

KitchenAid®

SELF-CLEANING BUILT-IN ELECTRIC CONVECTION OVEN

Use & Care Guide

For questions about features, operation/performance, parts, accessories or service, call: **1-800-807-6777**,
or visit our website at **www.kitchenaid.ca**.

FOUR ÉLECTRIQUE À CONVECTION AUTONETTOYANT ENCASTRÉ

Guide d'utilisation et d'entretien

Pour des questions concernant les caractéristiques, le fonctionnement, la performance, les pièces de rechange, accessoires ou pour
une intervention de dépannage, composer: **1-800-807-6777**, ou visiter notre site internet **www.kitchenaid.ca**.

Table of Contents/Table des matières 2



TABLE OF CONTENTS

OVEN SAFETY	3
Parts and Features	5
ELECTRONIC OVEN CONTROLS	6
Control Panel	6
OVEN USE	7
Aluminum Foil	7
Oven Vent	7
Inserting Oven Racks and Other Accessories	7
Oven Functions	8
Cooking Table	14
Recommended Use and Tips	17
OVEN CARE	18
Self-Cleaning Cycle	18
General Cleaning	20
Rack Guides	20
Oven Lamp	20
TROUBLESHOOTING	21
ASSISTANCE OR SERVICE	22
In Canada	22
WARRANTY	23

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ DU FOUR	24
Pièces et caractéristiques	26
COMMANDE ÉLECTRONIQUE DU FOUR	27
Tableau de commande	27
UTILISATION DU FOUR	28
Papier d'aluminium	28
Évent du four	28
Insertion des grilles de four et autres accessoires	28
Fonctions du four	29
Tableau de cuisson	36
Utilisation recommandée et astuces	39
ENTRETIEN DU FOUR	41
Programme d'autonettoyage	41
Nettoyage général	43
Guides de grilles	44
Lampe du four	44
DÉPANNAGE	45
ASSISTANCE OU SERVICE	46
Au Canada	46
GARANTIE	47

OVEN SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

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

These words mean:

⚠ DANGER

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

⚠ WARNING

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

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

State of California Proposition 65 Warnings:

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause cancer.

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

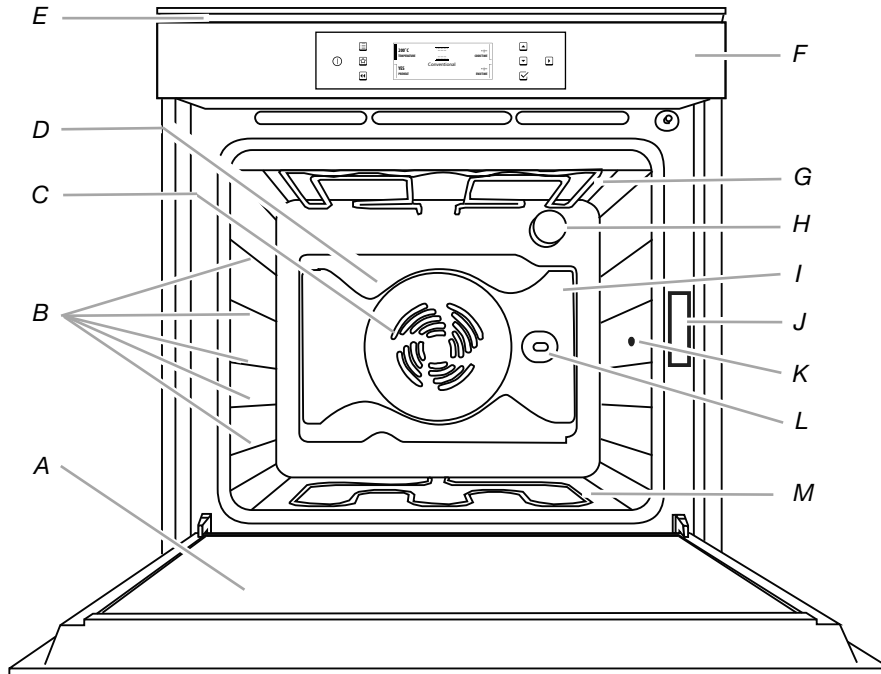
- Proper Installation – Be sure the oven is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Never Use the Oven for Warming or Heating the Room.
- Do Not Leave Children Alone – Children should not be left alone or unattended in area where oven is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the oven.
- Wear Proper Apparel – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the oven.
- User Servicing – Do not repair or replace any part of the oven unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Storage in Oven – Flammable materials should not be stored in an oven.
- Do Not Use Water on Grease Fires – Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- Use Only Dry Potholders – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- Use Care When Opening Door – Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- Do Not Heat Unopened Food Containers – Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.
- Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.
- Placement of Oven Racks – Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.
- DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN – Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the oven may become hot enough to cause burns – among these surfaces are oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors.

For self-cleaning ovens:

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PARTS AND FEATURES



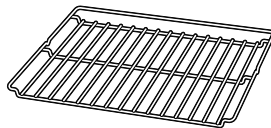
- | | |
|--|--|
| A. Door | H. Lamp |
| B. Position of shelves (number of shelves is indicated on front of oven) | I. Rear wall |
| C. Fan | J. Model and serial number plate (do not remove) |
| D. Circular heating element (not visible) | K. Meat probe connection |
| E. Cooling fan (not visible) | L. Rotisserie |
| F. Control panel | M. Bottom heating element (not visible) |
| G. Upper heating element/broil | |

NOTES:

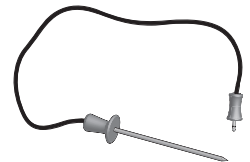
- During cooking, the cooling fan may turn on at intervals to minimize energy consumption.
- After cooking is complete and the oven has been turned off, the cooling fan may continue to run for a short time.
- During cooking, if the oven door is opened, the heating elements will turn off.

Accessories supplied

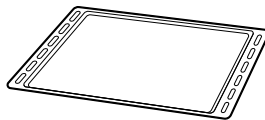
Oven rack: The oven rack can be used to grill food or as a support for pans, cake tins, and other ovenproof cooking receptacles.



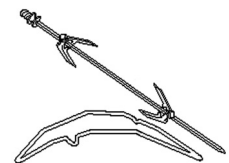
Meat probe: The meat probe is used to measure the core temperature of food during cooking.



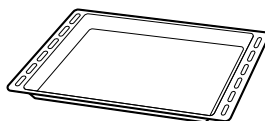
Drip tray: The drip tray is designed to be positioned under the oven rack to collect fat or as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc.



Rotisserie: The rotisserie is used for uniform roasting of large pieces of meat and poultry.



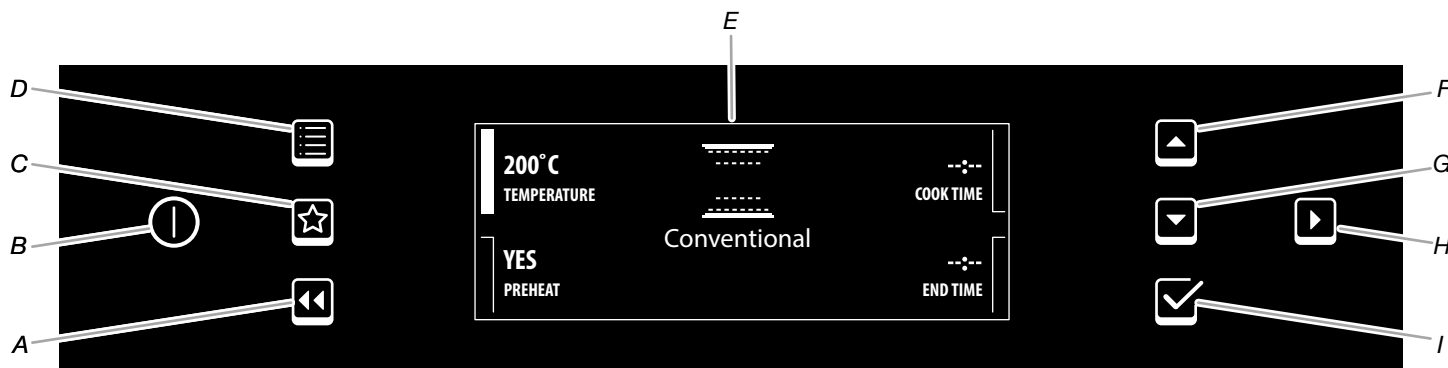
Baking tray: The baking tray is used for cooking all breads and pastries, roasts, fish en papillote, etc.



Accessories not supplied

Additional accessories can be purchased separately. Refer to the "Assistance or Service" section.

ELECTRONIC OVEN CONTROLS



- | | |
|--------------------|----------------------------|
| A. Previous screen | E. Oven display |
| B. On/Off | F. Up arrow |
| C. Favorites | G. Down arrow |
| D. Menu | H. Start |
| | I. Select/Confirm settings |

Control Panel

The control panel houses the control menu and function controls. The control keypads are very sensitive and require only a light touch to activate.

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

Language and Clock

When the oven is turned on for the first time, you will have to select the desired language and set the correct time.

To set the language and time, refer to the following instructions.

1. Touch the On/Off keypad. The display will show the list of the first three available languages.
2. Touch the “Up” or “Down” arrow keypad to scroll through the list.
3. When the desired language is highlighted, touch the Select/Confirm Settings keypad. After the desired language is selected, the display will flash 12:00.
4. Touch the “Up” or “Down” arrow keypad to scroll through the time.
NOTE: To scroll through the time more quickly, touch and hold the keypad.
5. Touch the Select/Confirm Settings keypad to select the time. The display will show the list of functions.

Settings

1. Touch the “Up” or “Down” arrow keypad to scroll through the menu and highlight “Settings”. The display indicates the settings that can be changed (language and time, oven sounds volume, display brightness, energy saving function, temperature, °C or °F, and power).
2. Touch the Select/Confirm Settings keypad to select settings.
3. Touch the “Up” or “Down” arrow keypad to scroll to the desired setting.
4. Once the setting is highlighted, touch the Select/Confirm Settings keypad.
5. Touch the “Up” or “Down” arrow keypad to change the setting.
6. Touch the Select/Confirm Settings keypad. A message appears on the display confirming your selection.

NOTES:

- When the oven is turned off and the Ecomode (energy saving) function is selected (On), the display turns off after a few seconds.
- When the oven is turned off and the Ecomode (energy saving) function is not selected (Off), the display dims.

Key Lock

The Key Lock function can be used to lock the control panel keypads.

To activate Key Lock, touch the Previous Screen and Select/Confirm Settings keypads at the same time and hold them for at least 3 seconds.

When activated, the keypads are locked, the display shows a message, and the Lock symbol is displayed.

This function can also be activated during cooking.

To deactivate Key Lock, repeat the above procedure.

NOTE: When the Key Lock function is activated, the oven can be turned off only by touching the On/Off keypad.

Power

To change the power setting to LOW, refer to the following instructions.

1. Touch the “Up” or “Down” arrow keypad to scroll through the menu and highlight “Settings.”
2. Touch the Select/Confirm Settings keypad to select settings.
3. Touch the “Up” or “Down” arrow keypad to scroll through the menu and highlight Power.
4. Touch the Select/Confirm Settings keypad to select Power.
5. Touch the “Up” or “Down” arrow keypad to scroll through the menu and highlight LOW.
6. Touch the Select/Confirm Settings keypad to select LOW.

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.

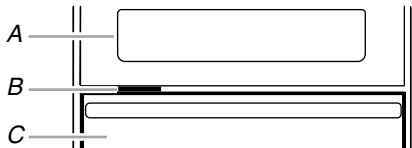
IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off. Exposure to the fumes may result in death to certain birds. Always move birds to another closed and well-ventilated room.

Aluminum Foil

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

■ For best cooking results, do not cover entire rack with foil because air must be able to move freely.

■ To catch spills, place foil on rack below dish. Make sure foil is at least $\frac{1}{2}$ " (1.3 cm) larger than the dish and that it is turned up at the edges.



A. Control panel
B. Oven vent
C. Oven door

Oven Vent

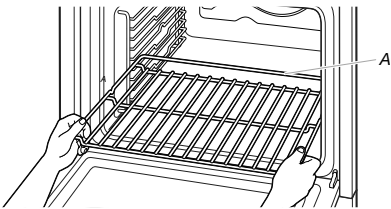
The oven vent should not be blocked or covered since it allows the release of hot air and moisture from the oven. Blocking or covering vents will cause poor air circulation, affecting cooking. Do not set plastics, paper, or other items that could melt or burn near the oven vent.

Inserting Oven Racks and Other Accessories

NOTE: The oven rack and other accessories are provided with a locking mechanism to avoid their unintentional removal.

Insert the oven rack horizontally, with the raised rail facing upward as shown.

NOTE: Accessories such as the drip tray and baking tray are inserted in the same manner.








A. Raised rail

Oven Functions







Your oven contains a number of functions used to program the oven for cooking and select other functions. The following table lists the functions available and their descriptions.

Functions Tables






Main Menu Table

Symbol	Function	Function Description
	Settings	Set the display (language, time, brightness, volume of acoustic signal, energy saving function, temperature unit, and power).
	Professional functions	Specific functions for the type of dish chosen with the ideal temperature recommended. The oven is automatically programmed for optimum preheating. Cooking is managed automatically with a dedicated cycle for each recipe. For roasting functions, the option of using the meat probe is available.
	Traditional functions	Used to select Traditional Functions. Refer to the "Traditional Functions" table.
	Special functions	Used to select Special Functions. Refer to the "Special Functions" table.
	Automatic cleaning	To burn off spatters produced during cooking with an extremely high temperature cycle (approximately 825°F [450°C]). Two automatic cleaning cycles are available: a complete cycle (Pyro) and a shorter cycle (Express). The complete cycle is best for very dirty ovens, while the shorter cycle should be used at regular intervals.

Traditional Functions Table

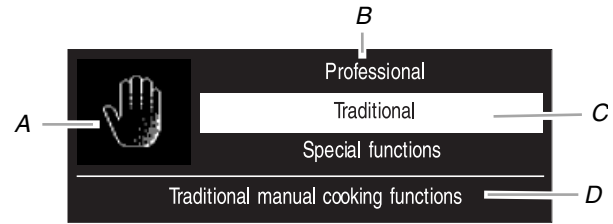
Symbol	Function	Function Description
	Fast preheating	To preheat the oven rapidly.
	Conventional	To cook any dish on one shelf only. Use the third shelf. To cook pizza, savory pies, and sweets with liquid fillings, use the first or second shelf.
	Grill	To grill steak, kebabs, and sausages or to cook vegetables au gratin and toast bread. Use the fourth or fifth shelf. When grilling meat, use the drip tray to collect cooking juices. Position it on the third or fourth shelf and add approximately 0.13 gal. (0.5 L) of water. The oven does not have to be preheated. During cooking, the oven door must remain closed.
	Turbogrill	To roast large pieces of meat (legs, roast beef, chickens), use the middle shelves. Use the drip tray to collect cooking juices. Position it on the first or second shelf and add approximately 0.5 gal. (1.9 L) of water. The oven does not have to be preheated. During cooking, the oven door must remain closed. With this function, you can also use the rotisserie.
	Forced air	To cook a variety of food requiring the same cooking temperature on several shelves, a maximum of 3 shelves can be used at the same time. For example, fish, vegetables, and cakes. This function can be used to cook different foods without odors being transferred from one food to another. Use the third shelf to cook on one shelf only, the first and fourth shelves to cook on two shelves, and the first, third, and fifth shelves to cook on three shelves.
	Convection bake	To cook meat and pies with liquid filling (savory or sweet) on a single shelf. Use the third shelf.

Special Functions Table

Symbol	Function	Function Description
	Defrost	To speed up defrosting of food. Place food on the middle shelf. Leave food in its packaging in order to keep it from drying out.
	Keep warm	For keeping cooked food (meat, fried food, and flans) hot and crisp. Place food on the middle shelf. This function will not activate if the temperature in the oven is above 150°F (65°C).
	Rising	For optimal rising of sweet or savoury dough. Place the dough on the second shelf. The oven does not have to be preheated. For best results, do not start the rising function if the oven is still hot after a cooking cycle.
	Slow cooking meat or fish	To gently cook meat at 200°F (90°C) and fish at 175°F (85°C). This function slow cooks to ensure the food remains tender and succulent. Due to the low temperature, the food does not brown and the results are similar to steam cooking. Brown roasts in the pan first in order to seal in the meat's natural juices. Cooking times range from 2 hours for fish weighing 10.5 oz (300 g) to 4-5 hours for fish weighing 6.6 lbs (3 kg). For meat, cooking times range from 4 hours for meat weighing 2.2 lbs (1 kg) to 6-7 hours for meat weighing 6.6 lbs (3 kg). For optimum results, do not open the oven door during cooking. Use the meat probe (if provided) or a standard oven thermometer.
	Yogurt	For preparing homemade yogurt. Use small china jars or aluminum foil baking cups. Cover with aluminum foil during cooking. Position the drip tray with the containers on the first shelf. The oven does not have to be preheated.

List of Functions

1. Touch the On/Off keypad to turn the oven on. The list of functions will be displayed.



- A. Highlighted function symbol
- B. Other functions available
- C. Highlighted function name
- D. Highlighted function description

2. Touch the “Up” or “Down” arrow keypad to scroll through the menu and highlight the desired function.
3. Touch the Select/Confirm Settings keypad to select the function.

Function Details

After selecting the desired cooking function, the cooking settings will be displayed.



- A. Zone 1
- B. Zone 2
- C. Zone 3
- D. Zone 4
- E. Cursor

1. To move between the different zones, use the “Up” or “Down” arrow keypad. The cursor will move between the selectable functions in zones 1 through 4.
2. Touch the Select/Confirm Settings keypad to select the desired function to be changed.
3. If the preset values are the desired value, touch the Start keypad to start the oven.
4. If the preset values are not the desired value, use the “Up” or “Down” arrow keypad to highlight the desired value.
5. Touch the Select/Confirm Settings keypad to select the value.
6. Touch the Start keypad to start the oven.

NOTE: For a complete list of cooking functions, refer to the tables in the “Oven Functions” section.

Selecting Cooking Functions

1. Touch the On/Off keypad to turn the oven on. The list of cooking functions will be displayed.



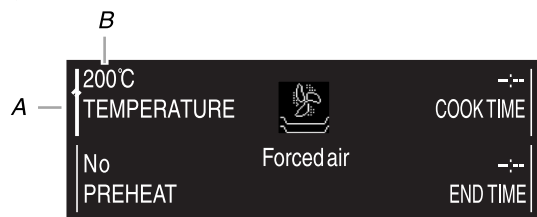
- A. On/Off
- B. Up arrow
- C. Down arrow
- D. Select/Confirm settings

2. To browse the cooking functions, touch the “Up” or “Down” arrow keypad. The selected function is highlighted in white in the center of the display.
3. Select the function by touching the Select/Confirm Settings keypad. The cooking settings are shown on the display.
4. If the preset values are those desired, touch the Start keypad. To change the preset values, refer to “Function Details” in this section.

NOTE: For the list and description of functions, refer to the tables in the “Oven Functions” section.

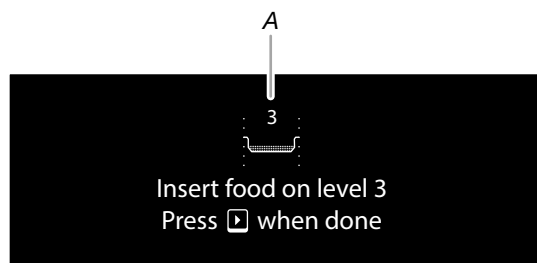
Setting the Temperature/Output of the Grill

To change the temperature or output of the grill, use the following procedure.



- A. Temperature zone
- B. Temperature value

1. Touch the “Up” or “Down” arrow keypad and position the cursor next to the Temperature zone.
2. Touch the Select/Confirm Settings keypad. The temperature/grill value will flash on the display.
3. Touch the “Up” or “Down” arrow keypad to scroll through the grill value and select the desired temperature/grill value.
4. Touch the Select/Confirm Settings keypad to confirm.
5. Touch the Start keypad. The display indicates the shelf position number on which the food should be placed.



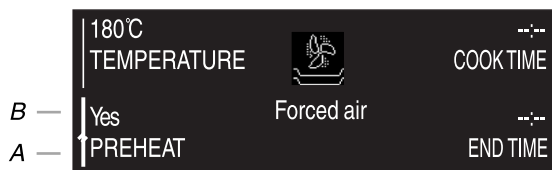
- A. Shelf position number

6. Touch the Start keypad to begin cooking.

NOTE: The temperature can also be changed during cooking by following the same procedure.

Selecting Oven Preheating

If you do not want to preheat the oven for those functions that do not require it, use the following procedure to turn preheating off.

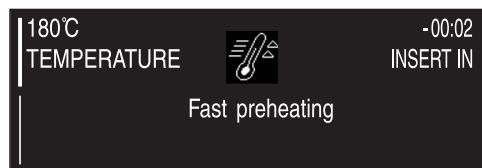


- A. Preheat zone
- B. Yes/No display

1. Touch the “Up” or “Down” arrow keypad to move the cursor to the preheat zone.
2. Touch the Select/Confirm Settings keypad. “Yes” flashes on the display.
3. Touch the “Up” or “Down” arrow keypad until “No” flashes on the display.
4. Touch the Select/Confirm Settings keypad to select no preheating.

Fast Preheating

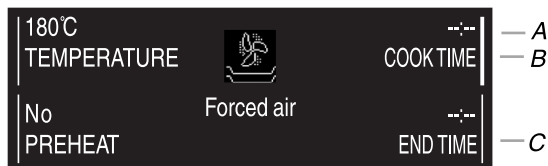
If you want to preheat the oven quickly, use the following procedure to select fast preheating.



1. Touch the “Up” or “Down” arrow keypad to select the Fast Preheating function.
2. Touch the Select/Confirm Settings keypad to select fast Preheating.
3. If the displayed temperature is the temperature you desire, touch the Start keypad to start the oven. To change the temperature, refer to “Setting the Temperature/Output of the Grill” in this section.
4. When the oven reaches the preheat temperature, a tone will sound and the oven will automatically select the Conventional function.
5. If a different cooking function is desired, touch the Menu keypad and select the desired function.

Setting Cooking Time

This function can be used to set a cooking time from 1 minute to the maximum time allowed by the selected cooking function. At the end of the cooking time, the oven will turn off automatically.



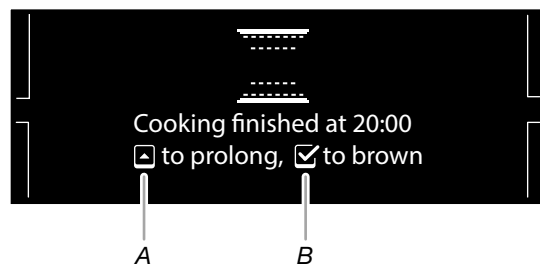
- A. Cooking time
- B. Cooking time zone
- C. End of cooking time

1. Touch the “Up” or “Down” arrow keypad and position the cursor next to the Cook Time zone.
2. Touch the Select/Confirm Settings keypad. “--:--” will flash on the display.
3. Touch the “Up” or “Down” arrow keypad to scroll through the time and select the desired cooking time.
4. Touch the Select/Confirm Settings keypad to select the cooking time.
5. The “Cook Time” and “End Time” will be displayed.

Browning

At the end of cooking time, with certain functions, you have the option to brown your dish.

NOTE: Browning can be selected only when a cooking time has been set.



- A. Up arrow
- B. Select/Confirm settings

1. At the end of the cooking time, the display will indicate “Up Arrow to prolong, Select/Confirm Settings to brown.”
2. Touch the Select/Confirm Settings keypad to select a 5 minute browning cycle.
3. The display will indicate “Browning” with a cook time of 5 minutes and an end time 5 minutes after the end of the cooking time (for example, 20:05).

NOTE: Browning can be used only once after cooking.

Setting End of Cooking Time/Delayed Start

⚠ WARNING

Food Poisoning Hazard

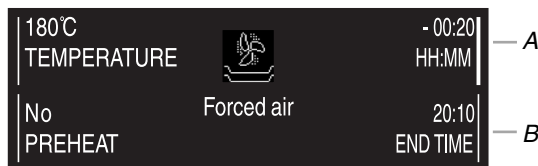
Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

The end of cooking time can be set to delay the start of cooking by a maximum of 23 hours and 59 minutes.

NOTES:

- End of cooking time can be set only after a cooking time has been set.
 - End of cooking time can be set only when preheating is not required for the selected cooking function.
 - During the time before cooking starts, the oven can be turned on by touching the Start keypad.
 - At any time during cooking, set values (temperature, grill setting, cooking time, end of cooking time) can be changed using the “Up” or “Down” arrow keypad and the Select/Confirm Settings keypad.
1. Set the cooking time. Refer to “Setting Cooking Time” in this section. After the cooking time is set, the display shows the end of cooking time (for example 20:10).



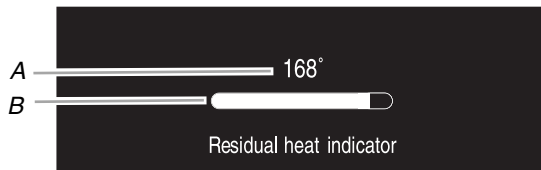
- A. Cooking time
- B. End of cooking time zone

2. To change the end of cooking time, and therefore the cooking start time, position the cursor next to the end of cooking time zone using the “Up” or “Down” arrow keypad.
3. Touch the Select/Confirm Settings keypad. The end of cooking time flashes.
4. Touch the “Up” or “Down” arrow keypad to select the desired end of cooking time. Then touch Select/Confirm Settings keypad.
5. Touch the Start keypad. The display indicates shelf on which the food should be placed.
6. Touch the Start keypad to activate the end of cooking time function.

The oven will start cooking at the time required to finish cooking at the end of cooking set time. For example, if the cooking time is set at 20 minutes and the end of cooking time is set to 20:10, the oven will begin cooking at 19:50.

Indication of Residual Heat Inside the Oven

At the end of cooking or when the oven is switched off, and the temperature inside the oven is over 100°F (50°C), the display shows the current oven temperature. A bar indicating the cooling progress is also displayed. When the residual heat reaches 100°F (50°C), the display will switch to the current time.



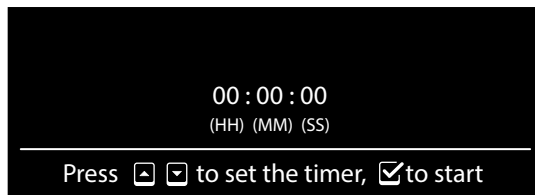
- A. Current oven temperature
B. Cooling progress bar

Timer

The Timer function can be used only with the oven turned off. It is useful for timing dishes being cooked outside of the oven. For example, timing the cooking time of pasta being cooked on a cooktop.

The timer can be set to a maximum of 1 hour and 30 minutes.

1. With the oven turned off, touch the Select/Confirm Settings keypad. The display will show “00:00:00.”



2. Touch the “Up” or “Down” arrow keypad to select the desired time.
3. Touch the Select/Confirm Settings keypad to start the timer. When the set time has elapsed, the display will show “00:00:00,” and an acoustic signal will sound.

NOTE: The time can be extended by repeating the above procedure.

4. To turn the timer off, touch the Select/Confirm Settings keypad. The time of day will be shown on the display.

Professional Functions

Professional functions allow you to choose from 17 recipes. The oven offers a cooking function for every recipe category and suggests the ideal temperature and shelf for cooking the dish. For additional information regarding these functions, refer to the Recipe Book. The Recipe Book contains a number of recipes that you can personalize to suit your own taste.

The professional functions available are listed below. The cooking time and temperature for each recipe are indicated on the oven display and also in the Recipe Book.

For recipes listed in the Professional Roasting Function, you have the option to use the meat probe. Refer to “Meat Probe” in this section for instructions on how to use it.

Professional Bakery Function

Traditional Bread
Malt Bread
Pan Pizza
Thin Pizza
Savoury Pie
Baguette

Professional Pastry Function

Pâté a Choux
Croissant/Brioches
Sponge Cake
Plum Cake
Short Pastry

Professional Roasting Function

Veal—Pork
Roast Beef Rare
Roast Beef Medium
Roast Chicken
Roast Turkey
Custom (customizable function for cooking meat)

Meat Probe

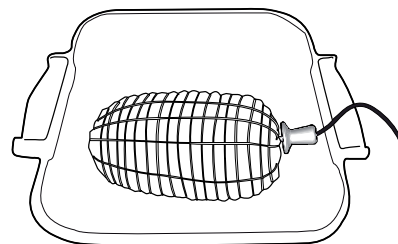
The meat probe allows you to measure the core temperature of meat during cooking. The meat probe measures between 30°F (0°C) and 210°F (100°C) to ensure that meat is cooked to perfection. The required core temperature can be set for the type of meat being cooked.

The meat probe can be used with the following functions:

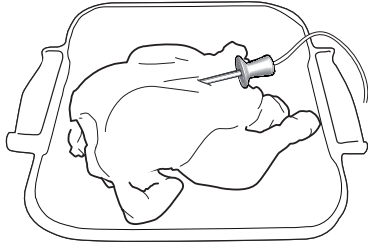
- Conventional
- Convection bake
- Forced air
- Turbo grill
- Slow cooking meat and slow cooking fish
- Pro roasting

IMPORTANT: Position the meat probe accurately in the meat to obtain perfect cooking results.

Insert the meat probe fully into the fleshiest part of the meat, avoiding bones and fatty parts.



For poultry, the meat probe should be inserted into the middle of the breast. Make sure the meat probe tip is not positioned in a hollow part of the poultry.

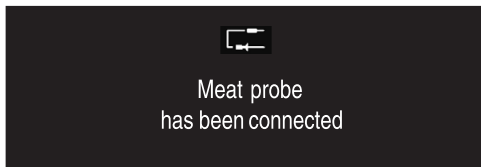


If the meat you are cooking has very irregular thicknesses, make sure it is cooked properly before removing it from the oven.

Insert the plug on the end of the meat probe into the meat probe connector located on the right wall of the oven chamber. Refer to the illustration in the “Parts and Features” section.

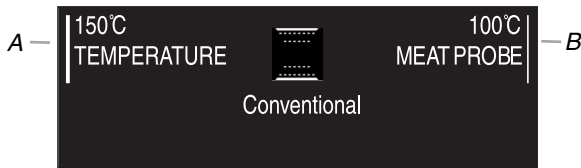
NOTE: If the meat probe is not inserted, cooking proceeds in the traditional mode.

The display advises that the meat probe is connected.



After the “Meat probe has been connected” confirmation message, the display shows all of the cooking parameters selected:

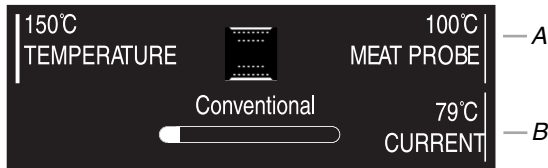
- Zone 1: oven temperature.
- Zone 3: the desired core temperature of the meat.



A. Zone 1
B. Zone 3

Touch the Start keypad to start cooking.

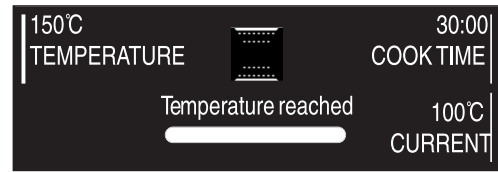
Zone 4 of the display shows the current core temperature of the meat.



Within the first two minutes of cooking start, the desired core temperature of the meat can be changed.

After two minutes, the core temperature of the meat cannot be changed and Zone 3 of the display changes to the cook time.

“Temperature reached” is displayed when the desired core temperature of the meat is reached.



This message remains on the display for 3 seconds. If the “Up” arrow keypad is touched within this 3-second time, the cooking time can be increased. Zone 3 of the display displays the time if the cooking time is increased.

If the “Up” arrow keypad is not touched within this 3-second time, the oven continues cooking for 6 minutes.

At the end of cooking, the display changes to allow you to select browning. Refer to “Browning” in this section.

NOTES:

- To change the desired core temperature of the meat after 2 minutes have elapsed from cooking start, the meat probe must be unplugged from the meat probe connector in oven chamber and then plugged in again.
- If the meat probe is connected before a cooking function is selected, only cooking functions without preheating can be selected.
- For recipes that require preheating, insert the meat with the meat probe inserted only after preheating. Be sure to plug the meat probe into the meat probe connector in the oven chamber.
- When “Pro Roasting,” preheating is included for all recipes. Therefore, do not insert the meat probe or place the meat in the oven before preheating has finished.

Favorites

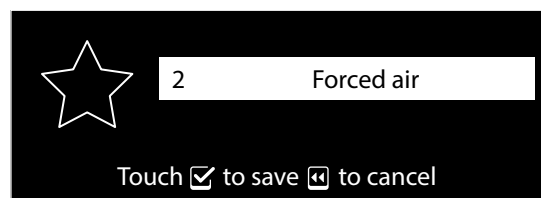
You can save the settings used to cook your favorite dishes. The settings for up to 10 dishes can be saved.

To save the settings for a favorite dish, use the following procedure:

1. Touch the Access functions keypad at the end of the cooking time. The display shows the message “Touch [Select/Confirm Settings keypad] to save [Previous Screen keypad] to cancel.”



2. Touch the Select/Confirm Settings keypad. The display will show the first available position from 1 to 10. To change the position, touch the “Up” or “Down” arrow keypad to scroll through the positions.



3. Touch the Select/Confirm Settings keypad to save your settings. The display confirms that a favorite has been saved.



When the memory is full or the position is already in use, the position will be overwritten (updated with the new settings) if you touch the Select/Confirm Settings keypad.

If you do not want to save the settings, touch the Previous Screen keypad. You can then proceed to another function by touching the “Up” or “Down” arrow keypad or turn the oven off by touching the On/Off keypad.

To view previously saved settings:

1. Touch the Access Functions keypad. The display will show the position number of the stored setting.
2. Touch the “Up” or “Down” arrow keypad to scroll through the stored settings.
3. With the desired stored setting highlighted, touch the Select/Confirm Settings keypad to select the setting.
4. Touch the Start keypad to start cooking.

Cooking Table

The Cooking Table indicates the best function to use for the recipes listed, to be cooked on one or more shelves at the same time. Cooking temperatures and times are recommended only and may vary depending upon the amount of food and type of accessory used. Touch the lowest recommended values to begin with and, if the food is not cooked enough, increase the values.

Touch the accessories supplied and preferably dark colored metal cake tins and oven trays. You can also use pans and accessories in oven glassware or stoneware but cooking times will be slightly longer. To obtain best results, follow the advice given in the cooking table for the choice of accessories supplied to be placed on the various shelves.

Cooking Table

Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temperature °F (°C)	Time (minutes)**	Accessories
Leavened cakes	Conventional	Yes	2 and 3	300°-350°F (160°-180°C)	30-90	Cake tin on oven rack
	Forced Air	-	1 and 4	300°-350°F (160°-180°C)	30-90	Shelf 4: cake tin on oven rack Shelf 1: cake tin on oven rack
Filled pies (cheesecake, strudel, fruit pie)	Convection Bake	-	3	300°-375°F (160°-200°C)	35-90	Drip tray/baking tray or oven rack and cake tin
	Forced Air	-	1 and 4	300°-375°F (160°-200°C)	40-90	Shelf 4: cake tin on oven rack Shelf 1: cake tin on oven rack
Biscuits/ Tartlets	Conventional	Yes	3	325°-350°F (170°-180°C)	20-45	Drip tray/baking tray
	Forced Air	-	1 and 4	300°-325°F (150°-170°C)	20-45	Shelf 4: baking tray Shelf 1: drip tray
	Forced Air	-	1, 3, and 5	300°-325°F (150°-170°C)	20-45	Shelf 5: oven tray on wire shelf/ baking tray Shelf 3: baking tray Shelf 1: drip tray
Choux buns	Conventional	-	3	350°-375°F (180°-200°C)	30-40	Drip tray/baking tray
	Forced Air	-	1 and 4	350°-375°F (180°-200°C)	35-45	Shelf 4: oven tray on wire shelf/ baking tray Shelf 1: drip tray
	Forced Air	-	1, 3, and 5	350°-375°F (180°-200°C)	35-45	Shelf 5: oven tray on wire shelf/ baking tray Shelf 3: baking tray Shelf 1: drip tray

Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temperature °F (°C)	Time (minutes)**	Accessories
Meringues	Conventional	-	3	175°F (90°C)	110-150	Drip tray/baking tray
	Forced Air	-	1 and 4	175°F (90°C)	140-160	Shelf 4: oven tray on wire shelf/ baking tray Shelf 1: drip tray
	Forced Air	-	1, 3, and 5	175°F (90°C)	140-160	Shelf 5: oven tray on wire shelf/ baking tray Shelf 3: baking tray Shelf 1: drip tray
Bread/Pizza/ Focaccia	Conventional	Yes	1 and 2	350°-475°F (190°-250°C)	15-50	Drip tray/baking tray
	Forced Air	-	1 and 4	350°-475°F (190°-250°C)	25-50	Shelf 4: oven tray on wire shelf/ baking tray Shelf 1: drip tray/baking tray
	Forced Air	-	1, 3, and 5	350°-475°F (190°-250°C)	25-50	Shelf 5: oven tray on wire shelf/ baking tray Shelf 3: oven tray on wire shelf/ baking tray Shelf 1: drip tray
Frozen pizza	Conventional	-	3	475°F (250°C)	10-20	Shelf 3: drip tray/baking tray or oven rack
	Forced Air	-	1 and 4	425°-475°F (230°-250°C)	10-25	Shelf 4: oven tray on wire shelf/baking tray Shelf 1: drip tray
Savoury pies (vegetable pie, quiche)	Convection Bake	-	3	350°-375°F (180°-190°C)	40-55	Cake tin on oven rack
	Forced Air	-	1 and 4	350°-375°F (180°-190°C)	45-60	Shelf 4: cake tin on oven rack Shelf 1: cake tin on oven rack
	Forced Air	-	1, 3, and 5	350°-375°F (180°-190°C)	45-60	Shelf 5: cake tin on oven rack Shelf 3: cake tin on oven rack Shelf 1: drip tray/baking tray and cake tin
Vol-au-vent/ Puff pastry crackers	Conventional	-	3	375°-400°F (190°-200°C)	20-30	Drip tray/baking tray
	Forced Air	-	1 and 4	350°-375°F (180°-190°C)	20-40	Shelf 4: oven tray on oven rack Shelf 1: drip tray/baking tray
	Forced Air	-	1, 3, and 5	350°-375°F (180°-190°C)	20-40	Shelf 5: oven tray on oven rack Shelf 3: oven tray on oven rack/ baking tray Shelf 1: drip tray
Lasagna/ Baked pasta/ Cannelloni/ Flans	Conventional	-	3	375°-375°F (190°-200°C)	45-65	Oven tray on oven rack/baking tray
Lamb/Veal/ Beef/Pork 2.2 lbs (1 kg)	Conventional	-	3	375°-400°F (190°-200°C)	80-110	Drip tray or oven tray on oven rack
Chicken/ Rabbit/Duck 2.2 lbs (1 kg)	Conventional	-	3	400°-450°F (200°-230°C)	50-100	Drip tray or oven tray on oven rack
Turkey/ Goose 6.6 lbs (3 kg)	Conventional	-	2	375°-400°F (190°-200°C)	80-130	Drip tray or oven tray on oven rack

Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temperature °F (°C)	Time (minutes)**	Accessories
Baked fish/en papillote (fillet, whole)	Conventional	-	3	350°-375°F (180°-200°C)	40-60	Drip tray or oven tray on oven rack
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)	Conventional Bake	-	2	350°-375°F (180°-200°C)	50-60	Oven tray on oven rack
Toast	Grill	-	5	High	3-6	Oven rack
Fish fillets/ Steaks	Grill	-	4	Mid	20-30	Shelf 4: oven rack (turn food halfway through cooking) Shelf 3: drip tray with water
Sausages/ Kebabs/ Spare ribs/ Hamburgers	Grill	-	5	Mid-High	15-30	Shelf 5: wire tray (turn food halfway through cooking) Shelf 4: drip tray with water
Roast chicken 2.2-2.9 lbs (1-1.3 kg)	Turbo Grill	-	2	Mid	55-70	Shelf 2: oven rack (turn food halfway through cooking if necessary) Shelf 1: drip tray with water
Roast chicken 2.2-2.9 lbs (1-1.3 kg)	Turbo Grill	-	2	High	60-80	Shelf 2: rotisserie Shelf 1: drip tray with water
Roast beef rare 2.2 lbs (1 kg)	Turbo Grill	-	3	Mid	35-50	Oven tray on oven rack (turn food two-thirds of the way through cooking if necessary)
Leg of lamb/ Shanks	Turbo Grill	-	3	Mid	60-90	Drip tray or oven tray on oven rack (turn food two-thirds of the way through cooking if necessary)
Roast potatoes	Turbo Grill	-	3	Mid	35-55	Drip tray/baking tray (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)
Vegetable gratin	Turbo Grill	-	3	High	10-25	Oven tray on oven rack
Lasagna and meat	Forced Air	-	1 and 4	375°F (200°C)	50-100*	Shelf 4: oven tray on oven rack Shelf 1: drip tray or oven tray on oven rack
Meat and potatoes	Forced Air	-	1 and 4	350°F (180°C)	45-100*	Shelf 4: oven tray on oven rack Shelf 1: drip tray or oven tray on oven rack
Fish and vegetables	Forced Air	-	1 and 4	350°F (180°C)	30-50*	Shelf 4: oven tray on oven rack Shelf 1: drip tray or oven tray on oven rack
Full meal: Tart (Shelf 5)/ Lasagna (Shelf 3)/Meat (Shelf 1)	Forced Air	-	1, 3 and 5	375°F (190°C)	40-120*	Shelf 5: oven tray on oven rack Shelf 3: oven tray on oven rack Shelf 1: drip tray or oven tray on oven rack

* Cooking times are recommended and refer to the entire cooking cycle. Adjust cooking times as needed to personal preference.

** Recommended cooking times are at 230 VAC supply voltage. Cooking times may vary at a different supply voltage.

Recommended Use and Tips

Cooking Table

The Cooking Table indicates the best function to use for the recipes listed, to be cooked on one or more shelves at the same time. Cooking temperatures and times are recommended only and may vary depending upon the amount of food and type of accessory used. Use the lowest recommended values to begin with and, if the food is not cooked enough, increase the values. Use the accessories supplied, and preferably dark-colored metal cake tins and oven trays. You can also use pans and accessories in other material or stoneware, but cooking times will be slightly longer. To obtain best results, follow the advice given in the cooking table for the choice of accessories supplied to be placed on the various shelves.

Cooking Different Foods at the Same Time

Using the Forced Air function, you can cook different foods that require the same cooking temperature at the same time, using different shelves. For example, fish on shelf 4 and vegetables on shelf 1. Remove food that requires less cooking time and leave food in the oven that requires longer cooking time.

Desserts

- Cook delicate desserts with the Conventional function on one shelf only. Use dark colored metal cake tins and always position them on the oven rack supplied. To cook on more than one shelf, select the Forced Air function and stagger the position of the cake tins on the shelves to increase circulation of hot air.
- To check whether a raising cake has cooked, insert a wooden toothpick into the center of the cake. If the toothpick comes out clean, the cake is done.
- If using nonstick cake tins, do not butter the edges as the cake may not rise evenly around the edges.
- If the cake “sinks” during cooking, use a lower temperature the next time. Also reduce the amount of liquid in the mixture and mix it more gently.
- For sweets with moist fillings (cheesecake or fruit pies) use the “Convection Bake” function. If the base of the cake is soggy, lower the shelf and sprinkle the bottom of the cake with breadcrumbs or biscuit crumbs before adding the filling.

Meat

- Use any kind of oven tray or oven glassware dish. For roasts, add some stock to the bottom of the dish, basting the meat during cooking for added flavor.
This procedure generates very hot steam. When the roast is ready, let it rest in the oven for another 10-15 minutes, or wrap it in aluminum foil.
- To grill meat, choose cuts with an even thickness in order to achieve uniform cooking results. Very thick pieces of meat require longer cooking times. To keep the meat from burning on the outside, lower the position of the oven rack to keep the meat farther away from the grill. Turn the meat two thirds of the way through cooking.
To collect the cooking juices, place a drip tray with approximately 0.5 gal. (1.9 L) of water directly under the grill. Add water as necessary.

Tips for Dishes Using Traditional Functions

Recipe	Shelf (from bottom)	Recommended cooking temperature °F (°C)	Recommended end temperature for meat probe °F (°C)
Roast beef—rare	2 and 3	375°-425°F (200°-220°C)	115°F (48°C)
Roast beef—medium	2 and 3	325°-350°F (170°-190°C)	140°F (60°C)
Roast beef—well done	2 and 3	325°-350°F (170°-190°C)	150°F (68°C)
Roast turkey	1 and 2	300°-325°F (150°-170°C)	165°F (75°C)
Roast chicken	2 and 3	375°-400°F (200°-210°C)	180°F (83°C)
Roast pork	2 and 3	325°-350°F (170°-190°C)	165°F (75°C)
Roast veal	2 and 3	300°-350°F (160°-180°C)	150°F (68°C)

Rotisserie

Use the rotisserie to roast large pieces of meat and poultry. To use the rotisserie:

- Fit the cradle on the second shelf.
- Place the meat on the rotisserie rod and secure both ends of the meat with the two forks, ensuring the meat is secure on the rod. Be sure to tie poultry with kitchen string.
- Insert the rod in the aperture on the front wall of the oven and rest it on the support. To avoid smoke and to collect cooking juices, place the drip tray with at least 0.5 gal. (1.9 L) of water on the first shelf.

IMPORTANT: The rotisserie rod has a plastic handle that must be removed before starting to cook. The handle can be put back on the rod at the end of cooking to avoid burns when removing the rotisserie from the oven.

Pizza

Lightly grease the trays to ensure the pizza has a crispy base. Scatter mozzarella cheese over the pizza two thirds of the way through cooking.


Rising Function (on some models)

Cover the dough with a damp cloth before placing it in the oven. With this function, dough proving time is reduced by approximately one third compared to proving at room temperature 68°-77°F (20°-25°C). Proving time for a 2.2 lb (1 kg) batch of pizza dough is approximately 1 hour.

OVEN CARE

Self-Cleaning Cycle

⚠ WARNING



Burn Hazard

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

Keep children away from oven during Self-Cleaning cycle.

Failure to follow these instructions can result in burns.

IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the Automatic Cleaning cycle. Exposure to the fumes may result in death to certain birds. Always move birds to another closed and well-ventilated room. Self-clean the oven before it becomes heavily soiled. Heavy soil results in longer cleaning and more smoke. Keep the kitchen well-ventilated during the Self-Cleaning cycle to help get rid of heat, odors, and smoke. Do not block the oven vent(s) during the Self-Cleaning cycle. Air must be able to move freely. See the “Oven Vent” section. Do not clean, rub, damage, or move the oven door gasket. The door gasket is essential for a good seal.

Prepare Oven:

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

How the Automatic Cleaning (Self-Cleaning) Cycle Works

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

The Automatic Cleaning cycle uses very high temperatures, burning soil to a powdery ash.

The oven has two Automatic Cleaning cycles, a complete cycle (Pyro) and a shorter cycle (Express). Use the Express cycle at regular intervals; use the Pyro cycle when the oven is very dirty.

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

The oven lights will not work during the self-cleaning.

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

Automatic Oven Cleaning:

NOTES:

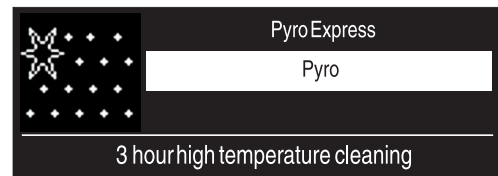
- If the oven is installed below a cooktop, make sure the cooktop burners are turned off during Automatic Cleaning.
- Before self-cleaning, make sure the door is closed completely or it will not lock and the cycle will not begin.

To start the Automatic Cleaning cycle, refer to the following procedure.

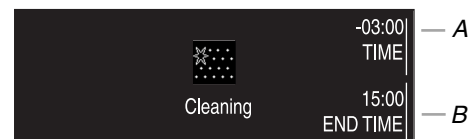
1. Use the “Up” or “Down” arrow keypad to select “Cleaning” from the main menu.



2. Touch the Select/Confirm Settings keypad. “Pyro” and “Pyro Express” will appear on the display.

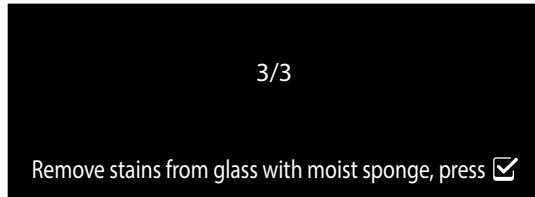
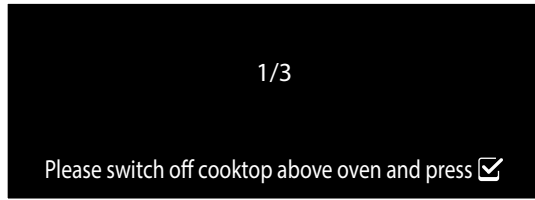


3. Use the “Up” or “Down” arrow keypad to select either “Pyro” or “Pyro Express.” The display will show duration in hours and the end time of the cycle selected.



A. Duration
B. End time

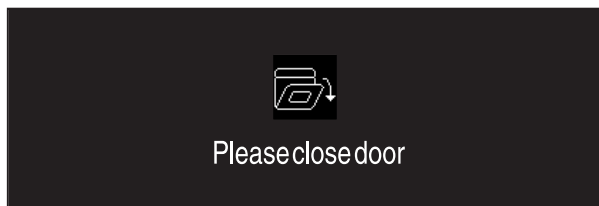
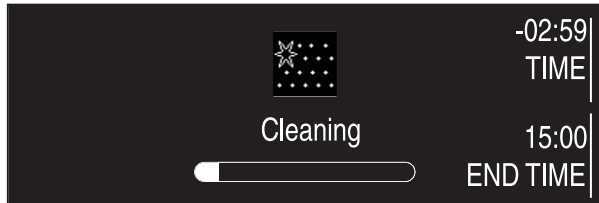
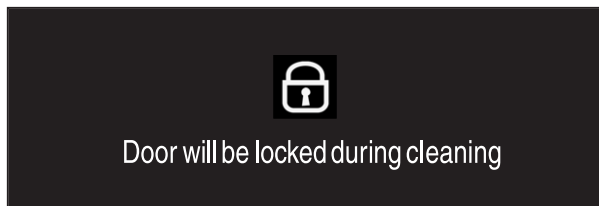
4. Touch the Start keypad. 1/3, 2/3, and 3/3 instructions will appear on the display. After completing each instruction, touch the Select/Confirm Settings keypad.



5. Upon completion of the last instruction, the oven door will automatically lock and “Door will be locked during cleaning” will appear on the display for approximately 3 seconds. The display will then change to show a progress bar indicating the progress of the automatic cleaning cycle.

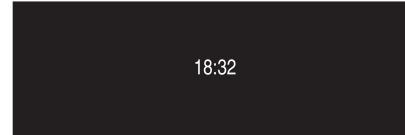
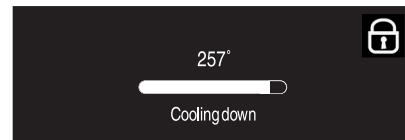
If the oven door is opened before it is unlocked automatically, “Please close door” will appear on the display.

NOTE: When the door is closed again, the cycle must be restarted by touching the Select/Confirm Settings keypad.



6. At the end of the Automatic Cleaning cycle, “Finished” flashes on the display, followed by a progress bar that indicates cooling is in progress. The display also indicates the current oven temperature.

The door remains locked until the oven temperature has cooled. The display will then show the time of day.



General Cleaning

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

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

STAINLESS STEEL

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

Cleaning Method:

Rub in direction of grain to avoid damaging.

- affresh® Stainless Steel Cleaner and Polish Part Number W10355016B (not included) or affresh® Stainless Steel Wipes Part Number W10355049B (not included): See the “Assistance or Service” section to order.
- Liquid detergent or all-purpose cleaner: Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.

OVEN DOOR EXTERIOR

Cleaning Method:

- Glass cleaner and a soft cloth or sponge: Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.
- affresh® Kitchen and Appliance Cleaner Part Number W10355010B (not included): See the “Assistance or Service” section to order.

OVEN DOOR INTERIOR

Cleaning Method:

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

CONTROL PANEL

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

Cleaning Method:

- Glass cleaner and soft cloth or sponge: Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.
- affresh® Kitchen and Appliance Cleaner Part Number W10355010B (not included): See the “Assistance or Service” section to order.

OVEN CAVITY

Do not use oven cleaners.

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

Cleaning Method:

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

OVEN RACKS

Cleaning Method:

- Steel-wool pads

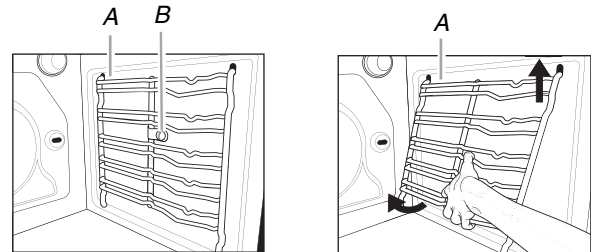
Rack Guides

The side accessory holder grills are attached to the oven side wall with 2 screws (1 on each side).

To Remove:

Before removing the side grills, make sure the oven is off and cool.

1. Using a flat-blade screwdriver, remove the screw that attaches the side grill to the oven side wall.
2. Lift upward and pull out on the bottom to remove the grill.
3. Repeat this procedure to remove the other side grill.



A. Side grill
B. Screw

Oven Lamp

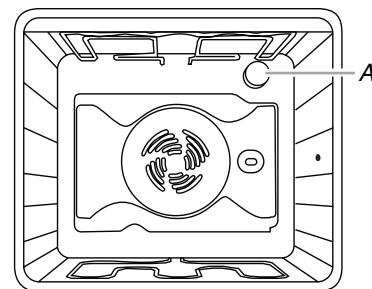
The oven lamp uses either an incandescent or halogen lamp. For replacement lamps, use only 25-40W/230V type E, T300°C incandescent lamps or 20-40W/230V type G9, T300°C halogen lamps.

IMPORTANT: If using a halogen lamp, do not touch the lamp with bare fingers. Use tissue or wear cotton gloves to handle the lamp to avoid damage to or decreasing the life of the new lamp.

To Replace:

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

1. Disconnect power.
2. Remove the lamp cover by turning it counterclockwise.



A. Lamp cover

3. Remove the bulb from the socket.
4. Replace the bulb. If using a halogen bulb, use tissue or wear cotton gloves to handle the bulb. To avoid damage to or decreasing the life of the new bulb, do not touch the bulb with bare fingers.
5. Replace the lamp cover by turning it clockwise.
6. Reconnect power.

TROUBLESHOOTING

First try the solutions suggested here. If you need further assistance or more recommendations that may help you avoid a service call, refer to the warranty page in this manual and scan the code there with your mobile device, or visit <http://www.kitchenaid.ca>.

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

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

Please include a daytime phone number in your correspondence.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES AND/OR SOLUTIONS
Nothing will operate	Oven isn't wired properly: See the Installation Instructions. Household fuse is blown, or a circuit breaker is tripped: Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.
Oven will not operate	Delay Start is set: See "Setting End of Cooking Time/Delay Start" in the "Oven Functions" section. Electronic oven control set incorrectly: See the "Electronic Oven Control" section. The Key Lock is set: See "Key Lock" in the "Control Panel" section.
Oven temperature too high or too low	Oven temperature needs adjustment: See "Setting the Temperature/Output of the Grill" in the "Oven Functions" section.
Display shows messages	Error code (Display shows letter followed by number): Clear the display. If a letter followed by a number reappears, write down the letter followed by the number and call for service. See the "Assistance or Service" section.
Self-Cleaning will not operate	The oven door is open: Close the oven door all the way. The Self-Cleaning function has not been entered correctly: See the "Self-Cleaning Cycle" section. A Delay Start cycle has been set (on some models): See "Setting End of Cooking Time/Delayed Start" in the "Oven Functions" section. Delay Start is set: See the "Cook Time" section.
Oven cooking results not what expected	The set temperature was incorrect: Double-check the recipe in a reliable cookbook. Oven temperature needs adjustment: See "Setting the Temperature/Output of the Grill" in the "Oven Functions" section. Oven was not preheated: See "Selecting Oven Preheating" in the "Oven Functions" section. Racks were positioned improperly: See the "Inserting Oven Racks and Other Accessories" section. Not enough air circulation around bakeware: See the "Oven Vent" section. Batter distributed unevenly in pan: Check that batter is level in the pan. Incorrect length of cooking time was used: Adjust cooking time. Oven door was not closed: Be sure that the bakeware does not keep the door from closing. Oven door was opened during cooking: Oven peeking releases oven heat and can result in longer cooking times. Rack is too close to bake element, making baked items too brown on bottom: Move rack to higher position in the oven. Pie crusts browning too quickly: Use aluminum foil to cover the edge of the crust and/or reduce baking temperature.

ASSISTANCE OR SERVICE

If you need service:

Please refer to the warranty page in this manual.

If you need replacement parts:

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

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

In Canada

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

Our consultants provide assistance with:

- Scheduling of service. KitchenAid appliances designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service anywhere in Canada.
- Features and specifications on our full line of appliances.
- Referrals to local KitchenAid appliance dealers.
- Use and maintenance procedures.
- Accessory and repair parts sales.

For further assistance:

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

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

Please include a daytime phone number in your correspondence.

KITCHENAID® MAJOR APPLIANCE LIMITED WARRANTY

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

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

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

IF YOU NEED SERVICE:

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



<http://kitchenaid.custhelp.com>

KitchenAid Customer eXperience Center

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

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

ONE YEAR LIMITED WARRANTY

WHAT IS COVERED

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

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

WHAT IS NOT COVERED

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

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

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES

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

DISCLAIMER OF REPRESENTATIONS OUTSIDE OF WARRANTY

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

LIMITATION OF REMEDIES; EXCLUSION OF INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES

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

SÉCURITÉ DU FOUR

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

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



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

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

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

⚠ DANGER

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

Avertissements de la proposition 65 de l'État de Californie :

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de cancers.

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de malformations et autres déficiences de naissance.

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

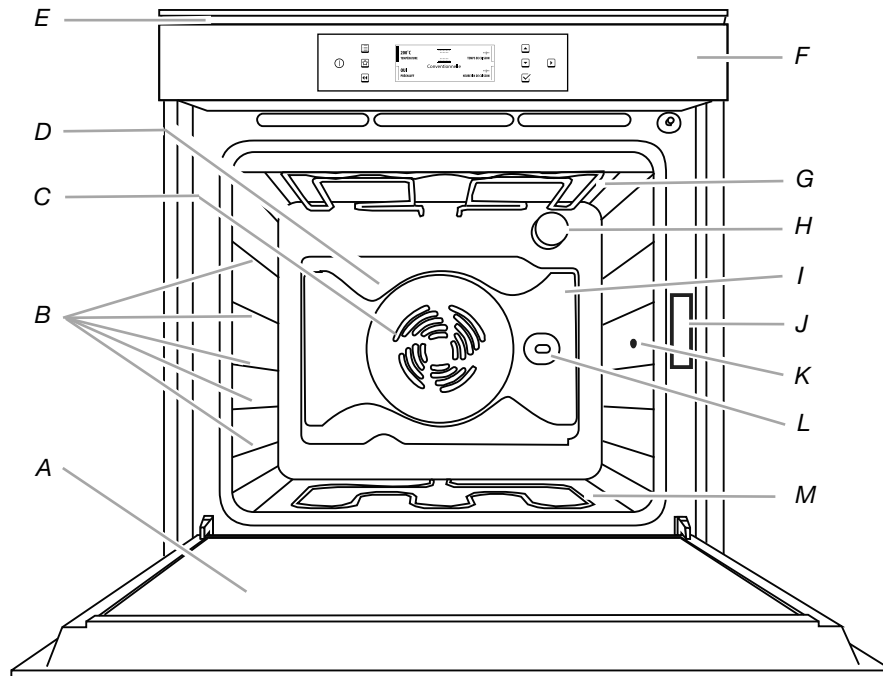
- Installation appropriée – S'assurer que le four est convenablement installé et relié à la terre par un technicien qualifié.
- Ne jamais utiliser le four pour chauffer ou réchauffer une pièce.
- Ne pas laisser les enfants seuls – Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans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

Fours autonettoyants :

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



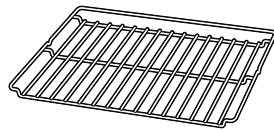
- | | |
|--|--|
| A. Porte | G. Élément chauffant supérieur/gril |
| B. Position des gradins (le nombre de gradins est indiqué à l'avant du four) | H. Lampe |
| C. Ventilateur | I. Paroi arrière |
| D. Élément chauffant circulaire (non visible) | J. Plaque signalétique (ne pas retirer) |
| E. Ventilateur de refroidissement (non visible) | K. Point de connexion de la sonde à viande |
| F. Panneau de commande | L. Tournebroche |
| | M. Élément chauffant inférieur (dissimulé) |

REMARQUES :

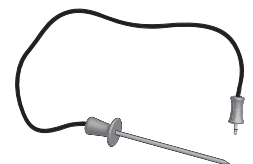
- Pendant la cuisson, le ventilateur de refroidissement peut se mettre en marche par intermittence pour minimiser la consommation d'énergie.
- Une fois la cuisson terminée et le four éteint, le ventilateur de refroidissement peut continuer à tourner pendant une brève période.
- Pendant la cuisson, si la porte du four est ouverte, les éléments chauffants s'éteindront.

Accessoires fournis

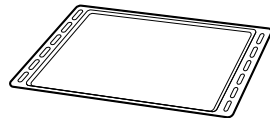
Grille du four : La grille du four peut être utilisée pour cuire des aliments au gril ou peut servir de support pour des plats, moules à gâteaux et autres récipients de cuisson au four.



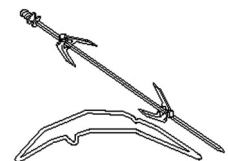
Sonde à viande : La sonde à viande est utilisée pour mesurer la température au centre de la nourriture durant la cuisson.



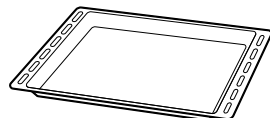
Plateau d'égouttement : Le plateau d'égouttement est conçu pour être placé sous la grille du four afin de recueillir la graisse, ou comme plaque de four pour faire cuire de la viande, du poisson, des légumes, des focaccia, etc.



Tournebroche : Le tournebroche est utilisé pour le rôtissage uniforme de grands morceaux de viande et de volaille.



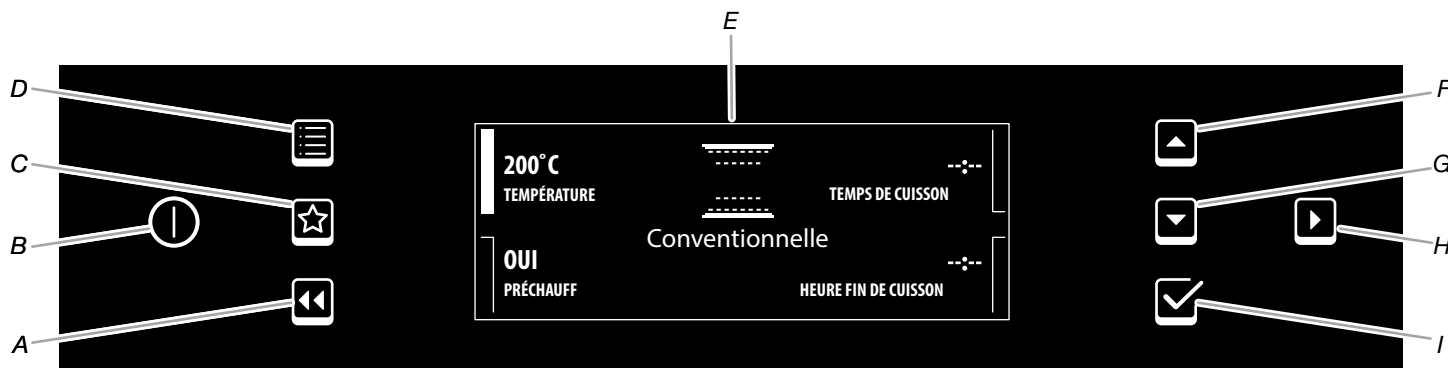
Plaque de cuisson : Le plat de cuisson est utilisé pour la cuisson des pains et pâtisseries, rôtis, poissons en papillote, etc.



Accessoires non fournis

D'autres accessoires peuvent être achetés séparément. Consulter la section "Assistance ou service".

COMMANDES ÉLECTRONIQUES DU FOUR



A. Écran précédent
B. Marche/arrêt
C. Favorites
D. Menu
E. Afficheur du four

F. Flèche vers le haut
G. Flèche vers le bas
H. Mise en marche
I. Sélection/confirmation des réglages

Tableau de commande

Le tableau de commande regroupe le menu de commande et les commandes des différentes fonctions. Les touches de commande sont très sensibles et il suffit d'un léger toucher pour les activer.

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

Langue et horloge

Lorsqu'on allume le four pour la première fois, il faut sélectionner la langue souhaitée et régler l'heure exacte.

Pour régler la langue et l'heure, suivre les instructions suivantes.

1. Appuyer sur la touche Marche/arrêt. L'affichage indique la liste des trois premières langues disponibles.
2. Appuyer sur la flèche "vers le haut" ou "vers le bas" pour faire défiler la liste.
3. Lorsque la langue souhaitée est surlignée, appuyer sur la touche de Sélection/confirmation des réglages. Une fois la langue souhaitée sélectionnée, 12:00 clignote sur l'affichage.
4. Appuyer sur la flèche vers le haut ou vers le bas pour faire défiler l'heure.

REMARQUE : Pour faire défiler l'heure plus rapidement, appuyer sans relâcher sur la touche.

5. Appuyer sur la touche de Sélection/confirmation des réglages pour sélectionner l'heure. L'affichage indique la liste des fonctions.

Réglages

1. Appuyer la touche à flèche "vers le haut" ou "vers le bas" pour faire défiler les options du menu et surligner Réglages. L'affichage indique les réglages pouvant être modifiés (langue et heure, volume des signaux sonores du four, luminosité de l'affichage, fonction éconergique, température, °C ou °F et puissance).
2. Appuyer sur la touche de Sélection/confirmation des réglages pour sélectionner "Réglages".
3. Appuyer la touche à flèche "vers le haut" ou "vers le bas" pour faire défiler les options jusqu'au réglage souhaité.
4. Lorsque le réglage souhaité est surligné, appuyer sur la touche de Sélection/confirmation des réglages.
5. Appuyer sur la flèche "vers le haut" ou "vers le bas" pour modifier les réglages.
6. Appuyer sur la touche de Sélection/confirmation des réglages. Un message apparaît sur l'affichage pour confirmer la sélection effectuée.

REMARQUE :

- Lorsqu'on éteint le four et que la fonction "Mode éco" (éconergique) est sélectionnée (marche), l'affichage s'éteint après quelques secondes.
- Si la fonction "Mode éco" (éconergique) n'est pas sélectionnée (arrêt) lorsqu'on éteint le four, l'affichage s'assombrit.

Verrouillage à clé

La fonction de verrouillage à clé peut être utilisée pour verrouiller les touches du tableau de commande.

Pour activer le "Verrouillage à clé", appuyer simultanément sur la touche de renvoi à l'écran précédent favori et sur la touche de Sélection/confirmation des réglages pendant au moins 3 secondes.

Lorsque le verrouillage à clé est activé, les touches sont verrouillées, un message s'affiche et un symbole de verrou apparaît.

Cette fonction peut être activée durant la cuisson.

Pour désactiver le "Verrouillage à clé", répéter la procédure cidessus.

REMARQUE : Lorsque la fonction de Verrouillage à clé est activée, on peut éteindre le four uniquement en appuyant sur la touche Marche/arrêt.

Mise sous tension

Pour modifier le réglage de la puissance et le placer à "Basse", suivre les instructions suivantes.

1. Appuyer la touche à flèche "vers le haut" ou "vers le bas" pour faire défiler les options du menu et surligner "Réglages".
2. Appuyer sur la touche de Sélection/confirmation des réglages pour sélectionner "Réglages".
3. Appuyer la touche à flèche "vers le haut" ou "vers le bas" pour faire défiler les options du menu et surligner "Puissance".
4. Appuyer sur la touche de Sélection/confirmation des réglages pour sélectionner "Puissance".
5. Appuyer la touche à flèche "vers le haut" ou "vers le bas" pour faire défiler les options du menu et surligner "Basse".
6. Appuyer sur la touche de Sélection/confirmation des réglages pour sélectionner "Basse".

UTILISATION DU FOUR

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

Lors de l'utilisation du four, les éléments chauffants ne resteront pas allumés, mais fonctionneront par intermittence lorsque le four est en marche.

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

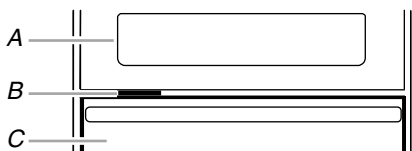
Papier d'aluminium

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

■ Pour assurer une bonne circulation de l'air et des résultats de cuisson optimaux, ne pas recouvrir la grille entière de papier d'aluminium.

■ Pour récupérer les renversements, placer une feuille de papier d'aluminium sur la grille sur laquelle le plat est placé. Veiller à ce que la feuille d'aluminium dépasse d'au moins 1/2" (1,3 cm) tout autour du plat et à ce que les bords soient relevés.

Évent du four



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

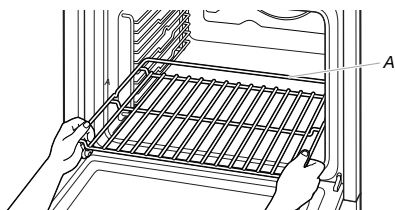
Ne pas obstruer ni couvrir l'évent du four car il permet à l'air chaud et à l'humidité de s'échapper du four. Le fait d'obstruer ou de couvrir l'évent entraîne une mauvaise circulation de l'air et affecte les résultats de cuisson et de nettoyage. Ne pas placer près de l'évent du four des produits en plastique, en papier ou d'autres articles qui pourraient fondre ou brûler.

Insertion des grilles de four et autres accessoires

REMARQUE : La grille de four et les autres accessoires sont équipés d'un mécanisme de verrouillage pour éviter leur retrait involontaire.

Insérer la grille de four à l'horizontale, la tige surélevée orientée vers le haut tel qu'illustré.

REMARQUE : Les accessoires tels le plateau d'égouttement et la plaque de cuisson s'insèrent de la même manière. Le mécanisme de verrouillage sur la surface plane permet aux accessoires de se bloquer.



A. Tige surélevée

Fonctions du four

Le four comporte plusieurs fonctions conçues pour programmer le four pour une cuisson et pour sélectionner d'autres fonctions. Le tableau suivant indique les fonctions disponibles et leur description.

Tableau des fonctions

Tableau de menu principal








Symbole	Fonction	Description des fonctions
	Réglages	Régler l'affichage (langue, heure, luminosité, volume du signal acoustique, fonction éconergique, unité de température et puissance).
	Fonctions professionnelles	Fonctions spécifiques correspondant au type de plat choisi avec la température idéale recommandée. Le four est automatiquement programmé pour un préchauffage optimal. La cuisson est gérée automatiquement par un programme réservé à chaque recette. Pour les fonctions de rôtissage, on a la possibilité d'utiliser la sonde à viande.
	Fonctions traditionnelles	Pour sélectionner des fonctions traditionnelles. Consulter le tableau "Fonctions traditionnelles".
	Fonctions spéciales	Pour sélectionner des fonctions spéciales. Consulter le tableau "Fonctions spéciales".
	Nettoyage automatique	Pour brûler les renversements/éclaboussures générés au cours de la cuisson grâce à un programme à température très élevée (environ 825°F [450°C]). Deux programmes de nettoyage automatique sont disponibles : un programme complet (Pyro) et un programme plus court (Express). Le programme complet est idéal pour les fours très sales, tandis que le programme plus court doit être utilisé à intervalles réguliers.

Tableau des fonctions traditionnelles

Symbole	Fonction	Description des fonctions
	Préchauffage rapide	Pour préchauffer rapidement le four.
	Conventionnelle	Pour cuire un plat sur une seule grille. Utiliser le troisième gradin. Pour cuire les pizzas, les tartes salées et les sucreries avec des garnitures liquides, utiliser le premier ou le deuxième gradin.
	Cuisson au gril	Pour faire griller les steaks, les kebabs et les saucisses ou pour cuire les légumes en gratin ou encore faire griller le pain. Utiliser le quatrième ou le cinquième gradin. Lorsqu'on fait griller la viande, utiliser le plateau d'égouttement pour recueillir les jus de cuisson. Le positionner sur le troisième ou le quatrième gradin et ajouter environ 0,13 gal. (0,5 L) d'eau. Il est inutile de préchauffer le four. Durant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.
	Turbogrill	Pour rôti de gros morceaux de viande (gigots, rôti de boeuf, poulets). Utiliser les gradins intermédiaires. Utiliser le plateau d'égouttement pour recueillir les jus de cuisson. Le positionner sur le premier ou le deuxième gradin et ajouter environ 0,5 gal. (1,9 L) d'eau. Il est inutile de préchauffer le four. Durant la cuisson, la porte du four doit rester fermée. On peut aussi utiliser le tournebroche avec cette fonction.








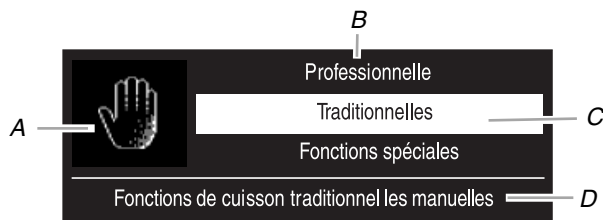
Symbole	Fonction	Description des fonctions
	Air pulsé	<p>Pour cuire simultanément et sur plusieurs gradins plusieurs aliments nécessitant la même température de cuisson, on peut utiliser un maximum de 3 gradins en même temps. Par exemple : poisson, légumes et gâteaux.</p> <p>Cette fonction peut être utilisée pour faire cuire différents aliments tout en évitant le transfert d'odeurs d'un aliment à un autre.</p> <p>Utiliser le troisième gradin pour cuire les aliments sur un seul gradin, le premier et le quatrième pour cuire sur deux gradins, et le premier, troisième et cinquième gradins pour cuire sur trois gradins.</p>
	Cuisson au four par convection	<p>Pour cuire la viande et les tartes avec garniture liquide (salée ou sucrée) sur un seul gradin. Utiliser le troisième gradin.</p>

Tableau des fonctions spéciales

Symbole	Fonction	Description des fonctions
	Décongélation	<p>Pour accélérer la décongélation des aliments. Placer l'aliment sur la grille du milieu. Laisser l'aliment dans son emballage pour l'empêcher de se dessécher.</p>
	Maintien au chaud	<p>Pour que les aliments cuits (viande, aliments frits et flans) restent chauds et croustillants. Placer l'aliment sur la grille du milieu.</p> <p>Cette fonction ne s'active pas si la température du four est supérieure à 150°F (65°C).</p>
	Levée	<p>Pour une levée idéale des pâtes sucrées ou salées. Placer la pâte sur le deuxième gradin. Il est inutile de préchauffer le four.</p> <p>Pour obtenir de bons résultats, ne pas mettre en marche la fonction de levée si le four est toujours chaud suivant un programme de cuisson.</p>
	Mijotage de la viande ou du poisson	<p>Pour cuire lentement la viande à 200°F (90°C) et le poisson à 175°F (85°C). Cette fonction fait mijoter les aliments pour qu'ils restent tendres et succulents.</p> <p>Avec cette cuisson à basse température, l'aliment ne dore pas à l'extérieur et le résultat de cuisson est similaire à celui d'une cuisson à la vapeur.</p> <p>Faire dorer les rôtis dans le plat dans un premier temps afin que la viande conserve son jus naturel.</p> <p>La durée de cuisson varie entre 2 heures pour les poissons de 10,5 oz (300 g) et 4 à 5 heures pour les poissons de 6,6 lb (3 kg).</p> <p>Pour la viande, la durée de cuisson varie entre 4 heures pour une viande de 2,2 lb (1 kg) et 6 à 7 heures pour une viande de 6,6 lb (3 kg).</p> <p>Pour des résultats optimaux, ne pas ouvrir la porte du four pendant la cuisson. Utiliser la sonde à viande (si fournie) ou un thermomètre standard pour four.</p>
	Yaourt	<p>Pour la préparation du yaourt maison. Utiliser de petits bocaux de porcelaine ou des tasses de cuisson en aluminium.</p> <p>Recouvrir de papier aluminium durant la cuisson. Placer le plateau d'égouttement comportant les récipients sur le premier gradin. Il est inutile de préchauffer le four.</p>

Liste des fonctions

- Appuyer sur la touche Marche/arrêt pour mettre le four sous tension. La liste des fonctions s'affiche.

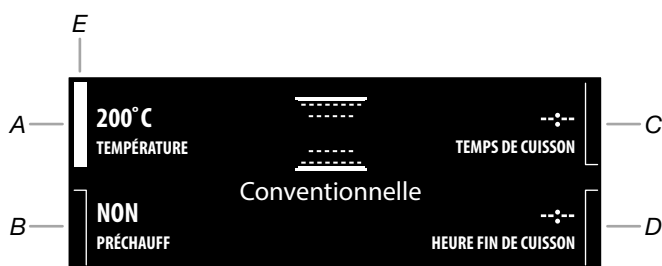


- A. Symbole de fonction surligné
 B. Autres fonctions disponibles
 C. Nom de fonction surligné
 D. Description de fonction surlignée

- Appuyer la touche à flèche "vers le haut" ou "vers le bas" pour faire défiler les options du menu et surligner la fonction souhaitée.
- Appuyer sur la touche de Sélection/confirmation des réglages pour sélectionner la fonction.

Détails de la fonction

Après avoir sélectionné la fonction de cuisson souhaitée, les réglages de cuisson s'affichent.



- A. Zone 1 D. Zone 4
 B. Zone 2 E. Curseur
 C. Zone 3

- Pour passer d'une zone à l'autre, appuyer la touche à flèche "vers le haut" ou "vers le bas". Le curseur se déplace entre les fonctions sélectionnables des zones 1 à 4.
- Appuyer sur la touche de Sélection/confirmation des réglages pour sélectionner la fonction que l'on souhaite modifier.
- Si les valeurs pré-réglées correspondent à la valeur souhaitée, appuyer sur la touche Mise en marche pour mettre le four en marche.
- Si les valeurs pré-réglées ne correspondent pas à la valeur souhaitée, appuyer la touche à flèche "vers le haut" ou "vers le bas" pour surligner la valeur souhaitée.
- Appuyer sur la touche de Sélection/confirmation des réglages pour sélectionner la valeur.
- Appuyer sur la touche Mise en marche pour mettre le four en marche.

REMARQUE : Pour obtenir une liste complète des fonctions de cuisson, consulter les tableaux de la section "Fonctions du four".

Sélection des fonctions de cuisson

- Appuyer sur la touche Marche/arrêt pour mettre le four sous tension. La liste des fonctions de cuisson s'affiche.



- A. Marche/arrêt
 B. Flèche vers le haut
 C. Flèche vers le bas
 D. Sélection/confirmation des réglages

- Pour passer d'une fonction de cuisson à l'autre, appuyer sur le touche à flèche "vers le haut" ou "vers le bas". La fonction sélectionnée est surlignée en blanc au centre de l'écran.
- Appuyer sur la touche de Sélection/confirmation des réglages pour sélectionner la fonction. Les réglages de cuisson s'affichent.
- Si les valeurs pré-réglées correspondent aux valeurs souhaitées, appuyer sur la touche Mise en marche. Pour modifier les valeurs pré-réglées, consulter "Détails des fonctions" de cette section.

REMARQUE : Pour la liste des fonctions et leur description, consulter le tableau "Symboles d'affichage électroniques du four".

Réglage de la température/de la puissance du gril

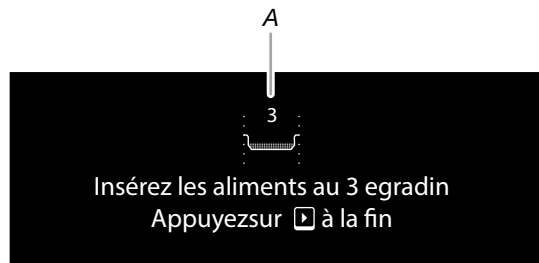
Pour modifier la température ou de la puissance du gril, utiliser la procédure suivante.



- A. Zone de température
 B. Valeur de température

- Appuyer le touche à flèche "vers le haut" ou "vers le bas" et placer le curseur à côté de la zone de température.
- Appuyer sur la touche de Sélection/confirmation des réglages. La valeur de température/gril cligote sur l'affichage.
- Appuyer le touche à flèche "vers le haut" ou "vers le bas" pour faire défiler les valeurs de température et sélectionner la température/gril souhaitée.
- Appuyer sur la touche Sélection/confirmation des réglages pour confirmer.

- Appuyer sur la touche Mise en marche. L'affichage indique le numéro de position de gradin sur lequel les aliments doivent être placés.



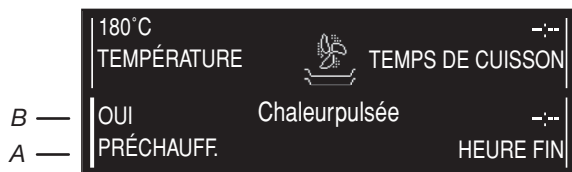
A. Numéro de position de gradin

- Appuyer sur la touche Mise en marche pour démarrer la cuisson.

REMARQUE : La température peut aussi être modifiée durant la cuisson en suivant la même procédure.

Sélection de la fonction de préchauffage du four

Pour les fonctions qui ne nécessitent pas de préchauffage du four, suivre la procédure suivante pour désactiver le préchauffage.



A. Zone de préchauffage
B. Affichage oui/non

- Appuyer le touche à flèche "vers le haut" ou "vers le bas" pour placer le curseur sur la zone de préchauffage.
- Appuyer sur la touche de Sélection/confirmation des réglages. "Oui" clignote sur l'affichage.
- Appuyer le touche à flèche "vers le haut" ou "vers le bas" jusqu'à ce que "Non" clignote sur l'affichage.
- Appuyer sur la touche de Sélection/confirmation des réglages pour sélectionner le mode sans préchauffage.

Préchauffage rapide

Si l'on ne souhaite pas préchauffer le four rapidement, utiliser la procédure suivante pour sélectionner un préchauffage rapide.



- Appuyer le touche à flèche "vers le haut" ou "vers le bas" pour sélectionner la fonction de préchauffage rapide.
- Appuyer sur la touche de Sélection/confirmation des réglages pour sélectionner le préchauffage rapide.
- Si la température affichée correspond à la température souhaitée, appuyer sur la touche Mise en marche pour démarrer le four. Pour modifier la température, consulter "Réglage de la température/puissance du gril" de cette section.
- Lorsque le four atteint la température de préchauffage, un signal sonore retentit et le four sélectionne automatiquement la fonction Conventionnelle.
- Si l'on souhaite une autre fonction de cuisson, appuyer sur la touche Menu et sélectionner la fonction souhaitée.

Réglage de la durée de cuisson

On peut utiliser cette fonction pour régler une durée de cuisson allant de 1 minute à la durée maximale permise pour la fonction de cuisson sélectionnée. Lorsque l'heure de fin de cuisson est atteinte, le four s'éteint automatiquement.



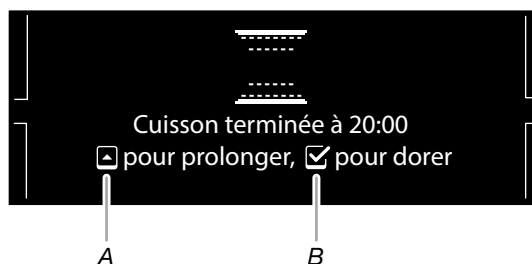
A. Durée de cuisson
B. Zone de durée de cuisson
C. Heure de fin de cuisson

- Appuyer le touche à flèche "vers le haut" ou "vers le bas" et placer le curseur à côté de la zone de durée de cuisson.
- Appuyer sur la touche de Sélection/confirmation des réglages. "--:--" clignote sur l'affichage.
- Appuyer le touche à flèche "vers le haut" ou "vers le bas" pour faire défiler les durées et sélectionner la durée de cuisson souhaitée.
- Appuyer sur la touche de Sélection/confirmation des réglages pour sélectionner la durée de cuisson.
- "Temps de cuisson" et "Heure de fin" s'affichent.

Dorage

À la fin de la cuisson, certaines fonctions donnent la possibilité à l'utilisateur de faire dorer le plat.

REMARQUE : La fonction de dorage peut être utilisée uniquement lorsqu'une durée de cuisson a été programmée.



A. Flèche vers le haut
B. Sélection/confirmation des réglages

- À la fin de la cuisson, l'affichage indique "Flèche vers le haut pour prolonger, Sélectionner/confirmé les réglages pour dorer."
- Appuyer sur la touche de Sélection/confirmation des réglages pour sélectionner un programme de dorage de 5 minutes.
- L'affichage indique "Dorage" avec une durée de cuisson de 5 minutes et une heure de fin 5 minutes après l'heure de fin de cuisson (par exemple, 20:05).

REMARQUE : La fonction de dorage ne peut être utilisée qu'une fois après la cuisson.

Réglage de l'heure de fin de cuisson/d'une mise en marche différée

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.

On peut régler l'heure de fin de cuisson pour retarder le début d'une cuisson jusqu'à un maximum de 23 heures et 59 minutes.

REMARQUES :

- L'heure de fin de cuisson ne peut être programmée qu'après que la durée de cuisson a été elle-même programmée.
 - L'heure de fin de cuisson peut être programmée uniquement si aucun préchauffage n'est nécessaire pour la fonction de cuisson sélectionnée.
 - Avant que la cuisson ne commence, on peut allumer le four en appuyant sur la touche Mise en marche.
 - À tout moment durant la cuisson, des valeurs programmées (température, réglage du gril, durée de cuisson, heure de fin de cuisson) peuvent être modifiées à l'aide de la touche à flèche "vers le haut" ou "vers le bas" et de la touche de sélection/ confirmation des réglages.
1. Régler la durée de cuisson. Consulter "Réglage de la durée de cuisson" de cette section. Une fois la durée de cuisson réglée, l'affichage indique l'heure de fin de cuisson (par exemple 20:10).

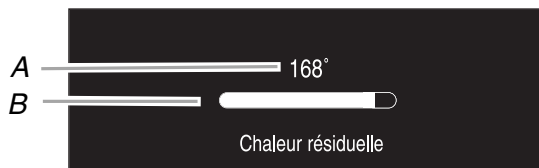


A. Durée de cuisson
B. Zone de l'heure de fin de cuisson

2. Pour modifier l'heure de fin de cuisson, et par conséquent l'heure de début de cuisson, placer le curseur à côté de la zone de l'heure de fin de cuisson à l'aide de la touche à flèche "vers le haut" ou "vers le bas".
3. Appuyer sur la touche de Sélection/confirmation des réglages. L'heure de fin de cuisson clignote.
4. Appuyer la touche à flèche "vers le haut" ou "vers le bas" pour sélectionner l'heure de fin de cuisson souhaitée. Appuyer ensuite sur la touche de Sélection/confirmation des réglages.
5. Appuyer sur la touche Mise en marche. L'affichage indique le gradin sur lequel les aliments doivent être placés.
6. Appuyer sur la touche Mise en marche pour activer la fonction d'heure de fin de cuisson.
Le four lance la cuisson à l'heure demandée et termine la cuisson à l'heure de fin de cuisson programmée. Par exemple, si la durée de cuisson est réglée à 20 minutes et l'heure de fin de cuisson à 20:10, le four commence la cuisson à 19:50.

Signalement de chaleur résiduelle dans le four

À la fin de la cuisson, ou si le four est éteint, si la température à l'intérieur du four est supérieure à 100°F (50°C), l'affichage indique la température actuelle du four. Une barre indiquant la progression du refroidissement s'affiche également. Lorsque le niveau de chaleur résiduelle atteint 100°F (50°C), l'affichage passe à l'heure actuelle.



A. Température actuelle du four
B. Barre de progression du refroidissement

Minuteur

La fonction de minuteur peut être utilisée uniquement lorsque le four est éteint. Elle est utile pour contrôler la durée de cuisson des plats cuits en dehors du four. Par exemple, le réglage de la durée de cuisson de pâtes cuites sur une table de cuisson.

Le minuteur peut être réglé pour un maximum d'une (1) heure et 30 minutes.

1. Alors que le four est éteint, appuyer sur la touche de Sélection/confirmation des réglages. L'affichage indique "00:00:00."



2. Appuyer sur la touche à flèche "vers le haut" ou "vers le bas" pour sélectionner la durée souhaitée.
3. Appuyer sur la touche de Sélection/confirmation des réglages pour démarrer le minuteur.
Lorsque la durée réglée s'est écoulée, l'affichage indique "00:00:00" et un signal sonore retentit.
REMARQUE : La durée peut être prolongée en répétant la procédure ci-dessus.
4. Pour éteindre le minuteur, appuyer sur la touche de Sélection/ confirmation des réglages. L'affichage de l'heure apparaît.

Fonctions professionnelles

Les fonctions professionnelles permettent à l'utilisateur de choisir parmi 17 recettes. Le four offre une fonction de cuisson pour chaque catégorie de recette et suggère la température et le gradin idéaux pour la cuisson du plat. Pour plus de renseignements concernant ces fonctions, consulter le livre de recettes. Le livre de recettes contient plusieurs recettes personnalisables en fonction des préférences de chacun.

Les fonctions professionnelles disponibles sont énumérées cidessous. La durée de cuisson et la température correspondant à chaque recette sont indiquées sur l'affichage du four, ainsi que dans le livre de recettes.

Pour les recettes énumérées avec la fonction de rôtissage professionnel, l'utilisateur a la possibilité d'utiliser la sonde à viande. Consulter la section "Sonde à viande" pour des instructions sur son mode d'utilisation.

Fonction professionnelle de boulangerie

Pain traditionnel
Pain au malt
Pizza à pâte épaisse
Pizza à pâte fine
Tarte salée
Baguette

Fonction professionnelle de pâtisserie

Pâte à choux
Croissant/brioches
Gâteau éponge
Gâteau aux prunes
Pâtisserie à pâte brisée

Fonction professionnelle de rôtissage

Veau—Porc
Rôti de boeuf saignant
Rôti de boeuf à point
Poulet rôti
Rôti de dinde
Personnalisé (fonction personnalisable pour la cuisson de la viande)

Sonde de cuisson

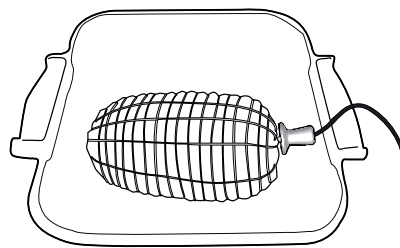
La sonde à viande permet à l'utilisateur de mesurer la température au centre de la viande durant la cuisson. La sonde à viande mesure une température comprise entre 30°F (0°C) et 210°F (100°C) pour que la viande soit cuite à la perfection. La température du centre de l'aliment peut être réglée en fonction du type de viande à cuire.

On peut utiliser la sonde à viande avec les fonctions suivantes :

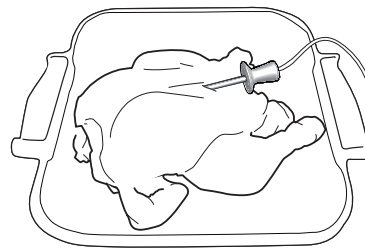
- Conventionnelle
- Cuisson au four par convection
- Air pulsé
- Turbogril
- Mijotage de la viande et du poisson
- Rôtissage pro

IMPORTANT : Placer correctement la sonde à viande dans la viande pour obtenir des résultats de cuisson impeccables.

Insérer complètement la sonde à viande dans la partie où la viande est la plus épaisse, en évitant les os et les zones grasses.



Pour la volaille, la sonde à viande doit être insérée au milieu de la poitrine. Vérifier que l'extrémité de la sonde à viande n'est pas insérée dans une zone peu épaisse de la volaille.



Si la viande à cuire comporte des zones d'épaisseur variable, s'assurer qu'elle est bien cuite avant de la retirer du four.

Insérer la prise sur l'extrémité de la sonde à viande dans le connecteur de sonde à viande situé sur la paroi de droite de la cavité du four. Voir l'illustration dans la section "Pièces et caractéristiques".

REMARQUE : Si la sonde à viande n'est pas insérée, la cuisson se poursuit au mode traditionnel.

L'affichage avertit l'utilisateur que la sonde à viande est connectée.



Après le message de confirmation "La sonde à viande a est branchée", l'affichage indique tous les paramètres de cuisson sélectionnés :

- Zone 1 : Température du four.
- Zone 3 : Température souhaitée au centre de la viande.



A. Zone 1
B. Zone 3

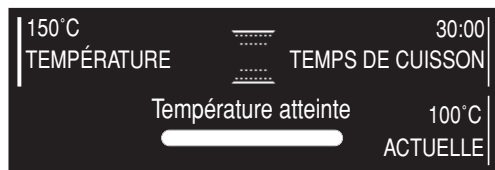
Appuyer sur la touche Mise en marche pour démarrer la cuisson. La zone 4 de l'affichage indique la température actuelle au centre de la viande..



Pendant les deux premières minutes de cuisson, la température souhaitée au centre de la viande peut être modifiée.

Après les deux premières minutes de cuisson, la température souhaitée au centre de la viande ne peut plus être modifiée et la zone 3 de l'affichage passe à la durée de cuisson.

“Température atteinte” s’affiche lorsque la température souhaitée au centre de la viande est atteinte.



Ce message reste affiché pendant 3 secondes. Si l’on appuie sur la touche à flèche “vers le haut” dans cette intervalle de 3 secondes, la durée de cuisson est augmentée. La zone 3 de l’affichage indique la durée de cuisson si celle-ci a été prolongée.

Si l’on n’appuie pas sur la touche à flèche “vers le haut” dans cette intervalle de 3 secondes, le four poursuit la cuisson pendant 6 minutes.

À la fin de la cuisson, l’affichage change pour permettre à l’utilisateur de sélectionner la fonction de dorage. Consulter la section “Dorage” de cette section.

REMARQUES :

- Pour modifier la température souhaitée au centre de la viande après que 2 minutes se sont écoulées après le début de la cuisson, il faut déconnecter la sonde à viande du connecteur de sonde dans la cavité du four, puis la reconnecter à nouveau.
- Si l’on connecte la sonde à viande avant de sélectionner une fonction de cuisson, on pourra sélectionner uniquement les fonctions de cuisson sans préchauffage.
- Pour les recettes nécessitant un préchauffage, n’insérer la viande avec la sonde à viande préalablement insérée qu’après le préchauffage. Veiller à brancher la sonde à viande dans le connecteur de sonde à viande situé dans la cavité du four.
- Lorsqu’on utilise la fonction “Rôtissage pro”, le préchauffage est préprogrammé pour toutes les recettes. Il ne faut donc pas insérer la sonde à viande dans l’aliment ou placer la viande dans le four avant la fin du préchauffage.

Favorites (recettes favorites)

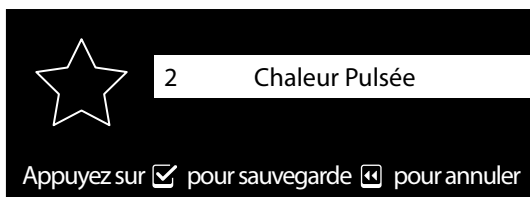
Il est possible de sauvegarder les réglages utilisés pour cuire vos plats favoris. On peut sauvegarder les réglages souhaités pour un maximum de 10 plats.

Pour sauvegarder les réglages d’un plat favori, utiliser la procédure suivante.

1. Appuyer sur la touche d’accès aux fonctions à la fin de la cuisson. Le message “Appuyer sur [touche de sélection/confirmation des réglages] pour sauvegarder [touche de Renvoi à l’écran précédent] pour annuler”.



2. Appuyer sur la touche de Sélection/confirmation des réglages. L’affichage indique la première position disponible, de 1 à 10. Pour modifier la position, appuyer sur la touche à flèche “vers le haut” ou “vers le bas” pour faire défiler les différentes positions possibles.



3. Appuyer sur la touche de Sélection/confirmation des réglages pour sauvegarder les réglages effectués. L’affichage confirme qu’un favori a été sauvegardé.



Lorsque la mémoire est pleine ou que la position de réglage est déjà utilisée, la position est réécrite (mise à jour avec les nouveaux réglages) si l’on appuie sur la touche de sélection/confirmation des réglages.

Si l’on ne souhaite pas sauvegarder les réglages, appuyer sur la touche de renvoi à l’écran précédent. On peut ensuite passer à une autre fonction en appuyant sur les touches à flèches vers le haut ou vers le bas ou éteindre le four en appuyant sur la touche Marche/arrêt.

Pour visualiser les réglages précédemment sauvegardés :

1. Appuyer sur la touche d’accès aux fonctions. L’affichage indique le numéro de position correspondant au réglage sauvegardé.
2. Appuyer sur la flèche vers le haut ou vers le bas pour faire défiler les réglages sauvegardés.
3. Alors que le réglage sauvegardé souhaité est surligné, appuyer sur la touche de Sélection/confirmation des réglages.
4. Appuyer sur la touche Mise en marche pour démarrer la cuisson.

Tableau de cuisson

Le tableau de cuisson indique la meilleure fonction à utiliser pour les recettes indiquées, à faire cuire sur une ou plusieurs grilles en même temps. Les températures et les durées de cuisson sont données à titre purement indicatif et peuvent varier selon la quantité d'aliments et le type d'accessoire utilisé. Utiliser les valeurs recommandées les plus basses pour commencer, et si l'aliment n'est pas suffisamment cuit, passer à des valeurs supérieures.

Utiliser les accessoires fournis, de préférence des moules à gâteaux et plaques de four en métal coloré foncé. On peut aussi utiliser des plats et accessoires en verre ou en grès, mais les durées de cuisson seront légèrement plus longues. Pour de meilleurs résultats, suivre les conseils indiqués dans le tableau de cuisson concernant le choix des accessoires (fournis) à positionner sur les différentes grilles.

Tableau de cuisson

Recette	Fonction	Préchauffage	Gratin (à partir du bas)	Température °F (°C)	Durée (en minutes)**	Accessoires
Gâteaux levés	Conventionnelle	Oui	2 et 3	300° à 350°F (160° à 180°C)	30-90	Moule à gâteau sur plaque de four
	Air pulsé	-	1 et 4	300° à 350°F (160° à 180°C)	30-90	Gratin 4 : Moule à gâteau sur plaque de four Gratin 1 : Moule à gâteau sur plaque de four
Tartes garnies (gâteau au fromage, strudel, tarte aux fruits)	Cuisson au four par convection	-	3	300° à 375°F (160° à 200°C)	35-90	Plateau d'égouttement/plaque de cuisson ou grille de four et moule à gâteau
	Air pulsé	-	1 et 4	300° à 375°F (160° à 200°C)	40-90	Gratin 4 : Moule à gâteau sur plaque de four Gratin 1 : Moule à gâteau sur plaque de four
Biscuits/ tartelettes	Conventionnelle	Oui	3	325° à 350°F (170° à 180°C)	20-45	Plateau d'égouttement/plaque de cuisson
	Air pulsé	-	1 et 4	300 à 325 °F (150 à 170 °C)	20-45	Gratin 4 : Plaque de cuisson Gratin 1 : Plateau d'égouttement
	Air pulsé	-	1, 3, et 5	300 à 325 °F (150 à 170°C)	20-45	Gratin 5 : Plaque de four sur grille de four/plaque de cuisson Gratin 3 : Plaque de cuisson Gratin 1 : Plateau d'égouttement
Choux	Conventionnelle	-	3	350° à 375°F (180° à 200°C)	30-40	Plateau d'égouttement/plaque de cuisson
	Air pulsé	-	1 et 4	350° à 375°F (180° à 200°C)	35-45	Gratin 4 : Plaque de four sur grille de four/plaque de cuisson Gratin 1 : Plateau d'égouttement
	Air pulsé	-	1, 3, et 5	350° à 375°F (180° à 200°C)	35-45	Gratin 5 : Plaque de four sur grille de four/plaque de cuisson Gratin 3 : Plaque de cuisson Gratin 1 : Plateau d'égouttement

Recette	Fonction	Préchauffage	Gratin (à partir du bas)	Température °F (°C)	Durée (en minutes)**	Accessoires
Meringues	Conventionnelle	-	3	175°F (90°C)	110-150	Plateau d'égouttement/ plaque de cuisson
	Air pulsé	-	1 et 4	175°F (90°C)	140-160	Gratin 4 : Plaque de four sur grille de four/plaque de cuisson Gratin 1 : Plateau d'égouttement
	Air pulsé	-	1, 3, et 5	175°F (90°C)	140-160	Gratin 5 : Plaque de four sur grille de four/plaque de cuisson Gratin 3 : Plaque de cuisson Gratin 1 : Plateau d'égouttement
Pain/Pizza/ Focaccia	Conventionnelle	Oui	1 et 2	350° à 475°F (190° à 250°C)	15-50	Plateau d'égouttement/ plaque de cuisson
	Air pulsé	-	1 et 4	350° à 475°F (190° à 250°C)	25-50	Gratin 4 : Plaque de four sur grille de four/plaque de cuisson Gratin 1 : Plateau d'égouttement/plaque de cuisson
	Air pulsé	-	1, 3, et 5	350° à 475°F (190° à 250°C)	25-50	Gratin 5 : Plaque de four sur grille de four/plaque de cuisson Gratin 3 : Plaque de four sur grille de four/plaque de cuisson Gratin 1 : Plateau d'égouttement
Pizza surgelée	Conventionnelle	-	3	475°F (250°C)	10-20	Gratin 3 : Plateau d'égouttement/plaque de cuisson ou grille de four
	Air pulsé	-	1 et 4	425° à 475°F (230° à 250°C)	10-25	Gratin 4 : Plaque de four sur grille de four/plaque de cuisson Gratin 1 : Plateau d'égouttement
Tartes salées (tarte aux légumes, quiche)	Cuisson au four par convection	-	3	350° à 375°F (180° à 190°C)	40-55	Moule à gâteau sur plaque de four
	Air pulsé	-	1 et 4	350° à 375°F (180° à 190°C)	45-60	Gratin 4 : Moule à gâteau sur plaque de four Gratin 1 : Moule à gâteau sur plaque de four
	Air pulsé	-	1, 3, et 5	350° à 375°F (180° à 190°C)	45-60	Gratin 5 : Moule à gâteau sur plaque de four Gratin 3 : Moule à gâteau sur plaque de four Gratin 1 : Plateau d'égouttement/plaque de cuisson et moule à gâteau

Recette	Fonction	Préchauffage	Gratin (à partir du bas)	Température °F (°C)	Durée (en minutes)**	Accessoires
Vol-au-vent/ biscuits salés feuilletés	Conventionnelle	-	3	375° à 400°F (190° à 200°C)	20-30	Plateau d'égouttement/ plaque de cuisson
	Air pulsé	-	1 et 4	350° à 375°F (180° à 190°C)	20-40	Gratin 4 : Plaque de four sur grille de four Gratin 1 : Plateau d'égouttement/plaque de cuisson
	Air pulsé	-	1, 3 et 5	350° à 375°F (180° à 190°C)	20-40	Gratin 5 : Plaque de four sur grille de four Gratin 3 : Plaque de four sur grille de four/plaque de cuisson Gratin 1 : Plateau d'égouttement
Lasagnes/ pâtes au four/ cannelloni/ flans	Conventionnelle	-	3	375° à 375°F (190° à 200°C)	45-65	Plaque de four sur grille de four/plaque de cuisson
Agneau/ veau/ boeuf/porc 2,2 lb (1 kg)	Conventional	-	3	375° à 400°F (190° à 200°C)	80-110	Plateau d'égouttement ou plaque de four sur grille de four
Poulet/ lapin/ canard 2,2 lb (1 kg)	Conventionnelle	-	3	400° à 450° F (200° à 230° C)	50-100	Plateau d'égouttement ou plaque de four sur grille de four
Dinde/oie 6,6 lb (3 kg)	Conventionnelle	-	2	375° à 400° F (190° à 200° C)	80-130	Plateau d'égouttement ou plaque de four sur grille de four
Poisson cuit au four/ en papillote (darnes, en entier)	Conventionnelle	-	3	350° à 375°F (180° à 200°C)	40-60	Plateau d'égouttement ou plaque de four sur grille de four
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)	Cuisson au four traditionnelle	-	2	350° à 375°F (180° à 200°C)	50-60	Plaque de four sur grille de four
Rôtie	Cuisson au gril	-	5	Élevée	3-6	Grille du four
Darnes/ filets de poisson	Cuisson au gril	-	4	Moyenne	20-30	Gratin 4 : Plaque de four (tourner l'aliment à mi-cuisson) Gratin 3 : Plateau d'égouttement avec de l'eau
Saucisses/ kebabs/ côtelettes/ hamburgers	Cuisson au gril	-	5	Moyenne-élevée	15-30	Gratin 5 : Plaque de four (tourner l'aliment à mi-cuisson) Gratin 4 : Plateau d'égouttement avec de l'eau
Poulet rôti 2,2 à 2,9 lb (1 à 1,3 kg)	Turbogrill	-	2	Moyenne	55-70	Gratin 2 : Grille de four (tourner l'aliment à mi-cuisson si nécessaire) Gratin 1 : Plateau d'égouttement avec de l'eau
Poulet rôti 2,2 à 2,9 lb (1 à 1,3 kg)	Turbogrill	-	2	Élevée	60-80	Gratin 2 : Tournebroche Gratin 1 : Plateau d'égouttement avec de l'eau
Rôti de boeuf, saignant - 2,2 lb (1 kg)	Turbogrill	-	3	Moyenne	35-50	Plaque de four sur grille de four (tourner l'aliment aux deux tiers de la cuisson si nécessaire)

Recette	Fonction	Préchauffage	Gratin (à partir du bas)	Température °F (°C)	Durée (en minutes)**	Accessoires
Gigot/souris d'agneau	Turbogril	-	3	Moyenne	60-90	Plateau d'égouttement ou plaque de four sur grille de four (tourner l'aliment aux deux tiers de la cuisson si nécessaire)
Pommes de terre rôties	Turbogril	-	3	Moyenne	35-55	Plateau d'égouttement/ plaque de cuisson (tourner l'aliment aux deux tiers de la cuisson si nécessaire)
Gratin de légumes	Turbogril	-	3	Élevée	10-25	Plaque de four sur grille de four
Lasagnes et viande	Air pulsé	-	1 et 4	375°F (200°C)	50-100*	Gratin 4 : Plaque de four sur grille de four Gratin 1 : Plateau d'égouttement ou plaque de four sur grille de four
Viande et pommes de terre	Air pulsé	-	1 et 4	350°F (180°C)	45-100*	Gratin 4 : Plaque de four sur grille de four Gratin 1 : Plateau d'égouttement ou plaque de four sur grille de four
Poisson et légumes	Air pulsé	-	1 et 4	350°F (180°C)	30-50*	Gratin 4 : Plaque de four sur grille de four Gratin 1 : Plateau d'égouttement ou plaque de four sur grille de four
Plat complet : Tarte (gradin 5)/ Lasagnes (gradin 3)/ Viande (gradin 1)	Air pulsé	-	1, 3, et 5	375°F (190°C)	40-120*	Gratin 5 : Plaque de four sur grille de four Gratin 3 : Plaque de four sur grille de four Gratin 1 : Plateau d'égouttement ou plaque de four sur grille de four

* Les durées de cuisson sont données à titre purement indicatif et correspondent à la totalité du programme de cuisson. Ajuster la durée de cuisson au besoin, en fonction des préférences de l'utilisateur.

** Les durées de cuisson recommandées correspondent à une cuisson effectuée avec une tension d'alimentation de 230 VCA. Les durées de cuisson peuvent varier selon la tension d'alimentation.

Utilisation recommandée et astuces

Tableau de cuisson

Le tableau de cuisson indique la meilleure fonction à utiliser pour les recettes indiquées, à faire cuire sur une ou plusieurs grilles en même temps. Les températures et les durées de cuisson sont données à titre purement indicatif et peuvent varier selon la quantité d'aliments et le type d'accessoire utilisé. Utiliser les valeurs recommandées les plus basses pour commencer, et si l'aliment n'est pas suffisamment cuit, passer à des valeurs supérieures. Utiliser les accessoires fournis, de préférence des moules à gâteaux et plaques de four en métal coloré foncé. On peut aussi utiliser des plats et accessoires en verre ou en grès, mais les durées de cuisson seront légèrement plus longues. Pour de meilleurs résultats, suivre les conseils indiqués dans le tableau de cuisson concernant le choix des accessoires (fournis) à positionner sur les différentes grilles.

Cuisson de différents aliments en même temps

Avec la fonction "Air pulsé", on peut faire cuire en même temps et sur plusieurs gradins différents aliments qui nécessitent la même température de cuisson. Par exemple, le poisson sur le gradin 4 et les légumes sur le gradin 1. Retirer les aliments nécessitant un temps de cuisson plus court et laisser dans le four les aliments nécessitant un temps de cuisson plus long.

Desserts

- Faire cuire les desserts délicats avec la fonction de cuisson traditionnelle sur un seul gradin. Utiliser des moules à gâteaux métalliques de couleur foncée et toujours les placer sur le gradin métallique fourni. Pour une cuisson sur plusieurs gradins, sélectionner la fonction Air pulsé et décaler la position des moules à gâteaux sur les gradins pour une circulation optimale de l'air chaud.
- Pour vérifier qu'un gâteau levé est bien cuit, insérer un cure-dents en bois au centre du gâteau. Si le cure-dents ressort propre, le gâteau est cuit.
- Si l'on utilise des moules à gâteaux anti-adhésifs, ne pas beurrer les bords afin que le gâteau monte de façon uniforme sur les bords.
- Si le gâteau "se ratatine" durant la cuisson, utiliser une température inférieure la prochaine fois que l'on cuit un gâteau semblable. Réduire également la quantité de liquide dans le mélange et le mélanger plus doucement.
- Pour les douceurs avec garnitures crémeuses (gâteau au fromage ou tartes aux fruits), utiliser la fonction "Cuisson au four par convection". Si la base du gâteau est détremée, placer le gradin à un niveau inférieur et saupoudrer le dessous du gâteau de miettes de pain ou de biscuits avant d'ajouter la garniture.

Viande

- Utiliser n'importe quelle plaque de cuisson ou récipient en verre. Pour les rôtis, il est préférable d'ajouter du bouillon au fond du plat, en arrosant la viande au cours de la cuisson pour lui donner plus de goût.

Cette procédure génère de la vapeur très chaude. Lorsque le rôti est prêt, le laisser reposer dans le four 10 à 15 minutes de plus ou l'emballer dans du papier aluminium.

- Pour faire griller de la viande, choisir des morceaux d'épaisseur uniforme pour des résultats de cuisson réguliers. Les morceaux de viande très épais nécessitent des durées de cuisson plus importantes. Pour empêcher la viande de brûler à l'extérieur, placer le gradin métallique à un niveau inférieur pour éloigner la viande du gril. Tourner la viande aux deux tiers de la cuisson.

Pour recueillir les jus de cuisson, placer un plateau d'égouttement avec environ 0,5 gal. (0,5 L) d'eau directement sous le gril. Ajouter de l'eau si nécessaire.

Astuces pour les plats lorsqu'on utilise des fonctions traditionnelles

Recette	Gradin (à partir du bas)	Température de cuisson recommandée °F (°C)	Température finale recommandée pour la sonde à viande °F (°C)
Rôti de boeuf – saignant	2 et 3	375°-425°F (200°-220°C)	115°F (48°C)
Rôti de boeuf – à point	2 et 3	325°-350°F (170°-190°C)	140°F (60°C)
Boeuf – bien cuit	2 et 3	325°-350°F (170°-190°C)	150°F (68°C)
Rôti de dinde	1 et 2	300°-325°F (150°-170°C)	165°F (75°C)
Poulet rôti	2 et 3	375°-400°F (200°-210°C)	180°F (83°C)
Rôti de porc	2 et 3	325°-350°F (170°-190°C)	165°F (75°C)
Rôti de veau	2 et 3	300°-350°F (160°-180°C)	150°F (68°C)

Tournebroche

Utiliser le tournebroche pour le rôtissage de grands morceaux de viande et de volaille. Utilisation du tournebroche :

- Installer l'arc métallique sur le deuxième gradin.
- Placer la viande sur l'axe du tournebroche et fixer les deux extrémités de la viande avec les deux fourchettes en s'assurant que la viande est correctement maintenue sur l'axe. Veiller à ficeler la volaille avec de la ficelle de cuisine.
- Insérer l'axe dans l'ouverture située sur la paroi avant du four et le faire reposer sur le support. Pour éviter la production de fumées et pour recueillir les jus de cuisson, placer le plateau d'égouttement avec environ 0,5 gal. (0,5 L) d'eau sur le premier gradin.
IMPORTANT : L'axe du tournebroche comporte une poignée en plastique qui doit être retirée avant de démarrer la cuisson. On peut réinstaller la poignée sur l'axe à la fin de la cuisson pour éviter toute brûlure au moment de retirer le tournebroche du four.

Pizza

Graisser légèrement les plaques pour que le fond de la pizza soit croustillant. Parsemer la mozzarella sur la pizza aux deux tiers de la cuisson.

Fonction de levée (sur certains modèles)

Recouvrir la pâte avec un torchon humide avant de la placer dans le four. Grâce à cette fonction, la durée de levée de la pâte est réduite d'environ 1/3 par rapport à une levée effectuée à température ambiante, 68° à 77°F (20° à 25°C). La durée de levée pour 2,2 lb (1 kg) de pâte à pizza est d'environ 1 heure.

ENTRETIEN DU FOUR

Programme d'autonettoyage

AVERTISSEMENT



Risque de brûlures

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

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

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

IMPORTANT : La santé de certains oiseaux est fortement menacée par les émanations produites durant le programme de nettoyage automatique. L'exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

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

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

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

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

Préparation du four :

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

Comment fonctionne le programme de nettoyage automatique (autonettoyage)

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

Le programme de nettoyage automatique utilise des températures très élevées, qui brûlent les saletés pour les réduire en cendre.

Le four comporte deux programmes de nettoyage automatique : un programme complet (Pyro) et un programme plus court (Express). Utiliser le programme Express à intervalles réguliers; utiliser le programme Pyro lorsque le four est très sale.

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

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

REMARQUE : Le four possède un moteur de ventilateur de refroidissement à 2 vitesses. Pendant l'autonettoyage, le(s) ventilateur(s) fonctionne(nt) à la vitesse la plus élevée pour augmenter le flux d'air et faciliter l'évacuation de l'air chaud à travers le(s) évent(s) du four. Une augmentation du niveau sonore peut être constatée pendant et après le programme de nettoyage automatique jusqu'à ce que le four refroidisse.

Nettoyage automatique du four :

REMARQUES :

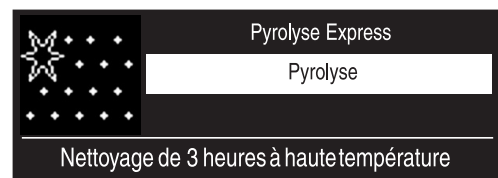
- Si le four est installé sous une table de cuisson, s'assurer que les brûleurs de la table de cuisson sont éteints durant le nettoyage automatique.
- Avant l'autonettoyage, s'assurer que la porte est complètement fermée sinon elle ne se verrouillera pas et le programme ne commencera pas.

Pour démarrer le programme de nettoyage automatique, consulter la procédure suivante.

1. Appuyer la touche à flèche "vers le haut" ou "vers le bas" pour sélectionner "Nettoyage" à partir du menu principal.



2. Appuyer sur la touche de Sélection/confirmation des réglages. "Pyrolyse" et "Pyrolyse Express" apparaissent sur l'affichage.

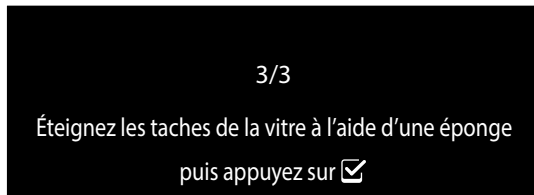
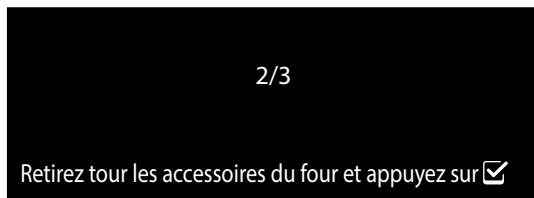
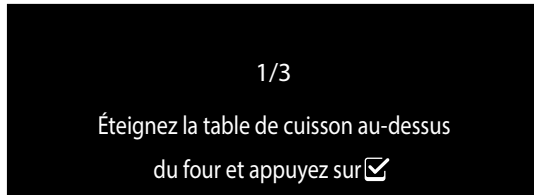


3. Appuyer la touche à flèche “vers le haut” ou “vers le bas” pour sélectionner “Pyrolyse” ou “Pyrolyse Express.” L’affichage indique la durée en heures et la fin du programme sélectionné.



- A. Durée
B. Heure de fin

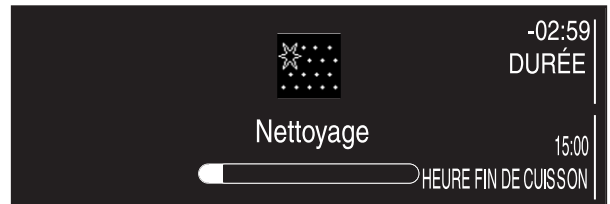
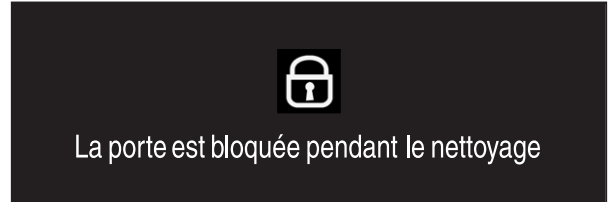
4. Appuyer sur la touche Mise en marche. Les instructions 1/3, 2/3 et 3/3 apparaissent sur l’affichage. Après que l’on a suivi chaque instruction, appuyer sur la touche de Sélection/confirmation des réglages.



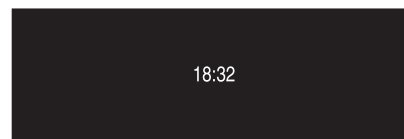
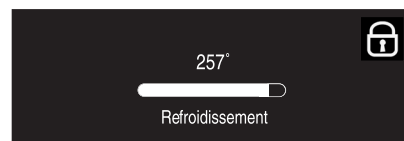
5. Après avoir suivi la dernière instruction, la porte du four se verrouille automatiquement et “Porte verrouillée durant nettoyage” apparaît sur l’affichage pendant environ 3 secondes. L’affichage change ensuite pour afficher la barre de progression indiquant la progression du programme de nettoyage automatique.

Si la porte du four est ouverte avant de se déverrouiller automatiquement, “Fermez la porte” apparaît sur l’affichage.

REMARQUE : Lorsqu’on referme la porte, il faut poursuivre le programme en appuyant sur la touche de sélection/confirmation des réglages.



6. À la fin du programme de nettoyage automatique, “Terminé” clignote sur l’affichage, suivi d’une barre de progression indiquant que le processus de refroidissement est en cours. L’affichage indique la température actuelle du four. La porte du four reste verrouillée jusqu’à ce que le four refroidisse. L’affichage de l’heure est ensuite rétabli.



Nettoyage général

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

Du savon, de l'eau et un chiffon doux ou une éponge sont recommandés à moins d'indication contraire.

ACIER INOXYDABLE

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

Méthode de nettoyage :

Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.

- Nettoyant et poli pour acier inoxydable affresh®—Pièce n° W10355016B (non fournie) ou chiffons pour acier inoxydable affresh®—Pièce n° W10355049B (non fournie) : Voir la section "Assistance ou service" pour commander.
- Détergent liquide ou nettoyant tout usage : Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux sans charpie.

EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre et chiffon doux ou éponge : Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge, et non pas directement sur le tableau.
- Nettoyant pour cuisine et appareils ménagers affresh® numéro W10355010B (non fourni) : Voir la section "Assistance ou service" pour commander.

INTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

Méthode de nettoyage :

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

TABLEAU DE COMMANDE

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

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre et chiffon doux ou éponge : Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge, et non pas directement sur le tableau.
- Nettoyant pour cuisine et appareils ménagers affresh® numéro W10355010B (non fourni) : Voir la section "Assistance ou service" pour commander.

CAVITÉ DU FOUR

Ne pas utiliser de nettoyeurs à four.

Les renversements alimentaires doivent être nettoyés lorsque le four a refroidi. À des températures élevées, les aliments réagissent avec la porcelaine et cette réaction peut entraîner la formation de taches, d'un film de silice, de piqûres ou de légères taches blanches.

Méthode de nettoyage :

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

GRILLES DU FOUR

Méthode de nettoyage :

- Tampon en laine d'acier

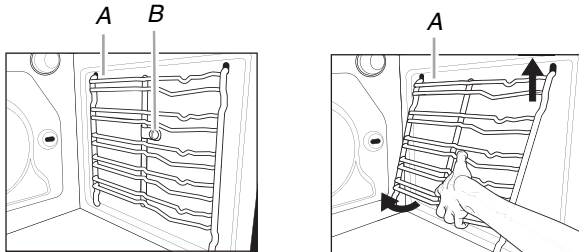
Guides de grilles

Les grilles latérales de maintien d'accessoires sont fixées à la paroi du four avec 2 vis (1 de chaque côté).

Retrait :

Avant de retirer les grilles latérales, s'assurer que le four est éteint et froid.

1. À l'aide d'un tournevis à lame plate, ôter la vis fixant la grille latérale à la paroi latérale du four.
2. Soulever la grille et la tirer par dessous pour la retirer.
3. Répéter l'opération pour retirer la grille du côté opposé.



A. Grille latérale
B. Vis

Lampe du four

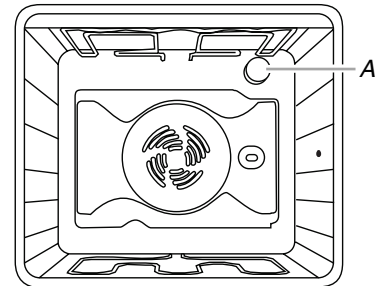
La lampe du four utilise soit une lampe à incandescence, soit une lampe halogène. Pour des lampes de rechange, utiliser uniquement des lampes à incandescence de 25 à 40 W/230 V, de type E, T300°C ou des lampes à halogène de 20 à 40 W/230 V, de type G9, T300°C.

IMPORTANT : Si l'on utilise une lampe à halogène, ne pas la toucher avec les doigts nus. Utiliser un mouchoir de papier ou des gants en coton pour manipuler la nouvelle lampe et éviter de l'endommager ou d'en réduire la longévité.

Changement d'une ampoule :

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

1. Déconnecter la source de courant électrique.
2. Enlever le protège-ampoule en le tournant dans le sens antihoraire.



A. Protège-ampoule

3. Ôter l'ampoule de la douille.
4. Remplacer l'ampoule. Si l'on utilise une ampoule à halogène, utiliser un mouchoir de papier ou des gants de coton pour la manipuler. Pour éviter d'endommager ou de réduire la longévité de l'ampoule neuve, ne pas toucher l'ampoule avec les doigts nus.
5. Réinstaller le protège-ampoule en le tournant dans le sens horaire.
6. Reconnecter la source de courant électrique.

DÉPANNAGE

Essayez d'abord les solutions suggérées ici. Pour obtenir de l'aide ou des conseils qui permettront peut-être d'éviter une intervention de dépannage, consulter la page de garantie de ce manuel et scanner le code QR avec votre appareil mobile, ou visiter le site <http://www.kitchenaid.ca>.

Vous pouvez adresser tous commentaires ou questions par courrier à l'adresse ci-dessous :

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

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

PROBLÈME	CAUSES ET/OU SOLUTIONS POSSIBLES
Rien ne fonctionne	Le four n'est pas bien câblé : Se reporter aux instructions d'installation. Un fusible du domicile est grillé ou un disjoncteur s'est ouvert : Remplacer le fusible ou réarmer le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien.
Le four ne fonctionne pas	La mise en marche différée est activée : Voir "Réglage de l'heure de fin de cuisson/d'une mise en marche différée" dans la section "Fonctions du four". Réglage incorrect des commandes électroniques du four : Voir la section "Commande électronique du four". Le verrouillage des touches est activé : Voir "Verrouillage à clé" dans la section "Tableau de commande".
La température du four est trop élevée ou trop basse	La température du four doit être ajustée : Consulter le point "Réglage de la température/de la puissance du gril" de la section "Fonctions du four".
Des messages s'affichent	Code d'erreur (L'afficheur indique une lettre suivie d'un numéro) : Si une lettre suivie d'un chiffre réapparaît, noter la lettre et le chiffre et appeler un dépanneur.
Le programme d'autonettoyage ne fonctionne pas	On ouvre la porte du four : Fermer complètement la porte du four. Fermer complètement la porte du four : Voir la section "Programme d'autonettoyage". Un programme de mise en marche différée a été défini (sur certains modèles) : Voir le point "Réglage de l'heure de fin de cuisson/mise en marche différée" de la section "Fonctions du four". La mise en marche différée est activée : Voir la section "Durée de cuisson".
La cuisson au four ne produit pas les résultats prévus	Le réglage de la température était incorrect : Revérifier la recette dans un livre de cuisine fiable. La température du four doit être ajustée : Consulter le point "Réglage de la température/de la puissance du gril" de la section "Fonctions du four". Le four n'a pas été préchauffé : Consulter la section "Sélection de la fonction de préchauffage du four" de la section "Fonctions du four". Les grilles n'étaient pas placées correctement : Voir la section "Insertion des grilles de four et autres accessoires". Circulation d'air déficiente autour des ustensiles de cuisson : Voir la section "Évent du four". Répartition irrégulière de la pâte dans le plat : Vérifier que la pâte est répartie uniformément dans le plat. Durée de cuisson incorrecte : Revoir la durée de cuisson. Porte du four non fermée : Vérifier que le plat à four n'empêche pas la fermeture de la porte. La porte du four a été ouverte durant la cuisson : L'ouverture de la porte pour vérifier la cuisson laisse échapper la chaleur du four et peut allonger la durée de cuisson. La grille est trop proche du brûleur de cuisson au four, ce qui brunet trop le fond des aliments cuits au four : Placer la grille plus haut dans le four. Les croûtes des tartes brunissent trop vite : Recouvrir de papier d'aluminium le périmètre de la croûte et/ou réduire la température de cuisson du four.

ASSISTANCE OU SERVICE

Si vous avez besoin de service

Consulter la page de garantie du présent manuel.

Si vous avez besoin de pièces de rechange

Si vous avez besoin de commander des pièces de rechange, nous vous recommandons d'utiliser seulement des pièces spécifiées par l'usine. Ces pièces spécifiées par l'usine conviendront et fonctionneront bien parce qu'elles sont fabriquées selon les mêmes spécifications précises utilisées pour fabriquer chaque nouvel appareil KitchenAid®.

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

Au Canada

Téléphoner sans frais au Centre pour l'eXpérience de la clientèle au : **1-800-807-6777** ou visiter notre site internet **www.kitchenaid.ca**.

Nos consultants peuvent vous aider sur les points suivants :

- Programmation d'une intervention de dépannage. Les techniciens de service désignés par la gamme des appareils électroménagers KitchenAid sont formés pour remplir la garantie des produits et fournir un service après garantie partout au Canada.
- Caractéristiques et spécifications de notre gamme complète d'appareils ménagers.
- Références aux revendeurs KitchenAid locaux.
- Procédés d'utilisation et d'entretien.
- Vente d'accessoires et de pièces de rechange.

Pour plus d'assistance :

Si vous avez besoin de plus d'assistance, vous pouvez écrire à KitchenAid en soumettant toute question ou problème à :

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

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

GARANTIE LIMITÉE DES GROS APPAREILS MÉNAGERS KITCHENAID®

ATTACHEZ ICI VOTRE REÇU DE VENTE. UNE PREUVE D'ACHAT EST OBLIGATOIRE POUR OBTENIR L'APPLICATION DE LA GARANTIE.

Lorsque vous appelez le centre d'expérience de la clientèle, veuillez garder à disposition les renseignements suivants :

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

SI VOUS AVEZ BESOIN DE SERVICE :

1. Avant de nous contacter pour obtenir un dépannage, veuillez déterminer si des réparations sont nécessaires pour votre produit. Certains problèmes peuvent être résolus sans intervention de dépannage. Prenez quelques minutes pour parcourir la section Dépannage ou Résolution de problèmes du guide d'utilisation et d'entretien, scannez le code QR ci-contre avec votre téléphone intelligent pour accéder à des ressources supplémentaires, ou rendez-vous sur le site <http://www.kitchenaid.ca>.
2. Tout service sous garantie doit être effectué exclusivement par nos fournisseurs de dépannage autorisés KitchenAid. Aux É.-U. et au Canada, dirigez toutes vos demandes de service sous garantie au



<http://www.kitchenaid.ca>

Centre d'expérience de la clientèle KitchenAid

Aux É.-U., composer le 1-800-422-1230. Au Canada, composer le 1-800-807-6777.

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

GARANTIE LIMITÉE DE UN AN

CE QUI EST COUVERT

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

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

CE QUI N'EST PAS COUVERT

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

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

CLAUDE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES

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

EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ DANS LES DOMAINES NON COUVERTS PAR LA GARANTIE

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

LIMITATION DES RECOURS; EXCLUSION DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS

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

