

THANK YOU for purchasing this high-quality product. Register your built-in oven at www.kitchenaid.com. In Canada, register your built-in oven at www.kitchenaid.ca.

For future reference, please make a note of your product model and serial numbers. They can be found on the label located on the bottom edge of the control panel, right hand side.

Model Number _____ Serial Number _____

Para una versión de estas instrucciones en español, visite www.kitchenaid.com.

Deberá tener a mano el número de modelo y de serie, que están ubicados en el marco del horno, detrás del lado derecho superior de la puerta del horno.

Table of Contents

BUILT-IN OVEN SAFETY	2
PARTS AND FEATURES	3
Control Panel.....	4
Welcome Guide.....	5
Display Screens.....	5
Cooking Modes.....	7
Kitchen Timer	8
Tones/Sounds	8
Control Lock.....	8
Settings	9
OVEN USE.....	10
Wi-Fi Connectivity	10
Sabbath Bake.....	10
Aluminum Foil.....	11
Oven Racks	11
Rack and Bakeware Positions	11
SatinGlide™ Roll-Out Extension Racks.....	12
Bakeware.....	12
Oven Vent(s)	13
Preheating and Oven Temperature	13
Baking and Roasting	13
Broiling.....	13
Cook's Assistant Option.....	14
Convection	14
Proofing Bread	14
Temperature Probe.....	14
Recipe Guide Mode	15
Smart Oven+ Powered Attachments	15
Favorites.....	15
Cook Time	15
OVEN CARE.....	17
Self-Cleaning Cycle.....	17
General Cleaning.....	18
Oven Lights	18
Oven Door	19
TROUBLESHOOTING	21
ACCESSORIES.....	22
WARRANTY	23

BUILT-IN OVEN SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "DANGER" or "WARNING." These words mean:

⚠ DANGER

You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.

⚠ WARNING

You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING: To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the oven, follow basic precautions, including the following:

- Proper Installation – Be sure the oven is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Never Use the Oven for Warming or Heating the Room.
- Do Not Leave Children Alone – Children should not be left alone or unattended in area where oven is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the oven.
- Wear Proper Apparel – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the oven.
- User Servicing – Do not repair or replace any part of the oven unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Storage in Oven – Flammable materials should not be stored in an oven.
- Do Not Use Water on Grease Fires – Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- Use Only Dry Potholders – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- Use Care When Opening Door – Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- Do Not Heat Unopened Food Containers – Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.

- Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.
- Placement of Oven Racks – Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.
- DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN – Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the oven may become hot enough to cause burns – among these surfaces are oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors.

For self-cleaning ovens:

- Do Not Clean Gasket – The gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
- Do Not Use Oven Cleaners – No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
- Clean Only Parts Listed in Manual.
- Before Self-Cleaning the Oven – Remove broiler pan and other utensils.

For smart enabled ovens:

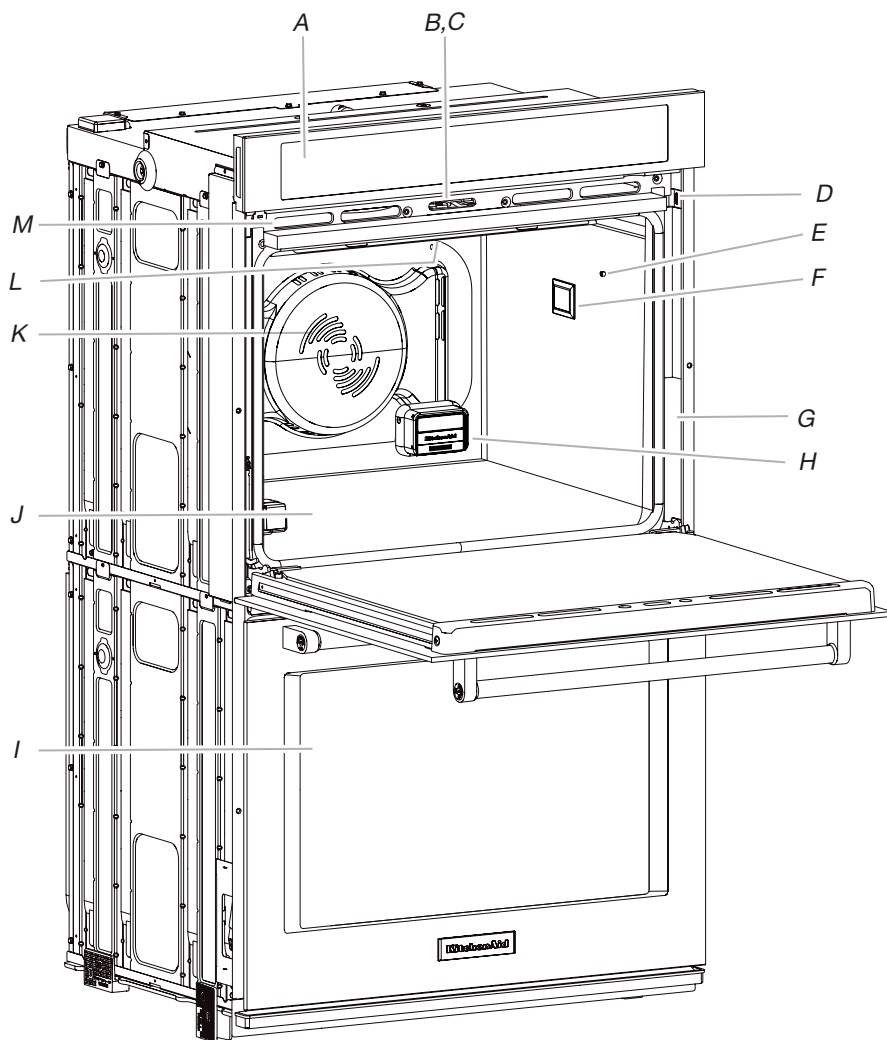
- Remote Operation – This appliance is configurable to allow remote operation at any time. Do not store any flammable materials or temperature sensitive items inside of the appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This device complies with Part 18 of the FCC Rules.

PARTS AND FEATURES

This manual covers different models. The oven you have purchased may have some or all of the items listed. The locations and appearances of the features shown here may not match those of your model.



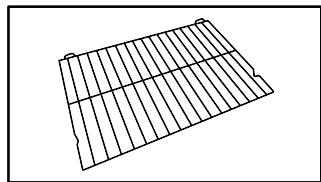
- A. Electronic oven control
- B. Automatic oven light switch
- C. Oven door lock latch
- D. Model and serial number plate (on bottom edge of control panel, right hand side)
- E. Temperature probe jack (oven with convection element and fan only)
- F. Oven lights
- G. Gasket
- H. Powered Attachment Hub
- I. Lower oven (on double oven models)
- J. Hidden bake element (hidden beneath floor panel)
- K. Convection element and fan (in back panel)
- L. Broil elements (not shown)
- M. Oven vent

Parts and Features not shown

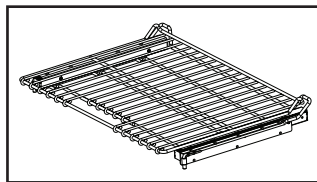
Temperature probe
Condensation tray
Oven racks

NOTE: The upper cavity of the double oven shown is the same for single oven models and the lower oven on combo oven models.

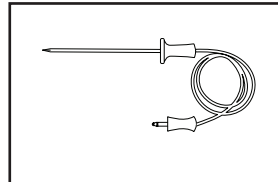
Racks and Accessories



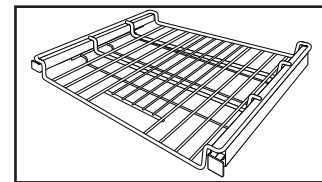
Standard Flat Rack



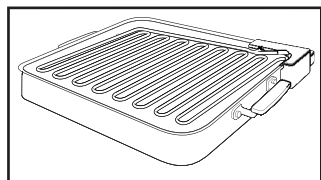
SatinGlide™ Roll-out Extension Rack



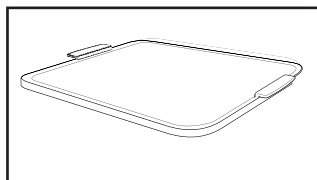
Temperature Probe



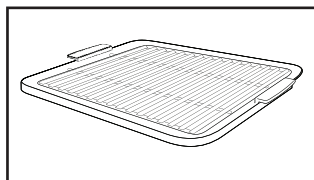
SatinGlide™ Roll-Out Extension Rack for Smart Oven+ Attachments



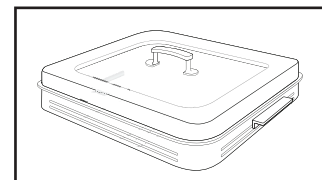
+Powered Attachment Base Pan and Heating Element



Smart Oven+ Powered Baking Stone Attachment*



Smart Oven+ Powered Grill Attachment



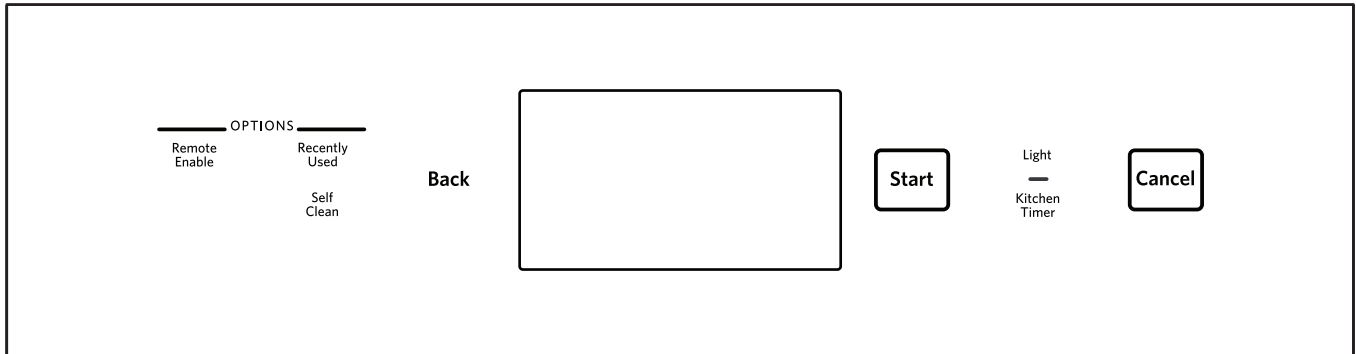
Smart Oven+ Powered Steamer Attachment*

***NOTE:** The +Steamer Attachment and the +Baking Stone Attachment are not shipped with the product. Please register your oven online at www.kitchenaid.com in the U.S.A. or www.kitchenaid.ca in Canada to receive your +Steamer Attachment and +Baking Stone Attachment included in your purchase.

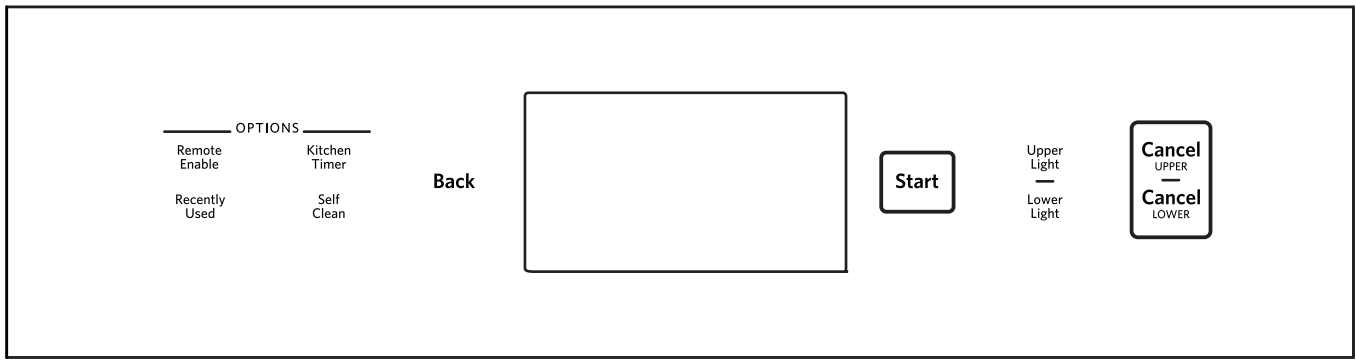
Control Panel

This manual covers several models. Your model may have some or all of the items listed. Refer to this manual or the Frequently Asked Questions (FAQs) section of our website at www.kitchenaid.com for more detailed instructions. In Canada, refer to the Service and Support section at www.kitchenaid.ca.

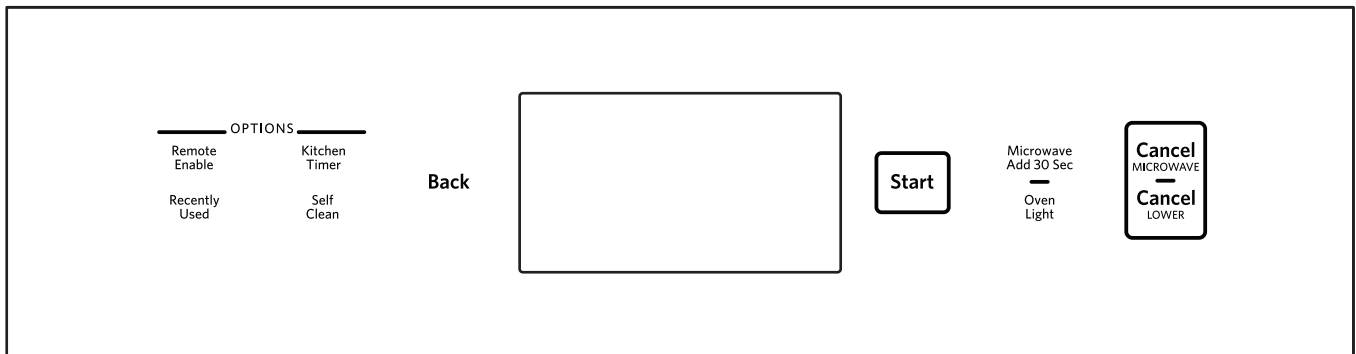
Single Oven



Double Oven



Combo Oven



Keypad	Feature	Instructions
LIGHT UPPER LIGHT LOWER LIGHT OVEN LIGHT	Oven cavity light	The Light keypads control their respective oven light. While the oven door is closed, touch UPPER LIGHT or LOWER LIGHT to turn the desired light on and off. When the oven door is opened, the oven light will automatically come on.
START	Function start	The Start keypad begins any oven function. If Start is not touched within 5 minutes after touching a keypad, the function is canceled and the time of day is displayed.
CANCEL CANCEL UPPER CANCEL LOWER CANCEL MICROWAVE	Function cancel	The Cancel keypads stop any function for the appropriate oven except the Clock and Timer.
BACK	Go back a screen	The Back keypad will cancel current changes and go back one screen every time it is pressed.

Keypad	Feature	Instructions
KITCHEN TIMER	Kitchen timer	The Kitchen Timer keypad will set a timer that is independent of oven functions. The kitchen timer can be set in hours, minutes, and seconds, up to 99 hours. NOTE: The kitchen timer does not start or stop the oven.
RECENTLY USED	Recall function	The Recently Used keypad allows you to quickly select a recent cycle. 1. Touch RECENTLY USED. 2. Select the desired oven cavity. 3. Select the desired recent cooking mode from the available list. NOTE: If no cooking modes have been used, there will not be any options.
REMOTE ENABLE	Enable remote app control	Press REMOTE ENABLE to enable the ability to use the KitchenAid® app. If Wi-Fi is not already enabled, the oven will attempt to connect to a local network.
SELF CLEAN	Self-Cleaning	Touch SELF CLEAN and follow the on-screen prompts to set the self-cleaning cycle. See the “Self-Cleaning Cycle” section for more information.

Welcome Guide

The Welcome Guide allows you to set up your new oven. This appears on your display the first time the oven is powered up or after resetting the oven to factory defaults.

After every selection, a tone will sound. Touch BACK at any time to return to the previous screen.

1. Select your language and touch OK.
2. To connect the oven to the mobile app, touch YES

OR

touch NOT NOW to skip this step and complete setup. Go to Step 7.

3. Select CONNECT to automatically connect the oven to the mobile app. Download the KitchenAid app, sign up and select “Add Appliance” in the app. Follow the instructions in the app to scan the QR code from the appliance screen.
4. To manually connect the oven to the KitchenAid app, select your home network from the list, touch ADD A NETWORK to manually enter your home network, or touch CONNECT WITH WPS to connect to your network via WPS.
If prompted, enter your Wi-Fi password.
5. A message will appear when the oven has successfully connected to the Wi-Fi network. Touch OK.
6. Touch OFF and then touch OK to set the time and date manually

OR

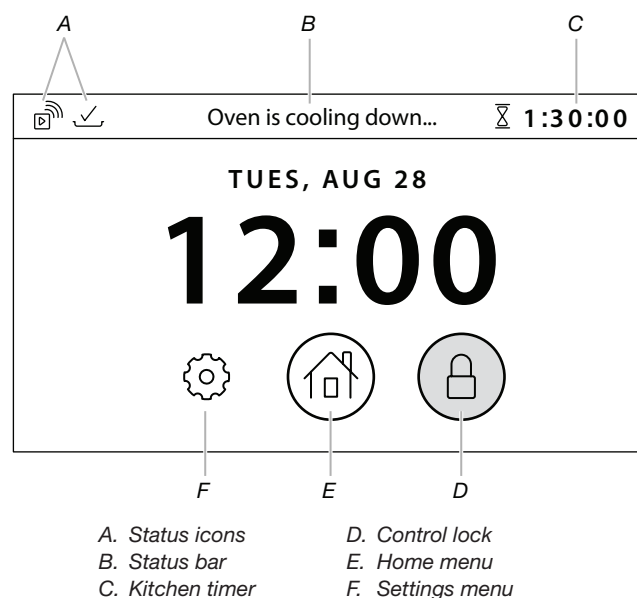
touch ON and then touch OK to set the clock automatically via the Wi-Fi network. Go to Step 9.

7. Touch the number keypads to set the time of day. Select AM, PM, or 24-HOUR. Touch OK.
8. Select if Daylight Savings Time is active. Touch OK.
9. Select the format for displaying the date. Touch OK.
10. Touch the number keypads to set the current date. Touch OK.
11. Select if you want to show the clock when the oven is idle.
12. Touch DONE.

Display Screens

Clock Screen

The Clock screen displays the time and date when the oven is not in use.



- A. Status icons
- B. Status bar
- C. Kitchen timer
- D. Control lock
- E. Home menu
- F. Settings menu

Control Lock

Touch and hold to lock the control. Only the Control Lock icon will respond when the control is locked.

Home Menu

Touch to set an oven function or access Recipe Guide mode.

Kitchen Timer

Shows the current kitchen timer. Touch to set or modify the kitchen timer.

Settings Menu

Touch to access oven settings and information.

Status Bar

Displays current oven status, such as Demo mode or Locked.

Status Icons



Indicates a problem with the wireless connection.



Indicates +Powered Attachments are connected to the oven.



Indicates Remote Enable is active.

Function Set Screen

WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

After selecting an oven function, the Function Set screens have a variety of options to customize the cycle. Not all options are available on all oven functions. Options may change with oven updates. Touch the option in the menu on the left to change the setting.

A

BAKE

B

350°

TEMPERATURE

C

--:--

HR:MIN

D

☆ FAVORITE

SET RECIPE TEMP

(170° - 550°)

1

2

3

4

5

6

7

8

9

◀

0

CLEAR

- A. Function
- B. Oven temperature set
- C. Cook time set
- D. Favorite

Not shown:
Cook's Assistant Mode
Doneness
Flip Reminder
When Timer Ends
Add Delay
Rapid Preheat
Mode Selection
Target temperature set
Grill temperature set

Rapid Preheat

Touch to select Rapid Preheat. This feature should be used only with one oven rack.

Target temperature set

For Temperature Probe cooking: Touch to set a target temperature for the temperature probe. The oven will turn off when the set temperature is reached.

Mode Selection

For Temperature Probe cooking: Touch to select which cooking method will be used.

Cook Time Set (optional)

Touch to set a length of time for the function to run.

When Timer Ends (optional)

Available if a Cook Time is set. Touch to change what the oven does when the set cook time ends.

- **Hold Temperature:** The oven temperature stays at the set temperature after the cook time ends.
- **Turn Off:** The oven turns off when the set cook time ends.
- **Keep Warm:** The oven temperature is reduced to 170°F (77°C) after the set cook time ends.

Add Delay (optional)

Available if a Cook Time is set. Touch to set what time of day the oven begins to preheat. Requires the Clock to be set correctly.

Favorite (optional)

Touch to set the selected settings as a Favorite function. Touch again to unfavorite. Favorite oven settings can be accessed from the Home menu.

Doneness

Touch to set the desired doneness of the food type.

Flip Reminder

Touch to set the flip reminder on or off.

Grill Temperature Set

Touch to select the heat level of the grill.

Function

Shows the current oven function and selected oven cavity.

Cook's Assistant Mode

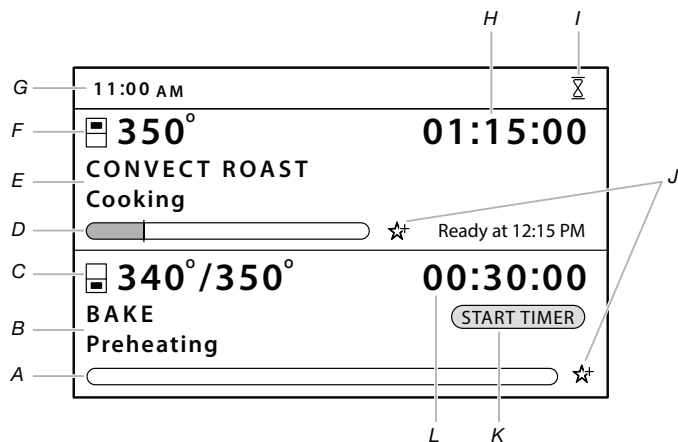
Set to Auto to use the Cook's Assistant. Set to Manual to set the time and temperature manually.

Oven temperature set

Touch to set the oven temperature. The allowed range will be displayed.

Status Screen

While the oven is in use, the display will show a timeline with information about the current oven function(s). If one of the cavities is not in use, a button to use that cavity will appear.



- A. Oven timeline - lower
- B. Oven function - lower
- C. Oven temperature - lower
- D. Oven timeline - upper
- E. Oven function - upper
- F. Oven temperature - upper
- G. Time of day
- H. Oven timer - upper
- I. Kitchen timer
- J. Favorite
- K. Start timer - lower
- L. Oven timer - lower

Favorite

Tap the star to add the current cook settings as a favorite.

Kitchen timer

Touch to set a kitchen timer or modify an existing one.

Oven function

Shows the current oven function for the indicated cavity.

Oven temperature

Shows the current oven temperature for the indicated cavity.

Oven timeline

Shows where the oven is in the cooking process and when it will finish. If a cook time has not been set, Set Timer appears to set a cook time if desired.

Oven timer

Shows the remaining cook time (if set).

Start timer

If a delay has been set, this appears. Touch START TIMER to immediately begin the set cook time.

Time of day

Shows the current time of day.

Cooking Modes

! WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.
Doing so can result in food poisoning or sickness.

The oven has a variety of cooking modes to achieve the best results every time. The cooking modes can be accessed by touching the Home icon and then selecting the desired oven or a previously saved Favorite recipe.



All Ovens

Cooking Mode	Best for
Bake	Foods that start out wet or not-solid (like batter), then firm up and gain structure or rise as they cook (like cakes or casseroles)
Broil	Thin or small cuts of meats or poultry
Proof	Dough that needs to rise
Convect Bake	Foods with flaky and dry crusts with moist interiors (like pastries, pies, or breads)
Convect Roast	Large foods that should be browned on the outside but moist inside (like whole poultry or roasts)
Convect Broil	Tender or uneven cuts of meats or poultry
Probe Cook	Foods that need to be cooked to a specific internal temperature (like meats, poultry, or casseroles with liquid)
Keep Warm	Allows hot cooked foods to stay at serving temperature.

Powered Attachments Oven Only

Cooking Mode	Best for
Grill	Foods that can be cooked on a grill (like hamburger patties or steaks)
Stone Bake	Foods that should have a crisp crust (like pizza or bread)
Steam	Concentrated steaming of food (like fish or vegetables)
Steam Assist	Whole-oven steaming for crustier breads
Recipe Guide Mode	Specific cooking programs for best results. See the "Recipe Guide Mode" section for more information.

Kitchen Timer

The Kitchen Timer keypad will set a timer that is independent of oven functions. The Kitchen Timer can be set in hours, minutes, and seconds, up to 99 hours.

NOTE: The Kitchen Timer does not start or stop the oven.

1. Touch KITCHEN TIMER.
2. Touch HR:MIN or MIN:SEC.
3. Touch the number keypads to set the length of time.
NOTE: Touching HR:MIN or MIN:SEC after the time has been entered will clear the timer.
4. Touch the Start button on the display to start the kitchen timer.
5. To change the Kitchen Timer while it is running, touch KITCHEN TIMER or touch the timer countdown in the status bar, touch the number keypads to set the new length of time, and then touch UPDATE.
6. A sound will play when the set time ends, and a drop-down notification will appear. Touch OK to dismiss the notification.
7. Touch BACK while setting the kitchen timer to cancel the kitchen timer.

To cancel a running timer, touch KITCHEN TIMER and then the Cancel button on the display. If a Cancel keypad is touched, the respective oven will turn off.

Tones/Sounds

Tones are audible signals, indicating the following:

- Valid keypad touch
- Function has been entered.
- Oven is preheated.
- Invalid keypad touch
- End of a cooking cycle
- When timer reaches zero
Includes using the Kitchen Timer for functions other than cooking.
- +Powered attachments connected
- +Powered attachments disconnected
- Control is locked
- Control is unlocked

Control Lock



The Control Lock shuts down the control panel keypads to avoid unintended use of the oven(s). The Control Lock will remain set after a power failure if it was set before the power failure occurs. When the control is locked, only the Control Lock keypad will function.

The Control Lock is preset unlocked but can be locked.

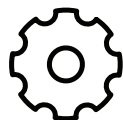
To Activate the Control Lock:

1. Touch and hold the Control Lock icon.
2. A countdown will appear in the gray Status bar at the top of the screen. The Control Lock icon will turn red and the Status bar will display "LOCKED" when the control is locked.

To Deactivate the Control Lock:

1. Touch and hold the Control Lock icon.
2. A countdown will appear in the gray Status bar at the top of the screen. The Control Lock icon will no longer be red and the Status bar will be blank when the control is unlocked.

Settings



The Settings icon allows you access to functions and customization options for your oven. These options allow you to set the clock, change the oven temperature between Fahrenheit and Celsius, turn the audible signals and prompts on and off, adjust the oven calibration, change the language, and more. Many of these options are set during the Welcome Guide.

The Sabbath mode is also set using the Settings menu.

Setting	Available Selections
Date & Time	■ Auto (Off/On)* ■ Time (AM/PM/24-Hour)* ■ Daylight Savings (Off/On)* ■ Date Format (MM/DD/YYYY, DD/MM/YYYY, YYYY/MM/DD)* ■ Set Date* ■ Show Clock (No & Turn Off Screen/Yes & Dim Screen)*
Background	■ Set Background Picture
Wi-Fi	■ Network* ■ SAID/MAC Address ■ Wireless Icon (Show [default]/Hide) ■ Wireless (On/Off)*
Sounds	■ Timers (High [default]/Medium/Low/Off) ■ Notifications (High [default]/Medium/Low/Off) ■ Accessory In/Out (High/Medium [default]/Low/Off) ■ Keypress (High [default]/Medium/Low/Off) ■ Mute (Sounds On [default]/Sounds Off)

Setting	Available Selections
Temperature	■ Temperature (Fahrenheit [default]/Celsius)
Display	■ Brightness (Low/Medium/High/Maximum [default])
Language	■ Language (English/Français)*
Attachment Registration	■ View/Register +Powered Attachments
Manage Favorites	■ Clear All Favorites
Calibrate	■ Instructions ■ Upper Oven (0/+10°F/+20°F/+30°F/-10°F/-20°F/-30°F) (0/+6°C/+12°C/+18°C/-6°C/-12°C/-18°C) ■ Lower Oven (0/+10°F/+20°F/+30°F/-10°F/-20°F/-30°F) (0/+6°C/+12°C/+18°C/-6°C/-12°C/-18°C)
Sabbath Mode	■ Disables all oven functions, lights, clock, and messages. Press any Cancel keypad to end Sabbath Mode.
Sabbath Bake	■ Instructions ■ Upper/Single Oven Temperature ■ Upper/Single Oven Timer ■ Lower Oven Temperature ■ Lower Oven Timer ■ Confirm (No/Yes)
Demo	■ Demo (Off [default]/On)
General	■ About (Model/Serial numbers, Software Version, SAID/MAC Address) ■ Update (Software update)
Factory Reset	■ Reset

*The default for these settings is set during the Welcome Guide.

OVEN USE

Odors and smoke are normal when the oven is used the first few times, or when it is heavily soiled.

During oven use, the heating elements will not remain on, but will cycle on and off throughout oven operation.

IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off. Exposure to the fumes may result in death to certain birds. Always move birds to another closed and well-ventilated room.

Wi-Fi Connectivity

WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

Your oven has built-in Wi-Fi connectivity, but for it to work, you will have to help it join your home wireless network. For information about setting up the connectivity, turning it on and off, receiving important notifications, and taking advantage of available features, refer to the Oven Wi-Fi Connected Quick Start Guide that came with your appliance.

Once the setup process has been completed for the Wi-Fi, you will have access to features that will give you new freedom in cooking. Your available features may vary depending on firmware updates.

Viewing

- Cooking Timers
- Control Lock
- Kitchen Timers
- Temperature Probe Status
- Remote Start Status

Control

- Turn Oven Off
- Adjust Oven Light
- Oven Control Lock
- Start Oven Controls
- Adjust Cooking Settings

Remote Notifications

Once the Wi-Fi connectivity has been established, you have the ability to receive status notifications via push notification. The notifications that can be received are:

- Oven Cycle Interruptions
- Preheat Complete
- Cook Timer Completion
- Cooking Temperature Change
- Preheat Cooking Temperature Progress

- Temperature Probe Temperature Change
- Temperature Probe Temperature Reached
- Cooking Mode Change
- Control Lock Status Change
- Kitchen Timer Complete
- Kitchen Timer Change
- Self-Clean Complete

NOTE: Requires Wi-Fi and an account creation. App features and functionality subject to change. Subject to Terms of Service available at www.kitchenaid.com/connect. Data rates may apply.

Sabbath Bake

The Sabbath Bake sets the oven(s) to remain on in a bake setting until turned off. A timed Sabbath Bake can also be set to keep the oven on for only part of the Sabbath.

When the Sabbath Bake is set, only the Cancel keypads will work. For Combo ovens, the microwave will be disabled. When the oven door is opened or closed, the oven light will not turn on or off, and the heating elements will not turn on or off immediately.

If a power failure occurs when the Sabbath Bake is set, the oven(s) will return to Sabbath Mode (no heating elements) when power is restored.

To Set:

WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

1. Touch the Settings icon.
2. Touch SABBATH BAKE.
3. Touch the appropriate oven button on the display.
4. Use the number keypads to set the temperature for the selected oven other than the default temperature shown.
5. (Optional: For Timed Sabbath Bake) Use the number keypads to set the length of time for the selected oven to remain on, up to 72 hours.
6. (On some models) To set the other oven, touch the button for the other oven on the display.
7. Use the number keypads to set the temperature for the selected oven.
8. (Optional: For Timed Sabbath Bake) Use the number keypads to set the length of time for the selected oven to remain on, up to 72 hours.
9. Review the oven settings. The oven temperature can be adjusted after Sabbath Bake has begun. On double oven models, both ovens must be programed before you start the Sabbath Bake. If everything is correct, touch CONFIRM or START and then YES.
10. To change the temperature while Sabbath Bake is running, touch the -25° (-5°) or +25° (+5°) button for the appropriate oven for every 25°F (5°C) change. The display will not show any change.

When the stop time is reached or CANCEL is touched, the heating elements will automatically turn off. The oven will switch from Sabbath Bake to Sabbath Mode, with all oven functions, lights, clock, and messages disabled. Touch CANCEL again to end Sabbath Mode.

NOTE: The oven can be set to Sabbath Mode without running a Bake cycle. See the "Settings" section for more information.

Aluminum Foil

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.

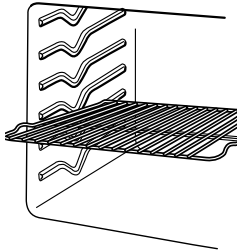
Oven Racks

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.

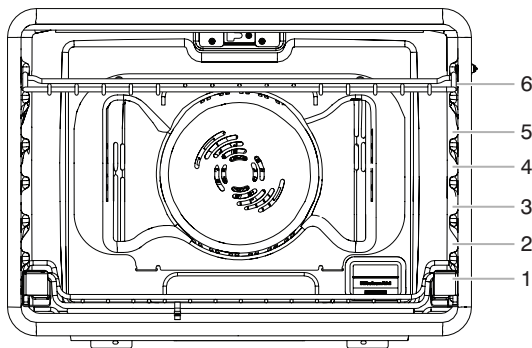
To move a rack, pull it out to the stop position, raise the front edge, then lift it out. Use the following illustration and charts as guides.



NOTE: The SatinGlide™ Roll-Out Extension Rack for Smart Oven+ Attachments is inserted and removed the same way as a standard rack, however, more force is needed.

Rack and Bakeware Positions

Rack Positions - Upper And Lower Oven



Broiling

Food	Rack Position
Most broiling	6

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.

Traditional Cooking

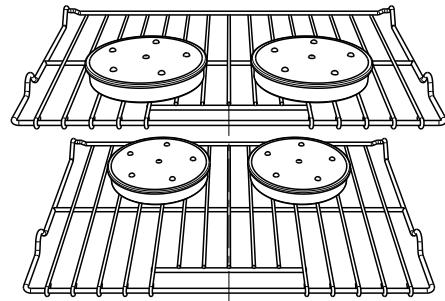
Food	Rack Position
Large roasts, turkeys, angel food, bundt cakes, quick breads, pies	1 or 2
Yeast breads, casseroles, meat and poultry	2
Cookies, biscuits, muffins, cakes	2 or 3 when single-rack baking; 2 and 5 when multi-rack baking

Convection Cooking

Oven Setting	Number of Racks Used	Rack Position(s)
Rapid Preheat Bake	1	3
Rapid Preheat Convection Bake	1	3
Convection Bake	1	1, 2, or 3
Convection Bake	2	2 and 5
Convection Bake	3	1, 3, and 5
Convection Roast	1	1 or 2
Convection Broil	1	4, 5, or 6

Baking Cakes on 2 Racks

For best results when baking cakes on 2 racks, use the Bake function and flat racks in positions 2 and 5. Place the cakes on the racks as shown. Keep at least 2 inches 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 2 racks, use the Convection Bake function and place flat racks in positions 2 and 5.

Bakeware

To cook food evenly, hot air must be able to circulate. For best results, allow 2" (5 cm) of space around bakeware and oven walls. Use the following chart as a guide.

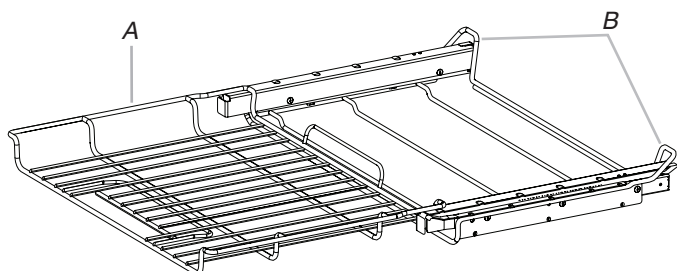
Number of Pan(s)	Position on Rack
1	Center of rack
2	Side by side or slightly staggered
3 or 4	See the rack position graphics in this section for pan placement recommendations.

SatinGlide™ Roll-Out Extension Racks

The SatinGlide™ roll-out extension rack allows easy access to position and remove food in the oven. It can be used in rack positions 1 through 6.

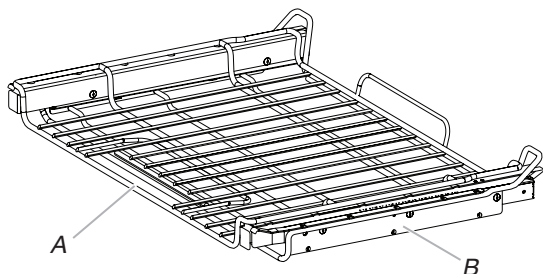
The SatinGlide™ Roll-Out Extension Rack for Smart Oven+ Attachments has a curve to support the +Powered Attachments and allowing easy access to position and remove food in the oven and on the +Powered Attachments. It can be used in rack position 1.

Open Position



A. SatinGlide™ roll-out extension rack for Smart Oven+ Attachments
B. Sliding shelf

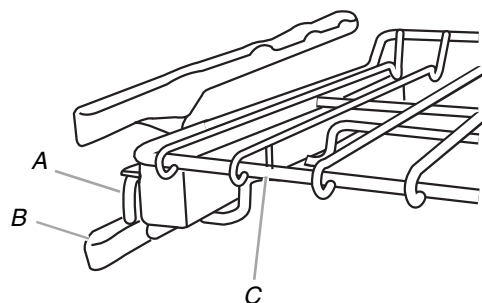
Closed and Engaged Position



A. SatinGlide™ roll-out extension rack for Smart Oven+ Attachments
B. Sliding shelf

To Remove SatinGlide™ Roll-Out Extension Racks:

1. Remove all objects from the roll-out extension rack before removing the rack.
2. Slide the rack in completely so that it is closed and engaged with the sliding shelf.
3. Using 2 hands, lift up on the front edge of the rack and push the sliding shelf to the back wall of the oven so that the front edge of the sliding shelf sits on the rack guides. The front edge of the rack and the sliding shelf should be higher than the back edge.



A. Sliding shelf
B. Rack guide
C. SatinGlide™ roll-out extension rack

4. Pull the rack and the sliding shelf out.

To Replace SatinGlide™ Roll-Out Extension Racks:

1. Using 2 hands, grasp the front of the closed rack and the sliding shelf. Place the closed rack and the sliding shelf on the rack guide.
2. Using 2 hands, lift up on the front edge of the rack and the sliding shelf together.
3. Slowly push the rack and the sliding shelf to the back of the oven until the back edge of the rack pulls over the end of the rack guide.

To avoid damage to the sliding shelves, do not place more than 25 lbs (11.4 kg) on the SatinGlide™ roll-out extension rack or 35 lbs (15.9 kg) on the roll-out rack for powered attachments.

Do not clean the SatinGlide™ roll-out extension racks in a dishwasher. It may remove the racks' lubricant and affect their ability to slide.

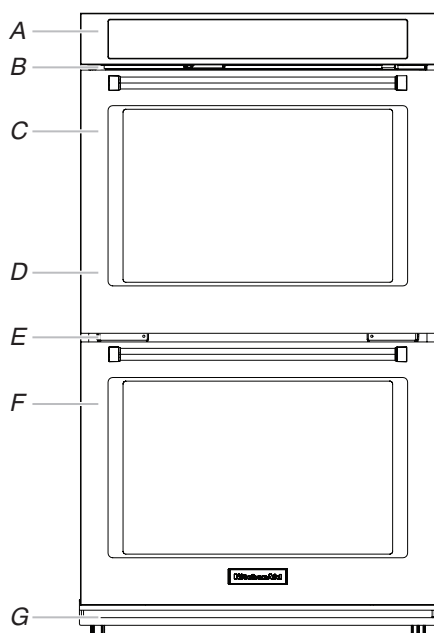
See the "General Cleaning" section for more information.

Bakeware

The bakeware material affects cooking results. Follow manufacturer's recommendations and use the bakeware size recommended in the recipe. Use the following chart as a guide.

Bakeware/Results	Recommendations
Light colored aluminum ■ Light golden crusts ■ Even browning	■ Use temperature and time recommended in recipe.
Dark aluminum and other bakeware with dark, dull and/or nonstick finish ■ Brown, crisp crusts	■ May need to reduce baking temperatures slightly. ■ Use suggested baking time. ■ For pies, breads and casseroles, use temperature recommended in recipe. ■ Place rack in center of oven.
Insulated cookie sheets or baking pans ■ Little or no bottom browning	■ Follow rack recommendations in the "Rack and Bakeware Positions" section. ■ May need to increase baking time.
Stainless steel ■ Light, golden crusts ■ Uneven browning	■ May need to increase baking time.
Stoneware/Baking stone ■ Crisp crusts	■ Follow manufacturer's instructions.
Ovenproof glassware, ceramic glass, or ceramic ■ Brown, crisp crusts	■ May need to reduce baking temperatures slightly.

Oven Vent(s)



Single and Double Oven

- A. Control panel
- B. Oven vent
- C. Single oven or upper double oven
- G. Bottom vent

Double Oven

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

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.

Preheating and Oven Temperature

Preheating

When beginning a Bake or Convection Bake cycle, the oven begins preheating after Start is touched. The oven will take approximately 12 to 17 minutes to reach 350°F (177°C) with all of the oven racks provided with your oven inside the oven cavity. Higher temperatures will take longer to preheat. Factors that impact preheat times include room temperature, oven temperature, and the number of racks. Unused oven racks can be removed prior to preheating your oven to help reduce preheat time. The preheat cycle rapidly increases the oven temperature. The actual oven temperature will go above your set temperature to offset the heat lost when your oven door is opened to insert food. This ensures that when you place your food in the oven, the oven will begin at the proper temperature. Insert your food when the preheat tone sounds. Do not open the door during preheat until the tone sounds.

Oven Temperature

While in use, the oven elements will cycle on and off as needed to maintain a consistent temperature. They may run slightly hot or cool at any point in time due to this cycling. Opening the oven door while in use will release the hot air and cool the oven which could impact the cooking time and performance. It is recommended to use the oven light to monitor cooking progress.

Baking and Roasting

IMPORTANT: The convection fan and convection element may operate during the Bake function to enhance performance and heat distribution.

During baking or roasting, the bake and broil elements will cycle on and off in intervals to maintain the oven temperature.

If the oven door is opened during baking or roasting, the heating elements (bake and broil) will turn off approximately 30 seconds after the door is opened. They will turn on again approximately 30 seconds after the door is closed.

Broiling

Broiling uses direct radiant heat to cook food.

The element cycles on and off in intervals to maintain the oven temperature.

IMPORTANT: Close the door to ensure proper broiling temperature.

If the oven door is opened during broiling, the broil element will turn off in approximately 30 seconds. When the oven door is closed, the element will come back on approximately 30 seconds later.

- For best results, use a broiler pan and grid. It is designed to drain juices and help avoid spatter and smoke.
If you would like to purchase a Broiler Pan Kit, it may be ordered. See the "Accessories" section to order.
- For proper draining, do not cover the grid with foil. The bottom of the broiler pan may be lined with aluminum foil for easier cleaning.
- Trim excess fat to reduce spattering. Slit the remaining fat on the edges to avoid curling.
- Pull out oven rack to stop position before turning or removing food. Use tongs to turn food to avoid the loss of juices. Very thin cuts of fish, poultry or meat may not need to be turned.
- After broiling, remove the pan from the oven when removing the food. Drippings will bake on the pan if left in the heated oven, making cleaning more difficult.

Cook's Assistant Option

The Cook's Assistant Option is an automated cooking option that invites you to explore the many capabilities of the oven, including the attachments, convection baking, and sensor cooking with the temperature probe. When used with attachments, this option automatically controls the oven system for foods commonly prepared on each one, including a wide selection of steaks and chops, chicken and fish, pizza and vegetable items.

When selecting a cooking mode with the Cook's Assistant option for the first time, the Cook's Assistant Option will automatically optimize the time and temperature of the recipe for the desired results.

To manually enter the set time and temperature, touch COOK'S ASSISTANT and then select Manual. The oven will not change the set time or temperature and will default to manual cooking mode for all cooking modes.

To return to Cook's Assistant Option conversions, touch COOK'S ASSISTANT OPTIONS and then select Auto. The oven will automatically adjust the set time and/or temperature for better cooking results and will default to Cook's Assistant Option for all cooking modes with this option.

Convection

In a convection oven, the fan-circulated hot air distributes heat more evenly. This movement of hot air helps maintain a consistent temperature throughout the oven, cooking foods more evenly, while sealing in moisture.

During convection baking or roasting, the bake, broil, and convection elements cycle on and off in intervals while the fan circulates the hot air. During convection broiling, the broil and convection elements cycle on and off.

If the oven door is opened during convection cooking, the fan will turn off immediately. It will come back on when the oven door is closed.

The convection cooking modes take advantage of the Cook's Assistant Option. See the "Cook's Assistant Option" section for more information. If manually setting the oven, most foods, using convection baking mode, can be cooked by lowering cooking temperatures 25°F (14°C). The cooking time, can be shortened significantly when using Convection Roast, especially for large turkeys and roasts.

- It is important not to cover foods with lids or aluminum foil so that surface areas remain exposed to the circulating air, allowing browning and crisping.
- Keep heat loss to a minimum by opening the oven door only when necessary. It is recommended to use the oven light to monitor progress.
- Choose cookie sheets without sides and roasting pans with lower sides to allow air to move freely around the food.
- Test baked goods for doneness a few minutes before the minimum cooking time using a method such as a toothpick.
- Use a meat thermometer or the temperature probe to determine the doneness of meats and poultry. Check the temperature of pork and poultry in 2 or 3 places.

Proofing Bread

Proofing bread prepares dough for baking by activating the yeast. Proofing twice is recommended unless the recipe directs otherwise.

To Proof

Before first proofing, place dough in a lightly greased bowl and cover loosely with waxed paper or plastic wrap coated with shortening. Place on rack 2. See the "Rack and Bakeware Positions" section for diagram. Close door.

1. Touch the Home icon. Select the desired oven.
2. Touch PROOF.
3. The oven temperature is set at 100°F (°C). The cook time can be set, if desired.
4. Touch START.

Let dough rise until nearly doubled in size, and then check at 20 to 25 minutes. Proofing time may vary depending on dough type and quantity.

5. Touch CANCEL for the selected oven when finished proofing. Before second proofing, shape dough, place in baking pan(s) and cover loosely. Follow same placement, and control steps above. Before baking, remove waxed paper or plastic wrap.

Temperature Probe

The temperature probe accurately measures the internal temperature of meat, poultry and casseroles with liquid and should be used in determining the doneness of meat and poultry.

Always unplug and remove the temperature probe from the oven when removing food.

The temperature probe cooking mode takes advantage of the Cook's Assistant Option. See the "Cook's Assistant Option" section for more information.

To Use Cook's Assistant with Temperature Probe Cook:

Before using, insert the temperature probe into the food item. (For meats, the temperature probe tip should be located in the center of the thickest part of the meat and not into the fat or touching a bone). Place food in oven and connect the temperature probe to the jack. Keep temperature probe as far away from heat source as possible. Close oven door.

1. The oven will ask if you want to use Probe Cook. Touch YES and go to Step 2. If you want to set up the cycle before attaching the temperature probe, touch the Home icon, select the desired oven, and then touch PROBE.
2. If Auto is not already displayed, touch MANUAL for the Cook's Assistant option and select Auto.
3. Select the desired food category.
4. Touch DONENESS or CUT OF MEAT and select the food type.
5. Touch TEMPERATURE to change the oven temperature.
6. Touch WHEN TIMER ENDS and select what the oven should do at the end of the cook time.
 - **Turn Off (default):** The oven turns off when the set cook time ends.
 - **Keep Warm:** The oven temperature is reduced to 170°F (77°C) after the set cook time ends.
7. Touch START.

When the set temperature probe temperature is reached, the When Timer Ends behavior will begin.
8. Touch CANCEL for the selected oven or open the oven door to clear the display and/or stop reminder tones.
9. Always unplug and remove the temperature probe from the oven when removing food. The temperature probe symbol will remain lit in the display until the temperature probe is unplugged.

To Use Temperature Probe Cook:

Before using, insert the temperature probe into the food item. (For meats, the temperature probe tip should be located in the center of the thickest part of the meat and not into the fat or touching a bone). Place food in oven and connect the temperature probe to the jack. Keep temperature probe as far away from heat source as possible. Close oven door.

NOTE: The temperature probe must be inserted into the food item before the mode is selected.

1. The oven will ask if you want to use Probe Cook. Touch YES and go to Step 2. If you want to set up the cycle before attaching the temperature probe, touch the Home icon, select the desired oven, and then touch PROBE.
2. If Manual is not already displayed, touch AUTO and select Manual.
3. Touch PROBE TEMP to set the target temperature for the temperature probe.
4. Touch MODE SELECTION and select Bake, Convection Bake, Convection Roast, or Grill.
 - **Bake:** Run a standard baking cycle until the food item reaches the target temperature.
 - **Convection Bake:** Run a convection baking cycle until the food item reaches the target temperature.
 - **Convection Roast:** Run a convection roast cycle until the food item reaches the target temperature (best for large cuts of meat or whole poultry).
 - **Grill:** Run a grill cycle on the +Powered Grill Attachment until the food item reaches the target temperature.
5. Touch TEMPERATURE to change the oven temperature.
6. Touch WHEN TIMER ENDS and select what the oven should do at the end of the cook time.
 - **Turn Off (default):** The oven turns off when the set cook time ends.
 - **Keep Warm:** The oven temperature is reduced to 170°F (77°C) after the set cook time ends.
7. Touch START.
When the set temperature probe temperature is reached, the When Timer Ends behavior will begin.
8. Touch CANCEL for the selected oven or open the oven door to clear the display and/or stop reminder tones.
9. Always unplug and remove the temperature probe from the oven when removing food. The temperature probe symbol will remain lit in the display until the temperature probe is unplugged.

Recipe Guide Mode

The Recipe Guide mode is designed to instruct and inspire your culinary creations. It provides a variety of recipes which work well with your +Powered Attachments as well as optimizes the oven settings for perfect results.

Each recipe has step-by-step instructions on how to prepare and cook the food. Additional recipes may be added with software updates or optional +Powered Attachment purchases.

Following the advice in Recipe Guide mode can take the uncertainty out of new recipes.

Smart Oven+ Powered Attachments

The +Powered Attachments are designed to introduce new ways of using your oven. See the "Cook's Assistant Option" section for more information. Each attachment fits in to the SatinGlide™ Roll-Out Extension Rack for Smart Oven+ Attachments and plugs into the hub at the rear of the oven. See the Smart Oven+ Powered Attachments User Instructions for more detailed information on these tools.

Favorites

Any customized cooking mode can be starred as a favorite by selecting Favorite on the Function Set Menu. The oven will prompt you to create a name for your settings. Starred Favorites will be displayed on the Home menu. To use a Favorite, select the desired Favorite and then touch START.

To remove a starred Favorite, select the Favorite, then touch FAVORITE. The oven will ask if you want to delete this favorite. Touch YES to remove the star. This favorite will be removed from the Home menu.

Cook Time

⚠ WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

Cook Time allows the oven(s) to be set to cook for a set length of time and turn off, hold warm, or maintain the oven temperature automatically. A Delayed Cook Time allows the oven(s) to be set to turn on at a certain time of day, cook for a set length of time, and/or shut off automatically. Delayed Cook Time should not be used for food such as breads and cakes because they may not bake properly.

To Set a Cook Time

1. Select a cooking function.
Touch the number keypads to enter a temperature other than the one displayed.
Timed Cooking may also be used with the Bread Proof function, but the temperature is not adjustable.
2. Touch "--:--".
3. Touch the number keypads to enter the length of time to cook. Choose HR:MIN or MIN:SEC.
4. Touch WHEN TIMER ENDS and select what the oven should do at the end of the cook time.
 - **Hold Temperature:** The oven temperature stays at the set temperature after the set cook time ends.
 - **Turn Off:** The oven turns off when the set cook time ends.
 - **Keep Warm:** The oven temperature is reduced to 170°F (77°C) after the set cook time ends.
5. Touch START.
The cook time countdown will appear on the oven display. The timer will not begin counting down until the oven is finished preheating. The start time and stop time will be displayed on the oven timeline after the oven has finished preheating.
When the stop time is reached, the When Timer Ends behavior will begin.
6. Touch CANCEL for the selected oven, or open and close the oven door to clear the display and/or stop reminder tones.

To Set a Delayed Cook Time

Before setting, make sure the clock is set to the correct time of day. See the “Settings” section.

1. Select a cooking function. Delayed Cook Time cannot be used with the Powered Attachments or Keep Warm function.

Touch the number keypads to enter a temperature other than the one displayed.

Timed Cooking may also be used with the Bread Proof function, but the temperature is not adjustable.

2. Touch “--:--”.
3. Touch the number keypads to enter the length of time to cook. Choose HR:MIN or MIN:SEC.
4. Touch WHEN TIMER ENDS and select what the oven should do at the end of the cook time.

- **Hold Temperature:** The oven temperature stays at the set temperature after the set cook time ends.
- **Turn Off (default):** The oven turns off when the set cook time ends.
- **Keep Warm:** The oven temperature is reduced to 170°F (77°C) after the set cook time ends.

5. Touch DELAY START and set the time of day the oven should turn on. Touch SUMMARY to see when the oven will turn on and off.

6. Touch START.

The timeline will appear in the display, and the oven will begin preheating at the appropriate time. The cook time countdown will appear on the oven display. The timer will not begin counting down until the oven is finished preheating. The start time and stop time will be displayed on the oven timeline after the oven has finished preheating.

When the stop time is reached, the When Timer Ends behavior will begin.

7. Touch CANCEL for the selected oven, or open and close the oven door to clear the display and/or stop reminder tones.

OVEN CARE

Self-Cleaning Cycle

WARNING



Burn Hazard

Do not touch the oven during the Self-Cleaning cycle.

Keep children away from oven during Self-Cleaning cycle.

Failure to follow these instructions can result in burns.

IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the Self-Cleaning cycle. Exposure to the fumes may result in death to certain birds. Always move birds to another closed and well-ventilated room.

Self-clean the oven before it becomes heavily soiled. Heavy soil results in longer cleaning and more smoke.

Keep the kitchen well-ventilated during the Self-Cleaning cycle to help get rid of heat, odors, and smoke.

Do not block the oven vent(s) during the Self-Cleaning cycle. Air must be able to move freely. See the "Oven Vents" section.

Do not clean, rub, damage or move the oven door gasket. The door gasket is essential for a good seal.

Prepare Oven:

- Remove the +Powered Attachments, broiler pan, grid, cookware and bakeware and, on some models, the temperature probe from the oven.
- Remove oven racks to keep them shiny and easy to slide. See the "General Cleaning" section for more information.
- Remove any foil from the oven because it may burn or melt, damaging the oven.
- Hand clean inside door edge and the 1½" (3.8 cm) area around the inside oven cavity frame, being certain not to move or bend the gasket. This area does not get hot enough during high temp self-cleaning to remove soil. Do not let water, cleaner, etc., enter slots on door frame. Use a damp cloth to clean this area.
- Wipe out any loose soil to reduce smoke and avoid damage. At high temperatures, foods react with porcelain. Staining, etching, pitting, or faint white spots can result. This is normal and will not affect cooking performance.

How the Cycle Works

IMPORTANT: The heating and cooling of porcelain on steel in the oven may result in discoloring, loss of gloss, hairline cracks, and popping sounds.

The Self-Cleaning Cycle uses very high temperatures, burning soil to a powdery ash.

Use the following chart as a guide to determine the desired cleaning level.

Cleaning Level	Total Cleaning Time (includes a 30-minute cool-down time)
Light	4 hours
Normal	5 hours
Heavy	6 hours

Once the oven has completely cooled, remove ash with a damp cloth. To avoid breaking the glass, do not apply a cool damp cloth to the inner door glass before it has completely cooled.

The oven lights will not work during the Self-Cleaning cycle.

On double-oven models, only one oven can self-clean at a time. If one oven is self-cleaning, the other oven cannot be set or turned on.

NOTE: The oven has a 2-speed cooling fan motor. During self-clean, the fan(s) will operate at its highest speed to increase airflow to better exhaust the hotter air through the oven vent(s). An increase in noise may be noticeable during and after the self-clean cycle until the oven cools.

To Start Self-Cleaning

Before self-cleaning, make sure the door is closed completely or it will not lock and the cycle will not begin.

1. Touch SELF CLEAN. Select the oven to self-clean.
2. Touch SOIL LEVEL. Select the length of time to self-clean.
3. Touch START.

The oven will start locking the door. Opening the door at this point will cancel the self-clean cycle. The start time and stop time will appear in the oven display.

The stop time includes an additional cool-down period after the Self-Cleaning cycle is complete.

The door will not unlock until the oven is cool.

4. Touch CANCEL for the selected oven or open and close the oven door to clear the oven display and/or stop reminder tones.

To Stop Self-Cleaning anytime:

Touch CANCEL for the selected oven. If the oven temperature is too high, the door will remain locked. It will not unlock until the oven cools.

General Cleaning

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and the oven is cool. Always follow label instructions on cleaning products.

Soap, water, and a soft cloth or sponge are suggested first unless otherwise noted.

STAINLESS STEEL AND BLACK STAINLESS STEEL (on some models)

To avoid damage to stainless steel or black stainless steel surfaces, do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, cooktop cleaner, steel-wool pads, gritty washcloths, or abrasive paper towels.

Cleaning Method:

Rub in direction of grain to avoid damaging.

- Affresh® Stainless Steel Cleaner Part Number W10355016 (not included) or affresh® Stainless Steel Cleaning Wipes Part Number W10355049 (not included): See the “Accessories” section to order.

OVEN DOOR EXTERIOR

Cleaning Method:

- Glass cleaner and a soft cloth or sponge: Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.
- Affresh® Kitchen and Appliance Cleaner Part Number W10355010 (not included): See the “Accessories” section to order.

NOTE: To clean the trough, the oven door must be removed first. See the “Oven Door” section.

OVEN DOOR INTERIOR

Cleaning Method:

- Self-Cleaning cycle: For optimal door cleaning result, wipe away any deposits with a damp sponge before running cycle.

CONTROL PANEL

To avoid damage to the control panel, do not use abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty washcloths, or abrasive paper towels.

Cleaning Method:

- Glass cleaner and soft cloth or sponge: Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.
- Affresh® Kitchen and Appliance Cleaner Part Number W10355010 (not included): See the “Accessories” section to order.

OVEN CAVITY

Do not use oven cleaners.

Food spills should be cleaned when oven cools. At high temperatures, foods react with porcelain. Staining, etching, pitting, or faint white spots can result.

Cleaning Method:

- Self-Cleaning cycle: See the “Self-Cleaning Cycle” section first. Remove racks or they will discolor and become harder to slide. If this happens, a light coating of vegetable oil applied to the rack guides will help them slide.

OVEN RACKS

Cleaning Method:

- Steel-wool pad

+POWERED ATTACHMENTS

To avoid damage to the nonstick surfaces, do not use abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty washcloths, or abrasive paper towels. Food spills should be cleaned when the +Powered Attachment cools.

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

Do not immerse heating element in water or place in dishwasher.

Doing so can result in death or electrical shock.

Do not soak or immerse the Heating Element.

Cleaning Method:

- Soap, water, and a soft cloth or sponge: Wipe the Heating Element when it is cool. All attachments can be cleaned with soap, water, and a soft cloth or sponge.
- Dishwasher: The Base Pan, +Grill Attachment, +Baking Stone Attachment, and +Steamer Attachment are dishwasher-safe.
- Affresh® Cooktop Cleaner: Stubborn soils on the +Baking Stone Attachment can be cleaned with baking soda and a non scratch heavy duty scrub sponge. Rub cream into surface with a damp paper towel or soft cloth. Continue rubbing until white film disappears.

See the Smart Oven+ Powered Attachments User Instructions for more detailed instructions.

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 oven door is closed, touch the appropriate Light keypad to turn the selected oven light on or off.

To Replace:

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

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.

Oven Door

IMPORTANT:

To avoid oven door glass breakage:

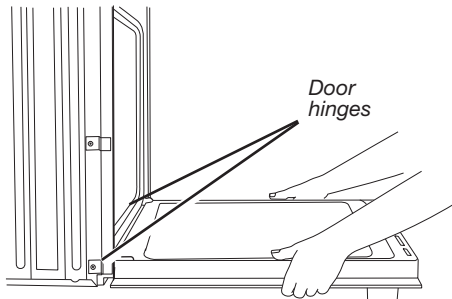
- Do not close the oven door if the racks are not fully inserted into the oven cavity or when bakeware extends past the front edge of an oven rack.
- Do not set objects on the glass surface of the oven door.
- Do not hit glass surfaces with bakeware or other objects.
- Do not wipe down glass surfaces until the oven has completely cooled.

For normal oven use, it is not suggested to remove the oven door. However, if removal is necessary, make sure the oven is off and cool. Then, follow these instructions. The oven door is heavy.

To Remove:

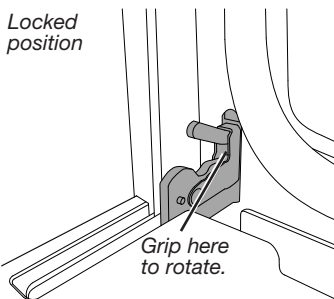
IMPORTANT: Use 2 hands to remove oven door. For double ovens, repeat the process for each door.

1. Prior to removing the oven door, prepare a surface where you will place it. This surface should be flat and covered with a soft blanket, or use the corner posts from your packaging material.
2. Fully open the oven door.



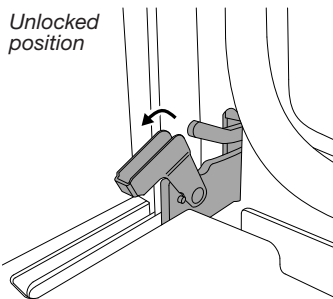
3. Locate the oven door hinge locks in both corners of the oven door, and rotate the hinge locks toward the oven door to the unlocked position. If the door hinge lock is not rotated fully (see illustration B), the door will not remove properly.

Locked position



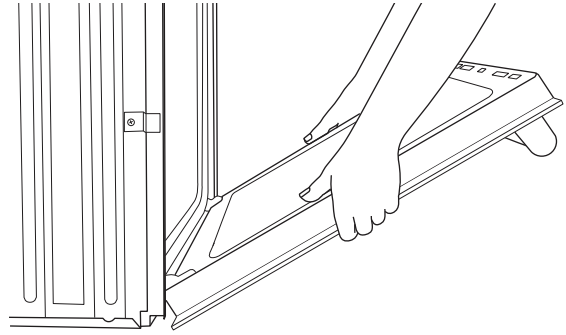
A. Oven door hinge lock in locked position

Unlocked position

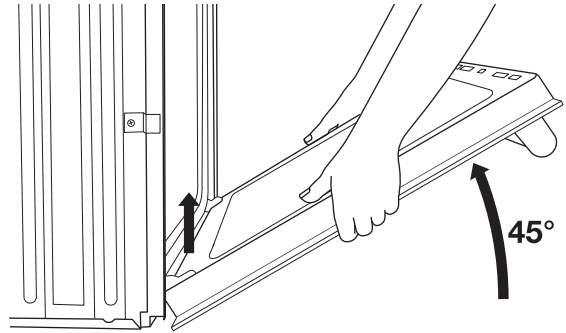


B. Oven door hinge lock in partially unlocked position

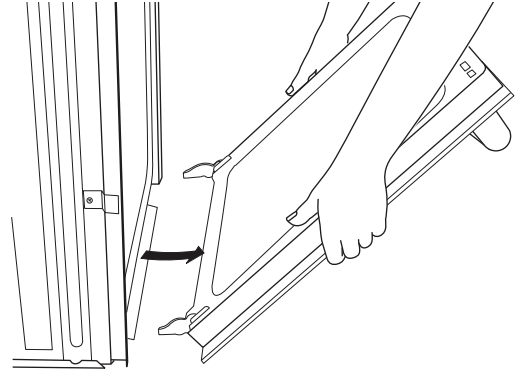
4. Gently start to close the door. The door will stop at a partially closed position.



5. Using 2 hands, grasp the edges of the oven door. Close the oven door slightly past the stop position to take the weight off of the door hinges, and then pull the oven door up.



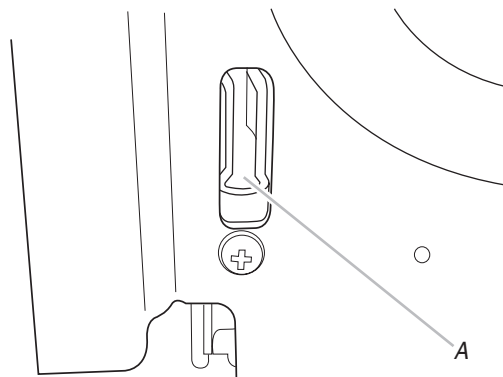
6. Pull the oven door toward you, and then remove. You may need to gently shift door from side to side as you pull.



7. Set the oven door aside on the prepared covered work surface with the oven door resting on its handle.

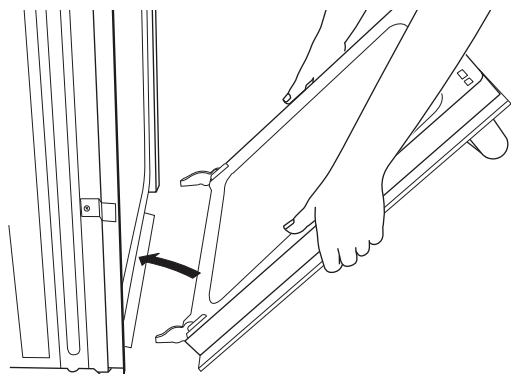
To Replace:

1. Using 2 hands, grasp side edges of door at the midpoint. Face the oven cavity.
2. Locate the slots on each side of the oven front frame for the door hinge locks.

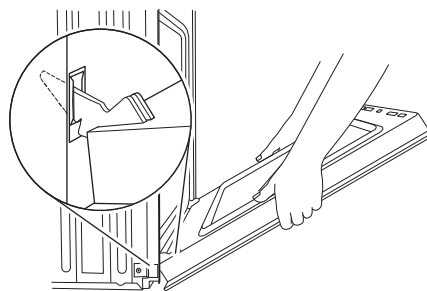


A. Slot in the oven cavity for door hinge lock

3. Using 2 hands, grasp the edges of the oven door. At a 45° angle, insert the hinges at the same time, and push the oven door into the oven cavity slot to replace. You may need to gently shift the door from side to side as you push.

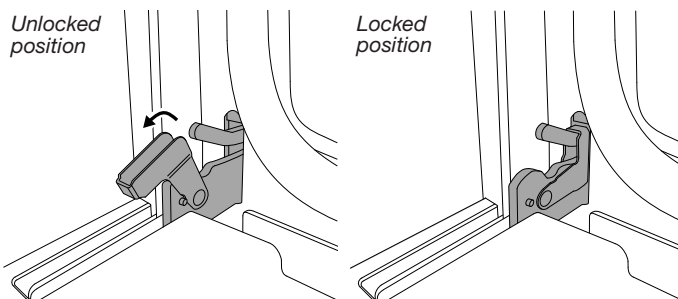


4. Make sure the door hinge notch is engaged on the bottom of the oven cavity slot.



IMPORTANT: Do not close the door at this step or damage may occur to the door hinge.

5. Lower the oven door to the fully open position. If the oven door does not open to a full 90°, repeat steps 1 through 3.
6. Locate the oven door hinge locks in the corners of the oven door, and rotate the hinge locks toward the oven cavity to the locked position.



7. After the door hinges have been locked, gently swing the door upward to close. The door should not be forced closed.
8. When the hinges are properly installed and the door is closed, there should be an even gap between the door and the control panel. If one side of the oven door is lower than the other, the hinge on that side is not properly installed.

TROUBLESHOOTING

First try the solutions suggested here. If you need further assistance or more recommendations that may help you avoid a service call, refer to the warranty page in this manual, or visit <http://www.kitchenaid.com/customer-service>. In Canada, visit <http://www.kitchenaid.ca>.

Contact us by mail with any questions or concerns at the address below:

In the U.S.A.:

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

In Canada:

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

Please include a daytime phone number in your correspondence.

Problem	Possible Causes and/or Solutions
Nothing will operate	Household fuse is blown or a circuit breaker is tripped: Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician. Appliance was miswired: See the Installation Instructions.
Cannot connect to router	New router installed: Erase the old router information and connect to the new router. Go to “Wi-Fi” in the Settings menu. Wi-Fi signal strength low: Reposition router closer to the appliance. Call the Connected customer service center to confirm signal strength. See the “Warranty” section for contact information.
Appliance not connected	Loss of power to router: Restore power to router.
Remote app isn’t working and/or not receiving push notifications	Router not working: Ensure router is connected to the internet and the Wi-Fi indicator is on. Push notifications are disabled: Ensure that push notifications are enabled on your remote app. User account not set up: Set up a user account and register the appliance on the remote app.
Oven will not operate	Electronic oven control set incorrectly: See the “Settings” section. Delay Start is set: See the “Cook Time” section. Control is locked: Press and hold the Control Lock icon for 3 seconds to unlock. Sabbath mode is set: See the “Sabbath Mode” section. On double-oven models, one oven is self-cleaning: When one oven is self-cleaning, the other oven cannot be set or turned on.
Oven temperature too high or too low	Oven temperature needs adjustment: See “Calibrate Oven” in the Settings menu.
Warm air coming from oven vent	Warm air coming from the oven vent is normal. During a Self-Cleaning cycle, the air stream is increased. The cooling fan may operate both during an oven’s cycle and after the cycle has ended, causing warm air to exit from the oven vent.
Display shows messages	Display shows a letter followed by a number: Clear the display. If a letter followed by a number reappears, call for service. See the “Warranty” section. Display shows “This mode does not use...”: Disconnect the accessory indicated in the message. Display shows “Make sure the...”: Connect the accessory indicated in the message. You should hear a tone when the attachment or temperature probe is connected.
Fan runs during Bake function	It is normal for the convection fan and element to operate during Bake mode to enhance performance and heat distribution.
Long preheat times	Not all cycles require preheating. See cycle instructions for preheat recommendations. Most cycles preheat to 350°F (177°C) in 12 to 17 minutes. Higher temperatures will take more time. Removing unused oven racks prior to preheating can help reduce preheat time.
Self-Cleaning cycle will not operate	The oven door is open: Close the oven door all the way. Function has been set incorrectly: See the “Self-Cleaning Cycle” section. A delayed Self-Cleaning cycle has been set: See the “Self-Cleaning Cycle” section. A Delay Start has been set: See the “Cook Time” section. On double-oven models, one oven is self-cleaning: When one oven is self-cleaning, the other oven cannot be set or turned on.

Problem	Possible Causes and/or Solutions
Oven cooking results not what expected	The set temperature was incorrect: Double-check the recipe in a reliable cookbook. Oven temperature needs adjustment: See “Calibrate Oven” in the Settings menu. Oven was not preheated: See the “Baking and Roasting” section. Improper bakeware being used: See the “Bakeware” section. Racks were positioned improperly: See the “Racks and Bakeware Positions” section. Not enough air circulation around bakeware: See the “Racks and Bakeware Positions” section. Batter distributed unevenly in pan: Check that batter is level in the pan. Incorrect length of cooking time was used: Adjust cooking time. Oven door was opened during cooking: Oven peeking releases oven heat and can result in longer cooking times. Rack is too close to bake burner, making baked items too brown on bottom: Move rack to higher position in the oven. Pie crusts browning too quickly: Use aluminum foil to cover the edge of the crust and/or reduce baking temperature.
Uneven browning of baked items	See the “Rack and Bakeware Positions” section. Darker browning of food caused by dull or dark bakeware: Lower oven temperature 25°F (15°C) or move rack to a higher position in the oven. Lighter browning of food caused by shiny or light-colored bakeware: Move rack to a lower position in the oven.

ACCESSORIES

For accessories in the U.S.A., you can visit our website at www.kitchenaid.com or call us at **1-800-422-1230**.

In Canada, visit our website at www.kitchenaid.ca or call us at **1-800-807-6777**.

Affresh® Stainless Steel Cleaner

(stainless steel models)

Order Part Number W10355016

Affresh® Stainless Steel Cleaning Wipes

(stainless steel models)

Order Part Number W10355049

Affresh® Kitchen and Appliance Cleaner

Order Part Number W10355010

Porcelain Broiler Pan and Grid

Order Part Number 4396923

Premium Broiler Pan and Roasting Rack

Order Part Number W10123240

Base Pan

Order Part Number W10862025

Heating Unit

Order Part Number W10866323

+Powered Grill Attachment

Order Part Number W10862027

+Powered Baking Stone Attachment

Order Part Number W10862028

+Powered Steamer Attachment

(Water Pan, Perforated Tray, and Steamer Lid)

Order Part Number W10862029

Steamer Water Pan

Order Part Number W10862030

Steamer Perforated Tray

Order Part Number W10862031

Steamer Lid

Order Part Number W10862032

NOTE: Please register your oven online at www.kitchenaid.com in the U.S.A. or www.kitchenaid.ca in Canada to receive your +Steamer Attachment and +Baking Stone Attachment included in your purchase.

KITCHENAID® BUILT-IN OVEN & MICROWAVE LIMITED WARRANTY

ATTACH YOUR RECEIPT HERE. PROOF OF PURCHASE IS REQUIRED TO OBTAIN WARRANTY SERVICE.

Please have the following information available when you call the Customer eXperience Center:

- Name, address and telephone number
- Model number and serial number
- A clear, detailed description of the problem
- Proof of purchase including dealer or retailer name and address

IF YOU NEED SERVICE:

1. Before contacting us to arrange service, please determine whether your product requires repair. Some questions can be addressed without service. Please take a few minutes to review the Troubleshooting or Problem Solver section of the Use and Care Guide, or visit <http://www.kitchenaid.com/customer-service>.
2. All warranty service is provided exclusively by our authorized KitchenAid Service Providers. In the U.S. and Canada, direct all requests for warranty service to:

KitchenAid Customer eXperience Center

In the U.S.A., call 1-800-422-1230. In Canada, call 1-800-807-6777.

If outside the 50 United States or Canada, contact your authorized KitchenAid dealer to determine whether another warranty applies.

TEN YEAR LIMITED WARRANTY

WHAT IS COVERED

FIRST YEAR LIMITED WARRANTY (PARTS AND LABOR)

For one year from the date of purchase, when this major appliance is installed, operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, KitchenAid brand of Whirlpool Corporation or Whirlpool Canada, LP (hereafter "KitchenAid") will pay for factory specified replacement parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship that existed when this major appliance was purchased or, at its sole discretion replace the product. In the event of product replacement, your appliance will be warranted for the remaining term of the original unit's warranty period.

SECOND THROUGH FIFTH YEAR LIMITED WARRANTY (CERTAIN COMPONENT PARTS ONLY - LABOR NOT INCLUDED)

In the second through fifth years from the date of original purchase, when this major appliance is installed, operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, KitchenAid will pay for factory specified parts for the following components to correct non-cosmetic defects in materials or workmanship in these parts that prevent function of this major appliance and that existed when this major appliance was purchased. This is a limited 5-year warranty on the below named parts only and does not include repair labor.

- Electric element
- Solid state touch control system parts

SECOND THROUGH TENTH YEAR LIMITED WARRANTY (MICROWAVE OVENS ONLY)

In the second through tenth years from the date of original purchase, when this major appliance is installed, operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, KitchenAid will pay for factory specified parts for the stainless steel oven cavity/inner door if the part rusts through due to defects in materials or workmanship.

YOUR SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. Service must be provided by a KitchenAid designated service company. This limited warranty is valid only in the United States or Canada and applies only when the major appliance is used in the country in which it was purchased. This limited warranty is effective from the date of original consumer purchase. Proof of original purchase date is required to obtain service under this limited warranty.

WHAT IS NOT COVERED

1. Commercial, non-residential, multiple-family use, or use inconsistent with published user, operator or installation instructions.
2. In-home instruction on how to use your product.
3. Service to correct improper product maintenance or installation, installation not in accordance with electrical or plumbing codes or correction of household electrical or plumbing (i.e. house wiring, fuses or water inlet hoses).
4. Consumable parts (i.e. light bulbs, batteries, air or water filters, preservation solutions, etc.).
5. Defects or damage caused by the use of non-genuine KitchenAid parts or accessories.
6. Conversion of products from natural gas or propane gas.
7. Damage from accident, misuse, abuse, fire, floods, acts of God or use with products not approved by KitchenAid.
8. Repairs to parts or systems to correct product damage or defects caused by unauthorized service, alteration or modification of the appliance.
9. Cosmetic damage including scratches, dents, chips, and other damage to the appliance finishes unless such damage results from defects in materials and workmanship and is reported to KitchenAid within 30 days.
10. Discoloration, rust or oxidation of surfaces resulting from caustic or corrosive environments including but not limited to high salt concentrations, high moisture or humidity or exposure to chemicals.
11. Food or medicine loss due to product failure.
12. Pick-up or delivery. This product is intended for in-home repair.
13. Travel or transportation expenses for service in remote locations where an authorized KitchenAid servicer is not available.
14. Removal or reinstallation of inaccessible appliances or built-in fixtures (i.e. trim, decorative panels, flooring, cabinetry, islands, countertops, drywall, etc.) that interfere with servicing, removal or replacement of the product.
15. Service or parts for appliances with original model/serial numbers removed, altered or not easily determined.

The cost of repair or replacement under these excluded circumstances shall be borne by the customer.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES

IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR IMPLIED WARRANTY OF FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. Some states and provinces do not allow limitations on the duration of implied warranties of merchantability or fitness, so this limitation may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you also may have other rights that vary from state to state or province to province.

DISCLAIMER OF REPRESENTATIONS OUTSIDE OF WARRANTY

KitchenAid makes no representations about the quality, durability, or need for service or repair of this major appliance other than the representations contained in this warranty. If you want a longer or more comprehensive warranty than the limited warranty that comes with this major appliance, you should ask KitchenAid or your retailer about buying an extended warranty.

LIMITATION OF REMEDIES; EXCLUSION OF INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES

YOUR SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. KITCHENAID SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. Some states and provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so these limitations and exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you also may have other rights that vary from state to state or province to province.

Nous vous REMERCIIONS d'avoir acheté ce produit de grande qualité. Enregistrer le four encastré au www.kitchenaid.com.
Enregistrer le four encastré au www.kitchenaid.ca.

Pour référence ultérieure, consigner par écrit les numéros de modèle et de série de votre produit. Ces numéros se trouvent sur l'étiquette située sur le bord inférieur du tableau de commande, côté droit.

Numéro de modèle _____ Numéro de série _____

Para una version de estas instrucciones en español, visite www.kitchenaid.com.

Deberá tener a mano el número de modelo y de serie, que están ubicados en el marco del horno, detrás del lado derecho superior de la puerta del horno.

Table des matières

SÉCURITÉ DU FOUR ENCASTRÉ	25
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES	27
Tableau de commande.....	28
Guide de bienvenue	29
Écrans d'affichage	29
Modes de cuisson.....	31
Minuterie de cuisine	32
Tons/sons	32
Verrouillage des commandes.....	32
Réglages.....	33
UTILISATION AU FOUR	34
Connexion Wi-Fi.....	34
Cuisson au four Sabbath	34
Papier d'aluminium	35
Grilles du four	35
Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four.....	35
Grille déployante coulissante SatinGlide™	36
Ustensiles de cuisson	37
Événements du four	37
Préchauffage et température du four.....	37
Cuisson et rôtissage au four	38
Cuisson au grill.....	38
Options d'aide-cuisinier	38
Convection	38
Levée du pain.....	39
Sonde	39
Mode guide de recettes	40
Cuiseur-vapeur électrique pour four intelligent	40
Recettes favorites	40
Temps de cuisson	40
ENTRETIEN DU FOUR.....	41
Programme d'autonettoyage	41
Nettoyage général.....	42
Lampes du four	43
Porte du four	43
DÉPANNAGE.....	45
ACCESSOIRES	46
GARANTIE.....	47

SÉCURITÉ DU FOUR ENCASTRÉ

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

 **DANGER**

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.

 **AVERTISSEMENT**

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures corporelles ou de dommages lors de l'utilisation du four, il convient d'observer certaines précautions élémentaires dont les suivantes :

- Installation appropriée – S'assurer que le four est convenablement installé et relié à la terre par un technicien qualifié.
- Ne jamais utiliser le four pour chauffer ou réchauffer une pièce.
- Ne pas laisser les enfants seuls – Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la pièce où le four est en service. Ne jamais laisser les enfants s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque du four.
- Porter des vêtements appropriés – Les vêtements amples ou détachés ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation du four.
- Entretien par l'utilisateur – Ne pas réparer ni remplacer toute pièce du four si ce n'est pas spécifiquement recommandé dans le manuel. Toute autre opération d'entretien ou de réparation doit être confiée à un technicien qualifié.
- Ne pas utiliser d'eau pour éteindre un feu de graisse – Éteindre le feu ou les flammes ou utiliser des extincteurs polyvalents à produits chimiques secs ou un extincteur à mousse.
- Utiliser seulement des mitaines sèches de four – Des mitaines de four mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures provenant de la vapeur. Ne pas laisser les mitaines de four toucher les éléments chauffants. Ne pas utiliser une serviette ou un tissu épais.
- Exercer une grande prudence lors de l'ouverture de la porte. Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou de remplacer un plat.
- Ne pas faire chauffer des contenants fermés – L'accumulation de pression peut causer une explosion du contenant et des blessures.
- Ne jamais obstruer les ouvertures des événements.
- Placement des grilles du four – Toujours placer les grilles du four à l'endroit désiré, lorsque le four est froid. Si la grille doit être déplacée lorsque le four est chaud, ne pas laisser des mitaines de four toucher l'élément chauffant dans le four.
- Remisage dans le four – Des matériaux inflammables ne doivent pas être remisés dans un four.
- NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR – les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils ont une teinte foncée. Les surfaces intérieures de four deviennent assez chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou laisser des vêtements ou autres matériaux inflammables venir en contact avec les éléments chauds ou les surfaces intérieures chaudes du four avant qu'ils aient eu assez de temps pour refroidir. D'autres surfaces du four peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Ces surfaces comprennent les ouvertures de l'évent du four et la surface près de ces ouvertures, les portes du four et les hublots des portes du four.

Fours autonettoyants :

- Ne pas nettoyer le joint de la porte – Le joint de la porte est essentiel pour l'étanchéité. Veiller à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.
- Ne pas utiliser les produits commerciaux de nettoyage de four – On ne doit pas utiliser un produit commercial de nettoyage de four ou un enduit de protection des surfaces internes du four quel qu'en soit le type, sur les surfaces du four ou les surfaces voisines.
- Nettoyer uniquement les pièces indiquées dans le manuel.
- Avant d'exécuter le programme d'autonettoyage du four, enlever la lèchefrite et sa grille et les autres ustensiles.

Pour les fours intelligents :

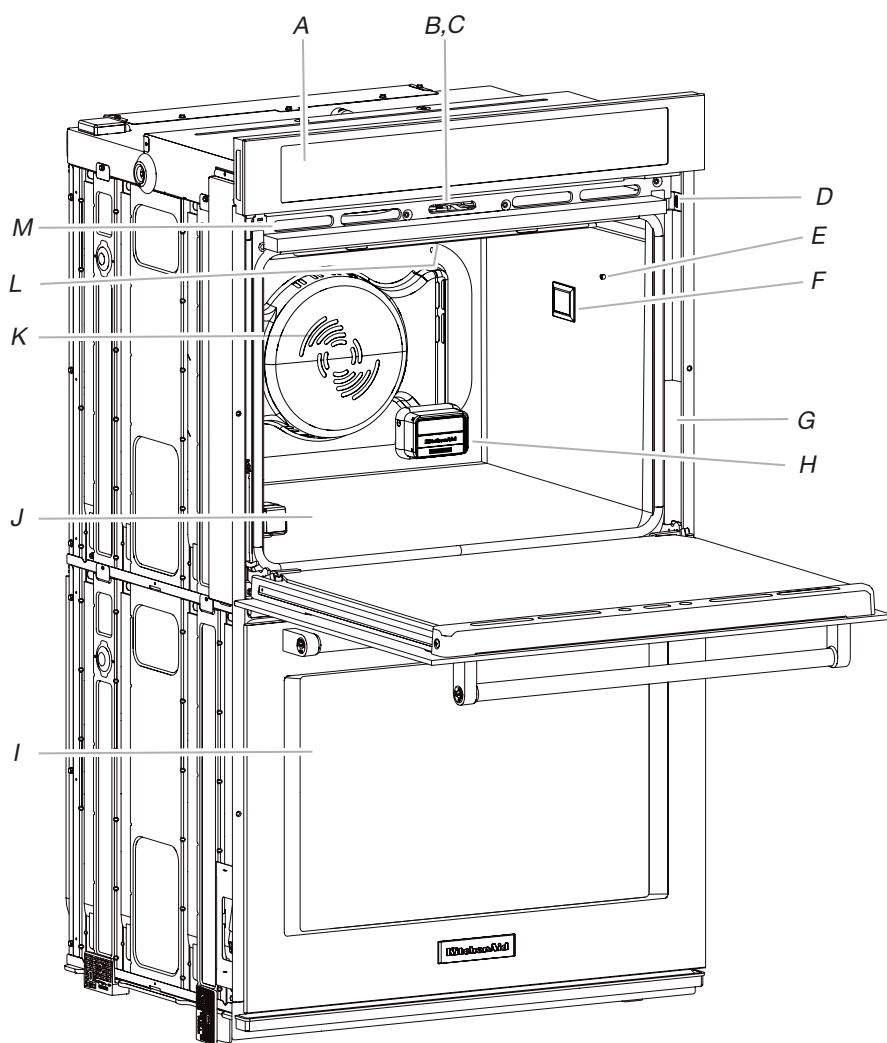
- Utilisation à distance – Cet appareil peut être configuré pour permettre l'utilisation à distance en tout temps. Ne pas ranger de matériaux inflammables ou sensibles à la température dans l'appareil.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Ce dispositif est conforme à la section 18 des règlements FCC.

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

Ce manuel couvre différents modèles. Le four que vous avez acheté peut comporter tous les éléments énumérés ou seulement certains d'entre eux. L'emplacement et l'apparence des caractéristiques illustrées peuvent ne pas correspondre à ceux de votre modèle.



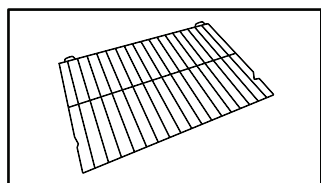
- A. Module de commande électronique du four
- B. Interrupteur automatique de la lampe du four
- C. Loquet de verrouillage de la porte du four
- D. Plaque signalétique des numéros de modèle et de série (située sur le bord inférieur droit du tableau de commande)
- E. Prise de la sonde (four avec élément de convection et ventilateur uniquement)
- F. Éclairage du four
- G. Joint
- H. Prise pour accessoires multifonction
- I. Four inférieur (sur les modèles à double four)
- J. Élément de cuisson au four dissimulé (dissimulé sous le plancher du four)
- K. Élément et ventilateur à convection (derrière le panneau arrière)
- L. Éléments de cuisson au gril (non illustrés)
- M. Événement du four

Pièces et caractéristiques non illustrées

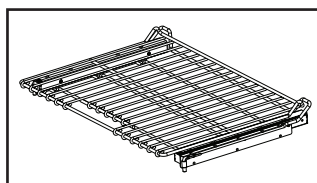
Sonde
Plateau de condensation
Grilles du four

REMARQUE : La cavité supérieure du four double présenté est identique à la cavité d'un four simple et à la cavité inférieure d'un ensemble four.

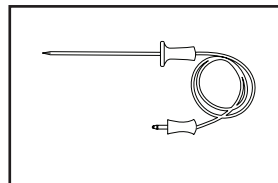
Grilles et accessoires



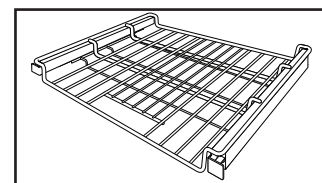
Grille plate standard



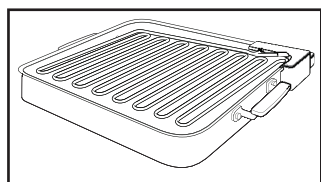
Grille déployante coulissante
SatinGlide™



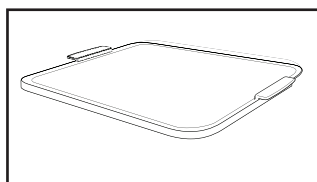
Sonde



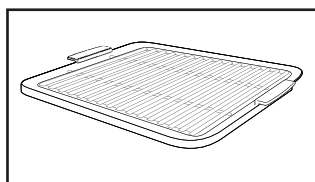
Grille déployante coulissante
SatinGlide™ pour accessoires
de four intelligent



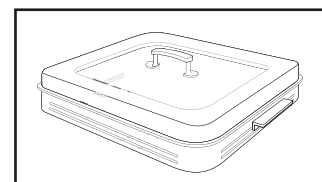
Plateau inférieur et élément de
chauffage d'accessoire alimenté



Pierre de cuisson électrique pour
four intelligent*



Gril électrique pour four intelligent



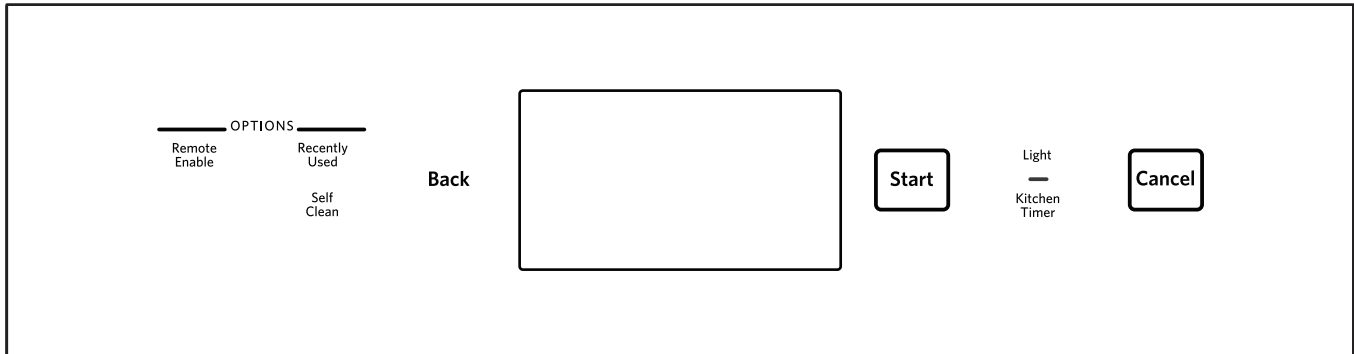
Cuiseur-vapeur électrique
pour four intelligent*

***REMARQUE :** Le cuiseur-vapeur électrique et la pierre de cuisson ne sont pas livrés avec le produit. Veuillez enregistrer votre four en ligne au www.kitchenaid.com (É.-U.) ou au www.kitchenaid.ca (Canada) pour recevoir votre cuiseur-vapeur et votre pierre de cuisson inclus avec votre achat.

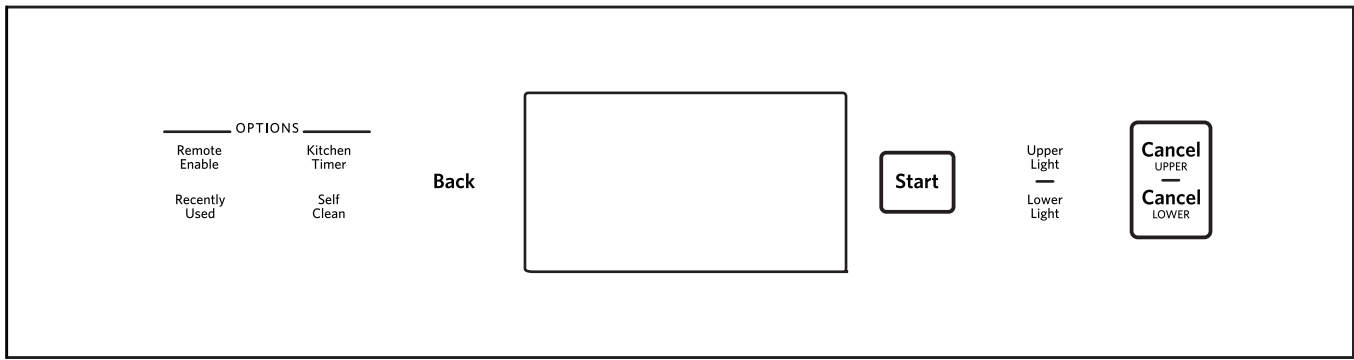
Tableau de commande

Ce manuel couvre plusieurs modèles. Votre modèle peut comporter toutes les caractéristiques énumérées ou seulement certaines d'entre elles. Se reporter à ce manuel ou à la section Foire Aux Questions (FAQ) de notre site Web au www.kitchenaid.com pour des instructions plus détaillées. Au Canada, consulter la section Service et soutien technique au www.kitchenaid.ca.

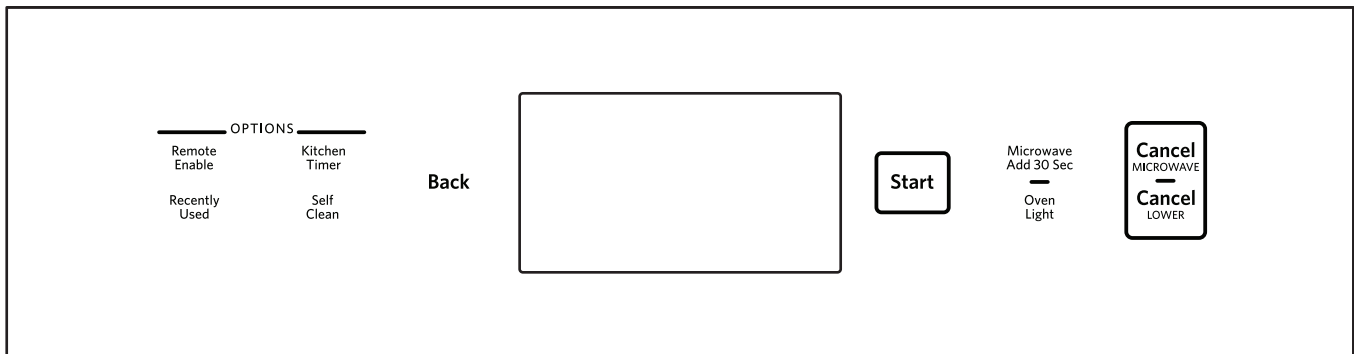
Four simple



Four double



Four combiné



Clavier	Fonction	Instructions
LIGHT (lampe) UPPER LIGHT LOWER LIGHT (lampe supérieure lampe inférieure) OVEN LIGHT (lampe du four)	Lampe de la cavité du four	La touche de lampe commande la lampe correspondante. Alors que la porte du four est fermée, appuyer sur UPPER LIGHT (lampe supérieure) ou LOWERT LIGHT (lampe inférieure) pour allumer ou éteindre la lampe du four désirée. La lampe du four s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte.
START (mise en marche)	Fonction de mise en marche	La touche Start (mise en marche) met en marche n'importe quelle fonction du four. Si, après avoir appuyé sur une touche, on n'appuie pas sur Start dans les 5 minutes qui suivent, la fonction est annulée et l'heure s'affiche.
CANCEL (annuler) CANCEL UPPER CANCEL LOWER (annuler haut annuler bas) CANCEL MICROWAVE (annuler four à micro-ondes)	Annulation d'une fonction	La touche Cancel (annulation) désactive toutes les fonctions du four correspondant à l'exception de l'horloge et de la minuterie.
BACK (retour)	Permet de revenir à un écran	La touche Back (retour) annule les modifications actives et revient d'un écran chaque fois qu'on appuie dessus.

Clavier	Fonction	Instructions
KITCHEN TIMER (minuterie de cuisine)	Minuterie de cuisine	Les touches de la minuterie de cuisine permettent de régler une minuterie indépendante des fonctions du four. La minuterie de cuisine peut être réglée en heures, en minutes ou en secondes jusqu'à concurrence de 99 heures. REMARQUE : La minuterie de cuisine ne met pas en marche le four et ne l'éteint pas.
RECENTLY USED (utilisation récente)	Fonction de rappel	Cette touche permet de rapidement sélectionner un programme récemment utilisé. 1. Appuyer sur RECENTLY USED (utilisation récente). 2. Sélectionner le four souhaité. 3. Sélectionner un mode de cuisson récemment utilisé dans la liste. REMARQUE : Si aucun mode de cuisson n'a été utilisé, il n'y aura aucun choix.
REMOTE ENABLE (activation à distance)	Activation de la connexion à distance à l'aide de l'application	Appuyer sur REMOTE ENABLE (activation à distance) pour pouvoir utiliser l'application KitchenAid®. Si le Wi-Fi n'est pas encore activé, le four essaiera de se connecter au réseau local.
SELF CLEAN (autonettoyage)	Autonettoyage	Appuyer sur SELF CLEAN (autonettoyage) et suivre les instructions à l'écran pour lancer le programme d'autonettoyage. Voir la section "Programme d'autonettoyage" pour plus d'informations.

Guide de bienvenue

Le Guide de bienvenue permet à l'utilisateur de régler le nouveau four. Ce message apparaît sur l'affichage la première fois où le four est alimenté ou après la réinitialisation du four aux réglages d'usine.

Après chaque sélection, un signal sonore retentit. Appuyer sur le bouton **ARRIÈRE** à tout moment pour revenir à l'écran précédent.

1. Sélectionner la langue, puis appuyer sur **OK** (d'accord).
2. Pour connecter le four à une application mobile, appuyer sur **YES** (oui)

O

Appuyer sur **NOT NOW** (pas maintenant) pour poursuivre à la prochaine étape et terminer les réglages. Passer à l'étape 7.

3. Sélectionner **CONNECT** (connexion) pour connecter automatiquement le four à l'application mobile. Télécharger l'application KitchenAid, s'inscrire et sélectionner "Add Appliance" (ajouter un appareil) dans l'application. Suivre les instructions dans l'application pour balayer le code à barres 2D affiché à l'écran de l'appareil.
4. Pour connecter manuellement le four à l'application KitchenAid, sélectionner le réseau de votre domicile affiché dans la liste, appuyer sur **ADD A NETWORK** (ajouter un réseau) pour ajouter manuellement le réseau ou appuyer sur **CONNECT WITH WPS** (connexion protégée Wi-Fi) pour effectuer la connexion à votre réseau à l'aide d'une configuration protégée Wi-Fi.

Si l'application le demande, saisir votre mot de passe Wi-Fi.

5. Un message s'affichera une fois le four connecté avec le réseau Wi-Fi. Appuyer sur **OK**.
6. Appuyer sur **OFF** (arrêt), puis sur **OK** pour régler manuellement l'heure et la date

O

Appuyer sur **ON** (marche), puis sur **OK** pour régler automatiquement l'horloge à l'aide du réseau Wi-Fi. Passer à l'étape 9.

7. Appuyer sur les touches numériques pour régler l'heure. Sélectionner **AM**, **PM** ou **24-HOUR** (24 heures). Appuyer sur **OK**.
8. Indiquer s'il s'agit de l'heure avancée. Appuyer sur **OK**.
9. Sélectionner le format d'affichage de la date. Appuyer sur **OK**.
10. Appuyer sur les touches numériques pour inscrire la date. Appuyer sur **OK**.
11. Indiquer si le four à micro-ondes doit afficher l'heure lorsqu'il est en veille.
12. Appuyer sur **DONE** (terminer).

Écrans d'affichage

Écran d'horloge

L'écran d'horloge affiche l'heure et la date lorsque le four n'est pas utilisé.



- | | |
|-------------------------|-------------------------------|
| A. Témoins d'état | D. Verrouillage des commandes |
| B. Barre d'état | E. Menu d'accueil |
| C. Minuterie de cuisine | F. Menu de réglages |

Control Lock (verrouillage des commandes)

Maintenir enfoncée la touche pour verrouiller les commandes. L'icône de verrouillage s'allume quand les commandes sont verrouillées.

Menu d'accueil

Permet de régler les fonctions du four ou d'accéder au mode Recipe Guide (guide de recettes).

Minuterie de cuisine

Affiche la minuterie de cuisine actuelle. Permet de régler ou modifier la minuterie de cuisine.

Menu de réglages

Permet d'accéder aux réglages et informations du four.

Barre d'état

Affiche l'état actuel du four, ex. : mode démo ou commandes verrouillées.

Témoins d'état



Indique un problème avec la connexion sans fil.



Indique que l'activation à distance est active.



Indique que les accessoires électriques sont branchés au four.

Écran de réglage des fonctions

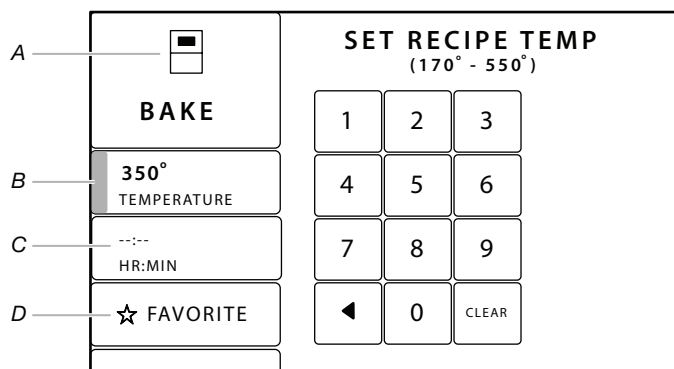
⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

Après avoir sélectionné une fonction du four, l'écran de réglage des fonctions propose différentes options pour personnaliser le programme. Certaines options ne sont pas disponibles avec certaines fonctions du four. Les options peuvent changer avec les mises à jour du four. Appuyer sur option dans le menu de gauche pour modifier les réglages.



A. Fonction

B. Régler la température du four

C. Réglage de la minuterie

D. Favori

Non illustré :

Mode aide-cuisinier

Degré de cuisson

Rappel pour retourner les aliments

Une fois la minuterie expirée

Ajouter un délai

Préchauffage rapide

Sélection de mode

Régler la température cible

Régler la température du gril

Fonction

Affiche la fonction actuellement utilisée avec le four et le four sélectionné.

Mode aide-cuisinier

Placer sur Auto pour utiliser l'aide-cuisinier. Placer sur manuel pour régler la durée et la température manuellement.

Régler la température du four

Permet de régler la température du four. Les températures permises s'affichent.

Préchauffage rapide

Permet de sélectionner le préchauffage rapide. Cette fonction ne devrait être utilisée qu'avec une seule grille de four.

Régler la température cible

Pour la cuisson avec une sonde : Permet de régler une température pour la sonde. Le four s'éteint lorsque la température sélectionnée est atteinte.

Sélection de mode

Pour la cuisson avec une sonde : Permet de sélectionner le mode de cuisson à utiliser.

Régler la durée de cuisson (facultative)

Permet de sélectionner la durée pendant laquelle la fonction sera utilisée.

Une fois la minuterie expirée (facultative)

Accessible si une minuterie de cuisson est utilisée. Permet de modifier le mode de cuisson du four lorsque la minuterie expire.

- **Maintenir la température :** La température du four reste à la température réglée une fois la minuterie expirée.
- **Désactivation :** Le four s'éteint lorsque le temps de cuisson expire.
- **Maintien au chaud :** La température du four passe à 170 °F (77 °C) une fois la minuterie de cuisson expirée.

Ajouter un délai (facultatif)

Accessible si une minuterie de cuisson est utilisée. Permet de savoir l'heure à laquelle le four a commencé à préchauffer. Requiert que l'horloge soit à la bonne heure.

Favori (optionnel)

Permet de choisir et de régler une fonction favorite. Toucher de nouveau pour enlever des favoris. Il est possible d'accéder aux réglages de favoris du four à partir du menu d'accueil.

Degré de cuisson

Permet de sélectionner le niveau de cuisson selon le type d'aliments.

Rappel pour retourner les aliments

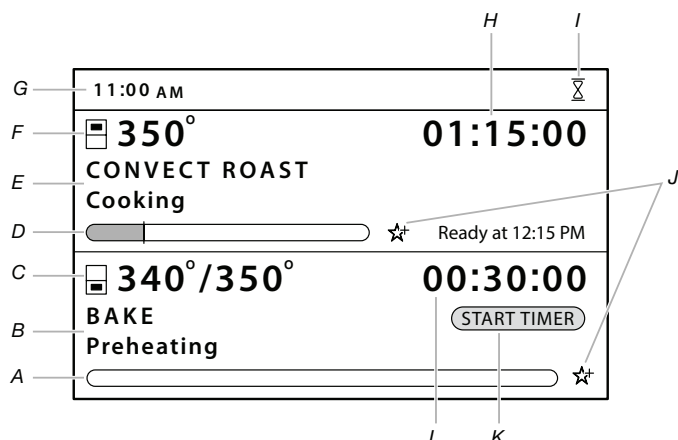
Permet de mettre en marche ou d'éteindre le rappel pour retourner les aliments.

Régler la température du gril

Permet de sélectionner la température du gril.

Écran de statut

Lorsque le four est en marche, l'écran affiche un fil d'actualité des informations concernant les fonctions actuellement utilisées sur le four. Si l'un des fours n'est pas utilisé, un bouton permettant d'utiliser ce four apparaîtra.



- A. Fil d'actualité du four – inférieur
- B. Fonction du four – inférieur
- C. Température du four – inférieur
- D. Fil d'actualité du four – supérieur
- E. Fonction du four – supérieur
- F. Température du four – supérieur
- G. Heure
- H. Minuterie du four – supérieur
- I. Minuterie de cuisine
- J. Favori
- K. Minuterie de mise en marche – inférieur
- L. Minuterie du four – inférieur

Favoris

Appuyer sur l'étoile pour ajouter les réglages de cuisson actuels aux favoris.

Minuterie de cuisine

Permet de régler ou de modifier une minuterie de cuisine.

Fonction du four

Affiche les fonctions actuelles du four sélectionné.

Température du four

Affiche la température actuelle du four sélectionné.

Fil d'actualité du four

Indique l'état du processus de cuisson et le temps restant. Si une minuterie n'a pas été réglée, Set Timer (régler une minuterie) s'affiche pour permettre de régler une minuterie (au besoin).

Minuterie du four

Affiche le temps de cuisson restant (si utilisé).

Commencer la minuterie

Ce message apparaît si un délai a été sélectionné. Appuyer sur START TIMER (commencer la minuterie) pour démarrer la minuterie de cuisson.

Heure

Affiche l'heure.

Modes de cuisson

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

Le four propose différents modes de cuisson pour vous permettre d'obtenir d'excellents résultats toutes les fois. Pour accéder aux modes de cuisson, toucher l'icône d'accueil, puis sélectionner le four désiré ou une recette favorite déjà sauvegardée.



Tous les fours

Mode de cuisson	Idéal pour
Cuisson au four	Les aliments qui sont humides ou non solides (tels que la pâte), puis se solidifient et prennent forme ou se lèvent pendant la cuisson (tels que les gâteaux ou casseroles)
Cuisson au gril	Pour des morceaux minces ou petits de viande et de volaille
Levée	Pâte qui nécessite une levée
Convect Bake (cuisson au four par convection)	Aliments avec croûte feuilletée et sèche, mais dont l'intérieur est humide (tels les pâtisseries, tartes et pains)
Rôtissage par convection	Gros aliments qui devraient être dorés à l'extérieur, mais tendre à l'intérieur (comme un poulet entier ou des rôtis)
Cuisson au gril par convection	Pour des morceaux tendres ou irréguliers de viande et de volaille
Cuisson avec sonde	Aliments qui doivent atteindre une température interne précise (comme les viandes, la volaille ou les mets en sauce)
Maintien au chaud	Permet de garder les aliments cuits chauds à la température de service.

Four avec accessoires alimentés seulement

Mode de cuisson	Idéal pour
Gril	Aliments qui peuvent être cuits sur une grille (comme les boulettes de hamburger ou les biftecks)
Cuisson sur pierre	Aliments qui devraient avoir une croûte croustillante (comme la pizza et le pain)
Steam (vapeur)	Concentre la vapeur sur les aliments (comme le poisson et les légumes)
Injection de vapeur	Production de vapeur dans tout le four pour rendre la croûte des pains croustillante
Mode guide de recettes	Programmes de cuisson définis pour d'excellents résultats. Voir la section "Mode guide de recettes" pour plus de renseignements.

Minuterie de cuisine

Les touches de la minuterie de cuisine permettent de régler une minuterie indépendante des fonctions du four. La minuterie de cuisine peut être réglée en heures, en minutes ou en secondes jusqu'à concurrence de 99 heures.

REMARQUE : La minuterie de cuisine ne met pas en marche le four et ne l'éteint pas.

1. Appuyer sur KITCHEN TIMER (minuterie de cuisine).
2. Appuyer sur HR :MIN ou MIN :SEC.
3. Appuyer sur les touches numériques pour programmer une durée.
REMARQUE : Appuyer sur HR :MIN ou MIN :SEC une fois le temps saisi effacera la minuterie.
4. Appuyer sur le bouton de mise en marche de l'affichage pour mettre en marche la minuterie de cuisine.
5. Pour modifier la minuterie de cuisine pendant le décompte, appuyer sur KITCHEN TIMER (minuterie de cuisine) ou sur la minuterie affichée dans la barre d'état, appuyer sur les touches numériques pour indiquer la nouvelle durée, puis appuyer sur UPDATE (mise à jour).
6. Une tonalité résonnera une fois la minuterie terminée et une notification apparaîtra. Appuyer sur OK pour supprimer la notification.
7. Appuyer sur BACK (retour) pendant le réglage de la minuterie de cuisine pour l'annuler.
Pour annuler une minuterie en marche, appuyer sur KITCHEN TIMER (minuterie de cuisine), puis sur le bouton Cancel (annuler) de l'écran. Si on appuie sur le bouton Cancel (annuler), le four correspondant s'éteint.

Tons/sons

Les signaux sonores avertissent l'utilisateur de divers événements :

- Touche numérique valide
- Saisie d'une fonction.
- Four préchauffé.
- Touche numérique invalide
- Fin d'un programme de cuisson
- Lorsque la minuterie est à zéro
Comprend l'utilisation de la minuterie de cuisine pour des fonctions autres que la cuisson.
- Accessoire alimenté branché
- Accessoire alimenté débranché
- La commande est verrouillée
- La commande est déverrouillée

Verrouillage des commandes



Le verrouillage des commandes désactive les touches du tableau de commande pour éviter l'utilisation involontaire du ou des fours. Si le verrouillage des commandes a été réglé avant une panne de courant, la fonction reste activée après cette panne de courant. Lorsque le tableau de commande est verrouillé, seule la commande Control Lock (verrouillage des commandes) fonctionne.

Le verrouillage des commandes est préréglé désactivé, mais peut être activé.

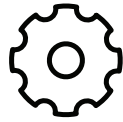
Activation du verrouillage des commandes :

1. Maintenir enfoncée l'icône de verrouillage des commandes.
2. Un compte à rebours apparaît dans la barre d'état grise située au haut de l'écran. L'icône de commande verrouillée passe au rouge et la barre d'état affiche "LOCKED" (verrouillée) lorsque les commandes sont verrouillées.

Désactivation du verrouillage des commandes :

1. Maintenir enfoncée l'icône de verrouillage des commandes.
2. Un compte à rebours apparaît dans la barre d'état grise située au haut de l'écran. L'icône de commande verrouillée n'est plus rouge et la barre d'état est vide lorsque les commandes sont déverrouillées.

Réglages



L'icône de réglages permet d'accéder aux fonctions et de personnaliser les options du four. Ces options permettent de régler l'horloge, d'alterner entre unités Fahrenheit et Celsius pour la température du four, d'activer ou de désactiver les signaux sonores et les messages, de régler le calibrage du four, de choisir la langue et plus. Plusieurs de ces options sont configurées lors du guide de bienvenue.

Le mode Sabbath peut également être programmé en utilisant le menu de réglages.

Réglage	Sélections accessibles
Date et heure	■ Auto (marche/arrêt)* ■ Heure (AM, PM ou 24 heures) ■ Heure avancée (non/oui)* ■ Format de la date (MM/JJ/AAAA, JJ/MM/AAAA, AAAA/MM/JJ)* ■ Réglage de la date* ■ Afficher l'horloge (non et fermer l'écran/oui et écran tamisé)*
Fond d'écran	■ Utiliser une image comme fond d'écran
Wi-Fi	■ Réseau* ■ Adresse SAID/MAC ■ Icône sans fil (afficher [par défaut]/cachée) ■ Connexion sans fil (marche/arrêt)*
Bruits	■ Minuteries (élevé [par défaut]/moyen/faible/arrêt) ■ Notifications (élevé [par défaut]/moyen/faible/arrêt) ■ Accessoires avec/sans (élevé/moyen [par défaut]/faible/arrêt) ■ Touches (élevé [par défaut]/moyen/faible/arrêt) ■ Sourdine (sons activés [par défaut]/désactivés)

Réglage	Sélections accessibles
Température	■ Température (Fahrenheit [par défaut]/Celsius)
Affichage	■ Luminosité (faible/moyenne/élevée/maximum [par défaut])
Langue	■ Langue (anglais/français)*
Enregistrement de l'accessoire	■ Voir/enregistrer accessoires alimentés
Gérer les favoris	■ Supprimer tous les favoris
Calibrage	■ Instructions ■ Four du haut (0/+10 °F/+20 °F/+30 °F/-10 °F/-20 °F/-30 °F) (0/+6 °C/+12 °C/+18 °C/-6 °C/-12 °C/-18 °C) ■ Four du bas (0/+10 °F/+20 °F/+30 °F/-10 °F/-20 °F/-30 °F) (0/+6 °C/+12 °C/+18 °C/-6 °C/-12 °C/-18 °C)
Mode Sabbath	■ Désactive toutes les fonctions du four, l'éclairage, l'horloge et les messages. Appuyer sur n'importe quelle touche d'annulation pour mettre fin au mode Sabbath.
Cuisson au four Sabbath	■ Instructions ■ Température du four supérieur/simple ■ Minuterie du four supérieur/simple ■ Température four inférieur ■ Minuterie du four inférieur ■ Confirmer (non/oui)
Démonstration	■ Démonstration (arrêt [par défaut]/march)
Renseignements généraux	■ Au sujet de (numéros de modèle/série, version du logiciel, adresse SAID/MAC) ■ Mise à jour (mise à jour du logiciel)
Rétablissement des paramètres d'usine	■ Réinitialiser

* Les paramètres par défaut de ces réglages sont réglés pendant le guide de bienvenue.

UTILISATION AU FOUR

Des odeurs et de la fumée sont normales lorsque le four est utilisé les premières fois et lorsqu'il est très sale.

Lors de l'utilisation du four, les éléments de chauffage ne sont pas actifs, mais fonctionnent par intermittence lors du fonctionnement du four.

IMPORTANT : La santé de certains oiseaux est très sensible aux émanations de fumée. L'exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

Connexion Wi-Fi

AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

Le four comporte une connectivité Wi-Fi intégrée. Pour qu'elle fonctionne, il suffit de la joindre au réseau domestique sans fil. Pour de l'information concernant le réglage de la connectivité, son activation ou sa désactivation, la réception des notifications importantes et pour profiter des caractéristiques offertes, se référer au Guide de démarrage rapide de la connectivité Wi-Fi du four qui est inclus avec l'appareil.

Une fois le processus d'installation terminé pour la connectivité Wi-Fi, l'accès aux caractéristiques donnera une nouvelle liberté à la cuisson. Les caractéristiques offertes peuvent varier selon les mises à jour du microprogramme.

Vue

- Minuteries de cuisson
- Control Lock (verrouillage des commandes)
- Minuteries de cuisine
- État de la sonde
- État de mise en marche à distance

Commande

- Éteindre le four
- Régler la lampe du four
- Verrouillage des commandes du four
- Commandes de mise en marche du four
- Modifier les réglages de cuisson

Notifications à distance

Une fois la connectivité Wi-Fi établie, les notifications d'état peuvent être envoyées par la notification poussée. Les notifications envoyées peuvent être les suivantes :

- Interruptions du programme du four
- Préchauffage terminé
- Minuterie de cuisson terminée
- Changement de température de cuisson
- Progression de la température de préchauffage
- Changement de température de la sonde
- Température de la sonde atteinte
- Mode de cuisson modifiée
- Changement d'état de verrouillage des commandes
- Minuterie de cuisine terminée

- Changement de minuterie de cuisine
- Autonettoyage terminé

REMARQUE : Connexion Wi-Fi et création d'un compte requis. Les fonctions de l'application peuvent changer. Assujetti aux conditions indiquées au www.kitchenaid.com/connect. Des frais de transfert de données peuvent s'appliquer.

Cuisson au four Sabbath

Le mode de cuisson au four Sabbath permet au four de rester sur un réglage de cuisson au four jusqu'à ce qu'on l'éteigne. Un mode de cuisson au four Sabbath minuté peut également être programmé pour garder le four allumé seulement pendant une partie du mode Sabbath.

Lorsque le mode de cuisson au four Sabbath est activé, seules les touches d'annulation fonctionnent. Pour les fours combinés, le four à micro-ondes sera désactivé. Lorsque la porte du four est ouverte ou fermée, la lampe du four ne s'allume ou ne s'éteint pas et les éléments de chauffage ne s'allument ou ne s'éteignent pas immédiatement.

Si une panne de courant se produit lorsque le mode de cuisson au four Sabbath est activé, les fours reviendront au mode de cuisson au four Sabbath (aucun élément chauffant) une fois la panne terminée.

Réglage :

AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

1. Appuyer sur l'icône de réglages.
2. Appuyer sur SABBATH BAKE (cuisson au four Sabbath).
3. Toucher le bouton de four approprié sur l'affichage.
4. Utiliser les touches numériques pour régler la température du four sélectionné autre que la température par défaut affichée.
5. (Facultatif : pour le mode de cuisson au four Sabbath minuté) Utiliser les touches numériques pour régler la minuterie du four sélectionné pour déterminer la durée de fonctionnement (jusqu'à 72 heures).
6. (Sur certains modèles) pour régler l'autre four, appuyer à l'écran sur le bouton de l'autre four.
7. Utiliser les touches numériques pour régler la température du four sélectionné.
8. (Facultatif : pour le mode de cuisson au four Sabbath minuté) Utiliser les touches numériques pour régler la minuterie du four sélectionné pour déterminer la durée de fonctionnement (jusqu'à 72 heures).
9. Passer en revue les réglages de four. Vérifier les réglages du four. Sur les modèles à double four, les deux fours doivent être programmés avant de mettre en marche la cuisson au four Sabbath. Si tout est bon, appuyer sur CONFIRM (confirmer) ou START (mise en marche), puis YES (oui).
10. Pour modifier la température pendant la cuisson au four Sabbath, appuyer sur le bouton -25° (-5°) ou +25° (+5°) du four approprié pour modifier la température de 25 °F (5 °C). Il n'y aura aucune différence à l'affichage.

Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte ou qu'on a appuyé sur la touche CANCEL (annuler), les éléments chauffants s'éteignent automatiquement. Le four passent de la cuisson au four Sabbath au mode Sabbath, les autres fonctions (lampes, horloges et messageries) sont désactivées. Appuyer de nouveau sur CANCEL (annuler) pour mettre fin au mode Sabbath.

REMARQUE : Le four peut être placé en mode Sabbat sans qu'un programme de cuisson soit utilisé. Voir la section "Réglages" pour plus de renseignements.

Papier d'aluminium

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.

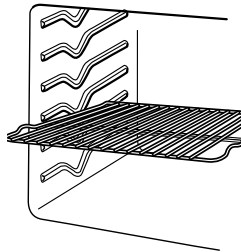
Grilles du four

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.

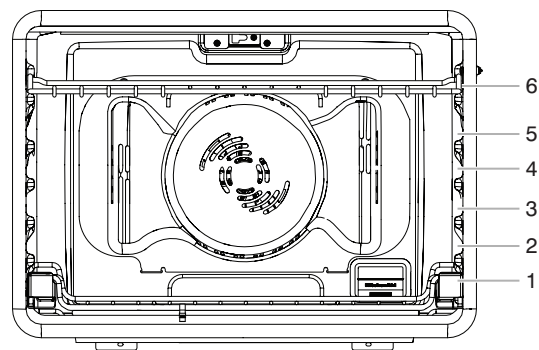
Pour déplacer une grille, la tirer jusqu'à la butée d'arrêt, soulever le rebord avant et la tirer pour la sortir du four. Se servir de l'illustration et du tableau suivants comme guide.



REMARQUE : La grille déployante coulissante SatinGlide™ pour accessoires de four intelligent peut être insérée et enlevée de la même façon qu'une grille ordinaire, il faut cependant un peu plus de force.

Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four

Positions de grille – Four supérieur et inférieur



Cuisson au gril

Aliment	Position de grille
Pour la plupart des cuissons au gril	6

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 1^{er} côté pendant environ 3 minutes. La cuisson du deuxième côté devrait prendre entre 3 et 4 minutes. Une légère fumée peut se dégager durant la cuisson au gril.

Cuisson traditionnelle

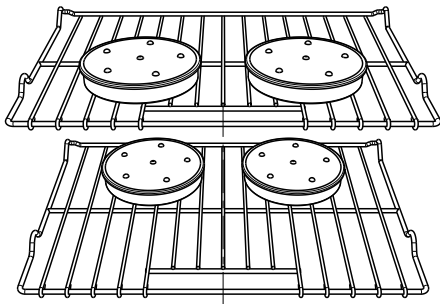
Aliment	Position de grille
Gros rôtis, dindes, gâteaux des anges et gâteaux Bundt, pains éclairs, tartes	1 ou 2
Pains à la levure, mets en sauce, viande et volaille	2
Biscuits, muffins et gâteaux	2 ou 3 pour une cuisson au four sur une seule grille ; 2 et 5 pour une cuisson au four sur plusieurs grilles

Cuisson par convection

Réglage du four	Nombre de grilles utilisées	Position de la grille
Cuisson au four avec préchauffage rapide	1	3
Cuisson au four par convection avec préchauffage rapide	1	3
Cuisson au four par convection	1	1, 2 ou 3
Cuisson au four par convection	2	2 et 5
Cuisson au four par convection	3	1, 3 et 5
Rôtissage par convection	1	1 ou 2
Cuisson au gril par convection	1	4, 5 ou 6

Cuisson au four de gâteaux sur 2 grilles

Pour des résultats optimaux lors de la cuisson au four de gâteaux sur 2 grilles, utiliser la fonction cuisson au four et les grilles plates en positions 2 et 5. Placer les gâteaux sur les grilles comme indiqué. Prévoir un espace d'au moins 2 po 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 2 grilles, utiliser la fonction cuisson au four par convection et placer les grilles plates en positions 2 et 5.

Ustensiles de cuisson

L'air chaud doit pouvoir circuler autour de l'aliment pour le cuire uniformément. Pour de meilleurs résultats, laisser un espace de 2 po (5 cm) entre les ustensiles de cuisson et les parois du four. Utiliser le tableau suivant comme guide.

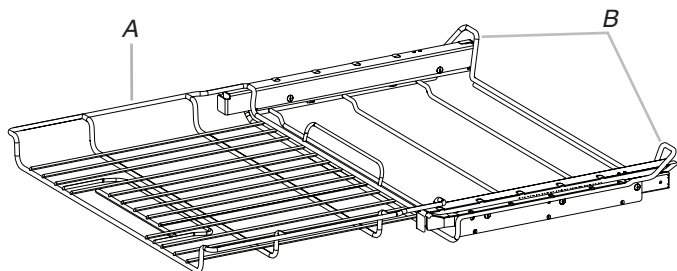
Nombre d'ustensiles	Position sur la grille
1	Centre de la grille
2	Côte à côte ou légèrement décalés
3 ou 4	Voir les illustrations de position de grille dans cette section pour connaître le positionnement recommandé pour les plats.

Grille déployante coulissante SatinGlide™

La grille coulissante déployante SatinGlide™ offre un accès facile à l'utilisateur pour le positionnement et le retrait des aliments. Elle peut être utilisée aux positions de grille 1 à 6.

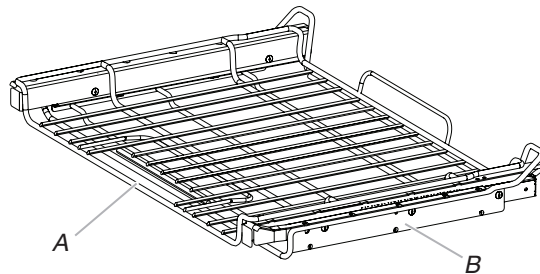
La grille déployante coulissante SatinGlide™ pour accessoires de four intelligent possède une courbe qui permet de supporter les accessoires alimentés et offre un accès facile pour insérer et retirer des aliments dans le four ou sur l'accessoire alimenté. Elle peut être utilisée à la position de grille 1.

Position déployée



A. Grille déployante coulissante SatinGlide™ pour accessoires de four intelligent
B. Support coulissant

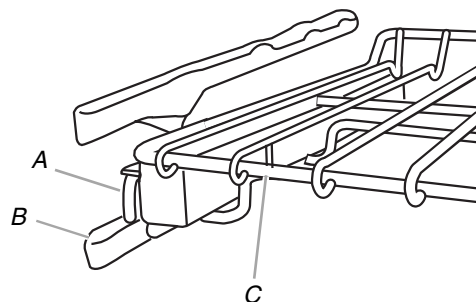
Position rétractée et emboîtée



A. Grille déployante coulissante SatinGlide™ pour accessoires de four intelligent
B. Support coulissant

Enlever la grille coulissante déployante SatinGlide™ :

1. Retirer tous les objets de la grille coulissante déployante avant d'enlever la grille.
2. Enfoncer la grille complètement en la faisant glisser jusqu'à ce qu'elle soit rétractée et emboîtée sur le support coulissant.
3. À 2 mains, soulever l'avant de la grille et pousser le support coulissant vers la paroi arrière du four jusqu'à ce qu'il repose sur les rails pour grille. L'avant de la grille et du support coulissant doivent se trouver plus haut que l'arrière.



A. Support coulissant
B. Rail pour grille
C. Grille déployante SatinGlide™

4. Retirer la grille et le support coulissant.

Remplacer la grille coulissante déployante SatinGlide™ :

1. À 2 mains, saisir l'avant de la grille rétractée et du support coulissant. Placer la grille rétractée et le support coulissant sur le rail pour grille.
2. À 2 mains, soulever l'avant de la grille et du support coulissant en même temps.
3. Pousser lentement la grille et le support coulissant vers l'arrière du four jusqu'à ce que l'arrière de la grille chevauche l'extrémité du rail pour grille.

Pour éviter d'endommager les supports coulissants, ne pas placer plus de 25 lb (11,4 kg) sur la grille déployante coulissante SatinGlide™ ou 35 lb (15,9 kg) sur la grille coulissante pour accessoires alimentés.

Ne pas nettoyer la grille coulissante déployante SatinGlide™ au lave-vaisselle. Ceci pourrait enlever le lubrifiant de la grille et nuire à ses facultés de glissement.

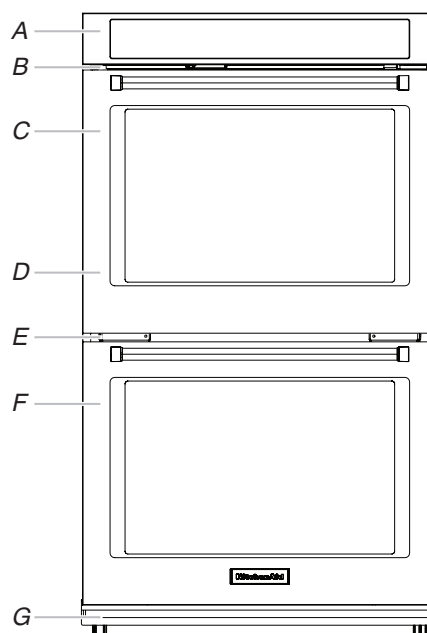
Voir la section "Nettoyage général" pour plus de renseignements.

Ustensiles de cuisson

Le matériau des ustensiles de cuisson affecte les résultats de cuisson. Suivre les recommandations du fabricant et utiliser le format d'ustensiles recommandé dans la recette. Utiliser le tableau suivant comme guide.

Ustensiles de cuisson/résultats	Recommandations
Aluminium légèrement coloré ■ Croûtes légèrement dorées ■ Brunissage uniforme	■ Utiliser la température et la durée recommandées dans la recette.
Aluminium foncé et autres ustensiles de cuisson avec fini foncé, terne ou antiadhésif ■ Croûtes brunes, croustillantes	■ Peut nécessiter de réduire légèrement les températures de cuisson au four. ■ Utiliser la durée de cuisson suggérée. ■ Pour les tartes, les pains et les mets en sauce, utiliser la température et la durée recommandées dans la recette. ■ Placer la grille au centre du four.
Tôles à biscuits ou moules à cuisson à isolation thermique ■ Brunissage faible ou non existant à la base	■ Suivre les recommandations de positionnement de grille dans la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson". ■ Peut nécessiter d'augmenter la durée de cuisson.
Acier inoxydable ■ Croûtes légèrement dorées ■ Brunissage irrégulier	■ Peut nécessiter d'augmenter la durée de cuisson.
Grès/pierre de cuisson ■ Croûtes croustillantes	■ Suivre les instructions du fabricant.
Plats en verre, vitrocéramique ou céramique ■ Croûtes brunes, croustillantes	■ Peut nécessiter de réduire légèrement les températures de cuisson au four.

Évents du four



Four simple et double

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

Four double

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

Les événements 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 événements nuit à la circulation adéquate de l'air et affecte les résultats de cuisson, de nettoyage et de refroidissement.

Préchauffage et température du four

Préchauffage

Au début d'un programme de cuisson au four ou de cuisson au four avec convection, le four commence par un préchauffage une fois la touche Start (mise en marche) enfoncée. Le four atteint 350 °F (177 °C) en 12 à 17 minutes environ lorsque toutes les grilles fournies avec le four sont à l'intérieur de la cavité du four. Pour atteindre une température plus élevée, le préchauffage est plus long. Les facteurs qui peuvent influencer la durée de préchauffage incluent la température ambiante, la température du four et le nombre de grilles installées. Pour réduire la durée de préchauffage, on peut retirer les grilles inutilisées avant de préchauffer le four. Le programme de préchauffage augmente rapidement la température du four. La température réelle du four dépasse alors la température programmée, pour compenser la chaleur perdue à l'ouverture du four pour y introduire le plat à cuire. Ainsi, le four entame la cuisson à la température correcte après y avoir placé le plat. Placer les aliments au four lorsque le signal sonore de préchauffage retentit. Ne pas ouvrir la porte du four pendant le préchauffage tant que le signal sonore n'a pas retenti.

Température du four

En cours d'utilisation, les éléments chauffants du four s'allument et s'éteignent par intermittence pour maintenir une température constante. Ils peuvent chauffer ou refroidir légèrement à tout moment du fait de ce fonctionnement intermittent. L'ouverture de la porte du four en cours d'utilisation laisse échapper l'air chaud et refroidit le four, ce qui peut modifier la durée nécessaire et le résultat de la cuisson. Pour suivre l'avancement de la cuisson, il est conseillé d'utiliser l'éclairage du four.

Cuisson et rôtissage au four

IMPORTANT : Le ventilateur de convection et l'élément de convection peuvent se mettre en marche durant la fonction de cuisson au four pour améliorer la performance et la distribution de chaleur.

Durant la cuisson au four ou le rôtissage, les éléments de cuisson au four et de cuisson au gril s'allument et s'éteignent par intermittence afin de maintenir la température du four.

Si la porte du four est ouverte pendant la cuisson au four ou le rôtissage, les éléments chauffants (cuisson au four au gril) s'éteindront environ 30 secondes après l'ouverture de la porte. Ils se mettront de nouveau en marche environ 30 secondes après la fermeture de la porte.

Cuisson au gril

La cuisson au gril utilise la chaleur radiante directe pour cuire les aliments.

L'élément s'allume et s'éteint par intermittence pour maintenir la température du four.

IMPORTANT : Fermer la porte pour une température de cuisson au gril adéquate.

Si la porte du four est ouverte pendant la cuisson au gril, l'élément de cuisson au gril s'éteint au bout d'environ 30 secondes. Lorsque la porte du four est refermée, les éléments sont réactivés environ 30 secondes plus tard.

- Pour de meilleurs résultats, utiliser une lèchefrite et une grille. La grille est conçue pour laisser s'écouler les jus et aider à éviter les éclaboussures et la fumée.
Il est possible de commander un ensemble de lèchefrite. Voir la section "Accessoires" pour commander.
- Pour que l'écoulement puisse se faire correctement, ne pas recouvrir la grille de papier d'aluminium. Le fond de la lèchefrite peut être garni de papier d'aluminium pour en faciliter le nettoyage.
- Enlever l'excès de graisse pour réduire les éclaboussures. Entailler le gras résiduel sur les côtés pour éviter que la viande ne se recroqueville.
- Sortir la grille jusqu'à la butée d'arrêt avant de tourner ou d'enlever les aliments. Utiliser une pince pour tourner les aliments et éviter la perte de jus. Il est possible qu'il ne soit pas nécessaire de tourner les coupes très minces de poisson, de volaille ou de viande.
- Après la cuisson au gril, sortir la lèchefrite du four en même temps que l'aliment. Les jus de cuisson cuiront sur la lèchefrite si on la laisse dans le four encore chaud et rendront le nettoyage plus difficile.

Options d'aide-cuisinier

L'aide-cuisinier est une option de cuisson automatique qui vous propose d'explorer les nombreuses possibilités du four, ce qui inclut les accessoires, la cuisson par convection et la cuisson par détection à l'aide de la sonde. Lorsque cette option est utilisée avec un accessoire, elle commande automatiquement le système du four pour les aliments couramment préparés, ce qui comprend une grande sélection de biftecks et de côtelettes, de volailles et de poissons et d'aliments comme des pizzas et des légumes.

Lors de la première sélection d'un mode de cuisson avec l'aide-cuisinier, l'option d'aide-cuisinier optimisera automatiquement la minuterie et la température de la recette pour procurer le résultat désiré.

Pour saisir manuellement la minuterie et la température, appuyer sur COOK'S ASSISTANT (aide-cuisinier), puis sélectionner Manual (manuel). Le four ne modifiera pas la minuterie ou la température et passera au mode de cuisson manuel pour tous les modes de cuisson.

Pour revenir aux conversions de l'option d'aide-cuisinier, appuyer sur COOK'S ASSISTANT OPTIONS (options de l'aide-cuisinier), puis sur Auto. Le four modifiera automatiquement la minuterie ou la température pour fournir les meilleurs résultats de cuisson et utilisera par défaut l'option d'aide-cuisinier avec tous les modes de cuisson pouvant utiliser cette fonction.

Convection

Dans un four à convection, l'air chaud déplacé par ventilateur distribue la chaleur d'une manière plus uniforme. Ce déplacement de l'air chaud aide à maintenir une température uniforme dans tout le four, permettant ainsi de cuire les aliments plus uniformément tout en conservant leur humidité naturelle à l'intérieur.

Durant la cuisson ou le rôtissage par convection, les éléments de cuisson au four, cuisson au gril et convection s'allument et s'éteignent par intermittence tandis que le ventilateur fait circuler l'air chaud. Durant la cuisson au gril par convection, les éléments de cuisson au gril et de convection s'allument et s'éteignent par intermittence.

Si la porte du four est ouverte durant la cuisson par convection, le ventilateur s'éteint immédiatement. Il s'allume à nouveau lorsque la porte du four est fermée.

Les modes de cuisson par convection tirent profit de l'option d'aide-cuisinier. Consulter la section "Mode d'aide-cuisinier" pour obtenir plus d'informations. Si le four est réglé manuellement, on peut cuire la plupart des aliments au mode de cuisson au four par convection en baissant la température de cuisson de 25 °F (14 °C). La durée de cuisson peut être considérablement réduite lorsqu'on utilise le rôtissage par convection, surtout pour les grosses dindes et les rôtis.

- Il est important de ne pas couvrir les aliments avec des couvercles ou du papier d'aluminium de telle sorte que la surface reste exposée au déplacement de l'air, permettant ainsi le brunissage et le croustillant.
- Éviter au maximum la perte de chaleur en ouvrant la porte du four seulement lorsque c'est nécessaire. Pour suivre l'avancement de la cuisson, il est conseillé d'utiliser l'éclairage du four.
- Choisir des tôles à biscuits sans bords et des plats de rôtissage à contour plus bas pour permettre à l'air de circuler librement autour de l'aliment.
- Vérifier la cuisson des produits de boulangerie quelques minutes avant le temps de cuisson minimal, avec un cure-dents par exemple.
- Utiliser un thermomètre à viande ou la sonde pour déterminer le degré de cuisson des viandes et de la volaille. Vérifier la température du porc et de la volaille à 2 ou 3 endroits.

Levée du pain

La levée du pain prépare la pâte pour la cuisson en activant la levure. Sauf indication contraire de la recette, il est recommandé de procéder à une double levée.

Faire lever

Avant la première levée de pain, placer la pâte dans un saladier légèrement graissé et couvrir sans serrer avec du papier ciré ou de la pellicule plastique recouverte de graisse végétale. Placer sur la grille 2. Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson" pour le diagramme. Fermer la porte.

1. Appuyer sur l'icône d'accueil. Sélectionner le four souhaité.
2. Appuyer sur PROOF (faire lever).
3. La température est réglée à 100 °F (°C). La minuterie de cuisson peut être utilisée, si désirée.
4. Appuyer sur START (mise en marche).

Laisser la pâte lever jusqu'à ce qu'elle ait presque doublé de volume, puis vérifier au bout de 20 à 25 minutes. La durée de levée du pain peut varier en fonction du type de pâte et de la quantité.

5. Appuyer sur la touche CANCEL (annulation) du four sélectionné une fois la levée du pain terminée.

Avant la seconde levée, mettre la pâte en forme, la placer sur la ou les plaques de cuisson et couvrir partiellement. Reprendre le même placement et suivre les étapes de commande mentionnées ci-dessus. Avant la cuisson au four, retirer le papier ciré ou la pellicule plastique.

Sonde

La sonde mesure précisément la température interne de la viande, de la volaille et des mets en sauce liquides et doit être utilisée pour déterminer le degré de cuisson de la viande et de la volaille.

Toujours débrancher et retirer la sonde du four lorsqu'on retire les aliments.

Les modes de cuisson avec sonde tirent profit de l'option d'aide-cuisinier. Consulter la section "Mode d'aide-cuisinier" pour obtenir plus d'informations.

Utiliser l'aide-cuisinier pour la cuisson avec sonde :

Avant de l'utiliser, insérer la sonde dans l'aliment. Pour les viandes, l'extrémité de la sonde doit se trouver au centre de la partie la plus épaisse de la viande et non dans le gras ou au contact d'un os. Placer les aliments dans le four et connecter la sonde à la prise. Maintenir la sonde aussi loin que possible de la source de chaleur. Fermer la porte du four.

1. Le four vous demandera si la sonde sera utilisée. Appuyer sur YES (oui) et passer à l'étape 2. Pour régler le programme avant de fixer la sonde, appuyer sur l'icône d'accueil, sélectionner le four souhaité, puis appuyer sur PROBE (SONDE).
2. Si Auto n'est pas déjà affiché, appuyer sur MANUAL (manuel) pour afficher l'option d'aide-cuisinier, puis sur Auto.
3. Sélectionner la catégorie d'aliments désirée.
4. Appuyer sur DONENESS (cuisson) ou CUT OF MEAT (coupe de viande, puis sélectionner le type d'aliment.
5. Appuyer sur TEMPERATURE (température) pour modifier la température du four.
6. Appuyer sur WHEN TIMER ENDS (une fois la minuterie expirée) et sélectionner l'action que doit prendre le four à la fin de la cuisson.

■ **Arrêt (par défaut) :** Le four s'éteint lorsque le temps de cuisson expire.

■ **Maintien au chaud :** La température du four passe à 170 °F (77 °C) une fois la minuterie de cuisson expirée.

7. Appuyer sur START (mise en marche).

Lorsque la température de sonde est atteinte, l'action une fois la minuterie expirée s'amorce.

8. Appuyer sur la touche CANCEL (annulation) du four sélectionné ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage ou arrêter les signaux sonores de rappel.
9. Toujours débrancher et retirer la sonde du four lorsqu'on retire les aliments. Le symbole de température de la sonde restera allumé jusqu'à ce que la sonde soit débranchée.

Utilisation de la cuisson par sonde :

Avant de l'utiliser, insérer la sonde dans l'aliment. Pour les viandes, l'extrémité de la sonde doit se trouver au centre de la partie la plus épaisse de la viande et non dans le gras ou au contact d'un os. Placer les aliments dans le four et connecter la sonde à la prise. Maintenir la sonde aussi loin que possible de la source de chaleur. Fermer la porte du four.

REMARQUE : On doit insérer la sonde dans l'aliment avant de sélectionner le mode souhaité.

1. Le four vous demandera si la sonde sera utilisée. Appuyer sur YES (oui) et passer à l'étape 2. Pour régler le programme avant de fixer la sonde, appuyer sur l'icône d'accueil, sélectionner le four souhaité, puis appuyer sur PROBE (SONDE).
2. Si Manual (manuel) n'est pas déjà affiché, appuyer sur AUTO et sélectionner Manual (manuel).
3. Appuyer sur PROBE TEMP (température de la sonde) permet de régler la température pour la sonde.
4. Appuyer sur MODE SELECTION (sélection du mode), puis choisir entre Bake (cuisson au four), Convection Bake (cuisson au four par convection), Convection Roast (rôtissage par convection) ou Grill (gril).

■ **Cuisson au four :** Lancer un programme de cuisson au four ordinaire jusqu'à ce que les aliments atteignent la température cible.

■ **Cuisson au four par convection :** Lancer un programme de cuisson au four par convection jusqu'à ce que les aliments atteignent la température cible.

■ **Rôtissage par convection :** Lancer un programme de rôtissage par convection jusqu'à ce que les aliments atteignent la température cible (programme par excellence pour les grosses pièces de viande ou les poulets entiers).

■ **Gril :** Lancer un programme de cuisson au gril en utilisant le gril alimenté jusqu'à ce que les aliments atteignent la température cible.

5. Appuyer sur TEMPERATURE (température) pour modifier la température du four.
6. Appuyer sur WHEN TIMER ENDS (une fois la minuterie expirée) et sélectionner l'action que doit prendre le four à la fin de la cuisson.

■ **Arrêt (par défaut) :** Le four s'éteint lorsque le temps de cuisson expire.

■ **Maintien au chaud :** La température du four passe à 170 °F (77 °C) une fois la minuterie de cuisson expirée.

7. Appuyer sur START (mise en marche).

Lorsque la température de sonde est atteinte, l'action une fois la minuterie expirée s'amorce.

8. Appuyer sur la touche CANCEL (annulation) du four sélectionné ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage ou arrêter les signaux sonores de rappel.
9. Toujours débrancher et retirer la sonde du four lorsqu'on retire les aliments. Le symbole de température de la sonde restera allumé jusqu'à ce que la sonde soit débranchée.

Mode guide de recettes

Le mode guide de recettes est conçu pour guider et stimuler votre inspiration culinaire. Il propose une variété de recettes qui marchent bien avec les accessoires alimentés et permet d'optimiser les réglages du four pour obtenir des résultats parfaits. Chaque recette propose une marche à suivre pour la préparation et la cuisson des aliments. D'autres recettes peuvent être ajoutées grâce aux mises à jour du logiciel ou à l'achat des accessoires alimentés optionnels.

Suivre les conseils du mode guide de recettes peut éliminer les approximations lors de l'utilisation de nouvelles recettes.

Cuiseur-vapeur électrique pour four intelligent

Les accessoires alimentés sont conçus pour créer de nouvelles façons d'utiliser le four. Consulter la section "Mode d'aide-cuisinier" pour obtenir plus d'informations. Chaque accessoire peut être utilisé avec la grille déployante coulissante SatinGlide™ pour accessoires de four intelligent et branché dans la prise à l'arrière du four. Consulter le guide d'utilisation de l'accessoire alimenté pour four intelligent pour obtenir plus d'informations sur l'outil.

Recettes favorites

Tous les modes de cuisson personnalisée peuvent être mis en marche comme favori en sélectionnant Favorite (favoris) dans le menu de réglage des fonctions. Le four vous demandera de créer un nom pour les réglages. Les favoris préférés seront affichés au menu d'accueil. Pour utiliser un favori, sélectionner le favori souhaité, puis appuyer sur START (marche).

Pour supprimer un favori préféré, sélectionner le favori, puis toucher FAVORITE (favoris). Le four vous demandera si le favori doit être supprimé. Appuyer sur YES (oui) pour retirer l'étoile. Ce favori préféré ne sera plus affiché au menu d'accueil.

Temps de cuisson

AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

Le temps de cuisson permet de régler une minuterie de cuisson, puis automatiquement arrêter le four ou maintenir la température du four. La fonction de délai de la durée de cuisson permet d'allumer le four à une certaine heure de la journée, d'effectuer une cuisson pendant une durée déterminée ou d'éteindre le four automatiquement. La mise en marche différée ne doit pas être utilisée pour les aliments tels que pains et gâteaux, car ils risquent de ne pas bien cuire.

Réglage d'une durée de cuisson

1. Sélectionner une fonction de cuisson.
Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que celle qui est affichée.
La cuisson minutée peut également être utilisée avec la fonction de levée du pain, mais la température n'est pas modifiable.
2. Appuyer sur "-- :--".
3. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson. Choisir entre HR :MIN ou MIN :SEC.

4. Appuyer sur WHEN TIMER ENDS (une fois la minuterie expirée) et sélectionner l'action que doit prendre le four à la fin de la cuisson.

- **Maintenir la température** : La température du four reste au point réglé une fois la minuterie expirée.
- **Désactivation** : Le four s'éteint lorsque le temps de cuisson expire.
- **Maintien au chaud** : La température du four passe à 170 °F (77 °C) une fois la minuterie de cuisson expirée.

5. Appuyer sur START (mise en marche).

Le compte à rebours de la durée de cuisson apparaîtra sur l'afficheur. La minuterie ne commence pas avant que le préchauffage soit terminé. Les heures de mise en marche et d'arrêt seront affichées sur le fil d'actualité du four, une fois que ce dernier aura terminé son préchauffage.

Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, l'action Une fois la minuterie expirée s'amorce.

6. Appuyer sur la touche CANCEL (annulation) du four sélectionné ou ouvrir la porte et refermer pour effacer l'affichage ou arrêter les signaux sonores de rappel.

Réglage d'une durée de cuisson différée

Avant le réglage, s'assurer que l'horloge est réglée à l'heure exacte. Voir la section "Réglages".

1. Sélectionner une fonction de cuisson. La durée de cuisson différée ne peut être utilisée avec les accessoires alimentés ou la fonction de maintien au chaud.

Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que celle qui est affichée.

La cuisson minutée peut également être utilisée avec la fonction de levée du pain, mais la température n'est pas modifiable.

2. Appuyer sur "-- :--".
3. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson. Choisir entre HR :MIN ou MIN :SEC.
4. Appuyer sur WHEN TIMER ENDS (une fois la minuterie expirée) et sélectionner l'action que doit prendre le four à la fin de la cuisson.

- **Maintenir la température** : La température du four reste au point réglé une fois la minuterie expirée.
- **Arrêt (par défaut)** : Le four s'éteint lorsque le temps de cuisson expire.
- **Maintien au chaud** : La température du four passe à 170 °F (77 °C) une fois la minuterie de cuisson expirée.

5. Appuyer sur DELAY START (mise en marche différée) et régler l'heure à laquelle le four doit se mettre en marche. Appuyer sur SUMMARY (sommaire) pour afficher les heures de mise en marche et d'arrêt du four.

6. Appuyer sur START (mise en marche).

Le fil d'actualité apparaît à l'écran et le four commence le préchauffage au moment approprié. Le compte à rebours de la durée de cuisson apparaîtra sur l'afficheur. La minuterie ne commence pas avant que le préchauffage soit terminé. Les heures de mise en marche et d'arrêt seront affichées sur le fil d'actualité du four, une fois que ce dernier aura terminé son préchauffage.

Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, l'action Une fois la minuterie expirée s'amorce.

7. Appuyer sur la touche CANCEL (annulation) du four sélectionné ou ouvrir la porte et refermer pour effacer l'affichage ou arrêter les signaux sonores de rappel.

ENTRETIEN DU FOUR

Programme d'autonettoyage

AVERTISSEMENT



Risque de brûlures

Ne pas toucher le four au cours du programme d'autonettoyage.

Garder les enfants loin du four au cours du programme d'autonettoyage.

Le non-respect de ces instructions peut causer des brûlures.

IMPORTANT : La santé de certains oiseaux est très sensible aux émanations qui surviennent durant le programme d'autonettoyage. L'exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

Procéder à l'autonettoyage du four avant qu'il ne devienne très sale. Les saletés intenses nécessitent un nettoyage plus long et dégagent plus de fumée.

Veiller à ce que la cuisine soit bien aérée pendant le programme d'autonettoyage afin d'aider à éliminer la chaleur, les odeurs et la fumée.

Ne pas obstruer le ou les événements du four durant le programme d'autonettoyage. L'air doit pouvoir circuler librement. Voir la section "Événements du four".

Ne pas nettoyer, frotter, endommager ou déplacer le joint d'étanchéité de la porte du four. Le joint de la porte est essentiel pour une bonne étanchéité.

Préparation du four :

- Sortir du four l'accessoire alimenté, la lèchefrite, la grille et les ustensiles de cuisson au four et, sur certains modèles, la sonde.
- Sortir les grilles du four pour les garder brillantes et pour qu'elles glissent facilement. Voir la section "Nettoyage général" pour plus de renseignements.
- Enlever tout papier d'aluminium du four ; celui-ci risquerait de brûler ou de fondre et d'endommager le four.
- Nettoyer manuellement l'intérieur de la porte et une zone de 1 1/2 po (3,8 cm) sur le pourtour du cadre de la cavité du four, en prenant soin de ne pas déplacer ni plier le joint d'étanchéité. Cette zone ne chauffe pas assez au cours du programme d'autonettoyage à haute température pour pouvoir éliminer la saleté. Ne pas laisser d'eau, de nettoyant, etc. pénétrer dans les fentes du cadre de la porte. Nettoyer avec un chiffon humide.
- Essuyer toute saleté décollée afin de réduire la fumée et d'éviter les dommages. À des températures élevées, les aliments réagissent avec la porcelaine. Cette réaction peut causer des taches, des attaques, des piqûres ou de légères taches blanches. Ceci est normal et n'affecte pas la performance de cuisson.

Comment fonctionne le programme

IMPORTANT : Le chauffage et le refroidissement de la porcelaine sur l'acier dans le four peuvent causer une décoloration, une perte de lustre, des fissures minuscules et des craquements.

Le programme d'autonettoyage utilise des températures très élevées, brûlant les saletés pour les réduire en cendre.

Utiliser le tableau ci-dessous comme guide pour déterminer le niveau de nettoyage désiré.

Niveau de nettoyage	Temps total de nettoyage (comprend une période de refroidissement de 30 minutes)
Léger	4 heures
Normal	5 heures
Très sale	6 heures

Lorsque le four a complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide. Afin d'éviter de briser le verre, ne pas appliquer de chiffon humide et froid sur la partie interne du hublot de la porte avant qu'il n'ait complètement refroidi.

Les lampes du four ne fonctionnent pas durant le programme d'autonettoyage.

Sur les modèles à double four, seul un four à la fois peut effectuer un autonettoyage. Lorsqu'un four effectue un programme d'autonettoyage, l'autre four ne peut pas être réglé ni allumé.

REMARQUE : Le four possède un moteur de ventilateur de refroidissement à 2 vitesses. Pendant l'autonettoyage, les ventilateurs fonctionneront à la vitesse la plus élevée pour augmenter le flux d'air et faciliter l'évacuation de l'air chaud par les événements du four. Une augmentation du bruit peut être constatée pendant et après le programme d'autonettoyage jusqu'au refroidissement du four.

Démarrage l'autonettoyage

Avant l'autonettoyage, s'assurer que la porte est complètement fermée sinon elle ne se verrouillera pas et le programme ne commencera pas.

1. Appuyer sur SELF CLEAN (autonettoyage). Sélectionner le four à nettoyer.
2. Appuyer sur SOIL LEVEL (niveau de saleté). Entrer la durée du nettoyage.
3. Appuyer sur START (mise en marche).
Le four verrouillera la porte. Ouvrir la porte à ce moment annulera le programme d'autonettoyage. L'heure de mise en marche et d'arrêt apparaît sur l'affichage du four.
L'heure d'arrêt comprend une période de refroidissement une fois l'autonettoyage terminé.
La porte ne se déverrouille pas tant que le four n'a pas refroidi.
4. Appuyer sur la touche CANCEL (annulation) du four sélectionné ou ouvrir la porte et refermer pour effacer l'affichage ou arrêter les signaux sonores de rappel.

Arrêter le programme d'autonettoyage à tout moment :

Appuyer sur la touche CANCEL (annulation) correspondant au four approprié. Si la température du four est trop élevée, la porte reste verrouillée. Elle ne se déverrouille pas tant que le four n'a pas refroidi.

Nettoyage général

IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont désactivées et que le four est froid. Toujours suivre les instructions figurant sur les étiquettes des produits de nettoyage.

L'usage de savon, d'eau et d'un chiffon doux ou d'une éponge est suggéré en priorité, sauf indication contraire.

ACIER INOXYDABLE ET ACIER INOXYDABLE NOIR (sur certains modèles)

Afin d'éviter d'endommager les surfaces en acier inoxydable ou en acier inoxydable noir, ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, de nettoyeurs abrasifs, de crème à polir pour table de cuisson, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rêches ou d'essuie-tout abrasifs.

Méthode de nettoyage :

Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.

- Nettoyeur pour acier inoxydable affresh® – numéro de pièce W10355016 (vendu séparément) ou chiffons pour acier inoxydable affresh® – numéro de pièce W10355049 (vendu séparément) :
Voir la section "Accessoires" pour commander.

EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

Méthode de nettoyage :

- Nettoyeur à vitre et chiffon doux ou éponge :
Appliquer le nettoyeur à vitre sur un chiffon doux ou une éponge et non directement sur le tableau.
- Nettoyeur affresh® pour cuisine et appareils ménagers – numéro de pièce W10355010 (vendu séparément) :
Voir la section "Accessoires" pour commander.

REMARQUE : Pour nettoyer le creux, la porte du four doit d'abord être enlevée. Voir la section "Porte du four".

INTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

Méthode de nettoyage :

- Programme d'autonettoyage :
Pour un nettoyage optimal de la porte, essuyer tout dépôt avec une éponge humide avant de lancer le programme.

TABLEAU DE COMMANDE

Afin d'éviter d'endommager le tableau de commande, ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rêches ou d'essuie-tout abrasifs.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyeur à vitre et chiffon doux ou éponge :
Appliquer le nettoyeur à vitre sur un chiffon doux ou une éponge et non directement sur le tableau.
- Nettoyeur affresh® pour cuisine et appareils ménagers – numéro de pièce W10355010 (vendu séparément) :
Voir la section "Accessoires" pour commander.

CAVITÉ DU FOUR

Ne pas utiliser de nettoyeurs à four.

Les éclaboussures alimentaires doivent être nettoyées lorsque le four a refroidi. À des températures élevées, les aliments réagissent avec la porcelaine. Cette réaction peut causer des taches, des attaques, des piqûres ou de légères taches blanches.

Méthode de nettoyage :

- Programme d'autonettoyage :
Voir d'abord la section "Programme d'autonettoyage".
Sortir les grilles sinon elles se décolorent et glisseront plus difficilement. Le cas échéant, une légère couche d'huile végétale appliquée sur les glissières facilitera le glissement des grilles.

GRILLES DU FOUR

Méthode de nettoyage :

- Tampon en laine d'acier

ACCESSOIRES ALIMENTÉS

Afin d'éviter d'endommager la surface antiadhésive, ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rêches ou d'essuie-tout abrasifs. Les éclaboussures alimentaires doivent être nettoyées une fois l'accessoire alimenté refroidi.

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

Ne pas plonger l'élément chauffant dans l'eau ou le placer au lave-vaisselle.

Le non-respect de cette instruction peut causer un décès ou un choc électrique.

Ne pas immerger ou laisser tremper l'élément chauffant.

Méthode de nettoyage :

- Savon, eau et chiffon doux ou éponge :
Essuyer l'élément chauffant lorsqu'il est froid. Tous les accessoires peuvent être nettoyés à l'aide d'une eau chaude savonneuse et d'un chiffon doux ou d'une éponge.
- Lave-vaisselle :
Le plateau inférieur, l'accessoire de gril, la pierre de cuisson et le cuiseur-vapeur peuvent être lavés au lave-vaisselle.
- Nettoyeur pour table de cuisson affresh® :
Les taches tenaces de la pierre de cuisson peuvent être nettoyées à l'aide de bicarbonate de soude et d'une éponge douce et robuste. Frotter la crème sur la surface avec un essuie-tout ou un linge doux humide. Continuer de frotter jusqu'à ce que la pellicule blanche disparaisse.

Consulter le guide d'utilisation de l'accessoire alimenté pour four intelligent pour obtenir des instructions détaillées.

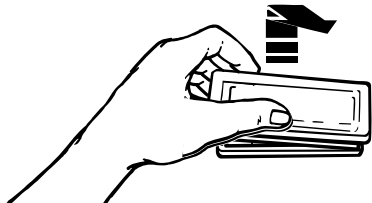
Lampes du four

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 de lampe appropriée pour allumer et éteindre la lampe du four.

Replacer :

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

1. Déconnecter la source de courant électrique.
2. Ôter le couvercle en verre de la lampe en saisissant le bord avant et en tirant pour l'écarter 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 d'endommager ou de réduire la longévité de l'ampoule neuve, ne pas toucher l'ampoule avec les doigts nus.
5. Réinstaller le couvercle de l'ampoule en l'emboîtant dans la paroi.
6. Rétablir l'alimentation électrique.

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

Porte du four

IMPORTANT :

Pour éviter de briser la vitre de la porte du four :

- Ne pas fermer la porte du four si les grilles ne sont pas complètement insérées dans la cavité du four ou lorsque les ustensiles de cuisson dépassent à l'avant d'une grille du four.
- Ne pas entreposer d'objets sur la vitre de la porte du four.
- Ne pas frapper la vitre avec des ustensiles de cuisson ou d'autres objets.
- Ne pas essuyer les vitres avant que le four n'ait complètement refroidi.

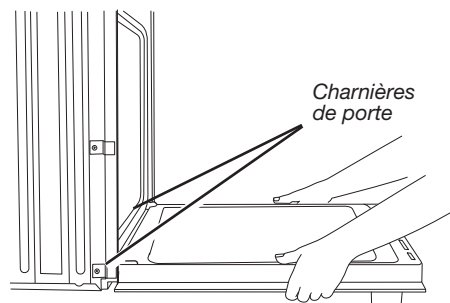
Il n'est pas suggéré d'enlever la porte du four dans le cadre d'une utilisation normale. Toutefois, s'il est nécessaire de l'enlever, s'assurer que le four est éteint et froid. Ensuite, suivre les instructions ci-dessous. La porte du four est lourde.

Pour enlever :

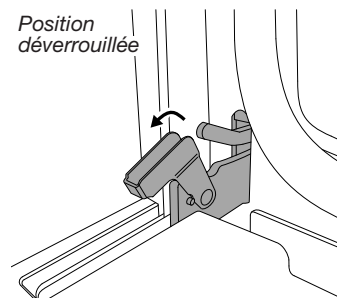
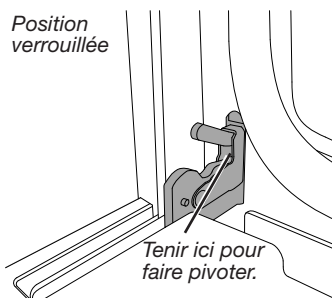
IMPORTANT : Retirer la porte du four avec les 2 mains. Pour les fours doubles, répéter le procédé pour chaque porte.

1. Avant de retirer la porte du four, préparer une surface sur laquelle la poser. Cette surface doit être plate et recouverte d'une couverture douce. On peut aussi utiliser les cornières de l'emballage.

2. Ouvrir complètement la porte du four.



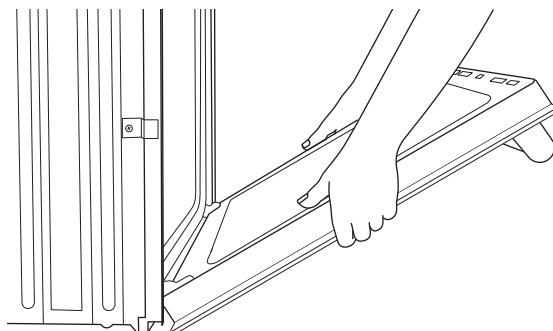
3. Trouver les loquets de charnière de la porte du four dans les deux angles de la porte ; faire pivoter les loquets de charnière vers la porte du four jusqu'à la position de déverrouillage. Si le loquet de charnière de porte n'est pas complètement tourné (voir l'illustration B), la porte ne se retirera pas correctement.



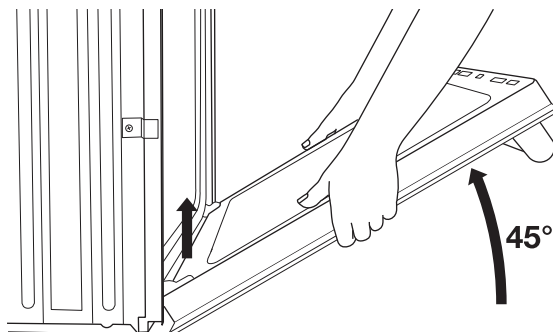
A. Loquet de charnière de la porte du four en position de verrouillage

B. Loquet de charnière de la porte du four en position de déverrouillage partiel

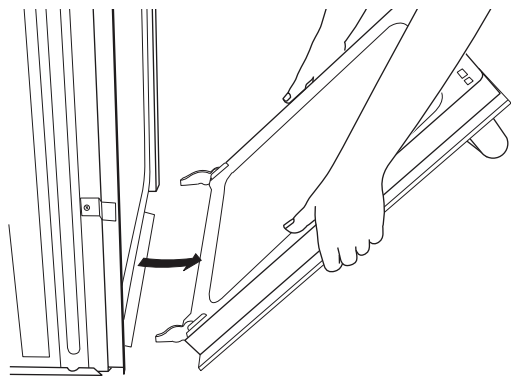
4. Commencer à fermer doucement la porte. La porte s'arrêtera en position partiellement fermée.



5. Saisir les bords de la porte du four avec les 2 mains. Fermer la porte du four légèrement dépassé la position d'arrêt pour réduire la charge supportée par les loquets, puis tirer la porte de four vers le haut.



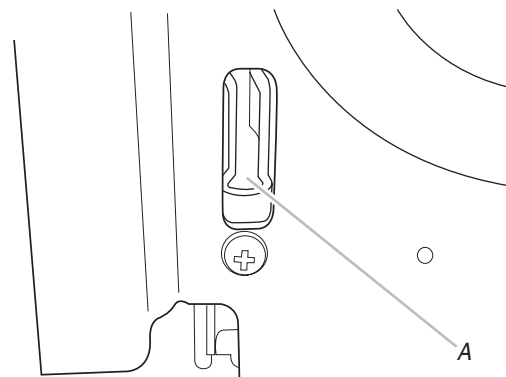
6. Tirer la porte du four vers soi et enlever la porte. Vous devrez peut-être basculer doucement la porte d'un côté et de l'autre en la tirant.



7. Garder la porte du four à part sur la surface de travail couverte en la faisant reposer sur sa poignée.

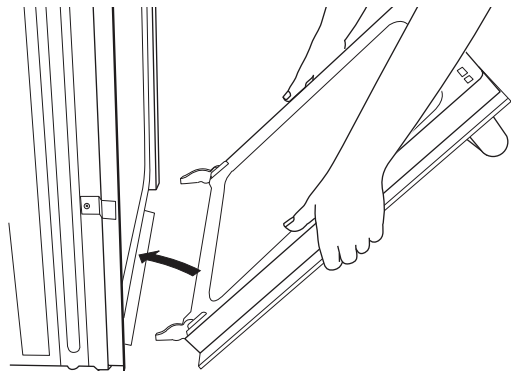
Replacer :

1. Saisir les bords latéraux de la porte par le milieu avec les 2 mains. Se placer face à la cavité du four.
2. Repérer les encoches situées de chaque côté du cadre avant du four pour les loquets de charnière de la porte.

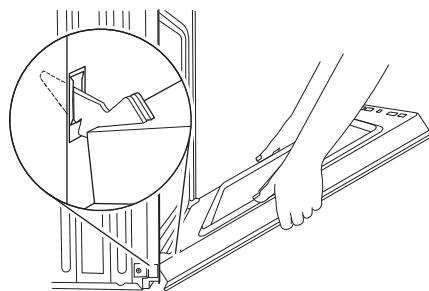


A. Encoche située dans la cavité du four pour le loquet de charnière de la porte

3. Saisir les bords de la porte du four avec les 2 mains. Avec un angle de 45°, insérer les charnières en même temps et pousser la porte du four dans les fentes de la cavité du four pour la réinstaller. Si nécessaire, basculer doucement la porte d'un côté et de l'autre en la poussant.

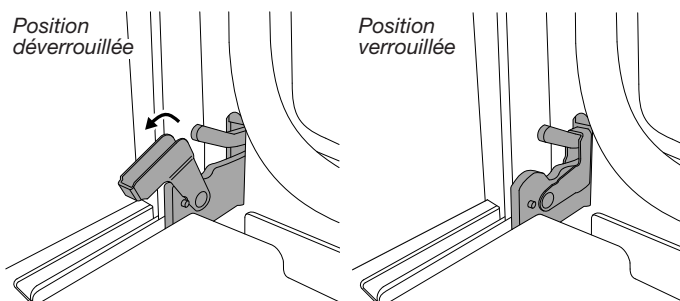


4. S'assurer que les encoches de charnière de la porte sont engagées au fond des fentes de la cavité du four.



IMPORTANT : Ne pas fermer la porte à cette étape pour ne pas endommager la charnière de la porte.

5. Abaisser la porte du four jusqu'à ce qu'elle soit complètement ouverte. Si la porte du four ne s'ouvre pas complètement à un angle de 90°, répéter les étapes 1 à 3.
6. Identifier les loquets de charnière de la porte du four dans les angles de la porte ; faire pivoter les loquets de charnière vers la cavité du four jusqu'à la position de verrouillage.



7. Après que les charnières de la porte ont été verrouillées, fermer doucement la porte. La fermeture de la porte ne doit pas être forcée.
8. Une fois les charnières correctement installées et la porte fermée, l'espace entre la porte et le tableau de commande doit être égal. Si l'un des côtés de la porte du four est plus bas que l'autre, la charnière de ce côté-ci n'est pas correctement installée.

DÉPANNAGE

Essayez d'abord les solutions suggérées ici. Pour obtenir de l'aide ou des recommandations supplémentaires pour éviter un appel de service, reportez-vous à la page de garantie de ce guide ou visitez le <http://www.kitchenaid.com/customer-service>. Au Canada, visiter le <http://www.kitchenaid.ca>.

Il est possible d'adresser ses commentaires ou questions par courrier à l'adresse suivante :

Aux États-Unis :

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

Au Canada :

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

Veuillez indiquer dans votre correspondance un numéro de téléphone où l'on peut vous joindre dans la journée.

Problème	Causes et solutions possibles
Rien ne fonctionne	Un fusible domestique est grillé ou le disjoncteur est ouvert : Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien. L'appareil est mal raccordé : Voir les instructions d'installation.
Connexion impossible au routeur	Nouveau routeur installé : Effacer les renseignements du vieux routeur et connecter le nouveau routeur. Accéder au menu des réglages, puis à "Wi-Fi". Faible puissance du signal Wi-Fi : Déplacer le routeur plus près de l'appareil. Appeler le centre de service à la clientèle de connectivité pour confirmer la puissance du signal. Voir la section "Garantie" pour plus de renseignements.
L'appareil n'est pas connecté	Perte de puissance au routeur : Rétablir la puissance au routeur.
L'application à distance ne fonctionne pas ou ne reçoit pas des notifications poussées	Le routeur ne fonctionne pas : S'assurer que le routeur est connecté à l'Internet et que le témoin Wi-Fi est allumé. Les notifications poussées sont désactivées : S'assurer que les notifications poussées sont activées sur l'application à distance. Le compte utilisateur n'est pas configuré : Configurer un compte utilisateur et enregistrer l'appareil sur l'application à distance.
Le four ne fonctionne pas	La commande électronique du four est mal réglée : Voir la section "Réglages". Delay Start (mise en marche différée) est réglée : Voir la section "Durée de cuisson". La commande est verrouillée : Appuyer sur l'icône de verrouillage des commandes pendant 3 secondes pour déverrouiller. Le mode Sabbath est activé : Voir la section "Mode Sabbath". Sur les modèles à double four, l'un des fours est en cours d'autonettoyage : Lorsqu'un four effectue un programme d'autonettoyage, l'autre four ne peut être ni réglé ni allumé.
La température du four est trop élevée ou trop basse	Il faut régler la température du four : Consulter la section "Calibrer le four" dans le menu des réglages.
De l'air chaud sort de l'évent du four	Il est normal que de l'air chaud sorte de l'évent du four. Durant un programme d'autonettoyage, le débit d'air augmente. Le ventilateur de refroidissement peut fonctionner aussi bien durant un programme du four qu'après la fin du programme, ce qui évacue l'air chaud par l'évent du four.
Des messages s'affichent	L'affichage indique une lettre suivie d'un chiffre : Effacer l'affichage. Si une lettre suivie d'un chiffre réapparaît, faire un appel de service. Voir la section "Garantie". L'affichage indique "This mode does not use..." (ce mode n'utilise pas...) : Débrancher l'accessoire indiqué dans le message. L'affichage indique "Make sure the..." (assurez-vous que...) : Brancher l'accessoire indiqué dans le message. Une tonalité devrait résonner lorsque l'accessoire ou la sonde est branché.
Le ventilateur fonctionne pendant la fonction de cuisson au four	Il est normal que le ventilateur de convection et l'élément de convection se mettent en marche durant la fonction de cuisson au four pour améliorer la performance et la distribution de chaleur.
Longues durées de préchauffage	Certains programmes ne nécessitent pas de préchauffage. Voir les instructions de programme pour connaître les recommandations en ce qui concerne le préchauffage. La plupart des programmes préchauffent à 350 °F (177 °C) en 12 à 17 minutes. Cette durée augmente pour des températures plus élevées. Pour réduire la durée de préchauffage, on peut retirer les grilles inutilisées avant de préchauffer le four.
Le programme d'autonettoyage ne fonctionne pas	La porte du four est ouverte : Fermer la porte du four complètement. La fonction a mal été réglée : Voir la section "Programme d'autonettoyage". Un programme d'autonettoyage différé a été réglé : Voir la section "Programme d'autonettoyage". Une mise en marche différée a été réglée : Voir la section "Durée de cuisson". Sur les modèles à double four, l'un des fours est en cours d'autonettoyage : Lorsqu'un four effectue un programme d'autonettoyage, l'autre four ne peut être ni réglé ni allumé.

Problème	Causes et solutions possibles
La cuisson au four ne produit pas les résultats prévus	La température programmée est inexacte : Vérifier la recette dans un livre de recettes fiable. Il faut régler la température du four : Consulter la section “Calibrer le four” dans le menu des réglages. Le four n’a pas été préchauffé : Voir la section “Cuisson au four et rôtissage”. Ustensiles de cuisson inappropriés : Voir la section “Ustensiles de cuisson”. Les grilles ont été positionnées de façon inappropriée : Voir la section “Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson”. La circulation d’air est insuffisante autour des ustensiles de cuisson : Voir la section “Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson”. La pâte est distribuée de façon inégale dans le plat : Vérifier que la pâte est répartie uniformément dans le plat. Une durée de cuisson incorrecte a été utilisée : Régler la durée de cuisson. La porte du four a été ouverte durant la cuisson : L’ouverture de la porte pour vérifier la cuisson laisse la chaleur du four s’échapper et peut nécessiter des durées de cuisson plus longues. La grille est trop proche du brûleur de cuisson, ce qui fait que les éléments cuits au four sont trop bruns à la base : Déplacer la grille à une position plus élevée dans le four. Les croûtes de tarte brunissent trop tôt : Utiliser du papier d’aluminium pour couvrir le bord de la croûte ou réduire la température de cuisson du four.
Brunissage inégal des articles cuits au four	Voir la section “Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson”. Brunissage plus foncé des aliments à cause d’ustensiles de cuisson au four plus ternes ou plus foncés : Diminuer la température du four de 25 °F (15 °C) ou déplacer la grille plus haut dans le four. Brunissage moins prononcé des aliments à cause d’ustensiles de cuisson au four brillants ou plus clairs : Déplacer la grille à une position moins élevée dans le four.

ACCESSOIRES

Aux É.-U., pour les accessoires, consulter notre site Web au www.kitchenaid.com ou composer le **1 800 422-1230**.
Au Canada, visiter notre site Web au www.kitchenaid.ca ou composer le **1 800 807-6777**.

Nettoyant pour acier inoxydable affresh®

(modèles en acier inoxydable)

Commander le numéro de pièce W10355016

Lingettes nettoyantes pour acier inoxydable affresh®

(modèles en acier inoxydable)

Commander le numéro de pièce W10355049

Nettoyant pour la cuisine et les appareils ménagers affresh®

Commander le numéro de pièce W10355010

Lèchefrite et grille en porcelaine

Commander le numéro de pièce 4396923

Lèchefrite et grille de rôtissage de qualité supérieure

Commander le numéro de pièce W10123240

Plateau inférieur

Commander le numéro de pièce W10862025

Unité de chauffage

Commander le numéro de pièce W10866323

Gril alimenté

Commander le numéro de pièce W10862027

Pierre de cuisson électrique

Commander le numéro de pièce W10862028

Cuiseur-vapeur électrique

(bac à eau, plateau perforé et couvercle du cuiseur-vapeur)

Commander le numéro de pièce W10862029

Bac à eau du cuiseur-vapeur

Commander le numéro de pièce W10862030

Plateau perforé du cuiseur-vapeur

Commander le numéro de pièce W10862031

Couvercle du cuiseur-vapeur

Commander le numéro de pièce W10862032

REMARQUE : Veuillez enregistrer votre four en ligne au www.kitchenaid.com (É.-U.) ou au www.kitchenaid.ca (Canada) pour recevoir votre cuiseur-vapeur et votre pierre de cuisson inclus avec votre achat.

GARANTIE DU FOUR ET DU FOUR À MICRO-ONDES ENCASTRÉ KITCHENAID®

ATTACHEZ ICI VOTRE REÇU DE VENTE. UNE PREUVE D'ACHAT EST OBLIGATOIRE POUR OBTENIR L'APPLICATION DE LA GARANTIE. Lorsque vous appelez le centre eXperience à la clientèle, veuillez garder à disposition les renseignements suivants :

- Nom, adresse et numéro de téléphone
- Numéros de modèle et de série
- Une description claire et détaillée du problème rencontré
- Une preuve d'achat incluant le nom et l'adresse du marchand ou du détaillant

SI VOUS AVEZ BESOIN DE SERVICE :

1. Avant de nous contacter pour obtenir un dépannage, veuillez déterminer si des réparations sont nécessaires pour votre produit. Certains problèmes peuvent être résolus sans intervention de dépannage. Veuillez prendre quelques minutes pour consulter la section Dépannage ou Résolution de problèmes du guide d'utilisation et d'entretien ou visitez le <http://www.kitchenaid.com/customer-service>.
2. Tout service sous garantie doit être effectué exclusivement par nos fournisseurs de dépannage autorisés KitchenAid. Aux É.-U. et au Canada, dirigez toutes vos demandes de service sous garantie au :

KitchenAid Customer eXperience Center

Aux États-Unis, composez le 1 800 422-1230. Au Canada, composer le 1 800 807-6777.

Si vous résidez à l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, contactez votre marchand KitchenAid autorisé pour déterminer si une autre garantie s'applique.

GARANTIE LIMITÉE DE DIX ANS

CE QUI EST COUVERT

GARANTIE LIMITÉE DURANT LA PREMIÈRE ANNÉE (PIÈCES ET MAIN-D'ŒUVRE)

Pendant un an à compter de la date d'achat, lorsque ce gros appareil ménager est installé, utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, la marque KitchenAid de Whirlpool Corporation ou Whirlpool Canada LP (ci-après désignées "KitchenAid") décidera à sa seule discrétion de remplacer le produit ou de couvrir le coût des pièces de remplacement spécifiées par l'usine et de la main-d'œuvre nécessaires pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication qui existaient déjà lorsque ce gros appareil ménager a été acheté. S'il est remplacé, votre appareil restera sous garantie pour la durée restant à courir de la période de garantie sur le produit d'origine.

GARANTIE LIMITÉE DE LA DEUXIÈME À LA CINQUIÈME ANNÉE (CERTAINS COMPOSANTS UNIQUEMENT - MAIN-D'ŒUVRE NON COMPRISE)

De la deuxième à la cinquième année inclusivement à compter de la date d'achat initiale, lorsque ce gros appareil ménager est installé, utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes au produit ou fournies avec, KitchenAid paiera pour les pièces de rechange spécifiées par l'usine concernant les composants suivants pour corriger les défauts non esthétiques de matériau ou de fabrication desdites pièces qui empêchent le gros appareil de fonctionner et qui étaient déjà présents lorsque ce gros appareil ménager a été acheté. La présente garantie est une garantie limitée de 5 ans sur les pièces énumérées ci-dessous et elle ne comprend pas la main-d'œuvre de réparation.

- Élément électrique
- Pièces du système de commande à semi-conducteurs

GARANTIE LIMITÉE DE LA DEUXIÈME À LA DIXIÈME ANNÉE (FOUR À MICRO-ONDES SEULEMENT)

De la deuxième à la dixième année inclusivement à compter de la date d'achat, lorsque ce gros appareil ménager est utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, KitchenAid paiera les pièces spécifiées par le fabricant pour la cavité du four et la porte intérieure en acier inoxydable si la pièce rouille de part en part du fait de vices de matériaux et de fabrication.

VOTRE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE CI-DESSUS. Le service doit être fourni par une compagnie de service désignée par KitchenAid. Cette garantie limitée est valide uniquement aux États-Unis ou au Canada et s'applique exclusivement lorsque le gros appareil ménager est utilisé dans le pays où il a été acheté. La présente garantie limitée est valable à compter de la date d'achat initial par le consommateur. Une preuve de la date d'achat initial est exigée pour obtenir un dépannage dans le cadre de la présente garantie limitée.

CE QUI N'EST PAS COUVERT

1. Usage commercial, non résidentiel ou par plusieurs familles, ou non-respect des instructions de l'utilisateur, de l'opérateur ou des instructions d'installation.
2. Visite d'instruction à domicile pour montrer à l'utilisateur comment utiliser l'appareil.
3. Visites de service pour rectifier une installation ou un entretien fautifs du produit, une installation non conforme aux codes d'électricité ou de plomberie, ou la rectification de l'installation électrique ou de la plomberie du domicile (p. ex., câblage électrique, fusibles ou tuyaux d'arrivée d'eau du domicile).
4. Pièces consommables (p. ex. : ampoules, piles, filtres à air ou à eau, solutions de conservation, etc.).
5. Défauts ou dommage résultant de l'utilisation de pièces ou accessoires qui ne sont pas d'origine KitchenAid.
6. Conversion de votre produit du gaz naturel ou du gaz propane.
7. Dommages causés par : accident, mauvaise utilisation, abus, incendie, inondations, catastrophe naturelle ou utilisation de produits non approuvés par KitchenAid.
8. Réparations aux pièces ou systèmes dans le but de rectifier un dommage ou des défauts résultant d'une réparation, d'une altération ou d'une modification non autorisée de l'appareil.
9. Défauts d'apparence, notamment les éraflures, traces de choc, fissures ou tout autre dommage subi par le fini de l'appareil ménager, à moins que ces dommages ne résultent de vices de matériaux ou de fabrication et ne soient signalés à KitchenAid dans les 30 jours.
10. Décoloration, rouille ou oxydation des surfaces résultant d'environnements caustiques ou corrosifs incluant des concentrations élevées de sel, un haut degré d'humidité ou une exposition à des produits chimiques (exemples non exhaustifs).
11. Perte d'aliments ou de médicaments due à la défaillance du produit.
12. Enlèvement ou livraison. Ce produit est conçu pour être réparé à l'intérieur du domicile.
13. Frais de déplacement et de transport pour le dépannage/la réparation dans une région éloignée où une compagnie de service KitchenAid autorisée n'est pas disponible.
14. Retrait ou réinstallation d'appareils inaccessibles ou de dispositifs préinstallés (ex. : garnitures, panneaux décoratifs, plancher, meubles, îlots de cuisine, plans de travail, panneaux de gypse, etc.) qui entravent le dépannage, le retrait ou le remplacement du produit.
15. Service et pièces pour des appareils dont les numéros de série et de modèle originaux ont été enlevés, modifiés ou ne peuvent pas être facilement identifiés.

Le coût d'une réparation ou d'un remplacement dans le cadre de ces circonstances exclues est à la charge du client.

CLAUDE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES

LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES APPLICABLES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. Certains États et certaines provinces ne permettent pas de limitation sur la durée des garanties implicites de qualité marchande ou d'aptitude à un usage particulier, de sorte que la limitation ci-dessus peut ne pas être applicable dans votre cas. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'une juridiction à l'autre.

EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ DANS LES DOMAINES NON COUVERTS PAR LA GARANTIE

KitchenAid décline toute responsabilité au titre de la qualité, de la durabilité ou en cas de dépannage ou de réparation nécessaire sur ce gros appareil ménager autre que les responsabilités énoncées dans la présente garantie. Si vous souhaitez une garantie plus étendue ou plus complète que la garantie limitée fournie avec ce gros appareil ménager, adressez-vous à KitchenAid ou à votre détaillant pour obtenir les modalités d'achat d'une garantie étendue.

LIMITATION DES RECOURS; EXCLUSION DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS

VOTRE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE CI-DESSUS. KITCHENAID N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. Certains États et certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages fortuits ou indirects de sorte que ces limitations et exclusions peuvent ne pas être applicables dans votre cas. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'une juridiction à l'autre.

11/14