QUICK START GUIDE
CONGRATULATIONS AND WELCOME TO KITCHENAID

Scan QR code to learn more

GETTING STARTED

USING YOUR OVEN

1. Press the right knob to select oven function.
   - For double ovens, select cavity then select function.
2. Set the temperature.
3. Press Start.
4. Place food inside the oven once set temperature is reached. Close the oven door.
5. Optional: Set a timer with the left knob.

NOTE

For more detailed instructiions on specific functions, see the **Online Control Guide.**

CONNECTIVITY

To achieve the full potential of your connected appliance, download the KitchenAid™ App.

Download on the App Store

Download from Google Play

Download KitchenAid™ app

Select appliance

Follow connectivity steps

Remote Start

Notifications

Smart Integration

Enjoy remote features

For more details refer to the “Internet Connectivity Guide” from the Owner’s Manual that came with your oven.

PERSONALIZE YOUR CONTROLS

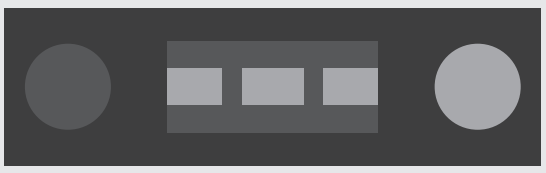
You can swap the controls and change your quick start options by tapping on the **Customize Knob** or via settings menu later.

FUNCTIONS



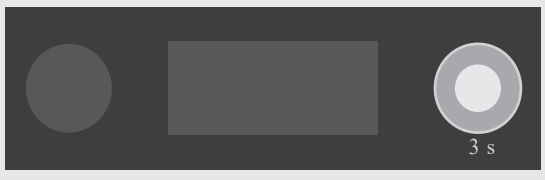
LEFT KNOB FOR SETTINGS

Push the left knob to control your light; rotate it to access the appliance settings.



RIGHT KNOB FOR COOKING

Push the right knob to select; rotate it to scroll.



QUICK START

Preheat to 350˚F in one quick step by pressing the right knob for three seconds. You can also personalize the quick start to your favorite cooking mode.



FAR VIEW

Key information automatically enlarges after a few minutes of inactivity so you can keep an eye on the status of your oven from across the room.

USING YOUR MICROWAVE OVEN

1. Place food inside the microwave oven. Close the oven door.
2. Select microwave function with the right knob.
3. Enter time to cook with the left knob.
4. Press Start.
5. The cancel button can be used to cancel the function during or after cook time.

WATCH-OUTS

OVEN VENT

Ensure optimal cooking by keeping oven and bottom vents clear for proper air circulation.

ALUMINUM FOIL AND METAL

Always use oven mitts or potholders when removing dishes from the speed ovens.

Aluminum foil and some metal can be used in the speed oven. If not used properly, sparking can occur and cause damage to the speed oven.

OK FOR USE

Racks and bakeware supplied with the speed oven, aluminum foil for shielding, and approved meat thermometers may be used with the following guidelines:

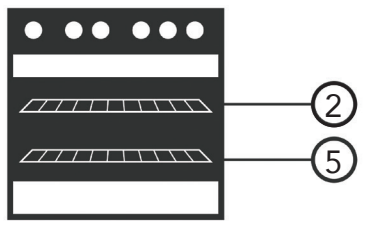
- To avoid damage to the speed oven, do not allow aluminum foil or metal to touch the inside cavity walls, ceiling or floor.
- Always use the turntable and do not allow contact with another metal object during speed oven cooking.

POSITIONING RACKS & BAKEWARE

RACKS

- Position racks before turning on the oven.
- Do not position racks with bakeware on them.
- Make sure racks are level.

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

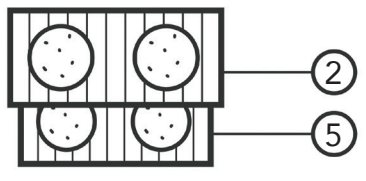


BAKING COOKIES OR LAYER CAKES ON TWO RACKS:

COOKIES

Positions: 2 & 5

Function: Convect Bake



LAYER CAKES

Positions: 2 & 5

Function: Bake

Tip: Place the cakes on the racks as shown.

IMPORTANT

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

SM: W11803121 - Rev. B - 12/11/2025

KitchenAid®

CUSTOMER EXPERIENCE CENTER

United States
1-800-422-1230
KitchenAid Customer Service
PO Box #8
St. Joseph, MI 49085

Canada
1-800-807-6777
200-6750 Century Ave
Missisauga, Ontario L5N 0B7

QUICK START GUIDE
CONGRATULATIONS AND WELCOME TO KITCHENAID

Scan QR code to learn more

INTELLIGENT COOKING CAMERA

The Intelligent Cooking Camera makes it possible for you to view inside of your oven LIVE, and even offers Smart Vision with Doneness Detection for select foods.

SMART VISION WITH DONENESS DETECTION

Your wall oven features Smart Vision with Doneness Detection. The Intelligent Cooking Camera can recognize foods in seconds, customize cooking settings to your preferred doneness, and monitor cooking progress.

Simply place your food in the oven, input your personal preferences for doneness, and let the oven or your mobile device* notify you when your food is ready to be taken out of the oven.

*Wi-Fi & App required.

COMPATIBLE SMART VISION FOODS

Your oven will recognize the following foods and monitor cooking progress with the Intelligent Cooking Camera:

Bacon	
Baked Potatoes	✓
Bread	
Casserole	✓
Chicken Nuggets	
Chicken Pieces	✓
Cookies	
French Fries	
Frozen & Fresh Pizza	
Meatloaf	✓
Salmon	✓
Whole Chicken	✓

✓ Foods marked with the probe icon indicate recipes that require use of the probe. Just plug the probe into the oven and insert the other end into your food to monitor its internal temperature.

LIVE LOOK-IN

Use Live Look-In to see inside your oven at any time* without opening the door. Monitor cooking progress from the oven touchscreen or connect your mobile device to view remotely.



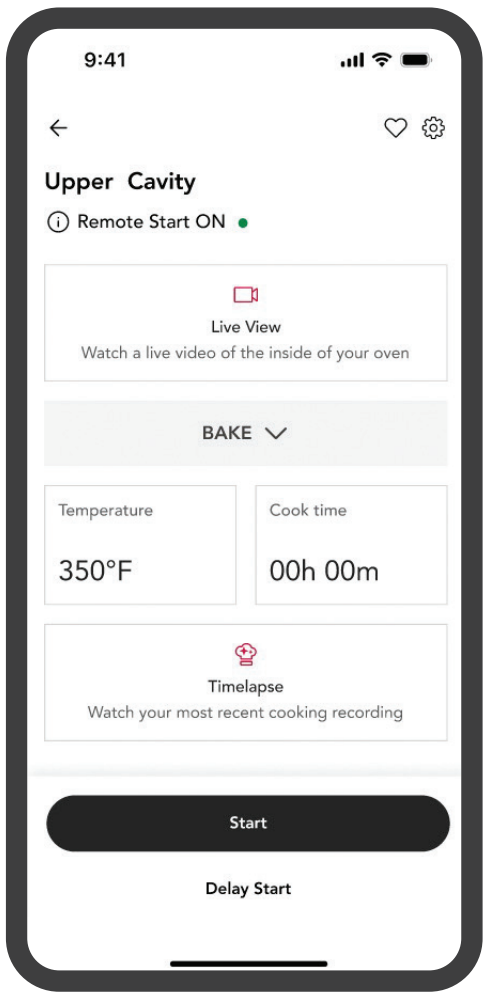
1. Start a Cycle
2. Select the **Camera Icon**

*Live Look-In not available during high temperature cycles or while magnetron is running.

TIMELAPSE VIDEOS

Capture every culinary creation! Your oven automatically records and creates a stunning, shareable timelapse video of your entire cooking process, no matter the cycle you choose.

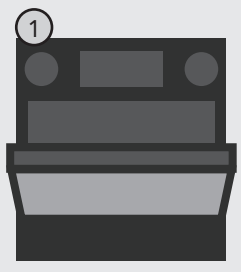
Download and share your masterpiece from the KitchenAid™ App—but hurry, the video is available for 24 hours or until your next cook!



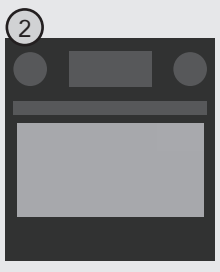
NOTE

Camera Settings must be enabled within the Settings Menu to use Intelligent Cooking Camera features.

SMART VISION TUTORIAL



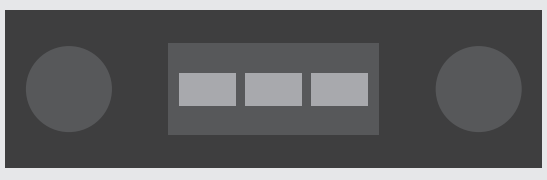
1. Open the oven door and place your food on the rack.



2. Close the door.



3. The recognized food will appear on the screen.



4. Follow the on-screen prompts to set doneness preferences or to insert the temperature probe.

Troubleshooting: if the oven does not detect your food, ensure food is placed in the center of the rack and that the rack is in position 3 or 4. To try again, simply open and close the door.

®/™ ©2025 KitchenAid. All rights reserved. The design of the stand mixer is a trademark in the U.S. and elsewhere. Used under license in Canada.

SM: W11803121 - Rev. B - 12/11/2025

KitchenAid®

CUSTOMER EXPERIENCE CENTER

United States
1-800-422-1230
KitchenAid Customer Service
PO Box #8
St. Joseph, MI 49085

Canada
1-800-807-6777
200-6750 Century Ave
Missisauga, Ontario L5N 0B7

GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE
FÉLICITATIONS ET BIENVENUE CHEZ KITCHENAID

Balayer le code à barres 2D pour en savoir plus

MISE EN PLACE

UTILISATION DE VOTRE FOUR

1. Appuyer sur le bouton de droite pour sélectionner la fonction du four.
   - Pour les fours doubles, sélectionner la cavité, puis la fonction.
2. Régler la température.
3. Appuyer sur Start (Mise en marche).
4. Placer les aliments dans le four une fois la température réglée atteinte. Fermer la porte du four.
5. Facultatif : Régler une minuterie avec le bouton gauche.

REMARQUE

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

CONNEXION

Pour atteindre le plein potentiel de votre appareil connecté, télécharger l'application KitchenAid®.

Download on the App Store

Download from Google Play

Télécharger l'application KitchenAid®

Choisir l'appareil

Suivre les étapes de connexion

Mise en marche à distance

Notifications

Intégration intelligente

Profiter des fonctions à distance

Pour obtenir plus de détails, se reporter au « Guide de connectivité Internet » du manuel d'utilisation fourni avec votre four.

UTILISATION DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

1. Placer les aliments dans le four à micro-ondes. Fermer la porte du four.
2. Sélectionner la fonction micro-ondes à l'aide du bouton droit.
3. Saisir la durée de cuisson à l'aide du bouton de gauche.
4. Appuyer sur Start (Mise en marche).
5. Le bouton Cancel (Annuler) peut être utilisé pour annuler la fonction pendant ou une fois la durée de cuisson terminée.

PERSONNALISER VOS COMMANDES

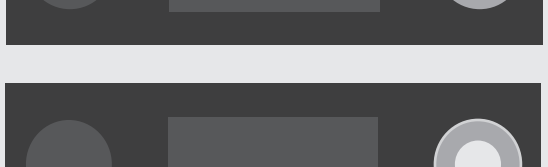
Inverser les commandes et modifier les options de démarrage rapide en appuyant sur le **bouton de personnalisation** ou en passant par le menu des paramètres.

FONCTIONS



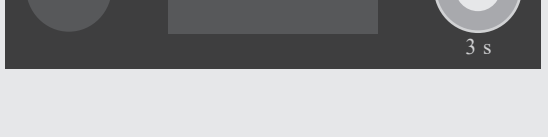
BOUTON DE GAUCHE POUR LES RÉGLAGES

Appuyer sur le bouton de gauche pour commander l'éclairage; le faire tourner pour accéder aux réglages de l'appareil.



BOUTON DE DROITE POUR LA CUISSON

Appuyer sur le bouton de droit pour sélectionner; le faire tourner pour faire défiler.



QUICK START (MISE EN MARCHE RAPIDE)

Préchauffer à 350˚F en une seule étape en appuyant sur le bouton droit pendant trois secondes. Il est aussi possible de personnaliser le démarrage rapide de votre mode de cuisson préféré.



À DISTANCE

Les informations importantes s'agrandissent automatiquement après quelques minutes d'inactivité afin de permettre de surveiller l'état du four, même de l'autre côté de la pièce.

ATTENTION

ÉVENT DU FOUR

S'assurer que la cuisson est optimale en dégageant les évents du four et du fond pour assurer une bonne circulation de l'air.

PAPIER D'ALUMINIUM ET MÉTAL

Toujours utiliser des maniques de four ou des poignées pour enlever un contenant du four à cuisson rapide.

Le papier d'aluminium et certains métaux peuvent être utilisés dans le four à cuisson rapide. S'ils ne sont pas bien utilisés, des étincelles peuvent se produire et endommager le four rapide.

PEUT ÊTRE UTILISÉ

Les grilles et les ustensiles de cuisson fournis avec le four à cuisson rapide, la feuille d'aluminium pour protection et les thermomètres à viande approuvés peuvent être utilisés avec les précautions suivantes :

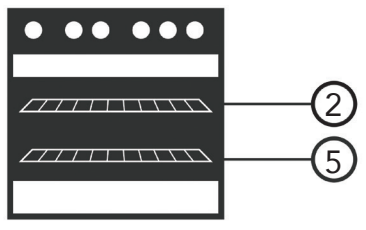
- Afin d'éviter d'endommager le four à cuisson rapide, ne pas laisser les grilles en contact avec les parois internes, la voûte ou le fond du four.
- Toujours utiliser le plateau rotatif et ne pas le mettre en contact avec un autre objet métallique pendant la cuisson dans le four à cuisson rapide.

POSITIONNEMENT DES GRILLES ET DES USTENSILES DE CUISSON AU FOUR

GRILLES

- Placer les grilles avant d'allumer le four.
- Ne pas positionner les grilles lorsque des ustensiles de cuisson au four se trouvent dessus.
- S'assurer que les grilles sont horizontales.

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

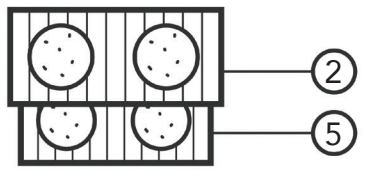


CUISSON AU FOUR DE BISCUITS ET DE GÂTEAUX À ÉTAGES SUR DEUX GRILLES :

BISCUITS

Positions : 2 et 5

Fonction : Convect Bake (Cuisson au four par convection)



GÂTEAU EN COUCHES

Positions : 2 et 5

Fonction : Bake (Cuisson au four)

Astuce : Placer les gâteaux sur les grilles comme indiqué.

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.

SM : W11803121 — Rév. B — 12/11/2025

KitchenAid®

CUSTOMER EXPERIENCE CENTER

United States
1 800 422-1230
KitchenAid Customer Service
PO Box #8
St. Joseph, MI 49085

Canada
1 800 807-6777
200-6750 Century Ave
Missisauga, Ontario L5N 0B7

GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE
FÉLICITATIONS ET BIENVENUE CHEZ KITCHENAID

Balayer le code à barres 2D pour en savoir plus

CAMÉRA DE CUISSON INTELLIGENTE

La caméra de cuisson intelligente permet de voir l'intérieur du four EN DIRECT et offre même un affichage intelligent avec détection de degré de cuisson pour certains aliments.

VISION INTELLIGENTE AVEC DÉTECTION DE DEGRÉ DE CUISSON

Ce four mural est doté de la fonction de vision intelligente avec détection de degré de cuisson. La caméra de cuisson intelligente peut reconnaître les aliments en quelques secondes, personnaliser les réglages de cuisson en fonction de la cuisson souhaitée et suivre l'avancement de la cuisson.

Il suffit de placer les aliments dans le four, de saisir des préférences personnelles de cuisson et de laisser le four ou votre appareil mobile * vous avertir lorsque les aliments sont prêts à être sortis du four.

*Connexion Wi-Fi et application requises.

ALIMENTS COMPATIBLES AVEC LA VISION INTELLIGENTE

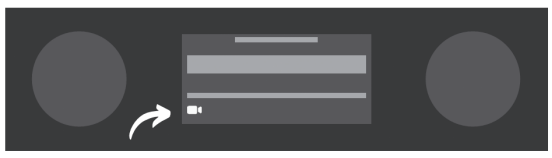
Ce four reconnaîtra les aliments suivants et surveillera la progression de la cuisson avec la caméra de cuisson intelligente :

Bacon	
Pommes de terre au four	🍢
Pain	
Casserole	🍢
Pépites de poulet	
Morceaux de poulet	🍢
Biscuits	
Frites	
Pizza surgelée et fraîche	
Pain de viande	🍢
Saumon	🍢
Poulet entier	🍢

🍢 Les aliments marqués avec l'icône de la sonde indiquent des recettes qui nécessitent l'utilisation de la sonde. Il suffit de brancher la sonde dans le four et d'insérer l'autre extrémité dans la nourriture pour surveiller sa température interne.

LIVE LOOK-IN (VISUALISATION EN DIRECT)

Utiliser la fonction Live Look-In (Visualisation en direct) pour voir l'intérieur du four à tout moment* sans ouvrir la porte. Surveiller la progression de la cuisson à partir de l'écran tactile du four ou de l'écran de votre appareil mobile pour l'afficher à distance.



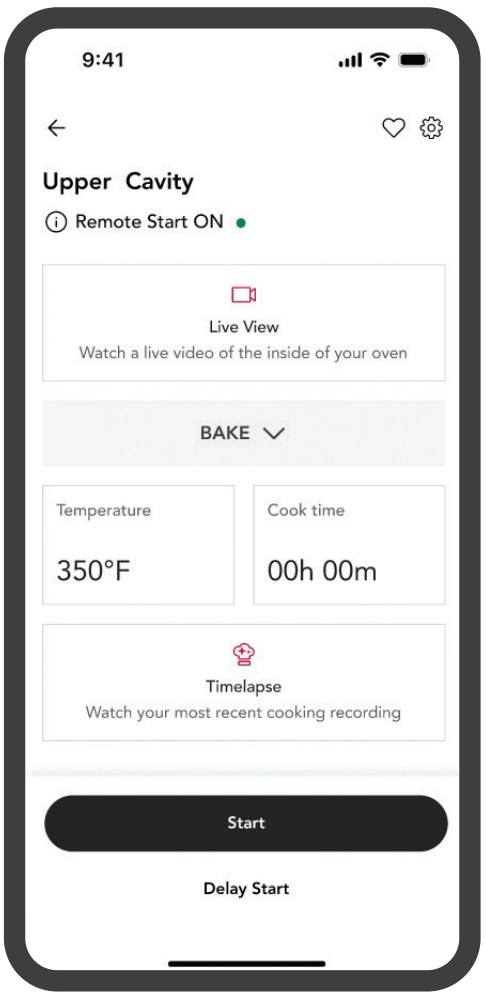
1. Démarrer un programme
2. Sélectionner l'**icône de caméra**

*Live Look-In (Visualisation en direct) non disponible pendant les programmes à température élevée ou lorsque le magnétron fonctionne.

TIMELAPSE VIDEOS (VIDÉOS PAR INTERVALLES)

Capturer chaque création culinaire! Ce four enregistre et crée automatiquement une vidéo par intervalles époustouflante de l'ensemble du processus de cuisson qu'il est ensuite possible de partager, quel que soit le programme sélectionné.

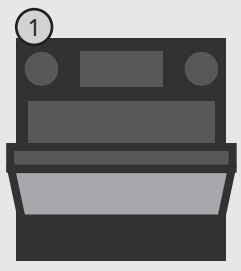
Télécharger et partager votre chef-d'œuvre à partir de l'application KitchenAid™, mais il ne faut pas attendre, la vidéo est disponible pendant 24 heures ou jusqu'à la prochaine cuisson!



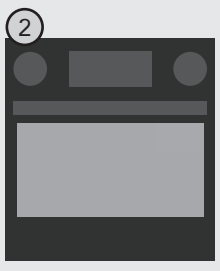
REMARQUE

Les réglages de la caméra doivent être activés dans le menu des réglages pour utiliser les fonctionnalités de la caméra de cuisson intelligente.

TUTORIEL SUR LA VISION INTELLIGENTE



Ouvrir la porte du four et placer les aliments sur la grille.



Fermer la porte.



Les aliments reconnus apparaîtront à l'écran.



Suivre les instructions à l'écran pour définir les préférences de cuisson ou pour insérer la sonde de température.

Dépannage : si le four ne détecte pas les aliments, s'assurer qu'ils soient placés au centre de la grille et que la grille est en position 3 ou 4. Pour réessayer, il suffit d'ouvrir et de fermer la porte.

®/™ ©2025 KitchenAid. Tous droits réservés. La forme du batteur sur socle est une marque de commerce aux É.-U. et dans d'autrsees pays. Utilisé sous licence au Canada.

SM : W11803121 — Rév. B — 12/11/2025

KitchenAid®

CUSTOMER EXPERIENCE CENTER

United States
1 800 422-1230
KitchenAid Customer Service
PO Box #8
St. Joseph, MI 49085

Canada
1 800 807-6777
200-6750 Century Ave
Missisauga, Ontario L5N 0B7

GUÍA DE INICIO RÁPIDO
FELICIDADES, LE DAMOS LA BIENVENIDA A KITCHENAID

Escanee el código QR para saber más

INTRODUCCIÓN

USO DEL HORNO

1. Presione la perilla derecha para seleccionar la función del horno.
   - Para hornos dobles, seleccione la cavidad y luego seleccione la función.
2. Ajuste la temperatura.
3. Presione Start (Inicio).
4. Coloque los alimentos en el horno una vez que alcance la temperatura deseada. Cierre la puerta del horno.
5. Opcional: Ajuste un temporizador con la perilla izquierda.

NOTA

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

USO DEL HORNO MICROONDAS

1. Coloque los alimentos en el horno microondas. Cierre la puerta del horno.
2. Seleccione la función de microondas con la perilla derecha.
3. Introduzca el tiempo de cocción con la perilla izquierda.
4. Presione Start (Inicio).
5. El botón Cancel (Cancelar) puede usarse para cancelar la función durante el tiempo de cocción o cuando este finalice.

CONECTIVIDAD

Para aprovechar todo el potencial de su electrodoméstico conectado, descargue la app KitchenAid™.

Download on the App Store

Download from Google Play

Descargar la app Kitchenaid™

Seleccionar electrodomés-tico

Seguir los pasos de conectividad

Inicio remoto
Notificaciones
Integración inteligente

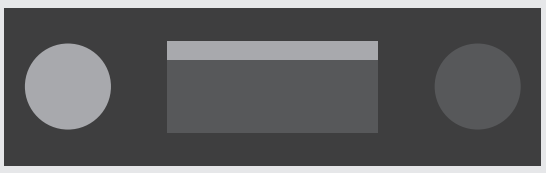
Disfrute de las funciones a distancia

Para más detalles consulte la "Guía de conectividad a Internet" del Manual del propietario que acompaña a su horno.

PERSONALICE SUS CONTROLES

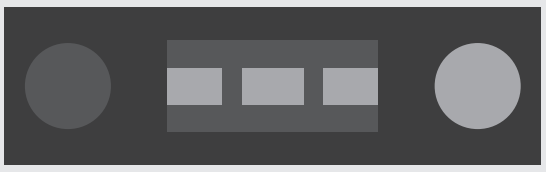
Puede cambiar los controles y sus opciones de inicio rápido presionando la **perilla de personalizar** o mediante el menú de configuración más tarde.

FUNCIONES



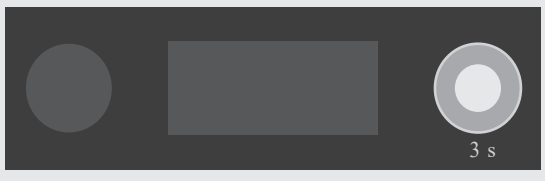
PERILLA IZQUIERDA PARA AJUSTES

Presione la perilla izquierda para controlar la luz; gírela para acceder a la configuración del electrodoméstico.



PERILLA DERECHA PARA COCINAR

Presione la perilla derecha para seleccionar; gírela para desplazarse.



COMIENZO RÁPIDO

Precaliente a 350˚ F en un paso rápido presionando la perilla derecha durante tres segundos. También puede personalizar el inicio rápido a su modo de cocción favorito.



VISTA LEJANA

La información clave se amplía automáticamente después de unos minutos de inactividad para que pueda vigilar el estado de su horno desde el otro lado de la habitación.

ADVERTENCIAS

DUCTO DE VENTILACIÓN DEL HORNO

Asegure una cocción óptima manteniendo el horno y las rejillas de ventilación inferiores despejadas para una correcta circulación del aire.

PAPEL DE ALUMINIO Y METAL

Utilice siempre guantes para hornear o agarraderas para el horno al sacar los platos de los hornos rápidos.

El papel de aluminio y algunos tipos de metal pueden usarse en el horno rápido. Si no se usan debidamente, pueden producir arcos y causar daños al horno rápido.

USO PERMITIDO

Las parrillas y los utensilios para hornear provistos con el horno rápido, el papel de aluminio para protección y los termómetros para carne aprobados se pueden utilizar teniendo en cuenta las siguientes pautas:

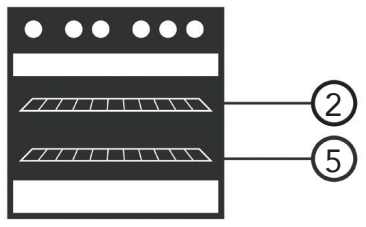
- Para evitar daños al horno rápido, no permita que el papel de aluminio o el metal toquen las paredes, el techo o el piso de la cavidad interior.
- Utilice siempre la bandeja giratoria y no permita el contacto con otro objeto metálico durante la cocción en el horno rápido.

COLOCACIÓN DE LAS PARRILLAS Y LOS UTENSILIOS PARA HORNEAR

PARRILLAS

- Coloque las parrillas antes de encender el horno.
- No coloque parrillas con utensilios para hornear encima.
- Asegúrese de que las parrillas estén niveladas.

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

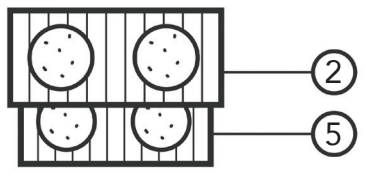


HORNEADO DE GALLETAS Y PASTELES DE CAPAS EN DOS PARRILLAS:

GALLETAS

Posiciones: 2 y 5

Función: Convect Bake (Hornear por convección)



PASTEL DE CAPAS

Posiciones: 2 y 5

Función: Bake (Hornear)

Consejo: Coloque los pasteles en las parrillas como se muestra.

IMPORTANTE

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

SM: W11803121 - Rev. B - 12/11/2025

KitchenAid®

CUSTOMER EXPERIENCE CENTER

United States
1-800-422-1230
KitchenAid Customer Service
PO Box #8
St. Joseph, MI 49085

Canada
1-800-807-6777
200-6750 Century Ave
Missisauga, Ontario L5N 0B7

GUÍA DE INICIO RÁPIDO
FELICIDADES, LE DAMOS LA BIENVENIDA A KITCHENAID

Escanee el código QR para saber más

CÁMARA DE COCCIÓN INTELIGENTE

La cámara de cocción inteligente le permite ver el interior de su horno EN VIVO, e incluso ofrece visión inteligente con detección de cocción para alimentos seleccionados.

VISIÓN INTELIGENTE CON DETECCIÓN DE COCCIÓN

Su horno de pared cuenta con visión inteligiente con detección de cocción. La cámara de cocción inteligente puede reconocer los alimentos en segundos, personalizar los ajustes de cocción según su grado preferido y controlar el progreso de la cocción.

Simplemente coloque su comida en el horno, ingrese sus preferencias personales de cocción y deje que el horno o su dispositivo móvil * le notifique cuando su comida esté lista para ser sacada del horno.

*Requiere Wi-Fi y aplicación.

ALIMENTOS COMPATIBLES CON LA VISIÓN INTELIGENTE

Su horno reconocerá los siguientes alimentos y controlará el progreso de la cocción con la cámara de cocción inteligente:

Tocino	
Papas asadas	✓
Pan	
Guisos	✓
Croquetas de pollo	
Piezas de pollo	✓
Galletas	
Papas a la francesa	
Piza congelada y fresca	
Pastel de carne	✓
Salmón	✓
Pollo entero	✓

✓ Los alimentos marcados con el icono de la sonda indican las recetas que requieren el uso de la sonda. Simplemente conecte la sonda en el horno e introduzca el otro extremo en su alimento para controlar su temperatura interna.

LIVE LOOK-IN (VISTA AL INTERIOR EN VIVO)

Utilice la Live Look-In (Vista al interior en vivo) para ver el interior de su horno en cualquier momento* sin abrir la puerta. Controle el progreso de la cocción desde la pantalla táctil del horno o conecte su dispositivo móvil para verlo de forma remota.



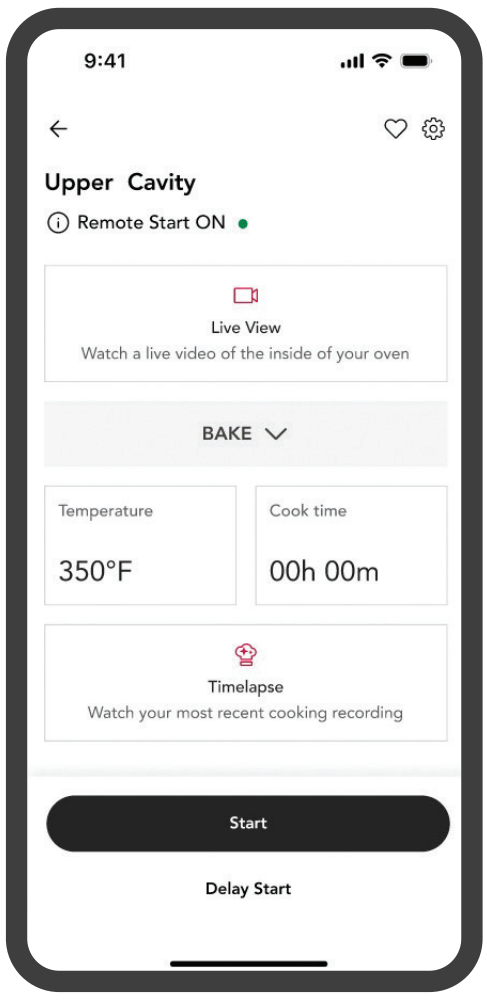
1. Cóm iniciar un ciclo
2. Seleccione el **icono de la cámara**

*La Live Look-In (Vista al interior en vivo) no está disponible durante los ciclos de alta temperatura o mientras el magnetrón está funcionando.

VIDEOS EN CÁMARA RÁPIDA

Capture cada creación culinaria. Su horno graba automáticamente y crea un impresionante video en cámara rápida de todo el proceso de cocción, sin importar el ciclo que elija.

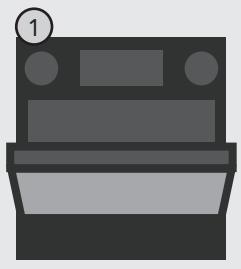
Descargue y comparta su obra maestra desde la aplicación KitchenAid™, ¡pero dese prisa, el video está disponible durante 24 horas o hasta la próxima vez que cocine!



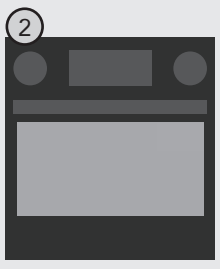
NOTA

Los ajustes de la cámara deben estar habilitados en el menú de ajustes para utilizar las funciones de la cámara de cocción inteligente.

TUTORIAL DE VISIÓN INTELIGENTE



1. Abra la puerta del horno y coloque los alimentos en la parrilla.



2. Cierre la puerta.



3. Aparecerá la comida reconocida en la pantalla.



4. Siga las indicaciones en pantalla para establecer las preferencias de cocción o para insertar la sonda de temperatura.

Solución de problemas: si el horno no detecta los alimentos, asegúrese de que estén colocados en el centro y de que la parrilla esté en la posición 3 o 4. Para volver a intentarlo, simplemente abra y cierre la puerta.

®/™ ©2025 KitchenAid. Todos los derechos reservados. El diseño de la batidora es una marca comercial en EE. UU. y en otros países. Usado bajo licencia en Canadá.

SM: W11803121 - Rev. B - 12/11/2025

KitchenAid®

CUSTOMER EXPERIENCE CENTER

United States
1-800-422-1230
KitchenAid Customer Service
PO Box #8
St. Joseph, MI 49085

Canada
1-800-807-6777
200-6750 Century Ave
Missisauga, Ontario L5N 0B7