

Vesta



Memphis User Manual

VOR-MEMPHIS-30SS

Enjoy Everyday Cooking

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	44
Specifications	59
Maintenance	60
Wiring Diagram	62
Trouble Shootings	63
Warranty	64
Contact Us	65

Safety Instruction

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

**WARNING**

WARNING – TO REDUCE THE RISK OF BURNS, ELECTRIC SHOCK, FIRE, INJURY TO PERSONS OR EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY:

1. This appliance must be grounded. Connect outlet only when the appliance is properly installed and grounded outlet.
2. For personal safety, remove house fuse or open circuit breaker before beginning installation to avoid severe or fatal shock injury. Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.
3. Some products such as whole eggs and sealed containers, eg. closed glass jars should not be heated in this oven. It will cause an explosion.
4. Use this appliance only for its intended use as described in the manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
5. Hot contents can cause severe burns. Do not allow children to use the microwave. Use caution when removing hot items.
6. Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
7. This appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
8. Do not cover or block any openings of the appliance.
9. Do not store this appliance outdoors. Do not use this product near water – for example, near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool, or similar location.
10. Do not immerse cord or plug in water.
11. Keep cord away from heated surface.
12. Do not let cord hang over edge of table or counter.
13. When cleaning surfaces of door and oven that comes together on closing the door, use only mild, nonabrasive soaps, or detergent applied with a sponge or soft cloth.
14. Before servicing or cleaning the oven, turn off the power to prevent accidental power on.
15. Do not damage electrical wiring and other hidden facilities when cutting or drilling into walls or ceilings.
16. Fumes must be vented to the outside through a flue.
17. To reduce the risk of fire, use only metal ducting.
18. Install this product only using the safety certified cord set specified for the product and follow the instructions included with the cord set.
19. To reduce the risk of fire in the oven cavity:

- 1) Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
 - 2) Remove wire twist-ties from paper or plastic bag before placing bag in oven.
 - 3) If material inside of the oven ignites, keep oven door closed, turn oven off, and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
 - 4) Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.
20. Liquids, such as water, coffee, or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. This could result in very hot liquid suddenly boiling over when the container is disturbed or a utensil is inserted into the liquid.



CAUTION



1. This oven is intended for general kitchen cooking ventilation only. Do not use for exhausting hazardous or explosive materials and vapors.
2. Do not attempt to operate this oven with the door open since open door operation can result in harmful exposure to microwave energy.
3. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.
4. Do not place any object between the oven front face and the door or allows soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
5. Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:
 - 1) Door (bent)
 - 2) Hinges and Latches (broken or loosened)
 - 3) Door Seals and Sealing Surfaces
6. The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.
7. To reduce the risk of fire and to exhaust air properly to the outside, do not exhaust air into enclosed spaces such as walls, ceilings, attics, crawl spaces or garages.
8. This appliance is designed for adult operation and children should not control or play with the microwave oven.
9. For optimal ventilation, it is recommended that the distance between the bottom of the microwave oven and the cooking equipment be at least 24 inches and a maximum of 31 inches.
10. Always follow the ventilation requirements of the cooking equipment manufacturer.
11. It is recommended to wear safety glasses and gloves when installing, servicing or cleaning the appliance.
12. Please read the specification label on the product for more information and requirements.
13. When the microwave oven is used with other gas appliances, the room should be adequately ventilated.
14. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons to avoid a hazard.
15. Operation of the microwave oven may cause interference to your radio, TV or similar equipment.
16. When there is interference, it may be reduced or eliminated by taking the following

measures:

- 1) Clean door and sealing surface of the oven
 - 2) Reorient the receiving antenna of radio or television.
 - 3) Relocate the microwave oven with respect to the receiver.
 - 4) Move the microwave oven away from the receiver.
 - 5) Plug the microwave oven into a different outlet so that microwave oven and receiver are on different branch circuits.
17. Tightly-closed utensils could explode. Closed containers should be opened and plastic pouches should be pierced before cooking.
 18. See the instructions on "Materials you can use in microwave oven or to be avoided in microwave oven." There may be certain non-metallic utensils that are not safe to use for microwaving. If in doubt, you can test the utensil in question following the procedure below.

UTENSILS

There may be certain non-metallic utensils that are not safe to use for microwaving. If in doubt, you can test the utensil in question following the procedure below.

Utensil Test:

1. Fill a microwave-safe container with 1 cup of cold water (250ml) along with the utensil in question.
2. Cook on maximum power for 1 minute.
3. Carefully feel the utensil. If the empty utensil is warm, do not use it for microwave cooking.
4. Do not exceed 1 minute cooking time.

RADIO INTERFERENCE

1. Operation of the microwave oven may cause interference to your radio, TV or similar equipment.
2. When there is interference, it may be reduced or eliminated by taking the following measures:
 - 1) Clean door and sealing surface of the oven.
 - 2) Reorient the receiving antenna of radio or television.
 - 3) Relocate the microwave oven with respect to the receiver.
 - 4) Move the microwave oven away from the receiver.
 - 5) Plug the microwave oven into a different outlet so that microwave oven and receiver are on different branch circuits.
3. This equipment generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:
 - 1) Reorient or relocate the receiving antenna.
 - 2) Increase the separation between the equipment and receiver.
 - 3) Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
 - 4) Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

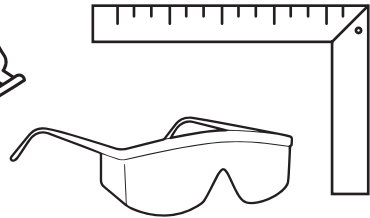
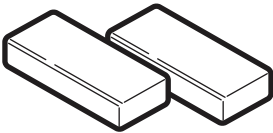
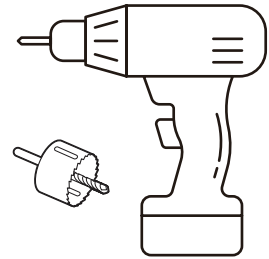
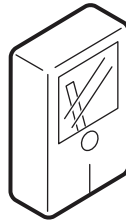
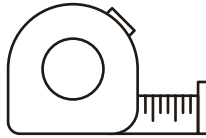
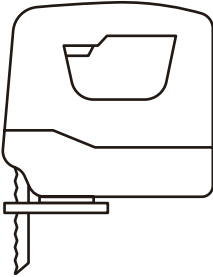
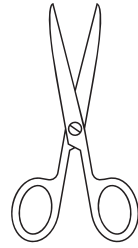
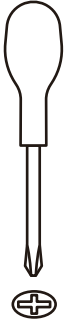
✓ Materials you can use in microwave oven

Utensils	Remarks
Browning dish	Follow manufacturer* instructions. The bottom of browning dish must be at least 3/16 inch (5mm) above the turntable. Incorrect usage may cause the turntable to break.
Dinnerware	Microwave-safe only. Follow manufacturer's instructions. Do not use cracked or chipped dishes.
Glass jars	Always remove lid. Use only to heat food until just warm. Most glass jars are not heat resistant and may break.
Glassware	Heat-resistant oven glassware only. Make sure there is no metallic trim. Do not use cracked or chipped dishes.
Oven cooking bags	Follow manufacturer* instructions. Do not close with metal tie. Make slits to allow steam to escape.
Paper plates and cups	Use for short term cooking/warming only. Do not leave oven unattended while cooking.
Paper towels	Use to cover food for reheating and absorbing fat. Use with supervision for a short-term cooking only.
Parchment paper	Use as a cover to prevent splattering or a wrap for steaming.
Plastic	Microwave-safe only. Follow the manufacturer* instructions. Should be labeled "Microwave Safe". Some plastic containers soften, as the food inside gets hot. "Boiling bags" and tightly closed plastic bags should be slit, pierced or vented as directed by package.
Plastic wrap	Microwave-safe only. Use to cover food during cooking to retain moisture. Do not allow plastic wrap to touch food.
Thermometers	Microwave-safe only (meat and candy thermometers).
Wax paper	Use as a cover to prevent splattering and retain moisture.

⊗ Materials should be avoided in microwave oven

Utensils	Remarks
Aluminum tray	May cause arcing. Transfer food into microwave-safe dish.
Food carton with metal handle	May cause arcing. Transfer food into microwave-safe dish.
Metal or metal-trimmed utensils	Metal shields the food from microwave energy. Metal trim may cause arcing.
Metal twist ties	May cause arcing and could cause a fire in the oven.
Paper bags	May cause a fire in the oven.
Plastic foam	Plastic foam may melt or contaminate the liquid inside when exposed to high temperature.
Wood	Wood will dry out when used in the microwave oven and may split or crack.

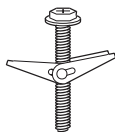
Recommended Tools and Accessories



Parts and Accessories



Wood Screws
x2



Toggle Bolts (and
wing nuts)
x2



Self-Aligning
Machine Screws
x2



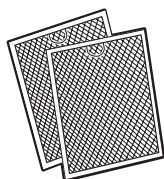
Nylon Grommet
x1



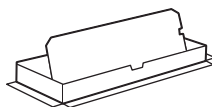
Top Cabinet Template
x1



Rear Wall Template
x1



Grease Filters
x2



Exhaust Adaptor
x1

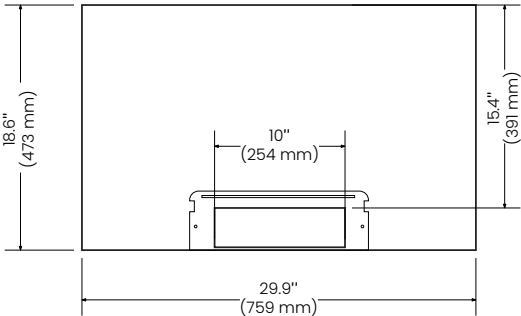


Glass Tray
x1

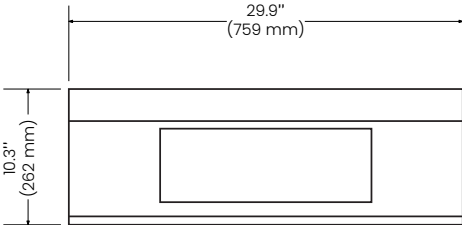


Turntable Ring
x1

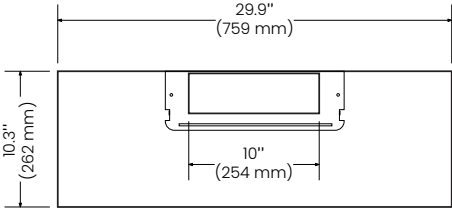
Product Dimensions



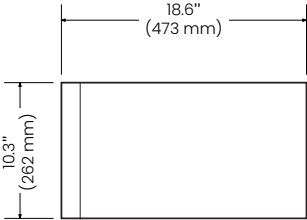
TOP



FRONT



BACK



RIGHT

Installation

Precautions

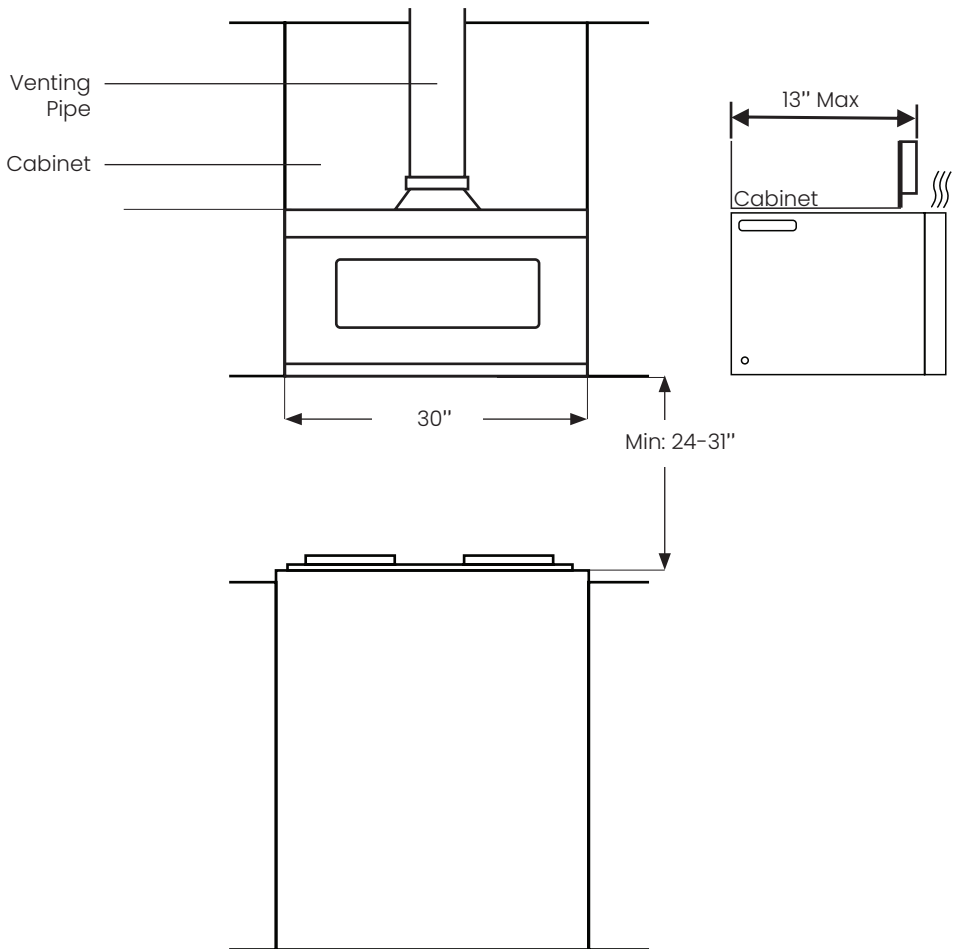
1. It is recommended to use at least 6 inches round duct to maintain maximum airflow efficiency. Minimize the number of turns as much as possible.
2. Wear gloves to avoid cutting fingers on sharp edges.
3. A short power supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer cord sets or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
4. If a long cord or extension cord is used:
 - 1) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 - 2) The extension cord must be a grounding-type 3-wire cord.
 - 3) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
- 5) Recommend using filler blocks if the cabinet front hangs below the cabinet bottom shelf.
- 6) For easier installation and personal safety, it is recommended to have two people to install the microwave oven.
- 7) Do not grip or use the handle or heat shield during installation. Do not remove the cardboard spacers between the heat shield and door.
- 8) If filler blocks are not used, case damage may occur from overtightening screws.
- 9) The mounting surface must be capable of supporting the cabinet load, in addition to the added weight of this 63–85 pound (28.5–38.5 kg) product, plus additional oven loads of up to 50 pounds (22.7 kg) or a total weight of 113–135 pounds (51.3–61.2 kg).
- 10) This product cannot be installed in cabinet arrangements such as an island or a peninsula. It must be mounted to BOTH a top cabinet and a wall.

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 and Clearance

1. The space between the cabinets must be 30" wide and free of obstructions.
2. When installing the microwave oven beneath smooth, flat cabinets, be careful to follow the instructions on the top cabinet template for power cord clearance.
3. If the cabinet depth including the cabinet doors is more than 13" then the unit must be spaced out from wall using adequate materials supporting 150 lbs to allow proper top vent air exhaust/intake.



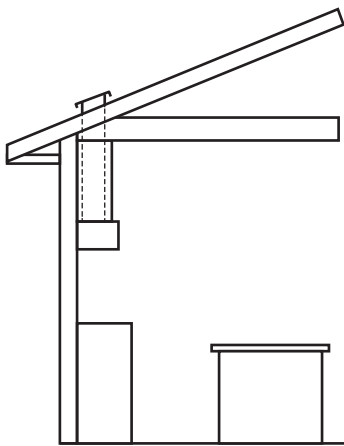
Venting Requirements

1. The ventilation system must be vented to the outside through the roof or exterior wall.
2. Use only metal/aluminum vents, do not use plastic vents.
3. Always keep the ducts clean to ensure proper airflow.
4. It is recommended to use at least 6-inch round ducts.
5. The vent size should preferably be kept free of obstructions.
6. Minimize the use of 90° elbows.
7. The length of the ventilation system and the number of elbows should be kept to a minimum to provide efficient performance.
8. Use aluminum foil tape to seal all joints in the ventilation system.
9. Use caulk to seal the exterior wall or roof opening around the cover.

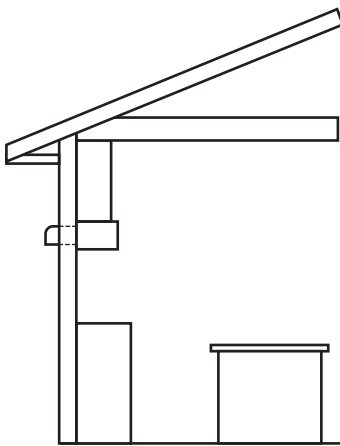
Venting Method

Use caulk to seal all around the cover on an exterior wall or roof.

OPTION 1: VERTICAL ROOF VENTING



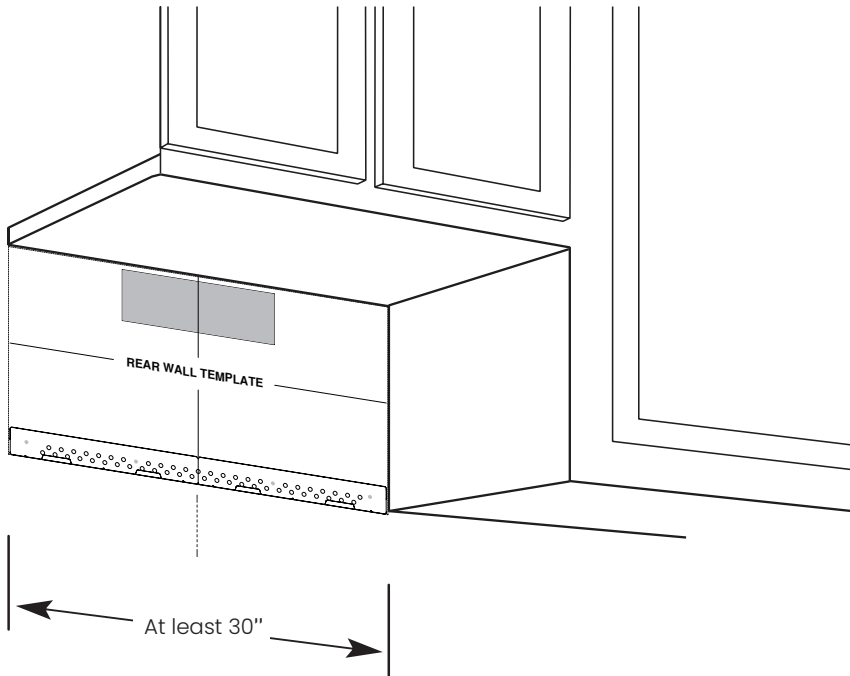
OPTION 2: HORIZONTAL WALL VENTING



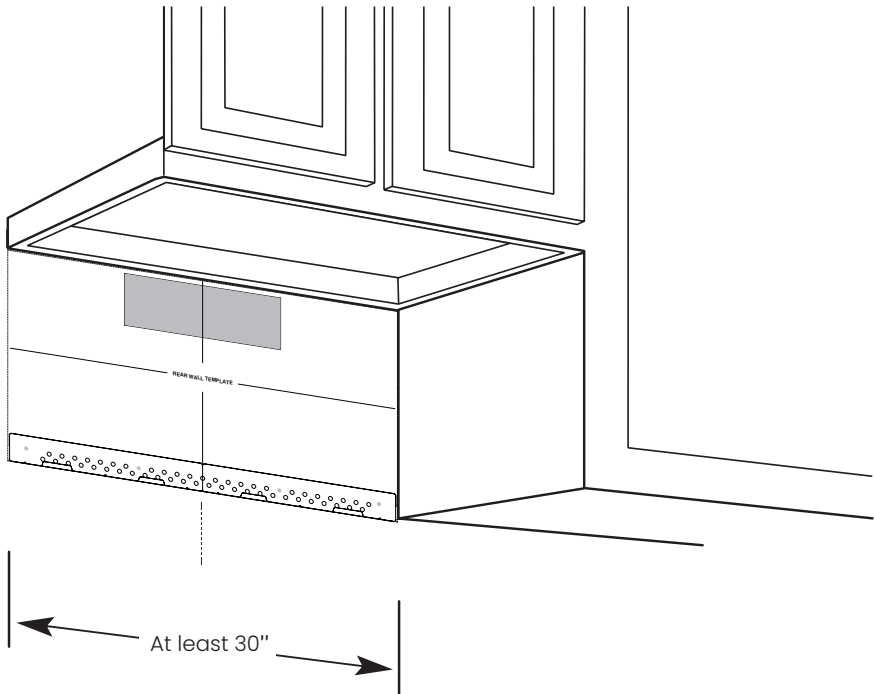
Installation

DETERMINING REAR WALL PLATE LOCATION UNDER YOUR CABINET

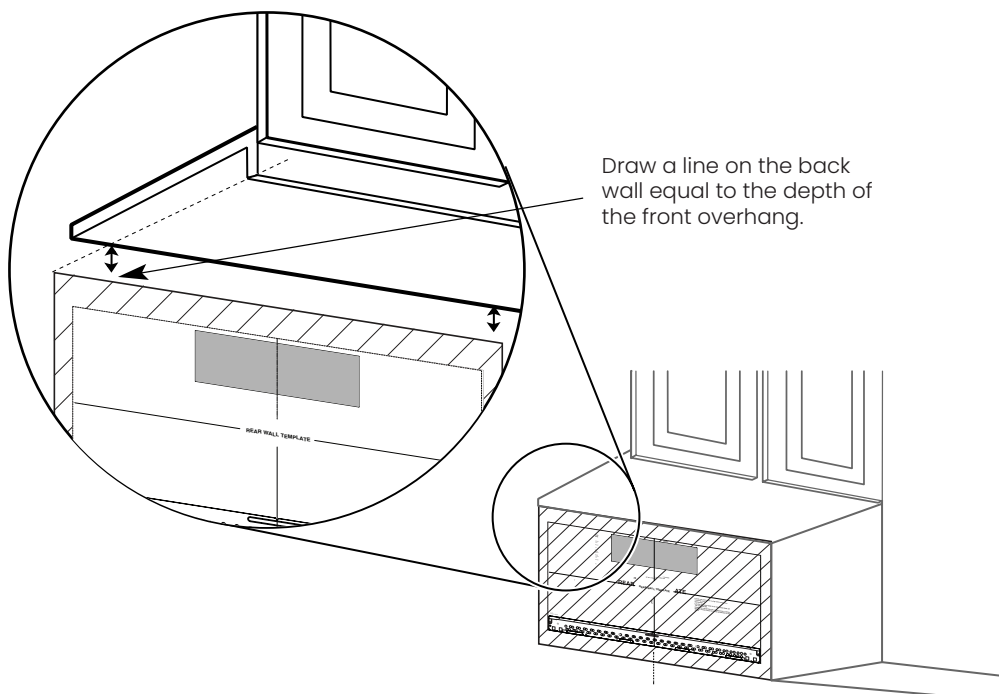
1. Plate position-beneath flat bottom cabinet. Draw a vertical line on the wall at the center of the 30" wide space. Tape the Rear Wall Template onto the wall matching the centerline and touching the bottom of the cabinet.



2. Plate position-beneath framed recessed cabinet bottom. Draw a vertical line on the wall at the center of the 30" wide space. Tape the Rear Wall Template onto the wall matching the centerline and touching the bottom of the cabinet frame.



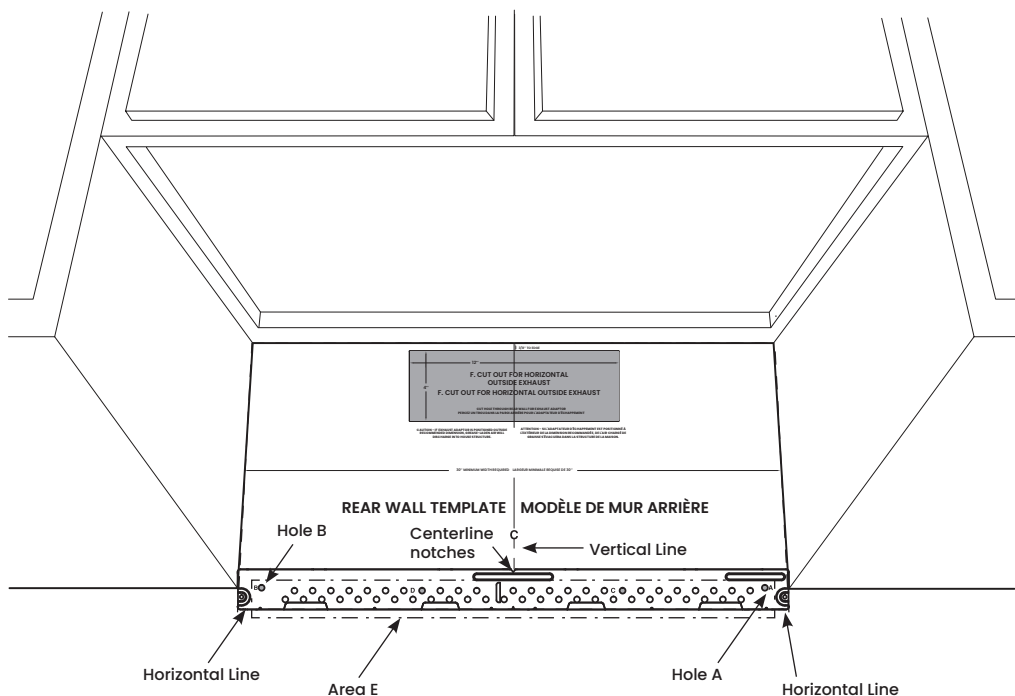
3. Plate position—beneath recessed bottom cabinet with front overhang. Draw a line on the back wall equal to the depth of the front overhang.



NOTE: THE MICROWAVE MUST BE LEVEL. Use a level to make sure the cabinet bottom is level. If the cabinets have a front overhang only, with no back or side frame, install the mounting plate down the same distance as the front overhang depth. This will keep the microwave level.

ALIGNING THE WALL PLATE

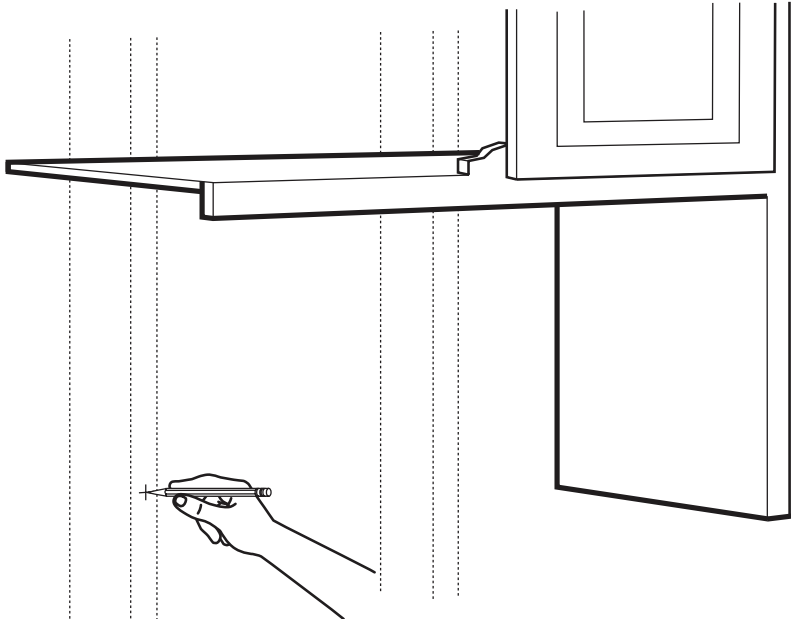
1. Draw a vertical line on the wall at the center of the 30" wide space, and draw a horizontal line on the wall at the bottom of "Rear Wall Template".



For attaching the mounting plate into stud drill a $\frac{3}{16}$ " hole into wood stud. Drill a $\frac{5}{8}$ " hole for toggle bolt in 1 other location (Hole A or Hole B)
NOTE: DO NOT MOUNT THE PLATE AT THIS TIME.

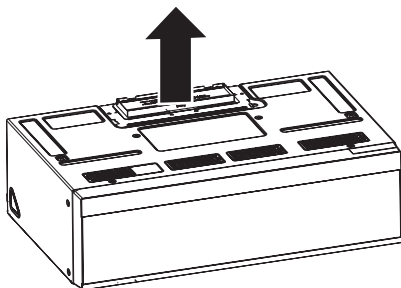
NOTE: Holes A and B are inside area E. If neither of Holes A and B are not in a stud, find a stud somewhere in area E and draw a circle to line up with the stud. it is important to have at least one wood screw mounted firmly in a stud to support the weight of the microwave. Set the mounting plate aside.

2. Find a wall stud in area "E" of mounting plate. Use a wall stud finder to find the wall studs. After locating the stud(s), find the center by probing the wall with a small nail to find the edges of the stud. Then place a mark halfway between the edges. The center of any adjacent studs should be 16w (40.6 cm) or 24w (61 cm) from this mark. Draw a line down the center of the studs. THE MICROWAVE MUST BE CONNECTED TO AT LEAST ONE WALL STUD.

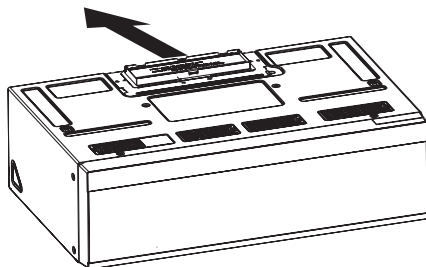


INSTALLATION TYPES

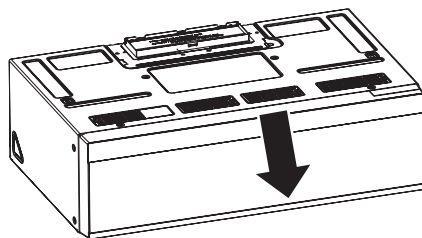
1. OUTSIDE TOP EXHAUST (VERTICAL DUCT)
See next page



2. OUTSIDE BACK EXHAUST (HORIZONTAL DUCT)
See page 32



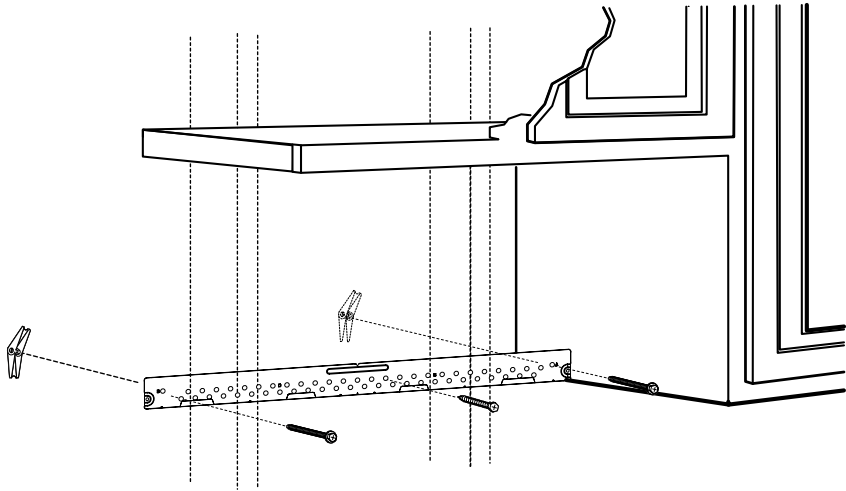
3. RECIRCULATING (NON-VENTED DUCTLESS)
See page 41



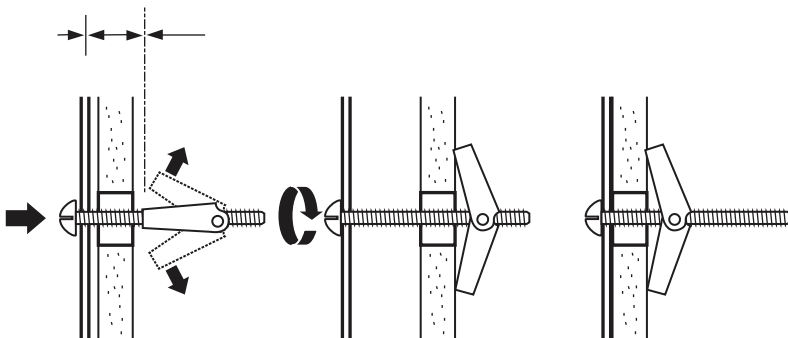
NOTE: This microwave is shipped assembled for Recirculating. This models have a disposable charcoal filter installed to help remove smoke and odors. Select the type of ventilation required for your installation and proceed to that section.

OUTSIDE TOP EXHAUST (VERTICAL DUCT)

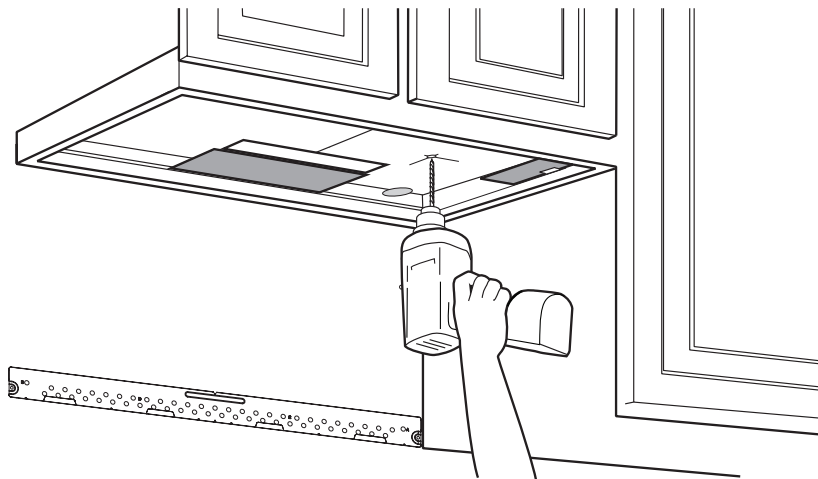
1. Attach the plate to the wall using toggle bolts. At least one wood screw must be used to attach the plate to a wall stud. Remove the toggle wings from the bolts. Insert the bolts into the mounting plate through the holes designated to go into drywall and reattach the toggle wings to 3/4" (19 mm) onto each bolt.



2. Place the mounting plate against the wall and insert the toggle wings into the holes in the wall to mount the plate. Tighten all bolts. Pull the plate away from the wall to help tighten the bolts as picture shown below.

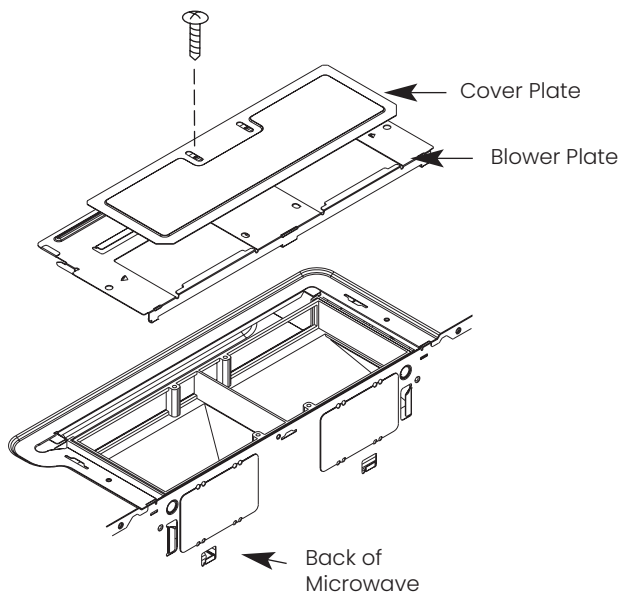


3. Tape the top cabinet template for preparation of top cabinet.
 - 1) Drill a 2 inches diameter hole at "D" on the template for power cord to fit through, and a cutout large enough for the exhaust adaptor.
 - 2) Drill $\frac{3}{8}$ " diameter holes at "A" & "B". Wear safety goggles when drilling holes in the cabinet bottom.
 - 3) Cut out shaded area "E" through the cabinet bottom for Vertical (Outside) Exhaust location.

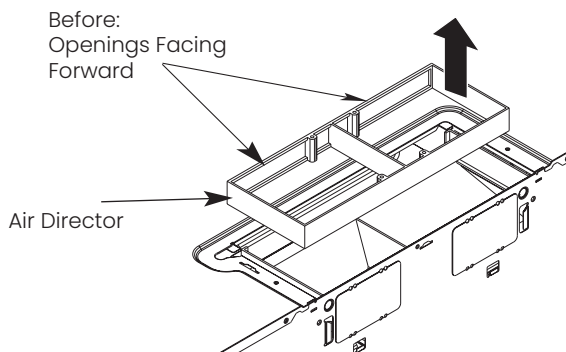


4. Adapting microwave blower for outside top exhaust.

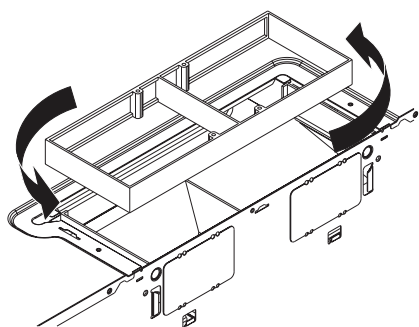
- 1) Remove the screw that holds the blower plate to the microwave. Remove the cover plate.



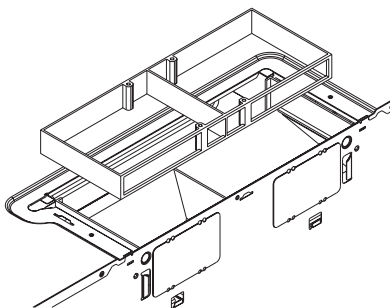
- 2) Carefully pull out the air director.



3) Rotate the air director counterclockwise 180°

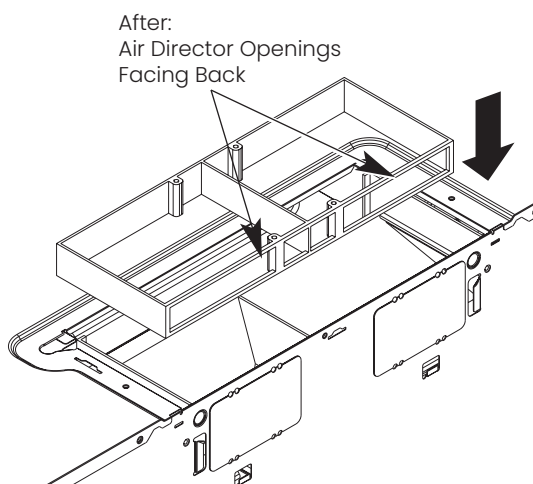


Before Rotation

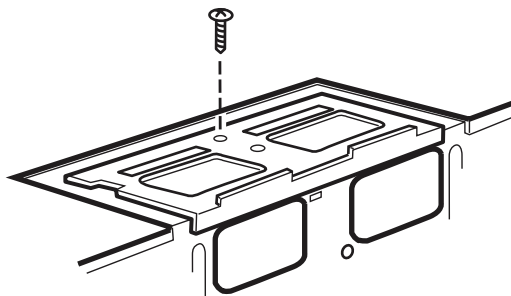


After Rotation

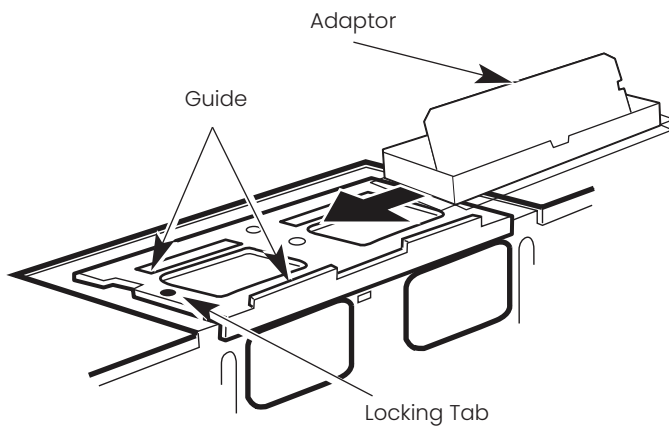
4) Place the air director back into the opening.



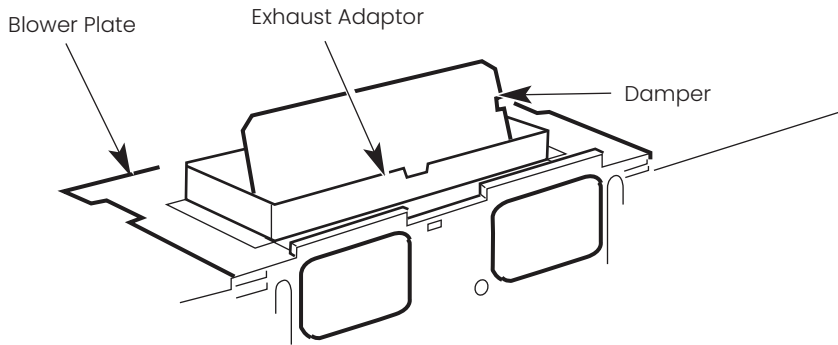
- 5) Replace blower plate with the screw removed in Step 1. Make sure the screw is tight.



- 6) Attach the exhaust adaptor to the top of the blower plate by sliding it into the guides of the blower plate. Push in securely until it is in the locking tabs. Take care to assure that the damper hinge is installed so that the damper swings freely.

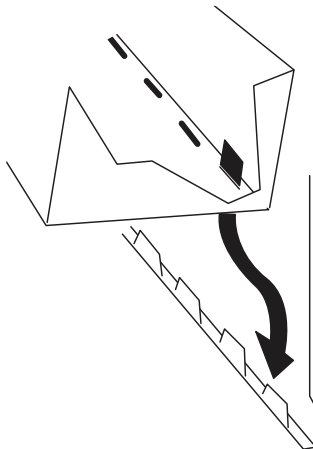


- 7) Make sure tape securing damper is removed and damper pivots easily before mounting microwave. You will need to make adjustments to assure proper alignment with your house exhaust duct after the microwave is installed.

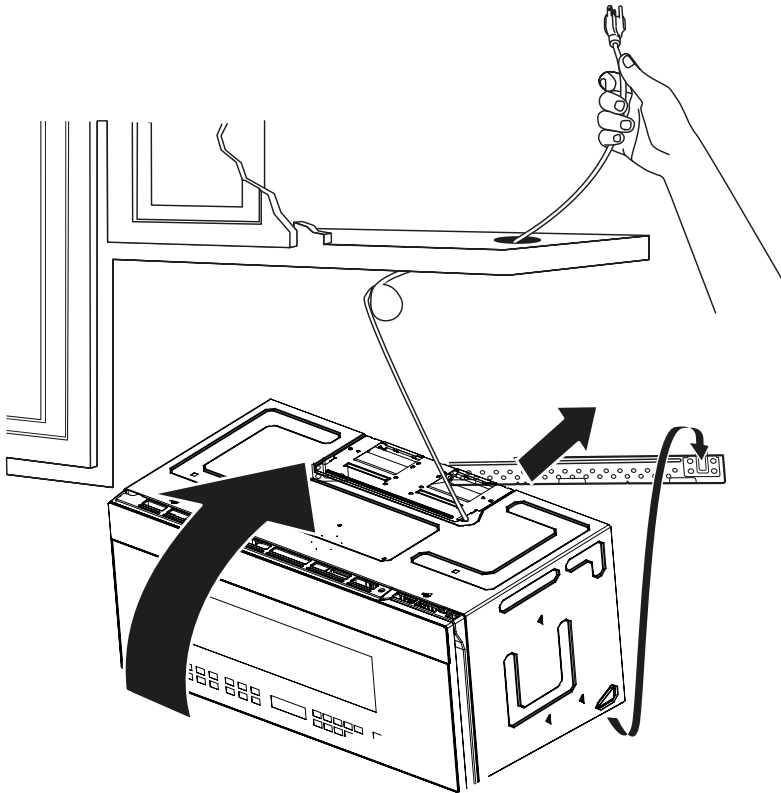


5. Mount the microwave oven.

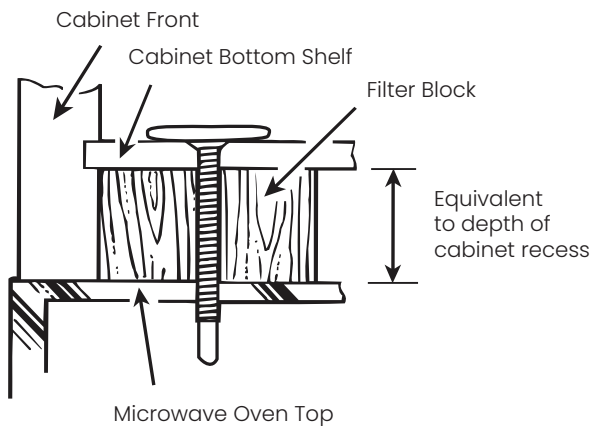
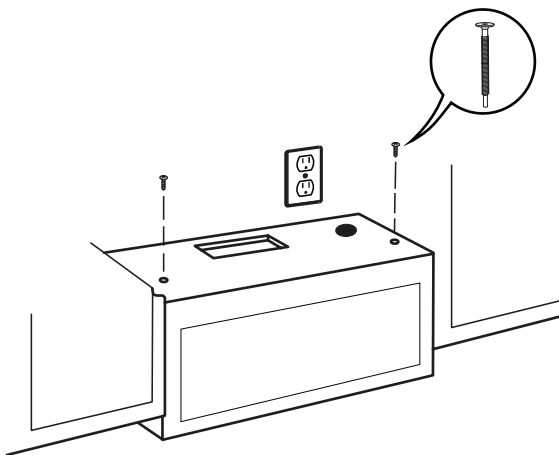
- 1). Lift microwave by 2 persons, tilt it forward, and hook slots at back bottom edge onto four lower tabs of mounting plate.



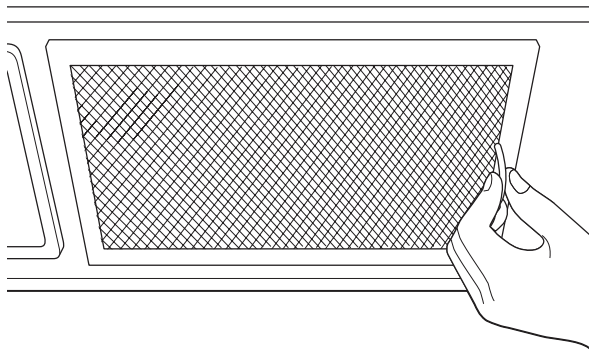
- 2) When mounting the microwave oven, thread power cord through hole in bottom of top cabinet. Do not pinch cord or lift oven by pulling cord. Rotate front of oven up against cabinet bottom.



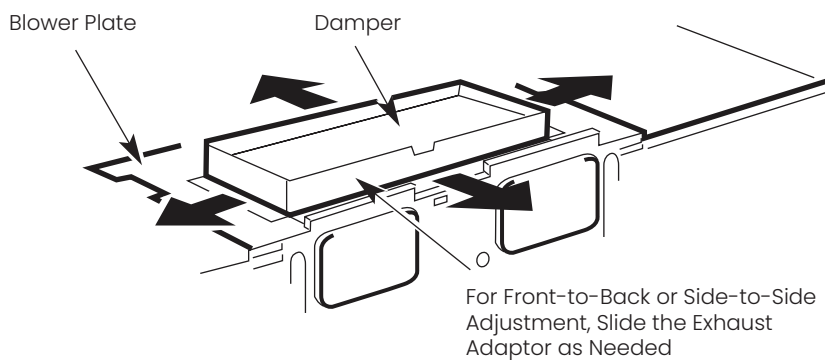
- 3) Attach the microwave oven to the top cabinet. Secure the microwave oven with 2 self-aligning screws at the previous drilled hole "A" & "B" from the top of the cabinet. While tightening screws, hold the microwave oven in place against the wall and the top cabinet.



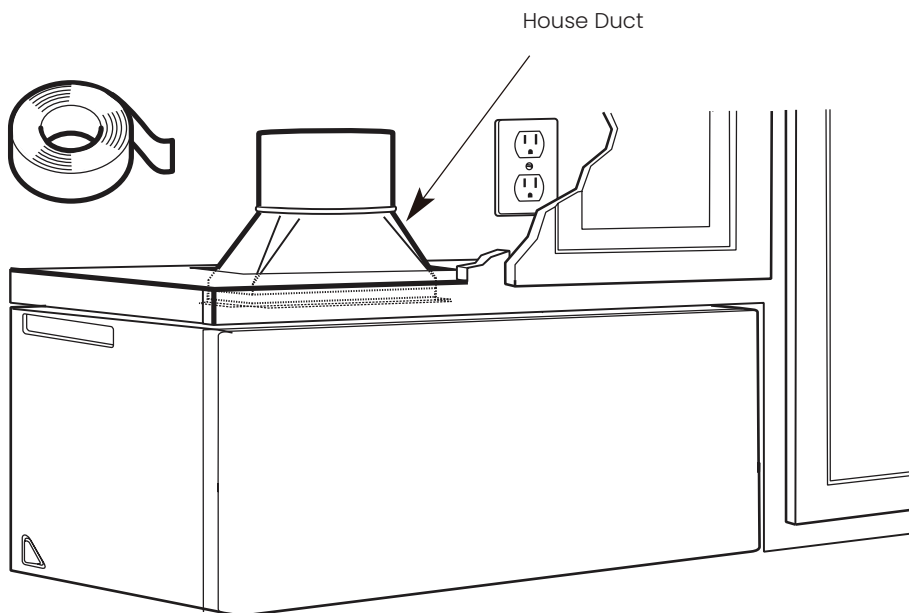
4) Install grease filters.



5) Open the top cabinet and adjust the exhaust adaptor to connect to the house duct.

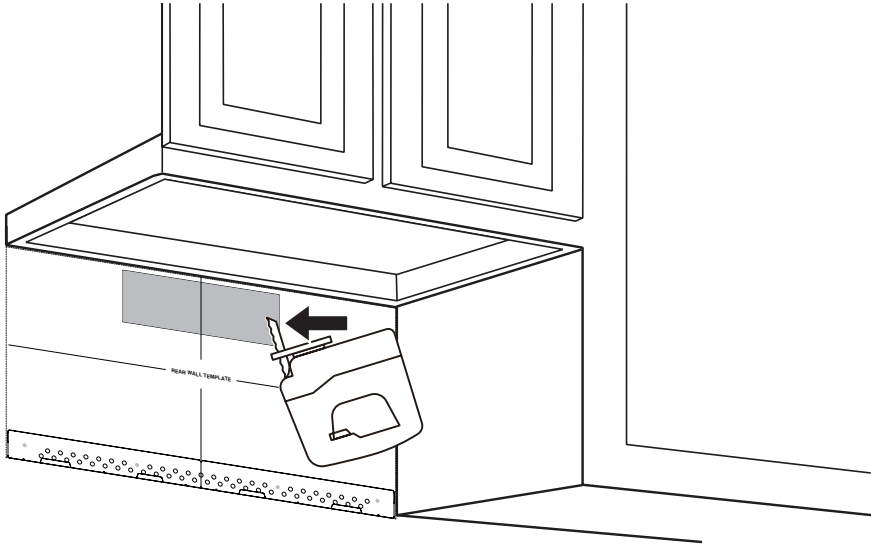


- 6) Extend the house duct down to connect to the exhaust adaptor and seal exhaust duct joints by using duct tape furnace for high-temperature applications.

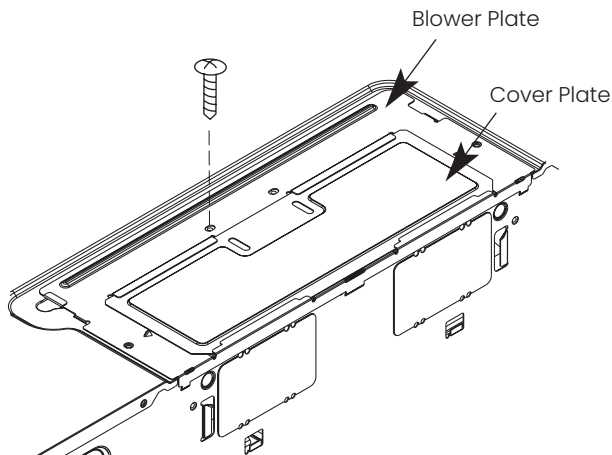


OUTSIDE BACK EXHAUST (Horizontal Duct)

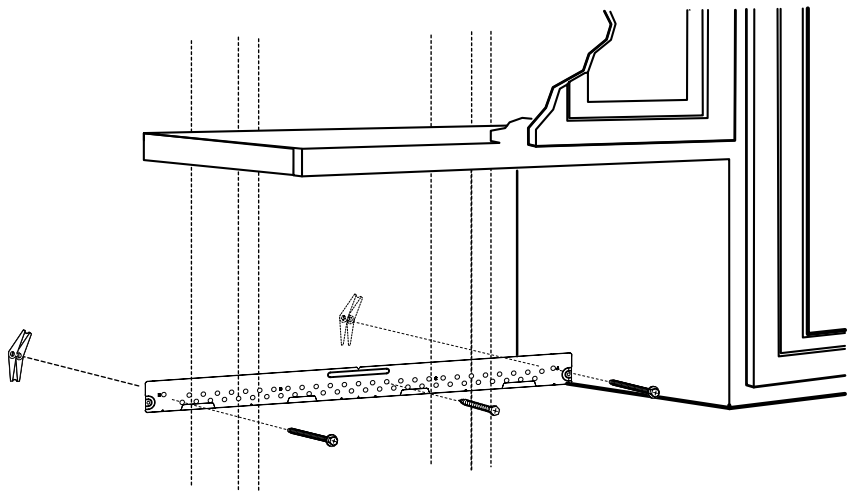
1. Read the instructions on the REAR WALL TEMPLATE. Tape it to the rear wall. Cut the opening, following the instructions of the REAR WALL TEMPLATE.



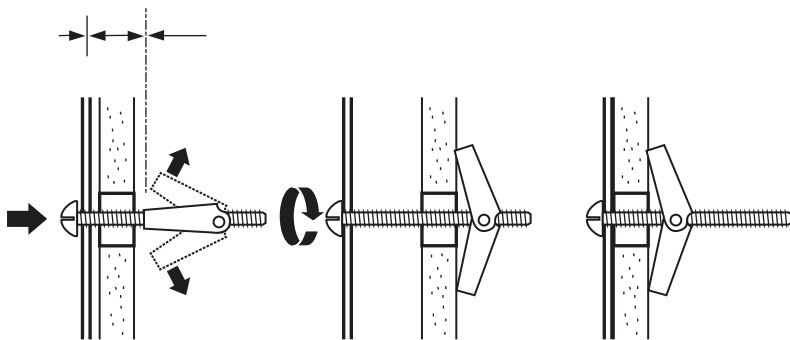
2. Remove and save the screw that holds the blower plate to the microwave. Lift off the blower plate. The cover plate is installed with the blower plate, no need to uninstall.



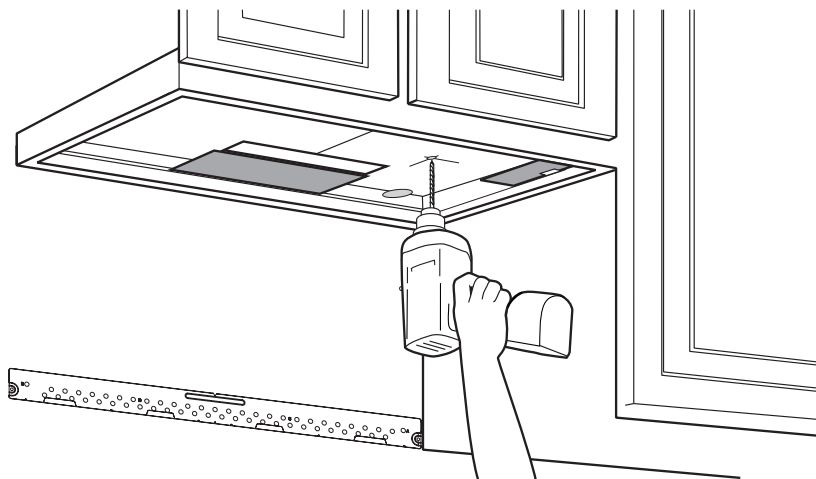
3. Attach the plate to the wall using toggle bolts. At least one wood screw must be used to attach the plate to a wall stud. Remove the toggle wings from the bolts. Insert the bolts into the mounting plate through the holes designated to go into drywall and reattach the toggle wings to 3/4" (19 mm) onto each bolt.



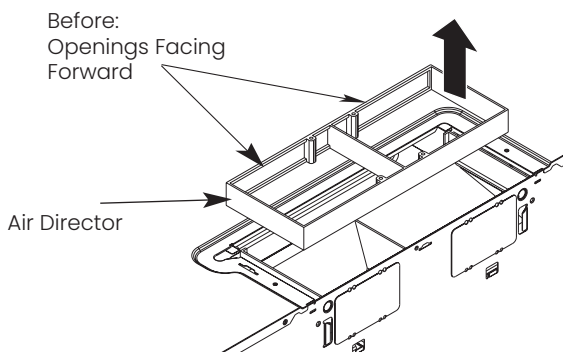
4. Place the mounting plate against the wall and insert the toggle wings into the holes in the wall to mount the plate. Tighten all bolts. Pull the plate away from the wall to help tighten the bolts as picture shown below.



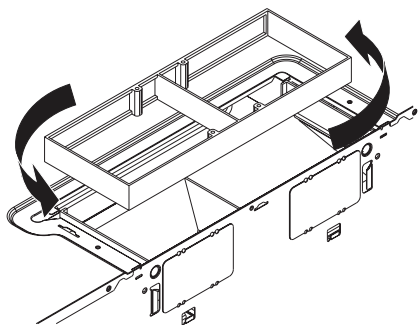
5. Tape the top cabinet template for preparation of top cabinet.
- 1) Drill a 2 inches diameter hole at "D" on the template for power cord to fit through, and a cutout large enough for the exhaust adaptor.
 - 2) Drill $\frac{3}{8}$ " diameter holes at "A" & "B". Wear safety goggles when drilling holes in the cabinet bottom.



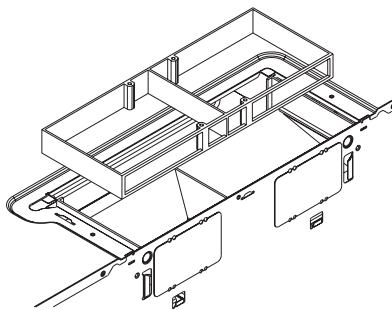
6. Adapting microwave blower for outside top exhaust.
- 1) Carefully pull out the air director.



2) Rotate the air director counterclockwise 180°

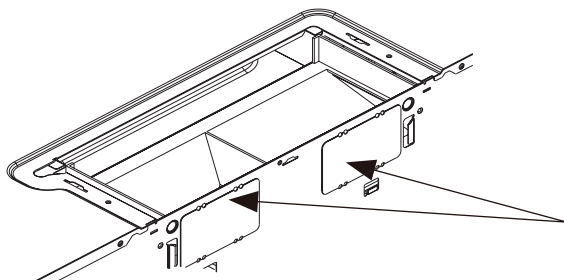


Before Rotation



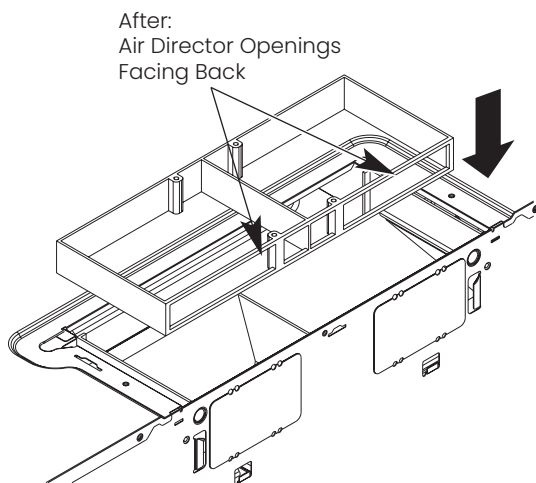
After Rotation

3) Remove the knockout plates in the back of the unit with snips. (For some models)

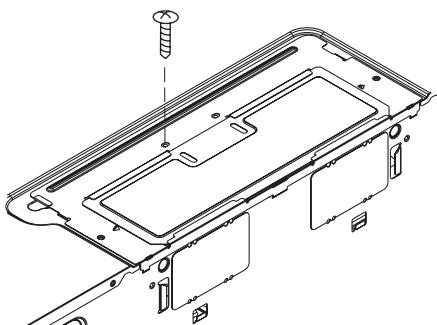


Knockout Plates:
Snip all 4 webs on each knockout panel and remove the metal knockouts for rear airflow. Please take care to remove any sharp edges created from removing the knockout plates.

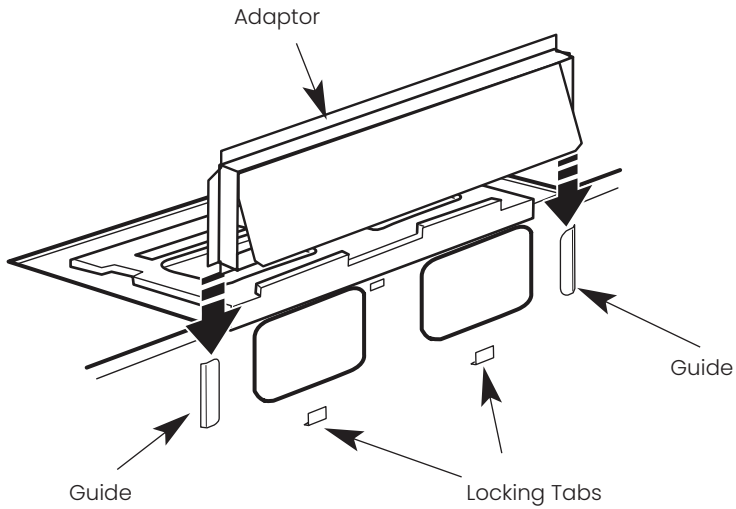
- 4) Place the air director back into the opening.



- 5) Secure the blower plate to the microwave with the original screw.

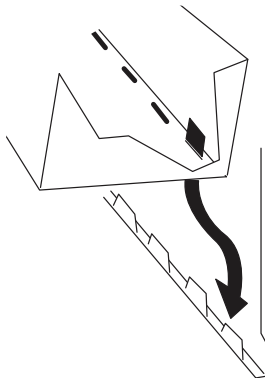


- 6) Attach the exhaust adaptor to the rear of the oven by sliding it into the guides at the top center of the back of the oven.

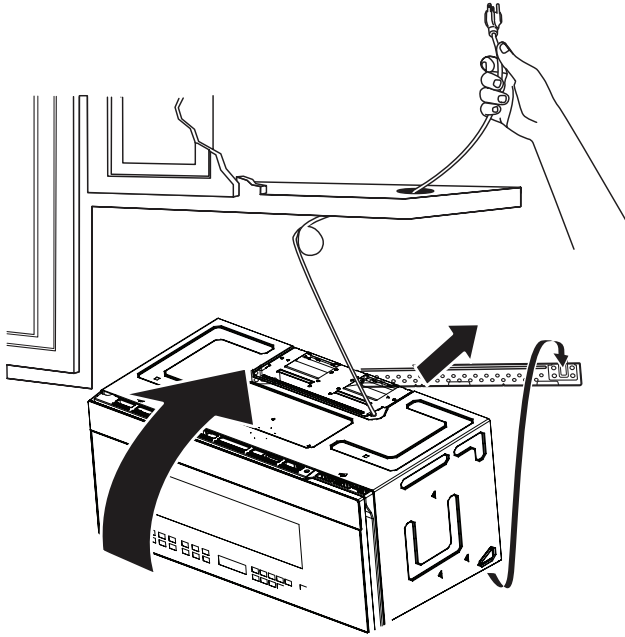


7. Mount the microwave oven.

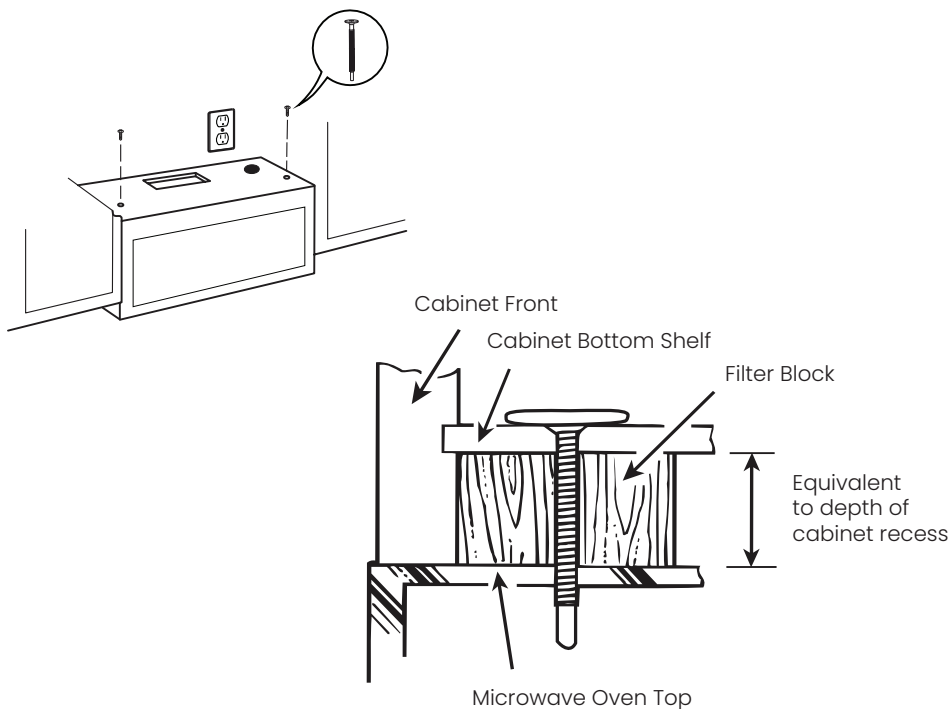
- 1) Lift microwave by 2 persons, tilt it forward, and hook slots at back bottom edge onto four lower tabs of mounting plate.



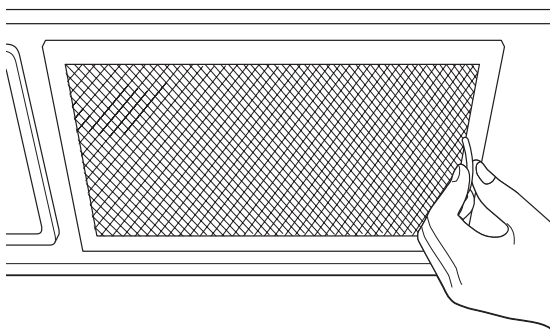
- 2) When mounting the microwave oven, thread power cord through hole in bottom of top cabinet. Do not pinch cord or lift oven by pulling cord. Rotate front of oven up against cabinet bottom.



- 3) Attach the microwave oven to the top cabinet. Secure the microwave oven with 2 self-aligning screws at the previous drilled hole "A" & "B" from the top of the cabinet. While tightening screws, hold the microwave oven in place against the wall and the top cabinet.

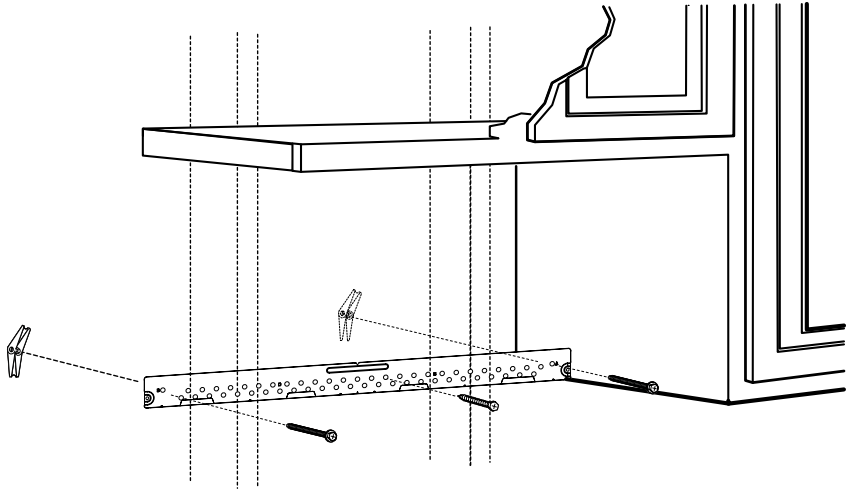


8. Install grease filters:

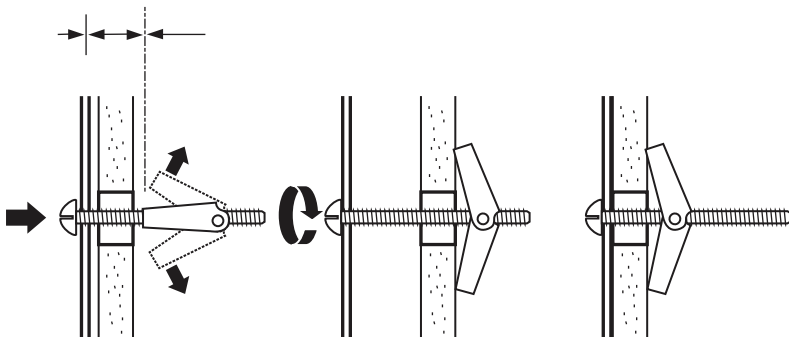


RECIRCULATING (Non-Vented Ductless)

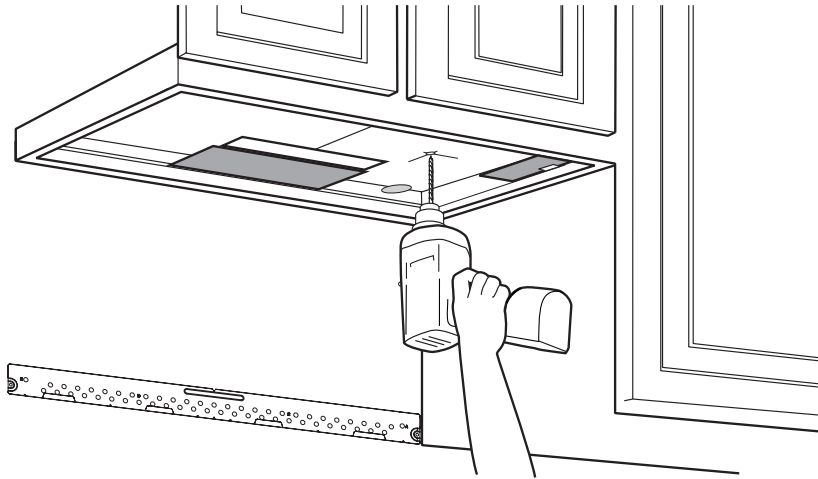
1. Attach the plate to the wall using toggle bolts. At least one wood screw must be used to attach the plate to a wall stud. Remove the toggle wings from the bolts. Insert the bolts into the mounting plate through the holes designated to go into drywall and reattach the toggle wings to 3/4" (19 mm) onto each bolt.



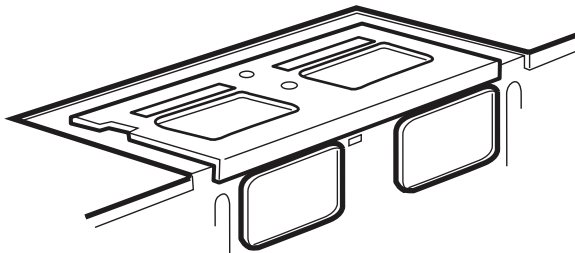
2. Place the mounting plate against the wall and insert the toggle wings into the holes in the wall to mount the plate. Tighten all bolts. Pull the plate away from the wall to help tighten the bolts as picture shown below.



3. Tape the top cabinet template for preparation of top cabinet.
 - 1) Drill a 2 inches diameter hole at "D" on the template for power cord to fit through, and a cutout large enough for the exhaust adaptor.
 - 2) Drill 3/8 "diameter holes at "A" & "B". Wear safety goggles when drilling holes in the cabinet bottom.

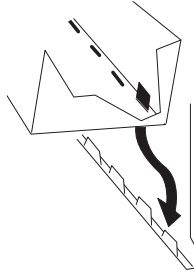


4. As the microwave blower as original.

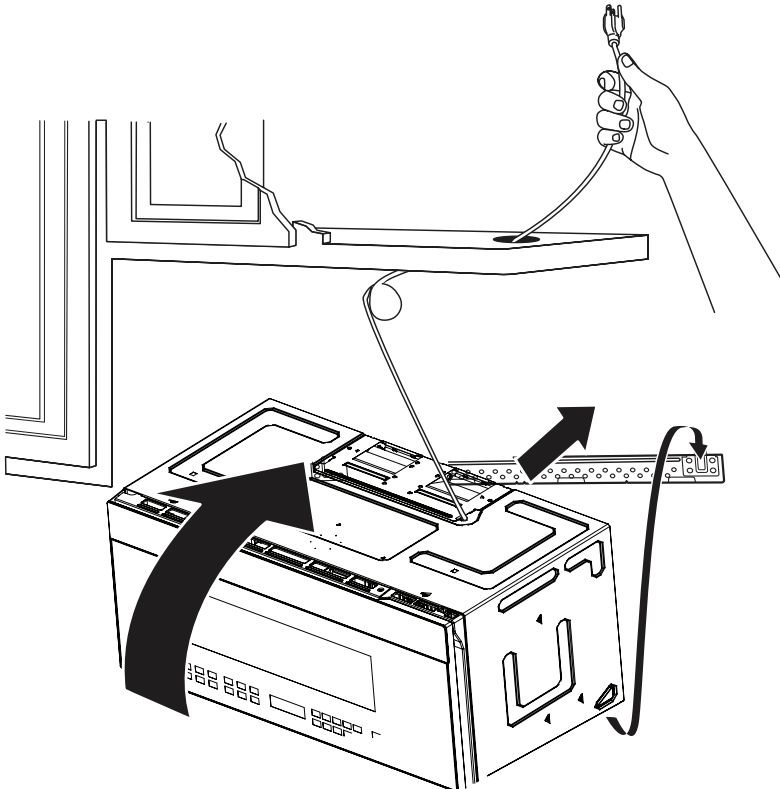


5. Mount the microwave oven.

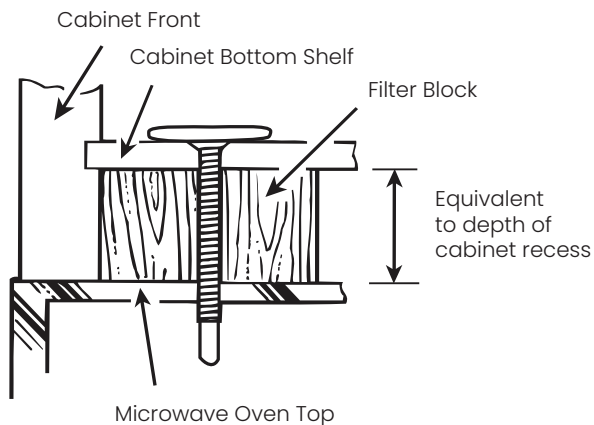
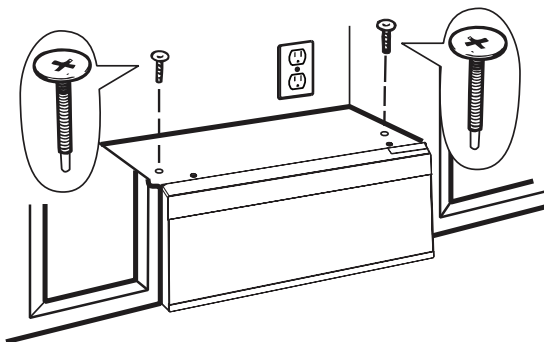
- 1) Lift microwave by 2 persons, tilt it forward, and hook slots at back bottom edge onto four lower tabs of mounting plate.



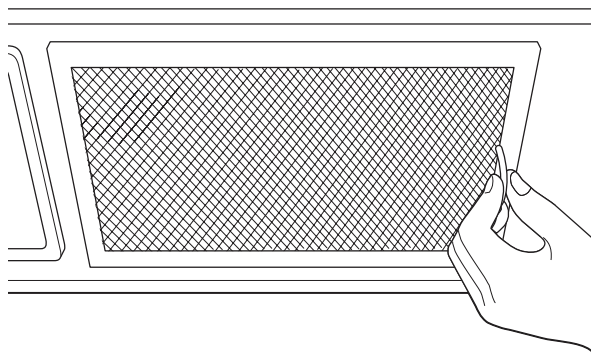
- 2) When mounting the microwave oven, thread power cord through hole in bottom of top cabinet. Do not pinch cord or lift oven by pulling cord. Rotate front of oven up against cabinet bottom.



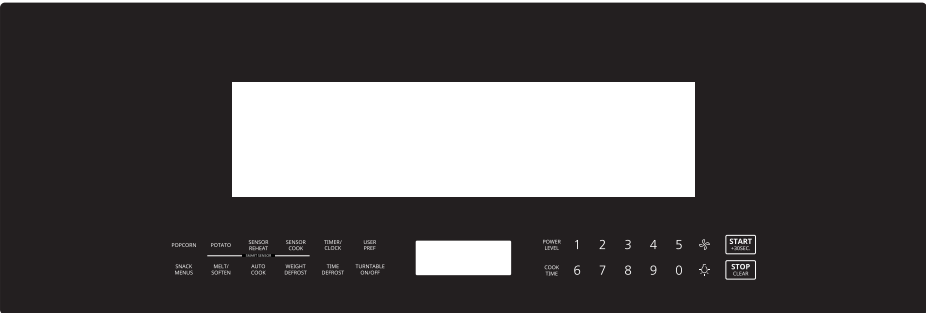
- 3) Attach the microwave oven to the top cabinet. Secure the microwave oven with 2 self-aligning screws at the previous drilled hole "A" & "B" from the top of the cabinet. While tightening screws, hold the microwave oven in place against the wall and the top cabinet.



4) Install grease filters.



Operations



MANUAL COOKING

- Before operating your new oven make sure you read and understand this Use and Care Guide completely.
- The clock can be disabled when the microwave is first plugged in and the STOP key is selected.
- To re-enable the clock follow clock instructions.

To Set the Clock

- Suppose you want to enter the correct time of day 10:59

Touch:	Display Shows:
1. TIMER/CLOCK X2	ENTER TIME 12:00
2. 1 0 5 9	10:59 PRESS START
3. START +30SEC.	10:59

Setting Kitchen Timer

Your microwave oven can be used as a kitchen timer. You can set up to 99 minutes, 99 seconds. The kitchen timer can be used while the microwave oven is running.

- Suppose you want to set for three minutes

Touch:	Display Shows:
1. TIMER/CLOCK X1	TIMER ENTER TIME
2. 3 0 0	TIMER 3:00
3. TIMER/CLOCK	TIMER 3:00 Time counting down

 **NOTE**

There are not any other programs during the kitchen timer.

Microwave

Your Over the Range Microwave Oven can be programmed for 99 minutes 99 seconds (99 :99). Always enter the seconds after the minutes, even if they are both zeros.

- Suppose you want to cook for two minutes at 90% power

Touch:	Display Shows:
1. COOK TIME	
2. 2 0 0	
3. Power Level X1	
4. Power Level X1 or 9	
5. START +30SEC.	

POWER CHART

PRESS	POWER LEVEL	DISPLAY
POWER LEVEL x 1	100%	PL-HI
POWER LEVEL x 2 or 9	90%	PL-90
POWER LEVEL x 3 or 8	80%	PL-80
POWER LEVEL x 4 or 7	70%	PL-70
POWER LEVEL x 5 or 6	60%	PL-60
POWER LEVEL x 6 or 5	50%	PL-50
POWER LEVEL x 7 or 4	40%	PL-40
POWER LEVEL x 8 or 3	30%	PL-30
POWER LEVEL x 9 or 2	20%	PL-20
POWER LEVEL x 10 or 1	10%	PL-10
POWER LEVEL x 11 or 0	0%	PL-0

Popcorn

Press "Popcorn" key and LED displays 3.3 oz. and the "PRESS AGAIN FOR OPTIONS" icon. You can press "Popcorn" key again to select 3.0 oz.

- Suppose you want to cook 3.0 oz popcorn

Touch:	Display Shows:
1. Popcorn	
2. PopcornX2	
3. START +30SEC.	Time counting down (3 seconds later)
Press popcorn pad	
X1	3.3 oz.
X2	3.0 oz.

Potato

Touch:	Display Shows:
Potato	
START +30SEC.	Time counting down

Sensor Cook

Bacon

Touch: Display Shows:

1. Sensor Cook X1

PRESS AGAIN FOR OPTIONS PRESS START
BACON
SENSOR

2. **START**
+30SEC.

ENTER
SENSOR
1-3 SLICE
SENSOR

3. ②

2 SLICE
SENSOR

4. **START**
+30SEC.

BACON
SENSOR COOK

The weight of these menus cannot be adjust;
(Frozen Dinner, Rice, Frozen Breakfast, Fresh Veggiest, Frozen Veggies)

Touch: Display Shows:

1. Sensor Cook X2

PRESS AGAIN FOR OPTIONS PRESS START
FROZEN
SENSOR
PRESS AGAIN FOR OPTIONS PRESS START
dinner
SENSOR

2. **START**
+30SEC

Time counting down

Press	Sensor Cook	Food	Amount
	X1	Bacon	1-3 slices
	X2	Frozen Dinner	10 oz / 20oz
	X3	Rice	1-2cups
	X4	Frozen Breakfast	8-12oz
	X5	Fresh Veggiest	1-4cups
	X6	Frozen Veggies	1-4cups

Sensor Reheat

Beverage

Touch: Display Shows:

1. Sensor Reheat X1

PRESS AGAIN FOR OPTIONS PRESS START
BEVERAG
SENSOR
PRESS AGAIN FOR OPTIONS PRESS START
E
SENSOR

2. **START**
+30SEC.

ENTER
SENSOR
1-3 CUP
SENSOR

3. ②

2 CUPS
SENSOR

4. **START**
+30SEC.

BEVERAG
SENSOR

The weight of these menus cannot be adjust;
(Soup / Sauce, Dinner Plate, Casserole / Lasagna, Roll / Muffin)

Touch: Display Shows:

1. Sensor Reheat X2

PRESS AGAIN FOR OPTIONS PRESS START
SOUP
SENSOR
PRESS AGAIN FOR OPTIONS PRESS START
SAUCE
SENSOR

2. **START**
+30SEC

Time counting down

Press	Melt	Soften	pad	Food	Amount
X1				Beverage	1 - 3 cups
X2				Soup / Sauce	1-3 cups
X3				Dinner Plate	1-2plate
X4				Casserole / Lasagna	10,5oz
X5				Roll / Muffin	1-3slices

Melt/Soften

The oven uses low power to melt and soften items. See the following table.

- Suppose you want to melt 2 sticks of Butter

Touch:	Display Shows:
1. Melt/ X1 Soften	PRESS AGAIN FOR OPTIONPRESS START MELT PRESS AGAIN FOR OPTIONPRESS START BUTTER
2. START +30SEC.	PRESS AGAIN FOR OPTIONPRESS START ENTER PRESS AGAIN FOR OPTIONPRESS START 1-2 STK
3. ②	PRESS AGAIN FOR OPTIONPRESS START 2 STK
4. START +30SEC.	Time counting down (2 seconds later)

Press Melt Soften pad	Food	Amount
X1	Melt Butter	1/2 stick
X2	Melt Chocolate	2 1/4 oz
X3	Soften Ice Cream	Pint/1.5Quart
X4	Soften Cream Cheese	3/8 oz

Fudge Brownies, Garlic Shrimp, Stuffed Mushrooms, Asiago Red Potatoes, Roasted Vegetable Medley, Lemon Shrimp Risotto.

Touch:	Display Shows:
1. Auto cook X4	PRESS AGAIN FOR OPTIONPRESS START FUDGE PRESS AGAIN FOR OPTIONPRESS START BROWNIE PRESS AGAIN FOR OPTIONPRESS START 5
4. START +30SEC.	Time counting down (2 seconds later)

Press Auto Cook	Food	Amount
X1	Scrambled Eggs	1-6 Eggs
X2	Hot Cereal	1-3 Servings
X3	Frozen Pizza	1(4Oz)-3
X4	Fudge Brownies	Per Recipe
X5	Garlic Shrimp	Per Recipe
X6	Stuffed Mushrooms	Per Recipe
X7	Asiago Red Potatoes	Per Recipe
X8	Roasted Vegetable Medley	Per Recipe
X9	Lemon Shrimp Risotto	Per Recipe

Auto Cook

Scrambled Eggs, Hot Cereal, Frozen Pizza

Touch:	Display Shows:
1. Auto cookX1	PRESS AGAIN FOR OPTIONPRESS START SCRAMBL PRESS AGAIN FOR OPTIONPRESS START EGGSDIV>PRESS AGAIN FOR OPTIONPRESS START

Snack Menu

There are 3 options (Hot dogs, Meal In A Cup, Frozen Kids Meal) under the snack menu.

- Suppose you want to reheat hot dogs

Touch:	Display Shows:
1. Snack MenusX1	PRESS AGAIN FOR OPTIONS PRESS START HOT PRESS AGAIN FOR OPTIONS PRESS START DOGS
2. START +30SEC.	1-6
3. ①	1
4. START +30SEC.	Time counting down (2 seconds later)

Press Snack Menu PadAm.	Food	Amount
X1	Hot Dogs	1-6pieces
X2	Meal in a cup	2.9Oz
X3	Frozen Kids Meal	8.8Oz

- (Meal In A Cup, Frozen Kids Meal)

Touch:	Display Shows:
1. Snack MenusX2	PRESS AGAIN FOR OPTIONS PRESS START MEAL PRESS AGAIN FOR OPTIONS PRESS START IN A PRESS AGAIN FOR OPTIONS PRESS START CUP
2. START +30SEC.	Time counting down (2 seconds later)

Stage Cook

The multi-stage cook could only start with the defrost function as the first step.

Touch:	Display Shows:
1. COOK TIME	MICRO ENTER MICRO COOK MICRO TIME
2. ①②③	PRESS START MICRO 1:20
3. Power Level	PRESS START P-H I
4. Power Level X8 or ②	PRESS START P-20
5. Weight Defrost	DEFRO ENTER DEFRO WEIGHT
6. ①②	PRESS START 1.2
7. START +30SEC.	Time counting down

ONE TOUCH COOK

Weight Defrost

Touch:	Display Shows:
1. Weight Defrost	DEFR ENTER DEFR WEIGHT
2. ① ②	PRESS START DEFR 1.2
3. START +30SEC.	Time counting down (2 seconds later)

Operating Tips

- For best results, remove fish, shell fish, meat and poultry from its original closed paper or plastic package (wrapper). Otherwise, the wrap will hold steam and juice close to the foods, which can cause the outer surface of the foods to cook.
- For best results, roll your ground meat into a ball before freezing. During the DEFROST cycle, the microwave will signal when it is time to turn the meat over. Scrape off any excess frost from the meat and continue defrosting.
- Place foods in a shallow container or on a microwave roasting rack to catch drippings.

Time Defrost

Touch:	Display Shows:
1. Time Defrost	DEFR ENTER TIME
2. ① ② ③	PRESS START DEFR 1:23
3. START +30SEC.	Time counting down (2 seconds later)

This table shows food type selections and the weights you can set for each type. For best results, loosen or remove covering on food.

Weight Conversion Table

You are probably used to measuring food in pounds and ounces that are fractions of a pound (for example, 4 ounces equals 1/4 pound). However, in order to enter food weight in Auto Defrost, you must specify pounds and tenths of a pound. If the weight on the food package is in fractions of a pound, you can use the following table to convert the weight to decimals.

Equivalent Weight	
OUNCES	DECIMAL WEIGHT
1.6	.10
3.2	.20
4.0	.25 One-Quarter Pound
4.8	.30
6.4	.40
8.0	.50 One-Half Pound
9.6	.60
11.2	.70
12.0	.75 Three-Quarters Pound
12.8	.80
14.4	.90
16.0	1.0 One Pound

 **NOTE**

If between two decimal weights, choose the lower weight for the best defrosting results.

AUTO DEFROST

Auto Defrost Table

NOTE: Meat of irregular shape and large, fatty cuts of meat should have the narrow or fatty areas shielded with foil at the beginning of the defrost sequence.

Meat Settings

FOOD	SETTING	AT BEEP	PECIAL INSTRUCTIONS
BEEF			
Ground Beef, Bulk	MEAT	Remove thawed portions with fork. Turn over. Return remainder to oven.	Do not defrost less than 1/4 lb. Freeze in ball shape.
Ground Beef, Patties	MEAT	Separate and rearrange.	Do not defrost less than 2 oz. patties. Depress center when freezing.
Round Steak	MEAT	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place in a microwave safe dish.
Tenderloin Steak	MEAT	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place in a microwave safe dish.
Stew Beef	MEAT	Remove thawed portions with fork. Separate remainder.	Place in a microwave safe dish.
Pot Roast, Chuck Roast	MEAT	Return remainder to oven.	Place in a microwave safe dish.
Rib Roast	MEAT	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place in a microwave safe dish.
Rolled Rump Roast	MEAT	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place in a microwave safe dish.

Auto Defrost Table (Continued)

Meat Settings (Continued)

LAMB			
Cubes for Stew	MEAT	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place in a microwave safe dish.
Chops (1 inch thick)	MEAT	Remove thawed portions with fork. Return remainder to oven.	Place in a microwave safe dish.
PORK			
Chops (1/2 inch thick)	MEAT	Separate and rearrange.	Place in a microwave safe dish.
Hot Dogs	MEAT	Separate and rearrange.	Place in a microwave safe dish.
Spareribs Country-style Ribs	MEAT	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place in a microwave safe dish.
Sausage, Links	MEAT	Separate and rearrange.	Place in a microwave safe dish.
Sausage, Bulk	MEAT	Remove thawed portions with fork. Turn over. Return remainder to oven.	Place in a microwave safe dish.
Loin Roast, Boneless	MEAT	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place in a microwave safe dish.

Auto Defrost Table (Continued)

Poultry Settings

FOOD	SETTING	AT BEEP	PECIAL INSTRUCTIONS
CHICKEN Whole (up to 6 lbs) Cut-up	POULTRY	Turn over breast side down. Cover warm areas with aluminum foil. Separate pieces and rearrange. Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place chicken breast-side up in a microwave safe dish. Finish defrosting by immersing in cold water. Remove giblets when chicken is partially defrosted. Place in a microwave safe dish. Finish defrosting by immersing in cold water.
CORNISH HENS Whole	POULTRY	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place in a microwave safe dish. Finish defrosting by immersing in cold water.
TURKEY Breast (up to 6 lbs)	POULTRY	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place in a microwave safe dish. Finish defrosting by immersing in cold water.

Defrosting Tips

1. When using Auto Defrost, the weight to be entered is the net weight in pounds and tenths of pounds (the weight of the food minus the container).
2. Before starting, make sure to remove any and all metal twist-ties that often come with frozen food bags, and replace them with strings or elastic bands.
3. Open containers, such as cartons, before placing in the oven.
4. Always slit or pierce plastic pouches or packaging.
5. If food is foil wrapped, remove foil and place food in a suitable container.
6. Slit the skin of skinned food, such as sausage.
7. Bend plastic pouches of food to ensure even defrosting.
8. Always underestimate defrosting time. If defrosted food is still icy in the center, return it to the microwave oven for more defrosting.
9. The length of defrosting time varies according to how solidly the food is frozen.
10. The shape of the package affects how quickly food will defrost. Shallow packages will defrost more quickly than a deep block.
11. As food begins to defrost, separate the pieces. Separated pieces defrost more easily.
12. Use small pieces of aluminum foil to shield parts of food such as chicken wings, leg tips, fish tails, or areas that start to get warm. Make sure the foil does not touch the sides, top, or bottom of the oven. The foil can damage the oven lining.
13. For better results, let food stand after defrosting. Turn over food during defrosting or standing time. Break apart and remove food as required.

ONE TOUCH COOK

Speed Cooking

Press number pads "1-9" to start cooking with corresponding time for 100% power level directly. For example, cooking with 6 minutes for 100% power level.

Touch:	Display Shows:
1. 	:  PRESS START

The oven should be opened and closed in 5 minutes before the speed cooking, otherwise, operating as below.

Touch:	Display Shows:
1. 	<i>Food</i>
2. open the door	:  PRESS START
3. START +30SEC.	Time counting down (Close the door)

Vent Fan

The pad controls the 2-speed vent fan. If the vent fan is OFF, the first touch of the Vent pad will turn the fan on HIGH, second touch LOW and third touch OFF.

- Suppose you want to set the vent fan speed to LOW from the OFF position.

Touch:	Display Shows:
1.  x1	<i>HIGH</i>
2.  x2	<i>LOW</i>
3.  x3	<i>OFF</i>

Light

The pad controls the 2-luminance light. If the light is OFF, the first touch of the light pad will turn the light on HIGH, second touch LOW and third touch OFF.

- Suppose you want to set the light for ON from the OFF position.

Touch:	Display Shows:
1. 	<i>HIGH</i>
2. 	<i>LOW</i>
3. 	<i>OFF</i>

Turntable ON/OFF

In turntable-on mode

Touch:	Display Shows:
1. TURNTABLE on-off x1	<i>OFF</i>
2. TURNTABLE on-off x2	<i>ON</i>

Inquiring Function

(1) If the clock or timer has been set, the corresponding time will display for 2 seconds by pressing "Timer/Clock" in the cooking state.

(2) In the microwave cooking state press "Power Level" to inquire the power level. It will display for 2 seconds. In multi-stage cooking state, the inquiring way can be done by the same way as above.

ONE TOUCH COOK

USER PREF

Key press	Option
USER PREF x1	Volume Hi/Med/Low/Off
USER PREF x2	Weight lb/kg
USER PREF x3	Clock Display Off/On
USER PREF x4	Demo Mode

Weight (lbs/kg)

In waiting state

Touch:	Display Shows:
--------	----------------

- 1.USER PREFx2

PRESS AGAIN FOR OPTIONS

PRESS START

Lb / Kg
2. **START**
+30SEC.

PRESS AGAIN FOR OPTIONS

PRESS START

Lb

or

Kg

Volume Low/Nor/Hi/Off

In waiting state

Touch:	Display Shows:
--------	----------------

- USER PREFx1

PRESS AGAIN FOR OPTIONS

PRESS START

VOLUME

LOW
- USER PREFx1

PRESS AGAIN FOR OPTIONS

PRESS START

VOLUME

MED
- USER PREFx1

PRESS AGAIN FOR OPTIONS

PRESS START

VOLUME

HIGH
- USER PREFx1

PRESS AGAIN FOR OPTIONS

PRESS START

VOLUME

OFF

Clock Display Off/On

In waiting state

Touch:	Display Shows:
--------	----------------

- 1.USER PREFx3

PRESS AGAIN FOR OPTIONS

PRESS START

CLOCK

DISPLAY

ON
2. **START**
+30SEC.

PRESS AGAIN FOR OPTIONS

PRESS START

CLOCK

DISPLAY

ON

or

OFF

Demo Setting

In waiting state

Touch:	Display Shows:
1.USER PREFx4	PRESS ADMIN FOR OPTIONS PRESS START demo OFF or PRESS ADMIN FOR OPTIONS PRESS START demo ON
2. START +30SEC.	OFF or ON

Child Lock

Touch:	Display Shows:
1.STOP/CLEAR	LOCKED (3 seconds later)
2.STOP/CLEAR	LOCKED (for 3 seconds) UNLOCK (2 seconds later)

Specifications

Product Identification & Dimensions	
Model Number:	VOR-MEMPHIS-30SS
Product Name	MEMPHI 30SS
UPC	675487202447
Nominal Width:	30"
Dimensions (W×D×H):	29.9" × 18.6" × 10.3"
Product Weight:	23.2 kg
Body	Stainless Steel
Color/Finish:	Silver
Installation	
Electrical Requirements:	120V/60Hz
Performance & Features	
Number of Motors:	1
Motor Power:	1000W
Maximum Airflow:	400 CFM
Fan Speed Level:	2
Capacity:	1.2 CF
Programs:	Popcorn/Patota/Sensor Reheat/Sensor Cook/Timer Cook/ Snack Manu/Melt Soften/Auto Cook/Weight Defrost/Timer Defrost
Features:	Electronic Controls with LED Display/ Child Safety Lockout Feature/30 Second Express Cooking/Kitchen Timer Upto 99 Minutes 99 Seconds/11 Power Levels/Oven Lamp & Hood Function
Warranty (Parts & Labor):	1 Year
Certification:	ETL

Maintenance

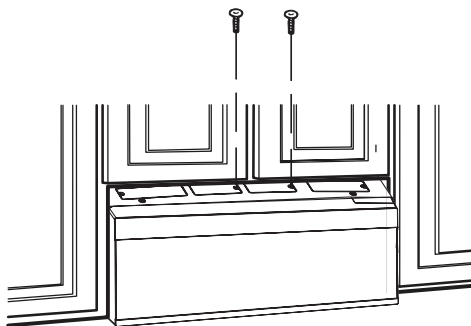
Stainless Steel Surfaces

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

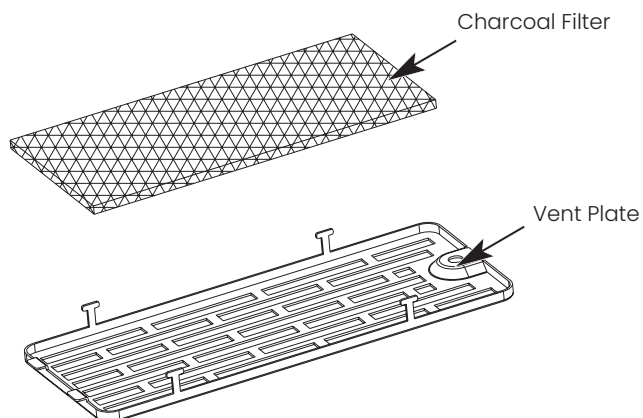
Installing or Change the Charcoal Filter (If Applicable)

For models without the recirculation filter access door, follow these steps to replace or install a charcoal filter.

1. Unplug microwave oven or disconnect power.
2. Remove the two vent plate screws located on top of the microwave.

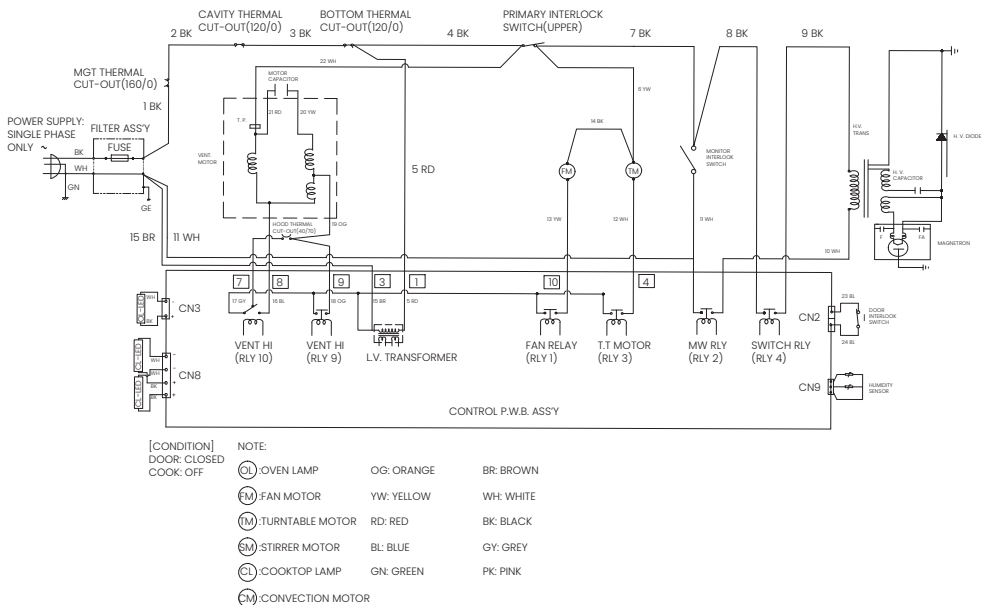


3. Change the charcoal filter from the vent plate.



4. Replace the vent plate, reinstall the two vent plate screws located on top of microwave.
5. Close the microwave door. Plug in microwave oven or reconnect power.

Wiring Diagram



Trouble Shootings

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

TROUBLE	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE REMEDY
Oven will not start	a. Electrical cord for oven is not plugged in. b. Door is open. c. Wrong operation is set.	a. Plug into the outlet. b. Close the door and try again. c. Check instructions.
Arcing or sparking	a. Materials to be avoided in microwave oven were used. b. The oven is operated when empty. c. Spilled food remains in the cavity	a. Use microwave-safe cookware only. b. Do not operate with oven empty. c. Clean cavity with wet towel.
Unevenly cooked foods	a. Materials to be avoided in microwave oven were used. b. Food is not defrosted completely. c. Cooking time, power level is not suitable. d. Food is not turned or stirred.	a. Use microwave-safe cookware only. b. Completely defrost food. c. Use correct cooking time, power level. d. Turn or stir food.
Overcooked foods	Cooking time, power level is not suitable.	Use correct cooking time, power level.
Undercooked foods	a. Materials to be avoided in microwave oven were used. b. Food is not defrosted completely. c. Oven ventilation ports are restricted. d. Cooking time, power level is not suitable.	a. Use microwave-safe cookware only. b. Completely defrost food. c. Check to see that oven ventilation ports are not restricted. d. Use correct cooking time, power level
Improper defrosting	a. Materials to be avoided in microwave oven were used. b. Cooking time, power level is not suitable. c. Food is not turned or stirred.	a. Use microwave-safe cookware only. b. Use correct cooking time, power level. c. Turn or stir food.

Warranty

One Year Limited Warranty For Parts

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

To Obtain Warranty Service, You Must Provide

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

Warranty Exclusions

This warranty does not cover the following:

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

Contact Us

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

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

Phone:

1-866-80VESTA(83782)

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

Email:

service@vesta.kitchen

Online form:

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

Vesta

Enjoy Everyday Cooking

www.vesta.kitchen

Vesta



Memphis Manuel de l'Utilisateur

VOR-MEMPHIS-30SS

Profitez de chaque cuisson

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

Table des matières

Consignes de sécurité 70

Outils et accessoires recommandés nécessaires 76

Pièces et accessoires 77

Dimensions du produit 78

Installation 79

Opérations 112

Caractéristiques..... 127

Entretien 128

Schéma de câblage..... 130

Dépannage 131

garantie 133

Contactez-nous 134

Consignes de sécurité

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

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



AVERTISSEMENT – POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE BRÛLURES, DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE, D'INCENDIE, DE BLESSURES CORPORELLES OU D'EXPOSITION À UNE ÉNERGIE MICRO-ONDES EXCESSIVE :

1. Cet appareil doit être mis à la terre. Connectez la prise uniquement lorsque l'appareil est correctement installé et mis à la terre.
2. Pour des raisons de sécurité personnelle, retirez le fusible de la maison ou ouvrez le disjoncteur avant de commencer l'installation afin d'éviter toute blessure grave ou mortelle par électrocution. Installez ou placez cet appareil uniquement conformément aux instructions d'installation fournies.
3. Certains produits tels que les œufs entiers et les récipients fermés, par exemple les bocaux en verre fermés, ne doivent pas être chauffés dans ce four. Cela provoquera une explosion.
4. Utilisez cet appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné, tel que décrit dans le manuel. N'utilisez pas de produits chimiques ou de vapeurs corrosives dans cet appareil. Ce type de four est spécifiquement conçu pour chauffer, cuire ou sécher les aliments. Il n'est pas conçu pour une utilisation industrielle ou en laboratoire.
5. Le contenu chaud peut provoquer de graves brûlures. Ne laissez pas les enfants utiliser le micro-ondes. Soyez prudent lorsque vous retirez des objets chauds.
6. N'utilisez pas cet appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, ou s'il a été endommagé ou est tombé.
7. Cet appareil ne doit être entretenu que par un personnel qualifié. Contactez le centre de service agréé le plus proche pour un examen, une réparation ou un réglage.
8. Ne couvrez ni ne bloquez aucune ouverture de l'appareil.
9. Ne stockez pas cet appareil à l'extérieur. N'utilisez pas ce produit à proximité de l'eau, par exemple près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou dans un endroit similaire.
10. Ne pas immerger le cordon ou la fiche dans l'eau.
11. Gardez le cordon éloigné de toute surface chauffée.
12. Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir.
13. Lors du nettoyage des surfaces de la porte et du four qui se rejoignent lors de la fermeture de la porte, utilisez uniquement des savons doux et non abrasifs ou un détergent appliqué avec une éponge ou un chiffon doux.
14. Avant d'entretenir ou de nettoyer le four, coupez l'alimentation pour éviter toute mise sous tension accidentelle.
15. N'endommagez pas le câblage électrique et les autres installations cachées lors de la découpe ou du perçage dans les murs ou les plafonds.

16. Les fumées doivent être évacuées vers l'extérieur par un conduit de fumée.
17. Pour réduire les risques d'incendie, utilisez uniquement des conduits métalliques.
18. Installez ce produit uniquement à l'aide du cordon d'alimentation certifié de sécurité spécifié pour le produit et suivez les instructions fournies avec le cordon d'alimentation.
19. Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du four :
 - 1) Ne pas trop cuire les aliments. Surveillez attentivement l'appareil lorsque du papier, du plastique ou d'autres matériaux sont utilisés. des matériaux combustibles sont placés à l'intérieur du four pour faciliter la cuisson.
 - 2) Retirez les attaches métalliques du sac en papier ou en plastique avant de placer le sac au four.
 - 3) Si des matériaux à l'intérieur du four s'enflamment, gardez la porte du four fermée, éteignez le four et débranchez le cordon d'alimentation ou coupez l'alimentation au niveau du panneau de fusibles ou du disjoncteur.
 - 4) N'utilisez pas la cavité à des fins de stockage. Ne laissez pas de produits en papier, de cuisine ustensiles ou aliments dans la cavité lorsqu'ils ne sont pas utilisés.
20. Les liquides, tels que l'eau, le café ou le thé, peuvent être surchauffés au-delà du point d'ébullition sans donner l'impression de bouillir. Un bouillonnement ou une ébullition visible lorsque le récipient est retiré du four à micro-ondes n'est pas toujours présent. Cela pourrait entraîner un débordement soudain du liquide très chaud lorsque le récipient est déplacé ou qu'un ustensile est inséré dans le liquide.



CAUTION



1. Ce four est destiné uniquement à la ventilation générale de la cuisine. Ne pas utiliser pour évacuer des matières et vapeurs dangereuses ou explosives.
2. N'essayez pas de faire fonctionner ce four avec la porte ouverte, car le fonctionnement avec la porte ouverte peut entraîner une exposition nocive à l'énergie des micro-ondes.
3. Il est important de ne pas contourner ou altérer les dispositifs de sécurité.
4. Ne placez aucun objet entre la face avant du four et la porte et ne laissez pas de saleté ou de résidus de nettoyant s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.
5. N'utilisez pas le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four se ferme correctement et qu'il n'y ait aucun dommage au niveau :
 - 1) PORTE (courbée)
 - 2) CHARNIÈRES ET LOQUETS (cassés ou desserrés)
 - 3) JOINTS DE PORTE ET SURFACES D'ÉTANCHÉITÉ
6. Le four ne doit pas être réglé ou réparé par quiconque, sauf par un personnel de service dûment qualifié.
7. Pour réduire le risque d'incendie et pour évacuer correctement l'air vers l'extérieur, n'évacuez pas l'air dans des espaces clos tels que les murs, les plafonds, les greniers, les vides sanitaires ou les garages.
8. Cet appareil est conçu pour être utilisé par des adultes et les enfants ne doivent pas contrôler ni jouer avec le four à micro-ondes.

9. Pour une ventilation optimale, il est recommandé que la distance entre le bas du four à micro-ondes et l'équipement de cuisson soit d'au moins 24 pouces et d'au plus 31 pouces.
10. Respectez toujours les exigences de ventilation du fabricant de l'équipement de cuisson.
11. Il est recommandé de porter des lunettes de sécurité et des gants lors de l'installation, de l'entretien ou du nettoyage de l'appareil.
12. Veuillez lire l'étiquette des spécifications sur le produit pour plus d'informations et d'exigences.
13. Lorsque le four à micro-ondes est utilisé avec d'autres appareils à gaz, la pièce doit être correctement ventilée.
14. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire pour éviter tout danger.
15. Le fonctionnement du four à micro-ondes peut provoquer des interférences avec votre radio, votre téléviseur ou un équipement similaire.
16. En cas d'interférence, celle-ci peut être réduite ou éliminée en prenant les mesures suivantes :
 - 1) Nettoyer la porte et la surface d'étanchéité du four
 - 2) Réorientez l'antenne de réception de la radio ou de la télévision.
 - 3) Déplacez le four à micro-ondes par rapport au récepteur.
 - 4) Éloignez le four à micro-ondes du récepteur.
 - 5) Branchez le four à micro-ondes sur une prise différente afin que le four à micro-ondes et les récepteurs sont sur des circuits de dérivation différents.
17. Les ustensiles hermétiquement fermés peuvent exploser. Les récipients fermés doivent être ouverts et les sachets en plastique doivent être percés avant la cuisson.
18. Consultez les instructions sur « Matériaux que vous pouvez utiliser au four à micro-ondes ou à éviter au four à micro-ondes ». Certains ustensiles non métalliques peuvent ne pas être sûrs à utiliser pour la cuisson au micro-ondes. En cas de doute, vous pouvez tester l'ustensile en question en suivant la procédure ci-dessous.

USTENSILES

Certains ustensiles non métalliques peuvent ne pas être sûrs à utiliser pour la cuisson au micro-ondes. En cas de doute, vous pouvez tester l'ustensile en question en suivant la procédure ci-dessous.

Test des ustensiles :

1. Remplissez un récipient allant au micro-ondes avec 1 tasse d'eau froide (250 ml) avec l'ustensile en question.
2. Cuire à puissance maximale pendant 1 minute.
3. Touchez soigneusement l'ustensile. Si l'ustensile vide est chaud, ne l'utilisez pas pour la cuisson au micro-ondes.
4. Ne pas dépasser 1 minute de cuisson.

INTERFÉRENCES RADIO

1. Le fonctionnement du four à micro-ondes peut provoquer des interférences avec votre radio, votre téléviseur ou un équipement similaire.
2. En cas d'interférence, celle-ci peut être réduite ou éliminée en prenant les mesures suivantes :
 - 1) Nettoyer la porte et la surface d'étanchéité du four.
 - 2) Réorientez l'antenne de réception de la radio ou de la télévision.
 - 3) Déplacez le four à micro-ondes par rapport au récepteur.
 - 4) Éloignez le four à micro-ondes du récepteur.
 - 5) Branchez le four à micro-ondes sur une prise différente afin que le four à micro-ondes et les récepteurs sont sur des circuits de dérivation différents.
3. Cet équipement génère, utilise et peut émettre de l'énergie radiofréquence et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, peut provoquer des interférences nuisibles aux communications radio. Il n'existe toutefois aucune garantie qu'aucune interférence ne se produise dans une installation particulière. Si cet équipement provoque des interférences nuisibles à la réception radio ou télévision, ce qui peut être déterminé en éteignant et en rallumant l'équipement, l'utilisateur est encouragé à essayer de corriger l'interférence par une ou plusieurs des mesures suivantes :
 - 1) Réorientez ou déplacez l'antenne de réception.
 - 2) Augmenter la séparation entre l'équipement et le récepteur.
 - 3) Branchez l'équipement sur une prise d'un circuit différent de celui auquel le récepteur est branché.
 - 4) Consultez le revendeur ou un technicien radio/TV expérimenté pour obtenir de l'aide.

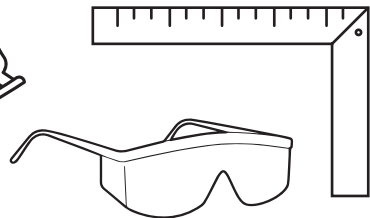
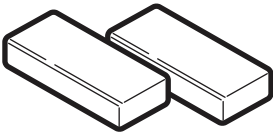
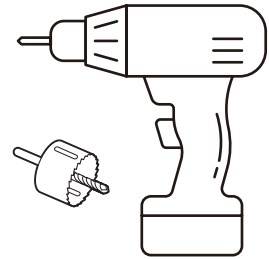
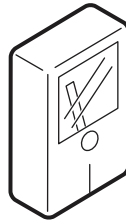
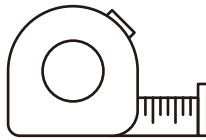
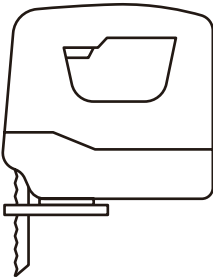
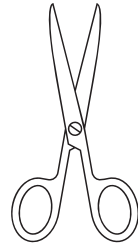
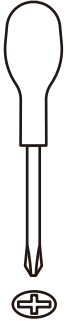
✔ Matériaux que vous pouvez utiliser dans le four à micro-ondes

Ustensiles	Remarques
Plat à dorer	Suivez les instructions du fabricant*. Le fond du plat à brunir doit dépasser d'au moins 3/16 pouce (5 mm) au-dessus du plateau tournant. Une utilisation incorrecte peut entraîner la rupture du plateau tournant.
Vaisselle	Compatible micro-ondes uniquement. Suivez les instructions du fabricant. N'utilisez pas de vaisselle fissurée ou ébréchée.
Bocaux en verre	Retirez toujours le couvercle. Utiliser uniquement pour réchauffer les aliments jusqu'à ce qu'ils soient tièdes. La plupart des bocaux en verre ne résistent pas à la chaleur et peuvent se casser.
Verrerie	Verrerie résistante à la chaleur pour four uniquement. Assurez-vous qu'il n'y a pas de garniture métallique. N'utilisez pas de vaisselle fissurée ou ébréchée.
Sacs de cuisson au four	Suivez les instructions du fabricant*. Ne pas fermer avec un lien métallique. Faites des fentes pour permettre à la vapeur de s'échapper.
Assiettes et gobelets en carton	Utiliser uniquement pour une cuisson ou un réchauffement de courte durée. Ne laissez pas le four sans surveillance pendant la cuisson.
Serviettes en papier	Utiliser pour couvrir les aliments afin de les réchauffer et d'absorber les graisses. A utiliser sous surveillance uniquement pour une cuisson de courte durée.
Papier sulfurisé	Utiliser comme couvercle pour éviter les éclaboussures ou comme emballage pour la cuisson à la vapeur.
Plastique	Compatible micro-ondes uniquement. Suivez les instructions du fabricant*. Devrait porter la mention « Compatible avec le micro-ondes ». Certains récipients en plastique se ramollissent lorsque les aliments à l'intérieur deviennent chauds. Les « sacs d'ébullition » et les sacs en plastique hermétiquement fermés doivent être fendus, percés ou ventilés comme indiqué sur l'emballage.
Film plastique	Compatible micro-ondes uniquement. Utiliser pour couvrir les aliments pendant la cuisson afin de conserver l'humidité. Ne laissez pas le film plastique toucher les aliments.
Thermomètres	Compatible micro-ondes uniquement (thermomètres à viande et à bonbons).
Papier ciré	Utiliser comme couvercle pour éviter les éclaboussures et retenir l'humidité.

✗ Matériaux à éviter dans le four à micro-ondes

Ustensiles	Remarques
Plateau en aluminium	Peut provoquer un arc électrique. Transférer les aliments dans un plat allant au micro-ondes.
Carton alimentaire avec poignée en métal	Peut provoquer un arc électrique. Transférer les aliments dans un plat allant au micro-ondes.
Ustensiles en métal ou avec garniture en métal	Le métal protège les aliments de l'énergie des micro-ondes. Les garnitures métalliques peuvent provoquer un arc électrique.
Liens torsadés en métal	Peut provoquer un arc électrique et un incendie dans le four.
Sacs en papier	Peut provoquer un incendie dans le four.
Mousse plastique	La mousse plastique peut fondre ou contaminer le liquide à l'intérieur lorsqu'elle est exposée à une température élevée.
Bois	Le bois sèche lorsqu'il est utilisé au four à micro-ondes et peut se fendre ou se fissurer.

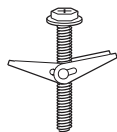
Outils recommandés et Accessoires nécessaires



Pièces et accessoires



Vis à bois
x2



Boulons à bascule
(et écrous à oreilles)
x2



Vis mécaniques
auto-alignantes
x2



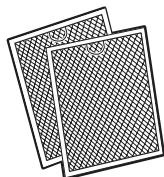
Passe-fil en nylon
x1



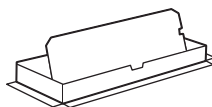
Modèle d'armoire
supérieure
x1



Modèle de mur
arrière
x1



Filtres à graisse
x2



Adaptateur
d'échappement
x1

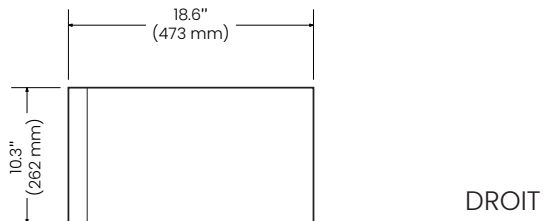
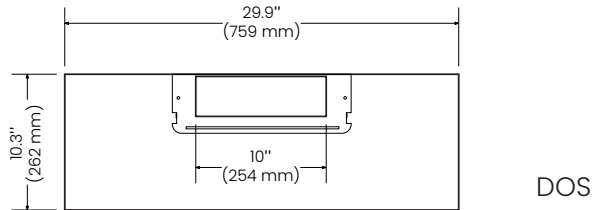
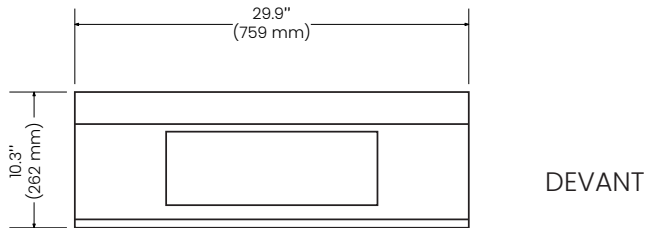
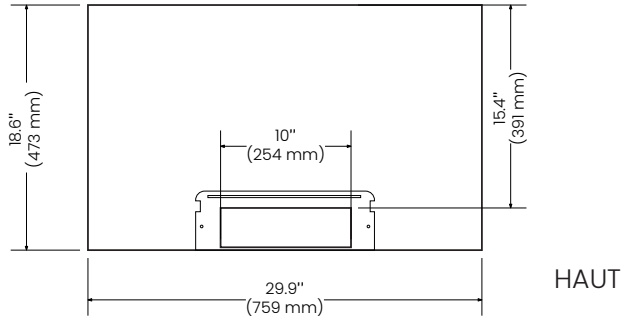


Plateau en verre
x1



Bague pour platine
x1

Dimension du produit



Installation

Précautions

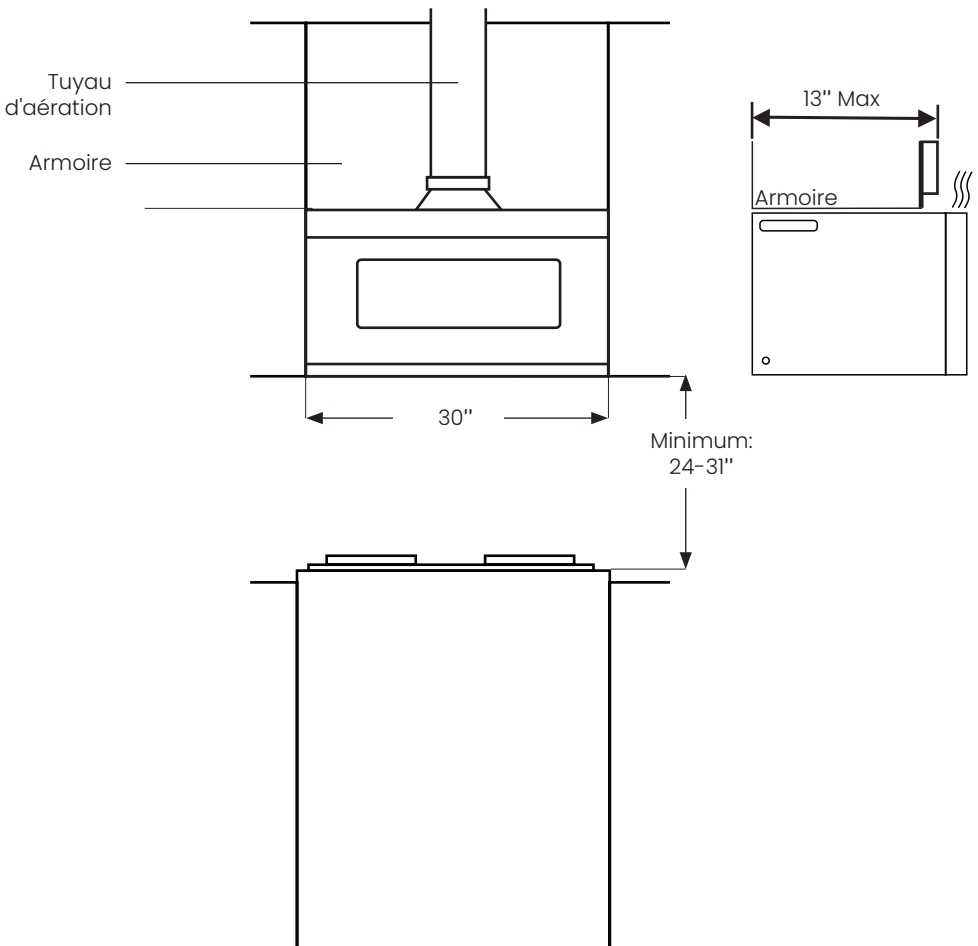
1. Il est recommandé d'utiliser un conduit rond d'au moins 6 pouces pour maintenir une efficacité maximale du flux d'air. Réduisez au maximum le nombre de tours.
2. Portez des gants pour éviter de vous couper les doigts sur des bords tranchants.
3. Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement sur un cordon plus long. Des cordons plus longs ou des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés si des précautions sont prises lors de leur utilisation.
4. Si un long cordon ou une rallonge est utilisé :
 - 1) La puissance électrique indiquée sur le cordon d'alimentation ou la rallonge doit être au moins égale à aussi important que la puissance électrique de l'appareil.
 - 2) La rallonge doit être un cordon à 3 fils avec mise à la terre.
 - 3) Le cordon le plus long doit être disposé de manière à ce qu'il ne pende pas sur le plan de travail ou la table, où les enfants pourraient le tirer ou trébucher dessus par inadvertance.
- 5) Il est recommandé d'utiliser des blocs de remplissage si la façade de l'armoire est suspendue sous l'étagère inférieure de l'armoire.
- 6) Pour faciliter l'installation et assurer la sécurité personnelle, il est recommandé de faire appel à deux personnes pour installer le four à micro-ondes.
- 7) Ne saisissez pas et n'utilisez pas la poignée ou l'écran thermique pendant l'installation. Ne retirez pas les entretoises en carton entre l'écran thermique et la porte.
- 8) Si vous n'utilisez pas de blocs de remplissage, le boîtier peut être endommagé en serrant trop les vis.
- 9) La surface de montage doit être capable de supporter la charge de l'armoire, en plus du poids supplémentaire de ce produit de 63 à 85 livres (28,5 à 38,5 kg), plus des charges de four supplémentaires allant jusqu'à 50 livres (22,7 kg) ou un poids total de 113 à 135 livres (51,3 à 61,2 kg).
- 10) Ce produit ne peut pas être installé dans des agencements d'armoires tels qu'un îlot ou une péninsule. Il doit être monté à la fois sur une armoire supérieure et sur un mur.

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

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

Hauteur et dégagement

1. L'espace entre les armoires doit être de 30 po de large et exempt d'obstructions.
2. Lorsque vous installez le four à micro-ondes sous des armoires lisses et plates, veuillez à suivre les instructions figurant sur le gabarit de l'armoire supérieure pour le dégagement du cordon d'alimentation.
3. Si la profondeur de l'armoire, y compris les portes de l'armoire, est supérieure à 13 po, l'unité doit être espacée du mur à l'aide de matériaux adéquats supportant 150 lb pour permettre une évacuation/admission d'air par le haut appropriée.



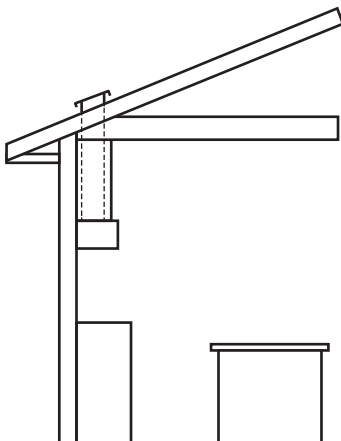
Exigences en matière de ventilation

1. Le système de ventilation doit être ventilé vers l'extérieur par le toit ou le mur extérieur.
2. Utilisez uniquement des événements en métal/aluminium, n'utilisez pas d'évents en plastique.
3. Gardez toujours les conduits propres pour assurer une bonne circulation de l'air.
4. Il est recommandé d'utiliser des conduits ronds d'au moins 6 pouces.
5. Il est préférable que la taille de l'évent soit exempte de toute obstruction.
6. Réduisez au minimum l'utilisation de coudes à 90°.
7. La longueur du système de ventilation et le nombre de coudes doivent être réduits au minimum pour garantir des performances efficaces.
8. Utilisez du ruban adhésif en aluminium pour sceller tous les joints du système de ventilation.
9. Utilisez du calfeutrage pour sceller l'ouverture du mur extérieur ou du toit autour du couvercle.

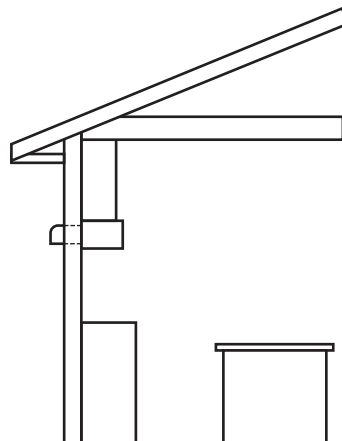
Méthode de ventilation

Utilisez du calfeutrage pour sceller tout autour du couvercle sur un mur extérieur ou un toit.

OPTION 1 : AÉRATION DE TOIT VERTICALE



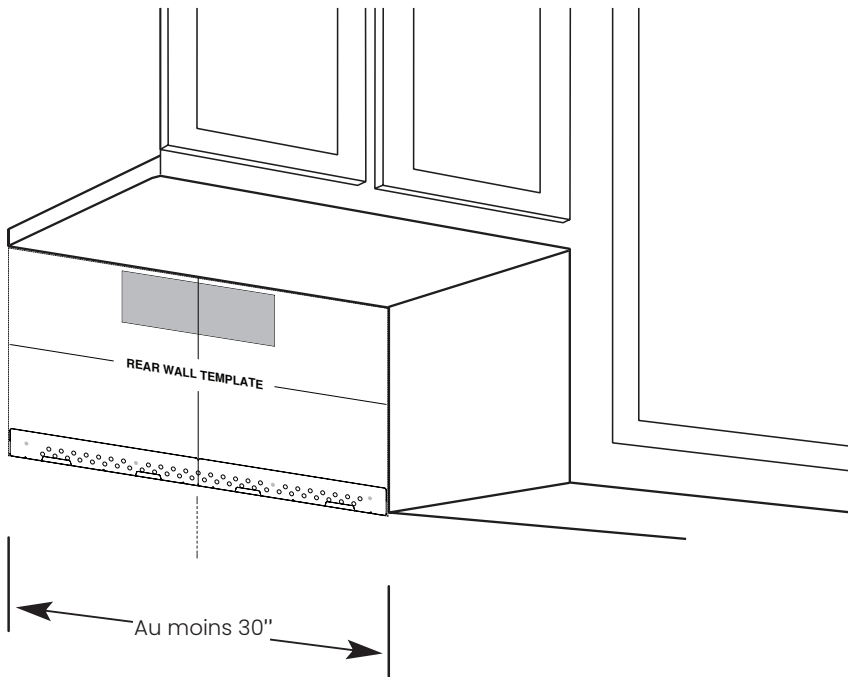
OPTION 2 : AÉRATION PAR MUR HORIZONTAL



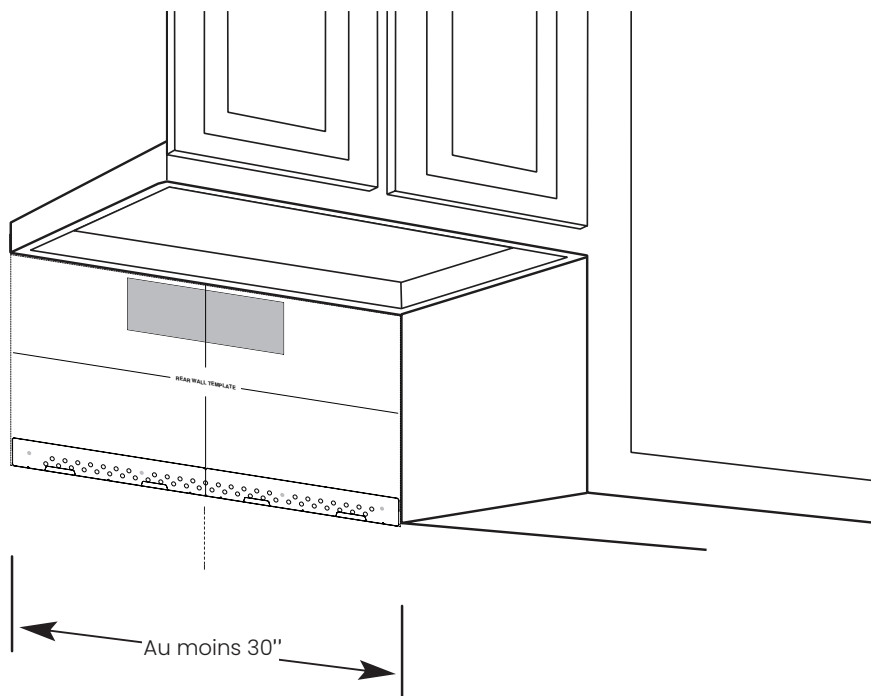
Installation

DÉTERMINER L'EMPLACEMENT DE LA PLAQUE MURALE ARRIÈRE SOUS VOTRE ARMOIRE

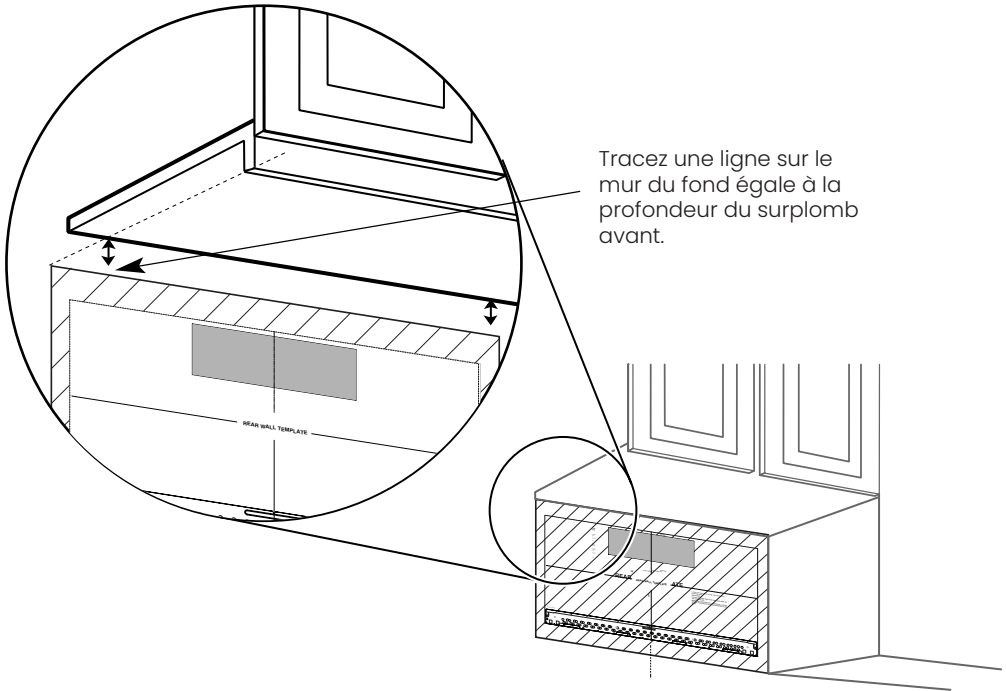
1. Position de la plaque sous l'armoire à fond plat. Tracez une ligne verticale sur le mur au centre de l'espace de 30" de large. Collez le gabarit du mur arrière sur le mur en faisant correspondre la ligne centrale et en touchant le bas de l'armoire.



2. Position de la plaque - sous le fond de l'armoire encastrée encadrée. Tracez une ligne verticale sur le mur au centre de l'espace de 30" de large. Collez le gabarit du mur arrière sur le mur en faisant correspondre la ligne centrale et en touchant le bas du cadre de l'armoire.



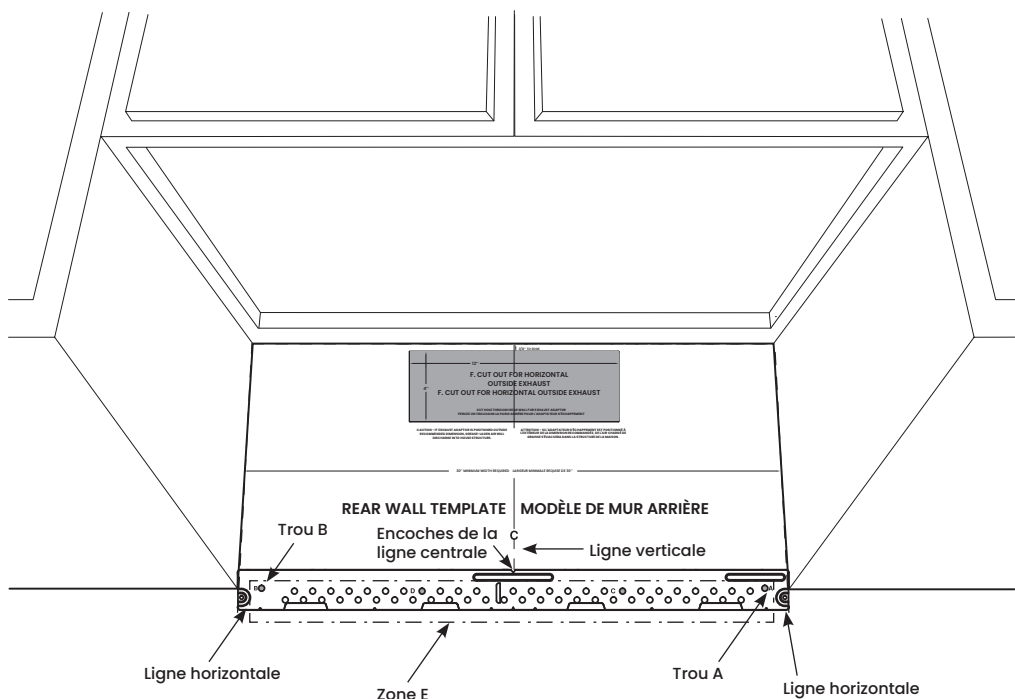
3. Position de la plaque - sous le meuble inférieur encastré avec porte-à-faux avant.
Tracez une ligne sur le mur du fond égale à la profondeur du surplomb avant.



REMARQUE : LE MICRO-ONDES DOIT ÊTRE DE NIVEAU. Utilisez un niveau pour vous assurer que le fond de l'armoire est de niveau. Si les armoires ont uniquement un surplomb avant, sans cadre arrière ou latéral, installez la plaque de montage à la même distance que la profondeur du surplomb avant. Cela permettra de maintenir le niveau du micro-ondes.

ALIGNEMENT DE LA PLAQUE MURALE

1. Tracez une ligne verticale sur le mur au centre de l'espace de 30 pouces de large et tracez une ligne horizontale sur le mur en bas du « Modèle de mur arrière ».

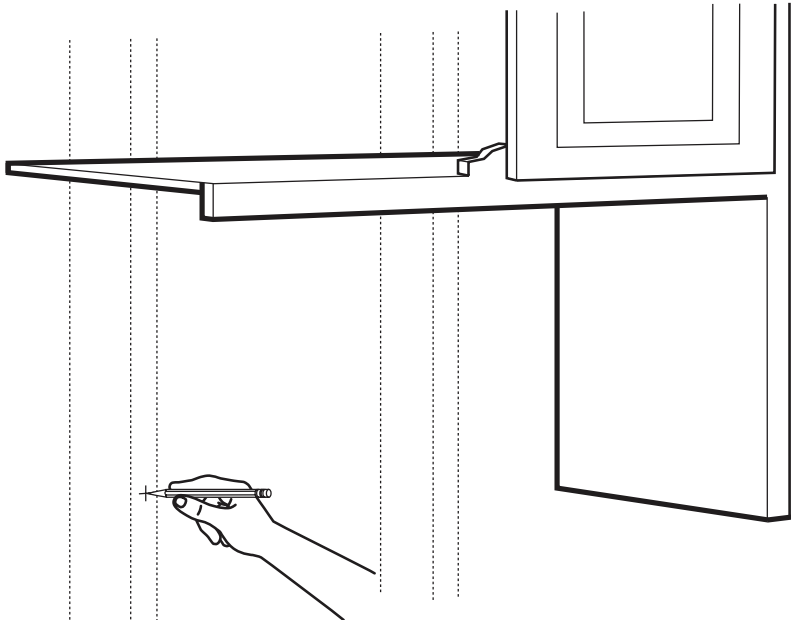


Pour fixer la plaque de montage au montant, percez un trou de 3/16 po dans le montant en bois. Percez un trou de 5/8 po pour le boulon à bascule dans un autre emplacement (trou A ou trou B)

REMARQUE : NE MONTEZ PAS LA PLAQUE POUR LE MOMENT.

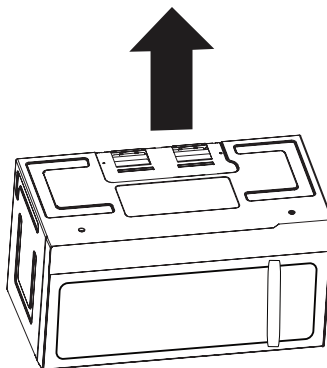
REMARQUE : les trous A et B se trouvent à l'intérieur de la zone E. Si aucun des trous A et B ne se trouve dans un montant, recherchez un montant quelque part dans la zone E et tracez un cercle pour l'aligner avec le montant. Il est important d'avoir au moins une vis à bois solidement fixée dans un montant pour supporter le poids du micro-ondes. Mettez la plaque de montage de côté.

2. Trouvez un montant mural dans la zone « E » de la plaque de montage. Utilisez un détecteur de montants muraux pour trouver les montants muraux. Après avoir localisé le(s) montant(s), trouvez le centre en sondant le mur avec un petit clou pour trouver les bords du montant. Placez ensuite une marque à mi-chemin entre les bords. Le centre de tous les montants adjacents doit être à 16w (40,6 cm) ou 24w (61 cm) de cette marque. Tracez une ligne au centre des montants. LE MICRO-ONDES DOIT ÊTRE RACCORDÉ À AU MOINS UN POTEAU MURAL.

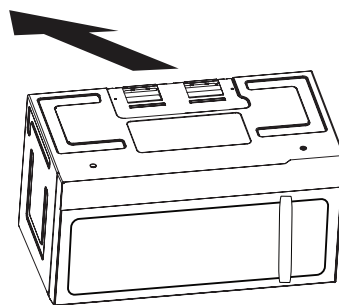


TYPES D'INSTALLATION

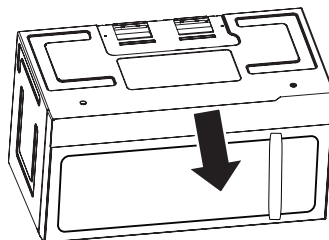
1. ÉVACUATION EXTÉRIEURE PAR LE HAUT (CONDUIT VERTICAL) Voir page suivante



2. ÉVACUATION ARRIÈRE EXTÉRIEURE (CONDUIT HORIZONTAL) Voir page 100



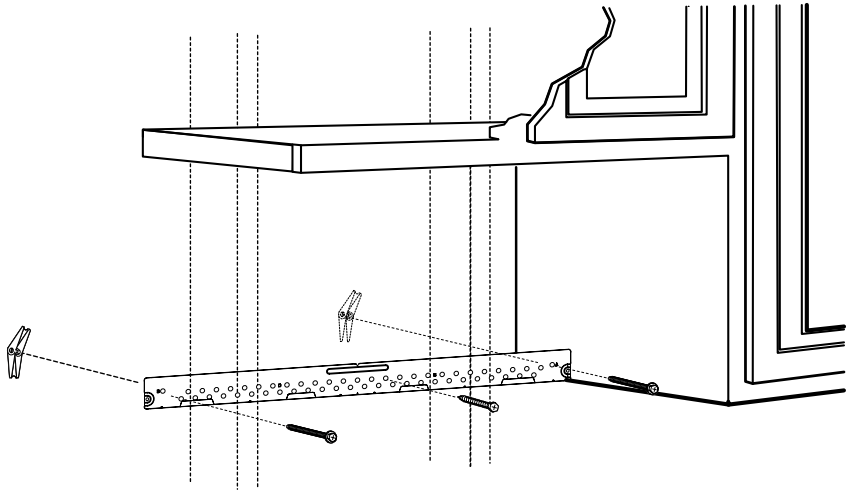
3. RECIRCULATION (SANS CONDUIT NON VENTILÉ) Voir page 109



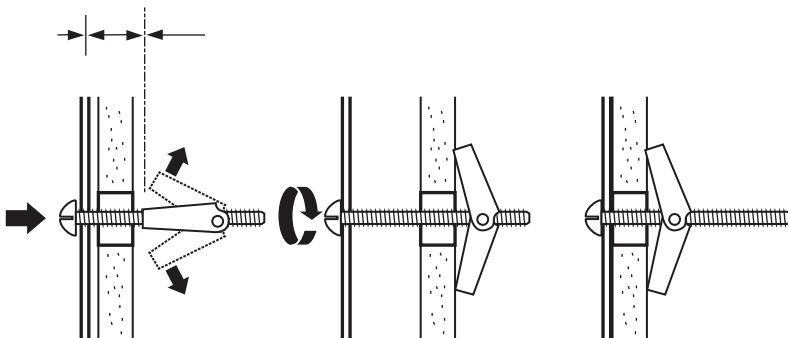
REMARQUE : ce micro-ondes est livré assemblé pour la recirculation. Ces modèles sont équipés d'un filtre à charbon jetable installé pour aider à éliminer la fumée et les odeurs. Sélectionnez le type de ventilation requis pour votre installation et passez à cette section.

ÉVACUATION EXTÉRIEURE PAR LE HAUT (CONDUIT VERTICAL)

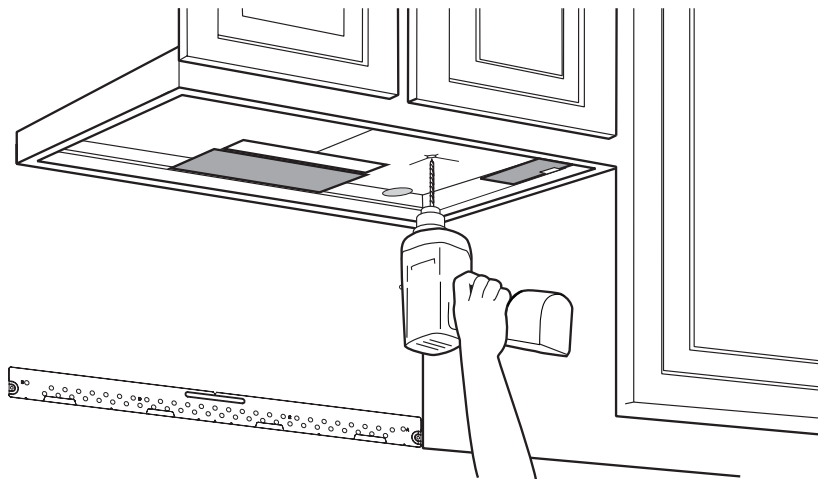
1. Fixez la plaque au mur à l'aide de boulons à bascule. Au moins une vis à bois doit être utilisée pour fixer la plaque à un montant mural. Retirez les ailes à bascule des boulons. Insérez les boulons dans la plaque de montage à travers les trous prévus pour passer dans les cloisons sèches et rattachiez les ailes à bascule à 3/4" (19 mm) sur chaque boulon.



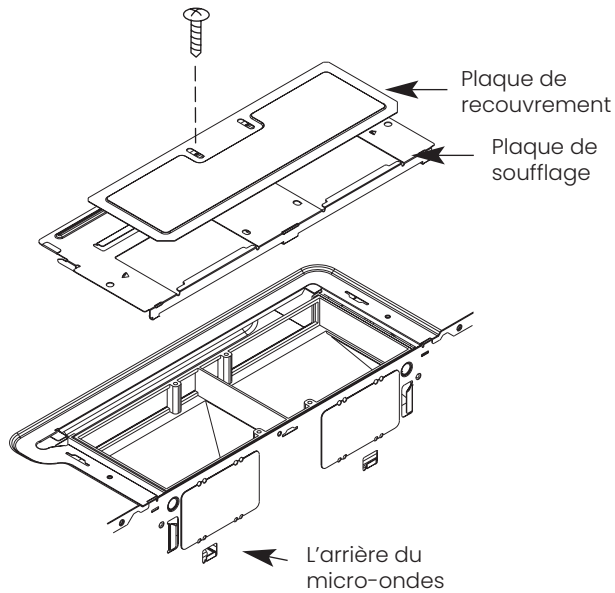
2. Placez la plaque de montage contre le mur et insérez les ailes à bascule dans les trous du mur pour monter la plaque. Serrez tous les boulons. Retirez la plaque du mur pour aider à serrer les boulons comme indiqué sur l'image ci-dessous.



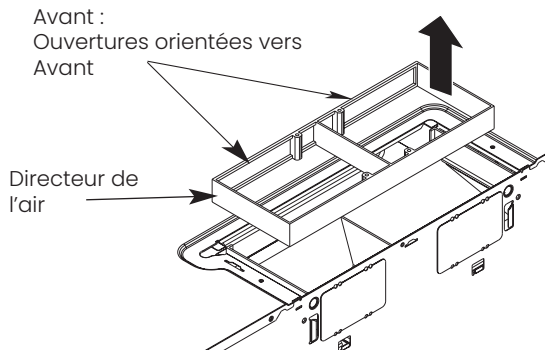
3. Collez le gabarit de l'armoire supérieure pour la préparation de l'armoire supérieure.
 - 1) Percez un trou de 2 pouces de diamètre au niveau du « D » sur le gabarit pour que le cordon d'alimentation puisse y passer, et une découpe suffisamment grande pour l'adaptateur d'échappement.
 - 2) Percez des trous de 3/8" de diamètre aux points « A » et « B ». Portez des lunettes de sécurité lorsque vous percez des trous dans le fond d'armoire.
 - 3) Découpez la zone ombrée « E » dans le bas de l'armoire pour l'évacuation verticale (extérieure) emplacement.



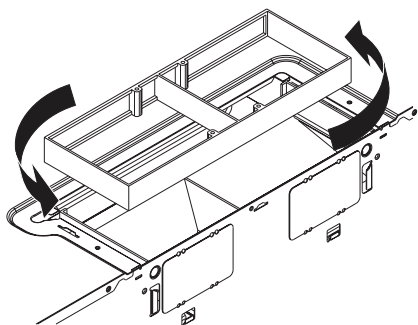
4. Adaptation du ventilateur micro-ondes pour une évacuation extérieure par le haut.
- 1) Retirez la vis qui maintient la plaque de soufflage au micro-ondes. Retirez la plaque de recouvrement.



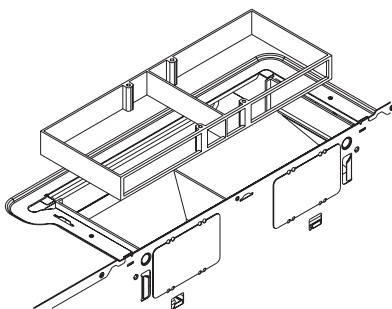
- 2) Retirez soigneusement le directeur d'air.



- 3) Faites pivoter le directeur d'air dans le sens inverse des aiguilles d'une montre de 180°

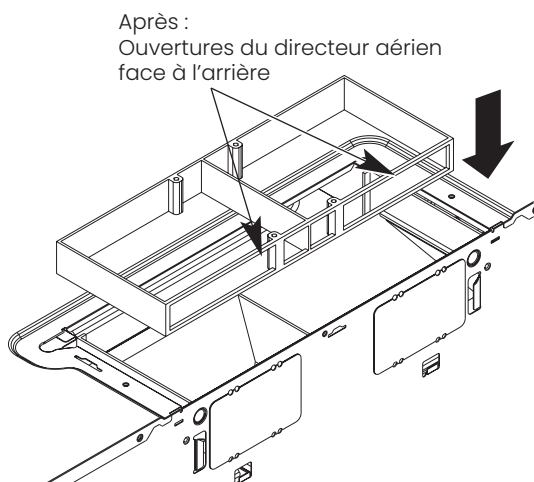


Avant la rotation

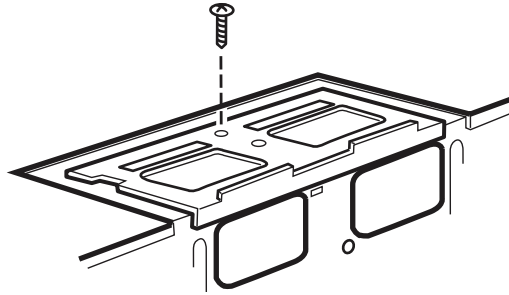


Après la rotation

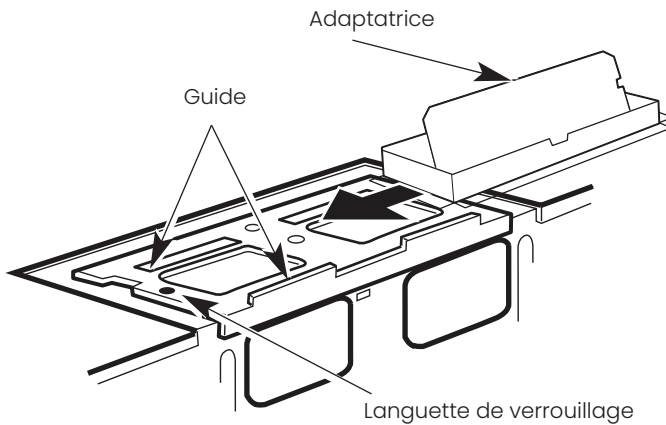
- 4) Remettez le directeur d'air dans l'ouverture.



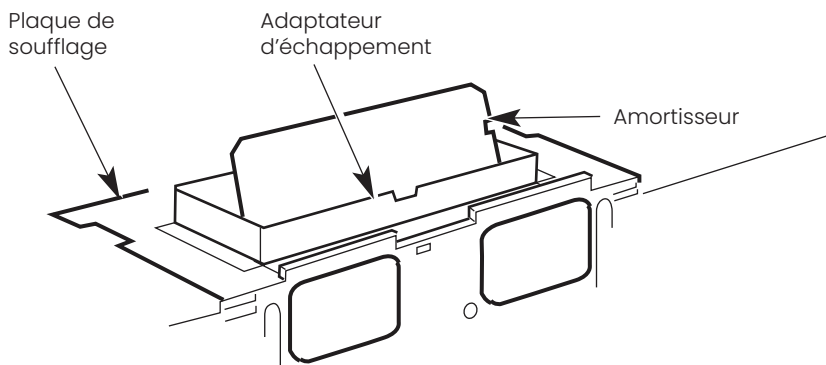
- 5) Remplacez la plaque du ventilateur avec la vis retirée à l'étape 1. Assurez-vous que la vis est bien serrée.



- 6) Fixez l'adaptateur d'échappement sur le dessus de la plaque de soufflage en le faisant glisser dans les guides de la plaque de soufflage. Poussez fermement jusqu'à ce qu'il soit dans les languettes de verrouillage. Veillez à ce que la charnière du registre soit installée de manière à ce que le registre pivote librement.

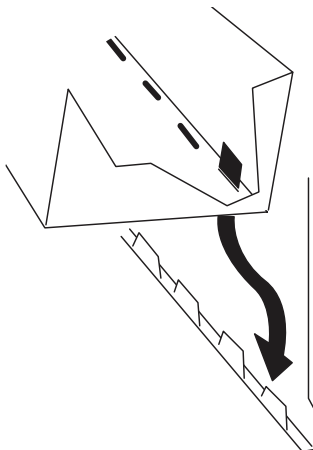


- 7) Assurez-vous que le ruban adhésif qui fixe le registre est retiré et que le registre pivote facilement avant de monter le micro-ondes. Vous devrez effectuer des ajustements pour assurer un alignement correct avec le conduit d'évacuation de votre maison après l'installation du micro-ondes.

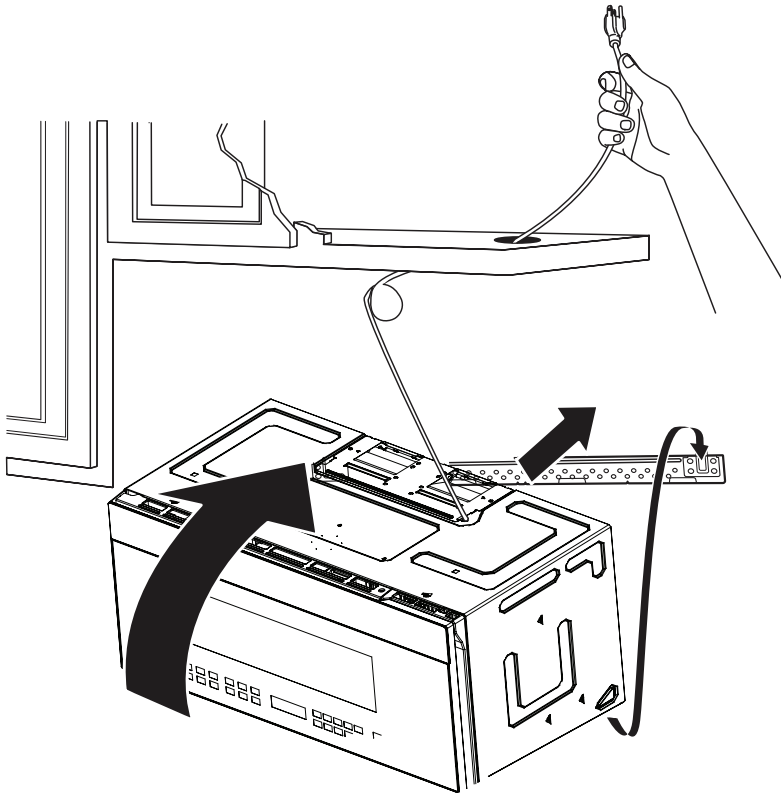


5. Montez le four à micro-ondes.

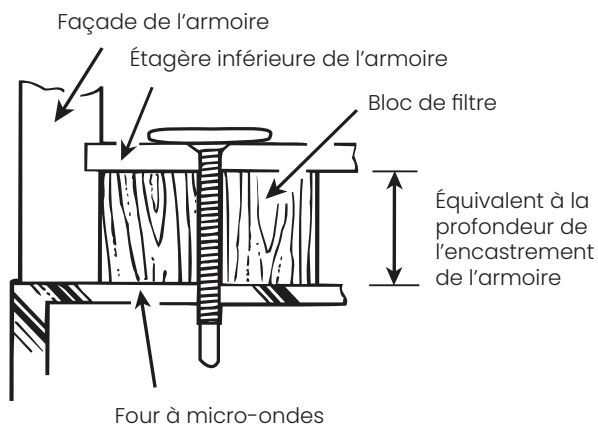
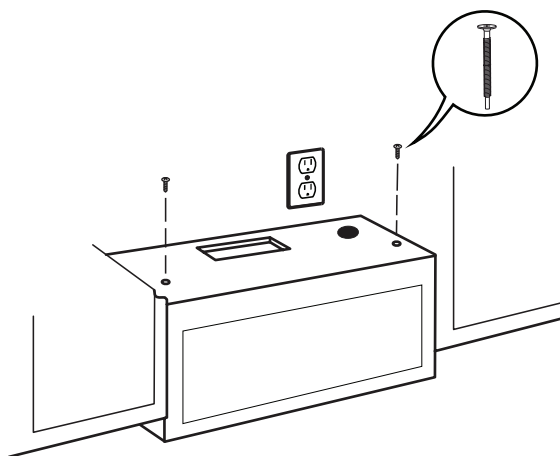
- 1). Soulevez le micro-ondes à 2 personnes, inclinez-le vers l'avant et accrochez les fentes situées sur le bord inférieur arrière sur les quatre languettes inférieures de la plaque de montage.



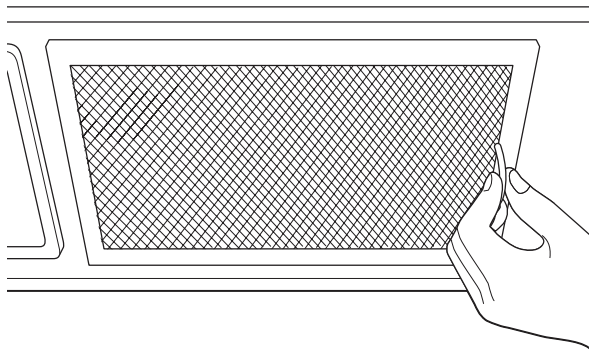
- 2) Lors du montage du four à micro-ondes, faites passer le cordon d'alimentation dans le trou situé en bas du meuble supérieur. Ne pincez pas le cordon et ne soulevez pas le four en tirant sur le cordon. Faire pivoter l'avant du four contre le fond de l'armoire.



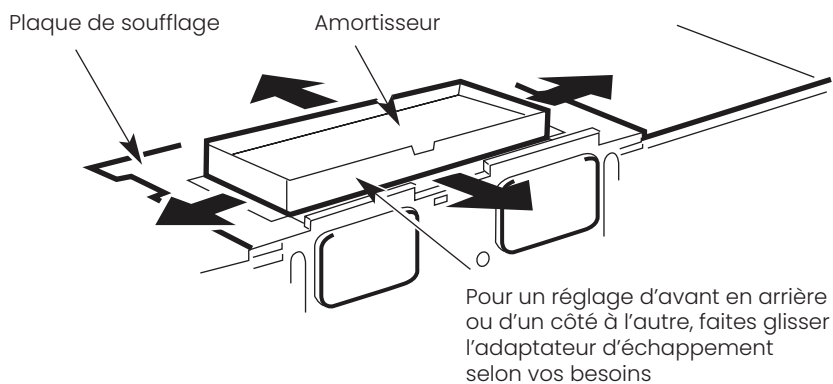
- 3) Fixez le four à micro-ondes à l'armoire supérieure. Fixez le four à micro-ondes avec 2 vis auto-alignantes au niveau des trous percés précédemment « A » et « C » en haut de l'armoire. Tout en serrant les vis, maintenez le four à micro-ondes en place contre le mur et l'armoire supérieure.



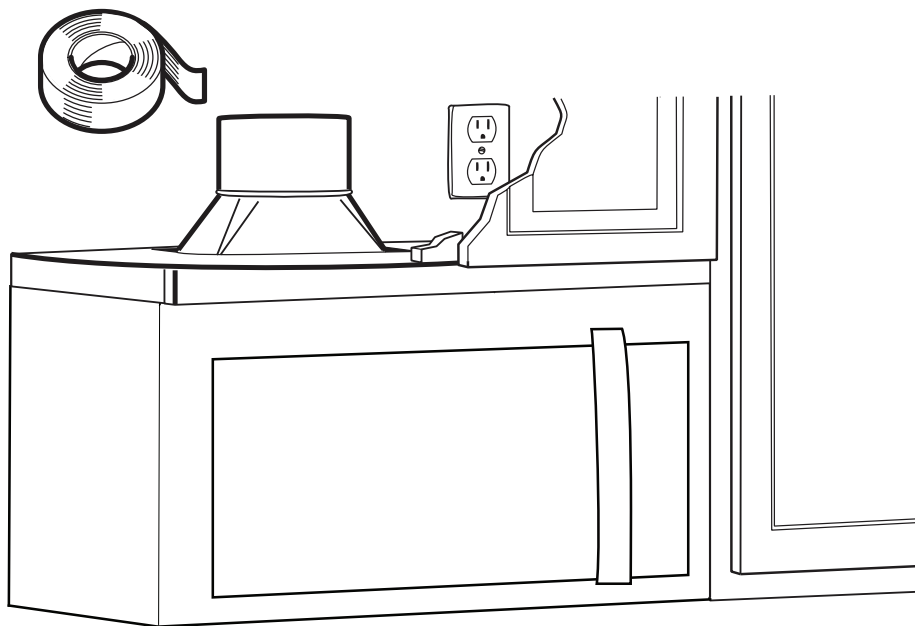
4) Installer des filtres à graisse.



5) Ouvrez l'armoire supérieure et ajoutez l'adaptateur d'échappement pour le connecter à la maison canal.

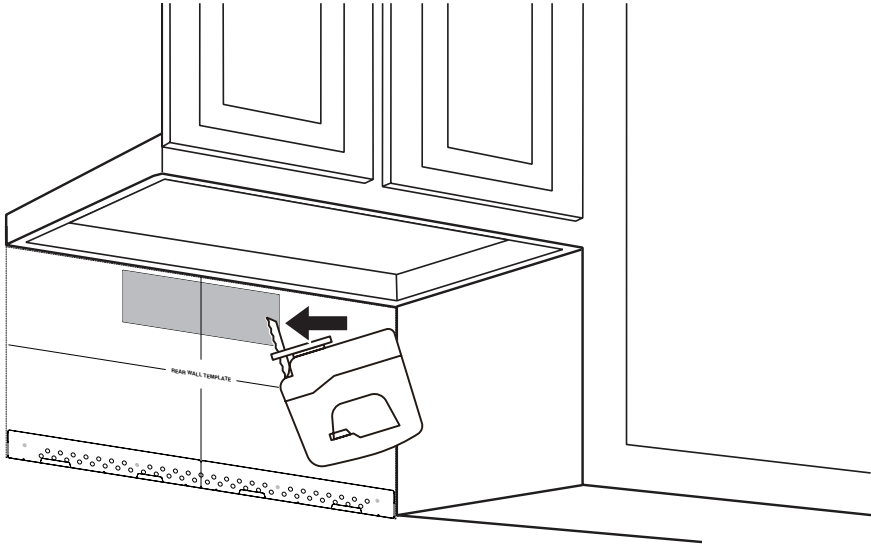


- 6) Prolongez le conduit de la maison vers le bas pour le connecter à l'adaptateur d'échappement et scellez les joints du conduit d'échappement à l'aide d'un four à ruban adhésif pour les applications à haute température.

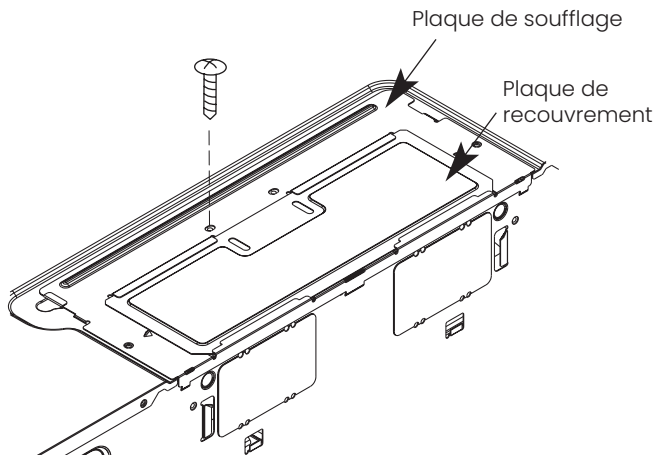


ÉVACUATION ARRIÈRE EXTÉRIURE (conduit horizontal)

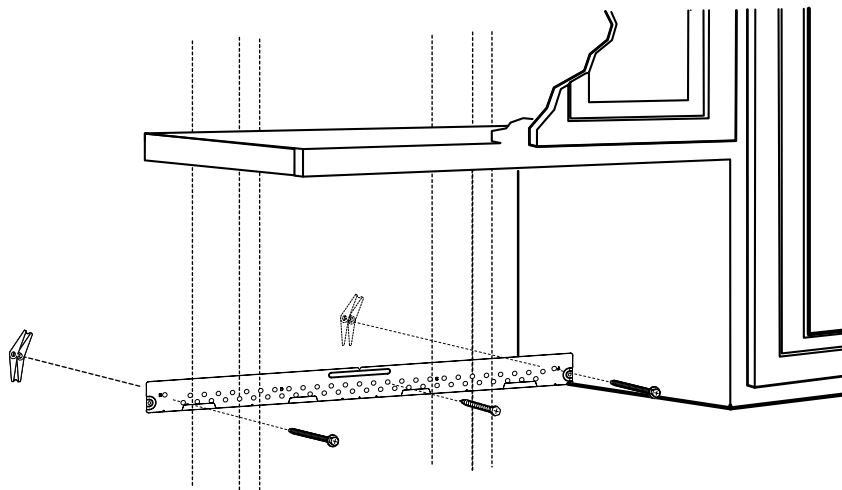
1. Lisez les instructions sur le MODÈLE DU MUR ARRIÈRE. Collez-le sur le mur du fond. Découpez l'ouverture en suivant les instructions du GABARIT DU MUR ARRIÈRE.



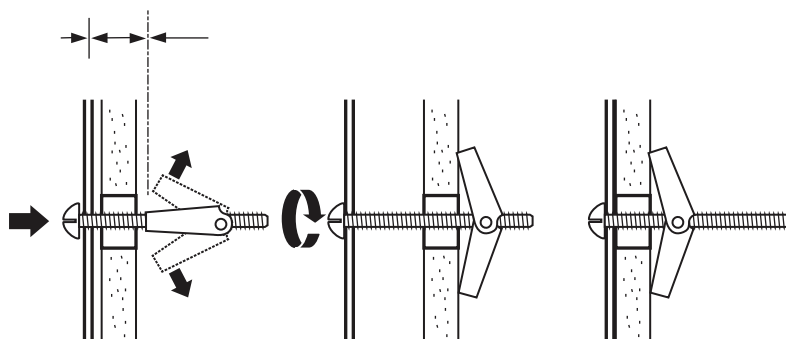
2. Retirez et conservez la vis qui maintient la plaque de soufflage au micro-ondes. Soulevez la plaque de soufflage. La plaque de recouvrement est installée avec la plaque de soufflage, il n'est pas nécessaire de la désinstaller.



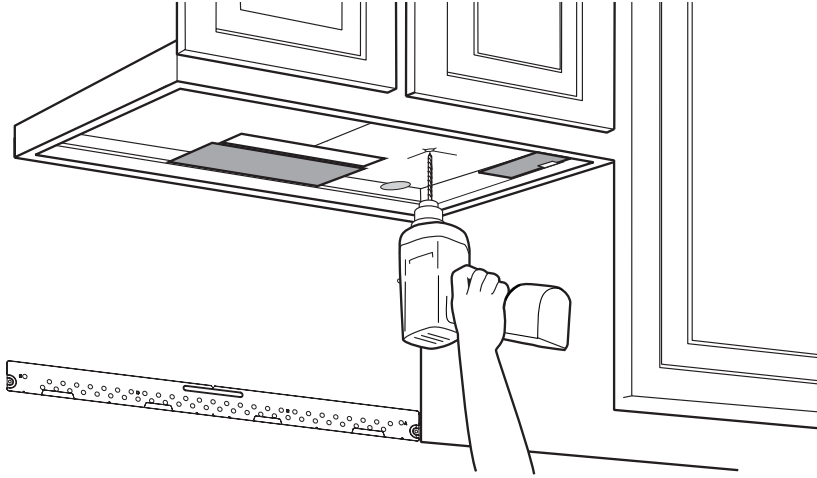
3. Fixez la plaque au mur à l'aide de boulons à bascule. Au moins une vis à bois doit être utilisée pour fixer la plaque à un montant mural. Retirez les ailettes à bascule des boulons. Insérez les boulons dans la plaque de montage à travers les trous prévus pour passer dans les cloisons sèches et rattachez les ailettes à bascule à 3/4 po (19 mm) sur chaque boulon.



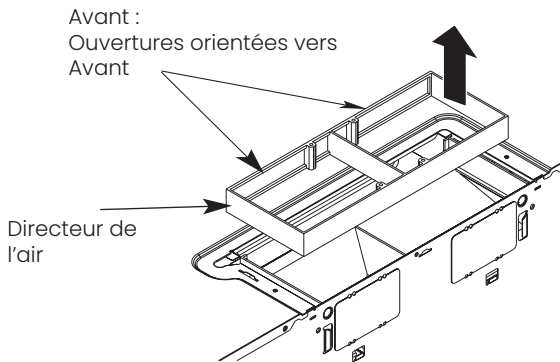
4. Placez la plaque de montage contre le mur et insérez les ailettes à bascule dans les trous du mur pour monter la plaque. Serrez tous les boulons. Éloignez la plaque du mur pour faciliter le serrage des boulons, comme illustré ci-dessous.



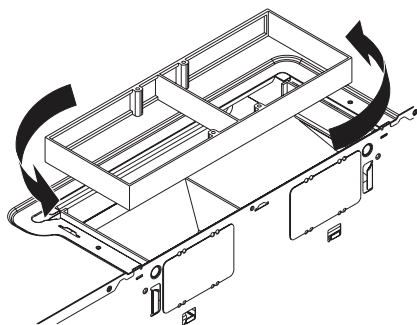
5. Collez le gabarit de l'armoire supérieure pour la préparation de l'armoire supérieure.
 - 1) Percez un trou de 2 pouces de diamètre au niveau du « D » sur le gabarit pour que le cordon d'alimentation puisse y passer, et une découpe suffisamment grande pour l'adaptateur d'échappement.
 - 2) Percez des trous de 3/8" de diamètre aux points « A » et « B ». Portez des lunettes de sécurité lorsque vous percez des trous dans le fond d'armoire.



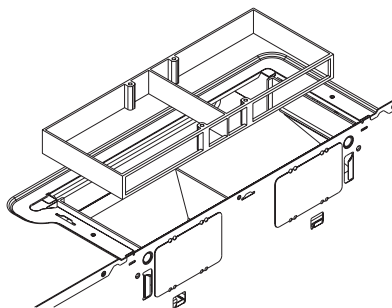
6. Adaptation du ventilateur micro-ondes pour une évacuation extérieure par le haut.
 - 1) Retirez soigneusement le directeur d'air.



- 2) Faites pivoter le directeur d'air dans le sens inverse des aiguilles d'une montre de 180°

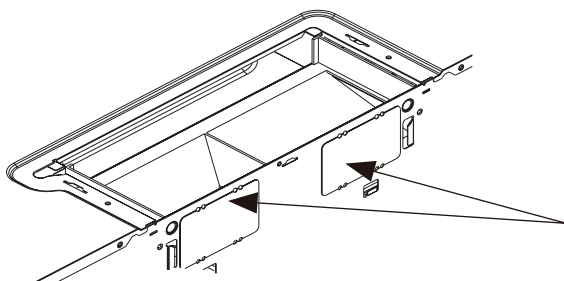


Avant la rotation



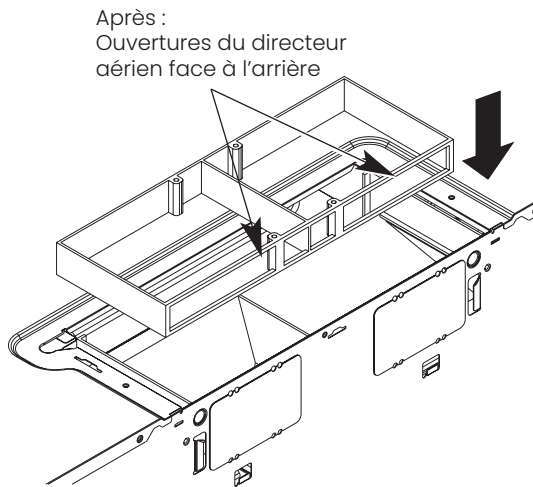
Après la rotation

- 3) Retirez les plaques défonçables à l'arrière de l'appareil à l'aide de cisailles. (Pour certains modèles)

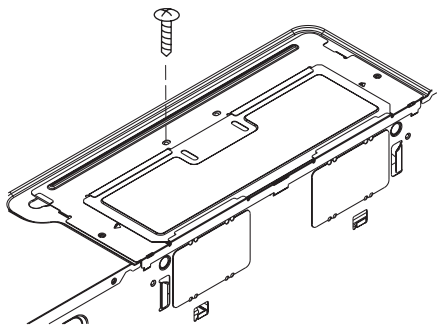


Plaques de déblocage :
Coupez les 4 bandes
sur chaque panneau de
déblocage et retirez les
déblocages métalliques
pour la circulation d'air
arrière. Veillez à retirer tous
les bords tranchants créés
par le retrait des plaques
de déblocage.

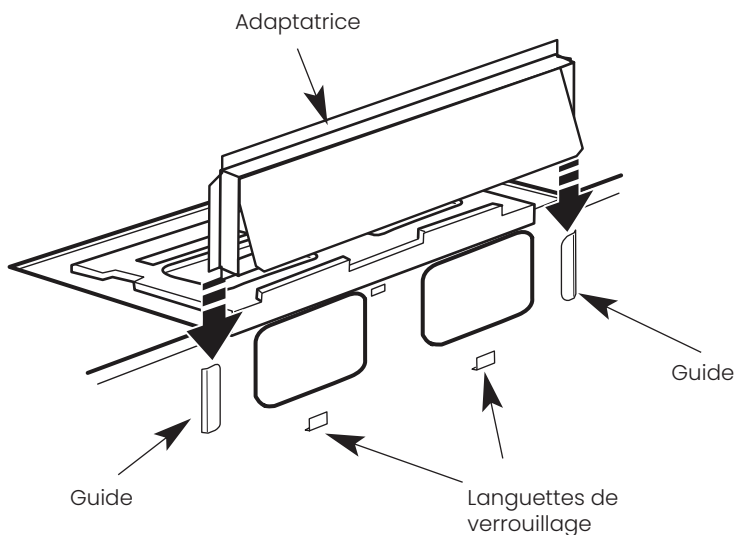
- 4) Remettez le directeur d'air dans l'ouverture.



- 5) Fixez la plaque soufflante au micro-ondes avec la vis d'origine.

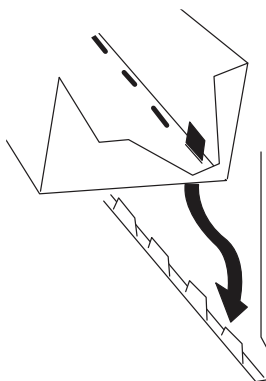


- 6) Fixez l'adaptateur d'échappement à l'arrière du four en le faisant glisser dans les guides situés en haut au centre de l'arrière du four.

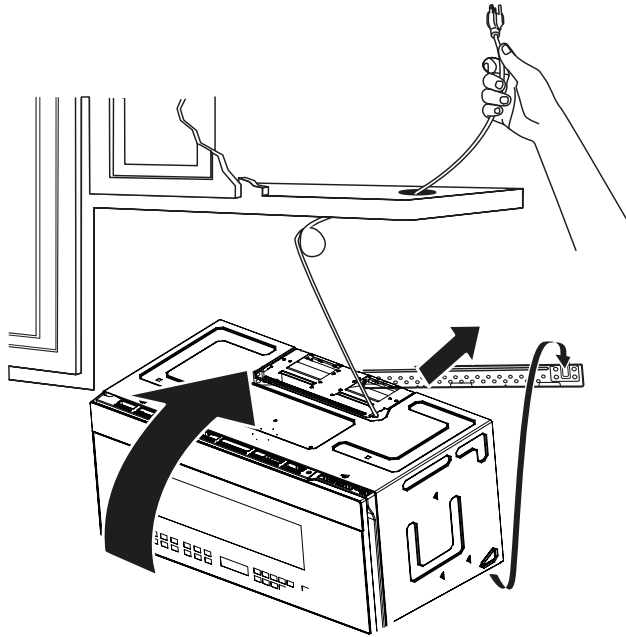


7. Monter le four à micro-ondes.

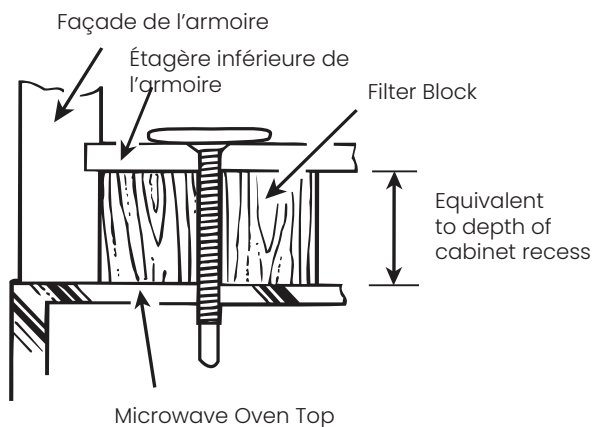
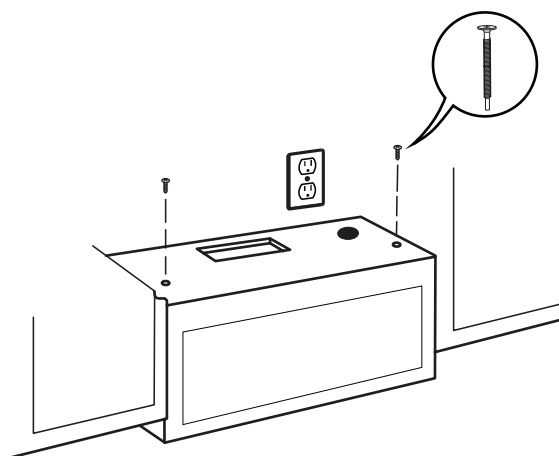
- 1) Soulevez le micro-ondes à 2 personnes, inclinez-le vers l'avant et accrochez les fentes du bord inférieur arrière sur les quatre languettes inférieures de la plaque de montage.



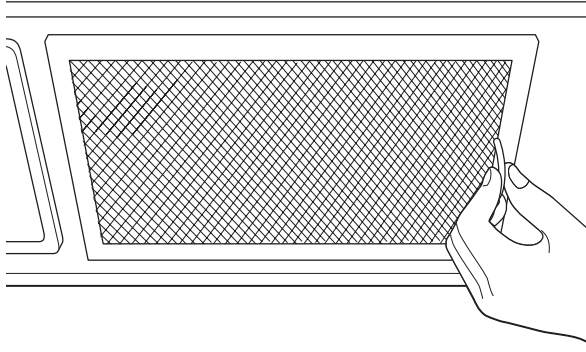
- 2) Lors du montage du four à micro-ondes, faites passer le cordon d'alimentation dans le trou situé au bas de l'armoire supérieure. Ne pincez pas le cordon et ne soulevez pas le four en tirant dessus. Faites pivoter l'avant du four vers le bas de l'armoire.



- 3) Fixez le four à micro-ondes à l'armoire supérieure. Fixez le four à micro-ondes avec 2 vis auto-alignantes au niveau des trous percés précédemment « A » et « B » en haut de l'armoire. Tout en serrant les vis, maintenez le four à micro-ondes en place contre le mur et l'armoire supérieure.

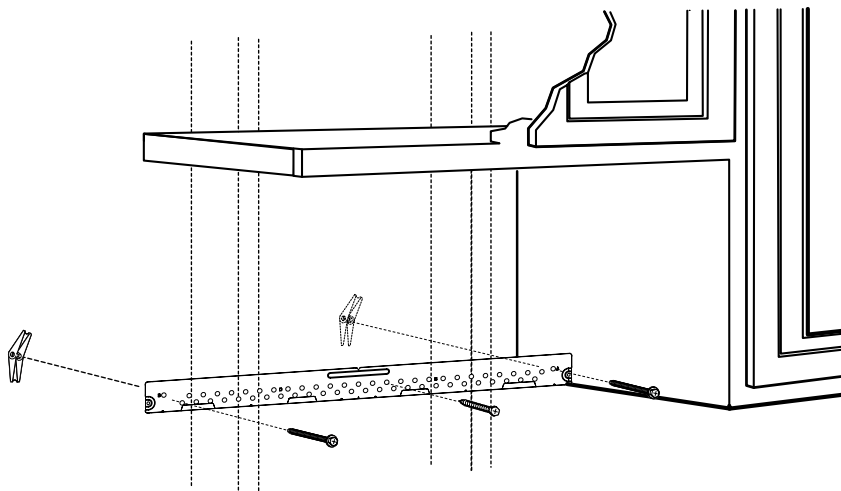


8. Installer des filtres à graisse.

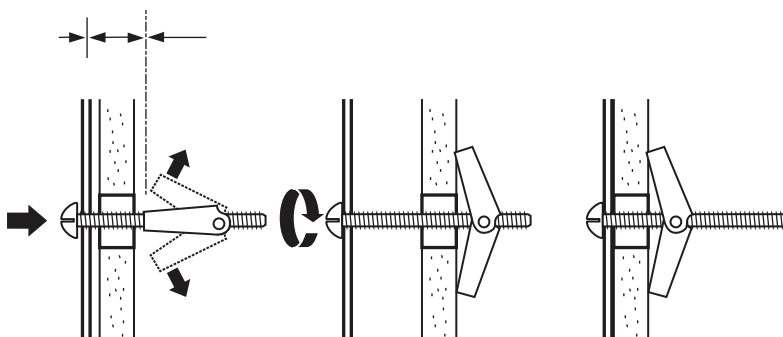


RECIRCULATION (sans conduit et sans ventilation)

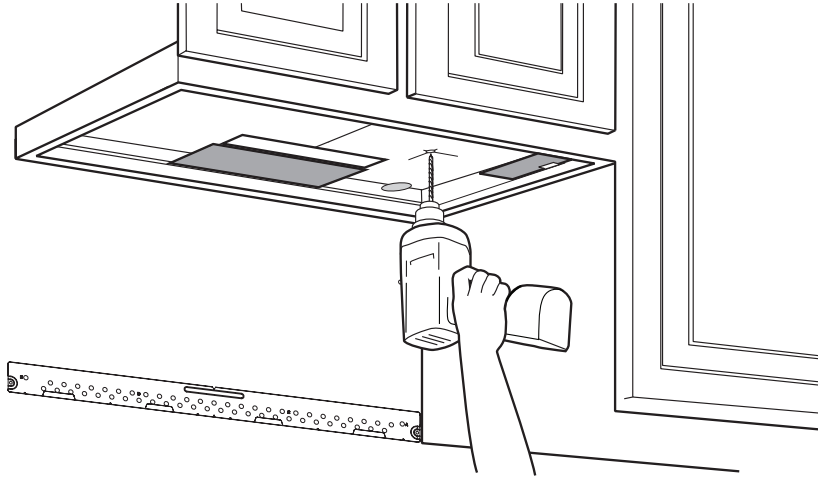
1. Fixez la plaque au mur à l'aide de boulons à bascule. Au moins une vis à bois doit être utilisée pour fixer la plaque à un montant mural. Retirez les ailes à bascule des boulons. Insérez les boulons dans la plaque de montage à travers les trous prévus pour passer dans les cloisons sèches et rattachiez les ailes à bascule à 3/4" (19 mm) sur chaque boulon.



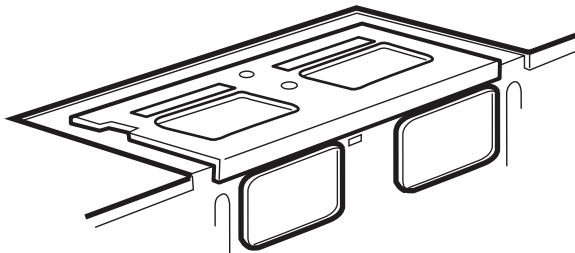
2. Placez la plaque de montage contre le mur et insérez les ailes à bascule dans les trous du mur pour monter la plaque. Serrez tous les boulons. Retirez la plaque du mur pour aider à serrer les boulons comme indiqué sur l'image ci-dessous.



3. Collez le gabarit de l'armoire supérieure pour la préparation de l'armoire supérieure.
 - 1) Percez un trou de 2 pouces de diamètre au niveau du « D » sur le gabarit pour que le cordon d'alimentation puisse y passer, et une découpe suffisamment grande pour l'adaptateur d'échappement.
 - 2) Percez des trous de 3/8" de diamètre aux points « A » et « B ». Portez des lunettes de sécurité lorsque vous percez des trous dans le fond d'armoire.

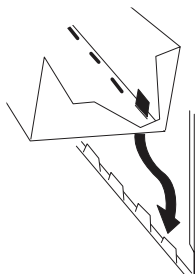


4. Comme le ventilateur à micro-ondes d'origine.

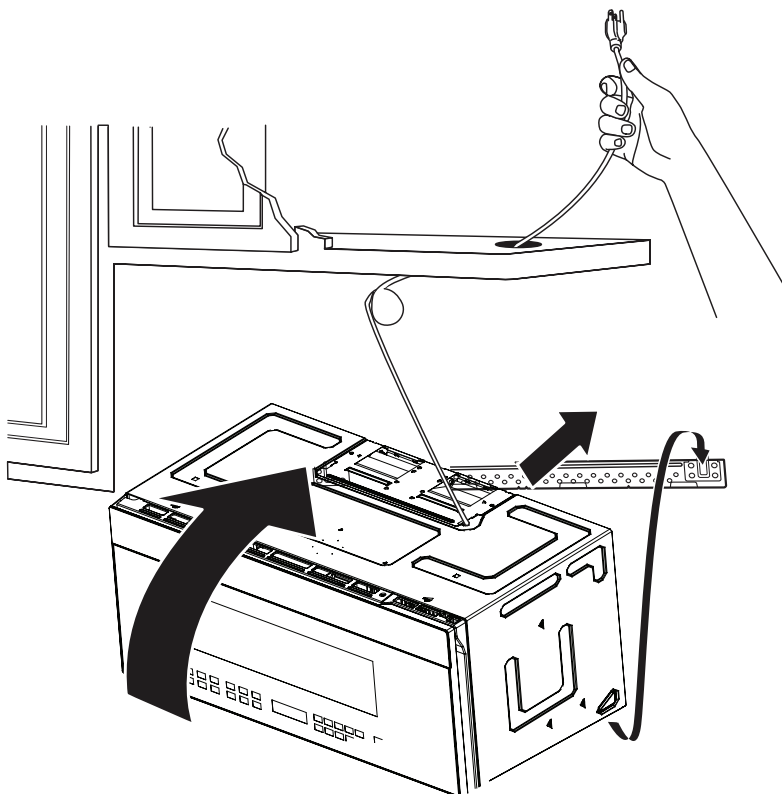


5. Monter le four à micro-ondes.

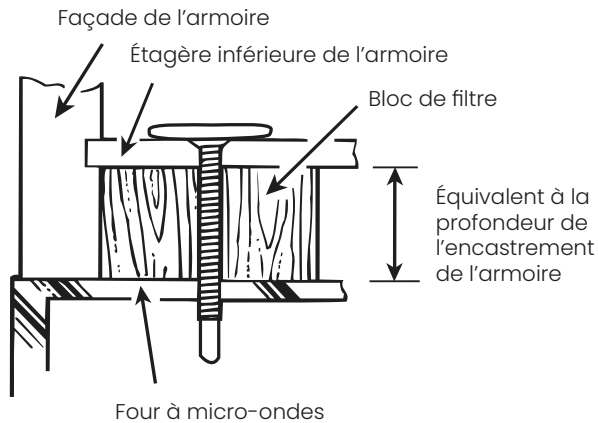
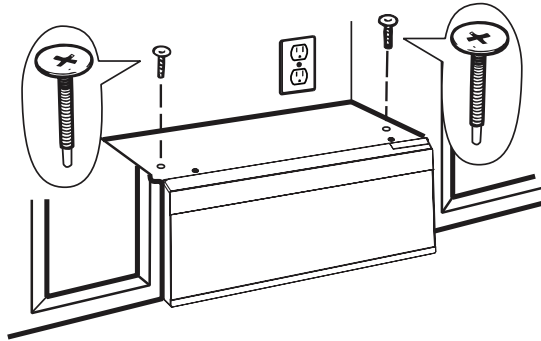
- 1) Soulevez le micro-ondes à 2 personnes, inclinez-le vers l'avant et accrochez les fentes situées sur le bord inférieur arrière sur les quatre languettes inférieures de la plaque de montage.



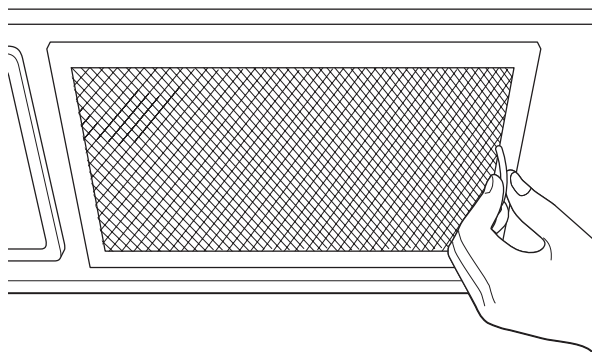
- 2) Lors du montage du four à micro-ondes, faites passer le cordon d'alimentation dans le trou situé en bas du meuble supérieur. Ne pincez pas le cordon et ne soulevez pas le four en tirant sur le cordon. Faire pivoter l'avant du four contre le fond de l'armoire.



- 3) Fixez le four à micro-ondes à l'armoire supérieure. Fixez le four à micro-ondes avec 2 vis auto-alignantes au niveau des trous percés précédemment « A » et « C » en haut de l'armoire. Tout en serrant les vis, maintenez le four à micro-ondes en place contre le mur et l'armoire supérieure.



4) Installer des filtres à graisse.



Opérations



CUISSON MANUELLE

- Avant d'utiliser votre nouveau four, assurez-vous d'avoir lu et compris entièrement ce guide d'utilisation et d'entretien.
- L'horloge peut être désactivée lorsque le micro-ondes est branché pour la première fois et que la touche STOP est sélectionnée.
- Pour réactiver l'horloge, suivez les instructions de l'horloge.

Pour régler l'horloge

- Supposons que vous souhaitiez entrer l'heure correcte du jour 10h59

Touche:	L'écran affiche :
1. TIMER/CLOCK X2	ENTER TIME 12:00
2. ① ① ⑤ ⑨	10:59 PRESS START
3. START +30SEC.	10:59

Réglage de la minuterie de cuisine

Votre four à micro-ondes peut être utilisé comme minuterie de cuisine. Vous pouvez régler jusqu'à 99 minutes et 99 secondes. La minuterie de cuisine peut être utilisée pendant que le four à micro-ondes fonctionne.

- Supposons que vous souhaitiez régler sur trois minutes

Touche:	L'écran affiche :
1. TIMER/CLOCK X1	TIMER ENTER TIME
2. ③ ① ①	TIMER 3:00
3. TIMER/CLOCK	TIMER 3:00 Time counting down

NOTE

Il n'y a aucun autre programme pendant la minuterie de cuisine.

Micro-ondes

Votre four à micro-ondes à hotte intégrée peut être programmé pour 99 minutes et 99 secondes (99:99). Entrez toujours les secondes après les minutes, même si elles sont toutes les deux égales à zéro.

- Supposons que vous souhaitiez cuisiner pendant deux minutes à 90 % de puissance

Touche:	L'écran affiche :
1. COOK TIME	ENTER COOK TIME
2. 2 0 0	PRESS START 2:00
3. Power Level X1	PRESS START PL-HI
4. Power Level X1 or 9	PRESS START PL-90
5. START +30SEC.	2:00 COOK

POWER CHART

PRESS	POWER LEVEL	DISPLAY
POWER LEVEL x 1	100%	PL-HI
POWER LEVEL x 2 or 9	90%	PL-90
POWER LEVEL x 3 or 8	80%	PL-80
POWER LEVEL x 4 or 7	70%	PL-70
POWER LEVEL x 5 or 6	60%	PL-60
POWER LEVEL x 6 or 5	50%	PL-50
POWER LEVEL x 7 or 4	40%	PL-40
POWER LEVEL x 8 or 3	30%	PL-30
POWER LEVEL x 9 or 2	20%	PL-20
POWER LEVEL x 10 or 1	10%	PL-10
POWER LEVEL x 11 or 0	0%	PL-0

Popcorn

Press "Popcorn" key and LED displays 3.3 oz. and the "PRESS AGAIN FOR OPTIONS" icon. You can press "Popcorn" key again to select 3.0 oz.

- Appuyez sur la touche « Popcorn » et la LED affiche 3,3 oz. et l'icône « APPUYEZ À NOUVEAU POUR LES OPTIONS ». Vous pouvez appuyer à nouveau sur la touche « Popcorn » pour sélectionner 3,0 oz.

Touche:	L'écran affiche :
1. Popcorn	PRESS AGAIN FOR OPTIONS 3.3
2. PopcornX2	PRESS AGAIN FOR OPTIONS 3.0
3. START +30SEC.	Time counting down (3 seconds later)
Appuyez sur le tampon à popcorn	
X1	3.3 oz.
X2	3.0 oz.

Pomme de terre

Touche:	L'écran affiche :
Potato	PRESS START POTATO SENSOR
START +30SEC.	Time counting down

Cuisson par capteur

Lard

Touche: L'écran affiche :

1. Sensor Cook X1

PRESS AGAIN FOR OPTIONS PRESS START
BACON
SENSOR

2. **START**
+30SEC.

ENTER
SENSOR
1-3 SLE
SENSOR

3. ②

2 SLICE
SENSOR

4. **START**
+30SEC.

BACON
SENSOR COOK

Le poids de ces menus ne peut pas être ajusté ;
(Dîner surgelé, Riz, Petit-déjeuner surgelé, Légumes frais, Légumes surgelés)

Touche: L'écran affiche :

1. Sensor Cook X2

PRESS AGAIN FOR OPTIONS PRESS START
FROZEN
SENSOR
DINNER
SENSOR

2. **START**
+30SEC

Time counting down

Appuyer Cuisson Capteur	Nourriture	Montante
X1	Bacon	1-3 slices
X2	Frozen Dinner	10 oz / 20oz
X3	Rice	1-2cups
X4	Frozen Breakfast	8-12oz
X5	Fresh Veggiest	1-4cups
X6	Frozen Veggies	1-4cups

Réchauffage du capteur

Moyenne

Touche: L'écran affiche :

1. Sensor Reheat X1

PRESS AGAIN FOR OPTIONS PRESS START
BEVERAG
SENSOR
E
SENSOR

2. **START**
+30SEC.

ENTER
SENSOR
1-3 CUP
SENSOR

3. ②

2 CUPS
SENSOR

4. **START**
+30SEC.

BEVERAG
SENSOR

Le poids de ces menus ne peut pas être ajusté ;
(Soupe/Sauce, Assiette, Casserole/ Lasagne, Petit Pain/Muffin)

Touche: L'écran affiche :

1. Sensor Reheat X2

PRESS AGAIN FOR OPTIONS PRESS START
SOUP
SENSOR
SAUCE
SENSOR

2. **START**
+30SEC

Time counting down

Appuyer Fondre Ramollir	Nourriture	Montante
X1	Beverage	1 - 3 cups
X2	Soup / Sauce	1-3 cups
X3	Dinner Plate	1-2plate
X4	Casserole / Lasagna	10.5oz
X5	Roll / Muffin	1-3slices

Faire fondre/ramollir

Le four utilise une faible puissance pour faire fondre et ramollir les aliments. Voir le tableau suivant.

- Supposons que vous vouliez faire fondre 2 bâtons de beurre

Touche: L'écran affiche :

1. Melt/ X1
Softener

PRESS AGAIN FOR OPTION PRESS START
MELT
PRESS AGAIN FOR OPTION PRESS START
BUTTER

2. **START**
+30SEC.

ENTER
1-2 STK

3. ②

PRESS START
2 STK

4. **START**
+30SEC.

Time counting down
(2 seconds later)

Appuyer Fondre Ramollir	Nourriture	Montante
X1	Melt Butter	1/2 stick
X2	Melt Chocolate	2/4/8 oz
X3	Softener Ice Cream	Pint/1.5Quart
X4	Softener Cream Cheese	3/8 oz

Cuisson automatique

Oeufs brouillés, céréales chaudes, pizza surgelée

Touche: L'écran affiche :

1. Auto cookX1

PRESS AGAIN FOR OPTION PRESS START
SCRAMBL
PRESS AGAIN FOR OPTION PRESS START
EGG

2. **START**
+30SEC.

1 - 6

3. ②

PRESS START
2

4. **START**
+30SEC.

Time counting down
(2 seconds later)

Brownies au fudge, crevettes à l'ail, champignons farcis, pommes de terre rouges Asiago, mélange de légumes rôtis, risotto aux crevettes au citron.

Touche: L'écran affiche :

1. Auto cook X4

PRESS AGAIN FOR OPTION PRESS START
FUDGE
PRESS AGAIN FOR OPTION PRESS START
BROWNIE
PRESS AGAIN FOR OPTION PRESS START
5

4. **START**
+30SEC.

Time counting down
(2 seconds later)

Appuyer Cuisson Auto	Nourriture	Montante
X1	Scrambled Eggs	1-6 Eggs
X2	Hot Cereal	1-3 Servings
X3	Frozen Pizza	1(4Oz)-3
X4	Fudge Brownies	Per Recipe
X5	Garlic Shrimp	Per Recipe
X6	Stuffed Mushrooms	Per Recipe
X7	Asiago Red Potatoes	Per Recipe
X8	Roasted Vegetable Medley	Per Recipe
X9	Lemon Shrimp Risotto	Per Recipe

Menu de collations

Il y a 3 options (hot dogs, repas dans une tasse, repas surgelé pour enfants) dans le menu des collations.

- Supposons que vous souhaitiez réchauffer des hot-dogs

Touche:	L'écran affiche :
1. Snack MenusX1	PRESS AGAIN FOR OPTIONS PRESS START HOT DOGS
2. START +30SEC.	PRESS START 1-6
3. ①	PRESS START 1
4. START +30SEC.	Time counting down (2 seconds later)

Appuyez sur Snack Menu PadAm.	Nourriture	Montante
X1	Hot Dogs	1-6pieces
X2	Meal in a cup	2.9Oz
X3	Frozen Kids Meal	8.8Oz

- (Repas dans une tasse, repas congelé pour enfants)

Touche:	L'écran affiche :
1. Snack MenusX2	PRESS AGAIN FOR OPTIONS PRESS START MEAL IN A CUP
2. START +30SEC.	Time counting down (2 seconds later)

Cuisinier de scène

La cuisson en plusieurs étapes ne pouvait démarrer qu'avec la fonction décongélation comme première étape.

Touche:	L'écran affiche :
1. COOK TIME	MEMO ENTER COOK TIME
2. ①②③	PRESS START MEMO 1:20
3. Power Level	PRESS START P-H1
4. Power Level X8 or ②	PRESS START P-20
5. Weight Defrost	DEFR ENTER WEIGHT
6. ①②	PRESS START 1.2 lb
7. START +30SEC.	Time counting down

CUISINE À UNE TOUCHE

Décongélation par poids

Touche:	L'écran affiche :
1. Weight Defrost	DEFR ENTER DEFR WEIGHT
2. ① ②	PRESS START DEFR 1.2 b
3. START +30SEC.	Time counting down (2 seconds later)

Temps de décongélation

Touche:	L'écran affiche :
1. Time Defrost	DEFR ENTER TIME
2. ① ② ③	PRESS START DEFR 1:23
3. START +30SEC.	Time counting down (2 seconds later)

Conseils d'utilisation

- Pour de meilleurs résultats, retirez le poisson, les crustacés, la viande et la volaille de leur emballage d'origine en papier ou en plastique. Sinon, l'emballage retiendra la vapeur et le jus à proximité des aliments, ce qui peut entraîner la cuisson de la surface extérieure des aliments.
- Pour de meilleurs résultats, roulez votre viande hachée en boule avant de la congeler. Pendant le cycle de DÉCONGÉLATION, le micro-ondes vous indiquera quand il est temps de retourner la viande. Grattez l'excédent de givre de la viande et continuez la décongélation.
- Placez les aliments dans un récipient peu profond ou sur une grille de cuisson au micro-ondes pour récupérer les égouttures.

Ce tableau indique les sélections de types d'aliments et les poids que vous pouvez définir pour chaque type. Pour de meilleurs résultats, desserrez ou retirez l'enveloppe des aliments.

Tableau de conversion de poids

Vous avez probablement l'habitude de mesurer les aliments en livres et en onces, qui sont des fractions de livre (par exemple, 4 onces correspondent à 1/4 livre). Cependant, pour entrer le poids des aliments dans la décongélation automatique, vous devez spécifier les livres et les dixièmes de livre. Si le poids sur l'emballage alimentaire est en fractions de livre, vous pouvez utiliser le tableau suivant pour convertir le poids en décimales.

Poids équivalent	
ONCES	POIDS DÉCIMALE
1.6	.10
3.2	.20
4.0	.25 One-Quarter Pound
4.8	.30
6.4	.40
8.0	.50 One-Half Pound
9.6	.60
11.2	.70
12.0	.75 Three-Quarters Pound
12.8	.80
14.4	.90
16.0	1.0 One Pound

 NOTE

Si vous avez entre deux poids décimaux, choisissez le poids le plus faible pour obtenir les meilleurs résultats de décongélation.

DÉGIVRAGE AUTOMATIQUE

Tableau de dégivrage automatique

NOTE: Les viandes de forme irrégulière et les gros morceaux de viande gras doivent avoir les zones étroites ou grasses protégées par du papier d'aluminium au début de la séquence de décongélation.

Réglages de la viande

ALIMENTS	PARAMÈTRE	AU BIP	INSTRUCTIONS SPÉCIALES
BŒUF			
Bœuf haché, en vrac	VIANDE	Retirer les portions décongelées à l'aide d'une fourchette. Chiffre d'affaires. Remettre le reste au four.	Ne pas décongeler moins de 1/4 lb. Congeler en forme de boule.
Le bœuf haché, Galettes	VIANDE	Séparer et réorganiser.	Ne décongelez pas des galettes de moins de 2 oz. Appuyez sur le centre lors de la congélation.
Bifteck rond	VIANDE	Chiffre d'affaires. Couvrir les zones chaudes avec du papier aluminium.	Placer dans un plat allant au micro-ondes.
Filet Steak	VIANDE	Chiffre d'affaires. Couvrir les zones chaudes avec du papier aluminium.	Placer dans un plat allant au micro-ondes.
Ragoût de boeuf	VIANDE	Retirer les portions décongelées à l'aide d'une fourchette. Reste séparé.	Placer dans un plat allant au micro-ondes.
Rôti braisé, Rôti de mandrin	VIANDE	Remettre le reste au four.	Placer dans un plat allant au micro-ondes.
Rôti de côtes	VIANDE	Chiffre d'affaires. Couvrir les zones chaudes avec du papier aluminium.	Placer dans un plat allant au micro-ondes.
Croupe roulée Rôti	VIANDE	Chiffre d'affaires. Couvrir les zones chaudes avec du papier aluminium.	Placer dans un plat allant au micro-ondes.

Tableau de dégivrage automatique (suite)

Réglages de la viande (suite)

AGNEAU			
Cubes pour Ragoût	VIANDE	Chiffre d'affaires. Couvrir les zones chaudes avec du papier aluminium.	Placer dans un plat allant au micro-ondes.
Côtelettes (1 pouce d'épaisseur)	VIANDE	Retirer les portions décongelées à l'aide d'une fourchette. Remettre le reste au four.	Placer dans un plat allant au micro-ondes.
PORC			
Côtelettes (1/2 pouce d'épaisseur)	VIANDE	Séparer et réorganiser.	Placer dans un plat allant au micro-ondes.
Hot-dogs	VIANDE	Séparer et réorganiser.	Placer dans un plat allant au micro-ondes.
Côtes levées Style campagnard Côtes	VIANDE	Chiffre d'affaires. Couvrir les zones chaudes avec du papier aluminium.	Placer dans un plat allant au micro-ondes.
Saucisse, Liens	VIANDE	Séparer et réorganiser.	Placer dans un plat allant au micro-ondes.
Saucisse, En gros	VIANDE	Retirer les portions décongelées à l'aide d'une fourchette. Chiffre d'affaires. Remettre le reste au four.	Placer dans un plat allant au micro-ondes.
Rôti de longe, Désossé	VIANDE	Chiffre d'affaires. Couvrir les zones chaudes avec du papier aluminium.	Placer dans un plat allant au micro-ondes.

Tableau de dégivrage automatique (suite)

Réglages de la volaille

ALIMENTS	PARAMÈTRE	AU BIP	INSTRUCTIONS SPÉCIALES
POULET Entier (jusqu'à 6 livres) Découpage	VOLAILLE	Retournez la poitrine vers le bas. Couvrir les zones chaudes avec du papier aluminium. Séparez les morceaux et réorganisez-les. Chiffre d'affaires. Couvrir les zones chaudes avec feuille d'aluminium.	Placez le poulet, poitrine vers le haut, dans un plat allant au micro-ondes. Terminez la décongélation en plongeant dans l'eau froide. Retirez les abats lorsque le poulet est partiellement décongelé. Placer dans un plat allant au micro-ondes. Terminez la décongélation en plongeant dans l'eau froide.
CORNOUAILLAIS POULES Entier	VOLAILLE	Chiffre d'affaires. Couvrir les zones chaudes avec feuille d'aluminium.	Placer dans un plat allant au micro-ondes. Terminez la décongélation en plongeant dans l'eau froide.
DINDE Sein (jusqu'à 6 livres)	VOLAILLE	Chiffre d'affaires. Couvrir les zones chaudes avec feuille d'aluminium.	Placer dans un plat allant au micro-ondes. Terminez la décongélation en plongeant dans l'eau froide.

Conseils de décongélation

1. Lorsque vous utilisez la décongélation automatique, le poids à saisir est le poids net en livres et dixièmes de livres (le poids de l'aliment moins le contenant).
2. Avant de commencer, assurez-vous de retirer tous les liens métalliques qui accompagnent souvent les sacs d'aliments surgelés et remplacez-les par des ficelles ou des élastiques.
3. Ouvrez les contenants, tels que les cartons, avant de les placer au four.
4. Coupez ou percez toujours les sachets ou emballages en plastique.
5. Si les aliments sont emballés dans du papier aluminium, retirez le papier aluminium et placez les aliments dans un contenant approprié.
6. Coupez la peau des aliments avec peau, comme les saucisses.
7. Pliez les sachets en plastique contenant les aliments pour assurer une décongélation uniforme.
8. Sous-estimez toujours le temps de décongélation. Si les aliments décongelés sont encore glacés au centre, remettez-les au four à micro-ondes pour les décongeler davantage.
9. La durée de décongélation varie en fonction de la solidité de la congélation des aliments.
10. La forme de l'emballage affecte la vitesse de décongélation des aliments. Les emballages peu profonds décongèlent plus rapidement qu'un bloc profond.
11. Lorsque les aliments commencent à décongeler, séparez les morceaux. Les morceaux séparés décongèlent plus facilement.
12. Utilisez de petits morceaux de papier d'aluminium pour protéger les parties des aliments telles que les ailes de poulet, les extrémités des cuisses, les queues de poisson ou les zones qui commencent à chauffer. Assurez-vous que le papier d'aluminium ne touche pas les côtés, le haut ou le bas du four. Le papier d'aluminium peut endommager la paroi du four.
13. Pour de meilleurs résultats, laissez reposer les aliments après décongélation. Retournez les aliments pendant la décongélation ou le temps de repos. Séparez et retirez les aliments si nécessaire.

CUISINE À UNE TOUCHE

Cuisson rapide

Appuyez sur les touches numériques « 1 à 9 » pour démarrer la cuisson avec le temps correspondant directement au niveau de puissance à 100 %. Par exemple, cuisson avec 6 minutes pour un niveau de puissance à 100 %.

Touche:	L'écran affiche :
1. 	: 6 PRESS START

Le four doit être ouvert et fermé 5 minutes avant la cuisson rapide, sinon, fonctionner comme ci-dessous.

Touche:	L'écran affiche :
1. 	Food
2. open the door	: 5 PRESS START
3. START +30SEC.	Time counting down (Close the door)

Ventilateur d'aération

Le pavé tactile contrôle le ventilateur à 2 vitesses. Si le ventilateur est éteint, la première pression sur le pavé tactile Vent allume le ventilateur à vitesse ÉLEVÉE, la deuxième pression sur vitesse BASSE et la troisième pression sur vitesse ARRÊT.

- Supposons que vous souhaitiez régler la vitesse du ventilateur d'extraction sur FAIBLE à partir de la position OFF.

Touche:	L'écran affiche :
1.  x1	HIGH
2.  x2	LOW
3.  x3	OFF

Lumière

Le pavé contrôle la lumière à 2 niveaux de luminosité. Si la lumière est éteinte, la première pression sur le pavé lumineux allumera la lumière à un niveau élevé, la deuxième pression à un niveau bas et la troisième pression à un niveau éteint.

- Supposons que vous souhaitiez régler la lumière sur ON à partir de la position OFF.

Touche:	L'écran affiche :
1. 	HIGH
2. 	LOW
3. 	OFF

Marche/arrêt du tourne-disque

En mode platine allumée

Touche:	L'écran affiche :
1. TURNTABLE on-off x1	OFF
2. TURNTABLE on-off x2	ON

Fonction d'interrogation

(1) Si l'horloge ou la minuterie a été réglée, l'heure correspondante s'affichera pendant 2 secondes en appuyant sur « Minuterie/Horloge » en mode de cuisson.

(2) En mode de cuisson au micro-ondes, appuyez sur « Niveau de puissance » pour demander le niveau de puissance. L'heure s'affichera pendant 2 secondes. En mode de cuisson à plusieurs étapes, la demande peut être effectuée de la même manière que ci-dessus.

CUISINE À UNE TOUCHE

USER PREF

Touche enfoncée	Option
USER PREF x1	Volume Hi/Med/Low/Off
USER PREF x2	Weight lb/kg
USER PREF x3	Clock Display Off/On
USER PREF x4	Demo Mode

Poids (lb/kg)

En état d'attente

Touche:	L'écran affiche :
---------	-------------------

1.USER PREFx2

PRESS AGAIN FOR OPTIONS PRESS START
lb / kg

2. **START**
+30SEC.

kg
or
lb

Volume faible/nord/élevé/
désactivé

En état d'attente

Touche:	L'écran affiche :
---------	-------------------

PRESS AGAIN FOR OPTIONS PRESS START
VOLUME
LOW

PRESS AGAIN FOR OPTIONS PRESS START
VOLUME
Med

USER PREFx1

PRESS AGAIN FOR OPTIONS PRESS START
VOLUME
HIGH

PRESS AGAIN FOR OPTIONS PRESS START
VOLUME
OFF

Affichage de l'horloge
désactivé/activé

En état d'attente

Touche:	L'écran affiche :
---------	-------------------

1.USER PREFx3

PRESS AGAIN FOR OPTIONS PRESS START
CLOCK
DISPLAY
ON

or

PRESS AGAIN FOR OPTIONS PRESS START
CLOCK
DISPLAY
ON

2. **START**
+30SEC.

OFF
or
ON

Paramètres de démonstration

En état d'attente

Touche:	L'écran affiche :
---------	-------------------

1. USER PREFx4

PRESS ADMIN FOR OPTIONS PRESS START

demo
OFF

or

PRESS ADMIN FOR OPTIONS PRESS START

demo
ON

2. **START**
+30SEC.

OFF
or
ON

Verrouillage enfant

Touche:	L'écran affiche :
---------	-------------------

1. STOP/CLEAR

LOCKED
(3 seconds later)

2. STOP/CLEAR

LOCKED
(for 3 seconds)

UNLOCK
(2 seconds later)

Caractéristiques

Identification et dimensions du produit	
Numéro de modèle :	VOR-MEMPHIS-30SS
Nom du produit	MEMPHI 30SS
UPC	675487202447
Largeur nominale :	30"
Dimensions (l×p×h) :	29.9" × 18.6" × 10.3"
Poids net du produit :	23.2 kg
Matériau du corps	Acier inoxydable
Couleur/ finition :	Argenté
Installation	
Exigences électriques :	120V/60Hz
Performances et fonctionnalités	
Nombre de moteurs :	1
Puissance du moteur :	1000W
Débit d'air maximal :	400 CFM
Niveaux de vitesse du ventilateur :	2
Capacité	1.2 CF
Programmes	Popcorn/patate/réchauffage capteur/cuisson capteur/minuterie/snack/manu/fonction ramollir-décongeler/cuisson auto/décongélation poids/minuterie
Caractéristiques	Commandes électroniques avec affichage led/fonction de sécurité enfant/cuisson express 30 secondes/minuterie cuisine jusqu'à 99 minutes 99 secondes/11 niveaux de puissance/lampe de four et hotte
Garantie (pièces et main-d'œuvre) :	1 an
Garantie (moteur) :	ETL

Entretien

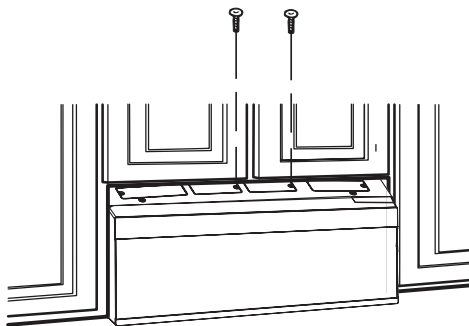
Surfaces en acier inoxydable

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

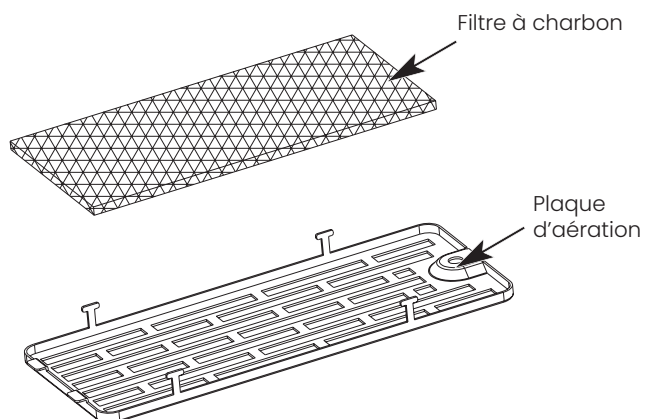
Installation ou changement du filtre à charbon (Le cas échéant)

Pour les modèles sans porte d'accès au filtre de recirculation, suivez ces étapes pour remplacer ou installer un filtre à charbon.

1. Débranchez le four à micro-ondes ou coupez l'alimentation électrique.
2. Retirez les deux vis de la plaque d'aération situées sur le dessus du micro-ondes.

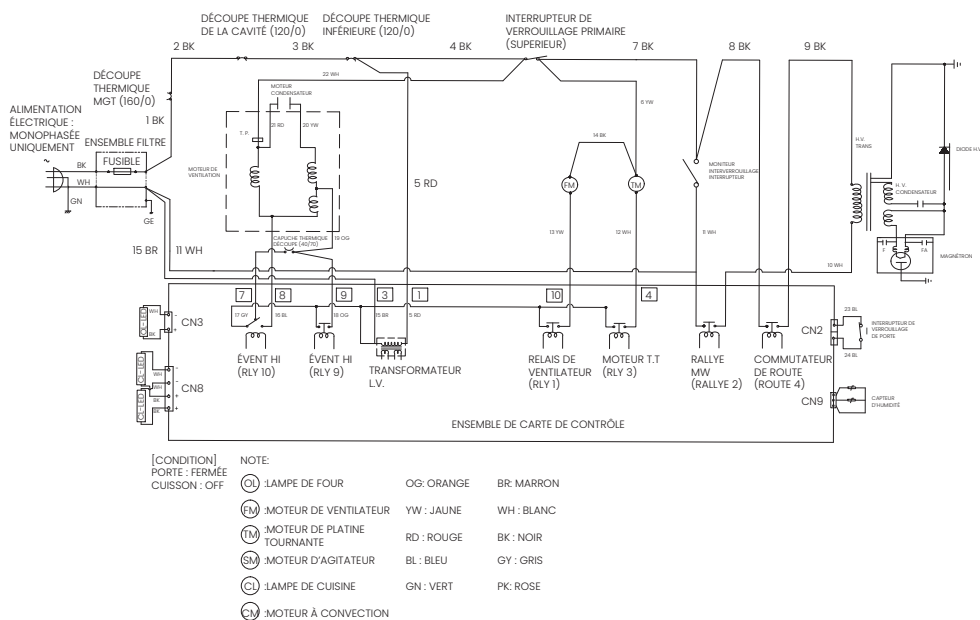


3. Changez le filtre à charbon de la plaque d'aération.



4. Remettez la plaque d'aération en place, réinstallez les deux vis de la plaque d'aération situées sur le dessus du micro-ondes.
5. Fermez la porte du micro-ondes. Branchez le four à micro-ondes ou rebranchez l'alimentation.

Schéma de câblage



Dépannage

Vérifiez votre problème en utilisant le tableau ci-dessous et essayez les solutions pour chaque problème. Si le four à micro-ondes ne fonctionne toujours pas correctement, contactez le fabricant.

INQUIÉTER	CAUSE POSSIBLE	REMÈDE POSSIBLE
Le four ne démarre pas	a. Le cordon électrique du four n'est pas branché. b. La porte est ouverte. c. Une opération incorrecte est définie.	a. Brancher sur la prise. b. Fermez la porte et réessayez. c. Vérifiez les instructions.
Arc ou étincelles	a. Des matériaux à éviter dans le four à micro-ondes ont été utilisés. b. Le four fonctionne à vide. c. Les aliments renversés restent dans la cavité	a. Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine allant au micro-ondes. b. Ne pas faire fonctionner le four avec le four vide. c. Nettoyer la cavité avec une serviette humide.
Cuisson inégale aliments	a. Des matériaux à éviter dans le four à micro-ondes ont été utilisés. b. Les aliments ne sont pas complètement décongelés. c. Le temps de cuisson et le niveau de puissance ne sont pas adaptés. d. Les aliments ne sont pas retournés ni remués.	a. Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine allant au micro-ondes. b. Décongeler complètement les aliments. c. Utilisez le temps de cuisson et le niveau de puissance appropriés. d. Retourner ou remuer les aliments.
Aliments trop cuits	Temps de cuisson, le niveau de puissance est ne convient pas.	Utilisez le temps de cuisson correct, niveau de puissance.

(Continued)

INQUIÉTER	CAUSE POSSIBLE	REMÈDE POSSIBLE
Aliments insuffisamment cuits	a. Des matériaux à éviter dans le four à micro-ondes ont été utilisés. b. Les aliments ne sont pas complètement décongelés. c. Les orifices de ventilation du four sont restreints. d. Le temps de cuisson et le niveau de puissance ne sont pas adaptés.	a. Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine allant au micro-ondes. b. Décongeler complètement les aliments. c. Vérifiez que les orifices de ventilation du four ne sont pas obstrués. d. Utilisez le temps de cuisson et le niveau de puissance appropriés
Décongélation incorrecte	a. Des matériaux à éviter dans le four à micro-ondes ont été utilisés. b. Le temps de cuisson et le niveau de puissance ne sont pas adaptés. c. Les aliments ne sont pas retournés ni remués.	a. Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine allant au micro-ondes. b. Utilisez le temps de cuisson et le niveau de puissance appropriés. c. Retourner ou remuer les aliments.

garantie

Garantie limitée d'un an sur les pièces

1. Pendant un an à compter de la date d'achat initiale, Vesta fournira gratuitement des pièces de rechange ou des composants non consommables qui ont été endommagés par 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.

Nous contacter

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

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

Téléphone:

1-866-80VESTA(83782)

De 9h30 à 18h00 (heure de l'Est), du lundi au vendredi, hors jours fériés

Email:

service@vesta.kitchen

Formulaire en ligne :

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

Vesta

Le plaisir de cuisiner

www.vesta.kitchen

