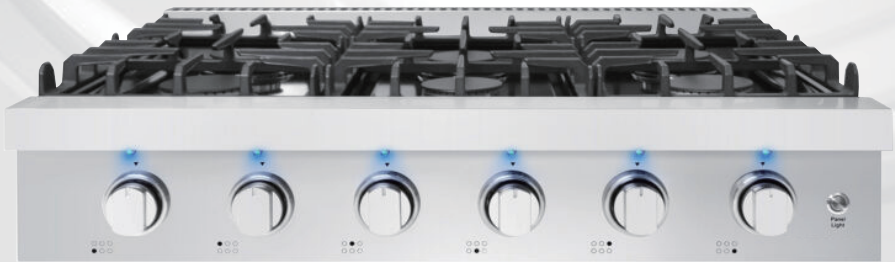


Vesta



Manitoba User Manual

VRG-MANITOBA-36SS

Enjoy Everyday Living

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

Table of Contents

Safety Instructions	04
Recommended Tools and Accessories	07
Parts and Accessories	08
Product Dimensions	09
Installation	10
Operation	30
Specifications	33
Maintenance	34
Wiring Diagram	36
Troubleshooting	37
Warranty	39
Contact Us	40

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

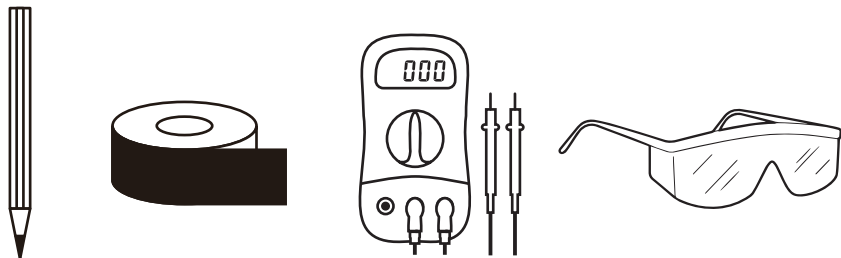
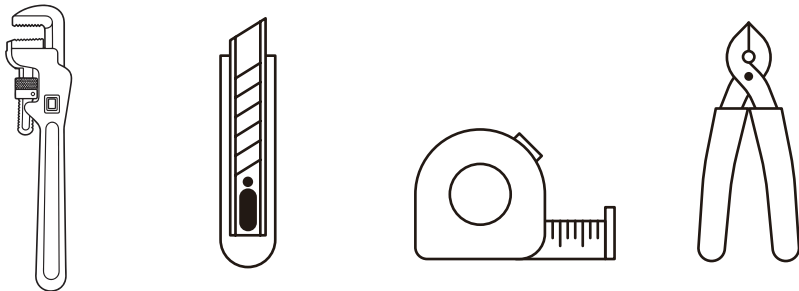
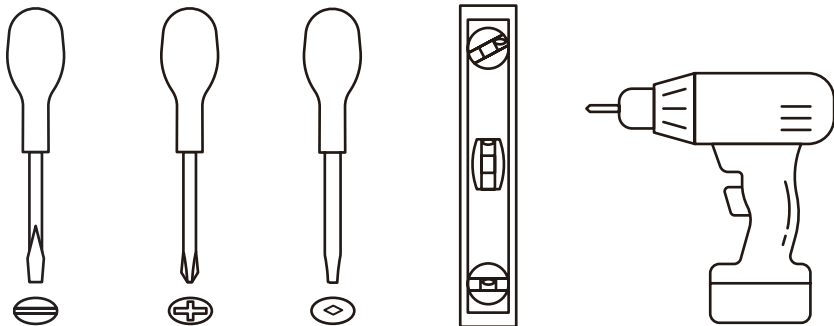
1. If you smell gas,
 - 1) Do not try to light any appliance.
 - 2) Do not touch any electrical switch.
 - 3) Do not use any phone in your building.
 - 4) Immediately call our gas supplier from a neighbor's phone. If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.
2. Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.
3. 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.
4. Never use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven.
5. Do not touch any part of the cooktop, including but not limited to cooktop burners during or immediately after cooking.
6. Do not leave children alone. Children should not be left alone or unattended in area where appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
7. Wear proper apparel. Loose fit or hanging garments should never be worn while using the appliance.
8. 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.
9. Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.
10. Do not Use water on grease fires. Smother fire or flame or use dry chemical or foam type extinguisher.
11. Use only dry potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot surface units. Do not use a towel or other bulky cloth.

13. Never leave surface units unattended at high heat settings. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
14. Glazed cooking utensils. Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for range top service without breaking due to the sudden change in temperature.
15. Utensil handles should be turned inward and not extend over adjacent surface units. To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.
16. Make sure the cooktop hold down brackets are properly installed.
17. Disconnect the electrical supply before servicing.
18. Do not use replacement parts that have not been recommended by the manufacturer (e.g. parts made at home using a 3D printer).
19. Do not heat unopened food containers. Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.
20. Proper Installation. The appliance, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes, or in the absence of local codes, with the National Electrical Code, ANSI/NFPA 70 or the Canadian Electrical Code, CSA C 22.1-02. In Canada, the appliance must be electrically grounded in accordance with Canadian Electrical Code. Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.
21. This cooktop is equipped with a three prong grounding plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded receptacle. Do not cut or remove the grounding prong from this plug.
22. Disconnect the electrical supply before servicing.
23. Injuries may result from misuse of the cooktop such as stepping, leaning, or sitting on the top surface.
24. Keep cooktop area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.

**CAUTION**

1. Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate on the cooktop. Grease on the cooktop may ignite.
2. Top burner flame size should be adjusted so it does not extend beyond the edge of the cooking utensil. This instruction is based on safety considerations.
3. Have the installer show you the location of the cooktop gas shutoff valve and explain how to turn it off if necessary.
4. Proper disposal of your appliance. Dispose of or recycle your appliance in accordance with federal and local regulations. Contact your local authorities for the environmentally safe disposal or recycling of your appliance.
5. For units with ventilating hoods:
 - 1) Clean Ventilating Hoods Frequently - Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
 - 2) When flaming foods under the hood, turn the fan on.
6. Do not store items of interest to children in cabinets above the cooktop children climbing on the cooktop to reach items could be seriously injured.
7. Clean Cooktop With Caution. If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

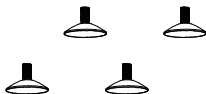
Recommended Tools and Accessories



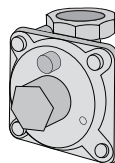
Parts and Accessories



Plastic Pads ×2



Adjustable feet ×4
(Pre-installed)



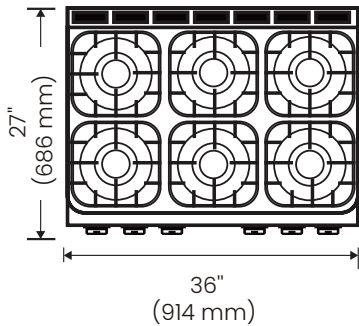
Gas pressure regulator ×1
(Pre-installed)

Parts Needed(Not supplied)

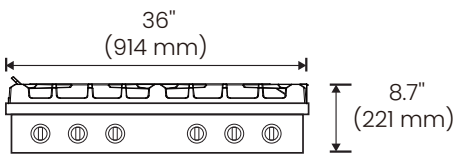


Gas supply line kit ×1
(supply line and 2 adapters)

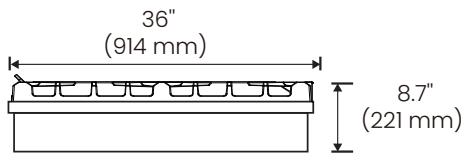
Product Dimensions



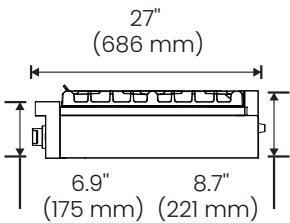
TOP



FRONT



BACK



RIGHT

Installation

Precautions

1. Remove shipping materials, tape and film from the cooktop.
2. Do not dispose of anything until the installation is complete.
3. Do not place the cooktop next to open flames, heaters, or other heat sources.
4. Ensure the mains connection cable is not damaged or crushed beneath the cooktop.
5. Make sure the mains connection cable does not contact sharp edges or hot surfaces.
6. Do not install the cooktop above a dishwasher or washing machine, as steam or moisture can damage the electronic circuits.
7. Grounded electrical supply is required. See "Electrical Requirements" section.
8. Before connecting the cooktop, check that the voltage on the type plate matches your home supply. Incorrect connection may cause serious damage and injury.
9. This cooktop is for indoor household use only.
10. It is the installer's responsibility to comply with installation clearances specified on the model/serial rating plate. The model/serial rating plate is located on the underside of the cooktop base.
11. The cooktop should be installed in a location away from strong draft areas, such as windows, doors, and strong heating vents or fans.
12. Recessed installations must provide complete enclosure of the sides and rear of the cooktop.
13. All openings on the wall or floor where cooktop is to be installed must be sealed.
14. Do not seal the cooktop to the side cabinets.
15. Cabinet opening dimensions that are shown must be used. Given dimensions are minimum clearances.
16. Proper gas supply connection must be available. See "Gas Supply Requirements" section.
17. The gas and electric supply should be accessible without requiring removal of the cooktop.

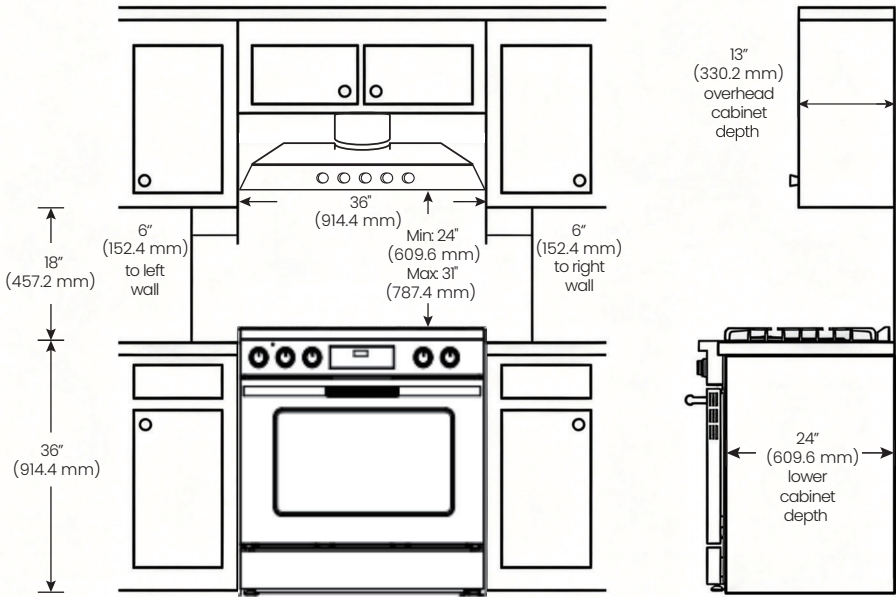
For Shipment and Installation Damages

1. Thoroughly inspect all equipment before installation.
2. If equipment is damaged during shipping, contact the manufacturer for a replacement.
3. If the equipment is damaged by the customer, repair or replacement is the responsibility of the customer.
4. If the equipment is damaged by the installer, the installer is responsible for compensation.

Height & Clearance

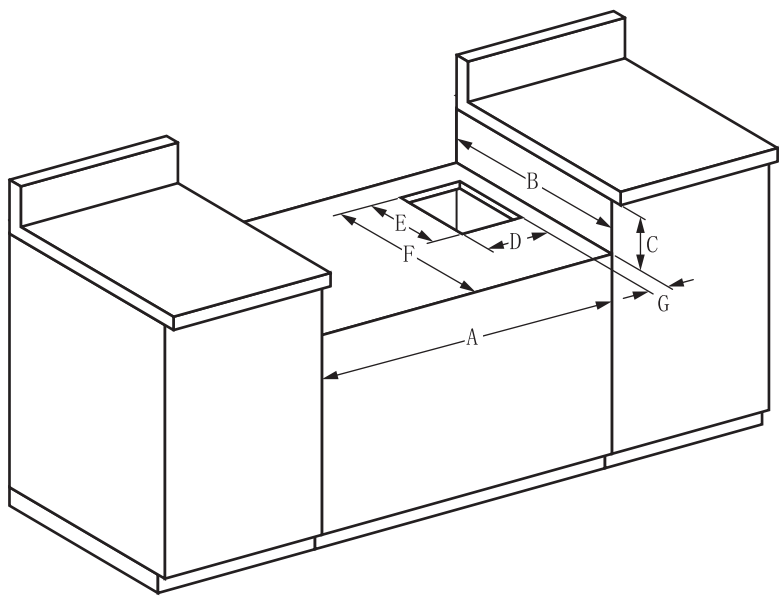
Important: It is the installer's responsibility to comply with the installation clearances specified on the model/serial/rating plate.

- 1. Some cabinet and building materials are not designed to withstand the heat produced by the oven during baking and self-cleaning. Check with your builder or cabinet supplier to ensure the materials used will not discolor, delaminate, or sustain other damage.
- 2. When installing a range hood or microwave hood combination above the range, follow the installation instructions provided with the hood for the required clearances above the cooktop surface.



Cutout Dimensions

Given dimensions are minimum clearances.

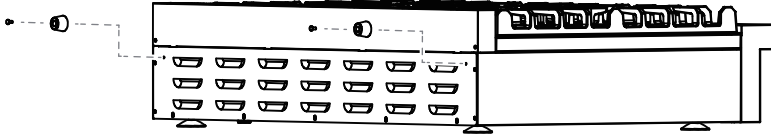


Model	A	B	C	D	E	F	G
Manitoba 36SS	36.125" (91.8cm)	24" (61.0cm)	6.875" (17.4cm)	5.375" (13.6cm)	6.5" (16.5cm)	18.5" (47.0cm)	2.25" (5.7cm)

Note: A minimum clearance of 0.75" (19 mm) from the back of cabinet cutout to gas opening cutout is recommended.

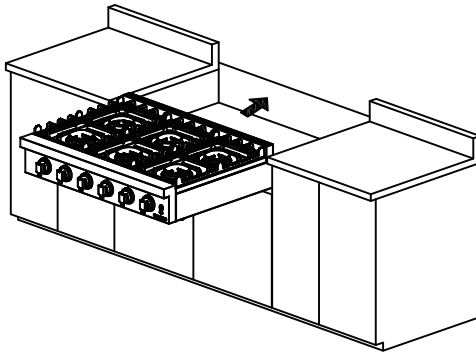
Install Cooktop

1. Determine the final installation location for the cooktop.
2. Attach the rubber pads to the rear panel of the cooktop.

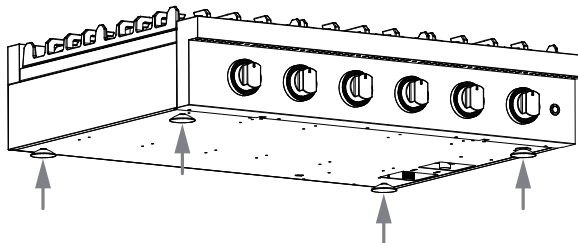


3. The flexible gas supply connector may be connected to the cooktop either before or after the cooktop is installed in the countertop cutout. Refer to the "**Gas Connection**" section for details.
4. Using two or more people, carefully place the cooktop into the countertop cutout.

Note: Ensure that the front edge of the cooktop is parallel to the front edge of the countertop. If repositioning is required, lift the entire cooktop out of the cutout before adjusting its position to avoid scratching the countertop.



5. If necessary, adjust the leveling feet beneath the cooktop to ensure the appliance is level within the countertop cutout.



Electrical Requirements

WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter or extension cord.

Failure to do so can result in death, fire or electrical shock.

Important: The cooktop must be electrically grounded in accordance with local codes and ordinances, or in the absence of local codes, with the National Electrical Code, ANSI/NFPA 70 or Canadian Electrical Code, CSA C22.1.

Do not ground the cooktop to any gas line or gas pipe.

This cooktop is equipped with an electronic ignition system that will not operate if plugged into an outlet that is not proper polarized.

If codes permit and a separate ground wire is used, it is recommended that a qualified electrical installer determine that the ground path is adequate and wire gauge is in accordance with local codes.

A 110 V, 50/ 60 Hz, AC only, 15 A, fused electrical circuit is required. A time - delay fuse or circuit breaker is also recommended. It is recommended that a separate circuit serving only this cooktop is provided.

Electronic ignition systems operate within wide voltage limits, but proper grounding and polarity are necessary. Check that the outlet provides 120V power and is correctly grounded.

Warning: Improper connection of the equipment -grounding conductor can result in a risk of electric shock. Check with a qualified electrician or service technician if you are in doubt as to whether the appliance is properly grounded. Do not modify the power supply cord plug. If it will not fit the outlet, have a proper outlet installed by a qualified electrician.

Gas Supply Requirements

WARNING



Explosion Hazard

Use a new CSA International approved gas supply line and install a shut - off valve for new installations.

Securely tighten all gas connections.

If connected to LP, have a qualified person make sure gas pressure does not exceed the maximum pressure listed in this section.

Examples of a qualified person include:

1. licensed heating personnel,
2. authorized gas company personnel, and
3. authorized service personnel.

Failure to do so can result in death, explosion or fire.

Important:

1. Observe all governing codes and ordinances.
2. This installation must conform with all local codes and ordinances. In the absence of local codes, installation must conform with National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54 or, in Canada, the Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1 - latest edition.
3. Cooktop must be connected to a regulated gas supply.
4. Leak testing of the cooktop must be conducted according to the manufacturer's instructions.

Type of Gas

Natural Gas:

This cooktop is factory -set for use with Natural gas. The model/serial rating plate located on the underside of the cooktop base has information on the types of gas that can be used. If the types of gas listed do not include the type of gas available, check with the local gas supplier.

LP Gas Conversion:

Conversion must be performed by a qualified service technician. The qualified agency performing this work assumes the gas conversion responsibility.

No attempt shall be made to convert the appliance from the gas specified on the model/serial rating plate for use with a different gas without consulting the serving gas supplier. See "GAS CONVERSION" section.

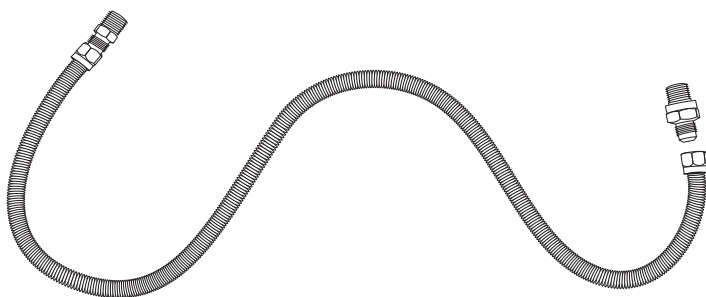
Gas Supply Line

Provide a gas supply line of 3/4" (1.9 cm) rigid pipe to the cooktop location. A smaller size pipe on longer runs may result in insufficient gas supply. Pipe - joint compounds that resist the action of LP gas must be used. With LP gas, piping or tubing size can be 1/2" (1.3 cm) minimum. Usually, LP gas suppliers determine the size and materials used in the system.

Important: All connections must be wrench -tightened. Do not make connections to the gas pressure regulator too tight. Making the connections too tight may crack the regulator and cause a gas leak. Do not allow the regulator to turn or move when tightening fittings.

Flexible metal appliance connector:

1. If local codes permit, a new CSA design -certified, 4 - 5 ft (122 - 152.4 cm) long, 1/2" (1.3 cm) or 3/4" (1.9 cm) I.D., flexible metal appliance connector may be used for connecting cooktop to the gas supply line.



2. A 1/2" (1.3 cm) male pipe thread is needed for connection to the female pipe threads of the inlet to the appliance pressure regulator.
3. Do not kink or damage the flexible metal tubing when moving the cooktop.

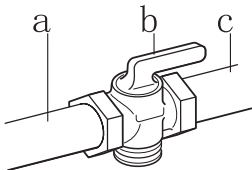
Rigid pipe connection:

The rigid pipe connection requires a combination of pipe fittings to obtain an in - line connection to the cooktop. The rigid pipe must be level with the cooktop connection. All strains must be removed from the supply and fuel lines so cooktop will be level and in line.



Gas shutoff valve:

A manual gas line shut -off valve must be installed in an easily accessible location. Do not block access to shut -off valve. The valve is for turning on or shutting off gas to the cooktop.



- a Gas supply line
- b Shutoff valve "open" position
- c To cooktop

Gas Pressure Regulator

The gas pressure regulator supplied with this cooktop must be used. The inlet pressure to the regulator should be as follows for proper operation:

Type of Gas	Minimum Pressure	Maxmum Pressure
Natural gas	4" WCP	5" WCP
LP gas	10" WCP	12" WCP

Contact local gas supplier if you are not sure about the inlet pressure.

Burner Input Requirements

Input ratings shown on the model/serial rating plate are for elevations up to 2,000 ft (609.6 m).

For elevations above 2,000 ft (609.6 m), ratings are reduced at a rate of 4% for each 1,000 ft (304.8 m) above sea level (not applicable for Canada).

Gas Supply Pressure Testing

Gas supply pressure for testing regulator must be at least 1" (2.5 cm) water column pressure above the manifold pressure shown on the model/serial rating plate.

Line pressure testing above 0.5 psi gauge (14" WCP)

The cooktop and its individual shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of 0.5 psi (3.5 kPa).

Line pressure testing at 0.5 psi gauge (14" WCP) or lower

The cooktop must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shutoff valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 1/2 psi (3.5 kPa).

Important: This appliance shall be installed only by authorized persons and in accordance with the manufacturer's installation instructions, local gas fitting regulations, municipal building codes, electrical wiring regulations, local water supply regulations.

Gas Connection

WARNING



Explosion Hazard

Use a new CSA International approved gas supply line and install a shut - off valve for new installations.

Securely tighten all gas connections.

If connected to LP, have a qualified person make sure gas pressure does not exceed the maximum pressure listed in this section.

Examples of a qualified person include:

1. licensed heating personnel,
2. authorized gas company personnel, and
3. authorized service personnel.

Failure to do so can result in death, explosion or fire.

This appliance shall be installed only by authorized persons and in accordance with the manufacturer's installation instructions, local gas fitting regulations, municipal building codes, electrical wiring regulations, local water supply regulations.

This cooktop is factory - set for use with Natural gas. To use this cooktop with Propane gas, see the "Gas Conversions" section before connecting this cooktop to the gas supply. Gas conversions from Natural gas to Propane gas or from Propane gas to Natural gas must be done by a qualified installer.

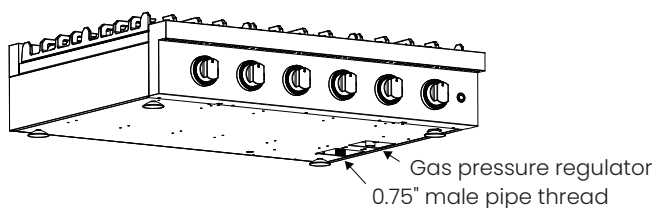
Typical Flexible Connection

The following shows a typical connection. Your connection may be different according to the supply line type, size, and location.

1. Make sure the gas line shutoff valve is close.
2. Apply pipe - joint compound made for use with Natural and LP gas to the smaller thread end on one of the flexible connector adapters and the 0.5" pipe fitting at the bottom right of the cooktop base.

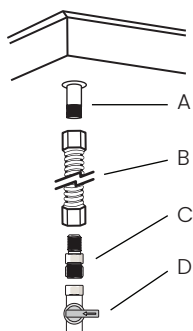
3. Attach one end of the flexible connector without an adapter to the 0.5" pipe fitting at the bottom right of the cooktop base, and the other end with the pipe-joint compound applied adapter to the gas shutoff valve. Check that connector is not kinked.

Note: A gas pressure regulator is preinstalled at the bottom of the cooktop.



4. Tighten all connections, being certain not to move or turn the gas pressure regulator. Use a combination wrench and channel lock pliers where necessary.

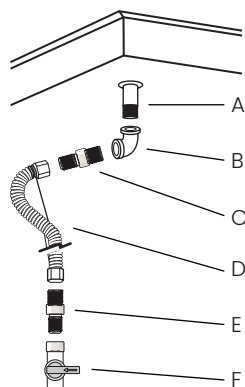
No obstructions below cooktop



- A. 0.5" manifold entrance
- B. Flexible connector
- C. Flare union adapter
- D. Manual gas shutoff valve

Suggested installation to avoid interference below cooktop

Gas flow into cooktop



- A. 0.5" manifold entrance
- B. 0.75" (1.9 cm) elbow
- C. Flare union adapter
- D. Flexible connector
- E. Flare union adapter
- F. Manual gas shutoff valve

Convert to LP Gas (Optional)

This cooktop is shipped from the factory set up to use natural gas. It can be converted to use LP gas by a qualified service technician.

The LP conversion kit (LP orifices) is sold separately. The conversion to LP requires all surface burner orifices to be changed. In addition, the nozzle on the gas pressure regulator needs to be reversed.

See "GAS CONVERSION" section for detailed instructions.

Note: All replaced orifices must be left with the consumer, including the instructions and retrofit sizes and orifice indication.

Complete Connection

 **WARNING**



Electrical Shock Hazard

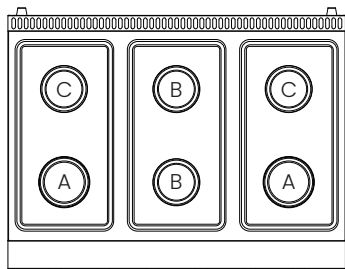
Disconnect power before servicing.

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not use an adapter or extension cord.

Failure to do so can result in death, fire or electrical shock.

1. Open the manual shutoff valve in the gas supply line. The valve is open when the handle is parallel to the gas pipe.
2. Test all connections by brushing on an approved noncorrosive leak - detection solution. If bubbles appear, a leak is indicated. Correct any leak found.
3. Remove, if any, packaging tapes securing the burners on the surface. If the cooktop burner bases and caps are not pre - installed, remove them from package containing parts, align and place the burner bases and caps accordingly.



MANITOBA-36SS

- A. Super Rapid (Large)
- B. Rapid (Medium)
- C. Semi Rapid (Small)

Note: Align notches in burner caps with pins in burner base. Burner caps should be level when properly positioned. If burner caps are not properly positioned, surface burners will not light.



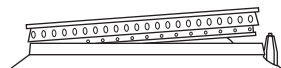
Cap



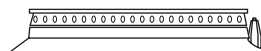
Base



Standard burner



Incorrectly Positioned

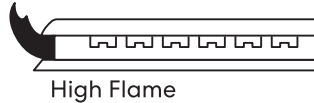
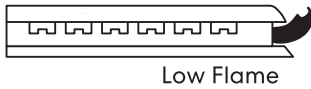


Correctly Positioned

4. Place burner grates over burners and caps.
5. Plug in cooktop or reconnect power.

Adjust Flame Height

Check and adjust the height of top burner flames. The cooktop "low" burner flame should be a steady blue flame approximately 1/4" (6 mm) high. Propane gas flames have a slightly yellow tip.



If burners do not light properly:

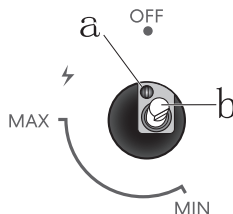
1. Turn burner control knob to the "OFF" position.
2. Check that the cooktop is plugged in. Check that the circuit breaker has not tripped or the household fuse has not blown.
3. Check that the gas shutoff valves are set to the "open" position.
4. Check that burner caps are properly positioned on burner bases.

To adjust standard burner:

Important: Adjustments must be made with two other burners in operation on a medium setting. This prevents the upper row of flames from being set too low, resulting in the flame being extinguished when other burners are turned on.

The flame can be adjusted using the adjustment screw in the center of the valve stem. The valve stem is located directly behind the control knob.

1. Light the burner and turn the knob to the lowest setting (MIN).
2. Pull and remove the control knob.
3. Insert a small, flat-blade screwdriver into the adjustment screw, and slowly turn the screw until the flame appearance is correct.
 - 1) Open the valve more if the flames are too small or fluttered.
 - 2) Close the valve more if the flames are too large.



- a Adjustment screw
b Control knob stem

4. Replace the control knob.
5. Test and check the flame by turning the control knob from the lowest to the highest settings.

Note: For burners (on some models) with safety valve, make sure that the regulation obtained is sufficient to maintain heating of the thermocouple. If it is not, increase the minimum flame.

Abnormal Operation

And may require servicing: any of the following are considered to be abnormal operation

1. Yellow tipping of the hob burner flame.
2. Sooting up of cooking utensils.
3. Burners not igniting properly.
4. Burners failing to remain lit.
5. Burners extinguished by oven door.
6. Gas valves, which are difficult to turn.

In case the appliance fails to operate correctly, contact the authorized service provide in your area.

The burners require no regulation of the primary air.

Gas Conversion

WARNING



Explosion Hazard

Use a new CSA International approved gas supply line and install a shut - off valve for new installations.

Securely tighten all gas connections.

If connected to LP, have a qualified person make sure gas pressure does not exceed the maximum pressure listed in this section.

Examples of a qualified person include:

1. licensed heating personnel,
2. authorized gas company personnel, and
3. authorized service personnel.

Failure to do so can result in death, explosion or fire.

LP/Propane Gas Conversion

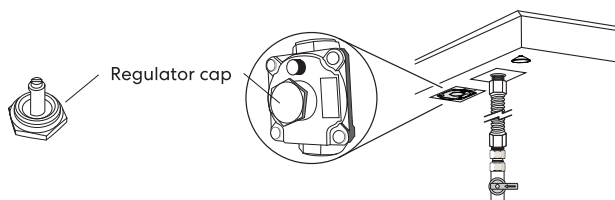
Important: Gas conversions must be done by a qualified service technician in accordance with the manufacturer's instructions and all codes and requirements of the authority having jurisdiction. The qualified agency performing this work assumes the gas conversion responsibility.

Convert Gas Pressure Regulator

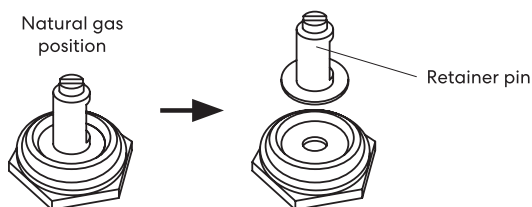
1. Turn manual shutoff valve to the closed position.
2. Unplug cooktop or disconnect power.
3. Locate the gas pressure regulator below the cooktop.

Important: Do not remove the gas pressure regulator.

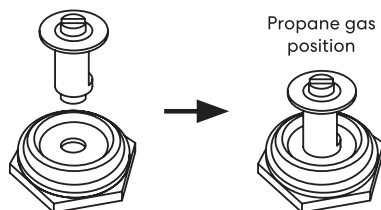
4. Unscrew the regulator cap with the wrench.



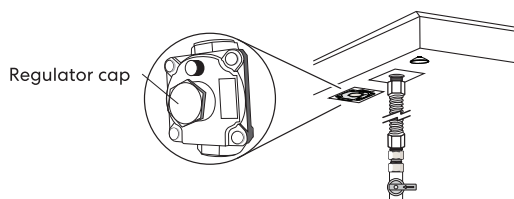
5. Remove the retainer pin that is currently positioned for use with natural gas.



6. Turn the retainer pin upside down and place it back into the regular cap. The regular cap is now positioned for use with LP gas.

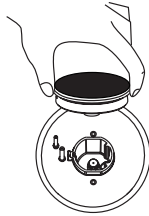


7. Screw and tighten the regulator cap back into the gas pressure regulator with the wrench.

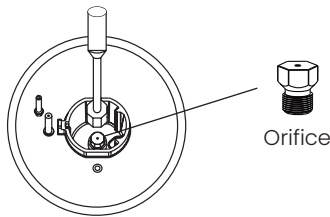


Convert Surface Burners

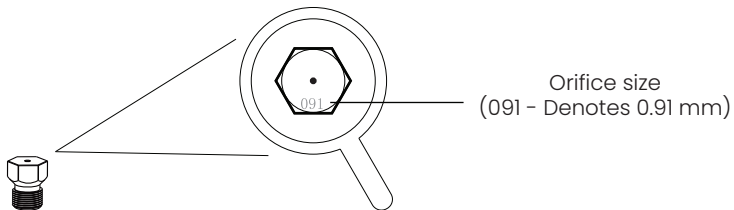
1. If installed, remove the burnergrates.
2. Remove the burner grates, burnercaps, and the burner base.



3. Remove the natural gas orifices with a 9/32" (7 mm) nut driver.



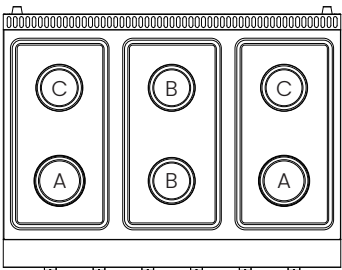
4. Replace the natural gas orifices with the correct LP gas orifices from the LP conversion kits. LP gas orifices are stamped with a size. Refer to the following chart for correct LP gas orifice ratings and sizes for proper placement.



Orifice Chart for Surface Burners:

VRG-MANITOBA-36SS

Burner	Placement	LP Orifice Size(mm)	NG Orifice Size(mm)	Burner Rating
Super Rapid	Front Left	1.24	1.88	18,000 BTU
Rapid	Front Center	1.00	1.50	12,000 BTU
Super Rapid	Front Right	1.24	1.88	18,000 BTU
Semi Rapid	Front Left	0.88	1.35	9,000 BTU
Rapid	Front Center	1.00	1.50	12,000 BTU
Semi Rapid	Front Right	0.88	1.35	9,000 BTU



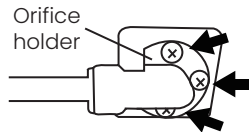
- MANITOBA-36SS
- A. (Super Rapid Large)
 - B. Rapid (Medium)
 - C. Semi Rapid (Small)

Convert Griddle (On Models with Griddle)

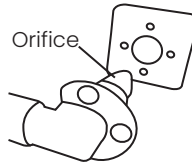
1. Remove the screws on the back cover, and remove the back cover.



2. Remove the screws on the back of the orifice holder below the griddle.



3. Gently pull out the orifice holder unveiling the natural gas orifice.



4. Use a wrench to remove the natural gas orifice and replace it with the appropriate LP orifice. (See orifice chart.) Be cautious not to bend or damage the gas line with excessive force when working with the wrench.
5. Replace the orifice holder and the back cover.

Complete Gas Conversion

1. Open shutoff valve in the gas supply line.
2. Plug in cooktop or reconnect power.
 - 1) Refer to "Gas Connection" section in the "Installation Instructions" section for proper connection of the cooktop to the gas supply.
 - 2) Refer to "Complete Connection" section to complete this procedure.
 - 3) Refer to the "Adjust Flame Height" section for burner flame adjustments.

Important: You may have to adjust the low setting for each cooktop burner.

Operations

Using the Cooktop Burners

Important: Make sure all cooktop burners are properly installed.

1. To ignite a burner, push down on the burner control knob and turn it to the ⚡ ignite position.
2. After the cooktop burner lights, release and turn the control knob between Hi and Low to adjust the flame level.
3. To turn off the burner, turn the control knob to the OFF position.

Power Failure

In case of prolonged power failure, the surface burners can be lit manually with a match. Using extreme caution, hold a lit match near the ports beneath the surface burner cap, then push down on the burner control knob and slowly turn it to the ignite position. Once lit, release and turn the control knob to adjust the flame level, and surface burner will continue to operate normally.

Note: In the case of unintentional flame extinguishing, the safety valve intervenes by shutting off the gas to the burners.

The electric igniter must not be actuated for longer than 15 seconds. Should the burner not light, or should the burner be unintentionally turned off, immediately close the burner, and wait at least 1 minute before repeating. Once ignited, adjust the flame as desired.

For lower gas consumption and a better result, use saucepans with a diameter matching the diameter of the burner, to avoid the flame coming up around the sides of the saucepan. See the Container Table. Use only flat - bottomed pans.

As soon as liquid starts to boil, turn the flame down to a level sufficient to maintain boiling.

Using the Griddle (On Models with Griddle)

When using the griddle for the first time, clean the griddle thoroughly with warm and soapy water to remove dust or any manufacturing protective oil, then rinse with clean water and wipe off to dry with soft, clean and lint - free cloth.

Important: The griddle cover must be removed before turning on the griddle, and it should be equipped when the griddle is not in use.

1. Remove the griddle cover.

Note: Be caution as the griddle cover may be hot if the surface burners next to the griddle have just been used.

2. Verify the grease tray is properly positioned under the front edge of the griddle.

3. Push and turn the griddle control knob to the desired cooking temperature to preheat the griddle.
4. When the griddle has reached the desired cooking temperature, the indicator light will turn on.
5. To turn off the griddle, turn the griddle control knob to the OFF position.

Note: The surface of the griddle is hot after use. Please allow sufficient time for the griddle and the grease tray to cool prior to cleaning.

6. After cleaning the griddle, the grease tray, and the cooktop surface, replace the griddle cover over the griddle.

Cookware

Match pan diameter to flame size

The flame should be the same size as the bottom of the pan or smaller. Do not use small pans with high flame settings as the flames can lick up the sides of the pan. Oversize pans that span two burners are placed front to rear, not side to side.

Use balanced pans

Pans must sit level on the cooktop grate without rocking. Center the pan over the burner.

Use a lid that fits properly

A well-fitting lid helps shorten the cooking time. Flat, heavy bottom pans provide even heat and stability.



CONCAVE
(HOLLOW)



CONVEX
(ROUNDED)



FLAME TOO LARGE
FOR PAN SIZE



USE LIDS THAT
FIT PROPERLY



UNBALANCED
PAN

Container Size Suggestion Table

Burner	Min Saucepan	Max Saucepan
Auxiliary	3.5" (9.0 cm)	6.3" (16 cm)
Semi Rapid	5.1" (13 cm)	7.1" (18 cm)
Rapid	5.9" (15 cm)	10.2" (26 cm)
Super Rapid	8.3" (21 cm)	10.2" (26 cm)

Specifications

Product Identification & Dimensions	
Model Number:	VRG-MANITOBA-36SS
Product Name:	Manitoba 36SS
UPC:	675487201921
Nominal Width:	36"
Dimensions (WxDxH):	36" x 27.4" x 8.7"
Product Weight:	30.6 kg
Body:	Stainless Steel
Color/Finish:	Silver
Installation	
Electrical Requirements:	120V/60Hz
Performance & Features	
Fuel Type:	Full Gas
Cooktop plate:	Black Porcelain
Burners:	6
Pan Support:	Cast Iron Pot Rack
Ignition:	Electronic With Auto Reignition
Right Front:	18,000 BTU
Center Front:	12,000 BTU
Left Front:	18,000 BTU
Right Rear:	9,000 BTU
Center Rear:	12,000 BTU
Left Rear:	9,000 BTU
Warranty (Parts & Labor):	2 Years
Certification:	CSA

Maintenance

Control Knobs

1. To remove the knobs, be sure the knobs are in the OFF position.
2. Pull knobs straight away from control panel to remove them.
3. The knobs should be cleaned with soap and water.
4. Do not clean knobs in the dishwasher or use abrasive cleaners or steelwool.
5. Do not remove the seals under the knobs.

Burner Grates

1. To avoid chipping, do not bang grates against each other or hard surfaces, such as cast iron cookware. Although the grates are durable, they will gradually lose their shine due to exposure to high temperatures.
2. Use a nonabrasive plastic scrubbing pad and mildly soap and water abrasive cleanser, soap, and water.
3. Dishwasher: The grates may be cleaned in the dishwasher. Remove any burnt-on food prior to placing the grates in the lowest rack in the dishwasher.

Burner Caps

1. Do not place caps in the dishwasher or reassemble wet caps on burners.
2. Use a nonabrasive plastic scrubbing pad and mildly abrasive cleanser, soap, and water.

Burner Base

1. The holes in the burner bases must be kept clean for proper ignition and a complete, even flame. Spillovers should be cleaned immediately since they can clog the openings in the burners.

Important: Before cleaning, make sure all controls are OFF and the cooktop is cool.

2. Remove the burner cap from the base. Clean the burner cap with hot soapy water, and then rinse it.
3. Remove the burner base and clean the gas tube opening under the base.
4. Clean clogged burner ports with a straight pin, needle, or small - gauge wire as shown. Do not use a wooden toothpick or clean in the dishwasher.
5. Gently clean the igniter with a damp cloth.

Griddle

1. Clean the griddle shortly after removing food and the griddle has cooled.
2. Use hot, soapy water and/or plastic scrub pad.
3. After cleaning dry surface with a paper towel.

Drip Tray And Area Under Tray

1. Allow cooktop to cool completely before cleaning.
2. Use warm, soapy water or nonabrasive cleanser.
3. Damp cloth or nonabrasive pad.
4. Dry completely before placing drip tray in position.

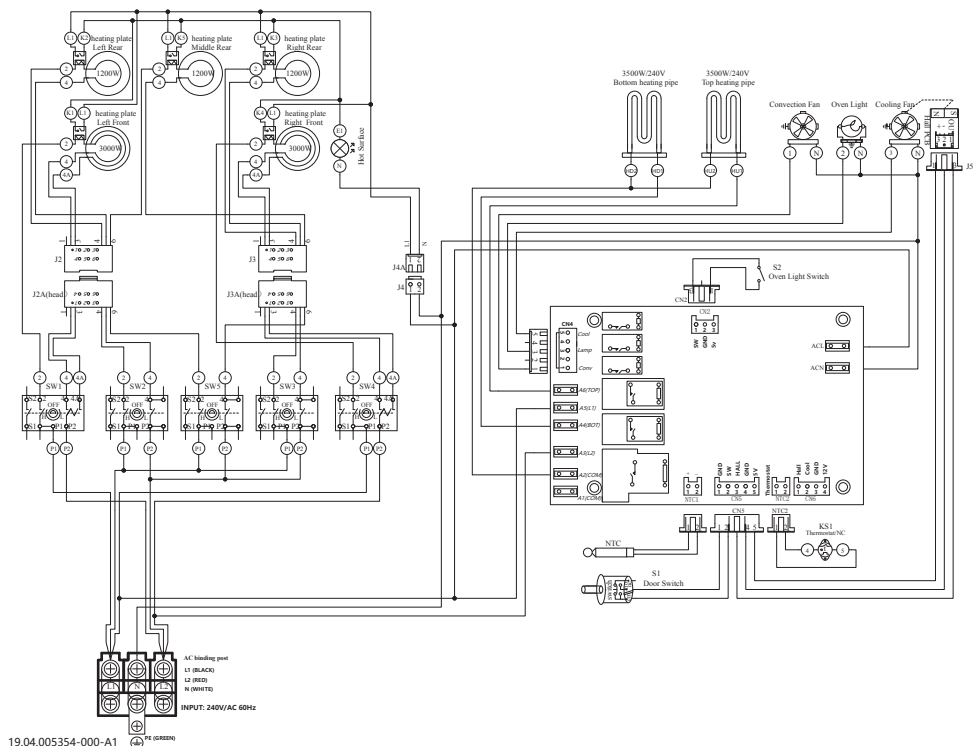
Stainless Steel Cooktop Surface

1. Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon the cooktop is cool. These spills may affect the finish.
2. Do not use scouring pads, abrasive cleaners, cooktop cleaner, steelwool pads, gritty washcloths, or abrasive paper towels.
3. For best results, use a soft cloth or non-scratch sponge.
4. Rub in direction of the grain to avoid damaging the surface.
5. Use stainless steel or allpurpose cleaner.

Porcelain Enamel Cooktop Surface (On Some Models)

1. Use a nonabrasive scrubbing pad and glass cleanser or a mild liquid cleaner.

Wiring Diagram



Troubleshooting

Cooktop

Problem	Possible cause	Solution
Burner will not ignite	There is no power to the cooktop.	Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet. Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Burner parts or igniters may be wet, dirty, or misaligned.	Check that the burner parts and igniter are clean, dry, and correctly assembled.
Burner will not operate	Gas shut-off valve is close.	Open the gas shut-off valve.
	First time use. Air still in the gas line.	Turn on any one of the surface burner knobs to release air from the gas lines.
	Control knob is not set correctly.	Push in knob before turning to a setting.
	The burner port is clogged.	Clean burner port opening using a stiff, nylon toothbrush or a straightened paper clip.
Burner Flames are uneven, yellow and/or noisy	Burner port(s) are clogged.	Clean burner port opening using a stiff, nylon toothbrush or a straightened paper clip.
	Burner caps are not positioned properly.	Place burner caps so that the alignment pins are properly aligned with the slots.
	Propane gas is being used.	The cooktop should be converted to LP gas by a qualified technician.

Problem	Possible cause	Solution
Burner flame is too high or too low	Cooktop gas supply is not correct.	Ensure the cooktop is set for the correct gas type. It is factory set for natural gas. If connecting to LP gas, the burners should be converted to LP gas with the orifice kit supplied and the pressure regulator converted to the LP gas setting by a qualified technician.
	The gas pressure is not correct.	Make sure the pressure regulator is installed correctly and the gas line pressure is correct. See Installation Instructions.
Burner makes popping noises	The burner is wet.	Allow the burner to dry before using.
	The burner cap or gas spreader is not positioned correctly.	Place burner caps so that the alignment pins are properly aligned with the slots.
Excessive heat around cookware on cooktop	The cookware is not the proper size for the burner.	Use cookware with a bottom surface approximately the same size as the cooking area and burner. Cookware should not extend more than 1" (2.5 cm) outside the cooking area. Adjust the flame so that it does not come up around the cookware.
Cooking results are not what expected	Using incorrect cookware.	See the "Cookware" section.
	The control knob is not set to the proper heat level.	See the "Adjust Flame Height" section.

Warranty

Two-Year Limited Warranty for Parts and Labor

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

To Obtain Warranty Service, You Must Provide:

1. A valid invoice or receipt verifying the purchase date and store.
2. The product model number or product name.
3. A description of the product or part failure.

Warranty Exclusions

The warranty does not cover:

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

Contact Us

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

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

Phone:

1-866-80VESTA(83782)

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

Email:

service@vesta.kitchen

Online form:

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

Vesta

Enjoy Everyday Living

www.vesta.kitchen

Vesta



Manitoba Manuel d'utilisation

VRG-MANITOBA-36SS

Profitez de la vie quotidienne

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

Table des matières

Consignes de sécurité	46
Outils et accessoires recommandés	49
Pièces et accessoires	50
Dimensions du produit	51
Installation.....	52
Fonctionnement	72
Spécifications	75
Entretien	76
Schéma de câblage	78
Dépannage	79
Garantie	81
Contactez-nous	82

Consignes de sécurité

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

La sécurité est primordiale pour vous et pour les autres. Veuillez lire attentivement toutes les instructions d'avertissement et de mise en garde avant d'utiliser l'appareil.



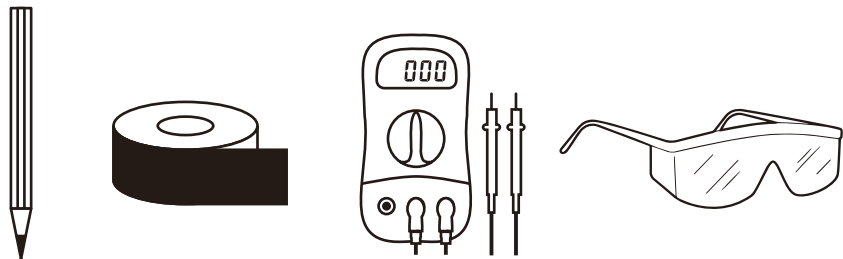
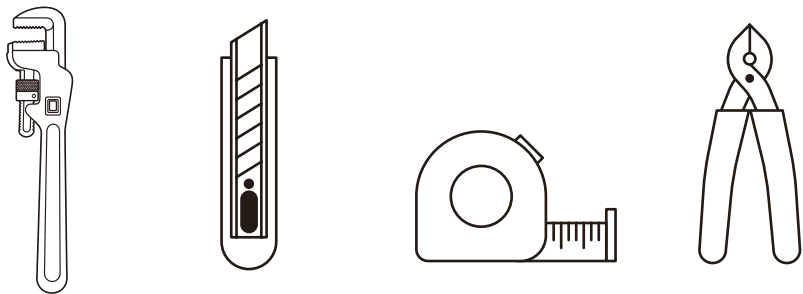
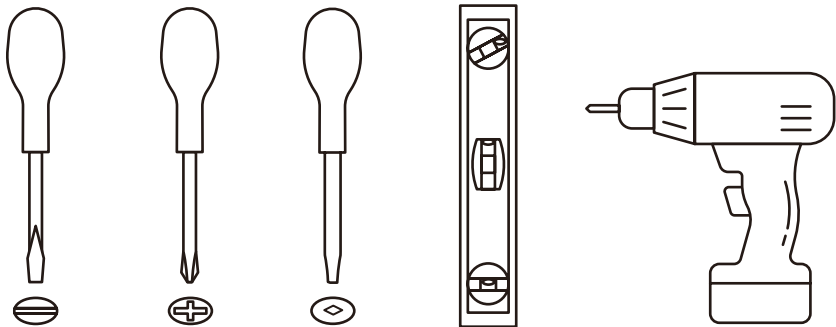
1. Si vous sentez une odeur de gaz,
 - 1) N'essayez pas d'allumer un appareil.
 - 2) Ne touchez à aucun interrupteur électrique.
 - 3) N'utilisez aucun téléphone dans votre bâtiment.
 - 4) Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz depuis le téléphone d'un voisin. Si vous ne pouvez pas joindre votre fournisseur de gaz, appelez le service d'incendie.
2. L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, une agence de service ou le fournisseur de gaz.
3. Ne faites jamais fonctionner sans surveillance la surface de cuisson supérieure de cet appareil.
 - 1) Le non-respect de cet avertissement pourrait entraîner un incendie, une explosion ou un risque de brûlure pouvant causer des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.
 - 2) En cas d'incendie, tenez-vous à l'écart de l'appareil et appelez immédiatement le service d'incendie.
4. N'utilisez jamais cet appareil comme appareil de chauffage d'appoint pour chauffer ou réchauffer la pièce. Cela pourrait entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe du four.
5. Ne touchez aucune partie de la table de cuisson, y compris, sans s'y limiter, les brûleurs de la table de cuisson, pendant la cuisson ou immédiatement après celle-ci.
6. Ne laissez pas les enfants seuls. Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans une zone où l'appareil est utilisé. Ils ne doivent jamais être autorisés à s'asseoir ou à se tenir debout sur une quelconque partie de l'appareil.
7. Portez des vêtements appropriés. Les vêtements amples ou pendants ne doivent jamais être portés lors de l'utilisation de l'appareil.
8. Ne réparez ni ne remplacez aucune pièce de l'appareil, sauf si cela est expressément recommandé dans le manuel. Toute autre intervention doit être confiée à un technicien qualifié.
9. Les matériaux inflammables ne doivent pas être entreposés dans un four ni à proximité des brûleurs de surface.
10. N'utilisez pas d'eau sur les feux de graisse. Éteufez le feu ou la flamme, ou utilisez un extincteur à poudre chimique ou à mousse.
11. Utilisez uniquement des maniques sèches. Des maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures dues à la vapeur. Ne laissez pas les maniques toucher les brûleurs de surface chauds. N'utilisez pas de serviette ni d'autre tissu épais.

13. Ne laissez jamais les brûleurs de surface sans surveillance à des réglages de chaleur élevée. Les débordements provoquent de la fumée et les projections graisseuses peuvent s'enflammer.
14. Ustensiles de cuisson émaillés. Seuls certains types de verre, de vitrocéramique, de céramique, de faïence ou d'autres ustensiles émaillés conviennent à une utilisation sur la surface de cuisson d'une cuisinière sans se briser en raison d'un changement soudain de température.
15. Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et ne pas dépasser au-dessus des brûleurs de surface adjacents. Pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de matériaux inflammables et de déversement causé par un contact accidentel avec l'ustensile, la poignée d'un ustensile doit être positionnée de manière à être tournée vers l'intérieur et à ne pas dépasser au-dessus des brûleurs de surface adjacents.
16. Assurez-vous que les supports de fixation de la table de cuisson sont correctement installés.
17. Débranchez l'alimentation électrique avant toute intervention d'entretien.
18. N'utilisez pas de pièces de rechange qui n'ont pas été recommandées par le fabricant, par exemple des pièces fabriquées à domicile à l'aide d'une imprimante 3D.
19. Ne chauffez pas de contenants alimentaires non ouverts. L'accumulation de pression peut faire éclater le contenant et causer des blessures.
20. Installation appropriée. Une fois installé, l'appareil doit être mis à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, conformément au National Electrical Code, ANSI/NFPA 70, ou au Code canadien de l'électricité, CSA C22.1-02. Au Canada, l'appareil doit être mis à la terre conformément au Code canadien de l'électricité. Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.
21. Cette table de cuisson est équipée d'une fiche de mise à la terre à trois broches afin de vous protéger contre les risques de choc électrique et doit être branchée directement dans une prise correctement mise à la terre. Ne coupez pas et ne retirez pas la broche de mise à la terre de cette fiche.
22. Débranchez l'alimentation électrique avant toute intervention d'entretien.
23. Des blessures peuvent résulter d'une mauvaise utilisation de la table de cuisson, par exemple en marchant, en s'appuyant ou en s'asseyant sur la surface supérieure.
24. Gardez la zone de la table de cuisson propre et exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.

 AVERTISSEMENT

1. Ne laissez pas la graisse de cuisson ni d'autres matériaux inflammables s'accumuler sur la table de cuisson. La graisse présente sur la table de cuisson peut s'enflammer.
2. La taille de la flamme du brûleur supérieur doit être réglée de façon à ne pas dépasser le bord de l'ustensile de cuisson. Cette instruction est fondée sur des considérations de sécurité.
3. Demandez à l'installateur de vous montrer l'emplacement du robinet d'arrêt du gaz de la table de cuisson et de vous expliquer comment le fermer au besoin.
4. Mise au rebut appropriée de votre appareil. Jetez ou recyclez votre appareil conformément aux réglementations fédérales et locales. Communiquez avec les autorités locales pour connaître les méthodes de mise au rebut ou de recyclage de votre appareil qui sont sécuritaires pour l'environnement.
5. Pour les appareils munis d'une hotte de ventilation :
 - 1) Nettoyez fréquemment les hottes de ventilation — la graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ni sur le filtre.
 - 2) Lorsque vous faites flamber des aliments sous la hotte, mettez le ventilateur en marche.
6. Ne rangez pas d'articles pouvant intéresser les enfants dans les armoires situées au-dessus de la table de cuisson. Les enfants qui grimpent sur la table de cuisson pour atteindre ces articles pourraient être gravement blessés.
7. Nettoyez la table de cuisson avec précaution. Si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour essuyer des déversements sur une zone de cuisson chaude, faites attention afin d'éviter les brûlures causées par la vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des vapeurs nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

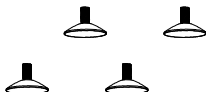
Outils et accessoires recommandés



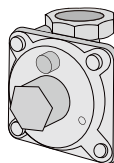
Pièces et accessoires



Patins en plastique ×2



Pieds réglables ×4
(Préinstallés)



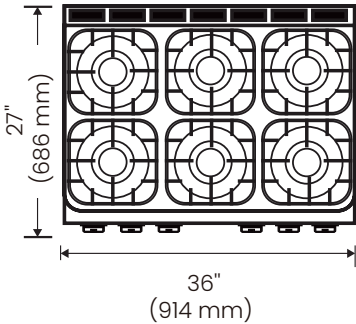
Régulateur de pression
de gaz ×1
(Préinstallé)

Pièces nécessaires (non fournies)

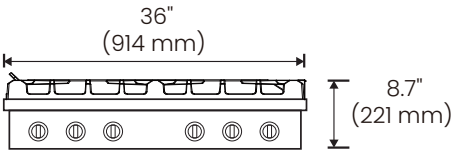


Ensemble de conduite d'alimentation en gaz ×1
(conduite d'alimentation et 2 adaptateurs)

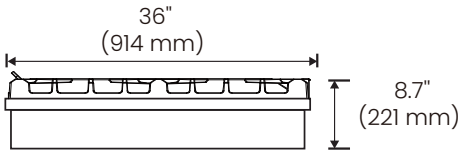
Dimensions du produit



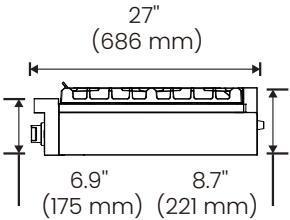
Vue de dessus



Vue de face



Vue arrière



Vue de droite

Installation

1. Retirez les matériaux d'expédition, le ruban adhésif et le film de la table de cuisson.
2. Ne jetez rien avant que l'installation soit terminée.
3. Ne placez pas la table de cuisson à côté de flammes nues, de radiateurs ou d'autres sources de chaleur.
4. Assurez-vous que le câble de raccordement au secteur n'est pas endommagé ni écrasé sous la table de cuisson.
5. Assurez-vous que le câble de raccordement au secteur n'entre pas en contact avec des arêtes vives ou des surfaces chaudes.
6. N'installez pas la table de cuisson au-dessus d'un lave-vaisselle ou d'une machine à laver, car la vapeur ou l'humidité peut endommager les circuits électroniques.
7. Une alimentation électrique mise à la terre est requise. Consultez la section « Exigences électriques ».
8. Avant de raccorder la table de cuisson, vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à l'alimentation électrique de votre domicile. Un raccordement incorrect peut causer de graves dommages et blessures.
9. Cette table de cuisson est destinée uniquement à un usage domestique intérieur.
10. Il incombe à l'installateur de respecter les dégagements d'installation spécifiés sur la plaque signalétique du modèle/de série. La plaque signalétique du modèle/de série est située sous la base de la table de cuisson.
11. La table de cuisson doit être installée dans un endroit à l'abri des forts courants d'air, comme les fenêtres, les portes, les bouches de chauffage puissantes ou les ventilateurs.
12. Les installations encastrées doivent assurer l'encastrement complet des côtés et de l'arrière de la table de cuisson.
13. Toutes les ouvertures dans le mur ou le plancher à l'endroit où la table de cuisson doit être installée doivent être scellées.
14. Ne scellez pas la table de cuisson aux armoires latérales.
15. Les dimensions d'ouverture d'armoire indiquées doivent être respectées. Les dimensions fournies correspondent aux dégagements minimaux.
16. Un raccordement approprié à l'alimentation en gaz doit être disponible. Consultez la section « Exigences relatives à l'alimentation en gaz ».
17. L'alimentation en gaz et l'alimentation électrique doivent être accessibles sans qu'il soit nécessaire de retirer la table de cuisson.

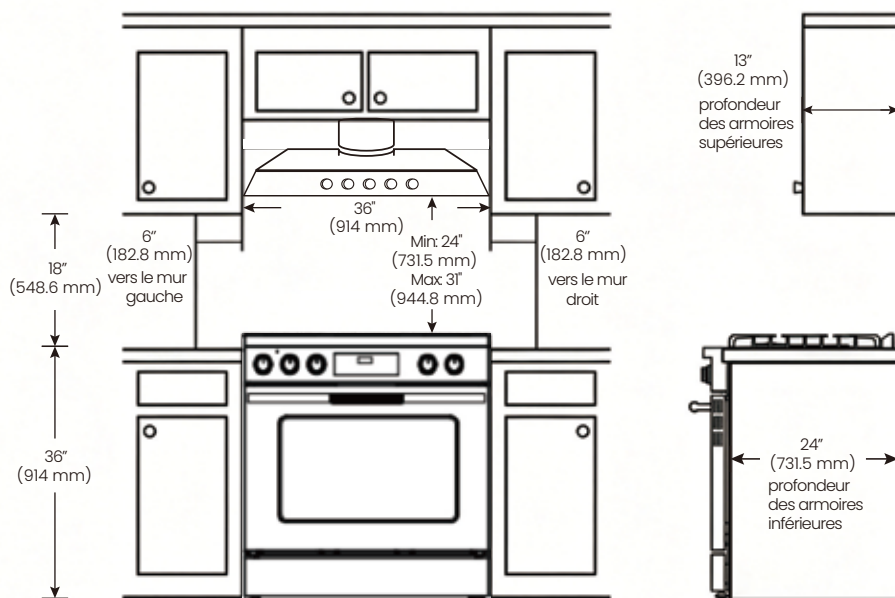
Domages liés au transport et à l'installation

1. Inspectez soigneusement tout l'équipement avant l'installation.
2. Si l'équipement est endommagé pendant le transport, contactez le fabricant pour obtenir un remplacement.
3. Si l'équipement est endommagé par le client, la réparation ou le remplacement relève de la responsabilité du client.
4. Si l'équipement est endommagé par l'installateur, l'installateur est responsable de l'indemnisation.

Hauteur et dégagements

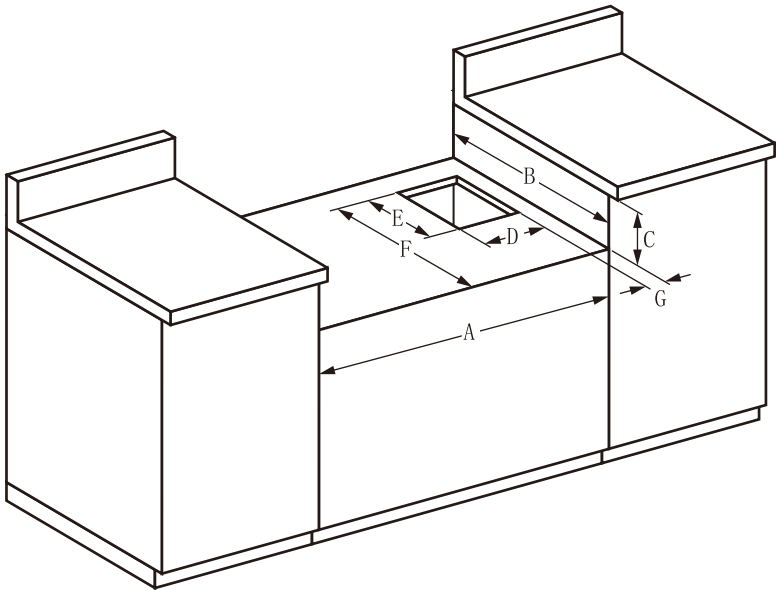
Important : Il incombe à l'installateur de respecter les dégagements d'installation indiqués sur la plaque signalétique du modèle/de série.

1. Certains matériaux d'armoires et de construction ne sont pas conçus pour résister à la chaleur produite par le four pendant la cuisson et l'autonettoyage. Vérifiez auprès de votre constructeur ou de votre fournisseur d'armoires afin de vous assurer que les matériaux utilisés ne se décolorent pas, ne se délaminent pas et ne subiront aucun autre dommage.
2. Lors de l'installation d'une hotte de cuisinière ou d'une hotte micro-ondes combinée au-dessus de la cuisinière, suivez les instructions d'installation fournies avec la hotte pour connaître les dégagements requis au-dessus de la surface de cuisson.



Dimensions de découpe

Les dimensions indiquées correspondent aux dégagements minimaux.

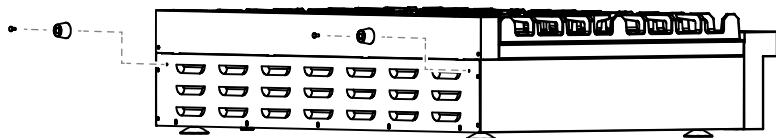


Model	A	B	C	D	E	F	G
Manitoba 36SS	36.125" (91.8cm)	24" (61.0cm)	6.875" (17.4cm)	5.375" (13.6cm)	6.5" (16.5cm)	18.5" (47.0cm)	2.25" (5.7cm)

Remarque : Un dégagement minimal de 0,75 po (19 mm) entre l’arrière de la découpe de l’armoire et la découpe de l’ouverture pour le gaz est recommandé.

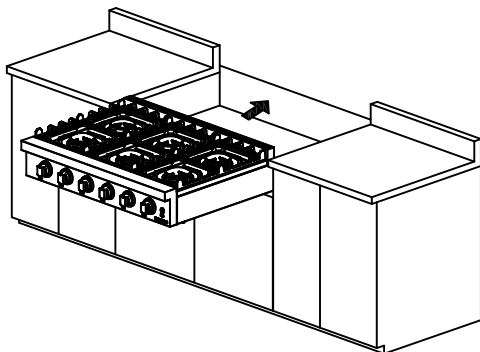
Installation de la table de cuisson

1. Déterminez l'emplacement final d'installation de la table de cuisson.
2. Fixez les patins en caoutchouc au panneau arrière de la table de cuisson.

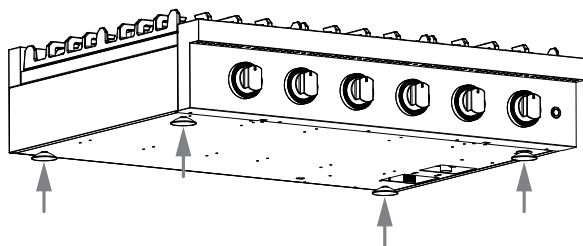


3. Le raccord flexible d'alimentation en gaz peut être raccordé à la table de cuisson avant ou après l'installation de celle-ci dans la découpe du comptoir. Consultez la section « **Raccordement au gaz** » pour plus de détails.
4. Avec l'aide de deux personnes ou plus, placez soigneusement la table de cuisson dans la découpe du comptoir.

Remarque : Assurez-vous que le bord avant de la table de cuisson est parallèle au bord avant du comptoir. Si un repositionnement est nécessaire, soulevez entièrement la table de cuisson hors de la découpe avant d'ajuster sa position afin d'éviter de rayer le comptoir.



5. Si nécessaire, ajoutez les pieds de nivellement situés sous la table de cuisson afin de vous assurer que l'appareil est de niveau dans la découpe du comptoir.



Exigences électriques

⚠ WARNING



Risque de choc électrique

Branchez l'appareil dans une prise mise à la terre à 3 broches.
Ne retirez pas la broche de mise à la terre.
N'utilisez pas d'adaptateur ni de rallonge.
Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort, un incendie ou un choc électrique.

Important : La table de cuisson doit être mise à la terre conformément aux codes et règlements locaux ou, en l'absence de codes locaux, conformément au National Electrical Code, ANSI/NFPA 70, ou au Code canadien de l'électricité, CSA C22.1.

Ne mettez pas la table de cuisson à la terre sur une conduite de gaz ou un tuyau de gaz.

Cette table de cuisson est équipée d'un système d'allumage électronique qui ne fonctionnera pas si elle est branchée dans une prise qui n'est pas correctement polarisée.

Si les codes le permettent et qu'un fil de mise à la terre séparé est utilisé, il est recommandé qu'un installateur électrique qualifié détermine que le chemin de mise à la terre est adéquat et que le calibre du fil est conforme aux codes locaux.

Un circuit électrique de 110 V, 50/60 Hz, CA uniquement, 15 A, protégé par fusible, est requis. Un fusible temporisé ou un disjoncteur est également recommandé. Il est recommandé de prévoir un circuit séparé desservant uniquement cette table de cuisson.

Les systèmes d'allumage électronique fonctionnent dans une large plage de tension, mais une mise à la terre et une polarité appropriées sont nécessaires. Vérifiez que la prise fournit une alimentation de 120 V et qu'elle est correctement mise à la terre.

Avertissement : Un raccordement inadéquat du conducteur de mise à la terre de l'équipement peut entraîner un risque de choc électrique. Consultez un électricien qualifié ou un technicien de service si vous avez des doutes quant à la mise à la terre correcte de l'appareil. Ne modifiez pas la fiche du cordon d'alimentation. Si elle ne convient pas à la prise, faites installer une prise appropriée par un électricien qualifié.

Exigences relatives à l'alimentation en gaz

WARNING



Risque d'explosion

Utilisez une nouvelle conduite d'alimentation en gaz approuvée par CSA International et installez un robinet d'arrêt pour les nouvelles installations.

Serrez solidement tous les raccords de gaz.

Si l'appareil est raccordé au GPL, demandez à une personne qualifiée de s'assurer que la pression du gaz ne dépasse pas la pression maximale indiquée dans cette section.

Exemples de personnes qualifiées :

1. personnel de chauffage agréé,
2. personnel autorisé de la compagnie de gaz, et
3. personnel de service autorisé.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort, une explosion ou un incendie.

Important :

1. Respectez tous les codes et règlements en vigueur.
2. Cette installation doit être conforme à tous les codes et règlements locaux. En l'absence de codes locaux, l'installation doit être conforme au National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, ou, au Canada, au Code d'installation du gaz naturel et du propane, CSA B149.1 – dernière édition.
3. La table de cuisson doit être raccordée à une alimentation en gaz régulée.
4. L'essai d'étanchéité de la table de cuisson doit être effectué conformément aux instructions du fabricant.

Type de gaz

Gaz naturel :

Cette table de cuisson est réglée en usine pour une utilisation avec du gaz naturel. La plaque signalétique du modèle/de série située sous la base de la table de cuisson fournit des renseignements sur les types de gaz pouvant être utilisés. Si les types de gaz indiqués ne comprennent pas le type de gaz disponible, vérifiez auprès du fournisseur de gaz local.

Conversion au GPL :

La conversion doit être effectuée par un technicien de service qualifié. L'agence qualifiée qui effectue ce travail assume la responsabilité de la conversion au gaz.

Aucune tentative ne doit être faite pour convertir l'appareil du gaz indiqué sur la plaque signalétique du modèle/de série à un autre type de gaz sans consulter le fournisseur de gaz desservant l'installation.

Consultez la section « **CONVERSION AU GPL** ».

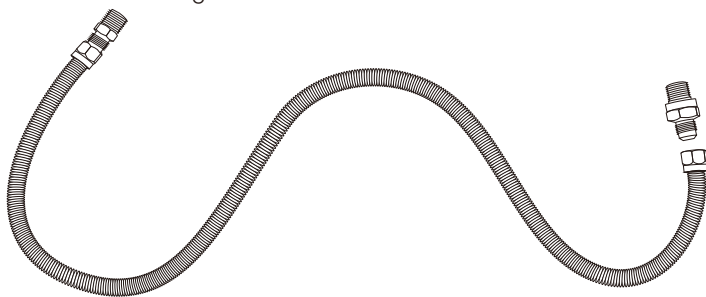
Conduite d'alimentation en gaz

Prévoyez une conduite d'alimentation en gaz composée d'un tuyau rigide de 3/4 po (1,9 cm) jusqu'à l'emplacement de la table de cuisson. Un tuyau de plus petit diamètre sur de longues distances peut entraîner une alimentation en gaz insuffisante. Des composés d'étanchéité pour joints de tuyaux résistant à l'action du gaz GPL doivent être utilisés. Avec le GPL, la taille de la tuyauterie ou des tubes peut être d'au moins 1/2 po (1,3 cm). En général, les fournisseurs de GPL déterminent la taille et les matériaux à utiliser dans le système.

Important : Tous les raccords doivent être serrés à l'aide d'une clé. Ne serrez pas trop les raccords au régulateur de pression du gaz. Un serrage excessif peut fissurer le régulateur et provoquer une fuite de gaz. Ne laissez pas le régulateur tourner ou se déplacer lors du serrage des raccords.

Raccord métallique flexible pour appareil :

1. Si les codes locaux le permettent, un nouveau raccord métallique flexible pour appareil, homologué CSA, d'une longueur de 4 à 5 pi (122 à 152,4 cm), de 1/2 po (1,3 cm) ou 3/4 po (1,9 cm) de diamètre intérieur, peut être utilisé pour raccorder la table de cuisson à la conduite d'alimentation en gaz.



2. Un filetage mâle de tuyau de 1/2 po (1,3 cm) est nécessaire pour le raccordement aux filetages femelles de l'entrée du régulateur de pression de l'appareil.
3. Ne pliez pas et n'endommagez pas le tube métallique flexible lors du déplacement de la table de cuisson.

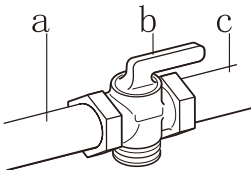
Raccordement par tuyau rigide :

Le raccordement par tuyau rigide nécessite une combinaison de raccords de tuyauterie afin d'obtenir un raccordement en ligne à la table de cuisson. Le tuyau rigide doit être de niveau avec le raccord de la table de cuisson. Toutes les tensions doivent être éliminées des conduites d'alimentation et de gaz afin que la table de cuisson soit de niveau et alignée.



Robinet d'arrêt du gaz :

Un robinet d'arrêt manuel de la conduite de gaz doit être installé dans un endroit facilement accessible. Ne bloquez pas l'accès au robinet d'arrêt. Le robinet sert à ouvrir ou à couper l'alimentation en gaz de la table de cuisson.



- a. Conduite d'alimentation en gaz
- b. Position « ouverte » du robinet d'arrêt
- c. Vers la table de cuisson

Régulateur de pression de gaz

Le régulateur de pression de gaz fourni avec cette table de cuisson doit être utilisé. La pression d'entrée du régulateur doit être la suivante pour assurer un bon fonctionnement :

Type de gaz	Pression minimale	Pression maximale
Gaz naturel	4" WCP	5" WCP
Gaz GPL	10" WCP	12" WCP

Communiquez avec le fournisseur de gaz local si vous n'êtes pas certain de la pression d'entrée.

Exigences relatives à la puissance des brûleurs

Les puissances indiquées sur la plaque signalétique du modèle/de série sont valables pour des altitudes allant jusqu'à 2 000 pi (609,6 m).

Pour les altitudes supérieures à 2 000 pi (609,6 m), les puissances sont réduites à raison de 4 % pour chaque tranche de 1 000 pi (304,8 m) au-dessus du niveau de la mer (non applicable au Canada).

Essai de pression de l'alimentation en gaz

La pression d'alimentation en gaz pour l'essai du régulateur doit être d'au moins 1 po (2,5 cm) de colonne d'eau au-dessus de la pression du collecteur indiquée sur la plaque signalétique du modèle/de série.

Essai de pression de conduite au-dessus de 0,5 lb/po² manométrique (14 po WCP)

La table de cuisson et son robinet d'arrêt individuel doivent être déconnectés du système de tuyauterie d'alimentation en gaz pendant tout essai de pression de ce système à des pressions d'essai supérieures à 0,5 lb/po² (3,5 kPa).

Essai de pression de conduite à 0,5 lb/po² manométrique (14 po WCP) ou moins

La table de cuisson doit être isolée du système de tuyauterie d'alimentation en gaz en fermant son robinet d'arrêt manuel individuel pendant tout essai de pression du système de tuyauterie d'alimentation en gaz à des pressions d'essai égales ou inférieures à 1/2 lb/po² (3,5 kPa).

Important : Cet appareil doit être installé uniquement par des personnes autorisées et conformément aux instructions d'installation du fabricant, aux règlements locaux relatifs aux installations de gaz, aux codes municipaux du bâtiment, aux règlements relatifs au câblage électrique et aux règlements locaux relatifs à l'alimentation en eau.

Raccordement au gaz

! WARNING



Risque d'explosion

Utilisez une nouvelle conduite d'alimentation en gaz approuvée par CSA International et installez un robinet d'arrêt pour les nouvelles installations.

Serrez solidement tous les raccords de gaz.

Si l'appareil est raccordé au GPL, demandez à une personne qualifiée de s'assurer que la pression du gaz ne dépasse pas la pression maximale indiquée dans cette section.

Exemples de personnes qualifiées :

1. personnel de chauffage agréé,
2. personnel autorisé de la compagnie de gaz, et
3. personnel de service autorisé.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort, une explosion ou un incendie.

Cet appareil doit être installé uniquement par des personnes autorisées et conformément aux instructions d'installation du fabricant, aux règlements locaux relatifs aux installations de gaz, aux codes municipaux du bâtiment, aux règlements relatifs au câblage électrique et aux règlements locaux relatifs à l'alimentation en eau.

Cette table de cuisson est réglée en usine pour une utilisation avec du gaz naturel. Pour utiliser cette table de cuisson avec du gaz propane, consultez la section « Conversions au gaz » avant de raccorder cette table de cuisson à l'alimentation en gaz. Les conversions du gaz naturel au gaz propane ou du gaz propane au gaz naturel doivent être effectuées par un installateur qualifié.

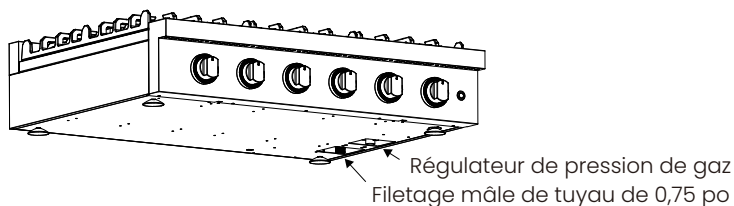
Raccordement flexible typique

Ce qui suit illustre un raccordement typique. Votre raccordement peut varier selon le type, la taille et l'emplacement de la conduite d'alimentation.

1. Assurez-vous que le robinet d'arrêt de la conduite de gaz est fermé.
2. Appliquez un composé d'étanchéité pour joints de tuyaux conçu pour une utilisation avec le gaz naturel et le GPL sur le plus petit filetage mâle de l'un des adaptateurs du raccord flexible et sur le raccord de tuyau de 0,5 po situé en bas à droite de la base de la table de cuisson.

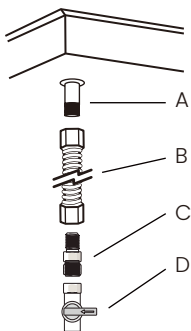
3. Fixez une extrémité du raccord flexible, sans adaptateur, au raccord de tuyau de 0,5 po situé en bas à droite de la base de la table de cuisson, et l'autre extrémité, munie de l'adaptateur avec composé d'étanchéité pour joints de tuyaux, au robinet d'arrêt du gaz. Vérifiez que le raccord n'est pas plié.

Remarque : Un régulateur de pression de gaz est préinstallé au bas de la table de cuisson.



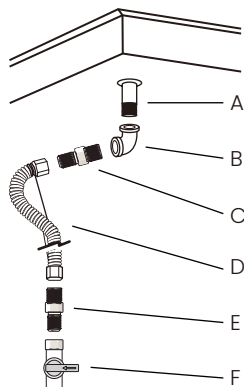
4. Serrez tous les raccords, en veillant à ne pas déplacer ni tourner le régulateur de pression de gaz. Utilisez une clé mixte et une pince multiprise au besoin.

Aucune obstruction sous la table de cuisson



Débit de gaz vers la table de cuisson

Installation suggérée pour éviter toute interférence sous la table de cuisson



- A. Entrée du collecteur de 0,5 po
- B. Raccord flexible
- C. Adaptateur à raccord évasé
- D. Robinet d'arrêt manuel du gaz

- A. Entrée du collecteur de 0,5 po
- B. Coude de 0,75 po (1,9 cm)
- C. Adaptateur à raccord évasé
- D. Raccord flexible
- E. Adaptateur à raccord évasé
- F. Robinet d'arrêt manuel du gaz

Conversion au GPL (facultative)

Cette table de cuisson est expédiée de l'usine configurée pour une utilisation avec du gaz naturel. Elle peut être convertie pour une utilisation avec du GPL par un technicien de service qualifié.

L'ensemble de conversion au GPL (orifices GPL) est vendu séparément. La conversion au GPL nécessite le remplacement de tous les orifices des brûleurs de surface. De plus, l'embout du régulateur de pression de gaz doit être inversé.

Consultez la section « **CONVERSION AU GAZ** » pour obtenir des instructions détaillées.

Remarque : Tous les orifices remplacés doivent être laissés au consommateur, y compris les instructions, les dimensions de conversion et l'indication des orifices.

Raccordement final

 **WARNING**



Risque de choc électrique

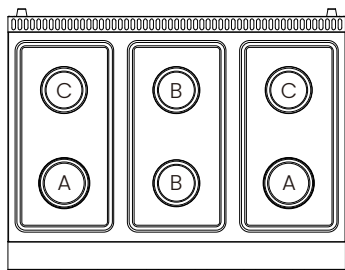
Débranchez l'alimentation avant toute intervention d'entretien.

Branchez l'appareil dans une prise mise à la terre à 3 broches.

N'utilisez pas d'adaptateur ni de rallonge.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort, un incendie ou un choc électrique.

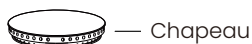
1. Ouvrez le robinet d'arrêt manuel de la conduite d'alimentation en gaz. Le robinet est ouvert lorsque la poignée est parallèle au tuyau de gaz.
2. Vérifiez tous les raccords en appliquant au pinceau une solution de détection des fuites approuvée et non corrosive. Si des bulles apparaissent, cela indique une fuite. Corrigez toute fuite détectée.
3. Retirez, le cas échéant, les rubans d'emballage qui maintiennent les brûleurs sur la surface. Si les bases et les chapeaux des brûleurs de la table de cuisson ne sont pas préinstallés, retirez-les de l'emballage contenant les pièces, alignez-les et placez les bases et les chapeaux des brûleurs en conséquence.



MANITOBA-36SS

- A. Super rapide (grand)
- B. Rapide (moyen)
- C. Semi-rapide (petit)

Remarque : Alignez les encoches des chapeaux de brûleur avec les tiges de la base du brûleur. Les chapeaux de brûleur doivent être de niveau lorsqu'ils sont correctement positionnés. Si les chapeaux de brûleur ne sont pas correctement positionnés, les brûleurs de surface ne s'allumeront pas.



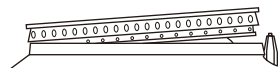
Chapeau



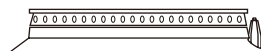
Base



Brûleur standard



Position incorrecte

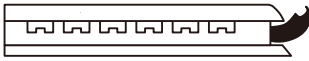


Position correcte

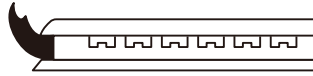
4. Placez les grilles de brûleur sur les brûleurs et les chapeaux.
5. Branchez la table de cuisson ou rétablissez l'alimentation électrique.

Réglage de la hauteur de la flamme

Vérifiez et réglez la hauteur des flammes des brûleurs supérieurs. La flamme du brûleur en position « low » de la table de cuisson doit être une flamme bleue stable d'environ 1/4 po (6 mm) de hauteur. Les flammes au gaz propane ont une pointe légèrement jaune.



Flamme basse



Flamme élevée

Si les brûleurs ne s'allument pas correctement :

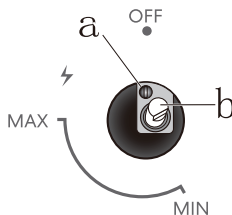
1. Tournez le bouton de commande du brûleur à la position « OFF ».
2. Vérifiez que la table de cuisson est branchée. Vérifiez que le disjoncteur ne s'est pas déclenché ou que le fusible domestique n'a pas sauté.
3. Vérifiez que les robinets d'arrêt du gaz sont en position « open ».
4. Vérifiez que les chapeaux de brûleur sont correctement positionnés sur les bases des brûleurs.

Pour régler un brûleur standard :

Important : Les réglages doivent être effectués avec deux autres brûleurs en fonctionnement à un réglage moyen. Cela empêche la rangée supérieure de flammes d'être réglée trop basse, ce qui pourrait entraîner l'extinction de la flamme lorsque d'autres brûleurs sont allumés.

La flamme peut être réglée à l'aide de la vis de réglage située au centre de la tige de robinet. La tige de robinet est située directement derrière le bouton de commande.

1. Allumez le brûleur et tournez le bouton au réglage le plus bas (MIN).
2. Tirez et retirez le bouton de commande.
3. Insérez un petit tournevis à lame plate dans la vis de réglage, puis tournez lentement la vis jusqu'à ce que l'apparence de la flamme soit correcte.
 - 1) Ouvrez davantage le robinet si les flammes sont trop petites ou vacillantes.
 - 2) Fermez davantage le robinet si les flammes sont trop grandes.



- a. Vis de réglage
- b. Tige du bouton de commande

4. Remettez le bouton de commande.
5. Testez et vérifiez la flamme en tournant le bouton de commande du réglage le plus bas au réglage le plus élevé.

Remarque : Pour les brûleurs équipés d'une soupape de sécurité (sur certains modèles), assurez-vous que le réglage obtenu est suffisant pour maintenir le chauffage du thermocouple. Si ce n'est pas le cas, augmentez la flamme minimale.

Fonctionnement anormal

Les situations suivantes peuvent nécessiter une intervention de service et sont considérées comme un fonctionnement anormal :

1. Pointe jaune de la flamme du brûleur de la table de cuisson.
2. Noircissement des ustensiles de cuisson par la suie.
3. Brûleurs ne s'allumant pas correctement.
4. Brûleurs ne restant pas allumés.
5. Brûleurs éteints par la porte du four.
6. Robinets de gaz difficiles à tourner.

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, contactez le service autorisé disponible dans votre région.

Les brûleurs ne nécessitent aucun réglage de l'air primaire.

Conversion au gaz

WARNING



Risque d'explosion

Utilisez une nouvelle conduite d'alimentation en gaz approuvée par CSA International et installez un robinet d'arrêt pour les nouvelles installations.

Serrez solidement tous les raccords de gaz.

Si l'appareil est raccordé au GPL, demandez à une personne qualifiée de s'assurer que la pression du gaz ne dépasse pas la pression maximale indiquée dans cette section.

Exemples de personnes qualifiées :

1. personnel de chauffage agréé,
2. personnel autorisé de la compagnie de gaz, et
3. personnel de service autorisé.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort, une explosion ou un incendie.

Conversion au GPL/propane

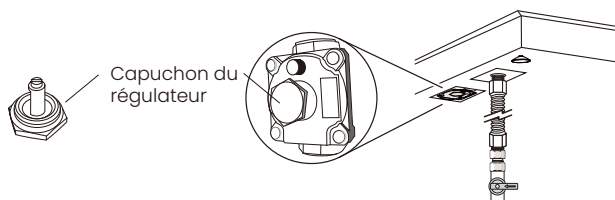
Important : Les conversions au gaz doivent être effectuées par un technicien de service qualifié, conformément aux instructions du fabricant ainsi qu'à tous les codes et exigences de l'autorité compétente. L'agence qualifiée qui effectue ce travail assume la responsabilité de la conversion au gaz.

Conversion du régulateur de pression de gaz

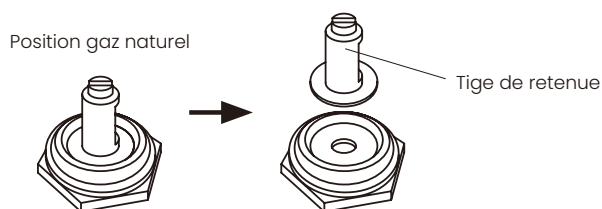
1. Tournez le robinet d'arrêt manuel à la position fermée.
2. Débranchez la table de cuisson ou coupez l'alimentation électrique.
3. Repérez le régulateur de pression de gaz sous la table de cuisson.

Important : Ne retirez pas le régulateur de pression de gaz.

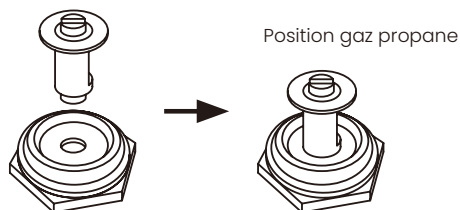
4. Dévissez le capuchon du régulateur à l'aide d'une clé.



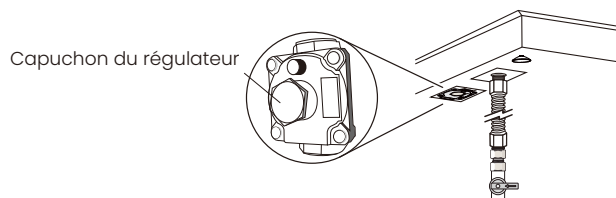
5. Retirez la tige de retenue actuellement positionnée pour une utilisation avec le gaz naturel.



6. Retournez la tige de retenue et replacez-la dans le capuchon du régulateur. Le capuchon du régulateur est maintenant positionné pour une utilisation avec du GPL.

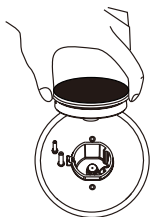


7. Revissez et serrez le capuchon du régulateur dans le régulateur de pression de gaz à l'aide d'une clé.

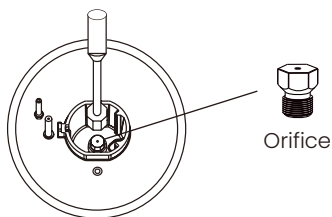


Conversion des brûleurs de surface

1. Si elles sont installées, retirez les grilles des brûleurs.
2. Retirez les grilles des brûleurs, les chapeaux des brûleurs et la base du brûleur.



3. Retirez les orifices pour gaz naturel à l'aide d'un tourne-écrou de 9/32 po (7 mm).



4. Remplacez les orifices pour gaz naturel par les orifices pour GPL appropriés provenant des ensembles de conversion au GPL. Les orifices pour GPL sont estampillés avec une dimension. Consultez le tableau suivant pour connaître les puissances et les dimensions correctes des orifices pour GPL afin d'assurer un positionnement approprié.

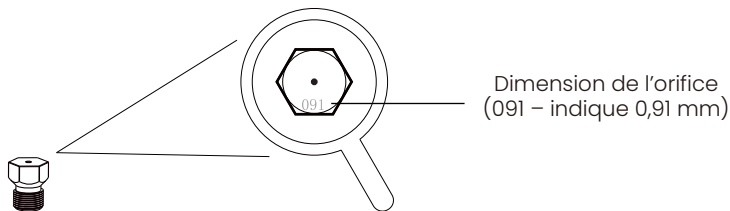
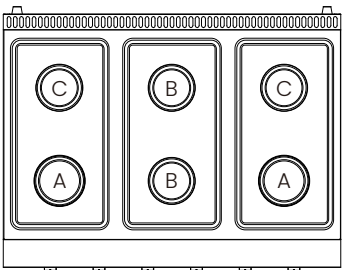


Tableau des orifices pour les brûleurs de surface :

VRG-MANITOBA-36SS

Brûleur	Emplacement	Dimension de l'orifice GPL (mm)	Dimension de l'orifice GN (mm)	Puissance du brûleur
Super Rapid	Avant gauche	1.24	1.88	18,000 BTU
Rapid	Avant droit	1.00	1.50	12,000 BTU
Super Rapid	Avant droit	1.24	1.88	18,000 BTU
Semi Rapid	Avant gauche	0.88	1.35	9,000 BTU
Rapid	Avant centre	1.00	1.50	12,000 BTU
Semi Rapid	Avant droit	0.88	1.35	9,000 BTU



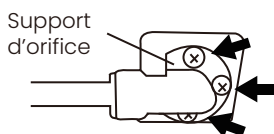
- MANITOBA-36SS
- A. Super rapide (grand)
 - B. Rapide (moyen)
 - C. Semi-rapide (petit)

Conversion de la plaque chauffante (sur les modèles avec plaque chauffante)

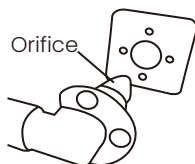
1. Retirez les vis du couvercle arrière, puis retirez le couvercle arrière.



2. Retirez les vis à l'arrière du support d'orifice situé sous la plaque chauffante.



3. Tirez délicatement le support d'orifice vers l'extérieur pour exposer l'orifice pour gaz naturel.



4. Utilisez une clé pour retirer l'orifice pour gaz naturel et remplacez-le par l'orifice GPL approprié. Consultez le tableau des orifices. Veillez à ne pas plier ni endommager la conduite de gaz en appliquant une force excessive lors de l'utilisation de la clé.
5. Remplacez le support d'orifice et le couvercle arrière.

Finalisation de la conversion au gaz

1. Ouvrez le robinet d'arrêt de la conduite d'alimentation en gaz.
2. Branchez la table de cuisson ou rétablissez l'alimentation électrique.
 - 1) Consultez la section « Raccordement au gaz » dans la section « Instructions d'installation » pour raccorder correctement la table de cuisson à l'alimentation en gaz.
 - 2) Consultez la section « Raccordement final » pour terminer cette procédure.
 - 3) Consultez la section « Réglage de la hauteur de la flamme » pour régler la flamme des brûleurs.

Important : Il se peut que vous deviez régler la position basse de chaque brûleur de la table de cuisson.

Fonctionnement

Utilisation des brûleurs de la table de cuisson

Important : Assurez-vous que tous les brûleurs de la table de cuisson sont correctement installés.

1. Pour allumer un brûleur, appuyez sur le bouton de commande du brûleur et tournez-le à la position d'allumage.
2. Une fois le brûleur de la table de cuisson allumé, relâchez le bouton de commande et tournez-le entre Hi et Low pour régler le niveau de la flamme.
3. Pour éteindre le brûleur, tournez le bouton de commande à la position OFF.

Panne de courant

En cas de panne de courant prolongée, les brûleurs de surface peuvent être allumés manuellement à l'aide d'une allumette. Avec une extrême prudence, tenez une allumette allumée près des orifices situés sous le chapeau du brûleur de surface, puis appuyez sur le bouton de commande du brûleur et tournez-le lentement à la position d'allumage. Une fois le brûleur allumé, relâchez le bouton de commande et tournez-le pour régler le niveau de la flamme; le brûleur de surface continuera alors à fonctionner normalement.

Remarque : En cas d'extinction involontaire de la flamme, la soupape de sécurité intervient en coupant l'alimentation en gaz des brûleurs.

L'allumeur électrique ne doit pas être actionné pendant plus de 15 secondes. Si le brûleur ne s'allume pas, ou s'il s'éteint involontairement, fermez immédiatement le brûleur et attendez au moins 1 minute avant de répéter l'opération. Une fois allumé, réglez la flamme comme désiré.

Pour une consommation de gaz réduite et de meilleurs résultats, utilisez des casseroles dont le diamètre correspond à celui du brûleur afin d'éviter que la flamme ne remonte autour des côtés de la casserole. Consultez le tableau des récipients. Utilisez uniquement des casseroles à fond plat.

Dès que le liquide commence à bouillir, réduisez la flamme à un niveau suffisant pour maintenir l'ébullition.

Utilisation de la plaque chauffante (certains modèles)

Lors de la première utilisation de la plaque chauffante, nettoyez-la soigneusement avec de l'eau tiède savonneuse afin d'éliminer la poussière ou toute huile protectrice de fabrication, puis rincez à l'eau propre et essuyez avec un chiffon doux, propre et non pelucheux.

Important : Le couvercle de la plaque chauffante doit être retiré avant d'allumer la plaque chauffante, et il doit être installé lorsque la plaque chauffante n'est pas utilisée.

1. Retirez le couvercle de la plaque chauffante.

Remarque : Faites preuve de prudence, car le couvercle de la plaque chauffante peut être chaud si les brûleurs de surface situés à côté de la plaque chauffante viennent d'être utilisés.

2. Vérifiez que le bac à graisse est correctement positionné sous le bord avant de la plaque chauffante.

- Appuyez sur le bouton de commande de la plaque chauffante et tournez-le à la température de cuisson désirée pour préchauffer la plaque chauffante.
- Lorsque la plaque chauffante a atteint la température de cuisson désirée, le voyant s'allume.
- Pour éteindre la plaque chauffante, tournez le bouton de commande de la plaque chauffante à la position OFF.

Remarque : La surface de la plaque chauffante est chaude après utilisation. Veuillez laisser suffisamment de temps à la plaque chauffante et au bac à graisse pour refroidir avant le nettoyage.

- Après avoir nettoyé la plaque chauffante, le bac à graisse et la surface de la table de cuisson, remettez le couvercle de la plaque chauffante en place.

Ustensiles de cuisson

Adapter le diamètre du récipient à la taille de la flamme

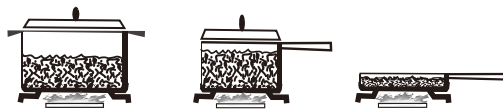
La flamme doit être de la même taille que le fond du récipient ou plus petite. N'utilisez pas de petits récipients avec des réglages de flamme élevés, car les flammes peuvent remonter sur les côtés du récipient. Les récipients surdimensionnés couvrant deux brûleurs doivent être placés de l'avant vers l'arrière, et non d'un côté à l'autre.

Utiliser des récipients équilibrés

Les récipients doivent reposer à plat sur la grille de la table de cuisson sans basculer. Centrez le récipient sur le brûleur.

Utiliser un couvercle bien ajusté

Un couvercle bien ajusté aide à réduire le temps de cuisson. Les récipients à fond plat et épais assurent une chaleur uniforme et une bonne stabilité.



RÉCIPIENT ÉQUILIBRÉ



CONCAVE
(CREUX)



CONVEXE
(ARRONDI)



FLAMME TROP
GRANDE
POUR LA TAILLE
DU RÉCIPIENT



UTILISER DES
COUVERCLES
BIEN AJUSTÉS



RÉCIPIENT
DÉSÉQUILIBRÉ

Suggestions de dimensions des récipients

Brûleur	Casserole min.	Casserole max.
Auxiliaire	3.5" (9.0 cm)	6.3" (16 cm)
Semi Rapide	5.1" (13 cm)	7.1" (18 cm)
Rapide	5.9" (15 cm)	10.2" (26 cm)
Super Rapide	8.3" (21 cm)	10.2" (26 cm)

Spécifications

Identification du produit et dimensions	
Numéro de modèle :	VRG-MANITOBA-36SS
Nom du produit :	Manitoba 36SS
UPC:	675487201921
Largeur nominale :	36"
Dimensions (L × P × H) :	36" × 27.4" × 8.7"
Poids du produit :	30.6 kg
Corps :	Acier inoxydable
Couleur/fini :	Argent
Installation	
Exigences électriques :	120V/60Hz
Performance et caractéristiques	
Type de combustible :	Tout gaz
Plaque de cuisson :	Porcelaine noire
Brûleurs :	6
Support de casserole :	Grilles en fonte
Allumage :	Allumage électronique auto
Avant droit :	18,000 BTU
Avant centre :	12,000 BTU
Avant gauche :	18,000 BTU
Arrière droit :	9,000 BTU
Arrière centre :	12,000 BTU
Arrière gauche :	9,000 BTU
Garantie (pièces et main-d'œuvre) :	2 ans
Certification:	CSA

Entretien

Boutons de commande

1. Pour retirer les boutons, assurez-vous qu'ils sont en position OFF.
2. Tirez les boutons tout droit vers l'extérieur du panneau de commande pour les retirer.
3. Les boutons doivent être nettoyés avec de l'eau et du savon.
4. Ne nettoyez pas les boutons au lave-vaisselle et n'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ni de laine d'acier.
5. Ne retirez pas les joints situés sous les boutons.

Grilles de brûleur

1. Pour éviter les éclats, ne cognez pas les grilles les unes contre les autres ni contre des surfaces dures, comme des ustensiles de cuisson en fonte. Bien que les grilles soient durables, elles perdront progressivement leur éclat en raison de l'exposition à des températures élevées.
2. Utilisez un tampon à récurer en plastique non abrasif avec de l'eau et du savon doux.
3. Lave-vaisselle : Les grilles peuvent être nettoyées au lave-vaisselle. Retirez tout aliment brûlé avant de placer les grilles dans le panier inférieur du lave-vaisselle.

Chapeaux de brûleur

1. Ne placez pas les chapeaux au lave-vaisselle et ne remontez pas des chapeaux mouillés sur les brûleurs.
2. Utilisez un tampon à récurer en plastique non abrasif avec un nettoyant légèrement abrasif, de l'eau et du savon.

Base du brûleur

1. Les trous des bases de brûleur doivent être maintenus propres afin d'assurer un allumage adéquat et une flamme complète et uniforme. Les débordements doivent être nettoyés immédiatement, car ils peuvent obstruer les ouvertures des brûleurs.

Important : Avant le nettoyage, assurez-vous que toutes les commandes sont en position OFF et que la table de cuisson est froide.

2. Retirez le chapeau de brûleur de la base. Nettoyez le chapeau de brûleur avec de l'eau chaude savonneuse, puis rincez-le.
3. Retirez la base du brûleur et nettoyez l'ouverture du tube de gaz située sous la base.
4. Nettoyez les orifices de brûleur obstrués à l'aide d'une épingle droite, d'une aiguille ou d'un fil de petit calibre, comme illustré. N'utilisez pas de cure-dent en bois et ne nettoyez pas au lave-vaisselle.
5. Nettoyez délicatement l'allumeur avec un chiffon humide.

Plaque chauffante

1. Nettoyez la plaque chauffante peu après avoir retiré les aliments, une fois qu'elle a refroidi.
2. Utilisez de l'eau chaude savonneuse et/ou un tampon à récurer en plastique.
3. Après le nettoyage, séchez la surface avec un essuie-tout.

Bac d'égouttement et zone sous le bac

1. Laissez la table de cuisson refroidir complètement avant le nettoyage.
2. Utilisez de l'eau tiède savonneuse ou un nettoyeur non abrasif.
3. Utilisez un chiffon humide ou un tampon non abrasif.
4. Séchez complètement avant de remettre le bac d'égouttement en place.

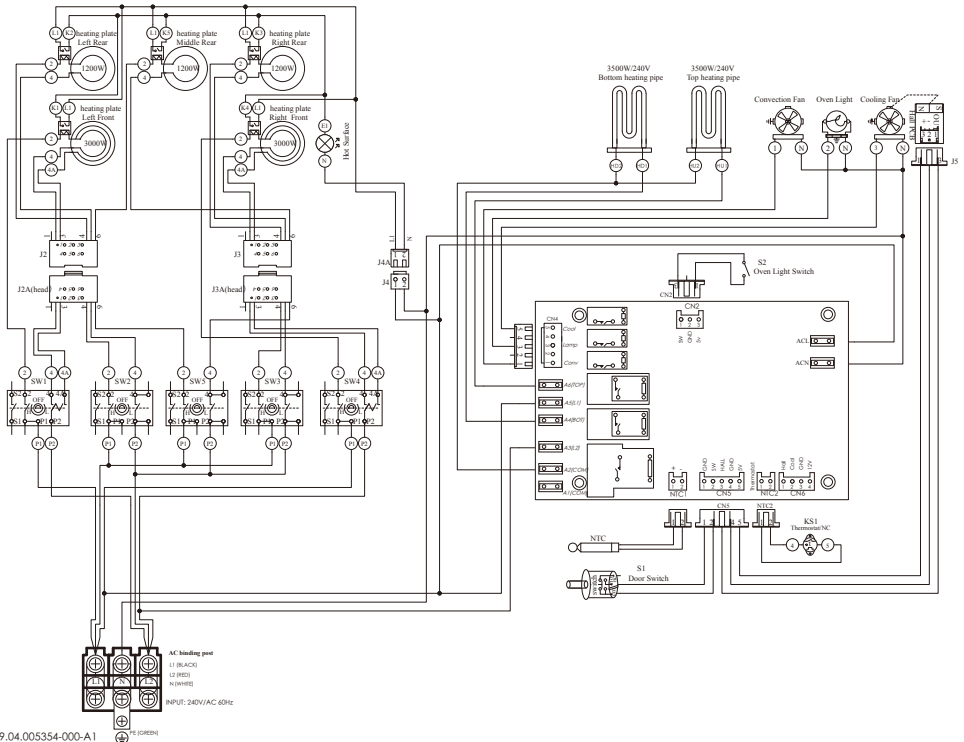
Surface de cuisson en acier inoxydable

1. Les déversements d'aliments contenant des acides, comme le vinaigre et la tomate, doivent être nettoyés dès que la table de cuisson est froide. Ces déversements peuvent altérer le fini.
2. N'utilisez pas de tampons à récurer, de nettoyeurs abrasifs, de nettoyeur pour table de cuisson, de tampons en laine d'acier, de chiffons rugueux ni d'essuie-tout abrasifs.
3. Pour de meilleurs résultats, utilisez un chiffon doux ou une éponge anti-rayures.
4. Frottez dans le sens du grain afin d'éviter d'endommager la surface.
5. Utilisez un nettoyeur pour acier inoxydable ou un nettoyeur tout usage.

Surface de cuisson en émail vitrifié (sur certains modèles)

1. Utilisez un tampon à récurer non abrasif et un nettoyeur pour verre ou un nettoyeur liquide doux.

Schéma de câblage



Dépannage

Table de cuisson

Problème	Cause possible	Solution
Le brûleur ne s'allume pas	La table de cuisson n'est pas alimentée en électricité.	Assurez-vous que la fiche électrique est branchée dans une prise sous tension correctement mise à la terre. Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	Les pièces du brûleur ou les allumeurs peuvent être mouillés, sales ou mal alignés.	Vérifiez que les pièces du brûleur et l'allumeur sont propres, secs et correctement assemblés.
Le brûleur ne fonctionne pas	Le robinet d'arrêt du gaz est fermé.	Ouvrez le robinet d'arrêt du gaz.
	Première utilisation. Il reste de l'air dans la conduite de gaz.	Allumez l'un des boutons des brûleurs de surface pour évacuer l'air des conduites de gaz.
	Le bouton de commande n'est pas réglé correctement.	Appuyez sur le bouton avant de le tourner vers un réglage.
	L'orifice du brûleur est obstrué.	Nettoyez l'ouverture de l'orifice du brûleur à l'aide d'une brosse à dents en nylon rigide ou d'un trombone redressé.
Les flammes du brûleur sont irrégulières, jaunes et/ou bruyantes	Les orifices du brûleur sont obstrués.	Nettoyez l'ouverture de l'orifice du brûleur à l'aide d'une brosse à dents en nylon rigide ou d'un trombone redressé.
	Les chapeaux de brûleur ne sont pas correctement positionnés.	Placez les chapeaux de brûleur de façon à ce que les tiges d'alignement soient correctement alignées avec les fentes.
	Du gaz propane est utilisé.	La table de cuisson doit être convertie au GPL par un technicien qualifié.

Problème	Cause possible	Solution
La flamme du brûleur est trop haute ou trop basse	L'alimentation en gaz de la table de cuisson n'est pas correcte.	Assurez-vous que la table de cuisson est réglée pour le type de gaz approprié. Elle est réglée en usine pour le gaz naturel. En cas de raccordement au GPL, les brûleurs doivent être convertis au GPL à l'aide de l'ensemble d'orifices fourni, et le régulateur de pression doit être converti au réglage GPL par un technicien qualifié.
	La pression du gaz n'est pas correcte.	Assurez-vous que le régulateur de pression est correctement installé et que la pression de la conduite de gaz est correcte. Consultez les instructions d'installation.
Le brûleur émet des bruits d'éclatement	Le brûleur est mouillé.	Laissez le brûleur sécher avant de l'utiliser.
	Le chapeau de brûleur ou le diffuseur de gaz n'est pas correctement positionné.	Placez les chapeaux de brûleur de façon à ce que les tiges d'alignement soient correctement alignées avec les fentes.
Chaleur excessive autour des ustensiles de cuisson sur la table de cuisson	L'ustensile de cuisson n'est pas de la taille appropriée pour le brûleur.	Utilisez un ustensile de cuisson dont le fond est approximativement de la même taille que la zone de cuisson et le brûleur. L'ustensile ne doit pas dépasser de plus de 1 po (2,5 cm) à l'extérieur de la zone de cuisson. Réglez la flamme de façon à ce qu'elle ne remonte pas autour de l'ustensile.
Les résultats de cuisson ne sont pas ceux attendus	Utilisation d'ustensiles de cuisson inappropriés.	Consultez la section « Ustensiles de cuisson ».
	Le bouton de commande n'est pas réglé au niveau de chaleur approprié.	Consultez la section « Réglage de la hauteur de la flamme ».

Garantie

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

1. Pendant deux ans à compter de la date d'achat initiale, Vesta fournira gratuitement les pièces ou composants de remplacement non consommables s'il est établi qu'ils présentent des défauts de fabrication.
2. Vesta se réserve le droit, à sa seule discrétion, de réparer ou de remplacer toute pièce du produit jugée 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 et les filtres.

Pour obtenir un service sous garantie, vous devez fournir :

1. Une facture ou un reçu valide confirmant la date d'achat et le magasin.
2. Le numéro de modèle ou le nom du produit.
3. Une description de la défaillance du produit ou de la pièce.

Exclusions de garantie

La garantie ne couvre pas :

1. Les pièces consommables telles que les ampoules, les tuyaux, les joints et les filtres.
2. Tout dommage au produit causé par la négligence, une installation inadéquate, un accident, un abus, une mauvaise utilisation, des catastrophes naturelles ou une alimentation électrique insuffisante ou excessive.
3. Des conditions mécaniques ou environnementales anormales, ou tout démontage, réparation, modification non autorisé ou non-respect des instructions d'installation.
4. Une utilisation non résidentielle, commerciale ou gouvernementale, ou toute autre utilisation non conforme à l'usage prévu.
5. Les éclats, bosses ou fissures causés par un abus ou une mauvaise utilisation du produit.
6. Le non-respect de l'entretien du produit ou de ses pièces conformément aux instructions du produit.
7. L'utilisation de pièces ou d'accessoires non compatibles avec ce produit.
8. Le remplacement des fusibles ou le remplacement ou le réenclenchement des disjoncteurs.
9. Les conduites d'eau gelées ou brisées, les dommages causés par l'eau, l'infiltration d'humidité, la moisissure ou toute autre croissance biologique.
10. Un raccordement inadéquat à un équipement d'autres fabricants.
11. Toute modification non autorisée.
12. Les inondations, incendies, vents, foudre, accidents, atmosphère corrosive ou autres conditions indépendantes de la volonté de Vesta.
13. Toute information d'identification originale qui a été modifiée, effacée, supprimée, manipulée de façon inadéquate ou vendue d'occasion.

Contactez-nous

Merci d'avoir choisi Vesta comme fournisseur d'électroménagers de cuisine préféré. Nous nous engageons à offrir une expérience produit exceptionnelle et un service à la clientèle exceptionnel.

Si vous avez besoin d'aide avec votre produit, n'hésitez pas à nous contacter. Vous pouvez contacter notre équipe du service à la clientèle par l'une des méthodes suivantes, et un représentant vous aidera dans les plus brefs délais.

Téléphone :

1-866-80VESTA(83782)

9 h 00 à 17 h 30 (heure de l'Est), du lundi au vendredi, sauf les jours fériés

Courriel :

service@vesta.kitchen

Formulaire en ligne :

<https://ca.vesta.kitchen/pages/technical-support>

Vesta

Profitez de la vie quotidienne

www.vesta.kitchen

