KitchenAid®

SMALL ELECTRIC BUILT-IN CONVECTION OVEN

PETIT FOUR À CONVECTION ENCASTRÉ

Use & Care Guide

For questions about features, operation/performance, parts, accessories, warranty, or service in the U.S.A., call:
1-800-422-1230 or visit our website at **www.kitchenaid.com**.
In Canada, call: **1-800-807-6777** or visit our website at **www.kitchenaid.ca**.

Guide d'utilisation et d'entretien

Pour des questions à propos des caractéristiques, du fonctionnement/rendement, des pièces, accessoires, garantie, ou dépannage, composer le : **1-800-422-1230** ou visitez notre site Web au **www.kitchenaid.com.**
Au Canada, composer le **1-800-807-6777** ou visitez notre site Web au **www.kitchenaid.ca**.

TABLE OF CONTENTS

OVEN SAFETY 2
OVEN USE 3
- Product Description 3
- Control Panel Description 3
- Oven Vent(s) 4
- Positioning Racks and Bakeware 4
- Touch Panel 4
- Display 4
- Display Navigation 4
- How To Use The Touch Display 5
- First Time Use 5
- Daily Use 6

COOKING MODES 7
- Manual Cooking 7
- Favorites 8
- Assisted Cooking 8
- Doneness 8
- Tools 9
- Aluminum Foil 10
- Broiling 10
- Traditional Cooking 10
- Bakeware 10
- Preheating and Oven Temperature 11
- Baking and Roasting 11
- Accessories 11

OVEN CARE 12
- Self Cleaning Cycle 12
- General Cleaning 13
- Oven Lights 13

TROUBLESHOOTING 14
ASSISTANCE OR SERVICE 15

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ DU FOUR 16
UTILISATION DU FOUR 17
- Description du produit 17
- Description du tableau de commande 17
- Évents du four 18
- Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four 18
- Tableau tactile 18
- Affichage 18
- Affichage du menu 19
- Comment utiliser l'écran tactile 19
- Première utilisation 19
- Utilisation quotidienne 20

MODES DE CUISSON 21
- Cuisson manuelle 21
- Favorites (favoris) 22
- Assisted Cooking (cuisson assistée) 22
- Doneness (degré de cuisson) 22
- Tools (outils) 23
- Papier d'aluminium 24
- Cuisson au gril 24
- Cuisson traditionnelle 24
- Ustensiles de cuisson 24
- Préchauffage et température du four 25
- Cuisson et rôtissage au four 25
- Accessoires 25

ENTRETIEN DU FOUR 26
- Programme d'autonettoyage 26
- Nettoyage général 27
- Lampes du four 27

DÉPANNAGE 28
ASSISTANCE OU DÉPANNAGE 29

W11609950C

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:

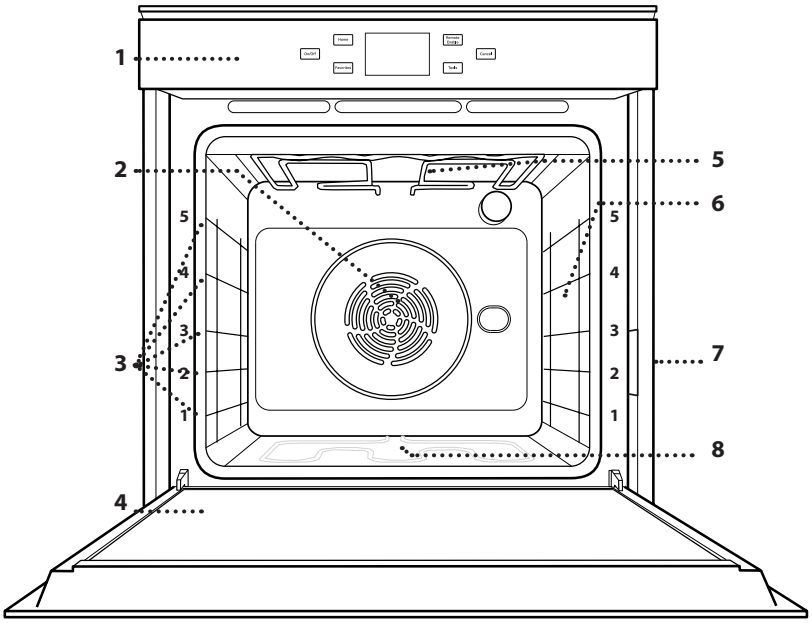
- **CAUTION:** DO NOT LEAVE FOOD OR COOKING UTENSILS, ETC., IN OVEN DURING THE PYROLYTIC SELF-CLEANING MODE OF OPERATION.
- Do Not Clean Gasket – The gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
- Do Not Use Oven Cleaners – No commercial oven cleaner 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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

OVEN USE

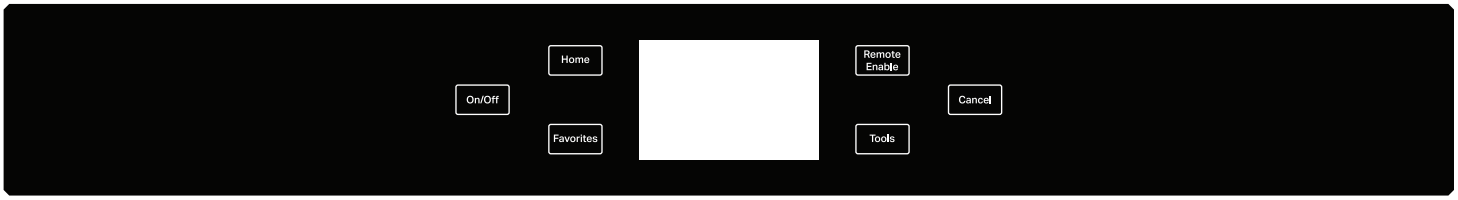
Product Description

These instructions cover several different models. The range 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. 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 Customer Service Section at **www.kitchenaid.ca**.



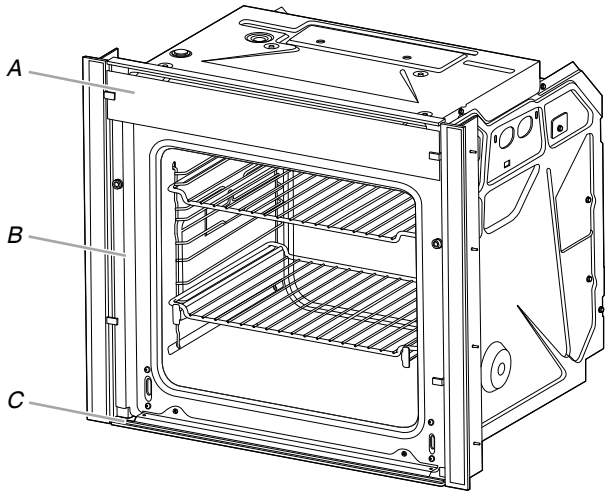
1. Control panel
2. Fan and Circular heating element (not visible)
3. Shelf guides (the level is indicated on the front of the oven)
4. Door
5. Upper heating element/grill
6. Lamp
7. Identification plate (do not remove)
8. Lower heating element (not visible)

Control Panel Description



ICON	KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
Tools	**Tools**	**Oven Use Functions**	Enables you to personalize the audible tones and oven operation to suit your needs. See the “Tools” and “More Modes” sections.
Home	**Home**	**Home Screen**	If pressed once, it enables the user to return to the “Cooking Methods” and “Assisted Cooking” screen. If pressed twice, the time of day is displayed.
Favorites	**Favorites**	**Favorites**	Allows you to save the cycles that you use on a frequent basis.
Remote Enable	**Remote Enable/ Disable**	**Remote Enable/Disable**	To enable or disable use of the KitchenAid™ app.
On/Off	**On/Off**	**Oven Function Power**	The On/Off keypad begins oven function and wakes it from sleep mode.
Cancel	**Cancel**	**Oven Function Cancel**	The Cancel keypad stops any oven function except the Clock, Timer, and Control Lock.

Oven Vent(s)



A. Control panel
B. Oven
C. Oven 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.

Positioning Racks and Bakeware

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

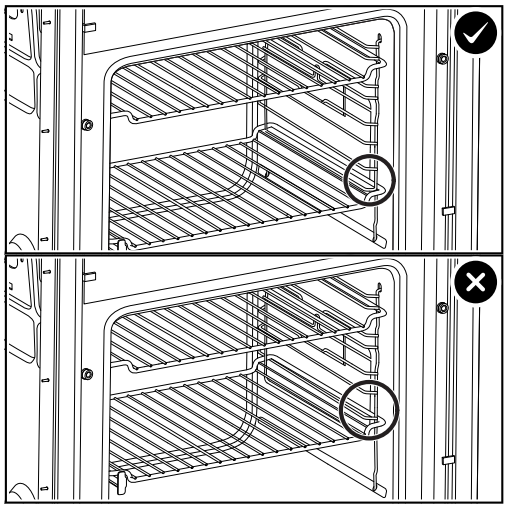
Racks

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

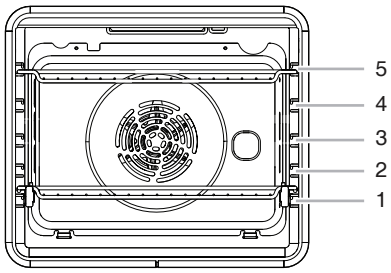
To move a rack, pull it out to the stop position, raise the front edge, and then lift it out. Use the following illustration and charts as a guide for positioning racks.

Inserting the Wire Shelf and other Accessories

Insert the wire shelf horizontally by sliding it across the shelf guides in correspondence to the rack positions pictured below, making sure that the side with the raised edge is facing upwards. Other accessories, such as the drip tray and the baking tray, are inserted horizontally in the same way as the wire shelf.



Rack Positions



Touch Panel

The touch panel houses the control menu and function controls. The touch keypads are very sensitive and require only a light touch to activate. Scroll up, down, left, or right to explore the different options and features.

For more information about the individual controls, see their respective sections in this manual.

Display

The display is for both the menu and oven function controls. The touch panel allows you to scroll through the oven menus. The display is very sensitive and requires only a light touch to activate and control.

When an oven is in use, the display will show the clock, mode, oven temperature, kitchen timer, and oven timer, if set. If the oven timer is not set, you can set it from this screen.

After approximately 2 minutes of inactivity, the display will go into sleep mode and the display will dim. When the oven is in operation, the display will remain bright.

During use, the display will show menus and the appropriate selections for the options being chosen.

Display Navigation

If the oven is off, touch the On/Off to activate the menu. From this screen, all automatic cooking programs can be activated, all manual cooking programs can be set, options can be adjusted, and instructions, preparation, and tips can be accessed.

How To Use The Touch Display

To scroll through a menu or a list:
Simply swipe your finger across the display to scroll through the items or values.

To select or confirm:
Tap the screen to select the value or menu item you require.

To go back to the previous screen:
Tap ⮌.

To confirm a setting or go to the next screen:
Tap “SET” or “NEXT”.

First Time Use

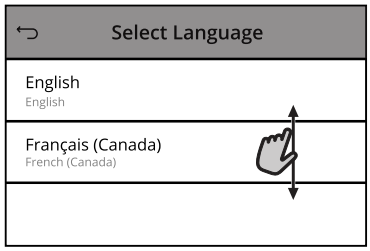
You will need to configure the product when you switch on the appliance for the first time.

The settings can be changed subsequently by pressing Tools to access the “Tools” menu.

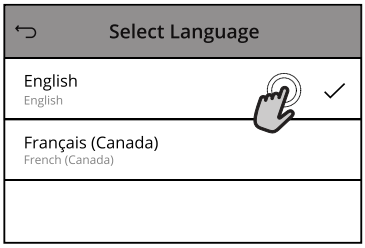
1. SELECT THE LANGUAGE

You will need to set the language and the time when you switch on the appliance for the first time.

- Swipe across the screen to scroll through the list of available languages.



- Tap the language you require.

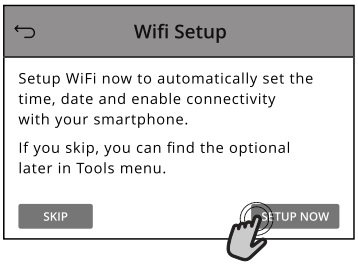


Tapping ⮌ will take you back to the previous screen.

2. SETTING UP WIFI

To enable the appliance to be controlled remotely, you will need to complete the connection process successfully first.
This process is necessary to Register your appliance and connect it to your home network.

- Tap “SETUP NOW” to proceed with setup connection.



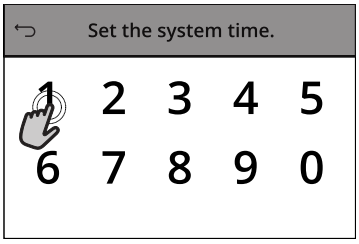
Or tap “SKIP” to connect your product later.

To set up the Wi-Fi connection, refer to the Connected Guide provided with the appliance.

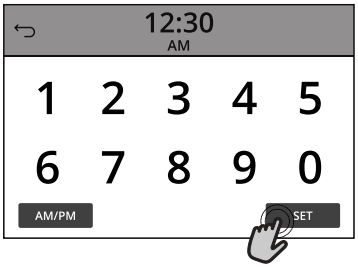
3. SETTING THE TIME AND DATE

Connecting the oven to your home network will set the time and date automatically. Otherwise you will need to set them manually.

- Tap the relevant numbers to set the time and the AM/PM button on the bottom-left.



- Tap “SET” to confirm.



Once you have set the time, you will need to set the date.

- Tap the relevant numbers to set the date.
- Tap “SET” to confirm.

4. HEAT THE OVEN

A new oven may release odors that have been left behind during manufacturing: this is completely normal.

Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odors.

Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it.

Heat the oven to 390°F (199°C) for around one hour.

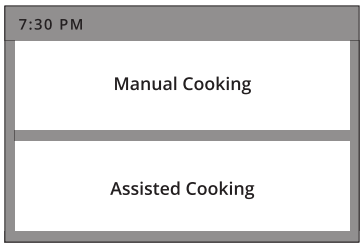
It is advisable to air the room after using the appliance for the first time.

1. SELECT A FUNCTION

- To switch on the oven, press On/Off or touch anywhere on the screen.

The display allows you to choose between Manual and Assisted Cooking.

- Tap the main function you require to access the corresponding menu.



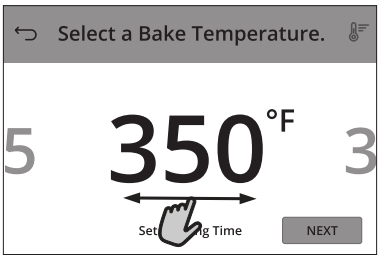
- Scroll up or down to explore the list.
- Select the function you require by tapping it.

2. SET MANUAL FUNCTIONS

After having selected the function you require, you can change its settings. The display will show the settings that can be changed.

TEMPERATURE / BROIL LEVEL

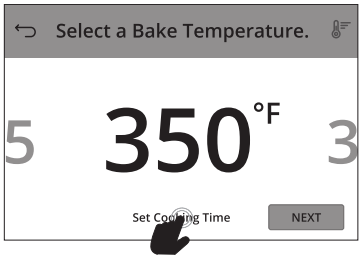
- Scroll through the suggested values and select the one you require.



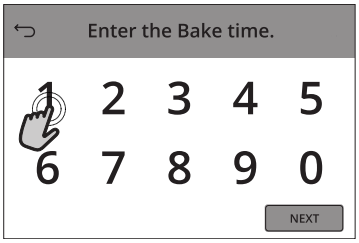
If allowed by the function, you can tap to enable/disable preheating.



- To start setting the duration, tap “Set Cooking Time”.



- Tap the relevant numbers to set the cooking time you require.

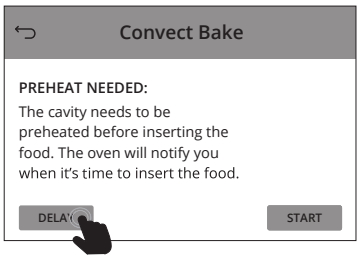


- To confirm tap “NEXT”.
- To change the entered cooking duration time, tap on the displayed cooking timer, edit with the new time and tap “RESUME”.
- To cancel a set cooking duration time, tap the duration and then select “STOP”.

3. SET START / END TIME DELAY

You can delay cooking before starting a function: The function will start or end at the time you select in advance.

- Tap “DELAY” to set the start time or end time you require.



- Once you have set the required delay, tap “START DELAY” to start the waiting time.
- Place the food in the oven and close the door: The function will start automatically after the period of time that has been calculated.

Programming a delayed cooking start time will disable the oven preheating phase: The oven will reach the required temperature gradually, meaning that cooking times will be slightly longer than those listed in the cooking table.

- To activate the function immediately and cancel the programmed delay time, tap ▷.

4. START THE FUNCTION

- Once you have configured the settings, tap “START” to activate the function.

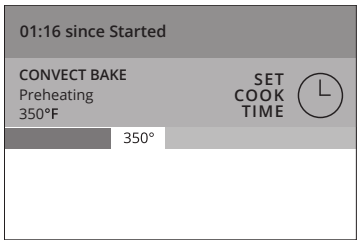
You can change the values that have been set at any time during cooking by tapping the value you want to amend.
If the oven is hot and the function requires a specific maximum temperature, a message will be shown on the display.

- Press Cancel to stop the active function at any time.

5. PREHEATING

Once the function has been started the display indicates the status of preheating phase.

If you did not enter the cooking time in the previous steps, you can always press on the “SET COOK TIME” icon and enter the desired time. Tap on “NEXT” to confirm.



Once this phase has been finished, an audible signal will sound and the display will indicate that the oven has reached the set temperature.



- Open the door.
- Place the food in the oven.
- Close the door and tap “DONE” to start cooking.

Placing the food in the oven before preheating has finished may have an adverse effect on the final cooking result.

Opening the door during the preheating phase will pause it.

The cooking time does not include a preheating phase.

6. END OF COOKING

An audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete.

With some functions, once cooking has finished you can give your dish extra browning, extend the cooking time or save the function as a favorite.



- Tap ☆+ to save it as a favorite.
- Select “Extra Browning” to start a five-minute browning cycle.
- Tap ⊕ to save prolong the cooking.

COOKING MODES

Manual Cooking

⚠ 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.

To set a Manual Cooking Function, follow these steps.

1. Press the On/Off keypad.
2. Select the Cooking Modes option.
3. Select the desired cooking function from the list. See the following table for descriptions.
4. Follow the on-screen prompts to set the temperature, optional cook time, and optional delay start, if available. Some cooking functions allow you to turn on/off the Preheat function. Some cooking functions have preset options for specific food types. Select the food type that most closely matches your recipe.
5. Press START to begin. If preheating is on, a tone will sound when preheating is complete.
6. Press the Oven Cancel keypad when finished cooking.

COOKING FUNCTION	SUGGESTED USAGE
Rapid Preheat	A Bake function that will preheat the oven quickly.
Bake	Used for cooking any kind of food on one rack.
Broil	Used for broiling thin foods on one rack.
Convect Broil	Used for roasting large cuts of meat.
Convect Bake	Used for cooking different foods on multiple racks at the same temperature.
Specialty Functions: Defrost	Used to speed up the defrosting of food. Place food in the middle shelf. Leave food in packaging to keep it from drying out.
Specialty Functions: Keep Warm	Used to keep already-cooked food warm until it is served.
Specialty Functions: Proof	Used to proof breads.
Specialty Functions: Convect Roast	Used for cooking large cuts of meat. Turn the meat during cooking for even browning, and baste the meat periodically to keep it moist.
Self Clean (available on single ovens and the double oven upper cavity)	Used to clean the oven at extremely high temperatures. See the “Self Cleaning” section for more information.

Favorites

The Favorites feature stores the oven mode and temperature for your favorite recipe. As you continue to utilize your Favorites tool, your product will refine and tailor suggestions towards your cooking cravings/needs.

NOTE: A select set of Favorites and suggestions may be automatically shown on the Home screen based on your meal times.

To save a recipe, select the Favorites keypad and follow the prompts on the screen to customize your favorites.

Add an image or name to the favorite to customize it to your preferences.

Assisted Cooking

Assisted cooking helps you select the right mode for your everyday cooking needs.

Some modes allow you to skip preheat. Follow the prompts on screen for guidance throughout the cooking process.

Assisted cooking recipes include:

- Casseroles & Baked Pasta
- Meat
- Fish & Seafood
- Vegetables

Doneness

NOTE: Can only be used on selected functions.

1. Switch on the oven by selecting the On/Off button or touching the display.
2. Select the Assisted Cooking.
3. Select the Food list.
4. Choose the food to cook from the list.
5. Food thickness (inches) or food weight (ounces) might be required for some foods, as a parameter for the assisted function.
6. External surface browning might be required for some foods. Select between LIGHT, NORMAL, etc. The external browning selection will prolong/reduce the final broiling stage of cooking.
7. Press START to begin the preheat cycle.

Browning setting recipes include:

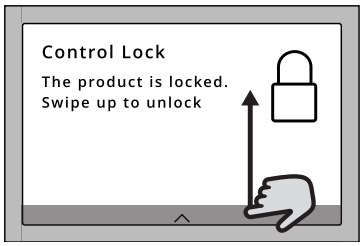
- Potatoes
- Hamburger
- Other vegetables

The Tools keypad allows you access to functions and customization options for your oven. These tools allow you to set the clock, turn the audible signals and prompts on and off, change the language, and more.

Select the Tools keypad to view the Tools features:

- Kitchen Timer
- Light
- Self Clean (available on single ovens and the double oven upper cavity)
- Mute
- Control Lock

See the “More Modes” section for more information.

TOOL	NOTES
Kitchen Timer	Set a kitchen timer by manually entering the desired time into the keypad. **1.** Select KITCHEN TIMER. **2.** Manually input the time to the desired timer length. **3.** Select START. **4.** Select the Cancel keypad to end the Kitchen Timer.
Light	Select the Light keypad to turn the light on and off. When the oven door is opened, the oven light will automatically turn on.
Self Clean (available on single ovens and the double oven upper cavity)	See the “Self Cleaning” section.
Mute	Select MUTE to mute or unmute the oven sounds.
Control Lock	The Control Lock locks the control panel keypads to avoid unintended use of the oven(s). The Control Lock will remain set after a power failure, if set before the power failure occurs. When the control is locked, only the On/Off and Tools keypads will function. The Control Lock is preset unlocked, but can be locked. **To Lock or Unlock Control:** **1.** Check that the oven is off. **2.** Select CONTROL LOCK. **3.** “Control Lock” will display. **4.** Scroll up to unlock. No keypads will function. 

Preferences

Times and Dates

Set time and date preferences.

- **Your Meal Times:** Adjust when breakfast/lunch/dinner is shown
- Time
- Date
- Time Format (AM/PM vs 24 hour [Military Time])

Sound Volume

Set sound volume preferences.

- Timers and Alerts
- Buttons and Effects

Display Settings

Set the screen brightness.

- Display Brightness

Regional

Set regional preferences.

- **Language:** English or French

Info

- **Service and Support:** Displays model number, Customer Support contact info, and Diagnostics.
- **Restore Factory:** This will restore your product to the original factory default settings.

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 oven 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.

Broiling

When broiling, no preheating is necessary unless recommended otherwise in the recipe. Position food on rack above a drip tray, and then place it in the center of the oven rack. Close the oven door to ensure proper broiling temperature.

NOTE: Odors and smoke are normal the first few times the oven is used or if the oven is heavily soiled.

Changing the temperature when broiling allows more precise control when cooking. The lower the broil setting, the slower the cooking. Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish and poultry may cook better at lower broil settings. Refer to the "Positioning Racks and Bakeware" section for more information.

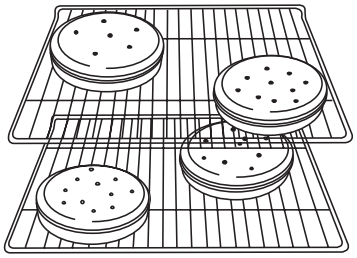
On lower settings, the broil element will cycle on and off to maintain the proper temperature.

FOOD	RACK POSITION
Most broiling	5

For hamburger patties to have a well-seared exterior and a rare interior, use a flat rack in position 5. Cook over a drip tray filled with 2 cups (500 ml) of water. Broil for 15-30 minutes and turn two thirds of the way through cooking.

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 or 3
Cookies, biscuits, muffins	3 or 4 when single rack baking; 1 and 3 when double-rack baking; 1, 3, and 5 when triple-rack baking; and 1, 3, 4, and 5 when quadruple-rack baking. For best results, use Bake function for single rack and Convect Bake function for multi-rack.
Cakes and Layer Cakes	3 or 4 when single rack baking; 2 and 4 when double-rack baking; 1, 3, and 5 when triple-rack baking; and 1, 3, 4, and 5 when quadruple-rack baking. For best results, use Bake function for single rack and Convect Bake function for multi-rack. Place the cakes as shown in the picture below.



NOTE: Additional racks may be required for multi-rack cooking.

Bakeware

To cook food evenly, hot air must be able to circulate. Allow 2" (5.0 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	Refer to the previous illustration.

NOTE: Bakeware materials and color may affect results. Dark, dull, non-stick, or glass pans may require shorter baking times, in contrast insulated or stainless steel pans may require longer baking times. Follow bakeware manufacturer's recommendations.

Preheating and Oven Temperature

Preheating

When beginning a Bake cycle, the oven will begin preheating after Start is pressed. The oven will take approximately 6 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. 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 before the tone sounds.

Rapid Preheat

Rapid Preheat can be used to shorten the preheating time. Only one standard flat oven rack should be in the oven during Rapid Preheat. Extra racks should be removed prior to starting. The preheating cycle should be completed before placing food in the oven. When the Rapid Preheat cycle is complete, the oven starts a normal Bake cycle.

IMPORTANT: Rapid Preheat should be used only for one-rack baking.

Oven Temperature

While in use, the oven elements will cycle on and off as needed to maintain a consistent temperature, but 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.

Before baking and roasting, position racks according to the "Positioning Racks and Bakeware" section. When roasting, it is not necessary to wait for the oven preheat cycle to end before putting food in unless it is recommended in the recipe.

Baking and Roasting

The oven will take approximately 6 minutes to reach 350°F (177°C) with all oven racks inside the oven cavity. The preheat cycle rapidly increases the temperature 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 actual oven temperature will go above the set temperature to offset the heat lost when the oven door is opened to insert food. This ensures that the oven will begin at the proper temperature when you place food in the oven. Insert food when the preheat tone sounds. Do not open the door during preheat until the tone sounds.

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

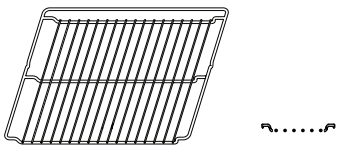
Depending on the model, if the oven door is opened during baking or roasting, the heating elements (bake and broil) will turn off approximately 30 seconds after the door is opened. They will turn on again approximately 30 seconds after the door is closed.

Accessories

The number and the type of accessories may vary depending on which model is purchased.

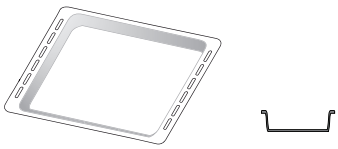
Other accessories can be purchased separately, see "Assistance or Service" section.

Wire Shelf



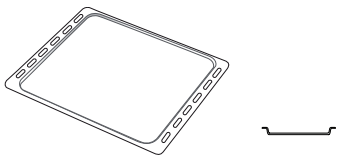
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.

Drip Tray



Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

Baking Tray



Use for cooking all bread and pastry products, but also for roasts and fish.

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 broiler pan, grid, cookware and bakeware.
- 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 1 1/2" (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.

IMPORTANT: Before starting self clean, switch remote control to OFF by selecting the dedicated button on the control panel. For Double Oven, the self-clean feature is only available in the upper oven.

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.

Suggested clean times are 1 hour and 15 minutes for light soil, 1 hour and 40 minutes for medium soil and 2 hours for heavy soil.

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.

NOTE: The oven has a two-speed cooling fan motor. During the Self Cleaning cycle, 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 Cleaning cycle until the oven cools.

Before Self Cleaning, make sure the door is closed completely or it will not lock and the cycle will not begin. When the oven is locked, the doors of the oven cannot be opened. To avoid damage to the doors, do not force the doors open when the oven is locked.

1. Touch the Tools keypad.
2. Select the Self Clean icon.
3. Select type of Self Cleaning:
   Light: 1 hour and 15 minutes
   Medium: 1 hour and 40 minutes
   Heavy: 2 hours
4. Follow the prompts on the oven display to prepare the oven.
5. Select START to begin the cleaning process.

   OR

   Select DELAY START to set a delayed Self Cleaning cycle. See the “To Delay Start Self Cleaning Cycle” Section.

   The oven doors will automatically lock.

   NOTE: It may take a couple moments for the oven door to automatically lock after starting the Self Clean Cycle.

   When the self cleaning cycle is complete and the oven cools, the oven doors will unlock.
6. After the cleaning cycle, it may take some time for oven to cool down and unlock. When the oven is completely cooled, remove ash with a damp cloth.

To Delay Start Self Cleaning Cycle:

Follow steps 1 through 4 above, then:

1. Select DELAY START.
2. Select the start time of when the Self Cleaning cycle should begin by scrolling from left to right.
3. Select START DELAY.

   The oven doors will automatically lock after the Delay Start countdown.

   When the Self Cleaning cycle is complete and the oven cools, the oven doors will unlock.
4. When the oven is completely cooled, remove ash with a damp cloth.

To Stop Self Cleaning Anytime:

Touch the Oven Cancel Keypad. 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. For additional information, you can visit the Frequently Asked Questions (FAQs) section of our website at **www.kitchenaid.com**. In Canada, refer to the Customer Service section at **www.kitchenaid.ca**.

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

EXTERIOR PORCELAIN ENAMEL SURFACES (on some models)

Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the entire oven is cool. These spills may affect the finish.

Cleaning Method:

- Glass cleaner, mild liquid cleaner or nonabrasive scrubbing pad:
  Gently clean around the model/serial/rating plate because scrubbing may remove numbers.
- Affresh® Kitchen and Appliance Cleaner Part Number W10355010 (not included):
  See the “Accessories” section for more information.

STAINLESS STEEL (on some models)

NOTE: To avoid damage to stainless steel surfaces, do not use soap-filled scouring pads, chlorine bleach, abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty washcloths or abrasive paper towels. Damage may occur to stainless steel surfaces, even with one-time or limited use.

Cleaning Method:

Rub in direction of grain to avoid damaging.

- Affresh® Stainless Steel Cleaner Part Number W10355016:
  See the “Accessories” section for more information.

METALLIC PAINT (on some models)

Do not use abrasive cleaners, cleaners with bleach, rust removers, ammonia or sodium hydroxide (lye) because paint surface may stain.

CONTROL PANEL AND OVEN DOOR EXTERIOR

To avoid damage, 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 (not included):
  To order, visit our website at **www.kitchenaid.com.**

OVEN RACKS

Cleaning Method:

- Steel-wool pad
- For racks that have discolored and are harder to slide, a light coating of vegetable oil applied to the rack guides will help them slide.

OVEN CAVITY AND OVEN DOOR INTERIOR

Do not use oven cleaners.

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

Cleaning Method:

- Self Cleaning cycle:
  See the “Self Cleaning Cycle” section first.
- For optimal door cleaning results, wipe away any deposits with a damp sponge before running cycle.

Oven Lights

The oven light(s) are standard 25 W appliance bulbs.
Before replacing, make sure the oven is cool and the controls are turned off.

To Replace:

1. Disconnect power.
2. Open oven door.
3. Remove the sliding runners (if present), then remove the shelf guides.
4. Use a screwdriver to pry off the light cover.
5. Replace the light bulb.
6. Place the light cover back in place. Push firmly until it snaps into position.
7. Refit the shelf guides.
8. Reconnect power.

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, or visit **https://www.kitchenaid.com/product_help**. In Canada, visit **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.
Oven will not operate	**Control Lock is on:** "Control Lock" will display on the screen. Scroll up to unlock. **On double oven models, one oven is self cleaning:** When one oven is self cleaning, the other oven cannot be set or turned on.
Display shows messages	**Power failure:** On some models, reset the clock if needed. See "Preferences" in the "Tools" section. **Error code (display shows letter followed by number):** Press the oven Cancel keypad to clear the display. If it reappears, call for service. See the "Warranty" for contact information. **Demo Mode (product is in Demo Mode):** **To Exit Demo Mode:** **1.** Select TRY THE PRODUCT. **2.** Select the Tools keypad. **3.** Scroll and select INFO. **4.** Select STORE DEMO MODE and select OFF. **5.** Select YES on the confirmation screen.
Clean cycle did not work on all spills	Several cooking cycles between Clean cycles or spills on oven walls and doors: Run additional Clean cycles. The affresh® Kitchen and Appliance Cleaner can be used for stubborn soils. See the "Accessories" and "Self Cleaning Cycle" sections for more information.
Warm air coming from oven vent	Warm air coming from the oven vent is normal. During a self clean 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.
Long preheat times	Not all cycles require preheating. See cycle instructions for preheat recommendations. Most cycles preheat to 350°F (177°C) in 6 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. **The function has not been entered:** See the "Self Cleaning Cycle" section. **A Timed Self Clean cycle has been set:** See the "Self Cleaning Cycle" section.
Oven cooking results not what expected	**The set temperature was incorrect:** Double-check the recipe in a reliable cookbook. **Oven was not preheated:** See the "Baking and Roasting" section. **Racks were positioned improperly:** See the "Positioning Racks and Bakeware" section. **Not enough air circulation around bakeware:** See the "Positioning Racks and Bakeware" section. **Batter distributed unevenly in pan:** Check that batter is level in the pan. **Darker browning of food caused by dull or dark bakeware:** Lower the 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. **Incorrect length of cooking time was used:** Adjust cooking time. **Oven door was not closed:** Be sure that the bakeware does not keep the door from closing. **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. **Remote control is ON:** Switch OFF the remote control selecting the dedicated control panel key pad.

ASSISTANCE OR SERVICE

If you need service

Please refer to the warranty.

If you need replacement parts

If you need to order replacement parts, we recommend that you use only factory specified parts. These factory specified parts will fit right and work right because they are made with the same precision used to build every new KitchenAid® appliance.

To locate factory specified parts in your area, call us or your nearest KitchenAid designated service center.

In the U.S.A.

Call the KitchenAid Customer eXperience Center toll-free: **1-800-422-1230** or visit our website at **www.kitchenaid.com**.

Our consultants provide assistance with:

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Installation information.
- Use and maintenance procedures.
- Repair parts sales.
- Specialized customer assistance (Spanish speaking, hearing impaired, limited vision, etc.).
- Referrals to local dealers, repair parts distributors and service companies. KitchenAid designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service anywhere in the United States. To locate the KitchenAid designated service company in your area, you can also look in your telephone directory Yellow Pages.

For further assistance

If you need further assistance, you can write with any questions or concerns at:

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

Please include a daytime phone number in your correspondence.

In Canada

Call the KitchenAid Canada Customer eXperience Centre toll-free: **1-800-807-6777**, or visit our website at **www.kitchenaid.ca**.

Our consultants provide assistance with:

- Use and maintenance procedures.
- Repair parts sales.
- Referrals to local dealers, repair parts distributors and service companies. KitchenAid designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service anywhere in Canada.

For further assistance

If you need further assistance, you can write with any questions or concerns at:

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

Please include a daytime phone number in your correspondence.

Accessories

To order accessories, visit our website at **www.kitchenaid.com**.

Drip Tray

Order Part Number W11229219

Baking Tray

Order Part Number W11229218

Wire Shelf

Order Part Number W10886770

SÉCURITÉ DU FOUR

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.
- Remisage dans le four – Des matériaux inflammables ne doivent pas être remisés dans un four.
- Ne pas utiliser d'eau pour éteindre un feu de graisse – Étouffer 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 évents.
- 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.
- 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 :

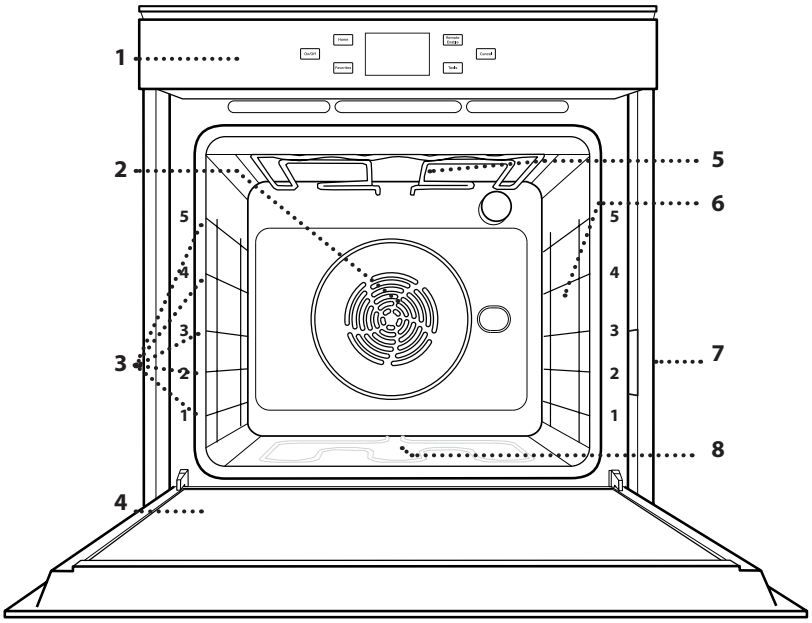
- **AVERTISSEMENT :** NE PAS LAISSER D'ALIMENTS OU D'USTENSILES DE CUISSON, ETC., DANS LE FOUR PENDANT LE FONCTIONNEMENT DU MODE D'AUTONETTOYAGE PYROLYTIC.
- Ne pas nettoyer le joint de la porte – Le joint de la porte est essentiel pour l'étanchéité. Veiller à ne pas frotter, endommager ou déplacer le 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.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

UTILISATION DU FOUR

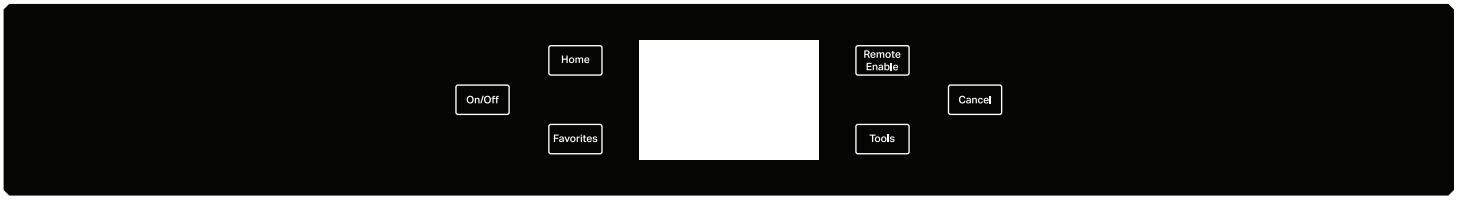
Description du produit

Ces instructions couvrent plusieurs modèles différents. La cuisinière que vous avez achetée peut comporter l'ensemble des 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. 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 du service à la clientèle au **www.kitchenaid.ca**.



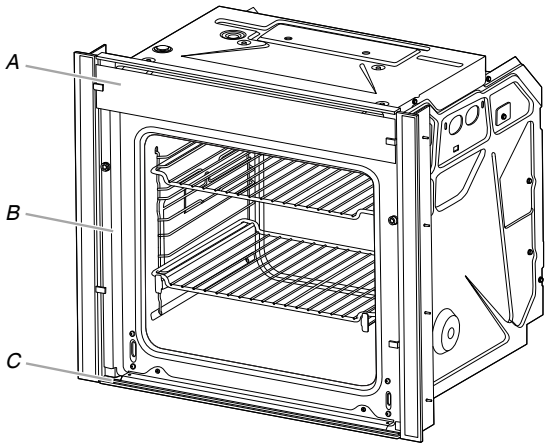
1. Tableau de commande
2. Ventilateur et élément chauffant circulaire (non visible)
3. Guides de grilles (le niveau est indiqué sur l'avant du four)
4. Porte
5. Élément chauffant supérieur/gril
6. Lampe
7. Plaque signalétique (ne pas enlever)
8. Élément chauffant inférieur (non visible)

Description du tableau de commande



ICÔNE	TOUCHE	FONCTION	INSTRUCTIONS
Tools	**Tools (outils)**	**Fonction d'utilisation du four**	Permet de personnaliser les signaux sonores et le fonctionnement du four selon les préférences de l'utilisateur. Voir les sections « Outils » et « Plus de modes ».
Home	**Home (accueil)**	**Écran d'accueil**	En appuyant une fois, l'utilisateur peut accéder à l'écran des méthodes de cuisson et de la cuisson assistée. L'heure est affichée en appuyant deux fois.
Favorites	**Favorites (favoris)**	**Favoris**	Permet à l'utilisateur d'enregistrer les programmes qu'il utilise le plus souvent.
Remote Enable	**Remote Enable/Disable (activer/désactiver les commandes à distance)**	**Activer/désactiver les commandes à distance**	Pour activer ou désactiver l'utilisation de l'application KitchenAid™.
On/Off	**On/Off (marche/arrêt)**	**Fonction d'alimentation**	La touche On/Off (marche/arrêt) met en marche les fonctions du four et le réveille lorsqu'il est en mode de veille.
Cancel	**Cancel (annuler)**	**Annulation de la fonction d'alimentation**	La touche Cancel (annulation) désactive toutes les fonctions du four à l'exception de l'horloge, de la minuterie et du verrouillage des commandes.

Évents du four



A. Tableau de commande
B. Four
C. Évent du four

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

Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four

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

Grilles

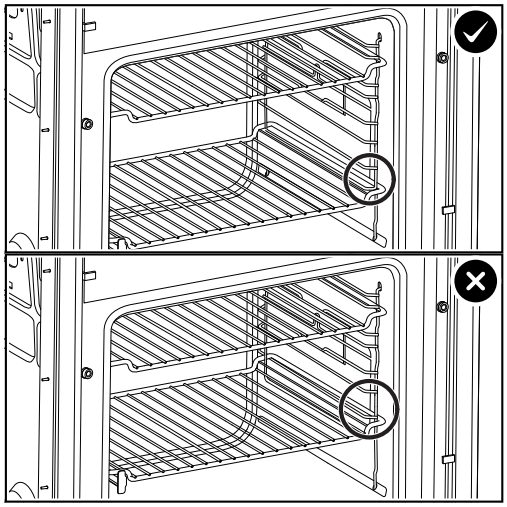
- Placer les grilles avant d'allumer le four.
- Ne pas installer les grilles lorsque des ustensiles de cuisson au four se trouvent dessus.
- S'assurer que les grilles sont horizontales.
- Placer les aliments de façon à ce qu'ils ne touchent pas le brûleur de cuisson au gril en augmentant de volume. Laisser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

Pour déplacer une grille, la tirer jusqu'à la butée, soulever l'avant puis la retirer. Utiliser l'illustration et le tableau suivants comme guide de positionnement des grilles.

Insertion de la grille métallique et des autres accessoires

Insérer la grille à l'horizontale en la faisant glisser sur les guides de grille aux positions de grilles correspondante illustrées ci-dessous et en veillant à ce que le côté avec le bord relevé soit dirigé vers le haut.

D'autres accessoires, tels que le plateau d'égouttement et la plaque de cuisson, sont insérés horizontalement de la même manière que la grille métallique.



Positions de grille

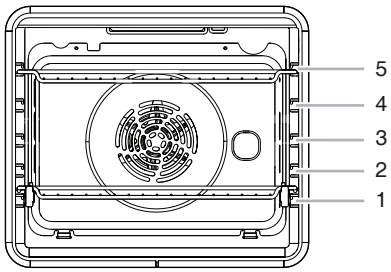


Tableau tactile

Le tableau tactile regroupe le menu de commande et les commandes des différentes fonctions. Le panneau tactile est très sensible, il suffit d'un léger toucher pour l'activer. Naviguer vers le haut, le bas, la gauche ou la droite pour explorer les différentes options et fonctions.

Pour plus d'information sur chaque commande, voir leurs sections respectives dans ce manuel.

Affichage

L'affichage est pour le menu et les commandes de fonctionnement du four. L'écran tactile permet de faire défiler les menus du four. L'affichage est très sensible; il suffit d'un léger toucher pour l'activer et sélectionner les commandes.

Lorsque le four est utilisé, l'affichage indique l'horloge, le mode, la température du four, la minuterie de cuisine et la minuterie du four si réglée. Si la minuterie du four n'est pas réglée, on peut la régler à partir de cet écran.

Après environ 2 minutes d'inactivité, l'affichage passe au mode de veille et l'affichage s'assombrit. Lorsque le four fonctionne, l'affichage reste lumineux.

Au cours de l'utilisation, l'affichage indique les menus et les sélections appropriées pour les options choisies.

Affichage du menu

Si le four est éteint, appuyer sur la touche On/Off (marche/arrêt) du four pour activer le menu. À partir de cet écran, tous les programmes de cuisson automatique peuvent être activés; tous les programmes de cuisson manuels peuvent être réglés; les options peuvent être réglées et les instructions, les directives de préparation et les conseils sont accessibles.

Comment utiliser l'écran tactile

Pour défiler dans un menu ou une liste :

Glisser simplement le doigt sur l'écran pour naviguer parmi les éléments ou les valeurs.

Pour sélectionner ou confirmer :

Toucher l'écran pour sélectionner la valeur ou l'élément souhaité du menu.

Pour revenir à l'écran précédent :

Toucher ⮌.

Pour confirmer un réglage ou passer au prochain écran :

Toucher « SET » (régler) ou « NEXT » (suivant).

Première utilisation

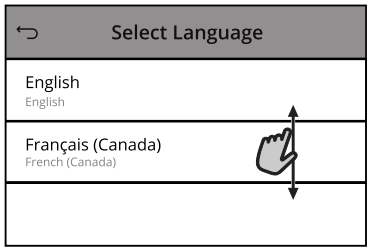
Le produit doit être configuré lorsqu'il est mis en marche pour la première fois.

Les réglages peuvent être modifiés plus tard en appuyant sur Tools pour au menu des « Outils ».

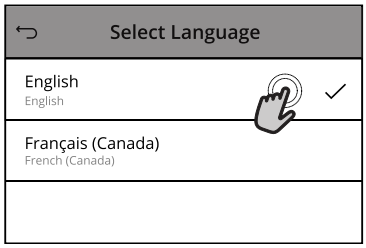
1. SÉLECTION DE LA LANGUE

La langue et l'heure doivent être réglées lors de la première mise en marche de l'appareil.

- Faire défiler l'écran jusqu'à la liste de langues disponibles.



- Toucher la langue requise.

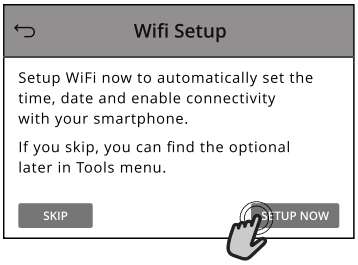


Toucher ⮌ permet de revenir à l'écran précédent.

2. CONFIGURATION DU WI-FI

Pour activer les commandes à distance de l'appareil, il faut commencer par réussir la procédure de connexion. Cette procédure est requise pour enregistrer l'appareil et le connecter au réseau de la maison.

- Toucher « SETUP NOW » (configurer maintenant) pour effectuer la configuration de la connexion.



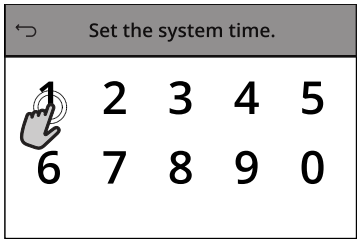
Toucher « SKIP » (passer) pour connecter le produit plus tard.

Pour configurer la connexion Wi-Fi, consulter le guide de connexion fourni avec l'appareil.

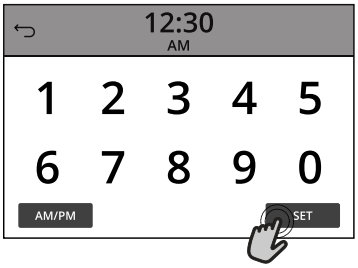
3. CONFIGURATION DE L'HEURE ET DE LA DATE

La connexion du four au réseau de la maison configurera automatiquement l'heure et la date. Sans connexion, il faudra les configurer manuellement.

- Toucher les chiffres appropriés pour régler l'heure et utiliser le bouton AM/PM situé sur la gauche.



- Toucher « SET » (régler) pour confirmer.



Une fois l'heure réglée, passer à la date.

- Toucher les chiffres appropriés pour régler la date.
- Toucher « SET » (régler) pour confirmer.

4. CHAUFFER LE FOUR

Un nouveau four peut dégager des odeurs causées par le processus de fabrication : cette situation est normale.

Avant de commencer à cuire des aliments, nous vous recommandons de faire chauffer le four en le laissant vide pour éliminer les odeurs possibles.

Retirer le carton de protection et la pellicule transparente du four, ainsi que tous les accessoires qui se trouvent à l'intérieur.

Chauffer le four à 390 °F (199 °C) pendant environ une heure.

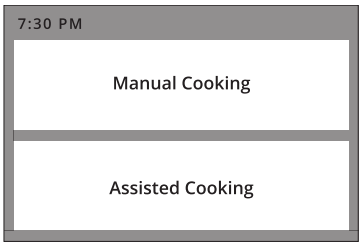
Nous vous recommandons de faire aérer la pièce après avoir utilisé l'appareil pour la première fois.

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

- Pour mettre en marche le four, appuyer sur On/Off ou toucher l'écran.

L'affichage permet de choisir entre cuisson manuelle ou assistée.

- Toucher la fonction principale requise pour accéder au menu correspondant.



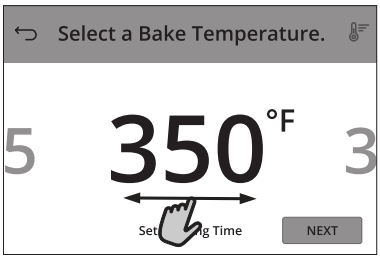
- Faire défiler vers le bas pour explorer la liste.
- Sélectionner la fonction requise en la touchant.

2. RÉGLAGE DES FONCTIONS MANUELLES

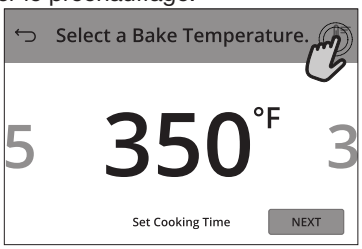
Après avoir sélectionné la fonction requise, il est possible d'en modifier les réglages. L'écran affichera les réglages qui peuvent être modifiés.

TEMPÉRATURE/NIVEAU DE GRIL

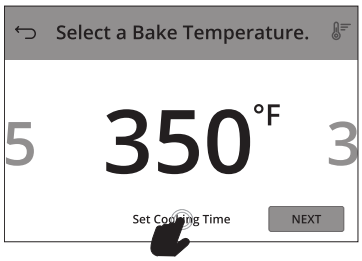
- Naviguer dans les valeurs suggérées et sélectionner la valeur requise.



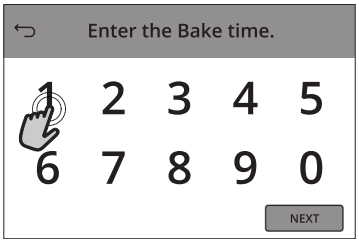
Si la fonction le permet, il est possible de toucher pour activer/désactiver le préchauffage.



- Pour régler la durée du réglage, toucher « Set Cooking Time » (régler la durée de cuisson).



- Touchez les chiffres pour choisir la durée de cuisson requise.

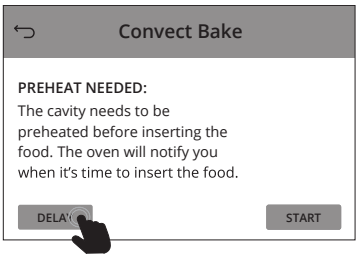


- Pour confirmer, toucher « NEXT » (suivant).
- Pour modifier la durée de cuisson saisie, toucher la durée de cuisson affichée, puis la modifier et toucher « RESUME » (reprendre).
- Pour annuler la durée de cuisson réglée, toucher la durée, puis sélectionner « STOP » (arrêt).

3. RÉGLAGE DE LA MISE EN MARCHE/L'ARRÊT DIFFÉRÉ

Il est possible de différer la cuisson avant d'utiliser une fonction : La fonction se mettra en marche ou s'arrêtera à l'heure sélectionnée à l'avance.

- Toucher « DELAY » (mise en marche différée) pour régler l'heure de mise en marche ou d'arrêt requise.



- Après avoir réglé la mise en marche différée souhaitée, toucher « START DELAY » (commencer la mise en marche différée) pour lancer la période d'attente.
- Placer les aliments dans le four et fermer la porte : La fonction se mettra automatiquement en marche après la période qui a été calculée.

La programmation d'une heure de mise en marche différée de la cuisson désactive la phase de préchauffage du four : Le four atteindra graduellement la température souhaitée, ce qui signifie que la durée de cuisson sera légèrement plus longue que ce qui est indiqué dans le tableau de cuisson.

- Pour activer immédiatement la fonction et annuler la mise en marche différée, toucher ⏵.

4. MISE EN MARCHE DE LA FONCTION

- Après avoir configuré les réglages, toucher « START » (mise en marche) pour activer la fonction.

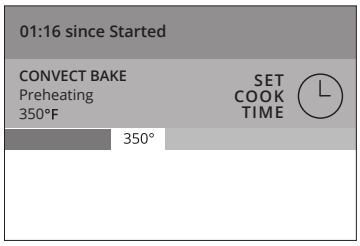
Il est possible de modifier à tout moment pendant la cuisson les valeurs réglées en touchant la valeur à modifier.
Si le four est chaud et que la fonction demande une température maximum spécifique, un message s'affichera à l'écran.

- Appuyer sur Cancel pour arrêter en tout temps la fonction active.

5. PRÉCHAUFFAGE

Une fois la fonction mise en marche, l'affichage indiquera l'état de la phase de préchauffage.

Si aucune durée de cuisson n'a été saisie dans les étapes précédentes, il est toujours possible d'appuyer sur l'icône « SET COOK TIME » (régler la durée de cuisson) et de saisir la durée souhaitée. Toucher « NEXT » (suivant) pour confirmer.



Une fois cette phase terminée, un signal sonore résonnera et l'affichage indiquera que le four a atteint la température désirée.



- Ouvrir la porte.
- Placer les aliments dans le four.
- Fermer la porte et toucher « DONE » (terminer) pour commencer la cuisson.

Placer les aliments dans le four avant la fin du préchauffage peut avoir un effet négatif sur le résultat final.

Ouvrir la porte pendant le préchauffage met en pause cette phase.

La durée de cuisson ne comprend pas la période de préchauffage.

6. FIN DE LA CUISSON

Un signal sonore résonne et l'affichage indique que la cuisson est terminée.

Avec certaines fonctions, une fois que la cuisson est terminée, il est possible de continuer à faire dorer le plat, de prolonger la durée de cuisson ou d'enregistrer la fonction dans les favoris.



- Toucher ☆+ pour l'ajouter à vos favoris.
- Sélectionner « Extra Browning » (brunissage supplémentaire) pour lancer un programme de brunissage de 5 minutes.
- Toucher ⊕ pour prolonger la cuisson.

MODES DE CUISSON

Cuisson manuelle

⚠ 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.

Pour régler une fonction de cuisson manuelle, suivre les étapes suivantes.

1. Appuyer sur la touche On/Off (marche/arrêt).
2. Sélectionner l'option Cooking Modes (Modes de cuisson).
3. Sélectionner la fonction de cuisson souhaitée dans la liste. Consulter le tableau suivant pour les descriptions.
4. Suivre les messages à l'écran pour régler la température, le temps de cuisson (facultatif) et la mise en marche différée (facultatif), le cas échéant. Certaines fonctions de cuisson permettent d'activer/de désactiver la fonction Preheat (préchauffage). Certaines fonctions de cuisson comportent des options de préréglage pour des types d'aliments spécifiques. Sélectionner le type d'aliment qui correspond le mieux à la recette.
5. Appuyer sur START (mise en marche) pour commencer. Si la fonction de préchauffage est activée, une tonalité se fait entendre une fois le préchauffage terminé.
6. Appuyer sur la touche Cancel (annulation) une fois la cuisson terminée.

FONCTION DE CUISSON	UTILISATION SUGGÉRÉE
Rapid Preheat (préchauffage rapide)	Une fonction de cuisson qui préchauffe rapidement le four.
Bake (cuisson au four)	Utilisée pour la cuisson de tout type d'aliment sur une seule grille.
Broil (cuisson au gril)	Utilisée pour griller des aliments minces sur une seule grille.
Convect Broil (cuisson au gril par convection)	Utilisée pour le rôtissage par convection de gros morceaux de viande.
Convect Bake (cuisson au four par convection)	Utilisée pour la cuisson de différents aliments sur plusieurs grilles à la même température.
Specialty Functions (Fonctions spéciales) : Defrost (décongélation)	Utilisée pour accélérer la décongélation des aliments. Placer l'aliment sur la grille du milieu. Laisser l'aliment dans son emballage afin de l'empêcher de se dessécher.

FONCTION DE CUISSON	UTILISATION SUGGÉRÉE
Specialty Functions (Fonctions spéciales) : Keep Warm (maintien au chaud)	Utilisée pour garder au chaud les aliments déjà cuits jusqu'au moment de les servir.
Specialty Functions (Fonctions spéciales) : Proof (levée)	Utilisée pour le levage des pains.
Specialty Functions (Fonctions spéciales) : Convect Roast (rôtissage par convection)	Utilisée pour la cuisson de gros morceaux de viande. Retourner la viande pendant la cuisson pour obtenir un brunissage uniforme et l'arroser périodiquement pour la garder humide.
Self Clean (autonettoyage) (offert sur les fours simples et la cavité supérieure des fours doubles)	Utilisée pour nettoyer le four à des températures extrêmement élevées. Voir la section « Autonettoyage » pour plus de renseignements.

Favorites (favoris)

La fonction des favoris sauvegarde le mode et la température du four pour vos recettes préférées. Au fur et à mesure que l'outil Favorites (recettes favorites) est utilisé, cet appareil affinera et adaptera les suggestions concernant les envies/besoins alimentaires de l'utilisateur.

REMARQUE : Un ensemble de favoris et de suggestions peut être automatiquement affiché à l'écran d'accueil selon l'heure du repas.

Pour sauvegarder une recette, sélectionner la touche Favorites (recettes favorites) et suivre les étapes à l'écran pour personnaliser vos favoris.

Ajouter une image ou un nom au favori pour le personnaliser.

Assisted Cooking (cuisson assistée)

La cuisson assistée aide à choisir le bon mode pour les besoins quotidiens de cuisson.

Certains modes permettent de sauter l'étape de préchauffage. Suivre les instructions à l'écran pour obtenir des conseils tout au long de la procédure de cuisson.

Recettes pour cuisson assistée incluses :

- Ragoût et pâtes au four
- Viande
- Poisson et fruits de mer
- Légumes

Doneness (degré de cuisson)

REMARQUE : Ne peut être utilisé avec les fonctions sélectionnées.

1. Allumer le four en sélectionnant le bouton On/Off (marche/arrêt) ou en touchant l'écran.
2. Sélectionner Assisted cooking (cuisson assistée).
3. Sélectionner la liste d'aliments.
4. Choisir dans la liste l'aliment à cuire.
5. L'épaisseur des aliments (po) ou le poids des aliments (oz) peut être requis par la fonction d'assistance de cuisson pour certains aliments.
6. Le brunissage de la surface extérieure peut être requis pour certains aliments. Sélectionner LIGHT (léger), NORMAL, etc. La sélection du brunissage prolongera ou réduira l'étape finale de grillage de la cuisson.
7. Appuyer sur START (mise en marche) pour démarrer le programme de préchauffage.

Les recettes avec brunissage incluent :

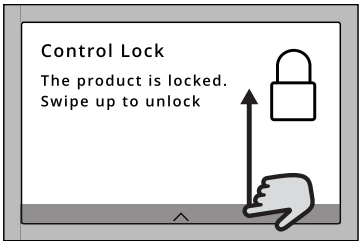
- Pommes de terre
- Hamburger
- Autres légumes

La touche Tools (outils) permet d'accéder aux fonctions et de personnaliser les options du four. Ces outils permettent de régler l'horloge, d'activer ou de désactiver les signaux sonores et les messages, de choisir la langue et plus.

Sélectionner la touche Tools (outils) pour afficher les outils :

- Kitchen Timer (minuterie de cuisine)
- Light (lampe)
- Self Clean (autonettoyage) (offert sur les fours simples et la cavité supérieure des fours doubles)
- Mute (sourdine)
- Control Lock (verrouillage des commandes)

Voir la section « Plus de modes » pour plus de renseignements.

OUTIL	REMARQUES
Kitchen Timer (minuterie de cuisine)	Régler la minuterie de cuisine en saisissant le temps désiré à l'aide du clavier. **1.** Sélectionner KITCHEN TIMER (minuterie de cuisine). **2.** Entrer manuellement le temps désiré. **3.** Sélectionner START (mise en marche). **4.** Sélectionner Cancel (annulation) pour mettre fin à la minuterie de cuisine.
Light (lampe)	Sélectionner la touche Light (lampe) pour allumer ou éteindre la lampe. La lampe du four s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte.
Self Clean (autonettoyage) (offert sur les fours simples et la cavité supérieure des fours doubles)	Voir la section « Autonettoyage ».
Mute (sourdine)	Sélectionner MUTE (sourdine) pour enlever ou remettre les sons du four.
Control Lock (verrouillage des commandes)	Le verrouillage des commandes verrouille 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 la commande est verrouillée, seules les touches On/Off (marche/arrêt) et Tools (outils) fonctionnent. La commande de verrouillage des commandes est placée par défaut sur déverrouillée, mais peut être verrouillée. **Pour verrouiller/déverrouiller les commandes :** **1.** Vérifier que le four est éteint. **2.** Sélectionner CONTROL LOCK (verrouillage des commandes). **3.** « Control Lock » (verrouillage des commandes) s'affiche. **4.** Naviguer vers le haut pour déverrouiller. Aucune touche ne fonctionnera. 

Preferences (préférences)

Times and Dates (heures et dates)

Régler les préférences pour l'heure et la date.

- **Your Meal Times (vos heures de repas) :** Régler quand déjeuner/dîner/souper s'affiche
- Durée
- Date
- Format de l'heure (AM/PM ou 24 heures)

Sound Volume (volume sonore)

Régler les préférences pour le volume sonore.

- Timers and Alerts (minuteries et alertes)
- Buttons and Effects (boutons et effets)

Display Settings (réglages de l'écran)

Régler la luminosité de l'écran.

- Display Brightness (luminosité de l'affichage)

Regional (régional)

Régler les préférences régionales.

- **Language (langue) :** Anglais ou français

Info

- **Service and Support (service et assistance) :** Affiche le numéro de modèle, les informations pour contacter le service à la clientèle et le diagnostic.
- **Restore Factory (restaurer les réglages d'usine) :** Cela restaurera votre produit aux réglages d'usine par défaut.

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.

Cuisson au gril

Aucun préchauffage n'est nécessaire lors de la cuisson au gril, sauf si la recette indique autrement. Placer l'aliment sur la grille au-dessus d'un plateau d'égouttement, et le placer au centre de la grille du four. Fermer la porte du four pour une température de cuisson au gril adéquate.

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

Le changement de température lors de la cuisson au gril permet un contrôle plus précis de la cuisson. Plus le réglage du gril est bas, plus la cuisson est lente. Les morceaux épais et de forme irrégulière de viande, de poisson et de volaille cuisent mieux à des réglages de gril plus bas. Consulter la section « Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson » pour plus d'informations.

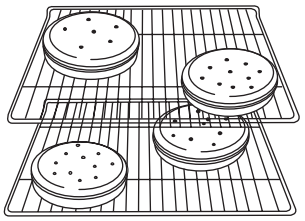
À des réglages inférieurs, l'élément de cuisson au gril s'allume et s'éteint par intermittence afin de maintenir une température adéquate.

ALIMENT	POSITION DE LA GRILLE
Pour la plupart des cuissons au gril	5

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 5. Cuire au-dessus d'un plateau d'égouttement rempli de 2 tasses (500 ml) d'eau. Griller pendant 15 à 30 minutes et retourner les galettes aux deux tiers de la cuisson.

Cuisson traditionnelle

ALIMENT	POSITION DE LA 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 ou 3
Biscuits et muffins	3 ou 4 lors de la cuisson sur une seule grille; 1 et 3 lors de la cuisson sur deux grilles; 1, 3 et 5 lors de la cuisson sur trois grilles; et 1, 3, 4 et 5 lors de la cuisson sur quatre grilles. Pour obtenir les meilleurs résultats, utiliser la fonction Bake (cuisson au four) pour une grille et la fonction Convect Bake (cuisson au four par convection) pour plusieurs grilles.
Gâteaux et gâteaux fourrés	3 ou 4 lors de la cuisson sur une seule grille; 2 et 4 lors de la cuisson sur deux grilles; 1, 3 et 5 lors de la cuisson sur trois grilles; et 1, 3, 4 et 5 lors de la cuisson sur quatre grilles. Pour obtenir les meilleurs résultats, utiliser la fonction Bake (cuisson au four) pour une grille et la fonction Convect Bake (cuisson au four par convection) pour plusieurs grilles. Placer le gâteau comme illustré ci-dessous.



REMARQUE : Des grilles supplémentaires peuvent être requises pour la cuisson sur plusieurs grilles.

Ustensiles de cuisson

L'air chaud doit pouvoir circuler autour de l'aliment pour le cuire uniformément. Laisser 2 po (5,0 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	Consulter l'illustration précédente.

REMARQUE : Le matériel des ustensiles de cuisson et la couleur peuvent affecter les résultats. Les plateaux foncés, non adhésifs, au fini terme ou en verre peuvent nécessiter des temps de cuisson plus courts contrairement aux lèchefrites isolées ou en acier inoxydable qui nécessitent un temps de cuisson plus long. Suivre les recommandations du fabricant des ustensiles de cuisson.

Préchauffage et température du four

Preheating (préchauffage)

Au début d'un programme Bake (cuisson au four), le four commence par un préchauffage une fois que la touche Start (mise en marche) est enfoncée. Le four atteint 350 °F (177 °C) en 6 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. 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.

Rapid Preheat (préchauffage rapide)

La fonction Rapid Preheat (préchauffage rapide) peut servir à réduire la durée de préchauffage. Durant le préchauffage rapide, seule une grille doit se trouver dans le four. Les autres grilles doivent être retirées avant de commencer. Le programme de préchauffage doit être terminé avant de placer de la nourriture dans le four. Une fois le programme de préchauffage rapide terminé, le four commence un programme normal de cuisson au four.

IMPORTANT : La fonction de préchauffage rapide doit être utilisée uniquement pour la cuisson au four sur une seule grille.

Oven Temperature (température du four)

En cours d'utilisation, les éléments chauffants du four s'allument et s'éteignent en alternance pour maintenir une température constante, mais leur température peut varier légèrement dans un sens ou dans l'autre du fait de cette alternance. 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.

Avant la cuisson au four et le rôtissage, placer les grilles comme indiqué à la section « Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four ». Lors du rôtissage, il n'est pas nécessaire d'attendre la fin du programme de préchauffage du four avant de placer les aliments, sauf si la recette le recommande.

Cuisson et rôtissage au four

Le four atteint 350 °F (177 °C) en 6 minutes environ lorsque toutes les grilles du four sont à l'intérieur de la cavité. Le programme de préchauffage augmente rapidement la température 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. 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.

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.

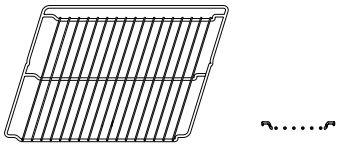
Selon le modèle, si la porte du four est ouverte pendant la cuisson au four ou le rôtissage, les éléments chauffants (cuisson au four et au gril) s'éteignent environ 30 secondes après l'ouverture de la porte. Ils se mettront de nouveau en marche environ 30 secondes après la fermeture de la porte.

Accessoires

Le nombre et le type d'accessoires peuvent varier en fonction du modèle acheté.

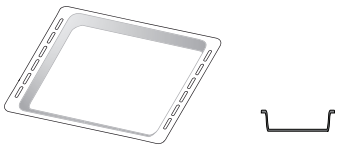
D'autres accessoires peuvent être achetés séparément, consulter la section « Assistance ou réparation ».

Grille métallique



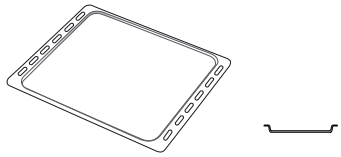
L'utiliser pour cuire des aliments ou comme support pour les ustensiles, les moules à gâteaux et autres articles de cuisson allant au four.

Plateau d'égouttement



L'utiliser comme plateau de cuisson pour cuire de la viande, du poisson, des légumes, de la fouace, etc. ou le positionner sous la grille métallique pour ramasser les jus de cuisson.

Plaque de cuisson



L'utiliser pour la cuisson de tout produit de boulangerie et de pâtisserie, mais aussi pour les rôtis et poissons.

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 évents du four durant le programme d'autonettoyage. L'air doit pouvoir circuler librement. Voir la section « Évents 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 :

- Retirer la lèchefrite, la grille et les ustensiles de cuisson.
- 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 section ne devient pas assez chaude au cours du programme d'autonettoyage 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.

IMPORTANT : Avant de lancer l'autonettoyage, désactiver les commandes à distance en utilisant la touche appropriée du tableau de commande. Pour les fours doubles, la fonction d'autonettoyage n'est offerte que pour le four du haut.

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.

Les durées de nettoyage suggérées sont de 1 heure et 15 minutes pour les saletés légères, 1 heure et 40 minutes pour les saletés moyennes, et 2 heures pour les saletés moyennes à intenses.

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.

REMARQUE : Le four possède un moteur de ventilateur de refroidissement à deux vitesses. Pendant le programme d'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 évents du four. Une augmentation du bruit peut être constatée pendant et après le programme d'autonettoyage jusqu'au refroidissement du four.

Avant l'autonettoyage, s'assurer que la porte est complètement fermée sinon elle ne se verrouillera pas et le programme ne commencera pas. Lorsque le four est verrouillé, les portes du four ne peuvent être ouvertes. Pour éviter d'endommager les portes, ne pas les forcer ouvertes lorsqu'elles sont verrouillées.

1. Appuyer sur la touche Tools (outils).
2. Sélectionner l'icône SelfClean (autonettoyage).
3. Sélectionner le type d'autonettoyage :
   Saleté légère : 1 heure et 15 minutes
   Saleté moyenne : 1 heure et 40 minutes
   Saleté importante : 2 heures
4. Suivre les directives à l'écran pour préparer le four.
5. Sélectionner START (mise en marche) pour commencer le processus de nettoyage.

   OU

   Sélectionner DELAY START (mise en marche différée) pour commencer le programme d'autonettoyage à un autre moment. Voir la section « Mise en marche différée du programme d'autonettoyage ».

   Les portes du four se verrouillent automatiquement.

   REMARQUE : La porte peut ne pas se verrouiller immédiatement après la mise en marche du programme d'autonettoyage.

   Lorsque le programme d'autonettoyage est terminé et que le four est froid, les portes du four se déverrouillent.
6. Après le programme de nettoyage, le four peut prendre un certain temps pour refroidir et se déverrouiller. Lorsque le four a complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide.

Mise en marche différée du programme d'autonettoyage :

Suivre les étapes 1 à 4 présentées ci-dessus, puis :

1. Sélectionner DELAY START (mise en marche différée).
2. Sélectionner l'heure de départ du programme d'autonettoyage en naviguant de gauche à droite.
3. Sélectionner START DELAY (démarrer la mise en marche différée).

   Les portes du four vont se verrouiller automatiquement après le début du compte à rebours.

   Lorsque le programme d'autonettoyage est terminé et que le four est froid, les portes du four se déverrouillent.
4. Lorsque le four a complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide.

Pour arrêter le programme d'autonettoyage à tout moment :

Appuyer sur la touche Cancel (annulation). 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. Pour plus de renseignements, consulter la section Foire aux questions (FAQ) de notre site Web au **www.kitchenaid.com**. Au Canada, consulter la section du service à la clientèle au **www.kitchenaid.ca**.

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

SURFACES EN ÉMAIL VITRIFIÉ UNIQUEMENT (sur certains modèles)

Les éclaboussures d'alimentaires acides, comme le vinaigre et la tomate, doivent être nettoyées dès que le four a refroidi. Ces salissures peuvent endommager le fini.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre, nettoyant doux liquide ou tampon à récurer non abrasif :
  Nettoyer délicatement autour de la plaque signalétique, car le frottement pourrait en effacer les chiffres.
- Nettoyant affresh® pour cuisine et appareils ménagers – numéro de pièce W10355010 (vendu séparément) :
  Voir la section « Accessoires » pour plus de renseignements.

ACIER INOXYDABLE (sur certains modèles)

REMARQUE : Afin d'éviter d'endommager les surfaces en acier inoxydable, ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, d'eau de Javel, de nettoyants abrasifs, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rêches ou d'essuie-tout abrasifs. Ils peuvent endommager les surfaces en acier inoxydable, même après une seule application ou quelques-unes.

Méthode de nettoyage :

Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.

- Nettoyant pour acier inoxydable affresh® – numéro de pièce W10355016 :
  Voir la section « Accessoires » pour plus de renseignements.

PEINTURE MÉTALLIQUE (sur certains modèles)

Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs, de nettoyants avec agent de blanchiment, de produits antirouille, d'ammoniaque ou d'hydroxyde de sodium (soude), car la surface peinte pourrait se tacher.

TABLEAU DE COMMANDE ET EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

Afin d'éviter tout dommage, ne pas utiliser de nettoyants abrasifs, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rêches ou d'essuie-tout abrasifs.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre et chiffon doux ou éponge :
  Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge et non directement sur le tableau.
- Nettoyant affresh® pour cuisine et appareils ménagers (vendu séparément) : Pour commander, visiter notre site web au **www.kitchenaid.com**.

GRILLES DU FOUR

Méthode de nettoyage :

- Tampon en laine d'acier
- Pour les grilles ternies qui glissent difficilement, enduire légèrement les glissières d'huile végétale; cela facilitera leur glissement.

CAVITÉ DU FOUR ET INTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

Ne pas utiliser de nettoyants à four.

Les éclaboussures alimentaires doivent être nettoyées une fois le four refroidi. À haute température, les aliments réagissent avec l'émail et peuvent provoquer la formation de taches, une attaque acide, des piqûres ou des décolorations blanchâtres.

Méthode de nettoyage :

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

Lampes du four

Les lampes du four sont des ampoules normales de 25 W pour appareil ménager.
Avant de procéder au remplacement, s'assurer que le four est froid et que les commandes sont désactivées.

Remplacer :

1. Débrancher l'alimentation.
2. Ouvrir la porte du four.
3. Retirer les glissières (le cas échéant), puis retirer les guides de grille.
4. Soulever le protège-ampoule à l'aide d'un tournevis.
5. Remplacer l'ampoule.
6. Remettre le protège-ampoule en place. Pousser fermement jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place.
7. Replacer les guides de grille.
8. Rebrancher l'alimentation.

DÉPANNAGE

Essayez d'abord les solutions suggérées ici. Pour obtenir de l'aide ou des recommandations supplémentaires pour éviter un appel de service, consulter la garantie ou visiter le **https://www.kitchenaid.com/product_help**. Au Canada, visiter le **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 déclenché :** Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien.
Le four ne fonctionne pas	**Le verrouillage des commandes est activé :** « Control Lock » (verrouillage des commandes) s'affiche à l'écran. Naviguer vers le haut pour déverrouiller. **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.
Des messages s'affichent	**Panne de courant :** Sur certains modèles, régler de nouveau l'horloge au besoin. Voir le point « Préférences » de la section « Tools » (outils). **Code d'erreur (l'afficheur indique une lettre suivie d'un numéro) :** Appuyer sur la touche Cancel (annulation) pour effacer l'affichage. S'il réapparaît, appeler le service de dépannage. Voir la « Garantie » pour les coordonnées. **Mode de démonstration (l'appareil est en mode de démonstration) :** **Pour quitter le mode de démonstration :** **1.** Sélectionner TRY THE PRODUCT (essayer le produit). **2.** Sélectionner la touche Tools (outils). **3.** Faire défiler l'écran et sélectionner « Info ». **4.** Sélectionner « STORE DEMO MODE » (mode de démonstration en magasin) et sélectionner « OFF » (arrêt). **5.** Sélectionner « YES » (oui) à l'écran de confirmation.
Le programme de nettoyage n'a pas éliminé toutes les salissures	Plusieurs programmes de cuisson avant un programme de nettoyage ou éclaboussures sur les parois et la porte du four. : Lancer des programmes de nettoyage supplémentaires. Un nettoyant pour la cuisine et les électroménagers affresh® peut être utilisé pour les taches tenaces. Voir les sections « Accessoires » et « Programme d'autonettoyage » pour plus d'informations.
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.
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 6 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 n'a pas été entrée :** Voir la section « Programme d'autonettoyage ». **Un programme d'autonettoyage minuté a été réglé :** Voir la section « Programme d'autonettoyage ».
La cuisson au four ne produit pas les résultats prévus.	**La température programmée est inexacte :** Vérifier la recette dans un livre de recettes fiable. **Le four n'a pas été préchauffé :** Voir la section « Cuisson au four et rôtissage ». **Les grilles ont été positionnées de façon inappropriée :** Voir la section « Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four ». **La circulation d'air est insuffisante autour des ustensiles de cuisson :** Voir la section « Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four ». **La pâte est distribuée de façon inégale dans le plat :** Vérifier que la pâte est répartie uniformément dans le plat. **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. **Un temps de cuisson incorrect a été utilisé :** Régler la durée de cuisson. **La porte du four n'a pas été fermée :** Vérifier que les ustensiles de cuisson au four n'empêchent pas la porte de se fermer. **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. **Les commandes à distance sont en marche :** Éteindre les commandes à distance en utilisant la touche appropriée du tableau de commande.

ASSISTANCE OU DÉPANNAGE

Si vous avez besoin d'un entretien

Consultez la garantie.

Si vous avez besoin de pièces de rechange

Pour commander des pièces de rechange, nous vous recommandons d'utiliser seulement des pièces spécifiées par l'usine. Les pièces de rechange spécifiées par l'usine conviendront et fonctionneront bien parce qu'elles sont fabriquées selon la même précision que celle utilisée pour fabriquer chaque nouvel appareil KitchenAid®.

Pour savoir où trouver des pièces spécifiées par l'usine dans votre région, nous appeler ou contacter le centre de service désigné par KitchenAid le plus proche.

Aux É.-U.

Appelez sans frais le Centre pour l'eXpérience de la clientèle de KitchenAid au **1-800-422-1230** or visitez notre site Web au **www.kitchenaid.com**.

Nos conseillers peuvent vous aider sur les points suivants :

- Caractéristiques et spécifications de notre gamme complète d'appareils ménagers.
- Renseignements sur l'installation.
- Procédures d'utilisation et d'entretien.
- Vente de pièces de rechange.
- Assistance spécialisée au client (langue espagnole, malentendants, malvoyants, etc.).
- Les références aux concessionnaires, compagnies de service de réparation et distributeurs de pièces de rechange locaux. Les techniciens de service désignés par KitchenAid sont formés pour remplir la garantie des produits et fournir un service après garantie partout aux États-Unis.
  Pour localiser le service d'entretien de votre région désigné par KitchenAid, consultez aussi les Pages jaunes.

Pour plus d'assistance

Si vous avez besoin de plus d'assistance, vous pouvez soumettre par écrit toute question ou préoccupation à l'adresse suivante :

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

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

Au Canada

Appelez sans frais le Centre pour l'eXpérience de la clientèle canadienne de KitchenAid au **1-800-807-6777**, ou visitez notre site Web au **www.kitchenaid.ca**.

Nos conseillers peuvent vous aider sur les points suivants :

- Procédures d'utilisation et d'entretien.
- Vente de pièces de rechange.
- Les références aux concessionnaires, compagnies de service de réparation et distributeurs de pièces de rechange locaux. Les techniciens de service désignés de KitchenAid sont formés pour remplir la garantie des produits et fournir un service après la garantie, partout au Canada.

Pour plus d'assistance

Si vous avez besoin de plus d'assistance, vous pouvez soumettre par écrit toute question ou préoccupation à l'adresse suivante :

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

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

Accessoires

Pour commander des accessoires, visitez notre site Web au **www.kitchenaid.com**.

Plateau d'égouttement

Commander la pièce no W11229219

Plaque de cuisson

Commander la pièce no W11229218

Grille métallique

Commander la pièce no W10886770

®/™ ©2023. All rights reserved. Used under license in Canada.
Tous droits réservés. Utilisé sous licence au Canada.