

Vesta



Montana User Manual

VWO-MONTANA-30SS

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	10
Installation	13
Operation	18
Specifications	37
Maintenance	38
Troubleshooting	41
Warranty	43
Contact Us	44

Safety Instructions

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Safety is paramount for you and others.

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



Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.

1. **NEVER** use this appliance for warming or heating the room.
2. **DO NOT** use water on grease fires. If a fire occurs, keep the oven door closed and turn off the oven. Allow the fire to extinguish itself. If the fire continues, use an ABC-type fire extinguisher.
3. **DO NOT TOUCH** heating elements or interior surfaces of the oven during or after operation. Heating elements may be hot even if dark in color. Interior surfaces may become hot enough to cause burns.
4. Wear proper apparel when operating the oven. **DO NOT** wear loose-fitting or hanging garments.
5. Remove all packing materials before operating the appliance. Keep plastic, paper, clothing, and other flammable materials away from hot oven parts.
6. **DO NOT** force the oven door open when the door lock symbol (LOC) is displayed. Wait until the symbol turns off. After self-cleaning, stand to the side when opening the door to allow hot air and steam to escape.
7. Before replacing the oven light bulb, disconnect electrical power at the circuit breaker or fuse panel. Failure to do so may result in electric shock, serious injury, or death.
8. **DO NOT** line the oven bottom, walls, racks, or any part of the oven with aluminum foil, silicone liners, or any other materials. Doing so may cause permanent damage to the oven and create a fire hazard.
9. In the event of an oven fire, leave the oven door closed and turn off the appliance. **DO NOT** use water to extinguish the fire.

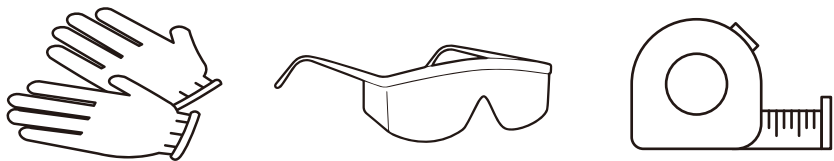
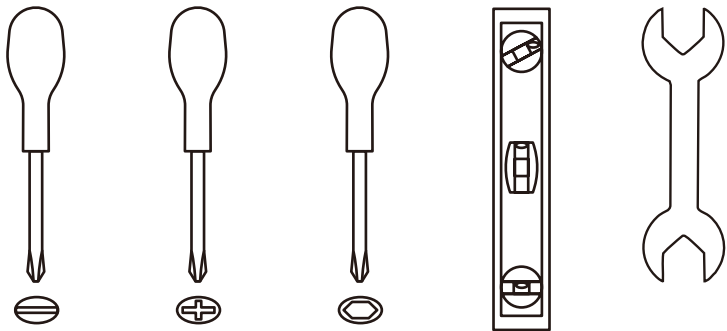
10. Keep children away from the oven. **DO NOT** allow children to play with or near the appliance. Exterior surfaces may become hot during operation and self-cleaning.
11. This appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician in accordance with applicable codes.
12. **DO NOT** repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in this manual. All servicing must be performed by a qualified technician.
13. Disconnect power before servicing by unplugging the appliance, removing the fuse, or switching off the circuit breaker.
14. If a failure occurs during the self-clean cycle and an error code is displayed, record the code, shut off power to the oven, and contact a qualified service technician.
15. **DO NOT** keep pet birds in the kitchen. Fumes released during the self-clean cycle may be harmful or fatal to birds.

 CAUTION

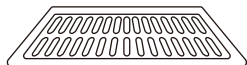
1. Keep oven vents and ducts unobstructed. Oven vents become hot during operation.
2. **DO NOT** block the oven vent or place plastic or heat-sensitive items on or near the vent.
3. Ensure the vent trim is installed below the oven door to allow proper airflow for cooling.
4. Use dry potholders only. Moist or damp potholders may cause steam burns. **DO NOT** allow potholders or clothing to contact heating elements.
5. Use care when opening the oven door. Allow hot air or steam to escape before placing or removing food.
6. Always position oven racks while the oven is cool.
7. Use oven mitts or potholders when handling hot cookware or oven racks.
8. Use caution when using timed or delay cooking features. Perishable foods should not remain in the oven for extended periods before or after cooking to prevent foodborne illness.
9. **DO NOT** use steel wool pads to clean the oven. They may scratch stainless steel surfaces, racks, and the oven interior.
10. **DO NOT** use abrasive cleaners or sharp metal scrapers on oven surfaces or glass. Damage may result.

11. Use caution when removing the oven door. The door is heavy.
12. **DO NOT** lift or carry the oven door by the handle.
13. **DO NOT** use the broiler pan without the grid in place. **DO NOT** cover the grid with aluminum foil.
14. **DO NOT** clean the door gasket. The gasket is essential for proper sealing.
15. **DO NOT** use commercial oven cleaners or protective coatings in or around any part of the oven.
16. Before self-cleaning, remove all oven racks, broiler pan, meat probe, and utensils from the oven.
17. Ensure the oven light lens and interior surfaces are cool before cleaning to prevent thermal shock.
18. **DO NOT** block airflow from the oven vent openings. Blocking airflow may cause overheating and activate safety thermal protection devices.

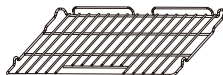
Recommended Tools And Accessories



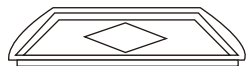
Parts and Accessories



Broil Grid
x1



Standard Racks
x2



Broil Pan
x1



Meat probe
x1

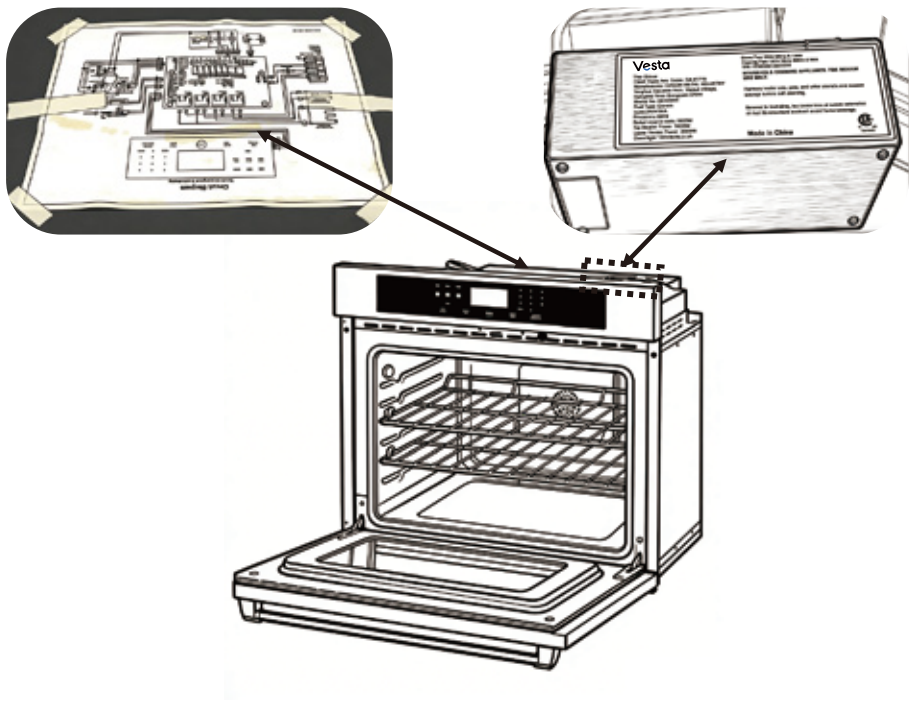


Wood Screws
x4

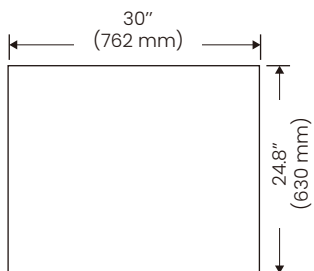
Model Serial Tag Location

The wiring schematic is located on top sheet metal cover, behind the control panel.

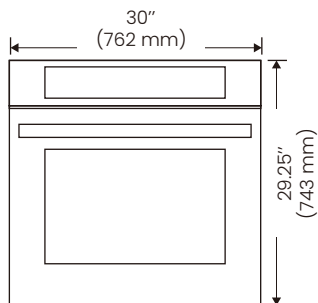
Model serial tag is located on the top right corner of the control panel.



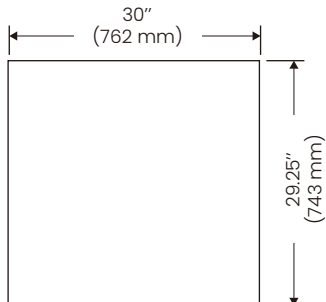
Product Dimensions



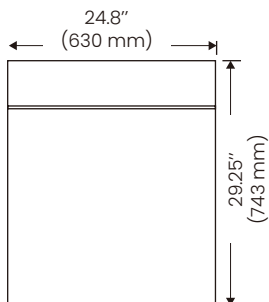
TOP



FRONT

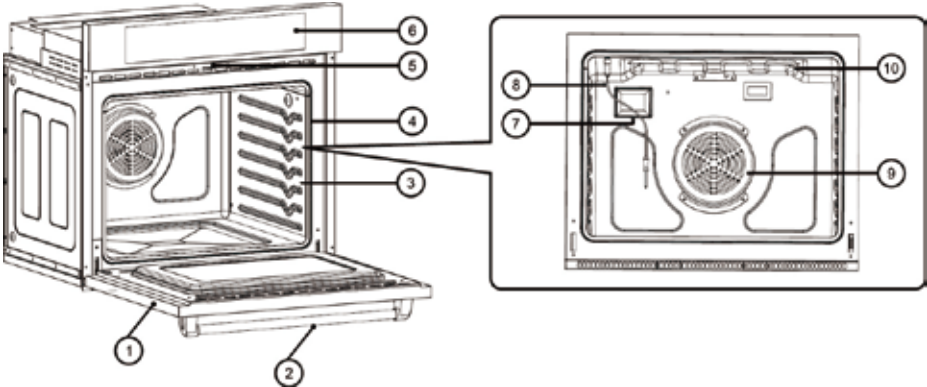


BACK



RIGHT

Product Components



- | | | |
|-------------------|----------------|-----------------------|
| 1. Oven Door | 2. Oven Handle | 3. Shelf Position |
| 4. Oven Gasket | 5. Door Latch | 6. Oven Control Panel |
| 7. Lamp | 8. Temp Probe | 9. Convection Fan |
| 10. Broil Element | | |

Installation

Precautions

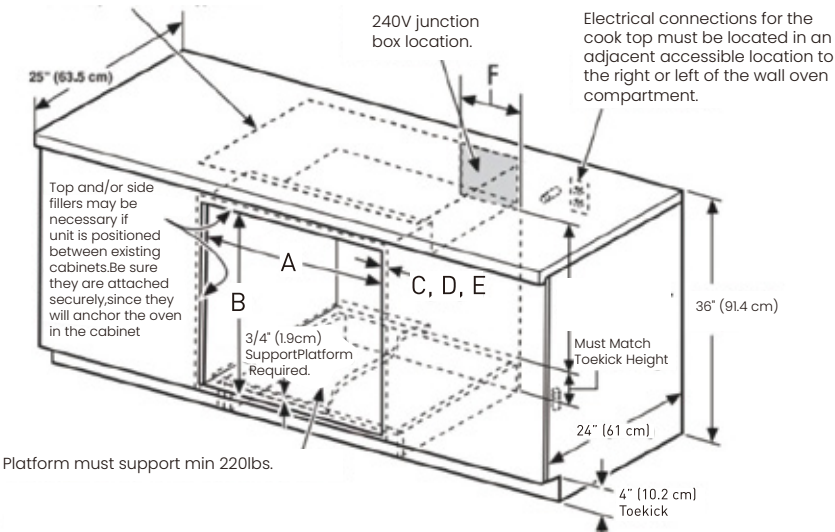
1. Installation must be performed by a qualified installer or technician. The installer is responsible for ensuring proper installation. Product failure resulting from improper installation is not covered under the manufacturer's warranty.
2. Remove all packing materials from both the exterior and interior of the oven, including tape, plastic bags, zip ties, and polystyrene foam.
3. Measure the existing cabinet opening and compare it to the cutout dimensions provided below. If the cabinet dimensions meet the specified requirements, minimal or no modification will be necessary. However, if the cabinet cutout does not meet these specifications, adjustments must be made prior to installation.
4. The cabinet base must be level and capable of supporting at least 220 lbs (100 kg) for single wall ovens.
5. The junction box for electrical connections must be mounted flush to the rear wall to ensure proper clearance.
6. Cabinets in direct contact with the oven must be heat resistant up to 194°F (90°C).
7. Front and surrounding cabinets must be heat resistant to a minimum of 158°F (70°C).
8. The front frame of the cabinet should be at least ¾" thick to securely hold the oven mounting screws.
9. Wear appropriate personal protective equipment such as cut-resistant gloves, steel-toed shoes, and safety glasses. Remove the old appliance if replacing an existing range.
10. Shut off the electrical supply to the range at the breaker box or fuse box. Leave it off until the installation has been completed.
11. Move appliance to access the electrical connections.
12. Disconnect electrical connections and move appliance out of and away from installation space

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.

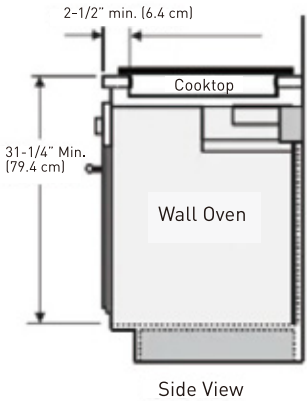
Height & Clearance

Electric cook top may be installed over this oven. See cooktop installation instructions for cutout size.



Side-by-Side Installations

Dimension	Description	30" single
A	Cut out width	28 1/2" Min.
		28 5/8" Max.
B	Cut out height	27 1/2" Min.
		28 1/8" Max.
C	Clearance from cutout-top	1"
D	Clearance from cutout-bottom	1"
E	Clearance from cutout-side edges	1"
F	Junction box location	9 1/2" from right side.



Electrical Connections

The wall oven must be hardwired to an approved junction box; use of a plug and receptacle is not permitted. Do not shorten the flexible conduit. It must be securely connected to the junction box using a suitable conduit connector, which must be purchased separately.

All wire connections must be performed by a licensed electrician or qualified technician in accordance with local electrical codes.

3-Wire circuit connection

To connect to a three wire circuit, follow below steps. (See image 1)

1. Connect the oven ground (**green or bare copper wire and Neutral white wire**) to the home branch circuit neutral (**white**) wire, using a UL approved wire nut appropriate for wire gauge.
2. Connect the oven red wire to the branch circuit red (**L2**) wire using an approved UL wire nut appropriate for wire gauge.
3. Connect the oven black wire to the branch circuit black (**L1**) using a UL approved wire nut appropriate for the wire gauge.
4. Install junction box cover.

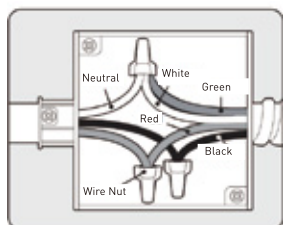


Image 1

4-Wire circuit connection

To connect to a four wire circuit, follow below steps. (See image 2)

1. Separate the oven ground and (**white**) neutral wire.
2. Connect the oven ground (**green or bare copper wire**) to the home branch circuit ground, (**green or bare copper wire**) using a UL approved wire nut appropriate for wire gauge.
3. Connect the oven (**white**) wire to the branch circuit white (**neutral**) wire using an approved UL wire nut.
4. Connect the oven black wire to the branch circuit black (**L1**) using a UL approved wire nut.
5. Connect the oven red wire to the branch circuit red (**L2**) wire using a UL approved Wire nut.
6. Install junction box cover.

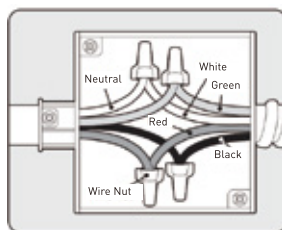
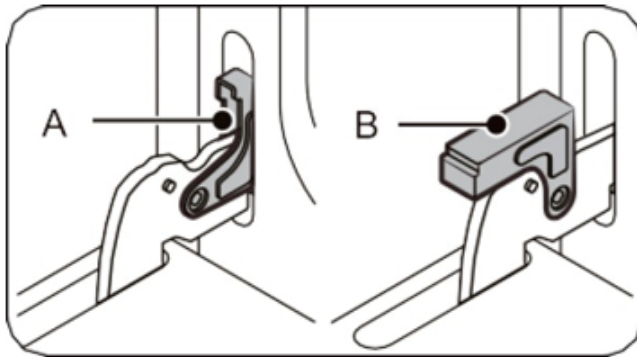


Image 2

Installation

Remove Oven Door and Racks from Oven

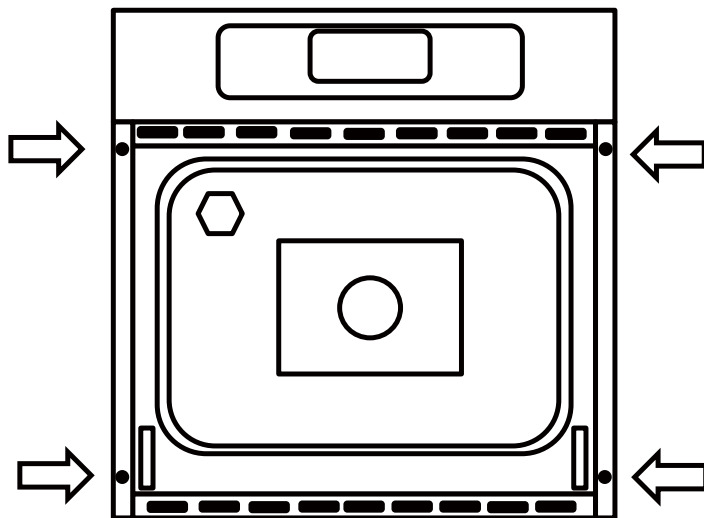
1. Open the door fully.
2. Flip the hinge locks toward the door, moving them from Position A to Position B on both hinges.
3. Close the door until it rests on the hinge locks.
4. Grasp the door firmly on both sides—do not lift by the handle—and lift the door upward until the hinges are free and clear of the hinge receptacles. Store the door in a safe location.
5. Move the oven close enough to the cabinet opening to allow the electrical connections to be made.



Install Oven Into Cabinet

1. Lift and Position the Oven - With the help of another person, carefully lift the oven and slide it into the cabinet opening. Push only by the door frame, do not apply pressure to the stainless steel side trims.
2. Center the Oven - Align the oven so it is centered within the cabinet opening.
3. Prepare for Mounting - Using the mounting holes located on the oven's side trim as a guide, pre-drill pilot holes for the screws provided. (Refer to Image 1)
4. Secure the Oven - Insert and tighten the four mounting screws to secure the oven to the cabinet. (Refer to Image 1)
5. Reinstall the Oven Door - Carefully reinstall the oven door according to the manufacturer's instructions.
6. Restore Power - Turn on the power supply to the oven.

Image 1

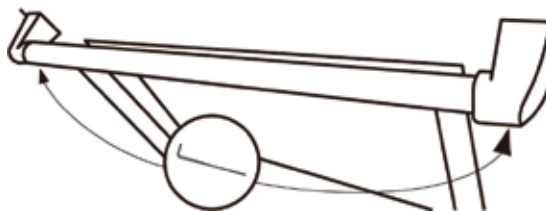


Install Oven Handle

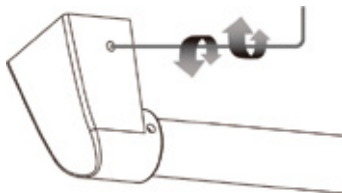
1. Insert the tubular handle into the end caps of the handle holder.



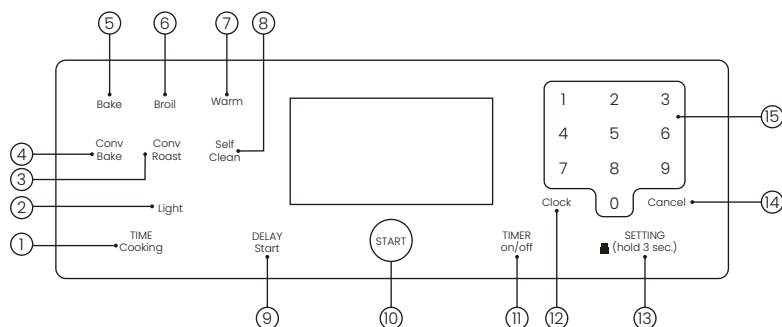
2. While holding the two handle end caps in place on the tubular handle, align the end cap openings with the studs on the door. Then, slide the handle holders onto the door studs.



3. While holding the door handle assembly in place on the door studs, use the supplied Allen wrench to tighten the set screws located on the underside of each handle holder.



Operation



1. Time Cooking: Tap the Time Cooking button and use the number pad to set the amount of time you want the food to cook. The oven will turn off automatically once the set time has elapsed.
2. Light: Use to turn on the oven light when the door is closed.
3. Convection Roast: Use to select the Roast function. (Convection fan will run.)
4. Convection Bake: Use to select the Convection Bake function. (Fan will run along with bottom heating.)
5. Bake: Use to select the standard Bake setting. (Default 350°F. Heating is generated from bottom only.)
6. Broil: Use to select the Broil function. (Heating is generated from top element only.)
7. Warm: Use to select the Warm function to keep cooked foods warm.
8. Self Clean: Use to select the Self Clean function. While Self Clean is running, the oven cannot be used for any other function. Important: Make sure racks are removed prior to running Self Clean, otherwise damage may occur.
9. Delay Start: Use to set the oven to start and stop automatically at a time you set ahead of time.
10. Start: Use to start the cooking process once all other programming is complete.
11. Timer On/Off: Use to start and cancel the kitchen timer. This function does not turn the oven off or stop the cooking process.
12. Clock: Use to set the time of day using the number pad.
13. Setting (Padlock Icon): Use to lock all keypad functions. Hold the key down for 3 full seconds to lock or unlock the keypad.
14. Cancel: Use to cancel or stop any previously entered cooking function or time.
15. Number Pad: Use to set any function requiring numbers, such as cooking temperature, cooking time, or the time of day for the clock.

Oven Conditioning Instructions (Before First Use)

To ensure optimal performance and safety, follow these steps to condition your oven before using it for cooking:

1. Remove Accessories & Packing Materials

- 1) Take out all rack accessories.
- 2) Ensure no packing materials remain inside the oven cavity.

2. Clean the Oven

- 1) Wipe down all interior surfaces thoroughly using a damp cloth and mild detergent.
- 2) Dry completely before proceeding.

3. Initial Conditioning Cycle

Step 1: Bake Mode

- 1) Set the oven to Bake.
- 2) Adjust the temperature to 400°F (204°C).
- 3) Run the oven for 1 hour.

Step 2: Broil Mode

- 1) Switch the oven to Broil.
- 2) Run for an additional 30 minutes.

4. Ventilation Notice

- 1) During this process, you may notice a distinctive odor and light smoke from the oven vent and interior.
- 2) This is normal and occurs as manufacturing and protective coating oils are burned off.
- 3) Ensure your kitchen is well ventilated—open windows or use an exhaust fan if available.

Test Oven Operation

1. Power On the Oven - Turn on the oven using the control panel.

2. Test Broil Function

- 1) Set the oven to Broil mode.
- 2) Allow it to run for approximately 3 minutes.
- 3) You should feel heat coming from the top of the oven.

3. Test Bake Function

- 1) Set the oven to Bake mode.
- 2) Allow it to run for approximately 3 minutes.
- 3) You should feel heat rising from the bottom (floor) of the oven.

4. Test Convection Bake Function

- 1) Set the oven to Convection Bake mode.
- 2) The convection fan should be visibly turning on the back wall of the oven.

Note: During the initial break-in period, it is normal for a small amount of smoke and odor to be present. This will dissipate after a few uses.

Operating the Oven

Setting the Clock

The Clock must be set to the correct time of day for the automatic oven cooking functions to work properly.

1. The time of day cannot be changed during timed cooking, delay-timed cooking, or a self-cleaning cycle.
2. You can choose between a 12-hour or 24-hour display. The default is 12-hour.

How to Set the Clock

1. Tap Clock.
2. Tap Clock to select **AM** or **PM**.
(Skip this step if you are setting the clock to 24-hour display mode)
3. Tap keys on the number pad to set the current time of day.
4. Tap **START** to save the changes.

Setting the Kitchen Timer

The kitchen timer serves as an extra timer that will beep when the set time has elapsed. It does not start or stop cooking functions. You can use the kitchen timer with any of the other oven functions.

How to Set The Timer

1. Tap Timer.
2. Tap number keys in the number pad to set the hours and minutes. The timer can be set for any amount of time from 1 minute to 11 hours and 59 minutes.

If you make a mistake, tap **Cancel**, then enter the amount of time again.

3. Tap **START**.
4. When the set time has elapsed, the oven will beep, and the display will show **END** until you tap Timer to clear settings. You can cancel the timer at any time by tapping **Timer on/off**.

Control Lockout

Control Lockout: Locks the touchpad buttons to prevent accidental activation. This feature can only be activated when the oven is in standby mode.

How to Activate the Control Lockout

1. Cancel or turn off all other functions.
2. Tap **SETTING** Lock (hold 3 sec).

The oven will display "**Loc**" and the padlock icon along with the current time will be displayed.

All other functions must be canceled before you activate **Control Lockout**.

How to Unlock the Controls

Press and hold the **SETTING** Lock for 3 seconds. "**Loc**" and the padlock icon will clear from the display.

Timed Cooking

In **Timed Cooking** mode, the oven turns on immediately and cooks for the length of time you select.

At the end of the cooking time, the oven turns off automatically.

- You can use **Timed Cooking** only when using another cooking operation. (**Bake, Convection Bake, Convection Roast**).

How to set the oven for Timed Cooking.

1. Select the preferred cooking operation, e.g. **Bake**.
Enter the temperature desired, for example, 400°F, using the number pad.
(**The default temperature is 350°F**).
 2. Tap **Timed Cooking** button. Using the number pad enter hours/minutes you want the oven to cook for. You can set the cooking time for as little as 1 minute and a maximum of 11 hours and 59 minutes.
 3. Tap **START** to begin cooking. The temperature display will start to change once the oven temperature reaches 100°F. The oven will continue to cook until the set amount of time has elapsed, then turn off automatically. Food should be promptly removed to prevent overcooking.
- When **Timed Cooking** is done, the oven will beep 3 times.

Caution:

Use caution with the **Timed Cooking** or **Delay Start** features. You can use these features to cook cured or frozen meats and most fruits and vegetables. For food that can easily spoil such as milk, eggs, and unfrozen/fresh fish, meat, or poultry, chill them in the refrigerator first. Even when chilled, they should not stand in the oven for more than 1 hour before cooking and should be removed promptly when cooking is complete. Eating spoiled food can result in sickness from food poisoning.

Delay Start

With **Delay Start**, the oven's timer turns the oven on at a preset time.

How to Set the Oven For Delay Start

1. Position the oven racks and place the food in the oven cavity.
2. Select the desired cooking function, example **Bake**.
3. Enter the desired cook temperature using the numeric keypad.
4. Set the cooking time using the **Timed Cooking** button. Enter the cooking time using the numeric keypad.
5. Tap the **Delay Start** button. Use the number pad to enter the hours and minutes of delayed time before starting. For example if the current time is 3pm and you want the oven to turn on at 5pm the delay time would be set for 2 hours.
6. Tap the Start button. The oven will automatically turn on after the **Delay Start** time has elapsed.

Turning the Light On and Off

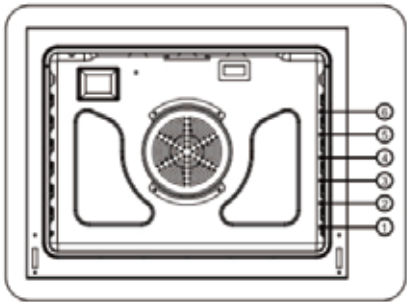
1. The oven light turns on automatically when the door is open.
2. The oven light turns off automatically when the door is closed.
3. You can turn the oven light on and off manually by tapping the light button on the control panel.

Min and Max Temperatures and Times

All the features listed in the table below have minimum and maximum time or temperature settings. A beep will sound each time a pad on the control panel is pressed and the entry is accepted. An error tone will sound in the form of a long beep if the temperature or time is below the minimum or above the maximum setting for the feature.

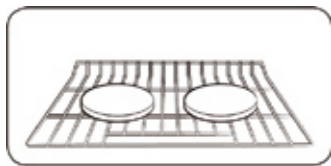
Feature		Min	Max	Heating Source	Conv Fan
	Bake	150°F (65°C)	550°F (285°C)	Bottom	N
	Broiler	LO	HI	Top	N
	Conv Bake	150°F (65°C)	550°F (285°C)	Bottom	Y
	Conv Roast	150°F (65°C)	550°F (285°C)	Top	Y
	Self-clean	2 HR	5 HR	Both	N
	Keep Warm	170	3 HR	Bottom	N

Oven Rack Positions



Type of Food	Rack Position
Broiling of Hamburgers	6
Broiling meats or small cuts of poultry and fish	3 to 5
Bundt Cakes, Pound Cakes, Frozen Pies, and Casseroles	4 or 3
Angel Food Cakes, Small Roast	2
Turkey, large Roast, Hams Fresh Pizza	1

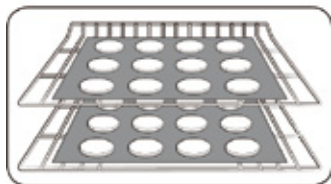
Rack and Pan Placement



Single Oven Rack



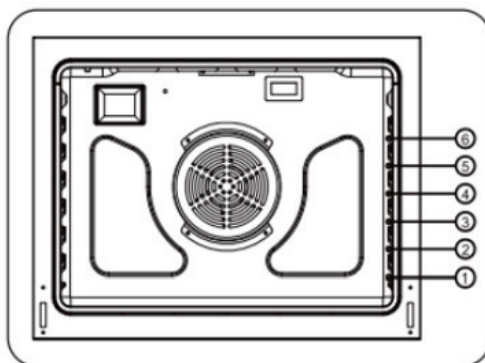
Multiple Oven Rack



Multiple Oven Rack

Centering baking pans in the oven as much as possible will produce better results. If baking with more than one pan, place the pans so each has at least 1" to 2" of air space around it. When baking on a single oven rack, place the oven rack in position 3 or 4.

When baking cakes and cookies on multiple racks, place the oven racks in position 3 and 5. Using the convection fan will provide best air movement with multi-level rack cooking.



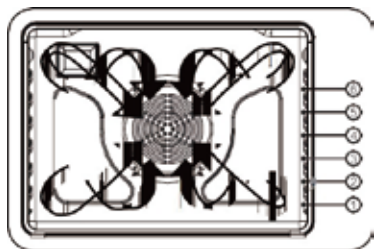
Baking

The oven can be programmed to bake at any temperature from 150°F to 550°F. Baking temperature and time will vary depending on the ingredients and the size and shape of the baking pan used. Dark or nonstick coatings may cook faster with more browning.

How to Set the Oven for Baking

1. Tap **Bake** button.
2. Enter the temperature you want using the number pad, eg. 3, 7, 5.
3. Tap **START**. The temperature display will start to change once the oven temperature reaches 100°F.
4. If you want to cancel baking or if you have finished, tap **Cancel**.
 - 1) Place food in the oven after preheating if the recipe calls for it. Preheating is very important for good results when baking cakes, cookies, pastry and breads. After the oven has reached the desired temperature, the oven will beep 3 times.
 - 2) If you are using an oven thermometer in the oven cavity, the temperature registered by the thermometer may differ from the actual set oven temperature. Mechanical hanging thermometers are very slow to change and will take up to 45 minutes to be reading what the digital read out says. This is normal.

Convection Baking



By using **Convection Bake**, you'll be able to cook faster. Convection baking uses a fan to circulate the oven's heat evenly and continuously within the oven. This improved heat distribution allows for even cooking and excellent results while using multiple racks at the same time. Food cooked on a single oven rack will generally cook faster and more evenly with convection baking. Multiple oven rack cooking may have slightly increased cooking times for some foods, but the overall result is time saved. Breads and pastries brown more evenly. You can program the oven for convection baking at any temperature between 150°F and 550°F.

Tips for convection baking

The amount of time you save will vary depending on the amount and type of food you are cooking. When baking cookies or biscuits, you should use pans with no sides or very low sides to allow the heated air to circulate around the food. Using a pan with a dark finish will produce faster cooking times.

When using convection baking with a single rack, place the oven rack in position 3 or 4. If cooking on multiple racks, place the oven racks in position 3 and 5. When baking a cake, using the bake mode (**not the convection bake mode**) will produce better results.

How to Set Oven to Convection Bake

1. Tap **Convection Bake** button. Default temp is 325°F.
2. Enter the desired cooking temperature using the numeric keypad. (Note if using a standard baking recipe in Convection bake mode. Reduce the cooking temp by 25°F and keep the cooking time the same). Example: standard recipe 350°F 12 to 15 minutes bake time. Reduce convection oven temperature to 325°F cook time 12 to 15 minutes.
3. Tap the **START** key.
4. Once the oven is preheated and ready for food to be placed inside the oven will beep three times signaling preheat is complete.
5. Press the **CANCEL** key to turn off the oven cooking cycle.

Note: Convection Fan turns off when the oven door is opened to prevent unwanted heat escape. If oven door is left open for more than one minute the heating elements will turn off.

Convection Roasting

Convection roasting is good for cooking large tender cuts of uncovered meats. Heat comes from the top heating element. The convection fan circulates the heated air evenly over and around the food.

Meat and poultry are browned on all sides as if they were cooked on a rotisserie. The heated air seals in juices quickly for moist and tender results while, at the same time, creating a rich golden-brown exterior.

How to Set the Oven for Convection Roasting

1. Tap **Convection Roast** Key. Enter the temperature you want, e.g. 400°F, using the number pad.
2. Tap **START**.
3. The temperature display will start to change once the oven temperature reaches 100°F and then start counting as temperature rises. The oven will beep 3 times when the oven reaches set temperature.
4. If you want to turn off **Convection Roasting** or if you have finished, tap **Cancel**.

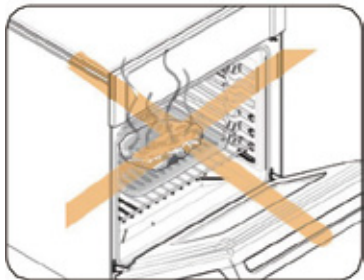
Note: Convection Fan turns off when the oven door is opened to prevent unwanted heat escape. If oven door is left open for more than one minute the heating elements will turn off.

Broiling

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

How to Set the Oven for Broiling

1. Tap **Broil** once for **Hi** or twice for **Lo**.
 2. To start broiling, tap **START**. Broil one side until the food is browned. Turnover and broil the other side.
 3. Tap **Cancel** once you have finished cooking.
- If you leave the oven door open for more than 1 minute when the oven is on, all heating elements will shut off automatically.



CAUTION

Always broil with the oven door closed. Use care when opening the door. Let hot air from steam escape before you remove food.

Using Keep Warm

Keep Warm will keep cooked food warm for serving up to 3 hours after cooking has finished.

After 3 hours, the feature will shut off automatically. You can use the **Keep Warm** feature without any other cooking operations, or you can set it to activate after a timed or delay timed cooking operation. You should not use this feature to reheat cold food.

How to use keep warm

1. Tap Keep **Warm**.
2. Tap **START**.
3. Tap **CANCEL** at any time to turn the feature off.

How to set the oven to activate keep warm after a time cooking

1. Set up the oven for **Timed Cooking**. (Refer to Timed Cooking section).
2. Tap **Keep Warm** before tapping **START** to begin cooking.
3. Tap **CANCEL** at any time to turn the feature off.

Using the Temp Probe

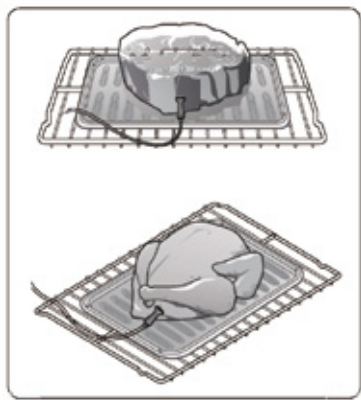
For many foods, especially roasts and poultry (beef, chicken, turkey, pork and lamb) measuring the internal temperature is the best way to determine if the food is properly cooked.

The **Temp Probe** lets you cook meat to the exact internal temperature you want, taking the guesswork out of determining whether a piece of meat is done or not. This function can be used with **Bake**, **Convection Bake** or **Convection Roast**.

After the internal temperature of the food reaches 100°F, the increasing internal temperature will be shown in the display.

How to use the temp probe

1. Push the tip of the **Temp Probe** into the meat as fully as possible, so that the tip is in the center of the meat.



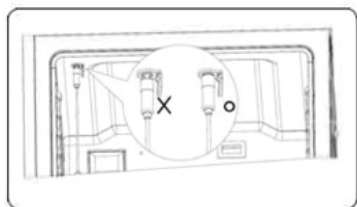
Insert the probe completely into the meat as shown in the illustrations. It should not touch bone, fat, or gristle.

If you do not fully insert the probe into the meat, the **Temp Probe** function will not work correctly because the probe will sense the oven temperature, not the temperature of the meat.

For bone-in meats, insert the probe into the center of the lowest and thickest portion of the piece.

For whole poultry (turkey, large chickens, etc.), insert the probe into the thickest part of the inner thigh, parallel to the leg.

2. Insert the **Temp Probe** plugs into the socket on the top side wall of the oven as far as it will go up.



3. Select the desired cooking function (**Bake or Convection Roast**) and temperature.
4. Tap **SETTING** to go into **Temp Probe** (probe icon signal will display in panel).
5. Set the desired internal temperature using the number pad.
(The default temperature is 150°F).
6. If you want to use **Cook Time, Delay Start, or Keep Warm**, set each function.
7. Tap **START**.
8. When the desired internal temperature is reached, the function automatically stops and an alarm sounds.

Caution:

To protect the **Temp Probe's** tip, be careful not to insert the probe so that the tip protrudes through the surface of the meat. Make sure that the tip is in or near the center of the meat.

- Do not store the probe in the oven.
- Do not leave the probe inside the oven during a self-clean or broiling cycle you can permanently damage the probe and it will no longer work.

To avoid breaking the probe's tip, defrost your food completely

1. Do not use tongs when inserting or removing the probe. Tongs can damage the probe.
2. Use the **Temp Probe** for **Temp Probe** function cooking only. Do not use the **Temp Probe** for any other purpose.
3. If you remove the **Temp Probe** while the **Temp Probe** function is operating or insert the **Temp Probe** while baking or cooking normally, cooking will stop after 1 minute.
4. If you use the probe to cook frozen food, there are times when it cannot be detected.
(The **Temp Probe** doesn't show in the display).

Temp Probe table

Available Temperatures	100°F to 200°F
------------------------	----------------

Type of Food		Internal Temperature
Beef/Lamb	Rare	120°F
	Medium	130°F
	Well Done	140°F
Pork		160°F
Poultry		165°F

Note: If you cover meat with foil and allow to rest for 10 minutes after cooking, the internal temperature will rise an additional 5°F to 10°F.

- Removing the **Temp Probe**.
- Remove the **Temp Probe** plug from the socket.

Caution:

After cooking, the **Temp Probe** is hot enough to cause burns.

Manual Temperature Calibration

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

Oven temp can be adjusted up or down by 35°F / 19°C from factory default setting.

Manual temperature adjustment

1. In standby mode tap the **SETTING** key repeatedly until **SET CALI** displays in panel. tap **START** to enter the calibration mode.
2. Enter the adjustment you want to make using the number pad. (0-35). e.g. to increase oven temp by 10°F enter 1, 0. To decrease the oven temp tap the **SETTING** key and a minus sign will be displayed, now using the number pad enter the number of degrees you want to lower the temp.
3. Tap **START** to save changes.

This adjustment will not affect the broiling or the self-cleaning temperatures.

The adjustment will be retained in memory after a power failure.

Change temperature display from Fahrenheit to Celsius

The oven has been preset at the factory to display in Fahrenheit.

1. Tap **SETTING** in standby mode repeatedly until **SET C / F** is displayed in panel. Tap **START** to enter.
2. Tap **SETTING** to change between Fahrenheit and Celsius.
3. Tap **START** to save the changes.

Sound ON/OFF

1. Tap **SETTING** key in standby repeatedly until **SET BEEP** is displayed in the panel, tap **START** to enter setting.
2. Tap **SETTING** key to change between **ON BEEP** and **OFF BEEP**.
3. Tap **START** to save the changes.

12/24 Hour Clock Display

1. Tap the **SETTING** key repeatedly until **SET 24 HR** is displayed in the control panel. Tap the **START** key to enter setting.
2. Tap the **SETTING** key to toggle between **12 HR** and **24 HR** time format.
3. Tap **START** to save the setting.

Demo Mode

This option is for use by retail establishments for display purposes only.

(When Demo mode is on, the heating element is disabled and does not operate).

How to enable or disable the demo mode

1. Tap **SETTING** key in standby repeatedly until **SET DISP** is showing in panel. Tap **START** to enter setting.
2. Tap **SETTING** to toggle between **ON DISP** and **OFF DISP**. (**ON DISP** is demo mode).
3. Tap **START** to save the changes.

Sabbath Feature (For BAKE Only)

1. Select **BAKE** and program the desired cooking temperature using the number pad. Press the **START** key (**the oven will now be running**) .
2. Tap **BAKE** and **BROIL** keys at the same time and hold down for 3 seconds until the display shows **SET SAB**, tap the **START** key. The oven will continue to cook at the preset temp and the display will only show SAB. The oven can stay in this mode for a max of 74 hours. Note there will be no clock and temperature displayed at any time during Sabbath function only **SAB** will be displayed.
3. The oven can be turned off at any time by pressing the **CANCEL** key one time. This will turn off the oven heating only. To deactivate the **Sabbath Feature** tap and hold the **CANCEL** key for 3 seconds, **SAB** will be removed from the display and it will return to normal digital read out.

Self-Cleaning the Oven

This Self-Cleaning oven uses high temperatures to burn off left over grease and cooking residue and completely reduce them to a fine powdered ash that can be wiped away with a damp cloth after cycle has completed and oven has cooled.

How to run a Self-Clean cycle

1. Select the Self-Clean option Self-Clean key one time will be 3-hour normal clean, twice for 5 hour heavy clean and tap the third time is 2 hour light clean.
2. Make sure oven racks have been removed, Self-Cleaning oven rack will do non-reversible damage to the chrome coating and will not be covered under warranty.
3. Tap the **START** key.

Delayed Self-Clean cycle

1. Select Self-Clean option, 2/3/5 hour cycle see above.
2. Select Delay Start.
3. Enter the hours and minutes of desired delay using the number pad. For example, if you wish to delay the start for 2 hrs 30 minutes. Then enter 2:30 in keypad.
4. Select **START**. The display will show **DELAY** and Self-Clean, the door will automatically lock.
5. The Self-Clean will start automatically after the preset time has elapsed.

Note:

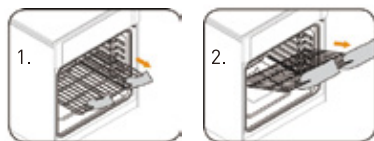
1. It is recommended to have kitchen windows open or to run a ventilation hood fan during the self-clean cycle.
2. All racks and broil pan and any cookware must be removed from the oven prior to running cleaning cycle.
3. Wipe up debris from the oven floor and remove any large spills.
4. Self-Clean cycle will only clean areas where the heat can reach, areas along the door frame, gasket area and inner door will have to be cleaned by hand after cleaning cycle has finished.

Before Using the Racks

Each rack has stops that need to be placed correctly on the supports. These stops will keep the rack from coming completely out.

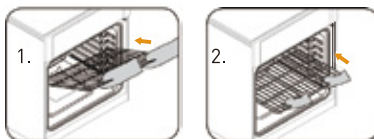
Removing the Racks

1. Pull the rack straight out until it stops.
2. Lift up the front of the rack, and then pull it out.



Replacing the Racks

1. Place the end of the rack on the support.
2. Place the front end up and push the rack in.

**Caution :**

1. Do not cover a rack with aluminum foil or place aluminum foil on the oven bottom. This will hamper heat circulation, resulting in poor baking, and may damage the oven bottom.
2. Arrange the oven racks only when the oven is cool.

Specifications

Product Identification & Dimensions	
Model Number:	VWO-MONTANA-30SS
Product Name:	Montana 30SS
UPC:	675487201884
Nominal Width:	30"
Dimensions (W×D×H):	30" × 24.8" × 29.25"
CutOut Dimensions (W×D×H):	28.5" × 24" × 27.5"
Product Weight:	81.2 kg
Body:	Stainless Steel
Color/Finish:	Silver
Installation	
Electrical Requirements:	240V/60Hz
Amperage (A):	30
Performance & Features	
Power Type:	Electric
Oven Capacity (cu. ft.):	4.8
Power (Broil Element):	3,500 W
Power (Bake Element):	3,000 W
Features:	Self Clean, Temperature Probe, Broil Element, Hidden Baking Element, Delay Start, Child Safety Lock, Warming Mode, Kitchen Timer
Warranty (Parts & Labor):	2 Years
Certification:	cCSAus

Maintenance

Stainless Steel Surfaces

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

Cleaning Painted Parts and Decorative Trim

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

Caution:

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

Cleaning the Oven Racks

Ensure the oven racks have completely cooled before removing them.

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

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

Cleaning the Oven Door

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

1. Clean the inner door surface by hand using hot, soapy water and a soapy plastic scouring pad. Avoid allowing moisture to enter the door assembly.
2. Rinse and dry thoroughly with a clean, soft cloth.
3. Clean the outside door stainless steel surfaces with a soft cloth and mild detergent.
4. Clean the glass window with a glass cleaner or warm, soapy water then rinse thoroughly. Do not allow moisture to enter the door assembly.

Caution:

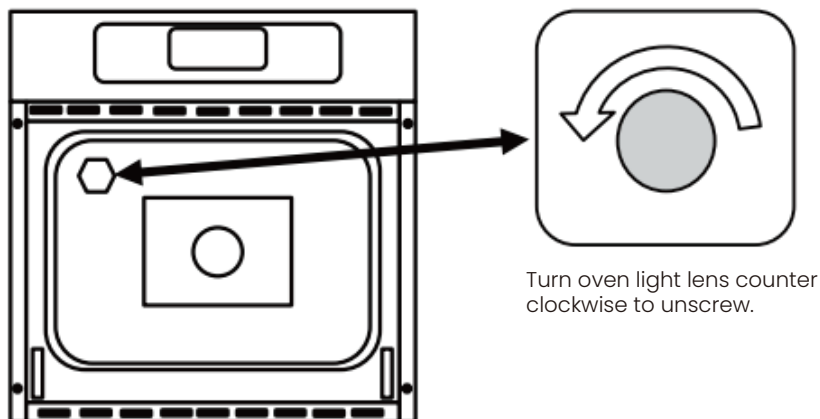
1. Do not clean the oven door gasket. The gasket is made of a woven material essential for a proper seal. Avoid rubbing, damaging, or removing it.
2. Do not immerse the oven door in water.
3. Do not spray water or glass cleaner into the door vents.
4. Do not use oven cleaners, powders, or harsh abrasive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

Replacing the Oven Cavity Light Bulb

1. Turn off power to the oven at the circuit breaker.
2. Ensure the oven cavity is cool to touch. Do not attempt to replace the light bulb while the oven is hot.
3. Grasp the oven light lens cover and unscrew it by turning it counterclockwise.
4. Remove the light lens and set it aside.
5. Pull the light bulb straight out of the socket toward the front of the oven.
6. Replace the bulb with a 120 VAC, 40-watt, G9-base light bulb.

Do not handle the halogen bulb with bare hands. Use a cloth or gloves when removing and installing the bulb.

7. Reinstall the light lens by turning it clockwise until secure.



Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE SOLUTION
Oven control beeps and displays F and Number	1. The electronic control has detected a fault. 2. Press the Cancel key to clear display. 3. Reprogram the cycle and try again. If the error persists, turn off power to the oven at the circuit breaker for 5 minutes. After 5 minutes, restore power and try again. 4. If error continues, contact qualified service technician.
No Power / No Display	1. Power outage, check other items in the house such as lights. 2. Check the home circuit breaker. Turn off the breaker to the oven, then reset it by switching it back to the ON position.
Oven cavity light doesn't turn on	1. Replace oven cavity light bulb.
Food is not baking or roasting properly	1. Oven control was not set correctly - refer to the OPERATING THE OVEN section of the user manual. 2. The Rack position is incorrect - refer to the OPERATING THE OVEN section of the user manual. 3. Incorrect cookware or cookware of improper size being used . Refer to the OPERATING THE OVEN section of the user manual. Temperature adjustment needed. See OPERATING THE OVEN manual temp adjustment section. 4.
Food is not broiling correctly	1. Oven controls are not set correctly. Ensure the broil function is selected. 2. Rack position is incorrect. Refer to the "OPERATING THE OVEN – Broiling" section. 3. Cookware is not suitable for broiling. Use the broil pan provided with the oven.

Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE SOLUTION
Cooling fan runs after the oven is turned off	1. This is normal, the cooling fan will continue to run until the oven has cooled below 165°F. Once the temperature is dropped below this level, the fan will automatically turn off.
Warm air is exhausting out below the door	1. This is normal, the oven cooling fan will draw cool air in through the oven door and this air will be cycled over the top and back of the oven.
(LOC) door lock icon is displayed	1. This Icon will be displayed in self-clean when the door is in the locked position. 2. Even after the self-clean is complete the door will remain locked until the oven cools to safe handling temperatures, at that point the door latch motor will unlock the door.

Warranty

Two-Year Limited Warranty For Parts and Labor

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

To Obtain Warranty Service, You Must Provide

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

Warranty Exclusions

This warranty does not cover the following:

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

Contact Us

Thank you for choosing Vesta as your preferred kitchen appliance supplier. We are committed to providing you with excellent product experience and customer service support.

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

Phone:

1-866-80VESTA(83782)

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

Email:

service@vesta.kitchen

Online form:

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

Vesta

Enjoy Everyday Living

www.vesta.kitchen

EN

Vesta



Montana

Manuel de l'utilisateur

VWO-MONTANA-30SS

Profitez de la vie quotidienne

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

Table des matières

Consignes de sécurité	52
Outils recommandés et accessoires	55
Pièces et accessoires	56
Dimensions du produit	58
Installation	60
Fonctionnement	66
Spécifications	87
Entretien	88
Dépannage	91
Garantie	93
Contactez nous	94

Consignes de sécurité

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

La sécurité est primordiale pour vous et les autres.

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



Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner la mort ou des blessures graves.

1. **N'UTILISEZ JAMAIS** cet appareil pour chauffer ou réchauffer une pièce.
2. **N'UTILISEZ PAS** d'eau sur un feu de graisse. En cas d'incendie, gardez la porte du four fermée et éteignez l'appareil. Laissez le feu s'éteindre de lui-même. Si le feu persiste, utilisez un extincteur de type ABC.
3. **NE TOUCHEZ PAS** aux éléments chauffants ni aux surfaces intérieures du four pendant ou après le fonctionnement. Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils sont de couleur foncée. Les surfaces intérieures peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures.
4. Portez des vêtements appropriés lorsque vous utilisez le four. **NE PORTEZ PAS** de vêtements amples ou pendants.
5. Retirez tous les matériaux d'emballage avant d'utiliser l'appareil. Gardez le plastique, le papier, les vêtements et tout autre matériau inflammable éloignés des parties chaudes du four.
6. **NE FORCEZ PAS** l'ouverture de la porte du four lorsque le symbole de verrouillage (LOC) est affiché. Attendez que le symbole s'éteigne. Après l'autonettoyage, tenez-vous sur le côté lors de l'ouverture de la porte afin de permettre à l'air chaud et à la vapeur de s'échapper.
7. Avant de remplacer l'ampoule du four, coupez l'alimentation électrique au disjoncteur ou au panneau de fusibles. Le non-respect de cette consigne peut entraîner une décharge électrique, des blessures graves ou la mort.
8. **NE TAPISSEZ PAS** le fond, les parois, les grilles ni toute autre partie du four avec du papier d'aluminium, des revêtements en silicone ou tout autre matériau. Cela pourrait causer des dommages permanents au four et créer un risque d'incendie.
9. En cas d'incendie dans le four, laissez la porte fermée et éteignez l'appareil. **N'UTILISEZ PAS** d'eau pour éteindre le feu.

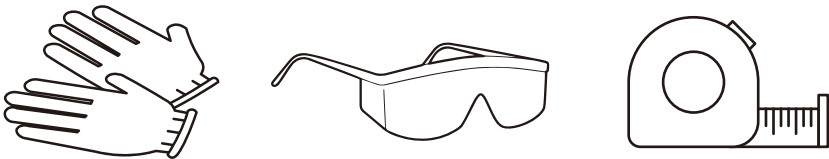
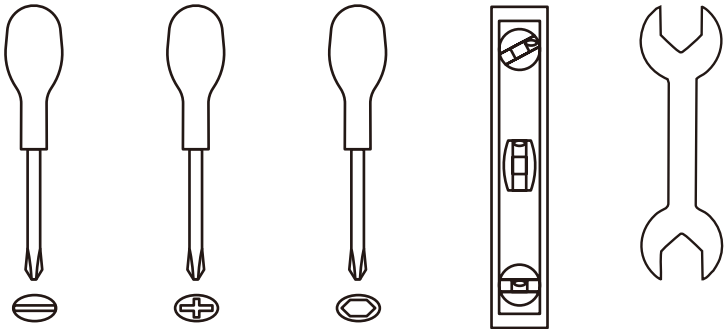
10. Tenez les enfants à l'écart du four. **NE LAISSEZ PAS** les enfants jouer avec l'appareil ou à proximité de celui-ci. Les surfaces extérieures peuvent devenir chaudes pendant le fonctionnement et l'autonettoyage.
11. Cet appareil doit être installé et mis à la terre correctement par un technicien qualifié, conformément aux codes applicables.
12. **NE RÉPAREZ PAS** et ne remplacez aucune pièce de l'appareil sauf si cela est expressément recommandé dans ce manuel. Toute réparation doit être effectuée par un technicien qualifié.
13. Coupez l'alimentation électrique avant toute intervention en débranchant l'appareil, en retirant le fusible ou en déclenchant le disjoncteur.
14. En cas de défaillance pendant le cycle d'autonettoyage et si un code d'erreur s'affiche, notez le code, coupez l'alimentation du four et communiquez avec un technicien de service qualifié.
15. **NE GARDEZ PAS** d'oiseaux domestiques dans la cuisine. Les émanations dégagées pendant le cycle d'autonettoyage peuvent être nocives ou mortelles pour les oiseaux.

**AVERTISSEMENT**

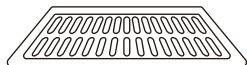
1. Gardez les événements et conduits du four dégagés. Les événements deviennent chauds pendant le fonctionnement.
2. **NE BLOQUEZ PAS** l'événement du four et ne placez pas de plastique ni d'articles sensibles à la chaleur sur ou près de l'événement.
3. Assurez-vous que la garniture de l'événement est installée sous la porte du four afin de permettre une circulation d'air adéquate pour le refroidissement.
4. Utilisez uniquement des maniques sèches. Les maniques humides ou mouillées peuvent provoquer des brûlures par la vapeur. **NE LAISSEZ PAS** les maniques ou les vêtements entrer en contact avec les éléments chauffants.
5. Faites preuve de prudence lors de l'ouverture de la porte du four. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de placer ou de retirer les aliments.
6. Positionnez toujours les grilles du four lorsque celui-ci est froid.
7. Utilisez des mitaines de four ou des maniques pour manipuler les ustensiles chauds ou les grilles du four.

8. Faites preuve de prudence lorsque vous utilisez les fonctions de cuisson différée ou programmée. Les aliments périssables ne doivent pas rester dans le four pendant de longues périodes avant ou après la cuisson afin d'éviter les maladies d'origine alimentaire.
9. **N'UTILISEZ PAS** de tampons en laine d'acier pour nettoyer le four. Ils peuvent rayer les surfaces en acier inoxydable, les grilles et l'intérieur du four.
10. **N'UTILISEZ PAS** de nettoyeurs abrasifs ni de grattoirs métalliques tranchants sur les surfaces du four ou sur la vitre. Des dommages pourraient en résulter.
11. Faites preuve de prudence lors du retrait de la porte du four. La porte est lourde.
12. **NE SOULEVEZ PAS** et ne transportez pas la porte du four en la tenant par la poignée.
13. **N'UTILISEZ PAS** la lèchefrite sans la grille en place. **NE RECOUVREZ PAS** la grille de papier d'aluminium.
14. **NE NETTOYEZ PAS** le joint de la porte. Le joint est essentiel pour assurer une bonne étanchéité.
15. **N'UTILISEZ PAS** de nettoyeurs commerciaux pour four ni de revêtements protecteurs à l'intérieur ou autour de toute partie du four.
16. Avant l'autonettoyage, retirez toutes les grilles du four, la lèchefrite, la sonde à viande et les ustensiles du four.
17. Assurez-vous que le verre du four et les surfaces intérieures sont froids avant de procéder au nettoyage afin d'éviter un choc thermique.
18. **NE BLOQUEZ PAS** la circulation d'air au niveau des ouvertures d'évent du four. Le blocage de la circulation d'air peut provoquer une surchauffe et activer les dispositifs de protection thermique.

Outils recommandés et accessoires

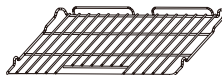


Pièces et accessoires



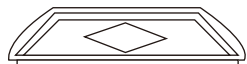
Grille de grillage

x 1



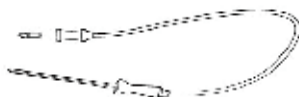
Racks Standard

x2



Griller Pan

x1



Sonde de viande

x1



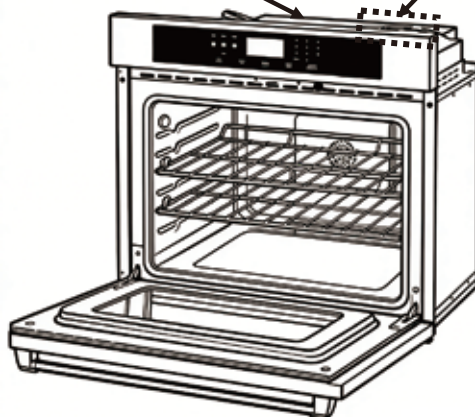
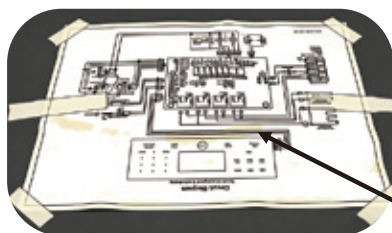
Vis à bois

x4

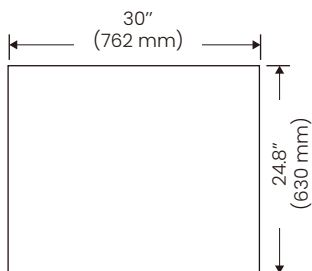
Emplacement du numéro de série

Le schéma de câblage est situé sur le couvercle supérieur en tôle, derrière le panneau de commande.

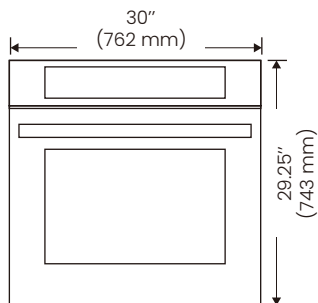
Le numéro de série est situé dans le coin supérieur droit du panneau de commande.



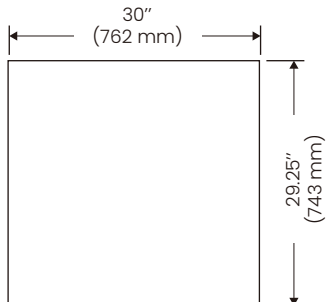
Dimensions du produit



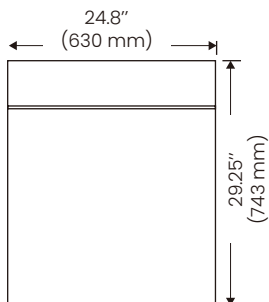
Vue de dessus



Vue de face

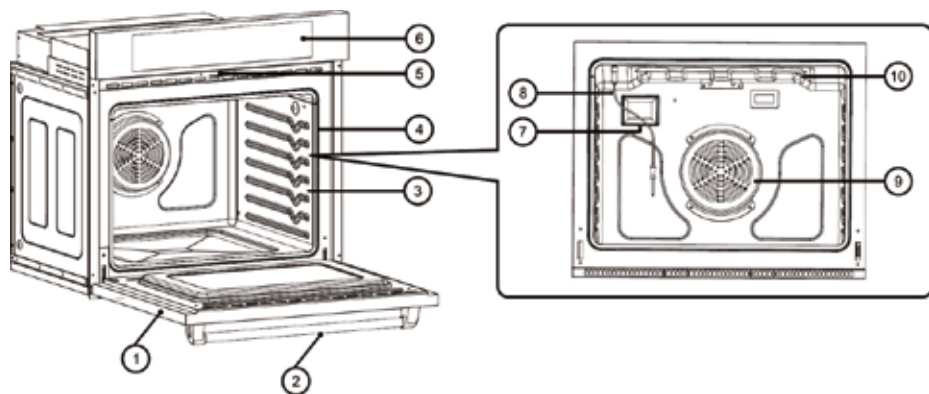


Vue arrière



Vue de droite

Composants du produit



1. Porte du four

4. Joint du four

7. Lampe

10. Élément de grill

2. Poignée du four

5. Loquet de porte

8. Sonde de température

3. Position de la grille

6. Panneau de commande du four

9. Ventilateur de convection

Installation

Précautions

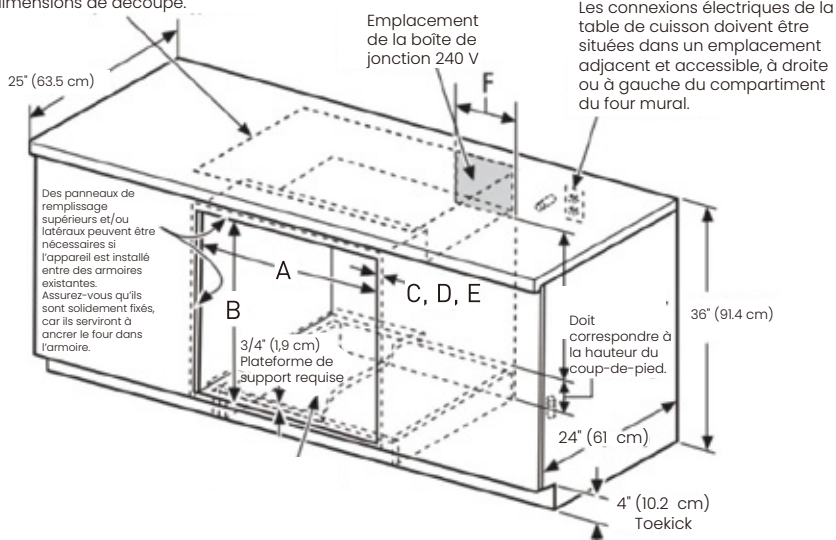
1. L'installation doit être effectuée par un installateur ou un technicien qualifié. L'installateur est responsable d'assurer une installation conforme. Toute défaillance du produit résultant d'une installation incorrecte n'est pas couverte par la garantie du fabricant.
2. Retirez tous les matériaux d'emballage de l'extérieur et de l'intérieur du four, y compris le ruban adhésif, les sacs en plastique, les attaches et les mousses de polystyrène.
3. Mesurez l'ouverture existante de l'armoire et comparez-la aux dimensions de découpe indiquées ci-dessous. Si les dimensions de l'armoire respectent les exigences spécifiées, peu ou aucune modification ne sera nécessaire. Toutefois, si l'ouverture ne respecte pas ces spécifications, des ajustements doivent être effectués avant l'installation.
4. La base de l'armoire doit être de niveau et capable de supporter au moins 220 lb (100 kg) pour un four mural simple.
5. La boîte de jonction pour les raccordements électriques doit être installée à plat contre le mur arrière afin d'assurer un dégagement adéquat.
6. Les armoires en contact direct avec le four doivent résister à une température minimale de 194 °F (90 °C).
7. Les armoires situées à l'avant et autour du four doivent résister à une température minimale de 158 °F (70 °C).
8. Le cadre avant de l'armoire doit avoir une épaisseur minimale de 3/4 po afin de fixer solidement les vis de montage du four.
9. Portez un équipement de protection individuelle approprié, tel que des gants résistants aux coupures, des chaussures de sécurité à embout d'acier et des lunettes de protection. Retirez l'ancien appareil si vous remplacez une cuisinière existante.
10. Coupez l'alimentation électrique au panneau de disjoncteurs ou au panneau de fusibles. Laissez l'alimentation coupée jusqu'à ce que l'installation soit terminée.
11. Déplacez l'appareil afin d'accéder aux raccordements électriques.
12. Débranchez les connexions électriques et retirez l'appareil de l'espace d'installation.

Dommmages liés au transport et à l'installation

1. Inspectez soigneusement l'équipement avant l'installation.
2. Si l'équipement est endommagé pendant le transport, communiquez avec le fabricant pour obtenir un remplacement.
3. Si l'équipement est endommagé par le client, la réparation ou le remplacement est à la charge du client.
4. Si l'équipement est endommagé par l'installateur, celui-ci est responsable de l'indemnisation.

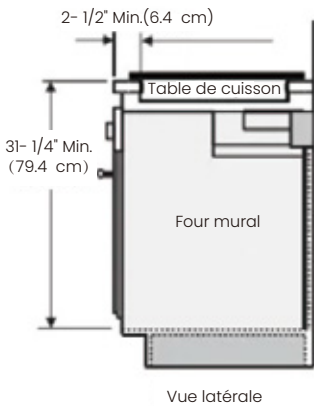
Hauteur & dégagement

Une table de cuisson électrique peut être installée au-dessus de ce four. Consultez les instructions d'installation de la table de cuisson pour connaître les dimensions de découpe.



Installations côte à côte

Dimension	Description	30 "simple
A	Largeur de découpe	28 1/2" Min.
		28 5/8" Max.
B	Hauteur de découpe	27 1/2" Min.
		28 1/8" Max.
C	Dégagement supérieur	1"
D	Dégagement inférieur	1"
E	Dégagement latéral	1"
F	Emplacement de la boîte de jonction	9 1/2" du côté droit



Raccordements électriques

Le four mural doit être raccordé de façon permanente à une boîte de jonction approuvée ; l'utilisation d'une fiche et d'une prise n'est pas permise. Ne raccourcissez pas le conduit flexible. Il doit être solidement raccordé à la boîte de jonction à l'aide d'un connecteur de conduit approprié, vendu séparément.

Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien licencié ou un technicien qualifié, conformément aux codes électriques locaux en vigueur.

Raccordement à un circuit à 3 fils

Pour effectuer le raccordement à un circuit à trois fils, suivez les étapes ci-dessous. (Voir l'image 1)

1. Raccordez la mise à la terre du four (**fil vert ou cuivre nu et fil blanc neutre**) au fil neutre (**blanc**) du circuit de dérivation domestique à l'aide d'un capuchon de connexion homologué UL adapté au calibre du fil.
2. Raccordez le fil rouge du four au fil rouge (**L2**) du circuit de dérivation à l'aide d'un capuchon de connexion homologué UL adapté au calibre du fil.
3. Raccordez le fil noir du four au fil noir (**L1**) du circuit de dérivation à l'aide d'un capuchon de connexion homologué UL adapté au calibre du fil.
4. Installez le couvercle de la boîte de jonction.

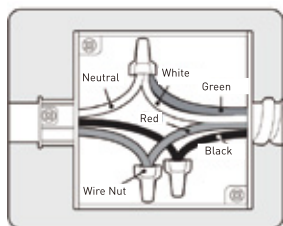


Image 1

Raccordement à un circuit à 4 fils

Pour effectuer le raccordement à un circuit à quatre fils, suivez les étapes ci-dessous. (Voir l'image 2)

1. Séparez le fil de mise à la terre du four du fil neutre (**blanc**).
2. Raccordez le fil de mise à la terre du four (**vert ou cuivre nu**) au fil de mise à la terre (**vert ou cuivre nu**) du circuit de dérivation domestique à l'aide d'un capuchon de connexion homologué UL adapté au calibre du fil.
3. Raccordez le fil blanc (**neutre**) du four au fil blanc (**neutre**) du circuit de dérivation à l'aide d'un capuchon de connexion homologué UL.
4. Raccordez le fil noir du four au fil noir (**L1**) du circuit de dérivation à l'aide d'un capuchon de connexion homologué UL.
5. Raccordez le fil rouge du four au fil rouge (**L2**) du circuit de dérivation à l'aide d'un capuchon de connexion homologué UL.
6. Installez le couvercle de la boîte de jonction.

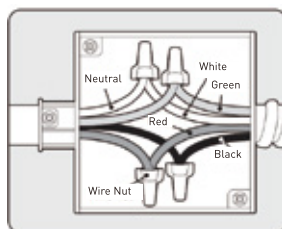
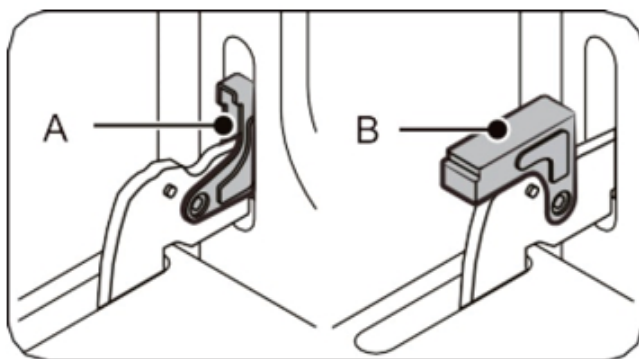


Image 2

Installation

Retrait de la porte et des grilles du four

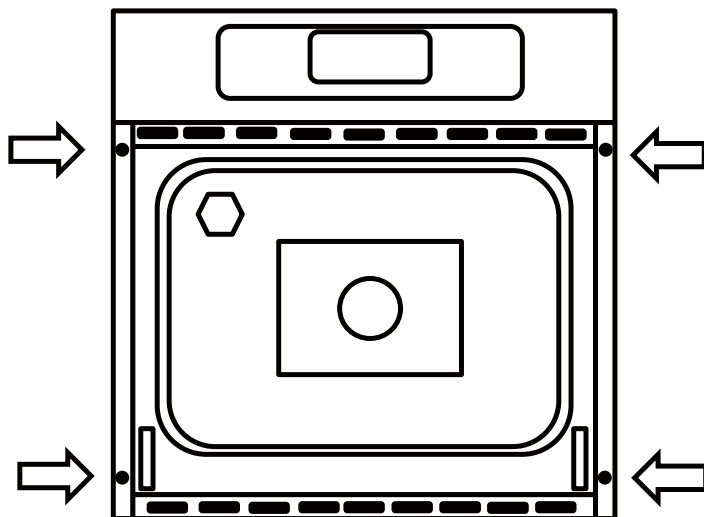
1. Ouvrez complètement la porte.
2. Basculez les verrous de charnière vers la porte, en les déplaçant de la position A à la position B sur les deux charnières.
3. Fermez la porte jusqu'à ce qu'elle repose sur les verrous de charnière.
4. Saisissez fermement la porte des deux côtés — ne la soulevez pas par la poignée — puis soulevez-la vers le haut jusqu'à ce que les charnières soient dégagées et hors des logements de charnière. Rangez la porte dans un endroit sûr.
5. Déplacez le four suffisamment près de l'ouverture de l'armoire afin de permettre le raccordement électrique.



Installation du four dans l'armoire

1. Soulever et positionner le four – Avec l'aide d'une autre personne, soulevez soigneusement le four et glissez-le dans l'ouverture de l'armoire. Poussez uniquement par le cadre de la porte ; n'exercez aucune pression sur les moulures latérales en acier inoxydable.
2. Centrer le four – Alignez le four de façon à ce qu'il soit centré dans l'ouverture de l'armoire.
3. Préparer le montage – En utilisant les trous de fixation situés sur la moulure latérale du four comme guide, prépercez des avant-trous pour les vis fournies. (Voir l'image 1)
4. Fixer le four – Insérez et serrez les quatre vis de montage afin de fixer solidement le four à l'armoire. (Voir l'image 1)
5. Réinstaller la porte du four – Réinstallez soigneusement la porte du four conformément aux instructions du fabricant.
6. Rétablir l'alimentation – Remettez l'alimentation électrique du four sous tension.

Image 1

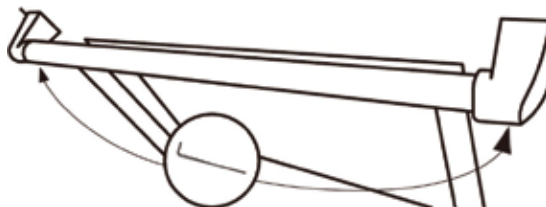


Installation de la poignée du four

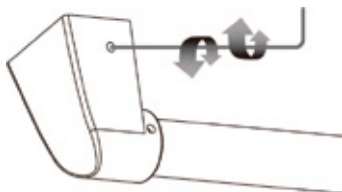
1. Insérez la poignée tubulaire dans les embouts des supports de poignée.



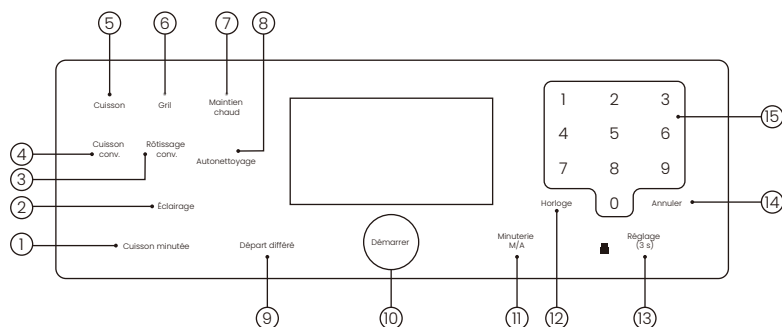
2. En maintenant les deux embouts de poignée en place sur la poignée tubulaire, alignez les ouvertures des embouts avec les goujons de la porte. Ensuite, faites glisser les supports de poignée sur les goujons de la porte.



3. En maintenant l'ensemble de la poignée en place sur les goujons de la porte, utilisez la clé Allen fournie pour serrer les vis de pression situées sous chaque support de poignée.



Fonctionnement



1. Cuisson minutée : Appuyez sur le bouton Cuisson minutée et utilisez le clavier numérique pour régler la durée de cuisson souhaitée. Le four s'éteindra automatiquement une fois le temps programmé écoulé.
2. Éclairage : Permet d'allumer la lumière du four lorsque la porte est fermée.
3. Rôtissage à convection : Permet de sélectionner la fonction Rôtissage à convection. (Le ventilateur de convection fonctionnera.)
4. Cuisson à convection : Permet de sélectionner la fonction Cuisson à convection. (Le ventilateur fonctionnera en même temps que le chauffage inférieur.)
5. Cuisson : Permet de sélectionner le mode Cuisson standard. (Réglage par défaut : 350 °F. Chauffage par le bas uniquement.)
6. Gril : Permet de sélectionner la fonction Gril. (Chauffage par l'élément supérieur uniquement.)
7. Maintien au chaud : Permet de sélectionner la fonction Maintien au chaud afin de garder les aliments cuits à température.
8. Autonettoyage : Permet de sélectionner la fonction Autonettoyage. Pendant le cycle d'autonettoyage, aucune autre fonction ne peut être utilisée. Important : Retirez les grilles avant de lancer l'autonettoyage afin d'éviter tout dommage.
9. Départ différé : Permet de programmer le démarrage et l'arrêt automatiques du four à une heure prédéfinie.
10. Démarrer : Permet de lancer la cuisson une fois la programmation terminée.
11. Minuterie Marche/Arrêt : Permet d'activer ou d'annuler la minuterie de cuisine. Cette fonction n'éteint pas le four et n'interrompt pas la cuisson.
12. Horloge : Permet de régler l'heure à l'aide du clavier numérique.
13. Réglage (Icône cadenas) : Permet de verrouiller toutes les fonctions du clavier. Maintenez la touche enfoncée pendant 3 secondes pour verrouiller ou déverrouiller le clavier.
14. Annuler : Permet d'annuler ou d'arrêter toute fonction ou durée de cuisson précédemment programmée.
15. Clavier numérique : Permet de saisir les valeurs numériques nécessaires, telles que la température de cuisson, la durée de cuisson ou l'heure.

Instructions de conditionnement du four (avant la première utilisation)

Afin d'assurer un rendement optimal et une utilisation sécuritaire, suivez les étapes ci-dessous pour préparer votre four avant la première cuisson :

1. Retirer les accessoires et les matériaux d'emballage

- 1) Retirez tous les accessoires et les grilles du four.
- 2) Assurez-vous qu'aucun matériau d'emballage ne demeure à l'intérieur de la cavité du four.

2. Nettoyer le four

- 1) Essuyez soigneusement toutes les surfaces intérieures à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent doux.
- 2) Séchez complètement avant de poursuivre.

3. Cycle de conditionnement Initial

- 1) Étape 1 : Mode Cuisson
 - (1) Réglez le four en mode Cuisson.
 - (2) Réglez la température à 400 °F (204 °C).
 - (3) Faites fonctionner le four pendant 1 heure.
- 2) Étape 2 : Mode Gril
 - (1) Sélectionnez le mode Gril.
 - (2) Laissez fonctionner pendant 30 minutes supplémentaires.

4. Avis de Ventilation

- 1) Pendant ce processus, vous pourriez remarquer une odeur distincte et une légère fumée provenant de l'évent et de l'intérieur du four.
- 2) Cela est normal et se produit lorsque les huiles de fabrication et les revêtements protecteurs sont brûlés.
- 3) Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée — ouvrez les fenêtres ou utilisez une hotte ou un ventilateur d'extraction si disponible.

Vérification du fonctionnement du four

1. Mise sous tension du four — Allumez le four à l'aide du panneau de commande.
2. Vérification de la fonction Gril
 - 1) Réglez le four en mode Gril.
 - 2) Laissez fonctionner pendant environ 3 minutes.
 - 3) Vous devriez ressentir de la chaleur provenant de la partie supérieure du four.
3. Vérification de la fonction Cuisson
 - 1) Réglez le four en mode Cuisson.
 - 2) Laissez fonctionner pendant environ 3 minutes.
 - 3) Vous devriez ressentir de la chaleur provenant du bas (plancher) du four.
4. Vérification de la fonction Cuisson à convection
 - 1) Réglez le four en mode Cuisson à convection.
 - 2) Le ventilateur de convection devrait être visiblement en marche à l'arrière du four.

Remarque: Pendant la période initiale de rodage, il est normal qu'une légère fumée et une odeur soient présentes. Cela disparaîtra après quelques utilisations.

Utilisation du four

Réglage de l'horloge

L'horloge doit être réglée à l'heure exacte afin que les fonctions automatiques de cuisson du four fonctionnent correctement.

1. L'heure ne peut pas être modifiée pendant une cuisson minutée, un départ différé ou un cycle d'autonettoyage.
2. Vous pouvez choisir entre un affichage sur 12 heures ou 24 heures. Le réglage par défaut est le format 12 heures.

Comment régler l'horloge

1. Appuyez sur Horloge.
2. Appuyez de nouveau sur Horloge pour sélectionner **AM** ou **PM**.
(Ignorez cette étape si vous utilisez le format 24 heures.)
3. Utilisez le clavier numérique pour entrer l'heure actuelle.
4. Appuyez sur **Démarrer** pour enregistrer les réglages.

Réglage de la minuterie de cuisine

La minuterie de cuisine fonctionne comme une minuterie supplémentaire qui émet un signal sonore lorsque le temps programmé est écoulé. Elle ne démarre ni n'arrête les fonctions de cuisson. La minuterie peut être utilisée en même temps que toute autre fonction du four.

Comment régler la minuterie

1. Appuyez sur Minuterie.
2. Utilisez le clavier numérique pour régler les heures et les minutes. La minuterie peut être programmée pour une durée comprise entre 1 minute et 11 heures 59 minutes.

Si vous faites une erreur, appuyez sur **Annuler**, puis entrez de nouveau la durée.

3. Appuyez sur **Démarrer**.
4. Lorsque le temps programmé est écoulé, le four émet un signal sonore et l'affichage indique **END** jusqu'à ce que vous appuyiez sur **Minuterie** pour effacer le réglage. Vous pouvez annuler la minuterie à tout moment en appuyant sur **Minuterie Marche/Arrêt**.

Verrouillage des commandes

Le verrouillage des commandes bloque les touches du clavier afin d'éviter toute activation accidentelle.

Cette fonction ne peut être activée que lorsque le four est en mode veille.

Comment activer le verrouillage des commandes

1. Annulez ou désactivez toutes les autres fonctions.
2. Appuyez sur **Réglage** et maintenez enfoncé pendant 3 secondes.

L'affichage indiquera « **Loc** » et l'icône cadenas apparaîtra avec l'heure actuelle.

Toutes les autres fonctions doivent être annulées avant d'activer le **verrouillage des commandes**.

Comment déverrouiller les commandes

Appuyez sur **Réglage** et maintenez enfoncé pendant 3 secondes. « **Loc** » et l'icône cadenas disparaîtront de l'affichage.

Cuisson minutée

En mode **Cuisson minutée**, le four démarre immédiatement et fonctionne pendant la durée programmée.

À la fin du temps de cuisson, le four s'éteint automatiquement.

· La fonction **Cuisson minutée** peut être utilisée uniquement avec une autre fonction de cuisson (**Cuisson**, **Cuisson à convection**, **Rôtissage à convection**).

Comment régler le four pour une cuisson minutée

1. Sélectionnez la fonction de cuisson souhaitée, par exemple **Cuisson**.
Entrez la température désirée, par exemple 400 °F, à l'aide du clavier numérique.
(La température par défaut est de 350 °F)
 2. Appuyez sur **Cuisson minutée**. À l'aide du clavier numérique, entrez la durée (heures/minutes) souhaitée. Le temps de cuisson peut être réglé pour une durée minimale de 1 minute et maximale de 11 heures 59 minutes.
 3. Appuyez sur **Démarrer** pour commencer la cuisson. L'affichage de la température commencera à changer lorsque la température du four atteindra 100 °F. Le four continuera de fonctionner jusqu'à ce que la durée programmée soit écoulée, puis s'éteindra automatiquement. Les aliments doivent être retirés rapidement afin d'éviter toute surcuisson.
- Lorsque la **Cuisson minutée** est terminée, le four émet trois signaux sonores.

Attention:

Faites preuve de prudence lors de l'utilisation des fonctions **Cuisson minutée** ou **Départ différé**. Ces fonctions peuvent être utilisées pour cuire des viandes salées ou congelées ainsi que la plupart des fruits et légumes. Pour les aliments périssables tels que le lait, les œufs, le poisson frais ou décongelé, la viande ou la volaille, conservez-les d'abord au réfrigérateur. Même réfrigérés, ils ne doivent pas demeurer dans le four plus d'une heure avant la cuisson et doivent être retirés rapidement une fois la cuisson terminée. La consommation d'aliments avariés peut entraîner une intoxication alimentaire.

Départ différé

Avec la fonction **Départ différé**, la minuterie du four met le four en marche à l'heure programmée.

Comment régler le four pour un départ différé

1. Positionnez les grilles du four et placez les aliments dans la cavité du four.
2. Sélectionnez la fonction de cuisson souhaitée, par exemple **Cuisson**.
3. Entrez la température de cuisson désirée à l'aide du clavier numérique.
4. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur **Cuisson minutée**. Entrez la durée de cuisson à l'aide du clavier numérique
5. Appuyez sur **Départ différé**. Utilisez le clavier numérique pour entrer le délai (heures et minutes) avant le démarrage. Par exemple, s'il est actuellement 15 h et que vous souhaitez que le four démarre à 17 h, le délai doit être réglé à 2 heures.
6. Appuyez sur Démarrer. Le four se mettra automatiquement en marche une fois le délai programmé écoulé.

Allumer et éteindre l'éclairage

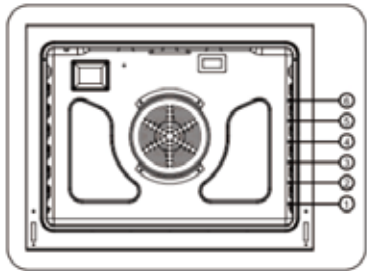
1. La lumière du four s'allume automatiquement lorsque la porte est ouverte.
2. La lumière du four s'éteint automatiquement lorsque la porte est fermée.
3. Vous pouvez également allumer ou éteindre la lumière manuellement en appuyant sur le bouton Éclairage du panneau de commande.

Températures et durées minimales et maximales

Toutes les fonctions indiquées dans le tableau ci-dessous comportent des réglages minimaux et maximaux de température ou de durée. Un signal sonore retentit chaque fois qu’une touche du panneau de commande est enfoncée et que la saisie est acceptée. Un signal d’erreur (bip prolongé) retentit si la température ou la durée est inférieure au minimum ou supérieure au maximum permis pour la fonction sélectionnée.

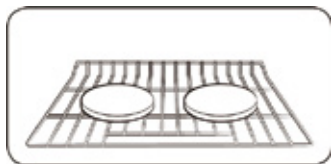
	Fonction	Min.	Max.	Source de chauffage	Fan de Conv
	Cuisson	65°C (150°F)	550°F (285°C)	Bas	Non
	Gril	L0	Bonjour!	Haut	Non
	Cuisson conv.	65°C (150°F)	550°F (285°C)	Bas	Oui
	Rôtissage conv.	65°C (150°F)	550°F (285°C)	Haut	Oui
	Autonettoyage	2 heures	5 heures	Haut et bas	Non
	Maintien au chaud	170	3 heures	Bas	Non

Positions des grilles du four

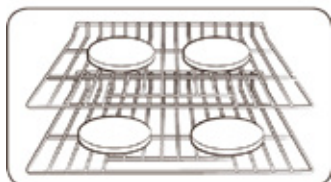


Type d'aliment	Position de la grille
Grillage de Hamburgers	6
Grillage de viandes ou petites pièces de volaille et de poisson	3 à 5
Gâteaux Bundt, quatre-quarts, tartes congelées et plats mijotés	4 ou 3
Gâteau des anges, petit rôtipetit rôti	2
Dinde, gros rôti, jambon, pizza fraîche	1

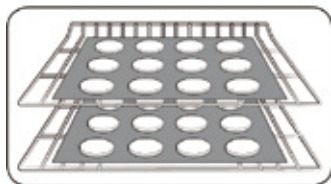
Positionnement des grilles et des plats



Grille simple du four



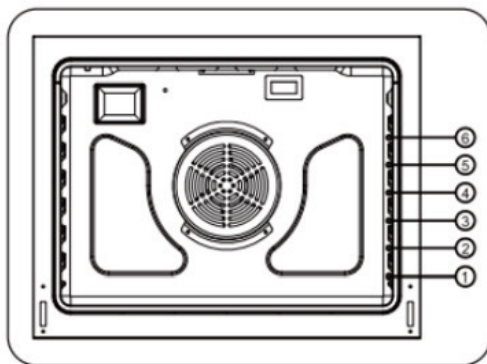
Grilles multiples du four



Grilles multiples du four

Centrer les plats de cuisson dans le four autant que possible permet d'obtenir de meilleurs résultats. Lorsque vous utilisez plus d'un plat, placez-les de façon à laisser au moins 1 po à 2 po d'espace autour de chacun. Lors de la cuisson sur une seule grille, placez la grille en position 3 ou 4.

Lors de la cuisson de gâteaux ou de biscuits sur plusieurs grilles, placez-les en positions 3 et 5. L'activation du ventilateur de convection assure une meilleure circulation de l'air pour la cuisson sur plusieurs niveaux.



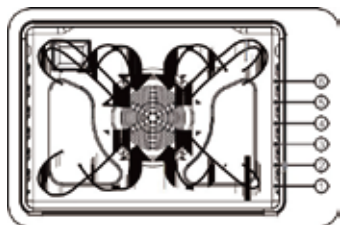
Cuisson

Le four peut être programmé pour cuire à une température comprise entre 150 °F et 550 °F. La température et le temps de cuisson varient selon les ingrédients ainsi que la taille et la forme du plat utilisé. Les plats foncés ou avec revêtement antiadhésif peuvent cuire plus rapidement et produire un brunissement plus prononcé.

Comment régler le four pour la cuisson

1. Appuyez sur **Cuisson**.
2. Entrez la température souhaitée à l'aide du clavier numérique, par exemple 3, 7, 5.
3. Appuyez sur **Démarrer**. L'affichage de la température commencera à changer lorsque la température du four atteindra 100 °F.
4. Si vous souhaitez annuler la cuisson ou lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur **Annuler**.
 - 1) Placez les aliments dans le four après le préchauffage si la recette l'exige. Le préchauffage est très important pour obtenir de bons résultats lors de la cuisson de gâteaux, biscuits, pâtisseries et pains. Lorsque le four atteint la température réglée, il émet trois signaux sonores.
 - 2) Si vous utilisez un thermomètre placé dans la cavité du four, la température indiquée peut différer de la température réelle programmée. Les thermomètres mécaniques suspendus réagissent lentement et peuvent prendre jusqu'à 45 minutes avant d'afficher la température indiquée par l'écran numérique. Cela est normal.

Cuisson à convection



En utilisant Cuisson à convection, vous pourrez cuire plus rapidement. La cuisson à convection utilise un ventilateur pour faire circuler la chaleur du four de manière uniforme et continue. Cette meilleure répartition de la chaleur permet une cuisson homogène et d'excellents résultats, même lorsque plusieurs grilles sont utilisées en même temps. Les aliments placés sur une seule grille cuisent généralement plus rapidement et plus uniformément en mode convection. La cuisson sur plusieurs grilles peut légèrement augmenter le temps de cuisson pour certains aliments, mais le résultat global permet tout de même de gagner du temps. Les pains et pâtisseries doront plus uniformément. Vous pouvez programmer le four en cuisson à convection à une température comprise entre 150 °F et 550 °F.

Conseils pour la cuisson à convection

Le temps gagné varie selon la quantité et le type d'aliments cuits. Lors de la cuisson de biscuits ou de petits gâteaux, utilisez des plaques sans rebord ou avec des rebords très bas afin de permettre à l'air chaud de circuler autour des aliments. L'utilisation d'une plaque foncée permet une cuisson plus rapide.

Pour une cuisson à convection sur une seule grille, placez la grille en position 3 ou 4. Pour une cuisson sur plusieurs grilles, placez-les en positions 3 et 5. Lors de la cuisson d'un gâteau, utilisez le mode Cuisson (et non le mode cuisson à convection) pour obtenir de meilleurs résultats.

Comment régler le four en cuisson à convection

1. Appuyez sur Cuisson à convection. La température par défaut est de 325 °F.
2. Entrez la température souhaitée à l'aide du clavier numérique. (Remarque : si vous utilisez une recette standard en mode Cuisson à convection, réduisez la température de cuisson de 25 °F et conservez le même temps de cuisson.) Exemple : recette standard 350 °F pendant 12 à 15 minutes. Réglez le four à convection à 325 °F pour un temps de cuisson de 12 à 15 minutes.
3. Appuyez sur DÉMARRER.
4. Lorsque le four est préchauffé et prêt à recevoir les aliments, il émet trois signaux sonores pour indiquer que le préchauffage est terminé.
5. Appuyez sur ANNULER pour arrêter le cycle de cuisson.

Remarque : Le ventilateur de convection s'arrête lorsque la porte du four est ouverte afin d'éviter toute perte de chaleur. Si la porte du four reste ouverte pendant plus d'une minute, les éléments chauffants s'éteindront.

Rôtissage à convection

Le rôtissage à convection est idéal pour la cuisson de grosses pièces de viande tendres non couvertes. La chaleur provient de l'élément chauffant supérieur. Le ventilateur de convection fait circuler l'air chaud de manière uniforme autour des aliments.

La viande et la volaille dorent sur tous les côtés comme si elles étaient cuites sur une rôtissoire. L'air chaud scelle rapidement les jus pour des résultats tendres et juteux, tout en créant une surface extérieure riche et bien dorée.

Comment régler le four pour le rôtissage à convection

1. Appuyez sur Rôtissage à convection. Entrez la température souhaitée, par exemple 400 °F, à l'aide du clavier numérique.
2. Appuyez sur **DÉMARRER**.
3. L'affichage de la température commencera à changer lorsque la température du four atteindra 100 °F, puis commencera à compter à mesure que la température augmente. Le four émettra trois signaux sonores lorsqu'il atteindra la température réglée.
4. Si vous souhaitez arrêter le **Rôtissage à convection** ou lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur **Annuler**.

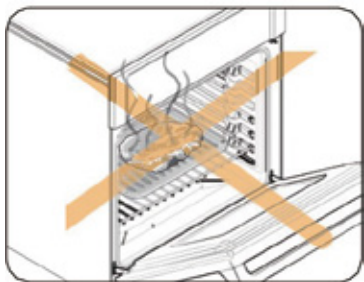
Remarque : Le ventilateur de convection s'arrête lorsque la porte du four est ouverte afin d'éviter toute perte de chaleur. Si la porte du four reste ouverte pendant plus d'une minute, les éléments chauffants s'éteindront.

Gril

Le gril est une méthode de cuisson des pièces de viande tendres par chaleur directe provenant de l'élément supérieur du four. La chaleur élevée permet une cuisson rapide et donne une surface extérieure bien dorée. Le mode Gril est idéal pour les viandes, le poisson et la volaille d'une épaisseur maximale de 1 po.

Comment régler le four pour le gril

1. Appuyez sur **Gril** une fois pour **Hi** ou deux fois pour **Lo**.
 2. Pour commencer la cuisson au gril, appuyez sur **DÉMARRER**. Faites griller un côté jusqu'à ce que les aliments soient dorés. Retournez-les, puis faites griller l'autre côté.
 3. Appuyez sur **Annuler** une fois la cuisson terminée.
- Si la porte du four reste ouverte pendant plus d'une minute lorsque le four est en marche, tous les éléments chauffants s'éteindront automatiquement.



MISE EN GARDE

Utilisez toujours le gril avec la porte du four fermée. Faites preuve de prudence lors de l'ouverture de la porte. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer les aliments.

Utilisation du maintien au chaud

Maintien au chaud permet de garder les aliments cuits chauds jusqu'à 3 heures après la fin de la cuisson.

Après 3 heures, la fonction s'arrête automatiquement. Vous pouvez utiliser la fonction **Maintien au chaud** sans aucune autre fonction de cuisson, ou la programmer pour qu'elle s'active après une Cuisson minutée ou un Départ différé. Cette fonction ne doit pas être utilisée pour réchauffer des aliments froids.

Comment utiliser le maintien au chaud

1. Appuyez sur **Maintien au chaud**.
2. Appuyez sur **DÉMARRER**.
3. Appuyez sur **ANNULER** à tout moment pour désactiver la fonction.

Comment activer le maintien au chaud après une cuisson minutée

1. Configurez le four pour une **Cuisson minutée**. (Voir la section **Cuisson minutée**).
2. Appuyez sur **Maintien au chaud** avant d'appuyer sur **DÉMARRER** pour lancer la cuisson.
3. Appuyez sur **ANNULER** à tout moment pour désactiver la fonction.

Utilisation de la sonde de température

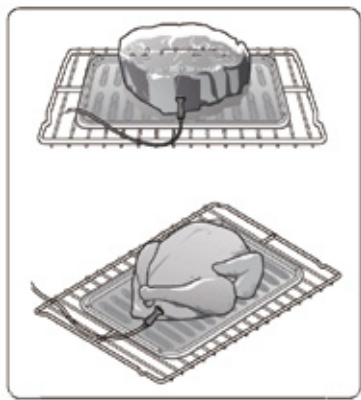
Pour de nombreux aliments, en particulier les rôtis et la volaille (bœuf, poulet, dinde, porc, agneau, etc.), mesurer la température interne est la meilleure façon de déterminer si la cuisson est adéquate.

La **sonde de température** vous permet de cuire la viande à la température interne exacte souhaitée, sans avoir à deviner si elle est prête. Cette fonction peut être utilisée avec **Cuisson**, **Cuisson à convection** ou **Rôtissage à convection**.

Une fois que la température interne des aliments atteint 100 °F, l'augmentation de la température interne s'affiche à l'écran.

Comment utiliser la sonde de température

1. Insérez la pointe de la **sonde de température** dans la viande aussi profondément que possible, de façon à ce qu'elle soit au centre.



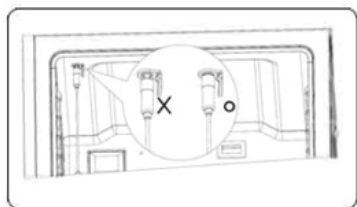
Insérez complètement la sonde dans la viande comme indiqué sur les illustrations. Elle ne doit pas toucher les os, la graisse ou les cartilages.

Si la sonde n'est pas insérée correctement dans la viande, la fonction **sonde de température** ne fonctionnera pas correctement, car elle mesurera la température du four plutôt que celle de la viande.

Pour les viandes avec os, insérez la sonde au centre de la partie la plus épaisse et la plus basse.

Pour les volailles entières (dinde, gros poulets, etc.), insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de la cuisse intérieure, parallèlement à la patte.

2. Insérez la prise de la **sonde de température** dans le connecteur situé sur la paroi supérieure du four, jusqu'à ce qu'elle soit bien en place.



3. Sélectionnez la fonction de cuisson souhaitée (**Bake ou Convection Roast**) ainsi que la température.
4. Appuyez sur **SETTING** pour accéder à la **sonde de température** (l'icône de la sonde s'affichera sur le panneau).
5. Réglez la température interne souhaitée à l'aide du clavier numérique.
(**La température par défaut est de 150 °F**).
6. Si vous souhaitez utiliser **Cuisson minutée**, **Départ différé** ou **Maintien au chaud**, réglez chaque fonction.
7. Appuyez sur **DÉMARRER**.
8. Lorsque la température interne souhaitée est atteinte, la fonction s'arrête automatiquement et une alarme retentit.

Attention:

Pour protéger la pointe de la **sonde de température**, veillez à ne pas l'insérer de manière à ce qu'elle traverse la surface de la viande. Assurez-vous que la pointe se trouve au centre ou près du centre de la viande.

- Ne rangez pas la sonde thermique dans le four.
- Ne laissez pas la sonde thermique dans le four pendant un cycle d'autonettoyage ou de gril, car cela pourrait l'endommager de façon permanente et la rendre inutilisable.

Pour éviter de casser la pointe de la sonde, décongelez complètement vos aliments

1. N'utilisez pas de pinces pour insérer ou retirer la sonde thermique. Les pinces peuvent l'endommager.
2. Utilisez la **sonde de température** uniquement avec la fonction correspondante. Ne l'utilisez pas à d'autres fins.
3. Si vous retirez la **sonde de température** pendant que la fonction est en cours d'utilisation, ou si vous insérez la **sonde de température** pendant une cuisson normale, la cuisson s'arrêtera après 1 minute.
4. Si vous utilisez la sonde thermique avec des aliments congelés, il se peut qu'elle ne soit pas détectée.
(**La sonde de température ne s'affiche pas à l'écran.**)

Tableau de la sonde de température

Températures disponibles	100°F à 200°F
--------------------------	---------------

Type de nourriture		Température interne
Bœuf/agneau	Saignant	120°F
	À point	130°F
	Bien cuit	140°F
Porc		160°F
Volaille		165°F

Remarque : Si vous couvrez la viande avec du papier aluminium et la laissez reposer pendant 10 minutes après la cuisson, la température interne augmentera de 5 °F à 10 °F supplémentaires.

- Retrait de la **sonde de température**
- Retirez la fiche de la **sonde de température** de la prise.

Attention:

Après la cuisson, la **sonde de température** est suffisamment chaude pour causer des brûlures.

Calibration manuelle de la température

La température du four a été calibrée en usine. Lors de la première utilisation du four, veillez à suivre les temps et températures indiqués dans les recettes. Si vous trouvez que le four est trop chaud ou trop froid, vous pouvez ajuster la température. Avant d'effectuer un réglage, testez une recette en utilisant une température plus élevée ou plus basse que celle recommandée. Les résultats de cuisson vous aideront à déterminer l'ajustement nécessaire.

La température du four peut être ajustée jusqu'à ± 35 °F / 19 °C par rapport au réglage d'usine.

Réglage manuel de la température

1. En mode veille, appuyez sur la touche **RÉGLAGE** à plusieurs reprises jusqu'à ce que **SET CALI** s'affiche à l'écran. Appuyez sur **DÉMARRER** pour entrer en mode calibration.
2. Entrez la valeur d'ajustement souhaitée à l'aide du clavier numérique (0–35). Par exemple, pour augmenter la température du four de 10 °F, entrez 1, 0. Pour diminuer la température, appuyez sur la touche **RÉGLAGE** : un signe moins s'affichera. Entrez ensuite la valeur correspondant au nombre de degrés à réduire.
3. Appuyez sur **DÉMARRER** pour enregistrer les modifications.

Ce réglage n'affecte pas les températures de gril ni d'autonettoyage.

Le réglage est conservé en mémoire même après une coupure de courant.

Modifier l'affichage de la température (Fahrenheit / Celsius)

Le four est réglé en usine pour afficher la température en Fahrenheit.

1. Appuyez sur **RÉGLAGE** en mode veille à plusieurs reprises jusqu'à ce que **SET C / F** s'affiche à l'écran. Appuyez sur **DÉMARRER** pour entrer.
2. Appuyez sur **RÉGLAGE** pour basculer entre Fahrenheit et Celsius.
3. Appuyez sur **DÉMARRER** pour enregistrer les modifications.

Activation / désactivation du son

1. Appuyez sur la touche **RÉGLAGE** en mode veille à plusieurs reprises jusqu'à ce que SET BEEP s'affiche à l'écran, puis appuyez sur **DÉMARRER** pour entrer dans le réglage.
2. Appuyez sur la touche **RÉGLAGE** pour basculer entre **ON BEEP** et **OFF BEEP**.
3. Appuyez sur **DÉMARRER** pour enregistrer les modifications.

Affichage de l'horloge 12/24 heures

1. Appuyez sur la touche **RÉGLAGE** à plusieurs reprises jusqu'à ce que **SET 24 HR** s'affiche sur le panneau de commande. Appuyez sur **DÉMARRER** pour entrer dans le réglage.
2. Appuyez sur la touche **RÉGLAGE** pour basculer entre les formats 12 HR et 24 HR.
3. Appuyez sur **DÉMARRER** pour enregistrer le réglage.

Mode démo

Cette option est destinée à une utilisation en magasin à des fins d'exposition uniquement.

(Lorsque le mode démo est activé, les éléments chauffants sont désactivés et ne fonctionnent pas.)

Comment activer ou désactiver le mode démo

1. Appuyez sur la touche **RÉGLAGE** en mode veille à plusieurs reprises jusqu'à ce que SET DISP s'affiche à l'écran. Appuyez sur **DÉMARRER** pour entrer dans le réglage.
2. Appuyez sur **RÉGLAGE** pour basculer entre **ON DISP** et **OFF DISP** (**ON DISP correspond au mode démo**).
3. Appuyez sur **DÉMARRER** pour enregistrer les modifications.

Fonction Sabbat (pour Cuisson uniquement)

1. Sélectionnez **Cuisson** et programmez la température souhaitée à l'aide du clavier numérique. Appuyez sur **DÉMARRER (le four est maintenant en fonctionnement)**.
2. Appuyez simultanément sur les touches **Cuisson** et **Gril** et maintenez-les enfoncées pendant 3 secondes jusqu'à ce que **SET SAB** s'affiche. Appuyez ensuite sur **DÉMARRER**. Le four continuera de fonctionner à la température pré réglée et l'affichage indiquera uniquement **SAB**. Le four peut rester dans ce mode pendant un maximum de 74 heures. Notez qu'aucune horloge ni température ne seront affichées pendant l'utilisation de la fonction Sabbat, seul **SAB** sera affiché.
3. Le four peut être éteint à tout moment en appuyant une fois sur la touche **ANNULER**. Cela arrêtera uniquement le chauffage du four. Pour désactiver la **Fonction Sabbat**, maintenez la touche **ANNULER** enfoncée pendant 3 secondes. **SAB** disparaîtra de l'affichage et celui-ci reviendra à l'affichage numérique normal.

Autonettoyage du four

Cette fonction d'autonettoyage utilise des températures élevées pour brûler les résidus de graisse et de cuisson, les réduisant en une fine cendre pouvant être essuyée avec un chiffon humide une fois le cycle terminé et le four refroidi.

Comment lancer un cycle d'autonettoyage

1. Sélectionnez l'option d'autonettoyage. Appuyez une fois sur la touche d'autonettoyage pour un nettoyage normal de 3 heures, deux fois pour un nettoyage intensif de 5 heures, et une troisième fois pour un nettoyage léger de 2 heures.
2. Assurez-vous que les grilles du four ont été retirées. L'autonettoyage peut endommager de façon irréversible le revêtement chromé des grilles et ne sera pas couvert par la garantie.
3. Appuyez sur **DÉMARRER**.

Cycle d'autonettoyage différé

1. Sélectionnez l'option d'autonettoyage (cycle de 2 / 3 / 5 heures, voir ci-dessus).
2. Sélectionnez Départ différé.
3. Entrez l'heure et les minutes de délai souhaitées à l'aide du clavier numérique. Par exemple, pour un délai de 2 heures 30 minutes, entrez 2:30.
4. Appuyez sur **DÉMARRER**. L'affichage indiquera DELAY et Autonettoyage, et la porte se verrouillera automatiquement.
5. L'autonettoyage démarrera automatiquement une fois le délai écoulé.

Remarque:

1. Il est recommandé d'ouvrir les fenêtres de la cuisine ou de faire fonctionner une hotte de ventilation pendant le cycle d'autonettoyage.
2. Toutes les grilles, le plat de gril ainsi que tout ustensile de cuisson doivent être retirés du four avant de lancer le cycle de nettoyage.
3. Essuyez les résidus au fond du four et éliminez les déversements importants.
4. Le cycle d'autonettoyage ne nettoie que les zones atteintes par la chaleur. Les zones autour du cadre de la porte, le joint et l'intérieur de la porte doivent être nettoyés manuellement une fois le cycle terminé.

Avant d'utiliser les grilles

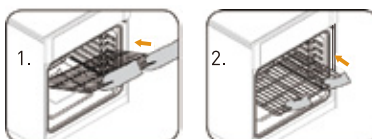
Chaque grille comporte des butées qui doivent être correctement positionnées sur les supports. Ces butées empêchent la grille de sortir complètement.

Retrait des grilles

1. Tirez la grille tout droit jusqu'à ce qu'elle s'arrête.
2. Soulevez l'avant de la grille, puis retirez-la.

**Remplacement des grilles**

1. Placez l'extrémité de la grille sur le support.
2. Soulevez l'avant et poussez la grille vers l'intérieur.

**Attention:**

1. Ne recouvrez pas une grille de papier aluminium et ne placez pas de papier aluminium au fond du four. Cela entrave la circulation de la chaleur, entraîne une mauvaise cuisson et peut endommager le fond du four.
2. Manipulez les grilles uniquement lorsque le four est froid.

Spécifications

Identification du produit et dimensions	
Numéro de modèle:	VWO-MONTANA-30SS
Nom du produit:	Montana 30SS
UPC:	675487201884
Largeur nominale:	30"
Dimensions (LxPxH):	30" × 24.8" × 29.25"
Dimensions de découpe (LxPxH):	28.5" × 24" × 27.5"
Poids du produit:	81.2 kg
Matériau:	Acier inoxydable
Couleur/ finition:	Argent
Installation	
Exigences électriques:	240V/60Hz
Ampérage (A):	30
Performances et caractéristiques	
Type d'alimentation:	électrique
Capacité du four (cu. ft.):	4.8
Élément chauffant supérieur:	3,500W
Élément chauffant inférieur:	3,000W
Caractéristiques:	Autonettoyage, Sonde thermique, Gril, Cuisson dissimulé, Départ différé, Verrouillage de sécurité enfant, Maintien au chaud, Minuterie de cuisine
Garantie:	2 ans
Certification:	cCSAus

Entretien

Surfaces en acier inoxydable

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

Nettoyage des pièces peintes et des garnitures décoratives

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

Attention:

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

Nettoyage des grilles du four

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

1. Tirez la grille tout droit jusqu'à ce qu'elle s'arrête.
2. Soulevez l'avant de la grille et retirez-la du four.
3. Lavez à la main à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une éponge ou d'un tampon à récurer en plastique. Rincez et séchez soigneusement avec un chiffon doux. N'utilisez pas de laine d'acier.

4. Pour remettre la grille en place, positionnez l'arrière sur le support. Soulevez légèrement l'avant et faites glisser la grille dans le four. Si la grille devient difficile à faire glisser, frottez les rails latéraux avec du papier ciré ou un chiffon légèrement imbibé d'huile de cuisson. Cela facilitera le mouvement de la grille.

Nettoyage de la porte du four

La porte du four comporte plusieurs surfaces nécessitant des méthodes de nettoyage différentes. Ne nettoyez pas et ne déplacez pas le joint de la porte lorsque vous nettoyez les autres zones. Le joint est constitué d'un matériau tissé essentiel pour assurer une bonne étanchéité thermique.

1. Nettoyez la surface intérieure de la porte à la main avec de l'eau chaude savonneuse et un tampon à récurer en plastique savonneux. Évitez que l'humidité ne pénètre dans l'ensemble de la porte.
2. Rincez et séchez soigneusement avec un chiffon propre et doux.
3. Nettoyez les surfaces extérieures en acier inoxydable avec un chiffon doux et un détergent doux.
4. Nettoyez la vitre avec un nettoyant pour vitres ou de l'eau chaude savonneuse, puis rincez soigneusement. Ne laissez pas l'humidité pénétrer dans l'ensemble de la porte.

Attention:

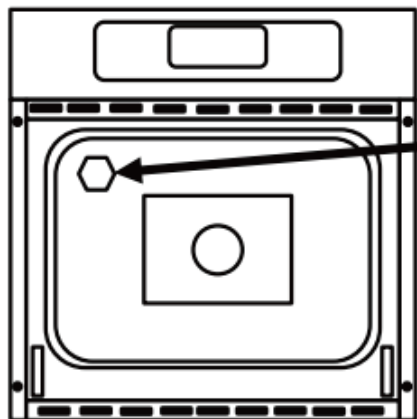
1. Ne nettoyez pas le joint de la porte du four. Ce joint est essentiel pour assurer une bonne étanchéité. Évitez de le frotter, de l'endommager ou de le retirer.
2. N'immergez pas la porte du four dans l'eau.
3. Ne vaporisez pas d'eau ni de nettoyant pour vitres dans les orifices de ventilation de la porte.
4. N'utilisez pas de nettoyants pour four, de poudres ou de produits abrasifs agressifs sur l'extérieur de la porte du four.

Remplacement de l'ampoule du four

1. Coupez l'alimentation électrique du four au niveau du disjoncteur.
2. Assurez-vous que l'intérieur du four est froid au toucher. N'essayez pas de remplacer l'ampoule lorsque le four est chaud.
3. Saisissez le couvercle de la lampe du four et dévissez-le en le tournant dans le sens antihoraire.
4. Retirez le couvercle de la lampe et mettez-le de côté.
5. Tirez l'ampoule droit hors de la douille vers l'avant du four.
6. Remplacez l'ampoule par une ampoule de 120 V CA, 40 W, à culot G9.

Ne manipulez pas l'ampoule halogène à mains nues. Utilisez un chiffon ou des gants pour retirer et installer l'ampoule.

7. Réinstallez le couvercle de la lampe en le tournant dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit bien fixé.



Tournez le couvercle de la lampe du four dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le dévisser.

Dépannage

PROBLÈME	SOLUTION POSSIBLE
Le four émet des bips et affiche F et un numéro	1. Le système de commande électronique a détecté une anomalie. 2. Appuyez sur la touche ANNULER pour effacer l’affichage. 3. Reprogrammez le cycle et réessayez. Si l’erreur persiste, coupez l’alimentation du four pendant 5 minutes au disjoncteur. Après 5 minutes, rétablissez l’alimentation et réessayez. 4. Si le problème persiste, contactez un technicien qualifié.
Pas d’alimentation / aucun affichage	1. Panne de courant. Vérifiez les autres appareils de la maison (ex. : lumières). 2. Vérifiez le disjoncteur. Coupez puis rétablissez le disjoncteur du four.
La lumière du four ne s’allume pas	1. Remplacez l’ampoule du four.
Les aliments ne cuisent pas ou ne rôtissent pas correctement	1. Les réglages du four ne sont pas corrects – consultez la section Utilisation du four. 2. La position de la grille n’est pas correcte – consultez la section Utilisation du four. 3. Ustensiles de cuisson inadaptés ou de taille incorrecte – consultez la section Utilisation du four. 4. Réglage de température nécessaire – voir la section d’ajustement de température dans Utilisation du four.
Les aliments ne grillent pas correctement	1. Les réglages du four ne sont pas corrects. Assurez-vous que la fonction Gril est sélectionnée. 2. La position de la grille est incorrecte – consultez la section Utilisation du four (Gril). 3. Ustensiles inadaptés – utilisez la lèchefrite fournie avec le four.

Dépannage

PROBLÈME	SOLUTION POSSIBLE
Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner après l'arrêt du four	1. Ceci est normal. Le ventilateur continue de fonctionner jusqu'à ce que le four refroidisse en dessous de 165°F (74°C). Il s'arrêtera automatiquement ensuite.
De l'air chaud s'évacue sous la porte	1. Ceci est normal : le ventilateur de refroidissement du four aspire de l'air frais par la porte du four, puis cet air circule au-dessus et à l'arrière du four.
L'icône de verrouillage (LOC) est affichée	1. Cette icône s'affiche pendant l'autonettoyage lorsque la porte est verrouillée. 2. Après le cycle d'autonettoyage, la porte reste verrouillée jusqu'à ce que le four refroidisse à une température sécuritaire. Ensuite, le verrou se déverrouille automatiquement.

Garantie

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

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

Pour obtenir un service sous garantie, vous devez fournir

1. Une facture ou un reçu indiquant la date et le lieu d'achat.
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

Cette garantie ne couvre pas :

1. Tout produit endommagé en raison de négligence, d'une installation incorrecte, d'un accident, d'un usage abusif ou inapproprié, de catastrophes naturelles, ou d'une alimentation électrique insuffisante ou excessive.
2. Des conditions mécaniques ou environnementales anormales, ou tout démontage, réparation ou modification non autorisé(e), ou le non-respect des instructions d'installation.
3. Une utilisation non résidentielle, commerciale ou gouvernementale, ou toute utilisation non conforme à l'usage prévu.
4. Les éclats, bosses ou fissures causés par un usage abusif ou inapproprié du produit.
5. Le défaut d'entretien du produit ou de ses composants conformément aux instructions du produit.
6. L'utilisation de pièces ou d'accessoires non compatibles avec ce produit.
7. Le remplacement des fusibles et le remplacement ou le réenclenchement des disjoncteurs.
8. Les tuyaux d'eau gelés ou endommagés, les dégâts d'eau, l'infiltration d'humidité, la moisissure ou toute autre prolifération biologique.
9. Une connexion incorrecte avec des équipements provenant d'autres fabricants.
10. Toute modification ou altération non autorisée.
11. Les inondations, incendies, vents, foudre, accidents, atmosphères corrosives ou toute autre condition hors du contrôle de Vesta.
12. Toute information d'identification d'origine modifiée, effacée, supprimée, altérée ou tout produit vendu d'occasion.

Contactez nous

Merci d'avoir choisi Vesta comme fournisseur privilégié d'appareils de cuisine. Nous nous engageons à vous offrir une excellente expérience produit ainsi qu'un service à la clientèle de qualité.

Si vous avez besoin d'aide concernant votre produit, n'hésitez pas à nous contacter. Vous pouvez joindre notre service à la clientèle par l'un des moyens suivants, et un représentant vous répondra dans les plus brefs délais.

Numéro de téléphone:

1-866-80VESTA(83782)

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

Courriel:

service@vesta.kitchen

Formulaire en ligne:

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

Vesta

Profitez de la vie au quotidien

www.vesta.kitchen

