

Vesta



South Dakota User Manual

VRE-SOUTHDAKOTA-24SS

Enjoy Everyday Living

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

Table Of Contents

Safety Instructions	04
Recommended Tools and Accessories	09
Parts and Accessories	10
Product Dimensions	11
Installation	12
Operation	21
Specifications	29
Maintenance	30
Wiring Diagram	33
Troubleshooting	34
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 cooktop 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 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 spillovers 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. 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.

GROUNDING INSTRUCTIONS

This appliance must be grounded. Grounding reduces the risk of electrical shock by providing an escape wire for the electrical current.

This appliance has a power cord that has a grounding wire with a 4-prong plug. The power cord must be plugged into an outlet that is properly grounded. If the outlet is a 2-prong wall outlet, it must be replaced with a properly grounded 4-prong wall outlet. The rating plate indicates the voltage and frequency the appliance is designed for.



Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock. Consult a qualified electrician if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded.

Do not connect the appliance to extension cords, adapters or together with another appliance in the same wall outlet.

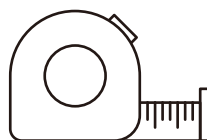
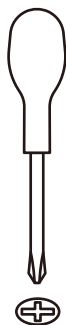
Do not splice the power cord. Do not under any circumstances cut or remove the ground prong from the power cord.

If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similar qualified person in order to avoid hazard.

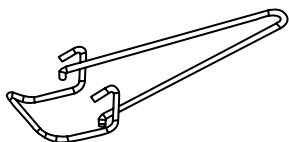
Note: Turning the appliance off does not disconnect the appliance from the power supply.

It is recommended that the power cord and the plug be placed parallel with the floor so that the cord runs parallel with the floor.

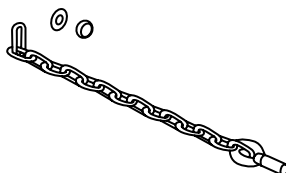
Recommended Tools And Accessories



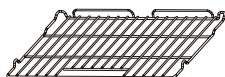
Parts and Accessories



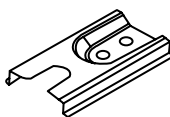
Air fry rack holder x1



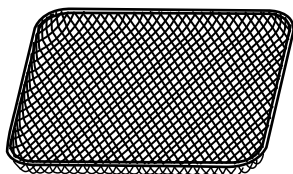
Anti-tip chain x2



Oven racks x2



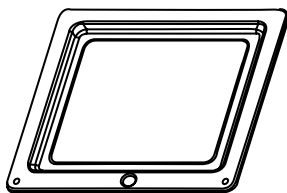
Anti-tip Bracket x1



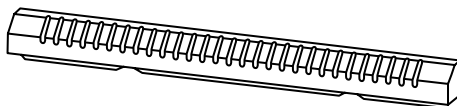
Air fry rack x1



Screws x7

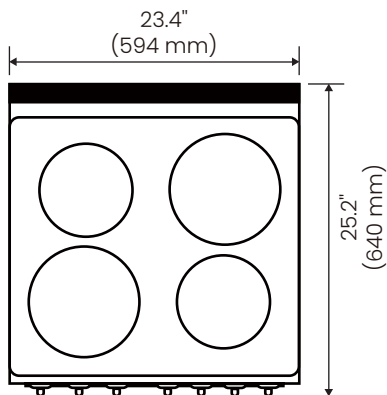


Oven Crumb Tray x1

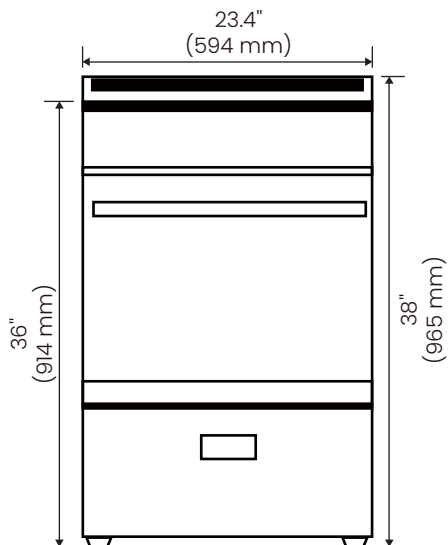


Backguard x1

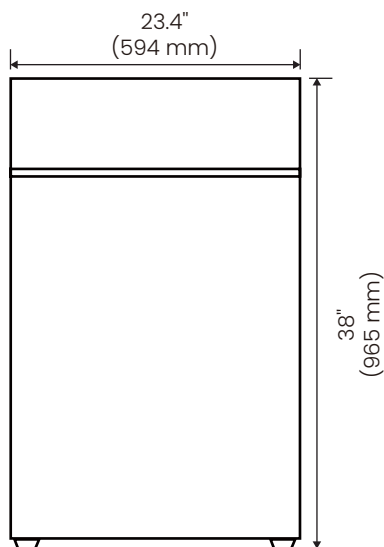
Product Dimensions



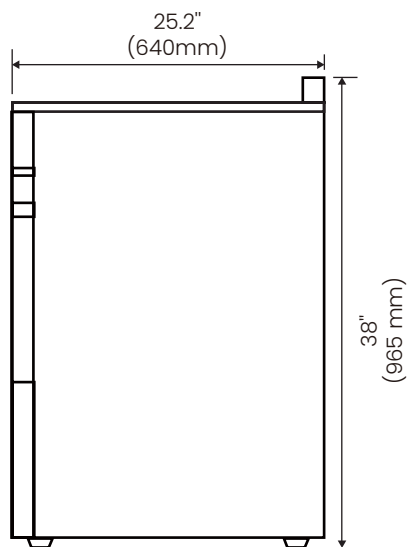
TOP



FRONT



BACK



RIGHT

Installation

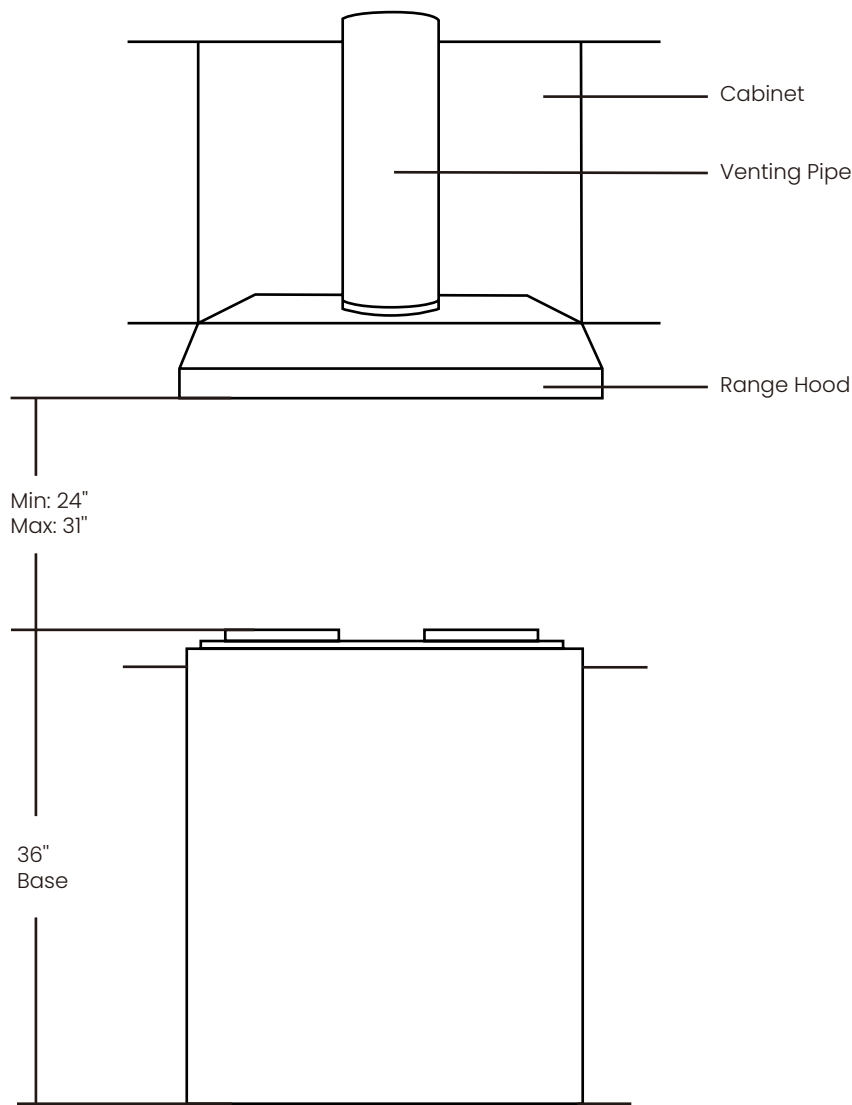
Precautions

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. Remove all packaging materials from the oven(s) and cooktop, recycle where possible, and clean any adhesive residue with a soft cloth and mild dishwashing liquid – do not use harsh or abrasive cleaners.
3. Before starting the installation, turn off the power at the service panel and lock the service disconnect to prevent accidental power restoration. If the service disconnect cannot be locked, attach a warning tag or similar device securely to the service panel.
4. 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.
5. 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.
6. Shut off the electrical supply to the range at the breaker box or fuse box. Leave it off until the installation has been completed.
7. Move appliance to access the electrical connections.
8. Disconnect electrical connections and move appliance out of and away from installation space.

For Shipment And Installation Damages

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

Height & Clearance

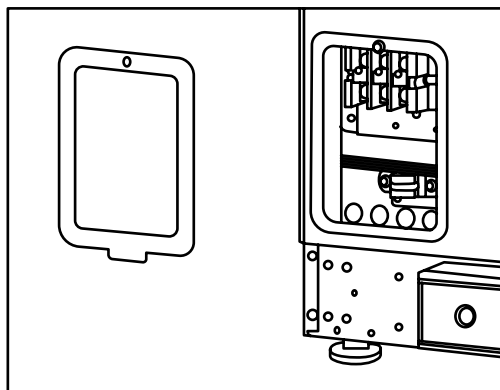


Installation

Electrical Connection

1. The appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician in accordance with the National Electrical Code ANSI/NFPA No. 70 (latest edition) and local electrical code requirements. Installation should be performed by a licensed electrician.
2. The range may be connected using either permanent hard wiring or a power-supply cord kit. The power-supply cord is not included for the U.S. market but can be purchased through your local electrical supply distributor.
3. Use only a 3-conductor or 4-conductor UL-listed range cord rated at 40 amps, 8 AWG, with a minimum voltage rating of 125/250 V. These cords may be supplied with a strain-relief or conduit connector.
4. The range must be connected to the proper electrical voltage and frequency as specified on the rating label.
5. The range may be connected directly to the fused disconnect or circuit-breaker box using flexible armored cable or non-metallic sheathed copper cable (with grounding conductor). Allow 2–3 feet of slack in the cable so the range can be moved for servicing if necessary.
6. For personal safety, the range must be properly grounded.
7. Disconnect the house fuse or open the circuit breaker before beginning installation.
8. Do not repair or replace any part of the appliance yourself unless the repair is specifically permitted and the replacement parts are recommended by the manufacturer. All other servicing should be performed by a qualified technician.
9. To reduce the risk of electric shock, disconnect the appliance from the AC power supply before performing any maintenance.

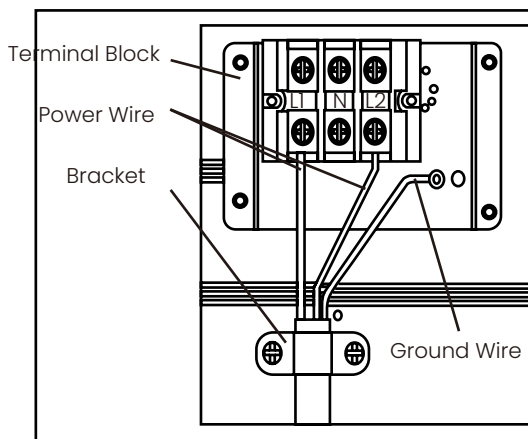
Note: Turning the appliance off does not disconnect it from the power supply. We recommend that all servicing be performed by a qualified technician.



3-Wire Power Cord Installation

1. Remove the Terminal Block Access Plate on the back of the range by removing the fixing screw.
2. Loosen the screws securing the strain-relief bracket.
3. Insert all three power-cord conductors (L1, L2, and Ground) through the strain-relief bracket.
4. Loosen the terminal nuts and washers on the L1 and L2 terminals of the terminal block. Insert the two power-lead terminals onto the L1 and L2 studs as shown, and then tighten the nuts securely.
5. Loosen the ground nut. Insert the grounding-wire terminal under the ground nut as shown, then tighten the nut securely.
6. Tighten the strain-relief bracket screws once all conductors are positioned and secured.
7. Reinstall the Terminal Block Access Plate.

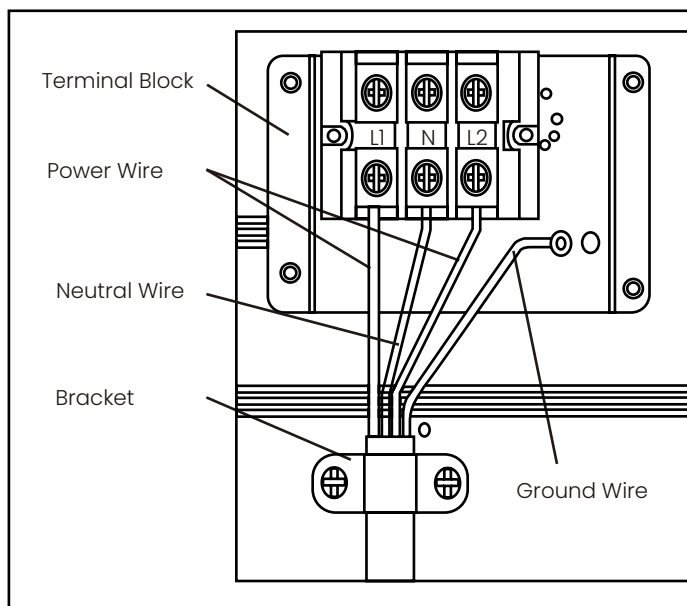
Note: The neutral/ground conductor of the power cord must be connected to the GROUND NUT. The two power leads must be connected to L1 and L2.



4-Wire Power Cord Installation

1. Remove the Terminal Block Access Plate on the back of the range by removing the fixing screw.
2. Loosen the screws securing the strain-relief bracket.
3. Insert all four power-cord conductors (L1, L2, N, and Ground) through the strain-relief bracket.
4. Loosen the terminal nuts and washers on the L1, L2, and N terminals of the terminal block.
5. Insert the three power-lead terminals (L1, L2, N) onto the corresponding terminal block studs as shown, then tighten the nuts securely.
6. Loosen the ground nut. Insert the grounding-wire terminal under the ground nut as shown, then tighten the nut securely.
7. Tighten the strain-relief bracket screws once all conductors are positioned and secured.
8. Reinstall the Terminal Block Access Plate.

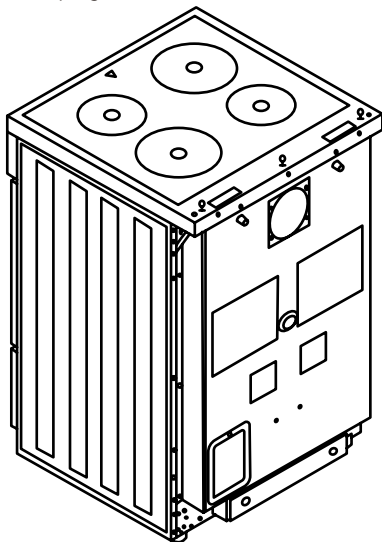
Note: The neutral (N) conductor of the power cord must be connected to the center neutral terminal on the terminal block. The ground wire must be attached to the range frame using the green grounding screw. The two power leads must be connected to L1 and L2.



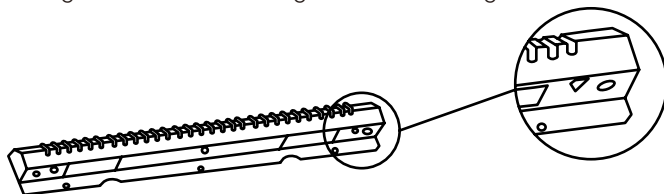
Backguard Installation

The backguard serves as a heat vent for the oven and must be installed before using the appliance.

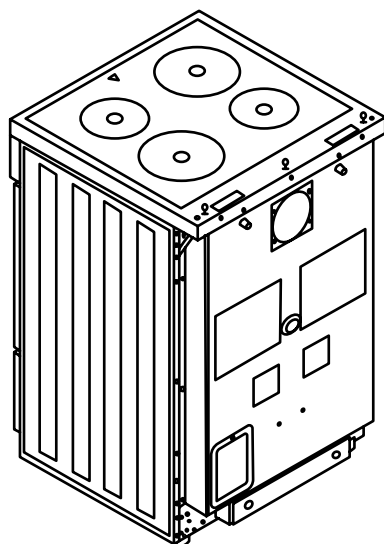
1. Schematic diagram showing the appliance without the backguard installed.
2. The factory has pre-installed three ST4*12 screws into the corresponding screw holes. The screws should not be fully tightened—leave them raised by approximately 3–4 mm.



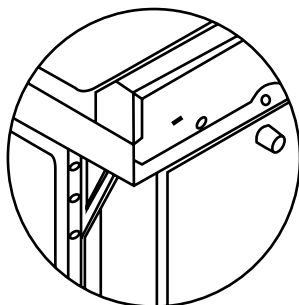
3. The marking indicates the hoisting hole of the backguard.



4. Place the backguard vertically on the work surface, aligning the larger opening of the gourd-shaped hole with the loosened screw.
5. Once the backguard is positioned horizontally, push it forward so the smaller opening of the gourd-shaped hole engages with the screw for proper positioning.

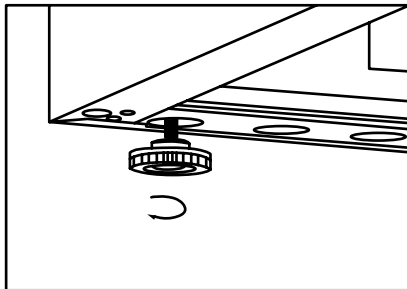


6. Install the 3 screws at the back to securely fasten the backguard.



Leveling the Range

For safe and proper operation, the appliance must be level. Four leveling legs are located at the bottom corners of the appliance. Adjust these legs as needed until the appliance is level. Use a carpenter's level to verify the final position.



ANTI-TIP DEVICE

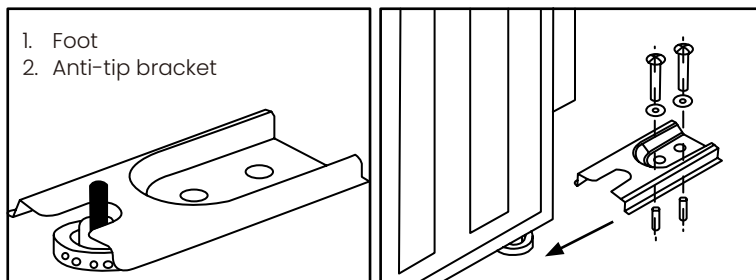
To reduce the risk of the range tipping due to improper use or excessive force on the door, the range must be secured with an anti-tip device. Two different anti-tip devices are included with this appliance.

Note: If the range is relocated, the anti-tip bracket must be removed and reinstalled at the new location.

1. Bracket Installation

The anti-tip bracket can be installed on either the left or right rear leg by following the instructions below:

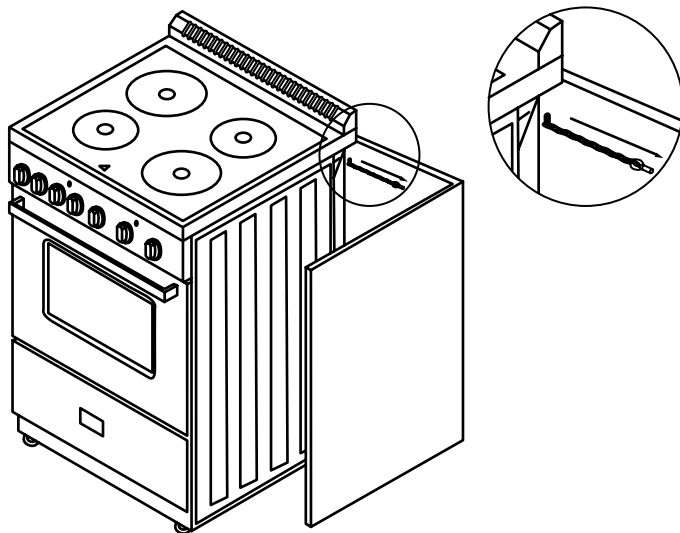
- 1) Position the anti-tip bracket on the floor where the range will be installed.
- 2) Mark the locations of the two mounting holes in the bracket.
- 3) Using a 5/16" masonry drill bit, drill holes in the floor and insert the provided plastic anchors.
- 4) Secure the bracket to the floor with the provided screws.
- 5) Slide the range into place, ensuring the anti-tip bracket correctly engages the rear leg of the appliance, as shown in the images below.



2. Chain Installation

Two anti-tip chains must be installed, one on each side of the appliance.

- 1) Secure the chains to the walls on both sides of the appliance's installation location.
- 2) Attach the other ends of the chains to the sides of the appliance using the provided screw and locking nut.



Operation

First Time Use

Before using the range for the first time, the heating elements have a protective coating that must be burned off. Follow the steps below:

1. Open the oven door and set the temperature control knob to 450°F.
2. Turn the function selector to the **Bake** element, then to the **Broil** element, allowing each to operate for approximately 15 minutes.
3. Ensure adequate ventilation during this process.

The surface burners also have a protective coating that must be burned off before use. To do this:

1. Set each burner to the maximum setting for 5 minutes.
2. Ensure adequate ventilation during this period.
3. Turn off the burners after 5 minutes and allow them to cool completely.

Surface Cooking Controls

The surface heating elements are designed to provide a wide range of heat settings. **"HI"** indicates the highest heat level, while **"LO"** indicates the lowest.

For faster heating, you may start by turning the burner knob to the HI setting at the beginning of cooking. Increasing the heat is quicker than reducing it, since lowering the temperature requires time for the element to cool.

To operate a surface burner, push the control knob in and turn it to the desired setting.

1. The knob only needs to be pushed in when turning **from "OFF"** to another setting.
2. When the knob is in any position other than "OFF," it can be turned freely without pushing in.

Always ensure the element is turned **OFF** after cooking. An indicator light will illuminate whenever a surface element is in use.

Use medium- or heavy-weight cookware for best performance:

1. Aluminum cookware heats quickly and conducts heat efficiently.
2. Cast iron and enameled cast iron heat slowly but provide even cooking at low or medium settings.
3. Steel pans may heat unevenly unless combined with other metals.

To prevent fire hazards:

1. Do not overfill cookware with fats or oils.
2. Be cautious when adding food to hot oil—frozen foods may bubble vigorously.
3. Never leave frying food unattended at high temperatures.
4. Keep the range and hood clean to reduce grease buildup.

To conserve cooking energy, use pans with flat bottoms, straight sides, and tight-fitting lids. Match the size of the pan to the size of the surface element. Avoid using pans that extend more than one inch beyond the edge of the drip pan, as this can trap heat and cause crazing (fine hairline cracks) on porcelain surfaces and discoloration ranging from blue to dark gray on chrome drip pans.

Wipe any spills from the elements with a damp cloth once they have cooled. Always ensure the control knob is set to **OFF**.

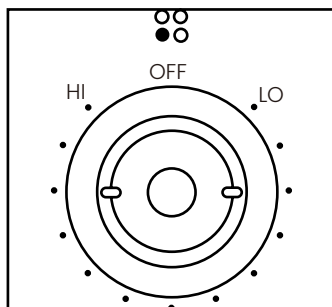
Never leave an empty pan or a pan that has boiled dry on a hot surface element. This can cause overheating and may damage both the cookware and the appliance. Always check that all control knobs are turned **OFF** and that the indicator lights are off when the appliance is not in use.

Only certain types of glass, ceramic, earthenware, or other glazed cookware are suitable for use on the cooktop. When using this type of cookware, use low or medium heat.

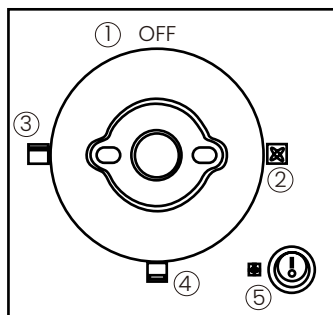
Surface Cooking Knob

Never leave food unattended while cooking. Boil-overs can cause smoke, and greasy spills may ignite.

The icon above each knob indicates which burner that knob controls.



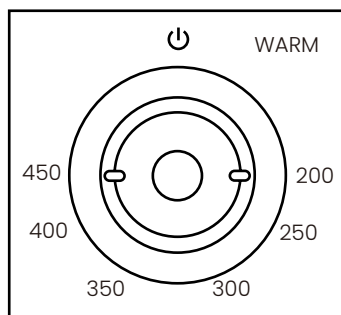
Oven Cooking Controls



The oven has four available functions, which can be selected using the function selector knob.

1. OFF
2. Air Fryer
3. Broil
4. Bake
5. Light Control

The oven knob is used to set the cooking temperature and is marked in 50-degree increments from 200°F to 450°F.



To use the oven, turn the function selector knob to **Bake**, then turn the oven temperature knob to the desired cooking temperature.

Oven Baking and Roasting

Position the shelves in the oven. If using two shelves, stagger the pans to ensure proper heat circulation.

1. Close the oven door. Turn the function selector knob to **Bake**, then set the oven temperature knob to the desired temperature.
2. Allow the oven to preheat if required.
3. Place the food in the center of the oven shelf. Leave at least 2 inches of space between the pan and the oven wall or any other pans.
4. Check the food regularly. Remove it once fully cooked and ensure the oven is turned **OFF**.

Baking and Roasting Tips

1. Follow a reliable recipe and measure all ingredients carefully. If using a packaged mix, follow the instructions on the label.
2. Avoid opening the oven door during baking or roasting, as this causes heat loss and may extend the cooking time. If you must open the door, open it slightly and close it as quickly as possible.
3. Roasting uses dry heat. Tender cuts of meat or poultry can be roasted uncovered. Low, steady temperatures help minimize spattering. When roasting, it is generally not necessary to sear, baste, cover, or add water.
4. Frozen meat roasts can be cooked without thawing. Allow an additional 10 to 25 minutes per pound—about 10 minutes per pound for roasts under 5 pounds, and more time for larger roasts.
5. Thaw frozen poultry before roasting to ensure even cooking. Some commercially prepared frozen poultry may be roasted without thawing—always follow the package instructions.

Oven Broiling

Broiling cooks food with intense radiant heat from the upper heating element. Most fish and tender cuts of meat are well suited for broiling. Follow the steps below to minimize spattering and smoke:

1. If the meat has fat or gristle along the edges, cut vertical slashes through both about 2" apart. Trim excess fat if desired, leaving about 1/8" remaining.
2. Place the meat on a broiler grid set inside a broiler pan. Always use the grid so that fat can drip into the pan; otherwise, the juices may become hot enough to ignite.
3. Position the oven shelf in one of the top two rack positions for most broiling tasks.
4. Place the food in the oven and close the door. Always broil with the oven door closed.
5. Turn the oven function selector knob to **BROIL**.
6. Set the oven temperature knob to the desired cooking temperature.
7. Turn the food as needed during broiling. Use caution when opening the oven door, as hot air and steam may escape.
8. When broiling is finished, turn the oven temperature knob to **OFF**.

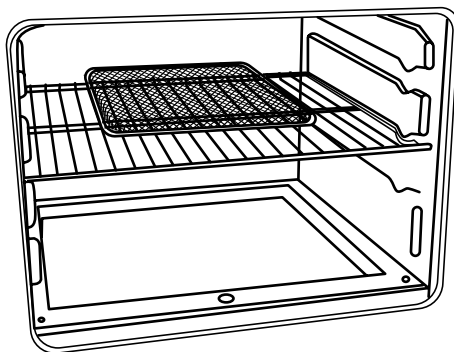
Broiling Tips

1. If desired, marinate meats or chicken before broiling, or brush them with barbecue sauce during the last 5–10 minutes of cooking.
2. When placing food on the broiler pan, ensure that fatty edges do not hang over the sides, as dripping fat can soil the oven during cooking.

Air Fryer

Air frying is designed to simulate deep frying without submerging the food in oil. A fan circulates hot air at high speed, creating a crisp outer layer on the food.

1. Arrange the food in the air-fry basket and place it on the oven rack in the middle rack position. Place a baking pan on the rack below the basket to catch any drips.
2. Set the function selector knob to **Air Fry**.
3. Use the oven control knob to set the desired temperature.



WARNING



Cooked food, the air-fry basket, the baking pan, and the oven door can become extremely hot.

Note: The baking pan is not included; the image is for illustration purposes only.

Air Fry Cooking Chart

Cook times are approximate and may vary depending on the food type and preparation method. It is normal for steam or condensation to escape from the oven door, especially when cooking frozen foods.

For loose items such as fries, chicken wings, or chicken strips, turn the food halfway through cooking to ensure even browning.

Food	Quantity(pieces)	Weight(g)	Temperature(°F)	Time(mins)
Frozen fries	45~50	~190	425	18~20
Fresh fries	45~50	~520	425	18~28
Frozen chicken wings	15~20	~780	425	25~30
Fresh chicken wings	15~20	~748	425	25~30
Frozen chicken nuggets	10~15	~235	425	25~30
Frozen chicken strips	8~10	~235	425	25~30

Air Frying Tip

1. The top heating elements will cycle on and off to maintain the selected temperature.
2. The oven does not need to be preheated for air frying.
3. Large quantities of food may benefit from being tossed halfway through cooking to ensure even browning.
4. Not all foods require oil before air frying. Frozen foods and foods with high fat content, such as chicken wings or bacon, do not need additional oil.
5. To achieve better browning on fresh foods—such as hand-cut fries or vegetables—lightly and evenly coat the food with a small amount of oil.

Oven Shelves

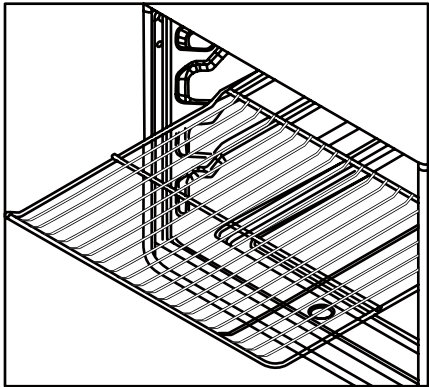
To remove a shelf, pull it outward, tilt the front upward, and then pull it completely out of the oven.

To replace a shelf, position it on the shelf supports with the stop locks facing up and toward the back of the oven. Tilt the front upward and push the shelf toward the back until it passes the bump on the support. Then lower the front and slide the shelf fully into the oven.

The oven provides three different shelf support positions to accommodate various cooking needs.

Shelf Positions

1. Most baking is done on the second or third shelf position from the bottom of the oven.
2. When baking multiple items, use two shelves placed on the second and third positions from the bottom.
3. Bake angel food cakes on the first (lowest) shelf position.
4. Roasting is typically done on the bottom shelf position.



Temperature Conversions																	
Fahrenheit	140	150	170	200	250	275	300	325	350	375	400	425	450	475	500	525	550
Celsius	60	65	75	95	120	135	150	160	175	190	205	220	230	245	260	275	290

Cookware Tips

The physical characteristics of pots and pans greatly affect the performance of any cooking system. Therefore, choosing proper cookware is essential.

1. Use cookware with flat bottoms and tight-fitting lids to conserve energy and shorten cooking times.
2. Only certain types of glass, glass-ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed cookware are suitable for use on the cooktop.
3. Select cookware that matches the size of the heating element. A slightly larger pan covers the entire element and prevents spillovers from reaching and burning on the surface. Using a pan smaller than the element wastes energy.
4. To avoid spattering and maximize efficiency, ensure pan bottoms are clean and dry before placing them on the heating elements.
5. Wipe spills from the elements with a damp cloth as soon as they have cooled, which will reduce cleaning time. Always make sure the control is set to **OFF**.

If a surface unit remains red for an extended period, the pan bottom may not be flat enough or the pan may be too small for the element. Prolonged use of incorrect cookware can damage the surface unit, cooktop, wiring, or surrounding areas. To prevent damage, use proper cookware, start cooking on the **HI** setting, and then reduce the heat to continue cooking.

Never leave an empty pan, or one that has boiled dry, on a hot surface unit. Overheating can damage both the cookware and the heating element.

Always ensure all control knobs are turned to the **OFF** position and that all indicator lights are off when you are not cooking.



Make sure that the handles of cookware do not stick out over the edge of the range to avoid being knocked over by accident. This also makes it more difficult for children to reach the cooking pots/pans.

Specifications

Product Identification & Dimensions	
Model Number:	VRE-SOUTHDAKOTA-24SS
Product Name	South Dakota 24SS
UPC	675487202782
Nominal Width:	24"
Dimensions (W×D×H):	23.4" x 25.2" x 38"
Product Weight:	50 kg
Body	Stainless Steel + Black Coated Finish
Color/Finish:	Silver
Installation	
Electrical Requirements:	240V/60Hz
Amperage (A)	35
Performance & Features	
Power Type:	Electric
Control Type:	Mechanical Control
Cooktop Plate:	Ceramic Glass Cooktop
Burners:	4
Right Front:	1200W
Left Front:	1,800W
Right Rear:	1,800W
Left	1,200W
Oven Rear:	See Info Below
Capacity(cu.ft.):	2.68
Upper Broil Element:	Bake, Broil, Airfryer, Separate Oven Light and Alarm Clock
Top Grill Burner:	2,200W
Bottom Bake Element:	2,000W
Air Fryer Element:	1,700W
Baking Rack:	2
Lights:	1
Warranty (Parts & Labor):	2 Years
Certification:	cETLus

Maintenance

Stainless Steel Surfaces

1. Clean regularly using a soft cotton cloth or rag soaked in warm water with mild soap or liquid dishwashing detergent. Alternatively, a specialized stainless steel cleaning solution can be used. Always wipe in the direction of the stainless steel grain to maintain its finish.
2. Avoid using corrosive or abrasive detergents.
3. Do not use products containing chlorine bleach or any chloride-based substances, as they can damage the stainless steel surface.
4. Never use flammable cleaning products such as acetone, alcohol, ether, or benzene. These substances are highly flammable and should not be used near stoves. Additionally, avoid using steel wool or abrasive scrubbing pads, as they can scratch and permanently damage the surface.

Porcelain Oven Interior

1. With proper care, the porcelain enamel interior will maintain its appearance and durability for many years.
2. Clean the interior using warm, soapy water. For heavy splatters or baked-on spills, use a mild abrasive cleaner if necessary.
3. Do not allow spills containing high acid content—such as milk, tomato products, fruit juice, or pie filling—to remain on the surface. These substances can cause dull spots even after cleaning.
4. To make cleaning easier, household ammonia may be used. Place ½ cup of ammonia in a shallow glass dish and leave it in a cold oven overnight. The ammonia fumes will help loosen baked-on grease and food residue.

Cautions When Using Spray-On Oven Cleaners

1. Do not spray oven cleaner on electrical controls or switches. This could cause a short circuit, resulting in sparking or fire.
2. Do not spray oven cleaner directly on the heating elements.
3. Avoid leaving any cleaner residue on the temperature sensor. Residue buildup can cause improper oven heating. The sensor is located at the rear of the oven. After each cleaning, carefully wipe the sensor bulb clean without moving it. Changing its position could affect oven performance.
4. Do not spray oven cleaner on the exterior surfaces such as the oven door, handles, cabinet, or any painted areas. Oven cleaner can damage these finishes.

Oven Shelves

Clean the shelves using a mild abrasive cleaner or steel wool. After cleaning, rinse thoroughly with clean water and dry with a soft cloth.

Oven Heating Elements

Do not clean the bake or broil elements. Any food residue will burn off automatically when the elements are heated during normal oven use.

Control Knobs

1. The control knobs can be removed for easier cleaning. Ensure all knobs are in the OFF position, then pull them straight off the control stems.
2. Wash the knobs by hand using warm, soapy water. Make sure the inside of each knob is completely dry before reinstalling it on the appliance.

Painted Surfaces

1. Painted surfaces include the oven sides, control panel, and door. Clean these areas with warm, soapy water or a mixture of vinegar and water.
2. Do not use commercial oven cleaners, scouring powders, steel wool, or harsh abrasives on any painted surface, as they may damage the finish.

Removing and Replacing Oven Door

The oven door can be removed for cleaning or maintenance. Because it is heavy, at least two people are recommended to perform this task safely.

1. Remove the Door
 - 1) Open the oven door fully.
 - 2) Pull the hinge locks up and over the hinge hooks on both sides.
 - 3) Firmly grasp the door on both sides, lift it slightly, and pull it straight out away from the oven.
2. Reinstall the Door
 - 1) Firmly grasp both sides of the door near the top.
 - 2) Insert the upper and lower hinge arms into the corresponding oven slots.
 - 3) Push the hinge locks down from the hinge hooks to secure them in place.
 - 4) Close the oven door and check for proper alignment and operation. If the door appears uneven or does not close completely, remove it and repeat the installation steps.

Note: Do not attempt to close the door until it is properly installed. Forcing the door closed before the hinges are correctly positioned can cause permanent damage.

Removing Storage Drawer

1. To clean the lower storage drawer, pull it out as far as it will go, then lift it upward to remove it from the appliance.
2. To reinstall the drawer, align the drawer rails with the side tracks and slide it back into place until fully seated.

Oven Light Replacement

Important: Before replacing the oven light bulb, ensure the appliance is disconnected from the electrical power. Failure to do so may result in electric shock or burns.

Precautions:

1. Allow the light cover and bulb to cool completely before handling.
2. Removing the oven door may make replacement easier.

To replace the light bulb:

1. Remove the protective light cover. Do not remove any screws to take off the cover.
2. Avoid touching the bulb with a wet cloth. Replace it with a high-temperature appliance bulb designed for oven use. Or contact customer support for assistance.
3. Reattach the protective cover.

Note: It is normal for the interior oven light to remain on during operation.

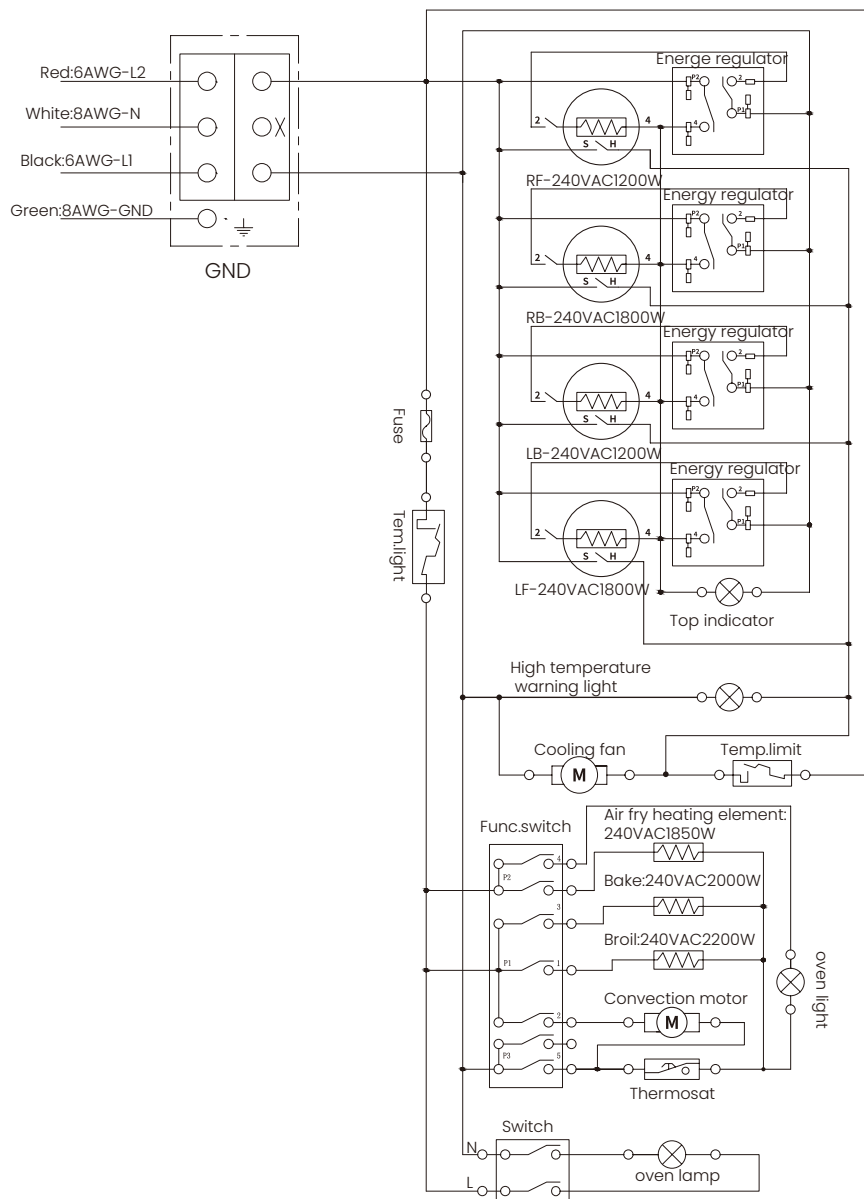
Glass Door Window

1. Clean the outside of the glass door window using a glass cleaner. Rinse and polish with a dry cloth.
2. Avoid scratching or striking the glass, as this may cause it to break.

Air Fryer Rack

The air fryer rack can be cleaned with warm, soapy water and a soft cloth. Do not place the air fryer rack in the dishwasher.

Wiring Diagram



Troubleshooting

Problem	Possible Cause & Solution
No power	1. A fuse may be blown or the circuit breaker tripped 2. Plug not fully inserted into the wall outlet
Surface elements not working properly	1. The elements are not properly installed 2. The controls are not set correctly 3. The drip pans are not set securely in the cook top
Food does not broil properly	1. Oven temperature is not properly set 2. Shelf position is too low 3. Cookware is not suited for broiling 4. Aluminum foil is being used and is blocking air flow
Food does not bake or roast properly	1. Oven temperature is not properly set 2. Shelf position is incorrect 3. Oven was not pre-heated 4. Cookware is not suited for baking roasting
Oven light does not work	1. Light bulb is loose 2. Light switch is not operating correctly

Warranty

Two –Year Limited Warranty for Parts and Labor

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

To Obtain Warranty Service, You Must Provide:

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

Warranty Exclusions

The warranty does not cover:

1. Consumable parts such as light bulbs, metal filters, charcoal filters, and fuses.
2. Damage resulting from neglect, improper installation, accidents, abuse, misuse, natural disasters, or insufficient/excessive power supply.
3. Defects caused by abnormal mechanical or environmental conditions, unauthorized disassembly, repair, modification, or failure to follow installation instructions.
4. Use in non-residential, commercial, or governmental applications, or any use not consistent with the product's intended purpose.
5. Chips, dents, or cracks resulting from abuse or misuse.
6. Improper connections with equipment from other manufacturers.
7. Any unauthorized modifications.
8. Products with original identification information that 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



South Dakota Manuel de l'Utilisateur

VRE-SOUTHDAKOTA-24SS

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	47
Pièces et accessoires	48
Dimensions du produit	49
Installation	50
Fonctionnement	59
Spécifications	67
Entretien	68
Schéma de câblage	71
Dépannage	72
Garantie	73
Contactez nous	74

Consignes de sécurité

LIRE ET SAUVEGARDER CES INSTRUCTIONS

La sécurité est toujours le plus important pour vous et les autres.
Lisez attentivement les instructions d'avertissement et de mise en garde avant utilisation.

AVERTISSEMENT

1. N'utilisez la cuisinière que conformément aux instructions du fabricant.
2. Les travaux d'installation, y compris le câblage, doivent être effectués par un électricien qualifié conformément aux normes et codes locaux applicables, y compris la construction ignifuge.
3. Cet appareil nécessite une connexion à une source électrique mise à la terre de 60 Hz à 3 ou 4 branches, 240VAC en phase fractionnée. Une fois installé, l'appareil doit être mis à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au Code National de l'électricité, NFPA 70 ou au Code canadien de l'électricité, CSA C21.1-02.
4. Ne pas utiliser cet appareil s'il a été endommagé ou ne fonctionne pas correctement. Contactez un fournisseur de services qualifié pour les réparations.
5. Ne pas réparer ou remplacer une partie de l'appareil, sauf si cela est expressément recommandé dans le manuel. Tous les autres services devraient être dirigés vers un fournisseur 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. Nettoyer les hottes de ventilation de cuisine fréquemment. La graisse ne doit pas s'accumuler sur le capot ou le filtre.
8. Nettoyer la table de cuisson avec précaution – pour éviter les brûlures de vapeur, ne pas utiliser une éponge humide ou un chiffon lorsque la zone de cuisson est chaude. Certains nettoyeurs peuvent produire des vapeurs nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
9. Ne pas utiliser de nettoyeurs pour four. Aucun nettoyeur pour four commercial ou revêtement protecteur de revêtement de four de quelque nature que ce soit ne devrait être utilisé avec n'importe quelle partie de cet appareil.
10. Ne nettoyez pas 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 les risques de brûlures, d'inflammation de matières inflammables et de déversement dus à un contact involontaire avec l'ustensile, la poignée d'un ustensile doit être placée de façon à ce qu'elle soit tournée vers l'intérieur et ne s'étend pas sur l'avant du comptoir ou sur les éléments chauffants adjacents de la table de cuisson.
12. Ne nettoyez que les pièces et les zones énumérées dans la section «entretien» de ce manuel. Installez ce produit uniquement en utilisant le jeu de cordon certifié de sécurité spécifié pour le produit et suivez les instructions incluses avec le jeu de cordon.

13. Lorsque les codes locaux applicables contiennent des exigences d'installation et/ou de certification plus strictes, ces exigences ont préséance 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 de renversement, Pierre de cuisson, ustensiles de cuisine, etc.) au fond de la cavité du four. Ces articles peuvent piéger la chaleur ou fondre, ce qui entraîne des dommages à l'appareil et des risques de décharge électrique, de fumée ou d'incendie.
15. Faites attention en ouvrant la porte. Laissez s'échapper l'air chaud ou la vapeur avant d'enlever ou de remplacer les aliments.
16. Utilisez uniquement des porte-pots secs. Les supports de pot humides ou humides sur les surfaces chaudes peuvent entraîner des brûlures dues à la vapeur. Ne laissez pas le porte-pot toucher des grilles chaudes ou des flammes. N'utilisez pas une serviette ou un autre chiffon encombrant.
17. Ne pas chauffer les contenants de nourriture non ouverts - l'accumulation de pression peut provoquer l'éclatement du contenant et causer des blessures.
18. Placez toujours les supports de four à l'endroit désiré pendant que le four est frais. Si la grille doit être déplacée alors que le four est chaud, ne pas laisser le porte-casserole entrer en contact avec l'élément chauffant chaud dans le four.
19. Ne pas utiliser une poêle sans son insert. Ne pas recouvrir la plaquette avec du papier d'aluminium, car la graisse et la graisse exposées pourraient s'enflammer.
20. Si les matériaux à l'intérieur du four doivent s'enflammer, gardez la porte fermée et coupez le courant au niveau du fusible ou de la boîte de disjoncteur. Attendez que le four refroidisse avant d'en retirer le contenu, de le nettoyer et de rétablir le courant.
21. Cet appareil ne doit pas être installé avec un système de ventilation qui souffle l'air vers le bas vers la cuisinière. Ce type de système de ventilation peut causer des problèmes d'inflammation et de combustion avec l'appareil de cuisson 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 est forcée dans les ouvertures derrière les boutons, il y a un risque de décharges électriques.
23. Ne pas obstruer les événements du four ou d'autres fentes ou ouvertures sur l'unité.
24. Ne pas utiliser si la table de cuisson est cassée. Les solutions de nettoyage et les débordement peuvent pénétrer la table de cuisson cassée et créer un risque de choc électrique. Contactez immédiatement un fournisseur de services qualifié pour les réparations.
25. Pour minimiser les risques de brûlure et maximiser l'efficacité de cuisson, les ustensiles de cuisine devraient couvrir complètement la zone décrite de l'élément de cuisson.
26. Ne pas utiliser de rallonge avec ce produit.
27. Le cordon d'alimentation et la prise ne doivent pas être modifiés. Si elle ne s'adapte pas à la prise, ayez une prise appropriée installée 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.



1. Ne pas stocker de matières inflammables ou d'objets sensibles à la température à l'intérieur du four, dans un tiroir de rangement, ou sur le dessus ou près des éléments chauffants de la table de cuisson de l'appareil.
2. N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.
3. Les enfants ne devraient pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé.
4. Ne permettez à personne de grimper, de se tenir debout, de s'appuyer, de s'asseoir ou de s'accrocher à n'importe quelle partie d'un appareil, en particulier une porte, un tiroir ou un panneau d'opération.
5. Ne rangez pas d'articles d'intérêt pour les enfants dans des armoires au-dessus d'une portée ou sur le dos d'une portée – les enfants grimpant sur la portée pour atteindre des articles pourraient être grièvement blessés.
6. Évitez de porter des vêtements amples ou flottants lorsque vous utilisez l'appareil.
7. Cet appareil n'a pas été évalué pour une utilisation avec des systèmes tiers après-vente. N'essayez pas d'utiliser cet appareil avec un dispositif de travail ou tout autre dispositif après-vente.
8. Le voyant lumineux de la Surface chaude brille 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 que le voyant lumineux de la surface chaude s'est éteint.
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 brille 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 est également aléatoire cycle off et de nouveau, même en haute, pour garder 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. Lorsque la table de cuisson se refroidit, l'air peut se piéger entre le couvercle et la table de cuisson, et le verre de céramique 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 sols dès que possible. Laissez refroidir légèrement la table de cuisson. Puis, tout en portant des mitaines de four, enlever les déversements à l'aide d'un grattoir lorsque la surface est encore chaude. Si on laisse refroidir les déversements de sucre, ils peuvent adhérer à la table de cuisson et causer des piqûres et des marques permanentes.
13. Ne pas utiliser d'eau sur les feux de graisse. Éteindre le feu ou la flamme avec un couvercle serré ou un plateau en métal. Ne prenez jamais une poêle flamboyante. Un extincteur de type mousse ou produit chimique sec 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 une éponge ou un chiffon humide pendant le nettoyage. Si la vapeur est évidente lors de l'essuyage du four, attendez que le four ait refroidi.
15. Il est fortement recommandé de maintenir un extincteur de classe ABC ou de classe K à proximité de la portée, dans un endroit facilement accessible, et de familiariser

les membres du ménage à l'avance avec son mode d'emploi.

16. Seuls certains types d'ustensiles en verre, en verre/céramique, en céramique, en faïence ou autres sont appropriés pour le service de gamme sans rupture en raison d'un changement brusque de température.
17. Utilisez la bonne taille de la casserole. Cet appareil est équipé d'éléments chauffants de plaques de cuisson de différentes dimensions. Choisir des ustensiles ayant un fond plat suffisamment grand pour couvrir la totalité de l'élément chauffant de la table de cuisson élément chauffant. L'utilisation d'ustensiles de petite taille exposera une partie de l'élément chauffant au contact direct et peut provoquer l'allumage des vêtements. Une relation appropriée de l'ustensile au brûleur améliorera également l'efficacité.
18. Dans le cas où les vêtements personnels ou les cheveux prennent feu, laissez tomber et roulez immédiatement pour éteindre les flammes.
19. Toujours allumer la hotte lorsque vous cuisinez à feu élevé ou lorsque vous flambez de la nourriture (par exemple, crêpes Suzette, cerises jubilé, boeuf au poivre flambé).
20. L'huile chaude est capable de provoquer de graves brûlures. Ne déplacez jamais d'ustensiles de cuisine contenant de la graisse chaude. Attendez qu'il ait refroidi avant de jeter la graisse.
21. Utilisez des réglages de chaleur élevée seulement si nécessaire. Pour éviter les éclaboussures, chauffez l'huile lentement à réglage moyen-bas.
22. En cas de panne de courant de la maison, éteignez tous les éléments de la table de cuisson utilisés. Cela empêchera la table de cuisson de se mettre en marche de façon inattendue lorsque le courant est rétabli.
23. Évitez de pulvériser les nettoyants de cuisine directement dans les ouvertures derrière les boutons.
24. Utilisez uniquement des supports de pot sec ou des mitaines de four 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 service, cette zone peut devenir très chaude. Ne pas bloquer ou couvrir l'évent du four.
26. Pour éviter que le verre de la table de cuisson ne se brise, ne faites pas glisser les ustensiles de cuisine sur la surface de cuisson ou rayez autrement le verre de la table de cuisson. N'utilisez pas la table de cuisson en verre comme planche à découper.
27. Ne rangez pas les objets lourds au-dessus de la table de cuisson. Ils pourraient tomber et briser le verre.
28. Jusqu'à ce que la table de cuisson soit complètement refroidie après utilisation, la surface peut encore être chaude et des brûlures peuvent survenir une fois l'élément de cuisson éteint. Pour éviter les brûlures à la vapeur, ne pas utiliser une éponge humide ou un chiffon lorsque la zone de cuisson est chaude.
29. Ne laissez pas les ustensiles de cuisine bouillir à sec ou surchauffer autrement.
30. Ne faites pas cuire les aliments emballés dans du papier d'aluminium directement sur la table de cuisson. Ne pas utiliser de papier d'aluminium, ou tout autre matériau qui pourrait fondre, directement sur la table de cuisson.
31. Ne jamais cuire directement sur la table de cuisson. Utilisez toujours des ustensiles de cuisine appropriés.
32. Lorsque le four est utilisé, le tiroir peut devenir chaud. Ne conservez pas de plastique, de tissu ou d'autres articles qui pourraient fondre ou brûler dans le tiroir.
33. Ne laissez pas d'ustensiles de cuisine vides sur une zone de cuisson de surface

chaude, un élément ou un brûleur de surface.

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Cet appareil doit être mis à la terre. La mise à la terre réduit le risque de choc électrique en fournissant un fil d'évacuation du courant électrique.

Cet appareil a un cordon d'alimentation qui a un fil de mise à la terre avec une prise à 4 branches. Le cordon d'alimentation doit être branché sur une prise correctement mise à la terre. Si la prise est une prise murale à 2 branches, elle doit être remplacée par une prise murale à 4 branches correctement mise à la terre. La plaque signalétique indique la tension et la fréquence pour lesquelles l'appareil est conçu.



Une mauvaise utilisation de la prise de mise à la terre peut entraîner un risque de décharge électrique. Consulter un électricien qualifié si les instructions de mise à la terre ne sont pas entièrement comprises ou s'il existe un doute quant à la bonne mise à la terre de l'appareil.

Ne branchez pas l'appareil sur des rallonges, des adaptateurs ou avec un autre appareil dans la même prise murale.

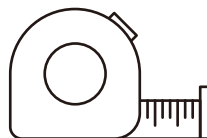
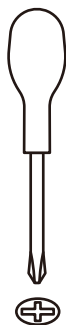
Ne pas épisser le cordon d'alimentation. Ne coupez ni ne retirez en aucun cas la branche de terre du cordon d'alimentation.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne qualifiée similaire afin d'éviter les risques.

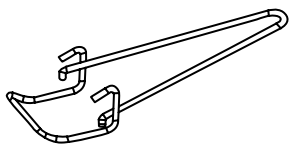
Note: Éteindre l'appareil ne déconnecte pas l'appareil de l'alimentation électrique.

Il est recommandé que le cordon d'alimentation et la prise soient placés parallèlement au plancher de sorte que le cordon soit parallèle au plancher.

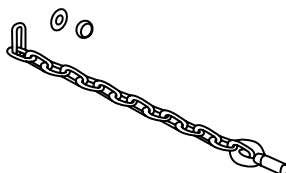
Outils Recommandés Et Accessoires Accessoires



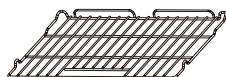
Pièces Et Accessoires



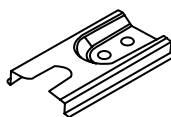
Support de grille Air Fry x1



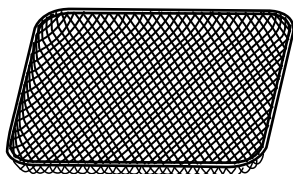
Chaîne anti-basculement x2



Racks four x2



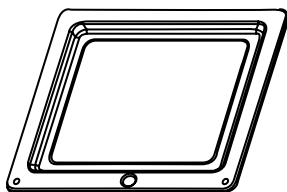
Support anti-basculement x1



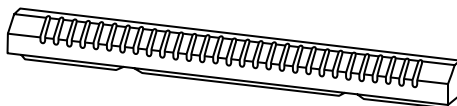
Grille Air Fry x1



Vis x7

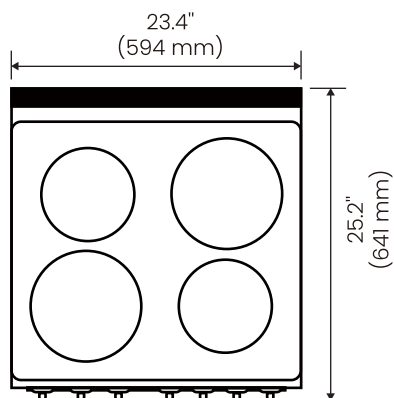


Plateau de miettes de four x1

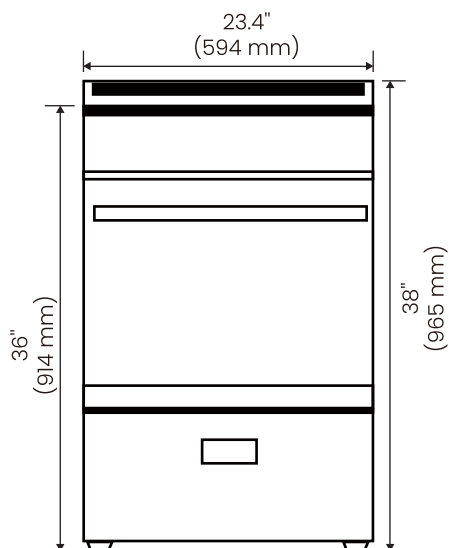


Dossieret x1

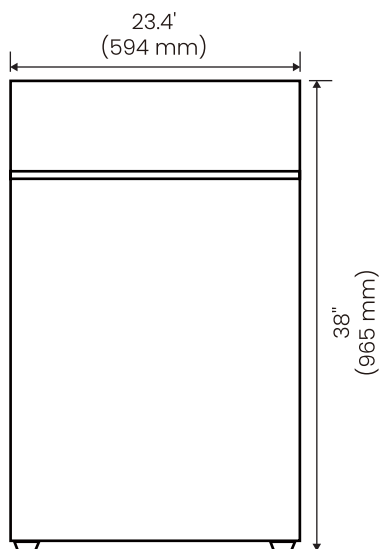
Dimensions Du Produit



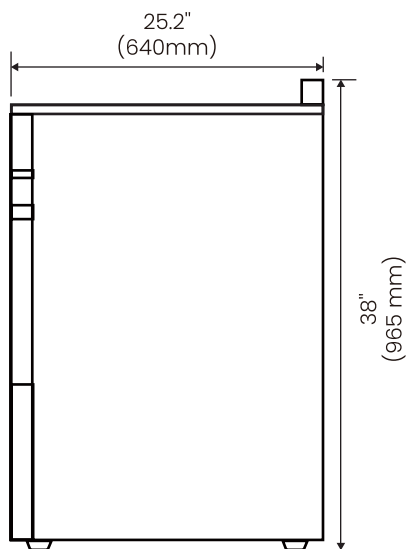
Vue de dessus



Vue de face



Vue arrière



Vue droite

Installation

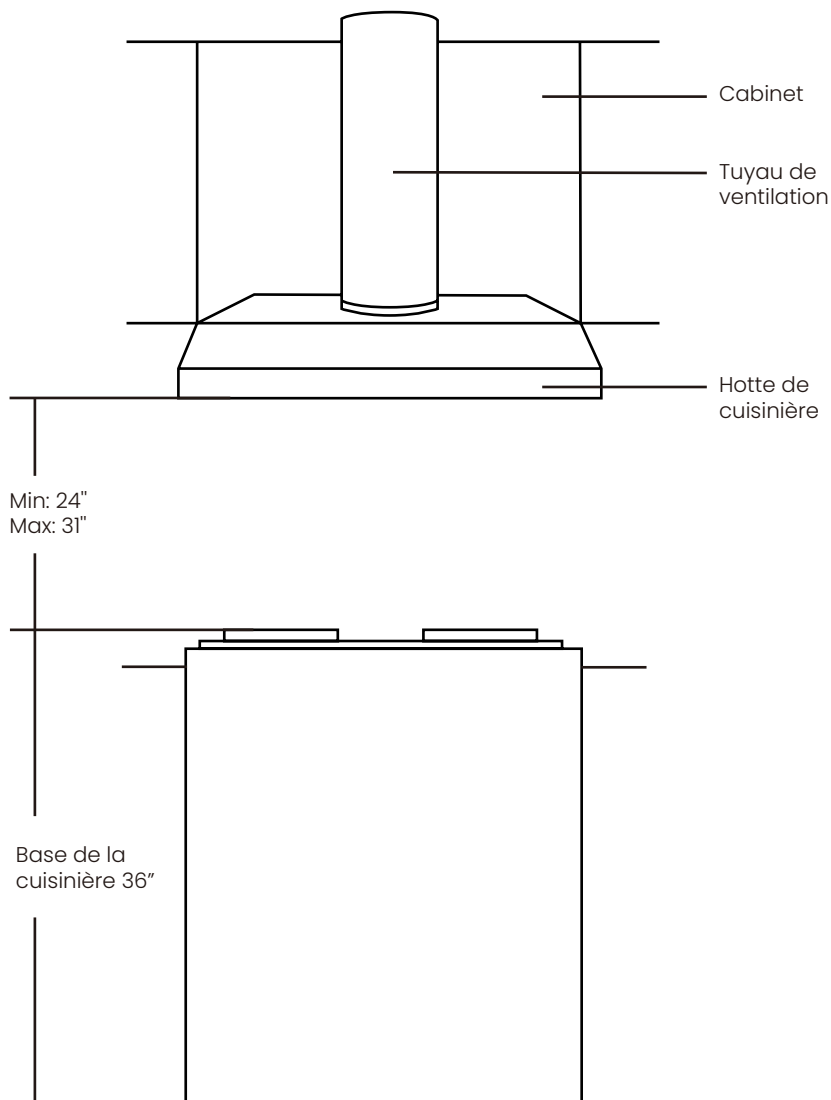
Précautions à prendre

1. Confirmez que l'espace d'installation répond aux dimensions et aux dégagements. Ne placez pas la cuisinière où elle peut être sujette à de fortes ébauches – scellez toutes les ouvertures dans le mur, le plancher ou les armoires dans l'espace d'installation.
2. Retirer tous les matériaux d'emballage du four et de la table de cuisson, recycler dans la mesure du possible et nettoyer tout résidu d'adhésif avec un chiffon doux et un liquide à vaisselle doux – ne pas utiliser de nettoyeurs agressifs ou abrasifs.
3. Avant de commencer l'installation, coupez l'alimentation au panneau de service et verrouillez la déconnexion de service pour éviter une restauration accidentelle de l'alimentation. Si la déconnexion de service ne peut pas être verrouillée, fixez une étiquette d'avertissement ou un dispositif similaire de façon sécuritaire au panneau de service.
4. Prévoir un jeu adéquat entre la portée et les surfaces combustibles adjacentes. Ces dimensions doivent être respectées pour une utilisation sûre de la gamme. Les dimensions indiquées assurent un dégagement minimum. La surface de Contact doit être solide et de niveau.
5. Portez l'équipement de protection approprié, y compris des gants résistant aux coupures, des chaussures à bout d'acier et des lunettes de sécurité. Si la nouvelle gamme remplace une installation existante, retirez d'abord l'ancien appareil.
6. Coupez l'alimentation électrique de la cuisinière au niveau de la boîte de disjoncteur ou de la boîte à fusibles. Laissez-le éteint jusqu'à ce que l'installation soit terminée.
7. Déplacer l'appareil pour accéder aux connexions électriques.
8. Débranchez les connexions électriques et déplacez l'appareil hors et loin de l'espace d'installation.

Pour les dommages d'expédition et d'installation

1. Inspectez soigneusement tout l'équipement avant l'installation.
2. Si l'équipement est endommagé pendant l'expédition, 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, l'installateur est responsable de l'indemnisation.

Hauteur & dégagement

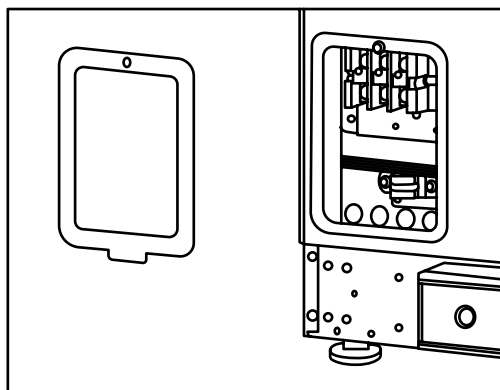


Installation

Connexion électrique

1. L'appareil doit être correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié conformément au Code National de l'électricité ANSI/NFPA No. 70 (dernière édition) et aux exigences locales du Code de l'électricité. L'installation doit être effectuée par un électricien agréé.
2. La gamme peut être raccordée à l'aide d'un câblage dur permanent ou d'un kit de cordon d'alimentation. Le cordon d'alimentation n'est pas inclus pour le marché américain, mais peut être acheté auprès de votre distributeur d'alimentation électrique local.
3. Utilisez uniquement un cordon de cuisinière classé ul à 3 ou 4 conducteurs, d'une puissance nominale de 40 ampères, 8 AWG, avec une tension nominale minimale de 125/250 V. Ces cordons peuvent être fournis avec un connecteur de décharge ou de conduit.
4. La cuisinière doit être raccordée à la tension et à la fréquence électriques appropriées, comme spécifié sur l'étiquette de notation.
5. La gamme peut être connectée directement au boîtier de déconnexion ou de disjoncteur à l'aide d'un câble blindé flexible ou d'un câble en cuivre gainé non métallique (avec conducteur de mise à la terre). Laissez 2-3 pieds de jeu dans le câble afin que la portée puisse être déplacée pour l'entretien si nécessaire.
6. Pour la sécurité personnelle, la portée doit être correctement mise à la terre.
7. Débranchez le fusible de la maison ou ouvrez le disjoncteur avant de commencer l'installation.
8. Ne pas réparer ou remplacer une partie de l'appareil vous-même à moins que la réparation ne soit spécifiquement autorisée et que les pièces de rechange soient recommandées par le fabricant. Tout autre entretien devrait être effectué par un technicien qualifié.
9. Pour réduire le risque de choc électrique, débranchez l'appareil de l'alimentation c.a. avant d'effectuer tout entretien.

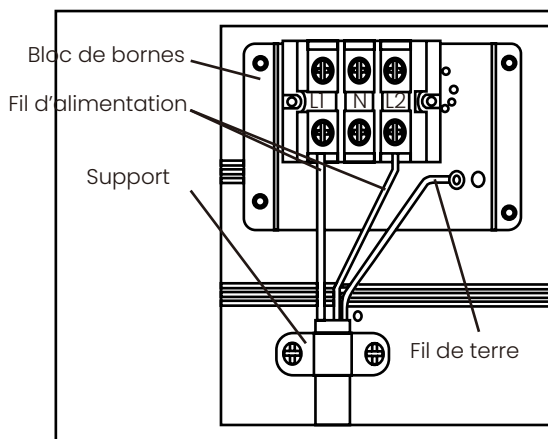
Note: Éteindre l'appareil ne le déconnecte pas de l'alimentation électrique. Nous recommandons que tous les services soient effectués par un technicien qualifié.



Installation de cordon d'alimentation à 3 fils

1. Retirer la plaque d'accès du bornier à l'arrière de la cuisinière en enlevant la vis de fixation.
2. Desserrer les vis qui fixent le support de décrochage.
3. Insérer les trois conducteurs du cordon d'alimentation (L1, L2 et terre) à travers le support de décrochage.
4. Desserrer les écrous et les rondelles des bornes L1 et L2 du bornier. Insérez les deux bornes d'alimentation sur les goujons L1 et L2 comme indiqué, puis serrez solidement les écrous.
5. Desserrer la noix moulue. Insérez le terminal de fil de terre sous l'écrou moulé comme indiqué, puis serrez l'écrou solidement.
6. Serrer les vis du support de décrochage une fois que tous les conducteurs sont positionnés et fixés.
7. Réinstaller la plaque d'accès du bornier.

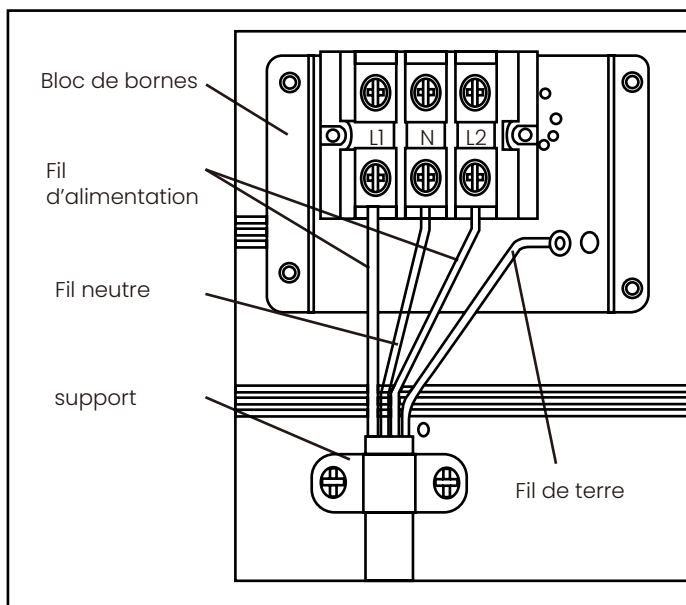
Note: Le conducteur neutre/de terre du cordon d'alimentation doit être connecté à l'écrou moulé. Les deux fils d'alimentation doivent être connectés à L1 et L2.



Installation de cordon d'alimentation à 4 fils

1. Retirer la plaque d'accès du bornier à l'arrière de la cuisinière en enlevant la vis de fixation.
2. Desserrer les vis qui fixent le support de décrochage.
3. Insérez les quatre conducteurs du cordon d'alimentation (L1, L2, N et terre) à travers le support de décrochage.
4. Desserrer les écrous et les rondelles des bornes L1, L2 et N du bornier.
5. Insérez les trois bornes d'alimentation (L1, L2, N) sur les goujons du bornier correspondant comme indiqué, puis serrez solidement les écrous.
6. Desserrer la noix moulue. Insérez le terminal de fil de terre sous l'écrou moulé comme indiqué, puis serrez l'écrou solidement.
7. Serrer les vis du support de décrochage une fois que tous les conducteurs sont positionnés et fixés.
8. Réinstaller la plaque d'accès du bornier.

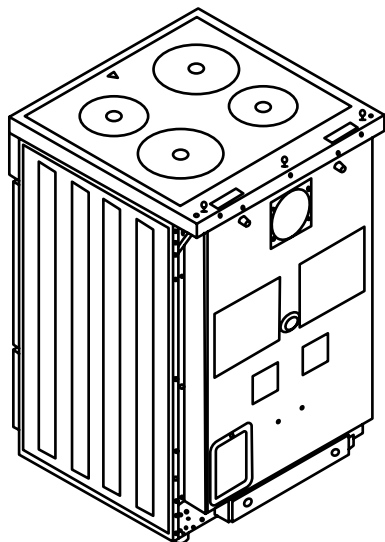
Note: Le conducteur neutre (N) du cordon d'alimentation doit être raccordé à la borne centrale neutre sur le bornier. Le fil de terre doit être fixé au cadre de portée à l'aide de la vis de mise à la terre verte. Les deux fils d'alimentation doivent être connectés à L1 et L2.



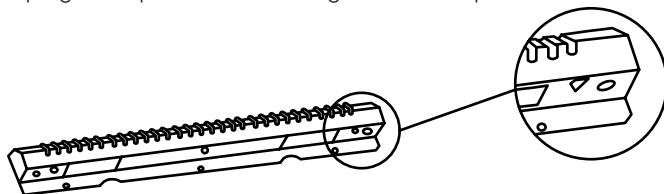
Installation du dossieret

Le dossieret sert d'évent de chaleur pour l'étuve et doit être installé avant d'utiliser l'appareil.

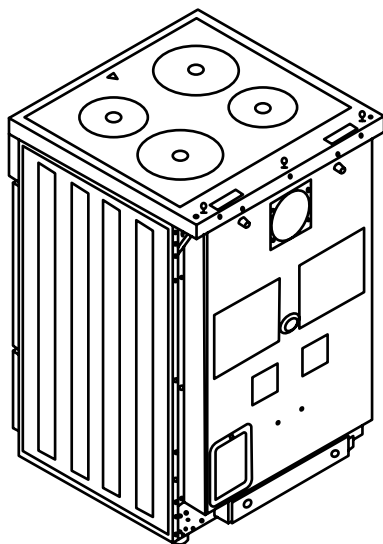
1. Schéma montrant l'appareil sans le contre-protecteur installé.
2. L'usine a pré-installé trois vis ST4*12 dans les trous de vis correspondants. Les vis ne doivent pas être complètement serrées – laissez-les relevées d'environ 3-4 mm.



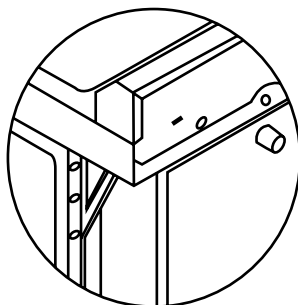
3. Le marquage indique le trou de levage du contre-protecteur.



4. Placez le dos verticalement sur le plan de travail, en alignant la plus grande ouverture du trou en forme de gourde avec la vis desserrée.
5. Une fois le dossier positionné horizontalement, poussez-le vers l'avant afin que l'ouverture plus petite du trou en forme de gourde s'engage avec la vis pour un positionnement correct.

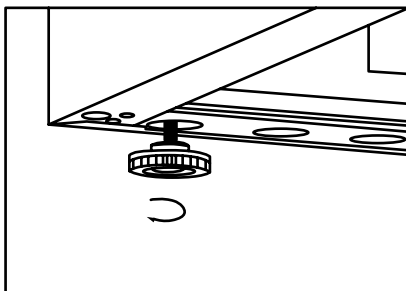


6. Installez les 3 vis à l'arrière pour fixer solidement le dossieret.



Mise à niveau de la gamme

Pour un fonctionnement sûr et correct, l'appareil doit être de niveau. Quatre pattes de nivellement sont situées dans les coins inférieurs de l'appareil. Ajustez ces pattes au besoin jusqu'à ce que l'appareil soit de niveau. Utilisez le niveau d'un charpentier pour vérifier la position finale.



Dispositif anti-pointe

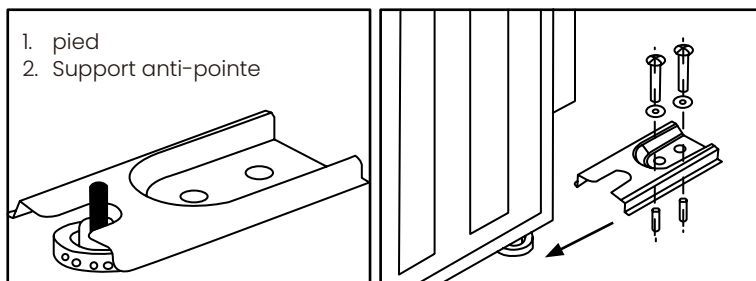
Pour réduire le risque de basculement de la portée dû à une mauvaise utilisation ou à une force excessive sur la porte, la portée doit être fixée avec un dispositif anti-embout. Deux dispositifs anti-pointe différents sont inclus avec cet appareil.

Note: Si la portée est déplacée, le support anti-embout doit être retiré et réinstallé au nouvel emplacement.

1. Installation de support

Le support anti-pointe peut être installé sur la jambe arrière gauche ou droite en suivant les instructions ci-dessous:

- 1) placez le support anti-pointe sur le plancher où la gamme sera installée.
- 2) marquez l'emplacement des deux trous de montage dans le support.
- 3) à l'aide d'un foret de maçonnerie 5/16", percer des trous dans le plancher et insérer les ancrages en plastique fournis.
- 4) fixez le support au sol avec les vis fournies.
- 5) faites glisser la gamme en place, en s'assurant que le support anti-embout engage correctement la jambe arrière de l'appareil, comme le montrent les images ci-dessous.

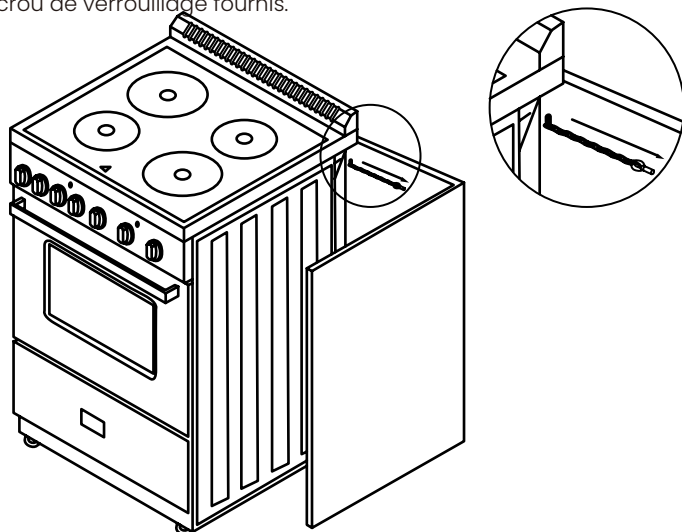


2. Installation de chaîne

Deux chaînes anti-embout doivent être installées, une de chaque côté de l'appareil.

1) fixez les chaînes aux murs des deux côtés de l'emplacement d'installation de l'appareil.

2) fixer les autres extrémités des chaînes sur les côtés de l'appareil à l'aide de la vis et de l'écrou de verrouillage fournis.



Fonctionnement

Première utilisation

Avant d'utiliser la gamme pour la première fois, les éléments chauffants ont un revêtement de protection qui doit être brûlé. Suivez les étapes ci-dessous:

1. Ouvrez la porte du four et réglez le bouton de contrôle de température à 450°F.
2. Tournez le sélecteur de fonction sur l'élément de cuisson, puis sur l'élément de cuisson, en laissant chacun fonctionner pendant environ 15 minutes.
3. Assurer une ventilation adéquate pendant ce processus.

Les brûleurs de surface ont également un revêtement protecteur qui doit être brûlé avant utilisation. Pour ce faire:

1. Réglez chaque brûleur au réglage maximum pendant 5 minutes.
2. Assurer une ventilation adéquate pendant cette période.
3. Éteignez les brûleurs après 5 minutes et laissez-les refroidir complètement.

Contrôles de cuisson en Surface

Les éléments chauffants de surface sont conçus pour offrir une large gamme de réglages de température. « HI » indique le niveau de chaleur le plus élevé, tandis que « LO » indique le niveau le plus bas.

Pour un chauffage plus rapide, vous pouvez commencer par tourner le bouton du brûleur sur le réglage HI au début de la cuisson. Augmenter la chaleur est plus rapide que la réduire, car abaisser la température nécessite du temps pour que l'élément refroidisse.

Pour faire fonctionner un brûleur de surface, enfoncez la poignée de commande et tournez - la au réglage souhaité.

1. Il suffit d'appuyer sur le bouton pour passer de **"OFF"** à un autre réglage.
2. Lorsque le bouton est dans une position autre que **"OFF"**, il peut être tourné librement sans enfoncer.

Assurez-vous toujours que l'élément est éteint après la cuisson. Un témoin lumineux s'allume chaque fois qu'un élément de surface est utilisé.

Utilisez des ustensiles de cuisine de poids moyen ou lourd pour de meilleures performances:

1. Les ustensiles de cuisine en aluminium chauffent rapidement et conduisent la chaleur efficacement.
2. La fonte et la fonte émaillée chauffent lentement mais assurent une cuisson uniforme à faible ou moyen réglage.
3. Les plaques d'acier peuvent chauffer de façon inégale à moins d'être combinées à d'autres métaux.

Pour prévenir les risques d'incendie:

1. Ne remplissez pas les ustensiles de cuisine avec des graisses ou des huiles.
2. Soyez prudent lorsque vous ajoutez de la nourriture à l'huile chaude les aliments congelés peuvent bouillir vigoureusement.
3. Ne laissez jamais les aliments à frire sans surveillance à des températures élevées.
4. Gardez la portée et la hotte propres pour réduire l'accumulation de graisse.

Pour économiser l'énergie de cuisson, utilisez des casseroles à fond plat, des côtés droits et des couvercles bien ajustés. Faites correspondre la taille de la casserole à la taille de l'élément de surface. Évitez d'utiliser des casseroles qui s'étendent sur plus d'un pouce au-delà du bord de la casserole, car cela peut piéger la chaleur et causer des fissures (fissures fines des cheveux) sur les surfaces en porcelaine et une décoloration allant du bleu au gris foncé sur les casseroles chromées.

Essuyer les déversements des éléments avec un chiffon humide une fois qu'ils ont refroidi. Assurez-vous toujours que le bouton de commande est réglé sur **OFF**.

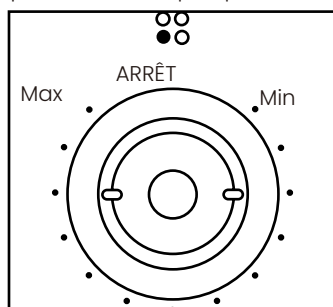
Ne jamais laisser une poêle vide ou une poêle qui a bouilli sèche sur un élément de surface chaud. Cela peut causer une surchauffe et endommager à la fois les ustensiles de cuisine et l'appareil. Vérifiez toujours que tous les boutons de commande sont éteints et que les voyants lumineux sont éteints lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

Seuls certains types d'ustensiles de cuisine en verre, en céramique, en faïence ou autres peuvent être utilisés sur la table de cuisson. Lorsque vous utilisez ce type d'ustensiles de cuisine, utilisez à feu faible ou moyen.

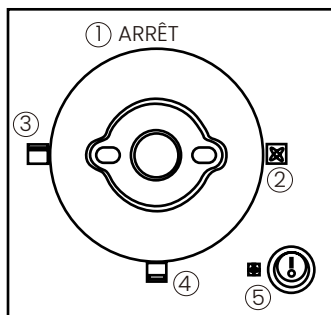
Bouton de cuisson de Surface

Ne laissez jamais les aliments sans surveillance pendant la cuisson. L'ébullition peut causer de la fumée et des déversements gras peuvent s'enflammer.

L'icône au-dessus de chaque bouton indique quel brûleur ce bouton contrôle.



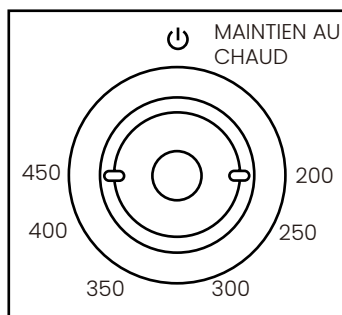
Contrôles de cuisson au four



L'étuve dispose de quatre fonctions disponibles, qui peuvent être sélectionnées à l'aide du bouton de sélection de fonctions.

1. ARRÊT
2. Friteuse à air
3. Gril
4. Cuisson
5. Lumière

Le bouton de four est utilisé pour régler la température de cuisson et est marqué par intervalles de 50 degrés de 200°F à 450°F.



Pour utiliser le four, tournez le bouton de sélection de fonction pour cuire, puis tournez le bouton de température du four à la température de cuisson désirée.

Cuisson au four et torréfaction

Placez les étagères dans le four. Si vous utilisez deux étagères, étagez les casseroles pour assurer une bonne circulation de la chaleur.

1. Fermez la porte du four. Tourner le bouton de sélection de fonction pour cuire, puis régler le bouton de température du four à la température désirée.
2. Laisser préchauffer le four si nécessaire.
3. Placez les aliments au centre de l'étagère du four. Laissez au moins 2 pouces d'espace entre la poêle et le mur du four ou toute autre poêle.
4. Vérifiez la nourriture régulièrement. Retirez-le une fois entièrement cuit et assurez-vous que le four est éteint.

Boulangerie et torréfaction conseils

1. Suivez une recette fiable et mesurez soigneusement tous les ingrédients. Si vous utilisez un mélange emballé, suivez les instructions sur l'étiquette.
2. Évitez d'ouvrir la porte du four pendant la cuisson ou la torréfaction, car cela provoque une perte de chaleur et peut prolonger le temps de cuisson. Si vous devez ouvrir la porte, ouvrez-la légèrement et refermez-la le plus rapidement possible.
3. La torréfaction utilise la chaleur sèche. Les coupes tendres de viande ou de volaille peuvent être rôties à découvert. Des températures basses et stables aident à minimiser les éclaboussures. Lors de la torréfaction, il n'est généralement pas nécessaire de saisir, de baser, de couvrir ou d'ajouter de l'eau.
4. Les rôtis de viande congelée peuvent être cuits sans décongélation. Prévoir 10 à 25 minutes supplémentaires par livre — environ 10 minutes par livre pour les rôtis de moins de 5 livres, et plus de temps pour les plus grands rôtis.
5. Décongeler la volaille congelée avant de la torréfier pour assurer une cuisson uniforme. Certaines volailles congelées préparées commercialement peuvent être rôties sans décongélation — toujours suivre les instructions de l'emballage.

Mode gril du four

Le grillage permet de cuire les aliments avec une chaleur rayonnante intense provenant de l'élément chauffant supérieur. La plupart des poissons et des coupes tendres de viande sont bien adaptés au grillage. Suivez les étapes ci-dessous pour minimiser les éclaboussures et la fumée:

1. Si la viande a de la graisse ou du graissage le long des bords, couper des entailles verticales à travers les deux à environ 2 "de distance. Couper l'excès de graisse si désiré, laissant environ 1/8 "restant.
2. Placer la viande sur une grille de gril à l'intérieur d'une poêle à gril. Toujours utiliser la grille pour que la graisse puisse égoutter dans la casserole; Sinon, les jus peuvent devenir suffisamment chauds pour s'enflammer.
3. Placez l'étagère du four dans l'une des deux positions supérieures de grille pour la plupart des tâches de gril
4. Placer la nourriture dans le four et fermer la porte. Griller toujours avec la porte du four fermée.
5. Tournez le bouton de sélection de fonction four pour griller.
6. Régler le bouton de température du four à la température de cuisson désirée.

7. Retourner la nourriture au besoin pendant le grillage. Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four, car l'air chaud et la vapeur peuvent s'échapper.
8. Lorsque le gril est terminé, mettez le bouton de température du four sur OFF.

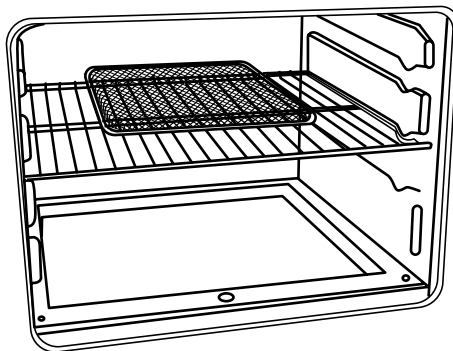
Conseils pour le mode gril

1. Si désiré, mariner les viandes ou le poulet avant de les griller, ou les badigeonner avec de la sauce barbecue pendant les 5-10 dernières minutes de cuisson.
2. Lorsque vous placez les aliments sur la poêle à griller, assurez-vous que les bords gras ne pendent pas sur les côtés, car la graisse égouttant peut saler le four pendant la cuisson.

Friteuse d'air

La friture à l'air est conçue pour simuler la friture profonde sans immerger les aliments dans l'huile. Un ventilateur fait circuler l'air chaud à grande vitesse, créant une couche extérieure croustillante sur la nourriture.

1. Disposer la nourriture dans le panier air-frire et la placer sur la grille du four dans la position de grille du milieu. Placer une poêle sur la grille sous le panier pour attraper les égouttements.
2. Réglez le bouton de sélection de fonction sur Air Fry.
3. Utilisez le bouton de commande de l'étuve pour régler la température désirée.



Les aliments cuits, le panier à frire à l'air, la poêle et la porte du four peuvent devenir extrêmement chauds.

Note: La poêle n'est pas incluse; L'image est à titre indicatif seulement.

Air Fry carte de cuisson

Les temps de cuisson sont approximatifs et peuvent varier en fonction du type de nourriture et de la méthode de préparation. Il est normal que la vapeur ou la condensation s'échappent de la porte du four, surtout lors de la cuisson d'aliments surgelés.

Pour les articles en vaille tels que les frites, les ailes de poulet ou les landes de poulet, retournez les aliments à mi-cuisson pour assurer un brunissement uniforme.

La nourriture	Quantité (pièces)	Poids (g)	Température (°F)	Temps (minutes)
Frites congelées	45~50	~190	425	18~20
Frites fraîches	45~50	~520	425	18~28
Ailes de poulet congelées	15~20	~780	425	25~30
Ailes de poulet fraîches	15~20	~748	425	25~30
Nuggets de poulet congelé	10~15	~235	425	25~30
Lanières de poulet congelées	8~10	~235	425	25~30

Air Frying Tip

1. Les éléments chauffants supérieurs vont se mettre en marche et s'éteindre pour maintenir la température sélectionnée.
2. Le four n'a pas besoin d'être préchauffé pour la friture à l'air libre.
3. De grandes quantités de nourriture peuvent bénéficier d'être jetés à mi-cuisson pour assurer même le brunissement.
4. Tous les aliments n'ont pas besoin d'huile avant de les frire à l'air. Les aliments surgelés et les aliments à forte teneur en matières grasses, comme les ailes de poulet ou le bacon, n'ont pas besoin d'huile supplémentaire.
5. Pour obtenir un meilleur brunissement sur les aliments frais, comme les frites ou les légumes coupés à la main, enduire légèrement et uniformément les aliments avec une petite quantité d'huile.

Étagères de four

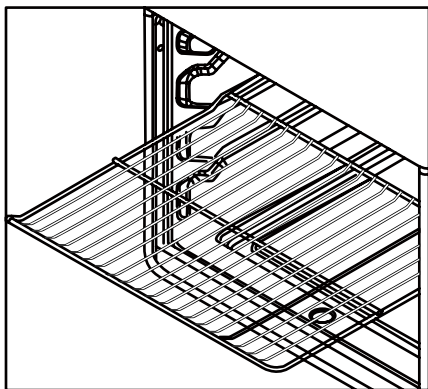
Pour retirer une étagère, tirez-le vers l'extérieur, inclinez l'avant vers le haut, puis retirez-le complètement du four.

Pour remplacer une étagère, placez-la sur les supports de l'étagère avec les serrures de butée orientées vers le haut et vers l'arrière de l'étuve. Inclinez l'avant vers le haut et poussez l'étagère vers l'arrière jusqu'à ce qu'elle passe la bosse sur le support. Ensuite, abaissez l'avant et faire glisser l'étagère complètement dans le four.

Le four offre trois positions de support différentes pour répondre aux différents besoins de cuisson.

Positions des étagères

1. La plus grande partie de La cuisson se fait sur La position du fond of the four.
2. Lorsque vous faites cuire plusieurs articles, utilisez deux étagères placées sur les deuxième et troisième positions à partir du bas.
3. Cuire des gâteaux d'ange sur la première (la plus basse) position de rayon.
4. La torréfaction est généralement faite sur la position inférieure de l'étagère.



Conversions de température

Fahrenheit	140	150	170	200	250	275	300	325	350	375	400	425	450	475	500	525	550
Degré Celsius	60	65	75	95	120	135	150	160	175	190	205	220	230	245	260	275	290

Astuces de cuisine

Les caractéristiques physiques des casseroles et casseroles influent grandement sur les performances de tout système de cuisson. Par conséquent, le choix d'ustensiles de cuisine appropriés est essentiel.

1. Utilisez des ustensiles de cuisine avec fond plat et couvercles serrés pour économiser l'énergie et réduire les temps de cuisson.
2. Seuls certains types de verre, de verre-céramique, de céramique, de faïence ou d'autres ustensiles de cuisine vitrés peuvent être utilisés sur la table de cuisson.
3. Sélectionnez la batterie de cuisine qui correspond à la taille de l'élément chauffant. Une casserole légèrement plus grande couvre l'ensemble de l'élément et empêche les débordements d'atteindre et de brûler sur la surface. L'utilisation d'une casserole plus petite que l'élément gaspille de l'énergie.
4. Pour éviter les éclaboussures et maximiser l'efficacité, assurez-vous que le fond des casseroles est propre et sec avant de les placer sur les éléments chauffants.
5. Essuyer les déversements des éléments avec un chiffon humide dès qu'ils ont refroidi, ce qui réduira le temps de nettoyage. Assurez-vous toujours que le contrôle est réglé sur OFF.

Si une unité de surface reste rouge pendant une longue période, le fond de la casserole peut ne pas être assez plat ou la casserole peut être trop petite pour l'élément. L'utilisation prolongée d'ustensiles de cuisine incorrects peut endommager l'unité de surface, la table de cuisson, le câblage ou les zones avoisinantes. Pour éviter les dommages, utilisez les ustensiles de cuisine appropriés, commencez à cuire sur le réglage HI, puis réduire la chaleur pour continuer la cuisson.

Ne jamais laisser une poêle vide, ou une qui a bouilli sèche, sur une unité de surface chaude. La surchauffe peut endommager à la fois la batterie de cuisine et l'élément chauffant.

Assurez-vous toujours que tous les boutons de commande sont en position OFF et que tous les voyants sont éteints lorsque vous ne cuisinez pas.



Assurez-vous que les poignées des ustensiles de cuisine ne dépassent pas le bord de la portée pour éviter d'être renversé par accident, cela rend également plus difficile pour les enfants d'atteindre les casseroles/casseroles.

Spécifications

Identification du produit et dimensions	
Numéro de modèle:	VRE-SOUTHDAKOTA-24SS
Nom du produit	South Dakota 24SS
UPC	675487202782
Largeur nominale:	24"
Dimensions (L×P×H):	23.4" x 25.2" x 38"
Poids du produit:	50 kg
Le corps	Acier inoxydable + finition noire
Couleur/finition:	Argent
Installation	
Exigences électriques :	240V/60Hz
Ampérage (A)	35
Performances et caractéristiques	
Type de puissance :	Électrique
Type de contrôle:	Contrôle mécanique
Plaque de cuisson:	Plaque de cuisson en verre céramique
Burners:	4
Brûleurs :	1200W
Front gauche :	1,800W
Arrière droit :	1,800W
Gauche	1,200W
Arrière du four:	Voir Info ci-dessous
Capacité (cu.ft.):	2.68
Élément de broil supérieur:	Cuire au four, cuire au four, Friseur à air, Lumière de four séparée et réveil
Brûleur grill supérieur:	2,200W
Élément de cuisson inférieur:	2,000W
Élément de friteuse d'air:	1,700W
Rack de cuisson:	2
Lumières :	1
Garantie (Pièces et travail):	2 Years
Certification :	cETLus

Entretien

Surfaces en acier inoxydable

1. Nettoyer régulièrement à l'aide d'un chiffon ou d'un chiffon doux en coton imbibé d'eau tiède avec du savon doux ou un détergent liquide pour la vaisselle. Alternativement, une solution de nettoyage spécialisée en acier inoxydable peut être utilisée. Toujours essuyer dans le sens du grain d'acier inoxydable pour maintenir sa finition.
2. Évitez d'utiliser des détergents corrosifs ou abrasifs.
3. Ne pas utiliser de produits contenant de l'eau de javel au chlore ou d'autres substances à base de chlorure, car ils peuvent endommager la surface de l'acier inoxydable.
4. N'utilisez jamais de produits de nettoyage inflammables comme l'acétone, l'alcool, l'éther ou le benzène. Ces substances sont très inflammables et ne doivent pas être utilisées à proximité des poêles. De plus, évitez d'utiliser de la laine d'acier ou des tampons de lavage abrasifs, car ils peuvent rayer et endommager de façon permanente la surface.

Intérieur du four en porcelaine

1. Avec des soins appropriés, l'intérieur en émail de porcelaine conservera son apparence et sa durabilité pendant de nombreuses années.
2. Nettoyer l'intérieur avec de l'eau chaude savonneuse. Pour les éclaboussures lourdes ou les déversements cuits, utiliser un nettoyant abrasif doux si nécessaire.
3. Ne laissez pas les déversements à forte teneur en acide, comme le lait, les produits à base de tomates, le jus de fruit ou la garniture de tarte, demeurer à la surface. Ces substances peuvent provoquer des taches ternes même après le nettoyage.
4. Pour faciliter le nettoyage, on peut utiliser de l'ammoniac domestique. Placez ½ tasse d'ammoniac dans un plat en verre peu profond et laissez-le dans un four froid toute la nuit. Les vapeurs d'ammoniac aideront à desserrer la graisse cuite et les résidus alimentaires.

Précautions lors de l'utilisation de nettoyants pour four par pulvérisation

1. Ne vaporisez pas le nettoyant du four sur les commandes électriques ou les interrupteurs. Cela pourrait causer un court-circuit, entraînant des étincelles ou un incendie.
2. Ne vaporisez pas le nettoyant du four directement sur les éléments chauffants.
3. Évitez de laisser des résidus de nettoyage sur le capteur de température. L'accumulation de résidus peut causer un mauvais chauffage du four. Le capteur est situé à l'arrière de l'étuve. Après chaque nettoyage, essuyez soigneusement l'ampoule du capteur sans la déplacer. Un changement de position pourrait affecter les performances de l'étuve.
4. Ne vaporisez pas le nettoyant pour le four sur les surfaces extérieures telles que la porte du four, les poignées, l'armoire ou toute zone peinte. Le nettoyant pour four peut endommager ces finitions.

Étagères de four

Nettoyez les étagères à l'aide d'un nettoyant abrasif doux ou de la laine d'acier. Après le nettoyage, rincer abondamment à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux.

Éléments chauffants pour le four

Ne pas nettoyer les éléments de cuisson ou de grillage. Tout résidu alimentaire brûlera automatiquement lorsque les éléments sont chauffés pendant l'utilisation normale du four.

Boutons de contrôle

1. Les boutons de commande peuvent être enlevés pour faciliter le nettoyage. Assurez-vous que tous les boutons sont en position OFF, puis retirez-les directement des tiges de commande.
2. Laver les boutons à la main à l'eau tiède savonneuse. Assurez-vous que l'intérieur de chaque bouton est complètement sec avant de le réinstaller sur l'appareil.

Surfaces peintes

1. Les surfaces peintes comprennent les côtés du four, le panneau de commande et la porte. Nettoyez ces zones avec de l'eau chaude savonneuse ou un mélange de vinaigre et d'eau.
2. N'utilisez pas de nettoyants commerciaux pour four, de poudres à récurer, de laine d'acier ou d'abrasifs durs sur toute surface peinte, car ils peuvent endommager la finition.

Retrait et remplacement de la porte du four

La porte du four peut être enlevée pour le nettoyage ou l'entretien. Comme il est lourd, au moins deux personnes sont recommandées pour effectuer cette tâche en toute sécurité.

1. Retirez la porte
 - 1) ouvrez la porte du four entièrement.
 - 2) tirez les serrures de charnière vers le haut et sur les crochets de charnière des deux côtés.
 - 3) saisissez fermement la porte des deux côtés, soulevez-la légèrement et tirez-la tout droit loin du four.
2. Réinstaller la porte
 - 1) saisissez fermement les deux côtés de la porte près du dessus.
 - 2) insérez les bras de charnière supérieur et inférieur dans les fentes de four correspondantes.
 - 3) poussez les verrous de charnière vers le bas des crochets de charnière pour les fixer en place.
 - 4) fermez la porte du four et vérifiez l'alignement et le fonctionnement appropriés. Si la porte semble inégale ou ne se ferme pas complètement, retirez-la et répétez les étapes d'installation.

Note: Do not attempt to close the door until it is properly installed. Forcing the door closed before the hinges are correctly positioned can cause permanent damage.

Retrait tiroir de rangement

1. Pour nettoyer le tiroir de rangement inférieur, retirez-le aussi loin qu'il ira, puis soulevez-le vers le haut pour le retirer de l'appareil.
2. Pour réinstaller le tiroir, aligner les rails du tiroir avec les rails latéraux et le ramener en place jusqu'à ce qu'il soit entièrement assis.

Remplacement de la lumière du four

Important: avant de remplacer l'ampoule du four, assurez-vous que l'appareil est déconnecté de l'alimentation électrique. Ne pas le faire peut entraîner une décharge électrique ou des brûlures.

Précautions à prendre:

1. Laisser le couvercle et l'ampoule refroidir complètement avant la manipulation.
2. Le retrait de la porte du four peut faciliter le remplacement.

Pour remplacer l'ampoule:

1. Retirez le couvercle de la lumière protectrice. Ne retirez aucune vis pour enlever le couvercle.
2. Évitez de toucher l'ampoule avec un chiffon humide. Remplacez-le par une ampoule à haute température conçue pour une utilisation au four. Ou contactez le support client pour obtenir de l'aide.
3. Refixer le couvercle de protection.

Note: il est normal que la lumière intérieure du four reste allumée pendant le fonctionnement.

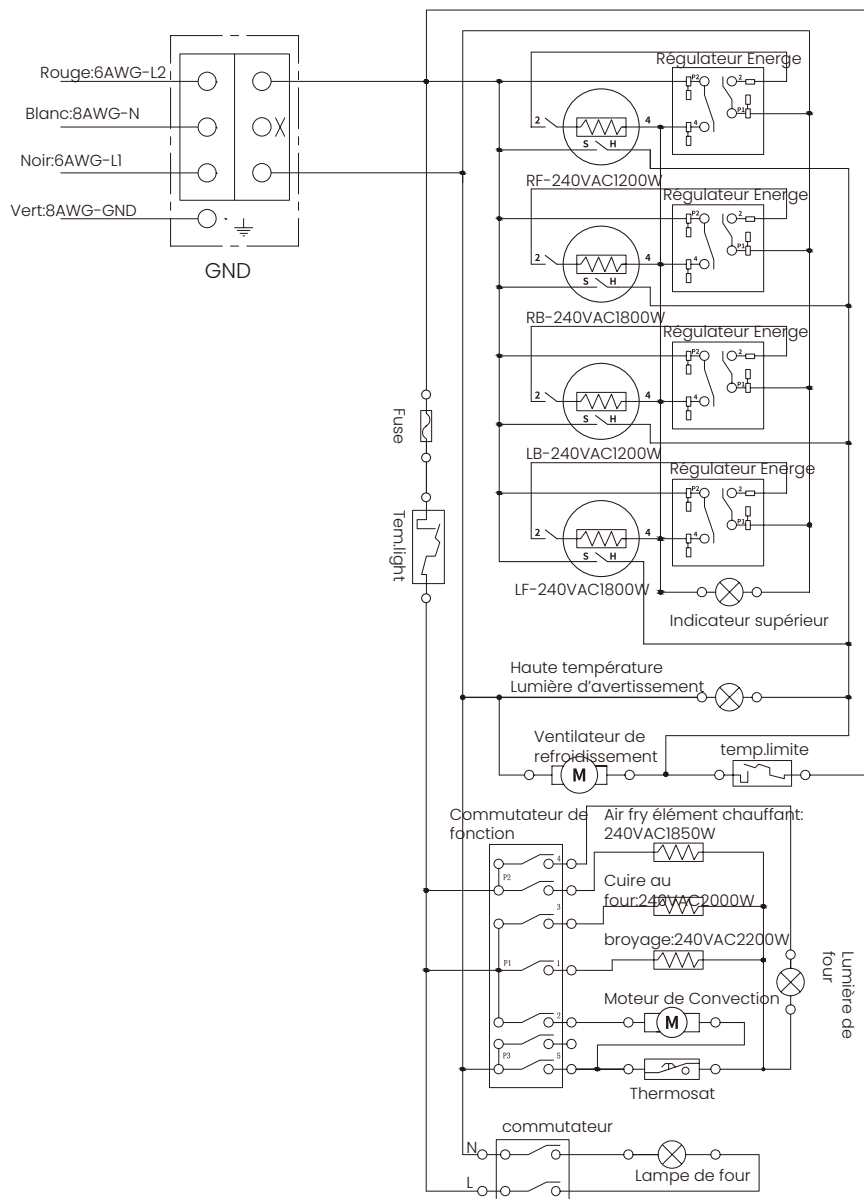
Porte vitrée fenêtrée

1. Nettoyer l'extérieur de la fenêtrée de la porte en verre à l'aide d'un nettoyant pour verre. Rincer et polir avec un chiffon sec.
2. Évitez de gratter ou de frapper le verre, car cela peut provoquer sa rupture.

Air Fryer Rack

Le support de friteuse d'air peut être nettoyé avec de l'eau chaude et savonneuse et un chiffon doux. Ne placez pas le support de la friteuse d'air dans le lave-vaisselle.

Schéma de câblage



Dépannage

problème	Cause et Solution possibles
Pas de puissance	1. Un fusible peut être soufflé ou le disjoncteur déclenché 2. Prise non entièrement insérée dans la prise murale
Les éléments de Surface ne fonctionnent pas correctement	1. Les éléments ne sont pas correctement installés 2. Les commandes ne sont pas réglées correctement 3. Les casseroles ne sont pas bien placées dans le dessus du cuisinier
La nourriture ne grille pas correctement	1. La température du four n'est pas correctement réglée 2. La position de l'étagère est trop basse 3. Les ustensiles de cuisine ne conviennent pas au grillage 4. Du papier d'aluminium est utilisé et bloque le flux d'air
Les aliments ne sont pas cuits ou rôtis correctement	1. La température du four n'est pas correctement réglée 2. La position de l'étagère est incorrecte 3. Le four n'a pas été préchauffé 4. Les ustensiles de cuisine ne conviennent pas pour la cuisson à la torréfaction
La lumière du four ne fonctionne pas	1. L'ampoule est lâche 2. L'interrupteur de lumière ne fonctionne pas correctement

Garantie

Garantie à vie sur le moteur

Le moteur bénéficie d'une garantie à vie, à moins que le moteur ne tombe en panne en raison d'une utilisation anormale, nous fournirons le moteur gratuitement à vie aux frais d'expédition du client.

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. Pièces consommables telles que ampoules, filtres métalliques, filtres à charbon et fusibles.
2. Tout produit endommagé par négligence, mauvaise installation, accident, abus, mauvaise utilisation, catastrophes naturelles, alimentation électrique insuffisante ou excessive.
3. Conditions mécaniques ou environnementales anormales, ou tout démontage, réparation, modification non autorisé ou non-respect des instructions d'installation.
4. Utilisation non résidentielle, commerciale ou gouvernementale ou autre utilisation non conforme à sa destination.
5. Éclats, bosses ou fissures causés par un abus ou une mauvaise utilisation du produit.
6. Connexion incorrecte avec des équipements d'autres fabricants.
7. Toute modification non autorisée.
8. Toute information d'identification originale a été modifiée, effacée, supprimée, mal traitée ou vendue comme d'occasion.

Contactez nous

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

Si vous avez besoin d'aide avec votre produit, n'hésitez pas à nous contacter. Vous pouvez contacter notre équipe de service à la clientèle par l'une des méthodes suivantes, et un représentant vous aidera dès que possible.

Numéro de téléphone:

1-866-80VESTA(83782)

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

Courriel:

service@vesta.kitchen

Formulaire en ligne:

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

Vesta

Profitez de la vie au quotidien

www.vesta.kitchen

