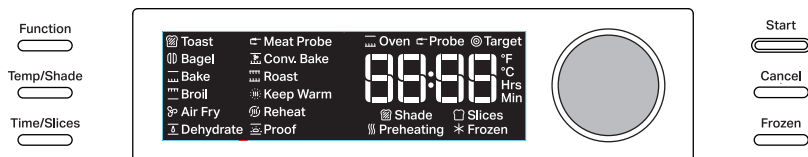
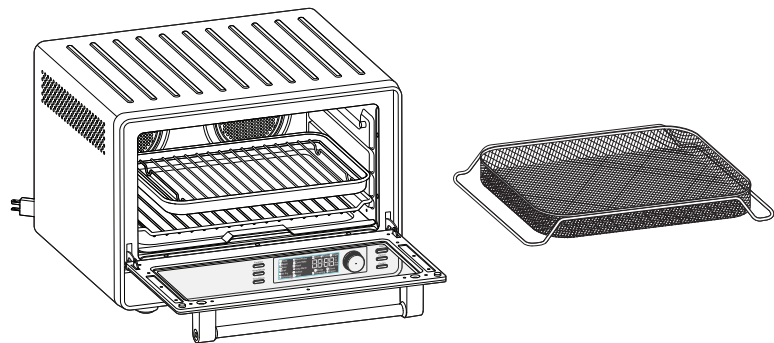


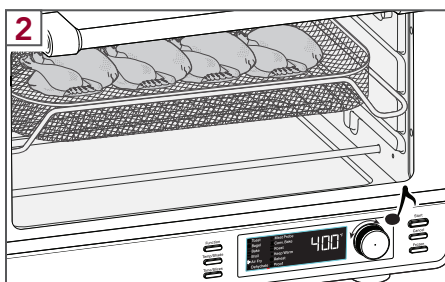
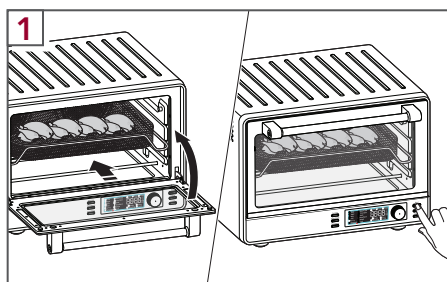
## QUICK START GUIDE GUÍA RÁPIDA PARA COMENZAR GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

**NOTE:** For detailed instructions on using the Air fry, please refer to your Use & Care Guide.  
**REMARQUE:** Pour obtenir des instructions détaillées sur la façon d'utiliser le four, consulter votre guide d'utilisation et d'entretien.

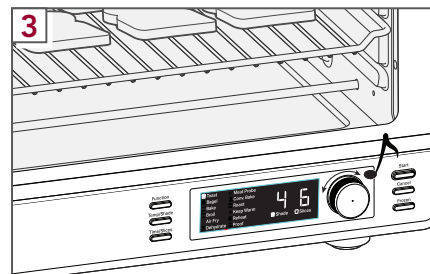
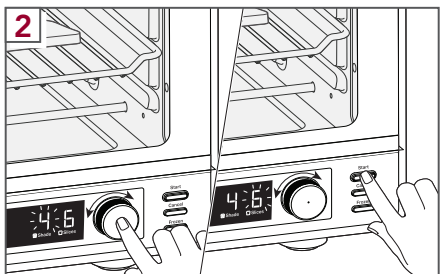
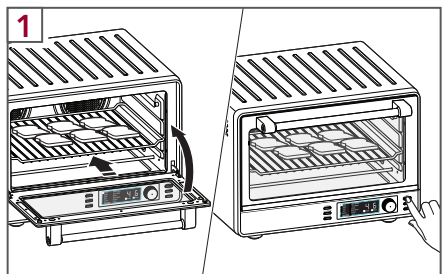
**NOTA:** Para obtener instrucciones detalladas sobre el uso del horno, consulte el Manual de uso y cuidado.



### Air fry mode / friture à air/ Freído sin aceite



### Toasting/Bagel mode/ Toastage ou Bagel mode/ Tostar o Roscas modo



### Air Fry Function Time Recommendation / Recommandation de durée – fonction Air Fry (friture à air)/ Recomendaciones de tiempo: función Air Fry (Freído sin aceite)

| Food/ Aliment/ Alimento                                          | Portion/ Portion/ Porción | Temperature/ Température/ Temperatura | Time/ Durée/ Hora                                    |
|------------------------------------------------------------------|---------------------------|---------------------------------------|------------------------------------------------------|
| Chicken Nuggets/ Pépites de poulet/ Croquetas de pollo           | 1 Layer/ 1 couche/ 1 capa | 425°F (218°C)                         | 8 - 10 minutes/ 8 à 10 minutes/ de 8 a 10 minutos    |
| Chicken Tenders/ Filets de poulet/ Frituras de pollo             | 1 Layer/ 1 couche/ 1 capa | 425°F (218°C)                         | 13 - 15 minutes/ 13 à 15 minutes/ de 13 a 15 minutos |
| Chicken Wings/ Ailes de poulet/ Alitas de pollo                  | 1 Layer/ 1 couche/ 1 capa | 425°F (218°C)                         | 18 - 20 minutes/ 18 à 20 minutes/ de 18 a 20 minutos |
| Fish Fillets/ Filets de poisson/ Filetes de pescado              | 1 Layer/ 1 couche/ 1 capa | 450°F (232°C)                         | 12 - 14 minutes/ 12 à 14 minutes/ de 12 a 14 minutos |
| Fish Sticks/ Bâtonnets de poisson/ Palitos de pescado            | 1 Layer/ 1 couche/ 1 capa | 450°F (232°C)                         | 10 - 12 minutes/ 10 à 12 minutes/ de 10 a 12 minutos |
| French Fries/ Frites/ Papas fritas a la francesa                 | 1 Layer/ 1 couche/ 1 capa | 425°F (218°C)                         | 22 - 24 minutes/ 22 à 24 minutes/ de 22 a 24 minutos |
| Mozarella Sticks/ Bâtonnets de mozzarella/ Palitos de mozzarella | 1 Layer/ 1 couche/ 1 capa | 450°F (232°C)                         | 5 - 7 minutes/ 5 à 7 minutes/ de 5 a 7 minutos       |
| Taquitos/ Taquitos/ Taquitos                                     | 1 Layer/ 1 couche/ 1 capa | 400°F (204°C)                         | 5 - 7 minutes/ 5 à 7 minutes/ de 5 a 7 minutos       |

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

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

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

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

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

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

®/™ ©2021 KitchenAid. All rights reserved. Used under license in Canada.

Tous droits réservés. Utilisé sous licence au Canada.

Todos los derechos reservados. Usada en Canadá bajo licencia.