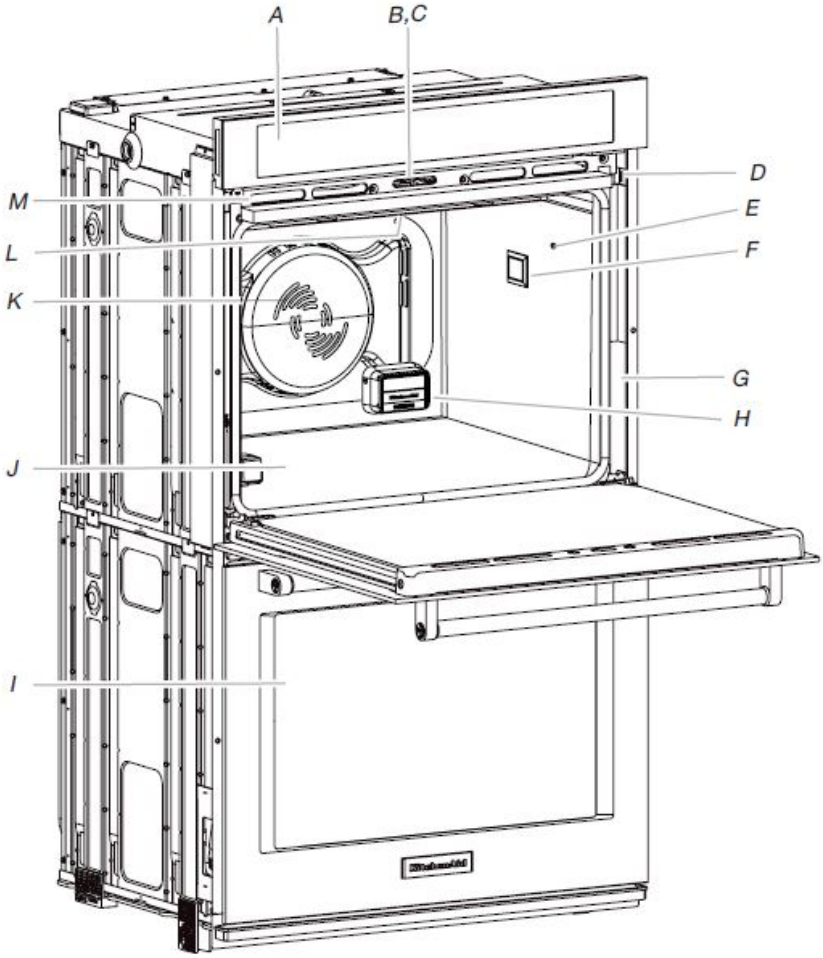
Built-In Electric Ovens Control Guide

PARTS AND FEATURES

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

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



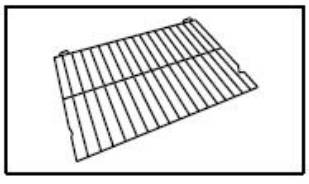
A. Electronic oven control
B. Automatic oven light switch
C. Oven door lock latch
D. Model and serial number plate (on bottom edge of control panel, right hand side)
E. Temperature probe jack (oven with convection element and fan only)
F. Oven lights
G. Gasket
H. Powered Attachment Hub
I. Lower oven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

Parts and Features not shown

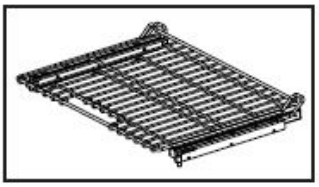
Temperature probe
Condensation tray
Oven racks

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

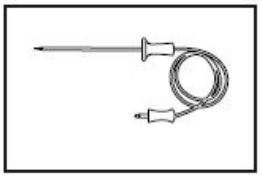
Racks and Accessories



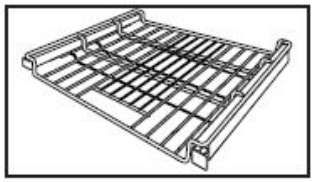
Standard Flat Rack



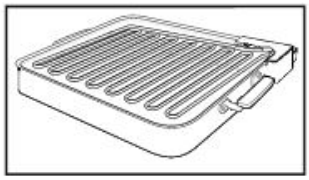
SatinGlide™ Roll-out Extension Rack



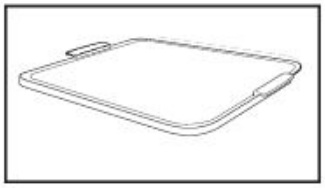
Temperature Probe



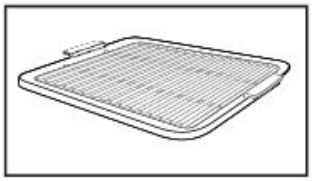
SatinGlide™ Roll-Out Extension Rack for Smart Oven+ Attachments



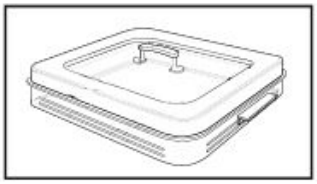
+Powered Attachment Base Pan and Heating Element



*Smart Oven+ Powered Baking Stone Attachment**



Smart Oven+ Powered Grill Attachment



*Smart Oven+ Powered Steamer Attachment**

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

FEATURE GUIDE

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

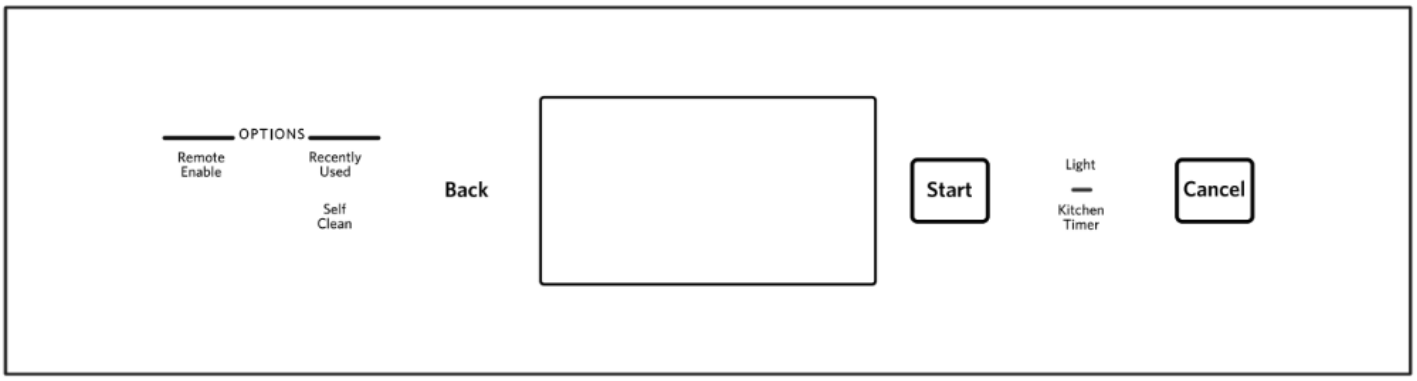
⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

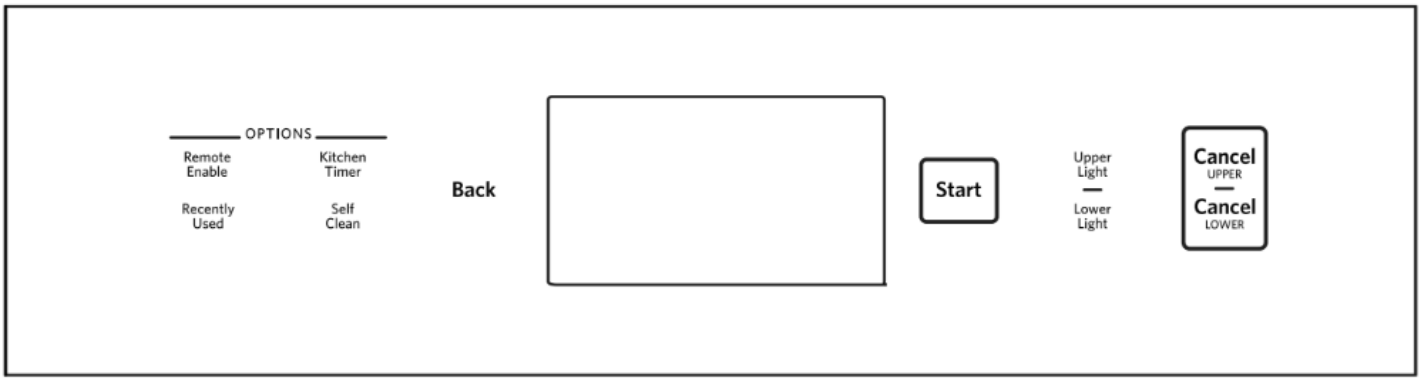
Do not let food sit for more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

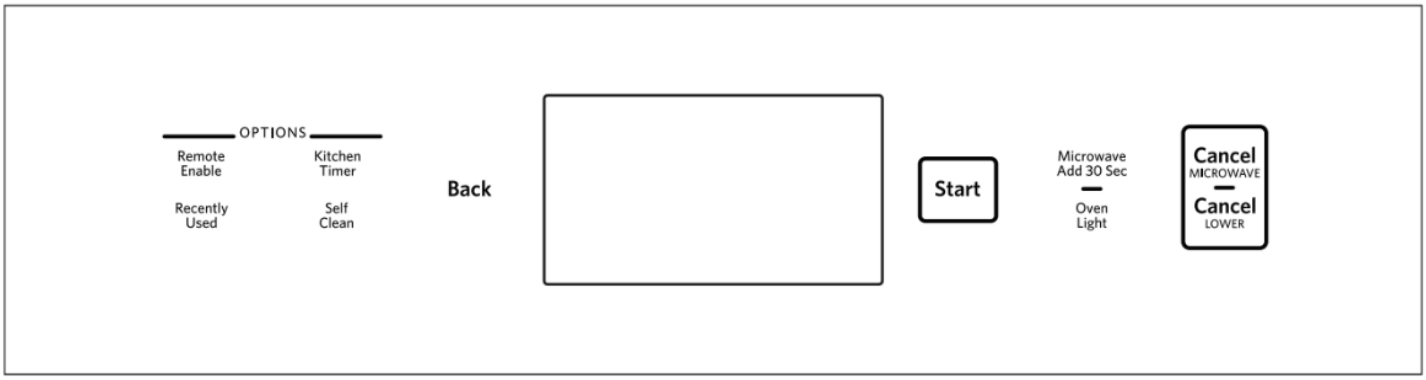
Single Oven



Double Oven



Combo Oven



KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
LIGHT **UPPER LIGHT** **LOWER LIGHT** **OVEN LIGHT**	**Oven cavity light**	The Light keypads control their respective oven light. While the oven door is closed, touch UPPER LIGHT or LOWER LIGHT to turn the desired light on and off. When the oven door is opened, the oven light will automatically come on.
START	**Function start**	The Start keypad begins any oven function. If Start is not touched within 5 minutes after touching a keypad, the function is canceled and the time of day is displayed.
CANCEL **CANCEL UPPER** **CANCEL LOWER** **CANCEL MICROWAVE**	**Function cancel**	The Cancel keypads stop any function for the appropriate oven except the Clock and Timer.
BACK	**Go back a screen**	The Back keypad will cancel current changes and go back one screen every time it is pressed.
KITCHEN TIMER	**Kitchen timer**	The Kitchen Timer keypad will set a timer that is independent of oven functions. The kitchen timer can be set in hours, minutes, and seconds, up to 99 hours. **NOTE:** The kitchen timer does not start or stop the oven.
RECENTLY USED	**Recall function**	The Recently Used keypad allows you to quickly select a recent cycle. **1.** Touch RECENTLY USED. **2.** Select the desired oven cavity. **3.** Select the desired recent cooking mode from the available list. **NOTE:** If no cooking modes have been used, there will not be any options.
REMOTE ENABLE	**Enable remote app control**	Press REMOTE ENABLE to enable the ability to use the KitchenAid® app. If Wi-Fi is not already enabled, the oven will attempt to connect to a local network.
SELF CLEAN	**Self-Cleaning**	Touch SELF CLEAN and follow the on-screen prompts to set the self-cleaning cycle. See the “Self-Cleaning Cycle” section in the Owner’s Manual for more information.

Welcome Guide

The Welcome Guide allows you to set up your new oven or microwave oven. This appears on your display the first time the oven is powered up or after resetting the oven to factory defaults. After every selection, a tone will sound. Touch BACK at any time to return to the previous screen.

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

   OR

   touch NOT NOW to skip this step and complete setup. Go to Step 7.
3. Select CONNECT to automatically connect the oven to the mobile app. Download the KitchenAid app, signup and select “Add Appliance” in the app. Follow the instructions in the app to scan the QR code from the appliance screen.
4. To manually connect the oven to the KitchenAid app, select your home network from the list, touch ADD A NETWORK to manually enter your home network, or touch CONNECT WITH WPS to connect to your network via WPS.

   If prompted, enter your Wi-Fi password.
5. A message will appear when the oven has successfully connected to the Wi-Fi network. Touch OK.
6. Touch OFF and then touch OK to set the time and date manually

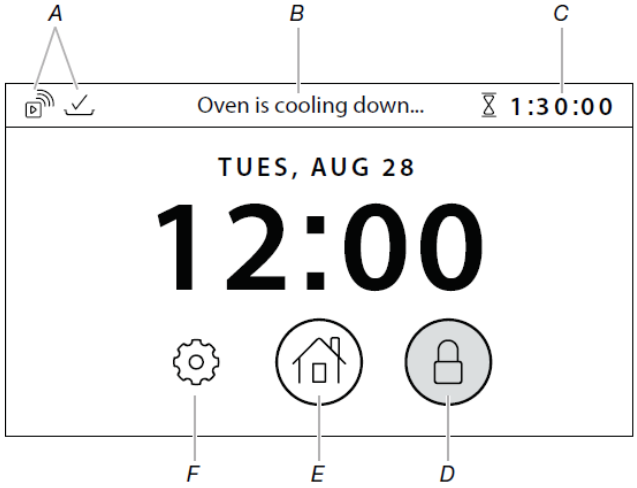
   OR

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

Display Screens

Clock Screen

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



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

Control Lock

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

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

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

Settings Menu
Touch to access oven settings and information.

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

Status Icons



Indicates a problem with the wireless connection.



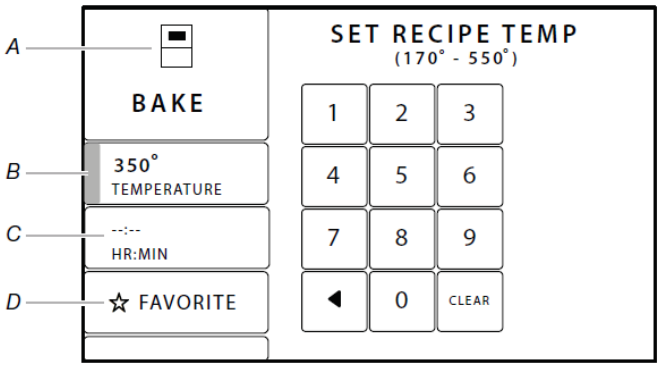
Indicates Remote Enable is active.



Indicates +Powered Attachments are connected to the oven.

Function Set Screen

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



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

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

Function
Shows the current oven function and selected oven cavity.

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

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

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

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

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

Cook Time Set (optional)
Touch to set a length of time for the function to run.

When Timer Ends (optional)
Available if a Cook Time is set. Touch to change what the oven does when the set cook time ends.

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

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

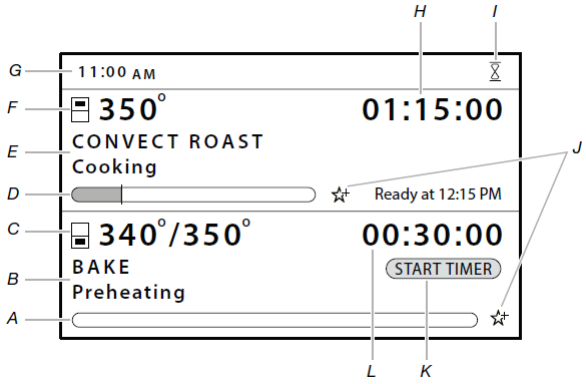
Favorite (optional)
Touch to set the selected settings as a Favorite function. Touch again to unfavorite. Favorite oven settings can be accessed from the Home menu.

Doneness
Touch to set the desired doneness of the food type.

Flip Reminder
Touch to set the flip reminder on or off.

Grill Temperature Set
Touch to select the heat level of the grill.

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



A. Oven timeline - lower
B. Oven function - lower
C. Oven temperature - lower
D. Oven timeline - upper
E. Oven function - upper
F. Oven temperature - upper
G. Oven timeline - lower
H. Oven function - lower
I. Oven temperature - lower
J. Oven timeline - upper
K. Oven function - upper
L. Oven temperature - upper

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

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

Oven function
Shows the current oven function for the indicated cavity.

Oven temperature
Shows the current oven temperature for the indicated cavity.

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

Oven timer
Shows the remaining cook time (if set). Start timer If a delay has been set, this appears. Touch START TIMER to immediately begin the set cook time.

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

Time of day
Shows the current time of day.

Cooking Modes

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



Microwave Oven

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

Powered Attachments Oven Only

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

Kitchen Timer

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

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

1. Touch KITCHEN TIMER.
2. Touch HR:MIN or MIN:SEC.
3. Touch the number keypads to set the length of time.

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

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

Tones/Sounds

Tones are audible signals, indicating the following:

- Valid keypad touch
- Function has been entered.
- Oven is preheated.
- Invalid keypad touch
- End of a cooking cycle
- When timer reaches zero

  Includes using the Kitchen Timer for functions other than cooking.
- First oven element activation in a cooking mode
- +Powered attachments connected
- +Powered attachments disconnected
- Control is locked
- Control is unlocked

Control Lock



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

The Control Lock is preset unlocked but can be locked.

To Activate the Control Lock:

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

To Deactivate the Control Lock:

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

Settings



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

Settings	Available Selections
Date & Time	■ Auto (Off/On)* ■ Time (AM/PM/24-Hour)* ■ Daylight Savings (Off/On)* ■ Date Format (MM/DD/YYYY, DD/MM/YYYY, YYYY/MM/DD)* ■ Set Date* ■ Show Clock (No & Turn Off Screen/Yes & Dim Screen)*
Background	■ Set Background Picture
Wi-Fi	■ Network* ■ SAID/MAC Address ■ Wireless Icon (Show [default]/Hide) ■ Wireless (On/Off)*
Sounds	■ Timers (High [default]/Medium/Low/Off) ■ Notifications (High [default]/Medium/Low/Off) ■ Accessory In/Out (High/Medium [default]/Low/Off) ■ Keypress (High [default]/Medium/Low/Off) ■ Mute (Sounds On [default]/Sounds Off)
Temperature	■ Temperature (Fahrenheit [default]/Celsius)
Display	■ Brightness (Low/Medium/High/Maximum [default])
Language	■ Language (English/Français)*
Attachment Registration	■ View/Register +Powered Attachments
Manage Favorites	■ Clear All Favorites
Calibrate	■ Instructions ■ Upper Oven (0/+10°F/+20°F/+30°F/-10°F/-20°F/-30°F) (0/+6°C/+12°C/+18°C/-6°C/-12°C/-18°C) ■ Lower Oven (0/+10°F/+20°F/+30°F/-10°F/-20°F/-30°F) (0/+6°C/+12°C/+18°C/-6°C/-12°C/-18°C)
Sabbath Mode	■ Disables all oven functions, lights, clock, and messages. Press any Cancel keypad to end Sabbath Mode.
Sabbath Bake	■ Instructions ■ Upper/Single Oven Temperature ■ Upper/Single Oven Timer ■ Lower Oven Temperature ■ Lower Oven Timer ■ Confirm (No/Yes)
Demo	■ Demo (Off [default]/On)
General	■ About (Model/Serial numbers, Software Version, SAID/MAC Address) ■ Update (Software update)
Factory Reset	■ Reset

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

OVEN USE

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

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

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

Wi-Fi Connectivity

Your oven has built-in Wi-Fi connectivity, but for it to work, you will have to help it join your home wireless network. For information about setting up the connectivity, turning it on and off, receiving important notifications, and taking advantage of available features, refer to the Internet Connectivity Guide section in your Owner’s Manual.

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

Viewing

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

Control

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

Remote Notifications

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

- Oven Cycle Interruptions
- Preheat Complete
- Cook Timer Completion
- Cooking Temperature Change
- Preheat Cooking Temperature Progress
- Temperature Probe Temperature Change
- Temperature Probe Temperature Reached
- Cooking Mode Change
- Control Lock Status Change
- Kitchen Timer Complete
- Kitchen Timer Change
- Self-Clean Complete

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

Sabbath Bake

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

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

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

To Set:

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

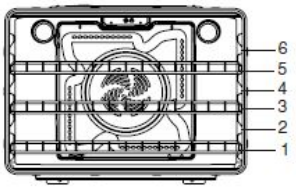
When the stop time is reached or CANCEL is touched, the heating elements will automatically turn off. The oven will switch from Sabbath Bake to Sabbath Mode, with all oven functions, lights, clock, and messages disabled. Touch CANCEL again to end Sabbath Mode.

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

Rack And Bakeware Positions

Use the following illustration and charts as guides.

Rack Positions - Upper And Lower Oven



Broiling

Food	Rack Position
Most broiling	6

Traditional Cooking

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

Convection Cooking (For Convection Models Only)

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

Bakeware

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

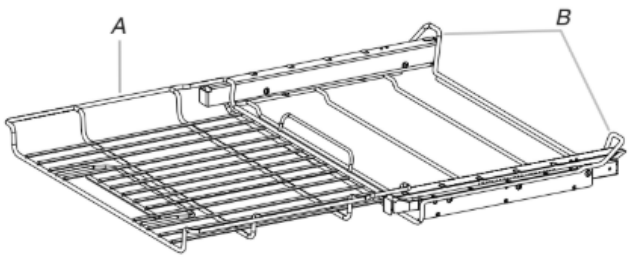
Number of Pan(s)	Position on Rack
1	Center of rack.
2	Side by side or slightly staggered.
3 or 4	See the rack position graphic in this section for pan placement recommendations.

SatinGlide™ Roll-Out Extension Racks

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

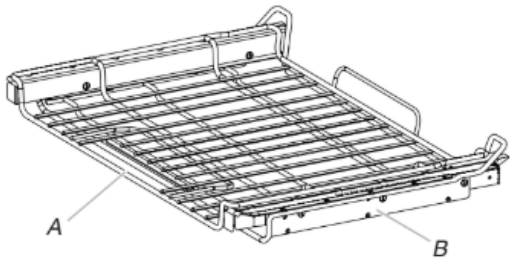
The SatinGlide™ Roll-Out Extension Rack for Smart Oven+ Attachments has a curve to support the +Powered Attachments and allowing easy access to position and remove food in the oven and on the +Powered Attachments. It can be used in rack position 1.

Open Position



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

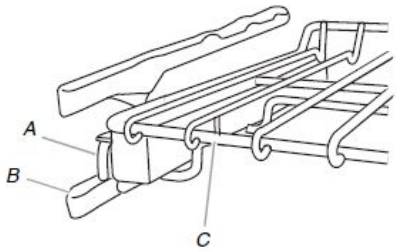
Closed and Engaged Position



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

To Remove SatinGlide™ Roll-Out Extension Rack:

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



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

4. Pull the rack and the sliding shelf out.

To Replace SatinGlide™ Roll-Out Extension Racks:

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

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

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

See the "General Cleaning" section in the Owner's Manual for more information.

Bakeware

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

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

Preheating and Oven Temperature

Preheating

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

Oven Temperature

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

Baking and Roasting

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

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

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

Broiling

Broiling uses direct radiant heat to cook food.

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

IMPORTANT: Close the door to ensure proper broiling temperature.

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

- For best results, use a broiler pan and grid. It is designed to drain juices and help avoid spatter and smoke.

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

Cook's Assistant Option

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

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

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

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

Convection

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

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

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

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

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

Proofing Bread

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

To Proof

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

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

   Let dough rise until nearly doubled in size, and then check at 20 to 25 minutes. Proofing time may vary depending on dough type and quantity.
5. Touch CANCEL for the selected oven when finished proofing.

   Before second proofing, shape dough, place in baking pan(s) and cover loosely. Follow same placement, and control steps above. Before baking, remove waxed paper or plastic wrap.

Temperature Probe

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

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

The temperature probe cooking mode takes advantage of the Cook’s Assistant Option. See the “Cook’s Assistant Option” section for more information.

To Use Cook’s Assistant with Temperature Probe Cook:

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

1. The oven will ask if you want to use Probe Cook. Touch YES and go to Step 2. If you want to set up the cycle before attaching the temperature probe, touch the Home icon, select the desired oven, and then touch PROBE.
2. If Auto is not already displayed, touch MANUAL for the Cook’s Assistant option and select Auto.
3. Select the desired food category.
4. Touch DONENESS or CUT OF MEAT and select the food type.
5. Touch TEMPERATURE to change the oven temperature.
6. Touch WHEN TIMER ENDS and select what the oven should do at the end of the cook time.
   - **Turn Off (default):** The oven turns off when the set cook time ends.
   - **Keep Warm:** The oven temperature is reduced to 170°F (77°C) after the set cook time ends.
7. Touch START.
8. When the set temperature probe temperature is reached, the When Timer Ends behavior will begin.
9. Touch CANCEL for the selected oven or open the oven door to clear the display and/or stop reminder tones.
10. Always unplug and remove the temperature probe from the oven when removing food. The temperature probe symbol will remain lit in the display until the temperature probe is unplugged.

To Use Temperature Probe Cook:

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

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

1. The oven will ask if you want to use Probe Cook. Touch YES and go to Step 2. If you want to set up the cycle before attaching the temperature probe, touch the Home icon, select the desired oven, and then touch PROBE.
2. If Manual is not already displayed, touch AUTO and select Manual.
3. Touch PROBE TEMP to set the target temperature for the temperature probe.
4. Touch MODE SELECTION and select Bake, Convect Bake, Convect Roast, or Grill.
   - **Bake:** Run a standard baking cycle until the food item reaches the target temperature.
   - **Convect Bake:** Run a convection baking cycle until the food item reaches the target temperature.
   - **Convect Roast:** Run a convection roast cycle until the food item reaches the target temperature (best for large cuts of meat or whole poultry).
   - **Grill:** Run a grill cycle on the +Powered Grill Attachment until the food item reaches the target temperature.
5. Touch TEMPERATURE to change the oven temperature.
6. Touch WHEN TIMER ENDS and select what the oven should do at the end of the cook time.
   - **Turn Off (default):** The oven turns off when the set cook time ends.
   - **Keep Warm:** The oven temperature is reduced to 170°F (77°C) after the set cook time ends.
7. Touch START.

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

Recipe Guide Mode

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

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

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

Smart Oven+ Powered Attachments

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

Favorites

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

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

Cook Time

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

To Set a Cook Time

1. Select a cooking function.

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

   Timed Cooking may also be used with the Bread Proof function, but the temperature is not adjustable.
2. Touch "–:–".
3. Touch the number keypads to enter the length of time to cook. Choose HR:MIN or MIN:SEC.
4. Touch WHEN TIMER ENDS and select what the oven should do at the end of the cook time.
   - **Hold Temperature:** The oven temperature stays at the set temperature after the set cook time ends.
   - **Turn Off:** The oven turns off when the set cook time ends.
   - **Keep Warm:** The oven temperature is reduced to 170°F (77°C) after the set cook time ends.
5. Touch START.

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

   When the stop time is reached, the When Timer Ends behavior will begin.
6. Touch CANCEL for the selected oven, or open and close the oven door to clear the display and/or stop reminder tones.

To Set a Delayed Cook Time

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

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

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

   Timed Cooking may also be used with the Bread Proof function, but the temperature is not adjustable.
2. Touch "–:–".
3. Touch the number keypads to enter the length of time to cook. Choose HR:MIN or MIN:SEC.
4. Touch WHEN TIMER ENDS and select what the oven should do at the end of the cook time.
   - **Hold Temperature:** The oven temperature stays at the set temperature after the set cook time ends.
   - **Turn Off:** The oven turns off when the set cook time ends.
   - **Keep Warm:** The oven temperature is reduced to 170°F (77°C) after the set cook time ends.
5. Touch DELAY START and set the time of day the oven should turn on. Touch SUMMARY to see when the oven will turn on and off.
6. Touch START.

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

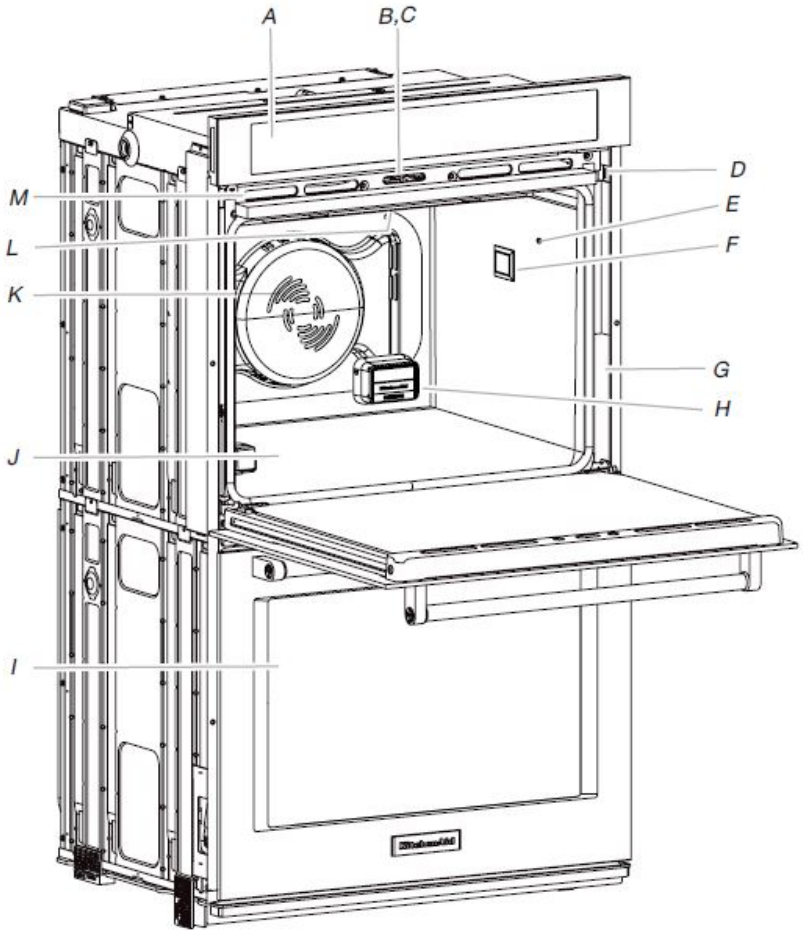
   When the stop time is reached, the When Timer Ends behavior will begin.
7. Touch CANCEL for the selected oven, or open and close the oven door to clear the display and/or stop reminder tones.

Guide des commandes du fours encastré électrique

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

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

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

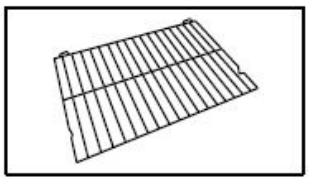


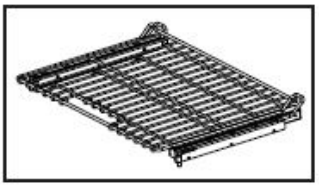
A. Module de commande électronique du four
B. Interrupteur automatique de la lampe du four
C. Loquet de verrouillage de la porte du four
D. Plaque signalétique des numéros de modèle et de série (située sur le bord inférieur droit du tableau de commande)
E. Prise de la sonde (four avec élément de convection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

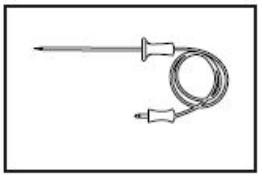
Pièces et caractéristiques non illustrées
Sonde
Plateau de condensation
Grilles du four

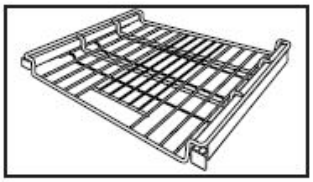
REMARQUE: La cavité supérieure du four double présenté est identique à la cavité d'un four simple et à la cavité inférieure d'un ensemble four.

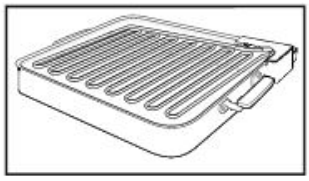
Grilles et accessoires

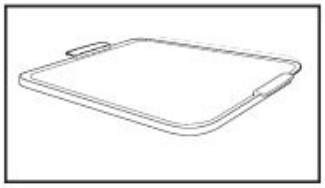

Grille plate standard

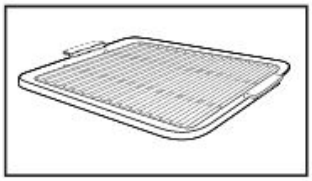

Grille déployante coulissante SatinGlide™

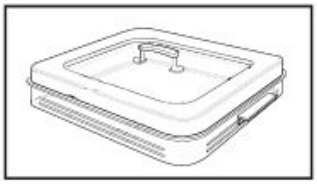

Sonde


Grille déployante coulissante SatinGlide™ pour accessoires de four intelligent


Plateau inférieur et élément de chauffage d'accessoire alimenté


*Pierre de cuisson électrique pour four intelligent**


Gril électrique pour four intelligent


*Cuiseur-vapeur électrique pour four intelligent**

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

GUIDE DES CARACTÉRISTIQUES

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

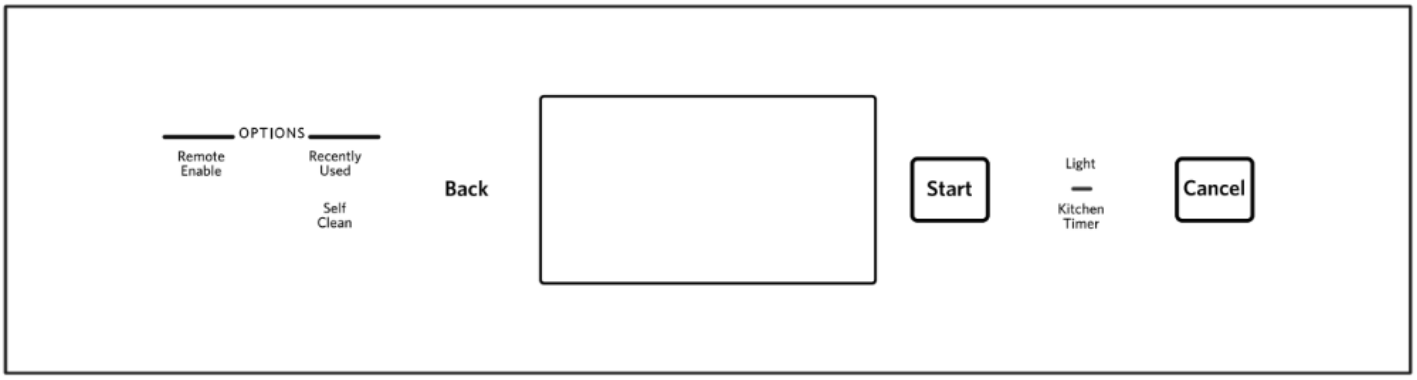
⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

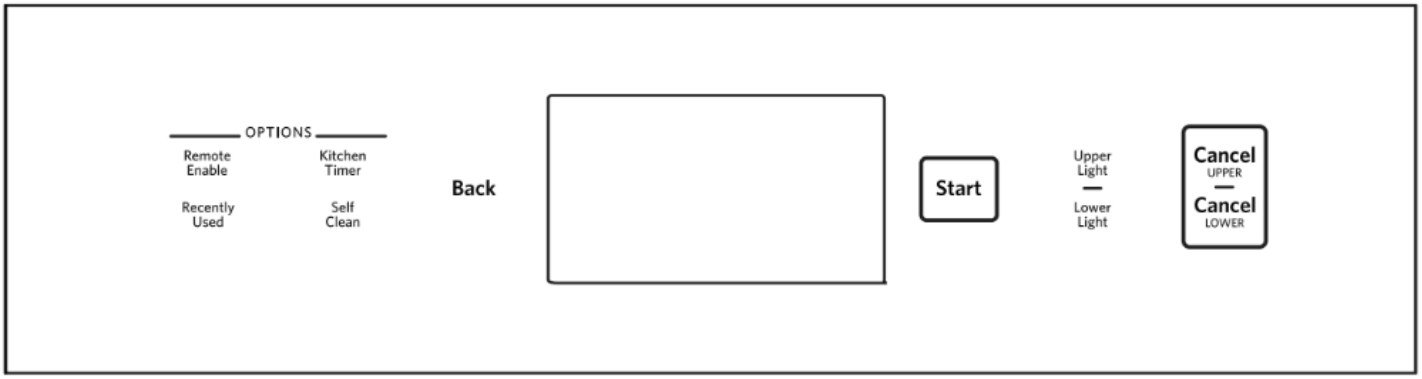
Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

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

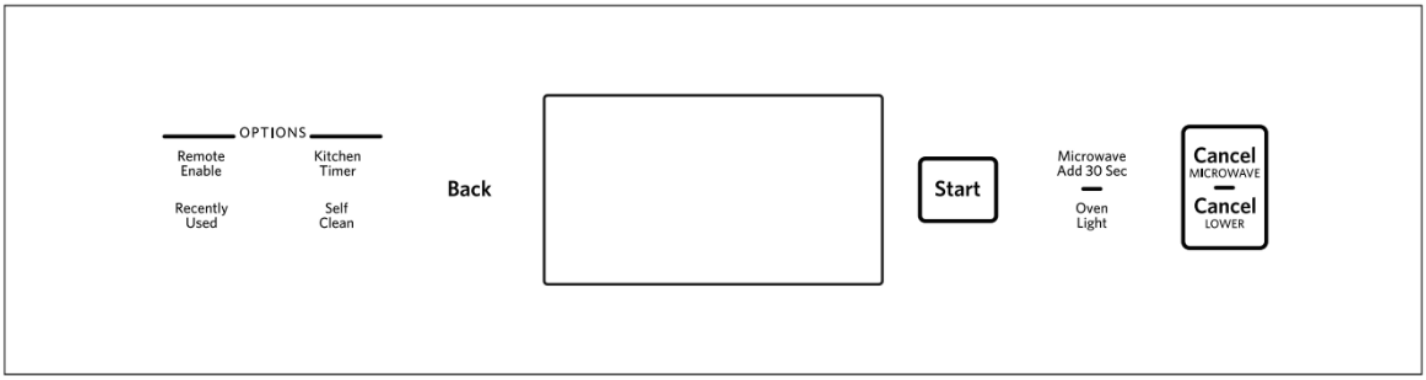
Four simple



Four double



Four combiné



Clavier	Fonction	Instructions
LIGHT (lampe) **UPPER LIGHT LOWER LIGHT (lampe supérieure lampe inférieure)** **OVEN LIGHT (lampe du four)**	**Lampe de la cavité du four**	La touche de lampe commande la lampe correspondante. Alors que la porte du four est fermée, appuyer sur UPPER LIGHT (lampe supérieure) ou LOWERT LIGHT (lampe inférieure) pour allumer ou éteindre la lampe du four désirée. La lampe du four s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte.
START (mise en marche)	**Fonction de mise en marche**	La touche Start (mise en marche) met en marche n'importe quelle fonction du four. Si, après avoir appuyé sur une touche, on n'appuie pas sur Start dans les 5 minutes qui suivent, la fonction est annulée et l'heure s'affiche.
CANCEL (annuler) **CANCEL UPPER** **CANCEL LOWER (annuler haut annuler bas)** **CANCEL MICROWAVE (annuler four à micro-ondes)**	**Annulation d'une fonction**	La touche Cancel (annulation) désactive toutes les fonctions du four correspondant à l'exception de l'horloge et de la minuterie.
BACK (retour)	**Permet de revenir à un écran**	La touche Back (retour) annule les modifications actives et revient d'un écran chaque fois qu'on appuie dessus.
KITCHEN TIMER (minuterie de cuisine)	**Minuterie de cuisine**	Les touches de la minuterie de cuisine permettent de régler une minuterie indépendante des fonctions du four. La minuterie de cuisine peut être réglée en heures, en minutes ou en secondes jusqu'à concurrence de 99 heures. **REMARQUE:** La minuterie de cuisine ne met pas en marche le four et ne l'éteint pas.
RECENTLY USED (utilisation récente)	**Fonction de rappel**	Cette touche permet de rapidement sélectionner un programme récemment utilisé. **1.** Appuyer sur RECENTLY USED (utilisation récente). **2.** Sélectionner le four souhaité. **3.** Sélectionner un mode de cuisson récemment utilisé dans la liste. **REMARQUE:** Si aucun mode de cuisson n'a été utilisé, il n'y aura aucun choix.
REMOTE ENABLE (activation à distance)	**Activation de la connexion à distance à l'aide de l'application**	Appuyer sur REMOTE ENABLE (activation à distance) pour pouvoir utiliser l'application KitchenAid®. Si le Wi-Fi n'est pas encore activé, le four essaiera de se connecter au réseau local.
SELF CLEAN (autonettoyage)	**Autonettoyage**	Appuyer sur SELF CLEAN (autonettoyage) et suivre les instructions à l'écran pour lancer le programme d'autonettoyage. Voir la section "Programme d'autonettoyage" pour plus d'informations.

Guide de bienvenue

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

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

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

   OU

   Appuyer sur NOT NOW (pas maintenant) pour poursuivre à la prochaine étape et terminer les réglages. Passer à l'étape 7.
3. Sélectionner CONNECT (connexion) pour connecter automatiquement le four à l'application mobile. Télécharger l'application KitchenAid, s'inscrire et sélectionner "Add Appliance" (ajouter un appareil) dans l'application. Suivre les instructions dans l'application pour balayer le code à barres 2D affiché à l'écran de l'appareil.
4. Pour connecter manuellement le four à l'application KitchenAid, appuyer sur FIND NETWORK (trouver un réseau). Sélectionner le réseau de votre domicile affiché dans la liste, appuyer sur ADD A NETWORK (ajouter un réseau) pour ajouter manuellement le réseau ou appuyer sur CONNECT WITH WPS (connexion protégée Wi-Fi) pour effectuer la connexion à votre réseau à l'aide d'une configuration protégée Wi-Fi.

   Si l'application le demande, saisir votre mot de passe Wi-Fi.
5. Un message s'affichera une fois le four à micro-ondes connecté avec le réseau Wi-Fi. Appuyer sur OK.
6. Appuyer sur OFF (arrêt), puis sur OK pour régler manuellement l'heure et la date

   OU

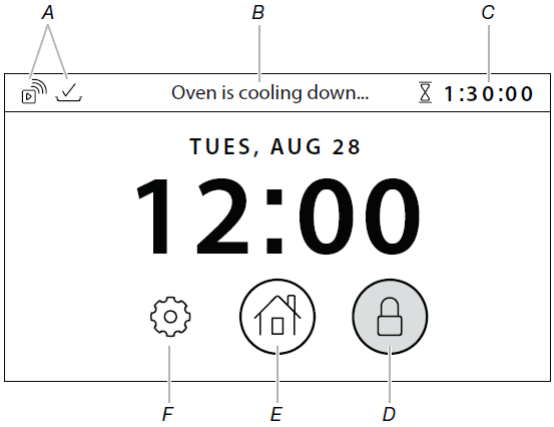
   Appuyer sur ON (marche), puis sur OK pour régler automatiquement l'horloge à l'aide du réseau Wi-Fi. Passer à l'étape 9.
7. Appuyer sur les touches numériques pour régler l'heure. Sélectionner AM, PM ou 24–HOUR (24 heures). Appuyer sur OK.
8. Indiquer s'il s'agit de l'heure avancée. Appuyer sur OK.

9. Sélectionner le format d'affichage de la date. Appuyer sur OK.
10. Appuyer sur les touches numériques pour inscrire la date. Appuyer sur OK.
11. Indiquer si le four à micro-ondes doit afficher l'heure lorsqu'il est en veille.
12. Appuyer sur DONE (terminer).

Écrans d'affichage

Écran d'horloge

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



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

Control Lock (verrouillage des commandes)
Maintenir enfoncée la touche pour verrouiller les commandes. L'icône de verrouillage s'allume quand les commandes sont verrouillées.

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

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

Menu de réglages
Permet d'accéder aux réglages et informations du four.

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

Témoins d'état



Indique un problème avec la connexion sans fil.



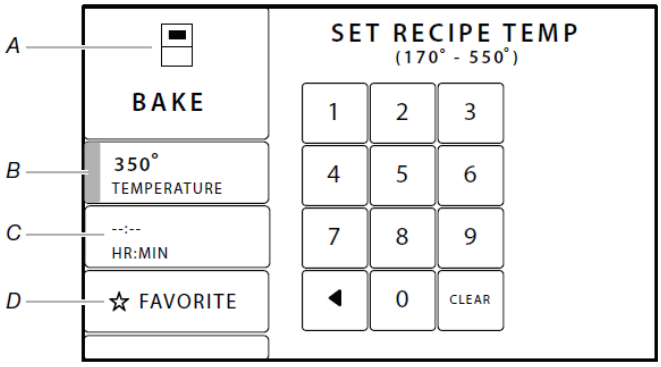
Indique que l'activation à distance est active.



Indique que les accessoires électriques sont branchés au four.

Écran de réglage des fonctions

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



A. Fonction
B. Régler la température du four
C. Réglage de la minuterie
D. Favori

Non illustré :
Mode aide-cuisinier
Degré de cuisson
Rappel pour retourner les aliments
Une fois la minuterie expirée
Ajouter un délai
Préchauffage rapide
Sélection de mode
Régler la température cible
Régler la température du gril

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

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

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

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

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

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

Régler la durée de cuisson (facultative)
Permet de sélectionner la durée pendant laquelle la fonction sera utilisée.

Une fois la minuterie expirée (facultative)
Accessible si une minuterie de cuisson est utilisée. Permet de modifier le mode de cuisson du four lorsque la minuterie expire.

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

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

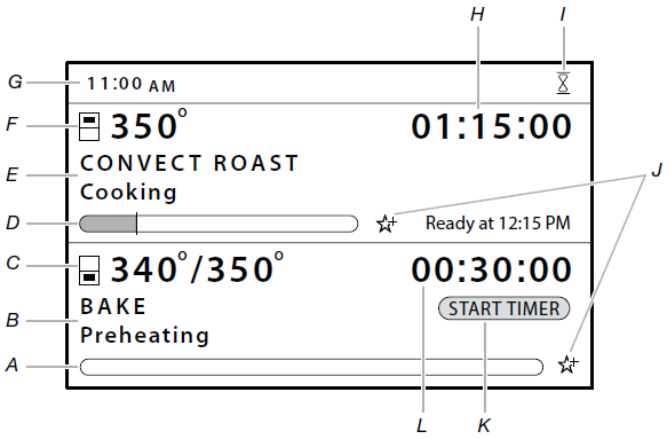
Favori (optionnel)
Permet de choisir et de régler une fonction favorite. Toucher de nouveau pour enlever des favoris. Il est possible d'accéder aux réglages de favoris du four à partir du menu d'accueil.

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

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

Régler la température du gril
Permet de sélectionner la température du gril.

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



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

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

Minuterie de cuisine
Permet de régler ou de modifier une minuterie de cuisine.

Fonction du four
Affiche les fonctions actuelles du four sélectionné.

Température du four
Affiche la température actuelle du four sélectionné.

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

Minuterie du four
Affiche le temps de cuisson restant (si utilisé).

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

Heure
Affiche l'heure.

Modes de cuisson

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



Tous les fours

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

Four avec accessoires alimentés seulement

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

Minuterie de cuisine

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

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

1. Appuyer sur KITCHEN TIMER (minuterie de cuisine).
2. Appuyer sur HR :MIN ou MIN :SEC.
3. Appuyer sur les touches numériques pour programmer une durée.

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

   Pour annuler une minuterie en marche, appuyer sur KITCHEN TIMER (minuterie de cuisine), puis sur le bouton Cancel (annuler) de l'écran. Si on appuie sur le bouton Cancel (annuler), le four correspondant s'éteint.

Tons/sons

Les signaux sonores avertissent l'utilisateur de divers événements :

- Touche numérique valide
- Saisie d'une fonction.
- Four préchauffé.
- Fin d'un programme de cuisson
- End of a cooking cycle
- Lorsque la minuterie est à zéro

  Comprend l'utilisation de la minuterie de cuisine pour des fonctions autres que la cuisson.
- Premier élément du four activé en mode de cuisson
- Accessoire alimenté branché
- Accessoire alimenté débranché
- La commande est verrouillée
- La commande est déverrouillée

Verrouillage des commandes



Le verrouillage des commandes désactive le tableau de commande pour éviter une utilisation involontaire du four à microondes. Si le verrouillage des commandes a été réglé avant une panne de courant, la fonction reste activée après cette panne de courant. Lorsque les commandes sont verrouillées, seules la commande de verrouillage et la minuterie de cuisson fonctionnent.

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

Activation du verrouillage des commandes :

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

Désactivation du verrouillage des commandes :

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

Réglages



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

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

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

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

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

UTILISATION DU FOUR

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

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

IMPORTANT: Les émanations de fumée peuvent mettre en danger la santé de certains oiseaux qui y sont extrêmement sensibles. L'exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

Connexion Wi-Fi

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

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

Vue

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

Commande

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

Notifications à distance

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

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

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

Cuisson au four Sabbat

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

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

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

Réglage:

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

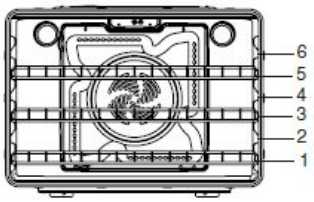
Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte ou qu'on a appuyé sur la touche CANCEL (annuler), les éléments chauffants s'éteignent automatiquement. Le four passent de la cuisson au four Sabbat au mode Sabbat, les autres fonctions (lampes, horloges et messageries) sont désactivées. Appuyer de nouveau su CANCEL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

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

Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four

Se servir de l'illustration et du tableau suivants comme guide.

Positions de grille – Four supérieur et inférieur



Cuisson au gril

ALIMENT	POSITION DE LA GRILLE
Pour la plupart des cuissons au gril	6

Cuisson traditionnelle

ALIMENT	POSITION DE LA GRILLE
Gros rôtis, dindes, gâteaux des anges, gâteaux Bundt, pains éclairs, tartes	1 or 2
Pains à la levure, mets en sauce, viande et volaille	2
Biscuits, muffins et gâteaux	2 ou 3 pour une cuisson au four sur une seule grille; 2f et 5f pour une cuisson au four sur plusieurs grilles

Cuisson par convection

RÉGLAGE DU FOUR	NOMBRE DE GRILLES UTILISÉES	POSITION(S) DE LA GRILLE
Cuisson au four avec préchauffage rapide	1	3
Cuisson au four par convection avec préchauffage rapide	1	3
Cuisson au four par convection	1	1, 2 ou 3
Cuisson au four par convection	2	2 et 5
Cuisson au four par convection	3	1, 3 et 5
Rôtissage par convection	1	1 ou 2
Cuisson au gril par convection	1	4, 5 ou 6

Ustensiles de cuisson

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

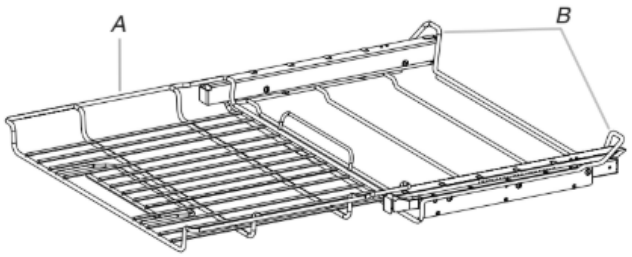
Number of Pan(s)	POSITION SUR LA GRILLE
1	Centre de la grille.
2	Côte à côte ou légèrement décalés.
3 ou 4	Voir les illustrations de position de grille dans cette section pour connaître le positionnement recommandé pour les plats.

Grille déployante coulissante SatinGlide™

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

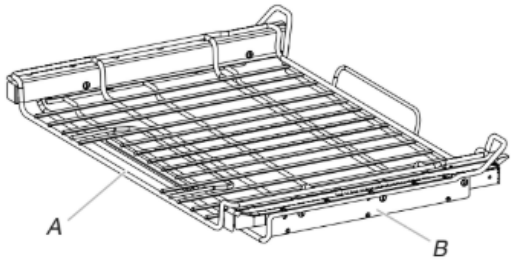
La grille déployante coulissante SatinGlide™ pour accessoires de four intelligent possède une courbe qui permet de supporter les accessoires alimentés et offre un accès facile pour insérer et retirer des aliments dans le four ou sur l'accessoire alimenté. Elle peut être utilisée à la position de grille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

Position déployée



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

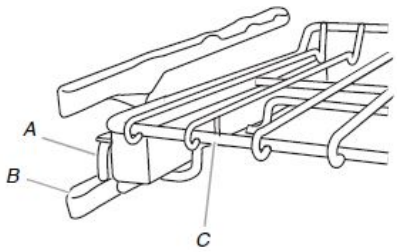
Position rétractée et emboîtée



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

Enlever la grille coulissante déployante SatinGlide™ :

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



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

4. Retirer la grille et le support coulissant.

Replacer la grille coulissante déployante SatinGlide™:

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

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

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

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

Ustensiles de cuisson

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

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

Préchauffage et température du four

Préchauffage

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

Température du four

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

Cuisson et rôtissage au four

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

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

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

Cuisson au gril

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

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

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

Si la porte du four est ouverte pendant la cuisson au gril, l'élément de cuisson au gril s'éteint au bout d'environ 30 secondes. Lorsque la porte du four est fermée, l'élément est réactivé environ 30 secondes plus tard.

- Pour de meilleurs résultats, utiliser une lèchefrite et une grille. La grille est conçue pour laisser s'écouler les jus et aider à éviter les éclaboussures et la fumée.

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

Options d'aide-cuisinier

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

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

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

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

Convection

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

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

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

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

- Il est important de ne pas couvrir les aliments avec des couvercles ou du papier d'aluminium de telle sorte que la surface reste exposée au déplacement de l'air, permettant ainsi le brunissage et le croustillant.

- Éviter au maximum la perte de chaleur en ouvrant la porte du four seulement lorsque c'est nécessaire. Pour suivre l'avancement de la cuisson, il est conseillé d'utiliser l'éclairage du four.
- Choisir des tôles à biscuits sans bords et des plats de rôtissage à contour plus bas pour permettre à l'air de circuler librement autour de l'aliment.
- Vérifier la cuisson des produits de boulangerie quelques minutes avant le temps de cuisson minimal, avec un cure-dents par exemple.
- Utiliser un thermomètre à viande ou la sonde pour déterminer le degré de cuisson des viandes et de la volaille. Vérifier la température du porc et de la volaille à 2 ou 3 endroits.

Levée du pain

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

Faire lever

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

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

   Laisser la pâte lever jusqu'à ce qu'elle ait presque doublé de volume, puis vérifier au bout de 20 à 25 minutes. La durée de levée du pain peut varier en fonction du type de pâte et de la quantité.
5. Appuyer sur la touche CANCEL (annulation) du four sélectionné une fois la levée du pain terminée.

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

Sonde

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

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

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

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

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

1. Le four vous demandera si la sonde sera utilisée. Appuyer sur YES (oui) et passer à l'étape 2. Pour régler le programme avant de fixer la sonde, appuyer sur l'icône d'accueil, sélectionner le four souhaité, puis appuyer sur PROBE (SONDE).
2. SI Auto n'est pas déjà affiché, appuyer sur MANUAL (manuel) pour afficher l'option d'aide-cuisinier, puis sur Auto.
3. Sélectionner la catégorie d'aliments désirée.
4. Appuyer sur DONENESS (cuisson) ou CUT OF MEAT (coupe de viande, puis sélectionner le type d'aliment.
5. Appuyer sur TEMPERATURE (température) pour modifier la température du four.
6. Appuyer sur WHEN TIMER ENDS (une fois la minuterie expirée) et sélectionner l'action que doit prendre le four à la fin de la cuisson.
   - **Arrêt (par défaut):** Le four s'éteint lorsque le temps de cuisson expire.
   - **Maintien au chaud:** La température du four passe à 170 ° F (77 °C) une fois la minuterie de cuisson expirée.
7. Appuyer sur START (mise en marche).
8. Lorsque la température de sonde est atteinte, l'action une fois la minuterie expirée s'amorce.
9. Appuyer sur la touche CANCEL (annulation) du four sélectionné ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage ou arrêter les signaux sonores de rappel.
10. Toujours débrancher et retirer la sonde du four lorsqu'on retire les aliments. Le symbole de température de la sonde restera allumé jusqu'à ce que la sonde soit débranchée.

Utilisation de la cuisson par sonde :

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

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

1. Le four vous demandera si la sonde sera utilisée. Appuyer sur YES (oui) et passer à l'étape 2. Pour régler le programme avant de fixer la sonde, appuyer sur l'icône d'accueil, sélectionner le four souhaité, puis appuyer sur PROBE (SONDE).
2. Si Manual (manuel) n'est pas déjà affiché, appuyer sur AUTO et sélectionner Manual (manuel).
3. Appuyer sur PROBE TEMP (température de la sonde) permet de régler la température pour la sonde.
4. Appuyer sur MODE SELECTION (sélection du mode), puis choisir entre Bake (cuisson au four), Convect Bake (cuisson au four par convection), Convect Roast (rôtissage par convection) ou Grill (gril).
   - **Cuisson au four:** Lancer un programme de cuisson au four ordinaire jusqu'à ce que les aliments atteignent la température cible.
   - **Cuisson au four par convection :** Lancer un programme de cuisson au four par convection jusqu'à ce que les aliments atteignent la température cible.
   - **Rôtissage par convection:** Lancer un programme de rôtissage par convection jusqu'à ce que les aliments atteignent la température cible (programme par excellence pour les grosses pièces de viande ou les poulets entiers).
   - **Gril:** Lancer un programme de cuisson au gril en utilisant le gril alimenté jusqu'à ce que les aliments atteignent la température cible.
5. Appuyer sur TEMPERATURE (température) pour modifier la température du four.
6. Appuyer sur WHEN TIMER ENDS (une fois la minuterie expirée) et sélectionner l'action que doit prendre le four à la fin de la cuisson.
   - **Arrêt (par défaut):** Le four s'éteint lorsque le temps de cuisson expire.
   - **Maintien au chaud:** La température du four passe à 170 ° F (77 °C) une fois la minuterie de cuisson expirée.

7. Appuyer sur START (mise en marche).

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

Mode guide de recettes

Le mode guide de recettes est conçu pour guider et stimuler votre inspiration culinaire. Il propose une variété de recettes qui marchent bien avec les accessoires alimentés et permet d'optimiser les réglages du four pour obtenir des résultats parfaits.

Chaque recette propose une marche à suivre pour la préparation et la cuisson des aliments. D'autres recettes peuvent être ajoutées grâce aux mises à jour du logiciel ou à l'achat des accessoires alimentés optionnels.

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

Cuiseur-vapeur électrique pour four intelligent

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

Recettes favorites

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

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

Temps de cuisson

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

Réglage d'une durée de cuisson

1. Sélectionner une fonction de cuisson.

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

   La cuisson minutée peut également être utilisée avec la fonction de levée du pain, mais la température n'est pas modifiable.
2. Appuyer sur "– :– ".
3. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson. Choisir entre HR :MIN ou MIN :SEC.
4. Appuyer sur WHEN TIMER ENDS (une fois la minuterie expirée) et sélectionner l'action que doit prendre le four à la fin de la cuisson.
   - **Maintenir la température:** La température du four reste au point réglé une fois la minuterie expirée.
   - **Désactivation:** Le four s'éteint lorsque le temps de cuisson expire.
   - **Maintien au chaud:** La température du four passe à 170 ° F (77 °C) une fois la minuterie de cuisson expirée.
5. Appuyer sur START (mise en marche).

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

   Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, l'action Une fois la minuterie expirée s'amorce.
6. Appuyer sur la touche CANCEL (annulation) du four sélectionné ou ouvrir la porte et refermer pour effacer l'affichage ou arrêter les signaux sonores de rappel.

Réglage d'une durée de cuisson différée

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

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

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

   La cuisson minutée peut également être utilisée avec la fonction de levée du pain, mais la température n'est pas modifiable.
2. Appuyer sur "– :– ".
3. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson. Choisir entre HR :MIN ou MIN :SEC.
4. Appuyer sur WHEN TIMER ENDS (une fois la minuterie expirée) et sélectionner l'action que doit prendre le four à la fin de la cuisson.
   - **Maintenir la température:** La température du four reste au point réglé une fois la minuterie expirée.
   - **Arrêt (par défaut):** Le four s'éteint lorsque le temps de cuisson expire.
   - **Maintien au chaud:** La température du four passe à 170 ° F (77 °C) une fois la minuterie de cuisson expirée.
5. Appuyer sur DELAY START (mise en marche différée) et régler l'heure à laquelle le four doit se mettre en marche. Appuyer sur SUMMARY (sommaire) pour afficher les heures de mise en marche et d'arrêt du four.
6. Appuyer sur START (mise en marche).

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

   Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, l'action Une fois la minuterie expirée s'amorce.
7. Appuyer sur la touche CANCEL (annulation) du four sélectionné ou ouvrir la porte et refermer pour effacer l'affichage ou arrêter les signaux sonores de rappel.

®/™ ©2020 KitchenAid. All rights reserved. Used under license in Canada.

Tous droits réservés. Utilisé sous licence au Canada.