

KRUPS

Convection Oven

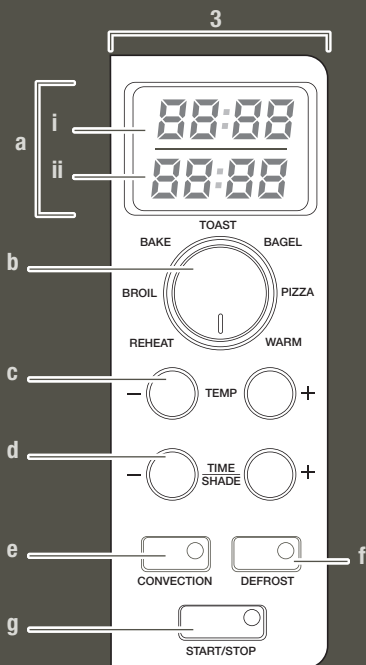
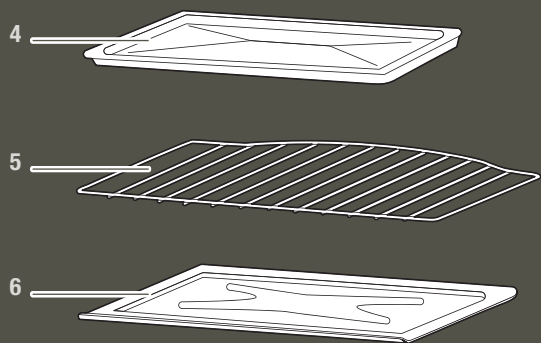
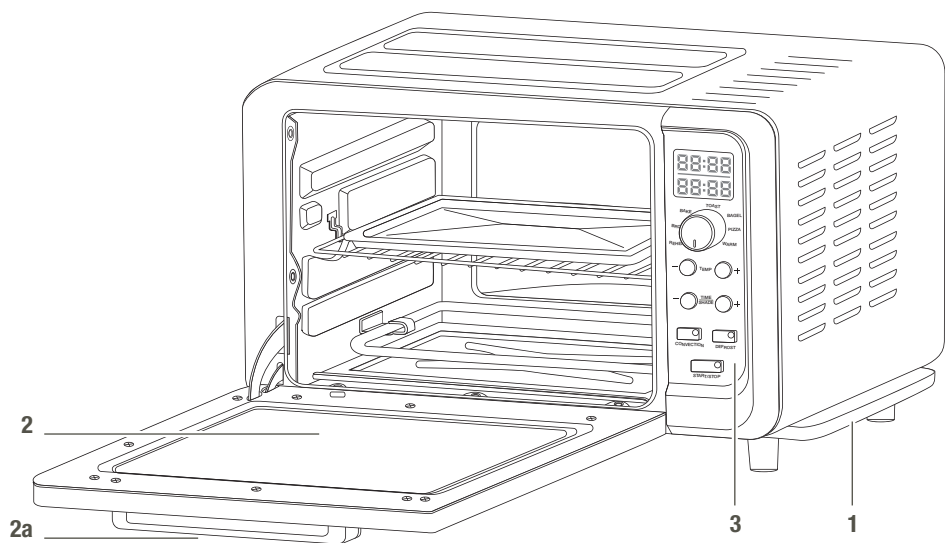


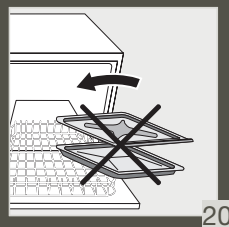
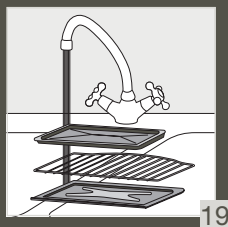
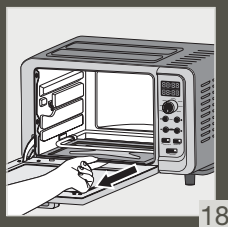
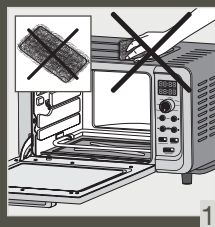
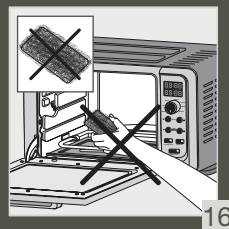
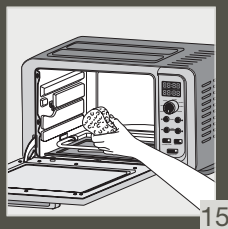
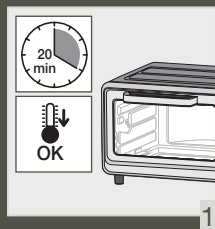
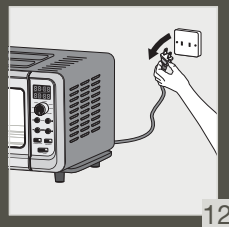
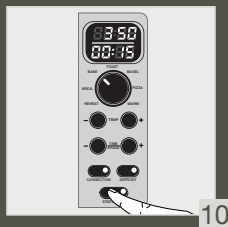
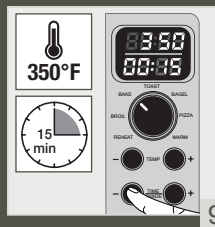
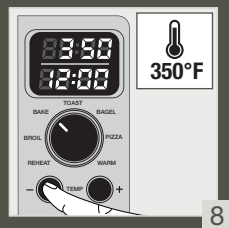
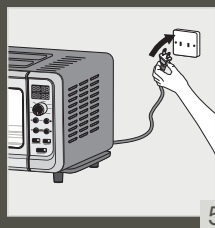
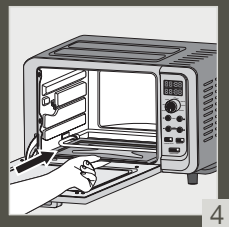
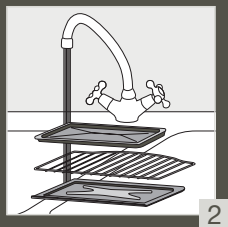
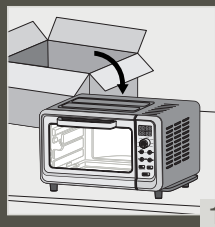
www.krups.com
www.krups.ca

EN

FR

ES





IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- Read all instructions before using.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electric shock, do not immerse or partially immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- 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 facility for examination, repair or adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over the edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- To disconnect, turn the product to OFF, then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.
- Oversized foods or metal utensils must not be inserted in a toaster oven, as they may create a fire or risk of electric shock.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
- A fire may occur if the toaster 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.
- Extreme caution should be exercised when using containers constructed of materials other than metal or glass.
- Do not store any material, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
- Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic, and the like.
- Do not cover crumb tray or any part of this oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
- To turn off the oven, press the START/STOP button on the control panel.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

POLARIZATION INSTRUCTIONS

- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

SPECIAL CORD INSTRUCTIONS

- a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) should be used to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- b) Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- c) If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used:
 - 1) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance; and
 - 2) The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.

Warning: To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

Note: If the power supply cord is damaged, it should be replaced by qualified personnel.

DO NOT USE APPLIANCE FOR OTHER THAN INTENDED USE.

If you have any problems, contact the authorized after-sales service center.

Thank you for buying this appliance. Read the instructions in this leaflet carefully and keep them within reach. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not apply.

For your safety, this product conforms to all applicable standards and regulations (Electric Safety, Food Compliant Materials, Environment, ...).

Our company has an ongoing policy of research and development and may modify these products without prior notice.

- Only use parts or accessories provided with the appliance or bought from an Approved Service Center. Do not use them for other appliances or intentions.
- To avoid damaging your appliance, do not use flambé recipes with it at any time.

Prevention of accidents at home

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by an adult responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Accessible surface temperatures can be high when the appliance is operating.
- Never touch the hot surfaces of the appliance, always use the handles.
- As this appliance is for household use only, it is not intended for use in the following applications and the warranty will not apply for:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments
 - farm houses
 - by clients in hotels, motels and other non-residential type environments
 - bed and breakfast type environments
- This appliance is not intended to function using an external time-switch or a separate remote control system.
- Do not use the appliance if:
 - it has faulty or damaged power cord,
 - the appliance has been dropped and shows visible signs of damage or malfunction.



Environment protection first!

- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ➔ Leave it at a local civic waste collection point.

PARTS & ACCESSORIES

- 1 **Side Handles**
- 2 **Door with viewing window**
 - a Cool Touch Handle
- 3 **Controls**
 - a **Dual Display**
 - i Temperature
 - ii Time
 - b **Function Knob** – used to select desired cooking function
 - c **Temp Buttons** – used to set desired cooking temperature. Press and hold to scroll quickly; press and release to advance one digit at a time
 - d **Time/Shade Buttons** – used to set desired cooking time or toast shade. Press and hold to scroll quickly; press and release to advance one digit at a time
 - e **Convection with indicator** – used to select convection mode with the BAKE, BROIL OR PIZZA functions
 - f **Defrost with indicator** – used for toasting frozen bread with the TOAST or BAGEL functions
 - g **Start/Stop with indicator** – used to start and stop the cooking process
- 4 **Baking Pan**
- 5 **Oven Rack**
- 6 **Crumb Tray**

SET UP & FIRST USE

1. Remove all packaging and stickers from your toaster oven. **(Fig.1)**
2. Remove all accessories and wash them in warm, soapy water. Dry thoroughly. **(Fig.2-3)**
 - a. Insert Crumb tray. **(Fig.4)**
3. Plug the cord into a standard 120V outlet. **(Fig.5)**
 - a. 12:00 default time will start to flash. **(Fig.6)**
 - b. Select the time of day
 - i. Press the “-” Time button to select your desired hour
 - ii. Press the “+” Time button to select your desired minute
 - iii. To set the time, do nothing for 5 seconds or press any button (except “+” / “-”)

Note: to re-set the clock, press and hold the Time + and - buttons at the same time until the clock begins to flash.

4. To remove any dust or residue remaining from manufacturing, run the Toaster Oven empty on BAKE for 15 minutes at max temperature. **(Fig.7-11)**

Note: You may observe some smoke escaping from the oven during this time. This is normal and will disappear with use.

Mode	Convection Option	Temp adjustment	Time /shade Adjustment	Cooking rack position 	Defrost Option
BROIL	Y	Fixed at 450F	Adjustable	3	N
BAKE	Y	Default is 350F; Adjustable	Adjustable	2	N
TOAST	N	N/A	Adjustable 1-7	2	Y
BAGEL	N	N/A	Adjustable 1-7	2	Y
PIZZA	Y	Default is 400F; Adjustable	Adjustable	2	N
REHEAT	N	Default is 325F; Adjustable	Adjustable	1	N
WARM	N	Default is 175F; adjustable.	Adjustable	1	N

COOKING RACK POSITION

To ensure optimal performances make sure the rack is place at the right position We recommend you follow the table above according to the function selected. You might want to adjust the position of the rack depending on recipe, the amount and size of the food and your personal taste.

Note: Please refer to page 6. This table is for reference only.

BAKING, BROILING, PIZZA, REHEAT & WARM

1. Select your cooking function with the Function knob. The default temperature & time will display.
2. Select the Convection option by pressing the Convection button if desired. When the indicator of the button is lit the Convection option is selected.

Note: Convection cannot be turn off once cooking has started unless you reset your program.

3. Adjust Time & Temperature if desired by using the button + and - accordingly.
 - a. If no cooking time has been selected, the toaster oven will cook at the selected temperature for a maximum of 2 hours.
4. Press the Start/Stop button to begin cooking.
5. The oven will preheat.
 - a. “.” will flash during preheating. You will be notified that your oven has reached cooking temperature with a beep.

Note: Cooking time will countdown once preheat is complete.

Note: If you would like to change the Temperature & Time during operation, press the + or - button accordingly. Setting will be revised based on new selection.

6. Once the cooking time has elapsed the Oven will beep.
7. Press the Start/Stop button to stop cooking.

Note: The heater will remain on after the timer has reached 00:00, similar to a conventional oven. As a safety precaution, it automatically turn off after 2 hours.

TOASTING & BAGEL

1. Select your desired function with the Function knob. The default toast shade will display.
2. Select the Defrost option by pressing the defrost button if desired. When the indicator is lit the defrost option is selected and toasting time will be adjusted.
3. Adjust Shade if desired.
4. Press the Start/Stop button to begin toasting; the display will start to countdown.
5. Once toasting is complete the Toaster Oven will beep and the heater will turn off.

RECIPE

Cheesy Garlic Bread

Prep Time: 5 minutes

Total Time: 20 minutes

Serves 6

- 10-inch section of soft French bread
- 2 tablespoons butter, softened
- 1 small garlic clove, grated
- 1/8 teaspoon freshly ground black pepper
- 3/4 cup finely shredded Italian cheese blend (3 oz)

Place oven rack in middle position. Set Function knob to Bake, set Temp to 375°F and Time to 10 minutes. Press Start/Stop button. Cut bread in half horizontally; place on work surface cut sides up. In small bowl, mix butter, garlic and pepper. Spread evenly over cut surfaces of bread. Place cut sides together and wrap loaf in foil. When beep sounds, place on oven rack in oven. When beep sounds, remove from oven. Press Start/Stop button. Unwrap bread and place on baking pan, cut sides up. Top evenly with cheese. Set Function knob to Toast and Time/Shade to #5. Place pan in oven. Press Start/Stop button. Toast until beep sounds or until cheese is melted and starting to brown. Cut in sections.

Mediterranean Pita Pizzas

Prep Time: 12 minutes

Total Time: 20 minutes

Serves 3

- 3 soft pita breads (6-inch)
- 6 tablespoons hummus
- 1 tablespoon chopped fresh oregano
- 1 tablespoon chopped fresh mint
- 3 tablespoons thin slivers of red onion
- 3 tablespoons sliced pitted Kalamata olives
- 6 tablespoons crumbled feta cheese
- 1 to 2 teaspoons extra virgin olive oil

Place oven rack in middle position. Spread pitas evenly with hummus. Top with remaining ingredients except olive oil. Set Function knob to Pizza. Set Time to 7 minutes. Press Start/Stop button. When beep sounds, place pitas directly on rack. Bake until crisp and thoroughly heated. (Start checking doneness after 5 minutes.) Press Start/Stop button. If desired, drizzle with olive oil and garnish with additional fresh herbs. Cut in wedges to serve.

Blueberry Cream Scones

Prep Time: 15 minutes

Total Time: 30 minutes

Serves 6

- 1 1/4 cups all-purpose flour
- 2 tablespoons plus 1/2 teaspoon sugar
- 1 1/2 teaspoons baking powder
- 1/2 teaspoon kosher salt
- 3 tablespoons cold butter, cut in small pieces
- 1/2 teaspoon grated lemon peel
- 3/4 cup fresh blueberries
- 1/3 cup whipping cream
- 1 egg

In medium bowl, mix flour, 2 tablespoons sugar, baking powder and salt until well blended. With pastry blender or 2 table knives, cut in butter until mixture is crumbly. Gently stir in lemon peel and blueberries. In medium bowl, whisk cream and egg until well blended. Pour all but 2 teaspoons of the mixture into dry ingredients; mix gently with fork just until ingredients are moistened. Bring together into a ball and let rest for 2 minutes.

Meanwhile, place oven rack in lower position. Set Function knob to Bake, select Convection option and set Temp to 375°F. Set Time to 15 minutes. Press Start/Stop button. Line baking tray with parchment paper. On floured work surface, gently knead dough 5 or 6 times. Pat into 7-inch circle. Cut in 6 wedges. Brush tops with reserved cream mixture and sprinkle with 1/2 teaspoon sugar. Place 1 inch apart on pan. When beep sounds, place in oven. Bake until golden brown and no longer doughy. (Start checking doneness after 13 minutes.) Press Start/Stop button. Cool slightly.

Broiled Salmon

Prep Time: 5 minutes

Total Time: 20 minutes

Serves 2

- 3/4 lb salmon fillets, about 1 inch thick
- 2 tablespoons mayonnaise
- 1/2 teaspoon Dijon mustard
- 1/4 teaspoon dried dill weed

Lightly brush baking pan with vegetable oil. Place salmon skin side up on pan. Adjust oven rack to upper position. Place pan in oven. Set Function knob to Broil. Set Time to 6 minutes. Press Start/Stop button. When beep sounds, remove pan. Turn salmon over. Spread about 1/2 of mayonnaise mixture over top of salmon. Return to oven. Set Time to 8 minutes. Broil until top starts to bubble and brown, and fish flakes easily with a fork. (Start checking doneness after 6 minutes.) Serve with remaining sauce.

Note: Exact time will vary depending on thickness of fish.

CLEANING & MAINTENANCE

WARNING: Do not clean your Toaster Oven while hot. Allow the unit to completely cool.

1. Before cleaning, unplug the cord and wait for the Toaster Oven to cool completely. (Fig.12-13)
2. Clean the exterior of the toaster oven and door with a damp cloth and dry thoroughly. Do not use abrasive cleaners. (Fig.14)
3. To clean the inside of the oven, use a damp cloth and mild soap solution. Never use abrasive or corrosive products. (Fig.15-17)
4. Remove the crumb tray by sliding it out of the unit and discarding crumbs. (Fig.18)
5. Wash the crumb tray, cooking rack and baking pan with warm soapy water. Dry thoroughly. (Fig.19-20)

Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

KRUPS INTERNATIONAL LIMITED GUARANTEE



: www.krups.com

This product is **repairable** by KRUPS during and after the **guarantee** period.

KRUPS endeavours to keep most of the stock of the spare parts available for the repair of your product for up to 5 to 7 years on average, from the last date of production.

Accessories, consumables and end-user replaceable parts can be purchased, if locally available, as described on the KRUPS internet site www.krups.com

The Guarantee

This product is guaranteed by KRUPS (company address and details included in the country list of the KRUPS International Guarantee) against any manufacturing defect in materials or workmanship for a period of 2 years starting from the initial date of purchase or delivery date.

The international manufacturer's guarantee by KRUPS is an extra benefit which does not affect consumer's Statutory Rights. The international manufacturer's guarantee covers all costs related to restoring the proven defective product so that it conforms to its original specifications, through the repair or replacement of any defective part and the necessary labour. At KRUPS's choice, a replacement product may be provided instead of repairing a defective product. KRUPS's sole obligation and your exclusive resolution under this guarantee are limited to such repair or replacement.

Conditions & Exclusions

The international KRUPS guarantee only applies within the guarantee period and for those countries listed in the country list attached and is valid only on presentation of a proof of purchase. The product can be taken directly in person to an authorised service centre or must be adequately packaged and returned, by recorded delivery (or equivalent method of postage), to a KRUPS authorised service centre. Full address details for each country's authorised service centres are listed on KRUPS website (www.krups.com) or by calling the appropriate telephone number as set out in the country list to request the appropriate postal address.

KRUPS shall not be obliged to repair or replace any product which is not accompanied by a valid proof of purchase.

This guarantee will not cover any damage which occurs as a result of misuse, negligence, failure to follow KRUPS instructions, use on current or voltage other than as stamped on the product, or a modification or unauthorised repair of the product. It also does not cover normal wear and tear, maintenance or replacement of consumable parts, or the following:

- using the wrong type of water or consumable
- ingress of water, dust or insects into the product
- damage as a result of lightning or power surges
- scaling (any de-scaling must be carried out according to the instructions for use)
- mechanical damages, overloading
- damages or poor results due to wrong voltage or frequency
- accidents including fire, flood, thunderbolt, etc
- professional or commercial use
- damage to any glass or porcelain ware in the product

This guarantee does not apply to any product that has been tampered with, or to damages incurred through improper use and care, faulty packaging by the owner or mishandling by any carrier.

In order to offer the best possible after-sales service and constantly improve customer satisfaction, KRUPS may send a satisfaction survey to all customers who have had their product repaired or exchanged in a KRUPS authorised service centre. The international KRUPS guarantee applies only for products purchased in one of the countries listed, and used for domestic purposes only in one of the countries listed on the Country List. Where a product purchased in one listed country and then used in another listed country:

- a) The international KRUPS guarantee does not apply in case of non conformity of the purchased product with the local standards, such as voltage, frequency, power plugs, or other local technical specifications
- b) The repair process for products purchased outside the country of use may require a longer time if the product is not locally sold by KRUPS
- c) In cases where the product is not repairable in the new country, the international KRUPS guarantee is limited to a replacement by a similar product or an alternative product at similar cost, where possible.

Consumer Statutory Rights

This international KRUPS guarantee does not affect the statutory rights a consumer may have or those rights that cannot be excluded or limited, nor rights against the retailer from which the consumer purchased the product. This guarantee gives a consumer specific legal rights, and the consumer may also have other legal rights which vary from State to State or Country to Country. The consumer may assert any such rights at his sole discretion.

*** Please keep this document for your reference should you wish to make a claim under the guarantee

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, il est toujours impératif de respecter les précautions de sécurité élémentaires, notamment les suivantes :

- Lire toutes les instructions avant l'utilisation.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
- Pour éviter les décharges électriques, ne pas immerger le cordon électrique, les fiches d'alimentation ou le grille-pain four dans l'eau ou un autre liquide.
- Une supervision étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou près d'eux.
- Débrancher l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser l'appareil refroidir avant d'ajouter ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
- Ne pas faire fonctionner un appareil dont le cordon électrique ou la fiche d'alimentation est endommagé, après une défaillance ou s'il a été endommagé de quelque façon. Retourner l'appareil au centre de service autorisé le plus proche pour le faire examiner, réparer ou régler.
- L'utilisation d'accessoires complémentaires non recommandés par le fabricant de l'appareil pourrait causer des blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser le cordon électrique pendre du bord d'une table ou d'un comptoir et ne pas le laisser toucher à une surface chaude.
- Ne pas placer l'appareil sur un brûleur au gaz ou électrique chaud ou à proximité d'un tel brûleur, ou encore dans un four chaud.
- Faire preuve d'une extrême prudence lors du déplacement d'un appareil qui contient de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Pour débrancher l'appareil, mettre toute commande en position d'arrêt (« OFF »), puis débrancher la fiche d'alimentation de la prise murale.
- Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celle pour laquelle il a été conçu.
- Faire preuve d'une extrême prudence au moment d'enlever le plateau ou de mettre au rebut la graisse chaude.
- Les aliments surdimensionnés ou ustensiles en métal ne doivent pas être insérés dans un grille-pain four, car ils peuvent provoquer un feu ou le risque de décharge électrique.
- Ne pas nettoyer à l'aide de tampons à récurer en métal. Des morceaux du tampon pourraient se détacher et toucher les parties électriques, ce qui risquerait de causer une décharge électrique.
- Il y a risque d'incendie si le grille-pain four est recouvert d'un matériau inflammable ou y touche, y compris des rideaux, draperies, murs et autres matériaux de ce genre, pendant que l'appareil est en marche. Ne ranger aucun article sur l'appareil pendant que l'appareil est en marche.
- Faire preuve d'une prudence extrême lors de l'utilisation de contenants faits d'une substance autre que le métal ou le verre.
- Sauf les accessoires recommandés par le fabricant, ne ranger aucun matériau dans ce four lorsqu'il n'est pas en marche.
- Ne mettre aucun des matériaux suivants dans le four: papier, carton, plastique et autres matériaux de ce genre.

- Ne pas couvrir le plateau ramasse-miettes ou toute autre partie de ce four d'une feuille métallique. Cela provoquera la surchauffe du four.
- Pour éteindre le four, appuyer la touche START/STOP (« Lancer/Annuler ») sur le panneau de commande.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

CET APPAREIL EST EXCLUSIVEMENT DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE.

INSTRUCTIONS EN MATIÈRE DE POLARISATION

- Cet appareil est équipé d'une fiche d'alimentation polarisée (une lame est plus large que l'autre). Afin de réduire les risques de décharge électrique, cette fiche est conçue pour ne pouvoir être insérée que d'un seul sens dans une prise polarisée. Si la fiche ne convient pas parfaitement à la prise, tourner la fiche dans l'autre sens. Si elle ne convient toujours pas, communiquer avec un électricien qualifié. Ne pas tenter de modifier la fiche de quelque façon.

INSTRUCTIONS SPÉCIALES CONCERNANT LE CORDON ÉLECTRIQUE

- a) Un cordon d'alimentation électrique court est fourni afin de réduire les risques qu'un cordon plus long ne s'enchevêtre ou ne fasse trébucher quelqu'un.
- b) De plus longs cordons d'alimentation amovibles ou des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés si les utilisateurs font preuve de prudence.
- c) Si un plus long cordon d'alimentation amovible ou une rallonge est utilisé :
 - 1) La puissance nominale électrique indiquée sur le cordon ou la rallonge doit être au moins aussi grande que la puissance électrique nominale de l'appareil ; et
 - 2) Le cordon doit être placé de façon qu'il ne dépasse pas du plan de travail ou du plateau de table, là où il pourrait être tiré par les enfants ou provoquer un trébuchement involontaire. Si l'appareil est un modèle avec prise de terre, la rallonge doit être un cordon à trois fils avec une fiche de mise à la terre.

Avertissement : Pour réduire le risque de feu ou de décharge électrique, ne pas tenter d'enlever le couvercle extérieur. Aucune pièce interne ne peut être réparée par l'utilisateur. Toute réparation ne doit être effectuée que par le personnel de service autorisé.

Remarque : Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un technicien qualifié.

NE PAS UTILISER L'APPAREIL À D'AUTRES FINS QUE CELLE POUR LAQUELLE IL A ÉTÉ CONÇU.

En cas de problème, communiquer avec le service après-vente autorisé.

Merci d'avoir acheté cet appareil. Veuillez soigneusement lire les instructions dans cette notice et les garder à portée de main. En cas d'utilisation commerciale, d'utilisation impropre ou de non-respect des instructions, le fabricant déclinera toute responsabilité et la garantie ne s'appliquera pas.

Pour votre sécurité, ce produit est conforme à toutes les normes et à tous les règlements en vigueur (Sécurité électrique, Matériaux de qualité alimentaires, Environnement, etc.). Notre entreprise poursuit une politique permanente de recherche et de développement et peut modifier ces produits sans avis préalable.

- N'utiliser que des pièces ou accessoires fournis avec l'appareil ou achetés à un centre de réparation agréé. Ne pas les utiliser pour d'autres appareils ou fins.
- Pour éviter l'endommagement de votre appareil, ne jamais l'utiliser pour faire des recettes de mets flambés.

Prévention des accidents à domicile

- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des gens (y incluent des enfants) à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou qui manquent d'expérience ou de connaissance, à moins d'être supervisés par une personne responsable de leur sécurité ou d'avoir reçu de sa part des instructions sur l'utilisation de l'appareil. Les enfants doivent être supervisés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les températures des surfaces accessibles peuvent être élevées lorsque l'appareil est en marche.
- Ne jamais toucher les surfaces chaudes de l'appareil, toujours utiliser les poignées.
- Cet appareil étant exclusivement destiné à un usage domestique, il n'est pas conçu pour être utilisé pour dans les cas suivants et ainsi la garantie ne s'appliquera pas pour :
 - les coins cuisine pour le personnel des boutiques, bureaux et autres environnements de travail ;
 - les fermes ;
 - les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type non-résidentiel ;
 - les environnements de type gîte touristique.
- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner à l'aide d'une minuterie ou d'un système télécommandé.
- Ne pas utiliser l'appareil si :
 - son cordon d'alimentation est défectueux ou endommagé,
 - l'appareil a subi une chute et présente des signes visibles de dommage ou de fonctionnement défectueux.



La protection de l'environnement avant tout !

- ① L'appareil contient des matériaux précieux qui peuvent être récupérés.
- ➔ Allez le porter à un point de collecte municipal des ordures ménagères.

PIÈCES ET ACCESSOIRES

- 1 **Poignées latérales**
- 2 **Porte avec hublot d'observation**
 - a Poignée isolante
- 3 **Commandes**
 - a **Écran double**
 - i Température
 - ii Temps
 - b **Bouton de commande des fonctionnalités** – pour sélectionner la fonctionnalité de cuisson désirée
 - c **Touches - et +** – pour régler la température de cuisson désirée. Appuyer et relâcher pour avancer d'un chiffre à la fois ; appuyer et tenir pour faire défiler plus rapidement
 - d **Touches - et +** – pour régler le temps de cuisson ou le niveau de brunissement désiré. Appuyer et relâcher pour avancer d'un chiffre à la fois ; appuyer et tenir pour faire défiler plus rapidement
 - e **Convection avec témoin lumineux** – pour sélectionner la cuisson par convection avec les fonctions BAKE (« Cuire au four »), BROIL (« Griller ») ou PIZZA
 - f **Dégivrage avec témoin lumineux** – pour griller le pain congelé avec les fonctions TOAST ou BAGEL
 - g **Start/Stop (« Lancer/Arrêter ») avec témoin lumineux** – employée pour lancer et arrêter le processus de cuisson
- 4 **Moule allant au four**
- 5 **Grille de four**
- 6 **Plateau ramasse-miettes**

CONFIGURATION ET PREMIÈRE UTILISATION

1. Enlever tous les matériaux d'emballage et les autocollants du grille-pain four. **(Fig.1)**
2. Enlever tous les accessoires et les laver à l'eau tiède savonneuse. Bien sécher. **(Fig.2-3)**
 - a. Insérer le plateau ramasse-miettes. **(Fig.4)**
3. Brancher la fiche du cordon une prise ordinaire de 120 V. **(Fig.5)**
 - a. 12:00, l'heure par défaut, commencera à clignoter. **(Fig.6)**
 - b. Sélectionner l'heure
 - i. Appuyer la touche «-» pour sélectionner votre heure désirée
 - ii. Appuyer la touche «+» pour sélectionner votre minute désirée
 - iii. Pour fixer l'heure, ne rien faire pendant 5 secondes ou appuyer sur n'importe quelle touche (sauf «+» / «-»)

N.B. : pour réinitialiser l'horloge, appuyer et tenir les touches + et - simultanément jusqu'à ce que l'horloge commence à clignoter.

4. Pour enlever toute poussière ou tout résidu qui reste du processus de fabrication, faire fonctionner le grille-pain four à vide à BAKE (« Cuire au four ») pendant 15 minutes à la température maximale. **(Fig.7-11)**

Remarque : Il se peut que vous observiez de la fumée qui s'échappe du four pendant ce temps. Cela est normal et disparaîtra avec l'usage.

Mode	Option Convection	Réglage de la température	Réglage du temps/brunissement	Position de la grille de cuisson 	Option Dégivrage
BROIL (« Faire griller »)	Y	Fixé à 450 °F (230 °C)	Réglable	3	N
BAKE (« Cuisson au four »)	Y	La température par défaut est de 350 °F (175 °C) ; réglable	Réglable	2	N
TOAST	N	s.o.	Réglable de 1-7	2	Y
BAGEL	N	s.o.	Réglable de 1-7	2	Y
PIZZA	Y	La température par défaut est de 400 °F (200 °C) ; réglable	Réglable	2	N
REHEAT (« Réchauffer »)	N	La température par défaut est de 325 °F (160 °C) ; réglable	Réglable	1	N
WARM (« Maintien au chaud »)	N	La température par défaut est de 175°F (80 °C) ; réglable.	Réglable	1	N

POSITION DE LA GRILLE DE CUISSON

Pour assurer un rendement optimal, s'assurer que la grille est placée dans la bonne position. Nous vous recommandons de suivre le tableau ci-dessus selon la fonction employée. Il est possible que vous ayez à changer la position de la grille d'après la recette, la quantité et la taille de l'aliment et selon vos préférences.

Remarque : Veuillez consulter la page 13. Ce tableau est présenté à titre indicatif seulement.

CUIRE AU FOUR, FAIRE GRILLER, PIZZA, RÉCHAUFFER ET MAINTIEN AU CHAUD

1. Sélectionner votre fonction de cuisson avec le bouton de commande des fonctions. La température et l'heure par défaut s'afficheront.
2. Sélectionner l'option Convection en appuyant la touche Convection, si désirée. Lorsque le témoin lumineux de la touche est allumé, l'option Convection est sélectionnée.

Remarque : La convection ne peut pas être éteinte une fois que la cuisson a commencé à moins de réinitialiser votre programme.

3. Si vous le désirez, réglez l'heure et la température en employant les touches + et - en conséquence.
 - a. Si aucun temps de cuisson n'a été sélectionné, le grille-pain four chauffera à la température sélectionnée pendant une période maximale de 2 heures.
4. Appuyer la touche Start/Stop (« Lancer/Arrêter ») pour commencer la cuisson.
5. Le four se préchauffera.
 - a. “.” clignotera pendant le préchauffage. Un bip indiquera que votre four a atteint la température de cuisson.

Remarque : Le compte à rebours du temps de cuisson sera lancé dès que le préchauffage sera terminé.

Remarque : Si vous voulez changer la température et l'heure pendant que l'appareil est en marche, appuyer le bouton « + » ou « - » en conséquence. Le réglage sera révisé basé sur la nouvelle sélection.

6. Une fois que le temps de cuisson s'est écoulé, le four produira un bip.
7. Appuyer la touche Start/Stop (« Lancer/Arrêter ») pour arrêter la cuisson.

Remarque : L'élément de chauffage ne s'éteindra pas à moins que vous ne mettiez fin à la cuisson ou que le temps de cuisson atteigne la durée maximale de 2 heures (par défaut).

GRILLE-PAIN ET BAGEL

1. Sélectionner votre fonction désirée avec le bouton de commande des fonctions. Le niveau de brunissement par défaut s'affichera.
2. Sélectionner l'option Dégivrage en appuyant la touche Dégivrage, si désirée. Lorsque le témoin lumineux est allumé, l'option Dégivrage est sélectionnée et le temps de brunissement sera réglé en conséquence.
3. Régler le niveau de brunissement, si désiré.
4. Appuyer la touche Start/Stop (« Lancer/Arrêter ») pour commencer le brunissement ; l'écran indiquera le compte à rebours.
5. Une fois que le brunissement est terminé, le grille-pain four émettra un bip et l'élément de chauffage s'éteindra.

RECETTE

Pain à l'ail au fromage

Temps de préparation : 5 minutes

Temps total : 20 minutes

Donne 6 portions

- Une section de 10 pouces (25,4 cm) de baguette molle
- 2 c. à soupe de beurre, ramolli
- 1 petite gousse d'ail, râpée
- 1/8 c. à thé de poivre noir fraîchement moulu
- 3/4 tasse de mélange de fromage italien finement râpé (85 g)

Placer la grille du four dans la position du milieu. Régler le bouton de sélection des fonctions à « Bake » (« Cuisson au four »), régler la température à 190 °C et le temps à 10 minutes. Appuyer le bouton « Start/Stop » (« Marche/Arrêt »). Couper le pain horizontalement en moitié ; placer sur le plan de travail avec les côtés coupés vers le haut. Dans un petit bol, mélanger le beurre, l'ail et le poivre. Étaler uniformément sur les surfaces coupées du pain. Placer les côtés coupés ensemble et emballer le pain dans du papier d'aluminium. Lorsque le bip sonore retentit, placer sur la grille dans le four. Lorsque le bip sonore retentit, enlever du four. Appuyer le bouton « Start/Stop » (« Marche/Arrêt »). Déballez le pain et le placer sur le moule, avec les côtés coupés vers le haut. Le garnir uniformément avec le fromage. Régler le bouton de sélection des fonctions à « Toast » (« Faire griller ») et « Time/Shade » (« Temps/Niveau de grillage ») à no. 5. Enfourner le moule. Appuyer le bouton « Start/Stop » (« Marche/Arrêt »). Faire griller jusqu'à ce que le bip sonore retentisse or jusqu'à ce que le fromage soit fondu et commence à dorer. Couper en sections.

Pizzas sur pita méditerranéennes

Temps de préparation : 12 minutes

Temps total : 20 minutes

Donne 3 portions

- 3 pains pita mous (6 pouces)
- 6 c. à soupe de houmous

- 1 c. à soupe d'origan frais haché
- 1 c. à soupe de menthe fraîche hachée
- 3 c. à soupe de copeaux minces d'ognon rouge
- 3 c. à soupe d'olives Kalamata dénoyautées tranchées
- 6 c. à soupe de fromage feta émietté
- 1 à 2 c. à thé d'huile d'olive extra-vierge

Placer la grille du four dans la position du milieu. Étaler le houmous uniformément sur les pitas. Les garnir avec les ingrédients restants, sauf l'huile d'olive. Régler le bouton de sélection des fonctions à « Pizza ». Régler le temps à 7 minutes. Appuyer le bouton « Start/Stop » (« Marche/Arrêt »). Lorsque le bip sonore retentit, placer les pitas directement sur la grille. Les faire cuire au four jusqu'à ce qu'ils soient croquants et bien chauds. (Commencer à vérifier le niveau de cuisson après 5 minutes.) Appuyer le bouton « Start/Stop » (« Marche/Arrêt »). Si désiré, arroser d'huile d'olive et garnir avec des herbes fraîches supplémentaires. Couper en parts et servir.

Scones à la crème et aux bleuets

Temps de préparation : 15 minutes

Temps total : 30 minutes

Donne 6 portions

- 1 1/4 tasses de farine tout usage
- 2 c. à soupe plus 1/2 c. à thé de sucre
- 1 1/2 c. à thé de levure chimique
- 1/2 c. à thé de sel kascher
- 3 c. à soupe de beurre froid, coupé en petits morceaux
- 1/2 c. à thé de zeste de citron râpé
- 3/4 tasse de bleuets frais
- 1/3 tasse de crème à fouetter
- 1 œuf

Dans un bol de taille moyenne, mélanger la farine, 2 c. à soupe de sucre, la levure chimique et le sel jusqu'à obtention d'un mélange homogène. En utilisant un coupe-pâte ou 2 couteaux de table, incorporer le beurre jusqu'à ce que le mélange soit granuleux. Incorporer doucement le zeste de citron et les bleuets. Dans un bol de taille moyenne, fouetter la crème et l'œuf jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Verser tout sauf 2 c. à thé du mélange dans les ingrédients secs; mélanger doucement avec une fourchette, jusqu'à ce que les ingrédients soient à peine mouillés. Rassembler en une balle et laisser reposer pendant 2 minutes.

Pendant ce temps, placer la grille du four dans la position inférieure. Régler le bouton de sélection des fonctions à « Bake » (« Cuisson au four »), sélectionner l'option « Convection » et régler la température à 190 °C. Régler le temps à 15 minutes. Appuyer le bouton « Start/Stop » (« Marche/Arrêt »). Tapiser la plaque pour le four de papier parchemin. Sur un plan de travail fariné, pétrir doucement la pâte 5 ou 6 fois. Étaler dans un cercle de 7 pouces. Couper en 6 parts. Badigeonner les dessus avec le mélange réservé de crème et saupoudrer d'une 1/2 c. à thé de sucre. Placer 1 pouce (2,5 cm) l'un de l'autre sur le moule. Lorsque le bip sonore retentit, enfourner. Les faire cuire au four jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés et plus pâteux. (Commencer à vérifier le niveau de cuisson après 13 minutes.) Appuyer le bouton « Start/Stop » (« Marche/Arrêt »). Laisser refroidir un peu.

Saumon grillé

Temps de préparation : 5 minutes

Temps total : 20 minutes

Donne 2 portions

- 0,34 kg de filets de saumon, d'une épaisseur d'environ 2,5 cm
- 2 c. à soupe de mayonnaise
- 1/2 c. à thé de moutarde de Dijon
- 1/4 c. à thé d'aneth sec

Badigeonner légèrement le moule d'huile végétale. Placer le saumon sur le moule avec la peau vers le haut. Ajuster la grille du four à la position supérieure. Enfourner le moule. Régler le bouton de sélection des fonctions à « Broil » (« Griller »). Régler le temps à 6 minutes. Appuyer le bouton « Start/Stop » (« Marche/Arrêt »). Lorsque le bip sonore retentit, enlever le moule. Retourner le saumon. Étaler environ la moitié du mélange de mayonnaise par-dessus le saumon. Enfourner de nouveau. Régler le temps à 8 minutes. Faire griller jusqu'à ce que le dessus commence à faire des bulles et à dorer, et que le poisson s'émiette facilement à l'aide d'une fourchette. (Commencer à vérifier le niveau de cuisson après 6 minutes.) Servir accompagné de la sauce restante.

Note : Le temps précis variera selon l'épaisseur du poisson.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

AVERTISSEMENT : Ne pas nettoyer votre grille-pain four pendant qu'il est chaud. Laisser l'appareil refroidir complètement.

1. Avant le nettoyage, débrancher le cordon et attendre que le grille-pain four ait complètement refroidi. **(Fig.12-13)**
2. Nettoyer l'extérieur du grille-pain four et la porte à l'aide d'un chiffon humide et bien sécher. Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs. **(Fig.14)**
3. Pour nettoyer l'intérieur du four, utiliser un chiffon humide et une douce solution savonneuse. Ne jamais utiliser les produits abrasifs ou corrosifs. **(Fig.15-17)**
4. Enlever le plateau ramasse-miettes en le glissant hors de l'unité et en jetant les miettes. **(Fig.18)**
5. Laver le plateau ramasse-miettes, la grille de cuisson et la moule allant au four à l'eau chaude savonneuse. Bien sécher. **(Fig.19-20)**

Toute autre tâche d'entretien devrait être effectuée par un agent de service autorisé.

KRUPS GARANTIE INTERNATIONALE



: www.krups.com

Ce produit est **réparable** par KRUPS, pendant et après la période de garantie.

KRUPS s'efforce de conserver la plus grande partie du stock de pièces disponible pour la réparation de vos produits pendant une durée moyenne de 5 à 7 ans, après la dernière date de fabrication.

Les accessoires, consommables, et autres pièces remplaçables directement par l'utilisateur, peuvent être commandés, s'ils sont disponibles localement, sur le site internet www.krups.com

La Garantie

Ce produit est garanti par KRUPS (adresse et contacts dans la liste des pays de la Garantie Internationale KRUPS) contre tout défaut de fabrication ou de matière ou de main d'oeuvre, **pendant 2 ans** à partir de la date d'achat initiale ou la date de livraison.

Cette Garantie Internationale du fabricant KRUPS vient en complément des droits des consommateurs.

La Garantie Internationale du fabricant couvre tous les coûts de remise en état d'un produit reconnu défectueux pour redevenir conforme à ses spécifications d'origine, par la réparation, la main-d'oeuvre, et le remplacement éventuel de pièces défectueuses. Au choix de KRUPS, un produit de remplacement peut être proposé à la place de la réparation du produit défectueux. Les obligations de KRUPS dans le cadre de cette garantie se limitent exclusivement à cette réparation ou ce remplacement.

Conditions & Exclusions

Cette garantie ne couvre pas les dommages qui seraient le résultat d'une mauvaise utilisation, d'une négligence, du non respect des instructions d'utilisation et de maintenance, de l'utilisation avec une alimentation électrique non conforme à celle spécifiée sur la plaque signalétique, ou d'une modification ou d'une réparation non autorisée du produit. Elle n'inclut également pas l'usure normale du produit, ni la maintenance ou le remplacement de pièces consommables, ni les cas suivants :

- utilisation d'une eau ou d'un consommable non adapté
- entrée d'eau, de poussière, d'insectes dans le produit
- entartrage (tout détartrage doit être réalisé conformément aux instructions dans le mode d'emploi)
- dommages mécaniques, surcharge
- dommages ou dysfonctionnements dus à l'utilisation avec un voltage ou une fréquence électrique non conformes
- tout accident lié à un feu, une inondation, etc
- usage professionnel ou sur un lieu de travail
- verre ou céramique endommagé
- dommage résultant de la foudre ou surtension électrique

Cette garantie ne s'applique pas aux produits trafiqués, ou aux dommages résultant d'une utilisation impropre ou sans entretien, aux problèmes d'emballage ou de transport pendant l'expédition du produit par son propriétaire.

Afin d'offrir le meilleur service après-vente possible et d'améliorer constamment la satisfaction de ses clients, KRUPS pourra envoyer une enquête de satisfaction à tous ses clients dont le produit aura été réparé ou échangé par l'un des partenaires service agréés de KRUPS.

La Garantie Internationale de KRUPS couvre exclusivement les produits achetés dans un des pays listés, et utilisés à des fins domestiques également dans un des pays listés dans Liste des Pays. En cas d'utilisation dans un pays différent du pays d'achat :

- a) La Garantie Internationale de KRUPS ne s'applique qu'en cas d'adéquation du produit avec les standards et normes locales, tels que le voltage, la fréquence électrique, le type de prise électrique, ou toute autre spécification locale.
- b) Le processus de réparation pour des produits achetés en dehors du pays d'utilisation peut exiger un temps de réparation plus long si le produit n'est pas localement vendu par KRUPS.
- c) Au cas où le produit ne serait pas réparable dans le pays d'emploi, la Garantie Internationale de KRUPS est limitée au remplacement par un produit équivalent ou un produit alternatif de même valeur, si c'est possible.

Droits des Consommateurs

Cette Garantie Internationale de KRUPS n'affecte ni les droits légaux dont bénéficie tout consommateur localement, qui ne sauraient être exclus ou limités, ni les droits légaux envers un distributeur auprès de qui aurait été acheté un produit. Cette Garantie donne au consommateur des droits spécifiques, et le consommateur peut par ailleurs bénéficier des droits particuliers en fonction du Pays, de l'Etat ou de la Province. Le consommateur peut faire usage de ces droits de son seul fait.

***Veuillez conserver ce document qui vous sera utile en cas de réclamation sous garantie.

RECOMENDACIONES IMPORTANTES

Cuando use aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

- Lea todas las instrucciones antes de usar.
- No toque las superficies calientes. Use las asas o las perillas.
- Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja total ni parcialmente el cable, los enchufes o el aparato en agua u otros líquidos.
- Es necesaria una supervisión cercana cuando un niño usa cualquier aparato o cuando está cerca a un niño.
- Desconecte el enchufe del tomacorrientes cuando no esté en uso y antes de la limpieza. Deje que se enfríe antes de colocar o retirar las piezas, y antes de limpiar el artefacto.
- No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado, o si el artefacto se malogra o se ha dañado de alguna manera. Retorne el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para una revisión, reparación o ajuste.
- El uso de aditamentos complementarios que no sean recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
- No usar en exteriores.
- No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, o que toque superficies calientes.
- No lo coloque encima o cerca a una hornilla eléctrica o de gas caliente, o en un horno calentado.
- Se debe tener extrema cautela cuando se mueva un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- Para desconectar, apague el producto, luego retire el enchufe del tomacorrientes de la pared.
- No use el aparato para un uso que no sea el indicado.
- Tenga extrema precaución cuando retire la bandeja o elimine grasa caliente.
- En el horno tostador no se debe insertar alimentos o utensilios de metal demasiado grandes, ya que pueden crear un incendio o riesgo de descarga eléctrica.
- No limpiar con esponjas abrasivas. Se pueden desprender piezas de la esponja y tocar partes eléctricas que involucren un riesgo de descarga eléctrica.
- Puede ocurrir un incendio si el horno tostador está cubierto o si está tocando material inflamable, incluyendo cortinas, paredes y superficies similares, cuando está en funcionamiento. No almacenar ningún artículo encima del artefacto cuando esté en funcionamiento.
- Se debe tener extrema precaución cuando se usan contenedores contruidos de materiales distintos al metal o vidrio.
- No almacenar ningún material, que no sean los accesorios recomendados por el fabricante, en este horno, cuando no esté en uso.
- No colocar ninguno de los siguientes materiales en el horno: papel, cartón, plástico, etc.
- No cubrir la bandeja para migajas o ninguna parte de este horno con papel aluminio. Esto ocasionará el sobrecalentamiento del horno.
- Para apagar el horno, presione el botón START/STOP en el panel de control.

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.
ESTE ARTEFACTO ES SOLAMENTE PARA USO DOMÉSTICO.**

INSTRUCCIONES DE POLARIZACIÓN

- Este aparato tiene un enchufe polarizado (una cuchilla es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe debe caber en un tomacorrientes polarizado de una sola manera. Si el enchufe no cabe completamente en el tomacorrientes, invierta el enchufe. Si todavía así no cabe, contacte a un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

INSTRUCCIONES PARA CABLES ESPECIALES

- a) Se debe usar un cable de alimentación corto (o cable de alimentación desmontable) para reducir el riesgo que resulta de enredos o tropiezos por encima de un cable largo.
- b) Los cables de alimentación desmontables más largos pueden usarse si se tiene cuidado en su uso.
- c) Si se usa un cable de alimentación desmontable o cable de extensión más largo:
 - 1) La calificación eléctrica marcada del cable principal o cable de extensión debe tener por lo menos la misma calificación eléctrica que el aparato; y
 - 2) El cable debe acomodarse de tal forma que no cuelgue del mostrador o de la mesa, de donde pueda ser tirado por los niños o donde sea objeto de tropiezos accidentales. Si el artefacto es del tipo que hay que conectarse a tierra, el cable de extensión de ser un cable de puesta a tierra con 3 alambres.

Advertencia: Para reducir el riesgo de incendio o descarga eléctrica, no intente retirar la cubierta externa. No hay piezas reparables allí dentro. La reparación la debe hacer el personal de servicio autorizado.

Nota: Si el cable de alimentación está dañado, debe reemplazarlo personal calificado.

NO USE EL APARATO PARA OTRO USO QUE NO SEA EL INDICADO.

Si tiene algún problema, contacte al centro de servicio posventa autorizado.

Gracias por comprar este aparato. Lea las instrucciones en este folleto cuidadosamente y consérvelas a la mano. Cualquier uso comercial, uso inapropiado o incumplimiento con las instrucciones, el fabricante no acepta responsabilidad y la garantía podría no aplicarse.

Para su seguridad, este producto cumple con todas las normas y regulaciones aplicables (seguridad eléctrica, materiales de cumplimiento de alimentos, medio ambiente, ...).

Nuestra compañía tiene una política continua de investigación y desarrollo y puede modificar estos productos sin previo aviso.

- Solo use las piezas o accesorios suministrados con el artefacto o comprados en un Centro de servicio aprobado. No los use para otros artefactos o intenciones.
- Para evitar daños a su producto, no use recetas flambé en ningún momento.

Prevención de accidentes en casa

- Este aparato no debe ser usado por personas (incluyendo a niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, o sin experiencia o conocimientos, a menos que sean supervisadas o que reciban instrucciones relacionadas al uso del artefacto por un adulto responsable de su seguridad. Los niños deben ser supervisados para asegurarse que no jueguen con el artefacto.
- Las temperaturas de la superficie pueden ser altas cuando el aparato está en funcionamiento.
- Nunca toque las superficies calientes del aparato, siempre use las asas.

- Ya que este aparato es solo para uso en el hogar, no deberá usarse en las siguientes aplicaciones y la garantía no se aplicará a:
 - áreas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo;
 - casas de granjas;
 - por clientes en hoteles, moteles y otros ambientes de tipo no-residencial;
 - ambientes tipo pensión.
- Este aparato no debe funcionar usando un interruptor de tiempo externo o un sistema de control remoto separado.
- No use el aparato si:
 - tiene un cable de alimentación dañado o defectuoso,
 - el aparato se ha caído y muestra signos visibles de daño o mal funcionamiento.



¡La protección del medio ambiente en primer lugar!

- ① Su artefacto contiene materiales valiosos que pueden recuperarse o reciclarse.
- ➔ Llévelo a un punto de recolección de desechos cívico local.

PIEZAS Y ACCESORIOS

- 1 **Asas laterales**
- 2 **Puerta con ventana de visualización**
 - a Asa fría al tacto
- 3 **Controles**
 - a **Doble visualización**
 - i Temperatura
 - ii Tiempo
 - b **Perilla de función** – se usa para seleccionar la función de cocción deseada
 - c **Indicadores de temp** – se usa para configurar la temperatura de cocción deseada. Presione y suelte para avanzar 1 número por vez; presione y mantenga presionado para desplazarse más rápidamente
 - d **Indicaciones de hora/tono** – se usa para configurar el tiempo de cocción o tono de tostado deseados. Presione y suelte para avanzar 1 número por vez; presione y mantenga presionado para desplazarse más rápidamente
 - e **Convección con indicador** – se usa para seleccionar cocción con convección con las funciones HORNEAR, ASAR O PIZZA
 - f **Descongele con indicador** – se usa para tostar pan congelado con las funciones TOSTADA o BAGEL
 - g **Start/Stop con indicador** – se usa para Iniciar y detener el proceso de cocción
- 4 **Charola para hornear**
- 5 **Rejilla de horno**
- 6 **Bandeja de migajas**

INSTALACIÓN Y PRIMER USO

1. Retire todos los empaques y adhesivos de su horno tostador. **(Fig.1)**
 2. Retire todos los accesorios y lávelos en agua tibia jabonosa. Seque exhaustivamente. **(Fig.2-3)**
 - a. Inserte la bandeja de migajas. **(Fig.4)**
 3. Enchufe el cable en un tomacorrientes estándar de 120V. **(Fig.5)**
 - a. 12:00, la hora predeterminada que comenzará a titilar. **(Fig.6)**
 - b. Seleccione la hora del día
 - i. Presione el botón de hora “-” para seleccionar su hora deseada
 - ii. Presione el botón de hora “+” para seleccionar su minuto deseado
 - iii. Para configurar la hora, no haga nada por 5 segundos o presione cualquier botón (excepto “+” / “-”)
- Nota:** para volver a configurar el reloj, presione y mantenga presionado los botones de hora + y - al mismo tiempo hasta que el reloj comience a titilar.
4. Para retirar cualquier rastro de polvo o residuo restante de la fabricación, encienda el horno tostador vacío en BAKE por 15 minutos a máx. temperatura. **(Fig.7-11)**
- Nota:** Puede observar algo de humo saliendo del horno durante este momento. Esto es normal y desaparecerá con el uso.

Modo	Horno de convección	Ajuste de la temp	Ajuste de la hora / el tono	Posición de la rejilla de cocción	Opción descon-gelar
ASAR	Si	Fijo en 450F	Ajustable	3	No
HORNEAR	Si	El predeterminado es 350F; ajustable	Ajustable	2	No
TOSTAR	No	N/A	Ajustable 1-7	2	Si
BAGEL	No	N/A	Ajustable 1-7	2	Si
PIZZA	Si	El predeterminado es 400F; ajustable	Ajustable	2	No
RECALENTAR	No	El predeterminado es 325F; ajustable	Ajustable	1	No
MANTENER CALIENTE	No	El predeterminado es 175F; ajustable.	Ajustable	1	No

POSICIÓN DE LA REJILLA DE COCCIÓN

Para garantizar rendimientos óptimos, asegúrese que la rejilla esté en la posición adecuada. Le recomendamos seguir la tabla anterior según al uso de la función. Podría querer ajustar la posición de la rejilla dependiendo de la receta, la cantidad y el tamaño de los alimentos, así como su gusto personal.

Nota: Consulte la página 20. Esta tabla es solo de referencia.

HORNEAR, ASAR, PIZZA, RECALENTAR Y MANTENER CALIENTE

1. Seleccione su cocción deseada con la perilla de función. La temperatura y hora deseados aparecerán en pantalla.
2. Seleccione la opción Convección presionando el botón Convección, si lo desea. Cuando el indicador del botón está encendido, la opción Convección se selecciona.

Nota: La Convección no puede apagarse una vez que la cocción ha comenzado, a menos que reinicie su programa.

3. Ajuste la hora y la temperatura que desee usando el botón + y - según corresponda.
 - a. Si no se ha seleccionado ningún tiempo de cocción, el horno tostador cocinará a la temperatura seleccionada por un máximo de 2 horas
4. Presione el botón Start/Stop para empezar a cocinar.
5. El horno se precalentará.
 - a. “.” va a titilar durante el precalentamiento. Se le notificará que su horno ha alcanzado la temperatura de cocción con un pitido.

Nota: El tiempo de cocción contará de forma regresiva hasta que el precalentamiento esté listo.

Nota: Si quisiera cambiar la temperatura y la hora durante el funcionamiento, presione el botón + o - según corresponda. La configuración se revisará en base a la nueva selección.

6. Una vez que la hora de cocción haya terminado, el horno emitirá un pitido.
7. Presione el botón Start/Stop para dejar de cocinar.

Nota: El calefactor no se apagará, a menos que deje de cocinar o que hayan transcurrido las 2 horas predeterminadas.

TOSTADAS Y BAGELS

1. Seleccione su función deseada con la perilla de función. Se mostrará el tono de tostado predeterminado.
2. Seleccione la opción Descongelar presionando el botón descongelar, si lo desea. Cuando el indicador esté encendido, la opción descongelar se selecciona y el tiempo de tostado se ajustará.
3. Ajuste el tono, si lo desea.
4. Presione el botón Start/Stop para empezar a tostar; la pantalla empezará con un conteo regresivo.
5. Una vez que el tostado esté completo, el horno tostador y el calefactor se apagarán.

Pan al ajo con queso

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo total: 20 minutos

Rinde para 6

- Sección de 25 cms de pan francés suave
- 2 cucharadas de mantequilla, suave
- 1 diente de ajo pequeño, rallado
- 1/8 cucharadita de pimienta negra molida fresca
- 3/4 de taza de mezcla de quesos italianos finamente rallados (3 oz)

Coloque la rejilla de horno en la posición media. Configure la perilla de función en Hornear, la temperatura en 375° F y el tiempo en 10 minutos. Presione el botón Inicio/Fin. Corte el pan horizontalmente; colóquelo sobre la superficie de trabajo con los lados hacia arriba. En un tazón, mezcle la mantequilla, el ajo y la pimienta. Unte uniformemente sobre las superficies cortadas de pan. Coloque los lados cortados juntos y envuelva el pan en papel aluminio. Cuando suene el pitido, coloque en la rejilla del horno, en el horno. Cuando suene el pitido, retire del horno. Presione el botón Inicio/Fin. Desenvuelva el pan y colóquelo en la lata de hornear, con los lados cortados hacia arriba. Cubra uniformemente con queso. Configure la perilla de función en Tostar y el tiempo/tostado en el núm. 5. Coloque la lata en el horno. Presione el botón Inicio/Fin. Tueste hasta que suene un pitido o hasta que el queso se haya derretido y empiece a dorarse. Corte en secciones.

Pizzas pita mediterráneas

Tiempo de preparación: 12 minutos

Tiempo total: 20 minutos

Rinde para 3

- 3 panes pita suaves (15 cm)
- 6 cucharadas de hummus
- 1 cucharada de orégano fresco picado
- 1 cucharada de menta fresca picada
- 3 cucharadas de cebolla roja cortada en rodajas finas
- 3 cucharadas de aceitunas Kalamata sin pepa en rebanadas
- 6 cucharadas de queso feta desmenuzado
- 1 a 2 cucharaditas de aceite de oliva extra virgen

Coloque la rejilla de horno en la posición media. Unte los panes pita uniformemente con hummus. Cubra con los ingredientes restantes, excepto el aceite de oliva. Configure la perilla de función en Pizza. Configure el tiempo en 7 minutos. Presione el botón Inicio/Fin. Cuando suene el pitido, coloque los panes pita directamente sobre la rejilla. Hornee hasta que estén crujientes y calientes de forma uniforme. (Comience a verificar si están listas luego de 5 minutos). Presione el botón Inicio/Fin. Si desea, rocíe con aceite de oliva y decore con más hierbas frescas. Corte en porciones para servir.

Bizcochos de crema y arándanos azules

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo total: 30 minutos

Rinde para 6

- 1 1/4 de taza de harina sin preparar
- 2 cucharadas más 1/2 cucharadita de azúcar
- 1 1/2 cucharaditas de polvo de hornear
- 1/2 cucharadita de sal kosher
- 3 cucharadas de mantequilla fría, cortada en pedazos pequeños
- 1/2 cucharadita de ralladura de cáscara de limón
- 3/4 de taza de arándanos azules frescos
- 1/3 de taza de crema batida
- 1 huevo

En un tazón mediano, mezcle la harina, 2 cucharadas de azúcar, el polvo de hornear y la sal hasta que estén bien mezclados. Con un mezclador de masa o 2 cuchillos de mesa, añada la mantequilla en trozos hasta que la mezcla esté desmenuzada. Añada lentamente la ralladura de limón y los arándanos azules. En un tazón mediano, bata la crema y el huevo hasta que estén bien combinados. Vierta todo menos 2 cucharadas de la mezcla a los ingredientes secos; mezcle lentamente con el tenedor hasta que los ingredientes estén humedecidos. Forme una bola y déjela reposar por 2 minutos.

Mientras tanto, coloque la rejilla de horno en la posición inferior. Configure la perilla de función en Hornear, seleccione la opción Convección y configure la temperatura en 375° F y el tiempo en 15 minutos. Presione el botón Inicio/Fin. Forre la lata de hornear con papel manteca. En una superficie de trabajo enharinada, amase la masa lentamente 5 o 6 veces. Aplaste hasta formar un círculo de 18 cm. Corte en 6 porciones. Cepille la parte superior con la mezcla de crema reservada y rocíe con 1/2 cucharadita de azúcar. Coloque a 2.5 cm unas de otras en la lata. Cuando suene el pitido, coloque en el horno. Hornee hasta que estén doradas y ya no pastosas. (Comience a verificar si están listas luego de 13 minutos). Presione el botón Inicio/Fin. Enfríe ligeramente.

Salmón asado

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo total: 20 minutos

Rinde para 2

- 3/4 de libra de filetes de salmón, de aprox. 2.5 cm de grosor
- 2 cucharadas de mayonesa
- 1/2 de cucharadita de mostaza Dijon
- 1/4 cucharadita de eneldo seco

Cepille ligeramente la lata de hornear con aceite vegetal. Coloque el salmón con la piel hacia arriba en la lata. Ajuste la rejilla del horno a la posición superior. Coloque la lata en el horno. Configure la perilla de función en Asar. Configure el tiempo en 6 minutos. Presione el botón Inicio/Fin. Cuando suene el pitido, retire la lata. Déle vuelta al salmón. Unte aproximadamente la mitad de la mezcla de mayonesa sobre la parte superior del salmón. Regrese al horno. Configure el tiempo en 8 minutos. Ase hasta que la parte superior empiece a burbujear y dorarse, y el pescado se desmenuce fácilmente con un tenedor. (Comience a verificar si están listas luego de 6 minutos). Sirva con la salsa restante.

Nota: El tiempo exacto va a variar dependiendo del grosor del pescado.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

ADVERTENCIA: No limpie su horno tostador cuando esté caliente. Deje que la unidad se enfríe por completo.

1. Antes de la limpieza, desenchufe el cable y espere que el horno tostador se enfríe por completo. **(Fig.12-13)**
2. Limpie el exterior del horno tostador y la puerta con un paño húmedo y seque exhaustivamente. No use limpiadores abrasivos. **(Fig.14)**
3. Para limpiar el interior del horno, use un paño húmedo y una solución de jabón suave. Nunca use productos abrasivos o corrosivos. **(Fig.15-17)**
4. Retire la bandeja de migajas deslizándola de la unidad y descartando las migajas. **(Fig.18)**
5. Lave la bandeja de migajas, la rejilla de cocción y la bandeja de hornear con agua tibia jabonosa. Seque exhaustivamente. **(Fig.19-20)**

Cualquier otro aspecto de mantenimiento debe realizarlo un representante de servicio autorizado.

KRUPS GARANTÍA LIMITADA INTERNACIONAL



www.krups.com

Este producto **puede ser reparado** por KRUPS durante y después del periodo de garantía.

KRUPS se esfuerza por mantener el mayor stock de piezas disponible para la reparación de su producto por un periodo de 5 a 7 años de media, desde la última fecha de fabricación.

Los accesorios, consumibles y componentes reemplazables por el usuario final, en caso de estar disponibles localmente, pueden ser adquiridos tal y como se describe en la página web www.krups.com

La garantía

Este es un producto garantizado por KRUPS (la dirección y demás datos de la compañía figuran en la lista de países de la Garantía Internacional KRUPS) contra defectos de fabricación o en los materiales durante 2 años a partir de la fecha de compra o la fecha de entrega.

La garantía internacional que KRUPS emite como fabricante es una ventaja adicional que no afecta a los derechos legales del consumidor.

La garantía internacional del fabricante cubre todos los costes de reparación del producto defectuoso, de forma que se ajuste a sus especificaciones originales, ya sea mediante su reparación o la sustitución de los componentes defectuosos y la mano de obra necesaria. A criterio de KRUPS podrá sustituir el producto defectuoso, en lugar de repararlo. La reparación o sustitución del producto es la única obligación de KRUPS y la única y exclusiva solución facilitada al cliente en virtud de la presente garantía.

Condiciones y exclusiones

La garantía internacional KRUPS únicamente será de aplicación **durante 2 años** y en los países relacionados en la Lista de Países adjunta, y será válida solamente cuando vaya acompañada de una prueba de compra. Se puede llevar el producto en persona directamente a un Servicio Post-venta autorizado, o embalarlo adecuadamente y enviarlo, por correo certificado (o envío postal equivalente), a un Servicio Post-venta autorizado de KRUPS. La dirección completa de los Servicios Post-venta autorizados en cada país puede obtenerse en la página web de KRUPS (www.krups.com) o llamando al número de teléfono del país en cuestión indicado en la Lista de Países, en el que le proporcionarán la dirección de correo.

KRUPS no estará obligada a reparar o sustituir productos que no vayan acompañados de una prueba de compra válida.

Esta garantía no cubrirá los daños que puedan producirse como resultado de usos incorrectos, negligencia, inobservancia de las instrucciones de KRUPS, conexión a corrientes o voltajes distintos de los impresos en el producto, o una modificación o reparación no autorizada del producto. Tampoco cubre el uso y desgaste habitual, el mantenimiento o sustitución de consumibles, ni lo siguiente:

- la utilización de un tipo de agua o cualquier otro producto inadecuado
- la calcificación (las descalcificaciones deberán realizarse con arreglo a las instrucciones de uso)
- daños causados por un rayo o subidas de tensión
- el acceso de agua, polvo o insectos dentro del producto
- daños mecánicos, sobrecarga
- uso profesional o comercial
- daños o bajo rendimiento debidos a un voltaje o frecuencia equivocados
- accidentes, incluidos incendios, inundaciones, rayos, etc.
- daños en los materiales de vidrio o porcelana del producto

Esta garantía no se aplica a productos que hayan sido manipulados, ni en el caso de daños ocasionados por un uso o mantenimiento indebidos, un embalaje inadecuado por parte del consumidor o por una manipulación incorrecta del transportista. Para ofrecer el mejor servicio post-venta posible y mejorar constantemente el grado de satisfacción del cliente, KRUPS puede enviar una encuesta de satisfacción a todos los clientes que hayan reparado o canjeado sus productos en un servicio post-venta autorizado KRUPS.

La garantía internacional KRUPS se aplica únicamente a productos adquiridos en uno de los países relacionados, y destinados exclusivamente a uso doméstico en uno de los países indicados en la Lista de Países. Cuando un producto sea adquirido en un país incluido en la Lista y posteriormente se utilice en otro país incluido en la Lista:

- a) La garantía internacional KRUPS no se aplica en caso de no conformidad del producto adquirido con las especificidades locales, tales como el voltaje, la frecuencia, las tomas de corriente u otras especificaciones técnicas locales.
- b) El proceso de reparación para productos adquiridos fuera del país de uso puede precisar de un plazo mayor si KRUPS no comercializa localmente el producto.
- c) En los casos en los que el producto no sea susceptible de reparación en el país de utilización, la garantía internacional KRUPS se limitará a la sustitución por un producto similar o un producto alternativo de precio similar, siempre que sea posible.

Derechos de los consumidores

La garantía internacional KRUPS no afecta a los derechos de los consumidores ni a derechos que no puedan ser excluidos o restringidos, ni a los derechos que el consumidor tenga frente al comerciante minorista que le vendió el producto. Esta garantía proporciona al consumidor derechos legales específicos, y el consumidor también podrá tener otros derechos legales que varían de una región a otra o de un país a otro. El consumidor ejercerá esos derechos a su criterio.

Por favor conserve este documento para consulta en caso de que deseara hacer una reclamación bajo garantía.

Específicamente para México:

Los datos que aparecen en la Lista de Países corresponden también al Centro de Servicio Autorizado directo y sitio para compra de refacciones y accesorios.

KRUPS cubrirá los gastos de transportación razonablemente erogados para el cumplimiento de esta garantía, exclusivamente para aquellos sitios donde no se cuente con un centro de servicio autorizado.

