuse à air et les accessoires refroidir complètement avant de les nettoyer.

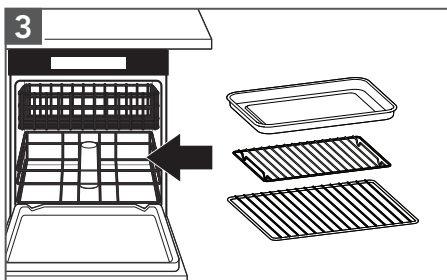


Débrancher la friteuse à air de la prise de courant.

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.

FRANÇAIS





# GUIDE DE DÉPANNAGE



## ⚠ AVERTISSEMENT

**Risque de choc électrique**

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

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

**Ne pas utiliser un adaptateur.**

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

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

Problème	Solution
Si le four ne se met pas en marche :	Vérifier que le four est branché dans une prise à 3 alvéoles reliée à la terre. Vérifier que le disjoncteur du circuit électrique fonctionne bien.
Si le problème ne peut être résolu :	Voir les sections « Garantie KitchenAid® et dépannage ». 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 KitchenAid® et dépannage ».
Si « PF » s’affiche à l’écran :	Le four affiche « PF » lorsqu’il est alimenté pour la première fois ou après une panne de courant. Si au moment de la coupure d’électricité, des aliments cuisaient dans le four, les jeter. Ils peuvent ne pas être complètement cuits.





# GARANTIE ET SERVICE

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

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

FRANÇAIS

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

**KitchenAid prendra en charge les éléments suivants à votre choix :**



Remplacement sans difficulté du four grille-pain. Voir la page suivante pour plus de détails concernant la procédure à suivre pour un dépannage, ou appeler le numéro sans frais 1 800 541-6390 du Centre eXpérience clientèle.  
OU

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

**KitchenAid ne paiera pas pour :**

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

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

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

SI CE PRODUIT NE FONCTIONNE PAS TEL QUE GARANTI, LE SEUL ET UNIQUE RECOURS DU CLIENT CONSISTE À EN OBTENIR LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT CONFORMÉMENT AUX TERMES DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. KITCHENAID ET KITCHENAID CANADA DÉCLINENT TOUTE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'un État à l'autre ou d'une province à l'autre.



## GARANTIE ET 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 four grille-pain cesse de fonctionner au cours de la première année suivant son acquisition, KitchenAid livrera gratuitement à votre porte un appareil de remplacement identique ou comparable et prendra les dispositions nécessaires pour que le four grille-pain d'origine nous soit retourné. L'appareil de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée d'un an.

Si le four grille-pain cesse de fonctionner durant la première année suivant son

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

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

### GARANTIE DE REMPLACEMENT SANS DIFFICULTÉ POUR LE CANADA

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

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

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

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

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

#### Aux États-Unis et à Porto Rico :

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

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

#### En dehors des États-Unis et de Porto Rico :

Consulter le revendeur KitchenAid local ou le détaillant auprès duquel le four grille-pain a été acheté pour obtenir la marche à suivre pour un dépannage.

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

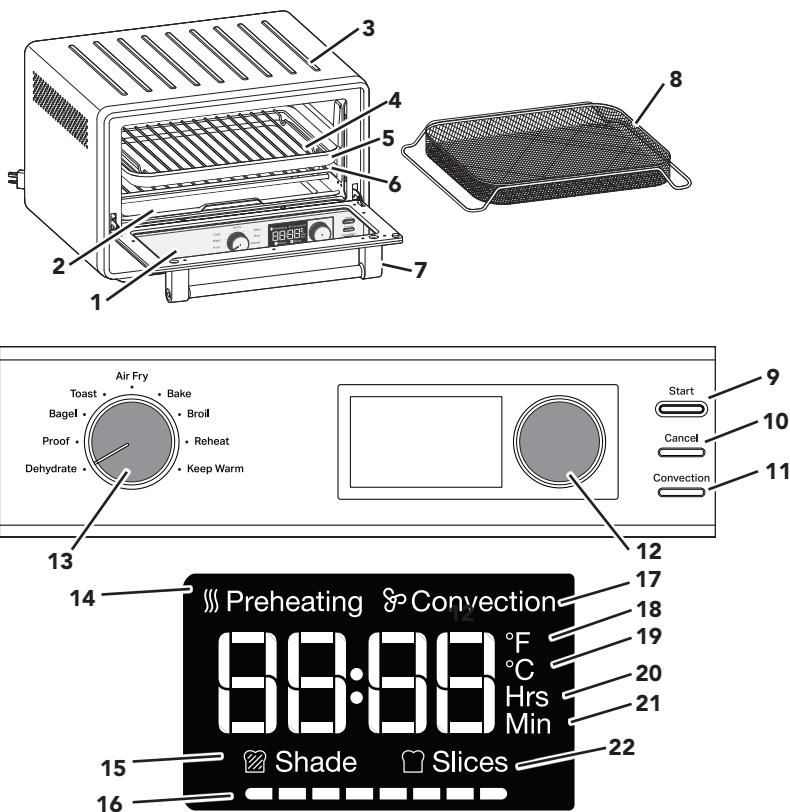
Composer sans frais le **1 800 807-6777**.

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

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



## PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS



- |    |   |    |  |
|----|---|----|--|
| 1  | Ventana de vidrio reforzado                                     | 11 | Convection (Convección): Modo del interruptor de temperatura |
| 2  | Bandeja para migas removible                                    | 12 | Perilla de temperatura/temporizador                          |
| 3  | Superficie de enfriamiento para la parrilla extraíble del horno | 13 | Perilla de modos: Selector de modos de cocción               |
| 4  | Parrilla asadora de acero cromado                               | 14 | Icono Preheating (precalentamiento)                          |
| 5  | Recipiente esmaltado  | 15 | Icono Shade (tono)   |
| 6  | Parrilla del horno de acero cromado                             | 16 | Gráfico de los números de tono                               |
| 7  | Manija de la puerta   | 17 | Icono Convection (convección)                                |
| 8  | Canasta Air Fry   | 18 | Icono de Fahrenheit  |
| 9  | Start (Iniciar): Inicia el modo de cocción seleccionado         | 19 | Icono de Celsius   |
| 10 | Cancel (Cancelar): Detiene el modo de cocción seleccionado      | 20 | Icono de horas   |
|    |   | 21 | Icono de minutos   |
|    |   | 22 | Icono 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.
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 de la freidora sin aceite en agua u otro líquido.
4. Se debe supervisar atentamente cuando cualquier electrodoméstico se utilice por niños o cerca de ellos.
5. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Espere a que se enfríe antes de colocar o quitar las piezas.
6. No utilice ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañado, si el electrodoméstico no ha funcionado correctamente, si se ha caído o si está dañado de alguna forma. Devuelva el aparato al lugar de servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios de acoplamiento no recomendados por parte del fabricante del aparato puede ocasionar heridas.
8. No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o mostrador ni que toque superficies calientes.
9. No lo coloque cerca ni encima de un quemador eléctrico o a gas que esté caliente ni en el interior de un horno caliente.
10. Deberá tenerse extremo cuidado cuando se mueva un aparato que contenga aceite caliente u otro líquido caliente.





## SEGURIDAD DEL PRODUCTO

11. Tenga extremo cuidado al sacar la parrilla asadora, la bandeja multiuso, la rejilla del horno o al desechar grasa caliente.
12. No deben insertarse en una freidora sin aceite alimentos demasiado grandes ni utensilios de metal, ya que pueden constituir un riesgo de incendio o de choque eléctrico.
13. Puede ocurrir un incendio si se cubre 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 aparato cuando esté en funcionamiento.
14. No lo limpie con estropajos de metal. Pueden desprenderse partes del estropajo y tocar piezas eléctricas, ocasionando un riesgo de choque eléctrico.
15. Deberá tenerse extremo cuidado cuando use recipientes fabricados con materiales que no sean de metal o de vidrio.
16. No guarde ningún material diferente de los accesorios recomendados por el fabricante en esta freidora sin aceite cuando no esté en uso.
17. No ponga ninguno de los siguientes materiales en la freidora sin aceite: papel, cartulina, plástico o similares.
18. 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.
19. Para desconectar, apague la freidora sin aceite con el botón Cancel (Cancelar) y luego quite el enchufe del contacto de pared.
20. No lo use al aire libre.
21. No dé al electrodoméstico un uso diferente de aquel para el cual fue diseñado.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Este producto está diseñado únicamente para uso doméstico.

### REQUISITOS ELÉCTRICOS

#### **ADVERTENCIA**



#### **Peligro de Choque Eléctrico**

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

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

**No use un adaptador.**

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

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

**Tensión:** 120 VCA  
**Frecuencia:** 60 Hz  
**Vataje:** 1800 vatios

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

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

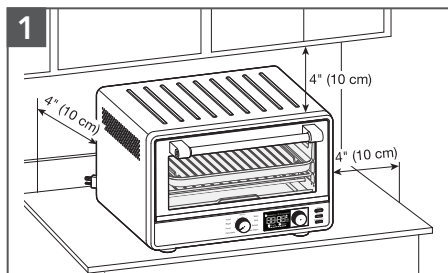
Deberá ubicar el cable de manera que no cuelgue sobre el mostrador ni la parte superior de la mesa, donde podría ser jalado por los niños o causar tropiezos accidentales.



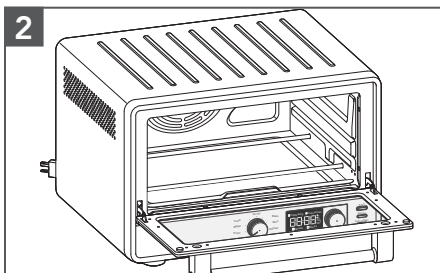


# CÓMO COMENZAR

Antes del primer uso, limpie todas las piezas y accesorios (consulte la sección "Cuidado y limpieza"). Coloque la freidora sin aceite 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 parrilla del horno con las ranuras para colocarla en las posiciones deseadas (consulte la sección "Posición de la parrilla de la freidora sin aceite").

## ⚠ ADVERTENCIA



### Peligro de Choque Eléctrico

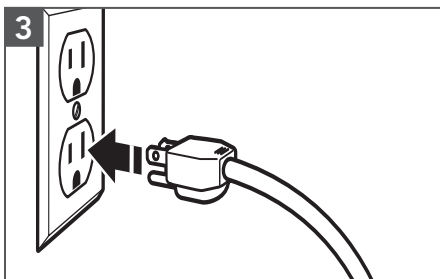
Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

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 freidora sin aceite ahora está lista para usar.

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





# CÓMO COMENZAR

## RECOMENDACIONES DE TIEMPO: FUNCIÓN AIR FRY (FREÍDO SIN ACEITE)

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

ESPAÑOL

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

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

## FUNCIONES DE COCCIÓN

### PREHEATING (PRECALENTAMIENTO)

Es importante precalentar la freidora sin aceite para obtener resultados consistentes y parejos. Una vez que seleccione el modo de cocción deseado y cualquier otra configuración, presione START (Iniciar).

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

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

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

### CONVECTION (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 (Freído 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	Temperatura prefijada °C (°F)	Rango de temperatura °C (°F)	Tiempo prefijado (min.)	Rango de tiempo	Elementos que funcionan
Dehydrate (Deshidratar)	1 - 2	150 °F (66 °C)	80 °F-180 °F (27 °C-82 °C)	6 horas	1 min - 12 horas	2 inferior; convección de alta velocidad
Proof (Leudar)	1	90 °F (32 °C)	80 °F-100 °F (27 °C-38 °C)	30	1 min - 1 hora	2 inferior
Air Fry (Freído sin aceite)	2	400 °F (205 °C)	150 °F-450 °F (66 °C-232 °C)	17	1 min - 1 hora	2 superior, 2 inferior; convección de alta velocidad
Bake (Hornear)	2	350 °F (176 °C)	150 °F-450 °F (66 °C-232 °C)	30	1 min - 2 horas	2 superior, 2 inferior, convección disponible
Broil (Asar)	2	450 °F (232 °C)	350 °F (176 °C) 450 °F (232 °C)	8	1 min - 30 min	2 superior, convección disponible
Reheat (Recalentar)	2	300 °F (149 °C)	150 °F-450 °F (66 °C-232 °C)	15	1 min - 2 horas	2 superior, 2 inferior, convección disponible
Keep Warm (Mantener caliente)	2	170 °F (77 °C)	150 °F-450 °F (66 °C-232 °C)	1 hora	1 min - 2 horas	2 inferior, convección disponible

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 prefijado	Rango de tonos (de tenue a oscuro)	Rodajas prefijadas	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

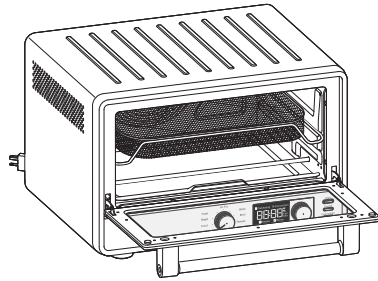




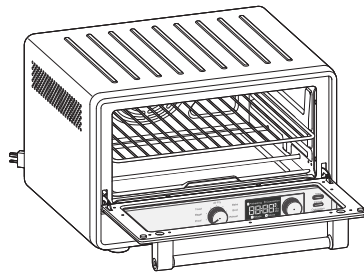


## POSICIÓN DE LA PARRILLA PARA EL AIR FRY (FREÍDO SIN ACEITE)

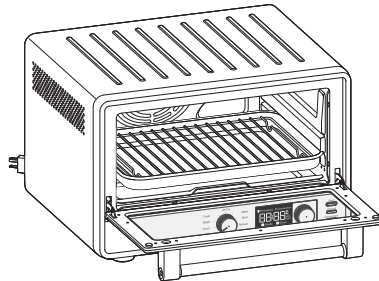
Posición de la parrilla para el Air Fry (Freído sin aceite)



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



ESPAÑOL



## USO DE LA FUNCIÓN DEHYDRATE (DESHIDRATAR)

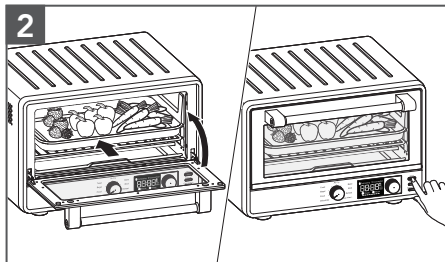
La opción Dehydrate (Deshidratar) se utiliza para eliminar la humedad del contenido de vegetales y frutas para secarlos y preservarlos.



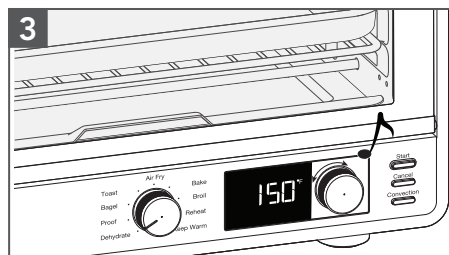
Coloque la perilla de funciones en Dehydrate (Deshidratar).

Se mostrará la temperatura prefijada 150 °F (66 °C). Si lo desea, gire la perilla para cambiarla.

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" (Iniciar) para iniciar el ciclo.



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

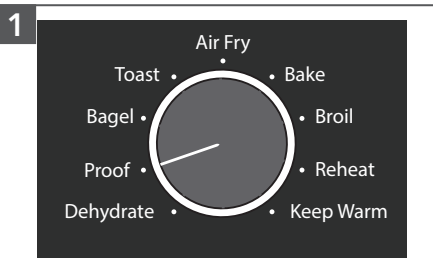
**IMPORTANTE:** Use siempre guantes de cocina al extraer las bandejas o parrillas.



## USO DE LA FUNCIÓN PROOF (LEUDAR)

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

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

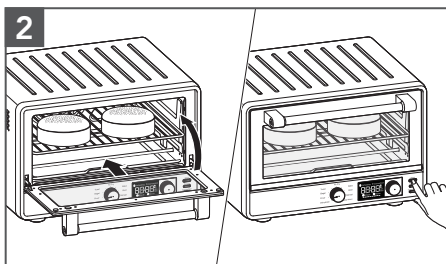


Coloque la perilla de funciones en Proof (Leudar).

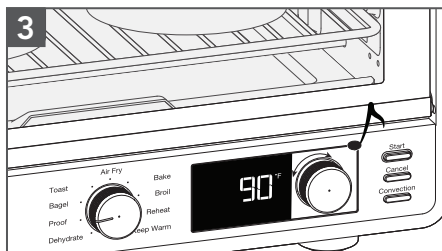
Se mostrará la temperatura prefijada 90 °F (32 °C). Si lo desea, gire la perilla para cambiarla.

Presione la perilla para mostrar el tiempo prefijado. El tiempo prefijado es de 30 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" (Iniciar) para iniciar el ciclo.



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






## USO DE LA FUNCIÓN BAGEL (ROSCA)

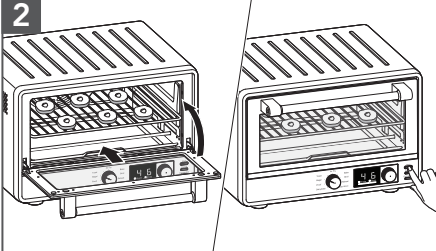
En el modo Bagel (Rosca), el horno distribuye la potencia entre los calentadores superior e inferior para darle un dorado agradable a la parte superior de las roscas cortadas y, a su vez, calentar la parte externa.

**1**



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

**2**



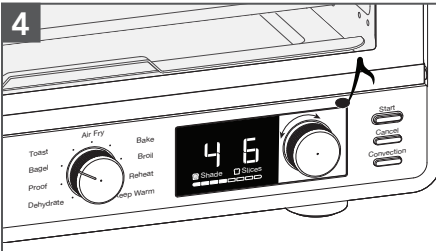
Abra la puerta y coloque los alimentos en el centro de la parrilla. Cierre la puerta.

**3**



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

**4**



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



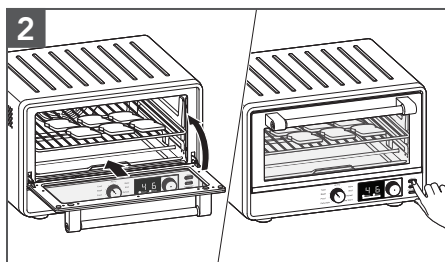


## USO DE LA FUNCIÓN TOAST (TOSTAR)

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

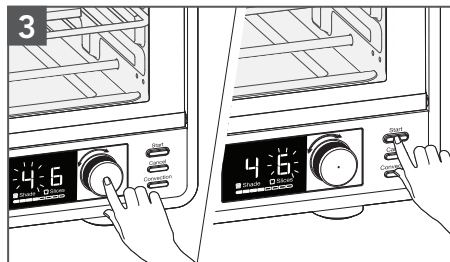


1 Coloque la perilla de funciones en Toast (Tostar). Se mostrará el tono y las rodajas.



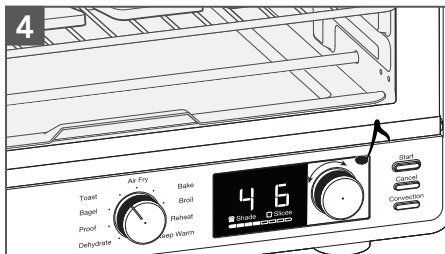
2 Abra la puerta y coloque los alimentos en el centro de la parrilla. Cierre la puerta.

ESPAÑOL



3 El icono de tono comenzará a parpadear. Si lo desea, gire la perilla para cambiarlo. Presione la perilla para seleccionar las rodajas. El icono de rodajas comienza a parpadear. Si lo desea, gire la perilla para ajustar el número de rodajas.

Presione "Start" (Iniciar) para iniciar el ciclo.



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





## USO DE LA FUNCIÓN AIR FRY (FREÍDO SIN ACEITE)

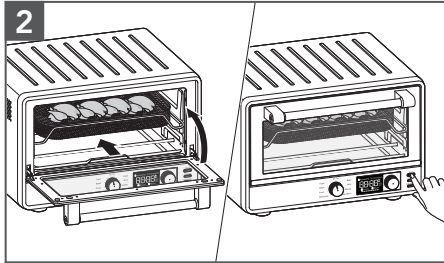
La función Air Fry (Freído sin aceite) usa una combinación de elementos calentadores y de aire caliente para preparar comidas crocantes.



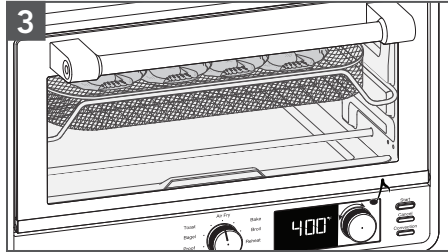
1 Coloque la perilla de funciones en Air Fry (Freído sin aceite).

Se mostrará la temperatura prefijada 400 °F (204 °C). Si lo desea, gire la perilla para cambiarla.

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



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



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





## USO DE LA FUNCIÓN BAKE (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).

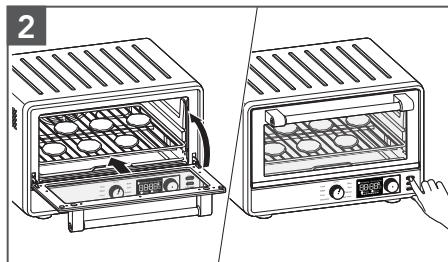


1 Coloque la perilla de funciones en Bake (Hornear).

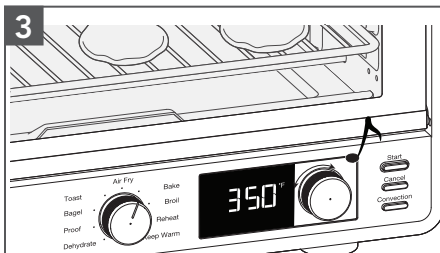
Se mostrará la temperatura prefijada 350 °F (176 °C). Si lo desea, gire la perilla para cambiarla.

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

ESPAÑOL



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



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





## USO DE LA FUNCIÓN BROIL (ASAR)

Cuando se seleccione la función Broil (Asar), solamente se calentarán los elementos superiores. Use la bandeja 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 Keep Warm (Mantener Caliente).

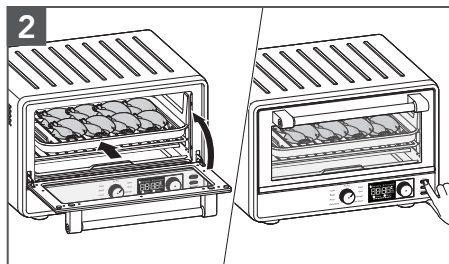
El ventilador de convección se puede encender o apagar al presionar el botón Convection (Convección).



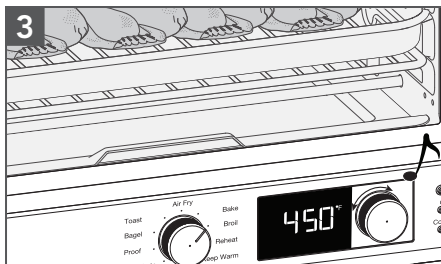
Coloque la perilla de funciones en Broil (Asar).

Se mostrará la temperatura prefijada 450 °F (232 °C). Si lo desea, gire la perilla para cambiarla.

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



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



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



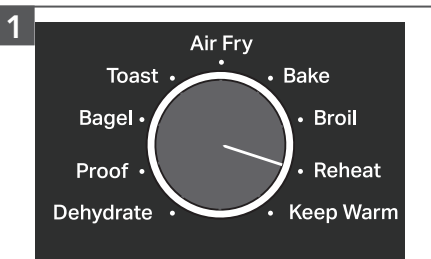




## USO DE LA FUNCIÓN REHEAT (RECALENTAR)

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

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

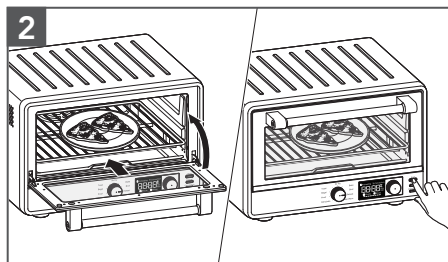


Coloque la perilla de funciones en Reheat (Recalentar).

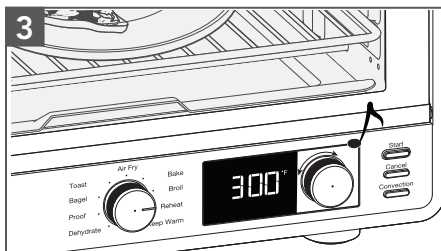
Se mostrará la temperatura prefijada 300 °F (149 °C). Si lo desea, gire la perilla para cambiarla.

Presione la perilla para mostrar el tiempo prefijado. El tiempo prefijado es de 15 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" (Iniciar) para iniciar el ciclo.



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

# USO DE LA FUNCIÓN KEEP WARM (MANTENER CALIENTE)

## ⚠️ ADVERTENCIA

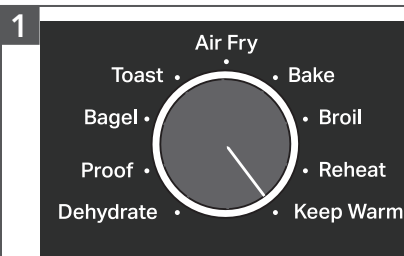
### Peligro de Intoxicación Alimentaria

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

**No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.**

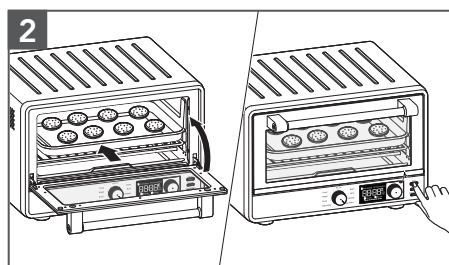
En el modo Keep Warm (Mantener caliente), el horno distribuye la potencia entre los calentadores inferiores para mantener el alimento caliente después de la cocción, para servirlo caliente.

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

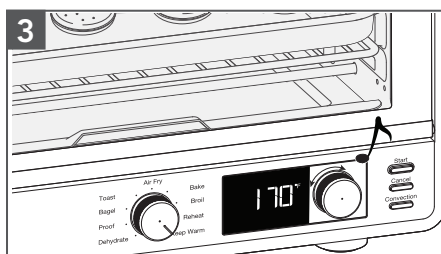


Coloque la perilla de funciones en Keep Warm (Mantener caliente). Se mostrará la temperatura prefijada 170 °F (77 °C). Si lo desea, gire la perilla para cambiarla.

Presione la perilla para mostrar el tiempo prefijado. El tiempo prefijado es de 1 hora. 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" (Iniciar) para iniciar el ciclo.

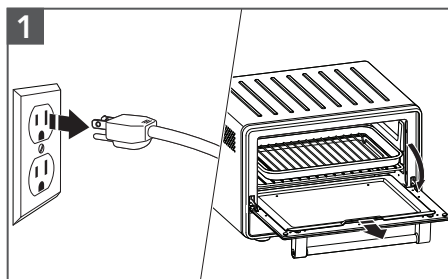


Cuando haya pasado el tiempo, sonará la señal de término y la freidora sin aceite se apagará automáticamente.



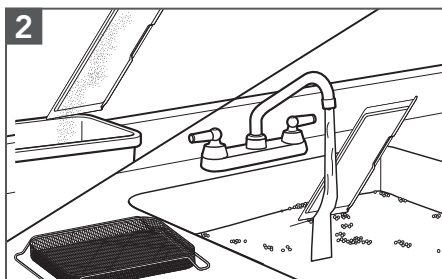
## CUIDADO Y LIMPIEZA

**NOTA:** Espere a que la freidora sin aceite y los accesorios se enfríen por completo antes de la limpieza.

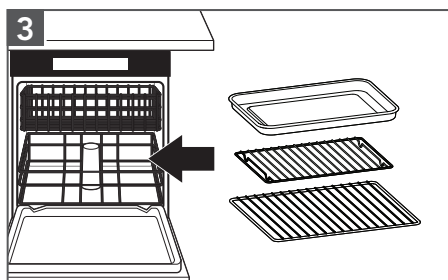


Desenchufe la freidora sin aceite del tomacorriente.

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



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



Si bien las siguientes piezas son aptas para lavavajillas, se recomienda lavarlas a mano. Parrilla del horno, bandeja multiuso 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 meticulosamente.

**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.

ESPAÑOL



# GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

**ADVERTENCIA**

Peligro de Choque Eléctrico

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

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

**No use un adaptador.**

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

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

Problema	Solución
Si el horno no inicia:	<p>Revise que el horno esté enchufado en un contacto con conexión a tierra de 3 terminales.</p> <p>Revise si el fusible de la caja de disyuntores que va al horno está funcionando adecuadamente.</p>
Si no se puede corregir el problema:	Consulte las secciones de "Garantía y servicio de KitchenAid®". No devuelva 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 Centígrados (°C).
Los elementos de cocción superiores están al rojo vivo, pero no sucede eso con los elementos de cocción inferiores:	Los elementos de cocción superiores tienen mayor potencia para un mejor dorado. Los elementos inferiores están encendidos, pero tal vez no estén al rojo vivo como los elementos superiores. Esto es normal y su 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 de KitchenAid®.
Si aparece "PF" en la pantalla:	Aparecerá "PF" en el horno cuando se encienda por primera vez o si se produce un corte de corriente. Si la función de cocción estaba funcionando, deseche la comida; es posible que no se haya cocinado de la manera apropiada.






# GARANTÍA Y SERVICIO

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

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

<b>Duración de la garantía:</b> Un año de garantía completa a partir de la fecha de compra.	
	<b>KitchenAid pagará por lo siguiente, a su elección:</b> Reemplazo sin dificultades de su horno para mostrador. Consulte la página siguiente para obtener detalles acerca de cómo obtener servicio técnico o llame sin cargo a nuestro Customer eXperience Center <b>1-800-541-6390</b> . O BIEN El costo de las piezas de repuesto y de la mano de obra de reparación para corregir los defectos de los materiales y de la mano de obra. El servicio deberá ser brindado por un centro de servicio autorizado por KitchenAid.
	<b>KitchenAid no pagará por:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>A.</b> Reparaciones cuando su horno para mostrador haya sido utilizado para fines ajenos al uso doméstico normal de una sola familia.</li> <li><b>B.</b> Daños causados por accidente, alteración, uso indebido o abuso.</li> <li><b>C.</b> Cualquier gasto de envío o manipulación para llevar el horno para mostrador a un centro de servicio autorizado.</li> <li><b>D.</b> Piezas de repuesto o costos de mano de obra para los accesorios del horno para mostrador utilizados fuera de los 50 estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.</li> </ul>
<b>EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE RECURSOS</b> LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUIDAS EN LA MEDIDA QUE CORRESPONDA LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD O DE IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR, QUEDAN EXCLUIDAS EN LA MEDIDA EN QUE ESTÉ PERMITIDO POR LEY. TODA GARANTÍA IMPLÍCITA QUE SEA IMPUESTA POR LEY SERÁ LIMITADA A UN AÑO O AL PERÍODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LEY. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ACERCA DE CUÁNTO DEBE DURAR UNA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O DE IDONEIDAD, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ARRIBA MENCIONADAS PUEDEN NO APLICARSE EN SU CASO. SI ESTE PRODUCTO NO FUNCIONA COMO SE HA GARANTIZADO, EL ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO DEL CLIENTE SERÁ EL DE REPARARLO O REEMPLAZARLO SEGÚN LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA LIMITADA. KITCHENAID Y KITCHENAID CANADA NO SE RESPONSABILIZARÁN POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y puede que también tenga otros derechos que varíen de un estado a otro o de una provincia a otra.	

ESPAÑOL





## GARANTÍA 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 horno para mostrador presentara alguna falla durante el primer año de compra, KitchenAid se encargará de entregar un reemplazo idéntico o comparable a su domicilio sin cargo y arreglará la devolución del horno para mostrador original a nosotros. La unidad de reemplazo estará también cubierta por nuestra garantía limitada de un año.

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

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

Tenga a mano el recibo de compra original cuando llame. Se requerirá el comprobante de compra para iniciar un proceso de reclamo. Proporcione al consultor su dirección de envío completa (no números de casillas de correo).

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

### GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES: CANADÁ

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

Si su horno para mostrador fallara durante el primer año de propiedad, simplemente llame a nuestro Customer eXperience Center al

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

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

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

#### En los Estados Unidos y Puerto Rico:

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

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

#### Fuera de los Estados Unidos y Puerto Rico:

Consulte a su distribuidor local de KitchenAid o a la tienda donde compró el horno para mostrador para obtener información sobre el servicio técnico.

#### Para obtener información acerca del servicio en Canadá:

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

#### Para obtener información acerca del servicio en México:

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






# GARANTÍA Y SERVICIO

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

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

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

ESPAÑOL





## GARANTÍA Y SERVICIO

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

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

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

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

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

#### Derechos del Beneficiario / Titular:

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

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

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

#### Nota importante:

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







# GARANTÍA Y SERVICIO

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

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

ESPAÑOL

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

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

### Para hacer efectiva esta garantía:

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





# GARANTÍA Y SERVICIO

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

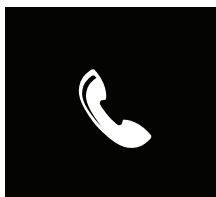
®/™ ©2020 KitchenAid. Todos los derechos reservados. Usado bajo licencia en Canadá.







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<sup>®</sup>**

®/™ ©2020 KitchenAid. All rights reserved. Used under license in Canada.

Tous droits réservés. Utilisé sous licence au Canada.

Todos los derechos reservados. Usada en Canadá bajo licencia.

