

Vesta



Idaho User Manual

VRG-IDAHO-24SS/30SS

Enjoy Everyday Living

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

Table Of Contents

Safety Instructions	04
Recommended Tools and Accessories	08
Parts and Accessories	09
Product Dimensions	10
Installation	13
Operation	30
Specifications	38
Maintenance	39
Troubleshooting.....	49
Warranty	51
Contact Us	52

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.

WARNING

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. Do not attempt to adjust, repair, service or replace any part of your appliance unless it is specifically recommended in this guide.
12. Always disconnect power to appliance before any type of servicing.
13. Do not use abrasive or caustic cleaners or detergents on this appliance. They may cause permanent damage to the surface.
14. 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.
15. 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.
16. 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.
17. Do not use water on grease fires.
18. Clean appliance with caution.
19. 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.

20. 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.
21. Use dry pot holders. Moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam.
22. Do not use a towel or other bulky cloth.
23. During and after use, do not touch intercommunicates of the oven until cool.
24. Do not let pot holder touch hot subsurface.
25. Keep appliance area clear and free from combustible materials, gasoline, and nonflammable vapors.
26. Do not obstruct the flow of combustion air into the range and ventilation air away from the range.
27. Ventilation: it is a must that the unit be set under a powered, vented exhaust hood of sufficient size and capacity.
28. Before installing the range, you must locate and secure the included anti-tip bracket to the wall for your range.
29. 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 Warning

1. Comply with the following electrical instructions and requirements to avoid death or personal injury from electric shock, and/or property damage from fire:



- 1) Plug into a grounded 3-prong outlet.
 - 2) DO NOT remove ground prong.
 - 3) DO NOT use an adapter.
 - 4) NEVER use an extension cord.
2. Use a dedicated 120-volt, 60-Hz, 20-amp, AC, fused electrical circuit for this appliance. A time-delay fuse or circuit breaker is recommended. DO NOT plug more than one appliance in this circuit.
3. The range is supplied with a 3-prong grounded plug. This cord **MUST** be plugged into a mating, grounded 3-prong outlet that meets all local codes and ordinances. If you are unsure your electrical outlet is properly grounded, have it checked by a licensed electrician.
- If codes permit the use of a separate ground wire, it is recommended that a qualified electrician determine the proper path for this ground wire.
- Electrical service to the range must conform to local codes. Barring local codes, it should meet the latest ANSI/NFPA No. 70 - Latest Revision (for the U.S.) or the Canadian Electrical Code CSA C22.1 - Latest Revision.
- It is the personal responsibility of the appliance owner to provide the correct electrical service for this appliance.
4. NEVER connect ground wire to plastic plumbing lines, gas lines, or hot water pipes.
 5. DO NOT modify the plug provided with the appliance.

Grounding Instructions



Grounding a range with a cord connection:

This appliance must be properly grounded. In the event of a malfunction or breakdown, grounding will reduce the risk of electrical shock by providing a path for the electric current.

This appliance is equipped with a cord having a grounding plug. The plug must be firmly plugged into an outlet that is properly installed and grounded in accordance with the local codes and ordinances.



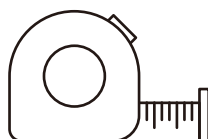
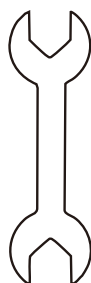
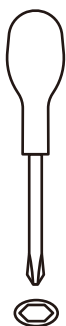
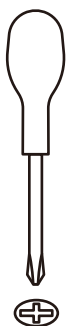
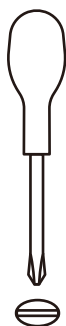
WARNING

Improper connection of the grounding plug can result in a risk of electric shock. Check with a qualified electrician if you have any doubt the appliance is properly grounded.

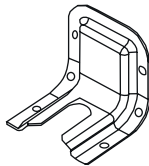


NEVER modify the plug provided with the appliance. If it does not fit the existing outlet, have a qualified electrician install a proper outlet.

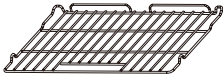
Recommended Tools And Accessories



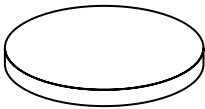
Parts and Accessories



Anti-tip Brackets
x2



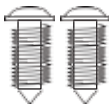
Oven Racks
x2



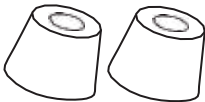
Rubber Pads
x2



Screws (For anti-tip bracket)
x2

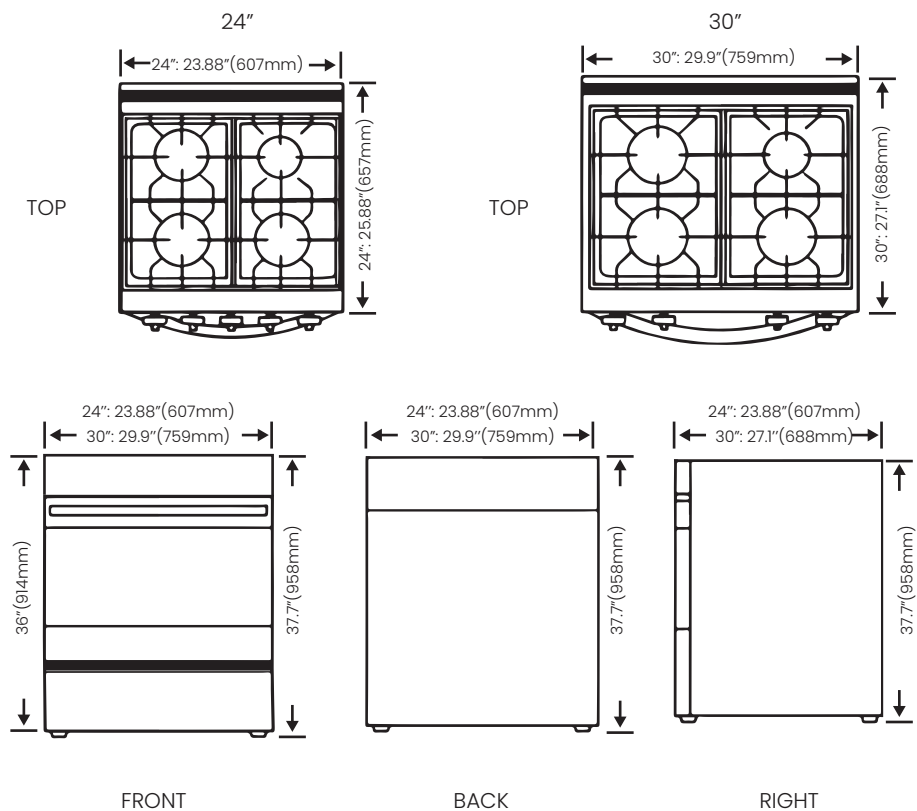


Screws
x2

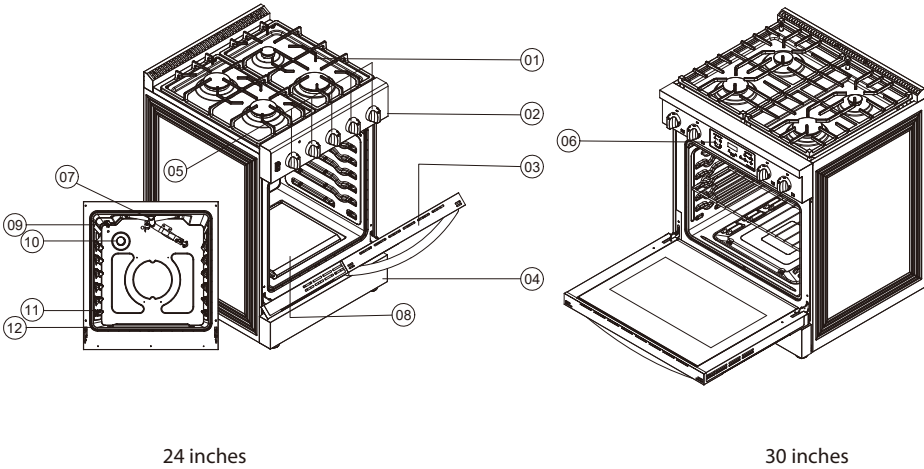


Plastic Pads
x2

Product Dimensions



Main components



1	Cooking Grates
2	Control Panel
3	Removable Oven Door
4	Removable Storage Drawer
5	Surface Control Knob
6	Control Panel
7	Broil Oven Burner
8	Removable Oven Floor
9	Temperature Sensor
10	Oven Light
11	Oven Rack Support
12	Gasket

Height & Clearance

Please refer to the following information for proper dimensions and clearances.

Do not install the range in an area exposed to strong drafts. Ensure sufficient clearance between the range and any adjacent combustible surfaces. These specified dimensions must be followed to ensure safe operation. The location of the electrical outlet and gas supply line may be adjusted to meet the required dimensions and clearances below.



Installation

Precautions

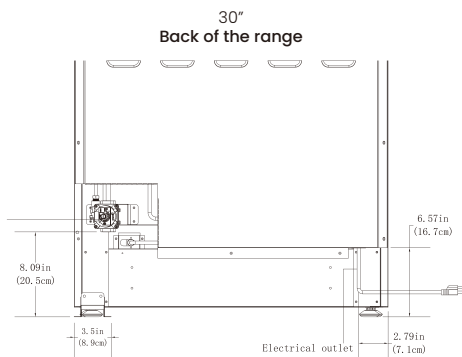
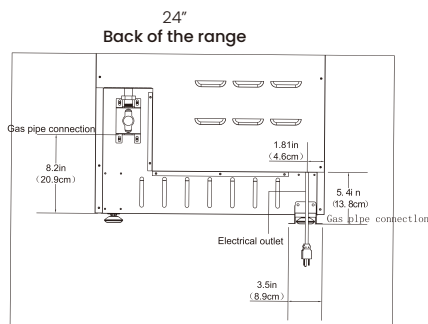
1. Make sure that the anti-tip of the range has been interoperability.
2. Remove all the packaging from the oven(s) and cook top. Recycle items that you can. If any adhesive residue is left on surfaces, remove this using dish washing liquid on a soft cloth. Do not use any harsh or abrasive cleaners.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

Shipment and Installation Damage

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.

Gas Requirements

Locations for gas piping and electrical outlets



1. The range is convertible for use with natural or propane gas. The factory default is natural gas. If you decide to use this range on LP gas, conversion must be made by a qualified LP installer before attempting to operate the range.
2. The range is designed to operate at a pressure of 5 in. (13 cm) of water column on natural gas or 10 in. (25 cm) of water column on LP gas (propane or butane).
3. Do not attempt to convert your range from natural or LP gas without consulting the gas supplier.
4. For correct operation, the pressure of natural gas supplied to the regulator must be between 5 and 13 in. (13 and 33 cm) of water column. For LP gas, the pressure supplied must be between 10 and 13 in. (25 and 33 cm) of water column.
5. When checking the operation of the regulator, the inlet pressure must be at least 1 in. (2.5 cm) greater than the operating (manifold) pressure as given.
6. The pressure regulator, located at the inlet of the range manifold, must remain in the supply line for either natural or LP gas. A flexible-metal appliance connector used to, connect the range to the gas supply line should have an I.D. of 0.5 in. (1.3 cm) and be 5 ft. (152 cm) in length for ease of installation.
7. In Canada, flexible connectors must be single-wall metal connectors no longer than 6 ft. (183 cm) in length.

WARNING: Do not kink or damage the flexible metal tubing when moving the range.

Connect Range to Gas supply

Connecting to gas

WARNING: If the gas is not installed correctly to your range, a gas leak can cause a fire or explosion which can lead to death or injury.

We recommend that a professional installer connect the gas.

WARNINGS:

Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in or near your range.

IF YOU SMELL GAS:

- DO NOT light a match, candle, or cigarette.
- DO NOT try to light any appliance.
- DO NOT touch any electrical switch.
- Do NOT use any phone in your building.
- Clear the room, building, or area of all occupants.
- Immediately call your gas supplier from outside the building. Follow the gas supplier's instructions.
- If you cannot reach your gas supplier, call the Fire Department.

Never use an old connector when installing your range. If you use the hard-piping method, carefully align the pipe. Do not move the range after the gas connection is completed.

Notes:

- Because hard piping restricts movement of your range, we recommend that you use a CSA International-certified flexible metal appliance connector unless local codes require a hard-piped connection.
- To prevent gas leaks, apply pipe-joint compound or wrap pipe-thread tape with Teflon on all male (external) pipe threads.

1. Shut off the main gas supply valve before disconnecting an old range. Leave the valve off until the new hookup is complete. Don't forget to relight the pilots on other gas appliances when you turn the gas back on.
2. Install a manual gas line shut-off valve in the gas line in an easily accessed location outside of your range.
Make sure that everyone operating your range knows where the valve is and how to shut off the gas supply to your range.
3. Install a male 0.5 in. (1.3 cm) flare union adapter to the 0.5 in. (1.3 cm) NPT internal thread at the regulator inlet. Use a backup wrench on the elbow regulator fitting to avoid damage.
When installing the range from the front, remove the 90° elbow for easier installation.
4. Install a male 0.5 in. (1.3 cm) or 0.75 in. (1.9 cm) flare union adapter to the NPT internal thread of the manual shut-off valve, taking care to back up the shut-off valve to keep it from turning.

CAUTIONS:

Do not over-tighten the flare union adapter to the NPT internal thread at the regulator. To prevent gas leaks, apply pipe-joint compound in the vicinity of the joints.

5. Connect a flexible metal appliance connector to the adapter on your range.
Position your range to allow room for the connection at the shut-off valve.
6. When all connections have been made, make sure that all range controls are in the OFF positions, then turn on the main gas supply valve.
7. Use a liquid leak detector at all joints and connections to check for leaks.

Note: When pressure-testing the gas supply system, disconnect the range and its individual shut-off valve from the gas supply piping if the test pressure exceeds 1/2 psig; if the test pressure is 1/2 psig or less, isolate the range by closing its individual shut-off valve.

WARNING: Do not use a flame to check for gas leaks. An explosion or fire may occur causing personal injury or death.

Instructions for converting range to operate on liquefied petroleum gas

Determine which top burners are included on your range and identify the parts from this kit required to complete the L.P. conversion.

When burners are converted from natural gas to L.P., the BTU ratings are as follows:

Note:

For operation at elevations above 2,000 ft, the appliance rating must be reduced by 4% for each additional 1,000 ft above sea level.

For 24"Range

Burner orifice sizes and output ratings					
LP gas (propane) 10 in WCP			Natural gas 5 in WCP		
Burner locatio	BTU rate	Orifice size(mm)	Burner location	BTU rate	Orifice size (mm)
RF	18000	1.28	RF	18000	1.97
LF	9000	0.91	LF	9000	1.36
RR	3500	0.58	RR	3500	0.85
LR	9000	0.91	LR	9000	1.36
Bake	12000	1.03	Bake	12000	1.57
Broil	10000	0.92	Broil	10000	1.4

Parts in the LP Kit Package; After converted LP, please put the LP Conversion Label, part number on the grill.

7mm Tool x1

NG/LP Converted Label x1 LPK

Converting Manual x1

LP Orifices x7, details marking as below

Cooktop Burner BTU Layout



For 30"Range

Burner orifice sizes and output ratings					
LP gas (propane) 10 in WCP			Natural gas 5 in WCP		
Burner locatio	BTU rate	Orifice size(mm)	Burner location	BTU rate	Orifice size (mm)
RF	18000	1.28	RF	18000	1.97
LF	9000	0.91	LF	9000	1.36
RR	3500	0.58	RR	3500	0.85
LR	9000	0.91	LR	6000	1.09
Bake	12000	1.282	Bake	18500	2.020
Broil	10000	1.005	Broil	13500	1.667

Parts in the LP Kit Package. After converted LP, please put the LP Conversion Label, part number

21.99.000242-000-A0 on the grill.

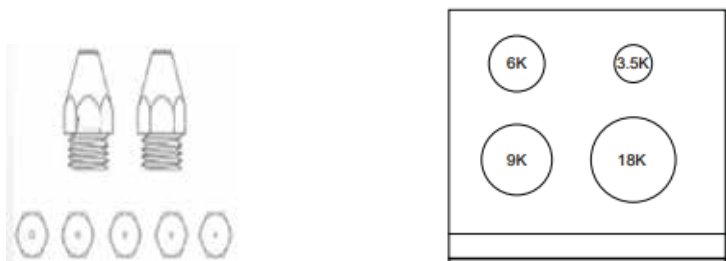
7mm Tool x1

NG/LP Converted Label x1

LPK Converting Manual x1

LP Orifices x7,details marking as below

Cooktop Burner BTU Layout

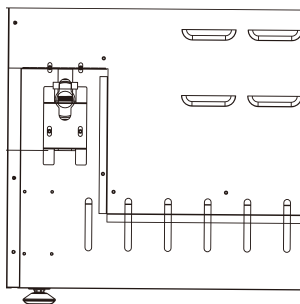


Important: After replacing the natural gas orifices with LP orifices, be sure to keep the original factory-installed natural gas orifices for any future conversion back to natural gas.

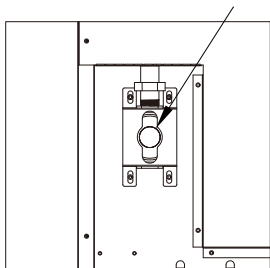
1. Convert the Pressure Regulator

For Gas Range, the regulator is located at the back left of the range's back panel.

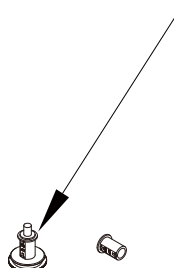
1) For 24" Range



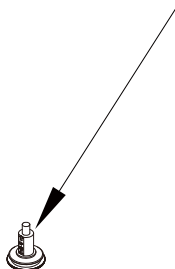
(1) Remove the NG cap from the regulator.



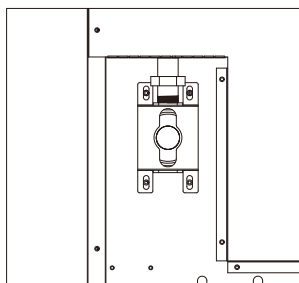
(2) Take the plastic pad, LP cap, 2 screws from the LPK.



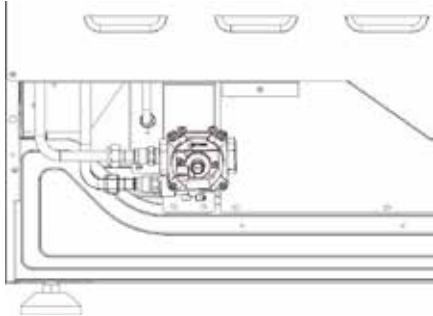
(3) Assemble the plastic pad to the regulator.



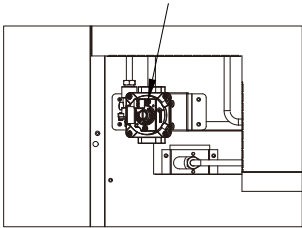
(4) Screw the LP cap to the regulator with 2 screws.



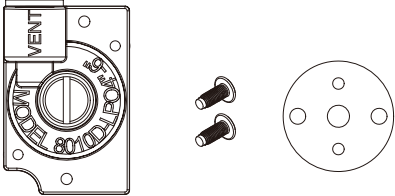
2) For 30" Range



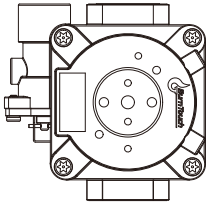
(1) Remove the NG cap from the regulator.



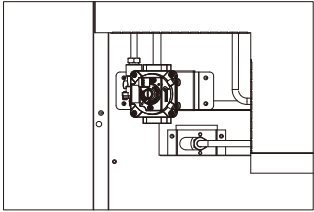
(2) Take the plastic pad, LP cap, 2 screws from the LPK.



(3) Assemble the plastic pad to the regulator.



(4) Screw the LP cap to the regulator with 2 screws.



Important: NG and LP positions are oriented differently. All the gas ranges are initially designed with NG position, ensure the regulator is set to the LP position.

2. Convert Top Burner for LP/ Propane Gas

Save the natural gas orifices removed from the appliance for possible future conversions to natural gas. You should rely on the following process when converting unit back to natural gas. Take extra care when handling orifice parts, making sure the orifice is not blocked.

- 1) Remove top grates, burner caps and inner burner rings.
- 2) Lift off outer burner heads and burner bases.
- 3) Remove the factory installed natural gas orifices from the center of the orifice holders using a 7mm nut driver.

Remember to keep the original natural gas orifices for future conversions back to natural gas.

"IMPORTANT" to identify their markings.

1. Replace the 18000BTU burner NG orifice size 1.97mm in each with LP orifice size 1.28mm.
2. Replace the 9000BTU burner NG orifice size 1.36mm in each with LP orifice size 0.91(0.9)mm.
3. Replace the 9000BTU(24") or 12000BTU(30") burner NG orifice size 1.50mm in each with LP orifice size 1.09(1.10)mm.

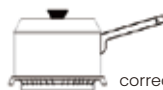
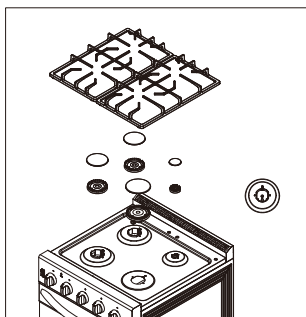
There are two 12000BTU burners on the range.

4. Replace the 3500BTU burner NG orifice size 0.85mm in each with LP orifice size 0.58mm.

Note: Please do not over tighten the orifice and keep the orifice clean.

Put the burner flame ring back to the main burner bases. Put back the inner burner rings, burner caps and grates.

Check that the burner flames. They should be blue with no yellow tipping, and burn without fluttering all around the burner cap.

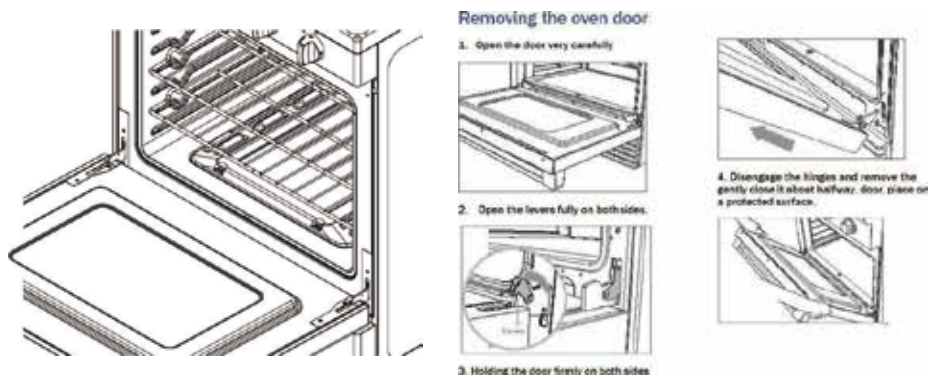


correct flame height

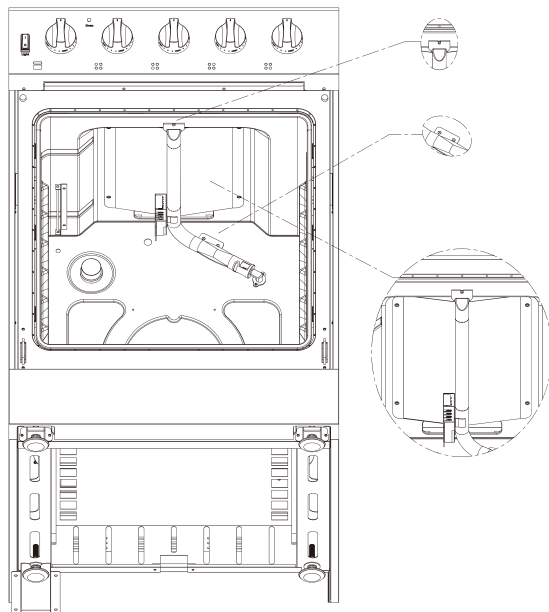


3. Convert Oven Broil burner Orifice for LP/Propane Gas

- 1) Take out the door of the range, and then take out the oven rack.

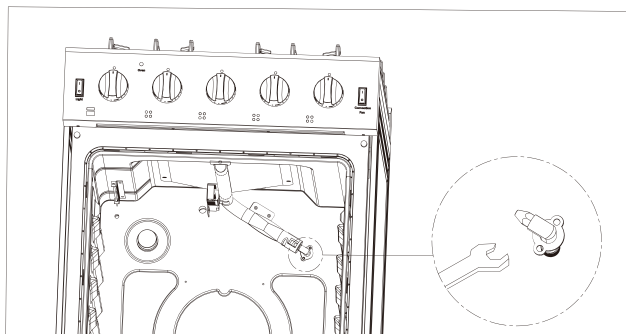


- 2) Broiler Burner is connected to flame tamer; two screws on the back holding the burner to back oven panel. One screw on the front holding the broiler burner. Take out these three screws, hold the broiler burner to make sure it's not falling.
- 3) Remove the four screws holding the flame tamer so that the burner could be taken out and the broiler orifices accessible.



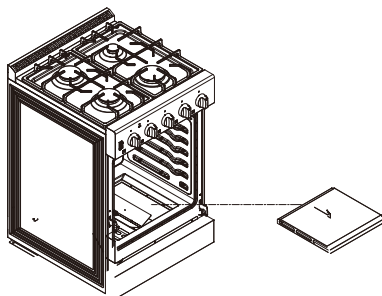
- 4) You will then see the NG orifice coming into the broil burner. Remove the NG orifice using an adjustable wrench. At last remove the NG orifice (1.61mm) and replace with the LP Broil Orifice (1.01mm).

Make sure the broil burner is reinstalled correctly. Ensure that the orifice is centered in the burner; otherwise, a flame vortex may occur.

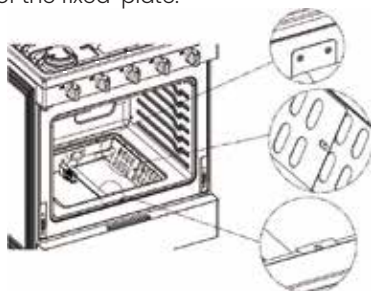


4. Convert Oven Bake Burner Orifice for LP/Propane Gas

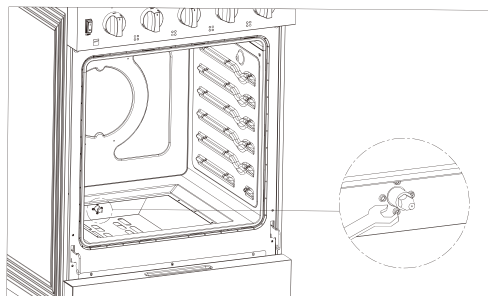
- 1) Remove the floor cover



- 2) Use the screwdriver to loosen the screws and remove the Insulation fixing plate
 3) Locate the bake burner (L-shape burner) on the bottom of the unit. Remove the two screws on the back of the bake burner, and one on the front. Screw out the two screws connecting the bake ignitor to the bake burner. Remove one screw at the right side of the fixed-plate.



- 4) Remove the NG orifice (1.9mm) using a 10mm open wrench and replace the LP bake orifice (1.21mm)



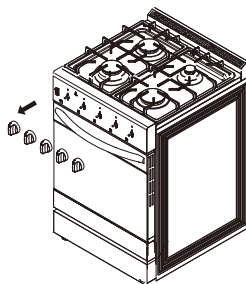
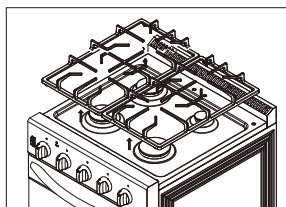
Ensure the bake burner is correctly positioned. Orifice must be centered to prevent vortex.

5. Convert Burner Valves for LP/Propane Gas

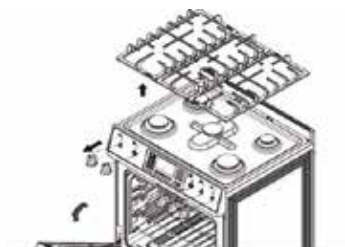


Bypass screwdriver is needed for the Bypass Adjustment on Burner Valve (included in LP Kit Package),

- 1) Remove top grates, open the oven door and take the knobs from the range

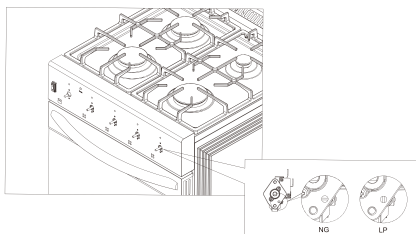


For 30" Range



2) For 24" Range

By default, the bypass is set to the NG position and is not fully tightened. For LP conversion, the bypass orifice does not need to be replaced. Turn the bypass clockwise or counterclockwise until the groove on the shaft is aligned vertically with the valve stem.



For 30" Range

- (1) Remove the 5 screws (attaching to the gas valve) from the front control; the 4 screws between the front control panel and drip pan and the 4 screws from the front bean.



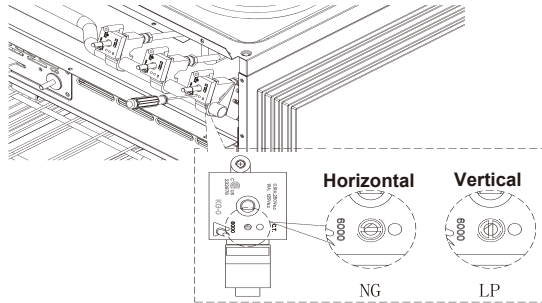
- (2) Remove the front control panel upward and detach the PCB board wire.



- (3) There's a hole on the micro-switch (the black part) so that the screwdriver could go across the micro-switch and reach the bypass orifice on the burner valve. Bypass orifice could help to control the flame. Adjusting the bypass clockwise or counterclockwise to make the shaft groove vertical to the valve shaft.



Originally, the Bypass is located at NG position. It's not screwed to the bottom (tightest). For the LP conversion of Screw the Bypass clockwise or counterclockwise to make the shaft groove vertical to the valve shaft.



- 3) Reverse the steps and put the control panel and knob back, adjust the flame by rotating the knob.
- 4) Save the main bypass jets, in the plastic bag labeled main jets and simmer bypass jets in the bag for simmer jets.

When you are using your top burners, if the flame needs to be adjusted accordingly to fit your need please adjust the bypass orifice on the burner valve.

Put back the knob on and adjust the flame by rotating the bypass via a small flat screwdriver. Check the flame's condition to get the best performance.

6. Reconnect Gas and Electrical Supply to Range

Leak testing of the appliance shall be conducted according to the installation instructions provided with the range.

Checking for Manifold Gas Pressure

If it is necessary to check the manifold gas pressure, remove the burner cap, inner ring, outer burner head and burner base of the right front top burner and connect a manometer (water gauge or another pressure test device to the burner orifice. Use a rubber hose with inside diameter of approximately $\frac{1}{8}$ " and hold the end of the tube tight over the orifice. Turn the gas valve on. For a more accurate pressure check, have at least two other top burners burning. Be sure that the gas supply (inlet) pressure is at least one inch above the specified manifold pressure. The gas supply pressure should never be over 14" water column and should never below 11" water column. When properly adjusted the manifold water column pressure is 10" for LP/ Propane gas or 5" for Natural Gas.

CAUTION: Do not use a flame to check for gas leaks

- 1) Disconnect the range and its individual shut-off valve from the gas supply piping system during any pressure of that system at test pressures greater than 14" of water column pressure (approximately $\frac{1}{2}$ " psig)
- 2) The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shut-off valve during any pressure testing of the supply system at test pressure equal to or less than 14" water column pressure (approximately $\frac{1}{2}$ " psig)

Installing the Anti-Tip Device

1. Release the leveling leg and extend it until a minimum clearance of 21/32 in. (1.7 cm) is achieved between the bottom of the range and the floor.



2. Remove the storage drawer and look underneath the range to make sure that the leveling leg is engaged in the bracket.
3. Carefully tip your range forward. The bracket should stop your range within 4 in. (10.2 cm) of tipping. If it does not stop the range within this distance, reinstall the anti-tip bracket.

ANTI-TIP DEVICE

 WARNING WARNING	Tip-Over Hazard • A child or adult can tip the range and be killed. • Install anti-tip device to range and/or structure per installation instructions. • Engage the range to the anti-tip device installed to the structure. • Reengage anti-tip device if range is moved. • Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children or adults.
--	--

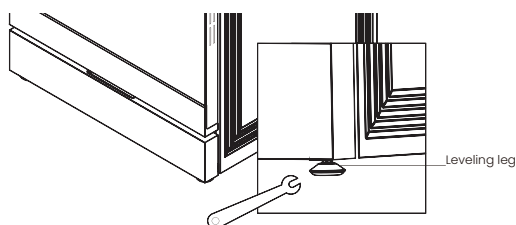
Leveling the Range

Your range should be level. If your range is not level, the door may not close or seal correctly which can cause uneven heating and gas wastage problems.

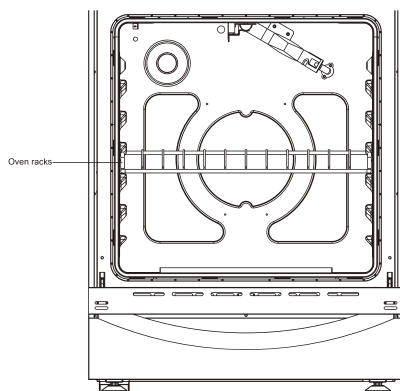
Notes:

To make it easier to adjust the feet, have someone push against the top of the range to tilt it slightly. Adjusting the two front legs is usually sufficient, but all four legs can be adjusted if necessary.

1. Make sure the range is positioned where you want it.
Using a wrench, level the range by turning the front leveling legs if necessary. Counterclockwise shortens the leg and lowers the range. Turning clockwise lengthens the leg and raises the range.
2. Adjust the leveling legs only as far as necessary to level the range. Extending the leveling legs more than necessary or removing legs can cause the range to be unstable.



3. If range is installed next to or between cabinets, make sure that the cooktop (without the surface burner grates) is level with the countertops.
4. Position an oven rack in the center rack position. Check the level of the range with a carpenter level using the two positions.

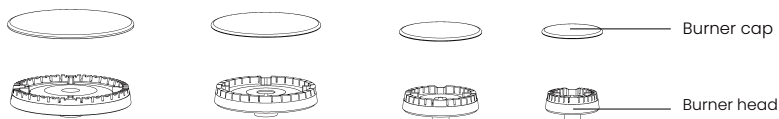


After your range is level, make sure that the rear leg is engaged with the anti-tip device.

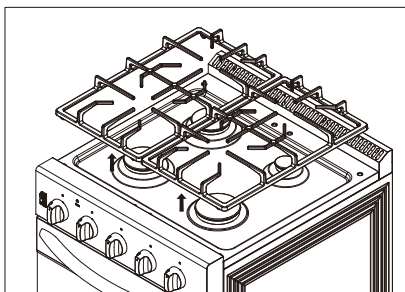
Assembling the Top Burners

CAUTION: Do not operate the surface burners without all burner parts in place.

1. Position surface burner heads on top of the surface burner manifolds. The electrodes fit into the slot in the bottom of the heads. Make sure that the surface burner heads are flat and parallel with the cooktop.



2. Place the matching size caps on top of each surface burner head.
3. Place the grates on the cooktop.



Installing the Burner Knobs

Depending on the model, your range may have shipped with the burner control knobs and oven handle detached and packaged separately. If this is the case, you will need to install these pieces yourself.

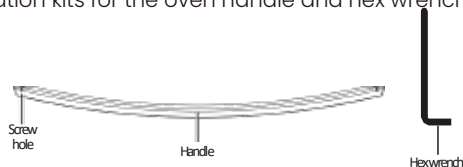
1. Check the installation kit for the five burner control knobs required.



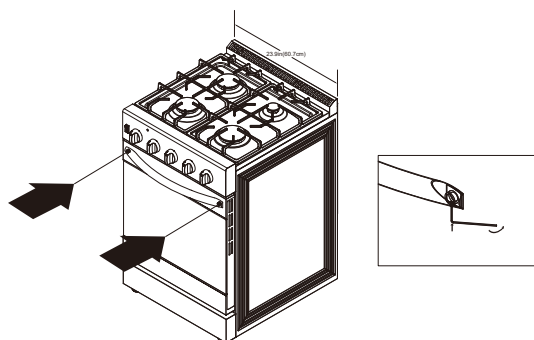
2. Push each knob in all the way to fully attach the shaft and make sure knobs are easy to rotate.

Installing the Oven Door Handle

1. Check your installation kits for the oven handle and hex wrench.



2. Make sure that the side with screw holes faces towards the oven door.
3. Place the door handle against the oven door and attach it to the connector.

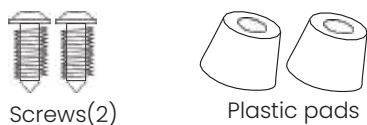


4. Use the Allen wrench to tighten both sides of the door handle.

Installing the Plastic Pads

To prevent your range from getting too close to the wall behind the range, install the included plastic pads.

- 1) Locate the plastic pad kit. It includes:



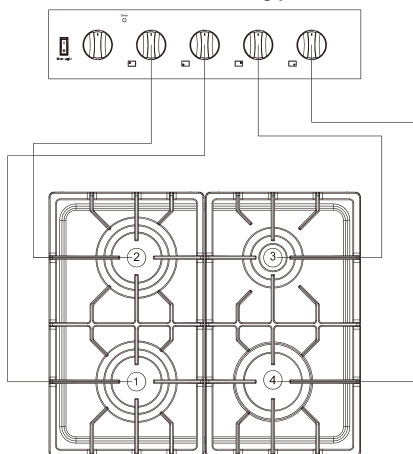
- 2) Align the holes in the plastic pads with the holes on the top, back of your range, then secure the pads to your range with the provided screws.

Operations

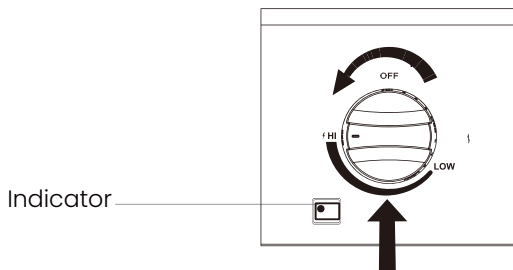
1. Using the Surface Burners

For 24SS Range

Your range cooktop has four surface burners. The different burner sizes ensure you have the correct heat source for each cooking job.

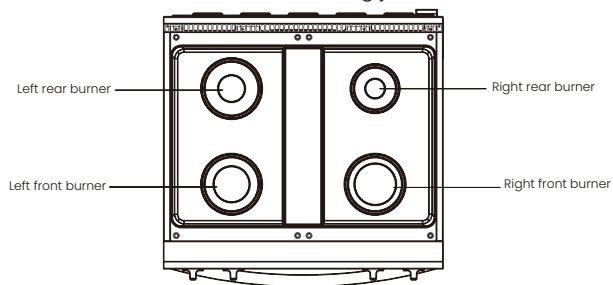


- 1) The left front and left rear burners are general-purpose burners suitable for most cooking tasks. The HI to LOW settings on the control knobs offer a wide range of temperatures to meet your cooking needs, ensuring better heat distribution for larger cookware (12 in.[30.5 cm]) or larger pots and pans.
- 2) The right rear burner delivers precise cooking performance for delicate foods or dishes that require low heat over extended cooking times. Use the LOW setting for gentle simmering.
- 3) The right front burner provides maximum heat output. While it can be used as a general-purpose burner, it is designed to quickly heat large cookware, distributing heat evenly through a larger flame pattern.
- 4) Each surface burner has a control knob with settings from HI to Low. The surface burner indicator next to the control knob shows which burner the knob controls.

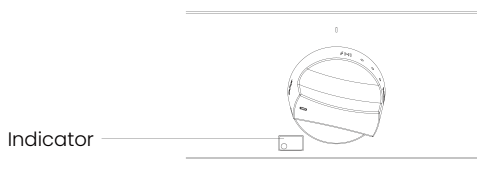


For 30SS Range

Your range cooktop has five surface burners. The different burner sizes make sure that you have the correct heat source for each cooking job.



- 1) The left front and left rear burners are general-purpose burners suitable for most cooking tasks. The HI to LOW settings on the control knobs offer a wide range of temperatures to meet your cooking needs, ensuring better heat distribution for larger cookware (12 in. [30.5 cm]) or larger pots and pans.
- 2) The right rear burner delivers precise cooking performance for delicate foods or dishes that require low heat over extended cooking times. Use the LOW setting for gentle simmering.
- 3) The right front burner provides maximum heat output. While it can be used as a general-purpose burner, it is designed to quickly heat large cookware, distributing heat evenly through a larger flame pattern.
- 4) Each surface burner has a control knob with settings ranging from HI to LO, as well as a LITE setting used only to ignite the flame. The electronic ignition system produces a spark when the control knob is turned to the LITE position. The surface burner indicator next to the control knob shows which burner the knob controls.



Oven bake burner

- 1) Press Bake. The display blinks 350.
- 2) Press Start. The bake burner should start heating.
- 3) Open the oven door and make sure the bake burner is ignited.
- 4) Press Cancel to turn oven off.

Oven broil burner

- 1) Press Broil, then press Start. The broil burner should start heating.
- 2) Open the oven door and make sure that the top oven (broil) burner has lit.
- 3) Press cancel to turn oven off.

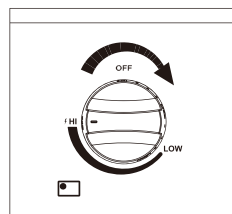
Checking the Ignition of the Burners

Check the operation of all cooktop and oven burners after your range has been installed and assembled, gas supply lines have been carefully checked for leaks, and electrical power cord has been plugged in. All surface and oven burners have electronic ignition.

2. Using the Correct Cookware

Using the correct cookware can prevent many problems, such as uneven cooking or extended cooking times. Using the correct pans reduces cooking times and cooks food more evenly. Look for the following pan characteristics:

- 1) Flat bottom and straight sides
- 2) Tight-fitting lid
- 3) Weight of handle does not tilt pan
- 4) Pan is well-balanced
- 5) Pan size matches the amount of food being prepared.
- 6) Made of material that conducts heat well.
- 7) The pan diameter matches the surface burner flame diameter.



What your cookware is made of determines how evenly and quickly heat is transferred from the surface burner to the pan bottom.

MATERIAL	DESCRIPTION
Aluminum	Excellent heat conductor. Some types of food cause aluminum to darken. (Anodized aluminum cookware resists staining and pitting.)
Copper	Excellent heat conductor, but discolors easily.
Stainless Steel	Slow heat conductor with uneven cooking results. It is durable, easy to clean, and resists staining.
Cast-iron	A poor conductor, but retains heat well. Cooks evenly once cooking temperature is reached.
Enamelware	Heating characteristics vary depending on base material.
Glass	Slow heat conductor. Only use glass cookware that it is designated for oven use.

3. Manually lighting a burner

If a power failure occurs, you can manually light the surface burners.

WARNING: Use extreme caution when manually lighting a surface burner.

- 1) Hold a long gas grill lighter to the surface burner you want to light.
- 2) Push in and turn the control knob for that burner to the HI position for 24SS range or LITE for 30SS range.
- 3) After the burner has lit, set the control knob and the burner to the setting you want.

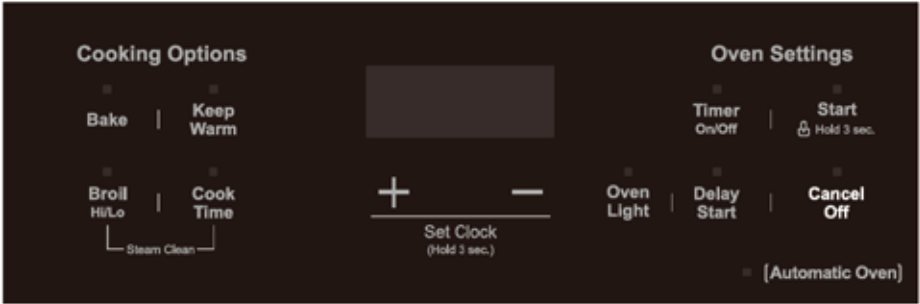
4. Selecting the flame size

WARNING: Flames larger than the bottom of the cookware do not result in faster heating, but could result in a fire hazard or personal injury.

The flames on the burners should always stay under the cookware. The flames should never extend beyond the bottom surface or up the sides of the cookware. Always watch the flame when adjusting the heat setting with the control knob. The flame should always match the size of the cookware being used.

WARNING: Before using the surface burners, make sure to follow all the safety warnings and precautions as listed. Failure to do so could result in product damage, personal injury, or death.

Using the Oven



- 1. **Bake:** Press once to activate Bake mode only.
- 2. **Broil:** Activates the Broil function. Cooks food using the top oven burner only. Press once for High broil mode. Press twice for Low broil mode.
- 3. **Keep Warm:** This function lowers the oven temperature and maintains it at 175°F (79°C) for up to three hours.
- 4. **Cook Time:** Activates the Cook Time function. Use the number pads to set the desired cooking time. The oven automatically shuts off when the set time has elapsed.
- 5. **Delay Start:** Programs the oven to start and stop automatically. Use with Bake mode only.
- 6. **Timer On/Off:** Activates the kitchen timer for the selected duration.
- 7. **Set Clock:** In standby mode, press [+] and [-] simultaneously to enter clock setting mode. In the time or temperature setting mode, increase or decrease the time or temperature value by pressing [+] or [-].
- 8. **Oven Light:** Turns the oven light on/off.
- 9. **Start:** Press to start cooking, cleaning, or timer functions.
- 10. **Cancel/Off:** Press to cancel the current operation.
- 11. **Lock:** Press and hold for three seconds to disable the control panel touch pads, preventing the oven from being accidentally turned on. The touch pads remain locked until you turn this function off.

Display	Function	Display	Function
88:88	clock display area Oven temperature display area	PRE	Preheat
HI	Broil High	Lo	Broil Low
PUSH ON	PUSH ON	LOCK	LOCK
End	Cooking End	Steam Clean	Steam Clean
[Automatic Oven]	Automatic oven		

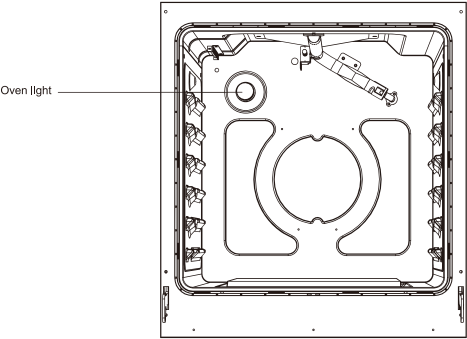
Function parameter list (For 30" range only)						
Function		Temperature			Time	
	Default	Range	Unit	Default	Range	Unit
Bake	350	175-550	°F	10:00	00:01-10:00	HR/MIN
	177	79-288	°C			
Keep Warm	175	Not adjustable	°F	03:00	Not adjustable	HR/MIN
	79	Not adjustable	°C			
Steam Clean	150	Not adjustable	°F	00:25	Not adjustable	HR/MIN
	66	Not adjustable	°C			
Broil Hi	550	Not adjustable	°F	03:00	Not adjustable	HR/MIN
	288	Not adjustable	°C			
Broil Lo	400	Not adjustable	°F	03:00	Not adjustable	HR/MIN

1. Using the Oven Vent

- 1) Do not block or place items in front of the oven vent. Proper air circulation ensures efficient burner combustion and optimal cooking results.
- 2) The oven vent and surrounding area can become hot, so exercise caution when placing items nearby. Hot steam from the vent may heat or melt objects placed in front of it.

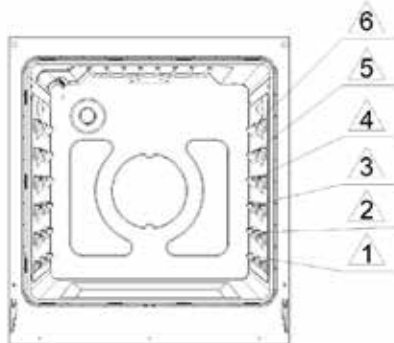
2. Using the oven light

Touch the Oven Light to turn it on or off. The oven light allows you to check the cooking progress without opening the oven door.



3. Positioning the Oven Racks

You can remove and reposition the oven racks in any of the six rack positions. Each oven rack has a built-in stop to prevent it from accidentally being pulled completely out. Correct positioning of the oven racks provides the best cooking results.



CAUTIONS:

- Do not cover an oven rack with aluminum foil. This disturbs the heat circulation and results in poor baking.
- Do not place aluminum foil on the oven bottom because it could cause damage.
- Arrange the oven racks only when the oven is cool.
- When placing an oven rack in the top most rack position, make sure that the rack is stably situated on the embossed stop.

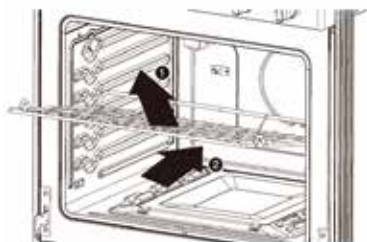
1) Removing an oven rack

- (1) Pull the oven rack straight out until it stops.
- (2) Lift the front of the rack slightly, then pull it out completely to remove it from the oven.

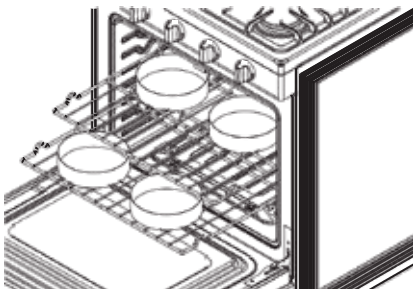


2) Replacing an oven rack

- (1) Place the back edge of the rack onto the rack support.
- (2) Lift up the front of the rack and slide it into the oven.



3) Baking Layer Cakes



- (1) Centering the baking pans in the oven produces better cooking results.
- (2) When baking multiple items, make sure that you leave a 1 to 1.5 in. (2.5 to 3.8 cm) space around each item.
- (3) When baking on multiple racks, place the oven racks in positions 3 and 5.
- (4) Place two pans in the rear of the top rack and the other two pans in the front of the bottom rack.
- (5) Use appropriate non-stick coated metal sheets or aluminum containers or use heat-resistant silicone molds.
- (6) Make the best use of the space on the rack. We recommend placing the baking pan in the middle of the rack.
- (7) Select the correct shelf position before turning the oven on.
- (8) Do not move oven shelves when hot. If you must move a rack while the oven is hot, do not let the potholder contact the hot oven burner.
- (9) Keep the oven door closed as much as possible.

Note: Correct positioning of food items in the oven helps you achieve the best cooking results.

4. Set Clock (For 30" Range Only)

- 1) In standby mode, short press [+] and [-] at the same time to enter the clock setting state. The clock flashes (displays 12:00 when powering on, Display real-time clock after power-on). Short press [+] or [-] to adjust 1 value, and long press [+] or [-] to adjust 5 values.
- 2) In the clock setting state, short press [Start] to confirm and enter the standby state. If there is no operation for 30 seconds after setting, confirm and enter standby state.
- 3) Clock display format: hour:minute
- 4) The 12-hour time setting range is 1:00--12:59, and the 24-hour time setting range is 0:00--23:59.am
- 5) In idle state, short press [Bake] to enter the temperature setting state. At this time, the [Bake] indicator light is always on and the screen flashes to display "350F". Short press [+] or [-] to adjust 1 value, and long press [+] or [-] to adjust 5 values.
- 6) In the temperature setting state, short press [Start] to confirm the temperature and enter the time setting state. At this time, the [Cook Time] indicator light is always on. The screen flashes "--:--" (indicating that the temperature is not set). At this time, you can adjust 1 minute by short pressing [i] or [-], and long pressing [+] or [-]. or [-] to

adjust for 5 minutes, and the time starts to adjust from 00:00. (No operation within 30 seconds, enter standby state)

- 7) In the temperature setting state, short press [Cook Time] to enter the time setting state. At this time, the [Bake] indicator light is always on, and [Cook Time] The indicator light is always on and the screen flashes "--:--" (indicating that the temperature has not been set). Short press [+] or [-] to adjust for 1 minute, long press [+] Or [-] adjust 5 minutes, and the time starts adjusting from 00:00. (No operation within 30 seconds, enter standby state)
- 8) In the time setting state, short press [Bake] to enter the temperature setting state. At this time, the [Bake] indicator light is always on and the screen flashes to display the temperature degree, press [+] or [-] to adjust 1 value, long press [+] or [-] to adjust 5 values. If the time is in the setting state
If the time has been adjusted, the [Cook Time] indicator light is always on; if it has not been adjusted, the [Cook Time] indicator light is off. (30 seconds No operation, enter standby state)
- 9) In the time setting state, when the time is not set, short press [Start] to enter the preheating state, and operate according to the default maximum working time of 10 hours.
OK. At this time, the [Cook Time] indicator light goes out, the Automatic Oven indicator light goes out, the [Start] indicator light stays on, and the screen stays on. " " is highlighted. (No operation within 30 seconds, enter standby state)
- 10) In the time setting state, after setting the time, short press [Start] to enter the preheating state. At this time, the [Cook Time] indicator light is always on.
The Automatic Oven indicator light is always on, the [Start] indicator light is always on, and is displayed on the screen. If no operation occurs within 30 seconds, the unit will enter standby mode.
- 11) In working state, short press [Bake] to set the temperature or [Cook Time] to set the time.
Continue with this setting
When heating is working, the screen flashes to display the temperature or time. After adjustment, press [Start] briefly to confirm and continue working. The screen will always light up to display the temperature or time. (Within 30 seconds after adjustment, if [Start] is not pressed briefly to confirm, then the temperature or time before adjustment will be returned to continue working)
- 12) In the preheating state, after the operating temperature reaches the set temperature, the buzzer will beep 3 short times, and the preheating will end and it will enter the constant temperature heating state. time When not set, the screen stays on to display the set temperature. After the time is set, the countdown starts and the screen always lights up to display the time.
- 13) When the countdown ends, the heating stops and the working state is exited. The [Start] indicator light goes out and other indicator lights remain on. The buzzer beeps 6 short times. Then there will be a short beep every 8 seconds and the screen will flash "End". At this time, press the corresponding function key to enter the working mode setting, or Short press [Cancel] to enter standby mode.
- 14) During the preheating stage, the bottom heating element is energized.
Once the oven cavity reaches the set temperature, the appliance enters the temperature-maintenance stage, during which the bottom heating element is modulated to maintain the set temperature.

Specifications

Product Identification & Dimensions		
Model Number:	VRG-IDAHO-24SS	VRG-IDAHO-30SS
Product Name:	Idaho 24SS	Idaho 30SS
UPC:	675487202768	675487202775
Nominal Width:	24"	30"
Dimensions (Wx DxH):	23.88" x 25.88" x 36"	29.9" x 27.1" x 36"
Product Weight:	60 kg	87 kg
Body:	Stainless Steel	Stainless Steel
Color/Finish:	Silver	Silver
Installation:		
Electrical Requirements:	120V/60Hz	120V/60Hz
Performance & Features		
Fuel Type:	Full Gas	Full Gas
Cooktop plate:	Black Porcelain	Black Porcelain
Burners:	4	4
Pan Support:	Cast Iron Pot Rack	Cast Iron Pot Rack
Ignition:	Electronic	Electronic
Right Front:	18,000 BTU	18,000 BTU
Left Front:	9,000 BTU	9,000 BTU
Right Rear:	3,500 BTU	3,500 BTU
Left Rear:	9,000 BTU	6,000 BTU
Oven	See Info Below	See Info Below
Capacity:	3.7 cu. ft.	5 cu. ft.
Features:	Bake, Broil	Cook time, Timer, Lock, Clock, Delay Start, Steam Clean, Bake, Broil, Keep Warm
Power (Broil Burner):	10,000 BTU	13,500 BTU
Power (Bake Burner):	12,000 BTU	18,500 BTU
Baking Rack:	1	1
Warranty(Parts & Labor):	2 Years	2 Years
Certification:	cCSAus	cCSAus

Maintenance

Cleaning Instructions

1. Before cleaning or removing any part, make sure that everything on the range has been turned off.
2. 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.
3. Try using any cleaner on a small area, to ensure it does not stain.
4. 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.
5. 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.
6. Do not use any abrasive or harsh cleaners, cloths, scouring pads or steel wool. These will scratch your range and damage its appearance.
7. Do not use a steam cleaner to clean any part of the range.
8. 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 Painted Parts and Decorative Trim

1. For regular cleaning, wipe surfaces with a cloth dampened in hot, soapy water. Dry thoroughly with a clean, soft cloth.
2. For tougher residue or built-up grease, apply a liquid detergent directly to the area and let it sit for 30 to 60 minutes. Wipe clean with a damp cloth, then dry with a clean, soft cloth.

CAUTION:

Do not use steel wool pads or abrasive cleaners on stainless steel surfaces. These products can scratch the surface and damage the finish.

Cleaning the Oven Racks

Ensure the oven racks have completely cooled before removing them.

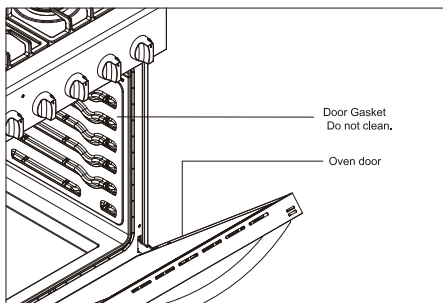
1. Pull the rack straight out until it stops.
2. Lift the front of the rack and pull it out of the oven.
3. Wash by hand in hot, soapy water using a plastic or soap-filled scouring pad or sponge. Rinse and dry thoroughly with a soft cloth. Do not use steel wool.

4. To replace the rack, position the back edge on a rack support. Lift the front slightly and slide the rack into the oven. If the rack becomes difficult to slide, rub the side rails with wax paper or a cloth containing a small amount of cooking oil. This will help the rack move more smoothly in the tracks.

Cleaning the Oven Door

The oven door consists of multiple surfaces that require different cleaning methods. Do not clean or move the door gasket when cleaning other areas. The gasket is made of a woven material that is essential for maintaining a proper heat seal.

1. Clean the inner door surface by hand using hot, soapy water and a soapy plastic scouring pad. Avoid allowing moisture to enter the door assembly.



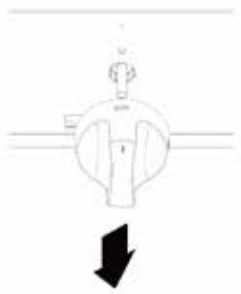
2. Rinse and dry thoroughly with a clean, soft cloth.
3. Clean the outside door stainless steel surfaces with a soft cloth and mild detergent.
4. Clean the glass window with a glass cleaner or warm, soapy water then rinse thoroughly. Do not allow moisture to enter the door assembly.

CAUTION:

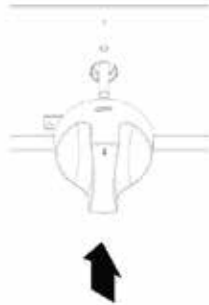
1. Do not clean the oven door gasket. The gasket is made of a woven material essential for a proper seal. Avoid rubbing, damaging, or removing it.
2. Do not immerse the oven door in water.
3. Do not spray water or glass cleaner into the door vents.
4. Do not use oven cleaners, powders, or harsh abrasive materials on the outside of the oven door.

Cleaning the Surface Burner Control Knobs

1. Ensure all surface burner knobs are in the OFF position.
2. Pull the control knobs straight off the burner valve stems. Do not clean the knobs in a dishwasher—they are not dishwasher-safe.

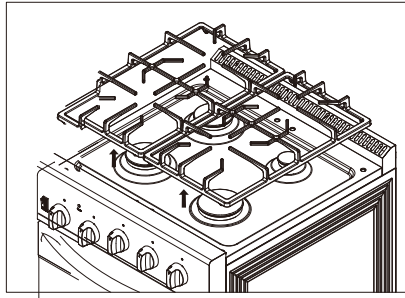


3. Clean the knobs in warm, soapy water. Rinse and dry all surfaces completely, including the back and stem hole.
4. Clean stainless steel surfaces using a stainless steel cleaner applied to a damp, soft cloth.
5. Replace the control knobs in the OFF position by pushing them straight onto the control valve stems.

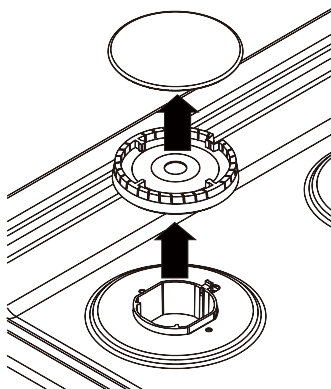


Cleaning Surface Burner Grates and Assemblies

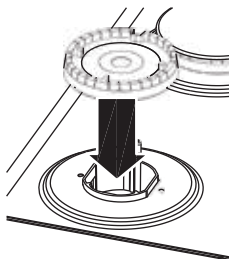
1. Turn off all controls and ensure all parts have cooled completely.
2. Lift and remove the burner grates from the cooktop. Take note of the burner sizes and their locations.



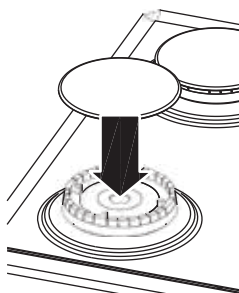
3. Lift up and remove it from the burner heads



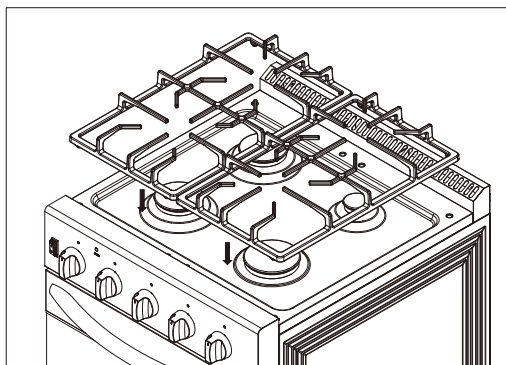
4. Lift and remove the burner heads from the valve manifolds.
5. Clean all removable burner parts in warm, soapy water. Do not use steel-wool pads or abrasive cleaners on any part.
Note: Starter electrodes are not removable. Wipe them clean only when all controls are in the OFF position.
6. Rinse thoroughly and dry all parts completely before reassembling.
7. Place all burner heads back onto the manifold valves in their original locations.
Ensure the hole on the side of each burner head fits over the electrode. The burner heads are correctly installed when they sit flat on top of the manifold valves.



8. Place the burner caps on top of the burner heads. Ensure they sit flat to guarantee proper and safe operation.



9. Replace the burner grates on the cooktop.



10. Test each surface burner: Push in and turn the control knob to the HI position for 24" range or LITE position for 30" range. Once the burner lights, set the knob to the desired burner setting to ensure proper operation.

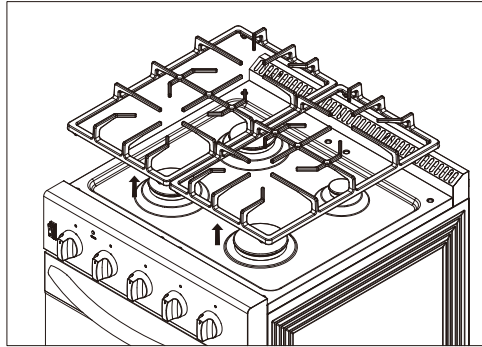
Cleaning the Cooktop

The cooktop surface is made of porcelain-enamel. To prevent dulling, clean spills immediately. Acidic foods (such as tomatoes, sauerkraut, and fruit juices) or foods high in sugar can cause dull spots if left on the surface.

WARNING:

Do not use steel-wool pads or abrasive cleaners on stainless steel surfaces. These can scratch the surface and damage the finish.

1. Ensure all surface burners are OFF.
2. After the surfaces have cooled, remove the burner grates.



WARNING:

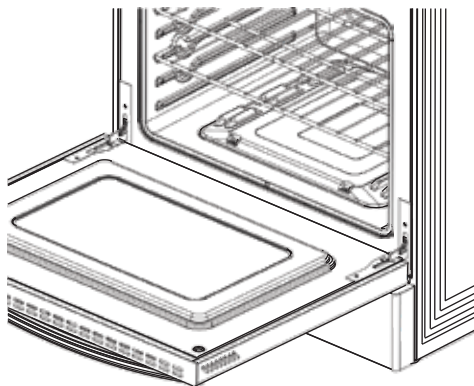
Do not remove or lift the cooktop during cleaning. Doing so may damage the gas lines leading to the surface burner manifolds, resulting in poor or unsafe operation.

3. Clean the cooktop surface with warm, soapy water and a soft, damp cloth. For spills under a burner, remove the burner cap and head to access and clean the area.
4. Rinse with clean water, then dry and polish with a soft, dry cloth.
5. Reassemble any removed burner components and replace the burner grates.

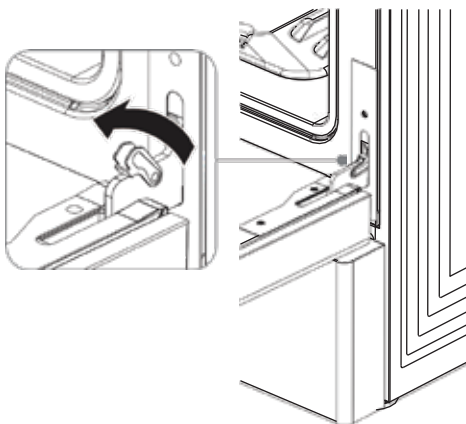
Removing and Replacing the Oven Door

Removing the door

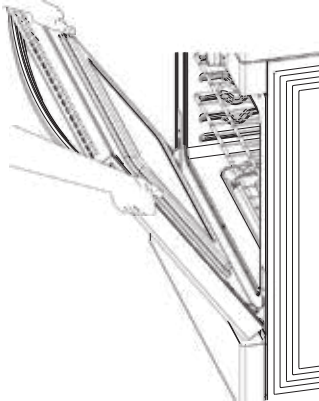
1. Completely open the oven door.



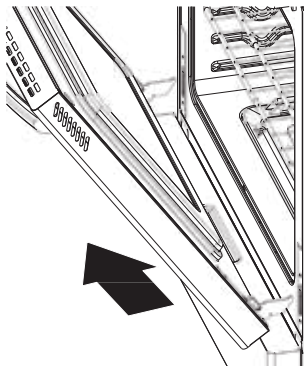
2. Open the levers fully on both sides.



3. Hold the door firmly on both sides.

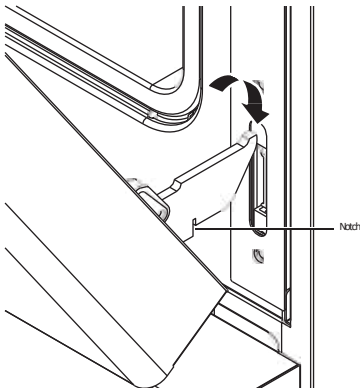


4. Disengage the hinges and remove the door gently with a 30° angle between the door and the oven. Place the door on a protected surface.

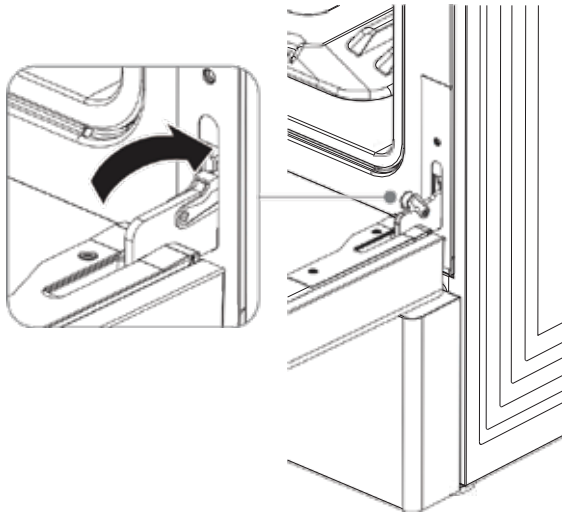


Replacing the door

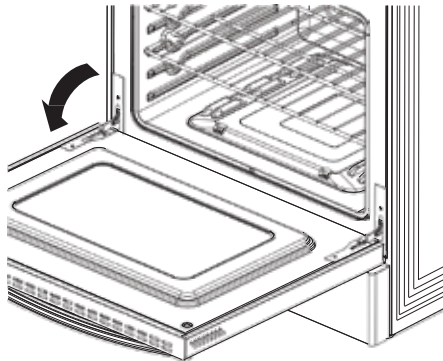
1. Hold the door firmly in almost half open position.



2. Insert the hinge tongues into the slots making sure that the notches on both sides drop into place. Then open the door fully.



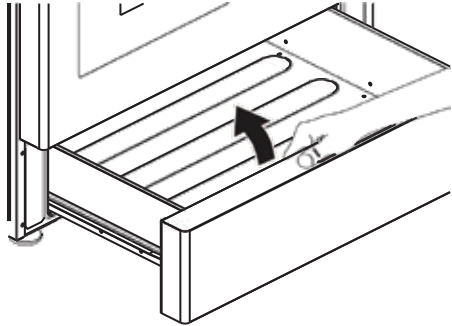
3. Fully close the levers on the left and right hinges, then close the door.



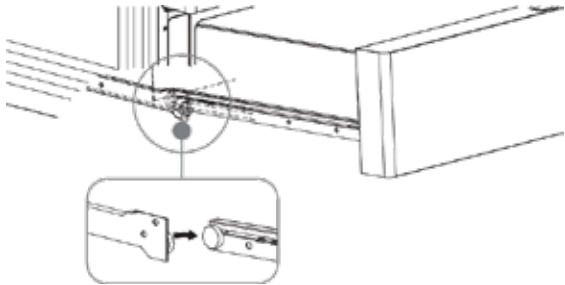
Removing and Replacing the Storage Drawer (Optional)

The storage drawer is a good place to store cookware and bakeware. Do not store plastics or flammable material in the drawer. Clean the storage drawer with a damp cloth or sponge. Never use harsh abrasives or scouring pads.

1. Open storage drawer fully, lift the storage drawer, then remove the drawer.



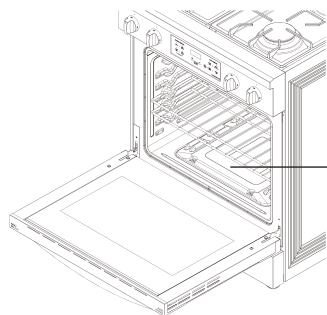
2. To replace the drawer, make sure that the white wheel on the drawer aligns with the rails well, then slide the drawer back into your range.



Steam Cleaning the Oven(For 30" Range Only)

Steam cleaning the oven takes about 20 minutes and is automatically controlled by the oven.

1. Remove all accessories from the oven.
2. Pour 10 oz. (300 ml) of water onto the bottom of the empty oven and close the oven door. Use normal water only, not distilled water.
When steam-cleaning, use exactly 10 oz. of water because this produces the best results.



Note: For heavy residue, such as grease left over from roasting, we recommend that you rub detergent into the residue before activating the steam-cleaning function.

3. Press both Broil and Cook time pads at the same time and hold for 3 seconds to get Steam Clean, then press the Start pad.
Note: If you press the Steam Clean pad when the oven temperature is above 150° F (65° C), Hot appears in the display. Because this function produces the best results when started while the oven is cool, we recommend that you wait until the oven has cooled down and Hot disappears from the display.
4. Press the Cancel pad. Be careful when opening the door before a steam-cleaning procedure has ended. The water on the bottom is hot.
5. Open the oven door and remove the remaining water with a sponge. Do not leave the residual water in the oven for any length of time. A significant amount of water remains on the bottom of the oven after a steam-cleaning cycle.
6. Use a detergent-soaked sponge, a soft brush, or a nylon scrubber to wipe the oven interior. Remove stubborn residue with a nylon scourer. You can remove lime deposits with a cloth soaked in vinegar. If the oven remains dirty, repeat the procedure after the oven has cooled.
7. After cleaning, leave the oven door ajar at a 15° angle to let the interior enamel surface dry thoroughly.

Troubleshooting

PROBLEM	PROBABLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
If you smell gas.	There is a gas leak.	Clear the room, building, or area of all occupants. Immediately call your gas supplier from outside the building. Do not call from your phone. Your range is electrical and could cause a spark that could ignite the gas. Follow the gas supplier's instructions. If you cannot reach your gas supplier, call the Fire Department.
The range is not level.	The kitchen cabinets maynot be level and may make yourrange appear to be not level.	Make sure that the cabinets are square and provide sufficient room for installation.
	Your range has been installed incorrectly. One or more of the leveling legs may be damaged or uneven.	Make sure that the floor is level, strong, and stable. If the floor sags or slopes, contact a carpenter. Check and level the range.
None of burners ignite.	The power cord is not plugged into the electrical outlet.	Make sure that the power plug is plugged into a live, correctly grounded outlet.
	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	The gas supply is notcorrectly connected or turned on.	See Connecting to gas.
One of the surface burners does not light.	The control knob isn't set correctly.	Push in the control knob and turn it to the HI position(For 24"range)or LITE position(For 30"range)
	The burner caps are not in place or the burner base is misaligned.	Clean the electrodes. Put the burner cap on the burner head. Align the burner base.
The surface burner clicks during operation.	The control knob has been left in the HI position.	After the burner lights, turn the control knob to a desired setting. If the burner still clicks, contact a qualified service technician.
The burners do not burn evenly.	Surface burners are dirty	Clean the burners.
	Surface burner components and caps are not assembled correctly and level.	Cleaning surface burner grates and assemblies.
Very large or yellow flames on the surface burners.	Wrong orifice is assembled.	Contact your installer to check the burner orifice size or LP gas conversion.

PROBLEM	PROBABLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
Very large or yellow flames in the oven burner .	The oven burner air adjustment shutters need to be adjusted.	Call for a qualified service technician.
	Gas supply is not correctly connected or turned on.	See "Connecting to gas"
Food does not bake or roast correctly in the oven.	Wrong cooking mode is selected.	See "Using the oven".
	The oven racks have not been positioned correctly for the foods being cooked.	See "Positioning the oven racks".
	Oven thermostat needs adjustment.	See "Adjusting the thermostat".
	There is aluminum foil on racks and/or oven bottom.	Remove the foil.
Food does not broil correctly in the oven.	Oven controls not set correctly.	See Broiling.
	Oven door was not closed during broiling	Keep the oven door closed when broiling.
Oven temperature is too hot or cold.	Oven thermostat needs adjustment.	See Adjusting the thermostat.
Oven light does not turn on.	The bulb is burned out	Call for a qualified service technician.
Oven smokes excessively during broiling.	Meat or food not correctly prepared before broiling.	Cut away excess fat or fatty edges that may curl.
	Controls are not being set correctly.	See Broiling.
	Greasy build up on oven surfaces.	Regular cleaning is necessary when broiling frequently.
	The food maybe too close to the broiler burner.	Move the broiler pan to a lower rack.
If you hear a crackling or popping noise.	This is normal.	This is the sound of the metal heating and cooling during any cooking or cleaning function.
Steam Or smoke coming from under the control panel.	This is normal.	The oven vent is located below the control panel. More steam is visible when baking or roasting multiple items at the same time.
If you smell a strong odor.	This is normal.	The insulation around the inside of the oven emits an Odor the first few-times you use the oven.

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 oven light bulbs, knobs, and other components subject to normal wear and tear.

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 supplier. We are committed to providing you with excellent product experience and customer service support.

If you need any help with your product, please feel free to contact us. You can contact our customer service team at one of the following ways and our representative will serve 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



Idaho

Manuel d'utilisation

VRG-IDAHO-24SS/30SS

Profitez de la vie au quotidien

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

Table des matières

Instructions de sécurité	60
Outils et accessoires recommandés	64
Pièces et accessoires	65
Dimensions du produit	66
Installation	69
Fonctionnement	86
Spécifications	95
Entretien.....	96
Dépannage	106
Garantie	109
Contactez-nous	110

Instructions d' s de sécurité

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

La sécurité est primordiale pour vous et pour les autres.

Veuillez lire attentivement toutes les mises en garde et précautions avant d'utiliser l'appareil.



AVERTISSEMENT



1. Si les informations contenues dans ces instructions ne sont pas suivies à la lettre, un incendie ou une explosion peut se produire, causant des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.
2. Ne stockez pas et n'utilisez pas d'essence ou 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 pas d'allumer un appareil.
 - 2) Ne touchez aucun interrupteur électrique.
 - 3) N'utilisez aucun téléphone dans votre immeuble.
 - 4) Appelez immédiatement notre fournisseur de gaz depuis le téléphone d'un voisin. Si vous ne parvenez pas à 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. Ne laissez jamais la partie supérieure de cet appareil en marche sans surveillance.
 - 1) Le non-respect de cette mise en garde pourrait entraîner un risque d'incendie, d'explosion ou de brûlure pouvant causer 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. N'installez pas et n'utilisez pas la cuisinière si elle est endommagée.
7. Ne laissez pas les enfants sans surveillance à proximité de la cuisinière.
8. Ne rangez pas de jouets ou de bonbons au-dessus de la cuisinière.
9. Ne portez pas de vêtements amples qui pourraient prendre feu. Ne portez jamais de vêtements amples ou pendants lorsque vous utilisez l'appareil.
10. Ne réparez ni ne remplacez aucun port de l'appareil, sauf si cela est expressément recommandé dans le manuel. Pour toute autre intervention, faites appel à un technicien qualifié. Les techniciens doivent débrancher l'appareil de l'alimentation électrique avant toute intervention.
11. N'utilisez pas la cuisinière comme appareil de chauffage.
12. Ne laissez pas les enfants sans surveillance dans la pièce où la cuisinière est utilisée. Ne laissez jamais les enfants s'asseoir ou se tenir debout sur une partie quelconque de la cuisinière. Ne laissez pas les enfants jouer avec la cuisinière.
13. Tout entretien doit être confié à un technicien qualifié.
14. Demandez au technicien de vous montrer l'emplacement de la vanne d'arrêt du gaz et comment la fermer en cas d'urgence.
15. Ne chauffez pas les récipients alimentaires non ouverts. L'accumulation de pression peut provoquer l'explosion du récipient et causer des blessures.

16. L'appareil ne doit pas être utilisé pour chauffer une pièce. Ces informations sont basées sur des considérations de sécurité.
17. Toutes les ouvertures dans le mur derrière l'appareil et dans le sol sous l'appareil doivent être scellées.

**ATTENTION**

1. Faites attention lorsque vous ouvrez la porte du four en laissant s'échapper l'air chaud ou la vapeur avant de retirer ou de remplacer les aliments.
2. Veillez à ce que les conduits d'aération du four ne soient pas obstrués.
3. Ne touchez pas les grilles chaudes du four.
4. Ne nettoyez pas le joint du four et n'utilisez aucun produit de nettoyage pour four sur celui-ci. Il est essentiel pour assurer l'étanchéité du four et garantir son bon fonctionnement. Veillez à ne pas le frotter, l'endommager ou le déplacer.
5. N'utilisez pas de nettoyeurs agressifs/abrasifs, de tampons à récurer ou de grattoirs métalliques pointus pour nettoyer la plaque de la porte du four, car ils rayent la surface, ce qui peut entraîner le bris du verre.
6. Ne montez jamais sur la porte du four et ne placez pas d'objet lourd (comme une dinde) dessus.
7. Une fois l'appareil installé, vérifiez l'absence de fuites de gaz conformément aux instructions avant utilisation.
8. Cet appareil ne doit pas être utilisé sans une hotte de ventilation correctement dimensionnée et en état de fonctionnement.
9. Utilisez un kit de conversion adapté. Si vous ne savez pas si l'appareil fonctionne au gaz naturel ou au propane, veuillez contacter votre revendeur ou le service clientèle pour vérification.
10. Ne cherchez pas à attraper des objets au-dessus de la cuisinière lorsqu'elle est allumée.
Soyez prudent lorsque vous cherchez à attraper des objets rangés dans les placards au-dessus de l'appareil.
11. N'essayez pas de régler, réparer, entretenir ou remplacer une pièce de votre appareil, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans ce guide.
12. Débranchez toujours l'appareil avant toute intervention.
13. N'utilisez pas de nettoyeurs ou de détergents abrasifs ou caustiques sur cet appareil. Ils pourraient endommager de façon permanente la surface.
14. Lors de la cuisson, réglez les commandes du brûleur de manière à ce que la flamme ne chauffe que le fond de l'ustensile et ne dépasse pas sur les côtés.
15. Les ustensiles (casseroles et poêles) qui conduisent lentement la chaleur. Par exemple, les casseroles en verre doivent être utilisées avec des brûleurs réglés à feu doux ou moyen.
16. Éteignez tous les boutons de commande et attendez que les pièces de l'appareil refroidissent avant de les toucher. Ne touchez pas les grilles du brûleur ni les zones environnantes tant qu'elles ne sont pas refroidies.
17. N'utilisez pas d'eau sur les feux de graisse.
18. Nettoyez l'appareil avec précaution.
19. Tournez toujours les poignées des casseroles vers le côté ou l'arrière de la cuisinière. Ne tournez pas les poignées vers la zone où elles peuvent facilement brûler. Les poignées ne doivent pas dépasser au-dessus des brûleurs adjacents.

20. Utilisez la cuisinière uniquement pour les tâches de cuisson décrites dans ce manuel. Lorsque vous utilisez la cuisinière, ne touchez pas les grilles, les chapeaux de brûleurs, les bases de brûleurs ou toute autre pièce à proximité de la flamme. Ces composants peuvent être suffisamment chauds pour causer des brûlures.
21. Utilisez des maniques sèches. Les maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures dues à la vapeur.
22. N'utilisez pas de serviette ou autre tissu épais.
23. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas les éléments communicants du four tant qu'ils ne sont pas refroidis.
24. Ne laissez pas les maniques toucher les surfaces chaudes.
25. Gardez la zone autour de l'appareil dégagée et exempte de matériaux combustibles, d'essence et de vapeurs inflammables.
26. Ne pas obstruer l'arrivée d'air de combustion dans la cuisinière et l'évacuation de l'air de la cuisinière.
27. Ventilation : l'appareil doit impérativement être installé sous une hotte aspirante électrique de taille et de capacité suffisantes.
28. Avant d'installer la cuisinière, vous devez localiser et fixer le support anti basculement fourni au mur pour votre cuisinière.
29. L'utilisation d'armoires de rangement au-dessus de l'appareil peut présenter un risque de brûlure. Les objets inflammables peuvent s'enflammer ; les objets métalliques peuvent devenir chauds et causer des brûlures. Si un espace de rangement est prévu, le risque peut être réduit en installant une hotte qui dépasse horizontalement d'au moins 12,7 cm (5pouces) au-delà du bas des armoires.

Avertissement électrique

1. Respectez les instructions et exigences électriques suivantes afin d'éviter tout risque de mort, de blessure corporelle par électrocution et/ou de dommages matériels dus à un incendie :



- 1) Branchez l'appareil à une prise de courant à 3 broches avec mise à la terre.
 - 2) NE RETIREZ PAS la broche de mise à la terre.
 - 3) N'utilisez PAS d'adaptateur.
 - 4) N'utilisez JAMAIS de rallonge électrique
2. Utilisez un circuit électrique dédié de 120 volts, 60 Hz, 20 ampères, CA, avec fusible pour cet appareil. Il est recommandé d'utiliser un fusible à retardement ou un disjoncteur. NE BRANCHEZ PAS plus d'un appareil sur ce circuit.
 3. La cuisinière est fournie avec une fiche à 3 broches avec mise à la terre. Ce cordon DOIT être branché dans une prise à 3 broches avec mise à la terre conforme à toutes les normes et réglementations locales. Si vous n'êtes pas certain que votre prise électrique est correctement mise à la terre, faites-la vérifier par un électricien agréé. Si les codes autorisent l'utilisation d'un fil de terre séparé, il est recommandé de faire appel à un électricien qualifié pour déterminer le cheminement approprié de ce fil de terre. L'alimentation électrique de la cuisinière doit être conforme aux codes locaux. À l'exception des codes locaux, elle doit être conforme à la dernière version de la norme ANSI/NFPA n° 70 (pour les États-Unis) ou au Code canadien de l'électricité CSA C22.1 – dernières révisions. Il incombe au propriétaire de l'appareil de fournir l'alimentation électrique appropriée pour cet appareil.
 4. NE JAMAIS connecter le fil de terre à des tuyaux en plastique, des conduites de gaz ou des tuyaux d'eau chaude.
 5. NE modifiez PAS la fiche fournie avec l'appareil

Instructions de mise à la terre



Mise à la terre d'une cuisinière avec un cordon d'alimentation :

Cet appareil doit être correctement mis à la terre. En cas de dysfonctionnement ou de panne, la mise à la terre réduira le risque d'électrocution en fournissant un chemin pour le courant électrique. Cet appareil est équipé d'un cordon avec une fiche de mise à la terre. La fiche doit être fermement branchée dans une prise correctement installée et mise à la terre conformément aux codes et règlements locaux.



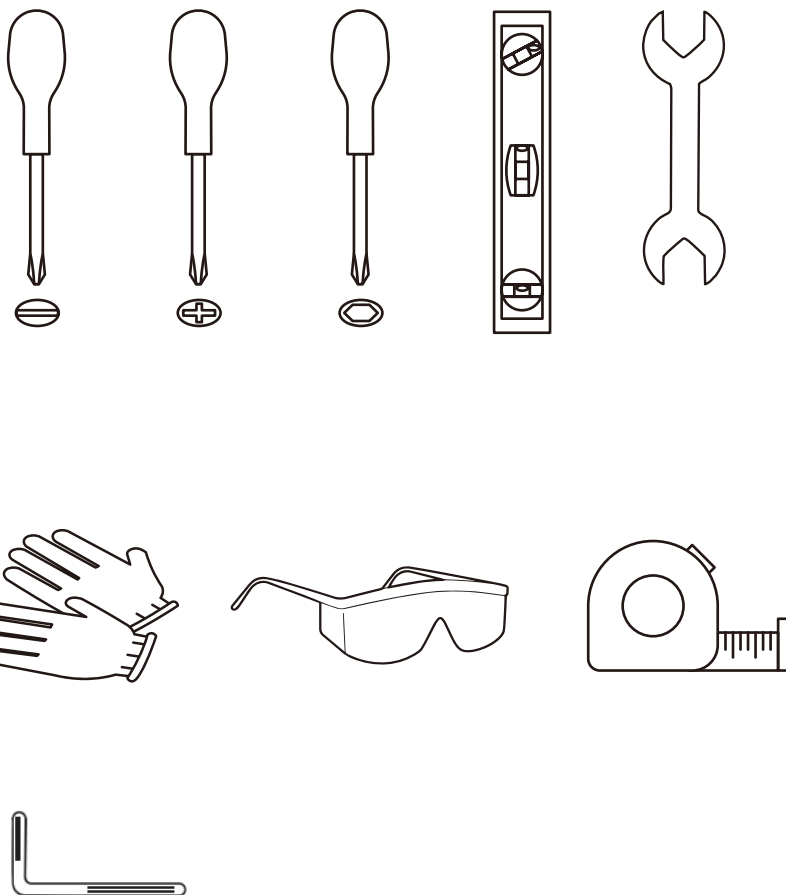
AVERTISSEMENT

Une connexion incorrecte de la fiche de mise à la terre peut entraîner un risque d'électrocution. Vérifiez un électricien qualifié si vous avez des doutes quant à la mise à la terre correcte de l'appareil.

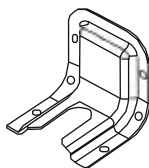


NE modifiez JAMAIS la fiche fournie avec l'appareil. Si elle ne s'adapte pas à la prise existante, faites installer une prise appropriée par un électricien qualifié.

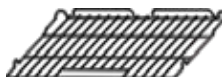
Outils et accessoires recommandés



Pièces et accessoires



Supports
antibasculement
x2



Grilles de
four
x2



Patins en
caoutchouc
x2



Vis (pour support
antibasculement)
x2

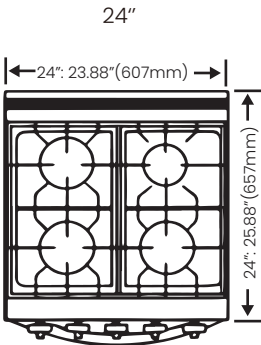


Vis
x2

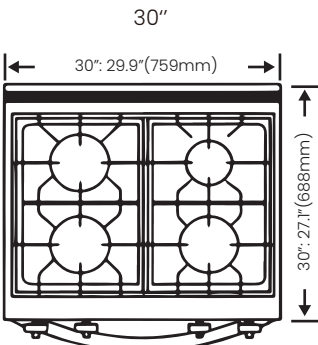


Patins en
plastique
x2

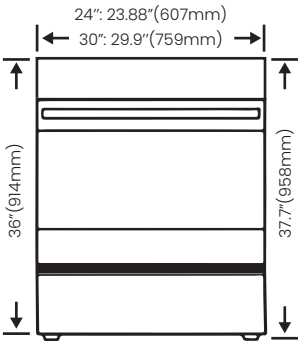
Dimensions du produit



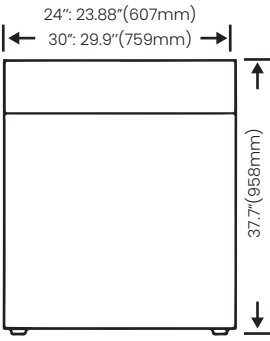
Vue de dessus



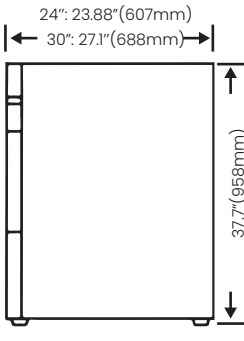
Vue de dessus



Vue de face

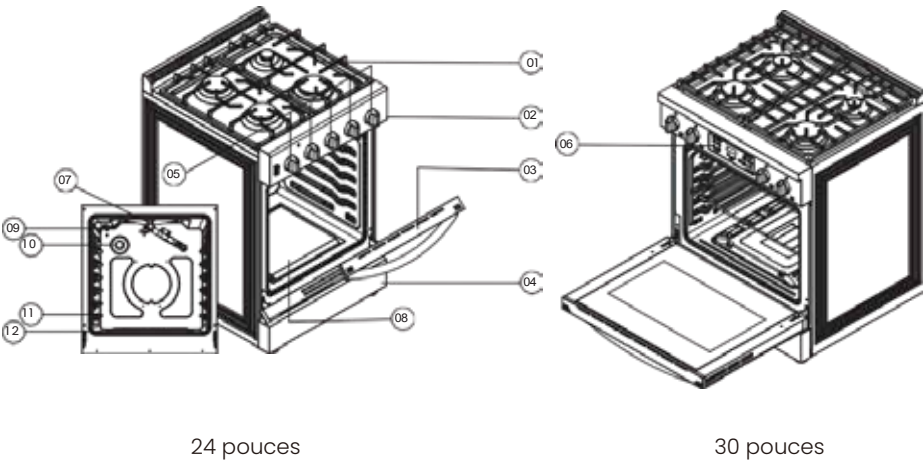


Vue arrière



Vue droite

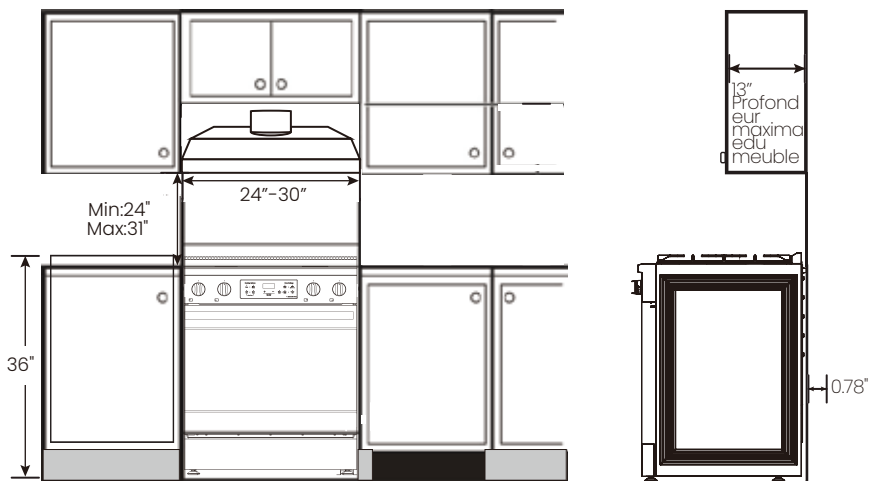
Composants principaux



1	Grilles de cuisson
2	Panneau de commande
3	Porte de four amovible
4	Tiroir de rangement amovible
5	Bouton de commande de surface
6	Panneau de commande
7	Brûleur du four à griller
8	Fond de four amovible
9	Capteur de température
10	Éclairage du four
11	support de grille du four
12	Joint

Hauteur et dégagement

Veuillez vous reporter aux informations suivantes pour connaître les dimensions et les dégagements appropriés. N'installez pas la cuisinière dans un endroit exposé à de forts courants d'air. Assurez-vous qu'il y a un dégagement suffisant entre la cuisinière et toute surface combustible adjacente. Ces dimensions spécifiées doivent être respectées pour garantir un fonctionnement sûr. L'emplacement de la prise électrique et de la conduite d'alimentation en gaz peut être ajusté pour respecter les dimensions et les dégagements requis ci-dessous.



Installation

Précautions

1. Assurez-vous que le dispositif anti-basculement de la cuisinière a été vérifié .
2. Retirez tous les emballages du(des) four(s) et de la table de cuisson. Recyclez les éléments que vous pouvez. Si des résidus d'adhésif restent sur les surfaces, retirez-les à l'aide d'un chiffon doux imbibé de liquide vaisselle. N'utilisez pas de nettoyeurs agressifs ou abrasifs.
3. Veillez à suivre les instructions de la section « Première utilisation » avant d'utiliser votre cuisinière.
Pour réduire les risques d'incendie, d'électrocution, de blessures ou de dommages
4. lors du renforcement de l'appareil, suivez les consignes de sécurité importantes.
5. La cuisinière peut être installée au ras du mur arrière.
6. Vous pouvez installer un matériau incombustible, tel que du carrelage, sur la paroi arrière au- dessus de la cuisinière et jusqu'à la hotte.
7. Il n'est pas nécessaire d'installer des matériaux incombustibles derrière la cuisinière, sous le plan de travail.

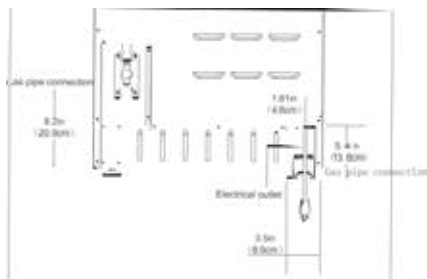
Dommages liés au transport et à l'installation

1. Inspectez minutieusement tous les équipements avant l'installation.
2. Si vous constatez des dommages à la livraison, contactez immédiatement le fabricant pour demander un remplacement.
3. Si l'équipement est endommagé par le client, la réparation ou le remplacement sera à la charge du client.
4. Si l'équipement est endommagé pendant l'installation, l'installateur sera responsable de toute réparation ou remplacement nécessaire.

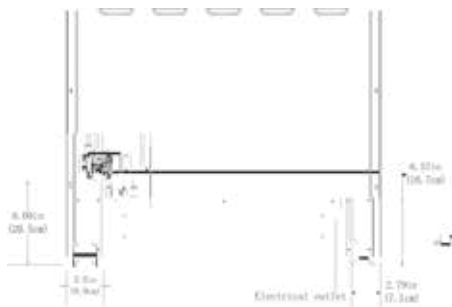
Exigences en matière de gaz

Emplacements des conduites de gaz et des prises électriques

24
Arrière de la
cuisinière



30
Arrière de la cuisinière



1. Votre cuisinière est convertible pour fonctionner au gaz naturel ou au propane. Le réglage d'usine par défaut est le gaz naturel. Si vous décidez d'utiliser cette cuisinière au gaz de pétrole liquéfié, la conversion doit être effectuée par un installateur qualifié avant de mettre la cuisinière en service.
2. Votre cuisinière est conçue pour fonctionner à une pression de 5 pouces (13 cm) de colonne d'eau pour le gaz naturel ou de 10 pouces (25 cm) de colonne d'eau pour le gaz de pétrole liquéfié (propane ou butane).
3. N'essayez pas de convertir votre cuisinière du gaz naturel au GPL sans consulter le fournisseur de gaz.
4. Pour un fonctionnement correct, la pression du gaz naturel fournie au régulateur doit être comprise entre 5 et 13 pouces (13 et 33 cm) de colonne d'eau. Pour le gaz de pétrole liquéfié, la pression fournie doit être comprise entre 10 et 13 pouces (25 et 33 cm) de colonne d'eau.
5. Lors de la vérification du fonctionnement du régulateur, la pression d'entrée doit être supérieure d'au moins 1 pouce (2,5 cm) à la pression de service (collecteur) indiquée.
6. Le régulateur de pression, situé à l'entrée du collecteur de la cuisinière, doit rester dans la conduite d'alimentation, qu'il s'agisse de gaz naturel ou de GPL. Un raccord métallique flexible utilisé pour raccorder la cuisinière à la conduite d'alimentation en gaz doit avoir un diamètre intérieur de 0,5 pouce (1,3 cm) et une longueur de 5 pieds (152 cm) pour faciliter l'installation.
7. Au Canada, les raccords flexibles doivent être des raccords métalliques à simple paroi d'une longueur maximale de 6 pieds (183 cm).

AVERTISSEMENT : Ne pliez pas et n'endommagez pas le tuyau métallique flexible lorsque vous déplacez la cuisinière.

Raccorder la cuisinière à l'alimentation en gaz Raccordement au gaz

AVERTISSEMENT : si le gaz n'est pas correctement raccordé à votre cuisinière, une fuite de gaz peut provoquer un incendie ou une explosion pouvant entraîner la mort ou des blessures.

Nous recommandons de faire appel à un installateur professionnel pour raccorder le gaz.

AVERTISSEMENTS :

Ne stockez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables dans ou à proximité de votre cuisinière. SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ :

1. N'allumez PAS d'allumette, de bougie ou de cigarette.
2. N'essayez PAS d'allumer un appareil.
3. NE TOUCHEZ PAS aux interrupteurs électriques.
4. N'utilisez PAS les téléphones de votre immeuble.
5. Faites évacuer toutes les personnes présentes dans la pièce, le bâtiment ou la zone.
6. Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz depuis l'extérieur du bâtiment. Suivez les instructions du fournisseur de gaz.
7. Si vous ne parvenez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers. N'utilisez jamais un ancien raccord pour installer votre cuisinière. Si vous utilisez la méthode de raccordement fixe, alignez soigneusement le tuyau. Ne déplacez pas la cuisinière une fois le raccordement au gaz effectué.

Remarques :

1. Étant donné que les tuyaux rigides limitent les mouvements de votre cuisinière, nous vous recommandons d'utiliser un raccord métallique flexible certifié CSA International, sauf si les codes locaux exigent un raccordement à tuyaux rigides.
2. Pour éviter les fuites de gaz, appliquez un composé d'étanchéité pour joints de tuyaux ou enroulez du ruban téflon sur tous les filetages mâles (externes) des tuyaux.

1. Fermez la vanne d'alimentation principale en gaz avant de débrancher votre ancienne cuisinière. Laissez la vanne fermée jusqu'à ce que le nouveau raccordement soit terminé. N'oubliez pas de rallumer les veilleuses des autres appareils à gaz lorsque vous rouvrez le gaz.
2. Installez un robinet d'arrêt manuel sur la conduite de gaz, à un endroit facilement accessible à l'extérieur de votre cuisinière.
Assurez-vous que toutes les personnes qui utilisent votre cuisinière savent où se trouve la vanne et comment couper l'alimentation en gaz de votre cuisinière.
3. Installez un adaptateur mâle à raccord évasé de 0,5 po (1,3 cm) sur le filetage interne NPT de 0,5 po (1,3 cm) à l'entrée du régulateur. Utilisez une clé de secours sur le raccord coudé du régulateur pour éviter tout dommage. Lors de l'installation de la cuisinière par l'avant, retirez le coude à 90° pour faciliter l'installation.
4. Installez un adaptateur à raccord évasé mâle de 0,5 po (1,3 cm) ou 0,75 po (1,9 cm) sur le filetage NPT interne de la vanne d'arrêt manuelle, en prenant soin de bloquer la vanne d'arrêt pour l'empêcher de tourner.

PRÉCAUTIONS :

Ne serrez pas trop l'adaptateur à raccord évasé sur le filetage interne NPT du régulateur. Pour éviter les fuites de gaz, appliquez un composé d'étanchéité pour joints de tuyaux à proximité des joints.

5. Raccordez un connecteur métallique flexible à l'adaptateur de votre cuisinière. Positionnez votre cuisinière de manière à laisser suffisamment d'espace pour le raccordement au robinet d'arrêt.
6. Une fois toutes les connexions effectuées, assurez-vous que toutes les commandes de la cuisinière sont en position OFF, puis ouvrez la vanne d'alimentation principale en gaz.
7. Utilisez un détecteur de fuite de liquide sur tous les joints et raccords pour vérifier qu'il n'y a pas de fuite.

Remarque : lors du test de pression du système d'alimentation en gaz, déconnectez la cuisinière et sa vanne d'arrêt individuelle de la tuyauterie d'alimentation en gaz si la pression d'essai dépasse 1/2 psig ; si la pression d'essai est inférieure ou égale à 1/2 psig, isolez la cuisinière en fermant sa vanne d'arrêt individuelle.

AVERTISSEMENT : N'utilisez pas de flamme pour vérifier les fuites de gaz. Une explosion ou un incendie pourrait se produire, causant des blessures ou la mort.

Instructions pour convertir une cuisinière afin qu'elle fonctionne au gaz de pétrole liquéfié Déterminez quels brûleurs supérieurs sont inclus dans votre cuisinière et identifiez les pièces de ce kit nécessaires pour effectuer la conversion au GPL.

Lorsque les brûleurs sont convertis du gaz naturel au GPL, les valeurs BTU sont les suivantes :

Remarque :

Pour un fonctionnement à des altitudes supérieures à 2 000 pieds, la puissance nominale de l'appareil doit être réduite de 4 % pour chaque tranche supplémentaire de 1 000 pieds au dessus du niveau de la mer.

Pour une cuisinière de 24 pouces

Dimensions des orifices des brûleurs et puissances nominales					
Gaz de pétrole liquéfié (propane) 10 po WCP			Gaz naturel 5 en WCP		
Emplacement du brûleur	Puissance en BTU	Taille de l'orifice (mm)	Emplacement du brûleur	Débit BTU	Taille de l'orifice (mm)
RF	18000	1,28	RF	18000	1,97
LF	9000	0,91	LF	9000	1,36
RR	3500	0,58	RR	3500	0.85
LR	9000	0,91	LR	9000	1,36
Cuisson	12000	1,03	Cuisson	12000	1,57
Griller	10000	0,92	Griller	10000	1,4

Disposition des brûleurs de la table de cuisson en BTU



Pour une cuisinière de 30 pouces

Tailles des orifices des brûleurs et puissances nominales					
Gaz de pétrole liquéfié (propane) 10 en WCP			Gaz naturel 5 en WCP		
Emplacement du brûleur	Puissance en BTU	Taille de l'orifice (mm)	Emplacement du brûleur	Débit BTU	Taille de l'orifice (mm)
RF	18000	1,28	RF	18000	1,97
LF	9000	0,91	LF	9000	1,36
RR	3500	0,58	RR	3500	0.85
LR	9000	0,91	LR	6000	1,09
Cuisson	12000	1,282	Cuisson	18500	2,020
Griller	10000	1,005	Griller	13500	1,667

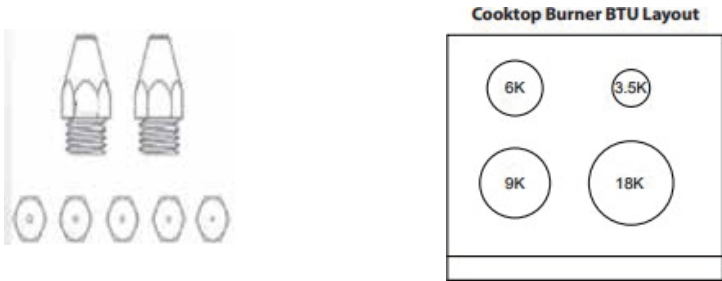
Pièces comprises dans le kit LP. Après la conversion LP, veuillez apposer l'étiquette de conversion LP, référence 21.99.000242-000-A0 sur le barbecue.

Outil de 7 mm x1

Étiquette de conversion NG/LP x1

Manuel de conversion LPK x1

Orifices LP x7, détails indiqués ci-dessous

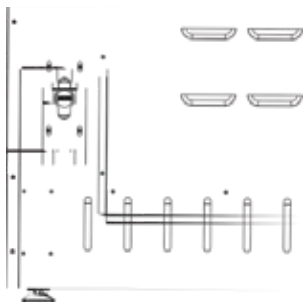


Important : après avoir remplacé les orifices pour gaz naturel par des orifices pour GPL, veuillez à conserver les orifices pour gaz naturel d'origine installés en usine pour toute conversion ultérieure au gaz naturel.

1. Convertir le régulateur de pression

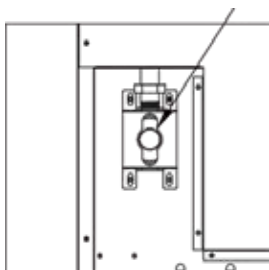
Pour les cuisinières à gaz, le régulateur est situé à l'arrière gauche du panneau arrière de la cuisinière.

1) Pour les cuisinières de 24 pouces



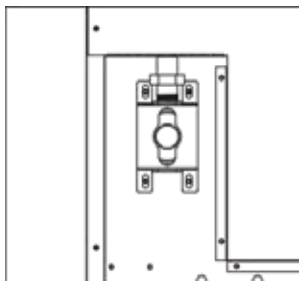
(1) Retirez le capuchon NG du régulateur.

(2) Retirez le patin en plastique, le capuchon LP et les 2 vis du LPK

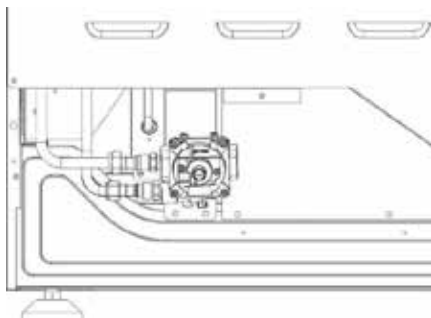


(3) Assemblez le coussin en plastique (au) régulateur.

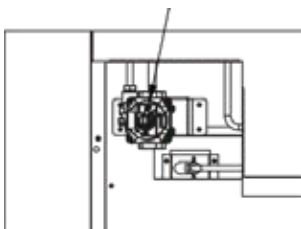
(4) Vissez le capuchon LP sur le régulateur à l'aide des 2 vis



2) Pour une cuisinière de 30 pouces



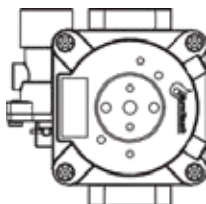
(1) Retirez le capuchon NG du régulateur.



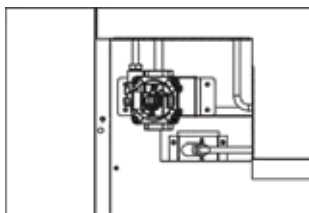
(2) Prenez le patin en plastique, le capuchon LP et les 2 vis du LPK.



(3) Assemblez le patin en plastique au régulateur.



(4) Vissez le capuchon LP sur le régulateur à l'aide des 2 vis.



Important : les positions NG et LP sont orientées différemment. Toutes les cuisinières à gaz sont initialement conçues avec la position NG, assurez-vous que le régulateur est réglé sur la position LP.

2. Conversion du brûleur supérieur pour le gaz LP/propane

Conservez les orifices pour gaz naturel retirés de l'appareil en vue d'une éventuelle conversion future au gaz naturel. Vous devez suivre la procédure suivante pour reconvertir l'appareil au gaz naturel. Manipulez les pièces de l'orifice avec précaution et assurez-vous que l'orifice n'est pas obstrué.

- 1) Retirez les grilles supérieures, les chapeaux de brûleur et les anneaux de brûleur intérieurs.
- 2) Soulevez les têtes de brûleur extérieures et les bases de brûleur.
- 3) Retirez les orifices pour gaz naturel installés en usine du centre des supports d'orifices à l'aide d'un tournevis à douille de 7 mm.

N'oubliez pas de conserver les orifices d'origine pour une éventuelle conversion ultérieure au gaz naturel.

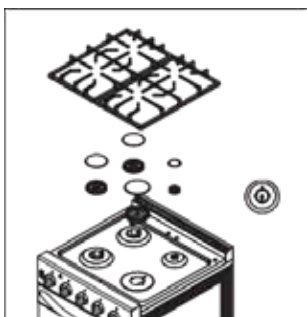
« IMPORTANT » pour identifier leurs marquages.

1. Remplacer la giclure de brûleur à 18 000 BTU pour gaz naturel (GN) de diamètre 1,97 mm par une giclure pour propane (LP) de diamètre 1,28 mm.
2. Remplacer la giclure de brûleur à 9 000 BTU pour gaz naturel (GN) de diamètre 1,36 mm par une giclure pour propane (LP) de diamètre 0,91 mm (0,9 mm).
3. Remplacer la giclure de brûleur à 9 000 BTU (24 po) ou 12 000 BTU (30 po) pour gaz naturel (GN) de diamètre 1,50 mm par une giclure pour propane (LP) de diamètre 1,09 mm (1,10 mm). Il y a deux brûleurs de 12 000 BTU sur la cuisinière.
4. Remplacer la giclure de brûleur à 3 500 BTU pour gaz naturel (GN) de diamètre 0,85 mm par une giclure pour propane (LP) de diamètre 0,58 mm.

Remarque : Ne pas serrer trop la giclure et la garder propre.

Réinstaller l'anneau de flamme du brûleur sur la base principale du brûleur. Remettre en place les anneaux intérieurs du brûleur, les chapeaux de brûleur et les grilles.

Vérifier les flammes du brûleur : elles doivent être bleues, sans pointe jaune, et brûler sans trembler tout autour du chapeau de brûleur.

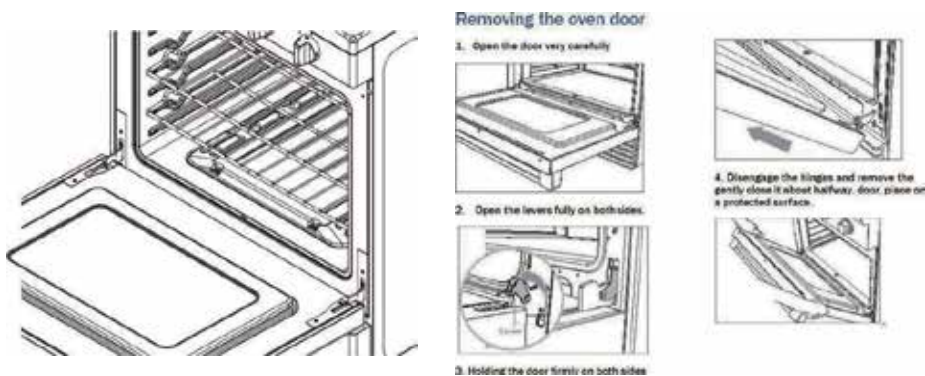


Hauteur correcte
de la flamme

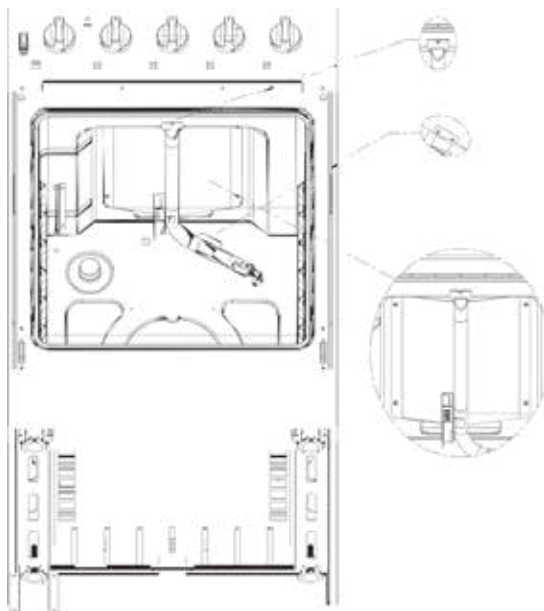


3. Convertissez l'orifice du brûleur du four à griller pour le gaz LP/propane

1) Retirez la porte de la cuisinière, puis retirez la grille du four.



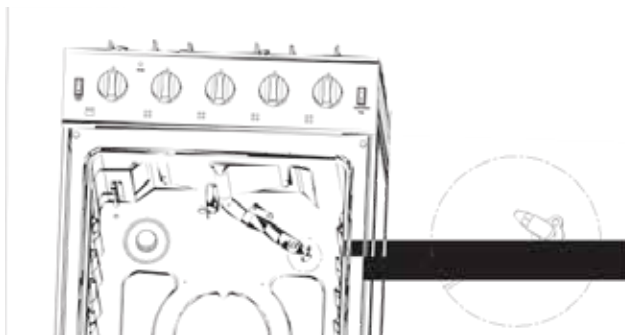
- 2) Le brûleur du gril est relié au diffuseur de flamme ; deux vis à l'arrière maintiennent le brûleur au panneau arrière du four. Une vis à l'avant maintient le brûleur du gril. Retirez ces trois vis, maintenez le brûleur du gril pour vous assurer qu'il ne tombe pas.
- 3) Dévissez les quatre vis qui maintiennent le diffuseur de flamme afin de pouvoir retirer le brûleur et accéder aux orifices du gril.



4) Vous verrez alors l'orifice NG entrer dans le brûleur du grill. Retirez l'orifice NG à l'aide d'une clé à molette.

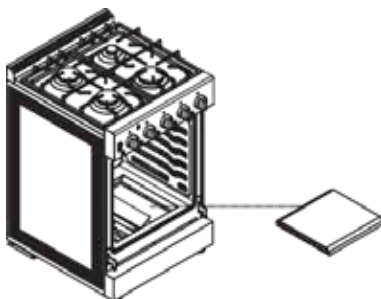
Enfin, dévissez l'orifice NG (1,61 mm) et remplacez-le par l'orifice LP Broil (1,01 mm).

Assurez-vous que le brûleur de grill est correctement réinstallé. Vérifiez que l'orifice est centré dans le brûleur, sinon un vortex de flamme pourrait se produire.



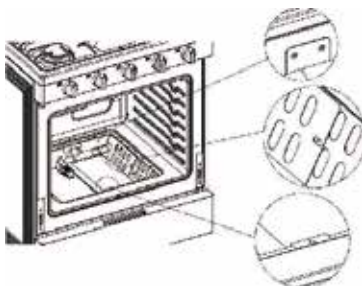
4. Convertissez l'orifice du brûleur du four pour le gaz LP/propane.

1) Retirez le revêtement de sol

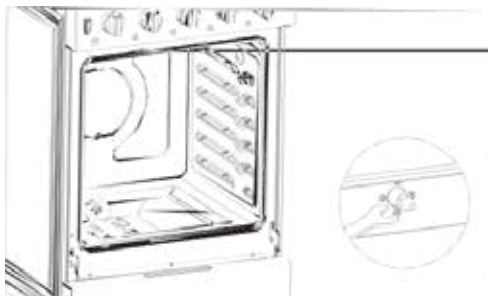


2) Utilisez le tournevis pour desserrer les vis et retirer la plaque de fixation de l'isolant.

3) Localisez le brûleur de cuisson (brûleur en forme de L) au bas de l'appareil. Dévissez les deux vis à l'arrière du brûleur de cuisson et celle à l'avant. Dévissez les deux vis reliant l'allumeur de cuisson au brûleur de cuisson. Dévissez une vis sur le côté droit de la plaque de fixation.



- 4) Retirez l'orifice NG (1,9 mm) à l'aide d'une clé plate de 10 mm et remplacez-le par l'orifice LP (1,21 mm).



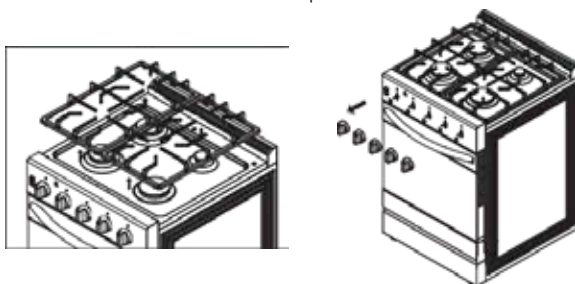
Assurez-vous que le brûleur de cuisson est correctement positionné. L'orifice doit être centré pour éviter la formation de vortex.

5. Convertissez les vannes du brûleur pour le gaz LP/propane.

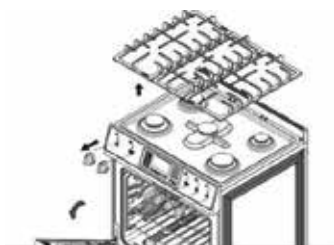


Un tournevis de dérivation est nécessaire pour le réglage de dérivation sur la vanne du brûleur (inclus dans le kit LP).

- 1) Retirez les grilles supérieures, ouvrez la porte du four et retirez les boutons de la cuisinière. Pour une cuisinière de 24 pouces.

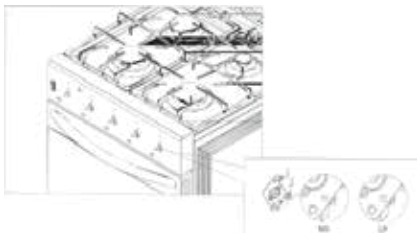


Pour une cuisinière de 30 pouces.



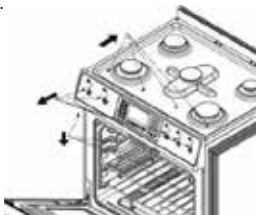
2) Pour une cuisinière de 24 pouces.

À l'origine, le bypass est situé en position NG. Il n'est pas vissé au fond (serrage maximal). Pour la conversion LP du bypass, il n'est pas nécessaire de changer l'orifice du bypass. Vissez le bypass dans le sens horaire ou antihoraire pour que la rainure de l'arbre soit verticale par rapport à l'arbre de la vanne.



Pour une cuisinière de 30 pouces.

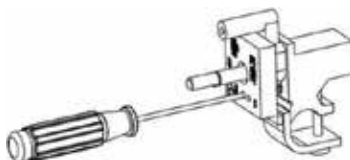
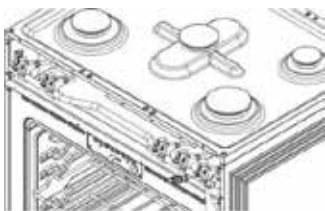
- (1) Dévissez les 5 vis (fixées à la vanne de gaz) du panneau de commande avant ; les 4 vis entre le panneau de commande avant et le bac d'égouttement et les 4 vis du panneau avant.



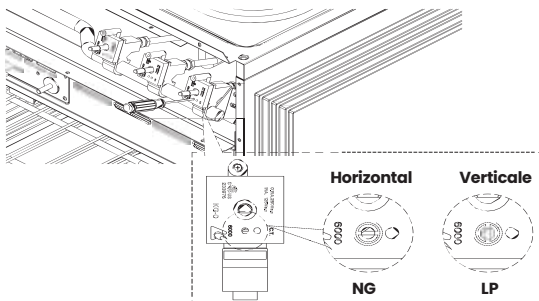
- (2) Retirez le panneau de commande avant vers le haut et déconnectez le câble de la carte PCB.



- (3) Il y a un trou sur le micro-interrupteur (la partie noire) afin que le tournevis puisse passer à travers le micro-interrupteur et atteindre l'orifice de dérivation ou l'orifice sur la vanne du brûleur. L'orifice de dérivation peut aider à contrôler la flamme. Réglez la dérivation dans le sens horaire ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour rendre la rainure de l'arbre verticale par rapport à l'arbre de la vanne.



À l'origine, le bypass est situé en position NG. Il n'est pas vissé au fond (serrage maximal). Pour la conversion LP, vissez le bypass dans le sens horaire ou antihoraire afin que la rainure de l'arbre soit perpendiculaire à l'arbre de la vanne.



- 3) Inversez les étapes et remettez le panneau de commande et le bouton en place, puis réglez la flamme en tournant le bouton.
- 4) Conservez les gicleurs principaux de dérivation dans le sac en plastique étiqueté «gicleurs principaux » et faites mijoter les gicleurs de dérivation dans le sac destiné aux gicleurs de mijotage.

Lorsque vous utilisez vos brûleurs supérieurs, si la flamme doit être ajustée en fonction de vos besoins, veuillez régler l'orifice de dérivation sur la vanne du brûleur. Remettez le bouton en place et réglez la flamme en tournant le bypass à l'aide d'un petit tournevis plat. Vérifiez l'état de la flamme pour obtenir les meilleures performances.

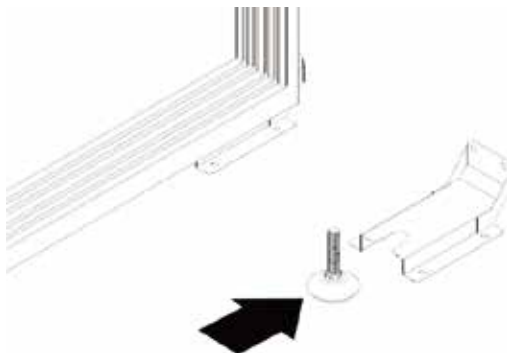
5. Rebranchez l'alimentation en gaz et en électricité de la cuisinière Le test d'étanchéité de l'appareil doit être effectué conformément aux instructions d'installation fournies avec la cuisinière.

Vérification de la pression du gaz dans le collecteur. S'il est nécessaire de vérifier la pression du gaz dans le collecteur, retirez le capuchon du brûleur, la bague intérieure, la tête extérieure et la base du brûleur supérieur avant droit, puis connectez un manomètre (jauge à eau ou autre dispositif de test de pression) à l'orifice du brûleur. Utilisez un tuyau en caoutchouc d'un diamètre intérieur d'environ ¼ pouce et maintenez fermement l'extrémité du tuyau sur l'orifice. Ouvrez la vanne de gaz. Pour un contrôle plus précis de la pression, allumez au moins deux autres brûleurs supérieurs. Assurez-vous que la pression d'alimentation en gaz (entrée) est supérieure d'au moins un pouce à la pression spécifiée du collecteur. La pression d'alimentation en gaz ne doit jamais dépasser 14 pouces de colonne d'eau et ne doit jamais être inférieure à 11 pouces de colonne d'eau. Lorsqu'elle est correctement réglée, la pression de la colonne d'eau du collecteur est de 10 pouces pour le gaz LP/propane ou de 5 pouces pour le gaz naturel.

ATTENTION : n'utilisez pas de flamme pour vérifier les fuites de gaz.

- 1) Débranchez la cuisinière et sa vanne d'arrêt individuelle du système d'alimentation en gaz lorsque la pression de ce système est supérieure à 14 pouces de colonne d'eau (environ ½ pouce psig).
- 2) L'appareil doit être isolé du système d'alimentation en gaz en fermant sa vanne d'arrêt manuelle individuelle lorsque le système d'alimentation est soumis à des essais de pression égale ou inférieure à 14 pouces de colonne d'eau (environ ½ po psig).

1. Libérez et étendez le pied de mise à niveau jusqu'à obtenir un espace libre minimum de 21/32 pouces (1,7 cm) entre le fond de la cuisinière et le sol.



2. Retirez le tiroir de rangement et regardez sous la cuisinière pour vous assurer que le pied de mise à niveau est bien engagé dans le support.
3. Inclinez délicatement votre cuisinière vers l'avant. Le support devrait empêcher votre cuisinière de basculer dans un rayon de 10,2 cm (4 pouces cm) du basculement. Si ce n'est pas le cas, réinstallez le support anti-basculement.

DISPOSITIF ANTIVISSURE



AVERTISSEMENT

Risque de basculement

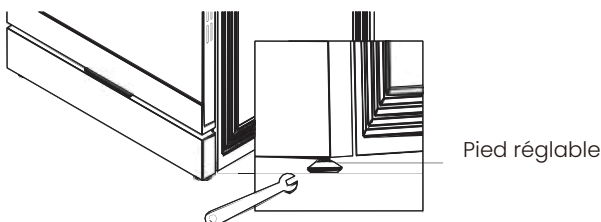
1. Un enfant ou un adulte peut renverser la cuisinière et être tué.
2. Installez un dispositif anti-basculement sur la cuisinière et/ou la structure conformément aux instructions d'installation.
3. Engagez la gamme dans le dispositif anti-basculement installé sur la structure.
4. Réenclenchez le dispositif anti-basculement si la cuisinière est déplacée.
5. Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou des brûlures graves chez les enfants ou les adultes.

Mise à niveau de la cuisinière

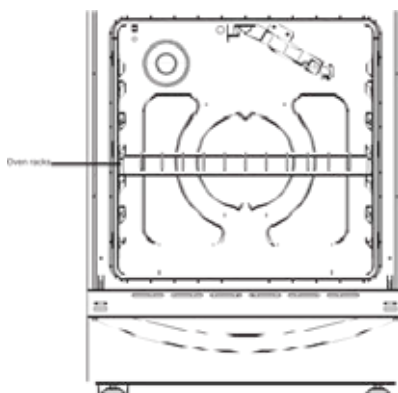
Votre cuisinière doit être à niveau. Si votre cuisinière n'est pas à niveau, la porte risque de ne pas fermer ou de ne pas se fermer correctement, ce qui peut entraîner des problèmes de chauffage inégal et de gaspillage de gaz.

Remarques : Pour faciliter le réglage des pieds, demandez à quelqu'un d'appuyer sur le dessus de la cuisinière afin de l'incliner légèrement. Il suffit généralement de régler les deux pieds avant, mais les quatre pieds peuvent être réglés si nécessaire.

1. Assurez-vous que la cuisinière est positionnée à l'endroit souhaité.
À l'aide d'une clé, mettez la cuisinière à niveau en tournant les pieds avant si nécessaire.
Tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre raccourcit le pied et abaisse la cuisinière. Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre allonge le pied et soulève la cuisinière.
2. Réglez les pieds de mise à niveau uniquement dans la mesure nécessaire pour mettre la cuisinière à niveau. Si vous allongez les pieds de mise à niveau plus que nécessaire ou si vous retirez des pieds, la cuisinière risque de devenir instable.



3. Si la cuisinière est installée à côté ou entre des armoires, assurez-vous que la table de cuisson (sans les grilles de brûleurs) est au même niveau que les plans de travail.
4. Placez une grille de four au centre du four. Vérifiez le niveau de la cuisinière à l'aide d'un niveau de charpentier en utilisant les deux positions.

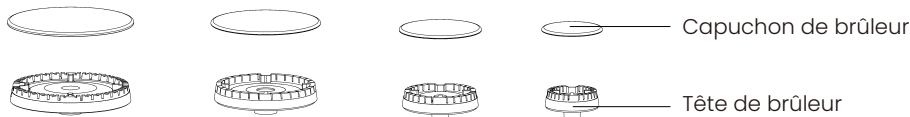


Une fois votre cuisinière mise à niveau, assurez-vous que le pied arrière est bien enclenché dans le dispositif anti-basculement.

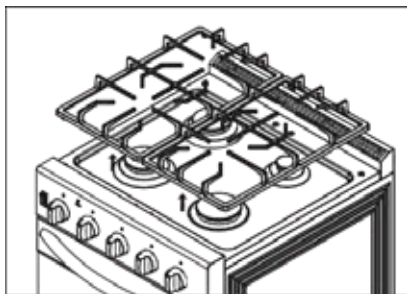
Assemblage des brûleurs supérieurs

ATTENTION : Ne faites pas fonctionner les brûleurs de surface sans que toutes les pièces du brûleur soient en place.

1. Placez les têtes des brûleurs de surface sur les collecteurs des brûleurs de surface. Les électrodes s'insèrent dans la fente située au bas des têtes. Assurez-vous que les têtes des brûleurs de surface sont à plat et parallèles à la table de cuisson.



2. Placez les couvercles de taille correspondante sur chaque brûleur de surface.
3. Placez les grilles sur la table de cuisson.



Installation des boutons de brûleur

Selon le modèle, votre cuisinière peut avoir été livrée avec les boutons de commande des brûleurs et la poignée du four démontés et emballés séparément. Si tel est le cas, vous devrez installer ces pièces vous-même.

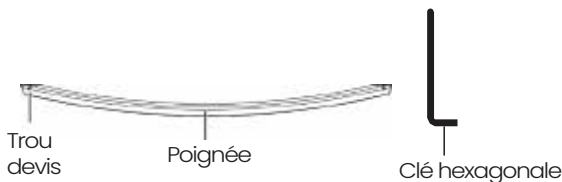
1. Vérifiez que le kit d'installation contient les cinq boutons de commande des brûleurs requis.



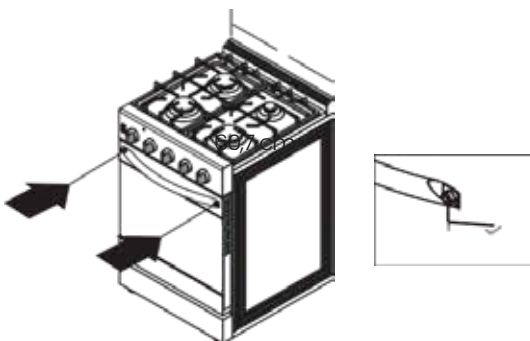
2. Enfoncez chaque bouton à fond pour fixer complètement l'axe et assurez-vous que les boutons tournent facilement.

Installation de la poignée de la porte du four

1. Vérifiez que votre kit d'installation contient la poignée du four et la clé hexagonale.



2. Assurez-vous que le côté avec les trous de vis est orienté vers la porte du four.
3. Placez la poignée de porte contre la porte du four et fixez-la au connecteur.



4. Assurez-vous que le côté avec les trous de vis est orienté vers la porte du four.
Placez la poignée de porte contre la porte du four et fixez-la au connecteur.

Installation des patins en plastique

Pour éviter que votre cuisinière ne soit trop proche du mur derrière elle, installez les patins en plastique fournis.

- 1). Repérez le kit de patins en plastique. Il comprend :



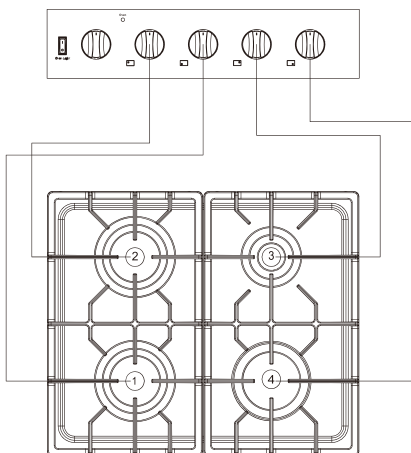
- 2) Alignez les trous des patins en plastique avec ceux situés sur le dessus et à l'arrière de votre cuisinière, puis fixez les patins à votre cuisinière à l'aide des vis fournies.

Fonctionnement

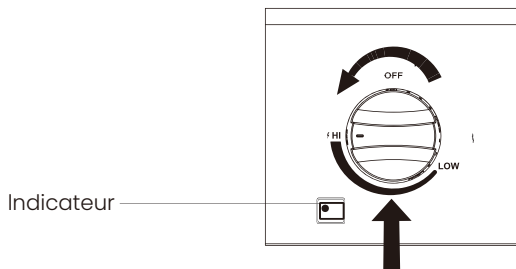
1. Utilisation des brûleurs de surface

Pour la cuisinière 24SS

La table de cuisson de votre cuisinière comporte quatre brûleurs de surface. Les différentes tailles de brûleurs vous garantissent une source de chaleur adaptée à chaque tâche de cuisson.

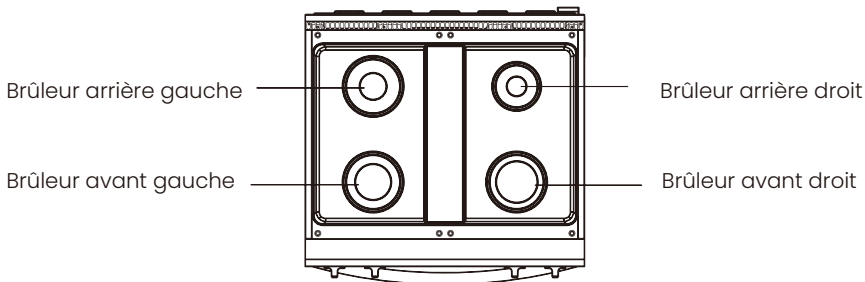


- 1) Les brûleurs avant gauche et arrière gauche sont des brûleurs à usage général qui conviennent à la plupart des tâches de cuisson. Les réglages HI (haut) à LOW (bas) des boutons de commande offrent une large gamme de températures pour répondre à vos besoins de cuisson, assurant une meilleure répartition de la chaleur pour les ustensiles de cuisine plus grands (30,5 cm) ou les casseroles et poêles plus grandes.
- 2) Le brûleur arrière droit offre des performances de cuisson précises pour les aliments délicats ou les plats qui nécessitent une chaleur faible pendant des temps de cuisson prolongés. Utilisez le réglage LOW pour une cuisson douce.
- 3) Le brûleur avant droit offre une puissance calorifique maximale. Bien qu'il puisse être utilisé comme brûleur polyvalent, il est conçu pour chauffer rapidement de grands ustensiles de cuisine, en répartissant la chaleur de manière uniforme grâce à une flamme plus large.
- 4) Chaque brûleur de surface est équipé d'un bouton de commande avec des réglages allant de HI à Low. L'indicateur du brûleur de surface situé à côté du bouton de commande indique quel brûleur est contrôlé par le bouton

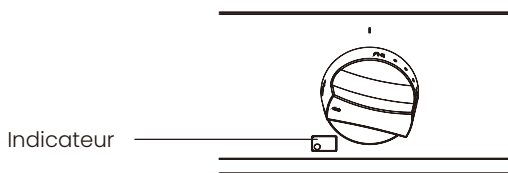


Pour la cuisinière 24SS

Votre table de cuisson comporte cinq brûleurs de surface. Les différentes tailles de brûleurs vous garantissent une source de chaleur adaptée à chaque tâche de cuisson.



- 1) Les brûleurs avant gauche et arrière gauche sont des brûleurs à usage général qui conviennent à la plupart des tâches de cuisson. Les réglages HI (haut) à LOW (bas) des boutons de commande offrent une large gamme de températures pour répondre à vos besoins de cuisson, assurant une meilleure répartition de la chaleur pour les ustensiles de cuisine plus grands (30,5 cm) ou les casseroles et poêles plus grandes.
- 2) Le brûleur arrière droit offre une cuisson précise pour les aliments délicats ou les plats qui nécessitent une chaleur douce pendant une cuisson prolongée. Utilisez le réglage LOW pour une cuisson douce.
- 3) Le brûleur avant droit offre une puissance de chauffage maximale. Bien qu'il puisse être utilisé comme brûleur polyvalent, il est conçu pour chauffer rapidement de grands ustensiles de cuisine, en répartissant la chaleur de manière uniforme grâce à une flamme plus large.
- 4) Chaque brûleur de surface est équipé d'un bouton de commande avec des réglages allant de HI à LO, ainsi que d'un Réglage LITE utilisé uniquement pour allumer la flamme. Le système d'allumage électronique produit une étincelle lorsque le bouton de commande est tourné en position LITE. L'indicateur du brûleur de surface situé à côté du bouton de commande indique quel brûleur est contrôlé par le bouton.



Brûleur du four

- 1) Appuyez sur « Bake » (Cuisson). L'affichage clignote 350.
- 2) Appuyez sur Start. Le brûleur du four devrait commencer à chauffer.
- 3) Ouvrez la porte du four et assurez-vous que le brûleur de cuisson est allumé.
- 4) Appuyez sur Annuler pour éteindre le four.

Brûleur du four gril du four

- 1) Appuyez sur « Broil » (Griller), puis sur « Start » (Démarrer). Le brûleur du gril devrait commencer à chauffer.
- 2) Ouvrez la porte du four et assurez-vous que le brûleur supérieur (gril) est allumé.
- 3) Appuyez sur « Cancel » pour éteindre le four.

Vérification de l'allumage des brûleurs

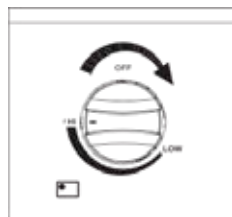
Vérifiez le fonctionnement de tous les brûleurs de la table de cuisson et du four après avoir installé et assemblé votre cuisinière, vérifié soigneusement l'étanchéité des conduites d'alimentation en gaz et branché le cordon d'alimentation électrique. Tous les brûleurs de la table de cuisson et du four sont équipés d'un allumage électronique.

2. Utilisation des ustensiles de cuisine appropriés

L'utilisation d'ustensiles de cuisine adaptés permet d'éviter de nombreux problèmes, tels qu'une cuisson inégale ou des temps de cuisson prolongés. L'utilisation de casseroles adaptées réduit les temps de cuisson et permet une cuisson plus homogène des aliments.

Recherchez les caractéristiques suivantes pour vos casseroles :

- 1) Fond plat et côtés droits
- 2) Couvercle hermétique
- 3) Le poids de la poignée n'incline pas la poêle
- 4) Poêle bien équilibrée
- 5) La taille de la poêle est adaptée à la quantité d'aliments à préparer.
- 6) Fabriquée dans un matériau qui conduit bien la chaleur.
- 7) Le diamètre de la poêle correspond au diamètre de la flamme du brûleur.



Le matériau dont sont faits vos ustensiles de cuisine détermine la rapidité et l'uniformité avec lesquelles la chaleur est transférée de la surface du brûleur au fond de la poêle.

MATÉRIAU	DESCRIPTION
Aluminium	Excellent conducteur de chaleur. Certains types d'aliments provoquent le noircissement de l'aluminium. (Les ustensiles de cuisine en aluminium anodisé résistent aux taches et aux piqûres.)
Cuivre	Excellent conducteur de chaleur, mais se décolore facilement.
Acier Inox	Conducteur de chaleur lent avec des résultats de cuisson inégaux. Il est durable, facile à nettoyer et résiste aux taches.
Fonte	Mauvais conducteur, mais conserve bien la chaleur. Cuisson uniforme une fois la température de cuisson atteinte.
Émail	Les caractéristiques de chauffage varient en fonction du matériau de base.
Verre	Mauvais conducteur thermique. N'utilisez que des ustensiles de cuisine en verre adaptés à une utilisation au four.

3. Allumage manuel d'un brûleur

En cas de panne de courant, vous pouvez allumer manuellement les brûleurs de surface.

AVERTISSEMENT : soyez extrêmement prudent lorsque vous allumez manuellement un brûleur de surface.

1. Tenez un long allume-barbecue à gaz près du brûleur de surface que vous souhaitez allumer.
2. Appuyez sur le bouton de commande de ce brûleur et tournez-le en position HI pour la gamme 24SS ou LITE pour la gamme 30SS.
3. Une fois le brûleur allumé, réglez le bouton de commande et le brûleur sur le réglage souhaité.

4. Sélection de la taille de la flamme

AVERTISSEMENT : des flammes plus grandes que le fond de la casserole n'accélèrent pas la cuisson, mais peuvent présenter un risque d'incendie ou de blessure.

Les flammes des brûleurs doivent toujours rester sous les ustensiles de cuisine. Elles ne doivent jamais dépasser la surface inférieure ou les côtés des ustensiles.

Surveillez toujours la flamme lorsque vous réglez la température à l'aide du bouton de commande. La flamme doit toujours correspondre à la taille de la casserole utilisée.

AVERTISSEMENT : avant d'utiliser les brûleurs de surface, veillez à respecter toutes les consignes de sécurité et précautions indiquées. Le non-respect de ces consignes peut entraîner des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.

Utilisation du four



1. **Cuisson :** Appuyez une fois pour activer uniquement le mode Cuisson.
2. **Griller :** active la fonction Griller. Cuit les aliments en utilisant uniquement le brûleur supérieur du four. Appuyez une fois pour le mode Griller à haute température. Appuyez deux fois pour le mode Griller à basse température.
3. **Maintenir au chaud :** cette fonction abaisse la température du four et la maintient à 175 °F (79 °C) pendant trois heures maximum.
4. **Temps de cuisson :** active la fonction Temps de cuisson. Utilisez le pavé numérique pour régler le temps de cuisson souhaité. Le four s'éteint automatiquement lorsque le temps réglé est écoulé.
5. **Départ différé :** programme le four pour qu'il démarre et s'arrête automatiquement. À utiliser uniquement avec le mode Cuisson.
6. **Minuterie activée/désactivée :** active la minuterie de cuisine pour la durée sélectionnée.

7. **Réglage de l'horloge :** en mode veille, appuyez simultanément sur [+] et [-] pour accéder au mode de réglage de l'horloge. En mode de réglage de l'heure ou de la température, augmentez ou diminuez la valeur de l'heure ou de la température en appuyant sur [+] ou [-].
8. **Éclairage du four :** Allume/éteint l'éclairage du four.
9. **Démarrer :** appuyez pour démarrer les fonctions de cuisson, de nettoyage ou de minuterie.
10. **Annuler/Arrêter :** appuyez pour annuler l'opération en cours.
11. **Verrouillage :** appuyez et maintenez enfoncé pendant trois secondes pour désactiver les touches tactiles du panneau de commande, empêchant ainsi le four de s'allumer accidentellement. Les touches tactiles restent verrouillées jusqu'à ce que vous désactiviez cette fonction.

Affichage	Fonction	Affichage	Fonction
88:88	Zone d'affichage de l'horloge Zone d'affichage de la température du four	PFE	Préchauffage
HI	Gril fort (Broil High)	LO	Gril doux (Broil Low)
PUEH on	APPUYER POUR ACTIVER	LOCK	VERROUILLAGE
End	Fin de cuisson	Steam Clean	Nettoyage à la vapeur
[Automatic Oven]	Four automatique		

Liste des paramètres de fonction (pour les cuisinières de 30 pouces uniquement)

Fonction	Température			Temps		
	Par défaut	Plage	Unité	Par défaut	Plage	Unité
Cuisson	350	175-550	°F	10	00:01-10:00	HR/MIN
	177	79-288	°C			
Maintenir au chaud	175	Non réglable	°F	03:00	Non réglable	HR/MIN
	79	Non réglable	°C			
Nettoyage à la vapeur	15	Non réglable	°F	00:25	Non réglable	HR/MIN
	66	Non réglable	°C			
Grillage Hi	550	Non réglable	°F	03:00	Non réglable	HR/MIN
	288	Non réglable	°C			
Grillage faible	400	Non réglable	°F	03:00	Non réglable	HR/MIN

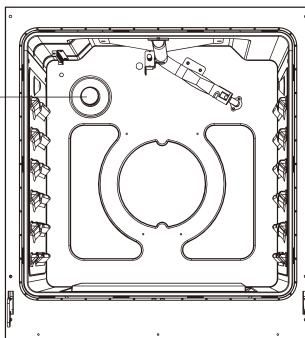
1. Utilisation de la ventilation du four

- 1) Ne bloquez pas et ne placez pas d'objets devant la ventilation du four. Une bonne circulation de l'air garantit une combustion efficace du brûleur et des résultats de cuisson optimaux.
- 2) La ventilation du four et la zone environnante peuvent devenir très chaudes, soyez donc prudent lorsque vous placez des objets à proximité. La vapeur chaude provenant de la ventilation peut chauffer ou faire fondre les objets placés devant celle-ci.

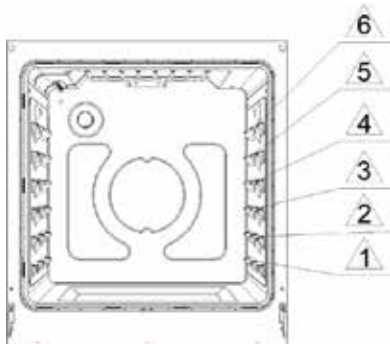
2. Utilisation de la lampe du four

Appuyez sur le bouton « Oven Light » (Éclairage du four) pour allumer ou éteindre la lumière. L'éclairage du four vous permet de vérifier la cuisson sans ouvrir la porte du four.

Lumière du four

**3. Positionnement des grilles du four**

Vous pouvez retirer et repositionner les grilles du four dans l'une des six positions disponibles. Chaque grille est équipée d'un dispositif d'arrêt intégré qui empêche de la retirer complètement par inadvertance. Le positionnement correct des grilles du four garantit les meilleurs résultats.

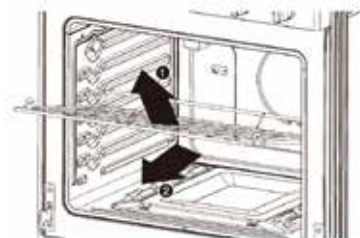


PRÉCAUTIONS:

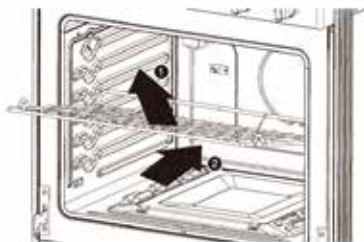
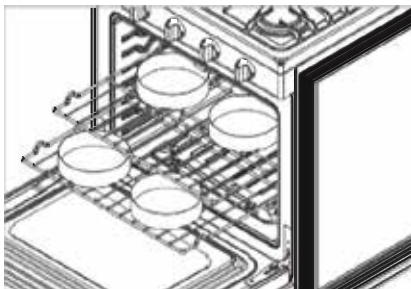
- Ne couvrez pas une grille du four avec du papier d'aluminium. Cela perturbe la circulation de la chaleur et nuit à la cuisson.
- Ne placez pas de papier d'aluminium au fond du four, car cela pourrait l'endommager.
- Ne placez les grilles du four lorsque celui-ci est froid.
- Lorsque vous placez une grille dans la position la plus haute, assurez-vous qu'elle repose de manière stable sur la butée en relief de cuisson.

1. Retrait d'une grille

- (1) Tirez la grille du four vers l'extérieur jusqu'à ce qu'elle s'arrête.
- (2) Soulevez légèrement l'avant de la grille, puis retirez-la complètement du four.

**2. Remplacement d'une grille de four**

- (1) Placez le bord arrière de la grille sur le support de grille.
- (2) Soulevez l'avant de la grille et glissez-la dans le four.

**3. Cuisson de gâteaux à plusieurs étages**

- (1) Centrer les moules dans le four permet d'obtenir de meilleurs résultats de cuisson.
- (2) Lorsque vous faites cuire plusieurs plats, veillez à laisser un espace de 2,5 à 3,8 cm entre chacun d'eux.
- (3) Lorsque vous cuisinez sur plusieurs grilles, placez les grilles du four aux positions 3 et 5.
- (4) Placez deux moules à l'arrière de la grille supérieure et les deux autres à l'avant de la grille inférieure.
- (5) Utilisez des plaques métalliques antiadhésives ou des récipients en aluminium appropriés, ou encore des moules en silicone résistants à la chaleur.
- (6) Utilisez au mieux l'espace disponible sur la grille. Nous vous recommandons de placer le plat de cuisson au milieu de la grille.
- (7) Sélectionnez la bonne position de la grille avant d'allumer le four.
- (8) Ne déplacez pas les grilles du four lorsqu'elles sont chaudes. Si vous devez déplacer une grille alors que le four est chaud, veillez à ce que le gant de cuisine n'entre pas en contact avec le brûleur chaud du four.
- (9) Gardez la porte du four fermée autant que possible.

Remarque : le positionnement correct des aliments dans le four vous aide à obtenir les meilleurs résultats de cuisson.

4. Réglage de l'horloge (pour les cuisinières de 30 pouces uniquement)

- 1) En mode veille, appuyez brièvement sur [+] et [-] en même temps pour accéder au réglage de l'horloge. L'horloge clignote (affiche 12:00 à la mise sous tension). L'affichage de l'horloge en temps réel apparaît après la mise sous tension. Appuyez brièvement sur [+] ou [-] pour régler 1 valeur, et appuyez longuement sur [+] ou [-] pour régler 5 valeurs.
- 2) Dans l'état de réglage de l'horloge, appuyez brièvement sur [Start] pour confirmer et passer en mode veille. Si aucune opération n'est effectuée dans les 30 secondes suivant le réglage, confirmez et passez en mode veille.
- 3) Format d'affichage de l'horloge : heure:minute
- 4) La plage de réglage de l'heure sur 12 heures est comprise entre 1 h 00 et 12 h 59, et la plage de réglage de l'heure sur 24 heures est comprise entre 0 h 00 et 23 h 59.
- 5) En mode veille, appuyez brièvement sur [Bake] pour passer en mode réglage de la température. À ce moment-là, le voyant [Bake] reste allumé et l'écran clignote pour afficher « 350 F ». Appuyez brièvement sur [+] ou [-] pour régler d'une unité, et appuyez longuement sur [+] ou [-] pour régler de cinq unités.
- 6) En mode de réglage de la température, appuyez brièvement sur [Start] pour confirmer la température et passer en mode de réglage de la durée. À ce stade, le voyant [Cook Time] reste allumé. L'écran affiche « --:-- » (indiquant que la température n'est pas réglée). À ce stade, vous pouvez régler l'heure à la minute près en appuyant brièvement sur [1] ou [-], et en appuyant longuement sur [+] ou [-]. ou [-] pour régler pendant 5 minutes, et le temps commence à s'ajuster à partir de 00:00. (Aucune opération dans les 30 secondes, passage en mode veille).
- 7) En mode de réglage de la température, appuyez brièvement sur [Cook Time] pour passer en mode de réglage de l'heure. À ce moment, le voyant [Bake] est toujours allumé, et le voyant [Cook Time] est toujours allumé et l'écran clignote « --:-- » (indiquant que la température n'a pas été réglé). Appuyez brièvement sur [+] ou [-] pour régler par incréments d'une minute, appuyez longuement sur [+] ou [-] pour régler par incréments de 5 minutes, et le temps commence à être réglé à partir de 00:00. (Si aucune opération n'est effectuée dans les 30 secondes, l'appareil passe en mode veille).

- 8) En mode réglage de l'heure, appuyez brièvement sur [Bake] pour passer en mode réglage de la température. À ce stade, le voyant [Bake] reste allumé et l'écran clignote pour afficher la température. Appuyez sur [+] ou [-] pour régler la température d'une unité, appuyez longuement sur [+] ou [-] pour régler la température de 5 unités. Si l'heure est en mode réglage Si l'heure a été réglée, le voyant [Cook Time] reste allumé ; si elle n'a pas été réglée, le voyant [Cook Time] s'éteint. (30 secondes sans opération, passage en mode veille).
- 9) Dans l'état de réglage de l'heure, lorsque l'heure n'est pas réglée, appuyez brièvement sur [Start] pour passer en mode de préchauffage et fonctionner selon la durée de fonctionnement maximale par défaut de 10 heures.
OK. À ce moment, le voyant [Cook Time] s'éteint, le voyant Automatic Oven s'éteint, le voyant [Start] reste allumé et l'écran reste allumé. « » est mis en surbrillance. (Aucune opération dans les 30 secondes, passage en mode veille)
- 10) En mode de réglage du temps, après avoir défini la durée de cuisson, appuyez brièvement sur [Start] pour passer en mode de préchauffage. À ce moment, le voyant indicateur [Temps de cuisson] est allumé en permanence.
Le voyant indicateur Four automatique est allumé en permanence, le voyant indicateur [Start] est allumé en permanence, et leur statut est affiché à l'écran. Si aucune opération n'est effectuée dans les 30 secondes, l'appareil passera automatiquement en mode veille.
- 11) En état de fonctionnement, appuyez brièvement sur [Cuisson] pour régler la température ou [Durée de cuisson] pour régler la durée.
Continuez avec ce réglage.
Lorsque le chauffage fonctionne, l'écran clignote pour afficher la température ou l'heure. Après le réglage, appuyez brièvement sur [Start] pour confirmer et continuer à fonctionner. L'écran s'allume toujours pour afficher la température ou l'heure. (Si, dans les 30 secondes suivant le réglage, vous n'appuyez pas brièvement sur [Start] pour confirmer, la température ou l'heure avant le réglage sera rétablie pour continuer à fonctionner).
- 12) En mode préchauffage, une fois que la température de fonctionnement atteint la température réglée, le buzzer émet trois bips courts, le préchauffage prend fin et l'appareil passe en mode chauffage à température constante, temps Lorsque cette option n'est pas réglée, l'écran reste allumé et affiche la température réglée. Une fois le temps réglé, le compte à rebours démarre et l'écran reste allumé pour afficher le temps.
- 13) Lorsque le compte à rebours est terminé, le chauffage s'arrête et l'appareil quitte le mode de fonctionnement. Le voyant [Start] s'éteint et les autres voyants restent allumés. Le buzzer émet 6 bips courts. Ensuite, un bip court retentit toutes les 8 secondes et le mot « End » clignote à l'écran. À ce moment-là, appuyez sur la touche de fonction correspondante pour accéder au réglage du mode de fonctionnement, ou appuyez brièvement sur [Cancel] pour passer en mode veille.
- 14) Pendant la phase de préchauffage, l'élément chauffant inférieur est activé.
Dès que la cavité du four atteint la température réglée, l'appareil entre dans la phase de maintien de température, au cours de laquelle l'élément chauffant inférieur est modulé pour conserver la température réglée.

Spécifications

Identification du produit et Dimensions		
Numéro de modèle:	VRG-IDAHO-24SS	VRG-IDAHO-30SS
Nom du produit:	Idaho 24SS	Idaho 30SS
CUP	675487202768	675487202775
Largeur nominale:	24"	30"
Dimensions(Lx Px H):	23.88" x 25.88" x 36"	29.9" x 27.1" x 36"
Poids du produit:	60 kg	87 kg
Corps:	Acier inoxydable	Acier inoxydable
Couleur/finition:	Argent	Argent
Installation:		
Exigences électriques:	120V/60Hz	120V/60Hz
Performances et caractéristiques:		
Type de combustible:	Gaz	Gaz
Plaque de cuisson:	Porcelaine noire	Porcelaine noire
Support de casseroles:	Support à casseroles en fonte	Support à casseroles en fonte
Allumage:	Électronique	Électronique
Avant droit:	18 000 BTU	18 000 BTU
Avant gauche:	9000 BTU	9 000 BTU
Arriièrè droit:	3 500 BTU	3 500 BTU
Ariièrè gauche:	9000 BTU	6 000 BTU
Four:	Voir les informations ci-dessous	Voir les informations ci-dessous
Capacité:	3,7 p;3	5 p;3
Caractéristiques :	Cuisson, gril, nettoyage manuel	Température, temps de cuisson, minuterie, verrouillage, horloge, démarrage différé, nettoyage à la vapeur, cuisson au four, gril,maintien au chaud
Puissance (brûleur de gril):	10 000 BTU	13 500 BTU
Puissance (brûleur de cuisson):	12 000 BTU	18 500 BTU
Grille de cuisson:	2	2
Garantie (pièces et main-d'œuvre):	2 ans	2 ans
Certification:	cCSAus	cCSAus

Entretien

Instructions de nettoyage

1. Avant de nettoyer ou de retirer une pièce, assurez-vous que tous les éléments de la cuisinière sont éteints.
2. Sauf indication contraire dans le tableau suivant, laissez refroidir toutes les pièces à une température sûre avant de les nettoyer. Si vous devez manipuler une pièce chaude ou brûlante (par exemple, une grille ou une plaque chauffante), soyez extrêmement prudent. Portez des gants de protection longs pour éviter les brûlures causées par la vapeur ou les surfaces chaudes.
3. Essayez d'utiliser un nettoyant sur une petite surface pour vous assurer qu'il ne tache pas.
4. N'utilisez pas de nettoyants en aérosol tant que la cuisinière n'est pas complètement refroidie. Le propulseur contenu dans ces nettoyants pourrait s'enflammer en présence de chaleur.
5. Ne laissez pas la saleté ou la graisse s'accumuler à l'intérieur ou à l'extérieur de la cuisinière. Cela rendrait le nettoyage plus difficile et pourrait présenter un risque d'incendie.
6. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou agressifs, de chiffons, de tampons à récurer ou de laine d'acier. Ceux-ci risqueraient de rayer votre cuisinière et d'endommager son apparence.
7. N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer une partie quelconque de la cuisinière.
8. Ne soulevez pas les grilles noires et les cadres des plaques de cuisson.

Surfaces en acier inoxydable

1. Nettoyez régulièrement à l'aide d'un chiffon en coton ou d'un torchon imbibé d'eau tiède et de savon doux ou de liquide vaisselle. Vous pouvez également utiliser une solution spéciale pour l'acier inoxydable. Nettoyez toujours dans le sens du grain de l'acier inoxydable.
2. N'utilisez pas de détergents corrosifs ou abrasifs.
3. N'utilisez aucun produit contenant de l'eau de Javel ou des chlorures.
4. N'utilisez pas de produits inflammables pour le nettoyage, tels que l'acétone, l'alcool, l'éther, le benzène, etc. Ces produits sont hautement explosifs et ne doivent jamais être utilisés à proximité de cuisinières. N'utilisez pas de laine d'acier ou de tampons à récurer abrasifs, car ils risquent de rayer et d'endommager la surface.

Nettoyage des pièces peintes et des garnitures décoratives

1. Pour un nettoyage régulier, essuyez les surfaces avec un chiffon imbibé d'eau chaude savonneuse. Séchez soigneusement avec un chiffon propre et doux.
2. Pour les résidus plus tenaces ou les accumulations de graisse, appliquez un détergent liquide directement sur la zone et laissez agir pendant 30 à 60 minutes. Essuyez avec un chiffon humide, puis séchez avec un chiffon propre et doux.

ATTENTION :

N'utilisez pas de tampons en laine d'acier ni de nettoyants abrasifs sur les surfaces en acier inoxydable. Ces produits peuvent rayer la surface et endommager le fini.

Nettoyage des grilles du four

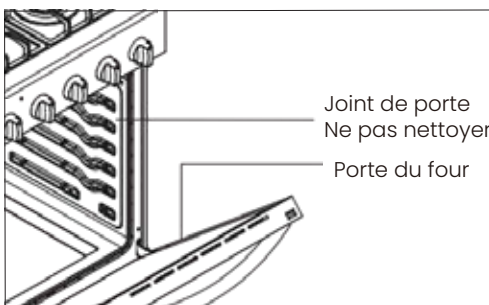
Assurez-vous que les grilles du four ont complètement refroidi avant de les retirer.

1. Tirez la grille vers l'extérieur jusqu'à ce qu'elle s'arrête.
2. Soulevez l'avant de la grille et retirez-la du four.
3. Lavez-le à la main dans de l'eau chaude savonneuse à l'aide d'un tampon à récurer en plastique ou imprégné de savon ou d'une éponge. Rincez-le et séchez-le soigneusement avec un chiffon doux. N'utilisez pas de laine d'acier.
4. Pour remplacer la grille, placez son bord arrière sur un support. Soulevez légèrement l'avant et faites glisser la grille dans le four. Si la grille est difficile à faire glisser, frottez les rails latéraux avec du papier ciré ou un chiffon imbibé d'une petite quantité d'huile de cuisson. Cela permettra à la grille de se déplacer plus facilement dans les rails.

Nettoyage de la porte du four

La porte du four est composée de plusieurs surfaces qui nécessitent différentes méthodes de nettoyage. Ne nettoyez pas et ne déplacez pas le joint de la porte lorsque vous nettoyez d'autres zones. Le joint est fabriqué à partir d'un matériau tissé qui est essentiel pour maintenir une bonne étanchéité thermique.

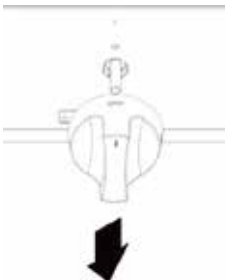
1. Nettoyez la surface intérieure de la porte à la main à l'aide d'eau chaude savonneuse et d'un tampon à récurer en plastique savonneux. Évitez que de l'humidité ne pénètre dans l'ensemble de la porte.



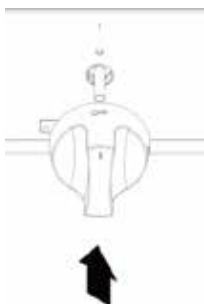
2. Rincez et séchez soigneusement à l'aide d'un chiffon propre et doux.
 3. Nettoyez les surfaces extérieures en acier inoxydable de la porte à l'aide d'un chiffon doux et d'un détergent doux.
 4. Nettoyez la vitre avec un nettoyant pour vitres ou de l'eau chaude savonneuse, puis rincez abondamment. Ne laissez pas l'humidité pénétrer dans l'ensemble de la porte.
- ATTENTION :**
1. Ne nettoyez pas le joint de la porte du four. Le joint est fabriqué à partir d'un matériau tissé essentiel pour assurer une bonne étanchéité. Évitez de le frotter, de l'endommager ou de le retirer.
 2. Ne plongez pas la porte du four dans l'eau.
 3. Ne vaporisez pas d'eau ou de nettoyant pour vitres dans les événements de la porte.
 4. N'utilisez pas de nettoyants pour four, de poudres ou de matériaux abrasifs agressifs sur l'extérieur de la porte du four.

Nettoyage des boutons de commande des brûleurs de surface

1. Assurez-vous que tous les boutons de commande des brûleurs sont en position OFF.
2. Retirez les boutons de commande en les tirant directement sur les tiges des brûleurs. Ne nettoyez pas les boutons au lave-vaisselle, ils ne sont pas lavables au lave-vaisselle.

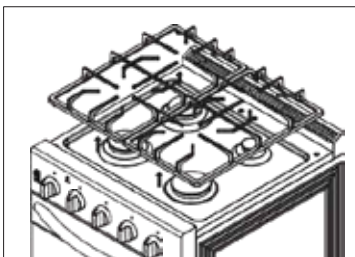


3. Nettoyez les boutons à l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez complètement toutes les surfaces, y compris l'arrière et le trou de la tige.
4. Nettoyez les surfaces en acier inoxydable à l'aide d'un produit nettoyant pour acier inoxydable appliqué sur un chiffon doux et humide.
5. Remettez les boutons de commande en position OFF en les enfonçant directement sur les tiges des vannes de commande.

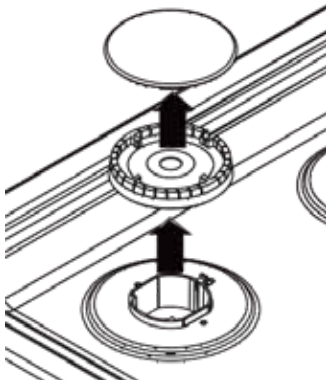


Nettoyage des grilles et des assemblages des brûleurs de surface

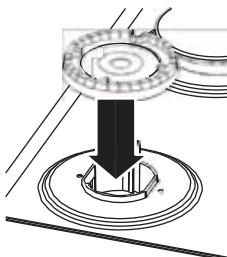
1. Éteignez toutes les commandes et assurez-vous que toutes les pièces ont complètement refroidi.
2. Soulevez et retirez les grilles de brûleur de la table de cuisson. Notez la taille des brûleurs et leur emplacement.



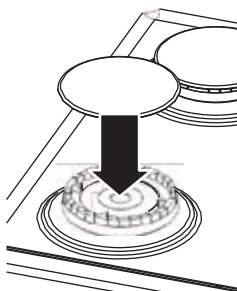
3. Soulevez-les et retirez-les des têtes de brûleur.



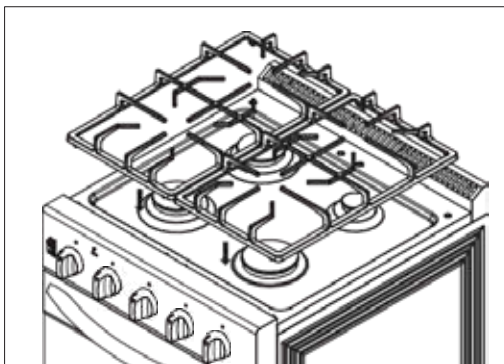
4. Soulevez et retirez les têtes de brûleur des collecteurs de soupapes.
5. Nettoyez toutes les pièces amovibles du brûleur à l'eau chaude savonneuse. N'utilisez pas de tampons en laine d'acier ni de nettoyeurs abrasifs sur aucune pièce.
6. Rincez soigneusement et séchez complètement toutes les pièces avant de les remonter.
7. Remettez toutes les têtes de brûleur sur les vannes du collecteur à leur emplacement d'origine. Assurez-vous que le trou sur le côté de chaque tête de brûleur s'adapte à l'électrode. Les têtes de brûleur sont correctement installées lorsqu'elles reposent à plat sur les vannes du collecteur.



8. Placez les capuchons de brûleur sur les têtes de brûleur. Assurez-vous qu'ils reposent à plat pour garantir un fonctionnement correct et sûr.



9. Remettez les grilles de brûleur sur la table de cuisson.



10. Testez chaque brûleur de surface : appuyez sur le bouton de commande et tournez-le en position HI pour les cuisinières de 24 pouces ou en position LITE pour les cuisinières de 30 pouces. Une fois que le brûleur s'est allumé, réglez le bouton sur le réglage souhaité pour vous assurer du bon fonctionnement.

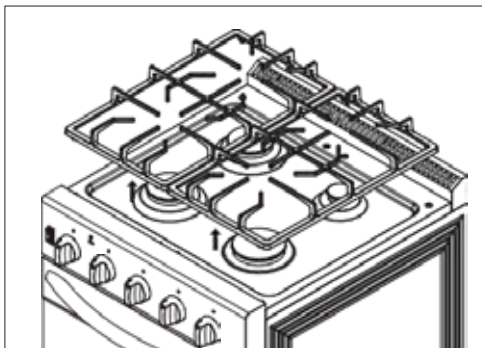
Nettoyage de la table de cuisson

La surface de la table de cuisson est en émail porcelaine. Pour éviter qu'elle ne ternisse, nettoyez immédiatement les éclaboussures. Les aliments acides (tels que les tomates, la choucroute et les jus de fruits) ou riches en sucre peuvent laisser des taches ternes s'ils restent sur la surface.

AVERTISSEMENT :

N'utilisez pas de tampons en laine d'acier ou de nettoyeurs abrasifs sur les surfaces en acier inoxydable. Ceux-ci peuvent rayer la surface et endommager la finition.

1. Assurez-vous que tous les brûleurs sont éteints.
2. Une fois les surfaces refroidies, retirez les grilles des brûleurs.



AVERTISSEMENT :

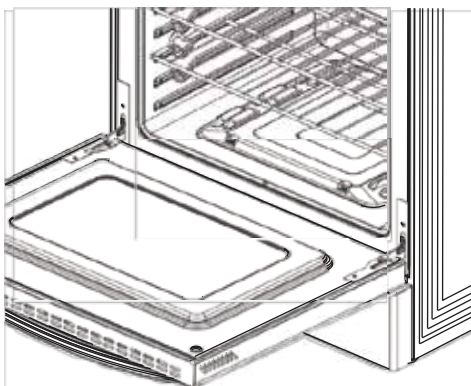
Ne retirez pas et ne soulevez pas la table de cuisson pendant le nettoyage. Cela pourrait endommager les conduites de gaz menant aux collecteurs des brûleurs de surface, ce qui pourrait nuire au bon fonctionnement de l'appareil ou le rendre dangereux.

3. Nettoyez la surface de la table de cuisson avec de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux et humide. Pour les éclaboussures sous un brûleur, retirez le capuchon et la tête du brûleur afin d'accéder à la zone et de la nettoyer.
4. Rincez à l'eau claire, puis séchez et polissez avec un chiffon doux et sec.
5. Remontez les composants du brûleur que vous avez retirés et remettez les grilles en place.

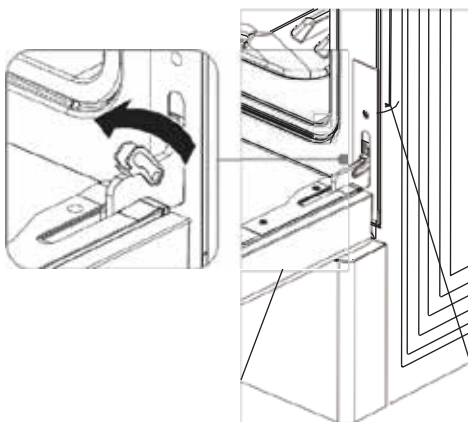
Retrait et remplacement de la porte du four

Retrait de la porte

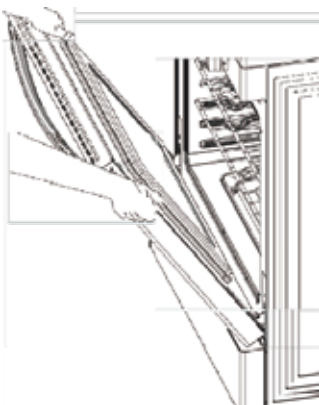
1. Ouvrez complètement la porte du four.



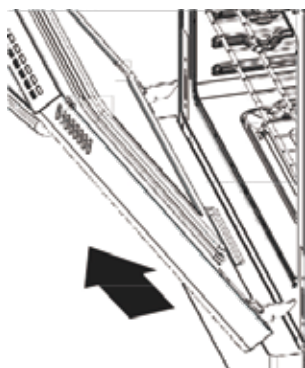
2. Ouvrez complètement les leviers des deux côtés.



3. Tenez fermement la porte des deux côtés.

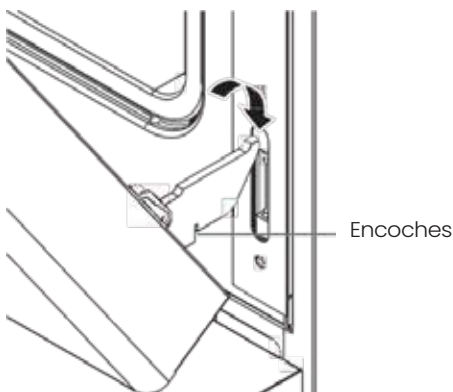


4. Dégagez les charnières et retirez délicatement la porte en maintenant un angle de 30° entre la porte et le four. Posez la porte sur une surface protégée.

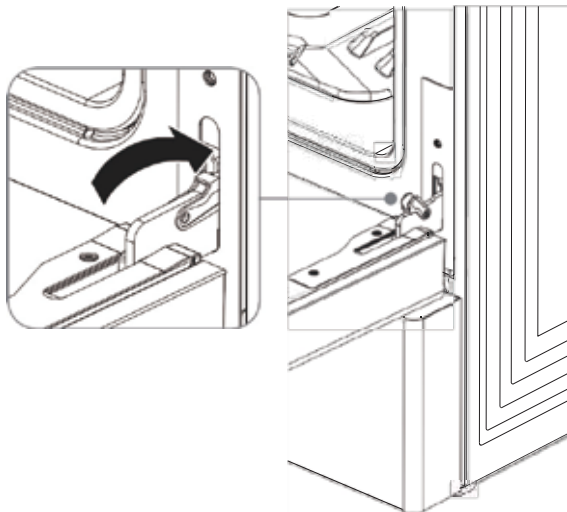


Remplacement de la porte

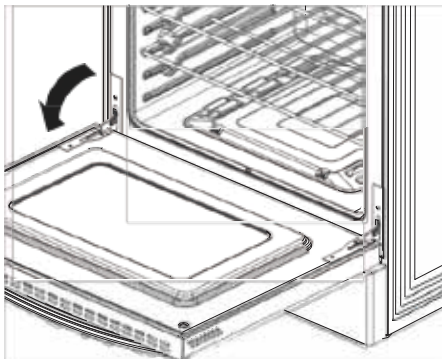
1. Maintenez la porte fermement en position presque à moitié ouverte.



2. Insérez les languettes des charnières dans les fentes en vous assurant que les encoches des deux côtés s'enclenchent correctement. Ouvrez ensuite complètement la porte.



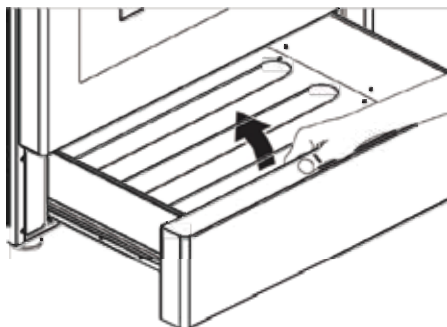
3. Fermez complètement les leviers des charnières gauche et droite, puis fermez la porte.



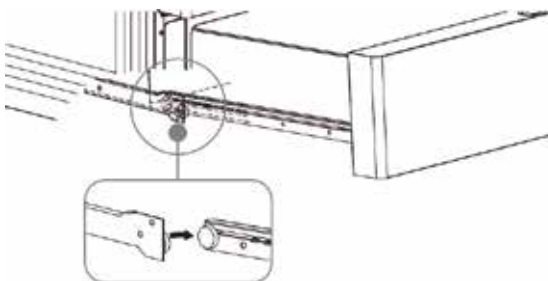
Retrait et remplacement du tiroir de rangement (en option)

Le tiroir de rangement est idéal pour ranger les ustensiles de cuisine et les moules à pâtisserie. Ne rangez pas de plastiques ou de matériaux inflammables dans le tiroir. Nettoyez le tiroir de rangement avec un chiffon humide ou une éponge. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de tampons à récurer.

1. Ouvrez complètement le tiroir de rangement, soulevez-le, puis retirez-le.



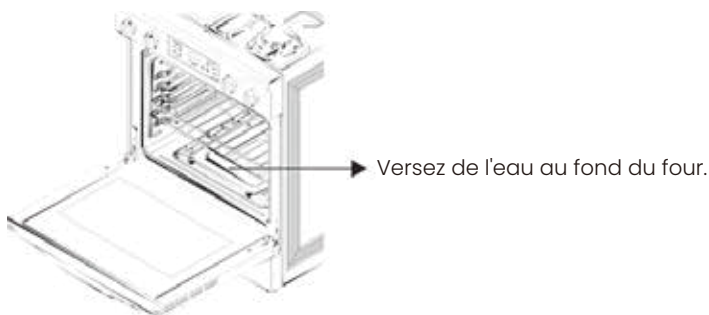
2. Pour remettre le tiroir en place, assurez-vous que la roulette blanche du tiroir s'aligne bien avec les rails, puis glissez le tiroir dans votre cuisinière.



Nettoyage à la vapeur du four (pour les cuisinières de 30 pouces uniquement)

Le nettoyage à la vapeur du four dure environ 20 minutes et est contrôlé automatiquement par le four.

1. Retirez tous les accessoires du four.
2. Versez 300 ml d'eau au fond du four vide et fermez la porte du four. Utilisez uniquement de l'eau normale, pas d'eau distillée.
Lors du nettoyage à la vapeur, utilisez exactement 300 ml d'eau pour obtenir les meilleurs résultats.



Remarque : pour les résidus tenaces, tels que les traces de graisse laissées par la cuisson, nous vous recommandons de frotter les résidus avec un détergent avant d'activer la fonction de nettoyage à la vapeur.

3. Appuyez simultanément sur les touches « Broil » (Griller) et « Cook time » (Temps de cuisson) et maintenez-les enfoncées pendant 3 secondes pour activer le nettoyage à la vapeur, puis appuyez sur la touche « Start » (Démarrer).
Remarque : si vous appuyez sur la touche Steam Clean lorsque la température du four est supérieure à 150 °F (65 °C), le message Hot s'affiche à l'écran. Cette fonction donnant de meilleurs résultats lorsqu'elle est activée à froid, nous vous recommandons d'attendre que le four ait refroidi et que le message Hot disparaisse de l'écran.
4. Appuyez sur la touche « Cancel » (Annuler). Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte avant la fin du nettoyage à la vapeur. L'eau au fond du four est chaude.
5. Ouvrez la porte du four et éliminez l'eau restante à l'aide d'une éponge. Ne laissez pas l'eau résiduelle dans le four pendant une longue période. Une quantité importante d'eau reste au fond du four après un cycle de nettoyage à la vapeur.
6. Utilisez une éponge imbibée de détergent, une brosse douce ou une brosse en nylon pour essuyer l'intérieur du four. Éliminez les résidus tenaces à l'aide d'une brosse en nylon. Vous pouvez éliminer les dépôts de calcaire à l'aide d'un chiffon imbibé de vinaigre. Si le four reste sale, répétez la procédure une fois qu'il a refroidi.
7. Après le nettoyage, laissez la porte du four entrouverte à un angle de 15° pour permettre à la surface émaillée intérieure de sécher complètement.

Dépannage

PROBLÈME	CAUSE PROBABLE	SOLUTION POSSIBLE
Si vous sentez une odeur de gaz.	Il y a une fuite de gaz.	Évacuez toutes les personnes présentes dans la pièce, le bâtiment ou la zone. Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz depuis l'extérieur du bâtiment. N'appellez pas depuis votre téléphone. Votre cuisinière est électrique et pourrait produire une étincelle susceptible d'enflammer le gaz. Suivez les instructions du fournisseur de gaz. Si vous ne parvenez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.
La cuisinière n'est pas à niveau.	Les armoires de cuisine peuvent ne pas être de niveau et donner l'impression que votre cuisinière n'est pas de niveau.	Assurez-vous que les armoires sont déquerre et fournissent suffisamment d'espace pour l'installation.
	Votre cuisinière a été mal installée. Un ou plusieurs pieds de mise à niveau peuvent être endommagés ou inégales.	Assurez-vous que le sol est plat, solide et stable. Si le sol s'affaisse ou présente une pente, contactez un menuisier. Vérifiez et mettez à niveau la cuisinière.
Aucun des brûleurs ne s'allume.	Le cordon d'alimentation n'est pas branché dans la prise électrique.	Assurez-vous que la fiche d'alimentation est branchée dans une prise sous tension et correctement mise à la terre.
	Un fusible de votre maison est peut-être grillé ou le disjoncteur s'est peut-être déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	L'alimentation en gaz n'est pas correctement raccordée ou ouverte.	Voir Raccordement au gaz.
L'un des brûleurs de surface ne s'allume pas.	Le bouton de commande n'est pas réglé correctement.	Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le en position HI (pour les cuisinières de 24 pouces) ou LITE (pour les cuisinières de 30 SRXFHV)
	Les chapeaux des brûleurs ne sont pas en place ou la base des brûleurs est mal alignée.	Nettoyez les électrodes. Placez le capuchon du brûleur sur la tête du brûleur. Alignez la base du brûleur.

PROBLÈME	CAUSE PROBABLE	SOLUTION POSSIBLE
Le brûleur de surface émet des cliquetis pendant son fonctionnement.	Le bouton de commande a été laissé en position HI.	Une fois le brûleur allumé, tournez le bouton de commande sur le réglage souhaité. Si le brûleur continue de cliquer, contactez un technicien de maintenance qualifié.
Les brûleurs ne brûlent pas uniformément.	Les brûleurs de surface sont sales.	Nettoyez les brûleurs.
	Le brûleur de surface est mal assemblé.	Nettoyage des grilles et des assemblages des brûleurs de surface.
Flammes très grandes ou jaunes sur les brûleurs de surface.	Un orifice incorrect est assemblé.	Contactez votre installateur pour vérifier la taille de l'orifice du brûleur ou la conversion au gaz de pétrole liquéfié.
Flammes très grandes ou jaunes dans le brûleur du four.	Les volets de réglage de l'air du brûleur du four doivent être ajustés.	Appelez un technicien qualifié.
	L'alimentation en gaz n'est pas correctement raccordée ou ouverte.	Voir « Raccordement au gaz ».
Les aliments ne cuisent pas correctement dans le four.	Le mode de cuisson sélectionné n'est pas adapté.	Voir « Utilisation du four ».
	Les grilles du four n'ont pas été positionnées correctement pour les aliments à cuire.	Voir « Positionnement des grilles du four ».
	Le thermostat du four doit être réglé.	Voir « Réglage du thermostat ».
	Il y a du papier d'aluminium sur les grilles et/ou au fond du four.	Voir « Réglage du thermostat ».
Les aliments ne grillent pas correctement dans le four.	Les commandes du four ne sont pas réglées correctement.	Voir Griller.
	La porte du four n'était pas fermée pendant la cuisson.	Gardez la porte du four fermée pendant la cuisson.
La température du four est trop élevée ou trop basse.	Le thermostat du four doit être réglé.	Voir Réglage du thermostat.
La lumière du four ne s'allume pas.	L'ampoule est grillée.	Appelez un technicien qualifié.

PROBLÈME	CAUSE PROBABLE	SOLUTION POSSIBLE
Le four fume excessivement pendant la cuisson au gril.	La viande ou les aliments n'ont pas été préparés correctement avant la cuisson au gril.	Retirez l'excès de graisse ou les bords gras qui pourraient se recourber.
	Les commandes ne sont pas réglées correctement.	Voir Griller.
	Accumulation de graisse sur les surfaces du four.	Un nettoyage régulier est nécessaire lorsque vous grillez fréquemment.
	Les aliments sont peut-être trop près du brûleur du gril.	Déplacez la lâchefrite vers une grille inférieure.
Si vous entendez un grésillement ou un bruit sec.	C'est normal.	Il s'agit du bruit produit par le métal qui chauffe et refroidit pendant toute fonction de cuisson ou de nettoyage.
De la vapeur ou de la fumée s'échappe sous le panneau de commande.	C'est normal.	La ventilation du four est située sous le panneau de commande. La vapeur est plus visible lorsque vous cuisez ou rôtissez plusieurs aliments en même temps.
Si vous sentez une forte odeur.	Ceci est normal.	L'isolation à l'intérieur du four dégage une odeur lors des premières utilisations.

Garantie

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

1. Pendant deux ans à compter de la date d'achat initial, 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 bénéficier du service de garantie, vous devez fournir

1. La facture ou le reçu indiquant la date et le magasin d'achat.
2. Le numéro de modèle ou le nom du produit.
3. Une description du défaut du produit ou de la pièce.

Exclusions de garantie

Cette garantie ne couvre pas les éléments suivants :

1. Tout produit endommagé par négligence, installation incorrecte, accident, abus, mauvaise utilisation, catastrophe naturelle, ou alimentation électrique excessive.
2. Conditions mécaniques ou environnementales anormales, ou tout démontage, réparation, ou non-respect des instructions d'installation non autorisés.
3. Toute utilisation non résidentielle, commerciale ou gouvernementale ou toute autre utilisation nonconforme à l'usage prévu.
4. Éclats, bosses ou fissures causés par une utilisation abusive ou incorrecte du produit.
5. Défaut d'entretien du produit ou d'une pièce conformément aux instructions du produit.
6. Utilisation de pièces ou d'accessoires non compatibles avec ce produit.
7. Remplacement des fusibles et remplacement ou réinitialisation des disjoncteurs.
8. Conduites d'eau gelées ou cassées, dégâts des eaux, infiltration d'humidité, moisissure ou autre prolifération biologique.
9. Connexion incorrecte avec des équipements d'autres fabricants.
10. Toute utilisation non autorisée.
11. Inondations, vents, foudre, accidents, atmosphère corrosive ou autres conditions indépendantes de la volonté de Vesta.
12. Toute information d'origine a été modifiée, effacée, supprimée, mal gérée ou vendue d'occasion.

Contactez-nous

Merci d'avoir choisi Vesta comme fournisseur privilégié d'appareils électroménagers. Nous nous engageons à vous offrir une excellente expérience produit et un service client irréprochable.

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

Téléphone :

1-866-80VESTA(83782)

9 h 30 à 18 h (heure de l'Est), du lundi au vendredi, sauf les jours fériés

E-mail :

service@vesta.kitchen

Formulaire en ligne :

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

Vesta

Profitez de la vie au quotidien

www.vesta.kitchen

