

Vesta



Saskatchewan User Manual

VRE-SASKATCHEWAN-30SS/30WH

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	11
Installation	14
Operation	20
Specifications	27
Maintenance	28
Wiring Diagram	32
Troubleshooting	33
Warranty	35
Contact Us	36

Safety Instructions

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Safety is always the most important for you and others.
Read warning and caution instructions carefully before use.



1. Use this range only as specified by the manufacturer. Please do not hesitate to contact the manufacturer when you have any questions.
2. Installation work, including wiring, must be completed by a qualified electrician in accordance with applicable local codes and standards, including fire-resistant construction.
3. This appliance requires connection to a 3-prong or 4-prong, 240VAC split phase, 60 Hz grounded electrical source. When installed, appliance must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the National Electrical Code, NFPA 70 or the Canadian Electric Code, CSA C21.1-02.
4. DO NOT operate this appliance if it has been damaged or is not working properly. Contact a qualified service provider for repairs.
5. 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 service provider.
6. DO NOT allow cooking grease or other flammable materials accumulate in or on the range. Grease in the oven or on the cooktop may ignite.
7. Clean kitchen ventilating hoods frequently. Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
8. Clean cook-top with caution - To avoid steam burns, do not use wet sponge or cloth while cooking area is hot. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
9. DO NOT use oven cleaners. No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used with any part of this appliance.
10. Do not clean door gasket - The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
11. To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over the front of the counter top or over adjacent cooktop heating elements
12. Clean only parts and areas listed in the "Maintenance" section of this manual. Install this product only using the safety certified cord set specified for the product and follow the instructions included with the cord set.
13. When applicable local codes contain more stringent installation and/or certification requirements, those requirements take precedence over those of this document and the installer agrees to comply with those requirements.

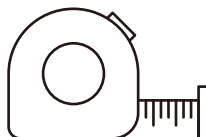
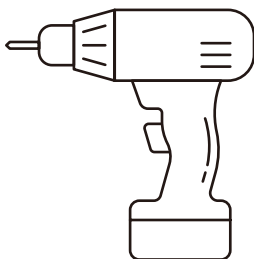
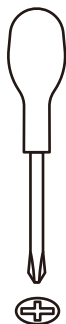
14. Never place anything (aluminum foil, spill mat, baking stone, cookware, etc.) on the bottom of the oven cavity. These items can trap heat or melt, resulting in damage to the appliance and risk of electric shock, smoke, or fire.
15. Use care when opening the door. Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
16. Use only dry pot holders. Moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holder touch hot grates or flames. Do not use a towel or other bulky cloth.
17. Do not heat unopened food containers – Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.
18. Always place oven racks in the desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let pot holder contact hot heating element in oven.
19. Do not use a broiler pan without its insert. Do not cover the broiler insert with aluminum foil, as exposed fat and grease could ignite.
20. If materials inside the oven should ignite, keep door closed and turn off power at the fuse or breaker box. Wait for the oven to cool down before removing contents, cleaning the oven, and restoring power.
21. This appliance must not be installed with a ventilation system that blows air downward toward the range. This type of ventilation system may cause ignition and combustion problems with the gas cooking appliance resulting in personal injury or unintended operation.
22. Do not use excessive amounts of water or cleaners to clean knob areas. If moisture is forced into openings behind knobs, there is a potential for electric shocks.
23. Do not obstruct oven vents or any other slots or openings on the unit.
24. Do not use if cooktop is broken. Cleaning solutions and spills may penetrate the broken cook-top and create a risk of electric shock. Contact a qualified service provider immediately for repairs.
25. To minimize burn risk and maximize cooking efficiency, cookware should completely cover the outlined area of the cooking element.
26. Do not use an extension cord with this product.
27. The power supply cord and plug should not be modified. If it will not fit the outlet, have a proper outlet installed by a qualified electrician.
28. Remove the house fuse or open the circuit breaker before beginning installation.
29. Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified service provider.



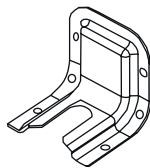
1. Do not store any flammable materials or temperature sensitive items inside oven, in storage drawer, or on top or near cooktop heating elements of the appliance.
2. Never use your appliance for warming or heating the room.
3. Children should not be left alone or unattended in the area where appliance is in use.
4. Do not allow anyone to climb, stand, lean, sit, or hang on any part of an appliance, especially a door, drawer or operation panel.
5. Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the backguard of a range – children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
6. Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.
7. This appliance has not been evaluated for use with any 3rd party after-market systems. Do not attempt to use this appliance with a working or any other after-market device.
8. The Hot Surface Indicator Light will glow if any surface cooking area is too hot to touch, even after the surface cooking area is turned off. Use caution as the cooktop surface may still be warm after the hot surface indicator light has shut off.
9. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or qualified electrician to avoid a hazard.
10. The surface cooking area will glow red when an element is on. Some parts of the surface cooking area may not glow red when an element is on. This is normal operation. It will also randomly cycle off and back on again, even while on High, to keep the cooktop from extreme temperatures.
11. To avoid damage to the cooktop, do not leave a hot lid on the cooktop. As the cooktop cools, air can become trapped between the lid and the cooktop, and the ceramic glass could break when the lid is removed.
12. For foods containing sugar in any form, clean up all spills and soils as soon as possible. Allow the cooktop to cool down slightly. Then, while wearing oven mitts, remove the spills using a scraper while the surface is still warm. If sugary spills are allowed to cool down, they can adhere to the cooktop and can cause pitting and permanent marks.
13. DO NOT USE WATER ON GREASE FIRES. Smother fire or flame with a close-fitting lid or metal tray. Never pick up a flaming pan. Dry chemical or foam-type extinguisher may be used if it is CLASS ABC or CLASS K and you already know how to use it.
14. Hot surfaces may create hot steam in wet sponge or cloth while cleaning. If steam is evident when wiping out oven, wait until oven has cooled.
15. It is strongly recommended that a CLASS ABC or CLASS K fire extinguisher be kept near the range in an easily accessible location, and that household members are familiarized in advance with its operating instructions.
16. Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for range-top service without breaking due to the sudden change in temperature.

17. Use proper pan size. This appliance is equipped with cooktop heating elements of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the entire cooktop heating element heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.
18. In the event that personal clothing or hair catches fire, drop and roll immediately to extinguish flames.
19. Always turn hood ON when cooking at high heat or when flambéing food (i.e. Crepes Suzette, Cherries Jubilee, Peppercorn Beef Flambé).
20. Hot oil is capable of causing severe burns. Never move cooking utensils containing hot grease. Wait until it has cooled before disposing of grease.
21. Use high heat settings only when necessary. To avoid splattering, heat oil slowly on medium-low settings.
22. In the event of house power failure, turn off any cooktop elements that were in use. This will prevent the cooktop from unexpectedly turning back on when power is restored.
23. Avoid spraying kitchen cleaners directly into the openings behind knobs.
24. Use only dry pot holders or oven mitts when using the oven.
25. The oven is vented along the rear of the cooktop and below the control panel. When the oven is in use, this area may get very hot. Do not block or cover the oven vent.
26. To prevent cooktop glass breakage, do not slide cookware across cooking surface or otherwise scratch cooktop glass. Do not use the glass cooktop as a cutting board.
27. Do not store heavy items above the cooktop. They could fall and break the glass.
28. Until the cooktop has completely cooled after use, the surface may still be hot and burns may occur after the cooking element has been turned off. To avoid steam burns, do not use wet sponge or cloth while cooking area is hot.
29. Do not allow cookware to boil dry or otherwise overheat.
30. Do not cook foods packaged in aluminum foil directly on the cooktop. Do not otherwise use aluminum foil, or any material that could melt, directly on the cooktop.
31. Never cook directly on cooktop. Always use appropriate cookware.
32. When the oven is in use, the drawer may become hot. DO NOT store plastics, cloth, or other items that could melt or burn in the drawer.
33. Do not leave empty cookware on a hot surface cooking area, element, or surface burner.

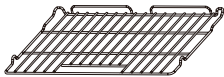
Recommended Tools And Accessories



Parts and Accessories

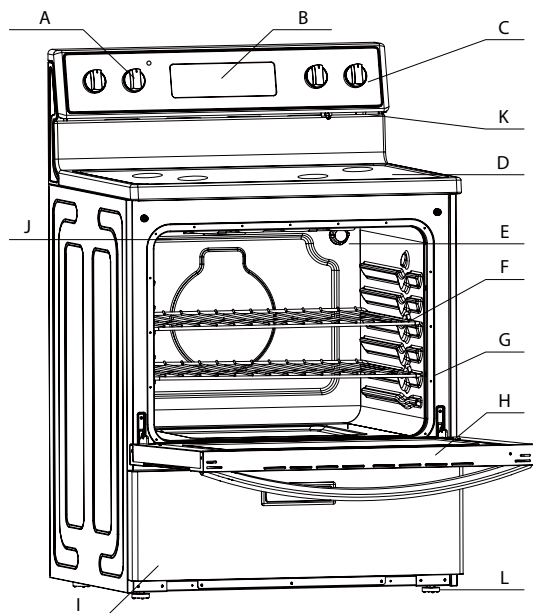


Anti-tip Bracket
x2



Oven Rack
x2

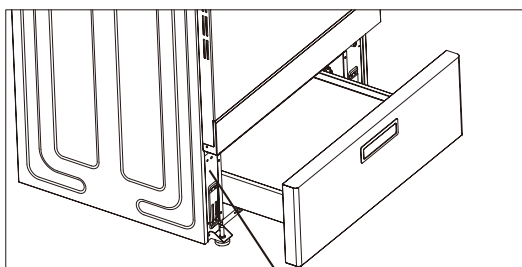
Range Parts:



- A. Cooktop Knob
- B. Control Panel
- C. Cooktop Knob
- D. Ceramic Glass Surface
- E. Oven Light
- F. Oven Racks
- G. Gasket
- H. Oven Door with Handle
- I. Storage Drawer
- J. Broiler
- K. Oven Vent
- L. Adjustable Feet x 4

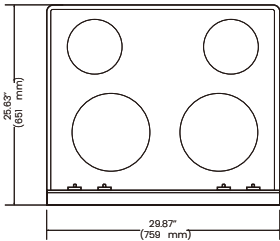
Rating Plate Label:

The rating plate label contains appliance certification, rating, and identification information. The model and serial number from the rating plate label are needed to register the product, order replacement parts, or when contacting customer service. The rating plate label is located on the left side of the front frame.

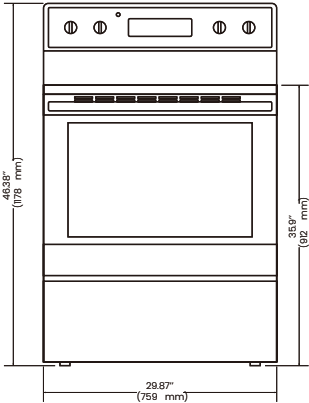


rating label position

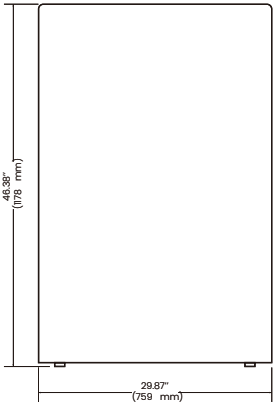
Product Dimensions



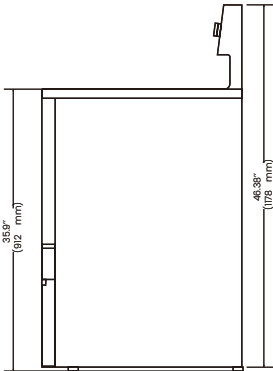
TOP



FRONT



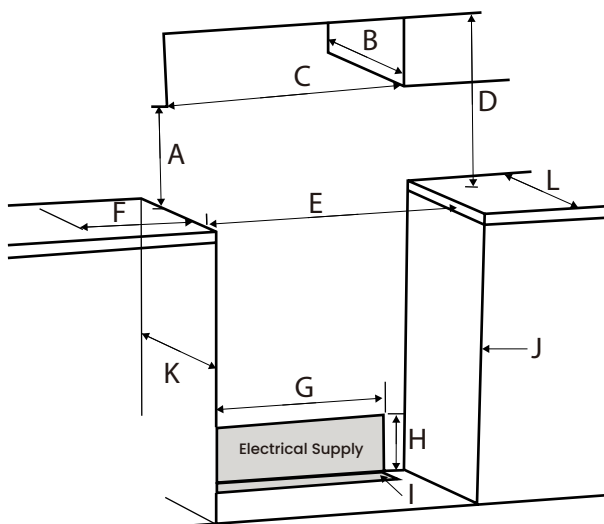
BACK



RIGHT

Height & Clearance

Allow 31" minimum clearance between surface units and bottom of unprotected wood or metal cabinet, or allow a 24" (61.0 cm) minimum when bottom of wood or metal cabinet is protected by no less than 1/4" (0.64 cm) thick flame retardant millboard covered with not less than No 28 MSG sheet metal (0.015" (0.4mm)), 0.015" (0.4 mm) thick stainless steel, 0.024" (0.6 mm) aluminum or 0.020" (0.5 mm) copper.



Cabinet opening dimensions shown are for 26" (66.0 cm) countertop depth, 24" (61.0 cm) base cabinet depth and 36" (91.4 cm) countertop height.

- A. 18" (45.7 cm) upper side cabinet to countertop
- B. 13" (33 cm) maximum upper cabinet depth
- C. 30-1/8" (76.5 cm) minimum opening width
- D. For minimum clearance to top of cooktop, see above mentioned.
- E. 30-1/8" (76.5 cm) minimum opening width
- F. 3" (7.6 cm) minimum clearance from both sides of range to side wall or other combustible material.
- G. 27" (68.7 cm)
- H. 7-4/5" (19.8 cm)
- I. 3-1/5" (8 cm)
- J. Cabinet door or hinges should not extend into the cutout.
- K. 24" (61.0 cm) base cabinet depth
- L. 26" (66.0 cm) tabletop width of base cabinet

Installation

Precautions

1. Confirm the installation space meets the dimensions and clearances. Do not locate the range where it may be subject to strong drafts – seal any openings in the wall, floor, or cabinets in the installation space.
2. Provide adequate clearances between the range and adjacent combustible surfaces. These dimensions must be met for safe use of the range. The given dimensions provide minimum clearance. Contact surface must be solid and level.
3. Wear proper protective equipment, including cut resistant gloves, steel-toed shoes, and safety glasses. If the new range is replacing an existing installation, first remove the old appliance.
4. Shut off the electrical supply to the range at the breaker box or fuse box. Leave it off until the installation has been completed.
5. Move appliance to access the electrical connections.
6. Disconnect electrical connections and move appliance out of and away from installation space.

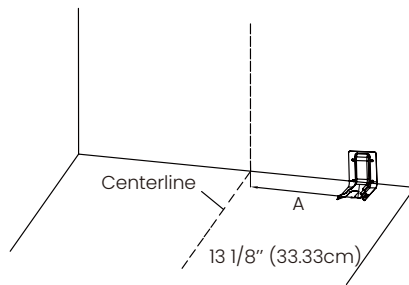
For Shipment And Installation Damages

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

Anti-Tip Bracket

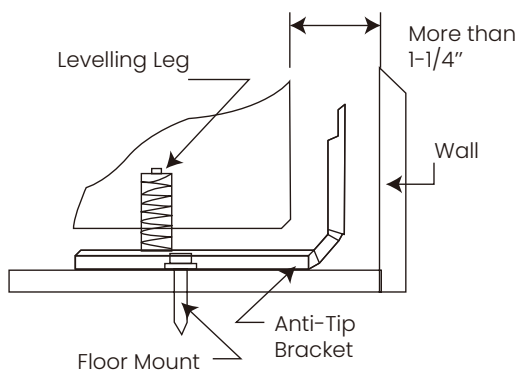
To reduce the risk of tipping of the range, the range must be secured to the floor by the properly installed anti-tip bracket and screws packed with the range. Failure to install the anti-tip bracket will allow the range to tip over if excessive weight is placed on an open door or if child climbs upon it. Serious injury might result from spilled hot liquids or from the range itself.

1. Remove the anti-tip bracket from where it is taped on Oven Rack inside the Oven.
2. Determine which mounting method to use: floor or wall. If you have a stone or masonry floor, you can use the wall mounting method. If you are installing the range in a mobile home, you must secure the range to the floor.
3. Determine and mark centerline of the cutout space. The mounting can be installed on either the left side or right side of the cutout. Position mounting bracket against the wall in the cutout so that the V-notch of the bracket is 13-1/8" (33.3 cm) from centerline as shown.



4. Attach anti-tip bracket to floor or wall. Wood Construction Installation: Drill a 1/8" pilot hole where screws are to be located. If bracket is to be mounted to the wall, drill pilot hole at an approximate 20° downward angle. Screw must enter wood. - Masonry Construction Installation: Due to the variety of masonry materials that may be present at installation site, hardware is not provided for attaching the anti-tip bracket to masonry. If bracket is to be mounted to masonry or ceramic floors, attach anti-tip bracket using two 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 installation site.

Anti-Tip Bracket (Floor Mounting Only)

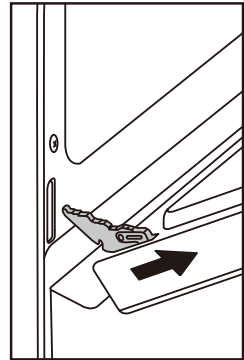
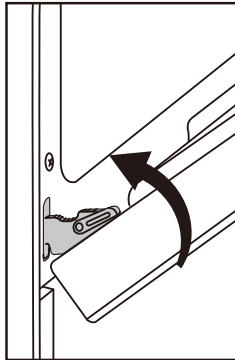
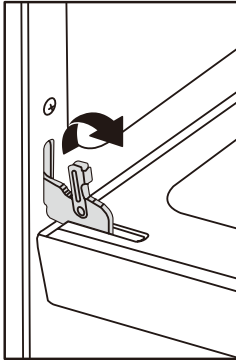


5. Make sure the back leg of the range has engaged properly into the anti-tip bracket.
If visual inspection is not possible:
 1. Slide range forward .
 2. Confirm anti-tip bracket is securely attached to floor or wall in correct position according to installation instructions.
 3. Fully slide the range back against the wall so that leveling leg engages with anti-tip bracket.

Door Removal and Reinstallation:

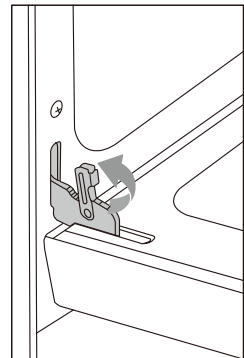
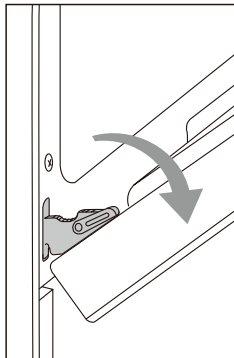
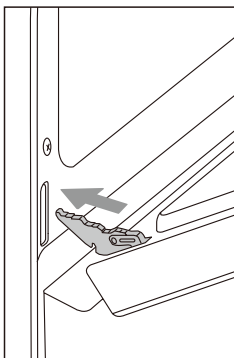
Door can be removed for easier cleaning, servicing, or installation:

1. Open door full.
2. On each door hinge, flip down the lock mechanism so that it engages with the door when the door is rotated towards being closed.
3. Once both lock mechanisms are engaged, continue to rotate do until ~2-3 inches from being fully closed.
4. Grasp door firmly from the sides and lift door up and out from oven face. Do not lift door by door handle to reduce risk of broken door glass.



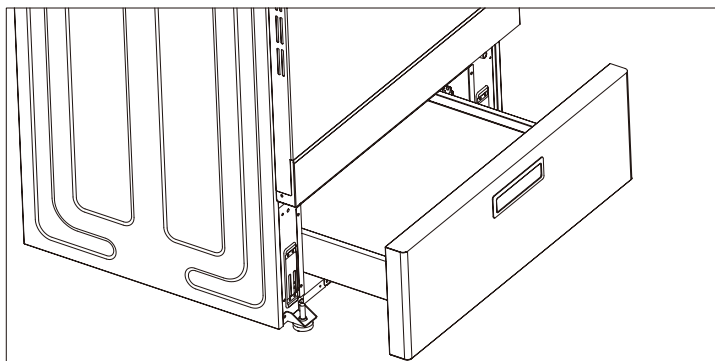
Reinstalling Door:

1. Holding door from the sides, align door so that hinges slip back into openings.
2. Rotate door until ~2-3 inches from being fully closed, allow door to drop into notches on hinges.
3. Rotate door out until fully open.
4. Flip the hinge locking mechanism back up and away from the door.
5. Check that door opens and closes correctly.
6. If door does not operate correctly, re-engage locking mechanisms, remove door, and reattempt installation.



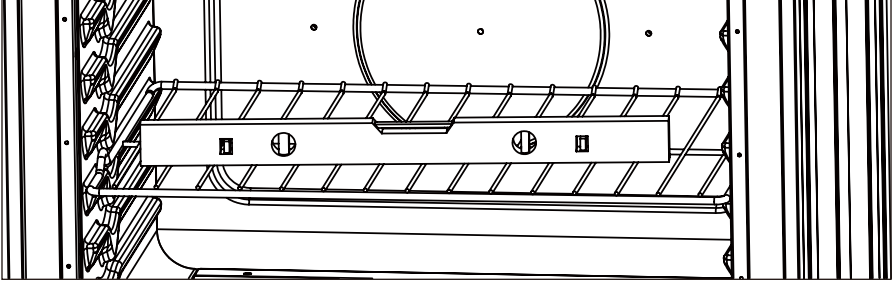
Drawer Removal and Reinstallation

During installation, service, and leveling, it may be easier to perform the necessary work if the drawer is removed. This makes the appliance lighter and visibility of anti-tip bracket is improved. Follow these instructions below to remove and reinstall the drawer. To remove drawer, fully extend drawer and pull up, then pull out the drawer. To reinstall the drawer, align the rails on the drawer with the slides on the range and push drawer in until fully closed. Open and close drawer to ensure slide rails are operating properly.

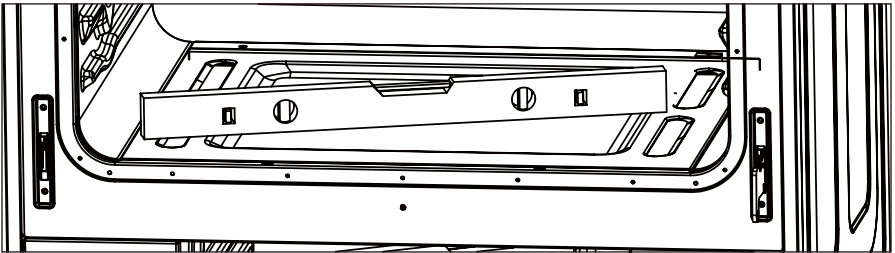


Level The Range

1. To level your range, place a level straight across (left to right), on one of the racks inside your oven. If the range is uneven, adjust the leveling legs until the level is balanced. (Leveling legs are on the bottom of the range and can be adjusted by turning the feet clockwise or counter clockwise.)



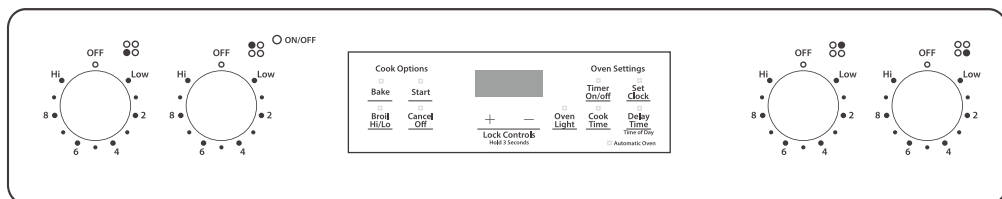
2. Once you have checked the leveling from left to right, take another reading by moving the level and placing it diagonally across the bottom of the oven. If the range is still uneven, adjust the leveling legs again until all angles on the level are balanced.



Operation

Before Using Your New Range For The First Time:

1. Ensure all packaging, literature, removable labels, and protective plastic film are removed. Check inside oven, inside drawer, and around door and trim edges carefully.
2. While cool, wipe down all surfaces, including inside oven and drawer, with a damp cloth to remove dust that may have settled during shipping and storage.
3. Familiarize yourself with the controls and features described in this manual.
4. Start the oven in BAKE mode at the highest available temperature setting. Allow oven to run for 1 hour to remove any dust or impurities. There will be a distinctive odor – this is normal. Ensure your kitchen is well ventilated during this conditioning period.



Buttons

1. **Control Knob:** Push in and turn to activate. The control knobs can be set to anywhere between "HI" to "LOW".
2. **Set Clock:** Press and hold "CLOCK" button for 3 seconds to change the clock mode from 12-hour or 24-hour time. Once your desired time mode appears, press "CLOCK" and the hours will begin to flash. Press "+" or "-" to adjust the hour. Press "CLOCK" again to lock the hour. Once the hour is set, the minutes will begin to flash. Press "+" or "-" to adjust the minutes. Press "CLOCK" again and the minutes will be set.
3. **Cancel/Off:** Press to stop all the function except the Control Lock.
4. **Oven Light:** Press to turn the light on/off. When the "Bake" or "Broil" start, the Oven Light will light up automatically.
5. **Start:** The "START" Pad begins the oven function. If the "START" pad is not pressed within 30 seconds after pressing a function pad, the display will begin to flash for 30 seconds. Then 5 reminder tones will sound, and "PUSH" icon and "On" icon will begin to flash alternately on the display for 30 seconds. If the "START" pad is not pressed the oven function will be canceled. The display will return to show the clock time.

6. **Timer:** Press "TIMER" and the display will begin to flash, then press "+" or "-" to set the desired hour and minutes. Press "TIMER" again to set. When the time ends, the end of cycle tones will sound. Press "TIMER" to stop the timer and the reminder sound. If you would like to stop the timer in the midway, press "TIMER" twice to cancel it.
7. **Change the Temperature Scale:** Press and hold the "BAKE" button for 3 seconds to change the oven temperature to Celsius(C). The next time using Bake function, the oven temperature will display the letter "C" next to the temperature. To change to temperature scale back to Fahrenheit(F), just repeat the above steps again until you see the letter "F" on the display.
8. **Bake:** Press the button and the control will default to 350°F (175°C). Use "+" or "-" buttons to adjust to the temperature from 170°F (77°C) to 550°F (288°C). Press the START button, "PrE" will be displayed and the preheating process has started. Once the oven has reached the specified temperature, three beeping sound will be heard and the set temperature will appear on the display. Press CLEAR/OFF anytime to exit.
9. **Broil Hi/Low:** Press the button and press "Start", the display will show HI and is set to the highest temperature setting of 550°F. Press the button twice and press "Start". The display will show LO and is set to the lowest temperature setting of 450°F. The oven will be start when 3 beeping tone sound.
10. **Cook Time:** The cook time function is available in the Bake or Broil Hi/Lo mode. For "Bake", press "Cook Time" button and choose "+" or "-" to enter the desired cooking time. Then press "Cook Time" again to set and the Automatic oven indicator will be light up. When the time is up, the oven will automatically turn off. And the "OFF" icon will appear and begin to flash with sound. You may press any pad on the control panel to stop the "OFF" icon.
11. **Lock Controls:** Press and hold both "+" and "-" buttons at the same time for 3 seconds to lock the control panel. The "LOC" icon will be appear on the display and begin to flash. Once "LOC" icon stops flashing, means the control panel is locked and only the Oven Light can be function. To unlock the control panel, just repeat the above steps again until the "OPN" icon appears on display and flashing. Once "OPN" icon stops flashing and the control panel is unlocked.
12. **Delay Time:** Press the button and the display will begin to flash. Press "+" or "-" to set the time of the desire cooking time. Once the delay time is set, press the "Delay Time" button again to set. Then press "Bake" button, press "+" or "-" to adjust the desired cooking temperature. Press the "Start" button to begin the delay time. When the delay time has programmed, the Automatic Oven indicator light will be on.

Preheating

Preheating is generally desirable, although not absolutely necessary in all circumstances. Some foods are more robust and may have acceptable results without preheating. These foods include large pieces of meat (whole roasts, hams, or poultry) where the total cooking time is much longer than the time required to preheat. These foods also include frozen potato products and frozen processed dinners that, by their nature and design, are more robust to baking variations. More delicate foods, such as breads (including cakes, cookies, pastries, and pizzas), desserts, soufflés, etc. will likely not have acceptable results without proper preheating.

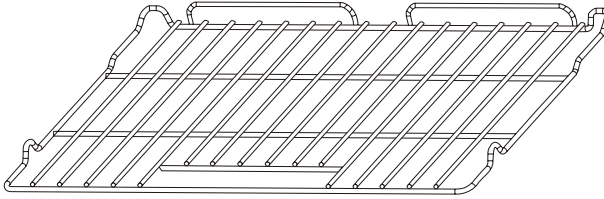
1. For oven modes that require preheating, the control will automatically enter preheat mode after START is pressed. "PrE" will appear on the display and 3 beeps will be heard when preheating is done. For best results, place food in immediately after preheat beep is sounded.
2. The oven will take approximately 11 to 15 minutes to reach 350°F (177°C). Higher temperatures will take longer preheating times.
3. Steam or moisture may appear at the oven vent, this is normal.
4. Do not open the door, until preheating is done. If in operation, the convection fan will automatically shut off any time door is opened.
5. If your model is equipped with a convection fan, it is normal for fan to operate during preheat, even if not in convection baking mode.
6. If oven is left in operation for extended periods, it will automatically shut off. Bake modes shut off after 12 hours, Broil will shut off after 12 hours.
7. During cooking, if you want to change the temperature, you must first press the "CLEAR/OFF" button and repeat the setting steps to select a new temperature.

Use the following chart as a general guide for cookware material characteristics. Individual results may vary.

COOKWARE	CHARACTERISTICS
Aluminum	Heats quickly and evenly. Suitable for all types of cooking. Medium or heavy thickness is best for most cooking tasks.
Cast Iron	Heat slowly and evenly. Good for browning and frying. Maintains heat for slow cooking.
Ceramic or Ceramic Glass	Follow manufacturer's instructions. Heats slowly, but unevenly. Ideal results on low to medium heat settings. May scratch the cooktop.
Porcelain Enamel-On Steel or Cast Iron	See stainless steel or cast iron.
Stainless Steel	Heats quickly, but unevenly. A core/base of aluminum or copper on stainless steel pro-vides even heating.

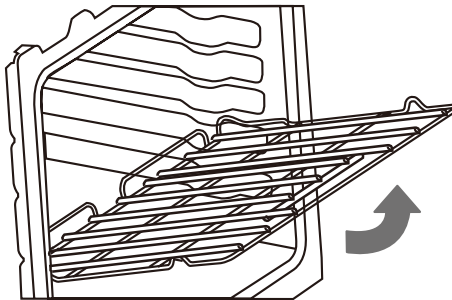
Removing /Inserting Racks

Flat Rack: Versatile and low profile, each range is supplied with one or more flat oven racks. Flat racks slide in and out of oven on rack guides formed into side of oven wall. Multiple racks can be used simultaneously, if desired. If racks do not move smoothly, use the corner of a paper towel to apply a thin layer of vegetable oil to reduce friction. Wipe off any excess before use:



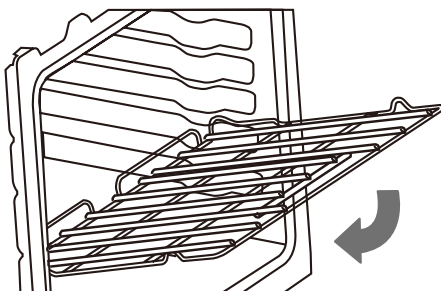
Removing Rack: Racks are designed to stop before coming completely out of the oven to reduce the risk of dropped or spilled foods. To remove the rack:

1. Remove all food and utensils from rack.
2. Grasp firmly from both sides.
3. Pull rack out until it contacts the stop position.
4. Lift up on the front of the rack and continue pulling outward.



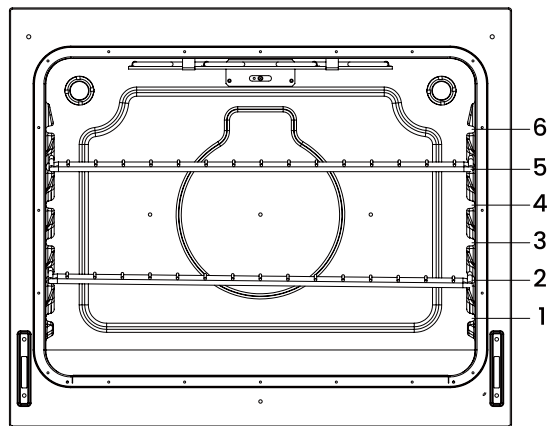
Inserting Rack: The rack can be installed in only one direction. To insert the rack:

1. Orient the rack so that the handle is towards the front and the interlock features are on the top side.
2. Tip rack so that the front is several inches higher than the back.
3. Slip the interlock features under the stop position on the rack guides formed in the oven walls.
4. Rotate rack down while pushing back to complete the insertion process.



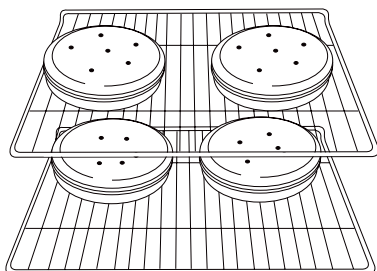
Rack Positions:

For best performance, adjust rack so food is placed at the center of the oven.
For most foods this will be rack position #3

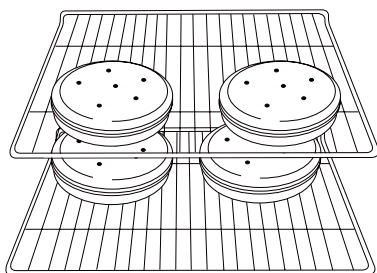


OVEN FUNCTION	RACK POSITION
BAKING	
Large Roast/Turkey	Use Rack 1
Meat/Poultry	Use Rack 2
Cake/Cookies	Use Rack 3
Batch Baking	Use Rack 2 and 5

For best results when baking layer cakes on 2 racks, use racks 2 and 5 in the lower and upper section of the oven. For an even bake, stagger the cake pans on the bottom rack so that it is not positioned directly below the pans on the top rack. Place the cake pans on the racks as shown in the illustration below.
(Diagram A)



For best results when baking layer cakes on 2 racks in the middle section of the oven, use racks 3 and 5. For an even bake, stagger the cake pans on the bottom rack so that it is not positioned directly below the cake pans on the top rack. Place the cake pans on the racks as shown in the illustration below.
(Diagram B)



Specifications

Product Identification & Dimensions	VRE-SASKATCHEWAN-30SS	VRE-SASKATCHEWAN-30WH
Model Number:	VRE-SASKATCHEWAN-30SS	VRE-SASKATCHEWAN-30WH
Product Name:	Saskatchewan 30SS	Saskatchewan 30WH
UPC:	675487202461	675487202478
Nominal Width:	30"	30"
Dimensions (W×D×H):	29.87" × 25.63" × 46.38"	29.87" × 25.63" × 46.38"
Product Weight:	75.2 kg	75.2 kg
Body:	Stainless Steel	White Coating
Color/Finish:	Silver	White
Installation		
Electrical Requirements:	240V/60Hz	240V/60Hz
Performance & Features		
Power Type:	Electric with Digital Display and Cook Options	Electric with Digital Display and Cook Options
Cooktop Plate:	Ceramic Glass Cooktop	Ceramic Glass Cooktop
Burners:	4	4
Right Front:	1,800 W	1,800 W
Left Front:	1,200 W	1,200 W
Right Rear:	1,200 W	1,200 W
Left Rear:	1,800 W	1,800 W
Capacity (cu. ft.) :	5.2	5.2
Features:	Preheating, Bake, Cook Timer, Delay Timer	Preheating, Broil, Bake, Cook Timer, Delay Timer
Power (Broil and Bake Elements):	3600W	3600W
Baking Rack:	2	2
Lights:	1	1
Warranty (Parts & Labor):	2 Years	2 Years
Certification:	cULus	cULus

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 Panel

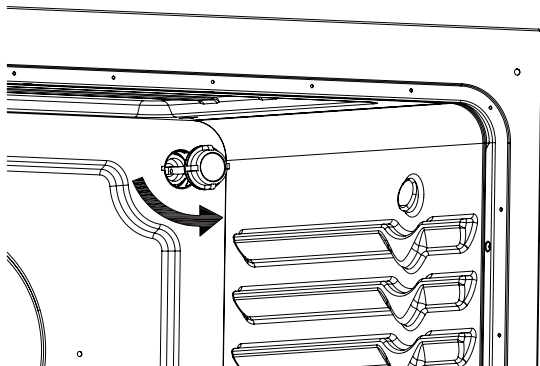
1. It is recommended to clean the user interface and control panel after each use. Do not use scouring pads, abrasive cleaners, strong liquid chemicals, steel wool, or oven cleaners, as these may damage the control panel finish.
2. Remove the control knobs from the stem, refer to the "Replacing The Control 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.

The Oven Interior

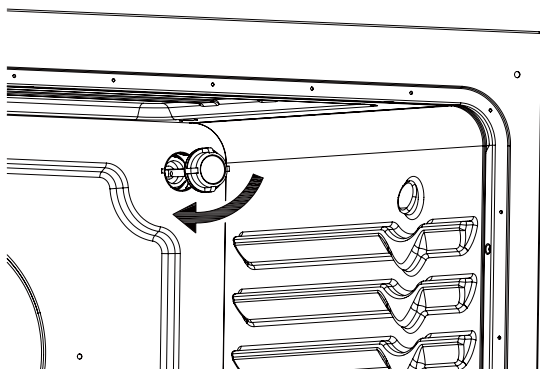
1. Check oven after each use to determine if any spills or splattering occurred that require cleaning. Wipe out oven interior with a lightly damp soft cloth using mild soap and water to remove light spills.

Replacing The Light Bulb

1. Please make sure the power is turned off and the oven is totally cool.
2. Turn the glass cover counter clockwise to remove. If lamp cover is difficult to remove, do not force. Please contact a qualified service provider for assistant.

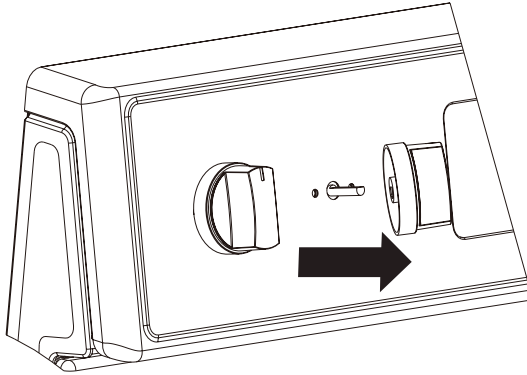


3. Pull out the bulb straight out of the socket.
4. Replace bulb by pushing in, then reinsert glass cover clockwise.

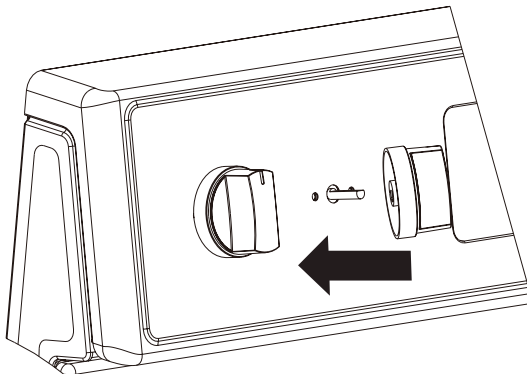


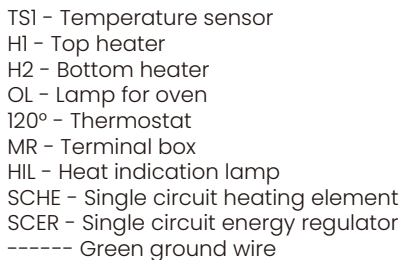
Replacing The Control Knobs

1. Please make sure the knobs are OFF.
2. Pull straight back with a firm pressure to remove knob from stem.



3. Push straight back the knob with a firm pressure to stem. Make sure align profile in knob to stem shape to ensure smooth fit and avoid damage to knob or control.





Troubleshooting

Check the problems by using the chart below and try the solutions for each problem. If the it still does not work properly, contact the manufacturer.

OVEN WILL NOT OPERATE	POSSIBLE SOLUTIONS
Has a household fuse blown, or has a circuit breaker tripped?	Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.
Is the Electronic Oven Control set correctly?	See “Electronic Oven Controls” section.
Display shows “E02”	Temperature sensor error. Call Customer Service.
Display shows “E03”	High temperature warning. Oven function will shut off automatically. Allow oven to cool for 30 minutes and resume using oven functions. If error continues to occur call Customer Service.
Is the Oven Control Lockout set?	See “Control Lockout” section.

OVEN TEMPERATURE TOO HIGH OR TOO LOW	POSSIBLE SOLUTIONS
Does the Oven Temperature Calibration need adjustment?	See “Oven Temperature Control” section.
Do the Oven Indicator Lights flash?	See the “Display” and/or the “Oven Lights” section. If the indicator light(s) keeps flashing, call for service.

OVEN COOKING RESULTS NOT WHAT EXPECTED	POSSIBLE SOLUTIONS
Is the proper oven temperature calibration set?	See "Oven Temperature Control" section.
Was the Oven preheated?	See "Baking" section.
Are the racks positioned properly?	See "Positioning Racks and Bakeware" section.
Is there proper air circulation around bakeware?	See "Positioning Racks and Bakeware" section.
Is the batter evenly distributed in the pan?	Check that batter is level in the pan.
Is the proper length of time being used?	Adjust cooking time.
Has the oven door been opened while cooking?	Oven peeking releases oven heat and can result in longer cooking times.
Are baked items too brown on the bottom?	Move rack to higher position in the oven.
Are pie crust edges browning early?	Use aluminum foil to cover the edge of the crust and/or reduce backing temperature.

Warranty

Two-Year Limited Warranty for Parts and Labor

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

To Obtain Warranty Service, You Must Provide

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

Warranty Exclusions

This warranty does not cover the following:

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

Contact Us

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

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

Phone:

1-866-80VESTA(83782)

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

Email:

service@vesta.kitchen

Online form:

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

Vesta

Enjoy Everyday Living

www.vesta.kitchen

Vesta



Saskatchewan Manuel de l'Utilisateur

VRE-SASKATCHEWAN-30SS/30WH

Profitez de la vie au quotidien

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

Table des matières

Consignes de sécurité	42
Outils et accessoires recommandés nécessaires	46
Pièces et accessoires	47
Dimensions du produit	49
Installation	51
Opérations	57
Spécifications	65
Entretien	66
Schéma de câblage	70
Dépannage	71
Garantie	73
Contactez-nous	74

Consignes de sécurité

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

La sécurité est toujours la chose la plus importante pour vous et pour les autres. Lisez attentivement les avertissements et les précautions d'emploi avant utilisation.



1. Utilisez cette gamme uniquement comme spécifié par le fabricant. N'hésitez pas à contacter le fabricant si vous avez des questions.
2. Les travaux d'installation, y compris le câblage, doivent être effectués par un électricien qualifié conformément aux codes et normes locaux en vigueur, y compris la construction résistante au feu.
3. Connectez la cuisinière à une prise standard américaine/canadienne de 110-120 V et testez la cuisinière avant l'installation.
4. N'utilisez PAS cet appareil s'il a été endommagé ou s'il ne fonctionne pas correctement. Contactez un prestataire de services qualifié pour les réparations.
5. NE PAS réparer ni remplacer une pièce de l'appareil, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans le manuel. Tout autre entretien doit être confié à un prestataire de services qualifié.
6. NE laissez PAS la graisse de cuisson ou d'autres matériaux inflammables s'accumuler dans ou sur la cuisinière. La graisse dans le four ou sur la table de cuisson peut s'enflammer.
7. Nettoyez fréquemment les hottes de cuisine. La graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
8. Nettoyez la table de cuisson avec précaution – Pour éviter les brûlures par la vapeur, n'utilisez pas d'éponge ou de chiffon humide lorsque la zone de cuisson est chaude. Certains nettoyeurs peuvent produire des vapeurs nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
9. N'utilisez PAS de nettoyeurs pour four. Aucun nettoyeur commercial pour four ni revêtement protecteur de four de quelque nature que ce soit ne doit être utilisé avec aucune partie de cet appareil.
10. Ne pas nettoyer le joint de porte – Le joint de porte est essentiel pour une bonne étanchéité. Il faut veiller à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.
11. Pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de matières inflammables et de déversement dû à un contact involontaire avec l'ustensile, la poignée d'un ustensile doit être positionnée de manière à ce qu'elle soit tournée vers l'intérieur et ne dépasse pas l'avant du plan de travail ou des éléments chauffants adjacents de la table de cuisson.
12. Nettoyez uniquement les pièces et les zones répertoriées dans la section « Entretien » de ce manuel. Installez ce produit uniquement à l'aide du cordon d'alimentation certifié de sécurité spécifié pour le produit et suivez les instructions fournies avec le cordon d'alimentation.
13. Lorsque les codes locaux applicables contiennent des exigences d'installation et/ou

de certification plus strictes, ces exigences prévalent sur celles du présent document et l'installateur s'engage à se conformer à ces exigences.

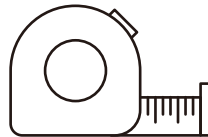
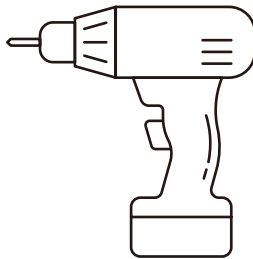
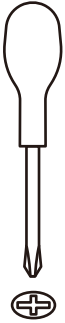
14. Ne placez jamais rien (papier d'aluminium, tapis anti-déversement, pierre de cuisson, ustensiles de cuisine, etc.) sur le fond de la cavité du four. Ces éléments peuvent emprisonner la chaleur ou fondre, ce qui pourrait endommager l'appareil et entraîner un risque de choc électrique, de fumée ou d'incendie.
15. Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de remplacer les aliments.
16. Utilisez uniquement des maniques sèches. Les maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures dues à la vapeur. Ne laissez pas le support de casserole toucher les grilles chaudes ou les flammes. N'utilisez pas de serviette ou autre tissu volumineux.
17. Ne chauffez pas des récipients alimentaires non ouverts – L'accumulation de pression peut provoquer l'éclatement du récipient et entraîner des blessures.
18. Placez toujours les grilles du four à l'emplacement souhaité pendant que le four est froid. Si la grille doit être déplacée alors que le four est chaud, ne laissez pas le support de casserole entrer en contact avec l'élément chauffant chaud du four.
19. N'utilisez pas de lèchefrite sans son insert. Ne couvrez pas le gril avec du papier d'aluminium, car la graisse exposée pourrait s'enflammer.
20. Si des matériaux à l'intérieur du four s'enflamment, gardez la porte fermée et coupez l'alimentation au niveau du boîtier à fusibles ou du disjoncteur. Attendez que le four refroidisse avant de retirer le contenu, de nettoyer le four et de rétablir l'alimentation électrique.
21. Cet appareil ne doit pas être installé avec un système de ventilation qui souffle de l'air vers le bas, en direction de la cuisinière. Ce type de système de ventilation peut provoquer des problèmes d'allumage et de combustion de l'appareil de cuisson au gaz, entraînant des blessures corporelles ou un fonctionnement involontaire.
22. N'utilisez pas de quantités excessives d'eau ou de nettoyeurs pour nettoyer les zones des boutons. Si de l'humidité pénètre dans les ouvertures situées derrière les boutons, il existe un risque de décharge électrique.
23. N'obstruez pas les événements du four ni aucune autre fente ou ouverture sur l'appareil.
24. Ne pas utiliser si la table de cuisson est cassée. Les solutions de nettoyage et les déversements peuvent pénétrer dans la table de cuisson cassée et créer un risque de choc électrique. Contactez immédiatement un prestataire de services qualifié pour les réparations.
25. Pour minimiser le risque de brûlure et maximiser l'efficacité de la cuisson, les ustensiles de cuisine doivent couvrir entièrement la zone délimitée de l'élément de cuisson.
26. N'utilisez pas de rallonge avec ce produit.
27. Le cordon d'alimentation et la fiche ne doivent pas être modifiés. Si cela ne rentre pas dans la prise, faites installer une prise appropriée par un électricien qualifié.
28. Retirez le fusible de la maison ou ouvrez le disjoncteur avant de commencer l'installation.
29. Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un fournisseur de services qualifié.

**AVERTIR**

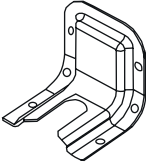
1. Ne stockez pas de matériaux inflammables ou d'articles sensibles à la température à l'intérieur du four, dans un tiroir de rangement ou sur ou à proximité des éléments chauffants de la table de cuisson de l'appareil.
2. N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.
3. Cet appareil nécessite une connexion à une source électrique mise à la terre de 240 VCA en phase divisée, 60 Hz, avec une fiche à 3 ou 4 broches. Lors de l'installation, l'appareil doit être mis à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, conformément au Code national de l'électricité (NFPA 70) ou au Code canadien de l'électricité (CSA C21.1-02).
4. Ne laissez personne grimper, se tenir debout, s'appuyer, s'asseoir ou s'accrocher à une quelconque partie d'un appareil, en particulier une porte, un tiroir ou un panneau de commande.
5. Ne rangez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans des armoires situées au-dessus d'une cuisinière ou sur le fond d'une cuisinière. Les enfants qui grimpent sur la cuisinière pour atteindre des objets pourraient être gravement blessés.
6. Ne portez jamais de vêtements amples ou tombants lors de l'utilisation de l'appareil.
7. Cet appareil n'a pas été évalué pour une utilisation avec des systèmes tiers de recharge. N'essayez pas d'utiliser cet appareil avec un appareil en état de marche ou tout autre appareil de recharge.
8. Le voyant lumineux de surface chaude s'allume si une surface de cuisson est trop chaude pour être touchée, même après que la surface de cuisson est éteinte. Soyez prudent car la surface de la table de cuisson peut encore être chaude après l'extinction du voyant de surface chaude.
9. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou un électricien qualifié pour éviter tout danger.
10. La surface de cuisson s'allume en rouge lorsqu'un élément est allumé. Certaines parties de la surface de cuisson peuvent ne pas briller en rouge lorsqu'un élément est allumé. Il s'agit d'un fonctionnement normal. Il s'éteindra et se rallumera également de manière aléatoire, même en mode High, pour protéger la table de cuisson des températures extrêmes.
11. Pour éviter d'endommager la table de cuisson, ne laissez pas de couvercle chaud sur la table de cuisson. À mesure que la table de cuisson refroidit, de l'air peut rester emprisonné entre le couvercle et la table de cuisson, et la vitrocéramique peut se briser lorsque le couvercle est retiré.
12. Pour les aliments contenant du sucre sous quelque forme que ce soit, nettoyez tous les déversements et les saletés dès que possible. Laissez la table de cuisson refroidir légèrement. Ensuite, tout en portant des gants de cuisine, retirez les déversements à l'aide d'un grattoir pendant que la surface est encore chaude. Si les déversements de sucre refroidissent, ils peuvent adhérer à la table de cuisson et provoquer des piqûres et des marques permanentes.
13. **N'UTILISEZ PAS D'EAU SUR LES INCENDIES DE GRAISSE.** Éteufez le feu ou la flamme avec un couvercle hermétique ou un plateau en métal. Ne jamais ramasser une poêle enflammée. Un extincteur à poudre chimique ou à mousse peut être utilisé s'il est de CLASSE ABC ou de CLASSE K et que vous savez déjà comment l'utiliser.
14. Les surfaces chaudes peuvent créer de la vapeur chaude dans l'éponge ou le chiffon humide pendant le nettoyage. Si de la vapeur apparaît lorsque vous essuyez le four, attendez que le four ait refroidi.
15. Il est fortement recommandé de conserver un extincteur de CLASSE ABC ou de CLASSE K à proximité du champ de tir, dans un endroit facilement accessible, et de familiariser à l'avance les membres du ménage avec ses instructions d'utilisation.

16. Seuls certains types d'ustensiles en verre, en verre/céramique, en céramique, en faïence ou autres émaillés conviennent au service sur la cuisinière sans se briser en raison du changement brusque de température.
17. Utilisez une taille de casserole appropriée. Cet appareil est équipé d'éléments chauffants de table de cuisson de différentes tailles. Choisissez des ustensiles à fond plat suffisamment grand pour couvrir entièrement l'élément chauffant de la table de cuisson. L'utilisation d'ustensiles sous-dimensionnés exposera une partie de l'élément chauffant à un contact direct et peut entraîner l'inflammation des vêtements. Une bonne relation entre l'ustensile et le brûleur améliorera également l'efficacité.
18. En cas d'incendie de vêtements personnels ou de cheveux, se baisser et rouler immédiatement pour éteindre les flammes.
19. Allumez toujours la hotte lorsque vous cuisinez à feu vif ou lorsque vous flambez des aliments (c.-à-d. Crêpes Suzette, Cerises Jubilé, Bœuf Flambeé au Poivre).
20. L'huile chaude peut provoquer de graves brûlures. Ne déplacez jamais des ustensiles de cuisine contenant de la graisse chaude. Attendez qu'il ait refroidi avant de jeter la graisse.
21. N'utilisez les réglages de chaleur élevés que lorsque cela est nécessaire. Pour éviter les éclaboussures, faites chauffer l'huile lentement à feu moyen-doux.
22. En cas de panne de courant domestique, éteignez tous les éléments de la table de cuisson qui étaient en cours d'utilisation. Cela empêchera la table de cuisson de se rallumer de manière inattendue lorsque l'alimentation électrique sera rétablie.
23. Évitez de vaporiser des nettoyants pour cuisine directement dans les ouvertures derrière les boutons.
24. Utilisez uniquement des maniques ou des gants de cuisine secs lorsque vous utilisez le four.
25. Le four est ventilé à l'arrière de la table de cuisson et sous le panneau de commande. Lorsque le four est en marche, cette zone peut devenir très chaude. Ne pas bloquer ni couvrir la ventilation du four.
26. Pour éviter de briser le verre de la table de cuisson, ne faites pas glisser les ustensiles de cuisine sur la surface de cuisson et ne rayez pas le verre de la table de cuisson. N'utilisez pas la table de cuisson en verre comme planche à découper.
27. Ne stockez pas d'objets lourds au-dessus de la table de cuisson. Ils pourraient tomber et briser le verre.
28. Tant que la table de cuisson n'a pas complètement refroidi après utilisation, la surface peut encore être chaude et des brûlures peuvent survenir après l'extinction de l'élément de cuisson. Pour éviter les brûlures par la vapeur, n'utilisez pas d'éponge ou de chiffon humide lorsque la zone de cuisson est chaude.
29. Ne laissez pas les ustensiles de cuisine bouillir à sec ou surchauffer.
30. Ne faites pas cuire les aliments emballés dans du papier d'aluminium directement sur la table de cuisson. N'utilisez pas de papier d'aluminium ou tout autre matériau susceptible de fondre directement sur la table de cuisson.
31. Ne jamais cuisiner directement sur la table de cuisson. Utilisez toujours des ustensiles de cuisine appropriés.
32. Lorsque le four est en marche, le tiroir peut devenir chaud. NE stockez PAS de plastiques, de tissus ou d'autres articles susceptibles de fondre ou de brûler dans le tiroir.
33. Ne laissez pas d'ustensiles de cuisine vides sur une surface de cuisson chaude, un élément ou un brûleur de surface.

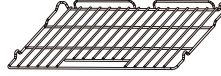
Outils recommandés et Accessoires nécessaires



Pièces et accessoires

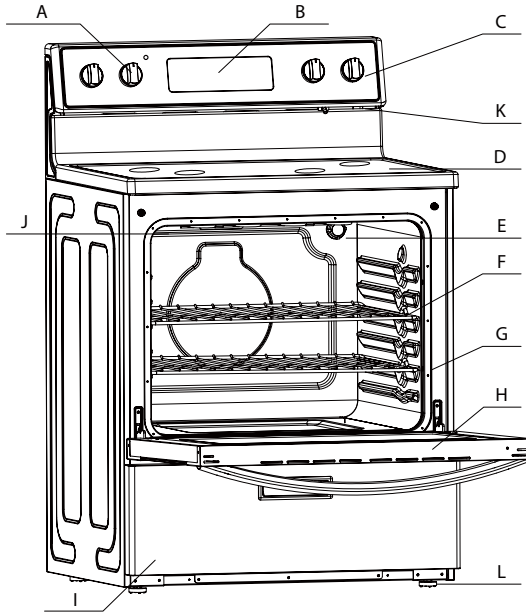


Support anti-
basculement
x2



Grille de four
x2

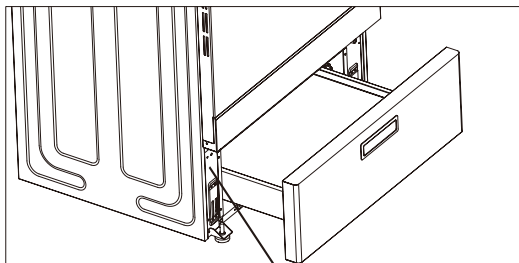
Pièces de rechange:



- A. Bouton de la table de cuisson
- B. Panneau de commande
- C. Bouton de la table de cuisson
- D. Surface en vitrocéramique
- E. Lampe du four
- F. Grilles du four
- G. Joint
- H. Porte du four avec poignée
- I. Tiroir de rangement
- J. Gril
- K. Évent du four
- L. Pieds réglables x 4

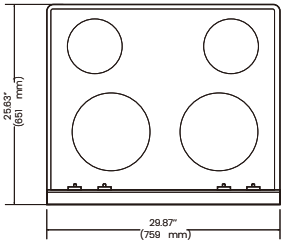
Étiquette de la plaque signalétique :

L'étiquette de la plaque signalétique contient des informations sur la certification, la classification et l'identification de l'appareil. Le modèle et le numéro de série figurant sur la plaque signalétique sont nécessaires pour enregistrer le produit, commander des pièces de rechange ou pour contacter le service client. L'étiquette de la plaque signalétique est située sur le côté gauche du cadre avant.

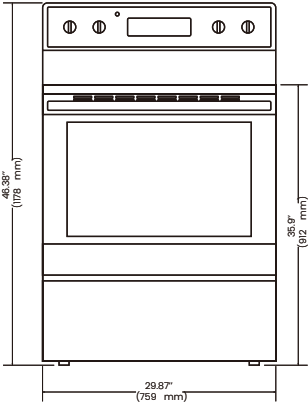


position de l'étiquette
de notation

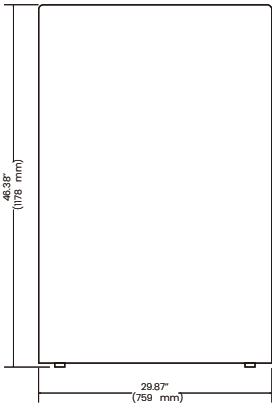
Dimension du produit



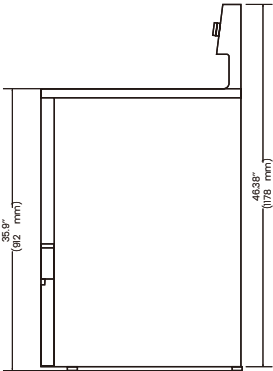
Vue de dessus



Vue de face



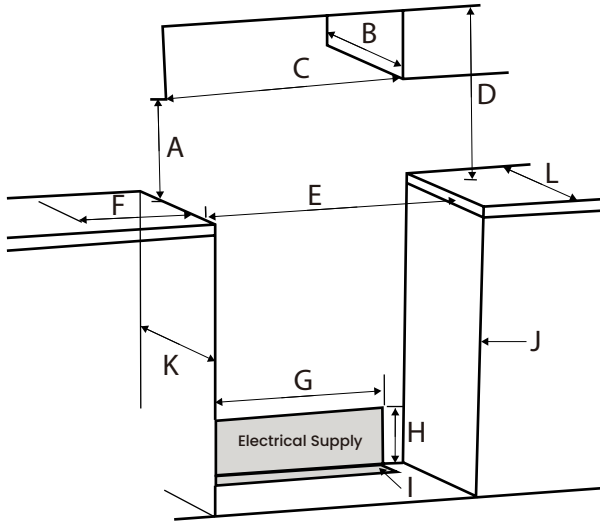
Vue arrière



Vue droite

Hauteur et dégagement

Laisser un dégagement minimum de 31" (78,7 cm) entre les unités de surface et le bas d'un meuble en bois ou en métal non protégé, ou un minimum de 24" (61,0 cm) lorsque le bas du meuble en bois ou en métal est protégé par au moins 1/4" (0,64 cm) de panneau ignifuge recouvert d'au moins une tôle métallique No 28 MSG (0,015" (0,4 mm)), d'acier inoxydable de 0,015" (0,4 mm), d'aluminium de 0,024" (0,6 mm) ou de cuivre de 0,020" (0,5 mm).



Les dimensions d'ouverture du meuble indiquées sont pour une profondeur de plan de travail de 26" (66,0 cm), une profondeur de meuble bas de 24" (61,0 cm) et une hauteur de plan de travail de 36" (91,4 cm).

- A. 18" (45,7 cm) meuble haut latéral au plan de travail
- B. 13" (33 cm) profondeur maximale du meuble haut
- C. 30-1/8" (76,5 cm) largeur minimale d'ouverture
- D. Pour le dégagement minimum au-dessus de la table de cuisson, voir ce qui est mentionné ci-dessus.
- E. 30-1/8" (76,5 cm) largeur minimale d'ouverture
- F. 3" (7,6 cm) dégagement minimum entre les deux côtés de la cuisinière et le mur latéral ou tout autre matériau combustible.
- G. 27" (68,7 cm)
- H. 7-4/5" (19,8 cm)
- I. 3-1/5" (8 cm)
- J. La porte ou les charnières du meuble ne doivent pas empiéter sur la découpe.
- K. 24" (61,0 cm) profondeur du meuble bas
- L. 26" (66,0 cm) largeur du dessus du meuble bas

Installation

Précautions

1. Confirmez que l'espace d'installation répond aux dimensions et aux dégagements. Ne placez pas la cuisinière dans un endroit où elle pourrait être soumise à de forts courants d'air – scellez toutes les ouvertures dans le mur, le sol ou les armoires de l'espace d'installation.
2. Prévoyez des dégagements adéquats entre la cuisinière et les surfaces combustibles adjacentes. Ces dimensions doivent être respectées pour une utilisation sûre de la cuisinière. Les dimensions indiquées fournissent un espace libre minimum. La surface de contact doit être solide et plane.
3. Portez un équipement de protection approprié, notamment des gants résistants aux coupures, des chaussures à embout d'acier et des lunettes de sécurité. Si la nouvelle cuisinière remplace une installation existante, retirez d'abord l'ancien appareil.
4. Coupez l'alimentation électrique de la cuisinière au niveau du disjoncteur ou de la boîte à fusibles. Laissez-le désactivé jusqu'à ce que l'installation soit terminée.
5. Déplacer l'appareil pour accéder aux connexions électriques.
6. Débranchez les connexions électriques et déplacez l'appareil hors de l'espace d'installation.

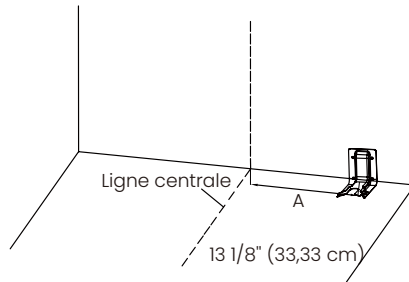
Pour les dommages liés à l'expédition et à l'installation

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

Support anti-basculement

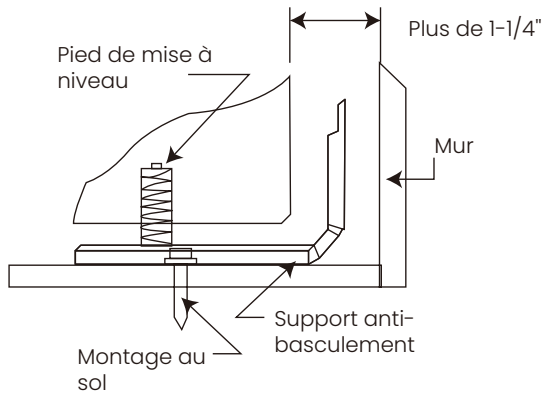
Pour réduire le risque de basculement de la cuisinière, celle-ci doit être fixée au sol à l'aide du support anti-basculement correctement installé et des vis fournies avec la cuisinière. L'absence de support anti-basculement peut entraîner le basculement de la cuisinière si un poids excessif est placé sur une porte ouverte ou si un enfant grimpe dessus. Des blessures graves peuvent résulter de liquides chauds renversés ou de la cuisinière elle-même.

1. Retirez le support anti-basculement de l'endroit où il est fixé sur la grille du four à l'intérieur du four.
2. Déterminez la méthode de montage à utiliser : au sol ou au mur. Si vous avez un sol en pierre ou en maçonnerie, vous pouvez utiliser la méthode de montage mural. Si vous installez la cuisinière dans une maison mobile, vous devez la fixer au sol.
3. Déterminez et marquez la ligne centrale de l'espace de découpe. Le montage peut être installé sur le côté gauche ou sur le côté droit de la découpe. Positionnez le support de montage contre le mur dans la découpe de sorte que l'encoche en V du support soit à $13\text{--}1\frac{1}{8}"$ (33,3 cm) de la ligne centrale, comme illustré.



4. Fixez le support anti-basculement au sol ou au mur. Installation de construction en bois : percez un trou pilote de $\frac{1}{8}$ po où les vis doivent être placées. Si le support doit être monté sur le mur, percez un trou pilote à un angle d'environ 20° vers le bas. La vis doit pénétrer dans le bois. – Installation de construction en maçonnerie : 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. Si le support doit être monté sur des sols en maçonnerie ou en céramique, fixez le support anti-basculement à l'aide de deux ancrages à manchon de $\frac{5}{16}$ po de diamètre extérieur (avec un boulon de $\frac{1}{4}$ po – soit à tête de boulon hexagonale, soit à tête d'écrou hexagonal) conçus pour une tension minimale de 300 lb pour le matériau de maçonnerie présent sur le site d'installation.

Support anti-basculement (Montage au sol uniquement)

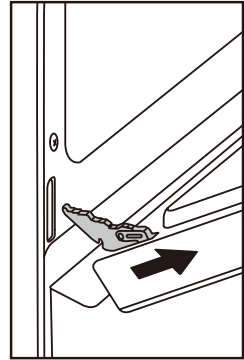
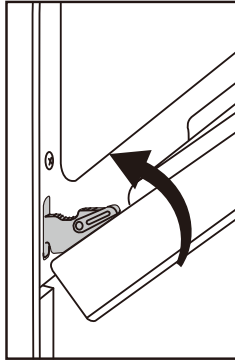
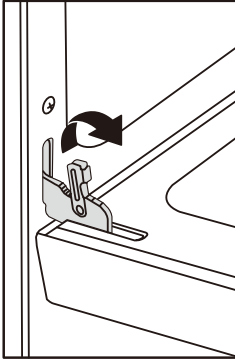


5. Assurez-vous que le pied arrière de la cuisinière est correctement engagé dans le support anti-basculement. Si l'inspection visuelle n'est pas possible :
 1. Faites glisser la plage vers l'avant.
 2. Vérifiez que le support anti-basculement est solidement fixé au sol ou au mur dans la bonne position conformément aux instructions d'installation.
 3. Faites glisser complètement la cuisinière contre le mur de manière à ce que le pied de nivellement s'engage dans le support anti-basculement.

Retrait et réinstallation de la porte :

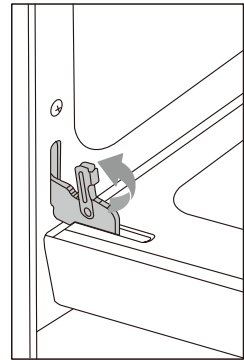
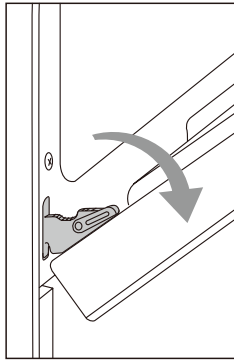
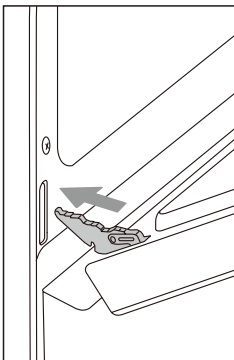
La porte peut être retirée pour faciliter le nettoyage, l'entretien ou l'installation :

1. Porte ouverte complètement.
2. Sur chaque charnière de porte, abaissez le mécanisme de verrouillage de manière à ce qu'il s'engage dans la porte lorsque celle-ci est tournée vers la fermeture.
3. Une fois les deux mécanismes de verrouillage engagés, continuez à les faire tourner jusqu'à environ 2 à 3 pouces de la fermeture complète.
4. Saisissez fermement la porte par les côtés et soulevez-la pour la retirer de la face du four. Ne soulevez pas la porte par la poignée afin de réduire le risque de bris de vitre.



Réinstallation de la porte :

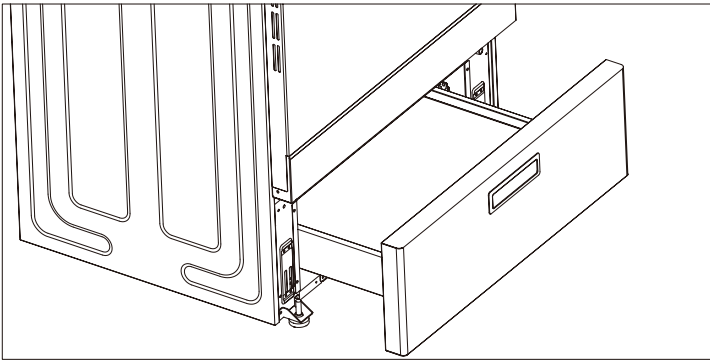
1. En tenant la porte par les côtés, alignez-la de manière à ce que les charnières se réinsèrent dans les ouvertures.
2. Faites pivoter la porte jusqu'à environ 2 à 3 pouces de la fermeture complète, laissez la porte tomber dans les encoches des charnières.
3. Faites pivoter la porte jusqu'à ce qu'elle soit complètement ouverte.
4. Relevez le mécanisme de verrouillage de la charnière et éloignez-le de la porte.
5. Vérifiez que la porte s'ouvre et se ferme correctement.
6. Si la porte ne fonctionne pas correctement, réenclenchez les mécanismes de verrouillage, retirez la porte et réessayez l'installation.



Retrait et réinstallation du tiroir

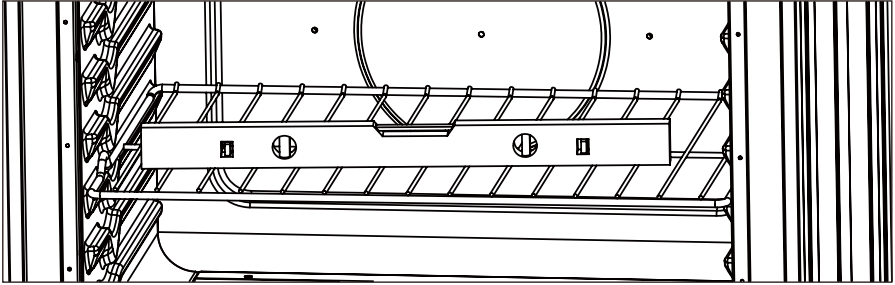
Lors de l'installation, de l'entretien et de la mise à niveau, il peut être plus facile d'effectuer les travaux nécessaires si le tiroir est retiré. Cela rend l'appareil plus léger et la visibilité du support anti-basculement est améliorée. Suivez les instructions ci-dessous pour retirer et réinstaller le tiroir.

Pour retirer le tiroir, déployez-le complètement et tirez-le vers le haut, puis retirez-le. Pour réinstaller le tiroir, alignez les rails du tiroir avec les glissières de la cuisinière et poussez le tiroir jusqu'à ce qu'il soit complètement fermé. Ouvrez et fermez le tiroir pour vous assurer que les rails coulissants fonctionnent correctement.

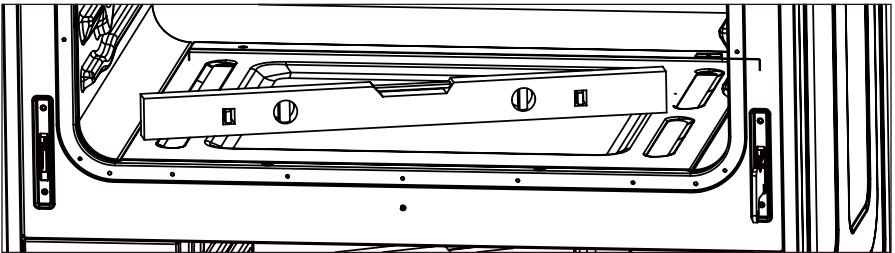


Nivelez la gamme

1. Pour mettre à niveau votre cuisinière, placez un niveau directement (de gauche à droite), sur l'une des grilles à l'intérieur de votre four. Si la portée est inégale, ajustez les pieds de nivellement jusqu'à ce que le niveau soit équilibré. (Les pieds de nivellement se trouvent au bas de la cuisinière et peuvent être ajustés en tournant les pieds dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse.)



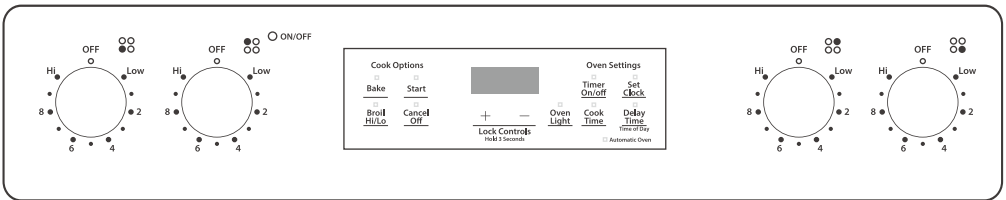
2. Une fois que vous avez vérifié le nivellement de gauche à droite, prenez une autre mesure en déplaçant le niveau et en le plaçant en diagonale sur le fond du four. Si la portée est toujours inégale, ajustez à nouveau les pieds de nivellement jusqu'à ce que tous les angles du niveau soient équilibrés.



Opérations

Avant d'utiliser votre nouvelle cuisinière pour la première fois :

1. Assurez-vous que tous les emballages, la documentation, les étiquettes amovibles et les films plastiques protecteurs sont retirés. Vérifiez l'intérieur du four, l'intérieur du tiroir et autour de la porte et coupez soigneusement les bords.
2. Pendant qu'il est froid, essuyez toutes les surfaces, y compris l'intérieur du four et du tiroir, avec un chiffon humide pour éliminer la poussière qui aurait pu se déposer pendant le transport et le stockage.
3. Familiarisez-vous avec les commandes et les fonctionnalités décrites dans ce manuel.
4. Démarrez le four en mode CUISSON à la température la plus élevée disponible. Laissez fonctionner le four pendant 1 heure pour éliminer toute poussière ou impureté. Il y aura une odeur caractéristique – c'est normale. Assurez-vous que votre cuisine est bien ventilée pendant cette période de conditionnement.



Boutons

1. **Bouton de commande** : Appuyez et tournez pour activer. Les boutons de commande peuvent être réglés n'importe où entre « HI » et « LOW ».
2. **Régler l'horloge** : Appuyez sur le bouton « CLOCK » et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes pour changer le mode d'horloge de 12 heures à 24 heures. Une fois que le mode horaire souhaité apparaît, appuyez sur « CLOCK » et les heures commenceront à clignoter. Appuyez sur « + » ou « - » pour régler l'heure. Appuyez à nouveau sur « CLOCK » pour verrouiller l'heure. Une fois l'heure réglée, les minutes commenceront à clignoter. Appuyez sur « + » ou « - » pour régler les minutes. Appuyez à nouveau sur « CLOCK » et les minutes seront réglées.
3. **Annuler/Désactiver** : Appuyez pour arrêter toutes les fonctions sauf le verrouillage des commandes.
4. **Lampe du four** : Appuyez pour allumer/éteindre la lumière. Lorsque la fonction « Cuisson » ou « Griller » démarre, la lumière du four s'allume automatiquement.
5. **Commencer** : La touche « START » démarre la fonction du four. Si la touche « START » n'est pas enfoncée dans les 30 secondes suivant la pression d'une touche de

fonction, l'affichage commence à clignoter pendant 30 secondes. Ensuite, 5 tonalités de rappel retentiront et les icônes « PUSH » et « On » commenceront à clignoter en alternance sur l'écran pendant 30 secondes. Si la touche « START » n'est pas enfoncée, la fonction du four sera annulée. L'écran reviendra à l'heure de l'horloge.

6. **Minuteur:** Appuyez sur « TIMER » et l'affichage commencera à clignoter, puis appuyez sur « + » ou « - » pour régler l'heure et les minutes souhaitées. Appuyez à nouveau sur « TIMER » pour régler. Une fois le temps écoulé, les signaux sonores de fin de cycle retentiront. Appuyez sur « TIMER » pour arrêter le minuteur et le son de rappel. Si vous souhaitez arrêter le chronomètre à mi-chemin, appuyez deux fois sur « TIMER » pour l'annuler.
7. **Modifier l'échelle de température :** Appuyez sur le bouton « BAKE » et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes pour changer la température du four en degrés Celsius (C). La prochaine fois que vous utiliserez la fonction Cuisson, la température du four affichera la lettre « C » à côté de la température. Pour revenir à l'échelle de température en Fahrenheit (F), répétez simplement les étapes ci-dessus jusqu'à ce que vous voyiez la lettre « F » sur l'écran.
8. **Cuire:** Appuyez sur le bouton et le contrôle sera réglé par défaut sur 350 °F (175°C). Utilisez les boutons « + ou - » pour régler la température de 170 °F (77 °C) à 550 °F (288 °C). Appuyez sur le bouton START, « PrE » s'affiche et le processus de préchauffage démarre. Une fois que le four a atteint la température spécifiée, trois bips sonores seront émis et la température réglée s'affichera sur l'écran. Appuyez sur CLEAR/OFF à tout moment pour quitter.
9. **Griller haut/bas :** Appuyez sur le bouton et appuyez sur « Démarrer », l'écran affichera HI et sera réglé sur la température la plus élevée de 550 °F. Appuyez deux fois sur le bouton et appuyez sur « Démarrer ». L'écran affichera LO et sera réglé sur la température la plus basse de 450 °F. Le four démarrera lorsque 3 bips retentiront.
10. **Temps de cuisson :** La fonction de temps de cuisson est disponible en mode Bake ou Broil Hi/Lo. Pour « Cuisson », appuyez sur le bouton « Temps de cuisson » et choisissez « + » ou « - » pour entrer le temps de cuisson souhaité. Appuyez ensuite à nouveau sur « Cook Time » pour régler et l'indicateur du four automatique s'allumera. Une fois le temps écoulé, le four s'éteint automatiquement. Et l'icône « OFF » apparaîtra et commencera à clignoter avec un son. Vous pouvez appuyer sur n'importe quelle touche du panneau de commande pour arrêter l'icône « OFF ».
11. **Commandes de verrouillage :** Appuyez simultanément sur les boutons « + » et « - » et maintenez-les enfoncés pendant 3 secondes pour verrouiller le panneau de commande. L'icône « LOC » apparaîtra sur l'écran et commencera à clignoter. Une fois que l'icône « LOC » cesse de clignoter, cela signifie que le panneau de commande est verrouillé et que seule l'éclairage du four peut fonctionner. Pour déverrouiller le panneau de commande, répétez simplement les étapes ci-dessus jusqu'à ce que l'icône « OPN » apparaisse à l'écran et clignote. Une fois que l'icône « OPN » cesse de clignoter et que le panneau de commande est déverrouillé.
12. **Temps de retard :** Appuyez sur le bouton et l'affichage commencera à clignoter. Appuyez sur « + » ou « - » pour régler le temps de cuisson souhaité. Une fois le temps de retard défini, appuyez à nouveau sur le bouton « Temps de retard » pour le régler. Appuyez ensuite sur le bouton « Cuisson », appuyez sur « + » ou « - » pour régler la température de cuisson souhaitée. Appuyez sur le bouton « Démarrer » pour démarrer le temps de retard. Une fois le temps de retard programmé, le voyant du four automatique s'allume.

Préchauffage

Le préchauffage est généralement souhaitable, mais pas absolument nécessaire dans toutes les circonstances. Certains aliments sont plus robustes et peuvent donner des résultats acceptables sans préchauffage. Ces aliments comprennent de gros morceaux de viande (rôtis entiers, jambons ou volailles) dont le temps de cuisson total est beaucoup plus long que le temps nécessaire au préchauffage. Ces aliments comprennent également des produits à base de pommes de terre surgelés et des plats préparés surgelés qui, de par leur nature et leur conception, sont plus résistants aux variations de cuisson. Les aliments plus délicats, tels que les pains (y compris les gâteaux, les biscuits, les pâtisseries et les pizzas), les desserts, les soufflés, etc. n'auront probablement pas de résultats acceptables sans un préchauffage approprié.

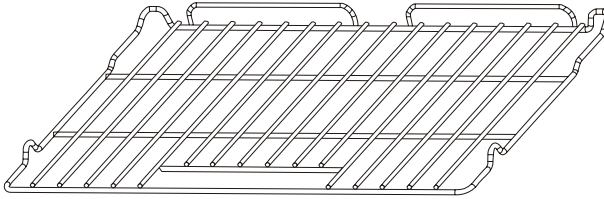
1. Pour les modes de four qui nécessitent un préchauffage, la commande entrera automatiquement en mode de préchauffage après avoir appuyé sur START. « PrE » apparaîtra sur l'écran et 3 bips retentiront lorsque le préchauffage sera terminé. Pour de meilleurs résultats, placez les aliments immédiatement après le bip de préchauffage.
2. Le four prendra environ 11 à 15 minutes pour atteindre 350 °F (177 °C). Des températures plus élevées nécessiteront des temps de préchauffage plus longs.
3. De la vapeur ou de l'humidité peut apparaître au niveau de l'évent du four, c'est normal.
4. N'ouvrez pas la porte tant que le préchauffage n'est pas terminé. Si le ventilateur de convection est en fonctionnement, il s'éteint automatiquement à chaque ouverture de la porte.
5. Si votre modèle est équipé d'un ventilateur à convection, il est normal que le ventilateur fonctionne pendant le préchauffage, même s'il n'est pas en mode de cuisson par convection.
6. Si le four reste en fonctionnement pendant une période prolongée, il s'éteindra automatiquement. Les modes de cuisson s'éteignent après 12 heures, le mode gril s'éteint après 12 heures.
7. Pendant la cuisson, si vous souhaitez modifier la température, vous devez d'abord appuyer sur le bouton « CLEAR/OFF » et répéter les étapes de réglage pour sélectionner une nouvelle température.

Utilisez le tableau suivant comme guide général pour les caractéristiques des matériaux des ustensiles de cuisine. Les résultats individuels peuvent varier.

USTENSILES DE CUISINE	LES CARACTÉRISTIQUES
Aluminium	Chauffe rapidement et uniformément. Convient à tous les types de cuisson. Une épaisseur moyenne ou lourde est la meilleure pour la plupart des tâches de cuisson.
Fonte de fer	Chauffer lentement et uniformément. Idéal pour dorer et frire. Maintient la chaleur pour une cuisson lente.
Céramique ou verre céramique	Suivez les instructions du fabricant. Chauffe lentement, mais de manière inégale. Résultats idéaux sur des réglages de chaleur faibles à moyens. Peut rayer la table de cuisson.
Émail en porcelaine sur acier ou fonte	Voir acier inoxydable ou fonte.
Acier inoxydable	Chauffe rapidement, mais de manière inégale. Un noyau/une base en aluminium ou en cuivre sur de l'acier inoxydable assure un chauffage uniforme.

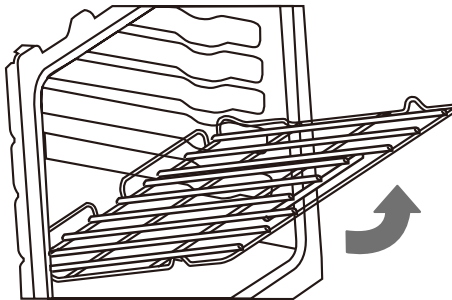
Retrait/insertion des racks

Grille plate : Polyvalente et discrète, chaque gamme est fournie avec une ou plusieurs grilles de four plates. Les grilles plates glissent à l'intérieur et à l'extérieur du four sur des guides de grille formés sur le côté de la paroi du four. Plusieurs racks peuvent être utilisés simultanément, si vous le souhaitez. Si les grilles ne se déplacent pas facilement, utilisez le coin d'une serviette en papier pour appliquer une fine couche d'huile végétale afin de réduire la friction. Essayez tout excédent avant utilisation :



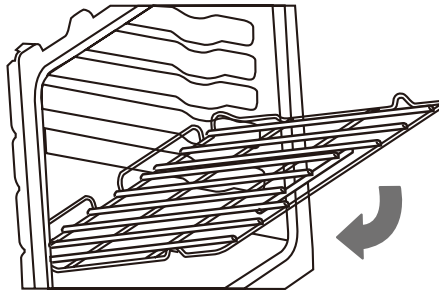
Retrait de la grille : les grilles sont conçues pour s'arrêter avant de sortir complètement du four afin de réduire le risque de chute ou de déversement d'aliments. Pour retirer le rack :

1. Retirez tous les aliments et les ustensiles du support.
2. Saisissez fermement des deux côtés.
3. Tirez le support jusqu'à ce qu'il touche la position d'arrêt.
4. Soulevez l'avant du rack et continuez à tirer vers l'extérieur.



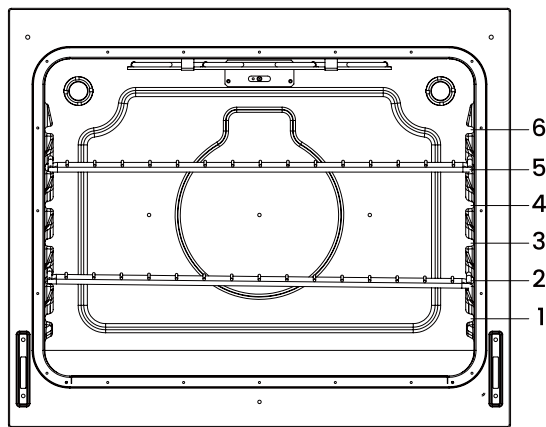
Insertion du rack : Le rack ne peut être installé que dans un seul sens. Pour insérer le rack :

1. Orientez le rack de manière à ce que la poignée soit vers l'avant et que les dispositifs de verrouillage soient sur le côté supérieur.
2. Inclinez le support de manière à ce que l'avant soit plusieurs centimètres plus haut que l'arrière.
3. Faites glisser les éléments de verrouillage sous la position d'arrêt sur les guides de grille formés dans les parois du four.
4. Faites pivoter le support vers le bas tout en le poussant vers l'arrière pour terminer le processus d'insertion.



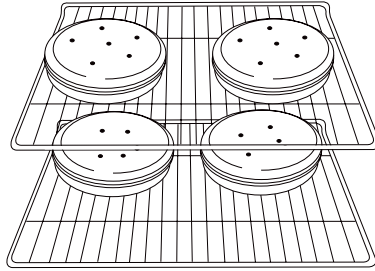
Emplacements du rack :

Pour une performance optimale, ajustez la grille de manière à ce que les aliments soient placés au centre du four. Pour la plupart des aliments, ce sera la position de grille n° 3

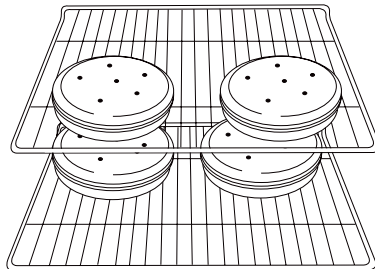


FONCTION FOUR	POSITION DE LA CRÉMAILLÈRE
PÂTISSERIE	
Grand rôti/dinde	Utiliser le rack 1
Viande/Volaille	Utiliser le rack 2
Gâteaux/Biscuits	Utiliser le rack 3
Cuisson par lots	Utiliser les racks 2 et 5

Pour de meilleurs résultats lors de la cuisson de gâteaux étagés sur 2 grilles, utilisez les grilles 2 et 5 dans la partie inférieure et supérieure du four. Pour une cuisson uniforme, décalez les moules à gâteau sur la grille inférieure afin qu'ils ne soient pas positionnés directement en dessous des moules sur la grille supérieure. Placez les moules à gâteaux sur les grilles comme indiqué sur l'illustration ci-dessous. (Diagramme A)



Pour de meilleurs résultats lors de la cuisson de gâteaux étagés sur 2 grilles dans la partie centrale du four, utilisez les grilles 3 et 5. Pour une cuisson uniforme, décalez les moules à gâteaux sur la grille inférieure afin qu'ils ne soient pas positionnés directement en dessous des moules à gâteaux sur la grille supérieure. Placez les moules à gâteaux sur les grilles comme indiqué sur l'illustration ci-dessous. (Diagramme B)



Spécifications

Identification du Produit et Dimensions	VRE-SASKATCHEWAN-30SS	VRE-SASKATCHEWAN-30WH
Número de modèle:	VRE-SASKATCHEWAN-30SS	VRE-SASKATCHEWAN-30WH
Nom du produit:	Saskatchewan 30SS	Saskatchewan 30WH
UPC:	675487202461	675487202478
Nominal Width:	30"	30"
Dimensions (L×P×H):	29.87" × 25.63" × 46.38"	29.87" × 25.63" × 46.38"
Poids du produit:	75.2 kg	75.2 kg
Matériau du corps:	Acier inoxydable	Revêtement blanc
Couleur/Finition:	Argent	Blanc
Installation		
Exigences électriques:	240V/60Hz	240V/60Hz
Performance et Caractéristiques		
Type d'alimentation:	Électrique avec affichage numérique et options de cuisson	Électrique avec affichage numérique et options de cuisson
Plaque de cuisson:	Plaque vitrocéramique	Plaque vitrocéramique
Brûleurs:	4	4
Avant droit:	1,800 W	1,800 W
Avant gauche:	1,200 W	1,200 W
Arrière droit:	1,200 W	1,200 W
Arrière gauche:	1,800 W	1,800 W
Capacité (pi³) :	5.2	5.2
Fonctions:	Préchauffage, Cuisson, Minuteur, Minuteur différé	Préchauffage, Cuisson, Minuteur, Minuteur différé
Puissance (éléments de gril et inférieur)	3600W	3600W
Grilles de cuisson:	2	2
Éclairage:	1	1
Garantie (pièces et main-d'œuvre):	2 ans	2 ans
Certification:	cULus	cULus

Entretien

Table de cuisson en verre

1. Laissez la table de cuisson refroidir complètement avant d'appliquer des produits chimiques de nettoyage. Nettoyez avec un nettoyant de cuisine à usage général, suivi d'un nettoyant pour vitres pour éliminer les traces.
2. N'utilisez pas d'éponge ou de chiffon humide lorsque 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 de sucre et le plastique fondu). Certains nettoyants 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 saleté

1. Nettoyez avec un nettoyant de cuisine à usage général, suivi d'un nettoyant pour vitres pour éliminer les traces.

Salissures modérées

1. Des nettoyants pour tables de cuisson en verre disponibles dans le commerce peuvent être utilisés. Suivez les instructions sur l'emballage du produit.

Résidus fortement brûlés

1. Nettoyez à l'aide d'un nettoyant 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. Maintenez le rasoir à un angle d'environ 45°, appliquez une pression ferme et appuyez doucement sur le rasoir pour éliminer les résidus.
4. Une fois les résidus importants éliminés, nettoyez à nouveau à l'aide d'un nettoyant pour table de cuisson en verre.

Taches de sucre / Plastique

1. Les déversements de sucre et les plastiques fondus peuvent endommager la table de cuisson et ne sont pas couverts 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 cuisine pour vous protéger afin d'éliminer rapidement les déversements de sucre ou le plastique fondu de la vitre de la table de cuisson pendant que celle-ci est chaude.

4. Essuyez rapidement le matériau retiré de l'élément chauffant de la table de cuisson chaude à l'aide d'une serviette en papier sèche.
5. Attendez que la vitre de la table de cuisson soit complètement refroidie avant de tenter un nettoyage plus approfondi comme décrit ci-dessus.

Surfaces en acier inoxydable

1. Nettoyer 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 acier inoxydable domestique. Nettoyez toujours dans le sens du grain de l'acier inoxydable.
2. N'utilisez pas de détergents corrosifs ou abrasifs.
3. N'utilisez aucun produit contenant de l'eau de Javel ni aucun produit 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 de cuisinières. N'utilisez pas de laine d'acier ni de tampons à récurer abrasifs car ils rayeront et endommageront la surface.

Panneau de configuration

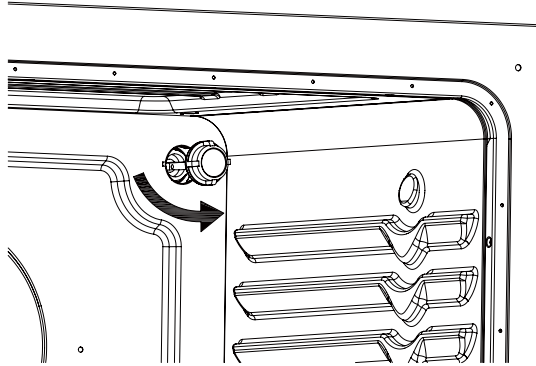
1. Il est recommandé de nettoyer l'interface utilisateur et le panneau de commande après chaque utilisation. N'utilisez pas de tampons à récurer, de nettoyeurs abrasifs, de produits chimiques liquides puissants, de laine d'acier ou de nettoyeurs pour four, car ils pourraient endommager la finition du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

L'intérieur du four

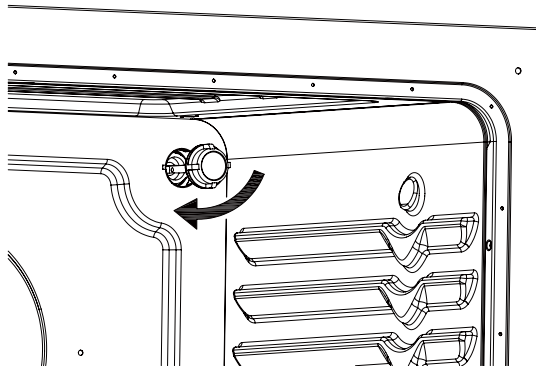
1. Vérifiez le four après chaque utilisation pour déterminer s'il y a eu des déversements ou des éclaboussures nécessitant un nettoyage. Essuyez l'intérieur du four avec un chiffon doux légèrement humide en utilisant du savon doux et de l'eau pour éliminer les déversements légers.

Remplacement de l'ampoule

1. Assurez-vous que l'alimentation est coupée et que le four est complètement froid.
2. Tournez le couvercle en verre dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer. Si le couvercle de la lampe est difficile à retirer, ne forcez pas. Veuillez contacter un prestataire de services qualifié pour obtenir de l'aide.

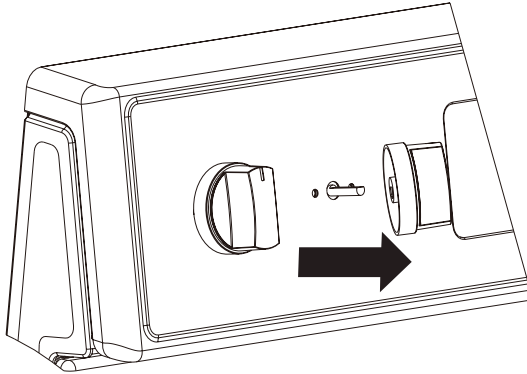


3. Retirez l'ampoule directement de la douille.
4. Remplacez l'ampoule en la poussant, puis réinsérez le couvercle en verre dans le sens des aiguilles d'une montre.



Remplacement des boutons de commande

1. Assurez-vous que les boutons sont OFF.
2. Tirez vers l'arrière avec une pression ferme pour retirer le bouton de la tige.



3. Poussez le bouton vers l'arrière en exerçant une pression ferme sur la tige. Assurez-vous d'aligner le profil du bouton avec la forme de la tige pour assurer un ajustement parfait et éviter d'endommager le bouton ou la commande.

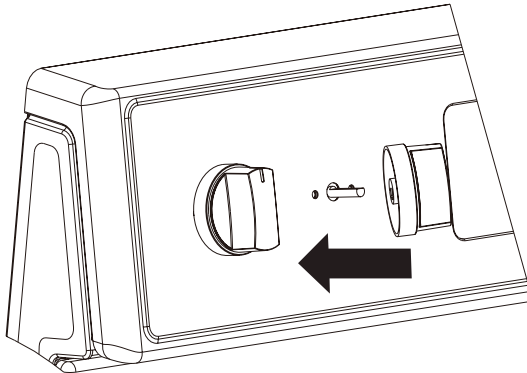
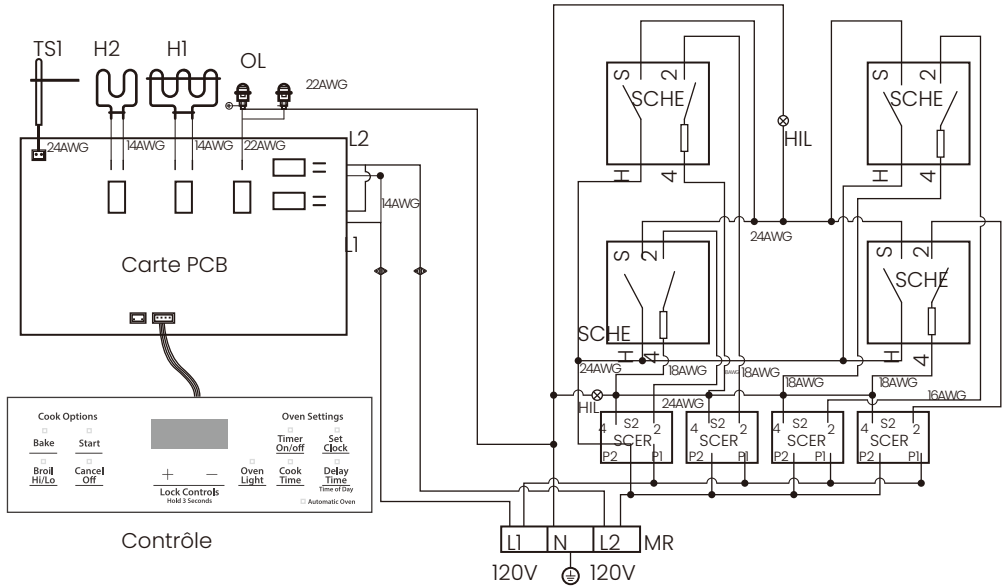


Schéma de câblage



- TS1 - Capteur de température
- H1 - Chauffage supérieur
- H2 - Chauffage par le bas
- OL - Lampe pour four
- 120° - Thermostat
- MR - Boîte à bornes
- HIL - Lampe témoin de chaleur
- SCHE - Élément chauffant à circuit unique
- SCER - Régulateur d'énergie à circuit unique
- Fil de terre vert

Dépannage

Vérifiez les problèmes en utilisant le tableau ci-dessous et essayez les solutions pour chaque problème. Si cela ne fonctionne toujours pas correctement, contactez le fabricant.

LE FOUR NE FONCTIONNE PAS	SOLUTIONS POSSIBLES
Un fusible domestique a-t-il sauté ou un disjoncteur s'est-il déclenché ?	Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur. Si le problème persiste, appelez un électricien.
La commande électronique du four est-elle correctement réglée ?	Voir la section « Commandes électroniques du four ».
L'écran affiche « E02 »	Erreur du capteur de température. Appelez le service client.
L'écran affiche « E03 »	Avertissement de température élevée. La fonction du four s'éteindra automatiquement.Laissez le four refroidir pendant 30 minutes et reprenez l'utilisation des fonctions du four. Si l'erreur persiste, appelez le service client.
Le verrouillage des commandes du four est-il activé ?	Voir la section « Verrouillage des commandes ».

TEMPÉRATURE DU FOUR TROP ÉLEVÉE OU TROP BASSE	SOLUTIONS POSSIBLES
L'étalonnage de la température du four doit-il être ajusté ?	Voir la section « Contrôle de la température du four ».
Les voyants du four clignotent-ils ?	Voir la section « Affichage » et/ou « Éclairage du four ». Si le(s) voyant(s) continue(nt) de clignoter, appelez le service après-vente.

LES RÉSULTATS DE LA CUISSON AU FOUR NE SONT PAS CEUX ATTENDUS	SOLUTIONS POSSIBLES
La température du four est-elle correctement calibrée ?	Voir la section « Contrôle de la température du four ».
Le four était-il préchauffé ?	Voir la section « Cuisson ».
Les racks sont-ils correctement positionnés ?	Voir la section « Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson ».
Y a-t-il une bonne circulation d'air autour des ustensiles de cuisson ?	Voir la section « Positionnement des racks et du matériel de montage ».
La pâte est-elle uniformément répartie dans le moule ?	Vérifiez que la pâte est à niveau dans le moule.
La durée appropriée est-elle utilisée ?	Ajuster le temps de cuisson.
La porte du four a-t-elle été ouverte pendant la cuisson ?	Le fait de jeter un œil au four libère la chaleur du four et peut entraîner des temps de cuisson plus longs.
Les produits cuits au four sont-ils trop bruns sur le dessous ?	Déplacez la grille vers la position la plus haute dans le four.
Les bords de la croûte à tarte brunissent-ils tôt ?	Utilisez du papier aluminium pour couvrir le bord de la croûte et/ou réduire la température de cuisson.

Garantie

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

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

Pour obtenir le service de garantie, vous devez fournir

1. Facture ou reçu qui vérifie la date et le magasin d'achat.
2. Numéro de modèle du produit ou nom du produit.
3. Description du produit ou de la pièce défectueuse.

Exclusions de garantie

Cette garantie ne couvre pas les éléments suivants :

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

Nous contacter

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

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

Téléphone:

1-866-80VESTA(83782)

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

Courriel:

service@vesta.kitchen

Formulaire en ligne :

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

Vesta

Profitez de la vie au quotidien

www.vesta.kitchen

