

Vesta



Alberta User Manual

VRE-ALBERTA-30SS/36SS/48SS

Enjoy Everyday Living

www.vesta.kitchen | Service: 1-866-80-VESTA (83782)

Table Of Contents

Safety Instruction	04
Recommended Tools and Accessories	09
Parts and Accessories	10
Product Dimensions	11
Installation	13
Operation	18
Specifications	29
Maintenance	31
Wiring Diagram	36
Troubleshooting	39
Warranty	43
Contact Us	44

Safety Instructions

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Safety is paramount for you and others.

Please read all warning and caution instructions carefully before using the appliance.



1. If the information in these instructions is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.
2. Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
3. If you smell gas,
 - 1) Do not try to light any appliance.
 - 2) Do not touch any electrical switch.
 - 3) Do not use any phone in your building.
 - 4) Immediately call our gas supplier from a neighbor's phone. If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.
4. Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.
5. Never Operate the Top Surface Cooking Section of this Appliance Unattended.
 - 1) Failure to follow this warning statement could result in fire, explosion, or burn hazard that could cause property damage, personal injury, or death.
 - 2) If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call you fire department.
6. Do not install or operate stove if damaged.
7. Do not leave children alone near stove.
8. Do not store toys or candy over the stove.
9. Do not wear loose clothing that could catch fire. Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.
10. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician. Technicians must disconnect the appliance from the power supply before any servicing.
11. Do not use the range as a space heater.
12. Do not leave children unattended in the area where the range is in use. Never allow children to sit or stand on any part of the range. Do not let children play with the range.
13. All servicing should be referred to a qualified technician.
14. Have the technician show you the location of the gas shut off valve and how to shut it off in an emergency.
15. Do not heat unopened food containers. Buildup of pressure may cause the concertante explode and result in injury.

16. The appliance shall not be used for space heating. This information is based on safety considerations.
17. All openings in the wall behind the appliance and in the floor under the appliance shall be sealed.

 CAUTION

1. Use care when opening the oven door by allowing warm air or steam escape before removing or replacing food.
2. Keep oven vent ducts unobstructed.
3. Do not touch hot oven shelves.
4. Do not clean the oven gasket or use any oven cleaning products on it. It is essential for a good seal which ensures that the oven operates efficiently. Care should be taken not to rub, damage or move it.
5. Do not use harsh/abrasive cleaners, scourers or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they scratch the surface, which may result in the glass shattering.
6. Never step on oven door or place a heavy object (like a Turkey) on it.
7. When the appliance installed, check for gas leaks according to the instruction before use.
8. This appliance should not be operated without a properly sized and operational ventilation hood.
9. Use proper gas conversion kit. If you are not sure whether the unit is used for NG or LP, please contact your dealer or customer service for verification.
10. Do not reach for items over the stove when it is lit. Be careful when reaching for items stored in cabinets above the appliance.
11. Read all instructions before using the product to ensure proper and safe operation. Install or locate the product only in accordance with the provided Installation Instructions.
12. Do not attempt to adjust, repair, service or replace any part of your appliance unless it is specifically recommended in this guide.
13. Always disconnect power to appliance before any type of servicing.
14. Do not use abrasive or caustic cleaners or detergents on this appliance. They may cause permanent damage to the surface.
15. When cooking, set the burner controls so that the flame heats only the bottom of the utensil and does not overlap at the sides of the utensil.
16. Utensils (pots and pans) that conduct heat slowly. For example, glass pots, should be used in conjunction with burner flames at a low or medium setting.
17. Turn off all controls and wait for appliance parts to cool down before touching them. Do not touch the burner grates or surrounding areas until cool.
18. Do not use water on grease fires.
19. Clean appliance with caution.
20. Always turn pot handles to the side or back of the range. Do not turn handles towards the area where they are easily burned. Handles should not extend over the adjacent burners.

21. Use the range only for cooking tasks as outlined in this manual. When using the range, do not touch the grates, burner caps, burner bases, or any other parts in proximity to the flame. These components may be hot enough to cause burns.
22. Use dry pot holders. Moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam.
23. Do not use a towel or other bulky cloth.
24. During and after use, do not touch intercommunicates of the oven until cool.
25. Do not let pot holder touch hot subsurface.
26. Keep appliance area clear and free from combustible materials, gasoline, and nonflammable vapors.
27. Do not obstruct the flow of combustion air into the range and ventilation air away from the range.
28. Ventilation: it is a must that the unit be set under a powered, vented exhaust hood of sufficient size and capacity.
29. Before installing the range, you must locate and secure the included anti-tip bracket to the wall for your range.
30. The use of cabinets for storage above the appliance may result in a potential burn hazard. Combustible items may ignite; metallic items may become hot and cause burns. If a cabinet storage is to be provided, the risk can be reduced by installing a range hood that projects horizontally a minimum of 5" (12.7cm) beyond the bottom of the cabinets.

Electrical Shock Hazard

1. Before removing a faulty oven light bulb, make sure you turn OFF the power to the range at the main fuse or circuit breaker panel. If you don't know how to do this, contact an electrician.
2. Do not remove the kick panel or the back panel. Due to electrical wires behind it, both panels should only be removed by a qualified technician.
3. This appliance is equipped with a three-prong grounding plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded power outlet.
4. Do not under any circumstances cut or remove the grounding prong from this plug.
5. Failure to follow this advice may result in death or electrical shock.

Tipping Hazard

All ranges can tip and cause injuries to adults and children. To prevent tipping, install the anti-tip device supplied with your range. Follow all installation instructions. Even after the safety device is installed, do not step, lean or sit on the oven door or place any heavy objects on it. Doing so may result in personal injury. Make sure anti-tip device is installed as follows:

1. Slide the range forward.
2. Install the anti-tip device as described in the instruction sheet
3. Safely tilt the front section of the range and slide the range slowly back against the wall.
4. The rear pins should slide under the bracket.

Do not use the appliance until it has been secured. Failure to follow this advice may result in serious injury.

Explosion Hazard

If you smell gas, do not use the appliance. Open a window or door to let the gas escape, then follow the instructions on the inside front cover of this manual. Do not use water on grease fires. A violent steam explosion may result. Turn all burners off, then smother fire or flame with a dry chemical or foam-type extinguisher. Do not try to smother with blanket-blank. Do not heat unopened food containers such as cans. Build up of pressure may cause container to burst and result in injury. Failure to follow this advice may result in injury or death.

Fire Hazard

1. Never use your appliance as a space heater. Persons could be injured, or a fire could start. Keep the area around the appliance free from combustible materials (e.g. wall coverings, curtains, drapes), gasoline and other flammable vapors and liquids.
2. Clean the stove and burners regularly. Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate on the surfaces or near the appliance.
3. Do not hang any articles (e.g. dish towels) off the oven handle. Some fabrics may ignite or melt from the heat.
4. Never leave the cook top burners unattended when in use. Boil over causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
5. Never spray an aerosol cleaner on or around the appliance while burners are lit, be sure all the controls are turned off and the appliance is cool. The aerosol gas and chemicals in such cleaners could, in the presence of heat, ignite or cause metal parts corrode.
6. Do not store flammables near cook top. Flammable materials should not be stored in an oven or near the cook top. An accident could cause a serious fire.

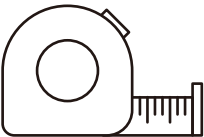
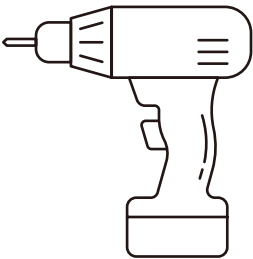
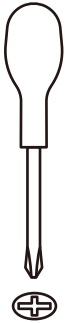
Poisoning Hazard

1. Never cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack or the oven floor with materials such as aluminum foil. Doing so blocks airflow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.
2. Clean the appliance with caution. If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface. Follow the directions of the cleaner manufacturer.

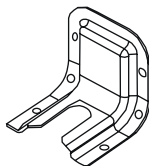
Hot Surface Hazard

1. Accessible parts may become hot during use.
2. Do not touch burners, areas near burners, the grill, griddle, grease drip- pans, heating elements or interior surfaces of oven. These may be hot enough to cause burns even though they are dark in color. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact these parts and surfaces until they have had sufficient time to cool. Other parts and surfaces of the appliance may become enough to cause burns – among these areas are the grates, back trim and oven vents at the back of the cook top, front edge, surfaces adjacent to the cook top, and the oven door.
3. 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.
4. Let hot grease cool before attempting to handle it. Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

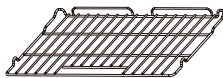
Recommended Tools And Accessories



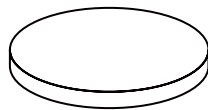
Parts and Accessories



Anti-tip Bracket
x2



Oven Rack
x2

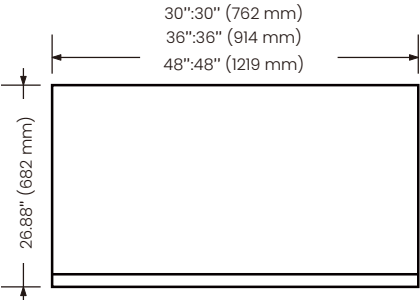


Rubber Pad
x2

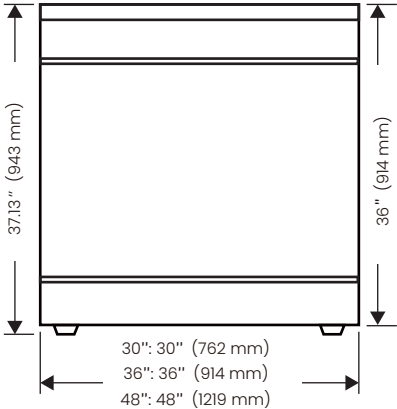


Screws
x2

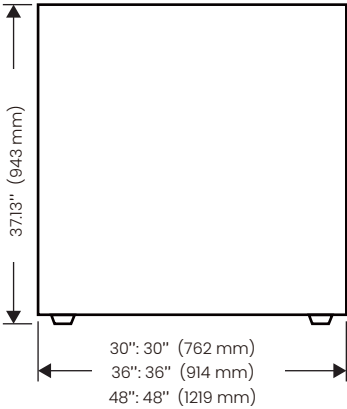
Product Dimensions



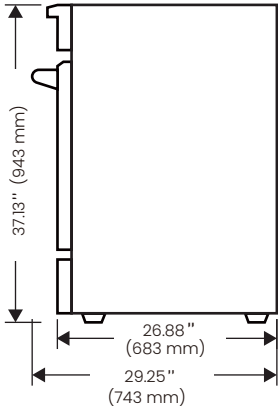
TOP



FRONT

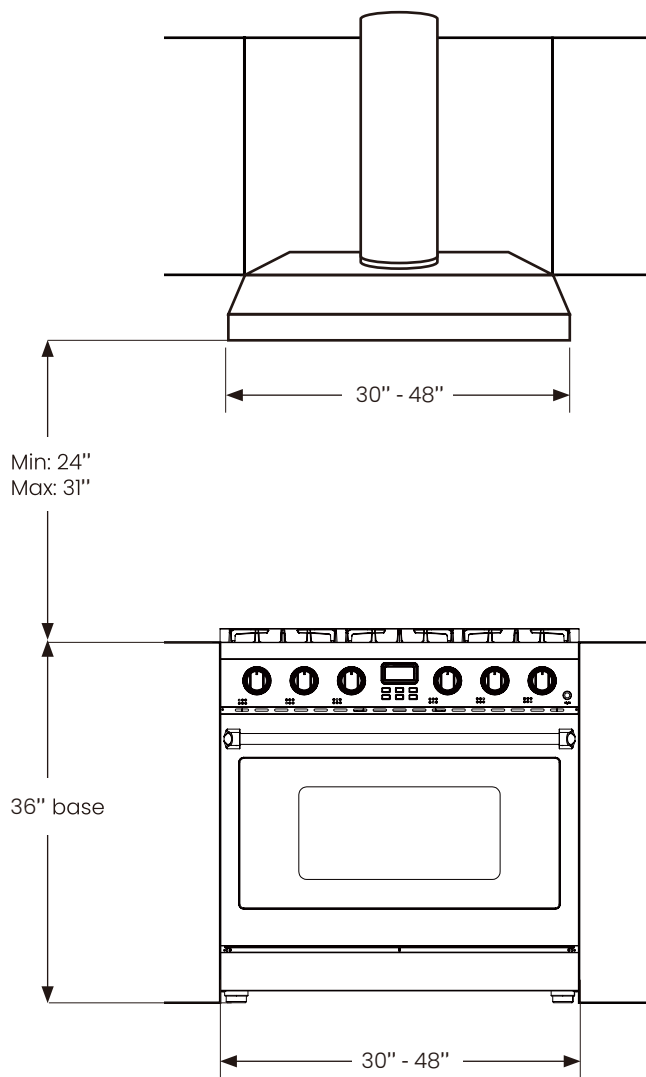


BACK



RIGHT

Height & Clearance



The minimum distance from the side of the range above the counter top to combustible sidewalls must be at least 10 inches.

Installation

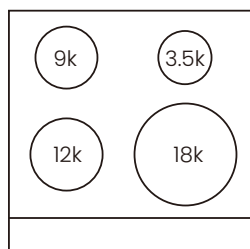
Precautions

1. Make sure that the anti-tip of the range has been interoperability.
2. Read this guide, taking special note of the "Safety and warnings" section.
3. Remove all the packaging from the oven(s) and cook top. Recycle items that you can. If any adhesive residue is left on surfaces, remove this using dish washing liquid on a soft cloth. Do not use any harsh or abrasive cleaners.
4. Make sure you follow the instructions under 'First use' before using your range cooking.
5. To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when strengthen appliance, follow the important safety instructions limp-wristed.
6. The range may be installed flush to the rear wall.
7. You may install a non-combustible material, such as tile, on the rear wall above the range and up the vent hood.
8. It is not necessary to install non-combustible materials behind the range below the countertop height.

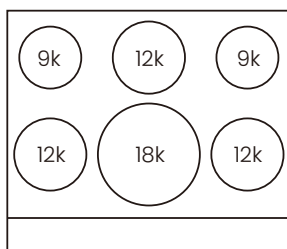
For Shipment And Installation Damages

1. Inspect all equipment thoroughly before installation.
2. If any damage is detected upon delivery, contact the manufacturer immediately to request a replacement.
3. If the equipment is damaged by the customer, repair or replacement will be the customer's responsibility.
4. If the equipment is damaged during installation, the installer will be responsible for any necessary repairs or replacement.

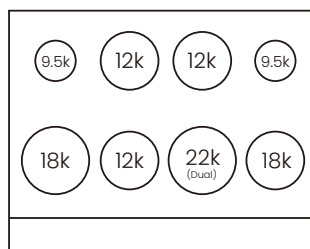
BTU Design



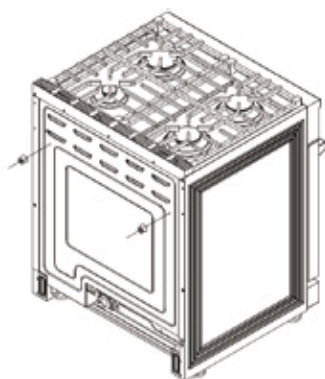
VRG-ALBERTA-30SS



VRG-ALBERTA-36SS



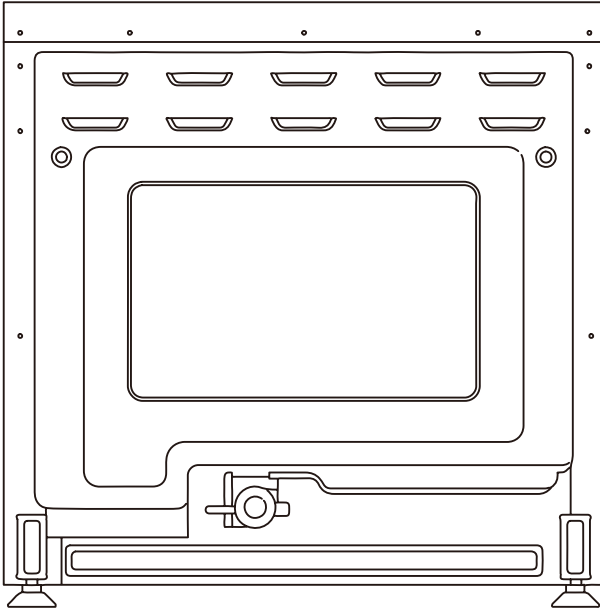
VRG-ALBERTA-48SS



Install 2 pcs rubber pad shown above

Electric Power Supply Requirements

Your range must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, in accordance with the National Electrical Code (ANSI/NFPA 70, latest edition). In Canada, electrical grounding must be in accordance with the current CSA C22.1 Canadian Electrical Code Part I and/or local codes. The power supply must be the correct polarity. Reverse polarity will result in continuous sparking of the electrodes, even after flame ignition. If there is any doubt as to whether the power supply has the correct polarity or grounded, have it checked by a qualified electrician. Use 120V, 60Hz, and properly grounded branch circuit protected by a 15-amp or 20-amp circuit.



Electrical Grounding Instructions

1. This indoor gas cooking appliance is equipped with a three-prong (grounding) plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded three- pronged receptacle.
2. Where a standard two-prong wall receptacle is encountered, it is the responsibility and litigation the customer to have it replaced with a properly grounded three-prong wall receptacle.
3. Do not cut or remove the grounding prong from the power cord. Before connecting plug to the cord, disconnect the electrical supply.
4. Label all wires prior to disconnection when servicing controls. Wiring errors can cause improper and dangerous operation. Verify proper operation after servicing.

Connect Range to Gas Supply

Gas Supply Requirements

Installation of this range must conform with local codes, or in the absence of local codes, with national Fuel Gas Code, ANSI Z223.1 / NFPA 54. In Canada, installation must conform to the current natural Gas Installation /code, CAN 1-1.1- M81 and with local codes where applicable. This range has been design-certified according to ANSI Z21.1a, latest edition.

Reading	LP in. w.c	NG (Natural Gas) in. w.c
Maximum gas pressure	11.0	7.0
Appliance Regulator Setting for outlet pressure	10.0	5.0

Most localities will require that the stove shutoff valve and gas connections be installed by a certified technician or plumber. These instructions are for a professional. Gas installation specifications and regulations may vary so please consult your local codes before proceeding.

1. Install a manual gas line shut-off valve in the gas line as follows:
 - 1) in an easily accessed location outside the range
 - 2) in the gas piping external to the appliance
2. Install male 1/2" flare union adapter to 1/2" NPT internal thread elbow at inlet of regulator. On models equipped with standard twin burners, install the male pipe thread end of the 1/2 " flare union adapter to the 1/2 " NPT internal thread at inlet of pressure regulator. Use a wrench on the regulator fitting to avoid damage.

Install male 1/2 " or 3/4 " (3/4 " refers to 48-inch gas range) flare union adapter to the NPT internal thread of the manual shut-off valve, taking care to secure the shut-off valve to keep it from turning. The gas supply pressure for checking the regulator setting is 6 in.w.c. (Nature Gas) and 11 inch.w.c. (LP gas) connect flexible gas line connector to the regulator on the range. Position range to permit connection at the shut-off valve. When all connections have been made, make sure all range controls are in the position and turn on main gas supply valve. Leak testing of the appliance shall be conducted according to the manufacturer' s instructions. Use some soap water (50% water and 50% soap) or a leak detector at all joints and connections to check for leaks in the system. Do not use a flame to check for gas leaks. The appliance must be isolated from the building' s gas supply piping system by closing its individual manual shut-off valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressure equal to or less than 1/2 pig(3.5kPa).

After installation:

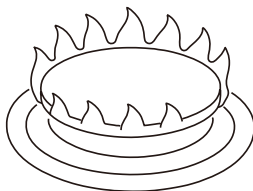
1. Check ignition of cook top burners.
2. Check ignition of oven burner.
3. Visually check tubular burner (oven burner) re-ignition to be sure both rows of burner ports are relighting each time.
4. Check for gas leaks at all gas connections (using a gas detector, never a flame).
5. Check oven bake and convection bake function.

Operation

First Time Use

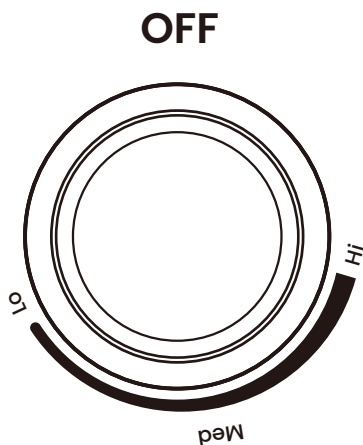
1. Conditioning the oven - Conditioning will burn off any manufacturing residues and ensure that you get the best results right from the start.
Follow these steps to condition your new stove's oven:
 - 1) Insert all the shelves.
 - 2) Turn on the ventilation hood above your range on high.
 - 3) Heat the empty oven at the highest temperature for:
 - (1) 30 minutes using BAKE
 - (2) 30 minutes using BROIL (some ovens only).
 - 4) There will be a distinctive smell while you are conditioning the oven. This is normal, but make sure the kitchen is well ventilated during the conditioning.
 - 5) Once cooled, wipe out the oven with a damp cloth and mild detergent, and dry thoroughly.
 - 6) Positioning the shelves.
 - 7) Both the sides panel and shelves with safety stop to keep them sliding out of the oven when pulled forward;
 - 8) And the front stop prevents the shelves from against hitting the back of the oven.
2. Cooktop Safety Guidelines
There are dual burners have the same low turn-down setting (SIM) for gentle simmering (620 BTU/hr.). Use the SIM setting for melting chocolate and butter, cooking rice and delicate sauces, simmering soups and stews, and keeping cooked food hot.
 - 1) Never leave the cook top unattended when in use. Boil over causes smoking and greasy spills that may ignite.
 - 2) Never allow flames to extend beyond cookware or curl up on sides. This could discolor and damage the utensil and you may get burned touching the hot handle.
3. Keep handles out of the way. Turn handles so that they don't extend over the edge of the range or on a burner that is on.
4. Take care when deep-frying. Oil or fat can overheat very quickly, particularly on a high setting.
5. Make sure that all burner parts are properly in place. Incorrectly or incompletely assembled burners may produce dangerous flames. See 'Replacing the burner parts' in "Care and cleaning".
6. Keep the burners clean, especially after a spill or boil over, make sure you clean the affected burners before using them again. Food residue may clog the ignite and the notches of the flame spreader, stopping the burner from functioning correctly. See 'Care and cleaning' for instructions.

7. Check that the burner flames. They should be blue with no yellow tipping, and burn without fluttering all around the burner cap. If not, see 'Troubleshooting' for advice.



Surface Burner Ignition

8. To light the top burners, push and turn the appropriate control knob counter clockwise to the "Hi" or "Med" or "Lo" position. You will hear a clicking noise – the sound of the electric spark igniting the burner. Once burner ignition has been achieved, then turn the burner control knob to adjust the desired heat setting.



NOTE: When one burner is turned to the “Hi” position, the burner igniters will spark. Do not attempt to disassemble or clean around any burner while another burner is on. Do not touch any burner cap, burner base, or ignite while the igniters are sparking.

Simmer and Boil

A smaller flame will give the best simmer results. Small flames offer precise cooking performance for delicate foods, keeping food warm, melting chocolate or butter, and for cooking that need to cook over low heat for a long time.

2The highest flame settings provides the maximum heat that is available on your range. This setting should be used for heavy cooking loads such as water boiling or pasta cooking.

Flame Size

When you select the flame size, watch the flame when you turn the knob.

Any flame larger than the bottom of the cookware is wasted. The flame should be steady and blue in color. Foreign material in the gas line may cause an orange flame during initial operation.

Power Failure

If the gas does not ignite within four seconds, turn off the valve and allow at least five minutes for any gas to dissipate. Repeat the lighting procedure.

If the power fails, it is not capable of being safely placed in operation and user that no attempt should be made to operate during power failure.

Cooktop

To prevent the cooktop from discoloring or staining, clean cooktop after each use, and wipe up acidic or sugary spills as soon as the cooktop has cooled.

The sealed burners of your range are not sealed to your cooktop and are designed to be removed. Boil overs or spills will not seep underneath the cooktop. The burners should be cleaned after each use.

Burner Grates

The grates must be properly positioned before cooking. Improper installation of the grates may result in scratching of the cooktop and / or poor combustion.

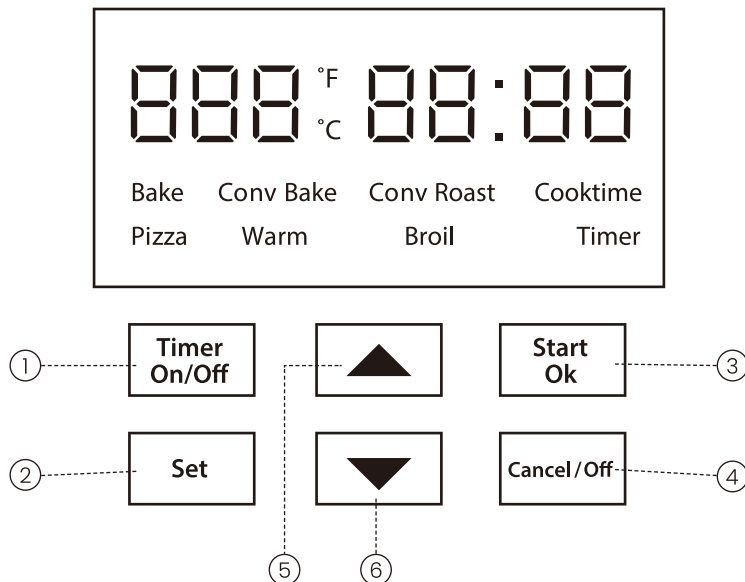
1. Do not place water, ice, or any dish or tray directly on the oven floor, as this will irreversibly damage the enamel.
2. Do not cover the slotted grid of the broil/roast pan with aluminum foil. This will catch the grease and could cause fire.
3. Do not use plastic wrap or wax paper in the oven.
4. For food safety reasons, do not leave food in the oven for longer than two hours before and after cooking or defrosting. This is to avoid contamination by organisms which may cause food poisoning. Take care during warmer weather.

Operating The Oven

Oven Cooking Safety Guidelines

1. Do not block the ducts on the rear of the range when cooking in the oven. It is important that the flow of moist warm air from the oven and fresh air into the oven burner never be interrupted.
2. Avoid touching the vent opening or nearby surfaces during oven or broiler operation because they are hot. Do not place plastics, paper or other items that could melt or burn near the oven vent.
3. Use all the oven modes with the oven door closed.
4. Never use aluminum foil to cover the oven shelves or to line the floor of the oven. The trapped heat can irreversibly damage the enamel and may even cause fire.
5. Do not place water, ice, or any dish or tray directly on the oven floor, as this will irreversibly damage the enamel.
6. Do not cover the slotted grid of the broil/roast pan with aluminum foil. This will catch the grease and could cause fire.
7. Do not use plastic wrap or wax paper in the oven.
8. For food safety reasons, do not leave food in the oven for longer than two hours before and after cooking or defrosting. This is to avoid contamination by organisms which may cause food poisoning. Take care during warmer weather.
9. According to the United States Department of Agriculture: DO NOT hold foods at temperatures between 40°F to 140°F more than 2 hours. Cooking raw foods below 275°F is not recommended.
10. NEVER cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks airflow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.

Oven Function



1. **Timer On/Off:** Set or cancel the kitchen timer.
2. **Set:** Using option settings.
3. **Start/OK:** Start oven cooking and or confirm settings.
4. **Cancel(30" & 36")/Off(48"):** Exit or return to reset and close the current operation.
5. **Up Button:** Set options to move up or increase values.
6. **Down Button:** Set options to move down or values decrease.

Note: The 48-inch oven has two control panels. One controls the 30-inch oven, and the other controls the 18-inch oven. Only the 30-inch oven display shows the clock. When the oven is in standby mode, the 18-inch oven display remains off. Press any key to activate the display.

Using the option function

This function enables you to control various electronic control options.

Refer to the following table for available options.

The option menu is only available when the oven is not being used (not cooking)

Options	Feature
1. Clock	You can set the clock
2. Temp Unit	Allows you to set the oven control to display temperatures in Fahrenheit or Celsius.
3. Sound On/off	Enables silent operation of the oven controls.
4. Calibration	Allows you to adjust the oven temperature.
5. 12hrs Safety Shutoff (For 30" & 36" Only)	This feature automatically turns off the oven after 12 hours during baking functions or after 3 hours during a broil function.

Clock

Using Clock, you can set the oven clock display. How to turn the clock:

1. Press "Set", and then press "Start/OK" or Press ▲ or ▼ to select CLO
2. Press ▲ or ▼ to set the clock.
3. Press "Start/OK" to save the changes.

Temp Unit

Using Temp Unit, you can switch the temperature units you want. How to turn temp unit:

1. Press ▲ or ▼ to select "F-C", and then press "Start/OK"
2. Press ▲ or ▼ to select "F" or "C"
3. Press "Start/OK" to save the changes.

Sound On/Off

Using Sound On/Off, you can set the oven controls to operate silently. How to turn temp unit:

1. Press ▲ or ▼ to select "Son", and then press "Start/OK"
2. Press ▲ or ▼ to select "ON" or "OFF"
3. Press "Start/OK" to save the changes.

Temperature Calibration

The temperature in the oven has been calibrated at the factory. When first using the oven, be sure to follow recipe times and temperatures. If you think the oven is too hot or too cool, you can correct the temperature in the oven. Before correcting, test a recipe by using a temperature setting that is higher or lower than the recommended temperature. The baking results should help you to decide how much of an adjustment is needed.

The oven temperature can be adjusted ± 30 °F. How to correct the oven temperature:

1. Press **▲** or **▼** to select "CAL" and then press "Start/OK"
2. Press **▲** or **▼** to select you want number,
3. Press "Start/OK" to save the changes.

NOTE: This adjustment will not affect the broiling or the self-cleaning temperatures. The adjustment will be retained in memory after a power failure.

12 hrs Safety Shutoff (For 30" & 36" Only)

If you accidentally leave the oven on, this feature will automatically turn off the oven after 12-hours during baking functions or after 3 hours during a broil function. (Default setting: ON)

How to turn the 12-hour energy saving feature on or off:

1. Press **▲** or **▼** to select "SAF" and then press "Start/OK"
2. Press **▲** or **▼** to select "On" or "Off"
3. Press "Start/OK" to save the changes.

Cooking Modes Bake

The oven can be programmed to bake at any temperature from 175 °F to 550 °F. Baking temperature and time will vary depending on the ingredients and the size and shape of the baking pan used. Dark or nonstick coatings may cook faster with more browning. How to set the oven for baking:

1. Press **▲** or **▼** to select "Bake", and then press "Start/OK"
2. Press **▲** or **▼** to select the desired temperature, and then press "Start/OK"
3. Displays cooking time Settings, you can press **▲** or **▼** to select you want cooking time.
4. Press "Start/OK", or do not set cooktime directly press "Start/OK" and then the oven will work on the maximum safe time. The temperature display will start to change once the oven temperature reaches 100 °F (the actual oven temperature is displayed when the remaining oven temperature is greater than 100 °F)
5. Press "Start/OK" to save the changes.
6. If you want change the cooking time, Press "Cancel" to reset it.

7. If you want to cancel baking or if you have finished, press “Cancel” for 3 seconds, or short press the “Cancel” button the oven will stop working and return to cook Time setting to reset the time, 30 seconds without setting the oven to return to standby.

NOTE:Place food in the oven after preheating if the recipe calls for it. Preheating is very important for good results when baking cakes, cookies, pastry, and breads. After the oven has reached the desired temperature, the range will beep six times.

Conv Bake

The oven convection fan circulates and distributes the heat in the oven for faster and even cooking. Convection cooking allows you to bake more items on multiple racks. To bake using the convection fan:

1. Position the oven bottom cover and the oven shelves before using oven.
2. Remove any unused shelves and baking utensils from the oven.
3. Preheat the oven to the temperature stated in the recipe. Depending on the temperature and the size of the oven, preheating will take around 15–20 minutes.
4. Arrange pans and food items evenly on the shelves. Make sure pans do not touch each other or the sides of the oven. When baking a single item, always center the item on the oven shelf.
If baking on multiple shelves, make sure you stagger items on the shelves so that one is never directly above another.
5. When baking using convection, either reduce the temperature stated in the recipe and leave the baking time unchanged, or reduce the baking time by several minutes and leave the temperature unchanged. For foods with a baking time of over an hour, reducing both the temperature and time slightly may give the best results.
6. Dark metal baking pans or those with a dull finish absorb heat faster than shiny pans, and are excellent for pies and breads, or anything that needs browning or a crispier crust.
7. A shiny finish may work best for foods that require lighter, delicate browning (e.g. cakes and cookies), as it reflects some heat and gives a less intense baking surface.
8. Avoid opening the oven door frequently during baking.

How to set the oven for convection bake:

1. Press ▲ or ▼ to select “Conv Bake”, and then press “Start/OK”
2. Press ▲ or ▼ to select the the desired temperature, and then press “Start/OK”
3. Displays cooking time Settings, you can press ▲ or ▼ to select you want cooking time.
4. Press “Start/OK”, or do not set cooktime directly press “Start/OK” and then the oven will work on the maximum safe time, The temperature display will start to change once the oven temperature reaches 100 °F (the actual oven temperature is displayed when the remaining oven temperature is greater than 100 °F)
5. Press “Start/OK” to save the changes.
6. If you want change the cooking time, Press “Cancel” to reset it.

- If you want to cancel convection baking or if you have finished, press "Cancel" for 3 seconds or short press the "Cancel" button the oven will stop working and return to cooktime setting to reset the time, 30 seconds without setting the oven to return to standby.

Conv Roast

For best results use the broiler pan. The pan is used to catch grease spills and has a cover to prevent grease splatter.

The convection fan circulates heated air over the food being roasted, sealing juices quickly for a moist and tender product while, at the same time, creating a rich golden-brown exterior.

Use the broil/roast pan and slotted grid supplied with the range when roasting in order to elevate the meat on a metal roasting rack. This allows hot air to circulate around the meat, browning it more evenly like a rotisserie. A suitable roasting rack can be purchased through your CRG by the distributor or Customer Care.

When roasting larger items like a whole turkey, use only the pan and grid for greater stability.

How to set the oven for convection bake:

- Press ▲ or ▼ to select "Conv Roast", and then press "Start/OK"
- Press ▲ or ▼ to select the desired temperature, and then press "Start/OK"
- Displays cooking time Settings, you can press ▲ or ▼ to select you want cooking time.
- Press "Start/OK", or do not set cooktime directly press "Start/OK" and then the oven will work on the maximum safe time, The temperature display will start to change once the oven temperature reaches 100 °F (the actual oven temperature is displayed when the remaining oven temperature is greater than 100 °F)
- Press "Start/OK" to save the changes.
- If you want change the cooking time, Press "Cancel" to reset it.
- If you want to cancel convection roast or if you have finished, press "Cancel" for 3 seconds or short press the "Cancel" button the oven will stop working and return to cookTime setting to reset the time, 30 seconds without setting the oven to return to standby.

Pizza

The oven can be programmed to bake at any temperature from 175 °F to 550 °F. Baking temperature and time will vary depending on the ingredients and the size and shape of the baking pan used. Dark or nonstick coatings may cook faster with more browning.

How to set the oven for pizza:

- Press ▲ or ▼ to select "Pizza", and then press "Start/OK"
- Press ▲ or ▼ to select the desired temperature, and then press "Start/OK"
- Displays cooking time Settings, you can press ▲ or ▼ to select you want cooking time.

4. Press "Start/OK", or do not set the cooktime directly press "Start/OK" and then the oven will work on the maximum safe time. The temperature display will start to change once the oven temperature reaches 100 °F (the actual oven temperature is displayed when the remaining oven temperature is greater than 100 °F)
5. Press "Start/OK" to save the changes.
6. If you want change the cooking time, Press "Cancel" to reset it.
7. If you want to cancel convection roast or if you have finished, press "Cancel" for 3 seconds or short press the "Cancel" button the oven will stop working and return to cookTime setting to reset the time, 30 seconds without setting the oven to return to standby.

Warm

When cooking is finished, Keep Warm will hold the food at a safe serving temperature for up to 3 hours. After 3 hours, the feature will shut off automatically. You can use the keep warm feature without any other cooking operations, or you can set it to activate after a timed or delay timed cooking operation.

You should not use this feature to reheat cold food.

How to set the oven for warm:

1. Press ▲ or ▼ to select "Warm", and then press "Start/OK". Displays the default temperature but cannot be set.
2. Press ▲ or ▼ to select you want cooking time.
3. Press "Start/OK" to save the changes, or do not set cooktime directly press "Start/OK" and then the oven will work on the maximum safe time.
4. If you want to change the cooking time, Press "Cancel" to reset it.
5. If you want to cancel warming or if you have finished, press "Cancel" for 3 seconds, or short press the "Cancel" button the oven will stop working and return to cookTime setting to reset the time, 30 seconds without setting the oven to return to standby.

Broil(For 30" & 36" Oven only)

Broiling is a method of cooking tender cuts of meat by direct heat under the broil element of the oven. The high heat cooks quickly and gives a rich, brown outer appearance. Broil mode is best for meats, fish, and poultry up to 1" thick.

Always preheat the oven for 5-10 minutes before broiling.

How to set the oven for broiling:

1. Press ▲ or ▼ to select "Broil", and then press "Start/OK".
2. Press ▲ or ▼ to select "Hi" or "Lo".
3. Press "Start/OK" to save the changes
4. If you want to cancel broiling, press "Cancel" for 3 seconds, or short press the "Cancel" button the oven will stop working and return to select "Hi" or "Lo", 30 seconds without setting the oven to return to standby.

Specifications

Product Identification & Dimensions	VRG-ALBERTA-30SS	VRG-ALBERTA-36SS	VRG-ALBERTA-48SS
Model Number:	VRG-ALBERTA-30SS	VRG-ALBERTA-36SS	VRG-ALBERTA-48SS
Product Name	Alberta 30SS	Alberta 36SS	Alberta 48SS
UPC	67548720846	675487201853	675487201914
Nominal Width:	30"	36"	48"
Dimensions (W×D×H):	30" × 26.88" × 36"	36" × 26.88" × 36"	48" × 26.88" × 36"
Product Weight:	84 kg	88 kg	132.7 kg
Body	Stainless Steel	Stainless Steel	Stainless Steel
Color/Finish:	Silver	Silver	Silver
Installation			
Electrical Requirements:	120V/60Hz	120V/60Hz	120V/60Hz

Performance & Features			
Fuel Type:	Full Gas	Full Gas	Full Gas
Cooktop plate:	Black Porcelain	Black Porcelain	Black Porcelain
Burners:	4	6	8
Pan Support:	Cast Iron Pot Rack	Cast Iron Pot Rack	Cast Iron Pot Rack
Ignition:	Electronic With Auto Reignition	Electronic With Auto Reignition	Electronic With Auto Reignition
Right Front:	18,000 BTU	12,000 BTU	18,000 BTU
Center Front:	N/A	18,000 BTU	N/A
Center Front Right:	N/A	N/A	22,000 BTU (Dual)
Center Front Left:	N/A	N/A	12,000 BTU
Left Front:	12,000 BTU	12,000 BTU	18,000 BTU
Right Rear:	3,500 BTU	9,000 BTU	9,500 BTU
Center Rear:	N/A	12,000 BTU	N/A
Center Rear Right:	N/A	N/A	12,000 BTU
Center Rear Left:	N/A	N/A	12,000 BTU
Left Rear:	9,000 BTU	9,000 BTU	9,500 BTU
Oven:	See Info Below	See Info Below	See Info Below
Capacity:	4.8 Cu. Ft.	6.0 Cu. Ft.	4.6 Cu. Ft.(30") + 2.2 Cu. Ft.(18")
Features:	Bake, Convection-Bake, Convection-Roast, Broil, Keep Warm	Bake, Convection-Bake, Convection-Roast, Broil, Keep Warm	Bake, Convection-Bake, Convection-Roast, Broil, Keep Warm
Power (Top Broil Element):	13,500 BTU	13,500 BTU	10,000 BTU (30")
Power (Bottom Bake Element):	18,500 BTU	18,500 BTU	22,000 BTU(30") + 14,000 BTU(18")
Baking Rack:	2	2	4
Lights:	1	1	2
Warranty (Parts & Labor):	2 Years	2 Years	2 Years
Certification:	CSA	CSA	CSA

Maintenance

Cleaning Instructions

Do's

1. Read these cleaning instructions before you start cleaning your range.
2. Before cleaning or removing any part, make sure that everything on the range has been turned off.
3. Unless suggested otherwise in the following chart, allow any part to cool to a safe temperature before cleaning. If you do need to handle a warm or hot part (e.g. grill or griddle), take extreme care. Wear long protective mitts to avoid burns from steam or hot surfaces.
4. Try using any cleaner on a small area first, to ensure it does not stain.

Don'ts

1. Do not use aerosol cleaners until the range has completely cooled. The propellant substance in these cleaners could catch fire in the presence of heat.
2. Do not let soiling or grease accumulate anywhere in or on the range. This will make future cleaning more difficult and may present a fire hazard.
3. Do not use any abrasive or harsh cleaners, cloths, scouring pads or steel wool. These will scratch your range and damage its appearance.
4. Do not use a steam cleaner to clean any part of the range.
5. Do not lift the black grill and griddle frames off the cooktop.

Stainless Steel Surfaces

1. Clean regularly with a cotton cloth or rag soaked in warm water and mild soap or liquid dishwashing liquid. You can also use a special household stainless steel solution. Always clean in the direction of the stainless steel grain.
2. Do not use corrosive or abrasive detergents.
3. Do not use any products containing chlorine bleach or any products containing chlorides.
4. Do not use any flammable products for cleaning, such as acetone, alcohol, ether, benzene, etc. These products are highly explosive and should never be used near stoves. Do not use steel wool or abrasive scrubbing pads as they will scratch and damage the surface.

Cleaning Burner Caps and Flame Spreaders

1. Check that the burner is turned OFF and allow it to cool. Lift off the burner cap and flame spreader. Wash them in hot soapy water, rinse, and dry.
2. Use a stiff nylon brush or straight-ended paper clip to clear the notches of a flame spreader. Replace the flame spreader and burner cap correctly.
3. Before cleaning the cooktop, ensure that all burners are turned off and that all components are cool enough to safely touch.
4. To avoid electrical shock or burns, turn off controls and ensure the cooktop is cool before cleaning.
5. Do not use harsh or abrasive cleaning detergents, waxes, polishes, or commercial cooktop cleaners to clean the cooktop.
6. Use only a sponge, soft cloth, fibrous or plastic brush, and nylon pad for cleaning.
7. Always dry components completely before using the cooktop.
8. Clean the control panel, door handle and control housing with a solution of mild detergent and warm water.
9. Do not use abrasive cleaners or scrubbers; they may permanently damage the finish.
10. Dry the components with a soft, lint-free cloth.

Cleaning oven shelves

1. To remove stubborn or 'baked-on' soiling, scrub with a dampened, soap-filled, non-metal, non-abrasive pad, then wipe dry.
2. Apply a chrome cleaner with a damp sponge or cloth following manufacturer's instructions.
3. Wipe and dry.

Cleaning broil/roast pan

1. Pre-soak any stubborn soiling in a solution of mild detergent and hot water.
2. Wash by hand or in a dishwasher.

Cleaning bake and broil burners

1. Do not clean these parts. They self-clean during normal use.

Cleaning porcelain surfaces

1. Clean oven interior and inner door liners with a solution of mild detergents and hot water. Rinse and dry with a soft, lint-free cloth. Do not use abrasives or commercial oven cleaners.

Cleaning the oven glass window

1. Clean all glass surfaces with a solution of mild detergent and hot water. Use a mild glass cleaner to remove fingerprint or smears.
2. Dry completely with a soft, lint-free cloth.

Cleaning the oven door gasket

Avoid cleaning this part. If you need to remove large food particles off it, proceed as follows:

1. Dampen a sponge with clean hot water.
2. Gently wipe off the soiling, but do not rub.
3. Press a dry towel gently on the gasket to dry.

Do not use any cleaning detergents on the gasket. The gasket is essential for a good seal.

CAUTION: Do not scratch, displace, or damage it.

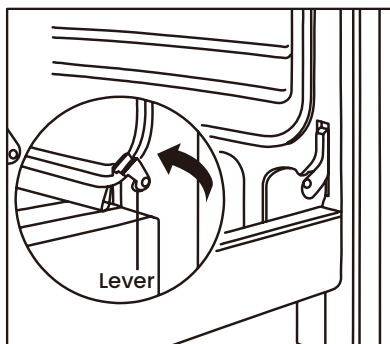
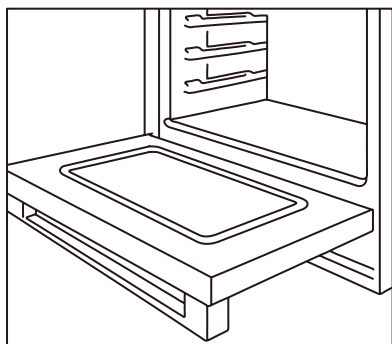
Removing and Replacing the Oven Door

Do not lift the oven door by its handle. Doing so may damage the door. Make sure the oven and the door are cool before you begin to remove the door.

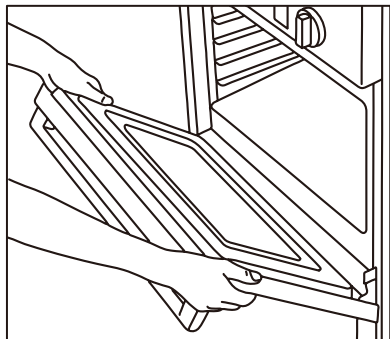
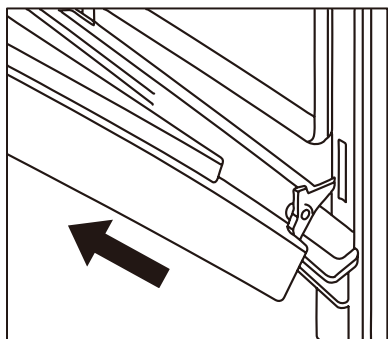
Remarks: Before removing the door, make sure there is a large enough clear, protected surface in the kitchen to rest the door on. The oven door is heavy!

Removing the oven door

1. Open the door very carefully.
2. Holding the door firmly on both sides.

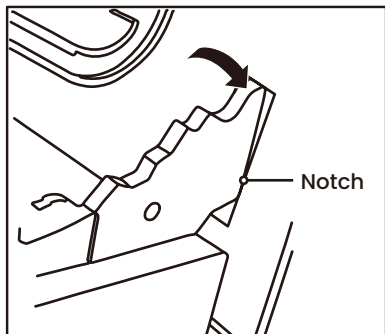


3. Open the levers fully on both sides.
4. Disengage the hinges and remove the door, place on a protected surface. Gently close it about halfway.

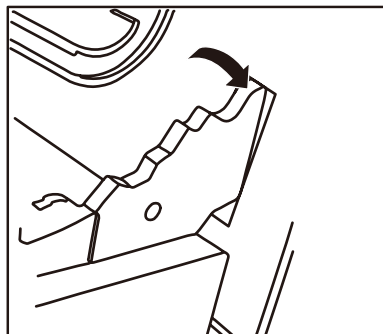


Replacing the oven door

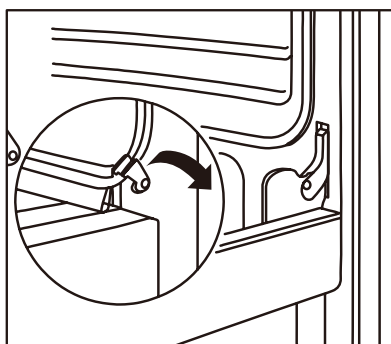
1. Hold the door firmly in an approximately open position.



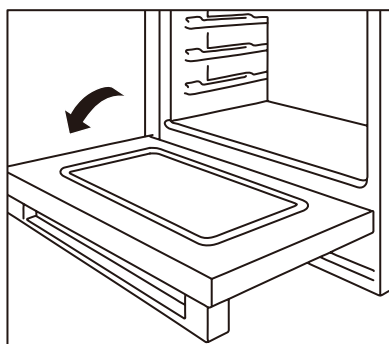
2. Open the door fully as shown.



3. Insert the hinge tongues into the slots making sure that the notches on both sides drop into place as shown.



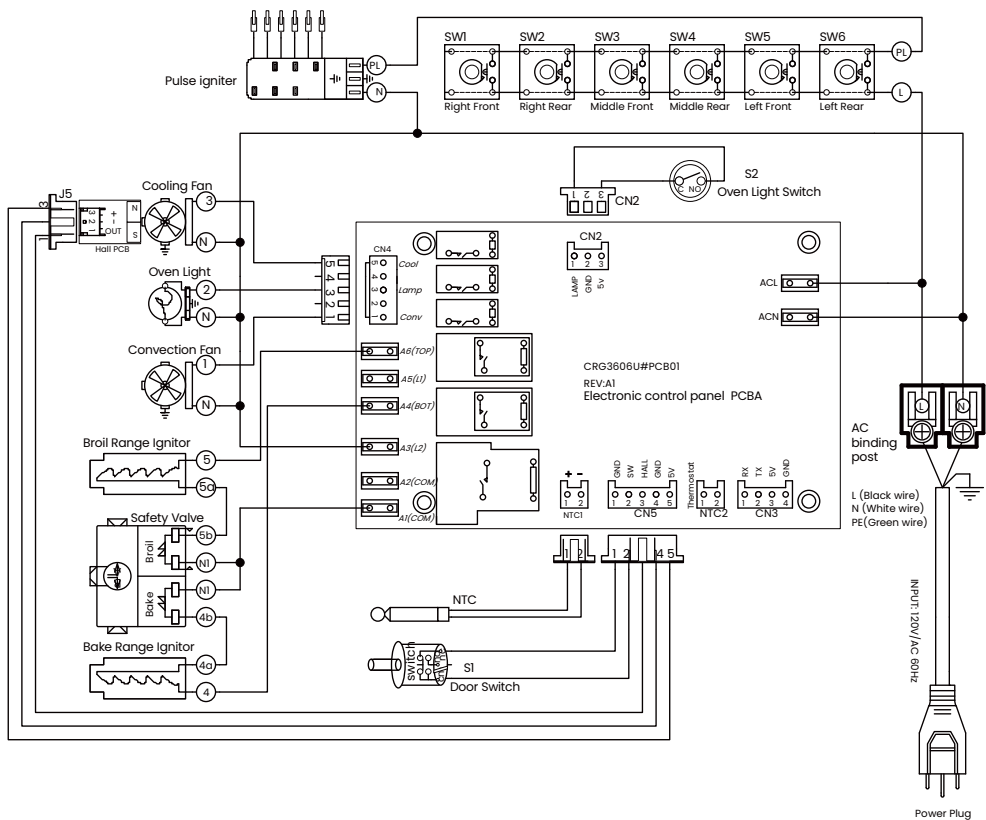
4. Fully close the levers on the left and right hinges, as shown, then close the door.



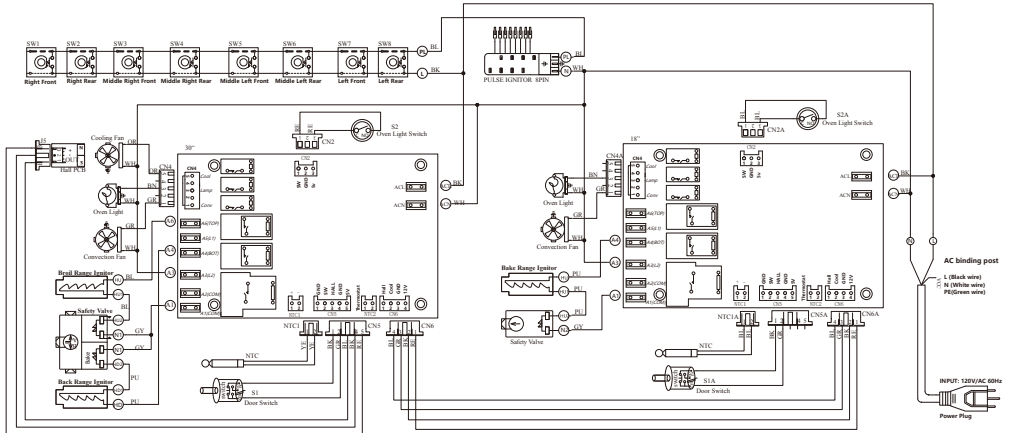
Alberta 30SS



Alberta 36SS



Albert 48SS



Troubleshooting

COOKTOP

Problem	Probable Causes	Solution
Some burners do not light. Flames do not burn all around the burner cap.	1. Burner parts or igniters may be wet, dirty, or misaligned.	1. Check that the burner parts are clean, dry, and correctly assembled. 2. Check that the igniters are clean and dry.
Burner flames is too large and yellow.	1. Burner bezel ports are clogged. 2. Burner ports or burner caps are not positioned properly. 3. Cooktop is being operated with the wrong type of gas. 4. Regulator is not installed, is faulty, or is set for the wrong type of gas.	1. Clean burner bezel ring ports with straightened paper clip, needle, or wire. 2. Remove and carefully re-install burner bezel and caps. 3. Ensure that the type of cooktop matches the natural gas supply. 4. Check installation, replace regulator, or set regulator for proper gas.
Sparking but no flame ignition.	Gas shut-off valve is in the 'OFF' position.	Turn shut-off valve to the 'ON' position.
Igniters spark continuously after flame ignition.	1. Power supply polarity is reversed. 2. Igniters are wet or dirty.	1. Have polarity corrected. 2. Dry or clean igniters.
Burner flame goes out at low setting.	1. Low gas supply pressure. 2. Air intake holes around knobs are obstructed.	1. Contact gas company. 2. Remove obstruction.

The flames have suddenly gone out.	A draft or a spill has extinguished the flame.	No action is required. The burner will automatically detect the condition and relight. In the event of a significant spill, it is recommended to turn off the burners and clean the burner and sump area.
Power failure -Can I still use the cooktop burners?	Power outage in your area.	Cooktop burners can be used during a power failure. To light, hold a lighted match to the flame spreader, then push in and turn the control knob counterclockwise to LITE. Adjust heat as needed once the burner is fully lit. Important: If the flame goes out, turn the control knob to OFF immediately. The burner will not relight automatically and gas may escape.

OVEN

Problem	Probable Cause	Recommended Solution
Oven does not operate (no heating)	No electrical power supply (oven light and indicators do not turn on). No gas supply (gas models).	Verify that the circuit breaker has not tripped. Check for a power outage in your area. If there is a power outage, the oven cannot be used until power is restored. The household gas supply may be interrupted—contact your local gas provider if necessary.
One oven light does not turn on, but the oven operates	Light bulb is loose or has burned out.	Refer to the “Replacing the Oven Light Bulb” section under Care and Cleaning. Ensure the bulb is securely installed in the socket. Replace the bulb if necessary.
Condensation around oven (e.g., control panel or door)	High moisture content in food or ambient humidity contributing to condensation.	This is normal. Wipe moisture from the control panel or surrounding areas. To reduce excessive condensation, ensure the cabinet surrounding the range is moisture-resistant.
Steam from oven vents at rear of range	Moisture released from food during cooking.	This is normal, especially when cooking large quantities or when using CONVECTION mode.
Convection fan does not operate in CONVECTION mode	Possible technical fault.	Contact an Authorized Service Center or Customer Support.
Oven does not heat	Incorrect oven settings.	Ensure the correct cooking mode and temperature are selected. Verify clock settings if applicable. Refer to the “Oven Operation” section of the manual.
Foods are overcooked or undercooked	Incorrect cooking time or temperature settings.	Adjust the cooking time, temperature, or rack position as needed.

"Cracking" or "popping" sound	This is normal sound caused by metal expanding and contracting during heating and cooling.	This is normal and does not indicate a malfunction.
Power failure – can I still use the oven?	Power outage in your home or surrounding area.	The oven cannot be operated until power is restored.

Information Code

Error code	Error Description
E0	The oven temperature control NTC is faulty
E1	Over temperature detection NTC faults
E2	The circuit board NTC is faulty
E3	The oven is not heated
E5	The oven's normal cooking temperature exceeds 343°C
E6	The oven is not heating, but the internal temperature is displayed
E9	The clock malfunction
E10	Chip fault
E15	Circuit board over temperature
E17	Hall of the heat dissipation fan is faulty

NOTE: Press **CANCEL/OFF**, then restart the oven. If the problem persists, disconnect all power to your range for at least 30 seconds, then reconnect the power. If this does not solve the problem, call for service.

Warranty

Two-Year Limited Warranty For Parts and Labor

1. For two years from the date of original purchase, Vesta will provide, free of charge, non-consumable replacement parts or components that have been damaged by manufacturing defects.
2. Vesta reserves the right, at its option, to repair or replace any part of the product that is defective due to faulty workmanship or materials.
3. Consumable parts not covered by this warranty include, but are not limited to light bulbs, metal filters, and charcoal filters.

To Obtain Warranty Service, You Must Provide

1. Invoice or receipt that verifies date and store of purchase.
2. Product model number or product name.
3. Description of product or part failure.

Warranty Exclusions

This warranty does not cover the following:

1. Any product damaged by neglect, improper installation, accident, abuse, misuse, natural disasters, insufficient or excessive power supply.
2. Abnormal mechanical or environmental conditions, or any unauthorized disassembly, repair, modification or failure to follow installation instructions.
3. Non-residential use, commercial or government use or other use not consistent with its intended purpose.
4. Chips, dents or cracks caused by abuse or misuse of the product.
5. Failure to maintain the Product or part as described in accordance with the Product instructions.
6. Use of parts or accessories not compatible with this Product.
7. Replacement of fuses and replacement or resetting of circuit breakers.
8. Frozen or broken water pipes, water damage, moisture intrusion, mold or other biological growth.
9. Improper connection with equipment from other manufacturers.
10. Any unauthorized modifications.
11. Floods, fires, winds, lightning, accidents, corrosive atmosphere, or other conditions beyond Vesta's control.
12. Any original identification information has been altered, erased, deleted, improperly handled or sold as second-hand.

Contact Us

Thank you for choosing Vesta as your preferred kitchen appliance provider. We are dedicated to delivering an exceptional product experience and outstanding customer service.

If you need any assistance with your product, please do not hesitate to reach out to us. You can contact our customer service team through any of the following methods, and a representative will assist you as soon as possible.

Phone:

1-866-80VESTA(83782)

9:30am–6:00pm (Eastern Time), Monday to Friday, excluding holidays

Email:

service@vesta.kitchen

Online form:

<https://vesta.kitchen/pages/service>

Vesta

Enjoy Everyday Living

www.vesta.kitchen

Vesta



Alberta Manuel de l'Utilisateur

VRE-ALBERTA-30SS/36SS/48SS

Profitez de la vie au quotidien

www.vesta.kitchen | Service : 1-866-80-VESTA (83782)

Table des matières

Consignes de sécurité	49
Outils et accessoires recommandés nécessaires	55
Pièces et accessoires.....	56
Dimensions du produit	57
Installation	59
Opérations	65
Spécifications	77
Entretien.....	79
Schéma de câblage	84
Dépannage	87
Garantie	91
Contactez-nous	92

Consignes de sécurité

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

La sécurité est primordiale pour vous et les autres.

Veuillez lire attentivement toutes les instructions d'avertissement et de précaution avant d'utiliser l'appareil.



AVERTISSEMENT



1. Si les informations contenues dans ces instructions ne sont pas suivies exactement, un incendie ou une explosion pourrait se produire, causant des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.
2. Ne stockez ni n'utilisez d'essence ni d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
3. Si vous sentez une odeur de gaz,
 - 1) N'essayez d'allumer aucun appareil.
 - 2) Ne touchez pas à aucun interrupteur électrique.
 - 3) N'utilisez pas de téléphone dans votre bâtiment.
 - 4) Appelez immédiatement notre fournisseur de gaz depuis un téléphone voisin. Si vous ne pouvez pas joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.
4. L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, une agence de service ou le fournisseur de gaz.
5. N'utilisez jamais la surface de cuisson de cet appareil sans surveillance.
 - 1) Le non-respect de cette mise en garde pourrait entraîner un risque d'incendie, d'explosion ou de brûlure, causant des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.
 - 2) En cas d'incendie, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement les pompiers.
6. Ne pas installer ni utiliser la cuisinière si elle est endommagée.
7. Ne laissez pas les enfants seuls près de la cuisinière.
8. Ne stockez pas de jouets ou de bonbons au-dessus de la cuisinière.
9. Ne portez pas de vêtements lâches qui pourraient prendre feu. Les vêtements amples ou pendants ne doivent jamais être portés lors de l'utilisation de l'appareil.
10. Ne réparez ni ne remplacez aucune pièce de l'appareil à moins que ce ne soit spécifiquement recommandé dans le manuel. Tout autre entretien doit être confié à un technicien qualifié. Les techniciens doivent débrancher l'appareil de la source d'alimentation avant tout entretien.
11. N'utilisez pas la cuisinière comme chauffage d'espace.
12. Ne laissez pas les enfants sans surveillance dans la zone où la cuisinière est utilisée. Ne permettez jamais aux enfants de s'asseoir ou de se tenir sur aucune partie de la cuisinière. Ne laissez pas les enfants jouer avec la cuisinière.
13. Tout entretien doit être confié à un technicien qualifié.
14. Faites en sorte que le technicien vous montre l'emplacement de la vanne d'arrêt du gaz et comment la fermer en cas d'urgence.
15. Ne chauffez pas de contenants alimentaires hermétiques. L'accumulation de pression pourrait faire exploser le contenant et entraîner des blessures.

16. L'appareil ne doit pas être utilisé comme chauffage d'espace. Cette information est fondée sur des considérations de sécurité.
17. Toutes les ouvertures dans le mur derrière l'appareil et dans le plancher sous l'appareil doivent être scellées.

ATTENTION

1. Faites attention lors de l'ouverture de la porte du four en permettant à l'air chaud ou à la vapeur de s'échapper avant de retirer ou de replacer la nourriture.
2. Gardez les conduits de ventilation du four dégagés.
3. Ne touchez pas les grilles chaudes du four.
4. Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité du four ni n'utilisez de produits de nettoyage à four sur celui-ci. Il est essentiel pour un bon étanchéité. Veillez à ne pas le frotter, le endommager ou le déplacer.
5. N'utilisez pas de nettoyeurs agressifs/abrasifs, de scourers ou de grattoirs métalliques pointus pour nettoyer le verre de la porte du four, car ils risquent de rayer la surface et de causer la rupture du verre.
6. Ne marchez jamais sur la porte du four ni ne placez de gros objets dessus.
7. Lorsque l'appareil est installé, vérifiez s'il y a des fuites de gaz conformément aux instructions avant utilisation.
8. Cet appareil ne doit pas fonctionner sans une hotte de ventilation de taille appropriée et en bon état de fonctionnement.
9. Utilisez un kit de conversion gaz approprié. Si vous n'êtes pas sûr que l'appareil est conçu pour le gaz naturel (GN) ou le propane (LP), veuillez contacter votre revendeur ou le service client pour vérification.
10. Ne tentez pas d'atteindre des objets par-dessus la cuisinière lorsque celle-ci est allumée. Faites attention lorsque vous atteignez des objets stockés dans les armoires au-dessus de l'appareil.
11. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser le produit pour garantir un fonctionnement correct et sûr. Installez ou placez le produit uniquement conformément aux instructions d'installation fournies.
12. Ne tentez pas de régler, réparer, entretenir ou remplacer une pièce de votre appareil, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans ce guide.
13. Débranchez toujours l'appareil de la source d'alimentation avant tout type d'entretien.
14. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou caustiques ni de détergents sur cet appareil. Ils risquent de causer des dommages permanents à la surface.
15. Lors de la cuisson, réglez les commandes des brûleurs de sorte que la flamme chauffe uniquement le fond de l'ustensile et ne dépasse pas les côtés de celui-ci.
16. Les ustensiles (pots et casseroles) qui conduisent la chaleur lentement, comme les pots en verre, doivent être utilisés avec les flammes des brûleurs réglées sur un feu faible ou moyen.
17. Éteignez toutes les commandes et attendez que les pièces de l'appareil refroidissent avant de les toucher. Ne touchez pas les grilles des brûleurs ni les zones environnantes tant qu'elles ne sont pas froides.

18. N'utilisez pas d'eau sur les incendies de graisse.
19. Nettoyez l'appareil avec précaution.
20. Toujours tournez les poignées des pots vers le côté ou l'arrière de la cuisinière. Ne tournez pas les poignées vers une zone où elles risquent d'être facilement heurtées ou renversées. Les poignées ne doivent pas dépasser les brûleurs adjacents.
21. Utilisez la cuisinière uniquement pour les tâches de cuisson décrites dans ce manuel. Lors de son utilisation, ne touchez pas les grilles, les bouchons de brûleur, les bases de brûleur ni aucune autre pièce à proximité de la flamme. Ces composants peuvent être suffisamment chauds pour causer des brûlures.
22. Utilisez des gants de cuisine secs. Des gants de cuisine humides ou mouillés sur des surfaces chaudes peuvent entraîner des brûlures dues à la vapeur.
23. N'utilisez pas de serviette ni autre tissu volumineux.
24. Pendant et après utilisation, ne touchez pas les composants du four tant qu'ils ne sont pas froids.
25. Ne laissez pas les gants de cuisine toucher les surfaces chaudes.
26. Gardez la zone de l'appareil dégagée et exempte de matières combustibles, d'essence et de vapeurs inflammables.
27. Ne bloquez pas le flux d'air de combustion vers la cuisinière ni le flux d'air de ventilation s'éloignant de la cuisinière.
28. Ventilation : il est impératif que l'appareil soit installé sous une hotte d'extraction motorisée, ventilée, de taille et de capacité suffisantes.
29. Avant d'installer la cuisinière, vous devez localiser et fixer la fixation anti-basculement incluse au mur pour votre cuisinière.
30. L'utilisation de cabinets de rangement au-dessus de l'appareil peut présenter un risque de brûlure. Les objets combustibles peuvent s'enflammer ; les objets métalliques peuvent devenir chauds et causer des brûlures. Si un rangement en armoire est prévu, le risque peut être réduit en installant une hotte de cuisinière qui dépasse horizontalement d'au moins 5 pouces (12,7 cm) le bas des armoires.

Risque de choc électrique

1. Avant de retirer une ampoule de four défectueuse, assurez-vous de couper l'alimentation de la cuisinière au niveau du panneau de fusibles principal ou du disjoncteur. Si vous ne savez pas comment faire cela, contactez un électricien.
2. Ne retirez pas le panneau inférieur (kick panel) ni le panneau arrière. En raison des fils électriques qui se trouvent derrière eux, ces deux panneaux ne doivent être retirés que par un technicien qualifié.
3. Cet appareil est équipé d'une fiche à trois broches avec mise à la terre pour vous protéger contre le risque de choc électrique et doit être branché directement dans une prise de courant correctement mise à la terre.
4. En aucun cas, ne coupez ni ne retirez la broche de mise à la terre de cette fiche.
5. Le non-respect de ces conseils peut entraîner la mort ou un choc électrique.

Risque de basculement

Toutes les cuisinières peuvent basculer et causer des blessures aux adultes et aux enfants. Pour prévenir le basculement, installez le dispositif anti-basculement fourni avec votre cuisinière. Suivez toutes les instructions d'installation. Même après l'installation du dispositif de sécurité, ne marchez pas, ne vous appuyez pas ni ne vous asseyez sur la porte du four, et ne placez aucun objet lourd dessus. Cela pourrait entraîner des blessures corporelles. Assurez-vous que le dispositif anti-basculement est installé comme suit :

1. Faites glisser la cuisinière vers l'avant.
2. Installez le dispositif anti-basculement comme décrit dans la fiche instruction.
3. Inclinez en toute sécurité la partie avant de la cuisinière et faites-la glisser lentement vers l'arrière contre le mur.
4. Les pieds arrière doivent glisser sous le dispositif de fixation.

N'utilisez pas l'appareil avant qu'il ne soit fixé en toute sécurité. Le non-respect de ce conseil pourrait entraîner des blessures graves.

Risque d'explosion

Si vous sentez une odeur de gaz, n'utilisez pas l'appareil. Ouvrez une fenêtre ou une porte pour laisser échapper le gaz, puis suivez les instructions figurant sur la page de garde intérieure de ce manuel. N'utilisez pas d'eau sur les incendies de graisse. Une violente explosion de vapeur pourrait en résulter. Éteignez tous les brûleurs, puis étouffez le feu ou la flamme avec un extincteur à base de produit chimique sec ou de mousse. N'essayez pas d'étouffer avec un couvercle. Ne chauffez pas de contenants alimentaires hermétiques comme des boîtes de conserve. L'accumulation de pression pourrait faire éclater le contenant et entraîner des blessures. Le non-respect de ces conseils pourrait entraîner des blessures ou la mort.

Risque d'incendie

1. N'utilisez jamais votre appareil comme chauffage d'espace. Les personnes pourraient être blessées ou un incendie pourrait démarrer. Gardez la zone autour de l'appareil exempte de matières combustibles (par exemple, revêtements de mur, rideaux, tentures), d'essence et autres vapeurs et liquides inflammables.
2. Nettoyez régulièrement la cuisinière et les brûleurs. Ne laissez pas de graisse de cuisson ou autres matières inflammables s'accumuler sur les surfaces ou à proximité de l'appareil.
3. Ne suspendez aucun article (par exemple, serviettes de vaisselle) à la poignée du four. Certains tissus peuvent s'enflammer ou fondre sous l'effet de la chaleur.
4. Ne laissez jamais les brûleurs de la surface de cuisson sans surveillance pendant leur utilisation. Un débordement de liquide cause des fumeurs et des déversements gras qui peuvent s'enflammer.
5. Ne pulvérisez jamais de nettoyeur en aérosol sur ou autour de l'appareil lorsque les brûleurs sont allumés ; assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et que l'appareil est froid. Le gaz de l'aérosol et les produits chimiques contenus dans ces nettoyeurs pourraient, en présence de chaleur, s'enflammer ou provoquer la corrosion des pièces métalliques.
6. Ne stockez pas d'objets inflammables à proximité de la surface de cuisson. Les matières inflammables ne doivent pas être stockées dans un four ou à proximité de la surface de cuisson. Un accident pourrait provoquer un incendie grave.

Risque d'empoisonnement

1. Ne recouvrez jamais aucune fente, trou ou passage au fond du four, et ne recouvrez pas une grille entière ou le plancher du four avec des matériaux comme la feuille d'aluminium. Cela bloque la circulation de l'air dans le four et pourrait causer un empoisonnement au monoxyde de carbone. Les doublures en feuille d'aluminium peuvent également piéger la chaleur, créant un risque d'incendie.
2. Nettoyez l'appareil avec précaution. Si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour essuyer des déversements sur une zone de cuisson chaude, faites attention à éviter les brûlures par la vapeur. Certains nettoyeurs peuvent produire des fumées nocives si appliqués sur une surface chaude. Suivez les instructions du fabricant du nettoyeur.

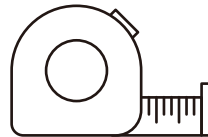
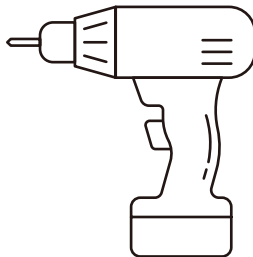
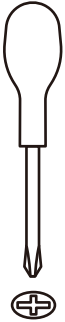
Risque de surfaces chaudes

1. Les pièces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation.
2. Ne touchez pas les brûleurs, les zones à proximité des brûleurs, le gril, la planche à frire, les plateaux à graisse, les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four. Ils peuvent être suffisamment chauds pour causer des brûlures, même s'ils sont de couleur sombre. Pendant et après utilisation, ne touchez pas ces pièces et surfaces, et ne laissez pas de vêtements ou autres matériaux inflammables y entrer en contact, jusqu'à ce qu'elles aient eu le temps de refroidir suffisamment. D'autres pièces et surfaces de l'appareil peuvent également devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures : parmi ces zones figurent les grilles, la garniture arrière, les événements du four à l'arrière de la surface de cuisson, le bord avant, les surfaces adjacentes à la surface de cuisson et la porte du four.
3. Utilisez uniquement des gants de cuisine secs. Des gants de cuisine humides ou

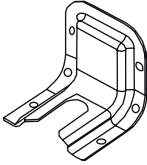
mouillés sur des surfaces chaudes peuvent entraîner des brûlures dues à la vapeur. Ne laissez pas les gants de cuisine toucher les éléments chauffants chauds. N'utilisez pas de serviette ni autre tissu volumineux.

4. Laissez refroidir la graisse chaude avant de tenter de la manipuler. Le non-respect de ce conseil pourrait entraîner des brûlures et des ébouilllements.

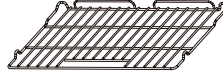
Outils recommandés et Accessoires nécessaires



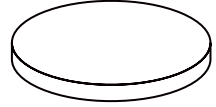
Pièces et accessoires



Support anti-
basculement
x2



Grille du four
x2

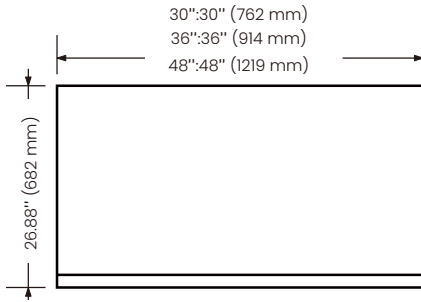


Tapis en
caoutchouc
x2

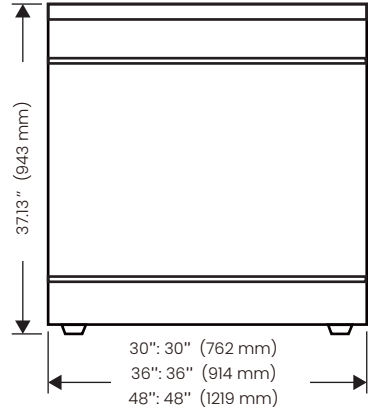


Vis
x2

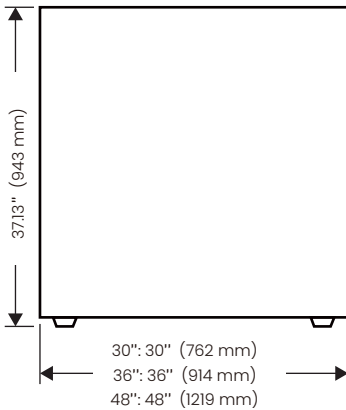
Dimension du produit



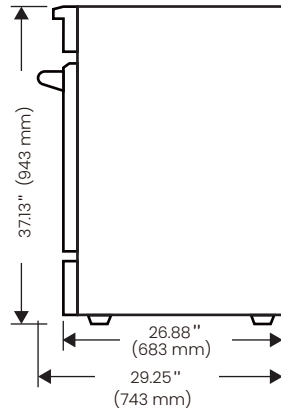
Vue de dessus



Vue de face

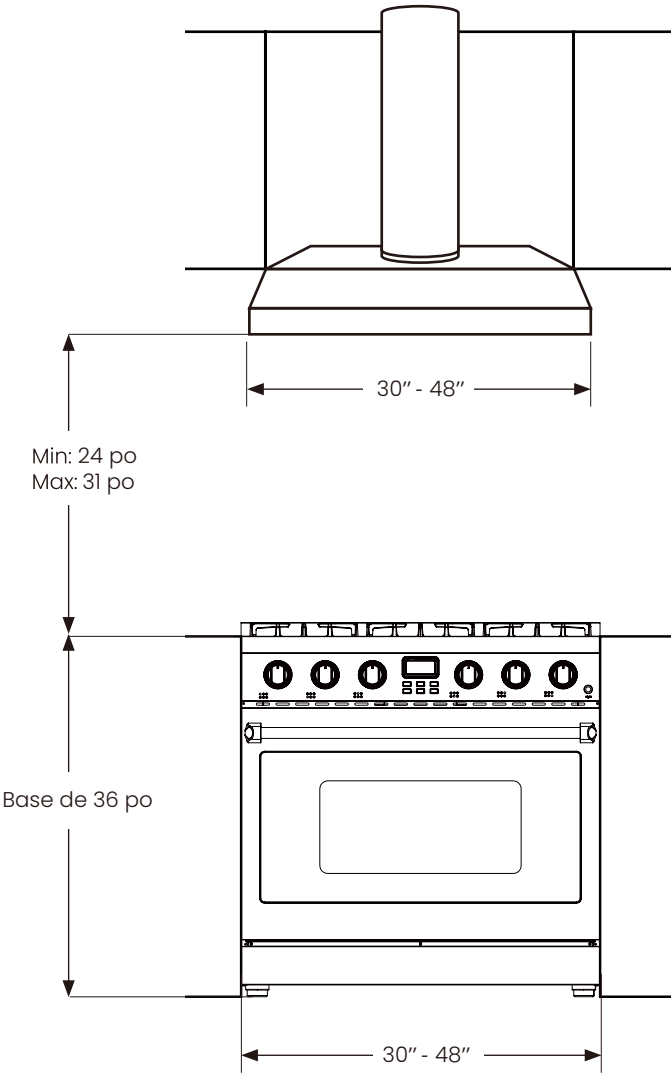


Vue arrière



Vue droite

Hauteur et dégagements



La distance minimale entre le côté de la cuisinière au-dessus du plan de travail et les parois latérales combustibles doit être d'au moins 10 pouces.

Installation

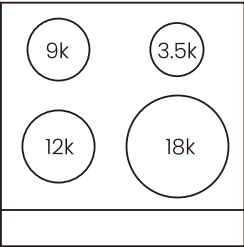
Précautions

1. Vérifiez que le dispositif anti-basculement de la cuisinière est fonctionnel.
2. Lisez ce guide, en prêtant une attention particulière à la section « Sécurité et avertissements ».
3. Retirez tous les emballages du ou des fours et de la plaque de cuisson. recyclez les éléments possibles. Si des résidus adhésifs subsistent sur les surfaces, retirez-les à l'aide de liquide vaisselle sur un chiffon doux. N'utilisez aucun produit de nettoyage agressif ou abrasif.
4. Assurez-vous de suivre les instructions sous la rubrique « Première utilisation » avant d'utiliser votre cuisinière.
5. Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dommages lors de l'installation de l'appareil, suivez attentivement les instructions de sécurité importantes.
6. La cuisinière peut être installée à fleur du mur arrière.
7. Vous pouvez installer un matériau incombustible, comme des carreaux, sur le mur arrière au-dessus de la cuisinière et jusqu'à la hotte d'extraction.
8. Il n'est pas nécessaire d'installer des matériaux incombustibles derrière la cuisinière au-dessous de la hauteur du plan de travail.

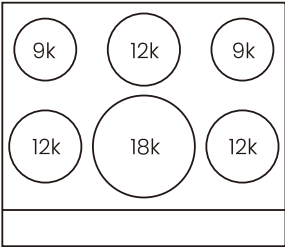
Pour les dommages survenus lors de l'expédition et de l'installation

1. Inspectez tous les équipements minutieusement avant l'installation.
2. Si des dommages sont détectés lors de la livraison, contactez immédiatement le fabricant pour demander un remplacement.
3. Si l'équipement est endommagé par le client, les réparations ou le remplacement seront à la charge du client.
4. Si l'équipement est endommagé lors de l'installation, l'installateur sera responsable de toutes les réparations ou remplacements nécessaires.

Puissance en BTU



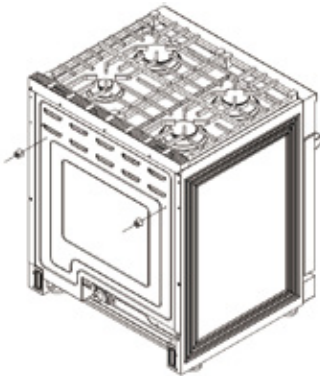
VRG-ALBERTA-30SS



VRG-ALBERTA-36SS



VRG-ALBERTA-48SS



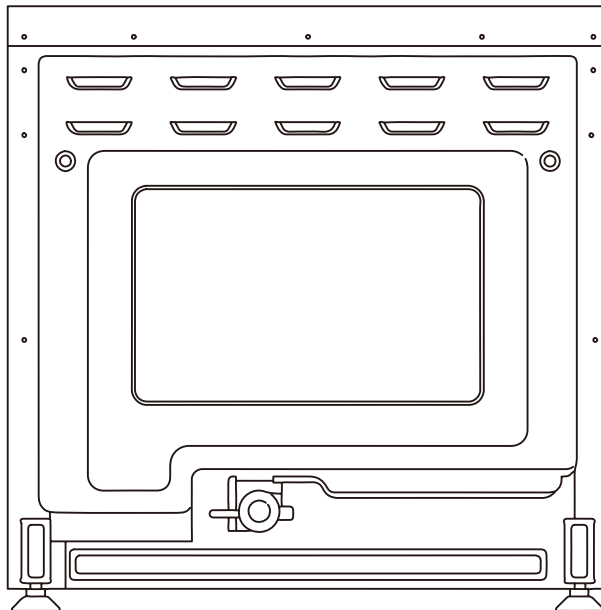
Installez 2 plaquettes en caoutchouc comme indiqué ci-dessus.

Exigences en matière d'alimentation électrique

Votre cuisinière doit être mise à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, conformément au National Electrical Code (ANSI/NFPA 70, dernière édition). Au Canada, la mise à la terre électrique doit se faire conformément au Code canadien de l'électricité, partie I (CSA C22.1) en vigueur et/ou aux codes locaux.

L'alimentation électrique doit avoir la polarité correcte. Une polarité inversée entraînera des étincelles continues au niveau des électrodes, même après l'allumage de la flamme. Si vous avez le moindre doute quant à la polarité correcte ou à la mise à la terre de l'alimentation électrique, faites-la vérifier par un électricien qualifié.

Utilisez un circuit de dérivation de 120 V, 60 Hz, correctement mis à la terre, protégé par un disjoncteur de 15 ampères ou 20 ampères.



Instructions de mise à la terre électrique

1. Cet appareil de cuisson au gaz intérieur est équipé d'une fiche à trois broches (avec mise à la terre) pour votre protection contre les risques de choc électrique et doit être branché directement dans une prise à trois broches correctement mise à la terre.
2. Lorsqu'une prise murale standard à deux broches est rencontrée, il incombe au client de la remplacer par une prise murale à trois broches correctement mise à la terre.
3. Ne coupez pas ni ne retirez la broche de terre du cordon d'alimentation. Avant toute intervention, coupez l'alimentation électrique.
4. Étiquetez tous les fils avant leur déconnexion lors de l'entretien des commandes. Des erreurs de câblage peuvent entraîner un fonctionnement incorrect et dangereux. Vérifiez le bon fonctionnement après l'entretien.

Raccorder la cuisinière à l'alimentation en gaz

Exigences d'alimentation en gaz

L'installation de cette cuisinière doit se conformer aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1 / NFPA 54. Au Canada, l'installation doit se conformer au code actuel d'installation du gaz naturel, CAN 1-1.1-M81, ainsi qu'aux codes locaux le cas échéant. Cette cuisinière a obtenu une certification de conception conformément à la norme ANSI Z21.1a, dernière édition.

Lecture	LP in. w.c	NG (Natural Gas) in. w.c
Pression maximale de gaz	11.0	7.0
Réglage du régulateur de l'appareil pour la pression de sortie	10.0	5.0

La plupart des localités exigeront que la vanne d'arrêt de la cuisinière et les raccords en gaz soient installés par un technicien certifié ou un plombier. Ces instructions s'adressent à un professionnel. Les spécifications et réglementations relatives à l'installation en gaz peuvent varier, nous vous conseillons donc de consulter les codes locaux avant de procéder.

1. Installez une vanne d'arrêt manuelle sur la conduite de gaz comme suit :
 - 1) dans un endroit facilement accessible à l'extérieur de la cuisinière
 - 2) Fermez l'alimentation en gaz en amont de l'appareil.
2. Installez un adaptateur d'union à expansion mâle de 1/2" sur un coude à filetage intérieur NPT de 1/2" à l'entrée du régulateur. Sur les modèles équipés de brûleurs jumeaux standards, installez l'extrémité à filetage de tuyau mâle de l'adaptateur d'union à expansion de 1/2" sur le filetage intérieur NPT de 1/2" à l'entrée du régulateur de pression. Utilisez une clé sur le raccord du régulateur pour éviter tout dommage.

Installez un adaptateur d'union à expansion mâle de 1/2" ou 3/4" (le 3/4" correspond à une cuisinière à gaz de 48 pouces) sur le filetage intérieur NPT de la vanne d'arrêt manuelle, en veillant à fixer la vanne d'arrêt pour empêcher son rotation. La pression d'alimentation en gaz pour vérifier le réglage du régulateur est de 6 pouces de colonne d'eau (gaz naturel) et de 11 pouces de colonne d'eau (gaz de pétrole liquéfié). Raccordez le connecteur flexible de conduite de gaz au régulateur de la cuisinière. Positionnez la cuisinière de manière à permettre le raccordement à la vanne d'arrêt. Une fois tous les raccords effectués, assurez-vous que toutes les commandes de la cuisinière sont en position fermée, puis ouvrez la vanne principale d'alimentation en gaz. Les tests de détection de fuites de l'appareil doivent être effectués conformément aux instructions du fabricant. Utilisez une solution de savon et d'eau (50% d'eau et 50% de savon) ou un détecteur de fuites sur tous les joints et raccords pour vérifier la présence de fuites dans le système. N'utilisez pas de flamme pour détecter les fuites de

gaz. L'appareil doit être isolé du système de conduites d'alimentation en gaz du bâtiment en fermant sa vanne d'arrêt manuelle individuelle lors de tout test de pression du système de conduites d'alimentation en gaz, lorsque la pression de test est égale ou inférieure à 1/2 psi (3,5 kPa).

Après installation :

1. Vérifiez l'allumage des brûleurs de la table de cuisson.
2. Vérifiez l'allumage du brûleur du four.
3. Vérifiez visuellement le réallumage du brûleur tubulaire (brûleur du four) pour s'assurer que les deux rangées de trous de brûleur s'allument à chaque fois.
4. Vérifiez les fuites de gaz sur toutes les connexions gazeuses (en utilisant un détecteur de gaz, ne jamais utiliser une flamme).
5. Vérifiez la fonction de cuisson au four et la fonction de cuisson par convection.

Opération

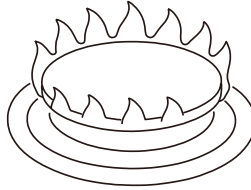
Première utilisation

1. Conditionnement du four - Le conditionnement brûlera toutes les résidus de fabrication et garantira que vous obteniez les meilleurs résultats dès le départ. Suivez ces étapes pour conditionner le four de votre nouvelle cuisinière :
 - 1) Insérez toutes les grilles.
 - 2) Allumez la hotte de ventilation au-dessus de votre cuisinière sur le réglage maximum.
 - 3) Chauffez le four vide à la température la plus élevée pendant :
 - (1) 30 minutes en utilisant la fonction CUISSON (BAKE)
 - (2) 30 minutes en utilisant la fonction GRILL (BROIL) (certains fours uniquement).
 - 4) Il y aura une odeur distinctive pendant le conditionnement du four. Cela est normal, mais assurez-vous que la cuisine est bien ventilée pendant ce processus.
 - 5) Une fois refroidi, essuyez l'intérieur du four avec un chiffon humide et un détergent doux, puis séchez-le complètement.
 - 6) Positionnez les grilles.
 - 7) Les grilles sont équipées d'une butée de sécurité pour empêcher leur sortie du four lorsque vous les tirez vers l'avant.
 - 8) De plus, la butée avant empêche les grilles de heurter le fond du four.
2. Directives de sécurité pour la table de cuisson

Certains brûleurs doubles disposent du même réglage de réduction à feu doux (SIM) pour une mijotage délicat (181,7 watts/h, soit 620 BTU/h). Utilisez le réglage SIM pour faire fondre du chocolat et du beurre, cuire du riz et des sauces délicates, mijoter des soupes et des ragoûts, ainsi que pour maintenir la nourriture cuite chaude.

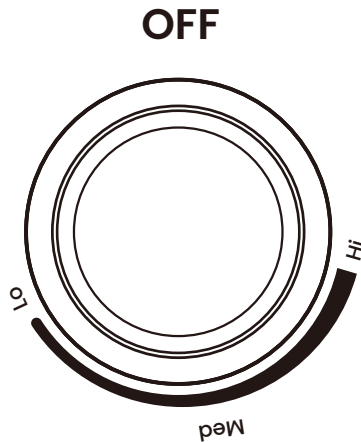
 - 1) Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance lors de son utilisation. Un débordement en ébullition provoque des fumeurs et des éclaboussures grasses qui peuvent s'enflammer.
 - 2) Ne permettez jamais aux flammes de dépasser la casserole ou de se recourber sur les côtés. Cela pourrait décolorer et endommager l'ustensile, et vous risquez de vous brûler en touchant la poignée chaude.
3. Gardez les poignées hors de la voie. Tournez-les de manière à ce qu'elles ne dépassent pas le bord de la cuisinière ni ne se trouvent au-dessus d'un brûleur allumé.
4. Faites attention lors de la friture profonde. L'huile ou la graisse peut surchauffer très rapidement, notamment sur un réglage élevé.
5. Assurez-vous que toutes les pièces des brûleurs sont correctement en place. Des brûleurs mal assemblés ou incompletement montés peuvent produire des flammes dangereuses. Voir la section « Remplacement des pièces des brûleurs » dans le chapitre « Entretien et nettoyage ».
6. Gardez les brûleurs propres, notamment après un éclaboussement ou un débordement en ébullition ; assurez-vous de nettoyer les brûleurs concernés avant de les réutiliser. Les résidus alimentaires peuvent obstruer l'allumeur et les encoches du diffuseur de flamme, empêchant le brûleur de fonctionner correctement. Consultez la section « Entretien et nettoyage » pour obtenir les instructions.

7. Vérifiez les flammes des brûleurs. Elles doivent être bleues, sans pointe jaune, et brûler sans trembler autour du capuchon du brûleur. Si ce n'est pas le cas, consultez la section « Dépannage » pour obtenir des conseils.



Allumage des brûleurs de surface

8. Pour allumer les brûleurs de la table de cuisson, appuyez sur le bouton de commande correspondant et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « Hi » (Haut), « Med » (Moyen) ou « Lo » (Bas). Vous entendrez un bruit de clic : c'est le son de l'étincelle électrique qui allume le brûleur. Une fois que le brûleur est allumé, tournez le bouton de commande du brûleur pour régler l'intensité de la flamme souhaitée.



REMARQUE : Lorsqu'un brûleur est mis en position « HAUT », les allumeurs des brûleurs vont étinceler. Ne tentez pas de démonter ou de nettoyer autour d'un brûleur tant qu'un autre brûleur est allumé. Ne touchez pas à aucune couronne de brûleur, à la base d'un brûleur ou à l'allumeur tant que les allumeurs étincellent.

Mijoter et faire bouillir

Les flamme plus petite donnera les meilleurs résultats de mijoter. Les petites flammes offrent des performances de cuisson précises pour les aliments délicats, garder les aliments au chaud, faire fondre le chocolat ou le beurre, et pour la cuisson qui doit cuire à feu doux pendant une longue période.

Les paramètres de flamme les plus élevés fournissent la chaleur maximale disponible sur votre portée. Ce réglage devrait être utilisé pour les charges de cuisson lourdes telles que l'eau bouillante ou la cuisson des pâtes.

Taille de la flamme

Lorsque vous sélectionnez la taille de la flamme, regardez la flamme lorsque vous tournez le bouton.

Toute flamme plus grande que le fond de la batterie de cuisine est gaspillée. La flamme doit être stable et de couleur bleue. Des corps étrangers dans la conduite de gaz peuvent provoquer une flamme orange pendant le fonctionnement initial.

Panne de courant

Si le gaz ne s'enflamme pas dans les quatre secondes, fermez la vanne de gaz et laissez au moins cinq minutes pour que le gaz se dissipe. Répétez la procédure d'éclairage.

Si le courant tombe en panne, il n'est pas capable d'être placé en fonctionnement en toute sécurité et utilisateur qu'aucune tentative ne devrait être faite pour fonctionner pendant la panne de courant.

Table de cuisson

Pour éviter que la table de cuisson ne se décolore ou ne tache, nettoyez la table après chaque utilisation et essuyez les déversements acides ou sucrés dès que la table de cuisson a refroidi.

Les brûleurs scellés de votre cuisinière ne sont pas scellés sur votre table de cuisson et sont conçus pour être enlevés. Les débordements d'ébullition ou les déversements ne s'infiltreront pas sous la table de cuisson. Les brûleurs doivent être nettoyés après chaque utilisation.

Grilles de brûleur

Les grilles doivent être correctement positionnées avant la cuisson. Une mauvaise installation des grilles peut entraîner une éraflure de la table de cuisson et/ou une mauvaise combustion.

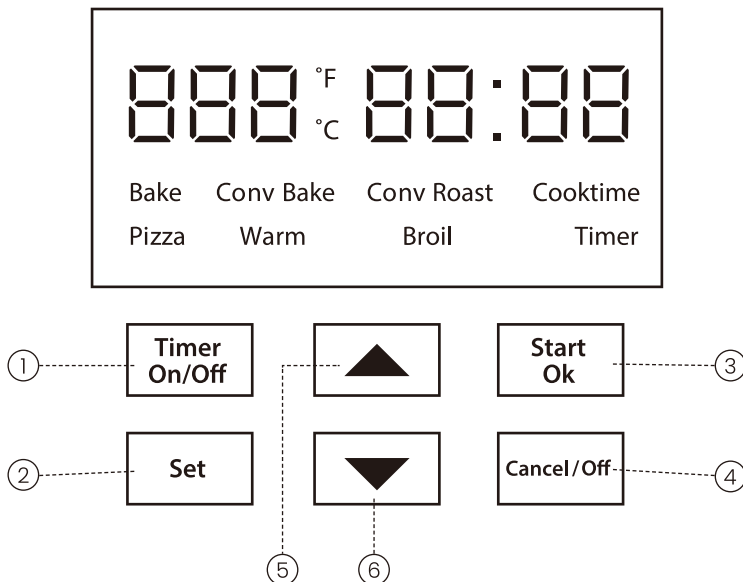
1. Ne placez pas d'eau, de glace, ni aucun plat ou plateau directement sur le fond four, car cela endommagera de manière irréversible l'émail.
2. Ne recouvrez pas la grille fendue de la poêle à griller/rôtir avec de la feuille d'aluminium. Cela retient la graisse et pourrait provoquer un incendie.
3. N'utilisez pas de film plastique ou de papier ciré dans le four.
4. Pour des raisons de sécurité alimentaire, ne laissez pas la nourriture dans le four pendant plus de deux heures avant ou après la cuisson ou la décongélation. Cela permet d'éviter la contamination par des organismes qui pourraient causer des intoxications alimentaires. Faites attention par temps chaud.

Fonctionnement du four

Consignes de sécurité pour la cuisson au four

1. Ne pas bloquer les conduits à l'arrière de la plage lors de la cuisson au four. Il est important que le flux d'air chaud humide du four et d'air frais dans le four ne soit jamais interrompu.
2. Évitez de toucher l'ouverture de l'évent ou les surfaces avoisinantes pendant le fonctionnement du four ou de la grille, car elles sont chaudes. Ne placez pas de plastique, de papier ou d'autres articles qui pourraient fondre ou brûler près de l'évent du four.
3. Utilisez tous les modes de four avec la porte de four fermée.
4. N'utilisez jamais de papier d'aluminium pour recouvrir les étagères du four ou pour recouvrir le plancher du four. La chaleur piégée peut endommager irréversiblement l'émail et même provoquer un incendie.
5. Ne placez pas d'eau, de glace ou tout autre plat ou plateau directement sur le plancher du four, car cela endommagera irréversiblement l'émail.
6. Ne couvrez pas la grille fendue de la poêle à griller/rôtir avec du papier d'aluminium. Cela attrapera la graisse et pourrait provoquer un incendie.
7. N'utilisez pas film plastique ou de papier cire dans le four.
8. Pour des raisons de sécurité alimentaire, ne laissez pas les aliments au four plus de deux heures avant et après la cuisson ou la décongélation. la contamination par des organismes susceptibles de provoquer une intoxication alimentaire. Faites attention aux températures plus chaudes. Cela permet d'éviter
9. Selon le département de l'agriculture des États-Unis: ne maintenez pas les aliments à des températures comprises entre 40°F et 140°F pendant plus de 2 heures. La cuisson d'aliments crus à une température inférieure à 275°F n'est pas recommandée.
10. Ne couvrez jamais les fentes, les trous ou les passages dans le fond du four ou recouvrez une grille entière avec des matériaux tels que du papier d'aluminium. Cela bloque le flux d'air à travers le four et peut causer une intoxication au monoxyde de carbone. Les revêtements de feuilles d'aluminium peuvent également piéger la chaleur, ce qui entraîne un risque d'incendie.

Fonction du four



1. **Timer:** réglez ou annulez la minuterie de cuisine.
2. **Set:** permet de régler les paramètres.
3. **Start:** lancez la cuisson au four et/ou confirmez les paramètres.
4. **Cancel(Pour 30 po et 36 po)/Off(Pour 48 po):** quittez ou revenez en arrière pour réinitialiser et fermer l'opération en cours.
5. **Bouton Up:** Permet de régler les options, de naviguer vers le haut ou d'augmenter la valeur.
6. **Bouton Down:** Permet de régler les options, de naviguer vers le bas ou d'augmenter la valeur.

Remarque: Le four de 48 po est équipé de deux panneaux de commande.

L'un commande le four de 30 po et l'autre commande le four de 18 po. Seule l'horloge du four de 30 po s'affiche. Lorsque le four est en mode veille, l'affichage du four de 18 po demeure éteint. Appuyez sur n'importe quelle touche pour activer l'affichage.

En utilisant la fonction option

Cette fonction vous permet de contrôler différentes options de contrôle électronique. Consultez le tableau suivant pour connaître les options disponibles. Le menu des options n'est disponible que lorsque le four n'est pas utilisé (pas de cuisson)

Options	Caractéristiques
1. Horloge	Vous pouvez régler l'horloge
2. Unité de température	Permet de programmer le contrôle du four pour afficher Températures en Fahrenheit ou Celsius.
3. Son Marche/Arrêt	Permet le fonctionnement silencieux des commandes du four.
4. Étalonnage	Permet d'ajuster la température du four.
5. Arrêt de sécurité 12h (Pour 30 po et 36 po)	Cette fonction éteint automatiquement le four après 12 heures pendant les fonctions de cuisson ou après 3 heures pendant une fonction de grillage.

Horloge

En utilisant l'horloge, vous pouvez régler l'affichage de l'horloge du four. Comment régler l'horloge:

1. Appuyez sur "Set", puis sur "Start/OK" ou sur ▲ ou ▼ pour sélectionner CLO
2. Appuyez sur ▲ ou ▼ pour régler l'horloge.
3. Appuyez sur «démarrer /OK» pour enregistrer les modifications.

Unité de température

En utilisant l'unité de Temp, vous pouvez commuter les unités de température que vous voulez. Comment régler l'unité de temp:

1. Appuyez sur ▲ ou ▼ pour sélectionner "F-C", puis sur "Start/OK"
2. Appuyez sur ▲ ou ▼ pour sélectionner "F" ou "C"
3. Appuyez sur «démarrer /OK» pour enregistrer les modifications.

Son On/Off.

En utilisant la fonction Son On/Off, vous pouvez configurer les commandes du four pour qu'elles fonctionnent en mode silencieux.

Comment activer ou désactiver le son :

1. Appuyez sur ▲ ou ▼ pour sélectionner "fils", puis sur "démarrer /OK"
2. Appuyez sur ▲ ou ▼ pour sélectionner "ON" ou "OFF"
3. Appuyez sur «démarrer /OK» pour enregistrer les modifications.

Réglage de la température

La température du four a été étalonnée en usine. Lors de la première utilisation du four, assurez-vous de respecter les temps et les températures de la recette. Si vous pensez que le four est trop chaud ou trop froid, vous pouvez corriger la température dans le four. Avant de corriger, tester une recette en utilisant un réglage de température supérieur ou inférieur à la température recommandée. Les résultats de la cuisson devraient vous aider à décider combien d'ajustement est nécessaire.

La température du four peut être ajustée à ± 30 °F. Comment corriger la température du four:

1. Appuyez sur ▲ ou ▼ pour sélectionner "CAL" puis sur "Start/OK"
2. Appuyez sur ▲ ou ▼ pour sélectionner le numéro que vous souhaitez,
3. Appuyez sur «démarrer /OK» pour enregistrer les modifications.

Remarque: cet ajustement n'affectera pas les températures de cuisson ou d'auto-nettoyage. Le réglage sera conservé en mémoire après une panne de courant.

Fermeture de sécurité de 12 heures

Si vous laissez accidentellement le four allumé, cette fonction éteindra automatiquement le four après 12 heures pendant les fonctions de cuisson ou après 3 heures pendant une fonction de grillage. (réglage par défaut: ON)

Comment activer ou désactiver la fonction d'économie d'énergie de 12 heures:

1. Appuyez sur ▲ ou ▼ pour sélectionner "SAF" puis sur "démarrer /OK"
2. Appuyez sur ▲ ou ▼ pour sélectionner "On" ou "Off"
3. Appuyez sur «démarrer /OK» pour enregistrer les modifications.

Modes de cuisson Bake

Le four peut être programmé pour cuire à n'importe quelle température de 175 °F à 550 °F. La température et le temps de cuisson varient en fonction des ingrédients ainsi que de la taille et de la forme de la poêle utilisée. Les revêtements sombres ou antiadhésifs peuvent cuire plus rapidement avec plus de brunissement.

Comment régler le four pour la cuisson:

1. Appuyez sur ▲ ou ▼ pour sélectionner "Bake", puis appuyez sur "Start/OK"
2. Appuyez sur ▲ ou ▼ pour sélectionner la température désirée, puis sur "Start/OK"
3. Affiche les paramètres du temps de cuisson, vous pouvez appuyer sur ▲ ou ▼ pour sélectionner que vous voulez le temps de cuisson.
4. Appuyez sur "Start/OK", ou si vous ne réglez pas le temps de cuisson directement appuyez sur "Start/OK" et puis le four fonctionnera sur le temps de sécurité maximum. L'affichage de la température commence à changer une fois que la température du four atteint 100 °F (la température réelle du four est affichée lorsque la température restante du four est supérieure à 100 °F)
5. Appuyez sur «démarrer /OK» pour enregistrer les modifications.
6. Si vous voulez changer le temps de cuisson, appuyez sur "annuler" pour le réinitialiser.

7. Si vous voulez annuler la cuisson ou si vous avez terminé, appuyez sur “annuler” pendant 3 secondes, ou appuyez brièvement sur le bouton “annuler” le four cessera de fonctionner et reviendra au réglage du temps de cuisson pour réinitialiser le temps, 30 secondes sans régler le four pour revenir en veille.

NOTE: placer les aliments au four après le préchauffage si la recette l'exige. Le préchauffage est très important pour obtenir de bons résultats lors de la cuisson des gâteaux, des biscuits, des pâtisseries et des pains. Une fois que le four a atteint la température désirée, le four émet six bips.

Cuisson convection

Le ventilateur à convection du four circule et distribue la chaleur dans le four pour une cuisson plus rapide et uniforme. La cuisson par Convection vous permet de cuire plus d'articles sur plusieurs supports.

Pour cuire à l'aide du ventilateur à convection:

1. Placez le couvercle inférieur du four et les étagères du four avant d'utiliser le four.
2. Retirez les étagères et les ustensiles de cuisson inutilisés du four.
3. Préchauffer le four à la température indiquée dans la recette. Selon la température et la taille du four, le préchauffage prendra environ 15-20 minutes.
4. Disposez les casseroles et les aliments uniformément sur les étagères. Assurez-vous que les casseroles ne se touchent pas les uns les autres ou les côtés du four. Lors de la cuisson d'un seul article, toujours centrer l'article sur l'étagère du four. Si la cuisson sur plusieurs étagères, assurez-vous que vous étagez les articles sur les étagères de sorte que l'un ne soit jamais directement au-dessus de l'autre.
5. Lors de la cuisson par convection, soit réduire la température indiquée dans la recette et laisser le temps de cuisson inchangé, soit réduire le temps de cuisson de plusieurs minutes et laisser la température inchangée. Pour les aliments dont le temps de cuisson est supérieur à une heure, une légère réduction de la température et du temps peut donner les meilleurs résultats.
6. Les poêles en métal foncé ou celles au fini terne absorbent la chaleur plus rapidement que les poêles brillantes, et sont excellentes pour les tartes et les pains, ou tout ce qui a besoin de brunissement ou d'une croûte croustillante.
7. Un fini brillant peut être le meilleur pour les aliments qui nécessitent un brunissement plus léger et délicat (p. ex. gâteaux et biscuits), car il reflète une certaine chaleur et donne une surface de cuisson moins intense.
8. Évitez d'ouvrir la porte du four fréquemment pendant la cuisson.

Comment régler le four pour le four à convection:

1. Appuyez sur ▲ ou ▼ pour sélectionner “Conv Bake”, puis appuyez sur “Start/OK”
2. Appuyez sur ▲ ou ▼ pour sélectionner la température désirée, puis appuyez sur “Start/OK”
3. Affiche les paramètres du temps de cuisson, vous pouvez appuyer sur ▲ ou ▼ pour sélectionner que vous voulez le temps de cuisson.
4. Appuyez sur “Start/OK”, ou ne pas régler le temps de cuisson directement appuyez sur “Start/OK” et le four fonctionnera sur le temps maximum de sécurité, l'affichage de la température commencera à changer une fois que la température du four atteint 100 °F (la température réelle du four est affichée lorsque la température restante du four est supérieure à 100 °F)

5. Appuyez sur «démarrer /OK» pour enregistrer les modifications.
6. Si vous voulez changer le temps de cuisson, appuyez sur “annuler” pour le réinitialiser.
7. Si vous voulez annuler la cuisson par convection ou si vous avez terminé, appuyez sur “annuler” pendant 3 secondes ou appuyez sur le bouton “annuler” le four cessera de fonctionner et reviendra au réglage du temps de cuisson pour réinitialiser le temps. Après 30 secondes sans action, le four passera en mode veille.

Torréfaction Conv

Pour de meilleurs résultats, utilisez la poêle à griller. La casserole est utilisée pour attraper les déversements de graisse et a un couvercle pour éviter les éclaboussures de graisse.

Le ventilateur de convection fait circuler l'air chauffé autour de la nourriture à torréfier, scellant rapidement les jus pour un produit humide et tendre tout en créant un riche extérieur brun doré.

Utilisez la poêle à griller/rôtir et la grille fendue fournie avec la cuisinière lors de la torréfaction afin d'élever la viande sur une grille de rôtissage en métal. Cela permet à l'air chaud de circuler autour de la viande, la brunissant plus uniformément comme une rôtisserie. Un support de torréfaction approprié peut être acheté par l'intermédiaire de votre CRG par le distributeur ou le service à la clientèle.

Lorsque vous torréfiez des articles plus grands comme une dinde entière, utilisez seulement la poêle et la grille pour une plus grande stabilité.

Comment régler le four pour le four à convection:

1. Appuyez sur ▲ ou ▼ pour sélectionner “Conv Roast”, puis appuyez sur “Start/OK”
2. Appuyez sur ▲ ou ▼ pour sélectionner la température désirée, puis appuyez sur “Start/OK”
3. Affiche les paramètres du temps de cuisson, vous pouvez appuyer sur ▲ ou ▼ pour sélectionner que vous voulez le temps de cuisson.
4. Appuyez sur “Start/OK”, ou si vous ne réglez pas le temps de cuisson directement appuyez sur “Start/OK” et le four fonctionnera sur le temps maximum de sécurité, l'affichage de la température commencera à changer une fois que la température du four atteint 100 °F (la température réelle du four est affichée lorsque la température restante du four est supérieure à 100 °F)
5. Appuyez sur «démarrer /OK» pour enregistrer les modifications.
6. Si vous voulez changer le temps de cuisson, appuyez sur “annuler” pour le réinitialiser.
7. Si vous voulez annuler le rôti à convection ou si vous avez terminé, appuyez sur “annuler” pendant 3 secondes ou appuyez brièvement sur le bouton “annuler”, le four cessera de fonctionner et retournera au réglage de cuisson pour réinitialiser le temps, 30 secondes sans régler le four pour revenir en veille.

La Pizza

Le four peut être programmé pour cuire à n'importe quelle température de 175 °F à 550 °F. La température et le temps de cuisson varient en fonction des ingrédients ainsi que de la taille et de la forme de la poêle utilisée. Les revêtements sombres ou antiadhésifs peuvent cuire plus rapidement avec plus de brunissement.

Comment régler le four pour la pizza:

1. Appuyez sur ▲ ou ▼ pour sélectionner "Pizza", puis sur "démarrer /OK"
2. Appuyez sur ▲ ou ▼ pour sélectionner la température désirée, puis appuyez sur "Start/OK"
3. Affiche les paramètres du temps de cuisson, vous pouvez appuyer sur ▲ ou ▼ pour
4. Appuyez sur "Start/OK", ou si vous ne réglez pas le temps de cuisson directement appuyez sur "Start/OK" et puis le four fonctionnera sur le temps de sécurité maximum. L'affichage de la température commence à changer une fois que la température du four atteint 100 °F (la température réelle du four est affichée lorsque la température restante du four est supérieure à 100 °F)
5. Appuyez sur «démarrer /OK» pour enregistrer les modifications.
6. Si vous voulez changer le temps de cuisson, appuyez sur "annuler" pour le réinitialiser.
7. Si vous voulez annuler le rôti à convection ou si vous avez terminé, appuyez sur "annuler" pendant 3 secondes ou appuyez brièvement sur le bouton "annuler" le four cessera de fonctionner et retournera au réglage de cuisson pour réinitialiser le temps, 30 secondes sans régler le four pour revenir en veille.

Chaud

Lorsque la cuisson est terminée, garder au chaud tiendra les aliments à une température de service sécuritaire pendant jusqu'à 3 heures. Après 3 heures, la fonction s'éteint automatiquement. Vous pouvez utiliser la fonction garder au chaud sans autres opérations de cuisson, ou vous pouvez le régler pour s'activer après une opération de cuisson chronométrée ou retardée.

Vous ne devez pas utiliser cette fonction pour réchauffer les aliments froids.

Comment régler le four pour chaud:

1. Appuyez sur ▲ ou ▼ pour sélectionner "chaud", puis sur "démarrer /OK". Affiche la température par défaut mais ne peut pas être réglée.
2. Appuyez sur ▲ ou ▼ pour sélectionner le temps de cuisson souhaité.
3. Appuyez sur "Start/OK" pour enregistrer les changements, ou si vous ne réglez pas le temps de cuisson directement appuyez sur "Start/OK" et le four fonctionnera sur le temps de sécurité maximum.
4. Si vous voulez changer le temps de cuisson, appuyez sur "annuler" pour le réinitialiser.
5. Si vous voulez annuler le la fonction de maintien au chaud ou si vous avez terminé, appuyez sur "annuler" pendant 3 secondes, ou appuyez brièvement sur le bouton "annuler" le four cessera de fonctionner et retournera au réglage de cuisson pour réinitialiser le temps, 30 secondes sans régler le four pour revenir en veille.

Gril (Pour les fours de 30 po et 36 po uniquement)

Le gril est une méthode de cuisson de morceaux tendres de viande par la chaleur directe sous l'élément de grillage du four. La chaleur élevée cuit rapidement et donne un aspect extérieur riche et brun. Le mode griller est le meilleur pour les viandes, le poisson et la volaille jusqu'à 1 "d'épaisseur.

Toujours préchauffer le four pendant 5-10 minutes avant de griller.

Comment régler le four pour faire griller:

1. Appuyez sur ▲ ou ▼ pour sélectionner "Broil", puis sur "Start/OK".
2. Appuyez sur ▲ ou ▼ pour sélectionner "Hi" ou "Lo".
3. Appuyez sur "démarrer /OK" pour enregistrer les modifications
4. Si vous voulez annuler le grillage, appuyez sur "annuler" pendant 3 secondes, ou appuyez brièvement sur le bouton "annuler", le four cessera de fonctionner et de revenir à sélectionner "Hi" ou "Lo", 30 secondes sans régler le four pour revenir à la veille.

Spécifications

Identification et Dimensions du produit	VRG-ALBERTA-30SS	VRG-ALBERTA-36SS	VRG-ALBERTA-48SS
Numéro de modèle:	VRG-ALBERTA-30SS	VRG-ALBERTA-36SS	VRG-ALBERTA-48SS
Nom du produit	Alberta 30SS	Alberta 36SS	Alberta 48SS
UPC c	67548720846	675487201853	675487201914
Largeur nominale:	30"	36"	48"
Dimensions	30" × 26.88" × 36"	36" × 26.88" × 36"	48" × 26.88" × 36"
Poids du produit:	84 kg	88 kg	132.7 kg
Le corps	Acier inoxydable	Acier inoxydable	Acier inoxydable
Couleur/finition:	Argent	Argent	Argent
Installation			
Exigences électriques:	120V/60Hz	120V/60Hz	120V/60Hz

Performances et caractéristiques			
Type de carburant:	Gaz naturel	Gaz naturel	Gaz naturel
Plaque de cuisson:	Porcelaine noire	Porcelaine noire	Porcelaine noire
Brûleurs:	4	6	7
Support de casseroles:	Grille en fonte	Grille en fonte	Grille en fonte
Allumage:	Électronique avec le réallumage automatique	Électronique avec le réallumage automatique	Électronique avec le réallumage automatique
Avant droite:	18,000 BTU	12,000 BTU	18,000 BTU
Avant centre:	N/A	18,000 BTU	N/A
Avant centre droit:	N/A	N/A	22,000 BTU (Dual)
Avant centre gauche:	N/A	N/A	12,000 BTU
Avant gauche:	12,000 BTU	12,000 BTU	18,000 BTU
Arrière droite:	3,500 BTU	9,000 BTU	9,500 BTU
Arrière centre:	N/A	12,000 BTU	N/A
Arrière centre droit:	N/A	N/A	12,000 BTU
Arrière centre gauche:	N/A	N/A	12,000 BTU
Arrière gauche:	9,000 BTU	9,000 BTU	9,500 BTU
Four	Voir Info ci-dessous	Voir Info ci-dessous	Voir Info ci-dessous
Capacité du four:	4,8 pi³	6,0 pi³	4,6 pi³ (30") + 2,2 pi³ (18")
Caractéristiques:	Cuire, convection-cuire, convection-rôtir, griller, garder au chaud	Cuire, convection-cuire, convection-rôtir, griller, garder au chaud	Cuire, convection-cuire, convection-rôtir, griller, garder au chaud
Puissance (élément de Broil supérieur):	13,500 BTU	13,500 BTU	10,000 BTU (30")
Puissance (élément de cuisson inférieur):	18,500 BTU	18,500 BTU	22,000 BTU(30") + 14,000 BTU(18")
Grille de cuisson:	2	2	4
Lumières:	1	1	2
Garantie (pièces & main d'œuvre):	2 ans	2 ans	2 ans
Certification:	CSA	CSA	CSA

Entretien

Instructions de nettoyage

À faire

1. Lisez ces instructions de nettoyage avant de commencer à nettoyer votre cuisinière.
2. Avant de nettoyer ou d'enlever une pièce, assurez-vous que tous les éléments de la table de cuisson sont éteints.
3. Sauf indication contraire dans le tableau suivant, laisser n'importe quelle pièce refroidir à une température sûre avant le nettoyage. Si vous avez besoin de manipuler une pièce chaude ou chaude (par exemple un gril ou une plaque de cuisson), faites très attention. Portez de longues mitaines de protection pour éviter les brûlures de la vapeur ou des surfaces chaudes.
4. Essayez d'utiliser tout nettoyant sur une petite zone d'abord, pour vous assurer qu'il ne tache pas.

À ne pas faire

1. N'utilisez pas de nettoyants en aérosol tant que la cuisinière n'a pas complètement refroidi. La substance propulsive dans ces nettoyants pourrait prendre feu en présence de chaleur.
2. Ne laissez pas la saleté ou la graisse s'accumuler n'importe où dans ou sur la table de cuisson. Cela rendra le nettoyage futur plus difficile et peut présenter un risque d'incendie.
3. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou agressifs, de chiffons, de tampons à récurer ou de laine d'acier. Ceux-ci rayeront votre gamme et endommageront son apparence.
4. Ne pas utiliser un nettoyeur à vapeur pour nettoyer une partie de la gamme.
5. Ne pas soulever les grilles en fonte et de la plaque de cuisson.

Surfaces en acier inoxydable

1. Nettoyer régulièrement avec un chiffon ou un chiffon en coton imbibé d'eau tiède et de savon doux ou de liquide liquide pour la vaisselle. Vous pouvez également utiliser une solution ménagère spéciale en acier inoxydable. Toujours nettoyer dans le sens du grain en acier inoxydable.
2. Ne pas utiliser de détergents corrosifs ou abrasifs.
3. Ne pas utiliser de produits contenant de l'eau de javel au chlore ou de produits contenant des chlorures.
4. Ne pas utiliser de produits inflammables pour le nettoyage, tels que l'acétone, l'alcool, l'éther, le benzène, etc. Ces produits sont très explosifs et ne doivent jamais être utilisés près des poêles. N'utilisez pas de laine d'acier ou de tampons abrasifs car ils rayeront et endommageront la surface.

Nettoyage des chapeaux de brûleurs et des épandeurs de flamme

1. Vérifiez que le brûleur est éteint et laissez refroidir. Retirer le bouchon du brûleur et l'épandeur de flamme. Lavez-les à l'eau chaude savonneuse, rincez et séchez.
2. Utilisez une brosse en nylon rigide ou un trombone déplié pour nettoyer les encoches d'un épandeur de flamme. Remplacer correctement l'épandeur de flamme et le chapeau du brûleur.
3. Avant de nettoyer la table de cuisson, assurez-vous que tous les brûleurs sont éteints et que tous les composants sont suffisamment frais pour toucher en toute sécurité.
4. Pour éviter les chocs électriques ou les brûlures, éteignez les commandes et assurez-vous que la table de cuisson est fraîche avant de la nettoyer.
5. N'utilisez pas de détergents, de cires, de vernis ou de nettoyeurs commerciaux agressifs ou abrasifs pour nettoyer la table de cuisson.
6. Utilisez seulement une éponge, un chiffon doux, une brosse fibreuse ou en plastique et un tampon en nylon pour le nettoyage.
7. Toujours séchez complètement les composants avant d'utiliser la table de cuisson.
8. Nettoyez le panneau de commande, la poignée de porte et le boîtier de commande avec une solution de détergent doux et d'eau chaude.
9. N'utilisez pas de nettoyeurs ou d'épurateurs abrasifs; Ils peuvent endommager définitivement la finition.
10. Séchez les composants avec un chiffon doux et sans peluche.

Nettoyage des étagères du four

1. Pour éliminer les salissures tendues ou «cuites», frotter avec un tampon humide, non métallique, non abrasif, rempli de savon, puis essuyer.
2. Appliquer un nettoyant pour chrome avec une éponge humide ou un chiffon en suivant les instructions du fabricant.
3. Essuyer et sécher.

Nettoyage du plat de grillade / rôtissoire

1. Prétremper toute saleté tenace dans une solution de détergent doux et d'eau chaude.
2. Laver à la main ou au lave-vaisselle.

Nettoyage des brûleurs du four (cuisson et grillage)

1. Ne nettoyez pas ces pièces. Ils s'auto-nettoient pendant l'utilisation normale.

Nettoyage des surfaces en porcelaine

1. Nettoyer l'intérieur du four et les revêtements intérieurs de la porte avec une solution de détergents doux et de l'eau chaude. Rincer et sécher avec un chiffon doux et sans peluche. N'utilisez pas d'abrasifs ou de nettoyants pour four commerciaux.

Nettoyage de la vitre du four

1. Nettoyer toutes les surfaces en verre avec une solution de détergent doux et de l'eau chaude. Utilisez un nettoyant pour vitres non abrasif pour enlever les empreintes digitales ou les frottis.
2. Sécher complètement avec un chiffon doux et sans peluche.

Nettoyage du joint de porte du four

Évitez de nettoyer cette pièce. Si vous devez enlever les grosses particules de nourriture, procédez comme suit:

1. Mouillez une éponge avec de l'eau chaude propre.
2. Essuyez délicatement les salissures, mais ne frottez pas.
3. Pressez délicatement une serviette sèche sur le joint pour sécher.

Ne pas utiliser de détergents sur le joint. Le joint est essentiel pour une bonne étanchéité.

Attention: ne pas le gratter, le déplacer ou l'endommager.

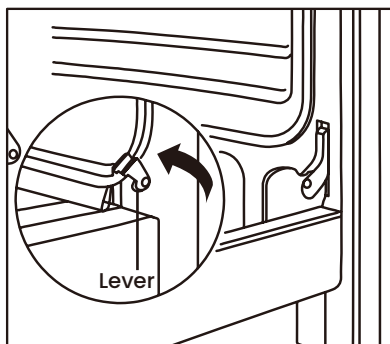
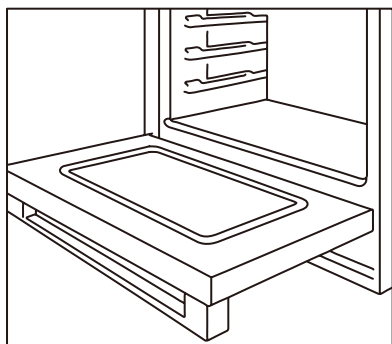
Retrait et remplacement de la porte du four

Ne pas soulever la porte du four par sa poignée. Cela peut endommager la porte. Assurez-vous que le four et la porte sont froids avant de commencer à retirer la porte.

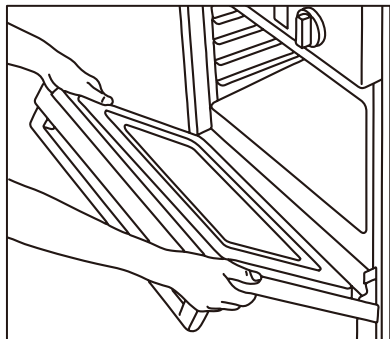
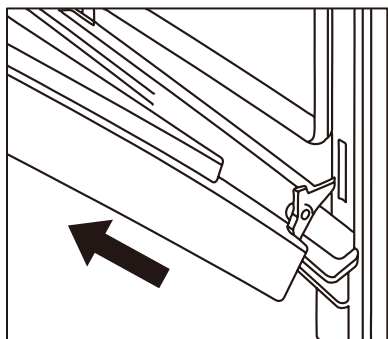
Remarque: Avant de retirer la porte, veillez à disposer d'une surface suffisamment dégagée et protégée dans la cuisine pour reposer la porte. La porte du four est lourde.

Retrait de la porte du four

1. Ouvrez la porte très soigneusement.
2. Tenez fermement la porte des deux côtés.

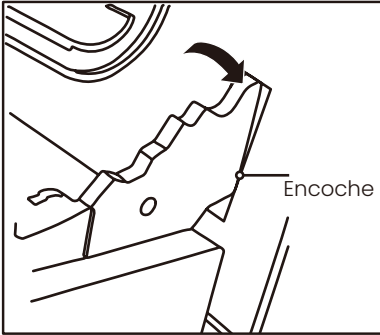


3. Ouvrez complètement les leviers des deux côtés.
4. Désenclenchez les charnières et retirez la porte, placez-la sur une surface protégée. Fermez doucement à mi-chemin.

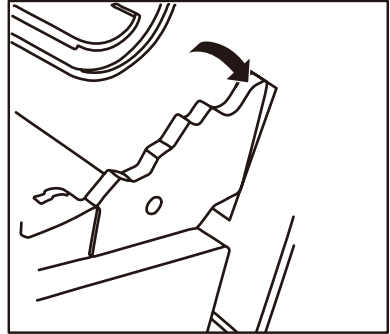


Remplacement de la porte du four

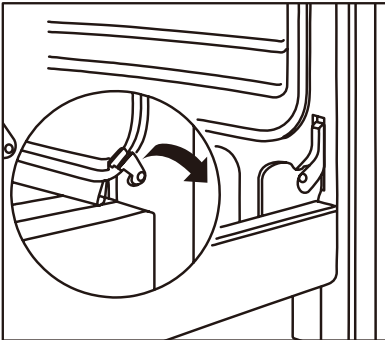
1. Tenez la porte fermement en position partiellement ouverte.



2. Ouvrez la porte entièrement comme indiqué.



3. Insérez les languettes des charnières dans les fentes en veillant à ce que les encoches des deux côtés s'insèrent correctement comme indiqué.



4. Fermez complètement les leviers des charnières gauche et droite, comme indiqué, puis fermez la porte.

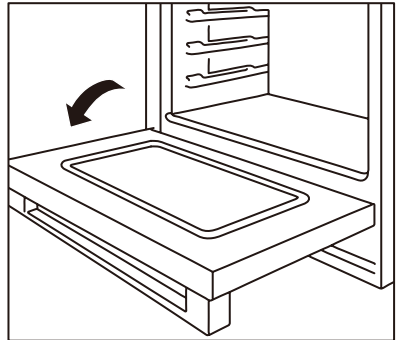
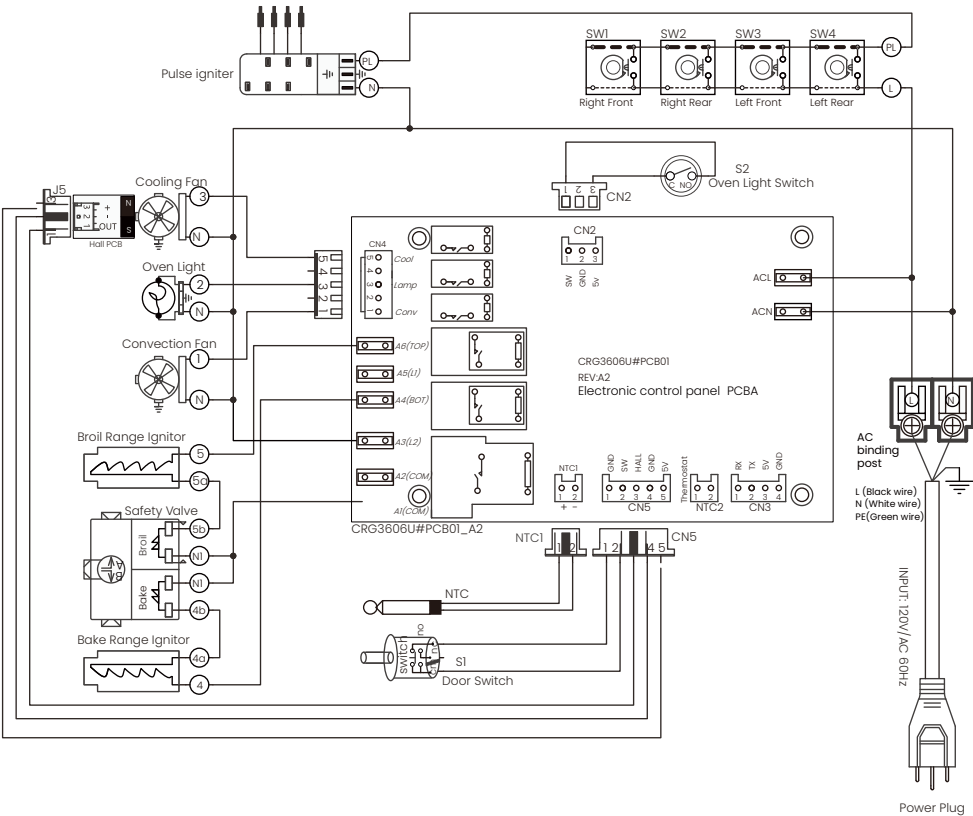
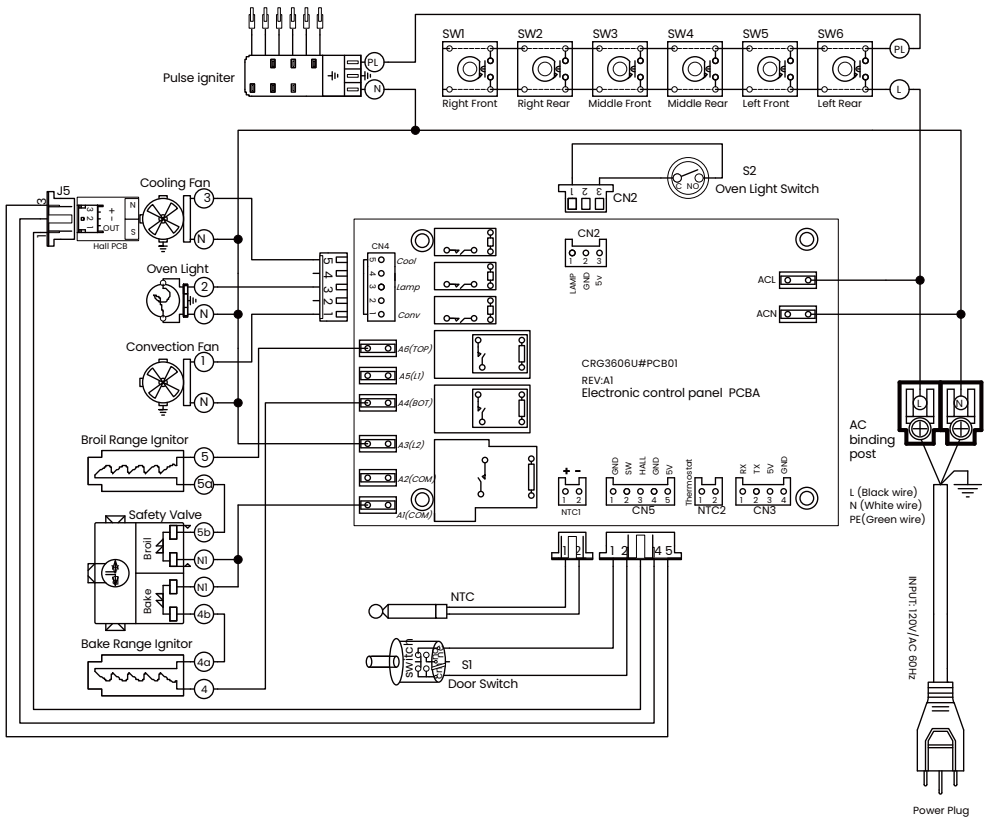


Schéma de câblage

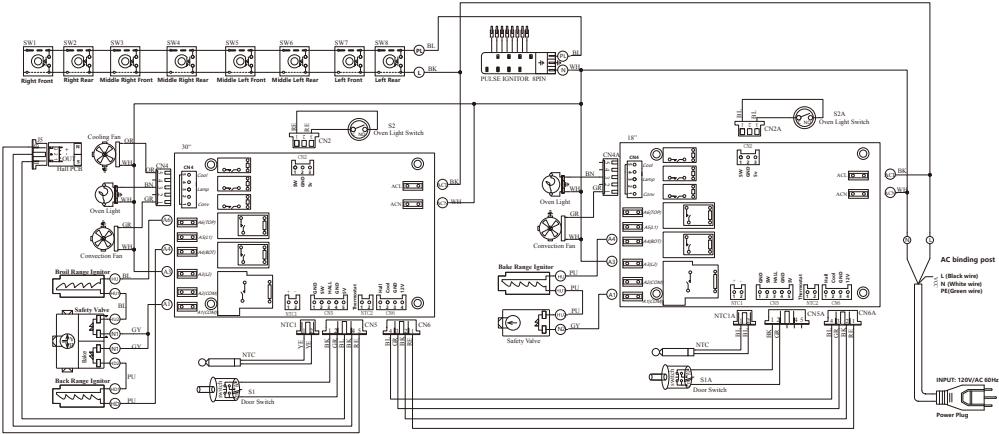
Alberta 30SS



Alberta 36SS



Albert 48SS



Dépannage

TABLE DE CUISSON

Problème	Causes probables	Solution
Certains brûleurs ne s'allument pas. Les flammes ne brûlent pas tout autour du chapeau du brûleur.	1. Les pièces du brûleur ou les allumeurs peuvent être humides, sales ou mal alignés.	1. Vérifiez que les pièces du brûleur sont propres, sèches et correctement assemblées. 2. Vérifiez que les allumeurs sont propres et secs.
Les flammes du brûleur sont trop grandes et jaunes.	1. Les orifices de la couronne du brûleur sont obstrués. 2. Les orifices du brûleur ou les chapeaux du brûleur ne sont pas correctement positionnés. 3. La table de cuisson fonctionne avec un type de gaz incorrect. 4. Le régulateur n'est pas installé, est défectueux ou est réglé pour un type de gaz incorrect.	1. Nettoyez les orifices de la couronne du brûleur avec un trombone redressé, une aiguille ou un fil. 2. Retirez et réinstallez soigneusement la couronne et les chapeaux du brûleur. 3. Assurez-vous que le type de table de cuisson correspond à l'alimentation en gaz naturel. 4. Vérifiez l'installation, remplacez le régulateur ou réglez-le pour le gaz approprié.
Étincelles mais pas de flamme à l'allumage.	La vanne d'arrêt du gaz est en position « OFF » (fermée).	Mettez la vanne d'arrêt en position « ON » (ouverte).
Les allumeurs produisent des étincelles en continu après l'allumage de la flamme.	1. La polarité de l'alimentation électrique est inversée. 2. Les allumeurs sont humides ou sales.	1. Faites corriger la polarité. 2. Séchez ou nettoyez les allumeurs.
La flamme du brûleur s'éteint au réglage bas.	1. Pression d'alimentation en gaz faible. 2. Les orifices d'admission d'air autour des brûleurs sont obstrués.	1. Contactez votre fournisseur de gaz. 2. Retirez l'obstruction.

Les flammes se sont éteintes soudainement.	Un courant d'air ou un déversement a éteint la flamme.	Aucune action n'est requise. Le brûleur détectera automatiquement la situation et se rallumera. En cas de déversement important, il est recommandé d'éteindre les brûleurs et de nettoyer le brûleur et la zone autour du brûleur.
Panne de courant - Puis-je continuer à utiliser les brûleurs de la table de cuisson ?	Panne de courant dans votre secteur.	Les brûleurs de la table de cuisson peuvent être utilisés pendant une panne de courant. Pour l'allumage, approchez une allumette allumée du diffuseur de flamme, puis appuyez sur le bouton de commande et tournez-le dans le sens antihoraire sur la position LITE (allumage). Ajustez la chaleur selon vos besoins une fois que le brûleur est complètement allumé. Important : Si la flamme s'éteint, tournez immédiatement le bouton de commande sur la position OFF (arrêt). Le brûleur ne se rallumera pas automatiquement et du gaz pourrait s'échapper.

Four

Problème	Cause probable	Solution recommandée
Le four ne fonctionne pas (pas de chauffe)	Absence d'alimentation électrique (la lampe du four et les voyants ne s'allument pas). Absence d'alimentation en gaz (modèles à gaz).	Vérifiez que le disjoncteur n'a pas sauté. Vérifiez s'il y a une panne de courant dans votre secteur. En cas de panne de courant, le four ne peut pas être utilisé tant que l'alimentation n'est pas rétablie. L'alimentation en gaz domestique peut être interrompue : contactez votre fournisseur de gaz local si nécessaire.
Une lampe du four ne s'allume pas, mais le four fonctionne	L'ampoule est desserrée ou grillée.	Consultez la section « Remplacement de l'ampoule du four » dans la rubrique Entretien et nettoyage. Assurez-vous que l'ampoule est correctement vissée dans sa douille. Remplacez l'ampoule si nécessaire.
Condensation autour du four (ex. : panneau de commande ou porte)	Teneur élevée en humidité des aliments ou humidité ambiante, provoquant de la condensation.	Ceci est normal. Essuyez l'humidité sur le panneau de commande ou les zones environnantes. Pour réduire la condensation excessive, assurez-vous que le meuble encastrant autour de la cuisinière est résistant à l'humidité.
Vapeur s'échappant des orifices d'aération du four à l'arrière de la cuisinière	Humidité libérée par les aliments pendant la cuisson.	Ceci est normal, notamment lors de la cuisson de grandes quantités ou en mode CONVECTION.
Le ventilateur de convection ne fonctionne pas en mode CONVECTION	Défaut technique possible.	Contactez un centre de service agréé ou le support client.
Le four ne chauffe pas	Paramètres du four incorrects.	Assurez-vous que le mode de cuisson et la température sélectionnés sont corrects. Vérifiez les paramètres de l'horloge si applicable. Reportez-vous à la section « Fonctionnement du four » du manuel.

Les aliments sont trop cuits ou pas assez cuits	Temps de cuisson ou paramètres de température incorrects.	Ajustez le temps de cuisson, la température ou la position de la grille selon vos besoins.
Bruit de « craquement » ou de « claquement »	Ceci est un bruit normal, causé par la dilatation et la contraction du métal lors du chauffage et du refroidissement.	Ceci est normal et n'indique pas un dysfonctionnement.
Panne de courant – Puis-je continuer à utiliser le four ?	Panne de courant dans votre domicile ou les environs.	Le four ne peut pas être utilisé tant que l'alimentation électrique n'est pas rétablie.

Code d'information

Code d'erreur	Description de l'erreur
E0	Le contrôle de température du four NTC est défectueux
E1	Température au-dessus de la limite de détection (défaut NTC)
E2	Le circuit imprimé NTC est défectueux
E3	Le four n'est pas chauffé
E5	La température de cuisson normale du four dépasse 343°C
E6	Le four ne chauffe pas, mais la température interne est affichée
E9	Le dysfonctionnement de l'horloge
E10	Défaillance du circuit électrique
E15	Surchauffe du circuit imprimé
E17	Le Hall du ventilateur de dissipation de chaleur est défectueux

REMARQUE: Appuyez sur annuler, puis redémarrez le four. Si le problème persiste, débranchez toute l'alimentation à votre portée pendant au moins 30 secondes, puis rebranchez l'alimentation. Si cela ne résout pas le problème, appelez le service.

Garantie

Garantie limitée de deux ans (pièces et main-d'œuvre)

1. Pendant deux ans à compter de la date d'achat initiale, Vesta fournira gratuitement des pièces de rechange non consommables ou des composants endommagés en raison de défauts de fabrication.
2. Vesta se réserve le droit, à sa discrétion, de réparer ou de remplacer toute pièce du produit défectueuse en raison d'un défaut de fabrication ou de matériaux.
3. Les pièces consommables non couvertes par cette garantie comprennent, sans s'y limiter, les ampoules, les filtres métalliques et les filtres à charbon.

Pour obtenir le service de garantie, vous devez fournir

1. Une facture ou un reçu indiquant la date et l'heure d'achat.
2. Numéro de modèle du produit ou nom du produit.
3. Description du produit ou de la pièce défectueuse.

Exclusions de garantie

Cette garantie ne couvre pas les éléments suivants :

1. Tout produit endommagé par négligence, mauvaise installation, accident, abus, mauvaise utilisation, catastrophes naturelles, alimentation électrique inadéquate ou excessive.
2. Conditions mécaniques ou environnementales anormales, ou tout démontage, réparation, modification non autorisé ou non-respect des instructions d'installation.
3. Utilisation à des fins non résidentielle, commerciale ou gouvernementale ou autre utilisation non conforme à sa destination.
4. Éclats, bosses ou fissures causés par un abus ou une mauvaise utilisation du produit.
5. Défaut d'entretien du Produit ou d'une pièce tel que décrit conformément aux instructions du Produit.
6. Utilisation de pièces ou d'accessoires non compatibles avec ce produit.
7. Remplacement de fusibles et remplacement ou réarmement de disjoncteurs.
8. Conduites d'eau gelées ou cassées, dégâts des eaux, intrusion d'humidité, moisissure ou autre croissance biologique
9. Connexion incorrecte avec des équipements d'autres fabricants.
10. Toute modification non autorisée.
11. Inondations, incendies, vents, foudre, accidents, atmosphère corrosive ou autres conditions indépendantes de la volonté de Vesta.
12. Toute information d'identification originale a été modifiée, effacée, supprimée, mal traitée ou vendue comme d'occasion.

Nous contacter

Merci d'avoir choisi Vesta comme fournisseur préféré d'appareils de cuisine. Nous nous engageons à vous fournir une excellente expérience produit et un service client de qualité.

Si vous avez besoin d'aide avec votre produit, n'hésitez pas à nous contacter. Vous pouvez contacter notre service client de l'une des manières suivantes et notre représentant vous servira dans les plus brefs délais.

Téléphone:

1-866-80VESTA(83782)

9:30am to 6:00pm (heure de l'Est), du lundi au vendredi, hors jours fériés

Courriel:

service@vesta.kitchen

Formulaire en ligne :

<https://vesta.kitchen/pages/service>

Vesta

Profitez de la vie au quotidien

www.vesta.kitchen

