


<b>Technical Service Pointer</b>	<b>For Immediate Attention of Your Service Department</b>	
	<i>Technical Service Pointer #: W11490379</i> <i>Action Required: Mandatory</i> <i>Release Date: October, 2020</i>	<i>Cooking Products</i>

<b>Brands Affected</b>  	<b>KitchenAid Smart Ovens</b> <b>Preheat Time and Temperature too Low</b>				
	<b>Models:</b> <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td>KOSE900H*</td> <td>KODE900H*</td> <td>KOCE900H*</td> </tr> </table> <p>* Denotes Engineering Number</p>			KOSE900H*	KODE900H*
KOSE900H*	KODE900H*	KOCE900H*			
<b>Serial Numbers:</b> D83515365 - DA5299999					
<b>Possible Concern:</b> In certain circumstances, a consumer’s oven may not reach or maintain the preheat temperature at the time the preheat tone sounds. Consumers may experience low temperatures at the Preheat completion tone when using a conventional oven cavity. This is because of the short preheat time (Example: 9 minutes to reach 350°F). Longer cooking time can be expected in Bake and Convection mode if the food is added to the oven at the completion of the tone.					
<b>Possible Causes:</b> Oven temperatures, including preheat settings, can vary for a variety of reasons, including by leaving the oven door open while loading, low-temperature foods requiring additional heat cycling to reach and maintain the temperature set point, the use of too many racks in the cavity, or large food loads that will require longer cooking time.					
<b>Correction:</b> After the preheat completion tone, wait for 5 minutes before adding the food to the oven. A 15 to 20 minutes kitchen timer set at the beginning of preheat will raise oven temperature closer to the cooking temperatures between 300°F and 450°F. This will allow the oven to fully reach temperature prior to placing food in the cavity.					
<p>This notification is a Service Notice only. This is not a Recall.</p> <p>ALL POINTERS ONLINE:  <a href="https://www.servicematters.com/">https://www.servicematters.com/</a></p> <p>To receive pointers by email, or to edit or delete a current email address, go to  <a href="https://www.servicebench.com/">https://www.servicebench.com/</a></p>					

# BULLETIN TECHNIQUE

Pour communication immédiate avec le Service  
technique

Bulletin technique n° : W11490379  
Mesure corrective : obligatoire  
Date de publication : Octobre 2020

Produits de cuisson

Marques concernées

**KitchenAid®**

## Fours intelligents KitchenAid

### Durée de préchauffage trop courte et température de préchauffage trop basse

Modèles :

KOSE900H*	KODE900H*	KOCE900H*
-----------	-----------	-----------

\* Indique le numéro d'ingénieur

Numéros de série :

D83515365 – DA5299999

#### Problème possible :

Dans certaines situations, le four d'un client peut ne pas atteindre la température de préchauffage au moment où la tonalité de fin de préchauffage résonne. Les clients peuvent remarquer que la température de préchauffage de leur four conventionnelle est trop basse lorsque la durée de préchauffage est terminée. Cette situation se produit en raison d'une trop courte durée de préchauffage (exemple : 9 minutes pour atteindre 350 °F [175 °C]). Une durée de cuisson plus longue peut être attendue avec les modes Bake (cuisson au four) et Convection (convection) si les aliments sont ajoutés au four au moment où la tonalité résonne.

#### Causes possibles :

Les températures du four, incluant les réglages de préchauffage, peuvent varier pour différentes raisons : laisser la porte du four ouverte pendant son chargement, aliments froids demandant une période de chaleur plus longue pour atteindre et maintenir la température souhaitée, utilisation d'un trop grand nombre de grilles dans le four ou aliments de grande taille qui demandent une plus longue durée de cuisson.

Cette notification est un avis  
d'entretien seulement. Ce n'est  
pas un rappel.

TOUS LES BULLETINS EN LIGNE :  
<https://www.servicematters.com/>

Pour recevoir les bulletins par courriel,  
ou pour modifier ou supprimer une  
adresse de courriel, consulter  
<https://www.servicebench.com/>

<b>BULLETIN TECHNIQUE</b>	<b>Pour communication immédiate avec le Service technique</b>	
	<i>Bulletin technique n° : W11490379 Mesure corrective : obligatoire Date de publication : Octobre 2020</i>	<i>Produits de cuisson</i>

	<p><b>Mesure corrective :</b> Après avoir entendu la tonalité de fin de préchauffage, attendre 5 minutes avant d'ajouter les aliments dans le four. Une minuterie de cuisine de 15 à 20 minutes lancée au début du préchauffage fera augmenter la température à un degré plus proche de la température de cuisson de 300 °F (150 °C) à 450 °F (230 °C). Ceci permettra au four d'atteindre la température souhaitée avant d'y placer des aliments.</p>
--	--

# BOLETÍN DE SERVICIO TÉCNICO

Para la atención inmediata de su departamento de servicio

Boletín de servicio técnico N.º: W11490379  
Acción requerida: obligatoria  
Fecha de publicación: octubre de 2020

Productos de cocción

Marcas afectadas

**KitchenAid®**

## Hornos inteligentes KitchenAid

### Tiempo de precalentamiento y temperatura demasiado baja

#### Modelos:

KOSE900H*	KODE900H*	KOCE900H*
-----------	-----------	-----------

\* Indica el número de ingeniería

#### Números de serie:

D83515365 - DA5299999

#### Problema posible:

En ciertas circunstancias, el horno de un cliente podría no alcanzar o mantener la temperatura de precalentamiento al momento en que suena el tono de precalentamiento. Los consumidores pueden experimentar temperaturas bajas en el tono de finalización del precalentamiento cuando se usa una cavidad del horno convencional. Esto se debe al corto tiempo de precalentamiento (Ejemplo: 9 minutos para alcanzar 350 °F). Puede esperarse un tiempo de cocción más prolongado en el modo de horneado y convección si los alimentos se agregan al horno al finalizar el tono.

#### Causas posibles:

Las temperaturas del horno, incluidas las configuraciones de precalentamiento, pueden variar por varias razones, como dejar la puerta del horno abierta mientras se carga, alimentos a baja temperatura que requieren ciclos de calor adicionales para alcanzar y mantener el punto de ajuste de temperatura, el uso de demasiadas parrillas en la cavidad, o grandes cargas de alimentos que requerirán más tiempo de cocción.

Esta notificación es solamente un Aviso de servicio. No es un retiro del mercado.

TODOS LOS BOLETINES EN LÍNEA:  
<https://www.servicematters.com/>

Para recibir boletines por correo electrónico o para corregir o eliminar una dirección de correo electrónico actual, visite  
<https://www.servicebench.com/>

<b>BOLETÍN DE SERVICIO TÉCNICO</b>	<b>Para la atención inmediata de su departamento de servicio</b>	
	<i>Boletín de servicio técnico N.º: W11490379 Acción requerida: obligatoria Fecha de publicación: octubre de 2020</i>	<i>Productos de cocción</i>

	<p><b>Corrección:</b> Después del tono de finalización de precalentamiento, espere 5 minutos antes de añadir los alimentos al horno. Un temporizador de cocina de 15 a 20 minutos configurado al comienzo del precalentamiento elevará la temperatura del horno más cerca de las temperaturas de cocción entre 300 °F y 450 °F. Esto permitirá que el horno alcance la temperatura por completo antes de colocar los alimentos en la cavidad.</p>
--	---