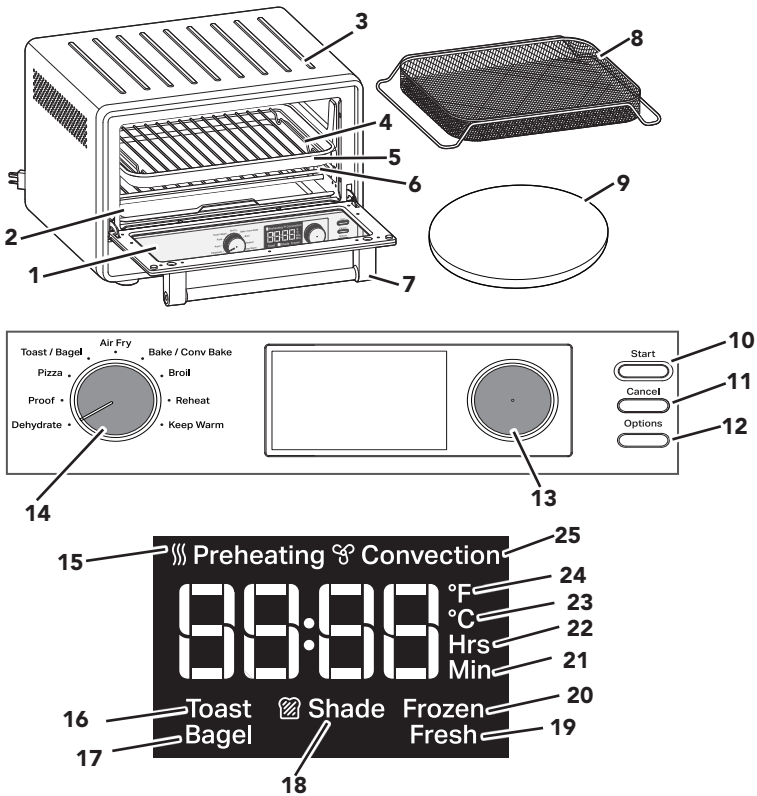


KitchenAid

COUNTERTOP OVEN HORNO PARA MOSTRADOR KCO128



PARTS AND FEATURES



- | | |
|---|-------------------------------------|
| 1 Toughened Glass Window | 14 Mode Knob: Cooking Mode Selector |
| 2 Removable Crumb Tray | 15 Preheating Icon |
| 3 Cool Down Surface for Removable Oven Rack | 16 Toast Icon |
| 4 Chrome-plated Steel Broiling Rack | 17 Bagel Icon |
| 5 Enamel-coated Pan | 18 Shade Icon |
| 6 Chrome-plated Steel Oven Rack | 19 Fresh Icon |
| 7 Door Handle | 20 Frozen Icon |
| 8 Air Fry Basket | 21 Minutes Icon |
| 9 Pizza Stone | 22 Hours Icon |
| 10 Start: Start Selected Cooking Mode | 23 Celsius Icon |
| 11 Cancel: Stops Selected Cooking Mode | 24 Fahrenheit Icon |
| 12 Options | 25 Convection Icon |
| 13 Temperature/Timer Knob | |

NOTE: Press and hold the Options 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. Misuse of appliance may result in personal injury.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against risk of electrical shock, do not put cord, plugs, or any parts of the Countertop Oven in water or other liquid.
4. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
5. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest Authorized Service Facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
6. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the KitchenAid, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
7. The use of accessories/attachments not recommended or sold by KitchenAid may cause fire, electrical shock, or injury to persons.
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 Multipurpose Pan, Oven Rack, or disposing of hot grease.
12. Oversize foods or metal utensils must not be inserted in a Countertop Oven as they may create a fire or risk of electric shock.

PRODUCT SAFETY

13. A fire may occur if Countertop Oven is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation.
Do not store any item on top of the appliance when in operation.
14. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
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 KitchenAid recommended accessories, in this Countertop Oven when not in use.
17. Do not place any of the following materials in the Countertop Oven: Paper, cardboard, plastic, or anything similar.
18. Do not cover crumb drawer or any part of the Countertop Oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
19. To disconnect, turn the Countertop Oven off by pressing Cancel button, then remove plug from wall outlet.
20. Do not use the appliance outdoors.
21. Do not use appliance for other than intended use.
22. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
23. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
24. Refer to the "Care and Cleaning" section for instructions on cleaning the surfaces in contact with food.
25. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This product is designed for household use only.



CAUTION: Surface may get hot during use.

⚠ 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: 220 V~

Frequency: 50 Hz

Power: 1650 W

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

Do not modify the plug in any way.

Do not use an adapter.

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

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

ELECTRICAL EQUIPMENT WASTE DISPOSAL

Disposal of packing material

The packing material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol . The various parts of the packing must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

Scrapping the product

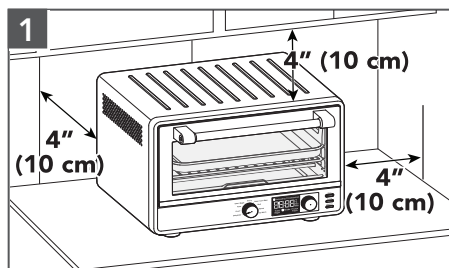
- By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.



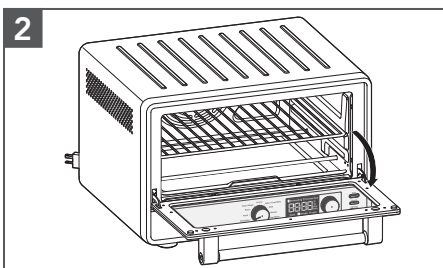
- The symbol  on the product or documentation indicates that it may not be treated like normal household waste, but must be disposed of in accordance with current local legislation and regulations for this type of waste.

GETTING STARTED

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



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



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

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

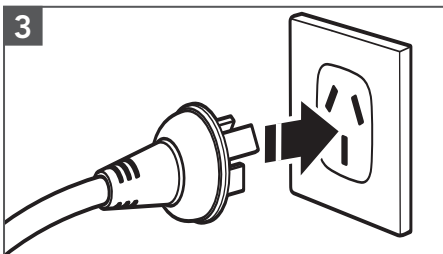
Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

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



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

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

GETTING STARTED

TIME RECOMMENDATION - AIR FRY FUNCTION

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

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

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

COOKING FUNCTIONS

PREHEATING

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

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

CONVECTION

The convection fan is controlled by the Options button. Pushing the Options button will toggle the fan on or off for Bake. 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 Options button.

COOKING FUNCTIONS

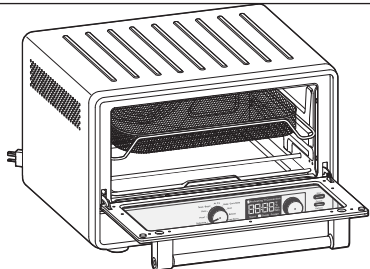
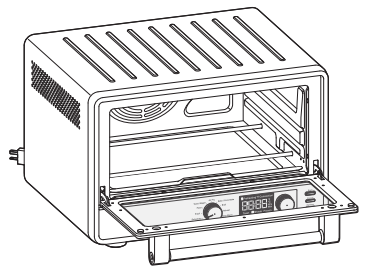
COOKING FUNCTION	RECOMMEND RACK POSITION	PRESET TEMP.	TEMPERATURE RANGE	PRESET TIME	PREHEAT
Dehydrate	Upper/Lower	150°F (66°C)	80–180°F (27–82°C)	6 hours	-
Proof	Lower	90°F (32°C)	75–90°F (24–32°C)	30 minutes	-
Air Fry	Lower	400°F (204°C)	150–450°F (66–232°C)	17 minutes	Auto
Bake	Lower	350°F (177°C)	150–450°F (66–232°C)	30 minutes	Auto
Broil	Upper	400°F (204°C)	350–400°F (177–204°C)	8 minutes	Auto
Reheat	Lower	300°F (149°C)	150–450°F (66–232°C)	15 minutes	-
Keep Warm	Lower	170°F (77°C)	150–450°F (66–232°C)	1 hour	-
Frozen Pizza	Lower	400°F (204°C)	150–450°F (66–232°C)	17 minutes	Auto
Fresh Pizza	Lower	450°F (232°C)	150–450°F (66–232°C)	15 minutes	Auto w/ stone

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

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

TOASTING FUNCTIONS	RECOMMEND RACK POSITION	PRESET SHADE	SHADE RANGE (LIGHT TO DARK)	ELEMENTS RUN
 Toast	Lower	4	1-8	Runs 4 elements
 Bagel	Lower	4	1-8	Runs 4 elements

COUNTERTOP OVEN RACK POSITION

Bottom rack position for Air Fry, Bake, Dehydrate, Keep Warm, Pizza, Proof, Reheat	
Top rack position for Broil, Dehydrate	

USING THE DEHYDRATE FUNCTION

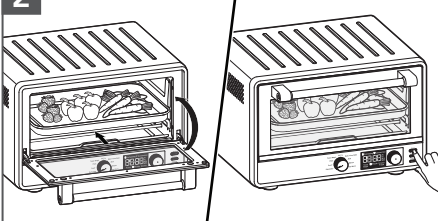
Dehydrate option is to remove moisture content from veggies or fruits to dry and preserve them.

1



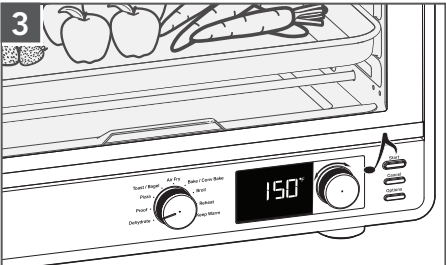
Set the Mode Knob to Dehydrate.
 The preset temperature 150°F will be shown.
 If desired, rotate knob to adjust.
 Press the Knob to show preset time. The preset time is 6 hours. If desired, rotate knob to adjust.

2



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

USING THE DEHYDRATE FUNCTION

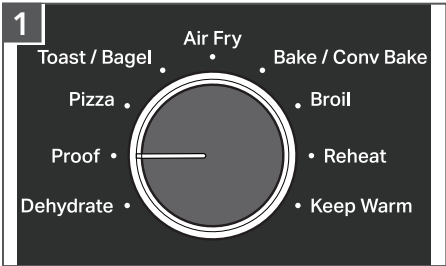


When the time has elapsed, the end signal will sound and the Countertop Oven will shut off automatically.

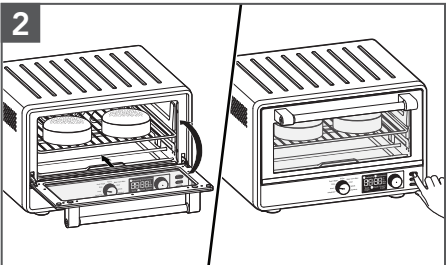
IMPORTANT: Always use oven mitts when removing pans or racks.

USING THE PROOF FUNCTION

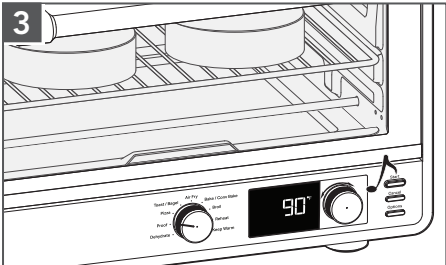
The Proof function maintains a warm environment useful for rising yeast. Use for dough. To speed up bread proofing. With a range of 75-90°F temperature and lower heating elements, this setting can be used to accelerate bread proofing (rising).



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



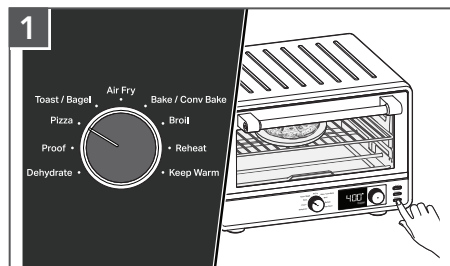
Open the door and place the food on the center of the rack. Close the door. Press Start to start the cycle.



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

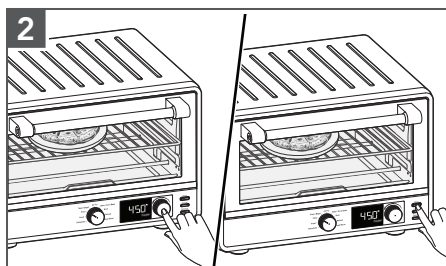
USING THE PIZZA (FROZEN/FRESH) FUNCTION

The Pizza function distributes power to the top and bottom heating elements to maintain the desired Oven temperature to cook homemade or Frozen pizza.

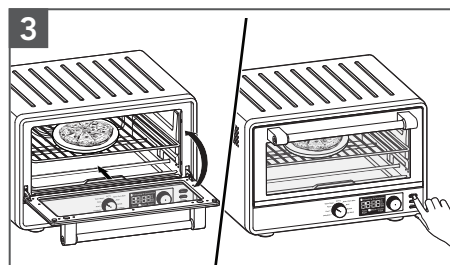


Set the Mode Knob to Pizza.

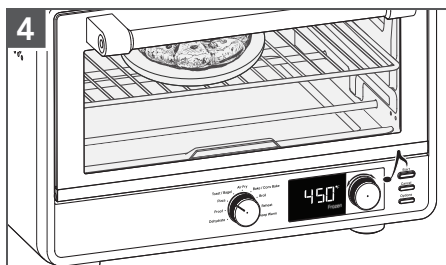
The default mode is Frozen. To cook Fresh pizza, select the Options button to toggle to Fresh.



The preset temperatures are 400°F (204°C) for Frozen and 450°F (232°C) for Fresh pizza. If desired, rotate the knob to adjust. Press the Knob to show preset time. The preset times are 17 minutes for Frozen and 15 minutes for Fresh pizza. If desired, rotate knob to adjust.



Place the Pizza Stone in the Oven while the oven is preheating. Once the oven is preheated, take out the Pizza Stone and place pizza on the stone. Insert back into the oven. Close the door. Press Start to start the cycle.



When the time has elapsed, the end signal will sound and the Countertop oven will shut off automatically. If cooking another Pizza, please make sure to preheat the Pizza Stone again.

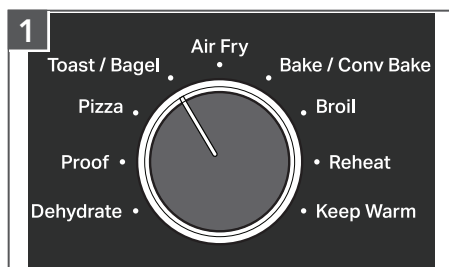
Tips when using Pizza Function:

- When using Fresh pizza mode, recommend to preheat the oven (with Pizza Stone inside) for full time. If cooking multiple pizzas, recommend to always preheat the oven and stone again for optimal results.
- Results may vary with different doughs, ingredients, and brands. For frozen pizzas, it is recommended to follow time and temperature directions included on the food packaging.
- Thick crust, self-rising, or deep-dish pizzas may require longer cooking times.

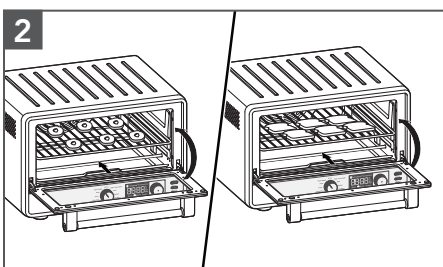
USING THE TOAST OR BAGEL FUNCTION

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

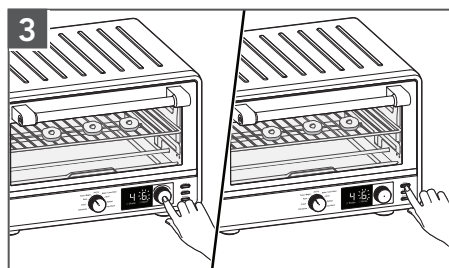
In Bagel mode, the oven distributes power between the top and bottom heating elements to nicely brown the top of cut bagels while gently warming the outside.



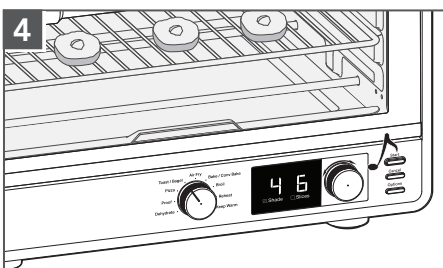
Set the Mode Knob to Toast/Bagel. Mode and Shade will be shown on right screen.



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



Toast option will be default. Press Options button to switch to Bagel option. The Shade Icon will be flashing. Rotate the knob to adjust shade 1 (lowest) to 8 (highest). Press Start to start the cycle.



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

USING THE AIR FRY FUNCTION

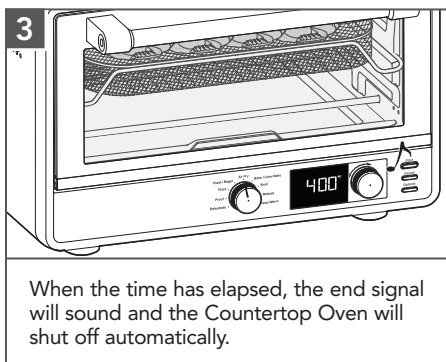
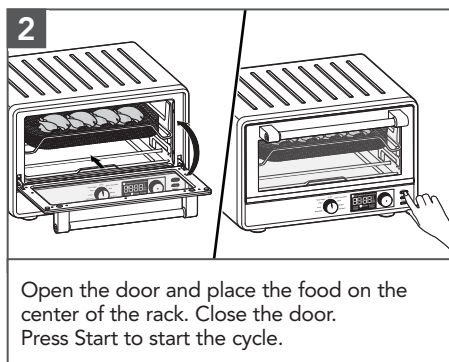
The Air Fry function uses a combination of hot air and heating elements to prepare crispy foods.



Set the Mode Knob to Air Fry.
The preset temperature 400°F will be shown. If desired, rotate knob to adjust.

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

USING THE AIR FRY FUNCTION



USING THE BAKE FUNCTION

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

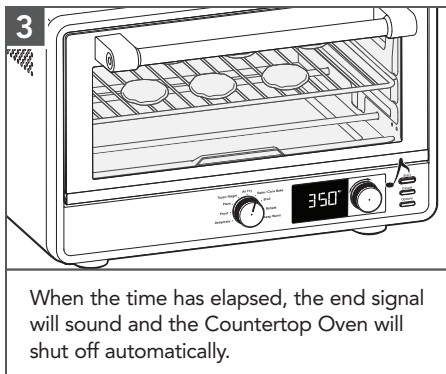
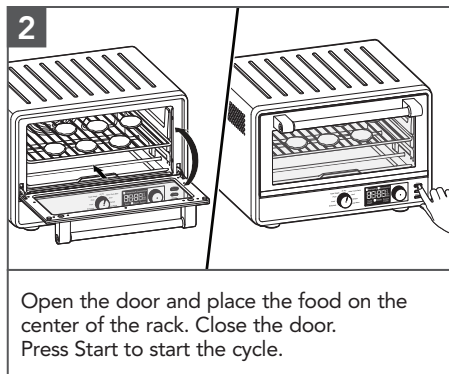
The convection fan can be turned on or off by pressing the Convection button.



Set the Mode Knob to Bake/Conv Bake.

The preset temperature 350°F will be shown. If desired, rotate knob to adjust.

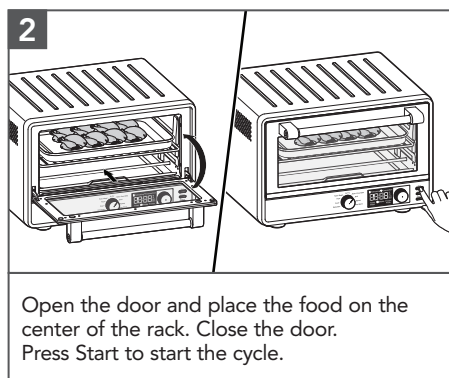
Press the knob to show preset time. The preset time is 30 minutes. If desired, rotate knob to adjust.



USING THE BROIL FUNCTION

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

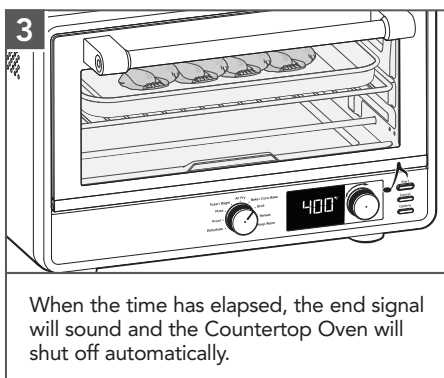
The convection fan can be turned on or off by pressing the Convection button.



Set the Mode Knob to Broil.

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

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



USING THE REHEAT FUNCTION

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

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

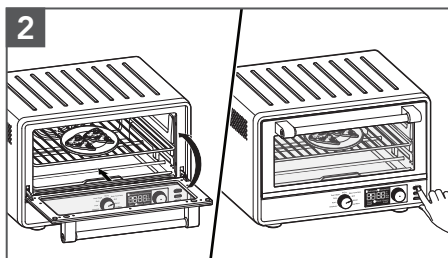


Set the Mode Knob to Reheat.

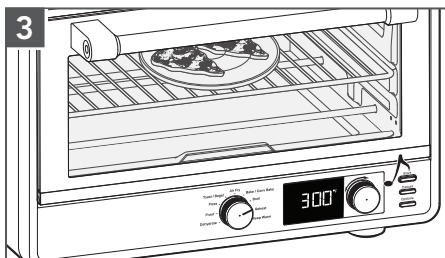
The preset temperature 300°F will be shown. If desired, rotate knob to adjust.

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

USING THE REHEAT FUNCTION



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



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

USING THE 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.

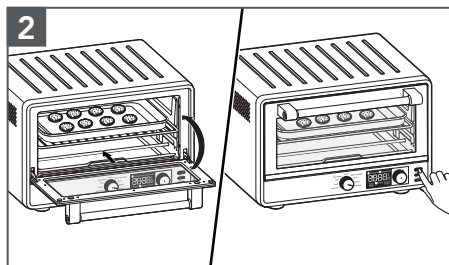


Set the Mode Knob Keep Warm.

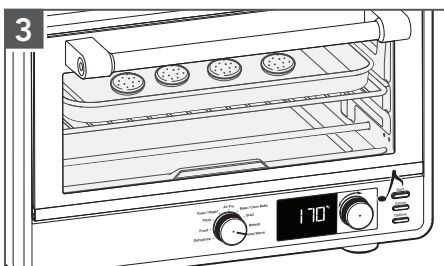
The preset temperature 170°F will be shown. If desired, rotate knob to adjust.

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.

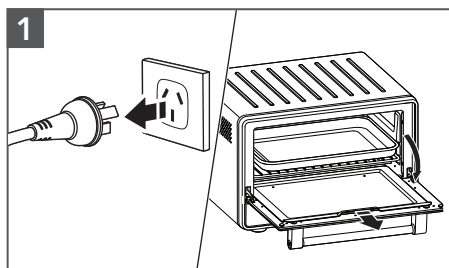


When the time has elapsed, the end signal will sound and the Countertop Oven will shut off automatically.

CARE AND CLEANING

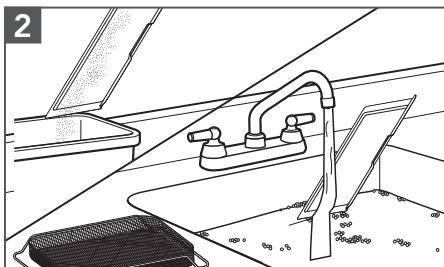
IMPORTANT: Allow the appliance to cool completely before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.

IMPORTANT: Caring for a Pizza Stone only requires brushing off the surface of dried crumbs or food particles after baking. There is no water, soap or scrubbing required. Wait until the Pizza Stone has completely cooled, then brush off excess food particles and return to storage. Keep in mind over time the Pizza Stone will likely develop some discoloration or staining – this is a result of normal usage.

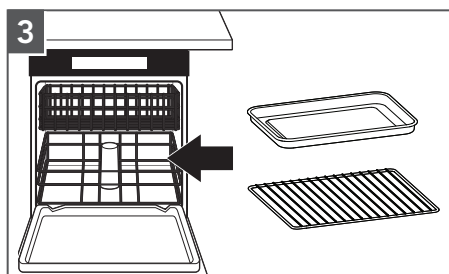


Unplug the Countertop Oven from the outlet.

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 dishwasher-safe, but hand washing is recommended: Oven Rack and Multipurpose pan.

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

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

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

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

⚠ WARNING

Electrical Shock Hazard



Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

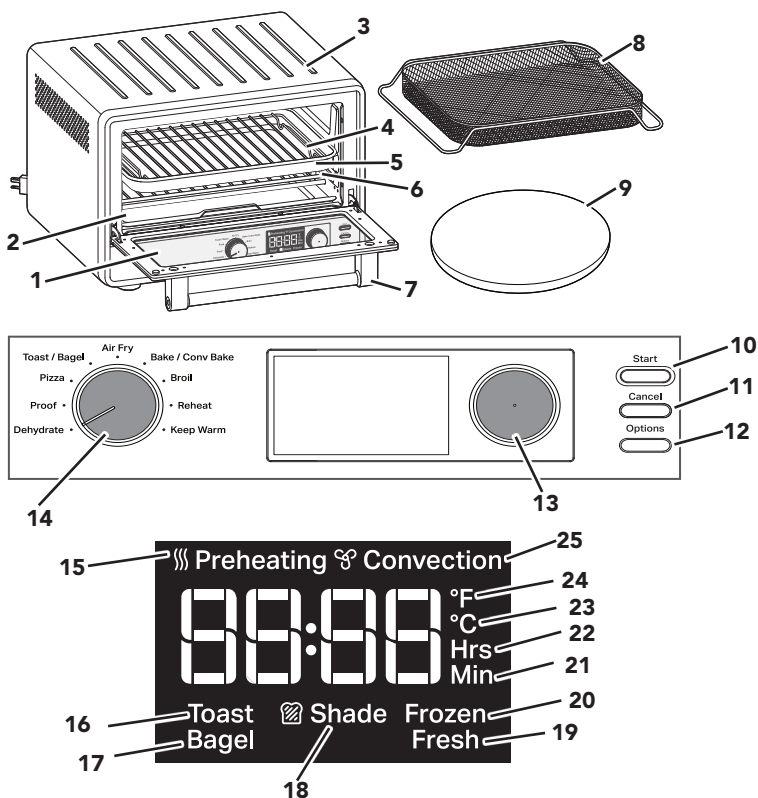
Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

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

PROBLEM	SOLUTION
If the oven fails to start	Check to see if the oven is plugged into a grounded 3 prong outlet.
	Check to see if the fuse in the circuit breaker box to the oven is in working order.
If the problem cannot be corrected	See the "Warranty and Service" sections. Do not return the Countertop Oven to the retailer – retailers do not provide service.
If the wrong temperature unit is displayed	Press and hold the Options 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 Countertop Oven is working properly.
If "E1 or E2" flashes on the display and a chime sounds	The NTC Sensor may not be working. This issue can not be corrected. Please see the "Warranty and Service" sections.
If "PF" is shown on the display	The oven will display "PF" when it is 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.

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS



- | | | | |
|----|---|----|---|
| 1 | Ventana de vidrio reforzado | 13 | Perilla de temperatura/temporizador |
| 2 | Bandeja para migas removible | 14 | Perilla de modos: Selector de modo de cocción |
| 3 | Superficie de enfriamiento para la parrilla extraíble del horno | 15 | Icono de Preheating (Precalentamiento) |
| 4 | Parrilla asadora de acero cromado | 16 | Icono de Toast (Tostar) |
| 5 | Recipiente esmaltado | 17 | Icono de Bagel (Rosca) |
| 6 | Parrilla del horno de acero cromado | 18 | Icono de Shade (Tono) |
| 7 | Manija de la puerta | 19 | Icono de Fresh (Fresco) |
| 8 | Canasta para freír sin aceite | 20 | Icono de Frozen (Congelado) |
| 9 | Piedra para pizza | 21 | Icono de Minutes (Minutos) |
| 10 | Start (Inicio): Iniciar el modo de cocción seleccionado | 22 | Icono de Hours (Horas) |
| 11 | Cancel (Cancelar): Detiene el modo de cocción seleccionado | 23 | Icono de Celsius |
| 12 | Opciones | 24 | Icono de Fahrenheit |
| | | 25 | Icono de Convection (Convección) |

NOTA: Mantenga presionado el botón Options (Opciones) 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

Para la utilización de electrodomésticos eléctricos es importante seguir en todo momento y observar las precauciones e instrucciones de seguridad que siguen:

1. Lea todas las instrucciones. El uso indebido de un electrodoméstico puede dar como resultado lesiones personales.
2. No toque las superficies calientes. Use las manijas o las perillas.
3. Para protegerse contra el riesgo de descargas eléctricas, no coloque el cable, los enchufes ni otras partes del horno para mostrador en agua u otro líquido.
4. Este electrodoméstico no se diseñó para ser usado por personas (incluidos niños) con capacidad física, sensorial o mental reducida, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad les brinde supervisión o instrucciones relativas al uso del electrodoméstico.
5. No utilice ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañado, si el electrodoméstico no ha funcionado correctamente, si se ha caído o si está dañado de alguna forma. Devuelva el aparato al lugar de servicio técnico autorizado más cercano para la inspección, la reparación o el ajuste eléctrico o mecánico.
6. Si se ha dañado el cable de suministro de energía, deberá ser reemplazado por el KitchenAid, el agente de servicio o una persona similarmente calificada con el fin de evitar riesgos.
7. El uso de aditamentos/accesorios no recomendados ni vendidos por KitchenAid puede provocar un incendio, choque eléctrico o lesión a las personas.
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 electrodoméstico que contenga aceite caliente u otro líquido caliente.

SEGURIDAD DEL PRODUCTO

11. Extremar las precauciones al retirar la bandeja multiuso, la parrilla del horno o al desechar la grasa caliente.
12. No deben insertarse en un Horno para mostrador alimentos demasiado grandes ni utensilios de metal, ya que pueden constituir un riesgo de incendio o de choque eléctrico.
13. Puede ocurrir un incendio si se cubre el Horno para mostrador con un material inflamable o si éste lo toca, incluyendo cortinas, pañería, paredes y objetos similares, cuando esté funcionando.
No guarde ningún artículo sobre el electrodoméstico 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 KitchenAid en este horno para mostrador cuando no esté en uso.
17. No ponga ninguno de los siguientes materiales en el Horno para mostrador: papel, cartulina, plástico o similares.
18. No cubra la bandeja para migas ni ninguna otra parte del horno para mostrador con papel de aluminio. Esto hará que se recaliente el horno.
19. Para desconectar, apague el horno para mostrador con el botón Cancel (Cancelar) y luego quite el enchufe del contacto de pared.
20. No utilice el electrodoméstico en exteriores.
21. No dé al electrodoméstico un uso diferente de aquel para el cual fue diseñado.
22. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo.
Deje que se enfríe antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiar el aparato.
23. Los electrodomésticos no están diseñados para funcionar mediante temporizador externo ni por sistema de control remoto aparte.
24. Consulte la sección "Cuidado y limpieza" para obtener instrucciones sobre la limpieza de superficies en contacto con los alimentos.
25. Estos electrodomésticos han sido diseñados para usarse en un entorno doméstico y aplicaciones similares, como por ejemplo:
 - áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros ambientes laborales;
 - granjas;
 - por huéspedes de hoteles, moteles y otros ambientes de tipo residencial;
 - ambientes similares a pensiones u hoteles que dan desayuno.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Este producto está diseñado únicamente para uso doméstico.



PRECAUCIÓN: La superficie puede calentarse durante el uso.

⚠ 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: 220 V~

Frecuencia: 50 Hz

Potencia: 1650 W

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

No modifique el enchufe de ninguna manera.

No use un adaptador.

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

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

ELIMINACIÓN DE DESECHOS DEL EQUIPO ELÉCTRICO

Desecho de los materiales de empaque

El material del empaque es 100 % reciclable y está marcado con el símbolo de reciclaje . Por lo tanto, las diferentes partes del empaque se deben desechar con responsabilidad y de acuerdo a las normas locales de la autoridad que rija la eliminación de desechos.

Desecho del producto

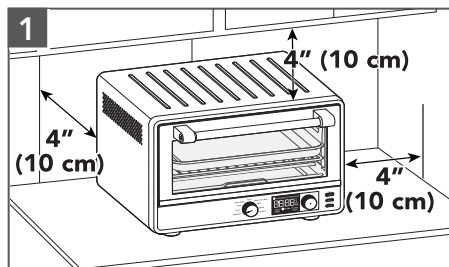
- Al asegurarse la correcta eliminación de este producto, ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud de los seres humanos, lo cual podría ser ocasionado por el desecho inadecuado de este producto.



- El símbolo  en el producto o en la documentación indica que no puede tratarse como un residuo doméstico normal, sino que debe eliminarse de acuerdo con la legislación y normativa local vigente para este tipo de residuos.

INTRODUCCIÓN

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



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

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Choque Eléctrico

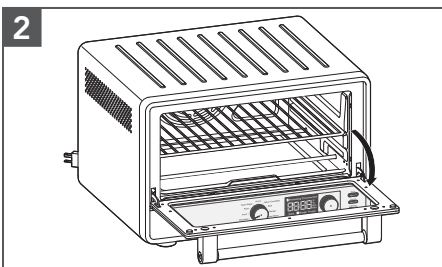
Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

No quite la terminal de conexión a tierra.

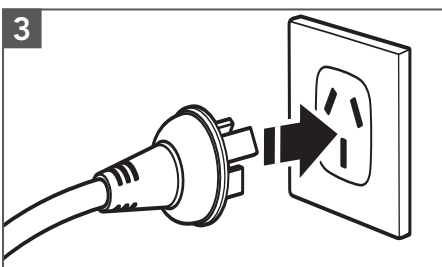
No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

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



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



Conecte a un tomacorriente con conexión a tierra de 3 terminales. Su horno para mostrador ahora está listo para usar.

NOTA: Al usar la horno primera vez, podría producir humo ligero. Esto es normal.

INTRODUCCIÓN

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

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

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

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

FUNCIONES DE COCCIÓN

PREHEATING (PRECALENTAMIENTO)

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

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

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

NOTA: El Automatic 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 se controla mediante el botón Options (Opciones). Al presionar el botón Options (Opciones), el ventilador se encenderá o apagará para hornear. Una etiqueta de "Convection" (Convección) y un icono de ventilador aparecerán en la pantalla cuando se encienda el ventilador. La función Air Fry (Freír sin aceite) usa un ventilador de convección de alta velocidad que no se puede apagar. La función Dehydrate (Deshidratar) usa un ventilador de convección de alta velocidad como prefijado pero se puede apagar al presionar el botón Options (Opciones).

FUNCIONES DE COCCIÓN

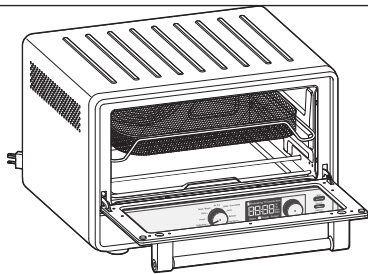
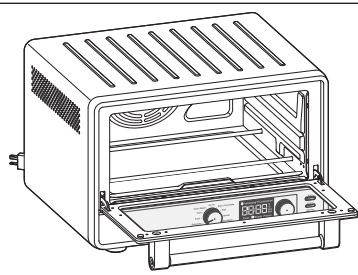
FUNCIÓN DE COCCIÓN	POSICIÓN RECOMENDADA DE LA PARRILLA	TEMPE-RATURA PREFIJADA	RANGO DE TEMPERA-TURA	TIEMPO PREFIJADO	PREHEAT (PRECALENTAR)
Dehydrate (Deshidratar)	Superior/Inferior	150 °F (66 °C)	80–180°F (27–82°C)	6 horas	-
Proof (Leudar)	Inferior	90 °F (32 °C)	75-90 °F (24–32 °C)	30 minutos	-
Air Fry (Freír sin aceite)	Inferior	400 °F (204 °C)	150–450°F (66–232°C)	17 minutos	Auto (Automático)
Bake (Hornear)	Inferior	350 °F (177 °C)	150–450°F (66–232°C)	30 minutos	Auto (Automático)
Broil (Asar a la parrilla)	Superior	400 °F (204 °C)	350-400 °F (177-204 °C)	8 minutos	Auto (Automático)
Reheat (Recalentar)	Inferior	300 °F (149 °C)	150–450°F (66–232°C)	15 minutos	-
Keep Warm (Mantener caliente)	Inferior	170 °F (77 °C)	150–450°F (66–232°C)	1 horas	-
Frozen pizza (Pizza congelada)	Inferior	400 °F (204 °C)	150–450°F (66–232°C)	17 minutos	Auto (Automático)
Fresh Pizza (Pizza fresca)	Inferior	450 °F (232 °C)	150–450°F (66–232°C)	15 minutos	Auto w/ stone (Automático con piedra)

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

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

FUNCIONES DE TOSTADO	POSICIÓN RECOMENDADA DE LA PARRILLA	TONO PREFIJADO	RANGO DE TONOS (DE TENUE A OSCURO)	ELEMENTOS QUE FUNCIONAN
 Toast (Tostar)	Inferior	4	1 - 8	Funcionan 4 elementos
 Bagel (Rosca)	Inferior	4	1 - 8	Funcionan 4 elementos

POSICIÓN DE LA PARRILLA DEL HORNO PARA MOSTRADOR

Posición inferior de la parrilla para Air Fry (Freír sin aceite), Bake (Hornear), Dehydrate (Deshidratar), Keep Warm (Mantener caliente), Pizza (Pizza), Proof (Leudar), Reheat (Recalentar)	
Posición superior de la parrilla para Broil (Asar a la parrilla), Dehydrate (Deshidratar)	

USO DE LA FUNCIÓN DEHYDRATE (DESHIDRATAR)

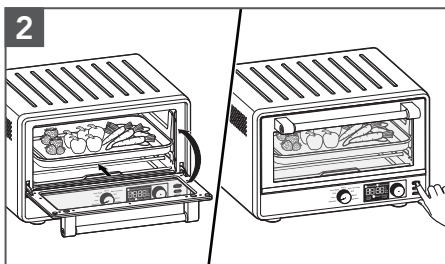
La opción Dehydrate (Deshidratar) se utiliza para eliminar la humedad del contenido de vegetales y frutas para secarlos y preservarlos.



Ponga la perilla de modos en Dehydrate (Deshidratar).

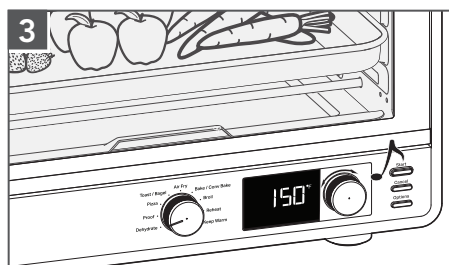
Se mostrará la temperatura prefijada 150 °F (77 °C). Si lo desea, gire la perilla para cambiarlo.

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



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

USO DE LA FUNCIÓN DEHYDRATE (DESHIDRATAR)



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

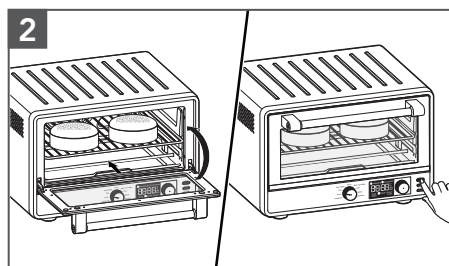
IMPORTANTE: Use siempre guantes de cocina al extraer las bandejas o parrillas.

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 75 -90 °F (27-38 °C) y los elementos calentadores inferiores, este ajuste se puede usar para acelerar el leudado (levantamiento) de panes.



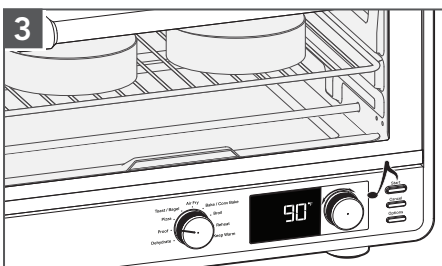
Abra la puerta y coloque los alimentos en el centro de la parrilla. Cierre la puerta. Presione Start (Inicio) para iniciar el ciclo.



Ponga la perilla de modos en Proof (Leudar).

Se mostrará la temperatura prefijada 90 °F (77 °C). Si lo desea, gire la perilla para cambiarlo.

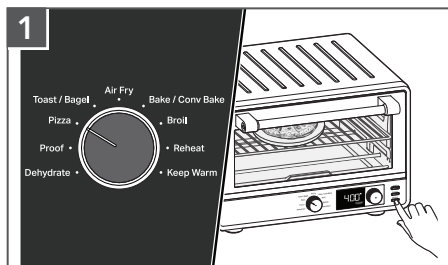
Presione la perilla para mostrar el tiempo prefijado. El tiempo prefijado es de 30 minutos. Si lo desea, gire la perilla para cambiarlo.



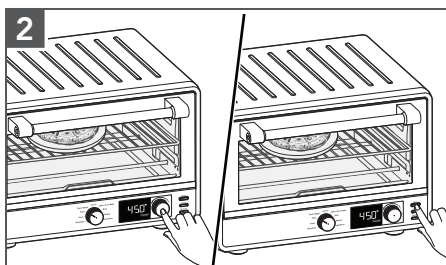
Cuando haya pasado el tiempo, sonará la señal de término y el Horno para Mostrador se apagará automáticamente.

USO DE LA FUNCIÓN PIZZA (PIZZA) (FROZEN/FRESH [CONGELADA/FRESCA])

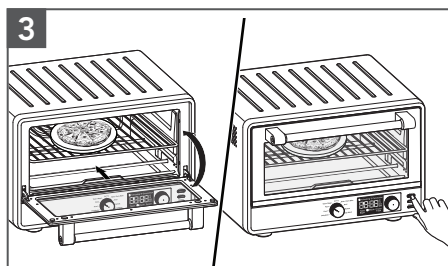
La función Pizza (Pizza) distribuye la potencia entre las resistencias superior e inferior para cocinar pizza casera o congelada.



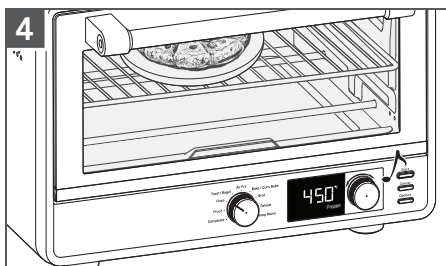
Ponga la perilla de modos en Pizza (Pizza). El modo predeterminado es Frozen (Congelada). Para cocinar pizza fresca, seleccione el botón Options (Opciones) para cambiar a Fresh (Fresca).



Las temperaturas prefijadas son 400 °F (204 °C) para pizza congelada y 450 °F (232 °C) para pizza fresca. Si lo desea, gire la perilla para ajustar. Presione la perilla para mostrar el tiempo prefijado. Los tiempos prefijados son 17 minutos para la pizza congelada y 15 minutos para la pizza fresca. Si lo desea, gire la perilla para cambiarlo.



Coloque la piedra para pizza en el horno mientras este se precalienta. Una vez precalentado el horno, saque la piedra para pizza y coloque la pizza sobre la piedra. Volver a introducir en el horno. Cierre la puerta. Presione Start (Inicio) para iniciar el ciclo.



Cuando haya pasado el tiempo, sonará la señal de término y el horno para mostrar se apagará automáticamente. Si va a cocinar otra pizza, asegúrese de volver a precalentar la piedra para pizza.

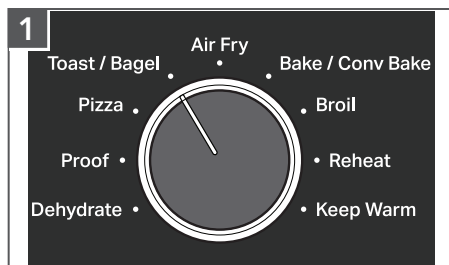
Consejos para utilizar la función Pizza (Pizza):

- Si utiliza el modo Fresh Pizza (Pizza fresca), se recomienda precalentar el horno (con la piedra para pizza dentro) durante el tiempo completo. Si se cocinan varias pizzas, se recomienda precalentar siempre de nuevo el horno y la piedra para obtener resultados óptimos.
- Los resultados pueden variar con diferentes masas, ingredientes y marcas. Para las pizzas congeladas, se recomienda seguir las instrucciones relativas al tiempo y la temperatura que se incluyen en el envase del alimento.
- Las pizzas de masa gruesa, autoleudantes o de molde hondo requerirán tiempos de cocción más largos.

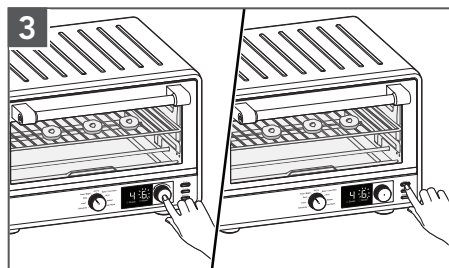
USO DE LA FUNCIÓN TOAST (TOSTAR) O BAGEL (ROSCA)

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

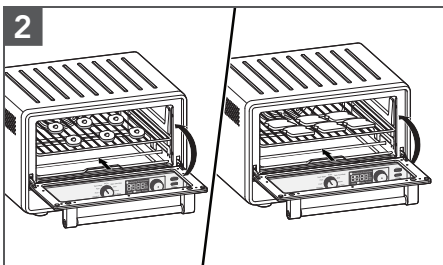
En el modo Bagel (Rosca), el horno distribuye la potencia entre los calentadores superior e inferior para darle un dorado agradable a la parte superior de las rosas cortadas y, a su vez, calentar la parte externa.



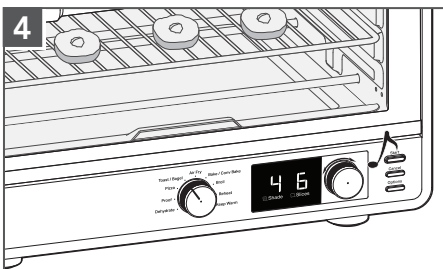
Ponga la perilla de modos en Toast/Bagel (Tostar/Rosca). Mode (Modo) y Shade (Tono) se mostrarán en la pantalla de la derecha.



La opción Toast (Tostar) será la predeterminada. Presione el botón Options (Opciones) para cambiar a la opción Bagel (Rosca). El icono Shade (Tono) parpadeará. Gire la perilla para ajustar el tono de 1 (más bajo) a 8 (más alto). Presione Start (Inicio) para iniciar el ciclo.



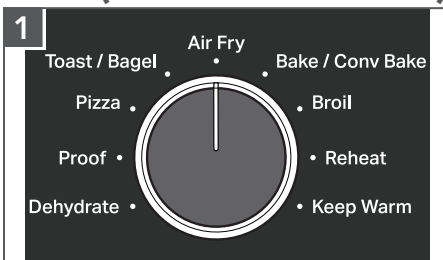
Abra la puerta y coloque los alimentos en el centro de la parrilla. Cierre la puerta.



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

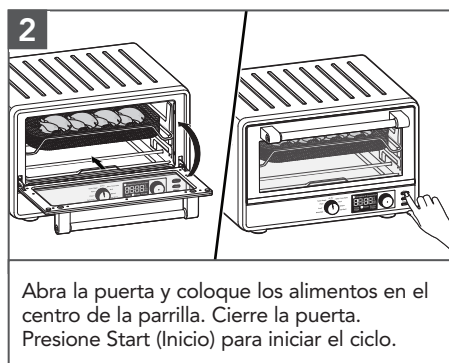
USO DE LA FUNCIÓN AIR FRY (FREÍR SIN ACEITE)

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

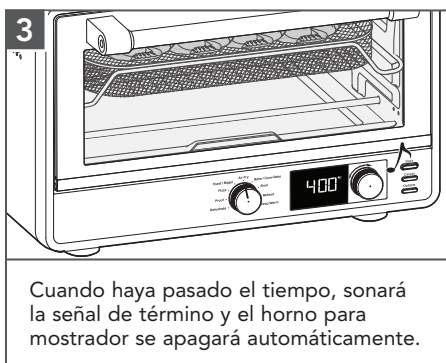


Ponga la perilla de modos en Air Fry (Freír sin aceite). Se mostrará la temperatura prefijada 400 °F (77 °C). Si lo desea, gire la perilla para cambiarlo. Presione la perilla para mostrar el tiempo prefijado. El tiempo prefijado es de 17 minutos. Si lo desea, gire la perilla para cambiarlo.

USO DE LA FUNCIÓN AIR FRY (FREÍR SIN ACEITE)



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

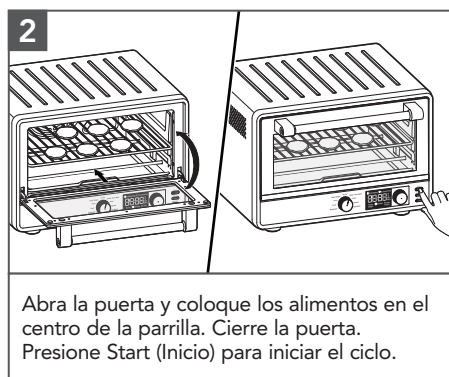


Cuando haya pasado el tiempo, sonará la señal de término y el horno para mostrador se apagará automáticamente.

USO DE LA FUNCIÓN 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).



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



Ponga la perilla de modos en Bake/Conv Bake (Hornear/Hornear por convección). Se mostrará la temperatura prefijada 350 °F (77 °C). Si lo desea, gire la perilla para cambiarlo.

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



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

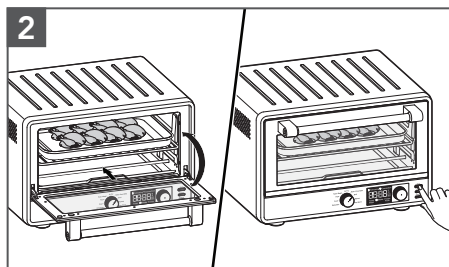
USO DE LA FUNCIÓN BROIL (ASAR A LA PARRILLA)

Cuando se seleccione la función Broil (Asar a la parrilla), solamente se calentarán los elementos superiores. Use la bandeja de asar a la parrilla incluida directamente sobre la parrilla del horno para conseguir un dorado uniforme y una limpieza fácil. La bandeja de asar a la parrilla también se puede usar para los ajustes Bake (Hornear) y Warm (Calentar).

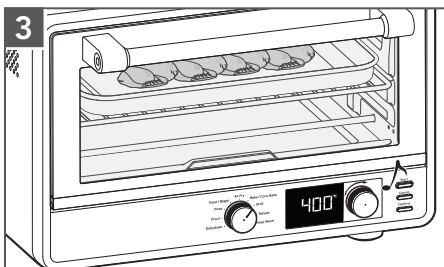
El ventilador de convección se puede encender o apagar al presionar el botón Convection (Convección).



Ponga la perilla de modos en Broil (Asar a la parrilla). Se mostrará la temperatura prefijada 400 °F (77 °C). Si lo desea, gire la perilla para cambiarlo. Presione la perilla para mostrar el tiempo prefijado. El tiempo prefijado es de 8 minutos. Si lo desea, gire la perilla para cambiarlo.



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



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

USO DE LA FUNCIÓN 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).

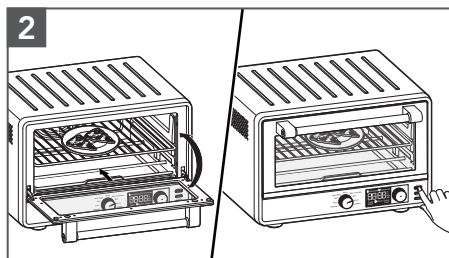


Ponga la perilla de modos en Reheat (Recalentar).

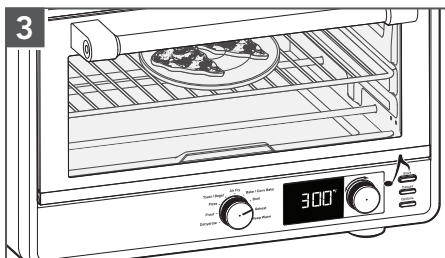
Se mostrará la temperatura prefijada 300 °F (77 °C). Si lo desea, gire la perilla para cambiarlo.

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

USO DE LA FUNCIÓN REHEAT (RECALENTAR)



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



Cuando haya pasado el tiempo, sonará la señal de término y el horno para mostrar 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).

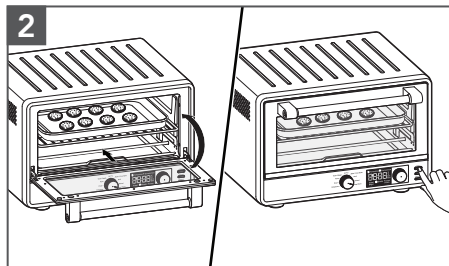


Ponga la perilla de modos en Keep Warm (Mantener caliente).

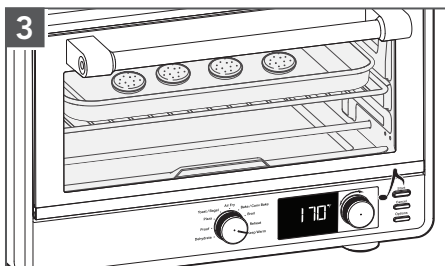
Se mostrará la temperatura prefijada 170 °F (77 °C). Si lo desea, gire la perilla para cambiarlo.

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

USO DE LA FUNCIÓN KEEP WARM (MANTENER CALIENTE)



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



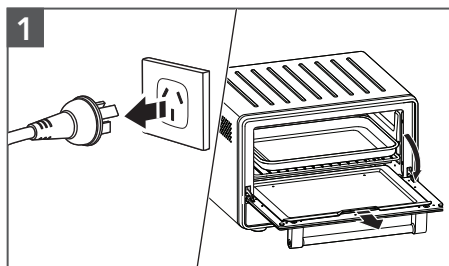
Cuando haya pasado el tiempo, sonará la señal de término y el horno para mostrador se apagará automáticamente.

CUIDADO Y LIMPIEZA

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

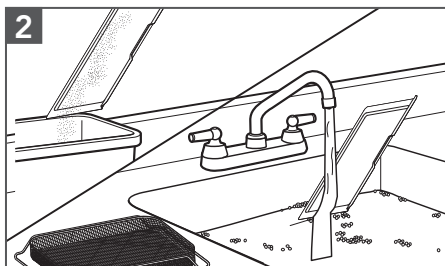
IMPORTANTE: Deje que el electrodoméstico se enfríe completamente antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiar el electrodoméstico.

IMPORTANTE: El cuidado de una piedra para pizza solo requiere cepillar la superficie de migas secas o partículas de comida después de hornear. No necesita agua, jabón ni frotar. Espere a que la piedra para pizza se haya enfriado por completo, elimine el exceso de partículas de comida con un cepillo y vuelva a guardarla. Tenga en cuenta que, con el paso del tiempo, es probable que la piedra para pizza se decolore o manche, lo cual es consecuencia del uso normal.

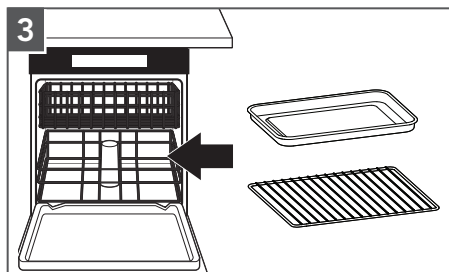


Desenchufe el horno para mostrador del tomacorriente.

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 para horno y bandeja multiuso.

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

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

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

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

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Choque Eléctrico



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

No quite la terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

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

PROBLEMA	SOLUCIÓN
Si el horno no inicia	Revise que el horno esté enchufado en un contacto con conexión a tierra de 3 terminales.
	Revise si el fusible de la caja de disyuntores que va al horno está funcionando adecuadamente.
Si no se puede solucionar el problema	Consulte las secciones de “Garantía y servicio técnico”. No devuelva el horno para mostrador a la tienda; los minoristas no proveen servicio técnico.
Si se muestra la unidad de temperatura errónea	Mantenga presionado el botón Options (Opciones) 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 horno para mostrador 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 la sección “Garantía y servicio”.
Si aparece “PF” en la pantalla	Aparecerá “PF” en el horno cuando se encienda por primera vez o si se produce un corte de corriente. Si la función de cocción estaba funcionando, deseche la comida; es posible que no se haya cocinado de la manera apropiada.

GARANTÍA Y SERVICIO

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

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

Comercializador/ Importadores/Garantes de los productos garantizados:	En Argentina: Whirlpool Argentina S.R.L. En Chile: Whirlpool Chile, Ltda. En Perú: Whirlpool Perú, S.R.L.	
Término de la garantía:	Un (1) año en todos sus componentes y mano de obra a partir de la fecha en que el consumidor reciba a conformidad el producto.	
KitchenAid cubrirá	La mano de obra calificada y piezas de repuestos necesarias para la reparación y el buen funcionamiento del producto garantizado, siempre que éste deba ser intervenido debido a inconvenientes o fallas de funcionamiento del mismo o de sus componentes y cuando la falla se presente en condiciones normales de uso.	

Esta Garantía no comprende:

- A. Daños ocasionados por la instalación incorrecta, inapropiada o ilegal del producto o por la instalación y/o corrección de una instalación deficiente efectuada por terceros no autorizados por el Garante.
- B. Daños ocasionados al producto y/o a cualquier otra parte y/o repuesto del producto por voltaje inadecuado, instalaciones eléctricas defectuosas y/o fluctuaciones de corriente eléctrica.
- C. Daños ocasionados por elementos extraños al producto (Ej: utensilios de cocina).
- D. Daños por el uso indebido de limpiadores químicos o abrasivos, no destinados o recomendados para la limpieza de electrodomésticos.
- E. Daños en partes de vidrio, porcelana, partes plásticas, de hule o de goma, pintura y en general los daños de las partes estéticas del producto, causadas por el deterioro normal del producto o su mal uso.
- F. Daños causados u ocasionados por: el deterioro normal del producto o uso incorrecto o mal uso; accidente o cualquier hecho de la naturaleza o humano que pueda ser considerado como caso fortuito o fuerza mayor; golpes, caídas y/o rayaduras; transporte y/o a la manipulación de un tercero no autorizado; roedores, insectos o cualquier otro animal; .
- 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.

GARANTÍA Y SERVICIO

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.

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.

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.

GARANTÍA Y SERVICIO

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:

Argentina Garante: Whirlpool Argentina S.R.L. Dirección: Av. Crovara 2550 - (B1766CBU). La Tablada – Pcia. De Buenos Aires - Argentina Domicilio Legal: Calle San Martín 140, piso 14° - (C1004AAD). Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina Horarios de atención: Lunes a viernes de 8:00 a 18:00 horas y sábados de 8:00 a 13:00 horas Línea telefónica 0810 333 7461. E-mail: atencionalcliente@kitchenaid.com Sitio web: www.kitchenaidoficial.com.ar .	Chile G arante: Whirlpool Chile Ltda. Dirección: Alcántara 44, Piso 7, Las Condes, Santiago de Chile En Chile y desde telefonía móvil al teléfono: +56 2 753 2600 Línea gratuita nacional: 1 800 201736 Horarios de atención: Lunes a viernes de 8:00 a 18:00 horas y sábados de 8:00 a 14:00 horas E-mail: serviciook@whirlpool.com Sitio Web: www.kitchenaid.cl
Perú Domicilio Legal: Av. Benavides 1890, Miraflores, Lima. Línea telefónica: (511) 3110014 Horario de atención: lunes a viernes de 9:00 a 18:00 horas y sábados de 9:00 a 13:00 horas E-mail: contactoperu@whirlpool.com Sitio web www.kitchenaid.com.pe	

Notes

Notes

Notes

KitchenAid

©2024 All rights reserved.