

Vesta



Oregon User Manual

VRG-OREGON-30SS/36SS

Enjoy Everyday Living

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

Table Of Contents

Safety Instructions	04
Recommended Tools and Accessories	08
Parts and Accessories	09
Product Dimensions	10
Installation	11
Operation	35
Specifications	49
Wiring Diagram	50
Maintenance	52
Troubleshooting	56
Warranty	58
Contact Us	59

Safety Instructions

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Safety is paramount for you and others.

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



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



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

28. Ventilation: it is a must that the unit be set under a powered, vented exhaust hood of sufficient size and capacity.
29. Before installing the range, you must locate and secure the included anti-tip bracket to the wall for your range.
30. The use of cabinets for storage above the appliance may result in a potential burn hazard. Combustible items may ignite; metallic items may become hot and cause burns. If a cabinet storage is to be provided, the risk can be reduced by installing a range hood that projects horizontally a minimum of 5" (12.7cm) beyond the bottom of the cabinets.

Electrical Shock Hazard

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

Tipping Hazard

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

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

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

Explosion Hazard

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

Fire Hazard

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

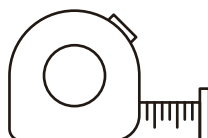
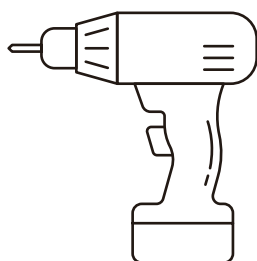
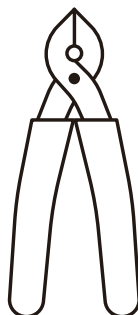
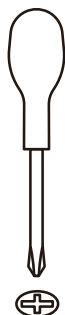
Poisoning Hazard

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

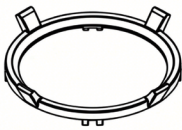
Hot Surface Hazard

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

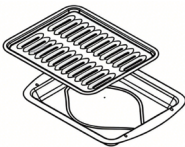
Recommended Tools and Accessories



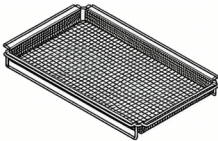
Parts and Accessories



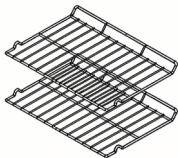
Wok Ring
x1



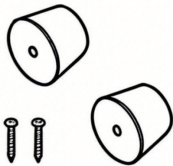
2-Piece Broil & Bake Pan



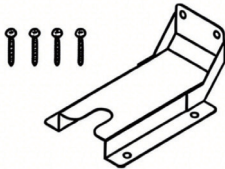
Air Fry Basket
x1



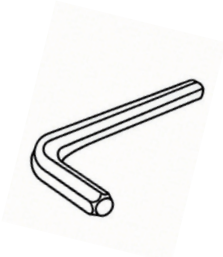
Oven Racks
30"×1
36"×2



Rear Rubber Pads
x2



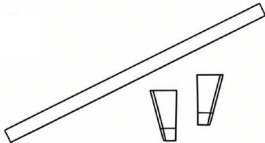
Anti-tip Bracket x1
Mounting Screws
x4



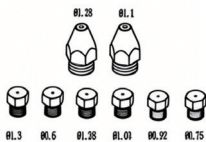
Hex Key
x1



Power Cord
x1

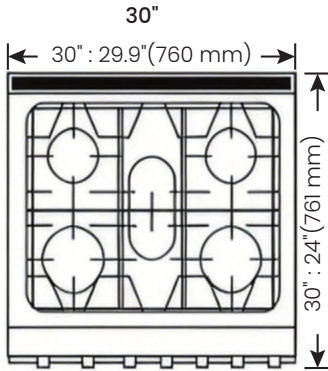


Oven Door Handle
x1

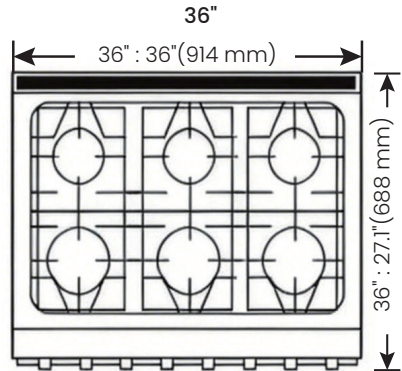


LP Conversion kit

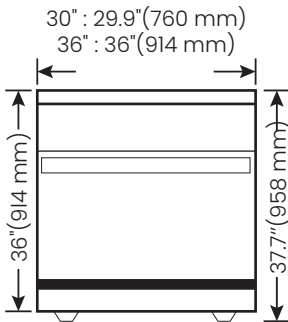
Product Dimensions



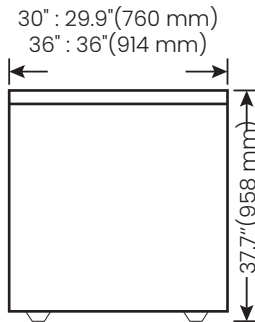
TOP



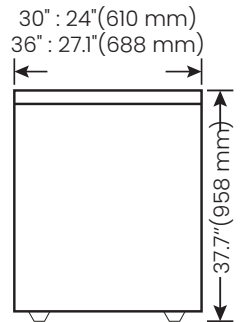
TOP



FRONT



BACK



RIGHT

Installation

Precautions

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

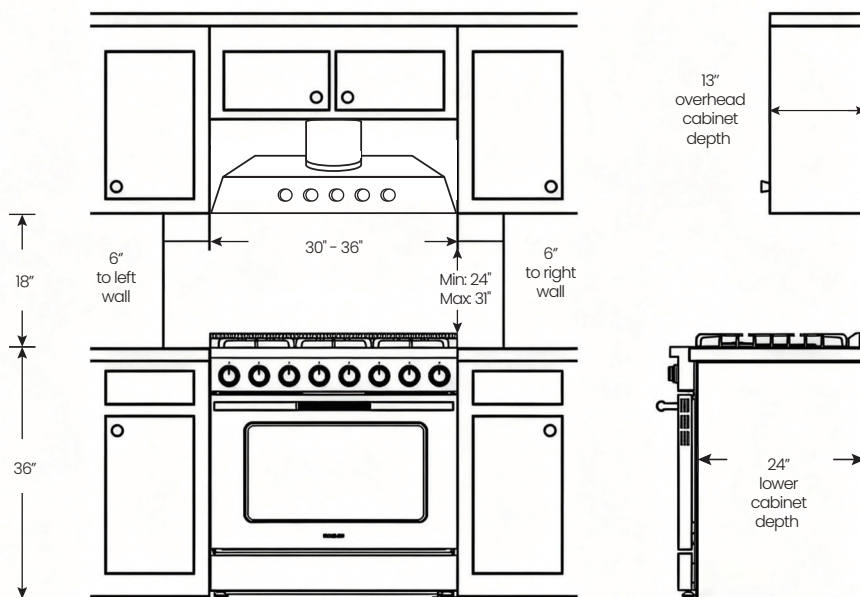
Shipment and Installation Damage

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

Height & Clearance

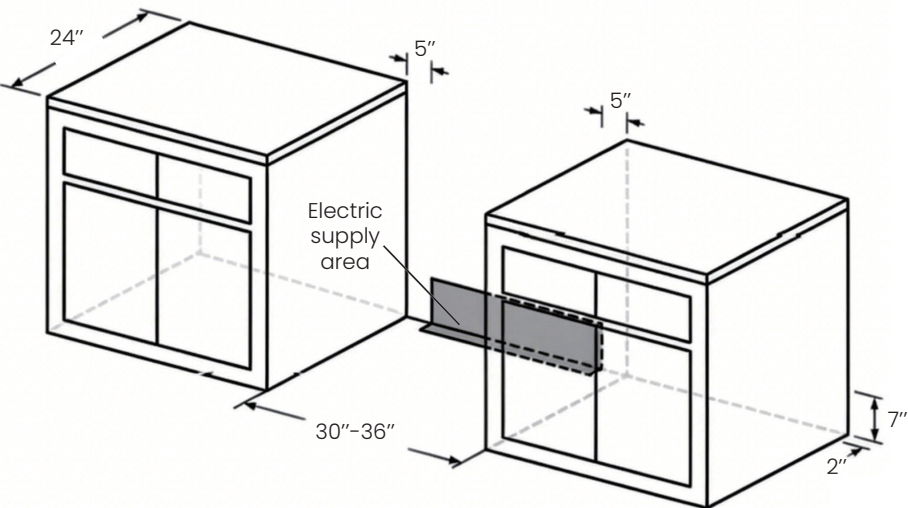
Important: It is the installer's responsibility to comply with the installation clearances specified on the model/serial/rating plate.

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



Power Supply Location

Important: An electrical outlet in the floor may be recessed or surface-mounted; however, an electrical outlet in the wall must be recessed to allow proper connection.



Venting Requirements

1. The ventilation system must be directed outdoors through either the roof or an exterior wall.
2. Use only metal or aluminum ducts; plastic ducts are not recommended.
3. Regularly clean the ducts to maintain optimal airflow.
4. A minimum duct diameter of 6 inches is recommended for efficient ventilation.
5. Ensure the vent remains free from obstructions at all times.
6. Minimize the use of 90-degree elbows to improve airflow efficiency.
7. Keep the overall length of the ventilation system and the number of elbows to a minimum for optimal performance.
8. The ventilation system must include a damper. If the roof or wall cap already has a built-in damper, the damper on the range hood's top outlet (if provided) may not be necessary.
9. Use aluminum foil tape to securely seal all joints within the ventilation system.
10. Apply caulk to seal any gaps around the exterior wall or roof opening to prevent air leakage.

Installation

Makeup Air Requirements

1. Local building codes may require the installation of a makeup air system when using a ventilation system that exceeds the specified airflow (CFM).
2. The required CFM may vary depending on your location.
3. Consult a licensed HVAC professional to determine the specific requirements for your area.

Electrical Requirements

1. Do not use an extension cord with this appliance.
2. Remove the house fuse or open the circuit breaker before beginning installation.

Electrical Grounding Instruction

1. The power cord of this appliance is equipped with a 3-prong (grounding) plug. It must be plugged into a properly grounded 3-prong wall receptacle to minimize the risk of electric shock.
2. Under any circumstances, DO NOT cut or remove the (third) grounding prong from the plug.

Electrical Connection

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



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

Important

1. The receptacle of this range is to be connected to a properly grounded dedicated circuit providing 120 VAC/60 Hz power and protected by a 20-Amp circuit breaker or slow blow fuse. It is recommended that a separate circuit serving only this range be provided.
2. Where a standard 2-prong wall receptacle is encountered, contact a qualified electrician to have it replaced with a properly grounded 3-prong wall receptacle.
3. This range is equipped with an electronic ignition system that will not operate properly if plugged into an outlet that is not correctly polarized. Reverse polarity will result in continuous sparking of the electrodes, even after flame ignition.
4. Electronic ignition systems operate within wide voltage limits, but proper grounding and polarity are necessary. Check that the outlet provides 120-volt power and is correctly grounded.
5. Do not use an extension cord or an adapter plug.
6. Check local codes and consult gas supplier. Check existing electrical supply and gas supply. It is recommended that all electrical connections be made by a licensed, qualified electrical installer.
7. Range must be connected to the proper electrical voltage and frequency as specified on the model/serial/rating plate. The plate is located behind the oven door on the oven frame and also on the back panel of the range.
8. It is the personal responsibility of the range owner to provide the correct electrical service for this range.
9. This gas range is not required or recommended to be plugged into a GFCI (Ground-Fault Circuit Interrupter) outlet. It is recommended that you not plug an electric spark ignition gas range or any other major appliance into a GFCI wall outlet as it may cause the GFCI to trip during normal cycling.
10. Performance of this range will not be affected if operated on a GFCI-protected circuit. However, occasional nuisance tripping of the GFCI breaker is possible due to the normal operating nature of electronic gas ranges.
11. The wiring diagram is located on the back of the range.

Complete the Electrical Connection

1. Verify that all range controls are in the OFF position.
2. Plug the range into a properly grounded 3-prong wall receptacle.

Gas Supply Requirements

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



WARNING



1. Use a new CSA International approved gas supply line.
2. Install a shut-off valve.
3. Securely tighten all gas connections.
4. If connected to LP, have a qualified person make sure gas pressure does not exceed the maximum pressure listed in this section.
5. Examples of a qualified person include:
 - 1) licensed heating personnel.
 - 2) authorized gas company personnel.
 - 3) authorized service personnel.
6. Failure to do so can result in death, explosion or fire.

Important

1. Observe all governing codes and ordinances.
2. This installation must conform with all local codes and ordinances. In the absence of local codes, installation must conform with American National Standard, National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NFPA 54 – latest edition, or in Canada, the Natural Gas and Propane Installation Code, CAN 1-11- MBI – latest edition.
3. Leak testing of the range must be conducted according to the manufacturer's instructions. Do not use a flame to check for leaks.

Type of Gas

This range is design certified by CSA International for use with Natural gas (NG) or, after proper conversion, for use with Propane gas (LP).

Natural Gas (NG)

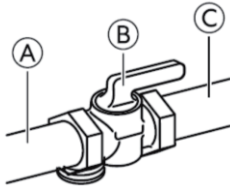
This range is factory-set for use with Natural gas. The model/serial/rating plate located on the back panel of the range has information on the types of gas that can be used. If the types of gas listed do not include the type of gas available, check with the local gas supplier.

Propane Gas (LP) Conversion

The LP conversion kit is sold separately. Conversion must be performed by a qualified service technician. The qualified agency performing this work assumes the gas conversion responsibility. No attempt shall be made to convert the appliance from the gas specified on the model/serial/rating plate for use with a different gas without consulting the serving gas supplier.

Gas Shut-off Valve

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



- Ⓐ Gas supply line
- Ⓑ Shut-off valve "open" position
- Ⓒ To range

Gas Supply Line

Provide a gas supply line of 3/4" (19 cm) rigid pipe to the range location. A smaller size pipe on longer runs may result in insufficient gas supply. Pipe-joint compounds that resist the action of LP gas must be used. With LP gas, piping or tubing size can be 1/2" (1.3 cm) minimum. Usually, LP gas suppliers determine the size and materials used in the system.

Flexible Metal Appliance Connector

1. If local codes permit, a new CSA design-certified, 4 - 5 ft (122 - 152.4 cm) long, 1/2" (1.3 cm) or 3/4" (1.9 cm) I.D., flexible metal appliance connector may be used for connecting range to the gas supply line. In Canada, flexible connectors must be single wall metal connectors less than 6 feet (182.9 cm) in length.
2. A 1/2" (1.3 cm) male pipe thread is needed for connection to the female pipe threads of the inlet to the appliance pressure regulator.



Important

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

Rigid Pipe Connection

1. Since the range must be pulled away from the installation space to provide access to the gas regulator connections, and because hard piping restricts movement of the range, the range can only be installed using a CSA International-certified flexible metal appliance connector.
2. If local codes require a hard-piped connection, a combination of pipe fittings must be used to connect the range to the existing gas line and maintain an accessible working space behind the range. Consult with a qualified local technician for an optimal connection suitable for your installation.

Gas pressure regulator

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

	Natural gas	LP gas
Minimum pressure	3.5"WC	10"WC
Maximum pressure	7"WC	13"WC

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

Burner Input Requirements

1. Input ratings shown on the model/serial/rating plate are for elevations up to 2,000 ft (609.6 m).
2. For elevations above 2,000 ft (609.6 m), ratings are reduced at a rate of 4% for each 1,000 ft (304.8 m) above sea level (not applicable for Canada).

Gas Supply Pressure Testing

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

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

The range and its individual shut-off valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of 0.5 psi (3.5 kpa).

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

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

Connect Gas Supply



If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result, causing property damage, personal injury or death.

Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

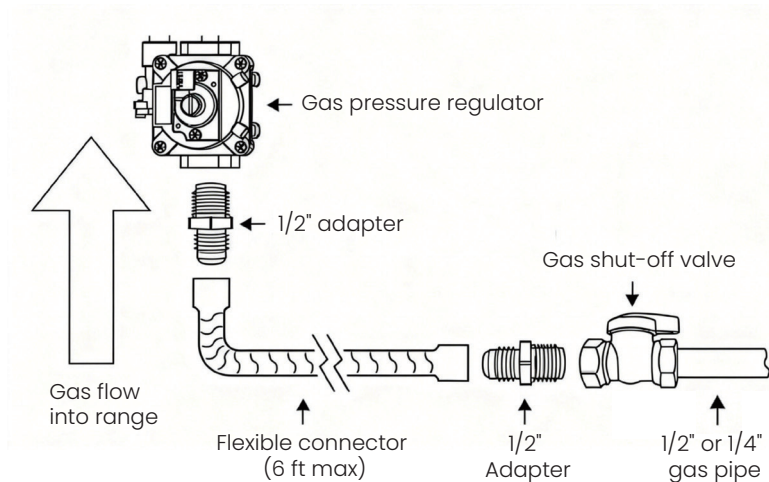
What to do if you smell gas

1. Do not try to light any appliance.
2. Do not touch any electrical switch.
3. Do not use any phone in your building.
4. Clear the room, building, or area of all occupants.
5. Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
6. If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

Important

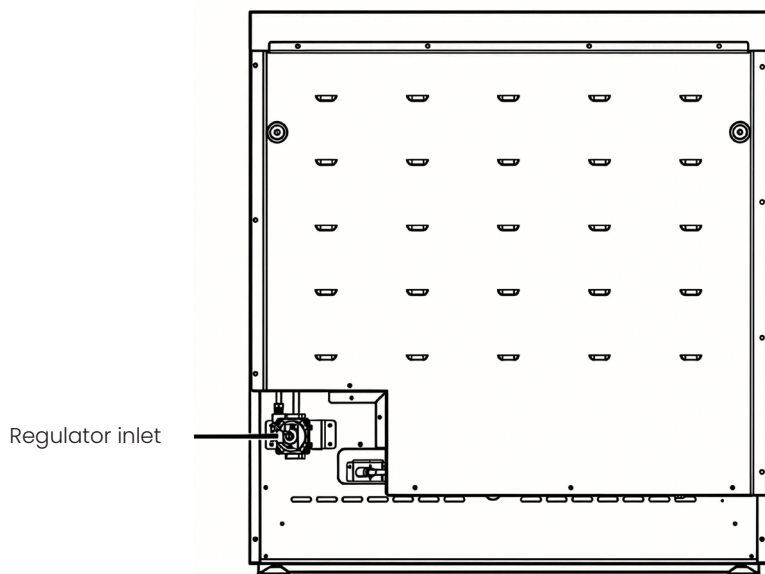
1. This appliance shall be installed only by authorized persons and in accordance with the manufacturer's installation instructions, local gas fitting regulations, municipal building codes, electrical wiring regulations, and local water supply regulations.
2. The agency performing this work assumes responsibility for the quality of work performed, including checking for leaks and ensuring installation meets code requirements.
3. This range is factory-set for use with natural gas. To use this range with propane gas, see the "Gas conversion" section before connecting this range to the gas supply. Gas conversions from natural gas to propane gas or from propane gas to natural gas must be done by a qualified installer.
4. The gas pressure regulator supplied with this range must be used. See "Gas supply requirements" section for more details.

Typical Flexible Connection



1. Make sure a manual gas line shut-off valve is installed in an easily accessible location.
2. Turn the manual shut-off valve to the closed position.
3. Unplug range or disconnect power.
4. If present, remove the plastic cap at the regulator inlet on the back of the range.

Important: Do not remove the gas pressure regulator.



5. Apply pipe-joint compound made for use with NG/LP gas to the smaller thread ends of the flare union adapters.
6. Attach male 1/2" flare union adapter to the 1/2" NPT internal thread at the regulator inlet with a wrench using no more than 15 ft-lbs of torque. Use a backup wrench on the regulator fitting to avoid damage.
7. Attach male 1/2" or 3/4" flare union adapter to the NPT internal thread of the manual shut-off valve with a wrench using no more than 15 ft-lbs of torque, being certain not to move or turn the shut-off valve.
8. Connect one end of the flexible gas supply line connector to the flare union adapter on the range.
9. Position range near the installation space to permit flexible gas supply line connection at the shut-off valve, and connect other end of flexible gas supply line connector to the flare union adapter at the shut-off valve. Check that the flexible gas supply line is not kinked, and use wrenches to tighten flexible gas supply line connections.



Note: Do not make connections to the gas regulator too tight. Over-tightening may crack the regulator resulting in a gas leak and possible fire or explosion.

Typical Rigid Pipe Connection

Important: Hard piping restricts movement of the range. Since the range must be pulled away from the installation space to provide access to the gas regulator connections, it should only be installed using a CSA International-certified flexible metal appliance connector.

1. If local codes require a hard-piped connection, a combination of pipe fittings must be used to connect the range to the existing gas line and maintain an accessible working space behind the range.
2. Hard-piped connections vary according to the supply line type, size and location. Consult with a qualified local technician for an optimal connection suitable for your installation.

Converting to Liquid Propane (LP) Gas

This range is shipped from the factory set up to use Natural gas (NG). It can be converted to operate on Propane gas (LP) by a qualified service technician using the included LP conversion kit.

1. The conversion to LP requires all surface and oven burner gas orifices to be changed. In addition, the gas pressure regulator must also be adjusted for LP.
2. All replaced orifices must be left with the consumer, including the instructions and retrofit sizes and orifice indication.
3. See the "LP Conversion" section of this manual for detailed instructions.

Complete the Gas Connection

1. Check that all range controls are in the OFF position.
2. Open the manual shut-off valve in the gas supply line. The valve is open when the handle is parallel to the gas pipe.
3. Test all connections by brushing on an approved noncorrosive leak-detection solution. If bubbles appear, a leak is indicated. Correct any leak found.

Important: Do not operate the range without the anti-tip bracket installed and engaged. If the range is moved from the final location for any reason, always verify anti-tip bracket engagement again.

1. Place the outside of your foot against the bottom of the front panel to keep the range from moving, and then grasp the back of the range as shown.
2. Carefully and slowly attempt to tilt the range forward.
 - 1) If you encounter immediate resistance, the rear foot is engaged in the anti-tip bracket. Verification is completed. Skip the steps below.
 - 2) If the rear of the range lifts more than $\frac{1}{2}$ " (1.3 cm) off the floor without resistance, stop tilting the range and lower it gently back to the floor. The rear range foot is not engaged in the anti-tip bracket. Proceed to steps 3, 4, and 5.
3. If there is a snapping or popping sound when tilting the range, the range may not be fully engaged in the anti-tip bracket. Check to see if there are obstructions keeping the range from sliding to the wall or keeping the rear range foot from sliding into the bracket. Verify that the bracket is held securely in place by the mounting screws.

LP Conversion Instructions

Before Starting LP Conversion

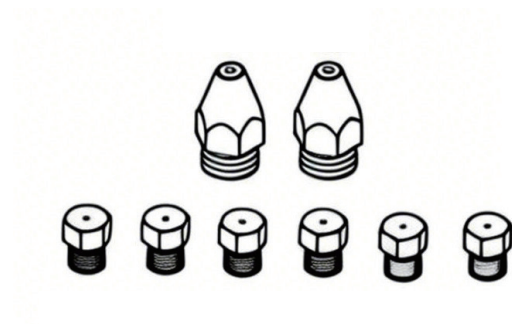
- 1. Identify the combination of top burners on your range using the chart below, and determine the specific parts from the LP conversion kit required to complete the conversion.
- 2. Note: If the appliance will be operated at elevations above 2,000 ft (610 m), the appliance rating must be reduced by 4% for every additional 1,000 ft (305 m) above sea level.

VRG-OREGON-30SS		
Burner Location	Orifice size (mm)	
	NG	LP
Left front	1.97	1.28
Left rear	1.57	1.03
Middle	1.36	0.92
Right front	2.09	1.3
	0.78	0.6
Right rear	1.09	0.75
Broil	1.69	1.1
Bake	2.02	1.28

VRG-OREGON-36SS		
Burner Location	Orifice size (mm)	
	NG	LP
Left front	1.97	1.28
Left rear	1.36	0.92
Middle front	1.97	1.28
Middle rear	1.57	1.03
Right front	2.09	1.3
	0.78	0.6
Right rear	1.09	0.75
Broil	1.69	1.1
Bake	2.02	1.28

Parts Included

LP Orifices x 8, details as marked below:

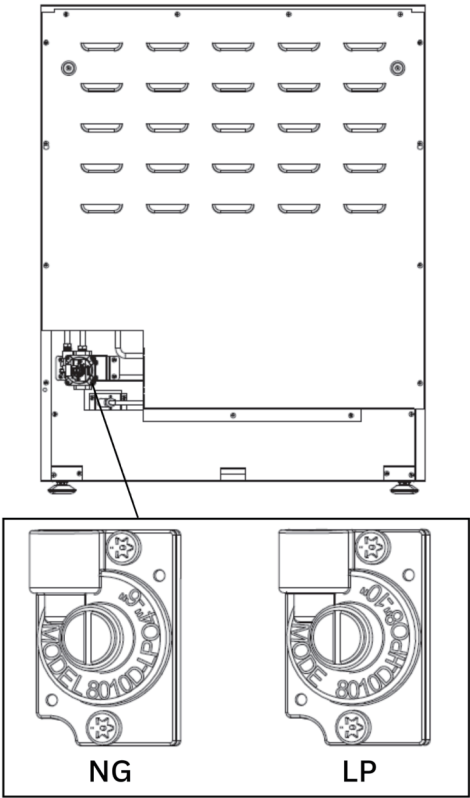


Warning:

1. This LP conversion kit must be installed only by a qualified service technician in accordance with the manufacturer's instructions and all applicable codes and regulations.
2. Failure to follow these instructions may result in fire, explosion, or carbon monoxide production, which could cause property damage, personal injury, or death.
3. The qualified service technician is responsible for the proper installation of this kit. Installation is considered complete only after the converted appliance has been checked and tested according to the manufacturer's instructions supplied with this kit.
4. Turn off the gas supply and disconnect electrical power to the range before beginning the conversion.
5. Ensure that all power sources are completely turned off before installing the conversion kit. Failure to do so may result in serious injury or death.

Conversion Steps

- 1. Replace the NG-LP conversion cover of the pressure regulating valve.



Complete the LP Conversion

1. Reinstall the oven door.
2. Reconnect the gas and electrical supply to the range.
3. Perform leak testing according to the instructions provided with the range.

Checking for Manifold Gas Pressure

If it is necessary to check the manifold gas pressure, remove the burner cap, inner ring, outer burner head, and burner base from the right-front top burner. Connect a manometer (water gauge or other pressure-testing device) to the burner orifice. Use a rubber hose with an inside diameter of approximately 1/4" and hold the end of the hose securely over the orifice. Turn the gas valve on. For a more accurate pressure check, operate at least two additional top burners. Ensure that the gas supply (inlet) pressure is at least 1" higher than the specified manifold pressure. The gas supply pressure must never exceed 14" water column or be lower than 11" water column. When properly adjusted, the manifold pressure is 10" water column for LP gas or 5" water column for natural gas.

Note: When you are using your top burners, if the flame needs to be adjusted to fit your need, please adjust the bypass orifice on the burner valve by rotating the bypass with a small flat screwdriver. Check the flame's condition to get the best performance.

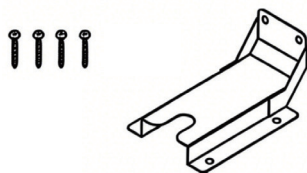


Do Not Use a Flame to Check for Gas Leaks:

1. Disconnect the range and its individual shut-off valve from the gas supply piping system during any pressure of that system at test pressures greater than 14 in of water column pressure (approximately ½ psig).
2. The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shut-off valve during any pressure testing of the supply system at test pressure equal to or less than 14in water column pressure (approximately 1/2 in psig).

Installing the Anti-Tip Device

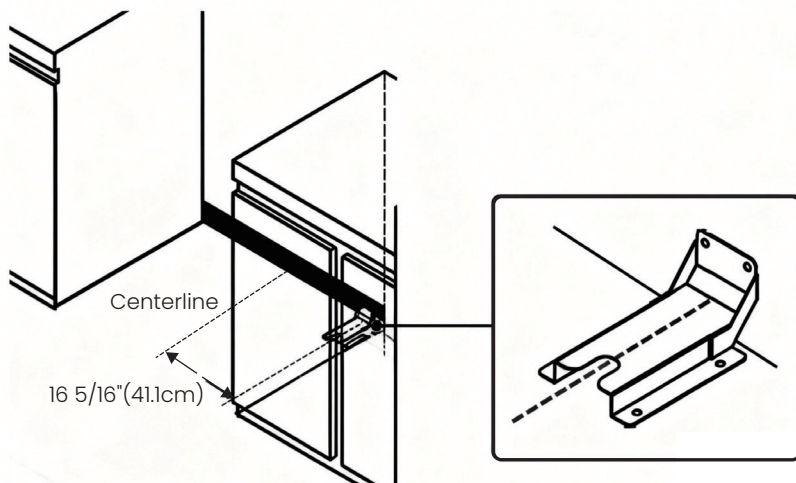
1. Locate and remove the anti-tip bracket and mounting screws from the parts bag.



2. Determine which mounting method to use: floor or wall.

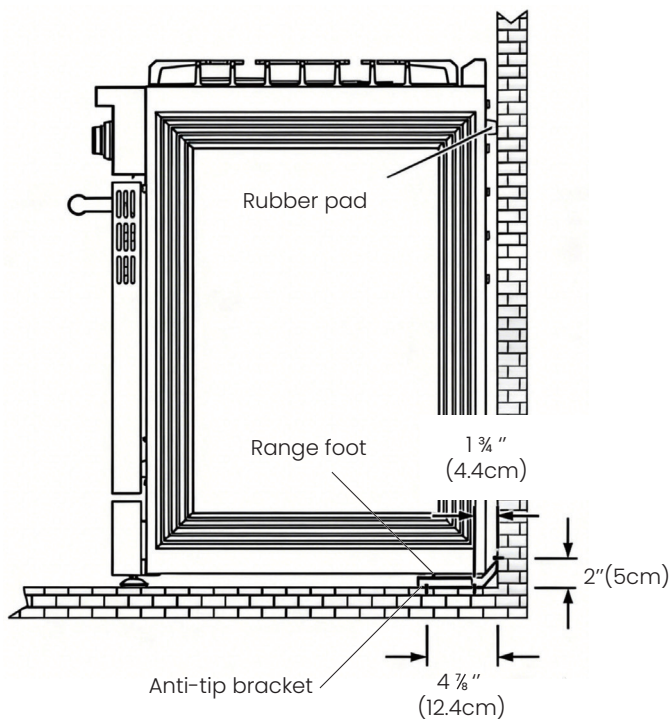
Note: if you are installing the range in a mobile home, you must secure the range to the floor.

3. Determine and mark the centerline of the installation space.
4. Position the anti-tip bracket against the wall in the installation space so the slot of the bracket is 16 5/16" (41.1 cm) from the centerline as shown. The anti-tip bracket can be installed on either the rear left or rear right side of the installation space.



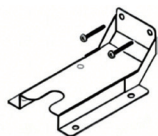
NOTE

Only one anti-tip bracket needs to be installed.

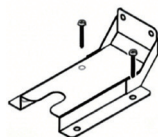


5. Mark two screw holes corresponding to the holes in the anti-tip bracket used for your chosen mounting method.

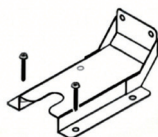
1) Wall Mounting



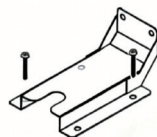
2) Floor Mounting



Rear holes



Front holes



Diagonal
(2 options)

6. Drill holes according to the instructions below relating to your wall construction:

1) Wood Construction

Drill two 1/8" (3 mm) holes where screws are to be located. The screw must enter the wood.

2) Masonry Construction

(1) Due to the variety of masonry materials that may be present at the installation site, hardware is not provided for attaching the anti-tip bracket to masonry.

(2) If the bracket is to be mounted to masonry or ceramic floors, drill two appropriate holes for 5/16" OD sleeve anchors (with 1/4" bolt - either hex bolt head or hex nut head) rated for minimum 300lb tension for the masonry material present at the installation site.

7. Install the anti-tip bracket according to the instructions below relating to your wall construction:

1) Wood Construction

Mount the anti-tip bracket to the wall or floor using the two mounting screws provided.

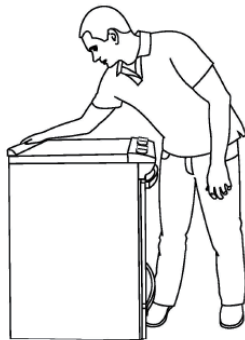
2) Masonry Construction

Mount the anti-tip bracket to the floor using two 5/16" OD sleeve anchors (with 1/4" bolt - either hex bolt head or hex nut head).

Verify Anti-Tip Bracket Engagement

Important: Do not operate the range without the anti-tip bracket installed and engaged. If the range is moved from the final location for any reason, always verify anti-tip bracket engagement again.

1. Place the outside of your foot against the bottom of the front panel to keep the range from moving, and then grasp the back of the range as shown.
2. Carefully and slowly attempt to tilt the range forward.
 - 1) If you encounter immediate resistance, the rear foot is engaged in the anti-tip bracket. Verification is completed. Skip the steps below.
 - 2) If the rear of the range lifts more than $\frac{1}{2}$ " (1.3 cm) off the floor without resistance, stop tilting the range and lower it gently back to the floor. The rear range foot is not engaged in the anti-tip bracket. Proceed to steps 3, 4, and 5.



Important: If there is a snapping or popping sound when tilting the range, the range may not be fully engaged in the anti-tip bracket. Check to see if there are obstructions keeping the range from sliding to the wall or keeping the rear range foot from sliding into the bracket. Verify that the bracket is held securely in place by the mounting screws.

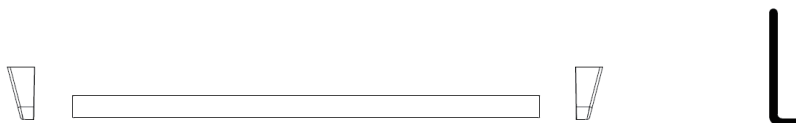
3. Slide the range forward, and verify that the anti-tip bracket is securely attached to the floor or wall.
4. Slide the range back so the rear foot is inserted in the slot of the anti-tip bracket.
5. Repeat steps 1 and 2 to verify that the rear foot is engaged in the anti-tip bracket.

If the rear of the range continues to lift more than $\frac{1}{2}$ " (1.3 cm) off the floor without resistance, the anti-tip bracket may not be installed correctly. Please reference the contact information at the end of this manual to contact service.

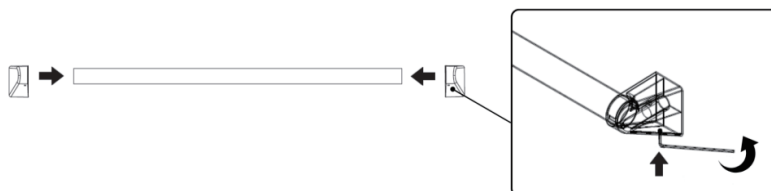
Install Oven Door Handle

Be very careful not to scratch the surface of the unit. The appearance of the handle may vary from what is shown below, but the installation will be the same.

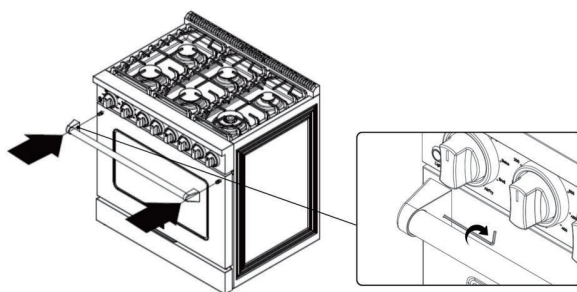
1. Locate the handle, end caps (2) and hex key in your installation kit.



2. Slide one end cap onto each end of the handle. Insert the hex key in the hole on the lower surface of the end cap and turn to tighten until the end cap is securely attached to the handle. Repeat the process with the second end cap.



3. Position the handle on the oven door with the end caps over the pre-installed connectors. Insert the hex key in the hole on the inner surface of the end cap and turn to tighten until the handle is securely attached to the oven door. Repeat the process with the second end cap.



4. Verify that the oven door handle is level and stable.



If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result, causing property damage, personal injury or death.

1. Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.
What to do if you smell gas:
 - 1) Do not try to light any appliance.
 - 2) Do not touch any electrical switch.
 - 3) Do not use any phone in your building.
 - 4) Clear the room, building, or area of all occupants.
 - 5) Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
 - 6) If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

Important

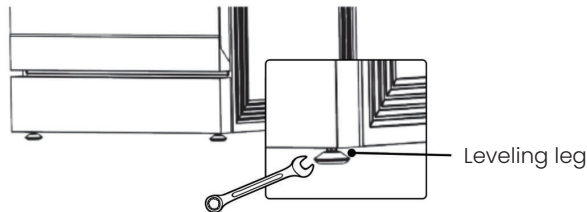
1. This appliance shall be installed only by authorized persons and in accordance with the manufacturer's installation instructions, local gas fitting regulations, municipal building codes, electrical wiring regulations, and local water supply regulations.
2. The agency performing this work assumes responsibility for the quality of work performed, including checking for leaks and ensuring installation meets code requirements.
3. This range is factory-set for use with Natural gas. To use this range with Propane gas, see the "Gas Conversion" section before connecting this range to the gas supply. Gas conversions from Natural gas to Propane gas or from Propane gas to Natural gas must be done by a qualified installer.
4. The gas pressure regulator supplied with this range must be used. See "Gas Supply Requirements" section for more details.

Place and Level the Range



Getting the unit properly placed in the installation space and level may require multiple attempts. It is recommended to measure and adjust leveling legs carefully before placing the oven into the installation space, as the leveling legs may be difficult to adjust once the range is in its final position.

1. Measure the distance from the top of the countertop to the floor at all four corners of the installation space.
2. While the range is still positioned outside the installation space, measure the distance from the top of the cooktop to the bottom of each leveling leg. If this distance does not match the distance measured at the corresponding corner of the installation space, use a wrench or pliers to loosen and adjust the leveling legs to the correct height.



Note: Height adjustments can be made when the range is standing. Tilt the range back to adjust the front legs, and then tilt forward to adjust the rear legs. The leveling legs can be loosened up to a maximum of 1" (2.6 cm).

3. When the range is at the correct height, check and make sure that there is minimum clearance of 1/16" (1.6 mm) under the range for the anti-tip bracket.
4. Check that all range controls are in the OFF position. Plug power cord into a grounded outlet or connect conduit to a grounded junction box.
5. Using 2 or more people, gently move the range into its final location and make sure the rear leveling leg is engaged in the slot of the anti-tip bracket.

Note: Be careful not to damage countertops, floor, or the appliance when moving. Check to ensure the electrical cord is not pinched or kinked.

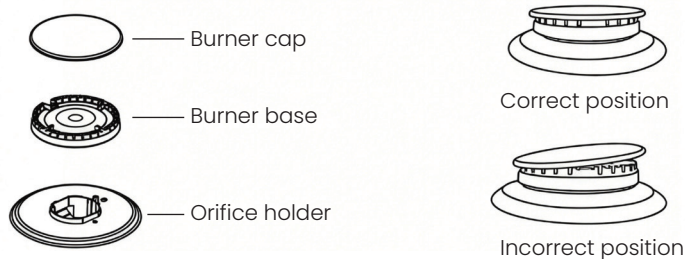
6. Place a level diagonally on the oven bottom or oven rack and check the level in each diagonal direction. If range is not level, use a wrench or pliers to adjust leveling legs up or down until it is level.

Note: Range must be level for optimum cooking and baking performance.

Assemble Surface Burners and Grates

Important: Do not operate the burners without all parts in place.

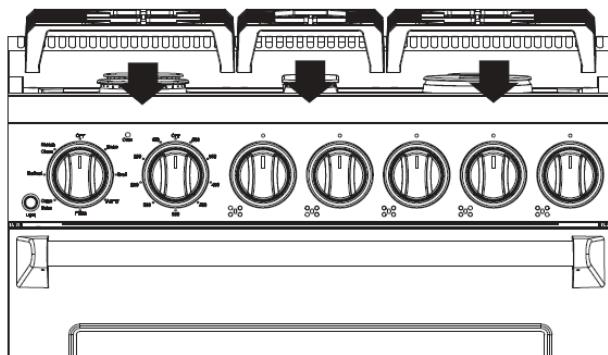
1. Check that all range controls are in the OFF position.
2. If the surface burner bases and caps are not already installed, locate and remove them from the parts package.
3. Align and place the burner bases and caps in the correct locations.
 - 1) Align the notches in burner caps with pins in the burner base.
 - 2) Make sure the hole in the burner base is positioned over the igniter.
 - 3) Burner caps should be level and should not rock or wobble when properly positioned.
 - 4) If burner caps are not properly positioned, surface burners will not light.



4. Remove any packaging materials on burner grates if present, and place the burner grates over the burner bases and caps.

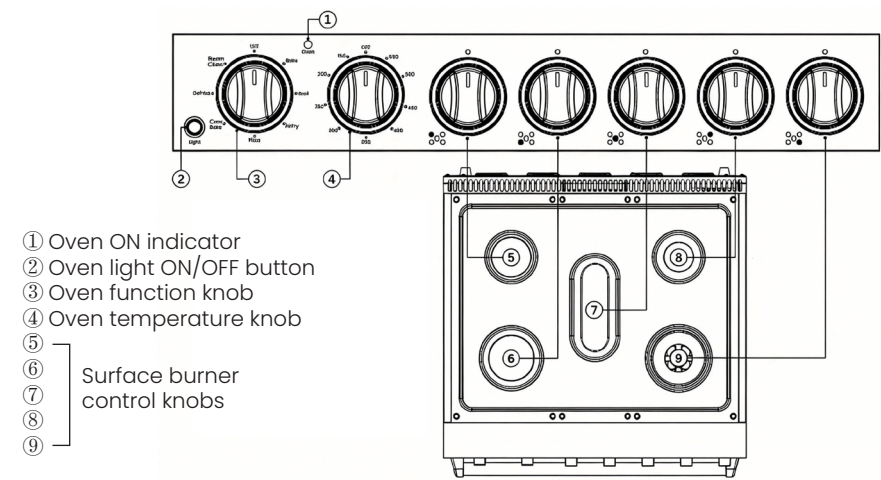


The burner grates must be properly positioned before cooking. Improper installation of the grates may result in scratching of the cooktop and/or poor combustion.

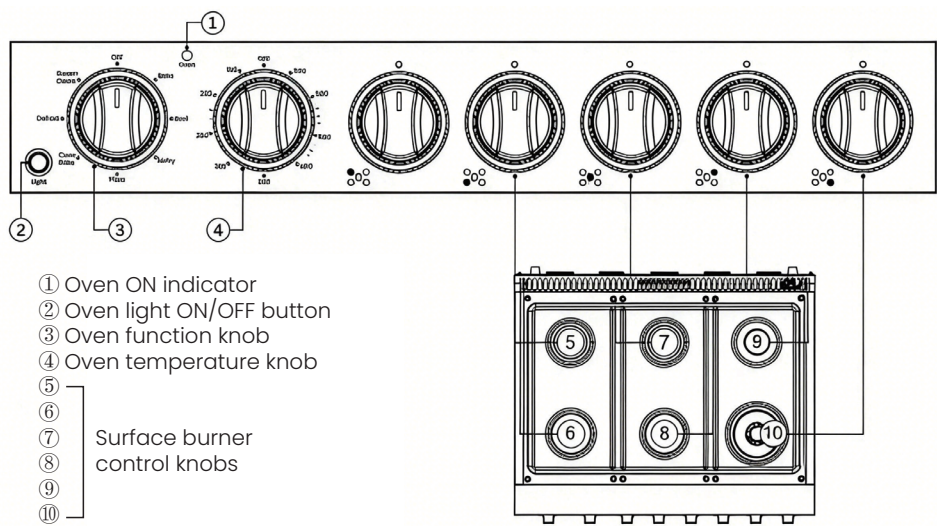


Operation

OREGON 30SS



OREGON 36SS



Lighting a Surface Burner

1. Select the desired burner and locate its control knob.
2. Push the control knob in and turn it to the Ignite position. The electric spark ignition system will produce a clicking sound.

Note: When one burner is set to Ignite, other burners may also spark. Sparking will continue as long as the knob remains in the Ignite position. Do not touch any burner components (e.g., burner cap, burner base, igniter) while sparking is in progress.

3. Once the gas ignites, turn the control knob to adjust the flame to the desired size.
4. To turn off the burner, turn the control knob to the **OFF** position.

Selecting a Flame Size

1. Observe the flame directly, not the control knob, when adjusting heat.
2. Match the flame size to the size of the cookware for optimal heating.

Note: Never allow the flames to extend up the sides of the cookware. Flames that are larger than the bottom of the cookware will not heat faster and may be hazardous.

In Case Of Power Failure

In case of a power failure, you can light the gas surface burners on your range with a match. surface burners in use when an electrical power failure occurs will continue to operate normally.

1. Using extreme caution, hold a lit match to the burner.
2. Push in the control knob, then turn the control knob to the min. position.
3. Once gas is ignited, turn the control knob to adjust the flame size.

Choosing Proper Cookware

Using the correct cookware can prevent many problems, such as uneven cooking or extended cooking time. the cookware size, type, and material will influence cooking efficiency and results.

Cookware Materials

The cookware material determines how evenly and quickly heat is transferred from the surface burner to the pan bottom.

1. **Aluminum:** Medium-weight cookware is recommended because it heats quickly and evenly. Most foods brown evenly in an aluminum skillet. Use saucepans with tight fitting lids when cooking with minimum amounts of water.
2. **Cast-Iron:** If heated slowly, most skillets will give satisfactory results.
3. **Stainless Steel:** This metal alone has poor heating properties and is usually combined with copper, aluminum or other metals for improved heat distribution. Combination metal skillets work satisfactorily if they are used with medium heat as the manufacturer recommends.

4. **Enamelware:** Under some conditions, the enamel of this cookware may melt. Follow cookware manufacturer's recommendations for cooking methods.
5. **Glass:** There are two types of glass cookware, those for oven use only and those for top-of-range cooking.
6. **Heatproof Glass Ceramic:** Can be used for either surface or oven cooking. It conducts heat very slowly and cools very slowly. Check cookware manufacturer's directions to be sure it can be used on gas ranges.

Cookware Recommendations

1. Never let the flames extend up the sides of the cookware. Flames larger than the bottom of the cookware will not heat faster and may be hazardous.
2. The flame should not extend beyond the bottom edge of the cookware. Oversized cookware that spans two burners should be placed front to rear, not side to side.
3. Use balanced cookware that sits level on the cooktop grate without rocking. Center the cookware over the burner.
4. Use a lid that fits properly. A well-fitting lid helps shorten the cooking time.
5. Match the size of the cookware to the amount of food being cooked to save energy when heating.
6. Do not use stove top grills on the surface burners. Using a stove top grill on the surface burner will cause incomplete combustion and can result in exposure to carbon monoxide levels above allowable current standards. This can be a health hazard.
7. If using a wok, use only a flat-bottomed wok with diameter of 14 inches or less. Make sure that the wok bottom sits flat on the grate.



Correct
flame size



Flame too
large for pan



Balanced
pan



Unbalanced
pan



Well-fitting
lid



No lid



Concave
(hollow)
bottom



Convex
(rounded)
bottom

Verify Surface Burner Operation

1. Select a burner and locate its control knob.
2. Push the control knob in and turn it to the Ignite position. The electric spark ignition system will make a clicking noise.

Note:When one burner is turned to Ignite, other burners will spark. Sparking will continue as long as the knob remains at Ignite. Do not touch any surface burner components (e.g. burner cap, burner base, igniter) while the igniters are sparking.

3. The flame should light within about 4 seconds. Once the gas is ignited, turn the control knob to adjust the flame size.

Note:The first time a burner is lit, it may take longer than 4 seconds to light because of air in the gas line.

4. For each burner, one at a time:
 - 1)Rotate the knob quickly to the lowest setting and confirm that the flame is not extinguished.
 - 2)Compare flame height at the highest and lowest setting and confirm that flame height is sufficiently reduced when turned to the lowest setting.
 - 3)Visually verify the combustion quality of the burner flames according to the following chart:

Flame Color	Combustion Quality
Soft blue flames	This is normal for natural gas.
Blue flames with yellow tips on outer cones	This is normal for LP gas.
Yellow flames	This is abnormal for any gas operation. Call for service.

5. With one burner still at the lowest setting and all others at highest setting, quickly open and close the oven door and confirm that the flame is not extinguished.
6. If all the surface burners light and operate properly, verification is completed. Skip the steps below.

If Any of the Burners Does Not Light Properly

1. Turn the control knob to the OFF position.
2. Check that the range is plugged into a grounded 3 prong outlet. Check that the circuit breaker has not tripped or the fuse has not blown.
3. Check that the gas shut-off valve is set to the open position.
4. Check that burner caps are properly positioned on burner bases.
5. Check that all packing material and tape have been removed. Failure to remove these materials could result in damage to the appliance once the appliance has been turned on and surfaces have heated.
6. Repeat the verification process above. If the appliance still fails to operate correctly after you have completed all the steps above, turn the control knobs to the OFF position and contact customer support for assistance.

Abnormal Operation

Any of the following is considered abnormal operation and may require servicing:

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

Note: The burners require no regulation of the primary air.

Oven Operation

Use the Oven the First Time

1. Start the oven in Bake mode at the highest temperature setting.
2. Allow the oven to operate for 1 hour to remove any dust or manufacturing residues.
 - 1) A distinctive odor may be present during this period; this is normal.
 - 2) Ensure the kitchen is well ventilated while the oven is conditioning.

Oven Controls

Bake: Cooks food using the bottom oven burner.

Broil: Cooks food using the top oven burner only. Broiling uses direct radiant heat. The burner cycles on and off to maintain the selected oven temperature.

Air Fry: Uses the top and bottom burners with the convection fan to circulate hot air for faster cooking and crisp results.

Pizza: Ideal for baking pizza with enhanced browning and a crispy bottom crust.

Conv Bake (Convection Bake): Provides even, efficient heating using a convection burner located at the rear of the oven cavity and assisted by the convection fan.

Defrost: Circulates room-temperature air with the rear fan to gently defrost food. Recommended for all food types, especially delicate items that do not require heat, such as ice cream cakes, cream or custard desserts, and fruitcakes.

Steam Clean: Uses steam generated from a small amount of water to help loosen residue for easy cleaning of the oven interior.

Caution:

1. Do not use any type of foil or oven liner to cover the oven bottom. These items can trap heat or melt, resulting in damage to the product and risk of shock, smoke or fire. Damage from improper use of these items is not covered by the product warranty.
2. Foil may be used to catch spills by placing a sheet on a lower rack, several inches below the food. Do not use more foil than necessary and never entirely cover an oven rack with aluminum foil. Keep foil at least 1-1/2" (3.8 cm) from oven walls to prevent poor heat circulation.
3. Do not cover the slotted grid of the 2-piece broiler pan with aluminum foil. This will catch the grease and could cause fire.
4. Do not use plastic wrap or wax paper in the oven.
5. Do not place food, water, ice, or any dish or tray directly on the oven floor, as this will irreversibly damage the enamel surface.
6. Do not block, touch or place items around the oven vent during cooking. Your oven is vented through ducts at the center above the burner grate. Do not block the oven vent when cooking to allow for proper air flow.
7. In case of power failure, do not use the oven. The oven and broiler cannot be used during a power outage. Do not attempt to operate the electric ignition during an electrical power failure. If the oven is in use when a power failure occurs, the oven burner shuts off and cannot be re-lit until power is restored. Once power is restored, you will need to reset the oven cooking mode.
8. As the oven heats up, the heated air in the oven may cause condensation to appear on the oven door glass. These water drops are harmless and will evaporate as the oven continues to heat up.
9. An air curtain or other overhead range hood, which operates by blowing a downward airflow onto a range shall not be used in conjunction with a gas range.

10. Do not let food sit in the oven for more than one hour before or after cooking.
11. Foods that can easily spoil such as milk, eggs, fish, meat or poultry should be chilled in the refrigerator first. Even when chilled, they should not stand in the oven for more than 1 hour before cooking begins and should be removed promptly when cooking is finished. Consuming spoiled food can result in food poisoning or sickness.

Bake

The Bake mode uses heat from the lower burner to cook food. This mode works best with food placed on a single rack. Always preheat the oven first and place food centrally near the middle racks.

Using Bake Mode:

1. Adjust oven rack levels as needed.
2. Turn the Oven Function knob to **Bake**.
3. Turn the Oven Temperature knob to your desired temperature. Keep the oven door closed and wait for the oven to preheat to the set temperature.
4. When preheating is complete, place the food in the oven and close the door.

Note: Do not leave the door open any longer than necessary when placing food in the oven.

5. When cooking is finished, turn the Oven Function and Temperature knobs to the OFF positions and remove the food from the oven.

Tips and Techniques for Baking:

1. Baking is cooking with heated air. The lower burner in the oven is used to heat the air but no fan is used to circulate the heat.
2. Follow the recipe or directions for baking temperature, time, and rack position. Baking time will vary with the temperature of the ingredients and the size, shape, and finish of the utensil.
3. For best results, use one oven rack when using Bake mode and leave at least 1 to 1/2 in (2.5 to 3 cm) space between the utensil and oven walls.
4. Check for doneness at the minimum time.
5. Use metal bakeware (with or without a non-stick finish), heatproof glass, glassceramic, pottery, or other utensils suitable for use in the oven.
6. When using heatproof glass, reduce temperature by 25°F (15°C) from the recommended temperature.
7. Use baking sheets without low sides or without sides or jelly roll pans.
8. Dark metal pans or non-stick coatings will cook faster with more browning. Insulated bakeware will slightly increase the cooking time for most foods.
9. Do not use aluminum foil or disposable aluminum trays to line any part of the oven. Foil is an excellent heat insulator and heat will be trapped beneath it. This will alter the cooking performance and can damage the oven's finish.
10. Avoid using the opened door as a shelf to place pans.

Convection Bake

The Convection Bake mode uses heat from the lower burner and air movement from the convection fan to enhance cooking efficiency and evenness across multiple racks. Always preheat the oven first. Baking times may be slightly longer for multiple racks than what would be expected for a single rack.

Using Convection Bake Mode:

1. Adjust oven rack levels as needed.
2. Turn the Oven Function knob to **Conv Bake**.
3. Turn the Oven Temperature knob to your desired temperature. Keep the oven door closed and wait for the oven to preheat to the set temperature.
4. When preheating is complete, place the food in the oven and close the door.
5. When cooking is finished, turn the Oven Function and Temperature knobs to the OFF positions and remove the food from the oven.

Tips and Techniques for Convection Baking:

1. Use Convection Bake for faster and more even multiple-rack cooking of pastries, cookies, muffins, biscuits, and breads of all kinds.
2. Bake cookies and biscuits on pans with no sides or very low sides to allow heated air to circulate around the food. Food baked on pans with a dark finish will cook faster.
3. Reduce recipe baking temperatures by 25°F (15°C) when using convection bake.
4. For best results, foods should be cooked uncovered in low-sided pans to take advantage of the forced air circulation. Use shiny aluminum pans unless otherwise specified.
5. Heatproof glass or ceramic can be used. Reduce temperature by another 25°F (15°C) when using heatproof glass dishes for a total reduction of 50°F (30°C).
6. Dark metal pans may be used. Note that food may brown faster when using dark metal bakeware.
7. The number of oven racks used is determined by the height of the food to be cooked.
8. Baked items, for the most part, cook extremely well in convection mode, with the following exceptions: Custards, quiches, pumpkin pie, cheesecakes, and other similar foods do not benefit from the convection heating process. Use the regular Bake mode for these foods.
9. Multiple rack cooking for oven meals should be evenly spaced among rack positions 1, 2, 3, 4, 5 and 6. All six racks can be used for cookies, biscuits, and appetizers.
 - 1) 2-rack baking: Use positions 3 and 5 or 2 and 4.
 - 2) 3-rack baking: Use positions 2, 3 and 4; 1, 3 and 5; or 2, 4 and 6.
10. When baking four cake layers at the same time, stagger the pans so that one pan is not directly above another. For best results, place 2 cake pans on the front of the upper rack and two on the back of the lower rack and allow 1 to 1 in (2.5 to 3 cm) or air space around all of the pans.
11. When converting a recipe for convection baking, it may take some trial and error to achieve a perfect result. Keep track of your changes for the next time you want to prepare the recipe.

Foods recommended for convection baking:

1. Appetizers, biscuits, cakes, casseroles, coffee beans, cookies (2-4 racks), cream puffs, popovers, yeast breads.
2. One-dish entrees and oven meals (using rack positions 3 and 4).
3. Air-leavened foods such as souffles, meringue, meringue-topped desserts, angel food cakes, and chiffon cakes.

Air Fry

The Air Fry mode uses heat from the upper and lower burners and air movement from the convection fan to circulate hot air inside the oven. This mode is specially designed for oil-free frying and to produce foods with a crispier exterior than traditional oven cooking. The Air Fry mode is intended for single rack cooking only. Always preheat the oven first and place food centrally near the middle racks.

Using Air Fry Mode:

1. Adjust oven rack levels as needed.
2. Turn the Oven Function knob to **Air Fry**.
3. Turn the Oven Temperature knob to your desired temperature. Keep the oven door closed and wait for the oven to preheat to the set temperature.
4. When preheating is complete, place the food in the oven and close the door.
5. When cooking is finished, turn the Oven Function and Temperature knobs to the OFF positions and remove the food from the oven.

Tips and Techniques for Air Frying:

1. For best results, use the provided air fry basket and position the oven rack so the food is placed centrally in the oven.
2. Spread the food out evenly in a single layer. Check the food frequently during cooking and shake or turn it for crispier results.
3. If desired, spray the baking tray or air fry basket with a pan spray. Use an oil that can be heated to a high temperature before smoking such as avocado, grapeseed, peanut or sunflower oil.
4. Place a foil-lined baking tray on the bottom rack to catch the oil falling from the food. For high fat foods such as chicken wings, add a few sheets of parchment paper to absorb the fat.
5. Foods high in fat will smoke when using Air Fry mode. Turn on your exhaust hood fan at its highest setting or open a window to ensure that the kitchen is well-ventilated.
6. Prepared frozen foods may cook faster with Air Fry mode than stated on the package. Reduce the cooking time by about 20 percent, check the food early, and adjust the cooking time as needed.

Broil

The broil mode uses intense heat from the upper burner to sear foods. This mode works best for tender cuts of meat or fish and thinly cut vegetables, or for toasting, melting cheese, browning, and searing surfaces. Food should be placed near the upper part of the oven and should not be cooked for too long on each side.

Using Broil Mode:

1. Adjust oven rack levels as needed.
2. Turn the Oven Function knob to **Broil** and turn the Temperature knob to 550°F.
3. Place the food in the oven and close the door.
4. When cooking is finished, turn the Oven Function and Temperature knobs to the OFF positions and remove the food from the oven.

Tips and Techniques for Broiling:

1. For best results, use a pan designed for broiling.
2. Preheat the broiler for about 5 minutes before placing food in the oven.
3. The size, weight, thickness, starting temperature and your preference of doneness will affect broiling times.

Pizza

This mode is designed to bake pizza with intensive browning and a crispy bottom.

Using Pizza Mode:

1. Adjust oven rack levels as needed.
2. Turn the Oven Function knob to **Pizza**.
3. Turn the Oven Temperature knob to your desired temperature. Keep the oven door
4. closed and wait for the oven to preheat to the set temperature.
When preheating is complete, place the food in the oven and close the door.
5. When cooking is finished, turn the Oven Function and Temperature knobs to the OFF positions and remove the pizza from the oven.

Defrost

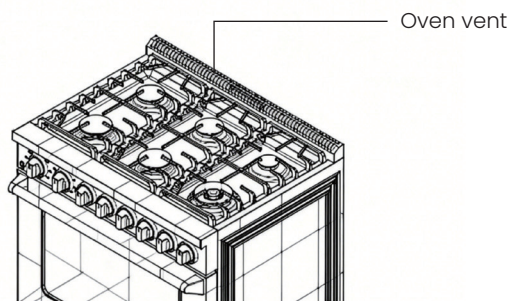
When set to defrost, the fan located at the back of the oven circulates room temperature air around the food. This is recommended for the defrosting of all types of food, but in particular for delicate types of food which do not require heat such as ice cream cakes, cream or custard desserts, and fruitcakes.

Using Defrost Mode:

1. Adjust oven rack levels as needed.
2. Turn the Oven Function knob to **Defrost** and turn the Temperature knob to 150°F.
3. Place the food in the oven and close the door.
4. When defrosting is finished, turn the Oven Function and Temperature knobs to the OFF positions and remove the food from the oven.

Oven Vents

1. Do not block the oven vents (air openings). They provide essential air intake and exhaust to keep the oven cool and ensure proper combustion.
2. Areas near the vents may become hot during operation and can cause burns. Keep plastics and other heat-sensitive materials away from the vents, as heat may cause distortion or melting.
3. It is normal to see steam when cooking foods with high moisture content.



Preventing Oven Door Glass Damage

1. Ensure racks are fully inserted into the oven cavity, and that bakeware does not extend beyond the front edge of a rack before closing the oven door.
2. Do not place objects on the glass surface of the oven door.
3. Do not strike the glass with bakeware or any other objects.
4. Do not clean or wipe the glass until the oven has completely cooled.

Verify Oven Operation

Before you begin, ensure power is in service, all packaging is removed, and the oven is empty except for the oven racks. Oven burners do not require any adjustment.

Check the Broil Burner

1. With the oven door closed, turn the Oven Function knob to **Broil** and the Oven Temperature knob to 550°F.
2. After 30–60 seconds, the upper broil burner should light and can be visually seen through the oven door window. If the upper broil burner does not light, turn off the oven and contact a qualified technician.
3. Turn the Oven Function and Temperature knobs to the OFF position.

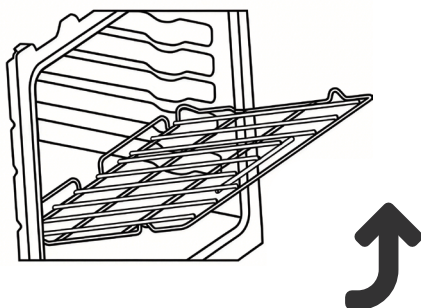
Check the Bake Burner

1. With the oven door closed, turn the Oven Function knob to Conv Bake and the Oven Temperature knob to 550°F.
2. After 2-3 minutes, open the oven door. Without touching the oven components, confirm that heat can be felt radiating from the bottom of the oven and the rear convection fan is operating. If you do not feel heat, turn off the oven and contact a qualified technician.
3. Close the oven door and let the oven run for 30-60 minutes to burn off and remove any dust or residue from the manufacturing process. There will be a distinctive odor which is normal. Ensure that your kitchen is well-ventilated during this conditioning period.
4. Turn the Oven Function and Temperature knobs to the OFF position to exit Convection Bake mode.

Oven Racks

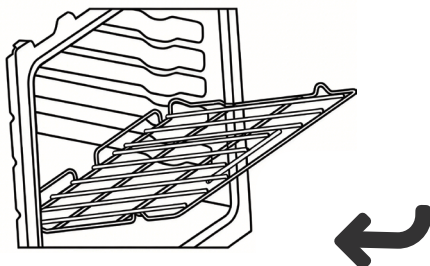
Remove the oven racks

1. Pull the rack straight out until it stops.
2. Lift the front of the rack and carefully pull it the rest of the way out.



Insert the oven racks

1. Position the back end of the rack on the desired support slot.
2. Tilt the front end upward and push the rack fully into place.



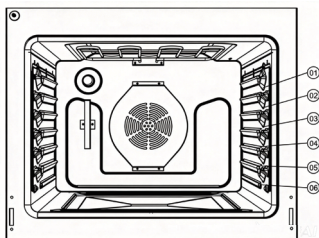
Note: The oven racks feature a turned-up back edge that prevents them from being accidentally pulled completely out of the oven cavity.

Caution:

1. Insert oven racks before turning the oven on to avoid the risk of burns.
2. Do not cover the racks with aluminum foil or any other material, and do not place items on the bottom of the oven. Doing so may impair baking performance and damage the oven floor.
3. Only remove or reposition oven racks when the oven is completely cool.

Choose the Rack Positions

1. For the best cooking results, adjust the oven rack so the food is positioned in the center of the oven. For most foods this will be rack position 3 or 4. For larger foods like roasts and turkey, most the rack down to position 5 or 6 to ensure the food is centred in the oven.
2. When using multiple racks simultaneously, try to space the food evenly around the center of the oven. For example, when using two racks, place them in positions 3 and 5 or 2 and 4.
3. For the best results when broiling, place the food close to the broil burner using rack position 1 or 2.



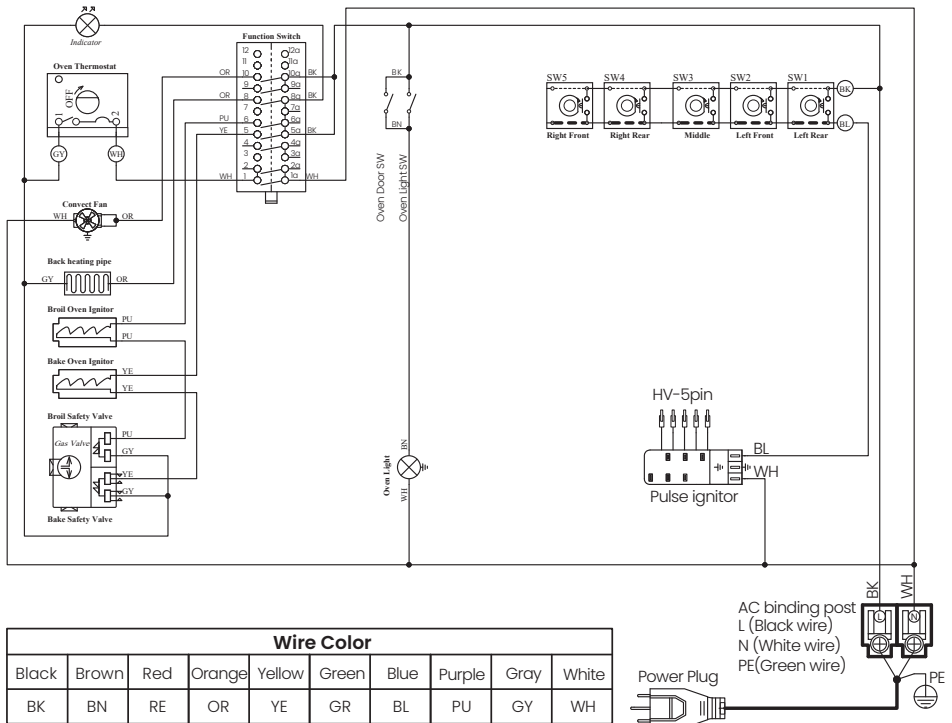
Preheating

1. Preheating is generally desirable, although not absolutely necessary in all circumstances.
2. It is normal for the convection fan to operate during preheating of various baking modes.
3. Some foods are more robust and may have acceptable results without preheating. These foods include:
 - 1) Large pieces of meat (eg. whole roasts, hams, or poultry) where the total cooking time is much longer than the time required to preheat.
 - 2) Frozen potato products and frozen processed dinners that, by their nature and design, are more adaptable to baking variations.
4. More delicate foods, such as baked goods (including breads, cakes, cookies, and pastries), pizzas, desserts, souffles, etc. will likely not have acceptable results without proper preheating.
5. For oven modes that require preheating, the oven will automatically enter preheat mode when the temperature knob is turned from the OFF position to the desired temperature.
6. Once the set temperature is reached, an indicator tone will sound for a few.

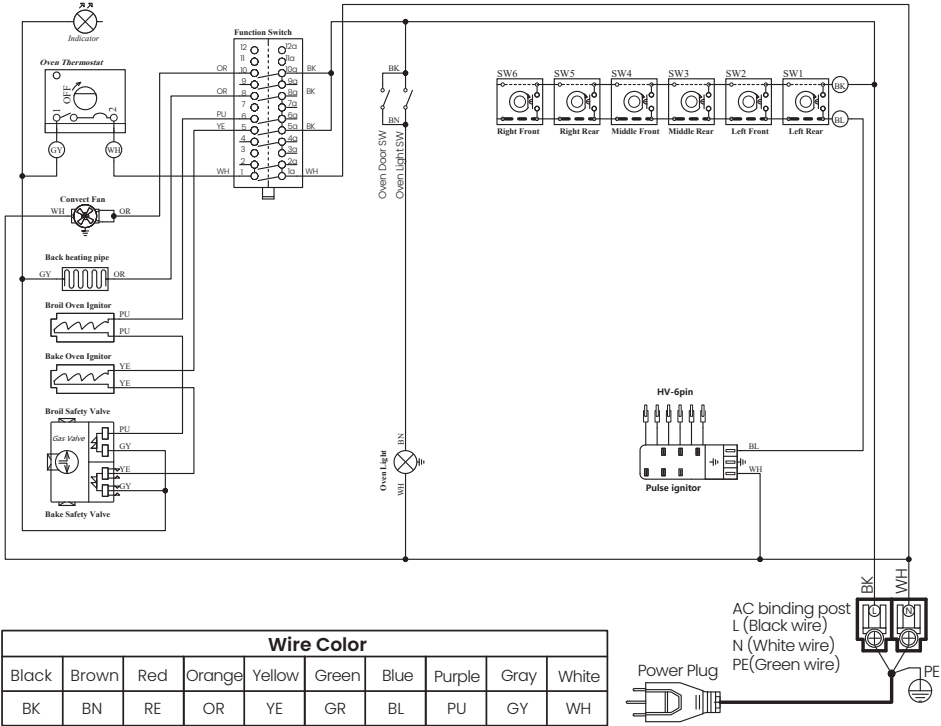
Specifications

Product Identification & Dimensions		
Model Number:	VRG-OREGON-30SS	VRG-OREGON-36SS
Product Name:	Oregon 30SS	Oregon 36SS
UPC:	675487202744	675487202751
Nominal Width:	30"	36"
Dimensions (W×D×H):	29.9" x 24" x 36"	36" x 27.1" x 36"
Product Weight:	72.5 kg	90.5 kg
Body:	Stainless Steel	Stainless Steel
Color/Finish:	Silver	Silver
Installation		
Electrical Requirements:	120V/60Hz	120V/60Hz
Performance & Features		
Fuel Type:	Full Gas	Full Gas
Cooktop plate:	Black Porcelain	Black Porcelain
Burners:	5	6
Pan Support:	Cast Iron Pot Rack	Cast Iron Pot Rack
Ignition:	Electronic	Electronic
Right Front:	18,000 BTU	22,000 BTU (Dual)
Center Front:	9,000 BTU	9,000 BTU
Left Front:	12,000 BTU	18,000 BTU
Right Rear:	3,500 BTU	3,500 BTU
Center Rear:	N/A	9,000 BTU
Left Rear:	6,000 BTU	6,000 BTU
Oven	See Info Below	See Info Below
Capacity:	5 cu.ft	6 cu.ft
Features:	Steam Clean, Bake, Broil, Air fry, Coven Bake, Pizza, Defrost	Steam Clean, Bake, Broil, Air fry, Coven Bake, Pizza, Defrost
Power (Broil Burner):	13,500 BTU	13,500 BTU
Power (Bake Burner):	18,500 BTU	18,500 BTU
Baking Rack:	1	2
Warranty (Parts & Labor):	2 Years	2 Years
Certification:	cCSAus	cCSAus

Wiring Diagram

VRG-OREGON-30SS

VRG-OREGON-36SS



Maintenance

Glass Cooktop

1. Allow cooktop to cool completely before applying any cleaning chemicals. Clean with general purpose kitchen cleaner, followed by glass cleaner to remove streaks.
2. Do not use wet sponge or cloth while cooking area is hot. Wear oven mitt if cleaning with razor while cooktop is hot (see special instructions below for sugary spills and melted plastic). Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
3. For best results and prolonged cooktop life, it is recommended to clean the cooktop after each use.

Light soiling

1. Clean with general purpose kitchen cleaner, followed by glass cleaner to remove streaks.

Moderate soiling

1. Commercially available glass cooktop cleaners may be used. Follow instructions on product packaging.

Heavily burned on residue

1. Clean using commercially available glass cooktop cleaner. Follow instructions on product packaging.
2. Use a razor blade scraper designed for cleaning glass surfaces. Ensure razor is clean and new to minimize risk of scratching cooktop.
3. Hold razor at approximately 45° angle, apply firm pressure, and smoothly press razor through residue.
4. After heavy residue is removed, clean again using glass cooktop cleaner compound.

Sugary spills / Plastic

1. Sugary spills and melted plastics may cause damage the cooktop not covered by warranty if not removed immediately.
2. Turn off all cooktop heating elements and remove all cookware from cooktop.
3. As described above, use a clean, new razor blade scrape and wear oven mitt for protection to quickly remove sugary spills or melted plastic from cooktop glass while cooktop is hot.
4. Quickly wipe removed material away from hot cooktop heating element using dry paper towel.
5. Wait until the cooktop glass has completely cooled before attempting a more thorough cleaning as described above.

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.

Control Knobs

1. Pull the knobs straight out from the control panel to remove them.
2. Wash the knobs with soap and water or in a dishwasher, then dry them completely.

Note: Do not use steel wool, abrasive cleaners, or oven cleaners. Do not soak the knobs.

3. Align the knobs with their pegs and push straight back to reinstall them.

Note: Ensure the knobs are in the OFF position before reinstalling.

Control Panel

1. It is recommended to clean the user interface and control panel after each use. Do not use scouring pads, abrasive cleaners, strong liquid chemicals, steel wool, or oven cleaners, as these may damage the control panel finish.
2. Remove the control knobs from the stem, refer to the “Replacing The Control Knobs” page. Clean entire panel with a lightly damp soft cloth using mild soap and water. Knobs should be washed by hand in warm soapy water. Do not wash in dishwasher. Wait until knobs are dry before placing back on stem.

Burner Base / Spreader

1. Clean the burner base/spreader regularly using boiling water and detergent to remove any deposits that may block the flame outlets.
2. Before reinstalling, ensure the burner base/spreader is completely dry to allow proper ignition.

The Oven Interior

1. Check oven after each use to determine if any spills or splattering occurred that require cleaning. Wipe out oven interior with a lightly damp soft cloth using mild soap and water to remove light spills.

Clean the Porcelain Surfaces

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

Clean the Oven Glass window

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

Clean the Oven Door Gasket

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

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

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

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

Clean the Oven Racks

1. Wash the oven racks in warm, soapy water. Use a steel wool pad if necessary to remove stubborn residue.
2. Rinse with clean water and dry thoroughly.

Clean the Baking Tray / Broiler Pan

1. Scrub with a wet scouring pad and a mild abrasive cleanser.
2. For heavy, burnt-on residue: Soak for 20 minutes in a solution of ½ cup (125 mL) ammonia per 1 gal (3.75 L) of water, then scrub with a scouring pad or steel wool.
3. Oven cleaner: Follow the manufacturer's instructions on the product label.

Clean the Storage Drawer

1. Allow the range to cool, then fully open and empty the drawer before cleaning.
2. Clean with mild detergent and warm water. Do not use scrub pads or abrasive cleaners.
3. Most cleaning can be done with the drawer in place; however, the drawer can be removed if necessary.

Clean the Oven Cavity

1. Clean food spills as soon as the oven has cooled. High temperatures can cause food to react with the porcelain interior, leading to staining, etching, pitting, or faint white spots.
2. Allow the range to cool.
3. Clean the oven cavity using mild detergent and warm water. Do not use oven cleaners.

Steam Clean Cycle

The Steam Clean function uses water and a low oven temperature to generate steam, warming the oven interior surfaces and loosening light soils before manual cleaning.

1. Allow the oven to cool to room temperature.
2. Remove all items, including oven racks, from the oven.
3. Wipe out heavy spills or excess debris. Scrape off burnt-on residue using a plastic scraper, such as a hard plastic spatula, plastic pan scraper, plastic paint scraper, or an old credit card.
4. For better softening of tough stains, spray the interior surfaces with water using a spray bottle or wipe with a wet sponge before starting the cycle.
5. Pour 10 oz (300 mL) of water onto the bottom center of the oven cavity. Ensure the indentation at the bottom is fully covered.
6. Close the oven door and turn the Oven Function knob to Steam Clean.
7. Let the Steam Clean cycle run for 20 minutes, then turn the oven off.
8. Soak up any remaining water and clean the oven cavity immediately using a soft, damp, non-abrasive sponge or cloth.

Note: Place a towel on the floor in front of the oven to catch any water that may spill during hand cleaning.

9. If soils remain, repeat the steps above, ensuring that soiled areas are thoroughly soaked.
10. Wipe up any excess water with a clean, dry towel, and replace the oven racks and other accessories.

Caution:

1. Do not leave small children unattended near the appliance during the cleaning cycle. The exterior of the range can become hot to the touch.
2. During the cleaning cycle, the oven becomes hot enough to cause burns. Wait until the cycle is complete before wiping the interior surfaces. Failure to do so may result in burns.
3. Oven surfaces may remain hot after the cleaning cycle. Use caution and wear rubber gloves while cleaning to prevent burns.
4. Hot oven surfaces can produce steam when using a wet sponge or cloth. If steam is present while wiping, wait until the oven has cooled slightly before continuing.

Important:

1. Ensure the range is level so that the bottom surface of the oven cavity is fully covered with water at the start of the Steam Clean cycle.
2. For best results, use distilled or filtered water. Tap water may leave mineral deposits on the oven surfaces.
3. To better soften tough stains, spray the interior surfaces with water using a spray bottle or wipe with a wet sponge before starting the cycle.

Troubleshooting

Cooktop

Problem	Possible Cause	Solution
Burner will not ignite.	There is no power to the range.	Make sure the electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet. Replace the fuse or reset the circuit-breaker.
Burner will not operate.	First time use. Air still in the gas line.	Turn on any one of the surface burner knobs to release air from the gas lines.
	Control knob is not set correctly.	Push in knob before turning to a setting.
	The burner port is clogged.	Clean burner port opening using a stiff, nylon toothbrush or a straightened paper clip.
Burner flame is too high or too low.	Cooktop gas supply is not correct.	Ensure the range is set for the correct gas type. It is factory set for natural gas. If connecting to LP gas, the burners should be converted to LP gas with the orifice kit supplied and the pressure regulator converted to the LP gas setting by a qualified technician.
	The gas pressure is not correct.	Make sure the pressure regulator is installed correctly and the gas line pressure is correct. See the Installation Instructions manual for details.
Excessive heat round cookware on cooktop.	The cookware is not the proper size for the burner.	Use cookware with a bottom surface approximately the same size as the cooking area and burner. Cookware should not extend more than 1" (2.5 cm) outside the cooking area. Adjust the flame so that it does not come up around the cookware.

Problem	Possible Cause	Solution
Burner flames are uneven, yellow and/or noisy.	Burner port(s) are clogged.	Clean burner port opening using a stiff, nylon toothbrush or a straightened paper clip.
	Burner caps are not positioned properly.	Place burner caps so that the alignment pins are properly aligned with the slots.
	Propane gas is being used.	The range should be converted to LP gas by a qualified technician.
Burner makes popping noises.	The burner is wet.	Allow the burner to dry before using.
	The burner cap or gas spreader is not positioned correctly.	Place burner caps so that the alignment pins are properly aligned with the slots.
Cooking results are not what was expected.	Using incorrect cookware.	See "Choosing Proper Cookware."
Unable to maintain a rolling boil or will not cook fast enough.	Using improper cookware.	Use pans with flat bottoms and that match the diameter of the cooktop and burner selected. Adjust flame so that it does not extend beyond the edge of the pot. See "Choosing Proper Cookware."
	Using large cookware without a lid.	Large pots and pans can lose a lot of heat from the top. Cover the pot or pan with a lid to retain heat better.

Oven

Problem	Possible Cause	Solution
Strong odor when using new oven.	Manufacturing protective coating on oven surfaces.	This is normal with a new range and will disappear after a few uses.
	Packaging materials left in or on the range.	Double-check that all packaging has been removed from the appliance, especially around the sides of the door and inside the drawer.

Warranty

Two-Year Limited Warranty for Parts and Labor

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

To Obtain Warranty Service, You Must Provide

1. Invoice or receipt that verifies the 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. Consumable parts such as light bulbs, hoses, seals and filters.
2. Any product damaged by neglect, improper installation, accident, abuse, misuse, natural disasters, insufficient or excessive power supply.
3. Abnormal mechanical or environmental conditions, or any unauthorized disassembly, repair, modification or failure to follow installation instructions.
4. Non-residential use, commercial or government use or other use not consistent with its intended purpose.
5. Chips, dents or cracks caused by abuse or misuse of the product.
6. Improper connection with equipment from other manufacturers.
7. Any unauthorized modifications.
8. Any original identification information has been altered, erased, deleted, improperly handled or sold as second-hand.

Contact Us

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

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

Phone:

1-866-80VESTA(83782)

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

Email:

service@vesta.kitchen

Online form:

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

Vesta

Enjoy Everyday Living

www.vesta.kitchen

Vesta



Oregon Manuel d'utilisation

VRG-OREGON-30SS/36SS

Profitez de la vie au quotidien

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

Table des matières

Consignes de sécurité	66
Outils et accessoires recommandés	71
Pièces et accessoires	72
Dimensions du produit	73
Installation	74
Fonctionnement	98
Caractéristiques techniques	112
Schéma de câblage	113
Entretien	115
Dépannage	119
Garantie	121
Nous contacter	122

Consignes de sécurité

LIRE ET ENREGISTRER CES INSTRUCTIONS

La sécurité est primordiale pour vous et pour les autres.

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



AVERTISSEMENT



1. Si les informations contenues dans ces instructions ne sont pas suivies exactement, un incendie ou une explosion peut causer des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.
Ne stockez ni n'utilisez d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre.
3. Si tu sens du gaz,
 - 1) N'essayez pas d'allumer un appareil.
 - 2) Ne touchez à aucun interrupteur électrique.
 - 3) N'utilisez aucun téléphone dans votre immeuble.
 - 4) Appelez immédiatement notre fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. Si vous ne pouvez pas joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.
4. L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, une agence de service ou le fournisseur de gaz.
5. Ne faites jamais fonctionner la section de cuisson de la surface supérieure de cet appareil sans surveillance.
 - 1) Le non-respect de cet avertissement peut entraîner un risque d'incendie, d'explosion ou de brûlure qui pourrait causer des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.
 - 2) En cas d'incendie, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement les pompiers.
6. Ne pas installer ou faire fonctionner le poêle s'il est endommagé.
7. Ne laissez pas les enfants seuls près du poêle.
8. Ne rangez pas de jouets ou de bonbons sur la cuisinière.
9. Ne portez pas de vêtements amples qui pourraient prendre feu. Des vêtements amples ou suspendus ne doivent jamais être portés lors de l'utilisation de l'appareil.
10. Ne réparez ni ne remplacez aucune partie de l'appareil, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans le manuel. Tout autre entretien doit être confié à un technicien qualifié. Les techniciens doivent débrancher l'appareil du secteur avant tout entretien.
11. N'utilisez pas la cuisinière comme radiateur.
12. Ne laissez pas les enfants sans surveillance dans la zone où la cuisinière est utilisée. Ne laissez jamais les enfants s'asseoir ou se tenir debout sur une partie de la cuisinière. Ne laissez pas les enfants jouer avec la cuisinière.
13. Tout entretien doit être confié à un technicien qualifié.
14. Demandez au technicien de vous montrer l'emplacement de la vanne d'arrêt du gaz et comment la fermer en cas d'urgence.
15. Ne chauffez pas les récipients alimentaires non ouverts. L'accumulation de pression peut faire exploser le récipient et entraîner des blessures.
16. L'appareil ne doit pas être utilisé pour le chauffage des locaux. Ces informations sont basées sur des considérations de sécurité.

17. Toutes les ouvertures dans le mur derrière l'appareil et dans le plancher sous l'appareil doivent être scellées.



1. Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four en laissant l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de remplacer les aliments.
2. Gardez les conduits d'aération du four dégagés.
3. Ne touchez pas les étagères chaudes du four.
4. Ne nettoyez pas le joint du four et n'utilisez aucun produit de nettoyage du four dessus. C'est essentiel pour une bonne étanchéité qui garantit que le four fonctionne efficacement. Il faut prendre soin de ne pas le frotter, l'endommager ou le déplacer.
5. N'utilisez pas de nettoyants agressifs / abrasifs, de récurveurs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils rayent la surface, ce qui peut faire éclater la vitre.
6. Ne jamais marcher sur la porte du four ou y placer un objet lourd (comme une dinde).
7. Lorsque l'appareil est installé, vérifiez les fuites de gaz conformément aux instructions avant utilisation.
8. Cet appareil ne doit pas être utilisé sans une hotte de ventilation correctement dimensionnée et opérationnelle.
9. Utilisez un kit de conversion de gaz approprié. Si vous n'êtes pas sûr que l'unité soit utilisée pour NG ou LP, veuillez contacter votre concessionnaire ou votre service client pour vérification.
10. Ne touchez pas les articles au-dessus du poêle lorsqu'il est allumé. Faites attention lorsque vous touchez les articles stockés dans les armoires au-dessus de l'appareil.
11. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser le produit pour garantir un fonctionnement correct et sûr. Installez ou localisez le produit uniquement conformément aux instructions d'installation fournies.
12. N'essayez pas d'ajuster, de réparer, d'entretenir ou de remplacer une partie de votre appareil, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans ce guide.
13. Déconnectez toujours l'alimentation de l'appareil avant tout type d'entretien.
14. N'utilisez pas de nettoyants ou de détergents abrasifs ou caustiques sur cet appareil. Ils peuvent causer des dommages permanents à la surface.
15. Lors de la cuisson, réglez les commandes du brûleur de sorte que la flamme ne chauffe que le bas de l'ustensile et ne se chevauche pas sur les côtés de l'ustensile.
16. Les ustensiles (casserolles et poêles) qui conduisent la chaleur lentement. Par exemple, les casseroles en verre doivent être utilisées conjointement avec les flammes du brûleur à un réglage faible ou moyen.
17. Éteignez toutes les commandes et attendez que les pièces de l'appareil refroidissent avant de les toucher. Ne touchez pas les grilles du brûleur ou les zones environnantes jusqu'à ce qu'elles refroidissent.
18. N'utilisez pas d'eau sur les feux de graisse.
19. Nettoyez l'appareil avec précaution.
20. Tournez toujours les poignées du pot sur le côté ou à l'arrière de la cuisinière. Ne tournez pas les poignées vers la zone où elles sont facilement brûlées. Les poignées ne doivent pas s'étendre sur les brûleurs adjacents.
21. Utilisez la cuisinière uniquement pour les tâches de cuisson décrites dans ce manuel. Lorsque vous utilisez la cuisinière, ne touchez pas les grilles, les capuchons de brûleur, les bases du brûleur ou toute autre pièce à proximité de la flamme. Ces composants peuvent être suffisamment chauds pour provoquer des brûlures.
22. Utilisez des porte-pots secs. Les porte-pots humides ou humides sur des surfaces chaudes peuvent entraîner des brûlures dues à la vapeur.

23. N'utilisez pas de serviette ou autre chiffon encombrant.
24. Pendant et après utilisation, ne touchez pas les surfaces intérieures du four jusqu'à refroidissement.
25. Ne laissez pas le porte-pot toucher le sous-sol chaud.
26. Gardez la zone de l'appareil dégagée et exempte de matériaux combustibles, d'essence et de vapeurs inflammables.
27. N'obstruez pas le flux d'air de combustion dans la cuisinière et d'air de ventilation loin de la cuisinière.
28. Ventilation : il est indispensable que l'unité soit placée sous une hotte d'évacuation motorisée et ventilée de taille et de capacité suffisantes.
29. Avant d'installer la cuisinière, vous devez localiser et fixer le support anti-basculement inclus au mur de votre cuisinière.
30. L'utilisation d'armoires pour le rangement au-dessus de l'appareil peut entraîner un risque de brûlure. Les articles combustibles peuvent s'enflammer ; les articles métalliques peuvent devenir chauds et causer des brûlures. Si un rangement d'armoire doit être fourni, le risque peut être réduit en installant une hotte de cuisinière qui dépasse horizontalement d'au moins 5 "(12,7 cm) au-delà du bas des armoires.

Risque de choc électrique

1. Avant de retirer une ampoule défectueuse, assurez-vous de couper l'alimentation au niveau du disjoncteur principal ou du tableau de fusibles. Si vous ne savez pas comment procéder, contactez un électricien.
2. Ne retirez pas le panneau de protection ou le panneau arrière. En raison des fils électriques derrière, les deux panneaux ne doivent être retirés que par un technicien qualifié.
3. Cet appareil est équipé d'une prise de terre à trois broches pour votre protection contre les risques de choc et doit être branché directement sur une prise de courant correctement mise à la terre.
4. Ne coupez ou ne retirez en aucun cas la broche de mise à la terre de cette fiche.
5. Le non-respect de ces conseils peut entraîner la mort ou un choc électrique.

Risque de basculement

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

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

N'utilisez pas l'appareil tant qu'il n'a pas été fixé. Le non-respect de ces conseils peut entraîner des blessures graves.

Risque de choc électrique

Si vous sentez du gaz, n'utilisez pas l'appareil. Ouvrez une fenêtre ou une porte pour laisser le gaz s'échapper, puis suivez les instructions sur la couverture intérieure de ce manuel. N'utilisez pas d'eau sur les feux de graisse. Une violente explosion de vapeur peut en résulter. Éteignez tous les brûleurs, puis étouffez le feu ou la flamme avec un produit chimique sec ou un extincteur à mousse. N'essayez pas d'étouffer à blanc. Ne chauffez pas les contenants alimentaires non ouverts tels que les boîtes de conserve. L'accumulation de pression peut faire éclater le conteneur et entraîner des blessures. Le non-respect de ces conseils peut entraîner des blessures ou la mort.

Risque d'incendie

1. N'utilisez jamais votre appareil comme appareil de chauffage. Des personnes pourraient être blessées ou un incendie pourrait se déclencher. Gardez la zone autour de l'appareil exempte de matériaux combustibles (par exemple, revêtements muraux, rideaux, rideaux), d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.
2. Nettoyez régulièrement la cuisinière et les brûleurs. Ne laissez pas la graisse de cuisson ou d'autres matières inflammables s'accumuler sur les surfaces ou à proximité de l'appareil.
3. Ne suspendez aucun article (par exemple, les torchons) de la poignée du four. Certains tissus peuvent s'enflammer ou fondre à cause de la chaleur.
4. Ne laissez jamais les brûleurs de la plaque de cuisson sans surveillance lorsqu'ils sont utilisés. Le débordement provoque le tabagisme et des débordements gras qui peuvent s'enflammer.
5. Ne vaporisez jamais de nettoyant aérosol sur ou autour de l'appareil pendant que les brûleurs sont allumés, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et que l'appareil est froid. Le gaz aérosol et les produits chimiques contenus dans ces nettoyants pourraient, en présence de chaleur, s'enflammer ou provoquer la corrosion des pièces métalliques.
6. Ne pas entreposer les matières inflammables près de la table de cuisson. Les matières inflammables ne doivent pas être entreposées dans un four ou près de la table de cuisson. Un accident pourrait provoquer un incendie grave.

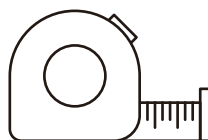
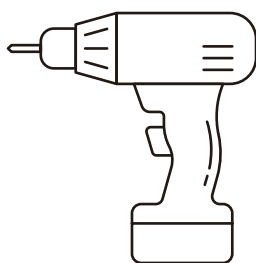
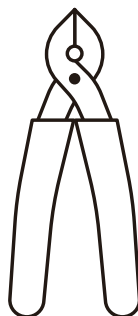
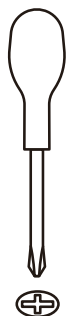
Danger d'empoisonnement

1. Ne couvrez jamais les fentes, les trous ou les passages du fond du four ou ne couvrez jamais une grille entière ou le sol du four avec des matériaux tels que du papier d'aluminium. Cela bloque la circulation de l'air dans le four et peut provoquer une intoxication au monoxyde de carbone. Les revêtements en papier d'aluminium
2. peuvent également piéger la chaleur, provoquant un risque d'incendie. Nettoyez l'appareil avec précaution. Si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour essuyer les déversements sur une zone de cuisson chaude, veillez à éviter les brûlures à la vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des fumées nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude. Suivez les instructions du fabricant du nettoyant.

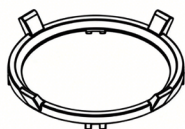
Danger de surface chaude

1. Les pièces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation.
2. Ne touchez pas les brûleurs, les zones proches des brûleurs, le gril, la plaque chauffante, les bacs à graisse, les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four. Ceux-ci peuvent être suffisamment chauds pour provoquer des brûlures même s'ils sont de couleur foncée. Pendant et après utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec ces parties et surfaces jusqu'à ce qu'ils aient eu suffisamment de temps pour refroidir. D'autres parties et surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisantes pour provoquer des brûlures – parmi ces zones se trouvent les grilles, les garnitures arrière et les événements du four à l'arrière de la table de cuisson, le bord avant, les surfaces adjacentes à la table de cuisson et la porte du four.
3. Utilisez uniquement des maniques sèches. Des maniques humides ou humides sur des surfaces chaudes peuvent entraîner des brûlures dues à la vapeur. Ne laissez pas les maniques toucher les éléments chauffants chauds. N'utilisez pas de serviette ou d'autre chiffon encombrant.
4. Laisser refroidir la graisse chaude avant d'essayer de la manipuler. Ne pas suivre ces conseils pourrait entraîner des brûlures et des brûlures.

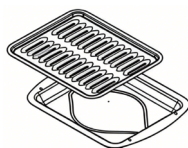
Outils et accessoires recommandés



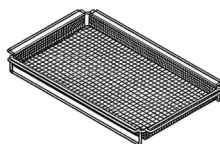
Pièces et accessoires



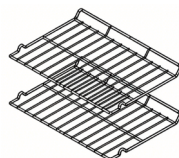
Anneau wok
x1



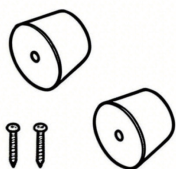
Plat à griller et à cuire 2 morceaux



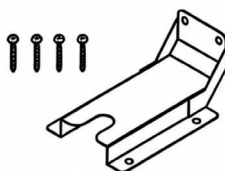
Panier à frites à air
x1



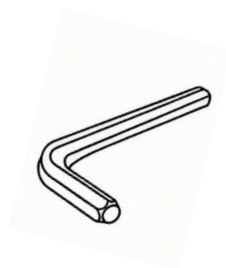
Grilles de four
30"x1
36"x2



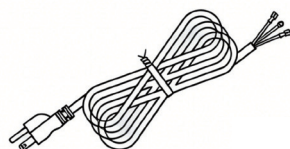
Coussinets en caoutchouc arrière
x2



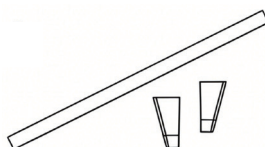
Support anti-basculement x1
vis de montage
x4



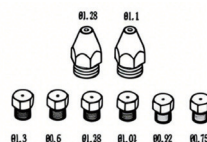
Clé hexagonale
x1



Cordon d'alimentation
x1

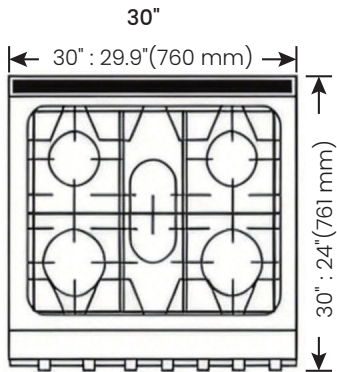


Poignée de porte
du four
x1

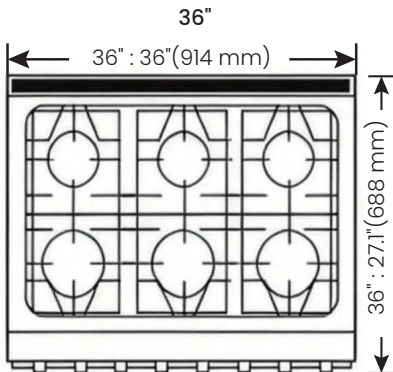


Kit de conversion LP

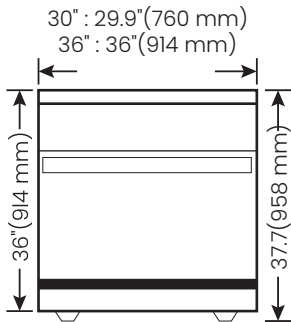
Dimensions du produit



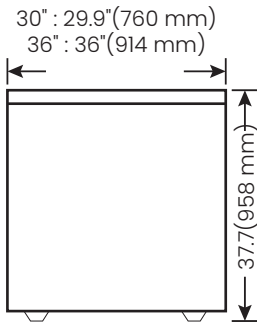
HAUT



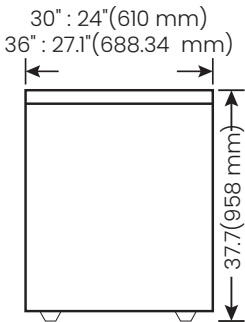
HAUT



AVANT



ARRIÈRE



DROIT

Installation

Précautions

1. Assurez-vous que l'anti-basculement de la cuisinière est correctement installé et engagé.
2. Lisez ce guide, en prenant particulièrement note de la section "Sécurité et avertissements".
3. Retirez tous les emballages du (des) four (s) et de la table de cuisson. Recyclez les articles que vous pouvez. S'il reste des résidus d'adhésif sur les surfaces, retirez-les à l'aide d'un liquide vaisselle sur un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyeurs agressifs ou abrasifs.
4. Pour réduire les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dommages à l'appareil pendant l'installation, suivez ces consignes de sécurité importantes.
5. La cuisinière peut être installée au ras de la paroi arrière.
6. Vous pouvez installer un matériau incombustible, tel que des carreaux, sur la paroi arrière au-dessus de la cuisinière et sur le capot de ventilation.
7. Il n'est pas nécessaire d'installer des matériaux incombustibles derrière la cuisinière sous la hauteur du comptoir.

Dommmages à l'expédition et à l'installation

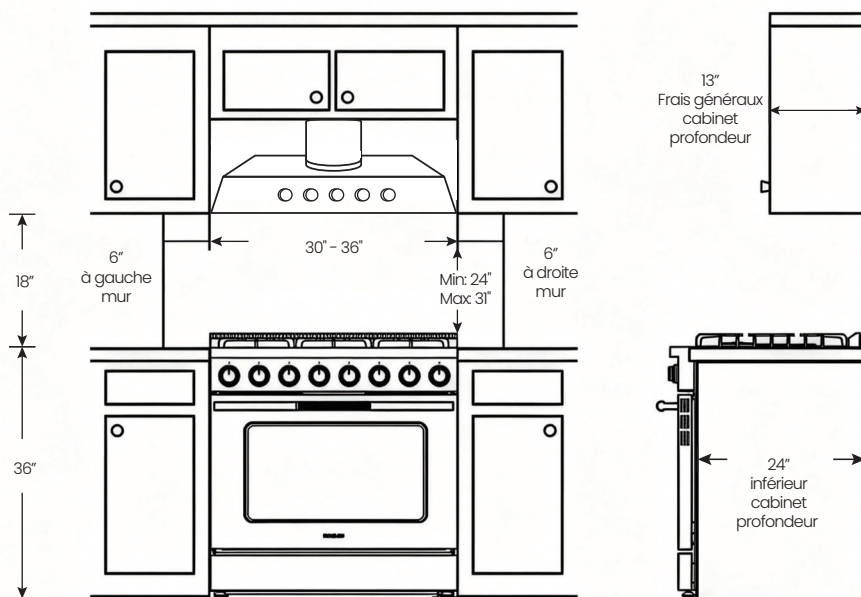
1. Inspecter minutieusement tous les équipements avant l'installation.
2. Si des dommages sont détectés lors de la livraison, contactez immédiatement le fabricant pour demander un remplacement.
3. Si l'équipement est endommagé par le client, la réparation ou le remplacement sera à la charge du client.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

Hauteur et dégagement

Important : Il est de la responsabilité de l'installateur de se conformer aux autorisations d'installation spécifiées sur le modèle / série / plaque signalétique.

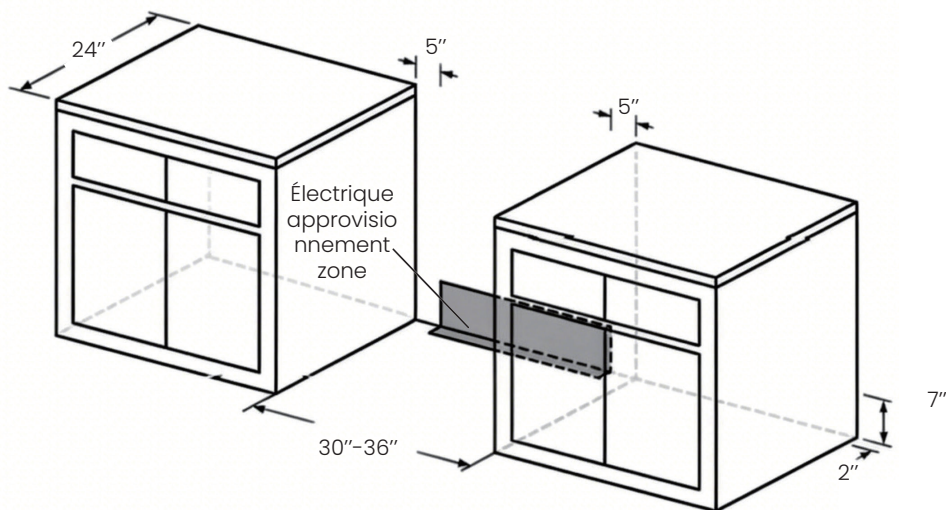
1. produit par le four pendant la cuisson et l'autonettoyage. Vérifiez auprès de votre constructeur ou de votre fournisseur d'armoires pour vous assurer que les matériaux utilisés ne se décolorent pas, ne se délaminent pas ou ne subissent pas d'autres dommages. Certaines armoires et matériaux de construction ne sont pas conçus pour résister à la chaleur.

Suivez les instructions d'installation fournies avec la hotte pour les dégagements requis au-dessus de la surface de la table de cuisson. Lors de l'installation d'une hotte de cuisinière ou d'une hotte micro-ondes au-dessus de la cuisinière.



Emplacement de l'alimentation électrique

Important : Une prise électrique dans le sol peut être encastrée ou montée en surface ; cependant, une prise électrique dans le mur doit être encastrée pour permettre une connexion appropriée.



Exigences en matière de ventilation

1. Le système de ventilation doit être dirigé vers l'extérieur à travers le toit ou un mur extérieur.
2. Utilisez uniquement des conduits en métal ou en aluminium ; les conduits en plastique ne sont pas recommandés.
3. Nettoyez régulièrement les conduits pour maintenir un flux d'air optimal.
4. Un diamètre de conduit minimum de 6 pouces est recommandé pour une ventilation efficace.
5. Assurez-vous que l'évent reste libre d'obstacles en tout temps.
6. Minimisez l'utilisation de coudes à 90 degrés pour améliorer l'efficacité du flux d'air.
7. Gardez la longueur totale du système de ventilation et le nombre de coudes au minimum pour des performances optimales.
8. Le système de ventilation doit inclure un amortisseur. Si le toit ou le capuchon mural a déjà un amortisseur intégré, l'amortisseur sur la sortie supérieure de la hotte de cuisinière (s'il est fourni) peut ne pas être nécessaire.
9. Utilisez du ruban en aluminium pour sceller solidement tous les joints du système de ventilation.
10. Appliquez du calfeutrage pour sceller les espaces autour du mur extérieur ou de l'ouverture du toit pour éviter les fuites d'air.

Installation

Besoins en air de maquillage

1. Les codes du bâtiment locaux peuvent exiger l'installation d'un système d'air d'appoint lors de l'utilisation d'un système de ventilation qui dépasse le débit d'air spécifié (CFM).
2. Le CFM requis peut varier en fonction de votre emplacement.
3. Consultez un professionnel HVAC agréé pour déterminer les exigences spécifiques de votre région.

Electrical Requirements

1. Do not use an extension cord with this appliance.
2. Remove the house fuse or open the circuit breaker before beginning installation.

Instruction de mise à la terre électrique

1. Le cordon d'alimentation de cet appareil est équipé d'une fiche à 3 broches (mise à la terre). Il doit être branché sur une prise murale à 3 broches correctement mise à la terre pour minimiser le risque de choc électrique.
2. En aucun cas, NE PAS couper ou retirer la (troisième) broche de mise à la terre de la fiche.

Connexion électrique

Si les codes le permettent et qu'un fil de terre séparé est utilisé, il est recommandé qu'un installateur électrique qualifié détermine que le chemin de terre et la jauge de fil sont conformes aux codes locaux.



1. Une connexion incorrecte du conducteur de mise à la terre de l'équipement peut entraîner un risque de choc électrique.
2. Vérifiez auprès d'un électricien ou d'un technicien de service qualifié si vous avez des doutes quant à savoir si l'appareil est correctement mis à la terre.
3. Ne modifiez pas la fiche du cordon d'alimentation. Si elle ne s'adapte pas à la prise, faites installer une prise appropriée par un électricien qualifié.

Important

1. La prise de cette gamme doit être connectée à un circuit dédié correctement mis à la terre fournissant une puissance de 120 VCA / 60 Hz et protégé par un disjoncteur de 20 ampères ou un fusible à soufflage lent. Il est recommandé de fournir un circuit séparé desservant uniquement cette gamme.
2. Lorsqu'une prise murale standard à 2 broches est rencontrée, contactez un électricien qualifié pour la faire remplacer par une prise murale à 3 broches correctement mise à la terre.
3. Cette gamme est équipée d'un système d'allumage électronique qui ne fonctionnera pas correctement s'il est branché sur une prise qui n'est pas correctement polarisée. L'inversion de polarité entraînera une étincelle continue des électrodes, même après l'allumage de la flamme.
4. Les systèmes d'allumage électroniques fonctionnent dans de larges limites de tension, mais une mise à la terre et une polarité appropriées sont nécessaires. Vérifiez que la prise fournit une alimentation de 120 volts et qu'elle est correctement mise à la terre.
5. N'utilisez pas de rallonge ou de prise adaptateur.
6. Vérifiez les codes locaux et consultez le fournisseur de gaz. Vérifiez l'alimentation électrique et l'alimentation en gaz existantes. Il est recommandé que toutes les connexions électriques soient effectuées par un installateur électrique agréé et qualifié.
7. La cuisinière doit être connectée à la tension et à la fréquence électriques appropriées, telles que spécifiées sur la plaque de modèle / de série / d'évaluation. La plaque est située derrière la porte du four sur le cadre du four et également sur le panneau arrière de la cuisinière.
8. Il est de la responsabilité personnelle du propriétaire de la cuisinière de fournir le bon service électrique pour cette cuisinière.
9. Il n'est pas nécessaire ou recommandé de brancher cette cuisinière à gaz dans une prise GFCI (Ground-Fault Circuit Interrupter). Il est recommandé de ne pas brancher une cuisinière à gaz électrique à allumage commandé ou tout autre appareil majeur dans une prise murale GFCI car cela pourrait faire trébucher le GFCI pendant le cycle normal.
10. Les performances de cette cuisinière ne seront pas affectées si elle fonctionne sur un circuit protégé par GFCI. Cependant, un déclenchement occasionnel du disjoncteur GFCI est possible en raison de la nature de fonctionnement normale des cuisinières à gaz électroniques.
11. Le schéma de câblage est situé à l'arrière de la cuisinière.

Compléter la connexion électrique

1. Vérifiez que toutes les commandes de portée sont en position OFF.
2. Branchez la cuisinière dans une prise murale à 3 broches correctement mise à la terre.

Exigences d'approvisionnement en gaz

Si les codes le permettent et qu'un fil de terre séparé est utilisé, il est recommandé qu'un installateur électrique qualifié détermine que le chemin de terre et la jauge de fil sont conformes aux codes locaux.

AVERTISSEMENT

1. Utilisez une nouvelle ligne d'approvisionnement en gaz approuvée par CSA International.
2. Installez une vanne d'arrêt.
3. Serrez solidement toutes les connexions de gaz.
4. Si connecté à LP, demandez à une personne qualifiée de s'assurer que la pression du gaz ne dépasse pas la pression maximale indiquée dans cette section.
5. Exemples d'une personne qualifiée :
 - 1) personnel de chauffage agréé.
 - 2) personnel autorisé de la compagnie gazière.
 - 3) personnel de service autorisé.
6. Ne pas le faire peut entraîner la mort, une explosion ou un incendie.

Important

1. Observez tous les codes et ordonnances en vigueur.
2. Cette installation doit être conforme à tous les codes et ordonnances locaux. En l'absence de codes locaux, l'installation doit être conforme à la norme nationale américaine, au code national des gaz combustibles ANSI Z223.1 / NFPA 54 – dernière édition, ou au Canada, au code d'installation du gaz naturel et du propane, CAN 1-11-MBI – dernière édition.
3. Les tests d'étanchéité de la cuisinière doivent être effectués conformément aux instructions du fabricant. N'utilisez pas de flamme pour vérifier les fuites.

Type de gaz

Cette gamme est certifiée par CSA International pour une utilisation avec du gaz naturel (GN) ou, après une conversion appropriée, pour une utilisation avec du gaz propane (LP).

Gaz naturel (GN)

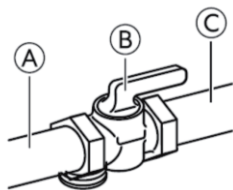
Cette gamme est configurée en usine pour être utilisée avec le gaz naturel. La plaque de modèle / série / d'évaluation située sur le panneau arrière de la gamme contient des informations sur les types de gaz qui peuvent être utilisés. Si les types de gaz répertoriés n'incluent pas le type de gaz disponible, vérifiez auprès du fournisseur de gaz local.

Conversion du gaz propane (LP)

Le kit de conversion LP est vendu séparément. La conversion doit être effectuée par un technicien de service qualifié. L'agence qualifiée effectuant ce travail assume la responsabilité de la conversion du gaz. Aucune tentative ne doit être faite pour convertir l'appareil du gaz spécifié sur le modèle / la série / la plaque signalétique pour une utilisation avec un gaz différent sans consulter le fournisseur de gaz de service.

Robinet d'arrêt du gaz

Une vanne d'arrêt manuelle de la conduite de gaz doit être installée dans un endroit facilement accessible. Ne bloquez pas l'accès à la vanne d'arrêt. La vanne sert à allumer ou à couper le gaz de la cuisinière.



- (A) Une ligne d'alimentation en gaz
- (B) Position "ouverte" de la vanne d'arrêt
- (C) À portée

Ligne d'alimentation en gaz

Fournissez une conduite d'alimentation en gaz de tuyau rigide de $3/4$ " (19 cm) jusqu'à l'emplacement de la cuisinière. Un tuyau de plus petite taille sur des trajets plus longs peut entraîner une alimentation en gaz insuffisante. Des composés de joint de tuyau qui résistent à l'action du gaz de pétrole liquéfié doivent être utilisés. Avec le gaz de pétrole liquéfié, la taille de la tuyauterie ou du tube peut être d'au moins $1/2$ " (1,3 cm). Habituellement, les fournisseurs de gaz de pétrole liquéfié déterminent la taille et les matériaux utilisés dans le système.

Connecteur d'appareil en métal flexible

- Si les normes locales le permettent, un nouveau connecteur flexible métallique pour appareils, certifié par le CSA, d'une longueur de 4 à 5 pieds (122 à 152,4 cm) et d'un diamètre intérieur de $1/2$ pouce (1,3 cm) ou $3/4$ pouce (1,9 cm), peut être utilisé pour raccorder la cuisinière à la conduite d'alimentation en gaz.

Au Canada, les connecteurs flexibles doivent être des connecteurs métalliques à paroi unique d'une longueur inférieure à 6 pieds (182,9 cm).

- Un filetage de tuyau mâle de $1/2$ " (1,3 cm) est nécessaire pour la connexion aux filetages de tuyau femelles de l'entrée au régulateur de pression de l'appareil.



Important

Ne pas plier ou endommager le tube métallique flexible lors du déplacement de la cuisinière.

Raccordement de tuyau rigide

- Étant donné que la cuisinière doit être éloignée de l'espace d'installation pour donner accès aux connexions du régulateur de gaz, et comme une tuyauterie dure limite le mouvement de la cuisinière, la cuisinière ne peut être installée qu'à l'aide d'un connecteur d'appareil métallique flexible CSA International-certifié.
- Si les codes locaux exigent une connexion en dur, une combinaison de raccords de tuyauterie doit être utilisée pour connecter la cuisinière à la conduite de gaz existante et maintenir un espace de travail accessible derrière la cuisinière. Consultez un technicien local qualifié pour une connexion optimale adaptée à votre installation.

Régulateur de pression de gaz

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

	Gaz naturel	GPL
Pression minimale	3.5"WC	10"WC
Pression maximale	7"WC	13"WC

Contactez votre fournisseur de gaz local si vous n'êtes pas sûr de la pression d'entrée.

Exigences d'entrée du brûleur

1. Les cotes d'entrée indiquées sur la plaque modèle / série / cote sont pour des altitudes allant jusqu'à 2 000 pieds (609,6 m).
2. Pour les altitudes supérieures à 2 000 pieds (609,6 m), les cotes sont réduites à un taux de 4 % pour chaque 1 000 pieds (304,8 m) au-dessus du niveau de la mer (sans objet pour le Canada).

Test de pression d'alimentation en gaz

La pression d'alimentation en gaz pour tester le régulateur doit être d'au moins 1 "(2,5 cm) de pression dans la colonne d'eau au-dessus de la pression du collecteur indiquée sur la plaque modèle / série / nominale.

Test de pression de ligne au-dessus d'une jauge de 0,5 psi (14 "WCP)

La cuisinière et sa vanne d'arrêt individuelle doivent être déconnectées du système de tuyauterie d'alimentation en gaz pendant tout test de pression de ce système à des pressions de test supérieures à 0,5 psi (3,5 kpa).

Test de pression de ligne à une jauge de 0,5 psi (14 "WCP) ou moins

La plage doit être isolée du système de tuyauterie d'alimentation en gaz en fermant sa vanne d'arrêt manuelle individuelle pendant tout test de pression du système de tuyauterie d'alimentation en gaz à des pressions de test égales ou inférieures à 1 / 2 psi (3,5 kpa).

Connecter l'alimentation en gaz



AVERTISSEMENT



Si les informations contenues dans ce manuel ne sont pas suivies exactement, un incendie ou une explosion peut en résulter, causant des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.

L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, une agence de service ou le fournisseur de gaz.

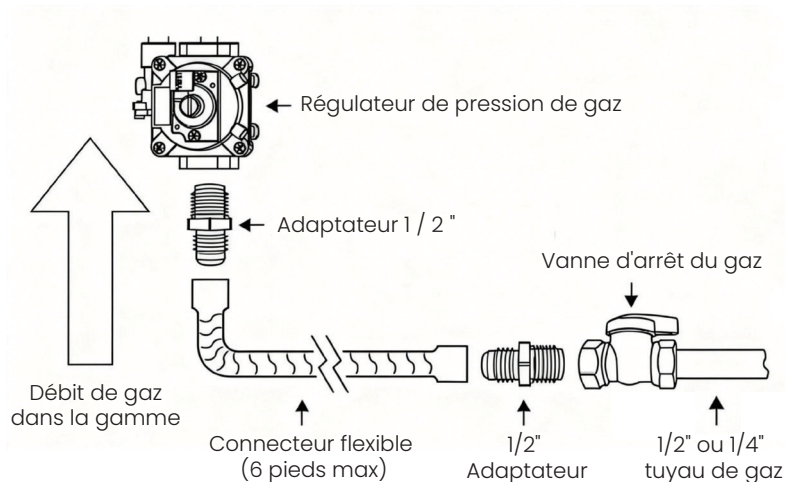
Que faire si vous sentez du gaz

1. N'essayez pas d'allumer un appareil.
2. Ne touchez à aucun interrupteur électrique.
3. N'utilisez aucun téléphone dans votre immeuble.
4. Videz la pièce, le bâtiment ou la zone de tous les occupants.
5. Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz depuis le téléphone d'un voisin. Suivez les instructions du fournisseur de gaz.
6. Si vous ne pouvez pas joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.

Important

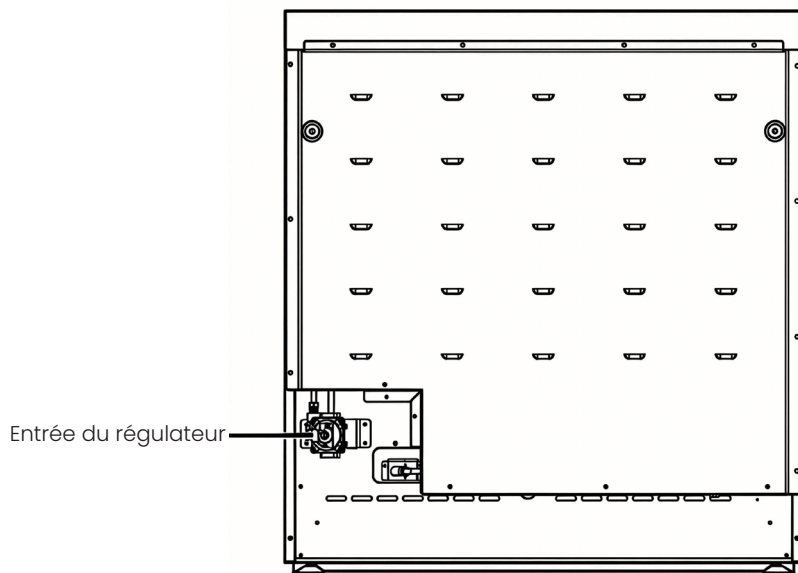
1. Cet appareil doit être installé uniquement par des personnes autorisées et conformément aux instructions d'installation du fabricant, aux règlements locaux sur les raccords à gaz, aux codes du bâtiment municipaux, aux règlements sur le câblage électrique et aux règlements locaux sur l'approvisionnement en eau.
2. L'agence effectuant ce travail assume la responsabilité de la qualité du travail effectué, y compris la vérification des fuites et la garantie que l'installation répond aux exigences du code.
3. Cette cuisinière est configurée en usine pour être utilisée avec du gaz naturel. Pour utiliser cette cuisinière avec du gaz propane, consultez la section "Conversion de gaz" avant de connecter cette cuisinière à l'alimentation en gaz. Les conversions de gaz du gaz naturel au gaz propane ou du gaz propane au gaz naturel doivent être effectuées par un installateur qualifié.
4. Le régulateur de pression de gaz fourni avec cette gamme doit être utilisé. Voir la section "Exigences d'alimentation en gaz" pour plus de détails.

Connexion flexible typique



1. Assurez-vous qu'une vanne d'arrêt manuelle de la conduite de gaz est installée dans un endroit facilement accessible.
2. Tournez la vanne d'arrêt manuelle en position fermée.
3. Débranchez la plage ou débranchez l'alimentation.
4. S'il est présent, retirez le capuchon en plastique à l'entrée du régulateur à l'arrière de la cuisinière.

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



5. Appliquez un composé de joint de tuyau conçu pour être utilisé avec du gaz NG / LP sur les plus petites extrémités filetées des adaptateurs de raccord de torche.
6. Attachez $\backslash(1/2\backslash)$ mâle Attachez l'adaptateur d'union évasée mâle $1/2$ " au filetage interne $1/2$ " NPT à l'entrée du régulateur avec une clé n'utilisant pas plus de 15 pieds-livres de couple. Utilisez une clé de secours sur le raccord du régulateur pour éviter les dommages.
7. Fixez $\backslash(1/2\backslash)$ mâle ou $\backslash(3/4\backslash)$ adaptateur de torche au filetage interne NPT de la vanne d'arrêt manuelle avec une clé n'utilisant pas plus de 15 lb-pi de couple, en vous assurant de ne pas déplacer ou tourner la vanne d'arrêt.
8. Connectez une extrémité du connecteur de ligne d'alimentation en gaz flexible à l'adaptateur de torche de la cuisinière.
9. Plage de position près de l'espace d'installation pour permettre la connexion de la conduite d'alimentation en gaz flexible à la vanne d'arrêt, et connectez l'autre extrémité du connecteur de la conduite d'alimentation en gaz flexible à l'adaptateur de raccord de torche à la vanne d'arrêt. Vérifiez que la conduite d'alimentation en gaz flexible n'est pas pliée et utilisez des clés pour serrer les connexions de la conduite d'alimentation en gaz flexible.



NOTE

Remarque : Ne pas trop serrer les connexions au régulateur de gaz. Un serrage excessif peut fissurer le régulateur, entraînant une fuite de gaz et un incendie ou une explosion possible.

Raccordement de tuyau rigide typique

Important : la tuyauterie dure limite le mouvement de la cuisinière. Étant donné que la cuisinière doit être éloignée de l'espace d'installation pour donner accès aux connexions du régulateur de gaz, elle ne doit être installée qu'à l'aide d'un connecteur d'appareil en métal flexible CSA International-certifié.

1. Si les codes locaux exigent une connexion en dur, une combinaison de raccords de tuyauterie doit être utilisée pour connecter la cuisinière à la conduite de gaz existante et maintenir un espace de travail accessible derrière la cuisinière.
2. Les connexions rigides varient en fonction du type, de la taille et de l'emplacement de la ligne d'alimentation. Consultez un technicien local qualifié pour une connexion optimale adaptée à votre installation.

Convertir en gaz propane liquide (LP)

Cette gamme est expédiée depuis l'usine configurée pour utiliser le gaz naturel (GN). Elle peut être convertie pour fonctionner au gaz propane (LP) par un technicien de service qualifié à l'aide du kit de conversion LP inclus.

1. La conversion en LP nécessite que tous les orifices de gaz de surface et du brûleur du four soient changés. De plus, le régulateur de pression de gaz doit également être ajusté pour LP.
2. Tous les orifices remplacés doivent être laissés au consommateur, y compris les instructions, les tailles de rénovation et l'indication des orifices.
3. Voir la section "Conversion LP" de ce manuel pour des instructions détaillées.

Compléter le raccordement au gaz

1. Vérifiez que toutes les commandes de portée sont en position OFF.
2. Ouvrez la vanne d'arrêt manuelle dans la conduite d'alimentation en gaz. La vanne est ouverte lorsque la poignée est parallèle au tuyau de gaz.
3. Testez toutes les connexions en brossant une solution de détection de fuites non corrosive approuvée. Si des bulles apparaissent, une fuite est indiquée. Corrigez toute fuite trouvée.

Important : Ne faites pas fonctionner la cuisinière sans le support anti-basculement installé et engagé. Si la cuisinière est déplacée de l'emplacement final pour une raison quelconque, vérifiez toujours à nouveau l'engagement du support anti-basculement.

1. Placez l'extérieur de votre pied contre le bas du panneau avant pour empêcher la portée de bouger, puis saisissez l'arrière de la portée comme indiqué.
2. Essayez soigneusement et lentement d'incliner la portée vers l'avant.
 - 1) Si vous rencontrez une résistance immédiate, le pied arrière est engagé dans le support anti-basculement. La vérification est terminée. Sautez les étapes ci-dessous.
 - 2) Si l'arrière de la cuisinière se soulève de plus de 1,3 cm du sol sans résistance, arrêtez d'incliner la cuisinière et abaissez-la doucement vers le sol. Le pied de cuisinière arrière n'est pas engagé dans le support anti-basculement. Passez aux étapes 3, 4 et 5.
3. S'il y a un bruit de claquement ou de claquement lors de l'inclinaison de la cuisinière, la cuisinière peut ne pas être complètement engagée dans le support anti-basculement. Vérifiez s'il y a des obstacles empêchant la cuisinière de glisser vers le mur ou empêchant le pied de cuisinière arrière de glisser dans le support. Vérifiez que le support est maintenu solidement en place par les vis de montage.

Instructions de conversion LP

Avant de commencer la conversion LP

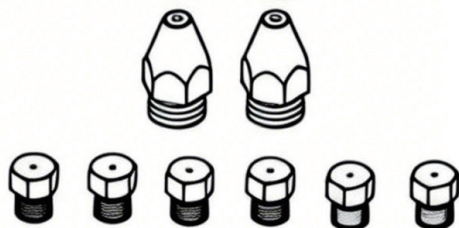
1. Identifiez la combinaison des brûleurs supérieurs de votre cuisinière à l'aide du tableau ci-dessous et déterminez les pièces spécifiques du kit de conversion LP nécessaires pour terminer la conversion.
2. Remarque : Si l'appareil doit être utilisé à des altitudes supérieures à 2 000 pieds (610 m), la cote de l'appareil doit être réduite de 4 % pour chaque tranche supplémentaire de 1 000 pieds (305 m) au-dessus du niveau de la mer.

VRG-OREGON-30SS		
Emplacement du brûleur	Diamètre de l'orifice (mm)	
	GN	GPL
Avant gauche	1.97	1.28
Arrière gauche	1.57	1.03
Milieu	1.36	0.92
Avant droit	2.09	1.3
	0.78	0.6
Arrière droit	1.09	0.75
Grill	1.69	1.1
Cuisson	2.02	1.28

VRG-OREGON-36SS		
Emplacement du brûleur	Diamètre de l'orifice (mm)	
	GN	GPL
Avant gauche	1.97	1.28
Arrière gauche	1.36	0.92
Avant milieu	1.97	1.28
Arrière milieu	1.57	1.03
Avant droit	2.09	1.3
	0.78	0.6
Arrière droit	1.09	0.75
Grill	1.69	1.1
Cuisson	2.02	1.28

PIÈCES INCLUSES

Orifices LP x 8, détails comme indiqué ci-dessous :

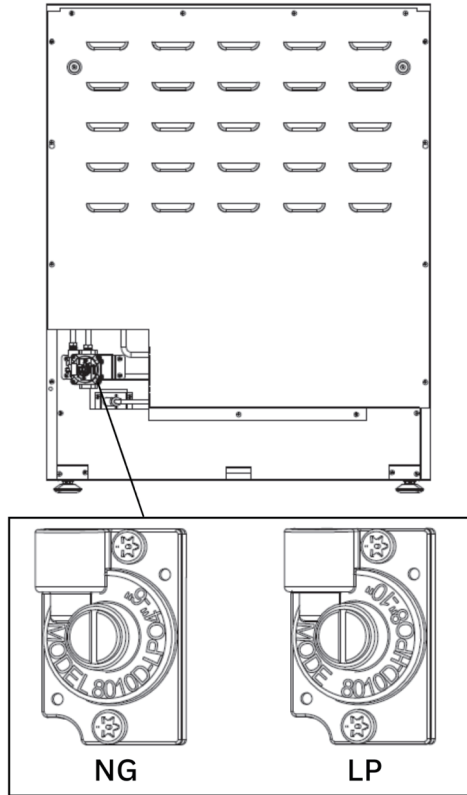


Avertissement :

1. Ce kit de conversion LP doit être installé uniquement par un technicien de service qualifié conformément aux instructions du fabricant et à tous les codes et réglementations applicables.
2. Le non-respect de ces instructions peut entraîner un incendie, une explosion ou une production de monoxyde de carbone, ce qui pourrait causer des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.
3. Le technicien de service qualifié est responsable de l'installation correcte de ce kit. L'installation n'est considérée comme terminée qu'après que l'appareil converti a été vérifié et testé conformément aux instructions du fabricant fournies avec ce kit.
4. Coupez l'alimentation en gaz et débranchez l'alimentation électrique de la cuisinière avant de commencer la conversion.
5. Assurez-vous que toutes les sources d'alimentation sont complètement éteintes avant d'installer le kit de conversion. Ne pas le faire peut entraîner des blessures graves ou la mort.

Étapes de conversion

1. Remplacez le couvercle de conversion NG-LP de la soupape de régulation de pression.



Terminer la conversion LP

1. Réinstallez la porte du four.
2. Rebranchez l'alimentation en gaz et en électricité de la cuisinière.
3. Effectuez des tests d'étanchéité conformément aux instructions fournies avec la gamme.

Vérification de la pression du gaz du collecteur

S'il est nécessaire de vérifier la pression de gaz du collecteur, retirez le capuchon du brûleur, la bague intérieure, la tête du brûleur et la base de charge du brûleur supérieur avant droit et connectez un manomètre (manomètre ou autre dispositif de test de pression) à l'orifice du brûleur. Utilisez un tuyau en caoutchouc d'un diamètre intérieur d'environ ¼ po et maintenez l'extrémité du tube serrée sur l'orifice. allumez la soupape de gaz. Pour un contrôle de pression plus précis, faites brûler au moins 2 autres brûleurs supérieurs. assurez-vous que la pression d'alimentation en gaz (entrée) est d'au moins 1 po au-dessus de la pression spécifiée du collecteur. La pression d'alimentation en gaz ne doit jamais être supérieure à 14 po de colonne d'eau ou inférieure à 11 po de colonne d'eau. Lorsqu'elle est correctement ajustée, la pression du collecteur est de 10 po pour le gaz ou de 5 po pour le gaz naturel.

Remarque : Lorsque vous utilisez vos brûleurs supérieurs, si la flamme doit être ajustée pour répondre à vos besoins, veuillez ajuster l'orifice de dérivation de la soupape du brûleur en faisant pivoter la dérivation avec un petit tournevis plat. Vérifiez l'état de la flamme pour obtenir les meilleures performances.

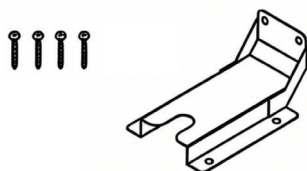


N'utilisez pas de flamme pour vérifier les fuites de gaz :

1. Débranchez la cuisinière et sa vanne d'arrêt individuelle du système de tuyauterie d'alimentation en gaz pendant toute pression de ce système à des pressions d'essai supérieures à 14 po de pression dans la colonne d'eau (environ ½ lb / po2).
2. L'appareil doit être isolé du système de tuyauterie d'alimentation en gaz en fermant sa vanne d'arrêt manuelle individuelle pendant tout test de pression du système d'alimentation à une pression de test égale ou inférieure à 14 po de pression dans la colonne d'eau (environ 1 / 2 po psig).

Installation du dispositif anti-basculement

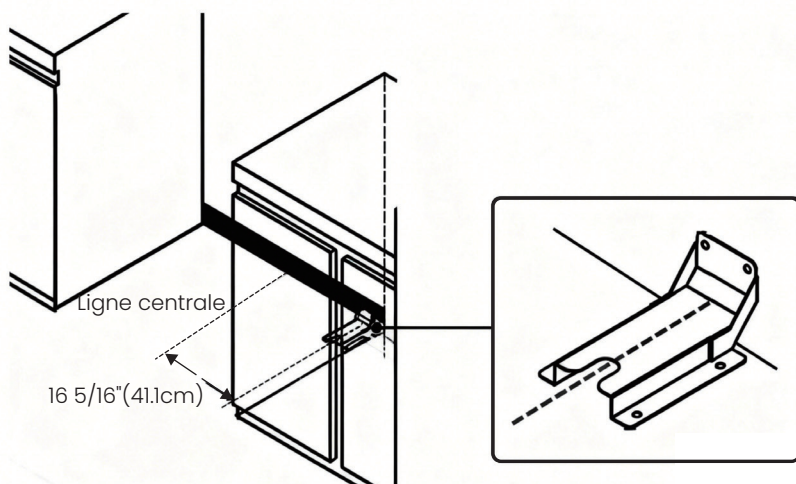
1. Localisez et retirez le support anti-basculement et les vis de montage du sac de pièces.



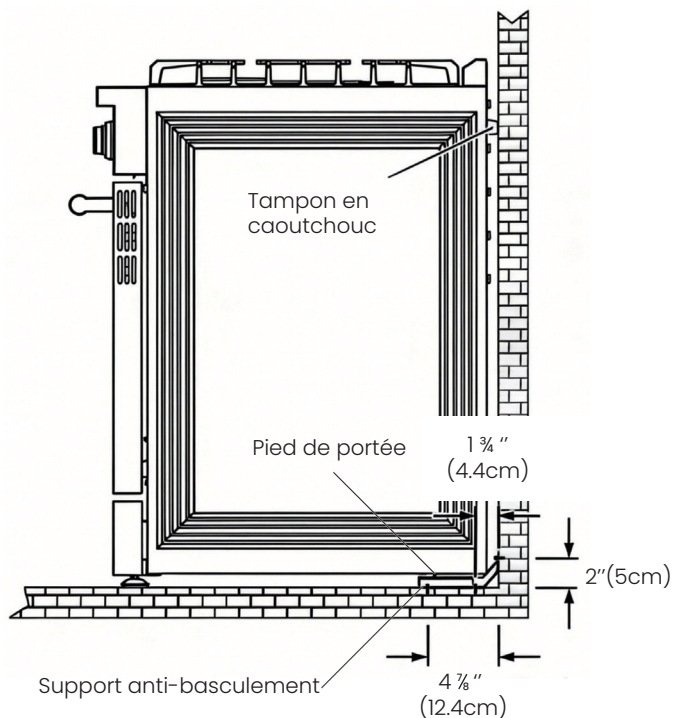
2. Déterminez la méthode de montage à utiliser : sol ou mur.

Remarque : si vous installez la cuisinière dans une maison mobile, vous devez la sécuriser au sol.

3. Determine and mark the centerline of the installation space.
4. Position the anti-tip bracket against the wall in the installation space so the slot of the bracket is 16 5/16" (41.1 cm) from the centerline as shown. The anti-tip bracket can be installed on either the rear left or rear right side of the installation space.

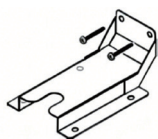


Un seul support anti-basculement doit être installé.

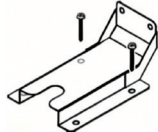


- Marquez deux trous de vis correspondant aux trous du support anti-basculement utilisé pour votre méthode de montage choisie.

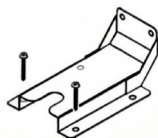
1) Montage mural



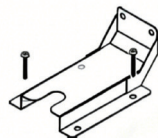
2) Montage au sol



Trous arrière



Trous avant



Diagonale
(2 options)

6. Percez des trous selon les instructions ci-dessous relatives à la construction de votre mur :

1) Construction en bois

Percez deux trous de $1 / 8$ "(3 mm) où les vis doivent être situées. La vis doit entrer dans le bois.

2) Maçonnerie

(1) En raison de la variété des matériaux de maçonnerie qui peuvent être présents sur le site d'installation, le matériel n'est pas fourni pour fixer le support anti-basculement à la maçonnerie.

(2) Si le support doit être monté sur des planchers en maçonnerie ou en céramique, percez deux trous appropriés pour les ancrages à manchon OD de $5 / 16$ " (avec boulon de $1 / 4$ " - tête de boulon hexagonale ou tête d'écrou hexagonale) évalués pour une tension minimale de 300 lb pour le matériau de maçonnerie présent sur le site d'installation.

7. Installez le support anti-basculement conformément aux instructions ci-dessous relatives à la construction de votre mur :

1) Construction en bois

Montez le support anti-basculement au mur ou au sol à l'aide des deux vis de montage fournies.

2) Maçonnerie

Montez le support anti-basculement au sol à l'aide de deux ancrages à manchon OD de $5 / 16$ " (avec boulon de $1 / 4$ " - tête de boulon hexagonale ou tête d'écrou hexagonale).

Vérifier l'engagement du support anti-basculement

Important : Ne faites pas fonctionner la cuisinière sans le support anti-basculement installé et engagé. Si la cuisinière est déplacée de l'emplacement final pour une raison quelconque, vérifiez toujours à nouveau l'engagement du support anti-basculement.

1. Placez l'extérieur de votre pied contre le bas du panneau avant pour empêcher la portée de bouger, puis saisissez l'arrière de la portée comme indiqué.
2. Essayez soigneusement et lentement d'incliner la portée vers l'avant.
 - 1) Si vous rencontrez une résistance immédiate, le pied arrière est engagé dans le support anti-basculement. La vérification est terminée. Sautez les étapes ci-dessous.
 - 2) Si l'arrière de la cuisinière se soulève de plus de $\frac{1}{2}$ " (1,3 cm) du sol sans résistance, arrêtez d'incliner la cuisinière et abaissez-la doucement vers le sol. Le pied de cuisinière arrière n'est pas engagé dans le support anti-basculement. Passez aux étapes 3, 4 et 5.



Important : S'il y a un bruit de claquement ou de claquement lors de l'inclinaison de la cuisinière, la cuisinière peut ne pas être complètement engagée dans le support anti-basculement. Vérifiez s'il y a des obstacles empêchant la cuisinière de glisser vers le mur ou empêchant le pied de cuisinière arrière de glisser dans le support. Vérifiez que le support est maintenu solidement en place par les vis de montage.

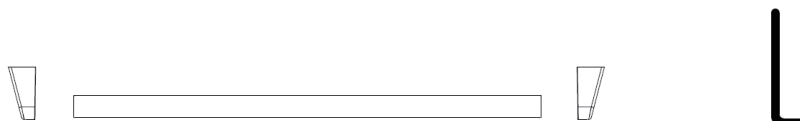
3. Faites glisser la cuisinière vers l'avant et vérifiez que le support anti-basculement est solidement fixé au sol ou au mur.
4. Faites glisser la cuisinière vers l'arrière pour que le pied arrière soit inséré dans la fente du support anti-basculement.
5. Répétez les étapes 1 et 2 pour vérifier que le pied arrière est engagé dans le support anti-basculement.

Si l'arrière de la cuisinière continue de se soulever de plus de $\frac{1}{2}$ " (13 cm) du sol sans résistance, le support anti-basculement peut ne pas être installé correctement. Veuillez consulter les coordonnées à la fin de ce manuel pour contacter le service.

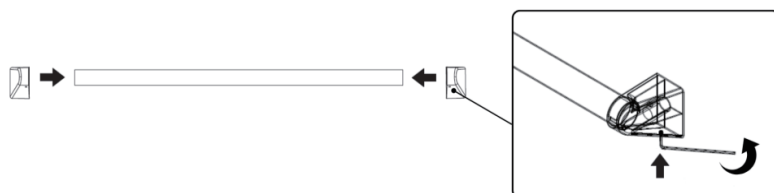
Installer la poignée de porte du four

Faites très attention à ne pas rayer la surface de l'unité. L'apparence de la poignée peut varier de ce qui est indiqué ci-dessous, mais l'installation sera la même.

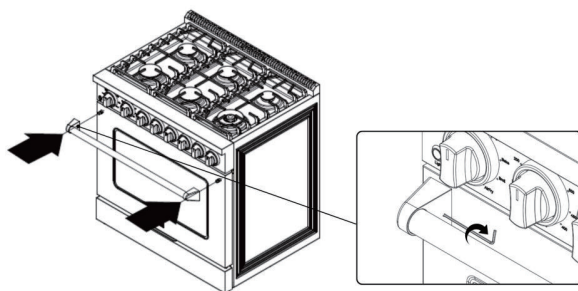
1. Localisez la poignée, les embouts (2) et la clé hexagonale dans votre kit d'installation.



2. Faites glisser un capuchon d'extrémité sur chaque extrémité de la poignée. Insérez la clé hexagonale dans le trou sur la surface inférieure du capuchon d'extrémité et tournez pour serrer jusqu'à ce que le capuchon d'extrémité soit solidement fixé à la poignée. Répétez le processus avec le deuxième capuchon d'extrémité.



3. Positionnez la poignée sur la porte du four avec les capuchons d'extrémité sur les connecteurs préinstallés. Insérez la clé hexagonale dans le trou sur la surface intérieure du capuchon d'extrémité et tournez pour serrer jusqu'à ce que la poignée soit solidement fixée à la porte du four. Répétez le processus avec le deuxième capuchon d'extrémité.



4. Vérifiez que la poignée de la porte du four est de niveau et stable.

 AVERTISSEMENT

Si les informations contenues dans ce manuel ne sont pas suivies exactement, un incendie ou une explosion peut en résulter, causant des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.

1. L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, une agence de service ou le fournisseur de gaz.
Que faire si vous sentez du gaz:
 - 1) N'essayez pas d'allumer un appareil.
 - 2) Ne touchez à aucun interrupteur électrique.
 - 3) N'utilisez aucun téléphone dans votre immeuble.
 - 4) Videz la pièce, le bâtiment ou la zone de tous les occupants.
 - 5) Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. Suivez les instructions du fournisseur de gaz.
 - 6) Si vous ne pouvez pas joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.

Important

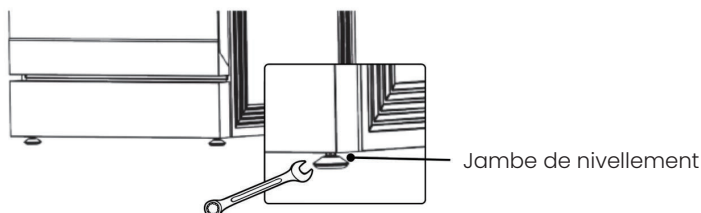
1. Cet appareil doit être installé uniquement par des personnes autorisées et conformément aux instructions d'installation du fabricant, aux règlements locaux sur les raccords à gaz, aux codes du bâtiment municipaux, aux règlements sur le câblage électrique et aux règlements locaux sur l'approvisionnement en eau.
2. L'agence effectuant ce travail assume la responsabilité de la qualité du travail effectué, y compris la vérification des fuites et la garantie que l'installation répond aux exigences du code.
3. Cette cuisinière est configurée en usine pour être utilisée avec du gaz naturel. Pour utiliser cette cuisinière avec du gaz propane, consultez la section "Conversion de gaz" avant de connecter cette cuisinière à l'alimentation en gaz. Les conversions de gaz du gaz naturel au gaz propane ou du gaz propane au gaz naturel doivent être effectuées par un installateur qualifié.
4. Le régulateur de pression de gaz fourni avec cette gamme doit être utilisé. Voir la section "Exigences d'approvisionnement en gaz" pour plus de détails.

Placer et niveler la plage



Placer correctement l'unité dans l'espace d'installation et le niveau peut nécessiter plusieurs tentatives. Il est recommandé de mesurer et d'ajuster soigneusement les pieds de nivellement avant de placer le four dans l'espace d'installation, car les pieds de nivellement peuvent être difficiles à ajuster une fois que la cuisinière est dans sa position finale.

1. Mesurez la distance entre le dessus du comptoir et le sol aux quatre coins de l'espace d'installation.
2. Alors que la cuisinière est toujours positionnée à l'extérieur de l'espace d'installation, mesurez la distance entre le haut de la table de cuisson et le bas de chaque pied de nivellement. Si cette distance ne correspond pas à la distance mesurée au coin correspondant de l'espace d'installation, utilisez une clé ou une pince pour desserrer et ajuster les pieds de nivellement à la bonne hauteur.



Remarque : des ajustements de hauteur peuvent être effectués lorsque la plage est debout. Inclinez la plage vers l'arrière pour ajuster les pattes avant, puis inclinez-la vers l'avant pour ajuster les pattes arrière. Les pattes de nivellement peuvent être desserrées jusqu'à un maximum de 1" (2,6 cm).

3. Lorsque la plage est à la bonne hauteur, vérifiez et assurez-vous qu'il y a un dégagement minimum de 1 / 16" (1,6 mm) sous la plage pour le support anti-basculement.
4. Vérifiez que toutes les commandes de la cuisinière sont en position OFF. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise de terre ou connectez le conduit à une boîte de jonction mise à la terre.
5. En utilisant 2 personnes ou plus, déplacez doucement la cuisinière dans son emplacement final et assurez-vous que la jambe de nivellement arrière est engagée dans la fente du support anti-basculement.

Remarque : veillez à ne pas endommager les comptoirs, le sol ou l'appareil lorsque vous vous déplacez. Vérifiez que le cordon électrique n'est pas pincé ou plié.

6. Placez un niveau en diagonale sur le fond du four ou la grille du four et vérifiez le niveau dans chaque direction diagonale. Si la plage n'est pas de niveau, utilisez une clé ou une pince pour ajuster les pattes de nivellement vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce qu'elles soient de niveau.

Remarque : La portée doit être de niveau pour des performances de cuisson et de cuisson optimales.

Assembler des brûleurs et des grilles de surface

Important : Ne faites pas fonctionner les brûleurs sans toutes les pièces en place.

1. Vérifiez que toutes les commandes de portée sont en position OFF.
2. Si les bases et les capuchons du brûleur de surface ne sont pas déjà installés, localisez-les et retirez-les du paquet de pièces.
3. Alignez et placez les bases et les capuchons du brûleur aux bons endroits.
 - 1) Alignez les encoches des capuchons de brûleur avec des broches dans la base du brûleur.
 - 2) Assurez-vous que le trou dans la base du brûleur est positionné au-dessus de l'allumeur.
 - 3) Les capuchons de brûleur doivent être de niveau et ne doivent pas basculer ou vaciller lorsqu'ils sont correctement positionnés.
 - 4) Si les capuchons des brûleurs ne sont pas correctement positionnés, les brûleurs de surface ne s'allumeront pas.



Bouchon de brûleur



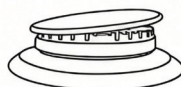
Base du brûleur



Support d'orifice



Position correcte

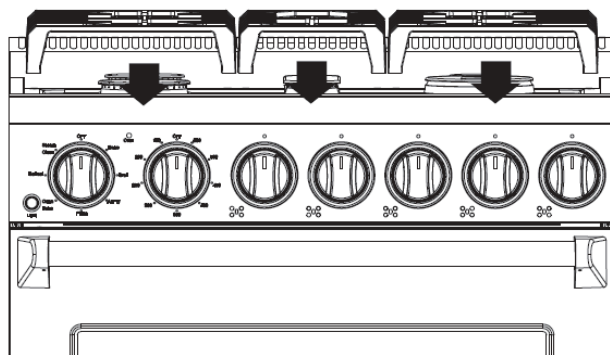


Position incorrecte

4. Retirez tout matériau d'emballage sur les grilles du brûleur, le cas échéant, et placez les grilles du brûleur sur les bases et les capuchons du brûleur.

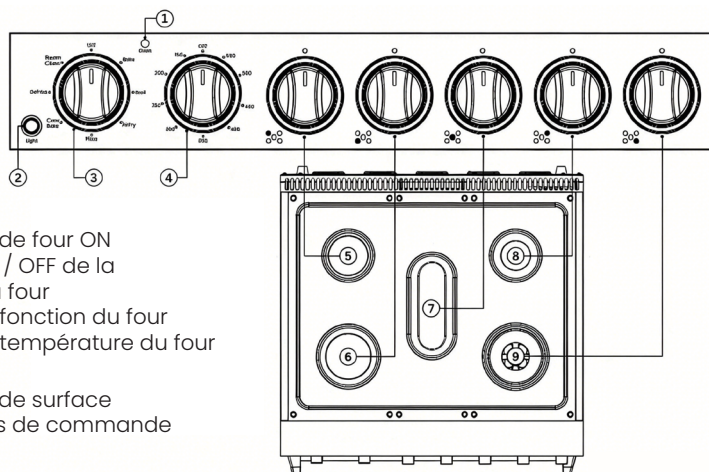


Les grilles du brûleur doivent être correctement positionnées avant la cuisson. Une mauvaise installation des grilles peut entraîner des rayures sur la table de cuisson et / ou une mauvaise combustion.



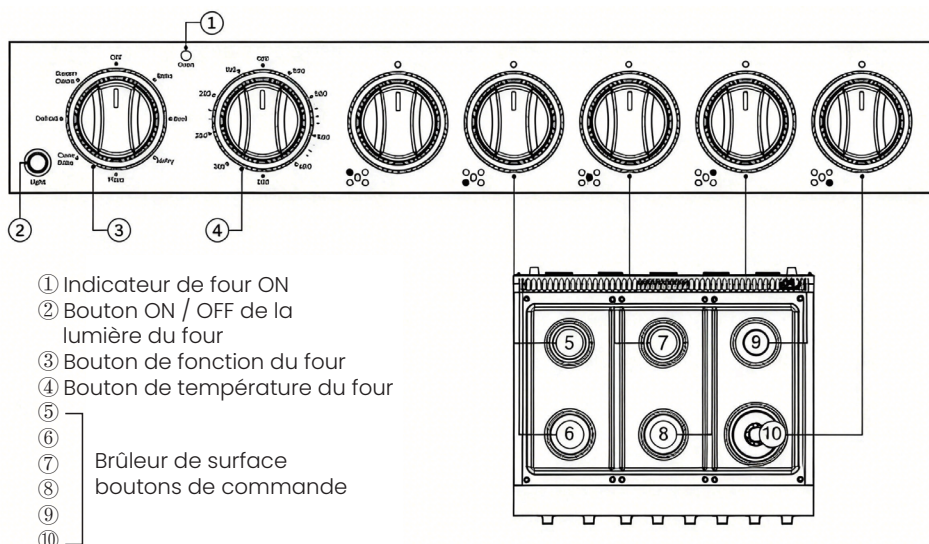
Opération

OREGON 30SS



- ① Indicateur de four ON
- ② Bouton ON / OFF de la lumière du four
- ③ Bouton de fonction du four
- ④ Bouton de température du four
- ⑤
- ⑥ Brûleur de surface
- ⑦ boutons de commande
- ⑧
- ⑨

OREGON 36SS



- ① Indicateur de four ON
- ② Bouton ON / OFF de la lumière du four
- ③ Bouton de fonction du four
- ④ Bouton de température du four
- ⑤
- ⑥ Brûleur de surface
- ⑦ boutons de commande
- ⑧
- ⑨
- ⑩

Allumer un brûleur de surface

1. Sélectionnez le brûleur souhaité et localisez son bouton de commande.
2. Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le en position Allumage. Le système d'allumage électrique produira un cliquetis.

Remarque : Lorsqu'un brûleur est réglé sur Allumer, d'autres brûleurs peuvent également faire des étincelles. Les étincelles continueront tant que le bouton reste dans l'Allumer position. Ne touchez à aucun composant du brûleur (par exemple, le capuchon du brûleur, la base du brûleur, l'allumeur) pendant que l'étincelle est en cours.

3. Une fois que le gaz s'enflamme, tournez le bouton de commande pour ajuster la flamme à la taille désirée.
4. Pour éteindre le brûleur, tournez le bouton de commande sur la position OFF.

Sélection d'une taille de flamme

1. Observez directement la flamme, et non le bouton de commande, lors du réglage de la chaleur.
2. Faites correspondre la taille de la flamme à la taille de la batterie de cuisine pour un chauffage optimal.

Remarque : Ne laissez jamais les flammes s'étendre sur les côtés de la batterie de cuisine. Les flammes qui sont plus grandes que le fond de la batterie de cuisine ne chaufferont pas plus rapidement et peuvent être dangereuses.

En cas de panne de courant

En cas de panne de courant, vous pouvez allumer les brûleurs de surface à gaz de votre cuisinière avec une allumette. Les brûleurs de surface utilisés en cas de panne de courant électrique continueront de fonctionner normalement.

1. Avec une extrême prudence, tenez une allumette allumée sur le brûleur.
2. Appuyez sur le bouton de commande, puis tournez le bouton de commande à la position min.
3. Une fois le gaz allumé, tournez le bouton de commande pour ajuster la taille de la flamme.

Choisir une batterie de cuisine appropriée

L'utilisation des ustensiles de cuisine appropriés peut éviter de nombreux problèmes, tels qu'une cuisson inégale ou une durée de cuisson prolongée. La taille, le type et le matériau des ustensiles de cuisine influenceront l'efficacité et les résultats de la cuisson.

Matériaux pour ustensiles de cuisine

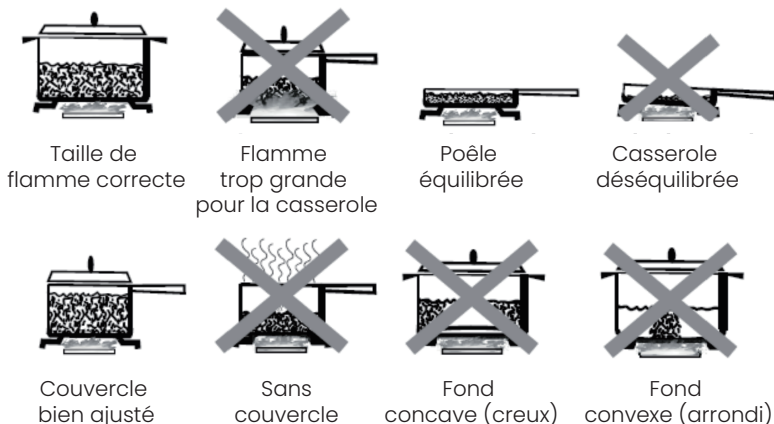
Le matériau de la batterie de cuisine détermine la façon dont la chaleur est transférée uniformément et rapidement du brûleur de surface au fond de la casserole.

1. **Aluminium :** Des ustensiles de cuisine de poids moyen sont recommandés car ils chauffent rapidement et uniformément. La plupart des aliments brunissent uniformément dans une poêle en aluminium. Utilisez des casseroles avec des couvercles hermétiques lorsque vous cuisinez avec un minimum d'eau.
2. **Fonte :** Si chauffée lentement, la plupart des poêles donneront des résultats satisfaisants.
3. **Acier inoxydable :** Ce métal à lui seul a de mauvaises propriétés chauffantes et est généralement combiné avec du cuivre, de l'aluminium ou d'autres métaux pour une meilleure répartition de la chaleur. Les poêles mixtes en métal fonctionnent de manière satisfaisante si elles sont utilisées à chaleur moyenne, comme le recommande le fabricant.

4. **Email** : Dans certaines conditions, l'émail de cette batterie de cuisine peut fondre. Suivez les recommandations du fabricant d'ustensiles de cuisine pour les méthodes de cuisson.
5. **Verre** : Il existe deux types d'ustensiles de cuisine en verre, ceux destinés uniquement au four et ceux destinés à la cuisson haut de gamme.
6. **Verre céramique résistant à la chaleur** : peut être utilisé pour la cuisson en surface ou au four. Il conduit la chaleur très lentement et refroidit très lentement. Vérifiez les instructions du fabricant des ustensiles de cuisine pour vous assurer qu'il peut être utilisé sur les cuisinières à gaz.

Recommandations sur les ustensiles de cuisine

1. Ne laissez jamais les flammes s'étendre sur les côtés de la batterie de cuisine. Les flammes plus grandes que le fond de la batterie de cuisine ne chaufferont pas plus rapidement et peuvent être dangereuses.
2. La flamme ne doit pas s'étendre au-delà du bord inférieur de la batterie de cuisine. Les ustensiles de cuisine surdimensionnés qui s'étendent sur deux brûleurs doivent être placés de l'avant vers l'arrière, et non d'un côté à l'autre.
3. Utilisez des ustensiles de cuisine équilibrés qui reposent à niveau sur la grille de la table de cuisson sans basculer. Centrez les ustensiles de cuisine sur le brûleur.
4. Utilisez un couvercle qui s'adapte correctement. Un couvercle bien ajusté aide à raccourcir le temps de cuisson.
5. Faites correspondre la taille de la batterie de cuisine à la quantité d'aliments cuits pour économiser de l'énergie lors du chauffage.
6. N'utilisez pas de grilles de cuisinière sur les brûleurs de surface. L'utilisation d'une grille de cuisinière sur le brûleur de surface entraînera une combustion incomplète et peut entraîner une exposition à des niveaux de monoxyde de carbone supérieurs aux normes actuelles autorisées. Cela peut être un danger pour la santé.
7. Si vous utilisez un wok, n'utilisez qu'un wok à fond plat d'un diamètre de 14 pouces ou moins. Assurez-vous que le fond du wok est à plat sur la grille.



Vérifier le fonctionnement du brûleur de surface

1. Sélectionnez un brûleur et localisez son bouton de commande.
2. Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le en position Allumage. Le système d'allumage électrique fera un cliquetis.

Remarque : Lorsqu'un brûleur est tourné vers Ignite, d'autres brûleurs étincellent. L'étincelle continuera tant que le bouton reste à Ignite. Ne touchez aucun composant de surface du brûleur (par exemple, capuchon du brûleur, base du brûleur, allumeur) pendant que les allumeurs étincellent.

3. La flamme devrait s'allumer dans les 4 secondes environ. Une fois le gaz allumé, tournez le bouton de commande pour ajuster la taille de la flamme.

Remarque : La première fois qu'un brûleur est allumé, il peut prendre plus de 4 secondes pour s'allumer à cause de l'air dans la conduite de gaz.

4. Pour chaque brûleur, un à la fois :
 - 1) Faites pivoter le bouton rapidement au réglage le plus bas et confirmez que la flamme n'est pas éteinte.
 - 2) Comparez la hauteur de la flamme au réglage le plus élevé et le plus bas et confirmez que la hauteur de la flamme est suffisamment réduite lorsqu'elle est tournée vers le réglage le plus bas.
 - 3) Vérifiez visuellement la qualité de combustion des flammes du brûleur selon le tableau suivant :

Couleur de la flamme	Qualité de la combustion
Flammes bleues douces	C'est normal pour le gaz naturel.
Flammes bleues avec des pointes jaunes sur les cônes externes	C'est normal pour le gaz propane (LP).
Flammes jaunes	C'est anormal pour toute utilisation de gaz. Appelez le service après-vente.

5. Avec un brûleur toujours au réglage le plus bas et tous les autres au réglage le plus élevé, ouvrez et fermez rapidement la porte du four et confirmez que la flamme n'est pas éteinte.
6. Si tous les brûleurs de surface s'allument et fonctionnent correctement, la vérification est terminée. Sauter les étapes ci-dessous.

Si l'un des brûleurs ne s'allume pas correctement

1. Tournez le bouton de commande à la position OFF.
2. Vérifiez que la cuisinière est branchée sur une prise à 3 broches mise à la terre. Vérifiez que le disjoncteur ne s'est pas déclenché ou que le fusible n'a pas sauté.
3. Vérifiez que la vanne d'arrêt du gaz est réglée sur la position ouverte.
4. Vérifiez que les capuchons des brûleurs sont correctement positionnés sur les bases des brûleurs.
5. Vérifiez que tous les matériaux d'emballage et le ruban adhésif ont été retirés. Ne pas retirer ces matériaux pourrait endommager l'appareil une fois que l'appareil a été allumé et que les surfaces ont chauffé.
6. Répétez le processus de vérification ci-dessus. Si l'appareil ne fonctionne toujours pas correctement après avoir terminé toutes les étapes ci-dessus, tournez les boutons de commande en position OFF et contactez le support client pour obtenir de l'aide.

Fonctionnement anormal

L'un des éléments suivants est considéré comme un fonctionnement anormal et peut nécessiter un entretien :

1. Flamme jaunes du brûleur.
2. Assouplir les ustensiles de cuisine.
3. Les brûleurs ne s'allument pas correctement.
4. Les brûleurs ne restent pas allumés.
5. Brûleurs éteints par la porte du four.
6. Vannes à gaz difficiles à tourner.

Remarque : Les brûleurs ne nécessitent aucune régulation de l'air primaire.

Fonctionnement du four

Utilisez le four la première fois

1. Démarrez le four en mode Cuisson au réglage de température le plus élevé.
2. Laissez le four fonctionner pendant 1 heure pour éliminer toute poussière ou résidus de fabrication.
 - 1) Une odeur distinctive peut être présente pendant cette période ; c'est normal.
 - 2) Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée pendant que le four est en cours de conditionnement.

Commandes du four

Cuire : Cuire les aliments à l'aide du brûleur inférieur du four.

Gril : Cuire les aliments en utilisant uniquement le brûleur supérieur du four. Le gril utilise une chaleur rayonnante directe. Le brûleur s'allume et s'éteint pour maintenir la température du four sélectionnée.

Friture à air : Utilisez les brûleurs supérieur et inférieur avec le ventilateur à convection pour faire circuler l'air chaud pour une cuisson plus rapide et des résultats nets.

Pizza : Idéale pour la cuisson de pizzas avec un brunissement amélioré et une croûte de fond croustillante.

Cuisson Conv (cuisson par convection) : Fournit un chauffage uniforme et efficace à l'aide d'un brûleur à convection situé à l'arrière de la cavité du four et assisté par le ventilateur à convection.

Dégivrage : fait circuler l'air à température ambiante avec le ventilateur arrière pour dégivrer doucement les aliments. Recommandé pour tous les types d'aliments, en particulier les articles délicats qui ne nécessitent pas de chaleur, tels que les gâteaux à la crème glacée, les desserts à la crème ou à la crème et les gâteaux aux fruits.

Nettoyage à la vapeur : utilise la vapeur générée par une petite quantité d'eau pour aider à détacher les résidus pour un nettoyage facile de l'intérieur du four.

Attention :

1. N'utilisez aucun type de papier d'aluminium ou de revêtement de four pour couvrir le fond du four. Ces articles peuvent emprisonner la chaleur ou fondre, ce qui endommage le produit et risque de choc, de fumée ou d'incendie. Les dommages causés par une mauvaise utilisation de ces articles ne sont pas couverts par la garantie du produit.
2. Le papier d'aluminium peut être utilisé pour attraper les déversements en plaçant une feuille sur une grille inférieure, à quelques centimètres sous les aliments. N'utilisez pas plus de papier d'aluminium que nécessaire et ne couvrez jamais entièrement une grille de four avec du papier d'aluminium. Gardez le papier d'au moins 1-1/2 (3,8 cm) des parois du four pour éviter une mauvaise circulation de la chaleur.
3. Ne couvrez pas la grille fendue de la poêle à griller 2 pièces avec du papier d'aluminium. Cela attrapera la graisse et pourrait provoquer un incendie.
4. N'utilisez pas de pellicule plastique ou de papier ciré dans le four.
5. Ne placez pas de nourriture, d'eau, de glace ou tout plat ou plateau directement sur le sol du four, car cela endommagerait de manière irréversible la surface de l'émail.
6. Ne bloquez pas, ne touchez pas ou ne placez pas d'articles autour de l'évent du four pendant la cuisson. Votre four est ventilé par des conduits au centre au-dessus de la grille du brûleur. Ne bloquez pas l'évent du four pendant la cuisson pour permettre une bonne circulation de l'air.

7. En cas de panne de courant, n'utilisez pas le four. Le four et le gril ne peuvent pas être utilisés pendant une panne de courant. N'essayez pas de faire fonctionner le contact électrique pendant une panne de courant. Si le four est utilisé lorsqu'une panne de courant se produit, le brûleur du four s'éteint et ne peut pas être rallumé tant que le courant n'est pas rétabli. Une fois le courant rétabli, vous devrez réinitialiser le mode de cuisson du four.
8. Lorsque le four chauffe, l'air chauffé dans le four peut faire apparaître de la condensation sur la vitre de la porte du four. Ces gouttes d'eau sont inoffensives et s'évaporeront à mesure que le four continue de chauffer.
9. Un rideau d'air ou une autre hotte de cuisinière aérienne, qui fonctionne en soufflant un flux d'air vers le bas sur une cuisinière, ne doit pas être utilisé en conjonction avec une cuisinière à gaz.
10. Ne laissez pas les aliments reposer dans le four pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson.
11. Les aliments qui peuvent facilement se gâter tels que le lait, les œufs, le poisson, la viande ou la volaille doivent d'abord être réfrigérés au réfrigérateur. Même réfrigérés, ils ne doivent pas rester au four plus d'une heure avant le début de la cuisson et doivent être retirés rapidement lorsque la cuisson est terminée. La consommation d'aliments avariés peut entraîner une intoxication alimentaire ou des maladies.

Cuire au four

Le mode Cuisson utilise la chaleur du brûleur inférieur pour cuire les aliments. Ce mode fonctionne mieux avec les aliments placés sur une seule grille. Préchauffez toujours le four en premier et placez les aliments au centre près des grilles du milieu.

Utilisation du mode de cuisson :

1. Ajustez les niveaux de la grille du four au besoin.
2. Tournez le bouton de fonction du four sur Cuire.
3. Tournez le bouton de température du four à la température désirée. Gardez la porte du four fermée et attendez que le four préchauffe à la température réglée.
4. Lorsque le préchauffage est terminé, placez les aliments dans le four et fermez la porte.

Remarque : Ne laissez pas la porte ouverte plus longtemps que nécessaire lorsque vous placez des aliments dans le four.

5. Lorsque la cuisson est terminée, tournez les boutons Fonction four et Température sur les positions OFF et retirez les aliments du four.

Conseils et techniques pour la cuisson :

1. La cuisson consiste à cuire avec de l'air chauffé. Le brûleur inférieur du four est utilisé pour chauffer l'air, mais aucun ventilateur n'est utilisé pour faire circuler la chaleur.
2. Suivez la recette ou les instructions pour la température de cuisson, le temps et la position de la grille. Le temps de cuisson varie en fonction de la température des ingrédients et de la taille, de la forme et de la finition de l'ustensile.
3. Pour de meilleurs résultats, utilisez une grille de four lorsque vous utilisez le mode Cuisson et laissez un espace d'au moins 2,5 à 3 cm entre l'ustensile et les parois du four.
4. Vérifiez la cuisson au minimum.
5. Utilisez des ustensiles de cuisson en métal (avec ou sans finition antiadhésive), du verre résistant à la chaleur, de la vitrocéramique, de la poterie ou d'autres ustensiles pouvant être utilisés dans le four.
6. Lorsque vous utilisez du verre résistant à la chaleur, réduisez la température de 25 ° F (15 ° C) par rapport à la température recommandée.
7. Utilisez des plaques à pâtisserie sans côtés bas ou sans côtés ou des moules à gelée.
8. Les casseroles en métal foncé ou les revêtements antiadhésifs cuiront plus rapidement avec plus de brunissement. Les ustensiles de cuisson isolés augmenteront légèrement le temps de cuisson de la plupart des aliments.
9. N'utilisez pas de papier d'aluminium ou de plateaux en aluminium jetables pour tapisser une partie du four. Le papier d'aluminium est un excellent isolant thermique et la chaleur sera emprisonnée en dessous. Cela modifiera les performances de cuisson et peut endommager la finition du four.
10. Évitez d'utiliser la porte ouverte comme une étagère pour placer des casseroles.

Cuisson par convection

Le mode de cuisson par convection utilise la chaleur du brûleur inférieur et le mouvement de l'air du ventilateur à convection pour améliorer l'efficacité et la régularité de la cuisson sur plusieurs grilles. Préchauffez toujours le four en premier. Les temps de cuisson peuvent être légèrement plus longs pour plusieurs grilles que ce à quoi on pourrait s'attendre pour une seule grille.

Utilisation du mode de cuisson par convection :

1. Ajustez les niveaux de la grille du four au besoin.
2. Tournez le bouton de fonction du four sur Conv Bake.
3. Tournez le bouton de température du four à la température désirée. Gardez la porte du four fermée et attendez que le four préchauffe à la température réglée.
4. Lorsque le préchauffage est terminé, placez les aliments dans le four et fermez la porte.
5. Lorsque la cuisson est terminée, tournez les boutons Fonction four et Température sur les positions OFF et retirez les aliments du four.

Conseils et techniques pour la cuisson par convection :

1. Utilisez Convection Bake pour une cuisson plus rapide et plus uniforme de pâtisseries, biscuits, muffins, biscuits et pains de toutes sortes.
2. Cuire les biscuits et les biscuits sur des casseroles sans côtés ou à côtés très bas pour permettre à l'air chauffé de circuler autour des aliments. Les aliments cuits sur des casseroles au fini foncé cuiront plus rapidement.
3. Réduisez les températures de cuisson de la recette de 25 ° F (15 ° C) lors de l'utilisation de la cuisson par convection.
4. Pour de meilleurs résultats, les aliments doivent être cuits à découvert dans des casseroles basses pour profiter de la circulation d'air forcée. Utilisez des casseroles en aluminium brillant, sauf indication contraire.
5. Le verre ou la céramique résistant à la chaleur peuvent être utilisés. Réduisez la température de 25 ° F (15 ° C) lors de l'utilisation de plats en verre résistant à la chaleur pour une réduction totale de 50 ° F (30 ° C).
6. Des casseroles en métal foncé peuvent être utilisées. Notez que les aliments peuvent brunir plus rapidement lors de l'utilisation d'ustensiles de cuisson en métal foncé.
7. Le nombre de grilles de four utilisées est déterminé par la hauteur des aliments à cuire.
8. Les produits cuits au four, pour la plupart, cuisent extrêmement bien en mode convection, avec les exceptions suivantes : les crèmes, les quiches, la tarte à la citrouille, les gâteaux au fromage et autres aliments similaires ne bénéficient pas du processus de chauffage par convection. Utilisez le mode de cuisson normal pour ces aliments.
9. La cuisson sur plusieurs grilles pour les repas au four doit être uniformément espacée entre les positions de grille 1, 2, 3, 4, 5 et 6. Les six grilles peuvent être utilisées pour les biscuits, les biscuits et les apéritifs.
 - 1) Cuisson sur 2 grilles : Utilisez les positions 3 et 5 ou 2 et 4.
 - 2) Cuisson sur 3 grilles : utilisez les positions 2, 3 et 4 ; 1, 3 et 5 ; ou 2, 4 et 6.
10. Lorsque vous faites cuire quatre couches de gâteau en même temps, échelonnez les moules de sorte qu'un moule ne soit pas directement au-dessus d'un autre. Pour de meilleurs résultats, placez 2 moules à gâteau sur le devant de la grille supérieure et deux à l'arrière de la grille inférieure et laissez un espace de 1 à 1 po (2,5 à 3 cm) ou d'air autour de toutes les moules.
11. Lors de la conversion d'une recette de cuisson par convection, il peut falloir quelques essais et erreurs pour obtenir un résultat parfait. Gardez une trace de vos changements pour la prochaine fois que vous voudrez préparer la recette.

Aliments recommandés pour la cuisson par convection :

1. Apéritifs, biscuits, gâteaux, casseroles, grains de café, biscuits (2-4 supports), choux à la crème, popovers, pains à la levure.
2. Plats principaux et plats au four (en utilisant les positions de rack 3 et 4).
3. Aliments à levain d'air tels que les souffles, les meringues, les desserts garnis de meringue, les gâteaux des anges et les gâteaux en mousseline.

Friture à air

Le mode Air Fry utilise la chaleur des brûleurs supérieur et inférieur et le mouvement de l'air du ventilateur à convection pour faire circuler l'air chaud à l'intérieur du four. Ce mode est spécialement conçu pour la friture sans huile et pour produire des aliments avec un extérieur plus croustillant que la cuisson au four traditionnelle. Le mode Air Fry est destiné à la cuisson sur une grille uniquement. Préchauffez toujours le four en premier et placez les aliments au centre près des grilles du milieu.

Utilisation du mode Air Fry :

1. Ajustez les niveaux de la grille du four au besoin. Tournez le bouton de fonction du four sur Air Fry.
2. Tournez le bouton de température du four à la température souhaitée.
3. Gardez la porte du four fermée et attendez que le four préchauffe à la température réglée.
4. Lorsque le préchauffage est terminé, placez les aliments dans le four et fermez la porte.
5. Lorsque la cuisson est terminée, tournez les boutons Fonction du four et Température sur les positions OFF et retirez les aliments du four.

Conseils et techniques pour la friture à l'air :

1. Pour obtenir de meilleurs résultats, utilisez le panier de friture à air fourni et positionnez la grille du four de sorte que la nourriture soit placée au centre du four.
2. Répartissez la nourriture uniformément en une seule couche. Vérifiez la nourriture fréquemment pendant la cuisson et secouez-la ou retournez-la pour obtenir un résultat plus croustillant.
3. Si vous le souhaitez, vaporisez la plaque de cuisson ou le panier de friture à air avec un spray de cuisson. Utilisez une huile qui peut être chauffée à haute température avant de fumer, comme l'huile d'avocat, de pépins de raisin, d'arachide ou de tournesol.
4. Placez une plaque de cuisson recouverte de papier d'aluminium sur la grille inférieure pour récupérer l'huile qui tombe de la nourriture. Pour les aliments riches en matières grasses comme les ailes de poulet, ajoutez quelques feuilles de papier sulfurisé pour absorber la graisse.
5. Les aliments riches en matières grasses peuvent produire de la fumée lors de l'utilisation du mode Friture à air. Allumez la hotte aspirante à sa puissance maximale ou ouvrez une fenêtre pour assurer une bonne ventilation de la cuisine.
6. Les aliments surgelés préparés peuvent cuisiner plus rapidement en mode Friture à air que ce qui est indiqué sur l'emballage. Réduisez le temps de cuisson d'environ 20 %, vérifiez la nourriture tôt et ajustez le temps de cuisson selon les besoins.

Gril

Le mode gril utilise la chaleur intense du brûleur supérieur pour saisir les aliments. Ce mode fonctionne mieux pour les coupes tendres de viande ou de poisson et les légumes finement coupés, ou pour griller, faire fondre le fromage, brunir et saisir les surfaces. Les aliments doivent être placés près de la partie supérieure du four et ne doivent pas être cuits trop longtemps de chaque côté.

Utilisation du mode gril :

1. Ajustez les niveaux de la grille du four au besoin.
2. Tournez le bouton de fonction du four sur Gril et tournez le bouton de température à 550 ° F.
3. Placez les aliments dans le four et fermez la porte.
4. Lorsque la cuisson est terminée, tournez les boutons de fonction du four et de température sur les positions OFF et retirez les aliments du four.

Conseils et techniques pour griller :

1. Pour de meilleurs résultats, utilisez une poêle conçue pour griller.
2. Préchauffez le gril pendant environ 5 minutes avant de placer les aliments dans le four.
3. La taille, le poids, l'épaisseur, la température de départ et votre préférence de cuisson affecteront les temps de cuisson.

Pizza

Ce mode est conçu pour cuire des pizzas avec un brunissement intensif et un fond croustillant.

Utilisation du mode Pizza :

1. Ajustez les niveaux de la grille du four au besoin.
2. Tournez le bouton de fonction du four sur Pizza.
3. Tournez le bouton de température du four à la température souhaitée. Gardez la porte du four fermé et attendez que le four préchauffe à la température réglée.
4. Lorsque le préchauffage est terminé, placez les aliments dans le four et fermez la porte.
5. Lorsque la cuisson est terminée, tournez les boutons Fonction four et Température sur les positions OFF et retirez la pizza du four.

Dégivrer

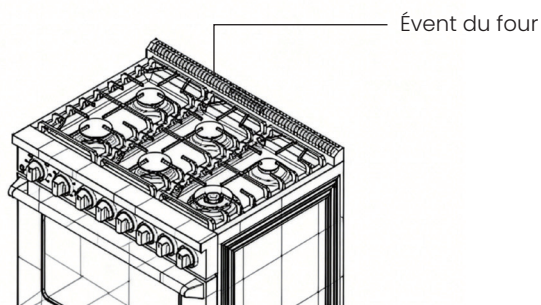
Lorsqu'il est réglé sur la décongélation, le ventilateur situé à l'arrière du four fait circuler l'air à température ambiante autour des aliments. Ceci est recommandé pour la décongélation de tous les types d'aliments, mais en particulier pour les types d'aliments délicats qui ne nécessitent pas de chaleur tels que les gâteaux à la crème glacée, les desserts à la crème ou à la crème et les gâteaux aux fruits.

Utilisation du mode de dégivrage :

1. Ajustez les niveaux de la grille du four au besoin.
2. Tournez le bouton de fonction du four pour dégivrer et tournez le bouton de température à 150 ° F.
3. Placez les aliments dans le four et fermez la porte.
4. Lorsque la décongélation est terminée, tournez les boutons Fonction four et Température sur les positions OFF et retirez les aliments du four.

Événements de four

1. Ne bloquez pas les événements du four (ouvertures d'air). Ils fournissent une entrée d'air et un échappement essentiels pour garder le four au frais et assurer une combustion appropriée.
2. Les zones proches des événements peuvent devenir chaudes pendant le fonctionnement et peuvent provoquer des brûlures. Gardez les plastiques et autres matériaux sensibles à la chaleur à l'écart des événements, car la chaleur peut provoquer une distorsion ou une fusion.
3. Il est normal de voir de la vapeur lors de la cuisson d'aliments à haute teneur en humidité.



Prévention des dommages aux vitres de la porte du four

1. Assurez-vous que les grilles sont entièrement insérées dans la cavité du four et que les ustensiles de cuisson ne dépassent pas le bord avant d'une grille avant de fermer la porte du four.
2. Ne placez pas d'objets sur la surface vitrée de la porte du four.
3. Ne frappez pas le verre avec des ustensiles de cuisson ou tout autre objet.
4. Ne pas nettoyer ou essuyer le verre tant que le four n'a pas complètement refroidi.

Vérifier le fonctionnement du four

Avant de commencer, assurez-vous que l'alimentation est en service, que tous les emballages sont retirés et que le four est vide, à l'exception des grilles du four. Les brûleurs du four ne nécessitent aucun réglage.

Vérifiez le brûleur de grill

1. Avec la porte du four fermée, tournez le bouton de fonction du four sur Griller et le bouton de température du four à 550 ° F.
2. Après 30-60 secondes, le brûleur à grill supérieur devrait s'allumer et peut être vu visuellement à travers la fenêtre de la porte du four. Si le brûleur à grill supérieur ne s'allume pas, éteignez le four et contactez un technicien qualifié.
3. Tournez les boutons Fonction four et Température sur la position OFF.

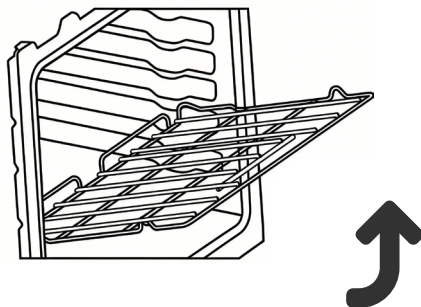
Vérifiez le brûleur de cuisson

1. Avec la porte du four fermée, tournez le bouton de fonction du four sur Conv Bake et le bouton de température du four à 550 ° F.
2. Après 2-3 minutes, ouvrez la porte du four. Sans toucher les composants du four, confirmez que la chaleur peut être ressentie rayonnant du bas du four et que le ventilateur de convection arrière fonctionne. Si vous ne ressentez pas de chaleur, éteignez le four et contactez un technicien qualifié.
3. Fermez la porte du four et laissez le four fonctionner pendant 30 à 60 minutes pour brûler et éliminer toute poussière ou résidu du processus de fabrication. Il y aura une odeur distinctive, ce qui est normal. Assurez-vous que votre cuisine est bien ventilée pendant cette période de conditionnement.
4. Tournez les boutons Fonction four et Température sur la position OFF pour quitter le mode Cuisson par convection.

Racks de four

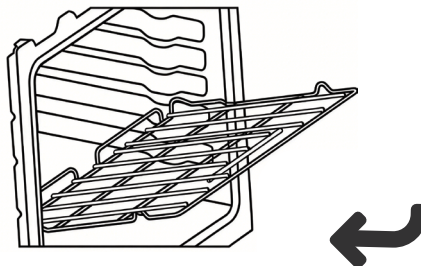
Retirez les grilles du four

1. Tirez le rack directement jusqu'à ce qu'il s'arrête.
2. Soulevez l'avant du support et tirez-le avec précaution le reste du chemin.



Insérez les grilles du four

1. Positionnez l'extrémité arrière du rack sur la fente de support souhaitée.
2. Inclinez l'extrémité avant vers le haut et poussez le rack complètement en place.



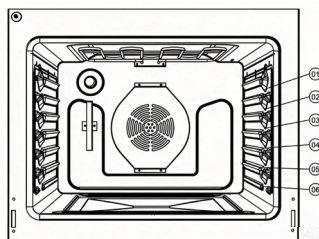
Remarque : Les supports du four ont un bord arrière retourné qui les empêche d'être accidentellement retirés complètement de la cavité du four.

Attention :

1. Insérez les grilles du four avant d'allumer le four pour éviter les risques de brûlures.
2. Ne couvrez pas les supports avec du papier d'aluminium ou tout autre matériau, et ne placez pas d'articles sur le fond du four. Cela pourrait nuire aux performances de cuisson et endommager le plancher du four.
3. Ne retirez ou ne repositionnez les grilles du four que lorsque le four est complètement refroidi.

Choisissez les positions du rack

1. Pour de meilleurs résultats de cuisson, ajustez la grille du four de sorte que les aliments soient positionnés au centre du four. Pour la plupart des aliments, ce sera la position 3 ou 4 de la grille. Pour les aliments plus volumineux comme les rôtis et la dinde, la plupart de la grille descend en position 5 ou 6 pour s'assurer que les aliments sont centrés dans le four.
2. Lorsque vous utilisez plusieurs racks simultanément, essayez d'espacer les aliments uniformément autour du centre du four. Par exemple, lorsque vous utilisez deux racks, placez-les dans les positions 3 et 5 ou 2 et 4.
3. Pour de meilleurs résultats lors du gril, placez les aliments près du brûleur à gril en utilisant la position de grille 1 ou 2.

**Préchauffage**

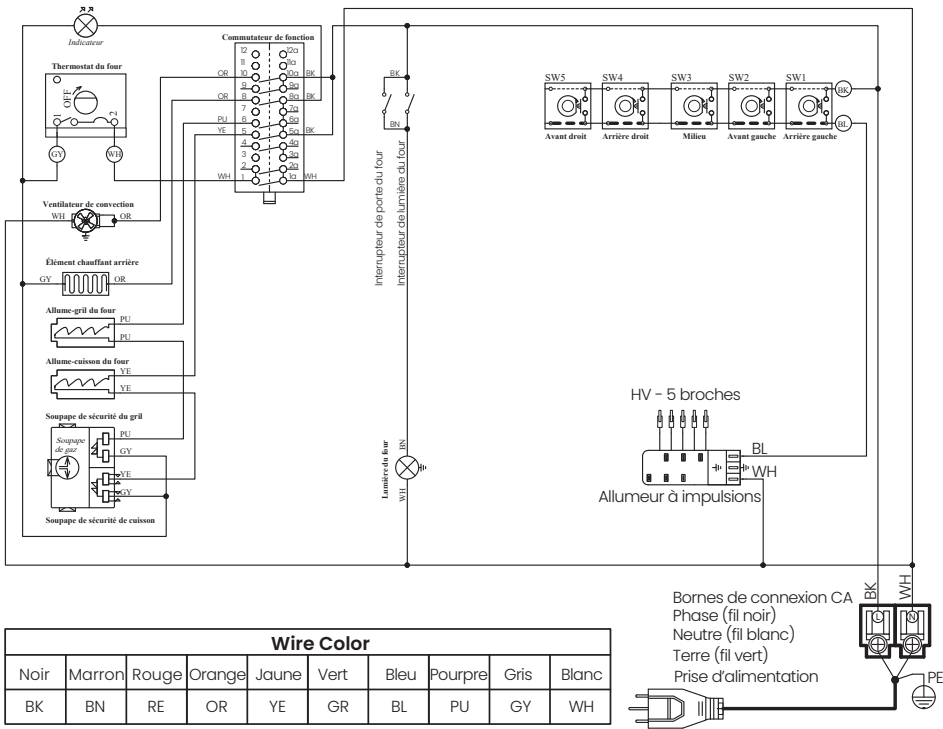
1. Le préchauffage est généralement souhaitable, mais pas absolument nécessaire en toutes circonstances.
2. Il est normal que le ventilateur de convection fonctionne pendant le préchauffage de différents modes de cuisson.
3. Certains aliments sont plus robustes et peuvent avoir des résultats acceptables sans préchauffage. Ces aliments comprennent :
 - 1) De gros morceaux de viande (par exemple, des rôtis entiers, des jambons ou de la volaille) où le temps de cuisson total est beaucoup plus long que le temps nécessaire pour préchauffer.
 - 2) Produits de pommes de terre surgelés et diners transformés surgelés qui, de par leur nature et leur conception, sont plus adaptables aux variations de cuisson.
4. Les aliments plus délicats, tels que les produits de boulangerie (y compris les pains, les gâteaux, les biscuits et les pâtisseries), les pizzas, les desserts, les souffles, etc. n'auront probablement pas de résultats acceptables sans un préchauffage approprié.
5. Pour les modes de four qui nécessitent un préchauffage, le four entre automatiquement en mode de préchauffage lorsque le bouton de température est tourné de la position OFF à la température souhaitée.
6. Une fois la température réglée atteinte, une tonalité d'indicateur retentira pendant quelques.

Spécifications

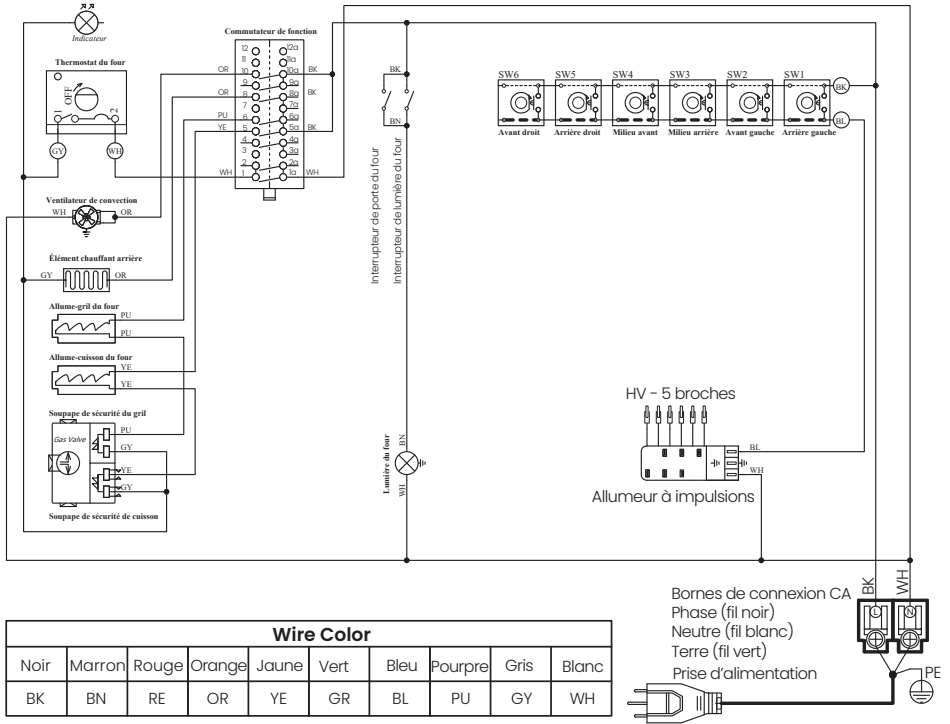
Identification & Dimensions du Produit		
Numero de modele:	VRG-OREGON-30SS	VRG-OREGON-36SS
Nom du produit:	Oregon 30SS	Oregon 36SS
UPC	675487202744	675487202751
Largeur nominale:	30"	36"
Dimensions (LxIxH):	29,9" x 24" x 36"	36" x 27,1" x 36"
Poids du produit:	72,5 kg	90,5 kg
Corps:	Acier inoxydable	Acier inoxydable
Couleur/Finition:	Argent	Argent
Installation		
Exigences electriques:	120V/60Hz	120V/60Hz
Performance & Caractéristiques		
Type de carburant:	Gaz complet	Gaz complet
Plaque de cuisson:	Porcelaine noire	Porcelaine noire
Brûleurs:	5	6
Support de casserole:	Pot rack en fonte	Pot rack en fonte
Allumage:	Electronique	Electronique
Avant droit:	18,000 BTU	22,000 BTU (Double)
Avant centre:	12,000 BTU	9,000 BTU
Avant gauche:	12,000 BTU	18,000 BTU
Arrière droit:	3,500 BTU	3,500 BTU
Arrière centre:	N/A	9,000 BTU
Arrière gauche:	6,000 W	6,000 BTU
Four:	Voir ci-dessous	Voir ci-dessous
Capacite:	5 pi³	6 pi³
Fonctionnalites:	Nettoyage à la vapeur, Cuisson au four, Gril, Friteuse à air, Cuisson convection, Pizza, Décongélation	Nettoyage à la vapeur, Cuisson au four, Gril, Friteuse à air, Cuisson convection, Pizza, Décongélation
Puissance (brûleur de gril):	13,500 BTU	13,500 BTU
Puissance (brûleur de cuisson):	18,500 BTU	18,500 BTU
Grille de cuisson:	1	2
Garantie (Pièces et main-d'œuvre):	2 ans	2 ans
Certification:	cCSAus	cCSAus

Schéma de câblage

VRG-OREGON-30SS



VRG-OREGON-36SS



Entretien

Table de cuisson en verre

1. Laisser la table de cuisson refroidir complètement avant d'appliquer des produits chimiques de nettoyage. Nettoyer avec un nettoyeur pour cuisine à usage général, suivi d'un nettoyeur pour vitres pour éliminer les stries.
2. N'utilisez pas d'éponge ou de chiffon humide pendant que la zone de cuisson est chaude. Portez un gant de cuisine si vous nettoyez avec un rasoir pendant que la table de cuisson est chaude (voir les instructions spéciales ci-dessous pour les déversements sucrés et le plastique fondu). Certains nettoyeurs peuvent produire des vapeurs nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
3. Pour de meilleurs résultats et une durée de vie prolongée de la table de cuisson, il est recommandé de nettoyer la table de cuisson après chaque utilisation.

Légère salissure

1. Nettoyez avec un nettoyeur pour cuisine à usage général, suivi d'un nettoyeur pour vitres pour éliminer l. stries.

Salissure modérée

1. Les nettoyeurs pour table de cuisson en verre disponibles dans le commerce peuvent être utilisés. Suivez les instructions sur l. emballage du produit.

Fortement brûlé sur les résidus

1. Nettoyez à l'aide d'un nettoyeur pour table de cuisson en verre disponible dans le commerce. Suivez les instructions sur l'emballage du produit.
2. Utilisez un grattoir à lame de rasoir conçu pour nettoyer les surfaces en verre. Assurez-vous que le rasoir est propre et neuf pour minimiser le risque de rayer la table de cuisson.
3. Tenez le rasoir à un angle d'environ 45 °, appliquez une pression ferme et pressez doucement le rasoir à travers les résidus.
4. Une fois les résidus lourds éliminés, nettoyez à nouveau en utilisant un composé nettoyeur pour table de cuisson en verre.

Déversements sucrés / Plastique

1. Les déversements de sucre et les plastiques fondus peuvent endommager la table de cuisson non couverte par la garantie s'ils ne sont pas retirés immédiatement.
2. Éteignez tous les éléments chauffants de la table de cuisson et retirez tous les ustensiles de cuisine de la table de cuisson.
3. Comme décrit ci-dessus, utilisez une lame de rasoir propre et neuve et portez un gant de protection pour éliminer rapidement les déversements sucrés ou le plastique fondu du verre de la table de cuisson lorsque la table de cuisson est chaude.
4. Essuyez rapidement le matériau retiré de l'élément chauffant chaud de la table de cuisson à l'aide d'une serviette en papier sec.
5. Attendez que le verre de la table de cuisson soit complètement refroidi avant de tenter un nettoyage plus approfondi comme décrit ci-dessus.

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 une solution spéciale pour la maison en acier inoxydable. Nettoyez toujours dans le sens du grain en acier inoxydable.
2. N'utilisez pas de détergents corrosifs ou abrasifs.
3. N'utilisez aucun produit contenant de l'eau de Javel ou des produits contenant 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 des poêles. N'utilisez pas de laine d'acier ou de tampons abrasifs car ils vont rayer et endommager la surface.

Boutons de commande

1. Tirez les boutons directement du panneau de commande pour les retirer.
2. Lavez les boutons avec du savon et de l'eau ou au lave-vaisselle, puis séchez-les complètement.

Remarque : n'utilisez pas de laine d'acier, de nettoyeurs abrasifs ou de nettoyeurs pour four. Ne trempez pas les boutons.

3. Alignez les boutons avec leurs chevilles et poussez directement vers l'arrière pour les réinstaller.

Remarque : Assurez-vous que les boutons sont en position OFF avant de les réinstaller.

Panneau de contrôle

1. Il est recommandé de nettoyer l'interface utilisateur et le panneau de commande après chaque utilisation. N'utilisez pas de tampons à récureur, de nettoyeurs abrasifs, de produits chimiques liquides puissants, de laine d'acier ou de nettoyeurs pour four, car ils pourraient endommager la finition du panneau de commande.
2. Retirez les boutons de commande de la tige, reportez-vous à la page "Remplacement des boutons de commande". Nettoyez tout le panneau avec un chiffon doux légèrement humide à l'aide de savon doux et d'eau. Les boutons doivent être lavés à la main dans de l'eau savonneuse tiède. Ne pas laver au lave-vaisselle. Attendez que les boutons soient secs avant de les remettre sur la tige.

Base du brûleur / épandeur

1. Nettoyez régulièrement la base du brûleur / l'épandeur en utilisant de l'eau bouillante et du détergent pour éliminer tout dépôt susceptible de bloquer les sorties de flamme.
2. Avant de réinstaller, assurez-vous que la base du brûleur / l'épandeur est complètement sèche pour permettre un bon allumage.

L'intérieur du four

1. Vérifiez le four après chaque utilisation pour déterminer s'il y a eu des déversements ou des éclaboussures nécessitant un nettoyage. Essuyez l'intérieur du four avec un chiffon doux légèrement humide en utilisant du savon doux et de l'eau pour éliminer les déversements légers.

Nettoyer les surfaces en porcelaine

1. Nettoyez les doublures intérieures et intérieures du four avec une solution de détergents doux et d'eau chaude. Rincez et séchez avec un chiffon doux et non pelucheux. N'utilisez pas d'abrasifs ou de nettoyeurs pour four commerciaux.

Nettoyer la vitre du four

1. Nettoyez toutes les surfaces vitrées avec une solution de détergent doux et d'eau chaude. Utilisez un nettoyant pour vitres doux pour éliminer les empreintes digitales ou les frottis.
2. Séchez complètement avec un chiffon doux et non pelucheux.

Nettoyer le joint de la porte du four

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

1. Humidifiez une éponge avec de l'eau chaude propre.
2. Essuyez doucement la saleté, mais ne frottez pas.
3. Appuyez doucement sur une serviette sèche sur le joint pour sécher.

N'utilisez aucun détergent de nettoyage sur le joint. Le joint est essentiel pour une bonne étanchéité.

ATTENTION : Ne pas le rayer, le déplacer ou l'endommager.

Nettoyer les grilles du four

1. Lavez les grilles du four à l'eau tiède savonneuse. Utilisez un tampon en laine d'acier si nécessaire pour éliminer les résidus tenaces.
2. Rincer à l'eau claire et sécher soigneusement.

Nettoyer la plaque de cuisson / le moule à griller

1. Frottez avec un tampon à récurer humide et un nettoyant abrasif doux.
2. Pour les résidus lourds et brûlés : Faire tremper pendant 20 minutes dans une solution de ½ tasse (125 mL) d'ammoniac par 1 gal (3,75 L) d'eau, puis frotter avec un tampon à récurer ou de la laine d'acier.
3. Nettoyant pour four : Suivez les instructions du fabricant sur l'étiquette du produit.

Nettoyer le tiroir de rangement

1. Laisser refroidir la cuisinière, puis ouvrir et vider complètement le tiroir avant de le nettoyer.
2. Nettoyez avec un détergent doux et de l'eau tiède. N'utilisez pas de tampons à récurer ou de nettoyeurs abrasifs.
3. La plupart des nettoyages peuvent être effectués avec le tiroir en place ; cependant, le tiroir peut être retiré si nécessaire.

Nettoyer la cavité du four

1. Nettoyez les déversements de nourriture dès que le four a refroidi. Des températures élevées peuvent faire réagir les aliments avec l'intérieur en porcelaine, entraînant des taches, des gravures, des piqûres ou de légères taches blanches.
2. Laisser refroidir la cuisinière.
3. Nettoyez la cavité du four avec un détergent doux et de l'eau tiède. N'utilisez pas de nettoyeurs pour four.

Cycle de nettoyage à la vapeur

La fonction Steam Clean utilise de l'eau et une température du four basse pour générer de la vapeur, réchauffer les surfaces intérieures du four et desserrer les sols légers avant le nettoyage manuel.

1. Laisser refroidir le four à température ambiante.
2. Retirez tous les articles, y compris les grilles du four, du four.
3. Grattoir, comme une spatule en plastique dur, un grattoir à casserole en plastique, un grattoir à peinture en plastique ou une vieille carte de crédit. Essayez les déversements lourds ou les débris en excès. Grattez les résidus brûlés à l'aide d'un plastique.
4. vaporisateur ou essuyez avec une éponge humide avant de commencer le cycle. Pour un meilleur adoucissement des taches tenaces, vaporisez les surfaces intérieures avec de l'eau à l'aide d'un.
5. Versez 10 oz (300 ml) d'eau sur le centre inférieur de la cavité du four. Assurez-vous que l'indentation au fond est entièrement recouverte.
6. Fermez la porte du four et tournez le bouton Fonction four sur Nettoyage à la vapeur.
7. Laissez le cycle Steam Clean fonctionner pendant 20 minutes, puis éteignez le four.
8. Imbibez toute l'eau restante et nettoyez immédiatement la cavité du four à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux, humide et non abrasif.

Remarque : placez une serviette sur le sol devant le four pour récupérer l'eau qui pourrait se répandre pendant le nettoyage des mains.

9. S'il reste des sols, répétez les étapes ci-dessus, en vous assurant que les zones souillées sont complètement trempées.
10. Essayez tout excès d'eau avec une serviette propre et sèche, et remplacez les supports du four et autres accessoires.

Attention :

1. Ne laissez pas les petits enfants sans surveillance près de l'appareil pendant le cycle de nettoyage. L'extérieur de la cuisinière peut devenir chaud au toucher.
2. Pendant le cycle de nettoyage, le four devient suffisamment chaud pour provoquer des brûlures. Attendez que le cycle soit terminé avant d'essuyer les surfaces intérieures. Ne pas le faire peut entraîner des brûlures.
3. Les surfaces du four peuvent rester chaudes après le cycle de nettoyage. Soyez prudent et portez des gants en caoutchouc pendant le nettoyage pour éviter les brûlures.
4. Les surfaces chaudes du four peuvent produire de la vapeur lors de l'utilisation d'une éponge ou d'un chiffon humide. Si de la vapeur est présente pendant l'essuyage, attendez que le four ait légèrement refroidi avant de continuer.

Important :

1. Assurez-vous que la cuisinière est de niveau afin que la surface inférieure de la cavité du four soit entièrement recouverte d'eau au début du cycle de nettoyage à la vapeur.
2. Pour de meilleurs résultats, utilisez de l'eau distillée ou filtrée. L'eau du robinet peut laisser des dépôts minéraux sur les surfaces du four.
3. Pour mieux adoucir les taches tenaces, vaporisez les surfaces intérieures avec de l'eau à l'aide d'un vaporisateur ou essuyez avec une éponge humide avant de commencer le cycle.

Dépannage

Plaque de cuisson

Problème	Cause possible	Solution
Le brûleur ne s'allume pas.	Il n'y a pas d'alimentation électrique sur la cuisinière.	Vérifiez que la fiche électrique est branchée dans une prise sous tension et correctement mise à la terre. Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur.
Le brûleur ne fonctionne pas.	Première utilisation : de l'air reste encore dans le conduit de gaz.	Tournez l'un quelconque des boutons de commande des brûleurs de surface pour évacuer l'air des conduites de gaz.
	Le bouton de commande n'est pas positionné correctement.	Appuyez sur le bouton avant de le tourner vers une position de fonctionnement.
	L'orifice du brûleur est obstrué.	Nettoyez l'orifice du brûleur à l'aide d'une brosse à dents en nylon rigide ou d'un trombone redressé.
La flamme du brûleur est trop haute ou trop basse.	L'alimentation en gaz de la plaque de cuisson n'est pas correcte.	Assurez-vous que la cuisinière est réglée pour le bon type de gaz. Elle est réglée en usine pour le gaz naturel. Si vous vous connectez au gaz propane (LP), les brûleurs doivent être convertis avec le kit d'orifices fourni et le régulateur de pression doit être réglé pour le gaz propane par un technicien qualifié.
	La pression du gaz n'est pas correcte.	Vérifiez que le régulateur de pression est installé correctement et que la pression du conduit de gaz est conforme. Consultez le manuel d'instructions d'installation pour plus de détails.
Chaleur excessive autour des ustensiles de cuisson sur la plaque de cuisson.	Les ustensiles de cuisson ne sont pas de la taille adaptée au brûleur.	Utilisez des ustensiles de cuisson dont la surface inférieure est à peu près de la même taille que la zone de cuisson et le brûleur. Les ustensiles de cuisson ne doivent pas dépasser de plus de 1" (2,5 cm) hors de la zone de cuisson. Ajustez la flamme pour qu'elle ne monte pas autour des ustensiles de cuisson.

Problème	Cause possible	Solution
Flammes de brûleur inégales, jaunes et/ou bruyantes	Orifice(s) du brûleur obstrué(s).	Nettoyez l'orifice du brûleur à l'aide d'une brosse à dents en nylon rigide ou d'un trombone redressé.
	Chapeaux de brûleur mal positionnés.	Placez les chapeaux de brûleur de sorte que les ergots d'alignement soient correctement insérés dans les fentes.
	Utilisation de gaz propane.	Faites convertir la cuisinière pour le gaz propane par un technicien qualifié.
Brûleur émet des craquements	Le brûleur est humide.	Laissez sécher le brûleur avant utilisation.
	Le chapeau de brûleur ou le répartiteur de gaz est mal positionné.	Placez les chapeaux de brûleur de sorte que les ergots d'alignement soient correctement insérés dans les fentes.
Résultats de cuisson non conformes aux attentes	Utilisation d'ustensiles de cuisson inappropriés.	Consultez la section « Choisir les bons ustensiles de cuisson ».
Impossible d'obtenir un bouillon continu ou cuisson insuffisamment rapide	Utilisation d'ustensiles de cuisson inappropriés.	Utilisez des casseroles à fond plat dont le diamètre correspond à celui de la plaque de cuisson et du brûleur sélectionné. Ajustez la flamme pour qu'elle ne dépasse pas le bord de la casserole. Consultez la section « Choisir les bons ustensiles de cuisson ».
	Utilisation de grands ustensiles de cuisson sans couvercle.	Les grandes casseroles et poêles perdent beaucoup de chaleur par le dessus. Couvrez la casserole ou la poêle avec un couvercle pour mieux conserver la chaleur.

Oven

Problème	Cause possible	Solution
Odeur forte lors de la première utilisation du four	Revêtement protecteur de fabrication sur les surfaces du four.	C'est normal pour une nouvelle cuisinière et disparaîtra après quelques utilisations.
	Matériaux d'emballage restés dans ou sur la cuisinière.	Vérifiez à nouveau que tout le matériau d'emballage a été retiré de l'appareil, en particulier autour des côtés de la porte et à l'intérieur du tiroir.

Garantie

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

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

Pour bénéficier du Service de Garantie, Vous Devez Fournir:

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

Exclusions de la Garantie

La garantie ne couvre pas:

1. Les pièces consommables telles que les ampoules, les filtres métalliques, les filtres à charbon et les fusibles.
2. Les dommages résultant de la négligence, d'une installation incorrecte, d'accidents, d'abus, d'une utilisation incorrecte, de catastrophes naturelles ou d'une alimentation électrique insuffisante/excessive.
3. Les défauts causés par des conditions mécaniques ou environnementales anormales, un démontage non autorisé, une réparation, une modification ou un défaut de respect des instructions d'installation.
4. L'utilisation dans des applications non résidentielles, commerciales ou gouvernementales, ou toute utilisation non conforme à la finalité prévue du produit.
5. Les éclats, les bosses ou les fissures résultant d'abus ou d'une utilisation incorrecte.
6. Des connexions incorrectes avec du matériel d'autres fabricants.
7. Toute modification non autorisée.
8. Les produits dont les informations d'identification originales ont été altérées, effacées, supprimées, mal manipulées ou vendus comme d'occasion.

Nous Contacter

Nous vous remercions d'avoir choisi Vesta comme fournisseur préféré d'appareils de cuisine. Nous nous engageons à offrir une expérience produit exceptionnelle et un service client exceptionnel.

Si vous avez besoin d'assistance concernant votre produit, n'hésitez pas à nous contacter. Vous pouvez joindre notre équipe de service client par l'une des méthodes suivantes, et un représentant vous assistera dès que possible.

Téléphone:

1-866-80VESTA(83782)

9h30-18h00 (heure de l'Est), du lundi au vendredi, jours fériés exclus

Email:

service@vesta.kitchen

Formulaire en ligne:

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

Vesta

Profitez de la vie au quotidien

www.vesta.kitchen

