

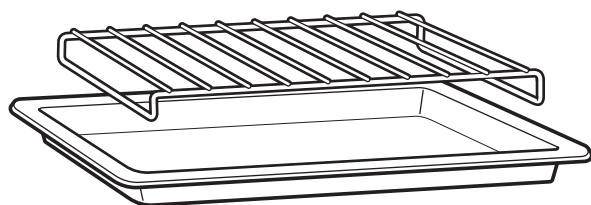
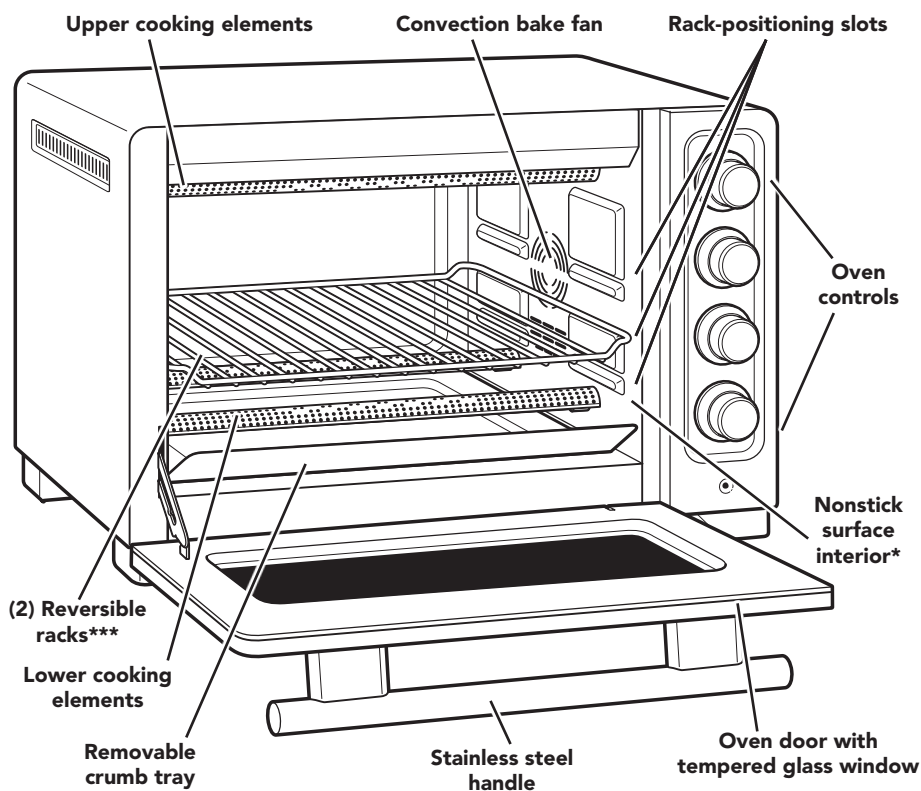
KitchenAid®

KCO253Q2



PARTS AND FEATURES

PARTS AND ACCESSORIES



Broil pan with grill**



Roasting/Broil pan

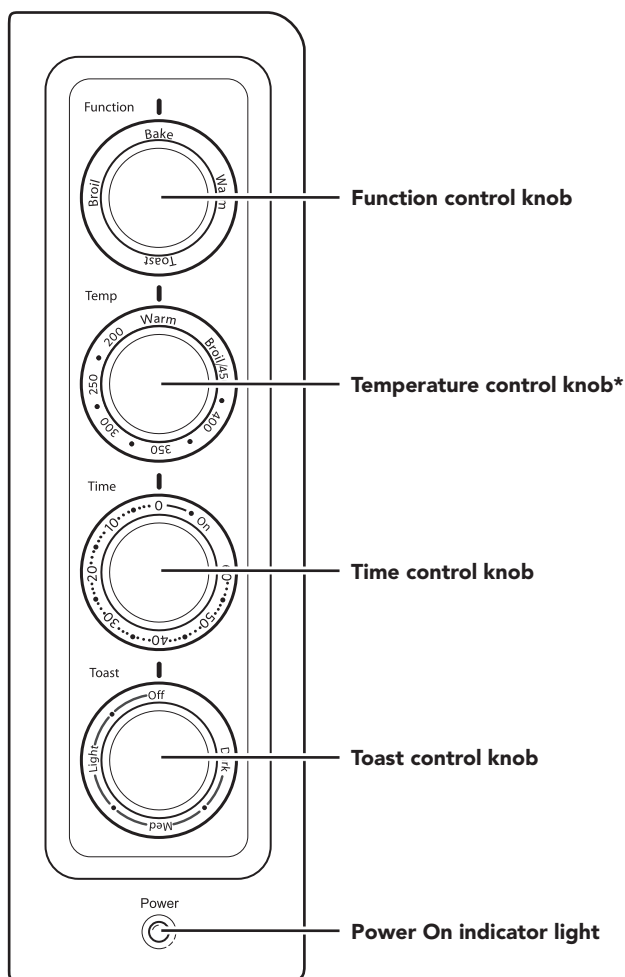
*Oven cavity dimensions: 12" (30.2 cm) deep, 0.6 ft³ (0.018 m³) volume.

****TIP:** When cooking small pieces of foods or foods that will melt, use the broil pan. This will keep food from falling onto the cooking elements.

***The 2 reversible racks offer the flexibility of 6 height options (2 options at each rack position: top, middle, and bottom) allowing you to cook anything from a whole chicken to multiple sheets of brownies at once.

PARTS AND FEATURES

CONTROL PANEL FEATURES



*Turn the Temperature control knob to WARM (the minimum setting) when the Compact Oven is not in use.

COMPACT OVEN 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.

State of California Proposition 65 Warnings:

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause cancer.

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions. Misuse of appliance may result in personal injury.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plugs, or any parts of the Compact Oven in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest Authorized Service Center 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.

COMPACT OVEN SAFETY

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 broiler pan tray or disposing of hot grease.
12. Oversized foods or metal utensils must not be inserted in the Compact Oven as they may create a fire or risk of electrical shock.
13. A fire may occur if the Compact 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 electrical 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 Compact Oven when not in use.
17. Do not place any of the following materials in the Compact Oven: paper, cardboard, plastic, or anything similar.
18. Do not cover crumb tray or any part of the Compact Oven with metal foil. This will cause overheating of the Compact Oven.
19. To disconnect, turn the Compact Oven off by turning the Time control knob to the "0" (Off) position, then remove plug from wall outlet.
20. Do not use outdoors.
21. Do not use appliance for other than intended use.
22. Turn Compact Oven off by rotating the Time control knob to the "0" (Off) position and turning the Toast control knob to the "Off" position. The Power On indicator light will be off.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This product is designed for household use only.

COMPACT OVEN SAFETY

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 Volts A.C. only

Frequency: 60 Hertz

Wattage: Up to 1440 Watts

NOTE: The Compact Oven has a 3 prong grounded plug. To reduce the risk of electrical shock, this plug will fit in an outlet only one way. 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 extension cord. If the power supply cord is too short, have a qualified electrician or technician install an outlet near the appliance.

A short power supply cord (or detachable power supply cord) should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

Longer detachable power supply cords or extension cords are available and may be used if attention is exercised in their use.

USING THE COMPACT OVEN

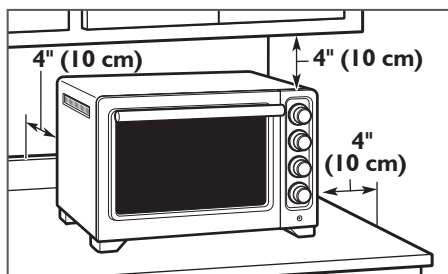
PREPARING THE COMPACT OVEN FOR USE

Before first use

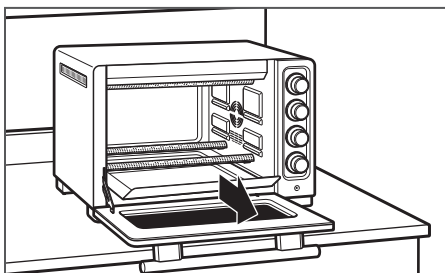
Before using the Compact Oven for the first time, remove all accessories and wash in hot, soapy water; then rinse with clean water. Dry accessories thoroughly before placing back inside the Compact Oven. To avoid damage, do not use abrasive cleaners or scouring pads.

NOTE: The oven racks, roasting/broil pan, and broil pan with grill are dishwasher-safe, but we recommend hand washing these parts.

IMPORTANT: Do not use cleaning agents, cleansers, or metal scouring pads on the inner oven coating, as they may reduce its effectiveness.



- 1 Place the Compact Oven on a dry, flat, level surface such as a countertop or table. Be sure the sides, back, and top of the Compact Oven are at least 4" (10 cm) away from any walls, cabinets, or objects on the counter or table.



- 2 Remove all packaging materials and labels from the oven cavity, if present. Remove all items not required for the next cooking procedure.

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

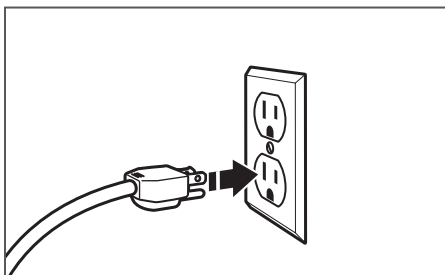
Plug into a grounded 3 prong outlet.

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.



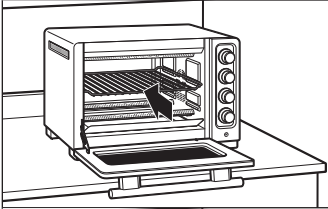
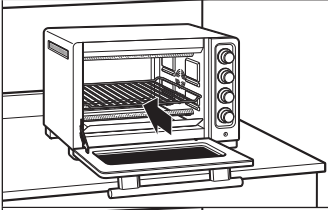
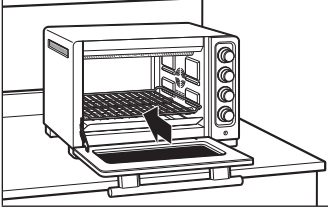
- 3 Plug into a grounded 3 prong outlet. The Compact Oven should be the only appliance operating on the circuit. The Compact Oven is now ready to use.

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

USING THE COMPACT OVEN

POSITIONING THE OVEN RACKS

The Compact Oven features 2 unique 6-position racks designed for optimal cooking performance. Reposition the racks based on the kind of food you are cooking to allow warm air to move around the food, cooking uniformly on all sides. The upper, middle, and lower rack-positioning slots along the oven sides hold the racks in place. The middle rack-positioning slot includes a rack stop. Place the racks in any of the following positions to accommodate the broil pan with grill, roasting/broil pan, any baking pans, dishes, or standard bakeware (see "Choosing bakeware for Compact Oven use"):

EXAMPLE	RACK POSITION	DESCRIPTION
	Top*	Use the upper slots along the oven walls. This position is recommended for the Broil setting.
	Middle*	Use the middle slots along the oven walls. The middle rack position contains a rack stop. This position is recommended for the Toast setting.
	Bottom*	Use the lower slots along the oven walls. This position is recommended for the Bake and Warm settings. If using the Warm setting, we recommend beginning with the rack in this setting and adjusting the rack as necessary, depending on desired results.

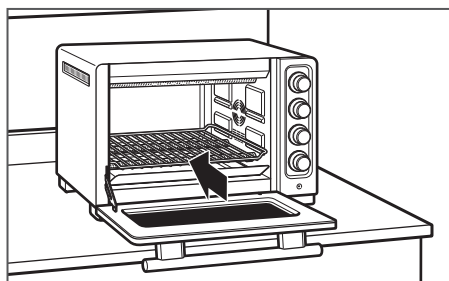
*The 2 reversible racks offer the flexibility of 6 height options (2 options at each rack position: top, middle, and bottom). Flip the rack to use at each level at each rack position as desired.

USING THE COMPACT OVEN

CHOOSING BAKEWARE FOR COMPACT OVEN USE

- The broil pan included with the Compact Oven is suitable for items such as nachos and pork chops.
- A variety of standard baking dishes, such as a 9" (22.9 cm) round or square cake pan, a 6 cup (1.5 L) muffin pan, small baking sheets, and 1- and 2-qt (0.95 L and 1.9 L) round, square, and rectangular casserole dishes may be used. The Compact Oven door must close completely.
- Choose bakeware made of metal, oven-safe glass, ceramic, or silicone.
- Do not use glass lids. If a cover is desired, use a loosely fitted sheet of aluminum foil shiny side up or down. Use lowest oven rack position when using deep, oven-safe glass or ceramic containers and allow at least 1" (2.5 cm) airspace between the top of the container and the upper cooking elements.
- Many convenience foods are packaged in nonmetallic containers suitable for use in microwave ovens. Be sure to check package directions to determine whether the container is suitable for use in a regular oven.
- Use only loosely covered oven-safe containers. Airtight containers may cause food to boil over or splatter.

USING THE BAKE FUNCTION



Recommended Rack Position: Bottom

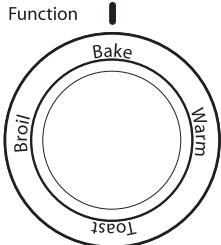
Slide the oven rack into the lowest slots along the oven walls. The 2 reversible racks offer the flexibility of 6 height options. Flip the rack to use at each level, if desired.

Both the top and bottom cooking elements cycle on and off while baking.

For model KCO253Q, the convection fan runs only when the Bake function is selected to circulate heat at the desired oven temperature. The Convection Bake feature operates like a conventional oven to bake and roast, but generally in a shorter amount of time. This feature uses a built-in fan to continuously circulate heat while baking. The Convection Bake feature operates only when the Bake function is selected.

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.

USING THE COMPACT OVEN



Function

Bake

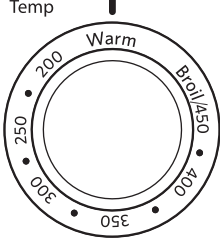
Warm

Broil

Toast

1

Rotate the Function control knob to BAKE.



Temp

Warm

Broil

200

250

300

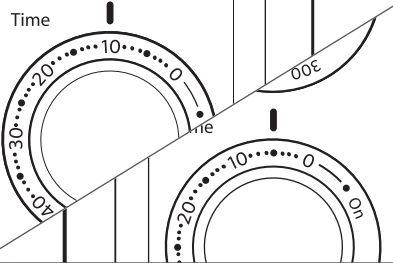
350

400

450

2

Rotate the Temperature control knob to the desired temperature. Bake according to package or recipe instructions.



Time

10

20

30

40

50

60

70

80

90

100

110

120

130

140

150

160

170

180

190

200

210

220

230

240

250

260

270

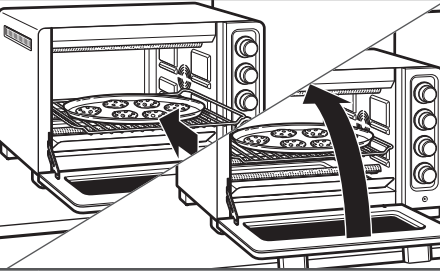
280

290

300

3

To preheat: Rotate the Time control knob past the 10-minute position, then rotate it back to the first dot (5-minute position). The Power On indicator light will turn on. After 5 minutes, the end signal will sound and the Compact Oven will shut off automatically.

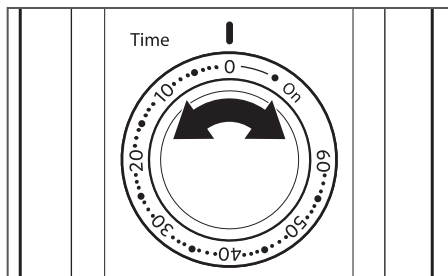


4

Place food in the center of the rack and close the door.

Remove all plastic and/or paper wrappers from food before cooking.

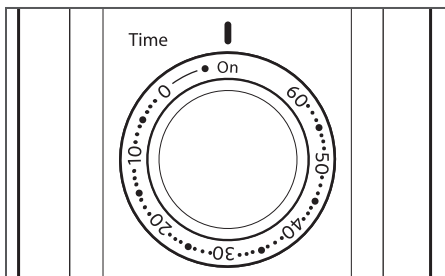
USING THE COMPACT OVEN



5

Rotate the Time control knob to the desired time. When the time has elapsed, the end signal will sound and the Compact Oven will shut off automatically. Turn the Time control knob to "0" (Off) if removing food before the time has elapsed.

TIP: When setting for 5 minutes or less, rotate the Time control knob past the 10-minute mark; then, rotate back to the desired time.



6

Use the Time control knob for continuous cook times of up to 60 minutes. For recipes that call for cook times of more than 60 minutes, use the Time control knob in "Stay on" mode by rotating the Time control knob to the "ON" position. "Stay on" mode allows for extended cook times of up to 4 hours when using the Bake, Broil, or Warm settings.

NOTE: The Compact Oven has a 4-hour auto shutoff feature. If the "Stay on" mode is used, the Power On indicator light will turn on and the Compact Oven will keep heating at the selected temperature for 4 hours. After 4 hours, the heater will shut off automatically and the indicator light will begin to blink to let you know that the heat is no longer on. Rotate the Timer knob to "0", then unplug the power cord to turn off the indicator light and reset the Compact Oven.

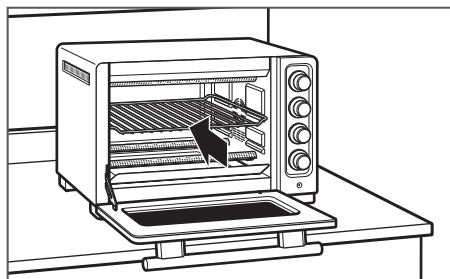
TIP: When cooking for a long time at high temperatures, you may detect a slight odor from the oven insulation materials. This is normal.

FOOD COOKING TIPS

- Oven surfaces can become hot during cooking. Touch only the door handle and knobs during oven operation.
- Do not place items on top or near the Compact Oven while in use.
- When preparing frozen or packaged foods, follow package directions. Preheating is not necessary.
- Replace cardboard, glass, or plastic lids with aluminum foil for use in the Compact Oven.

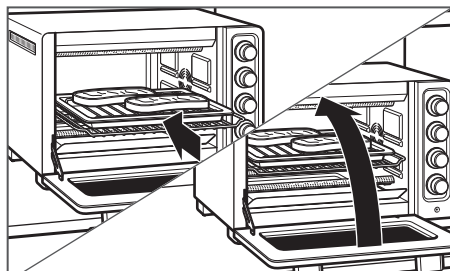
USING THE COMPACT OVEN

USING THE BROIL FUNCTION



Recommended Rack Position: Top

Use the upper slots along oven walls. Slide in the oven rack. For delicate foods such as fish or chicken, or for less browning, place the rack in a lower position. The 2 reversible racks offer the flexibility of 6 height options. Flip the rack to use at each level, if desired.



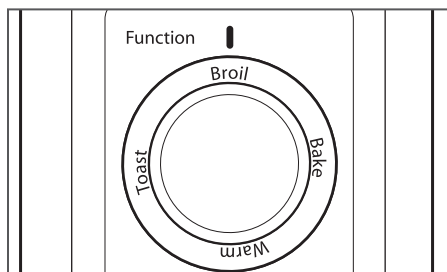
- 1 Place the food to be broiled on the broil pan with grill. Then, close the door.

NOTE: The Compact Oven does not have an open-door broil feature. The door must be closed when broiling.

Only the top cooking elements heat when the Broil function is selected.

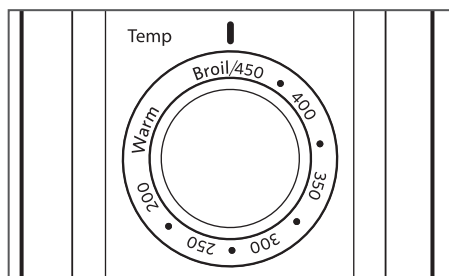
Use the included broil pan and grill directly on the oven rack for even browning and easy cleanup. The broil pan and grill may also be used for the Bake and Warm settings.

IMPORTANT: The food to be broiled should be at least 1" (2.5 cm) from the top cooking elements in the Compact Oven.

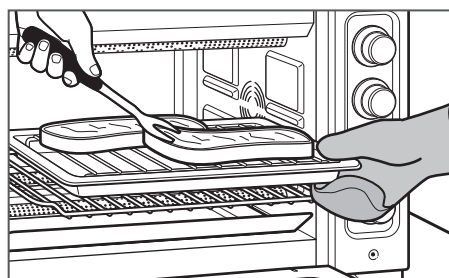


- 2 Rotate the Function control knob to BROIL. Only the top cooking elements heat when the Broil function is selected.

USING THE COMPACT OVEN

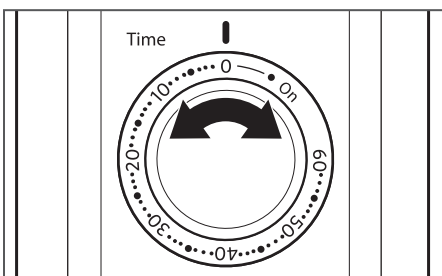


- 3** Rotate the Temperature control knob to Broil/450.

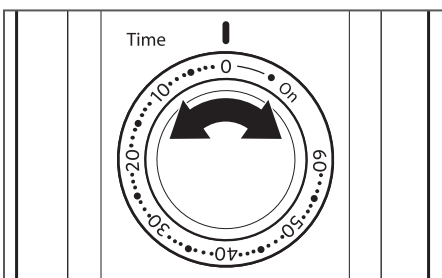


- 5** When the end signal sounds, the Compact Oven will automatically shut off. If broiling or browning the other side of the food, open the door and use a pot holder to pull the rack and pan about halfway out of the oven. Turn the food, slide the rack and pan back into place, and close the door.

TIP: Check food cooking progress through the clear, tempered glass door window. The Compact Oven will be more energy efficient if you open the door less often.



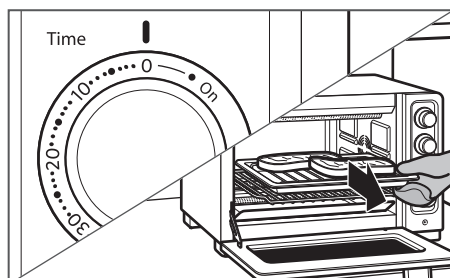
- 4** Rotate the Time control knob to the desired time for broiling or browning the food on one side. The Power On indicator light will turn on. Be sure to monitor the broiling progress.



- 6** Rotate the Time control knob to the desired time for broiling or browning the food on the other side. When the time elapses, the end signal will sound and the Compact Oven will automatically shut off.

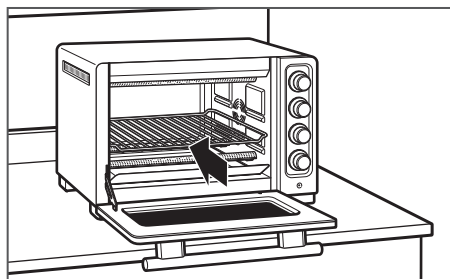
TIP: When setting for 5 minutes or less, rotate the Time control knob past the 10-minute mark; then, rotate back to the desired time.

USING THE COMPACT OVEN



- 7** If removing food before the end signal sounds, rotate the Time control knob to "0" (Off) to shut off the Compact Oven. Then, remove the food.

USING THE TOAST FUNCTION

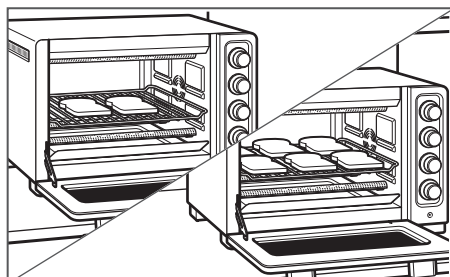


Recommended Rack Position: Middle

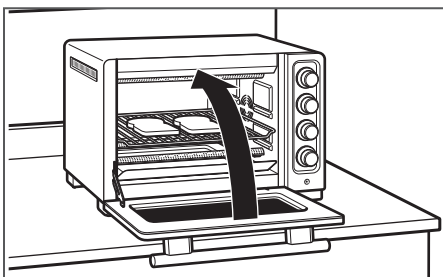
Use the middle slots along oven walls. Slide in the rack. The 2 reversible racks offer the flexibility of 6 height options. Flip the rack to use at each level, if desired.

Up to 6 slices of bread may be placed directly on the rack for toasting. Both the top and bottom cooking elements heat when this function is selected.

TIP: Experience will teach you how much time to use for toasting various kinds of bread. Frozen, dark, or whole-grain breads require a longer time. Fresh, soft, or white breads require a shorter time.

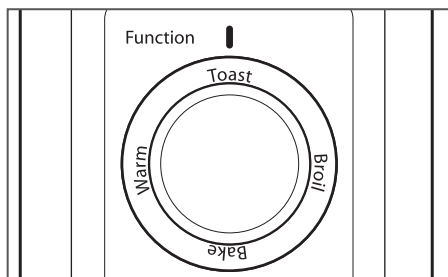


- 1** Toast up to 6 slices of bread. When toasting only 1 or 2 slices of bread, center the bread in the oven. For best results, place the bread to be toasted directly on the rack.

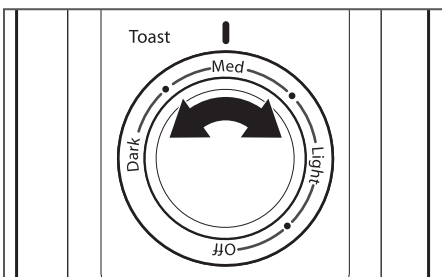


- 2** Close the door.

USING THE COMPACT OVEN



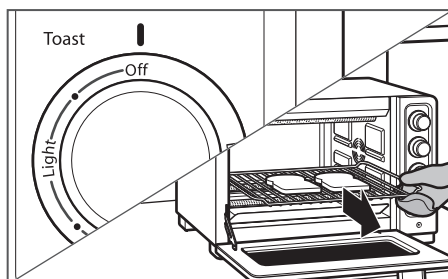
- 3** Rotate the Function control knob to the TOAST setting.



- 4** Starting from the Off position, rotate the Toast control knob to your desired setting: Dark, Medium, or Light. Based on your preferences, you can set the Toast control knob to any of the dot icons in between Light and Dark to choose a customized toast setting. The Power On indicator light will turn on.

IMPORTANT: For the Toast setting, the Toast control knob works as a timer instead of the Time control knob. The Toast setting will not function properly if the Time control knob is used.

TIP: The first batch of toast is typically lighter than the selected setting if toasted in a cold oven. Run an empty TOAST cycle at Medium to preheat oven or select a darker setting for the first batch only.



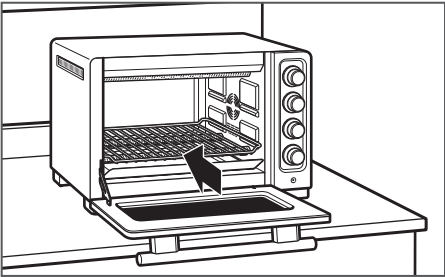
- 5** When toasting is finished, the end signal will sound and the Compact Oven will shut off automatically. Rotate the Toast control knob to the Off position if removing toast before the end signal sounds.

NOTE: It is normal for condensation to form on the door when toasting moist or fresh breads.

TIP: If top of food item browns too fast, lower the rack position or reduce oven temperature. If bottom of food item browns too fast, raise rack position or reduce oven temperature.

USING THE COMPACT OVEN

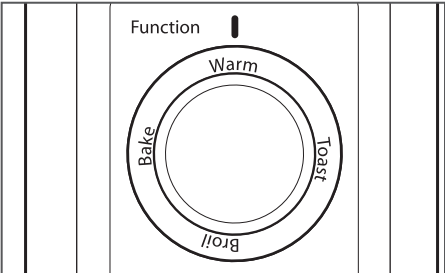
USING THE WARM FUNCTION



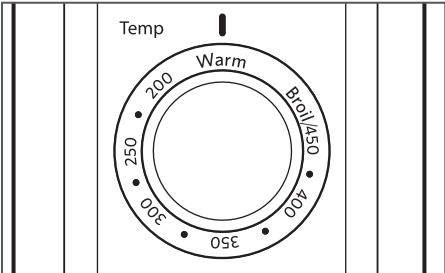
Recommended Rack Position: Bottom

Slide the rack in the lower slots along the oven walls.

We recommend beginning with the rack in this position and adjusting the rack as necessary, depending on desired results.

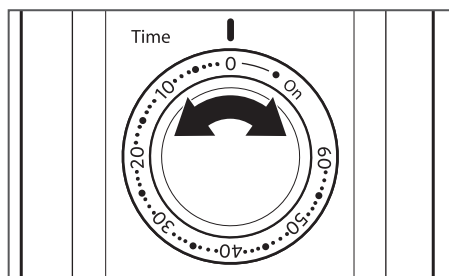


- 1** Rotate the Function control knob to the WARM setting.



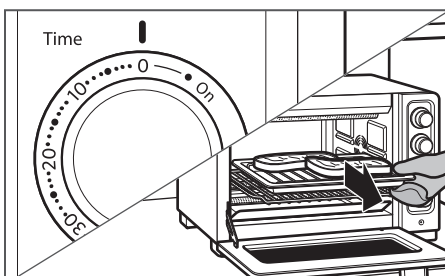
- 2** Rotate the Temperature control knob to WARM. Warm is the lowest temperature setting available. For faster heating, increase temperature as desired.

USING THE COMPACT OVEN



3

Rotate the Time control knob to the desired setting. The Power On indicator light will turn on.



4

If removing food before the end signal sounds, rotate the Time control knob to "0" (Off) to shut off the Compact Oven. Then, remove the food.

TIP: When setting for 5 minutes or less, rotate the Time control knob past the 10-minute mark; then, rotate back to the desired time.

CARE AND CLEANING

CLEANING YOUR COMPACT OVEN

- Make sure the Time control knob is in the "0" (Off) position. Then, unplug from the wall socket before cleaning.
- Allow the Compact Oven and all accessories to cool completely before cleaning.
- Do not use abrasive cleaners or metal scouring pads. They could scratch the surface.
- Wipe the outside of the Compact Oven with a clean, damp cloth and dry thoroughly. A nonabrasive liquid cleaner may be used for stubborn stains. KitchenAid recommends the use of affresh® Stainless Steel Cleaner for all stainless steel surfaces. affresh® Cooktop Cleaner and scrubbing pads are also recommended for cleaning the toughest baked-on residue on stainless steel and glass surfaces. Ensure all surfaces are completely dry before using your oven. Please visit www.affresh.com to learn more.
- The walls on the inside of the oven have a nonstick coating for easy cleaning. Remove heavy spatter after use with a nylon or polyester mesh pad, sponge, or cloth dampened with warm water. Dry with a paper towel or soft, dry cloth.

- Hand washing is recommended for racks and pans. Remove all items from the Compact Oven. Wash the rack, roasting/broil pan, and broil pan with grill in hot, sudsy water. Rinse and dry thoroughly. To clean the crumb tray, slide it out of the oven and brush off crumbs. Wipe with a damp cloth and dry thoroughly.

NOTE: The oven racks and broil pan with grill are dishwasher safe, but hand washing is recommended.

- To remove baked-on stains, if affresh® Cooktop Cleaner is not available, scrub with a paste made from baking soda and water. Rinse and dry thoroughly.

TIP: To minimize cleanup, spray the broil pan with nonstick cooking spray when cooking wet or sticky foods. Wash the pans thoroughly after each use to avoid buildup of cooking spray.

IMPORTANT: Do not use cleaning agents, cleansers, or metal scouring pads on the inner oven coating as they may reduce its effectiveness.

TROUBLESHOOTING

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

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

If the Compact Oven should fail to operate, check the following:

- Is the Compact Oven plugged into a grounded 3 prong outlet?

Is the fuse in the circuit to the Compact Oven in working order?

- If you have a circuit breaker box, make sure the circuit is closed. Try unplugging the Compact Oven, then plug it back in.

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 Compact Oven is working properly.

Power On light is flashing rapidly.

- The oven has a 4-hour auto shutoff feature. If using the "Stay on" mode, the oven will automatically shut off after 4 hours and the Power On indicator light will flash rapidly.

If the problem cannot be corrected:

- See the "Warranty and Service" section. Do not return the Compact Oven to the retailer – retailers do not provide service.

WARRANTY AND SERVICE

KITCHENAID® COMPACT 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 KitchenAid® Compact Ovens operated in the 50 United States, the District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.

Length of Warranty:	One Year Full Warranty from date of purchase.
KitchenAid Will Pay for Your Choice of: 	Hassle-Free Replacement of your KitchenAid® Compact Oven. See the next page for details on how to arrange for service, or call the Customer eXperience Center toll-free at 1-800-541-6390 . OR The replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials and workmanship. Service must be provided by an Authorized KitchenAid Service Center.
KitchenAid Will Not Pay for:	A. Repairs when your KitchenAid® Compact Oven is used in other than normal single family home use. B. Damage resulting from accident, alteration, misuse or abuse. C. Any shipping or handling costs to deliver your KitchenAid® Compact Oven to an Authorized Service Center. D. Replacement parts or repair labor costs for KitchenAid® Compact Ovens operated outside the 50 United States, District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.
DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING TO THE EXTENT APPLICABLE WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE EXCLUDED TO THE EXTENT LEGALLY PERMISSIBLE. ANY IMPLIED WARRANTIES THAT MAY BE IMPOSED BY LAW ARE LIMITED TO ONE YEAR, OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW LIMITATIONS OR EXCLUSIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS LASTS, SO THE ABOVE LIMITATIONS OR EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU. IF THIS PRODUCT FAILS TO WORK AS WARRANTED, CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY SHALL BE REPAIR OR REPLACEMENT ACCORDING TO THE TERMS OF THIS LIMITED WARRANTY. KITCHENAID AND KITCHENAID CANADA DO NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state or province to province.	

WARRANTY AND SERVICE

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

We're so confident the quality of our products meets the exacting standards of KitchenAid that, if your KitchenAid® Compact 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 KitchenAid® Compact Oven returned to us. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty. If your KitchenAid® Compact 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 KitchenAid® Compact Oven, use the carton, packing materials, and prepaid shipping label to pack up your original KitchenAid® Compact 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 KitchenAid® Compact Oven should fail within the first year of ownership, we will replace your KitchenAid® Compact Oven with an identical or comparable replacement. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty.

If your KitchenAid® Compact 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 KitchenAid® Compact Oven, use the carton, packing materials, and prepaid shipping label to pack up your original KitchenAid® Compact 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 KitchenAid® Compact Oven for information on how to obtain service.

For service information in Canada:

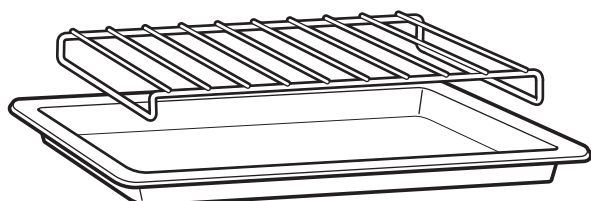
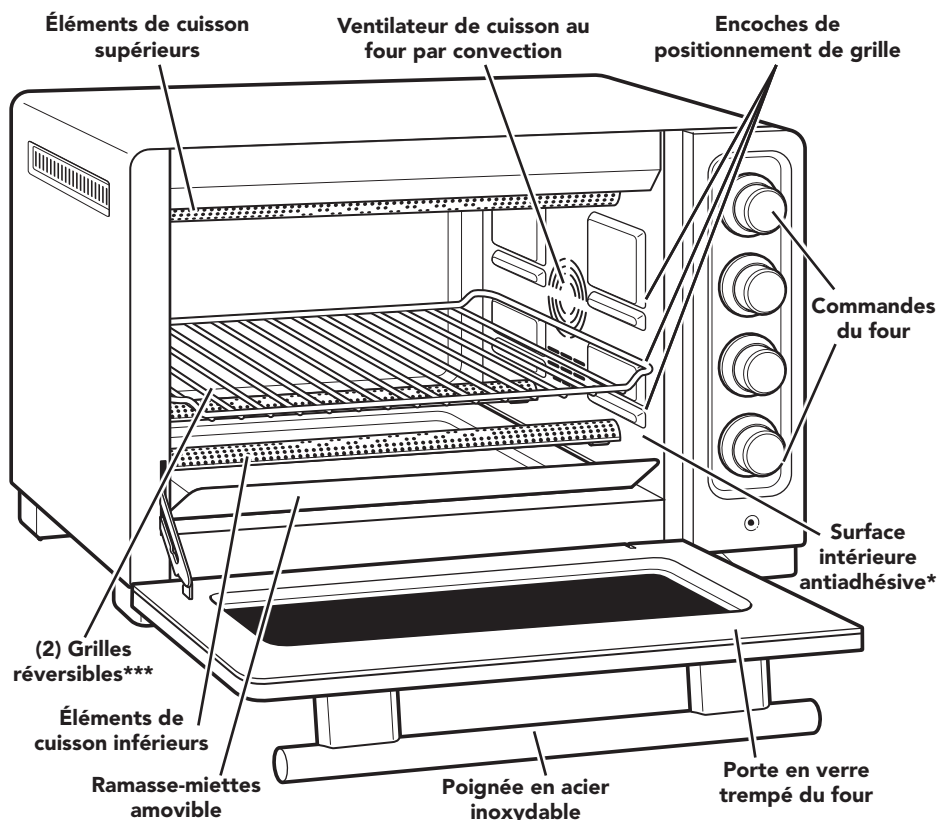
Call toll-free **1-800-807-6777**.

For service information in Mexico:

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

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

PIÈCES ET ACCESSOIRES



Lèche-frite et grille de lèche-frite**



Rôtissoire/lèche-frite

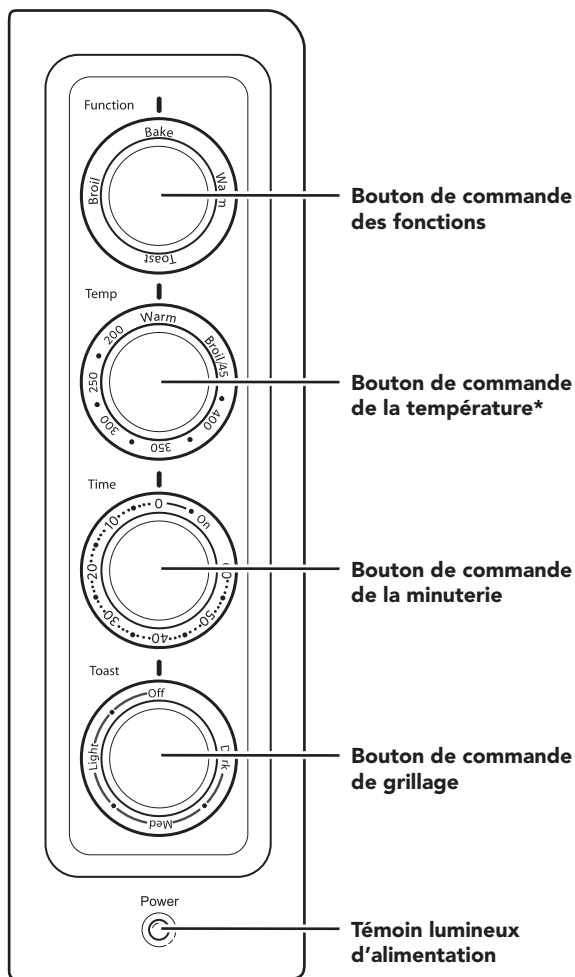
*Dimensions de la cavité du four : 12 po (30,2 cm) de profond, volume de 0,6 pi³ (0,018 m³).

****CONSEIL** : Pour la cuisson d'aliments en petits morceaux ou d'aliments qui fondent, utiliser la lèche-frite. Ceci empêchera les aliments de tomber sur les éléments de cuisson.

***Les 2 grilles réversibles peuvent être positionnées à 6 différentes hauteurs (2 possibilités par position de grille : haut, milieu et bas), ce qui permet de cuire tous les types d'aliments, d'un poulet entier à plusieurs étages de brownies en même temps.

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

CARACTÉRISTIQUES DU PANNEAU DE COMMANDE



*Tourner le bouton de commande de température sur la fonction WARM (maintien au chaud), ce qui correspond au réglage minimum, lorsque le four compact n'est pas utilisé.

SÉCURITÉ DU FOUR COMPACT

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.

Avertissements de la proposition 65 de l'État de Californie :

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de cancers.

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de malformations et autres déficiences de naissance.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours observer certaines précautions élémentaires de sécurité, y compris les suivantes :

1. Lire toutes les instructions. Une mauvaise utilisation de l'appareil peut causer des blessures.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Pour éviter toute décharge électrique, ne pas immerger le cordon, les prises ou un composant du four compact dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Une surveillance attentive s'impose lorsqu'un appareil ménager est utilisé par ou à proximité d'enfants.
5. Débrancher la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Attendre que l'appareil ait refroidi avant d'installer ou de retirer des pièces.
6. Ne pas faire fonctionner un appareil dont la prise ou le cordon est endommagé, lorsque l'appareil ne fonctionne pas correctement ou lorsqu'il a été endommagé d'une quelconque façon. Retourner l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.

SÉCURITÉ DU FOUR COMPACT

7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
8. Ne pas laisser le cordon pendre sur le côté d'une table ou d'un comptoir, ou toucher une surface chaude.
9. Ne pas placer sur ou près d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ou dans un four chaud.
10. Prendre d'extrêmes précautions lorsqu'on déplace un appareil ménager contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
11. La plus grande prudence s'impose lorsqu'on déplace le plateau de récupération du plat multifonction ou que l'on déverse de la graisse chaude.
12. On ne doit insérer ni aliments surdimensionnés, ni ustensiles en aluminium dans le four compact, car ils peuvent présenter un risque d'incendie ou de décharge électrique.
13. Lorsque le four compact est en cours d'utilisation, un incendie peut se produire si le four est recouvert par des matériaux inflammables ou en contact avec ceux-ci, notamment des rideaux, draperies, parois et autres objets assimilés. Ne pas entreposer d'objet sur le dessus de l'appareil pendant son fonctionnement.
14. Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer métalliques. Des morceaux pourraient se détacher et toucher les pièces électriques, créant un risque de décharge électrique.
15. La plus grande prudence s'impose lors de l'utilisation de récipients conçus à base de matériaux autres que le métal ou le verre.
16. Ne pas placer dans ce four pendant son fonctionnement des articles autres que les accessoires recommandés par le fabricant.
17. Ne placer aucun des articles suivants dans le four compact : papier, carton, plastique ou autres éléments semblables.
18. Ne pas couvrir le ramasse-miettes ou toute partie du four avec du papier aluminium. Ceci entraînera la surchauffe du four compact.
19. Pour débrancher l'appareil, éteindre le four compact en tournant le bouton de commande de minuterie à la position « 0 » (arrêt), 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.
22. Éteindre le four compact en tournant le bouton de commande de minuterie sur « 0 » (arrêt) et en tournant le bouton de commande de grillage sur « OFF » (arrêt). Le témoin lumineux d'alimentation est éteint.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Ce produit est uniquement conçu pour un usage domestique.

SÉCURITÉ DU FOUR COMPACT

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 C.A. uniquement

Fréquence : 60 Hz

Puissance : Jusqu'à 1440 W

REMARQUE : Ce four compact comporte une prise à 3 alvéoles reliée à la terre. Pour réduire le risque de décharge électrique, cette fiche ne peut être insérée dans une prise que dans un seul sens. Si cette fiche ne convient pas à la prise, contacter un électricien qualifié. Ne pas modifier la prise de quelque manière que ce soit.

Ne pas utiliser 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.

On doit utiliser un cordon d'alimentation court (ou détachable) afin de réduire le risque qu'une personne s'emmêle dans un cordon d'alimentation qui serait plus long ou trébuche dessus.

Des cordons d'alimentation détachables ou de rallonge plus longs sont disponibles et peuvent être utilisés s'ils sont employés avec précaution.

UTILISATION DU FOUR COMPACT

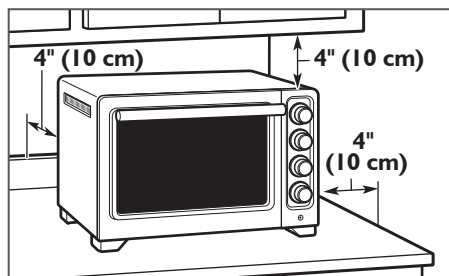
PRÉPARER LE FOUR COMPACT POUR SON UTILISATION

Avant la première utilisation

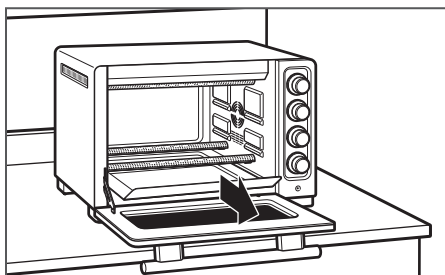
Avant d'utiliser le four compact pour la première fois, retirer tous les accessoires et laver à l'eau chaude et savonneuse, puis rincer à l'eau propre. Sécher complètement les accessoires avant de les replacer dans le four compact. Afin d'éviter tout dommage, ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou de tampons à récurer.

REMARQUE : La grille de four, Rôtissoire/lèchefrite, et la lèchefrite avec grille peuvent être lavées au lave-vaisselle, nous recommandons cependant de les laver à la main.

IMPORTANT : Ne pas utiliser d'agents nettoyeurs, de nettoyeurs ou de tampons à récurer en métal sur le revêtement intérieur du four, car ils peuvent réduire son efficacité.



1 Placer le four grille-pain sur une surface plate, sèche et de niveau comme un plan de travail ou une table. S'assurer que les côtés, l'arrière et le dessus du four se trouvent à au moins 10 cm (4 po) de n'importe quelle paroi, n'importe quel armoire ou objet placé sur le comptoir ou la table.



2 Retirer tous les matériaux d'emballage et toutes les étiquettes de la cavité du four, le cas échéant. Retirer tous les articles qui ne seront pas nécessaires lors de la prochaine cuisson.

UTILISATION DU FOUR COMPACT

⚠️ AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

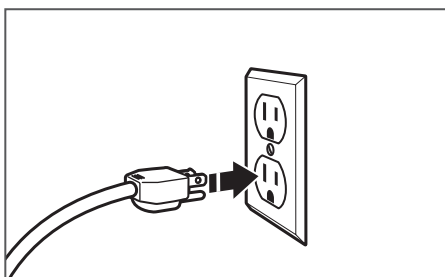
Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

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.



3

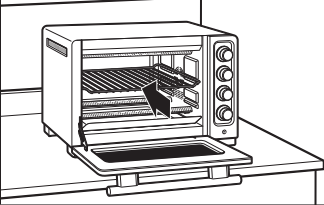
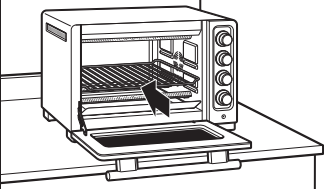
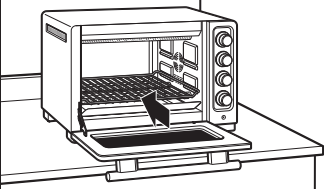
Brancher l'appareil sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre. Le four compact doit être le seul appareil à fonctionner sur le circuit. Le four compact peut désormais être utilisé.

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

UTILISATION DU FOUR COMPACT

PLACER LA GRILLE DU FOUR

Ce four compact est accompagné de 2 grilles uniques à 6 positions conçues pour offrir un rendement de cuisson optimal. Positionner les grilles en fonction des aliments à cuire pour laisser l'air chaud circuler autour des aliments et les cuire de façon uniforme. Les encoches de positionnement du haut, du milieu et du bas situées sur les côtés du four permettent de tenir les grilles en place. L'encoche du milieu est munie d'une butée de grille. Placer les grilles dans l'une de ces positions pour utiliser une lèchefrite avec grille, Rôtissoire/lèchefrite, un moule, une assiette ou un autre ustensile de cuisson (voir la section « Choix des ustensiles de cuisson pour le four compact ») :

EXEMPLE	POSITION DE GRILLE	DESCRIPTION
	Haut*	Utiliser les encoches du haut situées le long des parois du four grille-pain. Cette position est recommandée pour le fonction de Broil (grillage).
	Milieu*	Utiliser les encoches du milieu situées le long des parois du four grille-pain. L'encoche du milieu est munie d'une butée de grille. Cette position est recommandée pour le fonction de Toast (griller).
	Bas*	Utiliser les encoches du bas situées le long des parois du four grille-pain. Cette position est recommandée pour les fonctions Bake (cuisson) et Warm (maintien au chaud). Lors de l'utilisation du réglage de Warm (maintien au chaud), nous recommandons de commencer en laissant la grille à cette position, puis d'en modifier la position au besoin pour obtenir le résultat souhaité.

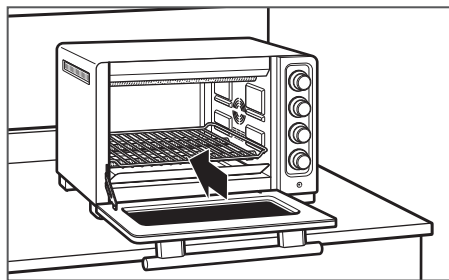
*Les 2 grilles réversibles peuvent être positionnées à 6 différentes hauteurs (2 possibilités par position de grille : haut, milieu et bas). Au besoin, tourner la grille pour l'utiliser à chaque niveau de positionnement.

UTILISATION DU FOUR COMPACT

CHOIX DES USTENSILES DE CUISSON POUR LE FOUR COMPACT

- Le plat multifonction fourni avec le four compact convient aux articles comme les roulés nachos et les côtes de porc.
- Le plat pour pizza à croûte mince inclus avec ce four compact convient aux articles comme la pizza, les biscuits et les roulés.
- On peut utiliser divers plats de cuisson, comme un moule à gâteau circulaire ou carré de 22,9 cm (9 po), un moule à muffins de 1,5 L (6 tasses), de petites plaques à pâtisseries et des plats circulaires, carrés et rectangulaires pour mets en sauce de 0,95 L et 1,9 L (1 et 2 pte). La porte du four doit être complètement fermée.
- Choisir des ustensiles de cuisson en métal, en verre résistant au four, en céramique ou en silicone.
- Ne pas utiliser de couvercles en verre. Si l'on souhaite utiliser un couvercle, utiliser une feuille d'aluminium qui ne soit pas complètement fermée sur le récipient, côté brillant vers le haut ou vers le bas. Utiliser la position de grille de four la plus basse lorsqu'on utilise des récipients profonds, en verre résistant au four ou en céramique et laisser un espace d'au moins 2,5 cm (1 po) entre le sommet du récipient et les éléments de cuisson supérieurs.
- Beaucoup de plats cuisinés sont emballés dans les récipients non métalliques qui conviennent aux fours à micro-ondes. Bien vérifier sur les instructions de l'emballage que le récipient utilisé peut être utilisé avec un four ordinaire.
- Utiliser uniquement des récipients pouvant aller au four et ne pas fermer leur couvercle. Des récipients hermétiques peuvent faire bouillir les aliments ou provoquer des éclaboussures.

UTILISER LA FONCTION DE CUISSON



Position de grille recommandées : Bas

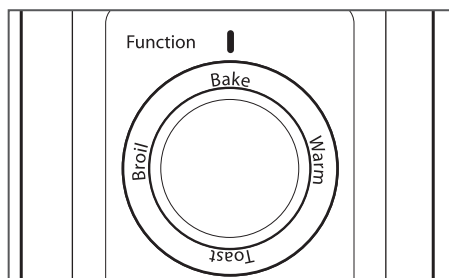
Les 2 grilles réversibles peuvent être positionnées à 6 différentes hauteurs. Au besoin, tourner la grille pour l'utiliser à chaque niveau.

Les éléments du haut et du bas se mettent en marche et s'éteignent périodiquement pendant la cuisson.

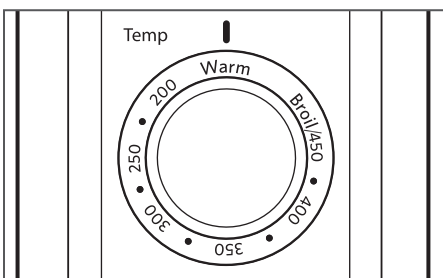
Pour le modèle KCO253Q, le ventilateur de convection fonctionne uniquement lorsque la fonction de cuisson au four est sélectionnée pour faire circuler la chaleur à la température de four souhaitée. La fonction de cuisson au four par convection donne les mêmes résultats qu'un four conventionnel, mais généralement en moins de temps. Cette fonction utilise un ventilateur intégré qui fait circuler l'air de façon continue pendant la cuisson. La fonction de cuisson au four par convection ne fonctionne que si l'on sélectionne la fonction de 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.

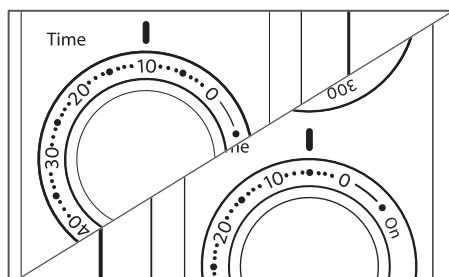
UTILISATION DU FOUR COMPACT



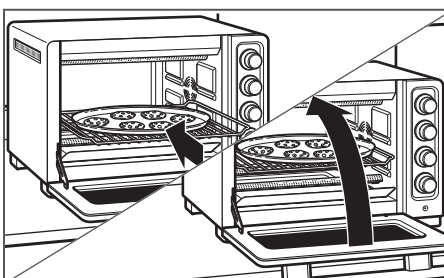
- 1 Tourner le bouton de commande de fonction sur BAKE (cuisson).



- 2 Tourner le bouton de commande de température à la température désirée. Faire cuire selon les instructions indiquées sur l'emballage ou dans la recette.

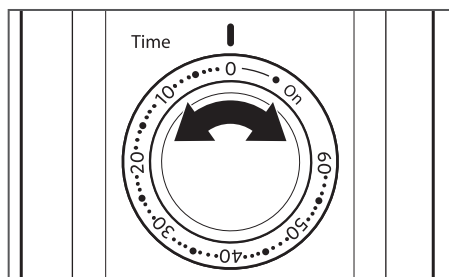


- 3 **Pour préchauffer :** Tourner le bouton de minuterie pour qu'il dépasse la marque des 10 minutes, puis le repositionner sur le premier point (position de 5 minutes). Le témoin lumineux d'alimentation s'allume. Après 5 minutes, le signal de fin retenti et le four compact s'éteint par lui-même.



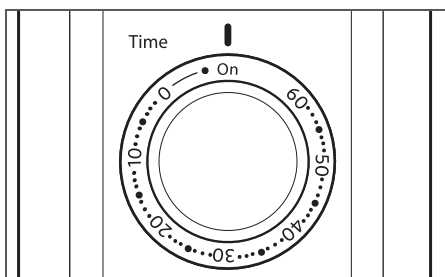
- 4 Placer les aliments au centre de la grille et fermer la porte. Retirer tout emballage de plastique ou de papier des aliments avant la cuisson.

UTILISATION DU FOUR COMPACT



5

Tourner le bouton de minuterie au temps de cuisson désiré. Lorsque le temps s'est complètement écoulé, le signal de fin retenti et le four compact s'éteint par lui-même. Tourner le bouton de minuterie à «0» (arrêt) si les aliments sont retirés avant que le temps ne soit écoulé.



6

Utiliser le bouton de minuterie pour cuire des aliments en continu pendant 60 minutes. Pour les recettes qui nécessitent plus de 60 minutes de cuisson, placer le bouton de minuterie en mode «Stay on» (continuellement en marche) et le tournant à la position «ON» (marche). Le mode «Stay on» (continuellement en marche) permet de cuire des aliments pendant 4 heures lorsque les réglages Bake (cuisson), Broil (grillage) ou Warm (maintien au chaud) sont sélectionnées.

CONSEIL : Pour utiliser un temps de cuisson inférieur à 5 minutes, faire tourner le bouton de minuterie pour qu'il dépasse la marque des 10 minutes, puis au temps souhaité.

REMARQUE : Le four compact est muni d'une fonction d'arrêt automatique au bout de 4 heures. Si le mode «continuellement en marche» est utilisé, le témoin d'alimentation s'allume et le four compact continue de fonctionner à la température sélectionnée pendant 4 heures. Après 4 heures, l'élément chauffant se ferme automatiquement et le témoin commence à clignoter pour laisser savoir que l'élément ne fonctionne plus. Faire tourner le bouton de minuterie à «0», puis débrancher le cordon d'alimentation pour éteindre le témoin et réinitialiser le four compact.

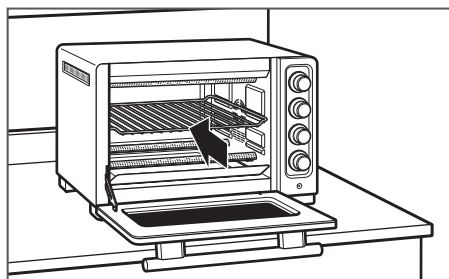
CONSEIL : Lors d'une cuisson de longue durée à haute température, il est possible que les matériaux isolants du four produisent une légère odeur. Ceci est normal.

UTILISATION DU FOUR COMPACT

CONSEILS DE CUISON

- Les surfaces du four peuvent devenir chaudes pendant la cuisson. Durant le fonctionnement du four, ne rien toucher d'autre que la poignée de porte ou les boutons.
- Ne pas placer d'articles sur le four compact ou à proximité pendant son utilisation.
- Lors de la préparation d'aliments surgelés ou emballés, suivre les instructions indiquées sur l'emballage. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
- Remplacer tout couvercle en carton, verre ou plastique destiné à être utilisé dans le four compact par du papier aluminium.

UTILISER LA FONCTION DE GRILLAGE



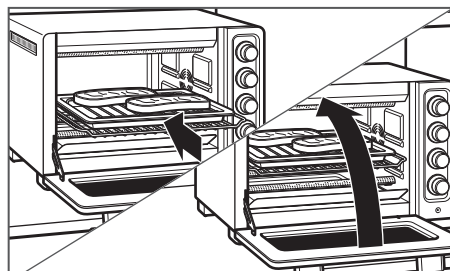
Position de grille recommandées : Haut

Utiliser les encoches du haut situées le long des parois du four compact. Glisser la grille dans le four compact. Pour les aliments délicats comme le poisson et le poulet ou pour un brunissage moins prononcé, placer la grille à une position inférieure. Les 2 grilles réversibles peuvent être positionnées à 6 différentes hauteurs. Au besoin, tourner la grille pour l'utiliser à chaque niveau.

Seuls les éléments de cuisson du haut chauffent lorsque cette fonction du four est sélectionnée.

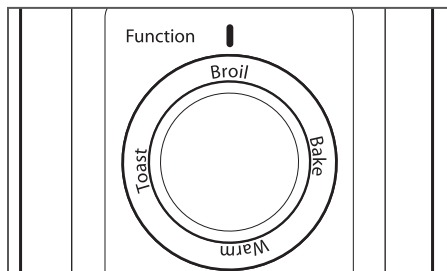
Placer la lèchefrite avec grille incluse directement sur la grille pour un brunissement égal et un nettoyage facile. La lèchefrite avec grille peut aussi être utilisée avec les réglages Cuisson et Maintient au chaud.

IMPORTANT : Les aliments à faire brunir doivent se trouver à au moins 2,5 cm (1 po) des éléments de cuisson situés au sommet du four.



1

Placer les aliments à faire griller dans la lèchefrite avec grille. Fermer ensuite la porte

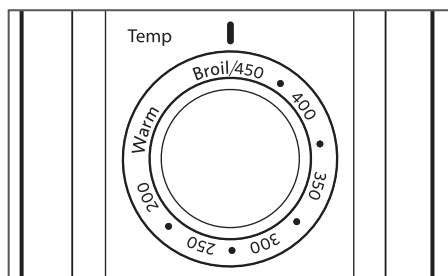


2

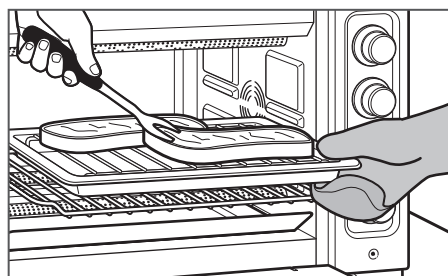
Tourner le bouton de commande de fonction sur BROIL (grillage). Seuls les éléments de cuisson du haut chauffent lorsque cette fonction du four est sélectionnée.

REMARQUE : Le four compact n'est pas muni de fonction de cuisson au gril avec porte ouverte. La porte doit être fermée lors de la cuisson au gril.

UTILISATION DU FOUR COMPACT

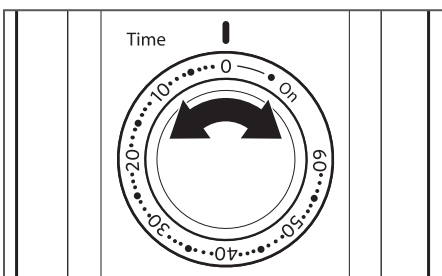


- 3** Tourner le bouton de commande de température sur cuisson au Broil/450 (grillage/450).

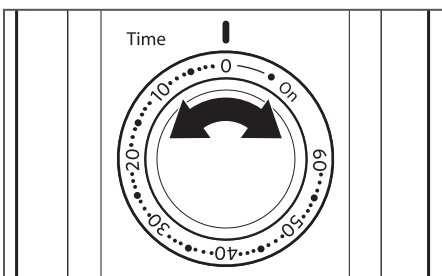


- 5** Lorsque la sonnerie retentit, le four s'éteint par lui-même. Pour griller ou faire brunir l'autre côté des aliments, ouvrir la porte du four et utiliser une poignée pour faire sortir de moitié la grille et le plat du four. Tourner les aliments, réinsérer la grille et le plat dans le four compact en les faisant glisser puis fermer la porte.

CONSEIL : Surveiller l'évolution de la cuisson par le hublot transparent en verre trempé. Le four compact sera plus éconergique si la porte est ouverte moins souvent.



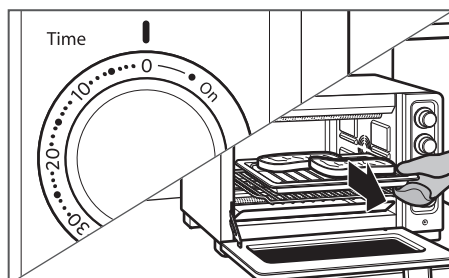
- 4** Tourner le bouton de minuterie pour obtenir le temps de cuisson désiré pour faire griller et brunir les aliments sur un côté. Le témoin lumineux d'alimentation s'allume. Surveiller l'évolution de la cuisson.



- 6** Tourner le bouton de minuterie pour obtenir le temps de cuisson désiré pour faire griller et brunir les aliments sur l'autre côté. Une fois le temps écoulé, la sonnerie retentit et le four compact s'éteint par lui-même.

CONSEIL : Pour utiliser un temps de cuisson inférieur à 5 minutes, faire tourner le bouton de minuterie pour qu'il dépasse la marque des 10 minutes, puis au temps souhaité.

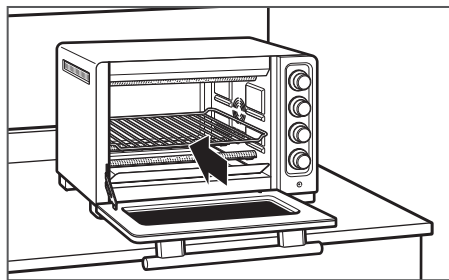
UTILISATION DU FOUR COMPACT



7

Si l'on retire les aliments avant que la sonnerie ne retentisse, tourner le bouton de minuterie à «0» (arrêt) pour éteindre le four compact. Retirer ensuite les aliments.

UTILISER LA FONCTION RÉGLAGE DE GRILLER



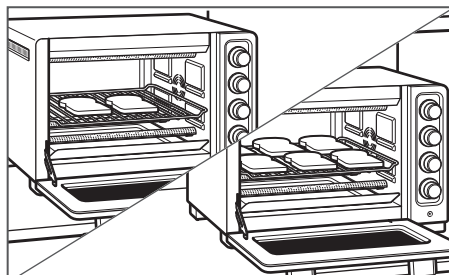
Position de grille recommandées : Milieu

Utiliser les encoches du milieu situées le long des parois du four grille-pain. Les 2 grilles réversibles peuvent être positionnées à 6 différentes hauteurs. Au besoin, tourner la grille pour l'utiliser à chaque niveau.

Pour cette fonction, jusqu'à 6 tranches de pain peuvent être directement placées sur la grille. Les éléments de cuisson inférieurs et supérieurs chauffent lorsque cette fonction est sélectionnée.

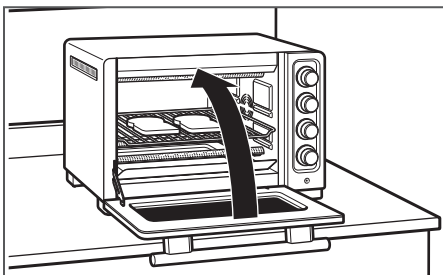
CONSEIL : Avec l'expérience, les réglages nécessaires pour faire griller différentes sortes de pain vous deviendront familiers. Les pains surgelés, foncés ou complets nécessitent plus de temps. Les pains frais, moelleux ou blancs nécessitent moins de temps.

UTILISATION DU FOUR COMPACT



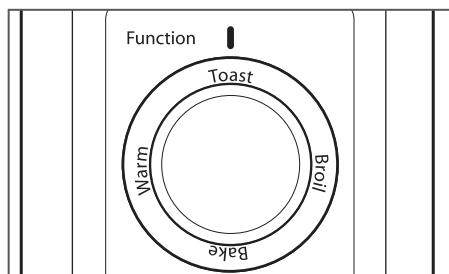
1

Il est possible de faire griller jusqu'à six tranches de pain. Pour faire griller une ou deux tranches de pain, centrer le pain dans le four. Pour de meilleurs résultats, placer le pain à faire griller directement sur la grille.



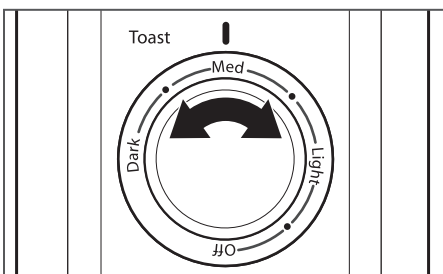
2

Fermer la porte.



3

Tourner le bouton de commande de fonction au TOAST (griller).



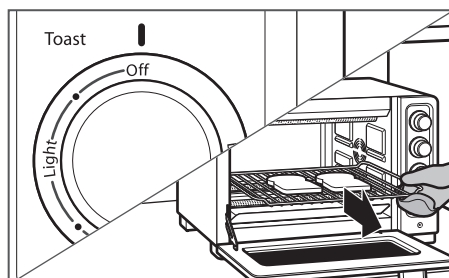
4

En commençant à la position fermée, faire tourner le bouton de commande pour griller au réglage désiré : Foncé, moyen ou clair. Selon vos préférences, le bouton de commande peut être positionné sur l'un ou l'autre des points-icônes situés entre les réglages clair et foncé pour obtenir le grillage souhaité. Le témoin lumineux d'alimentation s'allume.

IMPORTANT : Lors de l'utilisation du réglage de grillage, le bouton de commande de grillage sert de minuterie et remplace le bouton de minuterie. Le réglage de grillage ne fonctionne pas adéquatement si le bouton de minuterie est aussi utilisé.

CONSEIL : Le premier lot de rôties est généralement plus clair que le résultat normalement obtenu avec le réglage lorsque le four est froid. Mettre en marche un programme de grillage à température moyenne pour préchauffer le four ou sélectionner un réglage de grillage plus foncé pour le premier lot seulement.

UTILISATION DU FOUR COMPACT



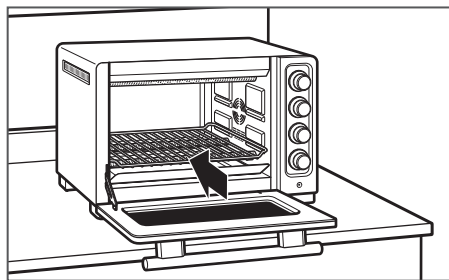
5

Lorsque le temps s'est complètement écoulé, le signal de fin retenti et le four compact s'éteint par lui-même. Si les rôties sont retirées avant que la sonnerie ne retentisse, tourner le bouton de grillage à la position fermée.

REMARQUE : La formation de condensation sur la porte est un phénomène normal lors du grillage de pains humides ou frais.

CONSEIL : Si le dessus des aliments brunit trop rapidement, baisser la position de la grille ou réduire la température du four. Si la base des aliments brunit trop rapidement, augmenter la position de la grille ou réduire la température du four.

UTILISER LA FONCTION MAINTIEN AU CHAUD



Seuls les éléments de cuisson du bas chauffent lorsque cette fonction du four est sélectionnée.

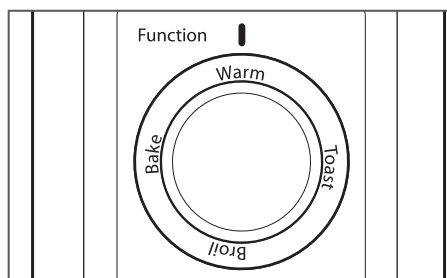
CONSEIL : Tourner le bouton de commande de température sur la fonction WARM (maintien au chaud), ce qui correspond au réglage minimum, lorsque le four compact n'est pas utilisé.

Position de grille recommandées : Bas

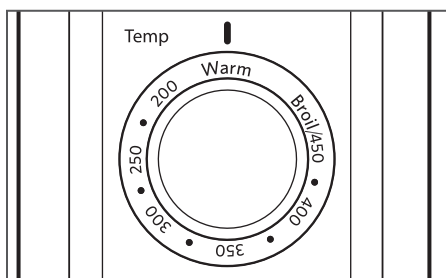
Glisser la grille de four dans les encoches du bas situées sur les côtés du four grille-pain.

Nous recommandons de commencer en laissant la grille à cette position, puis d'en modifier la position au besoin pour obtenir le résultat souhaité.

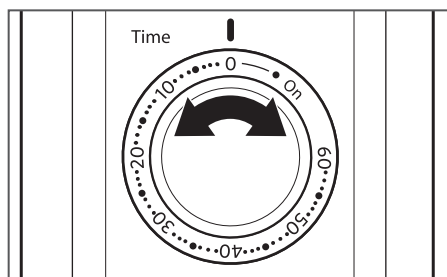
UTILISATION DU FOUR COMPACT



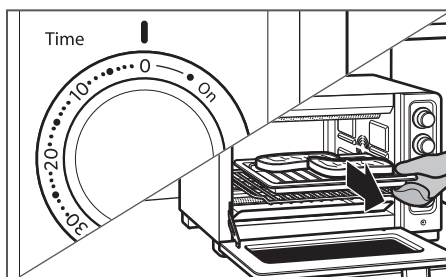
- 1** Tourner le bouton de commande de fonction au réglage de WARM (maintien au chaud).



- 2** Tourner le bouton de commande de fonction sur WARM (maintien au chaud). Le maintien au chaud est le réglage de température le plus faible. Pour un chauffage plus rapide, augmenter la température souhaitée.



- 3** Tourner le bouton de minuterie au réglage désiré. Le témoin lumineux d'alimentation s'allume.



- 4** Si l'on retire les aliments avant que la sonnerie ne retentisse, tourner le bouton de minuterie à «0» (arrêt) pour éteindre le four compact. Retirer ensuite les aliments.

CONSEIL : Pour utiliser un temps de cuisson inférieur à 5 minutes, faire tourner le bouton de minuterie pour qu'il dépasse la marque des 10 minutes, puis au temps souhaité.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

NETTOYAGE DU FOUR COMPACT

- S'assurer que le bouton de minuterie est à la position « 0 » (arrêt). Débrancher ensuite de la prise murale avant le nettoyage.
- Laisser le four compact et les accessoires refroidir complètement avant de les nettoyer.
- Ne pas utiliser un produit de nettoyage abrasif ou un tampon de laine d'acier. Ils pourraient rayer la surface.
- Essuyer l'extérieur du four compact avec un linge propre et humide, puis sécher soigneusement. Un nettoyant liquide non abrasif peut être utilisé pour les taches tenaces. KitchenAid recommande l'utilisation du nettoyant pour acier inoxydable affresh® pour toutes les surfaces en acier inoxydable. Le nettoyant pour table de cuisson et les tampons à récuser affresh® sont aussi recommandés pour nettoyer les résidus tenaces collés sur des surfaces en acier inoxydable ou en verre. S'assurer que toutes les surfaces sont complètement sèches avant d'utiliser le four. Pour en savoir plus, consulter www.affresh.com.
- Les parois internes du four possèdent un revêtement anti-adhésif pour un nettoyage facile. Retirer les traces de grosses éclaboussures avec un tampon ou une éponge à récuser en nylon ou en polyester ou encore un chiffon humidifié à l'eau tiède. Sécher avec un essuie-tout ou un chiffon doux et sec.
- Un lavage à la main est recommandé pour les grilles et le plat. Retirer tous les articles du four compact. Laver la grille, Rôtissoire/lèchefrite et la lèchefrite dans de l'eau chaude et savonneuse. Rincer et sécher soigneusement. Pour nettoyer le ramasse-miettes, le faire glisser hors du four et essuyer les miettes. Essuyer avec un linge propre et sécher soigneusement.

REMARQUE : La grille de la lèchefrite, ainsi que la lèchefrite et la grille sont lavables au lave-vaisselle, mais un nettoyage à la main est recommandé.

- Pour éliminer les taches de nourriture ayant adhéré à la cuisson lorsqu'on ne dispose pas de nettoyant pour table de cuisson affresh®, utiliser une pâte préparée à partir de bicarbonate de soude et d'eau pour frotter la surface. Rincer et sécher soigneusement.

CONSEIL : Vaporiser le plat de cuisson avec un aérosol de cuisson anti-adhésif pour faciliter le nettoyage lors de la cuisson d'aliments humides ou collants. Laver soigneusement la lèchefrite après chaque utilisation pour éviter une accumulation d'huile d'aérosol de cuisson.

IMPORTANT : Ne pas utiliser d'agents nettoyants, de nettoyants ou de tampons à récuser en métal sur le revêtement intérieur du four, car ils peuvent réduire son efficacité.

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.

Si le four compact ne fonctionne pas, vérifier ce qui suit :

- Le four compact est-il branché dans une prise à 3 alvéoles reliée à la terre?

Le fusible du circuit relié au four fonctionne-t-il?

- S'il s'agit d'un circuit avec disjoncteur, s'assurer qu'il est fermé. Essayer de débrancher le four compact, puis de le rebrancher.

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; le four compact fonctionne correctement.

Le témoin lumineux d'alimentation clignote rapidement.

- Le four est muni d'une fonction d'arrêt automatique au bout de 4 heures. Si l'on utilise le fonctionnement continu, le four s'éteint automatiquement après 4 heures et le témoin lumineux d'alimentation clignote rapidement.

Si le problème ne peut être résolu :

- Voir la section « Garantie et dépannage ». Ne pas renvoyer le four compact au détaillant – les détaillants n'offrent pas de service d'entretien ou de réparation.

GARANTIE ET DÉPANNAGE

GARANTIE ET DÉPANNAGE DE FOUR COMPACT 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 compact lorsqu'il est utilisé dans les 50 États des États-Unis, le district fédéral de Columbia, à Porto Rico et au Canada.

Durée de la garantie :	Garantie complète d'un an à compter de la date d'achat.
KitchenAid prendra en charge les éléments suivants à votre choix : 	KitchenAid prendra en charge les éléments suivants à votre choix : Remplacement sans difficulté du four compact. Voir la page suivante pour plus de détails concernant la procédure à suivre pour un dépannage, ou appeler le numéro sans frais 1 800 541-6390 du Centre eXpérience clientèle. OU Les frais des pièces de rechange et de main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux et de fabrication. Le service doit être fourni par un centre de dépannage agréé KitchenAid.
KitchenAid ne paiera pas pour :	A. Les réparations lorsque le four compact est utilisé à des fins autres qu'un usage domestique unifamilial normal. B. Les dommages causés par : accident, altération, mésusage ou abus. C. Tout frais d'expédition ou de manutention pour livrer le four compact à un centre de dépannage agréé. D. Les pièces de rechange ou frais de main d'œuvre pour le four compact lorsqu'il est utilisé à l'extérieur des 50 États des États-Unis, du district fédéral de Columbia, de Porto Rico et du Canada.
CLAUDE 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 AUTORISÉES 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 VOUS 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 DÉPANNAGE

GARANTIE DE REMPLACEMENT SANS DIFFICULTÉ – 50 ÉTATS DES ÉTATS-UNIS, 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 compact 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 compact d'origine nous soit retourné. L'appareil de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée d'un an. Veuillez suivre ces instructions pour bénéficier de ce service de qualité.

Si votre four compact cesse de fonctionner durant la première année suivant son acquisition, il vous suffit d'appeler notre Centre eXpérience clientèle au numéro sans frais **1 800 541-6390**, du lundi au vendredi. Veuillez avoir 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. (Pas de boîte postale)

À réception du four compact de rechange, utiliser le carton et les matériaux d'emballage pour emballer le four compact d'origine.

GARANTIE DE REMPLACEMENT SANS DIFFICULTÉ – CANADA

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes exigeantes de la marque KitchenAid que si le four compact cesse de fonctionner au cours de la première année suivant son acquisition, KitchenAid Canada remplacera le four compact 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 compact cesse de fonctionner durant la première année suivant son acquisition, il vous suffit d'appeler notre

Centre d'eXpérience à la clientèle au **1 800 807-6777**, du lundi au vendredi. Veuillez avoir 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.

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

OBTENIR UN DÉPANNAGE UNE FOIS LA GARANTIE EXPIRÉE OU COMMANDER DES ACCESSOIRES ET 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 :

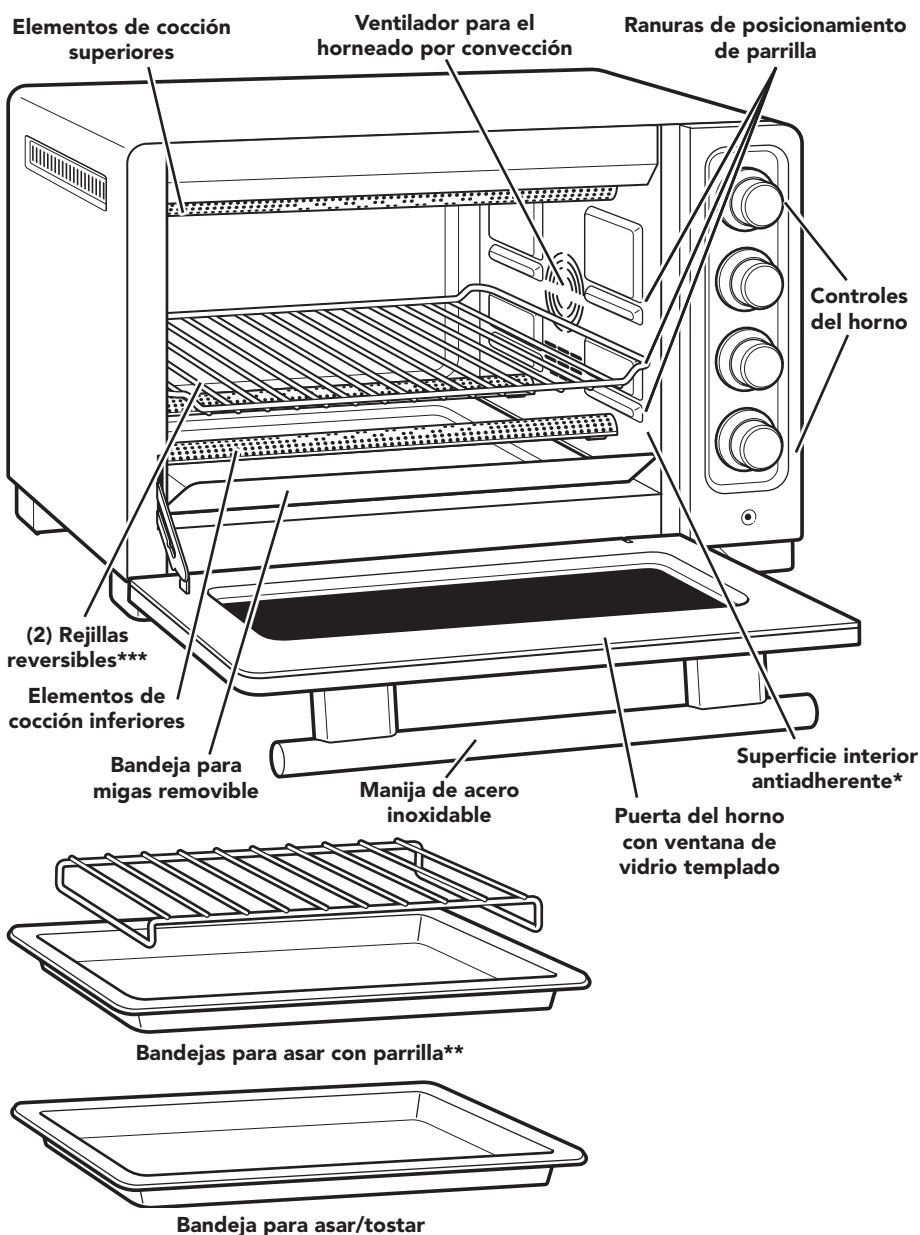
Consulter le revendeur KitchenAid local ou le détaillant auprès duquel le four compact a été acheté pour connaître la marche à suivre en cas d'intervention de dépannage nécessaire.

Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Canada :
1 800 807-6777.

Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Mexique :
01 800 0022-767.

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

PIEZAS Y ACCESORIOS



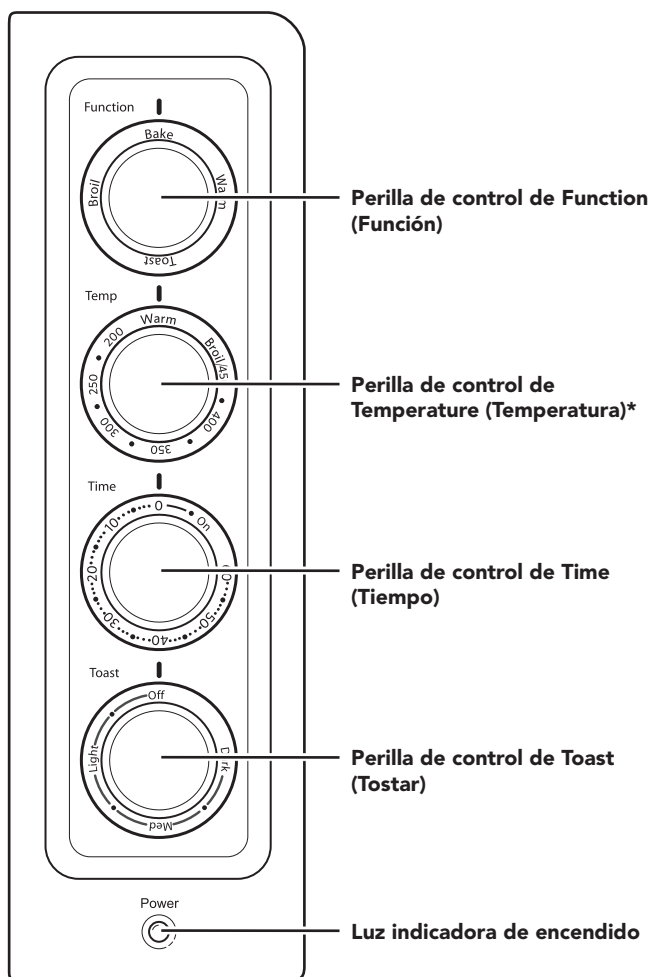
*Dimensiones de la cavidad del horno: 30,2 cm (12") de profundidad, 0,018 metros cúbicos (0,6 pies cúbicos) de volumen.

**SUGERENCIA: Cuando cocine pedazos pequeños de alimentos o alimentos que se derriten, use la bandeja para asar a la parrilla. Esto evitará que los alimentos se caigan encima de los elementos de cocción.

***Las 2 rejillas reversibles ofrecen la flexibilidad de 6 opciones de altura (2 opciones en cada posición de la rejilla: superior, central e inferior) permitiéndole cocinar varias posibilidades desde un pollo entero como también múltiples bandejas de brownies de una sola vez.

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

PANEL DE CONTROL Y CARACTERÍSTICAS



*Gire la perilla de control WARM (Calentar) al ajuste mínimo cuando el horno compacto no esté en uso.

SEGURIDAD DEL HORNO COMPACTO

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.

Advertencias de la Proposición 65 del estado de California:

ADVERTENCIA: Este producto contiene una o más sustancias químicas identificadas por el estado de California como causantes de cáncer.

ADVERTENCIA: Este producto contiene una o más sustancias químicas identificadas por el estado de California como causantes de defectos congénitos o algún otro tipo de daños en la función reproductora.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

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

1. Lea todas las instrucciones. El uso indebido de un electrodoméstico puede dar como resultado lesiones personales.
2. No toque las superficies calientes. Use las asas o perillas.
3. Para protegerse de descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes ni otras partes del horno compacto en agua u otro líquido.
4. Es necesario supervisar cuidadosamente a los niños cuando usen cualquier aparato o cuando este se use cerca de ellos.
5. Desenchúfelo del contacto cuando no esté en uso y antes de la limpieza. Espere a que se enfríe antes de colocar o retirar piezas.
6. No opere ningún aparato que tenga un cable o enchufe dañado, que haya funcionado mal o que se haya dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al lugar más cercano de servicio autorizado para su examen, reparación o ajuste.

SEGURIDAD DEL HORNO COMPACTO

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 sobre un quemador caliente eléctrico o a gas ni tampoco dentro de un horno caliente.
10. Deberá tenerse extremo cuidado cuando se mueva un aparato que contenga aceite caliente u otro líquido caliente.
11. Tenga extremo cuidado al sacar la bandeja para asar o al desechar grasa caliente.
12. No deben insertarse en un horno compacto 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 compacto con un material inflamable o si éste lo toca, incluyendo cortinas, pañería, paredes y objetos similares, cuando esté funcionando. No guarde ningún artículo sobre el aparato cuando esté en funcionamiento.
14. No lo limpie con estropajos de metal. Pueden desprenderse partes del estropajo y tocar piezas eléctricas, ocasionando un riesgo de choque eléctrico.
15. Deberá tenerse extremo cuidado cuando use recipientes fabricados con materiales que no sean de metal o de vidrio.
16. No guarde ningún material diferente de los accesorios recomendados por el fabricante en este horno compacto cuando no esté en uso.
17. No ponga ninguno de los siguientes materiales en el horno compacto: papel, cartulina, plástico o similares.
18. No cubra la bandeja para migas ni ninguna otra parte del horno compacto con papel de aluminio. Esto hará que se recaliente el horno compacto.
19. Para desconectar, apague el horno compacto girando la perilla de control de Time (Tiempo) hacia la posición de "0" (apagado); luego retire el enchufe del contacto de pared.
20. No lo use al aire libre.
21. No dé al aparato un uso diferente de aquél para el cual fue diseñado.
22. Apague el horno compacto girando la perilla de control Time (Tiempo) a "0" (Apagado) y girando la perilla de control Toast (Tostar) a la posición "Off" (Apagado). La luz indicadora de Power On (Encendido) se apagará.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Este producto ha sido diseñado únicamente para uso doméstico.

SEGURIDAD DEL HORNO COMPACTO

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 Voltios, CA solamente

Frecuencia: 60 Hertzios

Vataje: Hasta 1440 Vatios

NOTA: El horno compacto tiene un enchufe de conexión a tierra de 3 terminales. Para reducir el riesgo de electrocución, este enchufe encajará en un contacto de pared de una sola manera. Si el enchufe no encaja en el contacto de pared, póngase en contacto con un electricista competente. No modifique el enchufe de ninguna manera.

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

Deberá usarse un cable corto de suministro eléctrico (o un cable desmontable de suministro eléctrico) para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo.

Hay disponibles cables de suministro eléctrico desmontables más largos o cables de extensión, y pueden usarse siempre y cuando se haga con atención.

CÓMO USAR EL HORNO COMPACTO

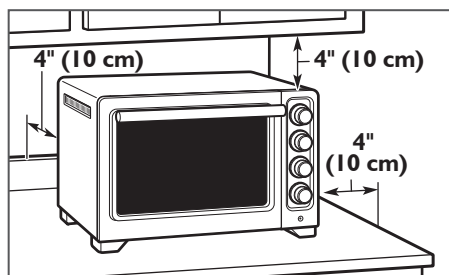
PREPARACIÓN DEL HORNO COMPACTO PARA EL USO

Antes del primer uso

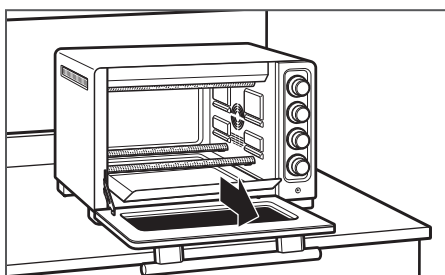
Antes de utilizar el horno compacto por primera vez, retire todos los accesorios y lávelos en agua jabonosa caliente, y enjuáguelos con agua limpia. Seque los accesorios completamente antes de volver a colocarlos en el horno compacto. Para evitar daños, no use productos de limpieza ni estropajos abrasivos.

NOTA: La rejilla del horno, Bandeja para asar/tostar, y bandeja para asar con parrilla son aptas para lavavajillas, pero recomendamos que las lave a mano.

IMPORTANTE: No use agentes de limpieza, productos de limpieza o esponjas de fibra metálica en el recubrimiento del interior del horno, ya que pueden reducir su eficacia.



1 Coloque el horno compacto sobre una superficie nivelada seca y plana, como sería un mostrador o una mesa. Asegúrese que los lados, la parte posterior y superior del horno compacto estén alejadas al menos 10 cm (4") de cualquier pared, armario u objeto en el mostrador o mesa.



2 Quite todos los materiales de empaque y las etiquetas de la cavidad del horno, si los hay. Quite todos los artículos que no sean necesarios para el siguiente procedimiento de cocción.

CÓMO USAR EL HORNO COMPACTO

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Choque Eléctrico

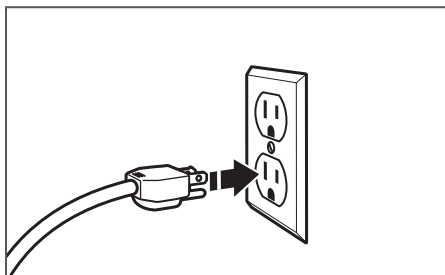
Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

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.



3

Enchufe en una toma de 3 terminales con conexión a tierra. El horno compacto deberá ser el único electrodoméstico funcionando en el circuito. El horno compacto ya está listo para el uso.

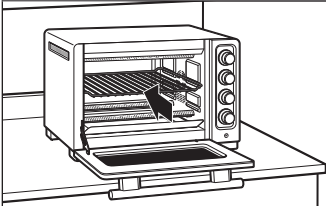
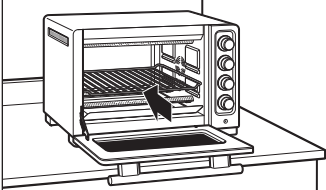
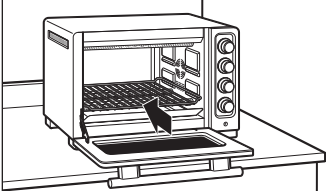
NOTA: Al usar el horno por primera vez, podrá producir humo ligero. Eso es normal.

ESPAÑOL

CÓMO USAR EL HORNO COMPACTO

UBICACIÓN DE LAS REJILLAS DEL HORNO

El horno compacto cuenta con 2 únicas rejillas de 6 posiciones diseñadas para un rendimiento de cocción óptimo. Cambie la ubicación de las rejillas según el tipo de comida que quiera cocinar para permitir que el aire caliente se mueva alrededor de los alimentos y logre una cocción uniforme. Las ranuras superior, central e inferior por los lados del horno mantienen las rejillas en su lugar. La ranura de posición central de la rejilla tiene un tope. Ubique las rejillas en cualquiera de las siguientes posiciones para ubicar la bandeja para asar con parrilla, el Bandeja para asar/tostar, cualquier bandeja para hornear, fuentes o utensilios para horno estándar (vea “Cómo elegir utensilios para horno compacto”):

EJEMPLO	POSICIÓN DE LA PARRILLA	DESCRIPCIÓN
	Superior*	Use las ranuras superiores que están a lo largo de las paredes del horno. Se recomienda esta posición para la función Broil (Asar).
	Central*	Use las ranuras centrales que están a lo largo de las paredes del horno. Hay un tope en la posición central de la rejilla. Se recomienda esta posición para la función Toast (Tostar).
	Inferior*	Use las ranuras inferiores que están a lo largo de las paredes del horno. Se recomienda esta posición para la función Bake (Hornear) y Warm (Calentar). Si utiliza la función Warm (Calentar), recomendamos que comience con la bandeja en este ajuste y la mueva según sea necesario, para obtener los resultados deseados.

*Las 2 rejillas reversibles ofrecen la flexibilidad de 6 posiciones de altura (2 opciones en cada posición de la rejilla: superior, central e inferior). Dé vuelta la rejilla para usar en cada nivel, en cada posición de la rejilla, según lo desee.

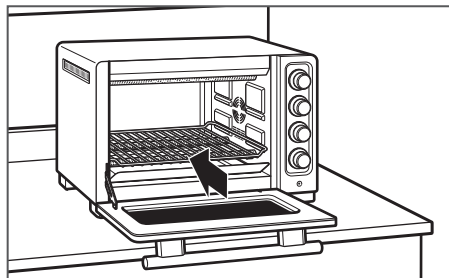
CÓMO USAR EL HORNO COMPACTO

SELECCIÓN DE UTENSILIOS DE HORNEAR PARA EL HORNO COMPACTO

- La bandeja para asar a la parrilla incluida con el horno compacto es adecuada para alimentos tales como nachos y chuletas de cerdo.
- El molde para pizza de corteza delgada incluido con el horno compacto es adecuado para alimentos como pizza, galletas, panecillos y bizcochos.
- Se puede utilizar una variedad de fuentes para hornear, como una bandeja para pastel redonda o cuadrada de 22,9 cm (9"), una bandeja para bollos de 1,5 L (6 tazas), bandejas pequeñas para galletas y fuentes para guisos circulares, cuadradas y rectangulares de 0,95 L y 1,9 L (1 y 2 cuartos de galón). La puerta del horno compacto debe cerrarse por completo.
- Use utensilios para horno hechos de metal, vidrio seguro para hornear, cerámica o silicón.
- No use tapas de vidrio. Si desea usar una tapa, use una hoja de papel de aluminio con el lado brillante hacia arriba o hacia abajo, que encaje floja. Use la posición de rejilla más baja cuando use recipientes profundos de vidrio seguro para hornear o cerámica, deje un espacio libre de 2,5 cm (1") entre la parte superior del recipiente y los elementos de cocción superiores.
- Muchos alimentos precocinados son empacados en recipientes no metálicos adecuados para los hornos de microondas. Lea las instrucciones del paquete para determinar si el recipiente es adecuado para un horno común.
- Use solamente recipientes aptos para el horno con una cubierta floja. Los recipientes herméticos podrían provocar derrames por hervor o salpicaduras.

ESPAÑOL

USO DE LA FUNCIÓN BAKE (HORNEAR)



Posicione recomendadas de la rejilla: Parte inferior

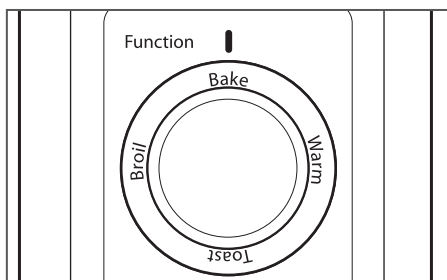
Deslice la rejilla del horno a las ranuras inferiores por los costados del horno.

Los elementos de cocción superior e inferior se alternan mientras hornea.

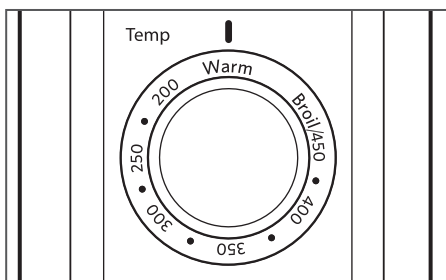
Para el modelo KCO253Q, el ventilador de convección funcionará solamente cuando se haya seleccionado la función de Bake (Hornear) para circular el calor a la temperatura deseada del horno. La función de Convection Bake (Horneado por convección) hace lo mismo que hace un horno convencional al hornear y al asar, pero lo hace generalmente en menos tiempo. Esta función utiliza un ventilador incorporado para hacer circular el calor constantemente mientras hornea. La función Convection Bake (Horneado por convección) actúa solo cuando se selecciona la función Bake (Hornear).

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.

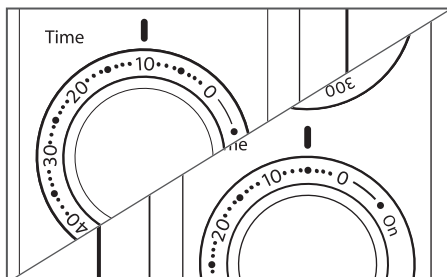
CÓMO USAR EL HORNO COMPACTO



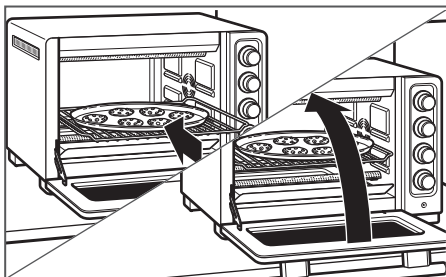
- 1** Gire la perilla de control de Function (Función) hacia BAKE (Hornear).



- 2** Gire la perilla de control de Temperature (Temperatura) hacia un ajuste deseado. Hornee de acuerdo a las instrucciones del envase o la receta.

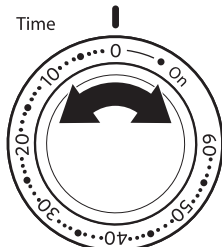


- 3** Para precalentar: Gire la perilla de control Time (Tiempo) pasado la posición de 10 minutos y vuelva a girarla a la posición del primer punto (posición de 5 minutos). La luz indicadora de Power (Encendido) se encenderá. Después de 5 minutos, sonará la señal de término y el horno compacto se apagará automáticamente.



- 4** Coloque el alimento en el centro de la rejilla y cierre la puerta. Quite todos los envoltorios de plástico y/o papel de los alimentos antes de la cocción.

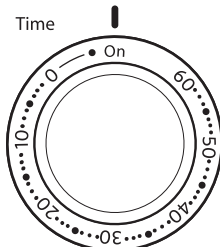
CÓMO USAR EL HORNO COMPACTO



5

Gire la perilla de control de Time (Tiempo) hacia un ajuste deseado. Cuando haya pasado el tiempo, sonará la señal de término y el horno compacto se apagará automáticamente. Gire la perilla de control de Time (Tiempo) hacia "0" (Apagado) si se saca el alimento antes de transcurrido el tiempo.

SUGERENCIA: Cuando ajuste 5 minutos o menos, gire la perilla de control de Time (Tiempo) pasado la marca de los 10 minutos y gírela de vuelta al tiempo deseado.



6

Use la perilla de control de Time (Tiempo) para tiempo de cocción continuos de hasta 60 minutos. Para las recetas que requieren tiempos de cocción de más de 60 minutos, use la perilla de control Time (Tiempo) en el modo "Stay on" (Constantemente encendido), girando la perilla de control Time (Tiempo) a la posición "ON" (Encendido). El modo "Stay on" (Constantemente encendido) permite tiempos de cocción extendidos de hasta 4 horas cuando use las funciones Bake (Hornear), Broil (Asar) o Warm (Calentar).

NOTA: El horno compacto tiene una característica de apagado automático a las 4 horas. Si utiliza el modo "Stay on" (Constantemente encendido), la luz indicadora de encendido se encenderá y el horno compacto se mantendrá calentando en la temperatura seleccionada por 4 horas. Después de 4 horas el calentador se apagará automáticamente y la luz indicadora comenzará a parpadear para avisarle que el calentador ya no está encendido. Gire la perilla del Timer (Temporizador) a "0" y luego desenchufe el cable para apagar la luz indicadora y restablecer el horno compacto.

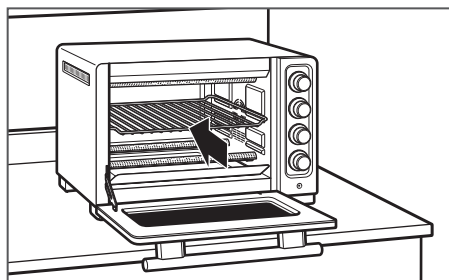
SUGERENCIA: Cuando vaya a cocinar por un largo tiempo a temperaturas altas, podrá notar un olor leve de los materiales aislantes del horno. Eso es normal.

CÓMO USAR EL HORNO COMPACTO

CONSEJOS PARA LA COCCIÓN DE ALIMENTOS

- Las superficies del horno se pueden calentar durante la cocción. Sólo toque la manija de la puerta y las perillas durante el funcionamiento del horno.
- No coloque artículos sobre o cerca del horno compacto mientras esté funcionando.
- Cuando prepare alimentos congelados o envasados, siga las instrucciones del empaquetado. No necesita precalentamiento.
- Reemplace las tapas de cartón, vidrio o plástico con papel de aluminio para el uso en el horno compacto.

USO DE LA FUNCIÓN BROIL (ASAR)



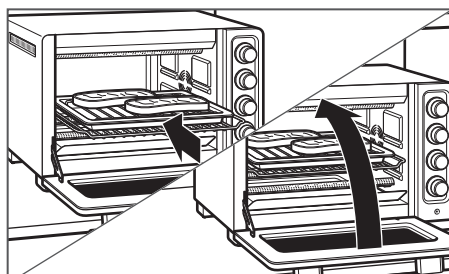
Posicione recomendadas de la rejilla: Parte superior

Use las ranuras superiores que están a lo largo de las paredes del horno compacto. Deslice hacia adentro la rejilla del horno compacto. Para alimentos delicados, tales como pescado o pollo, o para obtener menos dorado, coloque la rejilla en la posición inferior.

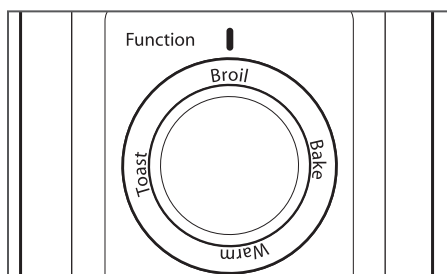
Cuando se seleccione la función Broil (Asar), solamente se calentarán los elementos superiores.

Use la bandeja para asar y parrilla incluida directamente en la rejilla del horno para un dorado uniforme y una limpieza sencilla. La bandeja para asar y parrilla también se puede usar para las funciones Bake (Hornear) y Warm (Calentar).

IMPORTANTE: El alimento a asar deberá estar por lo menos a 2,5 cm (1") de los elementos que están en la parte superior del horno compacto.



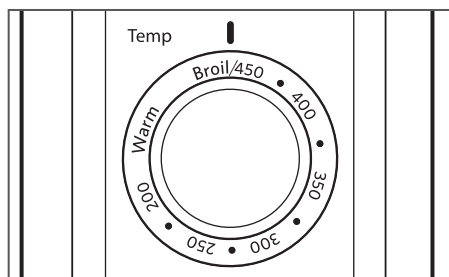
- 1 Ubique los alimentos para asar en la bandeja para asar y parrilla. Después, cierre la puerta del horno.



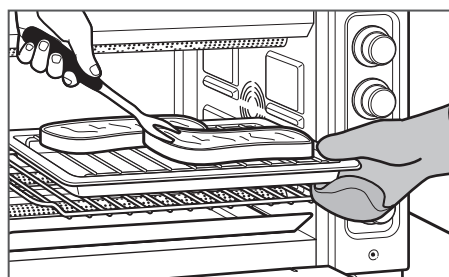
- 2 Gire la perilla de control de Function (Función) hacia BROIL (Asar). Cuando se seleccione la función Broil (Asar), solamente se calentarán los elementos superiores.

NOTA: El horno compacto no tiene una característica para asar a la parrilla con la puerta abierta. La puerta debe estar cerrada cuando esté asando a la parrilla.

CÓMO USAR EL HORNO COMPACTO

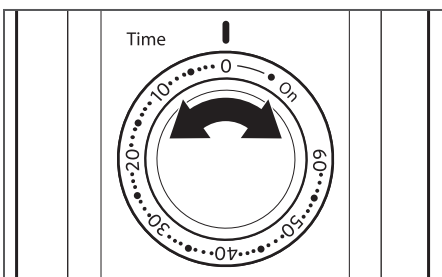


- 3** Gire la perilla de control de Temperature (Temperatura) a Broil/450 (Asar/450).

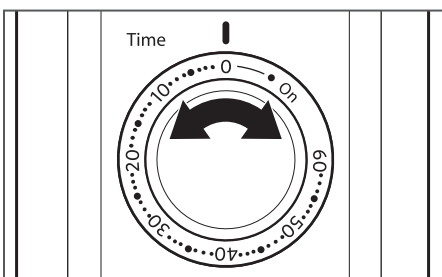


- 5** Cuando suene la señal de término, el horno compacto se apagará automáticamente. Si asa o dora los alimentos por el otro lado, abra la puerta y use un guante de cocina para sacar la rejilla y bandeja aproximadamente a la mitad fuera del horno. Dé vuelta el alimento, deslice la rejilla y la bandeja nuevamente en su lugar y cierre la puerta.

SUGERENCIA: Revise el avance de la cocción de los alimentos a través de la ventana transparente de vidrio templado del horno. Su horno compacto ahorrará más energía si usted no abre la puerta con frecuencia.



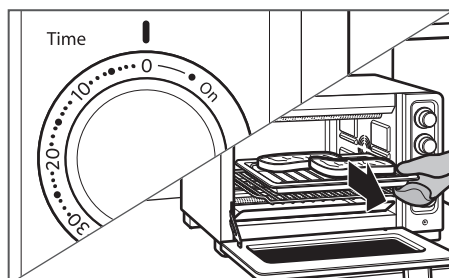
- 4** Gire la perilla de control de Time (Tiempo) al ajuste deseado para asar o dorar la comida por un lado. La luz indicadora de Power On (Encendido) se encenderá. Asegúrese de monitorear el progreso del asado.



- 6** Gire la perilla de control de Time (Tiempo) al ajuste deseado para asar o dorar la comida por el otro lado. Cuando haya pasado un tiempo, sonará la señal de término y el horno compacto se apagará automáticamente.

SUGERENCIA: Cuando ajuste 5 minutos o menos, gire la perilla de control de Time (Tiempo) pasado la marca de los 10 minutos y gírela de vuelta al tiempo deseado.

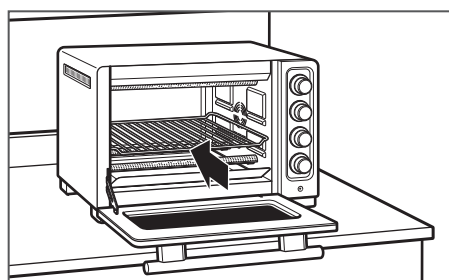
CÓMO USAR EL HORNO COMPACTO



7

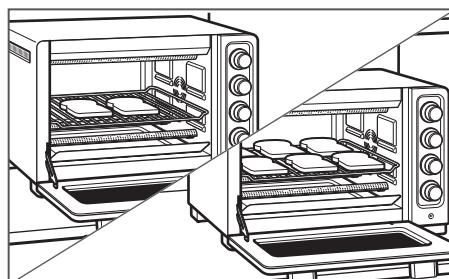
Si se saca el alimento antes de que suene el la señal, gire la perilla de control de Time (Tiempo) hacia "0" (Apagado) para apagar el horno compacto. Después saque el alimento.

USO DE LA FUNCIÓN TOAST (TOSTAR)



Posicione recomendadas de la rejilla: Parte central

Use las ranuras centrales por los lados de las paredes del horno compacto. Deslice la rejilla.

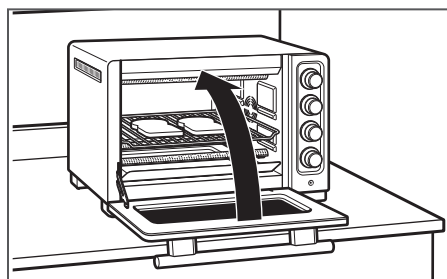


1

Tueste hasta seis rebanadas de pan. Cuando tueste sólo una o dos rebanadas de pan, colóquelas en el centro del horno. Para obtener los mejores resultados, coloque el pan a ser tostado directamente sobre la rejilla.

Pueden colocarse hasta 6 rebanadas de pan directamente sobre la rejilla para ser tostadas. Cuando se seleccione esta función, se calentarán los elementos de cocción superiores e inferiores.

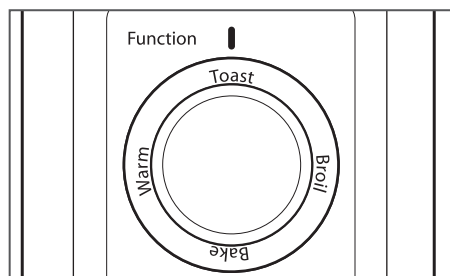
SUGERENCIA: Con la experiencia usted aprenderá cuánto tiempo es necesario para tostar distintos tipos de pan. Los panes congelados, el pan negro o integral requieren de un tiempo más largo. Los panes frescos, blandos o blancos requieren un tiempo más corto.



2

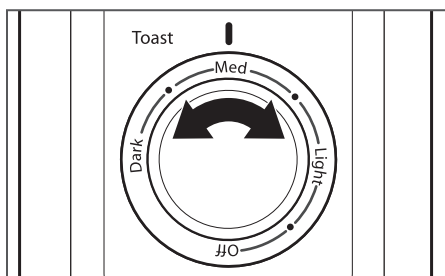
Cierre la puerta.

CÓMO USAR EL HORNO COMPACTO



3

Gire la perilla de control de Function (Función) hacia el ajuste de TOAST (Tostar).



4

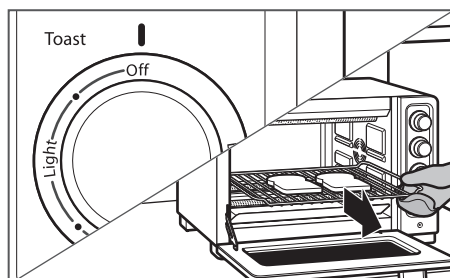
Iniciando desde la posición de apagado, gire la perilla de control de Toast (Tostar) a su ajuste deseado: Oscuro, medio o ligero. Según sus preferencias, puede ajustar la perilla de control de Toast (Tostar) en cualquiera de los iconos punteados entre Light (Ligero) y Dark (Oscuro) para elegir un ajuste personalizado para tostar. La luz indicadora de Power On (Encendido) se encenderá.

IMPORTANTE: Para el ajuste de Toast (Tostar), la perilla de control de Toast (Tostar) funciona como un temporizador en lugar de la perilla de control de Time (Tiempo). El ajuste de Toast (Tostar) no funcionará adecuadamente si utiliza la perilla de control de Time (Tiempo).

SUGERENCIA: La primera tanda de pan tostado tiene por lo general un tostado más ligero que el ajuste seleccionado en un horno frío. Ejecute un ciclo vacío de TOAST (Tostar) en la parte central para precalentar el horno o seleccionar un ajuste de más tostado sólo para la primera tanda.

ESPAÑOL

CÓMO USAR EL HORNO COMPACTO



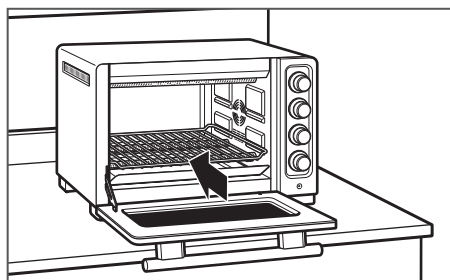
5

Cuando termine el tostado, sonará la señal de término y el horno compacto se apagará automáticamente. Gire la perilla de control de Toast (Tostar) a la posición de apagado si retira las tostadas antes de que suene la señal de término.

NOTA: Es normal que se forme condensación en la puerta cuando tueste panes húmedos o frescos.

SUGERENCIA: Si la parte de arriba del alimento se dora demasiado rápido, coloque la rejilla en una posición más baja o reduzca la temperatura del horno. Si la parte de abajo del alimento se dora demasiado rápido, coloque la rejilla en una posición más alta o reduzca la temperatura del horno.

USO DE LA FUNCIÓN WARM (CALENTAR)



Solo se calentarán los elementos de cocción inferiores cuando seleccione la función de Warm (Calentar).

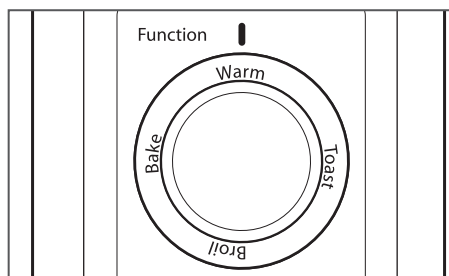
SUGERENCIA: Gire la perilla de control de Temperature (Temperatura) a WARM (Calentar) o al ajuste mínimo, cuando el horno compacto no esté en uso.

Posicione recomendadas de la rejilla:

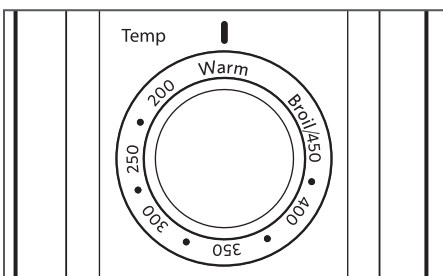
Parte inferior

Deslice la rejilla en las ranuras inferiores por las paredes del horno. Recomendamos iniciar con la rejilla en esta posición y ajustarla según sea necesario, dependiendo de los resultados deseados.

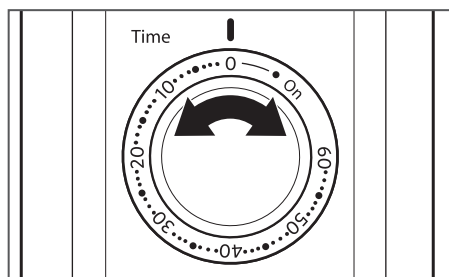
CÓMO USAR EL HORNO COMPACTO



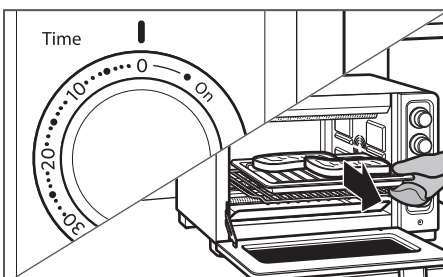
- 1** Gire la perilla de control de Function (Función) hacia el ajuste de WARM (Calentar).



- 2** Gire la perilla de control de Temperature (Temperatura) hacia el ajuste a WARM (Calentar). El ajuste más bajo de temperatura disponible es Warm (Calentar). Para calentar en forma más rápida, aumente la temperatura según lo desee.



- 3** Gire la perilla de control de Time (Tiempo) hacia el ajuste deseado. La luz indicadora de Power On (Encendido) se encenderá.



- 4** Si se saca el alimento antes de que suene la señal, gire la perilla de control de Time (Tiempo) hacia "0" (Apagado) para apagar el horno compacto. Después saque el alimento.

SUGERENCIA: Cuando ajuste 5 minutos o menos, gire la perilla de control de Time (Tiempo) pasado la marca de los 10 minutos y gírela de vuelta al tiempo deseado.

CUIDADO Y LIMPIEZA

LIMPIEZA DEL HORNO COMPACTO

- Cerciórese de que la perilla de control de tiempo del horno esté en la posición de 0 (apagado). Luego desconéctelo del contacto de pared antes de limpiar.
- Espere a que el horno compacto y todos los accesorios se enfrien por completo antes de la limpieza.
- No use limpiadores abrasivos ni estropajos de metal con jabón. Éstos podrían rayar la superficie.
- Limpie el exterior del horno compacto con un paño limpio y húmedo y séquelo meticulosamente. Puede usar un limpiador no abrasivo líquido para las manchas rebeldes. KitchenAid recomienda que use el limpiador para acero inoxidable affresh® en todas las superficies de acero inoxidable. También se recomiendan el limpiador de superficies de cocción de affresh® y los estropajos abrasivos para limpiar los residuos más rebeldes horneados en las superficies de vidrio y acero inoxidable. Asegúrese de que todas las superficies estén completamente secas antes de usar el horno. Visite www.affresh.com para obtener más información.
- Las paredes en el interior del horno tienen un recubrimiento antiadherente para una limpieza fácil. Limpie las salpicaduras intensas después del uso con un estropajo de malla de poliéster, una esponja o un paño humedecido con agua tibia. Séquelo con una toalla de papel o un paño suave y seco.
- Se recomienda lavar a mano las rejillas y la bandeja. Saque todos los artículos que están dentro del horno compacto. Lave la rejilla, el Bandeja para asar/tostar, la bandeja para asar a la parrilla y la parrilla en agua caliente jabonosa. Enjuáguelo y séquelo bien. Para limpiar la bandeja para migajas, deslícela hacia fuera del horno y quite las migajas con un cepillo. Límpiela con un paño húmedo y séquela meticulosamente.

NOTA: La rejilla y la bandeja para asar con parrilla del horno se pueden lavar en la lavavajillas, pero se recomienda que se laven a mano.

- Para quitar las manchas adheridas de los alimentos horneados, si no se encuentra disponible el limpiador de mostradores affresh®, talle con una pasta hecha de bicarbonato de sodio y agua. Enjuáguelo y séquelo bien.

SUGERENCIA: Para minimizar la limpieza, rocíe la bandeja para asar con un rociador de cocina antiadherente cuando cocine alimentos húmedos o pegajosos. Lave la bandeja para asar a fondo después de cada uso para evitar la acumulación del rociador de cocina.

IMPORTANTE: No use agentes de limpieza, productos de limpieza o esponjas de fibra metálica en el recubrimiento del interior del horno, ya que pueden reducir su eficacia.

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.

Si el horno compacto no funciona, verifique lo siguiente:

- ¿Está el horno compacto enchufado en un contacto de 3 terminales con conexión a tierra?

¿Está funcionando el fusible en el circuito que va al horno compacto?

- Si tiene una caja de cortacircuitos, cerciórese que el circuito esté cerrado. Intente desenchufar el horno compacto y vuelva a enchufarlo.

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 compacto está funcionando adecuadamente.

La luz de Power on (Encendido) está destellando rápidamente.

- El horno tiene una característica de apagado automático a las 4 horas. Si se está usando la característica de "Stay on" (Encendido constante), el horno se apagará automáticamente después de 4 horas y la luz indicadora de encendido destellará rápidamente.

Si no se puede corregir el problema:

- Consulte las secciones de "Garantía y servicio". No devuelva el horno compacto a la tienda; los minoristas no proveen servicio técnico.

GARANTÍA Y SERVICIO

GARANTÍA DEL HORNO COMPACTO 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 el horno compacto usada en los cincuenta estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.

Duración de la garantía:	Un año de garantía completa a partir de la fecha de compra.
KitchenAid pagará por lo siguiente, a su elección: 	Reemplazo sin dificultades de su horno compacto. Consulte la siguiente página para obtener detalles acerca de cómo obtener el servicio o llame al Centro para la eXperiencia del cliente, sin cargo, al 1-800-541-6390 . O BIEN Los costos de las piezas de repuesto y del trabajo de reparación para corregir los defectos en los materiales y la mano de obra. El servicio deberá ser provisto por un Centro de servicio autorizado por KitchenAid.
KitchenAid no pagará por:	A. Reparaciones cuando su horno compacto se use para fines ajenos al uso doméstico normal de una familia. B. Daños causados por accidente, alteración, uso indebido o abuso. C. Cualquier gasto de envío o manejo para llevar el horno compacto a un centro de servicio autorizado. D. Piezas de repuesto o costos de mano de obra para hornos compactos operados fuera de los cincuenta estados de Estados Unidos y Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.
EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE RECURSOS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO EN LA MEDIDA QUE CORRESPONDA LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD O DE CAPACIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR, SON EXCLUIDAS EN LA MEDIDA EN QUE SEA LEGALMENTE PERMISIBLE. TODA GARANTÍA 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 CAPACIDAD, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ARRIBA MENCIONADAS PUEDEN NO APLICARSE EN SU CASO. SI ESTE PRODUCTO NO FUNCIONA COMO LO INDICA LA GARANTÍA, 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 es posible que usted tenga también otros derechos, los cuales varían de un estado a otro o de una provincia a otra.	

GARANTÍA Y SERVICIO

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

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de KitchenAid que, si el horno compacto 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 el horno compacto original a nosotros. La unidad de reemplazo estará también cubierta por nuestra garantía limitada de un año.

Si el horno compacto fallara durante el primer año de compra, simplemente llame

a nuestro Centro para la eXperiencia del cliente 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 asesor su dirección de envío completa. (No proporcionar números de apartados postales)

Cuando usted reciba el horno compacto de reemplazo, use la caja y los materiales de empaque y la etiqueta de envío prepagado para empacar el horno compacto original y envíela a KitchenAid.

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES – EN CANADÁ

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de KitchenAid que, si el horno compacto presentara alguna falla durante el primer año de compra, KitchenAid Canada reemplazará el horno compacto con uno idéntico o similar. La unidad de reemplazo estará también cubierta por nuestra garantía limitada de un año.

Si el horno compacto fallara durante el primer año de compra, simplemente llame a nuestro Centro para la eXperiencia del

cliente 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 usted reciba el horno compacto de reemplazo, use la caja y los materiales de empaque y la etiqueta de envío prepagado para empacar el horno compacto original y envíela 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:

Centro para la eXperiencia del cliente,
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 compacto para obtener información sobre el servicio técnico.

Para obtener información acerca del servicio en Canadá:

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

Para obtener información acerca del servicio en México:

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

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)



KitchenAid®

®/™ ©2018 KitchenAid. All rights reserved. The design of the Stand Mixer is a trademark in the U.S. and elsewhere.

®/™ ©2018 KitchenAid. Tous droits réservés. La forme du batteur sur socle est une marque de commerce aux É.-U. et ailleurs.

®/™ ©2018 KitchenAid. Todos los derechos reservados. El diseño de la batidora con base es una marca registrada en EE.UU. y en otras partes.