

KRUPS

DELUXE CONVECTION OVEN
WITH RAPID HEAT TECHNOLOGY



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.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, il est toujours impératif de prendre 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 à la 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.
- Ne pas insérer des aliments surdimensionnés ou ustensiles en métal dans un grille-pain four, car ils peuvent provoquer un feu ou un risque de décharge électrique.
- Ne pas nettoyer l'appareil 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.

- Ne ranger dans le four non en marche aucun autre accessoire que ceux qui sont recommandés par le fabricant.
- 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 sur le bouton START/STOP (« MARCHE/ARRÊT ») situé 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 dans 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 dessus 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 le présent dépliant 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 catégorie alimentaire, 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 d'endommager 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 compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, 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.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée 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 dans les cas suivants pour lesquels la garantie ne s'appliquera :
 - les coins cuisine pour le personnel de 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.

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 involucran 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/CANCEL 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 una 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.

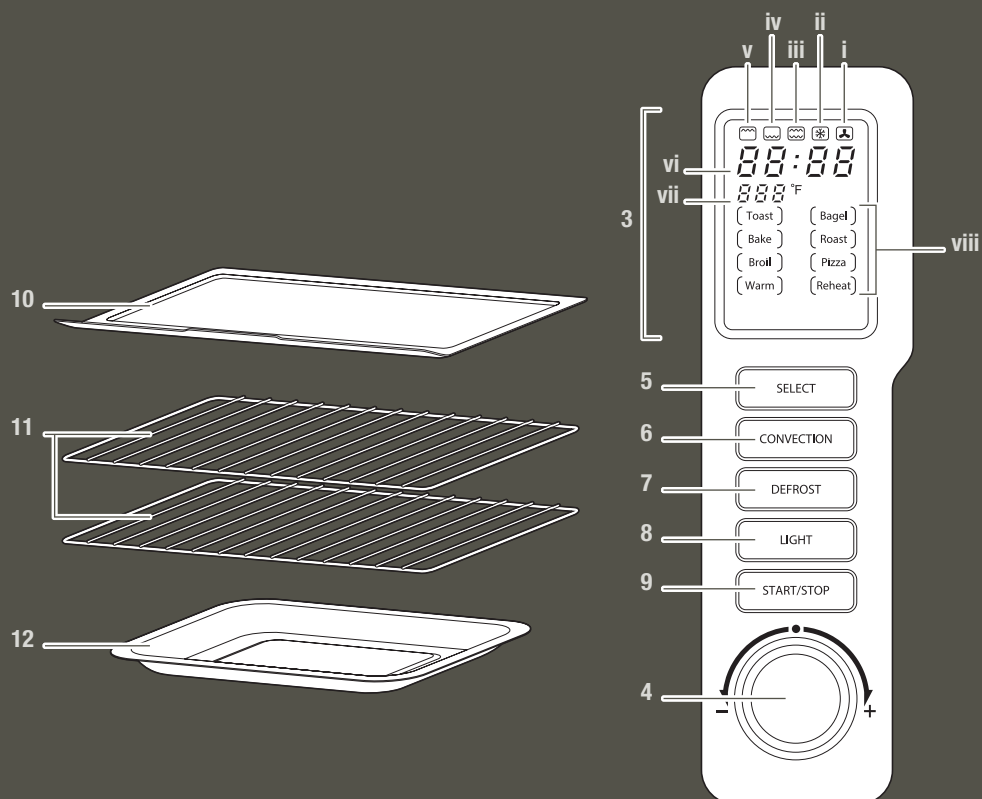
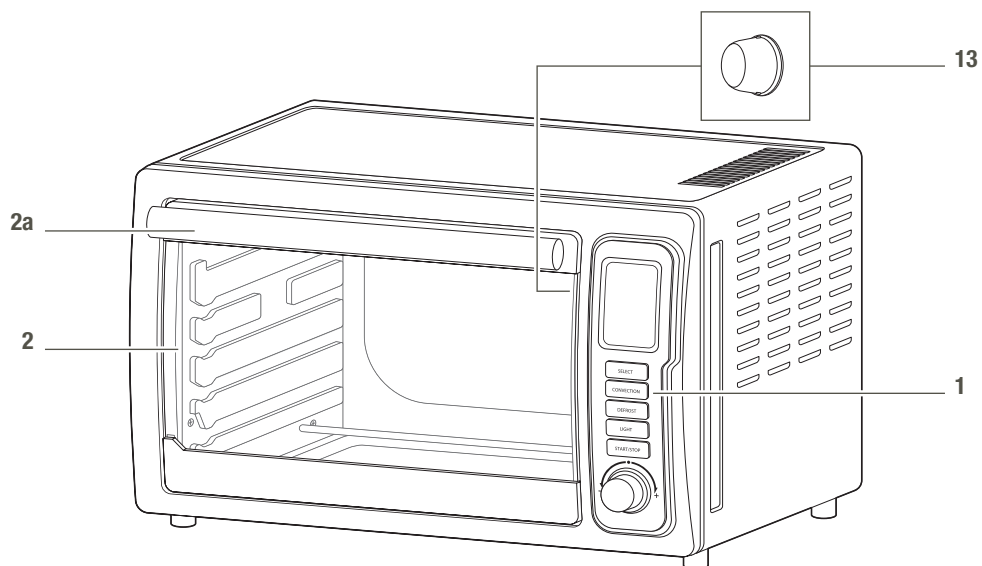
Prevención de accidentes en casa

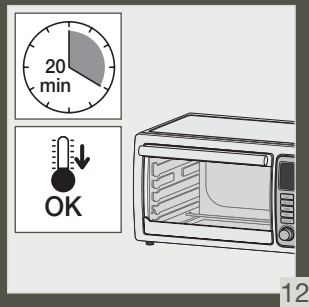
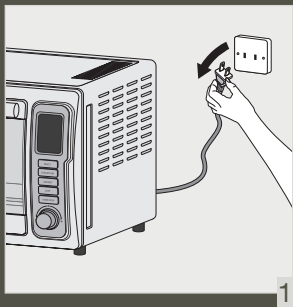
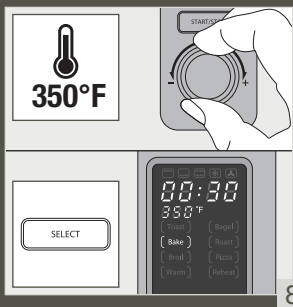
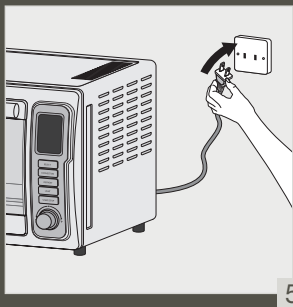
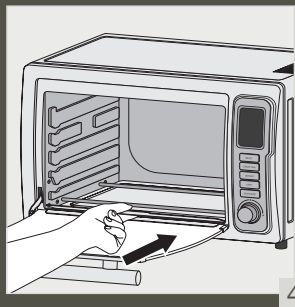
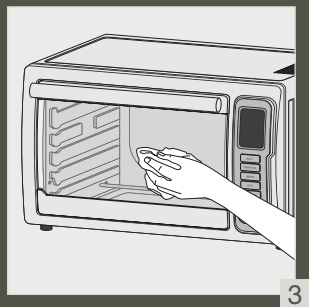
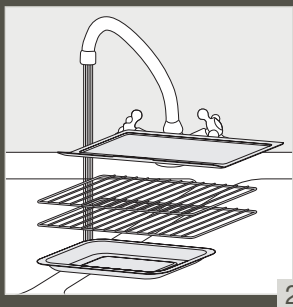
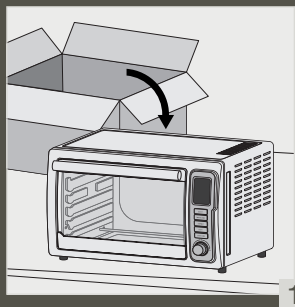
- Este aparato no debe ser usado por personas (incluyendo a niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, o sin experiencia o conocimientos, a menos que sean supervisadas o que reciban instrucciones relacionadas al uso del artefacto por un adulto responsable de su seguridad. Los niños 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.

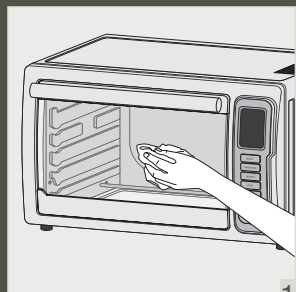


¡La protección del medio ambiente en primer lugar!

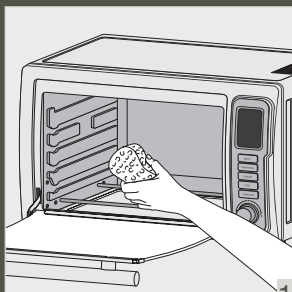
- ① Su artefacto contiene materiales valiosos que pueden recuperarse o reciclarse.
- ➔ Llévelo a un punto de recolección de desechos cívico local.



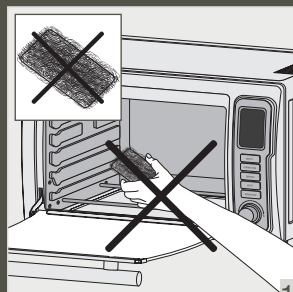




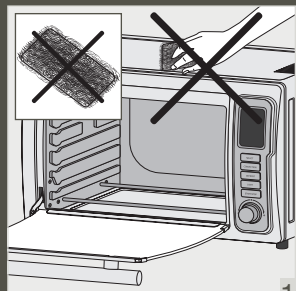
13



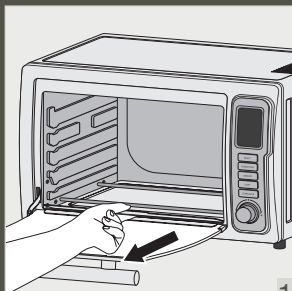
14



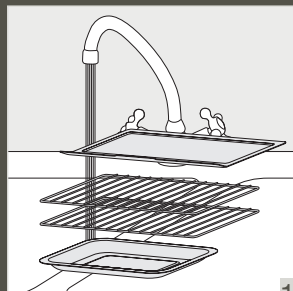
15



16



17



18



19

PARTS & ACCESSORIES

- 1 **Control Panel**
- 2 **Door with viewing window**
 - a Cool Touch Handle
- 3 **LED display**
 - i  Convection
 - ii  Defrost
 - iii  Top & bottom heaters
 - iv  Bottom heaters
 - v  Top heaters
 - vi Time
 - vii Temperature
 - viii Cooking function tabs
- 4 **CONTROL Knob** – Use to scroll through cooking functions, cooking time and temperature and toast shade.
- 5 **SELECT** – Press to switch between Function, Temperature/Shade and Time modes.
- 6 **CONVECTION** – Press to select Convection fan. Convection provides more even baking and cooking.
- 7 **DEFROST** – Press to select Defrost for use with frozen foods with the TOAST, BAGEL and PIZZA functions.
- 8 **LIGHT** – Press to turn on/off the interior light. As an energy saver, the light will automatically turn off after one minute.
- 9 **START/STOP** – Press to start/stop the cooking process. Press and hold to clear all settings and enter standby mode.
- 10 **Crumb Tray**
- 11 **Two Oven Racks**
- 12 **Baking Pan**
- 13 **Interior Light (Irreplaceable)**

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. Press SELECT button to adjust your desired hour with CONTROL knob. Then, press SELECT button again to adjust your desired minute with CONTROL knob.
 - c. To set the time, do nothing for 3 seconds.

Note: You can re-set the clock while on stand by mode by pressing and holding the SELECT button for more than one second 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.7-10)**

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
TOAST	N	N	Default at 4, From 1 to 7	2	Y
BAGEL	N	N	Default at 4, From 1 to 7	2	Y
BAKE	Y	Default at 350F, From 100F-450F	Default at 30mins, Up to 2 hrs	1	N
ROAST	Y	Default at 400F, From 100F-450F	Default at 30mins, Up to 2 hrs	1	N
BROIL	N	Only at 450F	Default at 10mins, Up to 2 hrs	3	N
PIZZA	Y	Default at 400F, From 100F-450F	Default at 15mins, Up to 2 hrs	2	Y
WARM	N	Default at 175F, From 100F-300F	Default at 30mins, Up to 2 hrs	1	N
REHEAT	N	Default at 325F, From 100F-450F	Default at 30mins, Up to 2 hrs	1	N

COOKING RACK POSITION

To ensure optimal performance make sure the rack is placed 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 the recipe, the amount and size of the food and your personal taste. If using both racks for cooking at the same time, it is recommended to use the Convection fan and switch the position of the food on each rack half way through the cooking process.

Note: Please refer to page 12. This table is for reference only.

BAKING, ROASTING, BROILING, PIZZA, WARM & REHEAT

1. Choose your desired cooking function with the CONTROL knob and press SELECT button. The default temperature & time will be displayed.
2. Adjust desired cooking temperature with CONTROL knob and press SELECT button.
3. Adjust desired cooking time with CONTROL knob. If no cooking time has been selected (or the time selected is 00:00), the toaster oven will cook at the selected temperature for a maximum of 2 hours.
4. Select Convection option by pressing the CONVECTION button if desired. For PIZZA, select DEFROST option by pressing the DEFROST button.
5. Press the START/STOP button to begin cooking.

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

TOASTING & BAGEL

1. Choose TOASTING or BAGEL function with the CONTROL knob and press SELECT button. The default toast shade will display.
2. Adjust desired toasting shade with CONTROL knob and press SELECT button.
3. Select DEFROST option by pressing the DEFROST button if desired.
4. Press the START/STOP button to begin cooking.
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. Choose the BAKE function with the CONTROL knob and press the SELECT button to set temperature to 375°F. Press the SELECT button again to adjust the 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. Choose the TOAST function with the CONTROL knob and press the SELECT button to set the 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. Choose the PIZZA function with the CONTROL knob and press the SELECT button to 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.

Note: For a crispier pizza, increase the cooking time until you have reached desired results.

Blueberry Cream Scones

Prep Time: 15 minutes

Total Time: 40 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
- 1/2 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. Choose the BAKE function with the CONTROL knob and select the CONVECTION option. Then press the SELECT button to set temperature to 375°F and press SELECT button again to adjust Time to 25 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 20 minutes.) Press Start/Stop button. Cool slightly.

Broiled Salmon

Prep Time: 5 minutes

Total Time: 25 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. Choose the BROIL function with the CONTROL knob and press the SELECT button twice and Time to 7 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 10 minutes. Broil until top starts to bubble and brown, and fish flakes easily with a fork. (Start checking doneness after 8 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.11-12)
2. Clean the exterior of the toaster oven and door with a damp cloth and dry thoroughly. Do not use abrasive cleaners. (Fig.13)
3. To clean the inside of the oven, use a damp cloth and mild soap solution. Never use abrasive or corrosive products. (Fig.14-16)
4. Remove the crumb tray by sliding it out of the unit and discarding crumbs. (Fig.17)
5. Wash the crumb tray, cooking rack and baking pan with warm soapy water. Dry thoroughly. (Fig.18-19)

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.

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
- mechanical damages, overloading
- scaling (any de-scaling must be carried out according to the instructions for use)
- accidents including fire, flood, thunderbolt, etc
- damages or poor results due to wrong voltage or frequency
- damage to any glass or porcelain ware in the product
- professional or commercial use

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.

PIÈCES ET ACCESSOIRES

- 1 **Panneau de commande**
- 2 **Porte avec hublot d'observation**
 - a Poignée isolante
- 3 **Écran à DEL**
 - i  Convection
 - ii  Defrost (décongélation)
 - iii  Éléments chauffants supérieurs et inférieurs
 - iv  Éléments chauffants inférieurs
 - v  Éléments chauffants supérieurs
 - vi Temps
 - vii Température
 - viii Onglets des fonctions de cuisson
- 4 **Bouton de COMMANDE** – L'utiliser pour régler les fonctions, le temps et la température de cuisson, ainsi que le degré de grillage des rôties.
- 5 **SELECT (CHOISIR)** – Appuyer pour passer entre les modes Fonction, Température/Degré et Temps.
- 6 **CONVECTION** – Appuyer pour activer le ventilateur à convection. La convection assure une cuisson plus uniforme.
- 7 **DEFROST (DÉCONGÉLATION)** – Appuyer pour choisir la décongélation des aliments congelés avec les fonctions TOAST (RÔTIES), BAGEL et PIZZA.
- 8 **LIGHT (LUMIÈRE)** – Appuyer pour allumer/éteindre la lumière intérieure. Aux fins d'économie d'énergie, la lumière s'éteindra automatiquement après une minute.
- 9 **START/STOP (MARCHE/ARRÊT)** – Appuyer pour mettre en marche/arrêter la cuisson. Appuyer et tenir le bouton enfoncé pour effacer tous les réglages et passer en mode veille.
- 10 **Plateau à miettes**
- 11 **Deux grilles de cuisson**
- 12 **Plaque de cuisson**
- 13 **Lumière intérieure (non remplaçable)**

PRÉPARATION 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 sur une prise ordinaire de 120 V. **(Fig.5)**
 - a. 12:00, l'heure par défaut, commencera à clignoter. **(Fig.6)**
 - b. Appuyer sur le bouton SELECT (CHOISIR) pour régler l'heure souhaitée avec le bouton de COMMANDE. Appuyer à nouveau sur le bouton SELECT (CHOISIR) pour régler les minutes avec le bouton de COMMANDE.
 - c. Pour régler l'heure, attendre 3 secondes.

Remarque : vous pouvez régler l'heure à nouveau en mode veille en appuyant sur le bouton SELECT (CHOISIR) et en le tenant enfoncé plus d'une seconde jusqu'à ce que l'horloge se mette 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.7-10)**

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 l'heure	Réglage du temps/ degré de grillage	Plaque de cuisson Position 	Option décongélation
TOAST (RÔTIES)	N	N	Niveau 4 par défaut De 1 à 7	2	O
BAGEL	N	N	Niveau 4 par défaut De 1 à 7	2	O
BAKE (CUISSON)	O	177 °C (350 °F) par défaut De 49 °C à 232 °C (de 120 °F à 450 °F)	30 minutes par défaut maximum 2 heures	3	N
ROAST (RÔTISSAGE)	O	204 °C (400 °F) par défaut De 49 °C à 232 °C (de 120 °F à 450 °F)	30 minutes par défaut maximum 2 heures	2	N
(BROIL) GRIL	N	Seulement à 232 °C (450 °F)	10 minutes par défaut maximum 2 heures	1	N
PIZZA	O	204 °C (400 °F) par défaut De 49 °C à 232 °C (de 120 °F à 450 °F)	15 minutes par défaut maximum 2 heures	2	O
(WARM) RÉCHAUD	N	79 °C (175 °F) par défaut De 49 °C à 149 °C (de 120 °F à 300 °F)	30 minutes par défaut maximum 2 heures	3	N
REHEAT (RÉCHAUFFAGE)	N	163 °C (325 °F) par défaut De 49 °C à 232 °C (de 120 °F à 450 °F)	30 minutes par défaut maximum 2 heures	3	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. Pour utiliser les deux grilles de cuisson simultanément, nous recommandons d'utiliser le ventilateur à convection et d'interchanger la position des aliments sur chaque grille à mi-cuisson.

Remarque : Veuillez consulter la page 17. Ce tableau est présenté à titre indicatif seulement.

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

1. Choisir la fonction de cuisson souhaitée à l'aide du bouton de COMMANDE et appuyer sur SELECT (CHOISIR). La température et le temps par défaut apparaîtront.
2. Régler la température de cuisson souhaitée à l'aide du bouton de COMMANDE et appuyer sur SELECT (CHOISIR).
3. Régler le temps de cuisson souhaité à l'aide du bouton de COMMANDE. Si le temps de cuisson n'a pas été choisi (ou si le temps est réglé à 00:00), le grille-pain four cuira à la température choisie pendant un maximum de 2 heures.
4. Choisir l'option convection en appuyant sur le bouton CONVECTION si souhaité. Pour la PIZZA, choisir l'option DÉCONGÉLATION en appuyant sur le bouton DEFROST (DÉCONGÉLATION).
5. Appuyer la touche Start/Stop (« marche/arrêt ») 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. Choisir la fonction TOASTING (RÔTIES) ou BAGEL à l'aide du bouton de COMMANDE et appuyer sur SELECT (CHOISIR). Le degré de grillage par défaut apparaîtra.
2. Régler le degré de grillage souhaité à l'aide du bouton de COMMANDE et appuyer sur SELECT (CHOISIR).
3. Choisir l'option DÉCONGÉLATION en appuyant sur le bouton DEFROST (DÉCONGÉLATION) s'il y a lieu.
4. Appuyer sur le bouton START/STOP (MARCHE/ARRÊT) pour lancer la cuisson.
5. Une fois que le grillage 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 tendre
- 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 de cuisson à la position du milieu. Choisir la fonction BAKE (CUISSON) à l'aide du bouton de COMMANDE et appuyer sur SELECT (CHOISIR) pour régler la température à 191 °C (375 °F). Appuyer à nouveau sur SELECT (CHOISIR) pour régler le temps à 10 minutes. Appuyer sur le bouton Start/Stop (marche/arrêt). Couper le pain en deux horizontalement et déposer les deux moitiés sur une surface de travail, côtés tranchés vers le haut. Dans un petit bol, mélanger le beurre, l'ail et le poivre. Tartiner la préparation uniformément sur les côtés tranchés du pain. Mettre les côtés tranchés l'un sur l'autre et emballer le pain avec une feuille d'aluminium. Lorsque l'appareil émet un bip, déposer le pain sur la grille du four. Lorsque l'appareil émet un bip, retirer le pain du four. Appuyer sur le bouton Start/Stop (marche/arrêt). Déballez le pain et le placer sur une plaque de cuisson, côtés tranchés vers le haut. Recouvrir uniformément le pain de fromage. Choisir la fonction TOAST (RÔTIES) à l'aide du bouton de COMMANDE et appuyer sur SELECT (CHOISIR) pour régler le temps et le degré de cuisson à 5. Déposer la plaque dans le four. Appuyer sur le bouton Start/Stop (marche/arrêt). Faire griller le pain jusqu'à ce que l'appareil émette un bip, ou jusqu'à ce que le fromage ait fondu et qu'il commence à dorer. Couper le pain en sections.

Pizzas sur pita méditerranéennes

Temps de préparation : 12 minutes

Temps total : 20 minutes

Donne 3 portions

- 3 pains pita tendres (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 de cuisson à la position du milieu. Tartiner uniformément les pitas avec du houmous. Les recouvrir des ingrédients restants, à l'exception de l'huile d'olive. Choisir la fonction PIZZA à l'aide du bouton de COMMANDE et appuyer sur SELECT (CHOISIR) pour régler le temps de cuisson à 7 minutes. Appuyer sur le bouton Start/Stop (marche/arrêt). Lorsque l'appareil émet un bip, déposer les pitas directement sur la grille. Les cuire jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes et complètement chaudes. (Commencer à vérifier si elles sont prêtes après 5 minutes.) Appuyer sur le bouton Start/Stop (marche/arrêt). Garnir les pitas d'un filet d'huile d'olive et d'autres fines herbes fraîches si souhaité. Les couper en pointes pour servir.

Remarque : pour une pizza plus croustillante, augmenter le temps de cuisson jusqu'à l'obtention des résultats souhaités.

Scones à la crème et aux bleuets

Temps de préparation : 15 minutes

Temps total : 40 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
- 1/2 tasse de bleuets frais
- 1/3 tasse de crème à fouetter
- 1 œuf

Dans un bol moyen, mélanger la farine, 2 cuillères à table de sucre, la levure chimique et le sel jusqu'à obtention d'une texture lisse. Ajouter le beurre à la préparation à l'aide d'un mélangeur ou de deux couteaux de table jusqu'à la formation d'une pâte friable. Ajouter le zeste de citron et les bleuets en mélangeant délicatement. Dans un bol moyen, fouetter la crème et l'œuf jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés. Verser tout le mélange sauf 2 cuillères à thé dans les ingrédients secs; mélanger délicatement avec une fourchette jusqu'à l'obtention d'une pâte humide. Former la préparation en boule et la laisser reposer 2 minutes.

Pendant ce temps, placer la grille de cuisson à la position du milieu. Choisir la fonction BAKE (CUISSON) à l'aide du bouton de COMMANDE, puis l'option CONVECTION. Appuyer ensuite sur SELECT (CHOISIR) et régler la température à 191 °C (375 °F); appuyer de nouveau sur SELECT (CHOISIR) pour régler le temps à 25 minutes. Appuyer sur le bouton Start/Stop (marche/arrêt). Recouvrir la plaque de cuisson de papier sulfurisé. Pétrir la pâte à 5 ou 6 reprises sur une surface de travail enfarinée. L'abaisser pour former un cercle de 18 cm (7 po). Couper le cercle en 6 pointes. Badigeonner pointes avec le mélange à la crème réservé et les saupoudrer avec 1/2 cuillère à thé de sucre. Les déposer sur une plaque en les espaçant de 2,5 cm (1 po). Déposer la plaque dans le four lorsqu'il émet un bip. Cuire les scones jusqu'à ce qu'ils soient dorés et qu'ils ne soient plus pâteux. (Commencer à vérifier s'ils sont prêts après 20 minutes.) Appuyer sur le bouton Start/Stop (marche/arrêt). Les laisser refroidir légèrement.

Saumon grillé

Temps de préparation : 5 minutes

Temps total : 25 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

Enduire légèrement la plaque de cuisson d'huile végétale. Déposer le saumon sur la plaque, côté peau vers le haut. Placer la grille du four à la position du haut. Déposer la plaque dans le four. Choisir la fonction BROIL (GRIL) à l'aide du bouton de COMMANDE et appuyer sur SELECT (CHOISIR) deux fois, puis régler le temps de cuisson à 7 minutes. Appuyer sur le bouton Start/Stop (marche/arrêt). Lorsque l'appareil émet un bip, retirer la plaque du four. Retourner le saumon. Tartiner le saumon avec environ la moitié du mélange à base de mayonnaise. Le remettre au four. Régler le temps à 10 minutes. Cuire au gril jusqu'à ce que des bulles se forment sur le dessus, qu'il commence à dorer et que le poisson s'émiette aisément à la fourchette. (Commencer à vérifier s'il est prêt après 8 minutes.) Servir le saumon avec le reste de la sauce.

Note : le temps de cuisson exact variera en fonction de 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.11-12**)
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.13**)
3. Pour nettoyer l'intérieur du four, utiliser un chiffon humide et un savon doux. Ne jamais utiliser de produits abrasifs ou corrosifs. (**Fig.14-16**)
4. Enlever le plateau ramasse-miettes en le glissant hors de l'unité et en jetant les miettes. (**Fig.17**)
5. Laver le plateau ramasse-miettes, la grille de cuisson et la plaque de cuisson à l'eau chaude savonneuse. Bien sécher. (**Fig.18-19**)

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.

PIEZAS Y ACCESORIOS

- 1 **Panel de control**
- 2 **Puerta con ventanilla**
 - a Asa de toque frío
- 3 **Pantalla LED**
 - i  Convección
 - ii  Descongelar
 - iii  Resistencias superior e inferior
 - iv  Resistencias inferiores
 - v  Resistencias superiores
 - vi Tiempo
 - vii Temperatura
 - viii Pestañas de funciones de cocción
- 4 **Botón de CONTROL** – Use este botón para desplazarse por las funciones de cocción, tiempo de cocción, temperatura y nivel de tostado.
- 5 **SELECT (Seleccionar)** – Presione para cambiar entre los modos de función, temperatura/nivel de tostado y tiempo.
- 6 **CONVECTION (Convección)** – Presione para seleccionar el ventilador de convección. La convección proporciona un horneado y una cocción más uniformes.
- 7 **DEFROST (Descongelar)** – Presione para seleccionar la función de descongelación con alimentos congelados en las funciones de TOSTAR, BAGEL y PIZZA.
- 8 **LIGHT (Luz)** – Presione para encender/apagar la luz interior. Para ahorrar energía, la luz se apagará automáticamente al cabo de un minuto.
- 9 **START/STOP (Inicio/Stop)** – Presione para iniciar/detener el proceso de cocción. Mantenga presionado para borrar todas las configuraciones y entrar en modo de standby.
- 10 **Bandeja recogemigas**
- 11 **Dos rejillas de horno**
- 12 **Bandeja de horno**
- 13 **Luz interior (no reemplazable)**

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. Presione el botón SELECT para ajustar los dígitos de la hora deseada con el botón de CONTROL. Luego, presione el botón SELECT de nuevo para ajustar los minutos deseados con el botón de CONTROL.
 - c. Para configurar la hora, no haga nada durante 3 segundos.

Nota: Puede volver a configurar el reloj estando en modo de standby manteniendo presionado el botón SELECT durante más de un segundo hasta que el reloj comience a parpadear.

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.7-10)**

Nota: Puede observar algo de humo saliendo del horno durante este momento. Esto es normal y desaparecerá con el uso.

Modo	Opción de convección	Ajuste de temperatura	Ajuste de tiempo/nivel de tostado	Posiciones de la rejilla de cocción 	Opción de descongelación
TOSTAR	N	N	Por defecto a 4 De 1 a 7	2	Y
BAGEL	N	N	Por defecto a 4 De 1 a 7	2	Y
HORNEAR	Y	Por defecto a 350F De 120F a 450F	Por defecto a 30 minutos, Hasta 2 horas	3	N
ASAR	Y	Por defecto a 400F De 120F a 450F	Por defecto a 30 minutos, Hasta 2 horas	2	N
ASAR A LA PARRILLA	N	Solo a 450F	Por defecto a 10 minutos, Hasta 2 horas	1	N
PIZZA	Y	Por defecto a 400F De 120F a 450F	Por defecto a 15 minutos, Hasta 2 horas	2	Y
CALENTAR	N	Por defecto a 175F De 120F a 300F	Por defecto a 30 minutos, Hasta 2 horas	3	N
RECALENTAR	N	Por defecto a 325F, De 120F a 450F	Por defecto a 30 minutos, Hasta 2 horas	3	N

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. Si se usan las dos rejillas al mismo tiempo para cocinar, recomendamos utilizar el ventilador de convección e intercambiar las posiciones de las rejillas a mitad del proceso de cocción.

Nota: Consulte la página 21. Esta tabla es solo de referencia.

HORNEAR, ASAR, PIZZA, RECALENTAR Y MANTENER CALIENTE

1. Seleccione la función de cocción deseada con el botón de CONTROL y presione el botón SELECT. La temperatura y tiempo por defecto aparecerán en pantalla.
2. Ajuste la temperatura de cocción deseada con el botón de CONTROL y presione el botón SELECT.
3. Ajuste el tiempo de cocción deseado con el botón de CONTROL. Si no se selecciona el tiempo de cocción (o el tiempo seleccionado es 00:00), el horno tostadora cocinará a la temperatura seleccionada durante un máximo de 2 horas.
4. Seleccione la opción de convección presionando el botón CONVECTION si así lo desea. Para PIZZA, seleccione la opción DEFROST (descongelar) presionando el botón DEFROST.

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 la función TOSTAR o BAGEL con el botón de CONTROL y presione el botón SELECT. El nivel de tostado por defecto aparecerá en pantalla.
2. Ajuste el nivel de tostado deseado con el botón de CONTROL y presione el botón SELECT.
3. Seleccione la opción DEFROST (Descongelar) presionando el botón DEFROST si así lo desea.
4. Presione el botón START/STOP (Inicio/Stop) para iniciar la cocción.
5. Una vez que el tostado esté completo, el horno tostador y el calefactor se apagarán.

RECETA

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 del horno en posición central. Seleccione la función BAKE (Hornear) con el botón de CONTROL y presione el botón SELECT para configurar la temperatura a 375°F. Presione el botón SELECT de nuevo para ajustar el tiempo a 10 minutos. Presione el botón Start/Stop. Corte el pan por la mitad horizontalmente y colóquelo sobre la superficie de trabajo con los lados cortados hacia arriba. En un pequeño cuenco, mezcle mantequilla, ajo y pimienta. Extienda la mezcla uniformemente sobre las superficies cortadas del pan. Junte las dos mitades y envuélvalas en papel de aluminio. Cuando suene un pitido, coloque el pan sobre la rejilla en el horno. Cuando suene un pitido, sáquelo del horno. Presione el botón Start/Stop. Desenvuelva el pan y colóquelo en la bandeja de hornear con los lados cortados hacia arriba. Ponga queso por encima. Elija la función TOSTAR con el botón de CONTROL y presione el botón SELECT para configurar el tiempo/nivel de tostado a #5. Coloque la bandeja en el horno. Presione el botón Start/Stop. Tueste hasta escuchar un pitido o hasta que el queso se haya derretido y empiece a dorarse. Córtele a trozos.

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 del horno en posición central. Extienda el hummus sobre el pan de pita. Coloque encima el resto de los ingredientes excepto el aceite de oliva. Seleccione la función PIZZA con el botón de CONTROL y presione el botón SELECT para configurar el tiempo a 7 minutos. Presione el botón Start/Stop. Cuando suene un pitido, coloque el pan de pita directamente sobre la rejilla. Hornee hasta que esté crujiente y caliente por todo. (Empiece a comprobar si está hecho al cabo de 5 minutos). Presione el botón Start/Stop. Si lo desea, rocíelo con aceite de oliva y adérecelo con hierbas frescas. Córtele en cuñas y sírvalo.

Nota: Para que la pizza salga más crujiente, aumente el tiempo de cocción hasta alcanzar los resultados deseados.

Bizcochos de crema y arándanos azules

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo total: 40 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
- 1/2 de taza de arándanos azules frescos
- 1/3 de taza de crema batida
- 1 huevo

En un cuenco mediano, mezcle bien harina, 2 cucharadas de azúcar, levadura en polvo y sal. Con una batidora de repostería, o con 2 cucharillos de mesa, mezcle la mantequilla hasta que la mezcla esté desmenuzada. Introduzca con cuidado la piel de limón y los arándanos. En un cuenco mediano, bata la nata y los huevos hasta que estén bien mezclados. Eche toda la mezcla, menos 2 cucharaditas, en los ingredientes secos. Mézclelos con cuidado con un tenedor hasta que todos los ingredientes estén humedecidos. Forme una bola y déjela descansar 2 minutos.

Mientras tanto, coloque la rejilla del horno en la parte más baja. Seleccione la función BAKE (Hornear) con el botón de CONTROL y seleccione la opción CONVECTION. Luego, presione el botón SELECT para configurar la temperatura a 375°F y presione el botón SELECT de nuevo para ajustar el tiempo a 25 minutos. Presione el botón Start/Stop. Forre la bandeja de horno con papel de hornear. Sobre una superficie de trabajo enharinada, amase la masa con cuidado 5 o 6 veces. Forme un círculo de unos 18 cm. Córtele en 6 cuñas. Extienda por encima con un cepillo la mezcla cremosa reservada y espolvoreelas 1/2 cucharadita de azúcar. Colóquelas sobre la bandeja con una separación de unos 2,5 cm unas de otras. Cuando suene un pitido, colóquelas el horno. Hornéelas hasta que estén doradas y no se noten blandas. (Empiece a comprobar si están hechas al cabo de 20 minutos). Presione el botón Start/Stop. Deje enfriar ligeramente.

Salmón asado

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo total: 25 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

Engrase la bandeja ligeramente con aceite vegetal. Coloque el salmón con la piel hacia arriba sobre la bandeja. Ponga la rejilla en la parte superior. Coloque la bandeja en el horno. Seleccione la función BROIL (Asar a la parrilla) con el botón de CONTROL y presione el botón SELECT dos veces para configurar el tiempo a 7 minutos. Presione el botón Start/Stop. Cuando suene un pitido, sáquelo del horno. Gire el salmón. Extienda aproximadamente 1/2 de la mayonesa sobre el salmón. Vuelva a colocarlo en el horno. Configure el tiempo a 10 minutos. Ase hasta que la parte superior empiece a hacer burbujas y a dorarse, y el pescado se separe con facilidad al tocarlo con un tenedor. (Empiece a comprobar si está hecho al cabo de 8 minutos). Sirva con el resto de la salsa.

Nota: El tiempo exacto dependerá 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.11-12)
2. Limpie el exterior del horno tostador y la puerta con un paño húmedo y seque exhaustivamente. No use limpiadores abrasivos. (Fig.13)
3. Para limpiar el interior del horno, use un paño húmedo y una solución de jabón suave. Nunca use productos abrasivos o corrosivos. (Fig.14-16)
4. Retire la bandeja de migajas deslizándola de la unidad y descartando las migajas. (Fig.17)
5. Lave la bandeja de migajas, la rejilla de cocción y la bandeja de hornear con agua tibia jabonosa. Seque exhaustivamente. (Fig.18-19)

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 variarán 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.

