

# READ THIS BEFORE USING THE RANGE

**NOTE:** The oven provides accurate temperatures; however, it may cook faster or slower than your previous oven. If this is the case, try the following tips.

- On gas models, make sure the main or regulator gas shutoff valve is in the On position, to allow gas flow.
- Always allow the range to complete the preheat cycle before placing food in the oven.
- Make sure that the oven racks are positioned properly.
- Make sure that the proper oven temperature is selected.
- Make sure that the proper cooking time is selected.
- In some instances, the convection fan will operate during non-convection operations. This is normal.

## Oven Temperature Control

The temperature calibration of the upper and/or lower oven can be adjusted.

If the oven cooks faster or slower than desired, refer to the "Oven Temperature Control" section of the Use and Care Guide.

## Electronic Oven Control

If the electronic oven control displays an error message, reset the range by disconnecting power, waiting 30 seconds, then reconnecting power to the range. If the error message remains, see the "Troubleshooting" section of the Use and Care Guide.

**For questions about features, operation, performance, parts, accessories, or service call:**

**KitchenAid** brand: call 1-800-422-1230 or visit [www.kitchenaid.com](http://www.kitchenaid.com).

In Canada, call 1-800-807-6777 or visit [www.kitchenaid.ca](http://www.kitchenaid.ca).

**Maytag** brand: call 1-800-688-9900 or visit [www.maytag.com](http://www.maytag.com).

In Canada, call 1-800-807-6777 or visit [www.maytag.ca](http://www.maytag.ca).

**Whirlpool** brand: call 1-800-253-1301 or visit [www.whirlpool.com](http://www.whirlpool.com).

In Canada, call 1-800-807-6777 or visit [www.whirlpool.ca](http://www.whirlpool.ca).

# À LIRE AVANT D'UTILISER LA CUISINIÈRE

**REMARQUE :** Le four fournit des températures précises; toutefois, il peut cuire plus rapidement ou plus lentement que votre four précédent. Si tel est le cas, essayer les conseils qui suivent.

- Pour les modèles à gaz, s'assurer que la vanne de gaz principale ou celle du détendeur est en position ouverte et permet donc le passage du gaz.
- Toujours laisser la cuisinière terminer le programme de préchauffage complet avant de placer les aliments dans le four.
- Vérifier que les grilles du four sont correctement positionnées.
- S'assurer que la température de four sélectionnée est correcte.
- S'assurer que la durée de cuisson sélectionnée est correcte.
- Dans certains cas, le ventilateur de convection fonctionne pendant un programme sans convection. Ceci est normal.

## Commande de la température du four

Le calibrage de température du four inférieur ou supérieur peut être modifié.

Si la vitesse de cuisson du four est plus lente ou plus rapide que désirée, consulter la section "Contrôle de la température du four" du guide d'utilisation et d'entretien.

## Commandes électroniques du four

Si le module de commande électronique affiche un message d'erreur, réinitialiser la cuisinière : déconnecter la source de courant électrique, attendre 30 secondes puis reconnecter la source de courant électrique. Si le message d'erreur persiste, voir la section "Dépannage" du guide d'utilisation et d'entretien.

**Pour des questions à propos des éléments suivants : caractéristiques, fonctionnement, rendement, pièces, accessoires ou entretien/dépannage, composer le :**

Marque **KitchenAid** : Composer le 1-800-807-6777 ou consulter [www.kitchenaid.ca](http://www.kitchenaid.ca).

Marque **Maytag** : Composer le 1-800-807-6777 ou consulter [www.maytag.ca](http://www.maytag.ca).

Marque **Whirlpool** : Composer le 1-800-807-6777 ou consulter [www.whirlpool.ca](http://www.whirlpool.ca).

TO THE INSTALLER: PLEASE LEAVE THIS INSTRUCTION SHEET WITH THE RANGE.

TO THE CONSUMER: PLEASE READ AND KEEP THIS SHEET FOR FUTURE REFERENCE.

À L'INSTALLATEUR : VEUILLEZ LAISSER CETTE FICHE D'INSTRUCTIONS AVEC LA CUISINIÈRE.

À L'UTILISATEUR : VEUILLEZ LIRE ET CONSERVER CETTE FICHE POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

## W10505256B

© 2012 Whirlpool Corporation.  
All rights reserved. Used under license in Canada  
Tous droits réservés. Utilisée sous licence au Canada.

10/12  
Printed in U.S.A.  
Imprimé aux É.-U.