BUILT-IN ELECTRIC SINGLE/DOUBLE OVEN & MICROWAVE OVEN COMBINATION QUICK START GUIDE

OPERATING INSTRUCTIONS

WARNING: To reduce the risk of fire, electric shock, or injury to persons, read the IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS, located in your appliance's Owner's Manual, before operating this appliance.

Using Your Oven

Step 1. Select oven function (for double ovens, select cavity then select function)

Step 2. Set the temperature

Step 3. Press Start

Step 4. Place food inside the oven once set temperature is reached. Close the oven door.

Step 5. (Optional) Enter time to cook

Step 6. The Cancel button can be used to cancel the function during or after cook time.

NOTE: For more detailed instructions on specific functions, see the online Control Guide.

Using your Microwave Oven

Step 1. Place food inside the microwave oven. Close the oven door.

Step 2. Select microwave function

Step 3. Enter time to cook

Step 4. Press Start

Step 5. The Cancel button can be used to cancel the function during or after cook time.

NOTE: For more detailed instructions on specific functions, see the online Control Guide.

ALUMINUM FOIL (For Ovens Only)

IMPORTANT: To avoid permanent damage to the oven bottom finish, do not line the oven bottom with any type of foil or liner.

- For best cooking results, do not cover entire rack with foil because air must be able to move freely.
- To catch spills, place foil on rack below dish. Make sure foil is at least 1/2" (1.3 cm) larger than the dish and that it is turned up at the edges.

ALUMINIUM FOIL AND METAL (For Microwave Ovens Only)
Always use oven mitts or pot holders when removing dishes from the microwave oven.

Aluminum foil and some metal can be used in the microwave oven. If not used properly, arcing (a blue flash of light) can occur and cause damage to the microwave oven.

OK for Use

Racks and bakeware supplied with the microwave oven (on some models), aluminum foil for shielding, and approved meat thermometers may be used with the following guidelines:

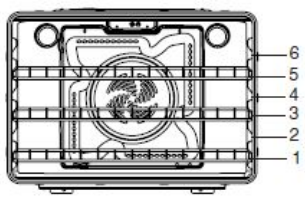
- To avoid damage to the microwave oven, do not allow aluminum foil or metal to touch the inside cavity walls, ceiling or floor.
- Always use the turntable.
- To avoid damage to the microwave oven, do not allow contact with another metal object during microwave cooking.

Do Not Use

Metal cookware and bakeware, gold, silver, pewter, non-approved meat thermometers, skewers, twist ties, foil liners such as sandwich wrappers, staples and objects with gold or silver trim or a metallic glaze should not be used in the microwave oven.

POSITIONING RACKS AND BAKEWARE

IMPORTANT: To avoid permanent damage to the porcelain finish, do not place food or bakeware directly on the oven door or bottom.



Racks

- Position racks before turning on the oven.
- Do not position racks with bakeware on them.
- Make sure racks are level.
- Place food so it will not rise into the broil element. Allow at least 1/2" (1.3 cm) between pans and the broil element.

To move a rack, pull it out to the stop position, raise the front edge, and then lift it out. Use the following illustration as a guide for positioning racks.

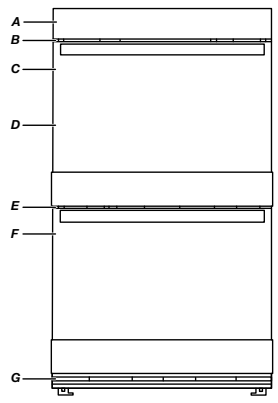
Broiling Patties on 1 Rack
For hamburger patties to have a well-seared exterior and a rare interior, use a flat rack in position 6. Side 1 should cook for approximately 3 minutes. Side 2 should cook for approximately 3 to 4 minutes. Expect a moderate degree of smoke when broiling.

Baking Layer Cakes on 2 Racks
For best results when baking cakes on two racks, use rack positions 2 and 5 with the Bake function. Place the cakes on the racks as shown. Keep at least 2" (5.0 cm) of space between the front of the racks and the front of the cakes.



Baking Cookies on 2 Racks
For best results when baking cookies on two racks, use rack positions 2 and 5.

OVEN VENT(S)
The oven vent(s) should not be blocked or covered since they allow the inlet of fresh air into the cooling system. Also, the bottom vent should not be blocked or covered since it allows the inlet of fresh air into the cooling system and the outlet of hot air from the cooling system. Blocking or covering vents will cause poor air circulation, affecting cooking, cleaning, and cooling results.



Single and Double Oven

A. Control panel
B. Oven Vent
C. Single oven or upper double oven

Double Oven

D. Upper oven
E. Oven Vent
F. Lower oven
G. Bottom vent

OVEN LIGHTS
The oven lights are 120 V, 40 W maximum halogen bulbs. They will come on when the oven door is opened. On double oven models, both upper and lower lights will come on when either door is opened. The oven lights will not work during the Self-Cleaning cycle.

When the door is closed, touch the appropriate Oven Light keypad to turn on the oven light.

To Replace:
Before replacing the bulb, make sure the oven is off and cool.

⚠WARNING



Electrical Shock Hazard

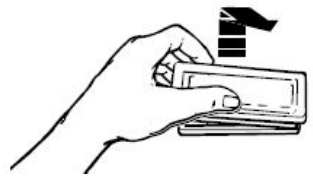
Disconnect power before servicing.

Replace all parts and panels before operating.

Failure to do so can result in death or electrical shock.

1. Disconnect power.
2. Remove glass light cover by grasping the front edge and pulling away from oven.
3. Remove bulb from socket.
4. Replace bulb, using tissue or wearing cotton gloves to handle bulb. To avoid damage to or decreasing the life of the new bulb, do not touch bulb with bare fingers.
5. Replace bulb cover by snapping back into wall.
6. Reconnect power.

IMPORTANT: Do not use lamps rated higher than 40 W.



SABBATH MODE:
The Sabbath Mode sets the oven to remain on in a bake setting until disabled.

For guidance on usage and a complete list of models with Sabbath Mode, visit **www.star-k.org** or contact us as per the information given below.

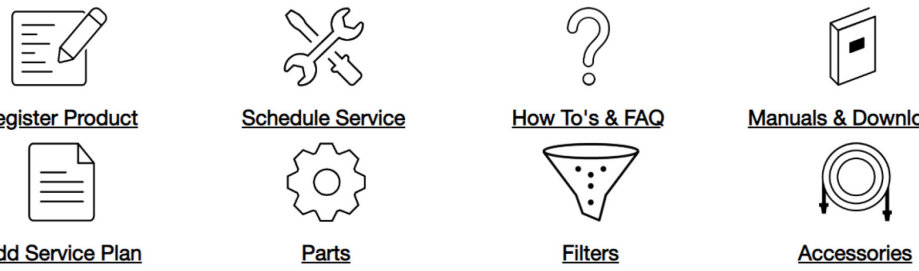
WI-FI CONNECT (On Some Models)
Download the KitchenAid® App from the app store on your mobile phone. Follow the instructions in the app.

NOTE: For further information on connecting your appliance to your home Wi-Fi network, read the online Control Guide.

Online Ordering Information

For detailed installation instruction and maintenance information, winter storage, and transportation tips, please see the Owner's Manual included with your machine.

For information on any of the following items, a full cycle guide, warranty, detailed product dimensions, or for complete instructions for use and installation, please visit **https://www.kitchenaid.com/service-and-support**, or in Canada **https://www.kitchenaid.ca/service-and-support**. This may save you the cost of a service call.



However, if you need to contact us, use the information listed below for the appropriate region.

United States:
1–800–253–1301

KitchenAid Brand Home Appliances
Customer eXperience Center
553 Benson Road
Benton Harbor, MI 49022–2692

Canada:
1–800–807–6777

KitchenAid Brand Home Appliances
Customer eXperience Centre
200–6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7

IMPORTANT: Retain this guide for future use.

W11618058A

Guide de démarrage rapide des fours électriques encastrables simples/doubles et fours à micro-ondes

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque d'incendie, de décharge électrique ou de blessures, lire les INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ du guide d'utilisation de votre appareil avant de faire fonctionner cet appareil.

Utiliser votre four

Étape 1. Sélectionner la fonction du four (pour les fours doubles, sélectionner la cavité puis sélectionner la fonction)

Étape 2. Régler la température

Étape 3. Appuyer sur Start (mise en marche)

Étape 4. Placer les aliments dans le four une fois la température réglée atteinte. Fermez la porte du four.

Étape 5. (Optionnel) Saisir la durée de cuisson

Étape 6. Le bouton Cancel (annuler) peut être utilisé pour annuler la fonction pendant ou une fois la durée de cuisson terminée.

REMARQUE : Pour obtenir des instructions plus détaillées sur des fonctions précises, consulter le Guide des commandes en ligne.

Utiliser votre four à micro-ondes

Étape 1. Placer les aliments dans le four à micro-ondes. Fermer la porte du four.

Étape 2. Sélectionner la fonction du four à micro-ondes

Étape 3. Saisir la durée de cuisson

Étape 4. Appuyer sur Start (mise en marche)

Étape 5. Le bouton Cancel (annuler) peut être utilisé pour annuler la fonction pendant ou une fois la durée de cuisson terminée.

REMARQUE : Pour obtenir des instructions plus détaillées sur des fonctions précises, consulter le Guide des commandes en ligne.

Feuille d'aluminium (Pour les fours seulement)

IMPORTANT : Pour éviter des dommages permanents au fini du fond du four, ne pas recouvrir le fond avec du papier d'aluminium ou un revêtement quelconque.

- Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, ne pas couvrir entièrement la grille d'aluminium, car l'air doit pouvoir circuler librement.
- Pour récupérer les renversements, placer du papier d'aluminium sur la grille sous le plat. S'assurer que l'aluminium est au moins 1/2 po (1,3 cm) plus grand que le plat et que les bords sont relevés.

PAPIER D'ALUMINIUM ET MÉTAL (Pour les fours à micro-ondes seulement)
Toujours utiliser des mitaines de four ou des poignées pour enlever un contenant du four à micro-ondes.

Le papier d'aluminium et certains métaux peuvent être utilisés dans le four à micro-ondes. Si ces articles ne sont pas correctement utilisés, des arcs (éclairs bleus) peuvent se produire et causer des dommages au four à micro-ondes.

Peut être utilisé

Les grilles et les ustensiles de cuisson fournis avec le four à micro-ondes (sur certains modèles), la feuille d'aluminium pour protection et les thermomètres à viande approuvés peuvent être utilisés en respectant les précautions suivantes :

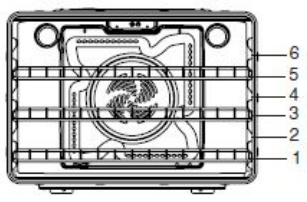
- Afin d'éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas laisser les grilles en contact avec les parois internes, la voûte ou le fond du four.
- Toujours utiliser le plateau rotatif.
- Pour éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas laisser un autre objet métallique entrer en contact avec le four à micro-ondes pendant la cuisson.

Ne pas utiliser

Les ustensiles de cuisson en métal, or, argent ou étain, les thermomètres à viande non approuvés, les brochettes, les attaches, les doublures de papier d'aluminium comme les emballages de sandwich, les agrafes et autres objets avec garniture en or, en argent ou avec un enduit métallique ne devraient pas être utilisés dans le four à micro-ondes.

POSITIONNEMENT DES GRILLES ET DES USTENSILES DE CUISSON AU FOUR

IMPORTANT : Afin d'éviter des dommages permanents au fini en porcelaine, ne pas placer d'aliments ou d'ustensiles de cuisson au four directement sur la porte ou sur le fond du four.



Grilles

- Placer les grilles avant d'allumer le four.
- Ne pas installer les grilles lorsque des ustensiles de cuisson au four se trouvent dessus.
- S'assurer que les grilles sont horizontales.
- Placer les aliments de façon à ce qu'ils ne touchent pas le brûleur de cuisson au gril en augmentant de volume. Laisser un espace d'au moins 1/2 po (1,3 cm) entre le plat et l'élément chauffant.

Pour déplacer une grille, la tirer jusqu'à la butée d'arrêt, soulever le rebord avant et la tirer pour la sortir du four. Utiliser l'illustration suivante comme guide.

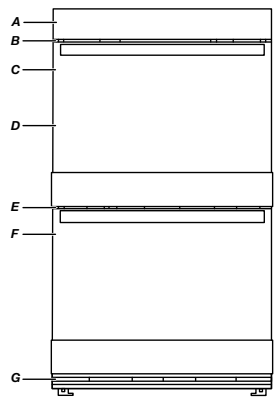
Faire griller des galettes sur 1 grille
Pour qu'une galette à hamburger soit bien saisie à l'extérieur tout en restant bien tendre à l'intérieur, utiliser une grille plate en position 6. On doit cuire le 1er côté pendant environ 3 minutes. La cuisson du 2e côté devrait prendre entre 3 et 4 minutes. Une légère fumée peut se dégager durant la cuisson au gril.

Cuisson au four des gâteaux à étages, sur 2 grilles
Pour des résultats optimaux lors de la cuisson au four de gâteaux sur deux grilles, utiliser les grilles 2 et 5 avec la fonction de cuisson au four. Placer les gâteaux sur les grilles comme indiqué. Prévoir un espace d'au moins 2 po (5,0 cm) entre le bord avant des grilles et le bord avant des gâteaux.



Cuisson au four de biscuits sur 2 grilles
Pour des résultats optimaux lors de la cuisson au four de biscuits sur deux grilles, utiliser les grilles 2 et 5.

ÉVENTS DU FOUR
Les évents du four ne doivent être ni obstrués ni couverts, car ils permettent l'introduction d'air frais dans le système de refroidissement. En outre, l'évent inférieur ne doit être ni obstrué ni couvert, car il permet l'introduction d'air frais dans le système de refroidissement et l'évacuation de l'air chaud du système de refroidissement. Le fait d'obstruer ou de couvrir les évents nuit à la circulation adéquate de l'air et affecte les résultats de cuisson, de nettoyage et de refroidissement.



Four simple et double

A. Tableau de commande
B. Évent du four
C. Four simple ou four double supérieur

Four double

D. Four supérieur
E. Évent du four
F. Four inférieur
G. Évent inférieur

OVEN LIGHTS (LAMPES DU FOURS)
Les lampes du four sont des ampoules à halogène de 120 V, 40 W maximum. Elles s'allument à l'ouverture de la porte du four. Sur les modèles à double four, les lampes supérieure et inférieure s'allument lorsque l'une des deux portes est ouverte. Les lampes du four ne fonctionnent pas durant le programme d'autonettoyage.

Lorsque la porte est fermée, appuyer sur la touche Oven Light (lampe du four) appropriée pour allumer la lampe du four.

Remplacer :
Avant de procéder au remplacement, s'assurer que le four est éteint et froid.

⚠ AVERTISSEMENT



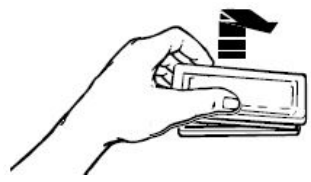
Risque de décharge électrique

Déconnecter la source de courant électrique avant l'entretien.

Replacer pièces et panneaux avant de faire la mise en marche

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou un choc électrique.

1. Débrancher l'alimentation.
2. Retirer le couvercle d'éclairage en verre en tenant l'avant et en tirant pour éloigner du four.
3. Ôter l'ampoule de la douille.
4. Remplacer l'ampoule en la manipulant avec un mouchoir de papier ou des gants de coton. Pour éviter les dommages ou la réduction de la durée de vie d'une ampoule neuve, ne pas toucher l'ampoule avec les doigts nus.
5. Replacer le couvercle de l'ampoule en l'insérant dans la paroi.
6. Rebrancher l'alimentation.



IMPORTANT : Ne pas utiliser d'ampoule d'une puissance supérieure à 40 W.

MODE SABBAT :
Le mode Sabbat maintient le réglage de cuisson au four tant que le four n'est pas éteint.

Pour obtenir des instructions d'utilisation et une liste complète des modèles avec mode Sabbath (Sabbat), visiter le **www.star-k.org** ou nous contacter en utilisant les coordonnées ci-dessous.

CONNEXION WI-FI (Sur certains modèles)
Télécharger l'application KitchenAid® de la boutique d'applications sur votre téléphone mobile. Suivre les instructions dans l'application.

REMARQUE : Pour obtenir plus de renseignements sur la façon de connecter l'appareil au réseau Wi-Fi de votre maison, lire le Guide de commande en ligne.

Informations de commande en ligne

Pour obtenir des instructions d'installation et des informations d'entretien et d'hivernisation détaillées, ainsi que des conseils pour le transport, consulter le Manuel d'utilisation inclus avec votre machine.

Pour obtenir des informations sur l'un des points suivants : Guide de programmes complet, garantie, dimensions détaillées du produit ou pour obtenir des instructions complètes sur l'utilisation et l'installation, visiter le **https://www.kitchenaid.com/service-and-support**, ou au Canada **https://www.kitchenaid.ca/service-and-support**.

Cette vérification peut aider à économiser le coût d'une intervention de dépannage.



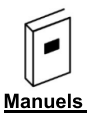
Enregistrement Du Produit



Prendre Rendez-vous



Comment Faire Et FAQ



Manuels Et Téléchargements



Ajouter Un Plan De Service



Pièces



Filtres



Accessoires

Cependant, si vous avez besoin d'aide supplémentaire, utiliser les coordonnées suivantes selon la région appropriée.

États-Unis :
1–800–253–1301

KitchenAid Brand Home Appliances
Customer eXperience Center
553 Benson Road
Benton Harbor, MI 49022–2692

Canada :
1–800–807–6777

KitchenAid Brand Home Appliances
Customer eXperience Centre
200–6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7

IMPORTANT : Conserver ce guide à titre de référence.

W11618058A

Guía de inicio rápido de combinación de horno eléctrico simple/doble incorporado y horno de microondas

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

ADVERTENCIA: A fin de reducir el riesgo de incendio, choque eléctrico o lesiones personales, lea las INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD que se encuentran en el Manual del propietario, antes de usar el electrodoméstico.

Uso del horno

Paso 1. Seleccione la función del horno (Para hornos dobles, seleccione la cavidad y luego seleccione la función)

Paso 2. Ajuste la temperatura

Paso 3. Presione Start (Inicio)

Paso 4. Coloque los alimentos en el horno una vez que alcance la temperaturadeseada. Cierre la puerta del horno.

Paso 5. (Opcional) Introduzca el tiempo de cocción

Paso 6. El botón Cancel (Cancelar) puede usarse para cancelar la funcióndurante el tiempo de cocción o cuando este finalice.

NOTA: para obtener instrucciones más detalladas sobre las funciones específicas, consulte la Guía de controles en línea.

Uso del horno de microondas

Paso 1. Coloque los alimentos en el horno de microondas.Cierre la puerta del horno.

Paso 2. Seleccione la función del horno de microondas

Paso 3. Introduzca el tiempo de cocción

Paso 4. Presione Start (Inicio)

Paso 5. El botón Cancel (Cancelar) puede usarse para cancelar la funcióndurante el tiempo de cocción o cuando este finalice.

NOTA: Para obtener instrucciones más detalladas sobre las funciones específicas, consulte la Guía de controles en línea.

PAPEL ALUMINIO (solo para hornos)

IMPORTANTE: Para evitar daños en el acabado de la base del horno, no la cubra con ningún tipo de papel de aluminio ni revestimiento.

- Para obtener resultados de cocción óptimos, no cubra toda la parrilla con papel de aluminio, ya que el aire debe poder circular libremente.
- Para recoger las salpicaduras, coloque papel de aluminio en la parrilla debajo del plato. Cerciórese de que el papel de aluminio sea al menos 1/2" (1,3 cm) más grande que el plato y vuélvalo hacia arriba en los bordes.

PAPEL ALUMINIO Y METAL (solo para hornos microondas)

Siempre use guantes para hornear o agarraderas al retirar los recipientes del horno de microondas.

El papel de aluminio y algunos tipos de metal pueden usarse en el horno de microondas. Si no se usan debidamente, pueden producir chispas (ráfagas azules de luz) y causar daños al horno de microondas.

Uso permitido

Las rejillas y los utensilios para hornear provistos con el horno de microondas (en algunos modelos), el papel de aluminio para protección y los termómetros para carne aprobados se pueden utilizar teniendo en cuenta las v

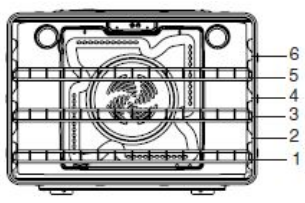
- Para evitar daños al horno de microondas, no permita que el papel de aluminio o el metal toquen las paredes, el techo o el piso de la cavidad interior.
- paredes, el techo o el piso de la cavidad interior.
- Para evitar daños al horno de microondas, evite el contacto con otros objetos metálicos durante la cocción por microondas.

Uso no permitido

No deben utilizarse en el horno de microondas utensilios de cocina y de hornear metálicos, oro, plata, peltre, termómetros para carne no aprobados, pinchos, precintos, forros de papel metálico como envoltorios para emparedados, grapas y objetos con bordes de oro o plata con glaseado metálico.

COLOCACIÓN DE LAS PARRILLAS Y LOS UTENSILIOS PARA HORNEAR

IMPORTANTE: Para evitar daños permanentes en el acabado de porcelana, no coloque alimentos ni utensilios para hornear directamente sobre la puerta o la base del horno.



Parrillas

- Coloque las parrillas antes de encender el horno.
- No coloque las parrillas con utensilios para hornear encima.
- Asegúrese de que las parrillas estén niveladas.
- Coloque el alimento de modo que no se levante dentro del elemento para asar a la parrilla. Deje al menos 1/2" (1,3 cm) entre las charolas y el elemento para asar a la parrilla.

Para mover una parrilla, jálela hasta la posición de tope, levante el borde delantero y luego sáquela. Use la siguiente ilustración como guía para la posición de las parrillas.

Asar empanadas en 1 rejilla

Para que las hamburguesas tengan un exterior bien dorado y un interior a punto, use una parrilla plana en la posición 6. El lado 1 debe cocinarse durante unos 3 minutos. El lado 2 debe cocinarse durante aproximadamente 3 a 4 minutos. Es normal que haya un grado moderado de humo cuando se asa a la parrilla.

Horneado de pasteles de capas en 2 parrillas

Para obtener los mejores resultados cuando hornee pasteles en dos parrillas, utilice las parrillas 2 y 5 con la función Bake (Hornear). Coloque los pasteles en las parrillas como se muestra. Deje un espacio de al menos 2" (5,0 cm) entre la parte delantera de las parrillas y la parte delantera de los pasteles.

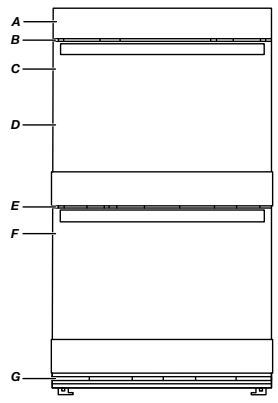


Horneado de galletas en 2 parrillas

Para obtener resultados óptimos cuando hornee galletas en dos parrillas, use las posiciones de parrilla 2 y 5.

RESPIRADEROS DEL HORNO

Los respiraderos del horno no deben estar bloqueados ni cubiertos dado que permiten la entrada de aire fresco al sistema de enfriamiento. Asimismo, el respiradero inferior no debe estar bloqueado ni cubierto dado que permite la entrada de aire fresco al sistema de enfriamiento y la salida de aire caliente del mismo sistema. Bloquear o cubrir los respiraderos dará lugar a una circulación de aire insatisfactoria, que afectará a los resultados de cocción, de limpieza y de enfriamiento.



Horno simple y doble

A. Panel de control
B. Ducto de ventilación del horno
C. Horno simple u horno doble superior

Horno doble

D. Horno superior
E. Ducto de ventilación del horno
F. Horno inferior
G. Respiradero inferior

LUCES DEL HORNO

Las luces de los hornos son focos halógenos de 120 V, 40 W como máximo. Se encenderán cuando se abra la puerta del horno. En los modelos de horno doble, tanto las luces superiores como las inferiores se encenderán cuando cualquiera de las puertas se abra. Las luces de los hornos no funcionan durante el ciclo de autolimpieza.

Cuando la puerta se encuentre cerrada, toque el teclado de la luz del horno adecuado para encender la luz.

Para colocar:

Antes de reemplazar el foco, cerciórese de que el horno esté apagado y frío.

⚠ ADVERTENCIA



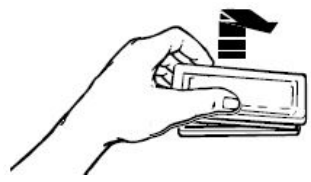
Peligro de Choque Eléctrico

Desconecte el suministro de energía antes de darle mantenimiento.

Vuelva a colocar todos los componentes y paneles antes de hacerlo funcionar.

No seguir estas Instrucciones puede ocasionar la muerte o choque eléctrico.

1. Desconecte el suministro eléctrico.
2. Quite la cubierta de vidrio de la luz tomando el borde delantero y tirando en el sentido contrario del horno.
3. Quite el foco del casquillo.
4. Vuelva a colocar el foco, utilizando un pañuelo de papel o guantes de algodón para manipularlo. Para evitar dañar o disminuir la vida útil del nuevo foco, no lo toque con los dedos descubiertos.
5. Vuelva a colocar la cubierta del foco a presión en la pared.
6. Reconecte el suministro eléctrico.



IMPORTANTE: No use focos de más de 40 W.

MODO SABBATH (Día de descanso):

El modo Sabbath programa el horno para que permanezca encendido en un ajuste de hornear hasta que se desconecte.

Para buscar orientación sobre el uso y revisar una lista completa de los modelos con modo Sabbath (Día de descanso), visite **www.star-k.org** o comuníquese con nosotros según la información que figura a continuación.

CONECTAR A WI-FI (En algunos modelos)

Descargue la aplicación de KitchenAid® de la tienda de aplicaciones de su celular. Siga las instrucciones que de

NOTA: Para obtener más información sobre cómo conectar su electrodoméstico a la red Wi-Fi de su casa, lea la Guía de controles en línea.

Información de pedidos en línea

Para obtener información de mantenimiento e instrucciones de instalación, almacenamiento en invierno, y consejos para el traslado, consulte el Manual del propietario que se incluye con su máquina.

Para obtener información acerca de cualquiera de los siguientes artículos, la guía completa de ciclos, garantía, dimensiones detalladas de los productos o instrucciones de uso completas, visite **https://www.kitchenaid.com/service-and-support**, o en Canadá **https://www.kitchenaid.ca/service-and-support**. Esto le podría ahorrar el costo de una llamada al servicio técnico.

Registrar Producto
Programar Servicio
Instruccionesy Preguntas Frecuentes
Manuales Y Descargas
Agregar Plan De Servicio
Piezas
Filtro s
Accessorios

Sin embargo, si necesita contactarnos, use la información que aparece debajo para la región que corresponda.

Estados Unidos:
1–800–253–1301

KitchenAid Brand Home Appliances
Customer eXperience Center
553 Benson Road
Benton Harbor, MI 49022–2692

Canadá:
1–800–807–6777

KitchenAid Brand Home Appliances
Customer eXperience Centre
200–6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7

IMPORTANTE: Guarde esta guía para uso a futuro.

®/™ ©2022 KitchenAid. All rights reserved. Used under license in Canada.
Tous droits réservés. Utilisé sous licence au Canada.
Todos los derechos reservados. Se usa bajo licencia en Canadá.

W11618058A
08/22

KitchenAid®