

Vesta



Miami User Manual

VOR-MIAMI-30SS

Enjoy Everyday Living

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

Table Of Contents

Safety Instructions	04
Recommended Tools and Accessories	10
Parts and Accessories	11
Product Dimensions	12
Installation	13
Operation	46
Specifications	68
Maintenance	69
Wiring Diagram	72
Troubleshooting	73
Warranty	74
Contact Us	75

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 - 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.



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.

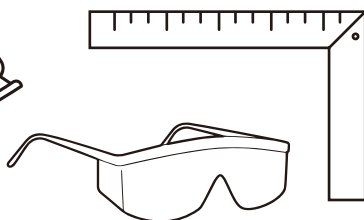
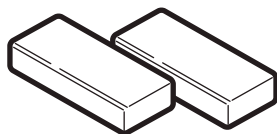
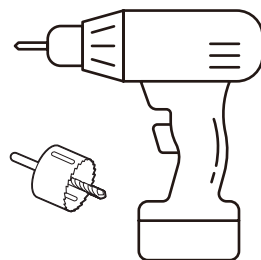
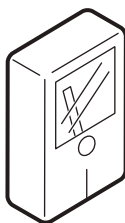
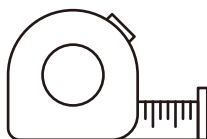
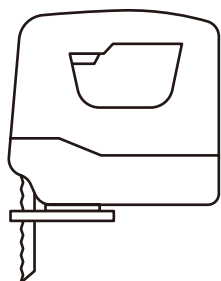
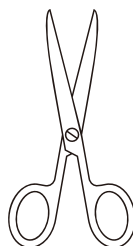
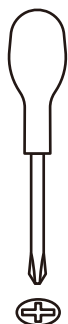
✔ Materials you can use in microwave oven

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.

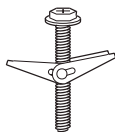
Recommended Tools And Accessories



Parts and Accessories



Wood Screws
x2



Toggle Bolts (and
wing nuts)
x2



Self-Aligning
Machine Screws
x2



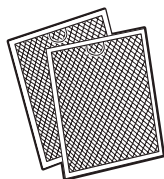
Nylon Grommet
x1



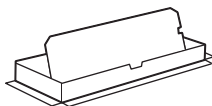
Top Cabinet Template
x1



Rear Wall Template
x1



Grease Filters
x2



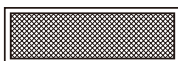
Exhaust Adaptor
x1



Glass Tray
x1

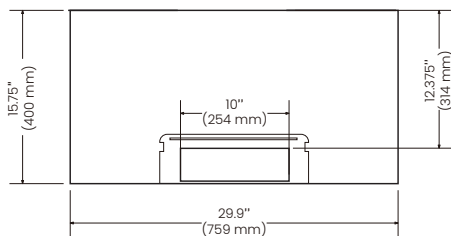


Turntable Ring
x1

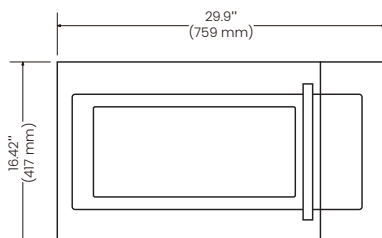


Charcoal Filter
x1

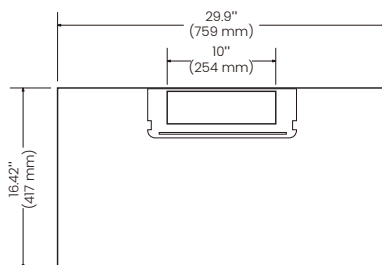
Product Dimension



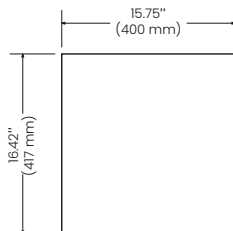
TOP



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.

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. As a guide to installation, see the page of Mounting Template Information.
4. 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.



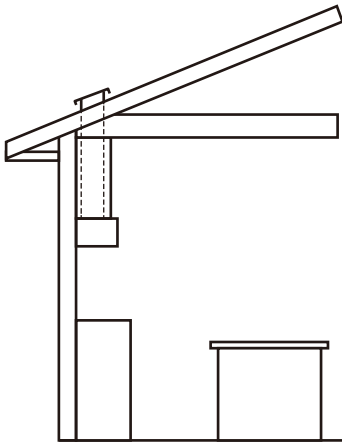
Venting Requirements

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.

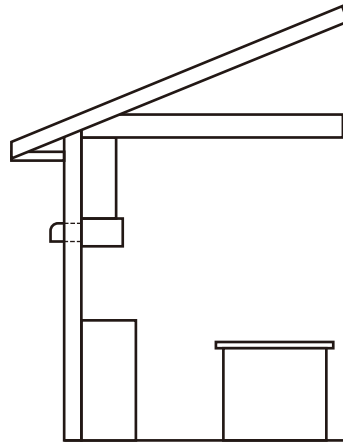
Venting Method

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

OPTION 1: VERTICAL ROOF VENTING



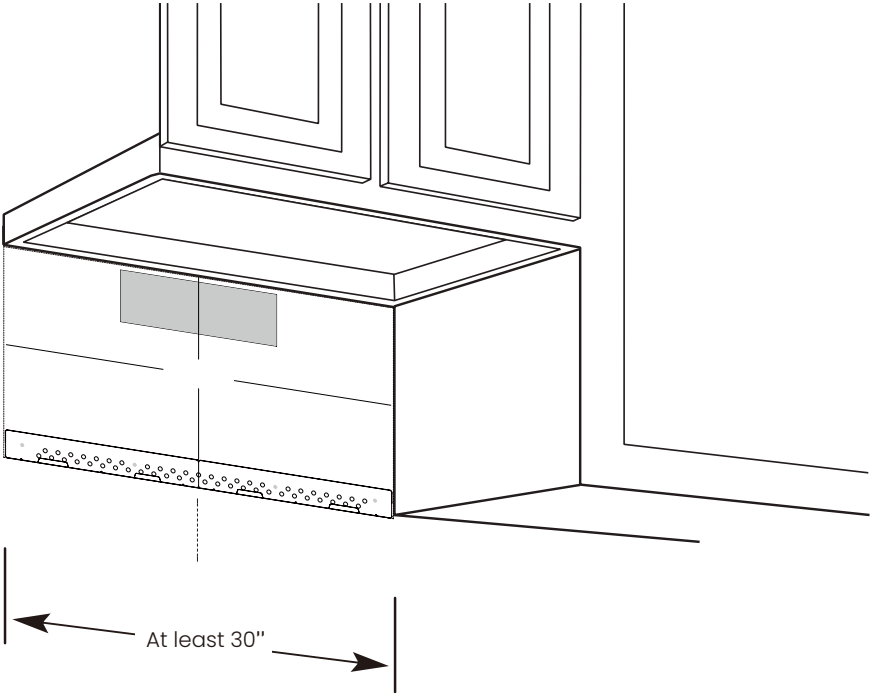
OPTION 2: HORIZONTAL WALL VENTING



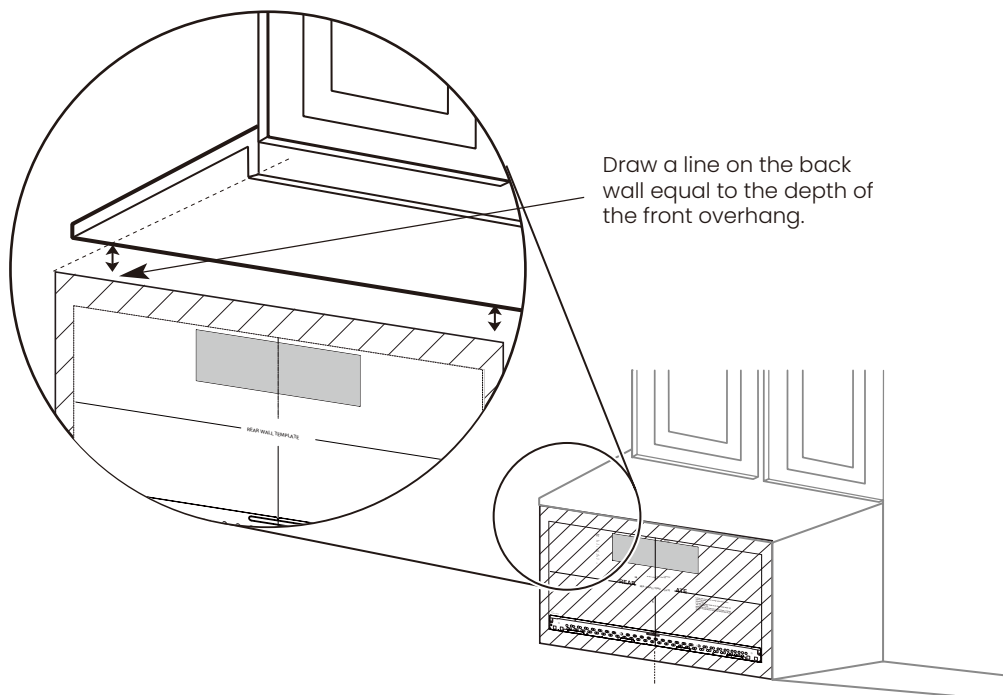
DETERMINING REAR WALL PLATE LOCATION UNDER YOUR CABINET

-
- At least 30"

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.



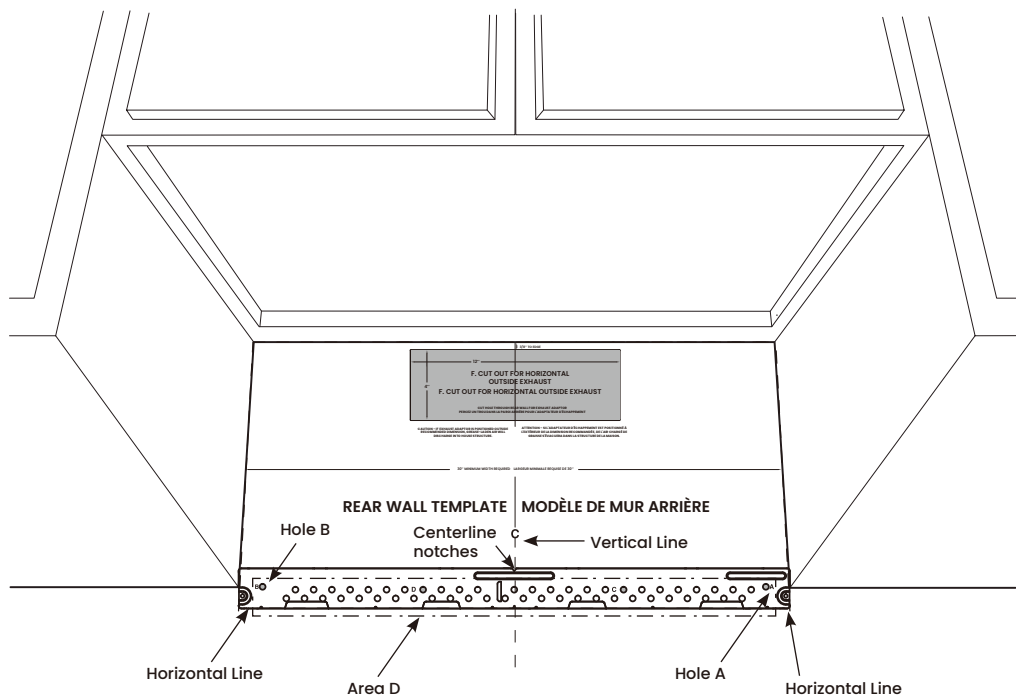
3. Plate position—beneath recessed bottom cabinet with front overhang. Draw a line on the back wall equal to the depth of the front overhang.



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".



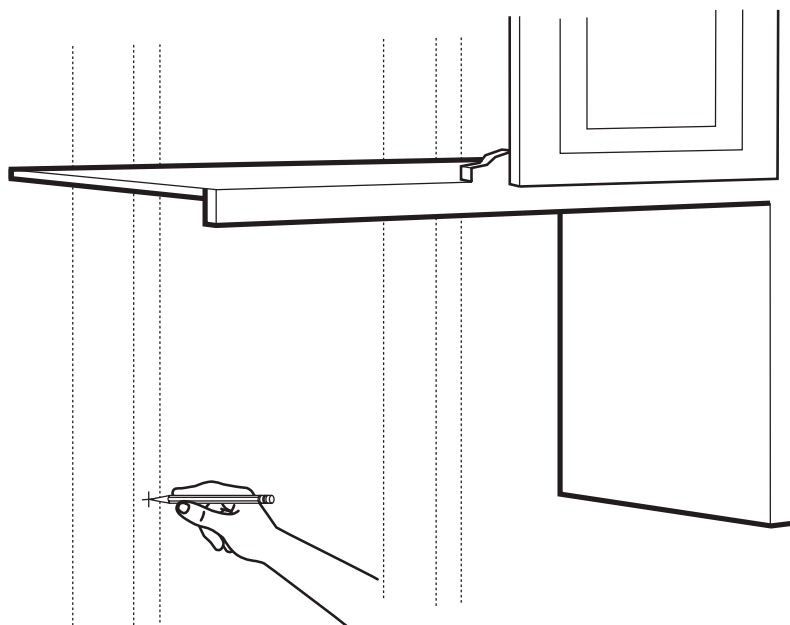
For attaching the mounting plate into stud drill a $\frac{3}{16}$ " hole into wood stud. Drill a $\frac{5}{8}$ " hole for toggle bolt in 2 other locations at or as close to both hole A and B as possible.

NOTE: DO NOT MOUNT THE PLATE AT THIS TIME.

NOTE: For proper installation, holes A and B should be used.

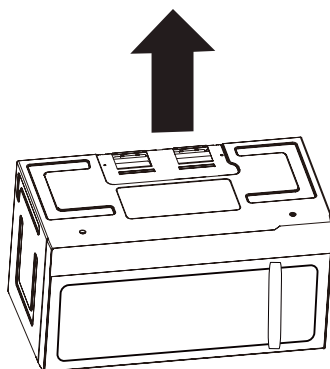
If Holes A and B are not in a stud, find a stud somewhere in area D and draw a circle to line up with the stud. It is important to have at least one wood screw mounted firmly in a stud to support the weight of the microwave. Set the mounting plate aside.

2. Find a wall stud in area "D" 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.

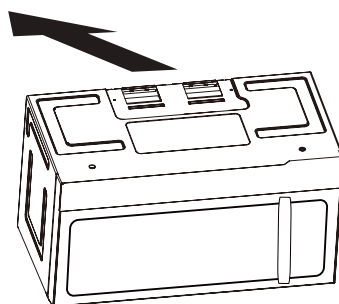


INSTALLATION TYPES

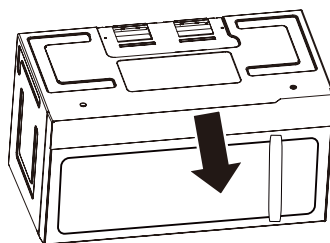
1. OUTSIDE TOP EXHAUST (VERTICAL DUCT)
See page 22



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



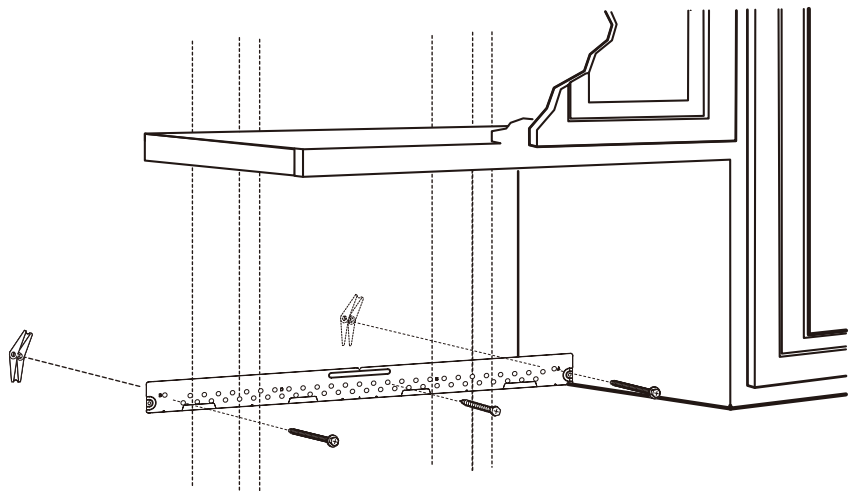
3. RECIRCULATING (NON-VENTED DUCTLESS)
See page 42



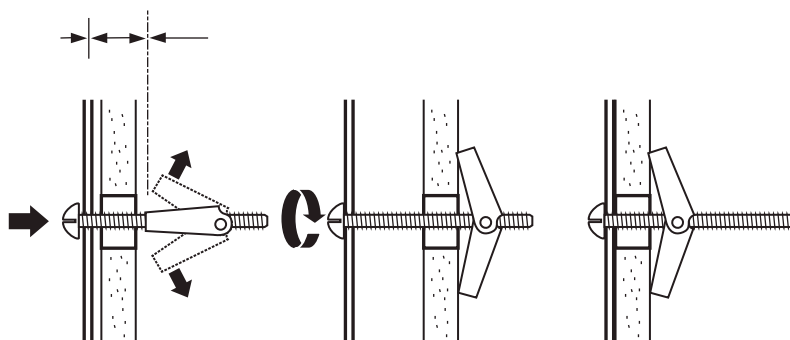
NOTE: This microwave is shipped assembled for Recirculating. This models have a disposable charcoal filter installed to help remove smoke and odors. Select the type of ventilation required for your installation and proceed to that section.

OUTSIDE TOP EXHAUST (VERTICAL DUCT)

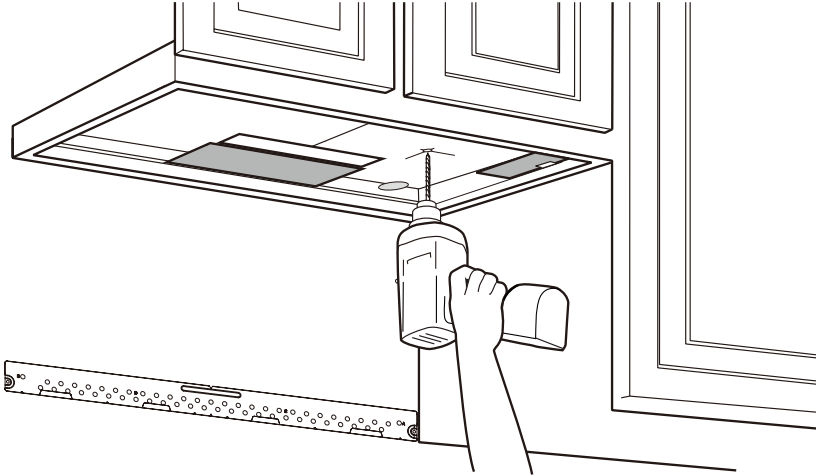
1. Attach the plate to the wall using toggle bolts. At least one wood screw must be used to attach the plate to a wall stud. Remove the toggle wings from the bolts. Insert the bolts into the mounting plate through the holes designated to go into drywall and reattach the toggle wings to 3/4" (19 mm) onto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

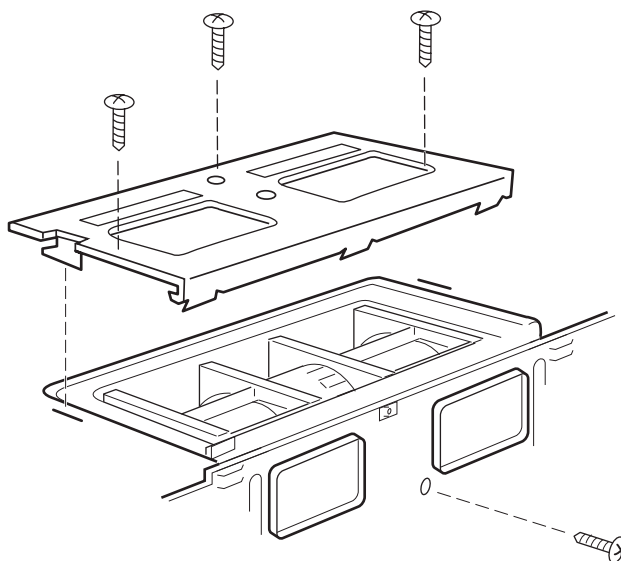


3. Tape the top cabinet template for preparation of top cabinet.
 - 1) Drill a 2 inches diameter hole at "D" on the template for power cord to fit through, and a cutout large enough for the exhaust adaptor.
 - 2) Drill $\frac{3}{8}$ " diameter holes at "A" & "C". Wear safety goggles when drilling holes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

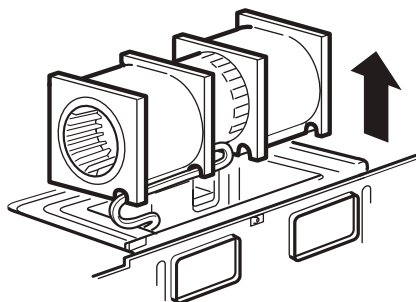


4. Adapting microwave blower for outside top exhaust.

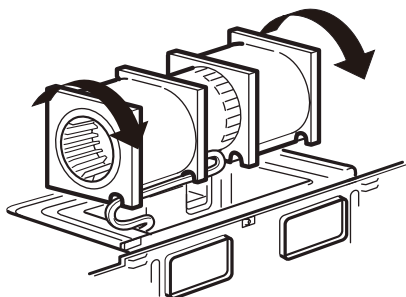
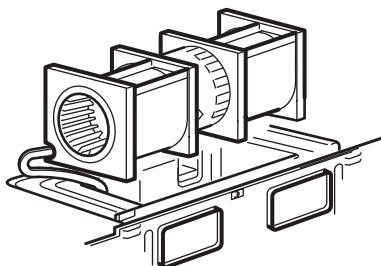
- 1) Place the microwave in its upright position, with the top of the unit facing up. Remove the screw that holds the blower plate to the microwave. Remove and save the screw holding the blower motor to the microwave.



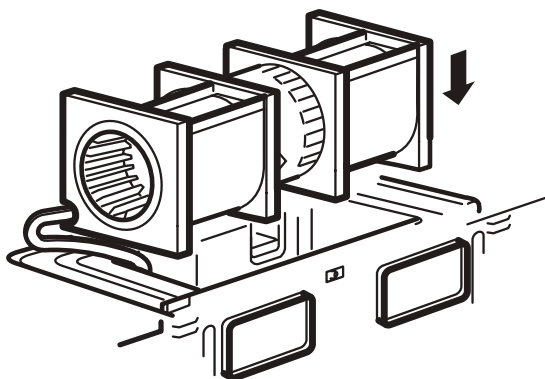
- 2) Carefully pull out the blower unit. The wires will extend far enough to allow you to adjust the blower unit.



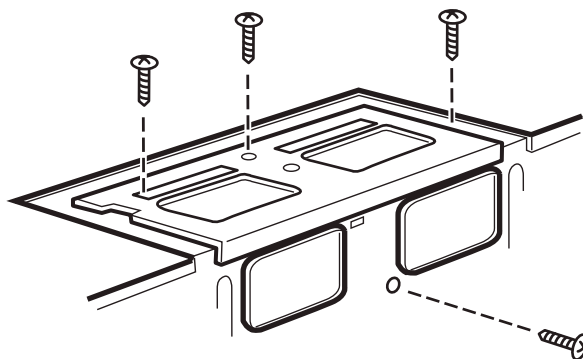
- 3) Roll the blower unit 90° so that fan blade openings are facing out the top of the microwave.

**Before Rotation****After Rotation**

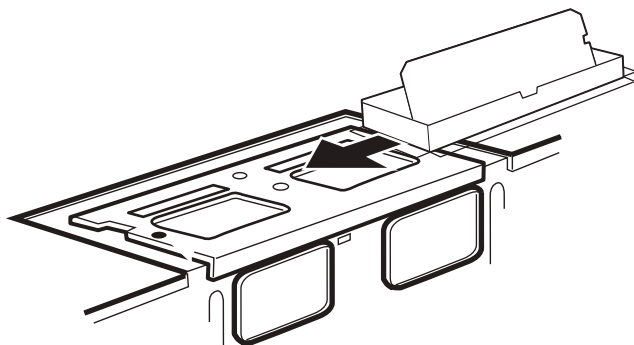
- 4) Place the blower unit back to the opening. Do not pull or stretch the blower unit wiring. Make sure the wires are not pinched, and that they are properly secured.



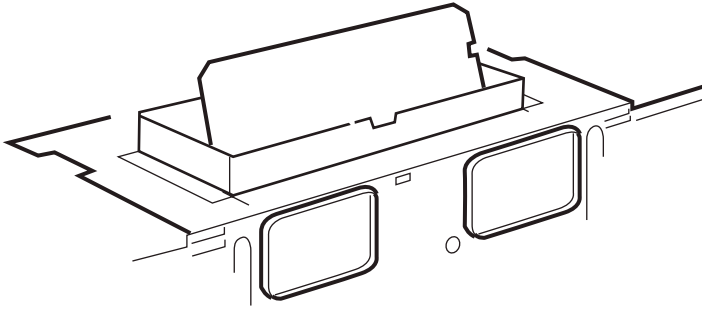
- 5) Secure blower unit to microwave with the screw and make sure the screw is tight.



- 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.

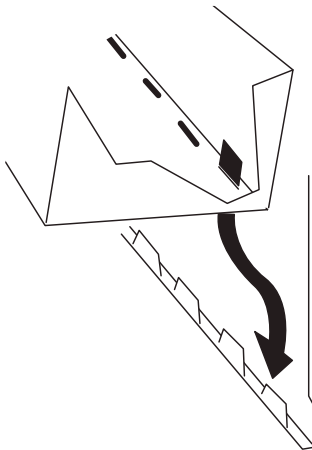


- 7) Make sure tape securing damper is removed and damper pivots easily before mounting microwave. You will need to make adjustments to assure proper alignment with your house exhaust duct after the microwave is installed.

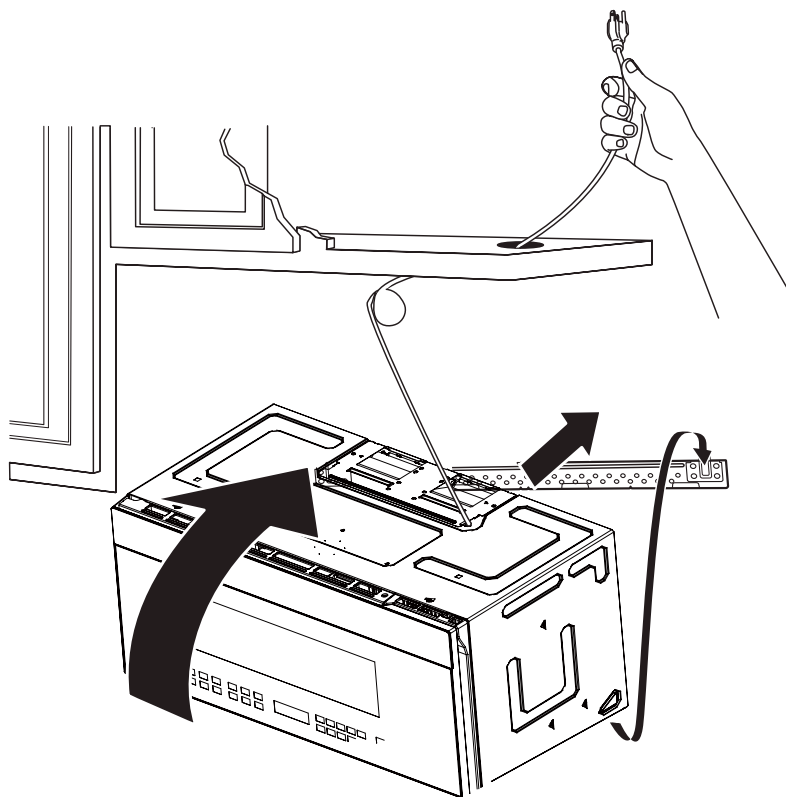


5. Mount the microwave oven.

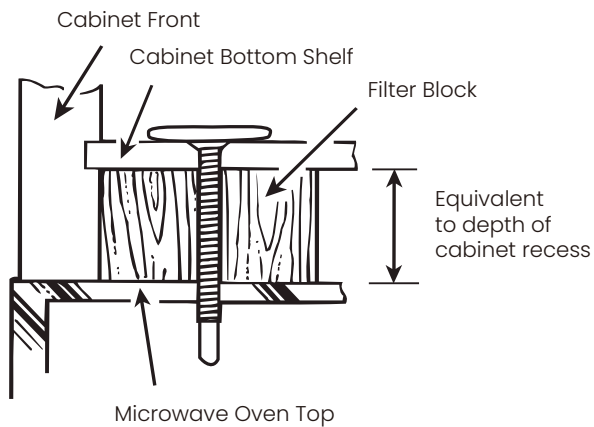
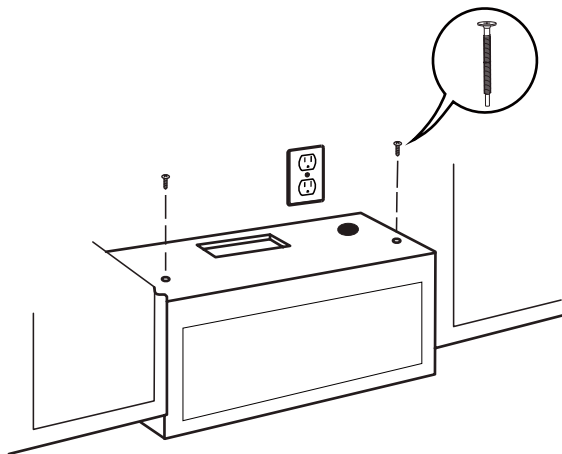
- 1). Lift microwave by 2 persons, tilt it forward, and hook slots at back bottom edge onto four lower tabs of mounting plate.



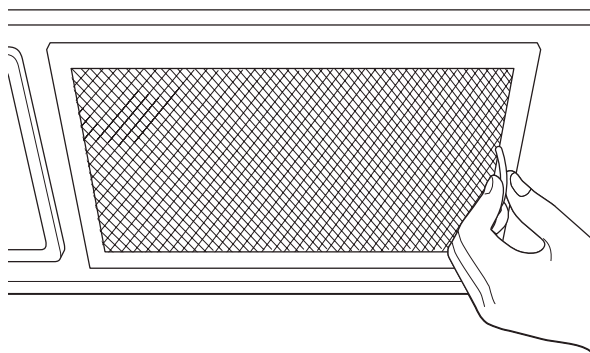
- 2) When mounting the microwave oven, thread power cord through hole in bottom of top cabinet. Do not pinch cord or lift oven by pulling cord. Rotate front of oven up against cabinet bottom.



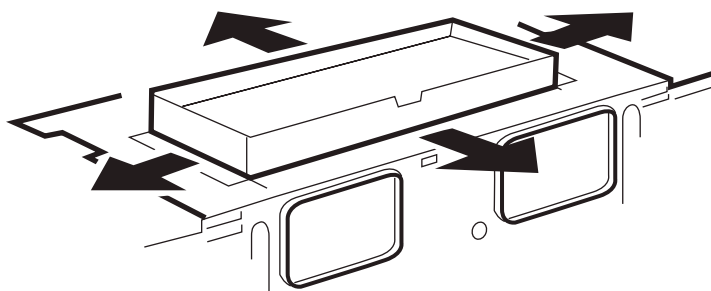
- 3) Attach the microwave oven to the top cabinet. Secure the microwave oven with 2 self-aligning screws at the previous drilled hole "A" & "C" from the top of the cabinet. While tightening screws, hold the microwave oven in place against the wall and the top cabinet.



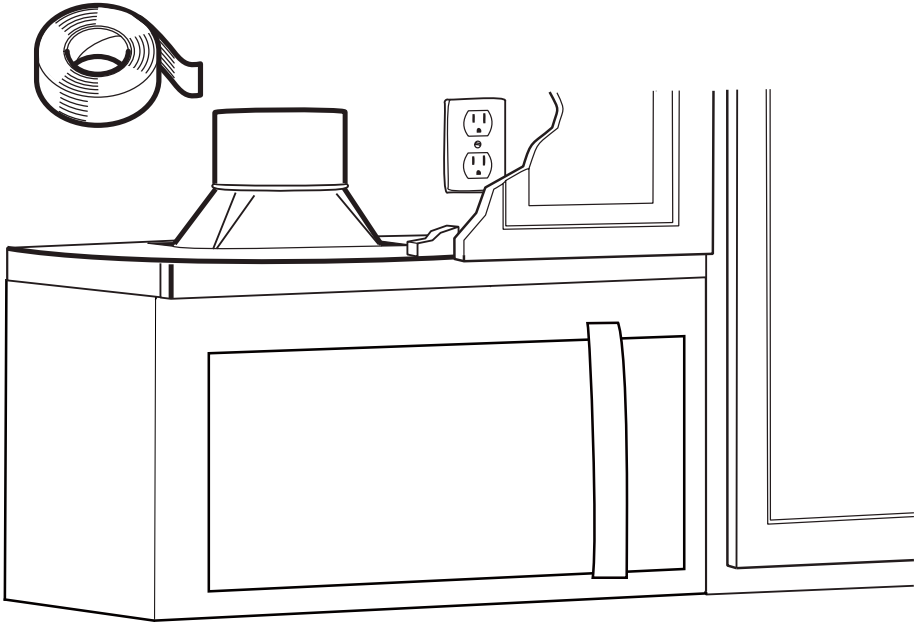
4) Install grease filters.



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

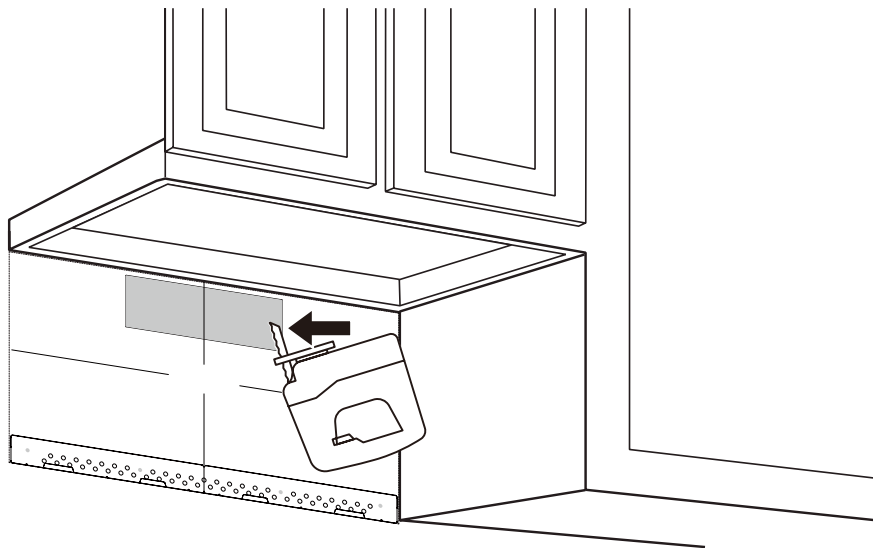


- 6) Extend the house duct down to connect to the exhaust adaptor and seal exhaust duct joints by using duct tape furnace for high-temperature applications.

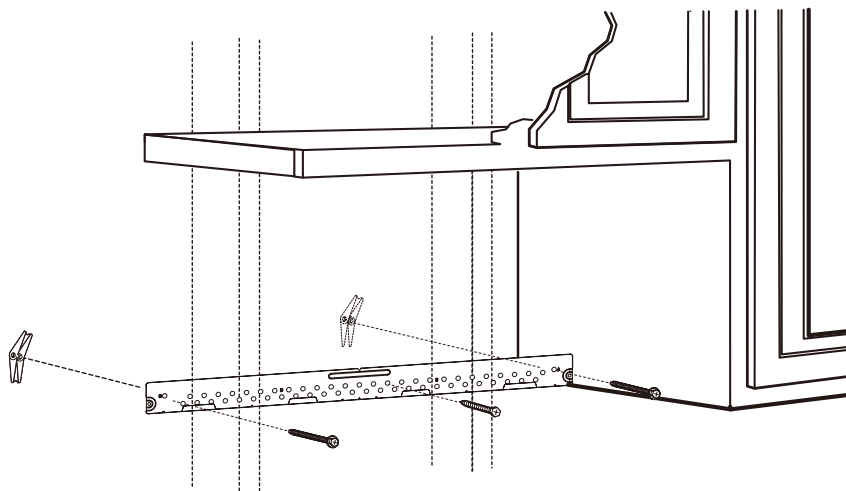


OUTSIDE BACK EXHAUST (Horizontal Duct)

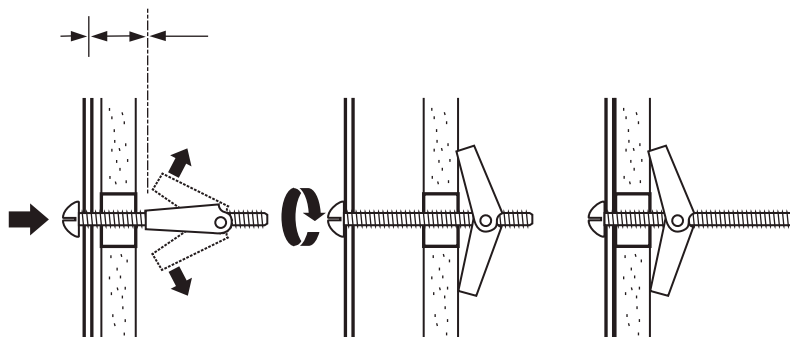
1. Read the instructions on the REAR WALL TEMPLATE. Tape it to the rear wall. Cut the opening, following the instructions of the REAR WALL TEMPLATE.



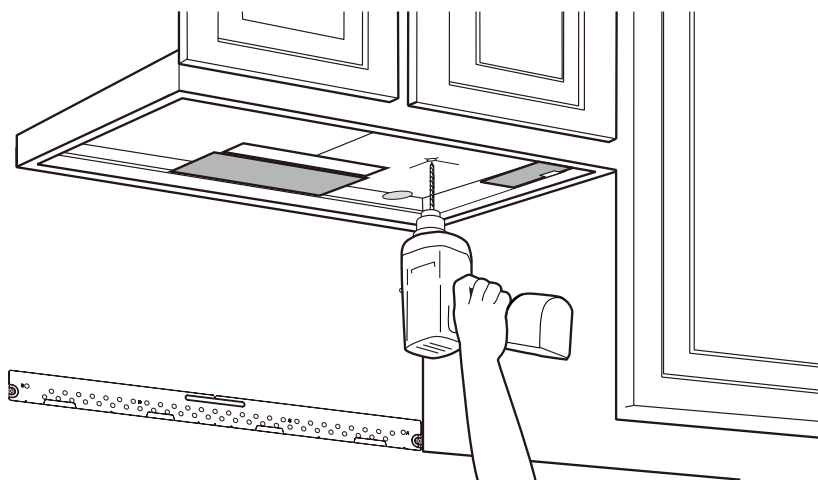
2. Attach the plate to the wall using toggle bolts. At least one wood screw must be used to attach the plate to a wall stud. Remove the toggle wings from the bolts. Insert the bolts into the mounting plate through the holes designated to go into drywall and reattach the toggle wings to 3/4" (19 mm) onto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



3. 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.

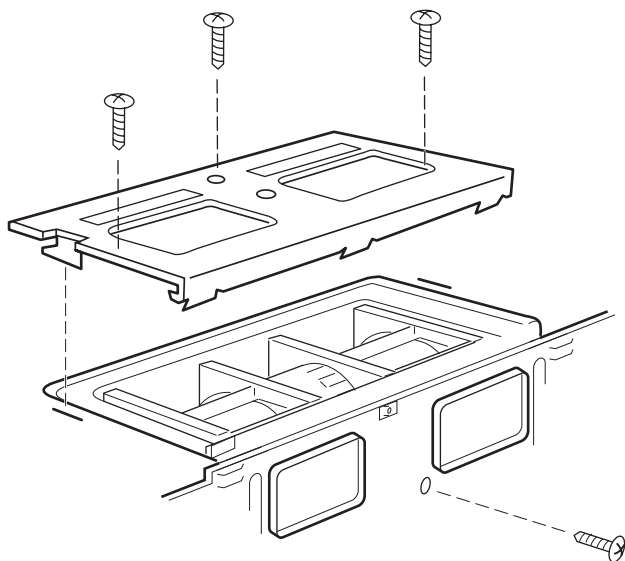


4. Tape the top cabinet template for preparation of top cabinet.
 - 1) Drill a 2 inches diameter hole at "D" on the template for power cord to fit through, and a cutout large enough for the exhaust adaptor.
 - 2) Drill $\frac{3}{8}$ " diameter holes at "A" & "C". Wear safety goggles when drilling holes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

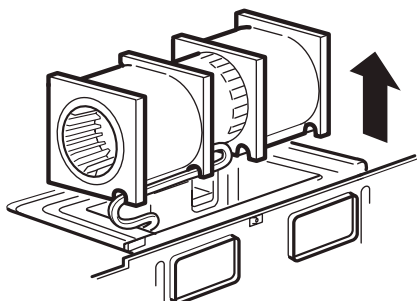


5. Adapting microwave blower for outside top exhaust.

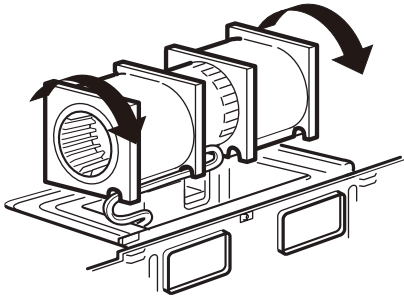
- 1) Place the microwave in its upright position, with the top of the unit facing up. Remove the screw that holds the blower plate to the microwave. Remove and save the screw holding the blower motor to the microwave.



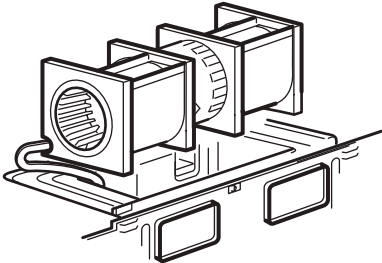
- 2) Carefully pull out the blower unit. The wires will extend far enough to allow you to adjust the blower unit.



- 3) Roll the blower unit 90° so that fan blade openings are facing out the top of the microwave.

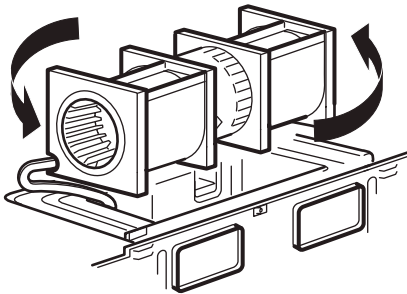


Before Rotation

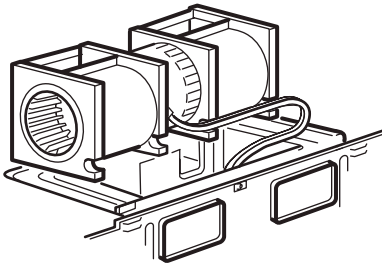


After Rotation

- 4) Rotate blower unit counterclockwise 180°.

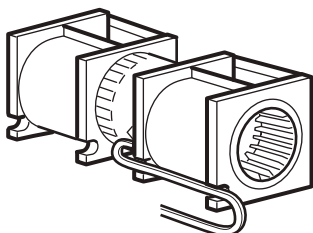


Before Rotation

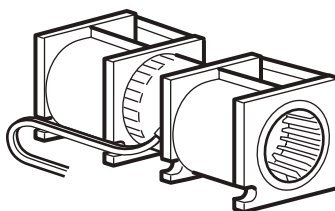


After Rotation

- 5) Gently remove the wires from the grooves. Reroute the wires through grooves on other side of the blower unit.

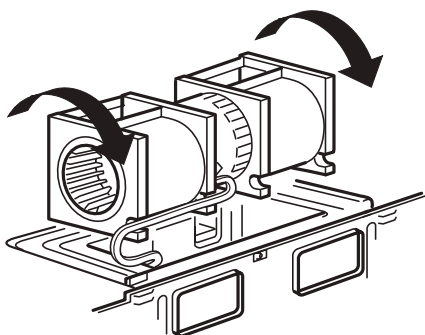


Before Rerouting

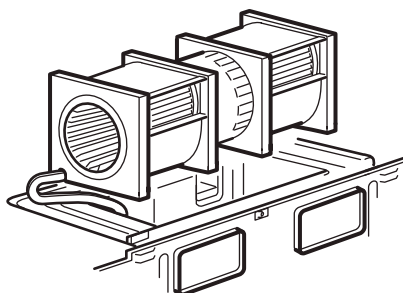


After Rerouting

- 6) Roll the blower unit 90° so that fan blade openings are facing out the back of the microwave.

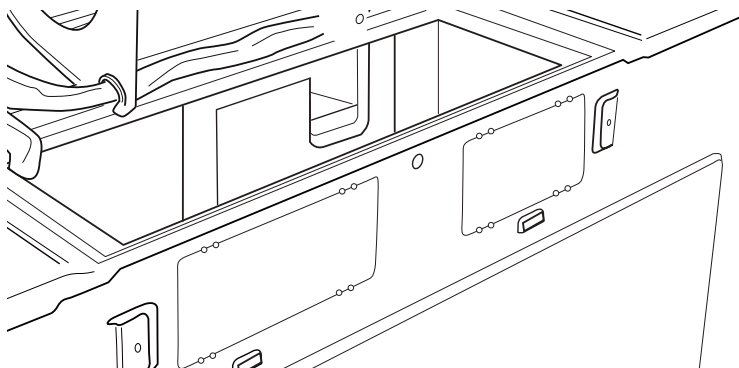


Before Rolling

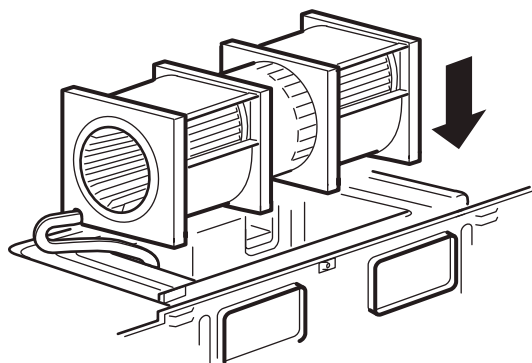


After Rolling

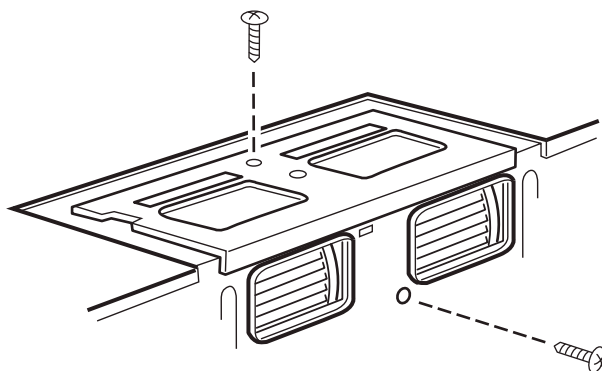
- 7) Remove the knockout plates in the back of the unit with snips. (For some models). Please take care to remove any sharp edges created from removing the knockout plates.



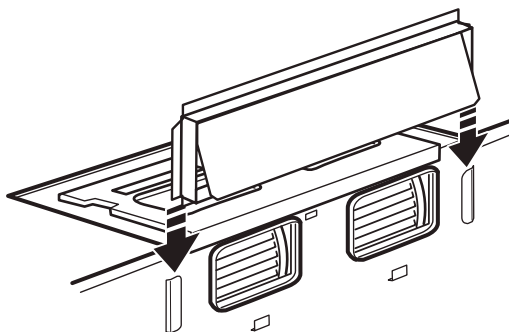
- 8) Place the blower unit back into the opening. The blower unit exhaust openings should match exhaust openings on rear of microwave oven.



- 9) Secure the blower unit to the microwave as shown photo below. Replace the blower plate in the same position as before with the screw is tight.

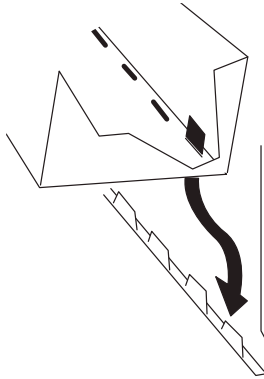


- 10) Attach the exhaust adaptor to the rear of the oven by sliding it into the guides at the top center of the back of the oven. Push in securely until it is in the lower locking tabs. Take care to assure that the damper hinge is installed so that it is at the top and that the damper swings freely.

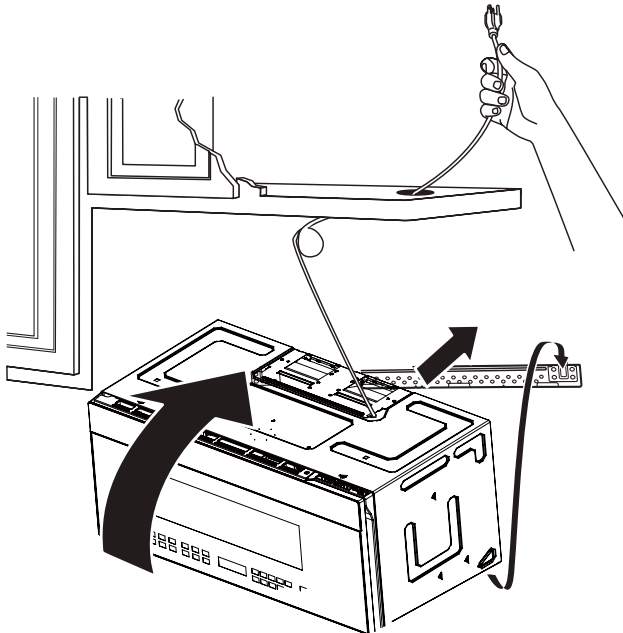


6. Mount the microwave oven.

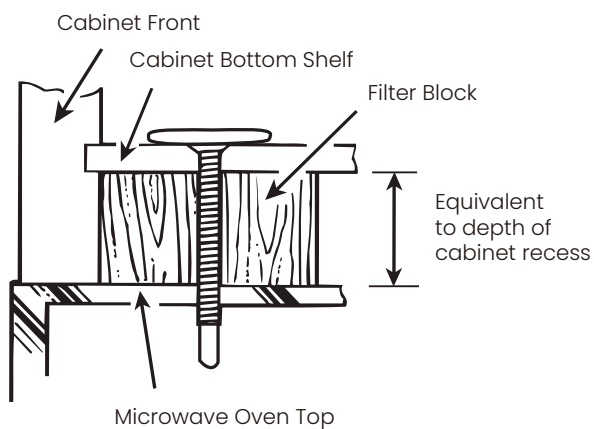
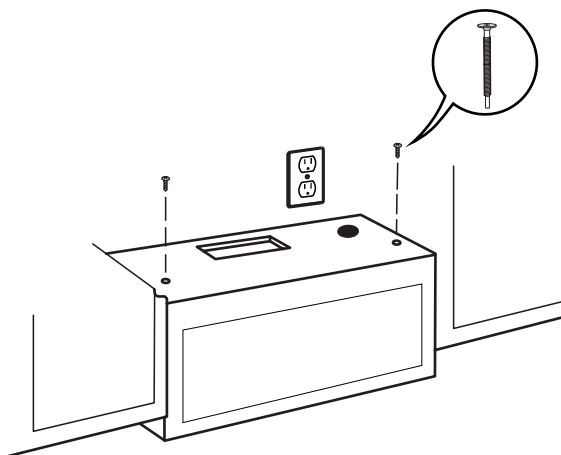
- 1) Lift microwave by 2 persons, tilt it forward, and hook slots at back bottom edge onto four lower tabs of mounting plate.



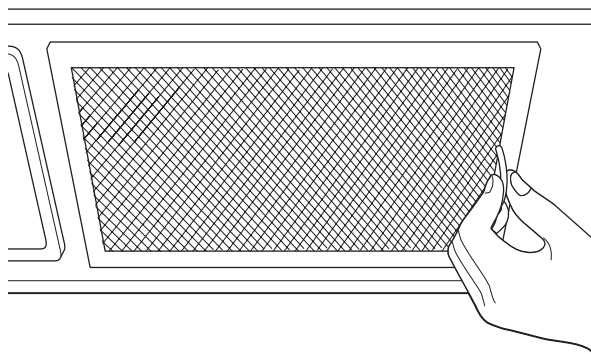
- 2) When mounting the microwave oven, thread power cord through hole in bottom of top cabinet. Do not pinch cord or lift oven by pulling cord. Rotate front of oven up against cabinet bottom.



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

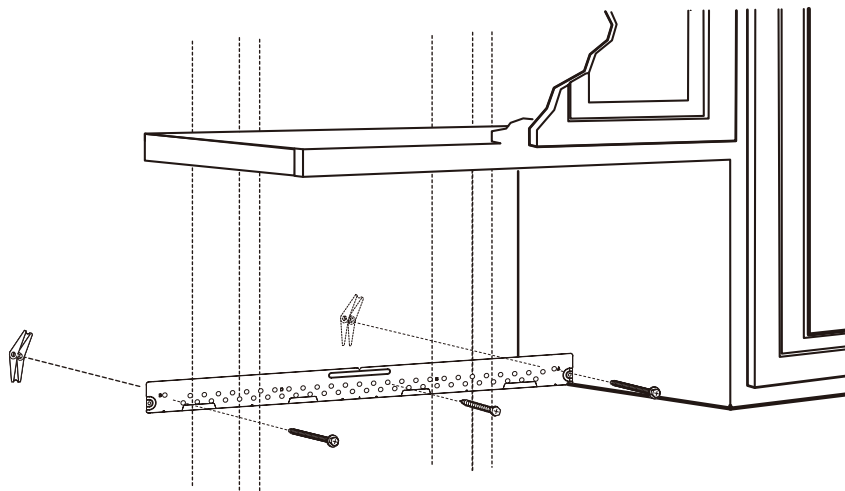


7. Install grease filters.

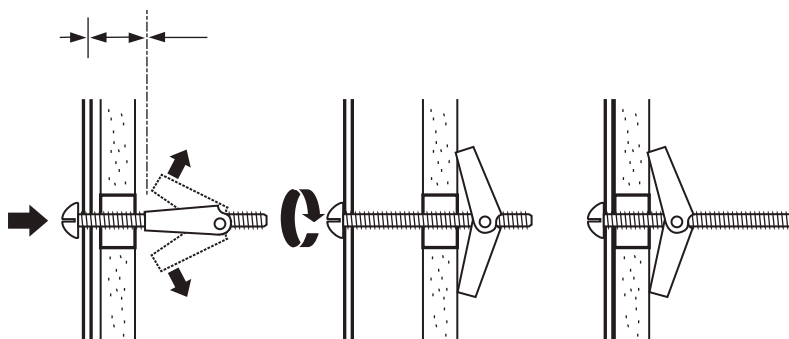


RECIRCULATING (Non-Vented Ductless)

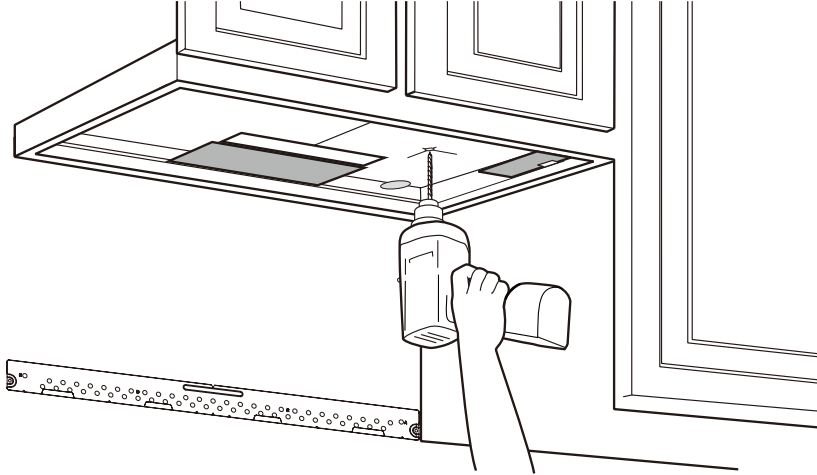
1. Attach the plate to the wall using toggle bolts. At least one wood screw must be used to attach the plate to a wall stud. Remove the toggle wings from the bolts. Insert the bolts into the mounting plate through the holes designated to go into drywall and reattach the toggle wings to 3/4" (19 mm) onto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



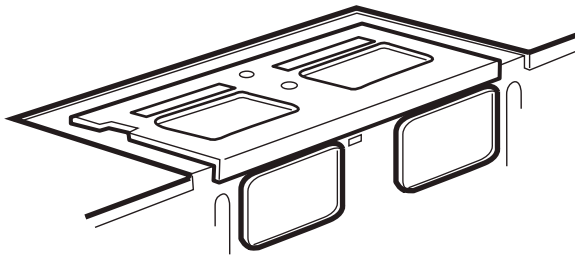
2. Place the mounting plate against the wall and insert the toggle wings into the holes in the wall to mount the plate. Tighten all bolts. Pull the plate away from the wall to help tighten the bolts as picture shown below.



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 $\frac{3}{8}$ " diameter holes at "A" & "C". Wear safety goggles when drilling holes in the cabinet bottom.

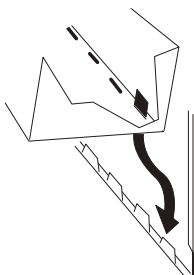


4. As the microwave blower as original.

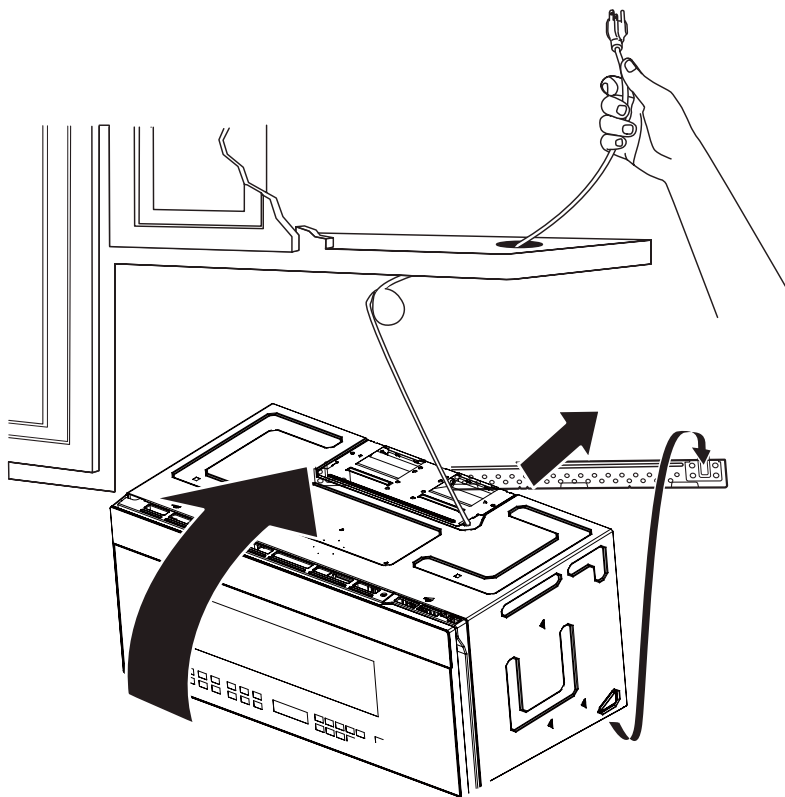


5. Mount the microwave oven.

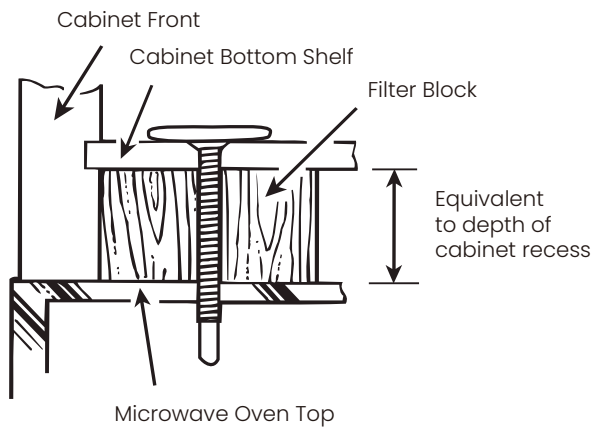
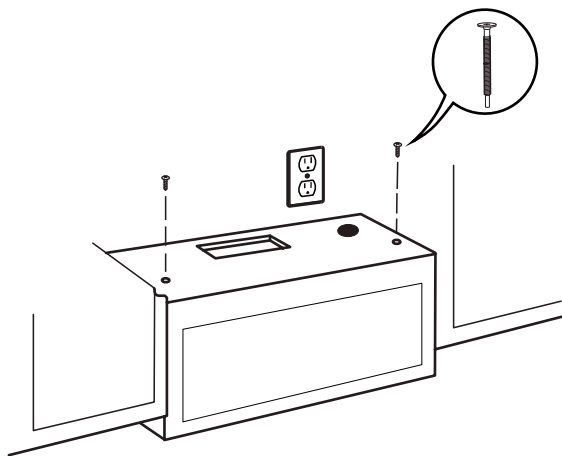
- 1) Lift microwave by 2 persons, tilt it forward, and hook slots at back bottom edge onto four lower tabs of mounting plate.



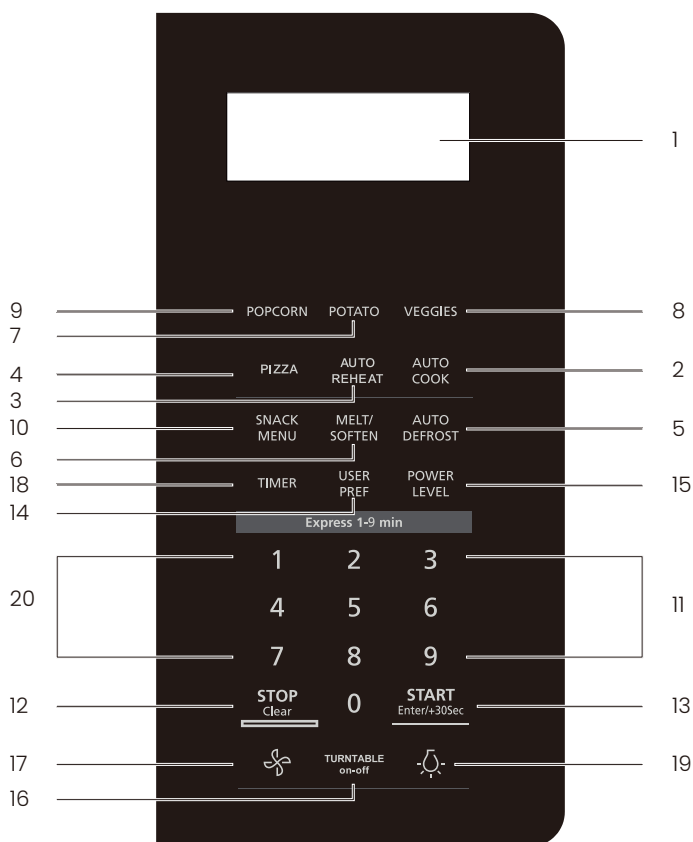
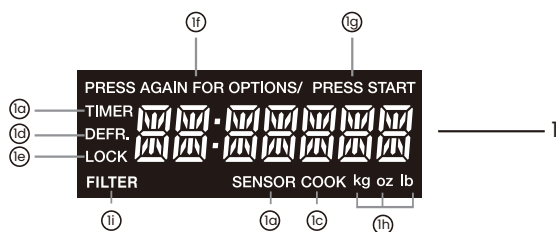
- 2) When mounting the microwave oven, thread power cord through hole in bottom of top cabinet. Do not pinch cord or lift oven by pulling cord. Rotate front of oven up against cabinet bottom.



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



Operations



Buttons

(1) **Display:**

The display includes a clock and indicators that show the time of day, cooking time settings, cook powers, sensor, quantities, weights and cooking functions selected.

1a. SENSOR:

Icon displayed when using sensor cook.

1b. TIMER:

Icon displayed when timer is being set or running.

1c. COOK:

Icon displayed when starting microwave cooking.

1d. DEFR:

Icon displayed when defrosting food.

1e. LOCK:

Icon displayed in control lock.

1f. PRESS AGAIN FOR OPTIONS:

Icon displayed when additional options are available.

1g. PRESS START:

Icon displayed when a valid function can be started.

1h. kg, oz, lb:

Icon displayed when choosing the weight.

1i. FILTER:

Icon displayed to replace PureAir® Filter.

(2) **Auto Cook**

(3) **Auto Reheat**

(4) **Pizza**

(5) **Auto Defrost**

(6) **Melt/Soften**

(7) **Potato** (1-4 potatoes)

(8) **Veggies**

(9) **Popcorn**

(10) **Snack menu**

(11) **Numeric pads** (0 thru 9)

(12) **Stop/Clear**

(13) **START**

Enter +30sec

(14) **User pref**

(15) **Power Level** (11 power levels available)

(16) **Turntable (On-Off)**

(17) **Exhaust** (High/Low/Off)

~ Use to turn the exhaust fan off, or to adjust fan speed.

(18) **Timer (On-Off)**

(19) **Surface Light (High/Low/Off)**

~ Press this pad to adjust the brightness of surface lights.

(20) **Quick Start** (9 instant key settings)

- 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.

NOTE

1. If you begin to enter in an incorrect time (e.g. 2:89) the 8 is an invalid digit and cannot be entered. Enter the correct time.
2. If you touch **STOP Clear** while setting the clock, the display will show the last time of day set or a blank display if no time of day has been set.

To Set the Clock

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

Touch:	Display Shows:
1. USER PREF	ENTER TIME 12:00
2. ① ⑩ ⑤ ⑨	10:59 PRESS START
3. START +30SEC.	10:59

STOP Clear

Press the **STOP Clear** to:

1. Erase if you make a mistake during programming.
2. Cancel timer setting and the signal after cooking.
3. Stop the oven temporarily during cooking.
4. Return the time of day to the display.
5. Cancel a program during cooking, press twice.

MANUAL COOKING

Time Cooking

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 5 minutes, 30seconds at 100% power.

Touch:	Display Shows:
1. ⑤ ③ ⑩	5:30 PRESS START
2. START Enter+30SEC.	5:30 COOK Time counting down

Interrupting Cooking

You can stop the oven during a cycle by opening the door. The oven stops heating and the fan turns off, but the light stays on.

To restart cooking, close the door and touch **START**
Enter+30SEC.

If you do not want to continue cooking, open the door and touch **STOP Clear**

Using One Touch Start

This is a time saving pad that will automatically start cooking 2 seconds after selected. Numeric key 1, 2 or 9 can be touched for a 1 minute, 2 minute or 9 minute to start cooking feature.

Touch:	Display Shows:
1. ②	2:00 COOK Time counting down

Using Add 30 Sec.

This is a time-saving pad, It is a simplified feature that lets you quickly set and start microwave cooking at 100% power.

- Suppose you want to cook for one minute.

Touch:	Display Shows:
1. START Enter+30SEC.	:30 COOK
2. START Enter+30SEC.	1:00 COOK Time counting down

 NOTE

“Food” will be displayed if a quick start cooking cycle or +30 sec key is not selected within 5 minutes of placing food in the microwave. You must open then close the door again to clear “Food” from the display.

Setting Timed Cooking With Power Level

This feature lets you program a specific cooking time and power. For best results, there are 10 power level settings in addition to HIGH (100%) power.

- Suppose you want to cook for 5 minutes, 30seconds at 80% power.

Touch:	Display Shows:
1. ⑤ ③ ①	5:30 PRESS START
2. POWER LEVEL x 3	PL-80 PRESS START
3. START Enter+30SEC.	5:30 COOK Time counting down

 NOTE

If you do not select a power level, the oven will automatically cook at HIGH (100%) power.

Setting Two-Stage Cooking

For best results, some recipes call for different power levels during a cook cycle. You can program your oven for two power level stages during the cooking cycle.

- Suppose you want to set a 2-stage cook cycle. The first stage is a 3 minute cook time at 80% cook power then a 7 minute cook time at 50% cook power.

Touch: Display Shows:

1. 3 0 0

To set a 3 minute cooking time for first stage.

3:00 PRESS START

2. POWER LEVEL x 6

PL-80 PRESS START

3. 7 0 0

To set a 3 minute cooking time for first stage.

7:00 PRESS START

4. POWER LEVEL x 3

PL-50 PRESS START

NOTE

You can program a "0" power second stage for standing time inside the oven.

5. **START**
Enter+30SEC.

3:00 COOK
Time counting down

To Set Power Level

There are eleven preset power levels. Using lower power levels increases the cooking time which is recommended for foods such as cheese, milk and long slow cooking of meats. Consult cookbook or recipes for specific recommendations.

PRESS POWER LEVEL PAD NUMBER OF TIMES FOR DESIRED POWER	APPROXIMATE PERCENTAGE OF POWER	COMMON WORDS FOR POWER LEVELS
POWER LEVEL X 1	100%	High
POWER LEVEL X 2	90%	
POWER LEVEL X 3	80%	
POWER LEVEL X 4	70%	Medium High
POWER LEVEL X 5	60%	
POWER LEVEL X 6	50%	Medium
POWER LEVEL X 7	40%	
POWER LEVEL X 8	30%	Med Low/Defrost
POWER LEVEL X 9	20%	
POWER LEVEL X 10	10%	Low
POWER LEVEL X 11	0%	

Using The Rack

The rack allows several foods to be cooked or reheated at one time. However, for the best cooking and reheating, use Turntable ON function and cook with SENSOR COOKING Or AUTO COOKING without the rack. When the rack is used, set time and power level manually, Allow plenty of space around and between the dishes. Pay close attention to the cooking and reheating progress. Reposition the foods and reverse them from the rack to turntable and/or stir them at least once during any cooking or reheating time. After cooking or reheating, stir if possible. Using a lower power level will assist in better cooking and reheating uniformity.

AVOID:

- Suppose you want to set a 2-stage cook cycle. The first stage is a 3 minute cook time at 80% cook power then a 7 minute cook time at 50% cook power.
- Popping popcorn with the rack in the microwave oven.
- Using any browning dish on the rack.
- Using SENSOR COOKING and AUTO COOKING with the rack.
- Cooking directly on the rack-use microwave-safe cookware.

NOTE

Turntable on/off function can be used in Manual Operation. See page 67.

Manual Defrost

If the food that you wish to defrost is not listed on the Defrost chart or is above or below the limits in the Amount column on the Defrost chart (see page 59-62), you need to defrost manually.

You can defrost any frozen food, either raw or previously cooked, by using power level for 30%. For either raw or previously cooked frozen food the rule of thumb is approximately 4 minutes per pound. For example, defrost 4 minutes for 1 pound of frozen spaghetti sauce.

Always stop the oven periodically to remove or separate the portions that are defrosted. If food is not defrosted at the end of the estimated defrosting time, program the oven in 1 minute increments on power level 30% until totally defrosted.

When using plastic containers from the freezer, defrost only long enough to remove from the plastic in order to place in a microwave-safe dish.

ONE TOUCH COOK

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. or 1.75 oz..

You also can press number keys to choose the weight of pizza(1- 3.3 oz, 2- 3.0 oz, 3- 1.75 oz).

- Suppose you want to cook 3.3 oz. popcorn.

Touch:	Display Shows:
1. POPCORN	PRESS AGAIN FOR OPTION 3.3 COOK oz
2. START Enter+30SEC.	POPCORN COOK Time counting down

Amount	Press popcorn pad
3.3 oz.	once
3.0 oz.	2 times
1.75 oz.	3 times

NOTE

Remove the metal shelf from microwave oven when cooking popcorn. Do not use regular paper bags. Do not re-pop unpopped kernels. Do not cook popcorn in glass cookware.

Veggies

There are 2 options (Frozen Vegetables, Fresh Vegetables) under the Veggies.

- Suppose you want to cook tow cups of frozen veggies.

Touch:	Display Shows:
1. VEGGIES	PRESS AGAIN FOR OPTION FRESH COOK
2. VEGGIES	PRESS AGAIN FOR OPTION FROZEN COOK
3. START Enter+30SEC.	FROZEN VEGGIES COOK Time counting down

Vegetables Chart

FOOD (Initial temperature)	AMOUNT	PROCEDURE
1. Frozen Veggies (-18 °C)	2 Cups	Add no water, Cover with lid or plastic wrap. Press the vegetables pad two times for Frozen Vegetables. After cooking, stir and let stand, covered, for 3 minutes.
2. Fresh Veggies (5 °C) Broccoli Brussels sprouts Cabbage Cauliflower (flowerets) Cauliflower (whole) Spinach Zucchini	2 Cups	Wash and place in casserole. Add no water if vegetables have just been washed. Cover with lid for tender vegetables. Use plastic wrap for tender-crisp vegetables. Press the vegetables pad one time for fresh Vegetables. After cooking, stir, if possible. Let stand, covered, for 2 to 5 minutes.
Carrots, sliced Corn on cob Green beans Winter squash -diced -halves		Place in casserole. Add 1-4 tbsp. water. Cover with lid for tender vegetables, Use plastic wrap cover for tender-crisp vegetables. Press the vegetables pad one time for fresh vegetables, After cooking stir, if possible. Let stand, covered, for 2 to 5 minutes.

Snack Menu

Snack Menu is for cooking/heating foods that take a short amount of time!

- Suppose you want to reheat 3 hotdogs.

Touch:	Display Shows:
1. SNACK MENU	PRESS AGAIN FOR OPTIONPRESS START HOT DOGS
2. START Enter+30SEC.	1 - 6
3. ③	PRESS START 3
4. START Enter+30SEC	HOT DOGS Time counting down

Snack Menu chart

FOOD	AMOUNT	PROCEDURE
1. Hot Dogs	1 – 6 Pieces	Place hot dog in bun. Wrap each with paper towel or napkin.
2. Meal in a Cup	2.39 oz	This setting is ideal for individual portions of canned food packed in a small microwaveable container, usually 6 to 8 ounces. Remove inner metal lid and replace outer microwaveable lid. After cooking, stir food and allow to stand 1 or 2 minutes.
3. Frozen Kid’s Meal	1 – 2 Servings	Use this pad for frozen, convenience foods. It will give satisfactory results for most brands. You may wish to try several and choose your favorite. Remove package from outer wrapping and follow package directions for covering. After cooking, let stand, covered for 1 to 3 minutes.

Snack Menu

- Suppose you want to cook 1 to 4 baked Potatoes.

Touch: Display Shows:

1. POTATO

1 POTATO
SENSOR
2. **START**
Enter+30SEC.

POTATO
SENSOR COOK

 **NOTE**

Cooking times are based on an average 8 ounce potato.

Baked Potato chart

FOOD	AMOUNT	PROCEDURE
Potato*	2 – 4 servings	Pierce with fork in several places. Place on paper towel on turntable. After cooking, remove from oven and let stand for 5 minutes.

* It is not necessary to enter amount or number.

Setting 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/ SOFTEN	PRESS AGAIN FOR OPTIONPRESS START MELT BUTTER
2. START Enter+30SEC.	ENTER 1-2 STICKS
3. ②	PRESS START 2 STICKS
4. START +30SEC.	MELT BUTTER Time counting down

Pizza

Press “Pizza” key and LED displays 6 oz. and the “PRESS AGAIN FOR OPTIONS” icon. You can press “Pizza” key again to select 8 oz. pizza or press “1” or “2” to select 6 oz. or 8 oz.

- Suppose you want to cook a 6.0 oz. pizza.

Touch:	Display Shows:
1. PIZZA	PRESS AGAIN FOR OPTIONPRESS START 6 oz
2. START Enter+30SEC.	PIZZA Time counting down

Amount	Press pizza pad
6.0 oz.	once
8.0 oz.	2 times

MELT TABLE

CATEGORY	AMOUNT	DIRECTION
BUTTER	1 or 2 sticks	Unwrap and place in microwavable container. No need to cover butter. Stir at the end of cooking to complete melting.
CHOCOLATE	2, 4 or 8 oz.	Chocolate chips or squares of baking chocolate may be used. Unwrap squares and place in microwavable container. Stir at the end of cycle to complete melting.
SOFTEN ICE CREAM	Pint, 1.5 Quart.	Place container in oven. Ice cream will be soft enough to make scooping easier.
SOFTEN CREAM CHEESE	3 or 8 oz.	Unwrap and place in microwavable container. Cream cheese will be at room temperature and ready for use in recipe.

AUTO REHEAT

Auto Reheat

Key	Food	Amount
Auto reheat x1	Beverage	1 - 3 Cups
Auto reheat x2	Dinner Plate	1 - 2 Plates
Auto reheat x3	Soup/Sauce	-
Auto reheat x4	Casserole	-
Auto reheat x5	Rolls	1 - 3 Slices

<Quick Meals>

- Suppose you want to reheat 2 cups of beverage

Touch:	Display Shows:
1. AUTO REHEAT	PRESS AGAIN FOR OPTIONS / PRESS START BEVERAGE
2. START +30SEC.	ENTER 1-3 CUP
3. ②	PRESS START 2 CUPS
4. START +30SEC.	BEVERAGE COOK Time counting down

AUTO COOKING

Auto Cook

Key	Food	Amount
Auto Cook x1	Bacon	1 - 3 Slices
Auto Cook x2	Frozen Dinner	10 oz/20 oz
Auto Cook x3	Rice	1 - 2 Cups
Auto Cook x4	Frozen Breakfast	8 oz/12oz

<Quick Meals>

- Suppose you want to cook Frozen Dinner for 1 serving.

Touch:	Display Shows:
1. AUTO COOK	PRESS AGAIN FOR OPTIONS / PRESS START BACON
2. AUTO COOK	PRESS AGAIN FOR OPTIONS / PRESS START FROZEN DINNER
3. START +30 Sec	ENTER 1-2
4. ②	PRESS START 20 or
5. START +30 Sec	FROZEN DINNER Time counting down

NOTE

When AUTO COOKING is selected, Turntable On is automatically set for optimum cooking.

AUTO DEFROST

Using Auto Defrost

The auto defrost feature provides you with the best defrosting method for frozen foods. The cooking guide will show you which defrost sequence is recommended for the food you are defrosting.

For added convenience, the Auto Defrost includes a built-in beep mechanism that reminds you to check, turn over, separate, or rearrange the food in order to get the best defrost results. Three different defrosting levels are provided:

- 1. MEAT
- 2. POULTRY
- 3. FISH

Available weight is 0.1 – 6.0 lbs

- Suppose you want to defrost 1.2 lbs of fish.

Touch:	Display Shows:
1. AUTO DEFROST	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START MEAT
2. AUTO DEFROST	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START POULTRY
3. AUTO DEFROST	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START FISH
4. START Enter+30SEC.	ENTER WEIGHT lb
5. ① and ② To enter weight	1.2 lb
6. START Enter+30SEC.	DEFR. FISH Time counting down

NOTE

The oven will beep during the DEFROST cycle. At this time, open the door and turn, separate, or rearrange the food. Remove any portions that have thawed. Return frozen portions to the oven and touch **START** Enter+30SEC. to resume the defrost cycle.

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.

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

KEYPRESS	CATEGORY	WEIGHTS YOU CAN SET (tenth of a pound)
Auto Defrost x1	Meat	0.1 to 6.0 lbs
Auto Defrost x2	Poultry	0.1 to 6.0 lbs
Auto Defrost x3	Fish	0.1 to 6.0 lbs

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.

 **NOTE**

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

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

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.

Auto Defrost Table (Continued)

Fish Settings

FOOD	SETTING	AT BEEP	PECIAL INSTRUCTIONS
FISH			
Fillets	FISH	Turn over. Separate fillets when partially thawed, if possible.	Place in a microwave safe dish. Carefully separate fillets under cold water.
Steaks	FISH	Separate and rearrange.	Place in a microwave safe dish. Run cold water over to finish defrosting.
Whole	FISH	Turn over	Place in a microwave safe dish. Cover head and tail with foil; do not let foil touch sides of microwave. Finish defrosting by immersing in cold water.
SHELLFISH			
Crab meat	FISH	Break apart. Turn over.	Place in a microwave safe dish.
Lobster tails	FISH	Turn over and rearrange.	Place in a microwave safe dish.
Shrimp	FISH	Separate and rearrange.	Place in a microwave safe dish.
Scallops	FISH	Separate and rearrange.	Place in a microwave safe dish.

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.

CONVENIENT FEATURES

1. User pref

The microwave oven has settings that allow you to customize the operation for your convenience. Below is the table showing the various settings. Touch the **USER PREF** key multiple times to scroll to the desired setting function.

Key press	Option
User pref x1	Clock
User pref x2	Control Lock
User pref x3	Volume Off/Low/Med/High
User pref x4	Weight lb/kg
User pref x5	Clock display on/off
User pref x6	Demo

NOTE

- If you begin to enter in an incorrect time (e.g. 2:89) the 8 is an invalid digit and cannot be entered. Enter the correct time.
- If you touch **STOP Clear** while setting the clock, the display will show the last time of day set or a blank display if no time of day has been set.

(1). Setting Clock

The clock can be disabled when the microwave is first plugged in and the **STOP Clear** key is selected. To re-enable the clock follow clock instructions.

- Suppose you want to set the clock for 10:59.

Touch:	Display Shows:
1. USER PREF	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ 12:00 ENTER TIME
2. 1 0 5 9	PRESS START 10:59
3. START Enter+30SEC.	10:59

(2). Setting Control Lock On/Off

To turn ON Control Lock.

Touch:	Display Shows:
1. USER PREF	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ 12:00 ENTER TIME
2. USER PREF	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CONTROL LOCK
3. START Enter+30SEC.	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START LOCKED

(3). Turning Sound Low/Med/Off

Audible signals are available to guide you when setting and using your oven.

- **A programming tone** will sound each time you touch a pad.
- **The buzzer will sound** at the end of the kitchen timer count down.
- **The buzzer will sound** at the end of the a cooking cycle.
- Suppose you want to turn audible signal off.

Touch:	Display Shows:
	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/
1. USER PREF	12:00 ENTER TIME
	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
2. USER PREF	CONTROL LOCK
	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
	VOLUME LOW
	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
3. USER PREF	VOLUME MED
	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
	VOLUME HIGH
	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
	VOLUME OFF
4. START Enter+30SEC.	OFF

(4). Setting weight Lb/Kg

- Suppose you want to toggle weight between pounds & kilograms.

Touch:	Display Shows:
	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/
1. USER PREF	12:00 ENTER TIME
	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
2. USER PREF	CONTROL LOCK
	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
3. USER PREF	VOLUME LOW
	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
4. USER PREF	Lb / Kg
	Lb kg
5. START Enter+30SEC.	Kg lb

(5). Clock Display On/Off

- Suppose you want to set the clock display on.

Touch:	Display Shows:
	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/
1. USER PREF	12:00 ENTER TIME
	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
2. USER PREF	CONTROL LOCK
	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
3. USER PREF	VOLUME LOW
	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
4. USER PREF	Lb / Kg
	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
5. USER PREF	CLOCK DISPLAY ON
	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
6. START Enter+30SEC	OFF

(6). Setting Demo Mode On/Off

- Suppose you want to enter Demo mode. When Demo mode is ON programming functions will work in a rapid countdown mode with no cooking power.

Touch:	Display Shows:
1. USER PREF	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ 12:00 ENTER TIME
2. USER PREF	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CONTROL LOCK
3. USER PREF	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START VOLUME LOW
4. USER PREF	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START LB / KG
5. USER PREF	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CLOCK DISPLAY ON
6. USER PREF	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START DEMO OFF PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START ON
7. START Enter+30SEC.	ON OFF

2. 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	TIMER ENTER TIME
2. ③ ① ①	TIMER 3:00 PRESS START
3. START +30 Sec	TIMER 3:00 Timer starts counting down

3. Using 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. 	HIGH
2. 	LOW

 **NOTE**

If the temperature from the range or cooktop below the oven gets too hot, the vent fan will automatically turn on to protect the oven. It may stay on up to an hour to cool the oven. When this occurs, the Vent pad will not turn the fan off.

 **NOTE**

Sometimes the turntable can become hot to touch during and after cooking. Do not run the oven empty without food in it.

4. Using Cooktop Light

The pad controls the cooktop 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 HIGH from the OFF position.

Touch:	Display Shows:
1. 	HIGH

5. Setting Turntable On/Off

Press Turntable On-Off to turn the turntable on or off.

For best cooking results, leave the turntable on. It can be turned off for large dishes.

Touch:	Display Shows:
1. TURNTABLE on-off	OFF
2. TURNTABLE on-off	ON

Specifications

Product Identification & Dimensions	
Model Number:	VOR-MIAMI-30SS
Product Name	Miami 30SS
UPC	675487202454
Nominal Width:	30"
Dimensions (W×D×H):	29.9" × 15.75" × 16.42"
Product Weight:	26.02 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(cu.ft.):	1.9
Programs:	Popcorn/Patota/Viggies/Pizza/Auto Reheat/Auto Cook/ Snack Menu/Melt Soften/Auto Deforst
Features:	Electronic Controls with LED Display/ Child Safety Lockout Feature/30 Second Express Cooking/Kitchen Timer Up to 99 Minutes 99 Seconds/11 Power Levels/Oven Lamp & Hood Function
Warranty (Parts & Labor):	2 Years
Certification:	CSA

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

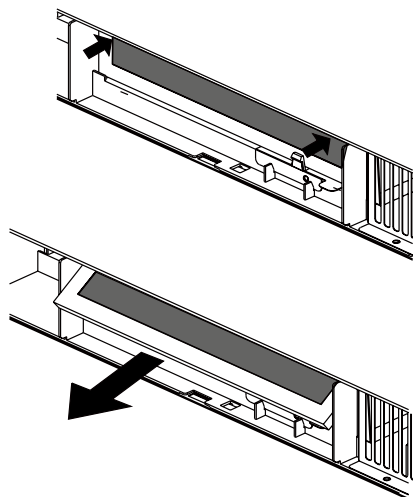
Installing or Change the Charcoal Filter (If Applicable)

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

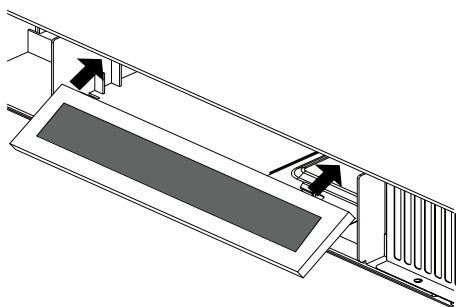
1. Unplug microwave oven or disconnect power.
2. Open the microwave door and remove the two vent cover mounting screws located on top of the microwave. Remove the vent cover by pulling it out at the top and then pulling out.



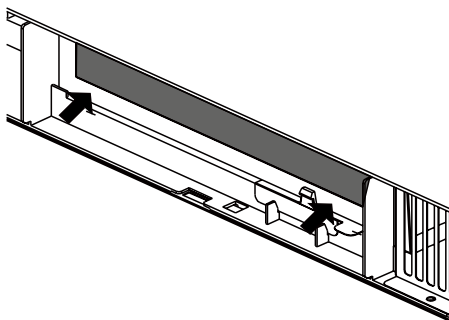
3. Remove the charcoal filter by pushing the top of the filter inwards, then pull it forward out from the unit.



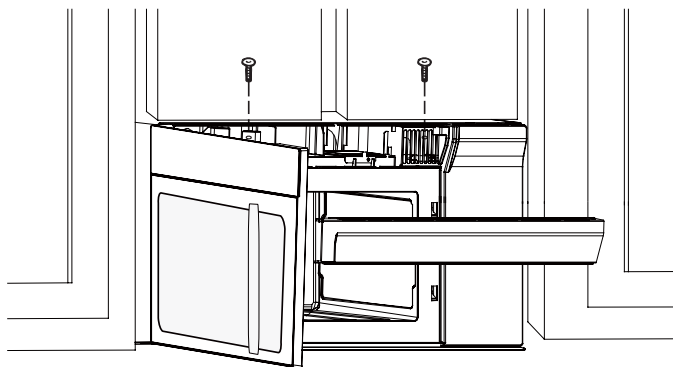
4. Slide the top of the new charcoal filter into the top of the filter cavity.



5. Press the bottom of charcoal filter to place it into the correct position.

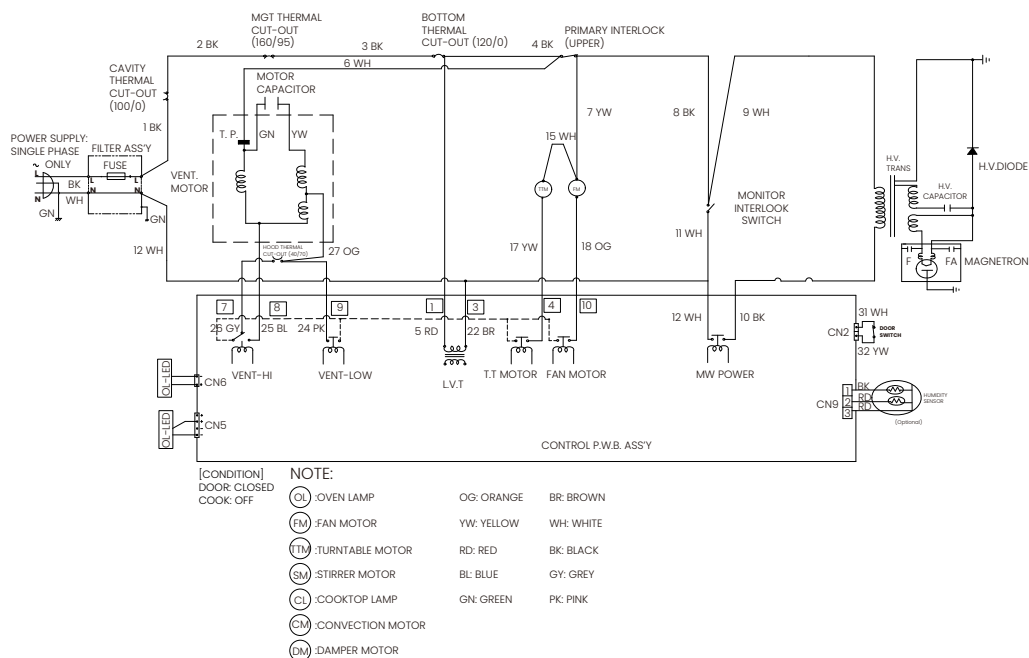


6. Reinstall the vent cover by pushing the bottom into place. Push the vent top into position and hold in place. Replace the two vent cover mounting screws located on top of the microwave.



7. Close the microwave door. Plug in the microwave or reconnect power.

Wiring Diagram



Troubleshooting

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	1. Electrical cord for oven is not plugged in. 2. Door is open. 3. Wrong operation is set.	1. Plug into the outlet. 2. Close the door and try again. 3. Check instructions.
Arcing or sparking	1. Materials to be avoided in microwave oven were use4. 2. The oven is operated when empty. 3. Spilled food remains in the cavity	1. Use microwave-safe cookware only. 2. Do not operate with oven empty. 3. Clean cavity with wet towel.
Unevenly cooked foods	1. Materials to be avoided in microwave oven were use4. 2. Food is not defrosted completely. 3. Cooking time, power level is not suitable. 4. Food is not turned or stirre4.	1. Use microwave-safe cookware only. 2. Completely defrost foo4. 3. Use correct cooking time, power level. 4. Turn or stir foo4.
Overcooked foods	Cooking time, power level is not suitable.	Use correct cooking time, power level.
Undercooked foods	1. Materials to be avoided in microwave oven were use4. 2. Food is not defrosted completely. 3. Oven ventilation ports are restricte4. 4. Cooking time, power level is not suitable.	1. Use microwave-safe cookware only. 2. Completely defrost foo4. 3. Check to see that oven ventilation ports are not restricte4. 4. Use correct cooking time, power level
Improper defrosting	1. Materials to be avoided in microwave oven were use4. 2. Cooking time, power level is not suitable. 3. Food is not turned or stirre4.	1. Use microwave-safe cookware only. 2. Use correct cooking time, power level. 3. Turn or stir foo4.

Warranty

Two –Year Limited Warranty for Parts and Labor

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

To Obtain Warranty Service, You Must Provide:

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

Warranty Exclusions

The warranty does not cover:

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

Contact Us

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

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

Phone:

1-866-80VESTA(83782)

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

Email:

service@vesta.kitchen

Online form:

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

Vesta

Enjoy Everyday Living

www.vesta.kitchen

Vesta



Miami Manuel de l'Utilisateur

VOR-MIAMI-30SS

Profitez de la vie au quotidien

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

Table des matières

Consignes de sécurité	80
Outils et accessoires recommandés nécessaires	86
Pièces et accessoires	87
Dimensions du produit	88
Installation	89
Opérations	124
Spécifications	146
Entretien	147
Schéma de câblage	150
Dépannage	151
garantie	153
Contactez-nous	154

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 instructions.
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.



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 (pliée)
 - 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.

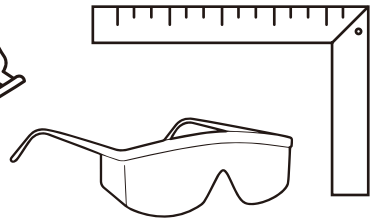
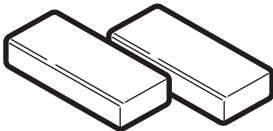
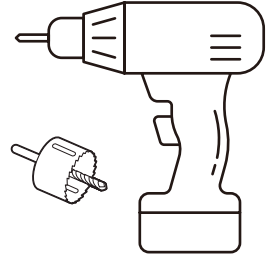
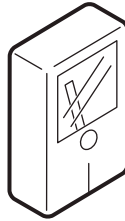
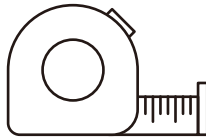
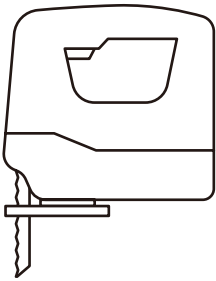
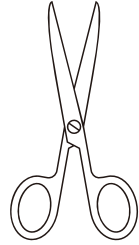
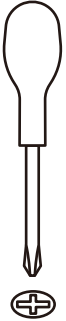
✔ Matériaux que vous pouvez utiliser dans le four à micro-ondes

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.

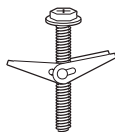
Outils recommandés et Accessoires nécessaires



Pièces et accessoires



Vis à bois
x2



Boulons à bascule
(et écrous à oreilles)
x2



Vis mécaniques
auto-alignantes
x2



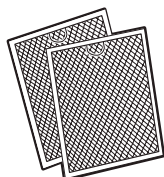
Passe-fil en nylon
x1



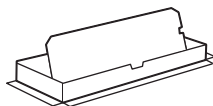
Modèle d'armoire
supérieure
x1



Modèle de mur
arrière
x1



Filtres à graisse
x2



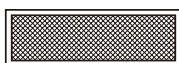
Adaptateur
d'échappement
x1



Plateau en verre
x1

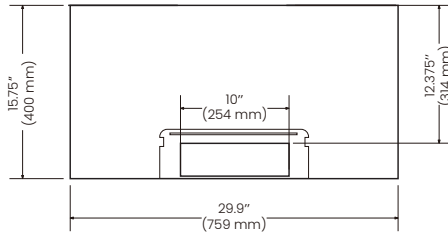


Bague pour platine
x1

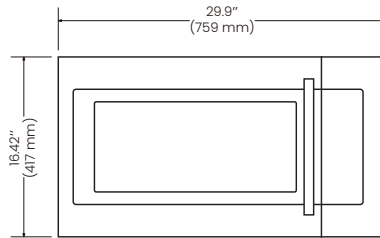


Filtre à charbon
x1

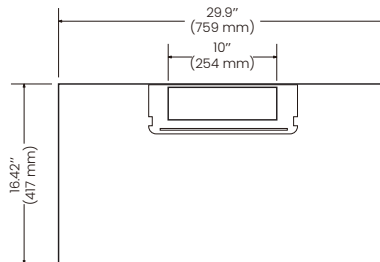
Dimension du produit



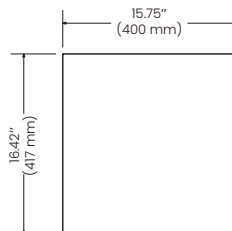
Vue de dessus



Vue de face



Vue arrière



Vue droite

Installation

Précautions

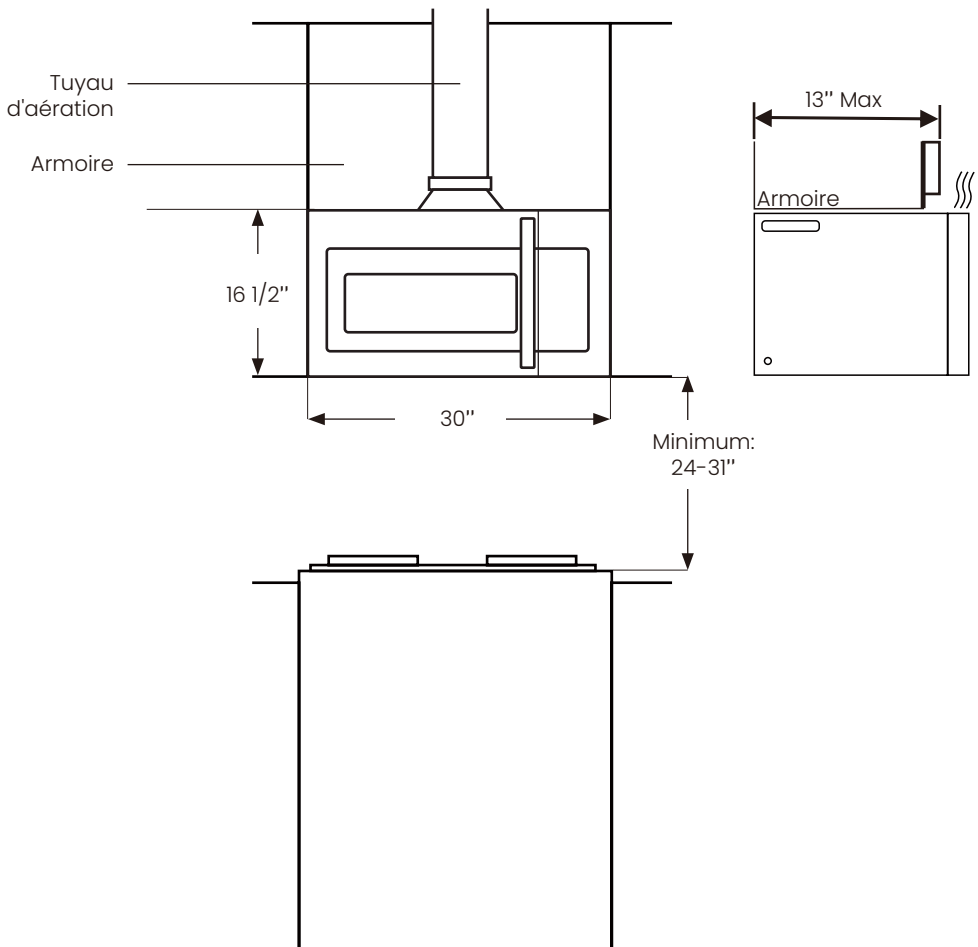
1. Il est recommandé d'utiliser un conduit rond d'au moins 6 pouces pour maintenir une efficacité maximale du flux d'air. Réduisez au maximum le nombre de tours.
2. Portez des gants pour éviter de vous couper les doigts sur des bords tranchants.
3. Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire 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, veillez à suivre les instructions figurant sur le gabarit de l'armoire supérieure pour le dégagement du cordon d'alimentation.
3. À titre indicatif, consultez la page Informations sur le modèle de montage.
4. 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.



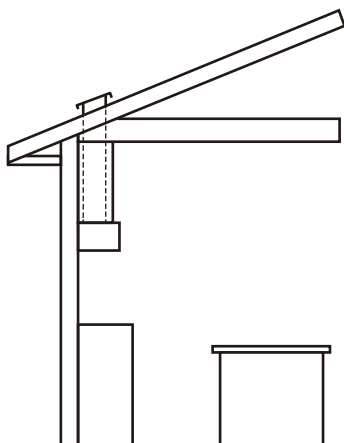
Exigences en matière de ventilation

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.

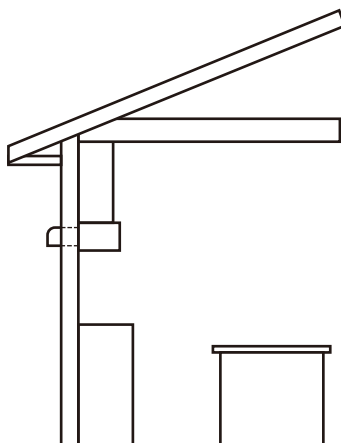
Méthode de ventilation

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

OPTION 1 : AÉRATION DE TOIT VERTICALE



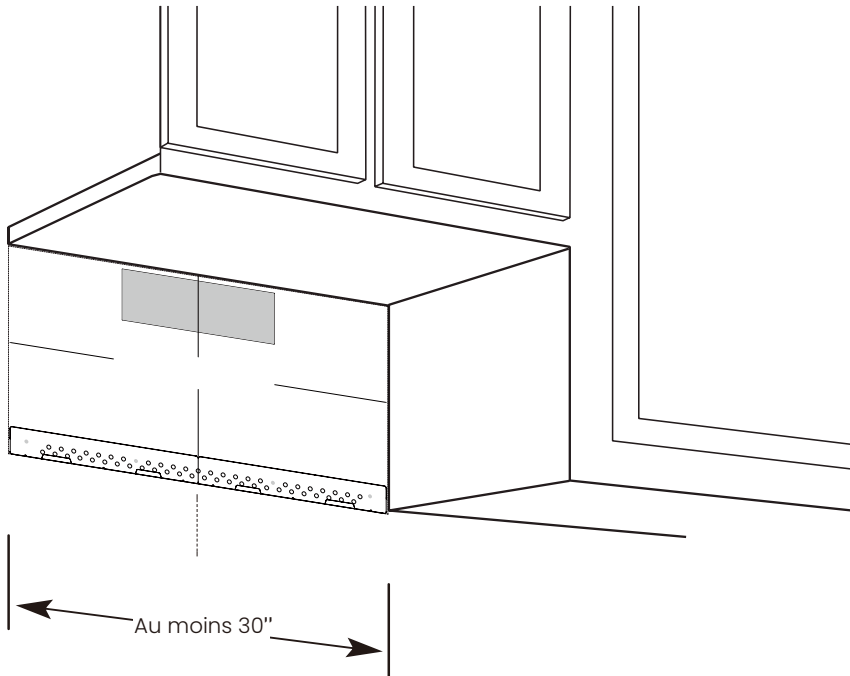
OPTION 2 : AÉRATION PAR MUR HORIZONTAL



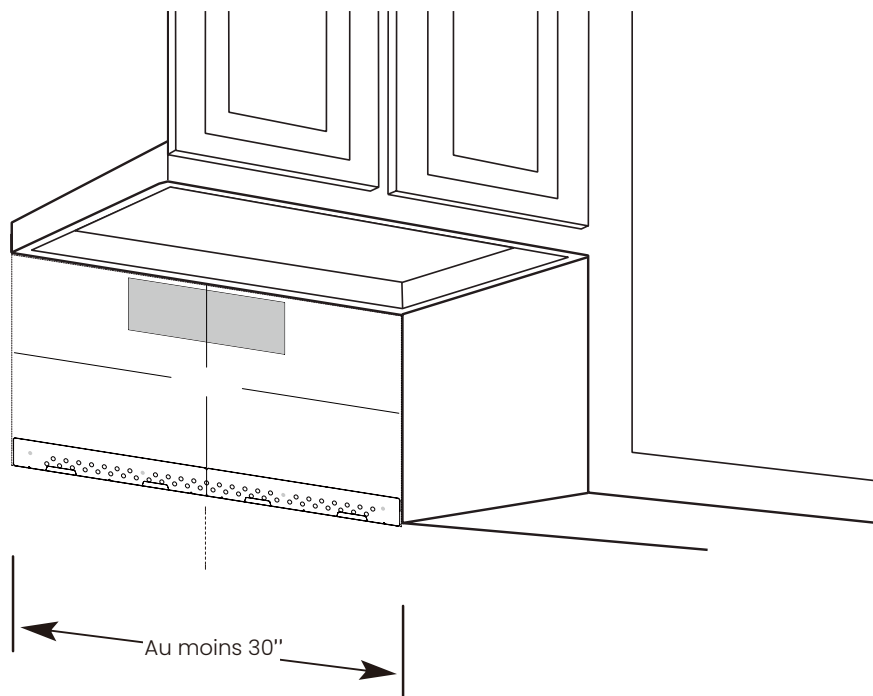
Installation

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

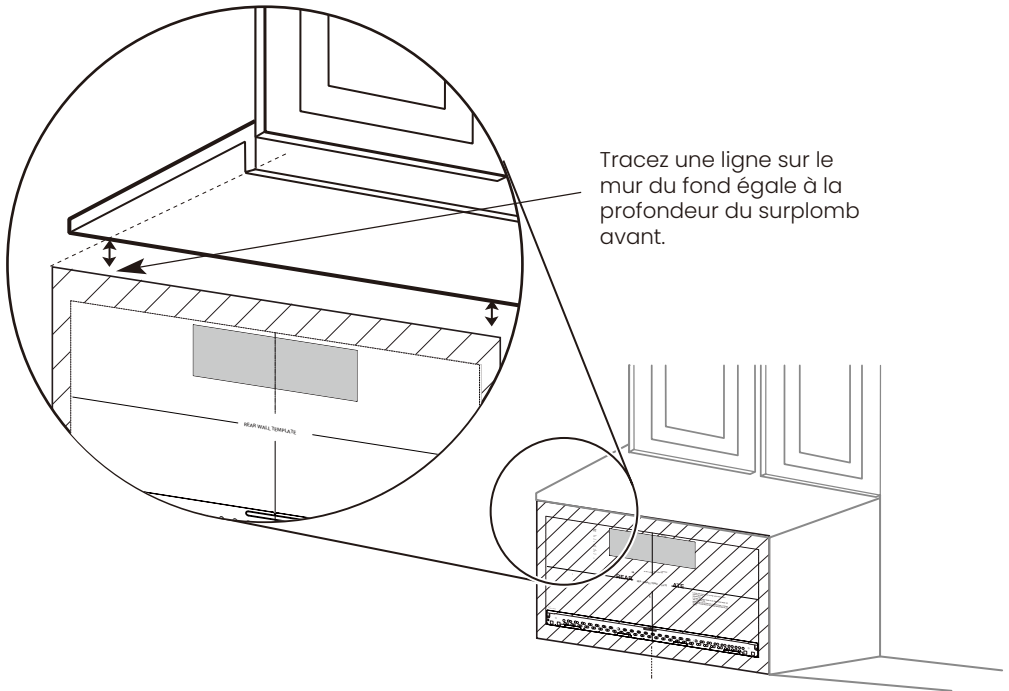
1. Position de la plaque sous l'armoire à fond plat. Tracez une ligne verticale sur le mur au centre de l'espace de 30" de large. Collez le gabarit du mur arrière sur le mur en faisant correspondre la ligne centrale et en touchant le bas de l'armoire.



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.



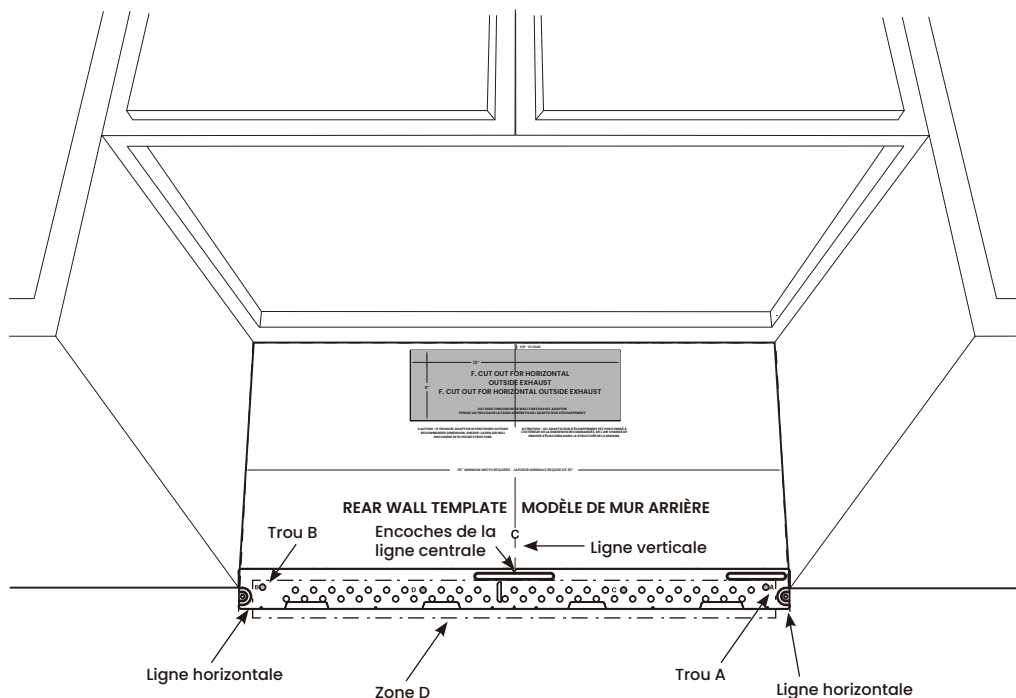
3. Position de la plaque - sous le meuble inférieur encastré avec porte-à-faux avant.
Tracez une ligne sur le mur du fond égale à la profondeur du surplomb avant.



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 ».



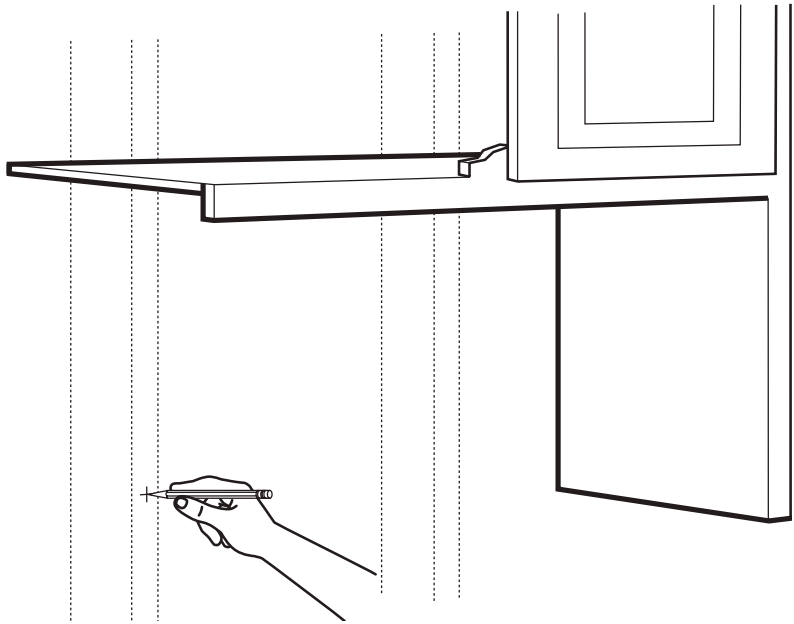
Pour fixer la plaque de montage au montant, percez un trou de 3/16 po dans le montant en bois. Percez un trou de 5/8 po pour le boulon à bascule à 2 autres endroits, au niveau ou aussi près que possible des trous A et B.

REMARQUE : NE MONTEZ PAS LA PLAQUE POUR LE MOMENT.

REMARQUE : pour une installation correcte, utilisez les trous A et B.

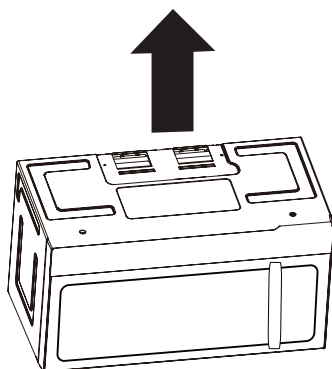
Si les trous A et B ne se trouvent pas dans un montant, recherchez un montant quelque part dans la zone D et tracez un cercle pour l'aligner avec le montant. Il est important d'avoir au moins une vis à bois solidement fixée dans un montant pour supporter le poids du micro-ondes. Mettez la plaque de montage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

2. Trouvez un montant mural dans la zone « D » 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.

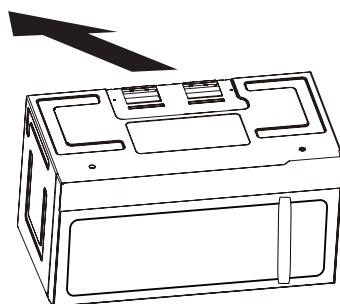


TYPES D'INSTALLATION

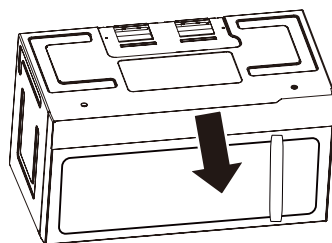
1. ÉVACUATION EXTÉRIEURE PAR LE HAUT (CONDUIT VERTICAL) Voir page 98



2. ÉVACUATION ARRIÈRE EXTÉRIEURE (CONDUIT HORIZONTAL) Voir page 108



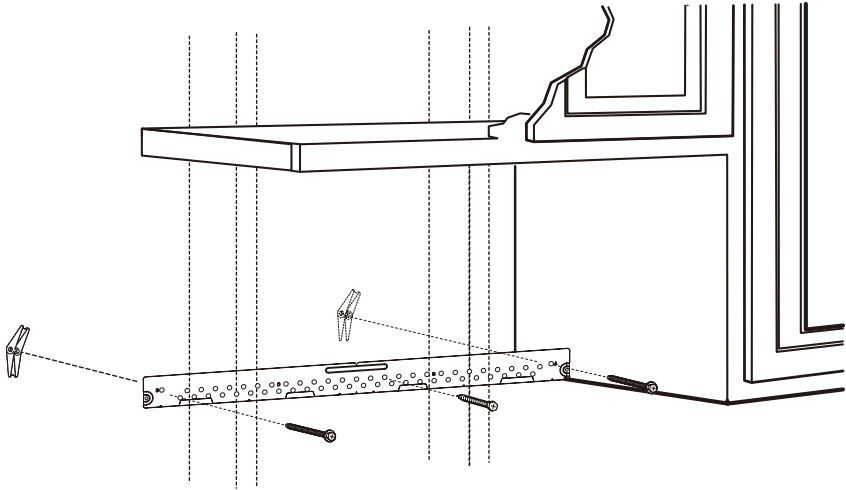
3. RECIRCULATION (SANS CONDUIT NON VENTILÉ) Voir page 118



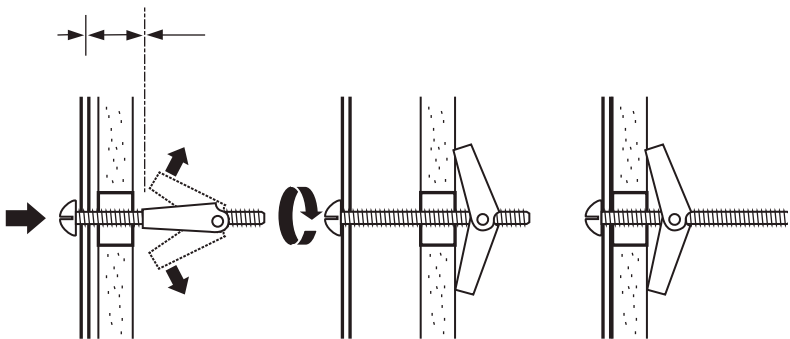
REMARQUE : ce micro-ondes est livré assemblé pour la recirculation. Ces modèles sont équipés d'un filtre à charbon jetable installé pour aider à éliminer la fumée et les odeurs. Sélectionnez le type de ventilation requis pour votre installation et passez à cette section.

ÉVACUATION EXTÉRIEURE PAR LE HAUT (CONDUIT VERTICAL)

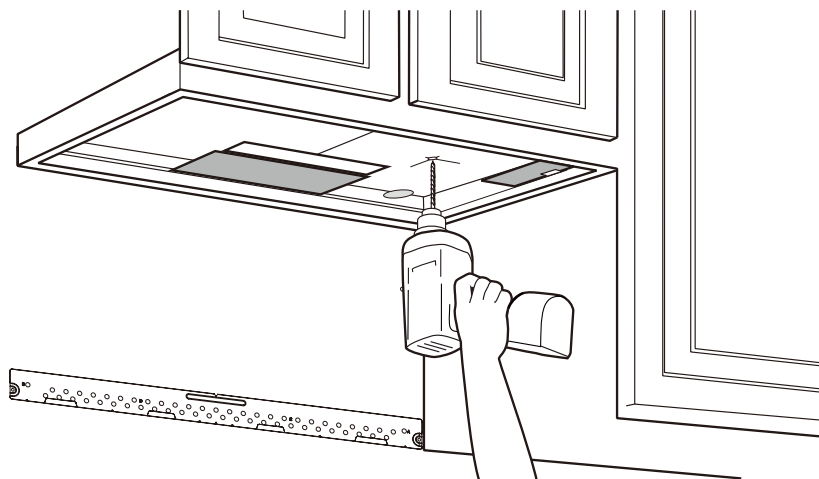
1. Fixez la plaque au mur à l'aide de boulons à bascule. Au moins une vis à bois doit être utilisée pour fixer la plaque à un montant mural. Retirez les ailes à bascule des boulons. Insérez les boulons dans la plaque de montage à travers les trous prévus pour passer dans les cloisons sèches et rattachez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



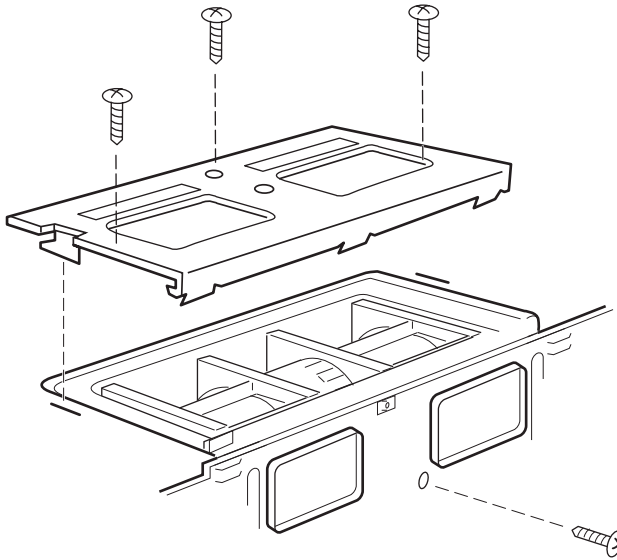
2. Placez la plaque de montage contre le mur et insérez les ailes à bascule dans les trous du mur pour monter la plaque. Serrez tous les boulons. Retirez la plaque du mur pour aider à serrer les boulons comme indiqué sur l'image ci-dessous.



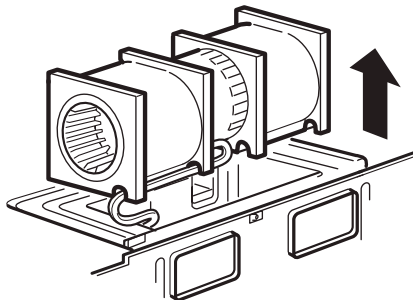
3. Collez le gabarit de l'armoire supérieure pour la préparation de l'armoire supérieure.
 - 1) Percez un trou de 2 pouces de diamètre au niveau du « D » sur le gabarit pour que le cordon d'alimentation puisse y passer, et une découpe suffisamment grande pour l'adaptateur d'échappement.
 - 2) Percez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



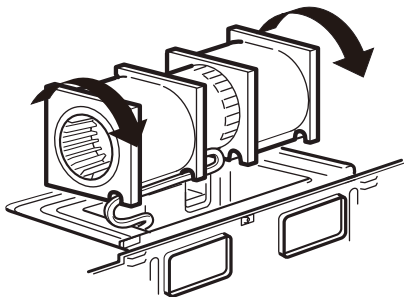
4. Adaptation du ventilateur micro-ondes pour une évacuation extérieure par le haut.
- 1) Placez le micro-ondes en position verticale, avec le dessus de l'appareil orienté vers le haut. Retirez la vis qui maintient la plaque soufflante au micro-ondes. Supprimer et conservez la vis qui maintient le moteur du ventilateur au micro-ondes.



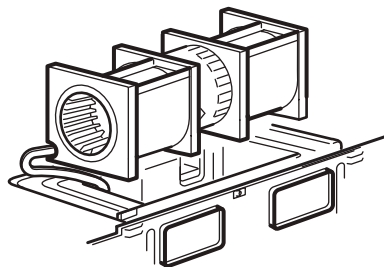
- 2) Retirez soigneusement l'unité de ventilation. Les fils s'étendront suffisamment loin pour vous permettre de régler l'unité de soufflage.



- 3) Faites rouler l'unité de soufflage à 90° de sorte que les ouvertures des pales du ventilateur soient orientées vers le haut de l'unité micro-onde.

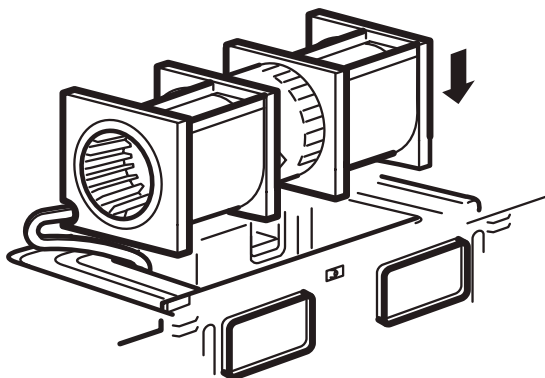


Avant la rotation

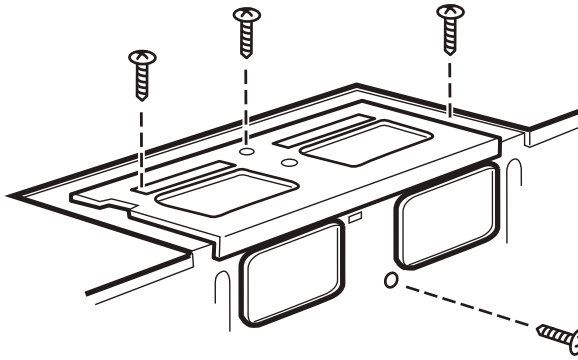


Après la rotation

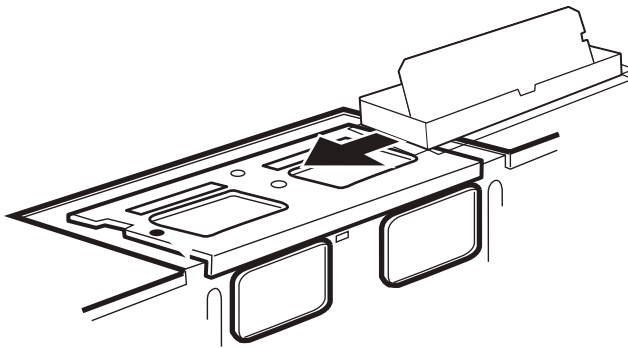
- 4) Remettez l'unité de soufflage dans l'ouverture. Ne tirez pas et n'étirez pas l'unité de soufflage câblage. Assurez-vous que les fils ne sont pas pincés et qu'ils sont correctement fixés.



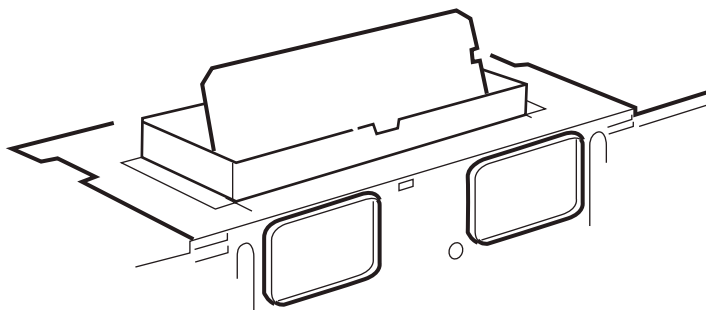
- 5) Fixez l'unité de ventilation au micro-ondes avec la vis et assurez-vous que la vis est bien serrée.



- 6) Fixez l'adaptateur d'échappement sur le dessus de la plaque de soufflage en le faisant glisser dans le guides de la plaque soufflante. Appuyez fermement jusqu'à ce qu'il soit dans les languettes de verrouillage. Prends soin de toi pour s'assurer que la charnière de l'amortisseur est installée de manière à ce que l'amortisseur pivote librement.

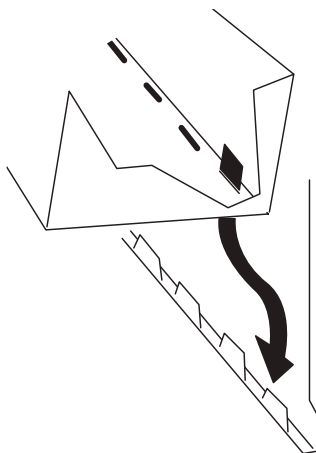


- 7) Assurez-vous que le ruban adhésif fixant l'amortisseur est retiré et que l'amortisseur pivote facilement avant montage micro-onde. Vous devrez effectuer des ajustements pour assurer un bon fonctionnement, alignement avec le conduit d'évacuation de votre maison après l'installation du micro-ondes.

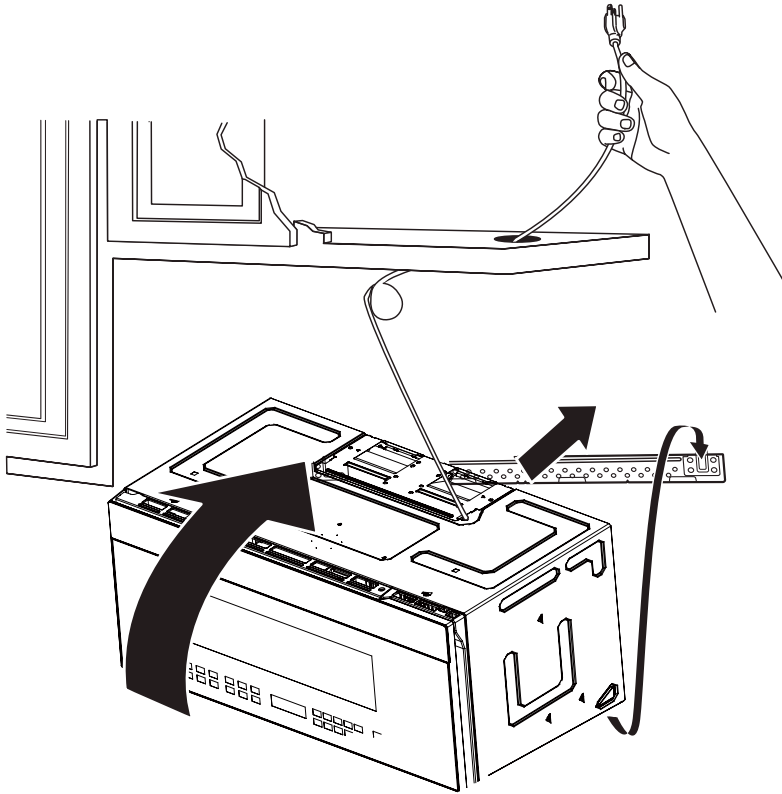


5. Montez le four à micro-ondes.

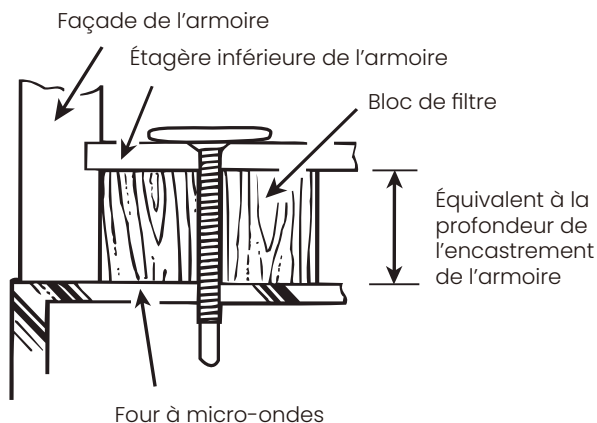
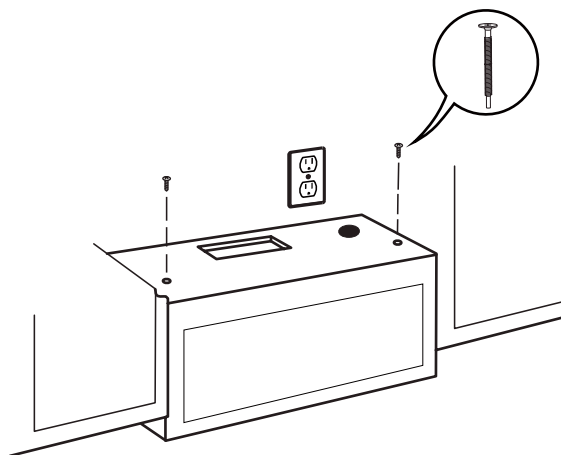
- 1). Soulevez le micro-ondes à 2 personnes, inclinez-le vers l'avant et accrochez les fentes situées sur le bord inférieur arrière sur les quatre languettes inférieures de la plaque de montage.



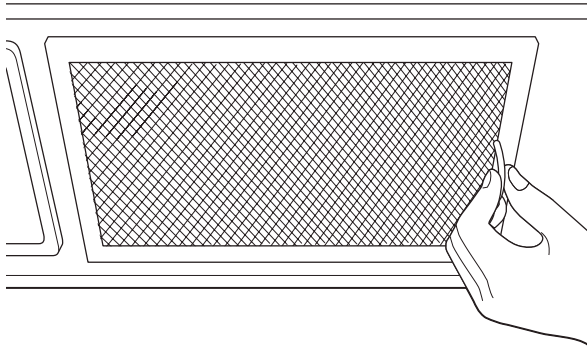
- 2) Lors du montage du four à micro-ondes, faites passer le cordon d'alimentation dans le trou situé en bas du meuble supérieur. Ne pincez pas le cordon et ne soulevez pas le four en tirant sur le cordon. Faire pivoter l'avant du four contre le fond de l'armoire.



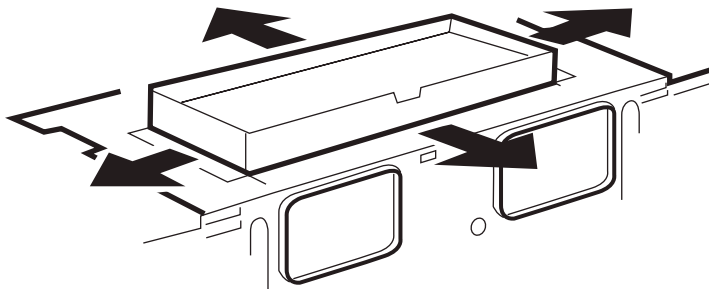
- 3) Fixez le four à micro-ondes à l'armoire supérieure. Fixez le four à micro-ondes avec 2 vis auto-alignantes au niveau des trous percés précédemment « A » et « C » en haut de l'armoire. Tout en serrant les vis, maintenez le four à micro-ondes en place contre le mur et l'armoire supérieure.



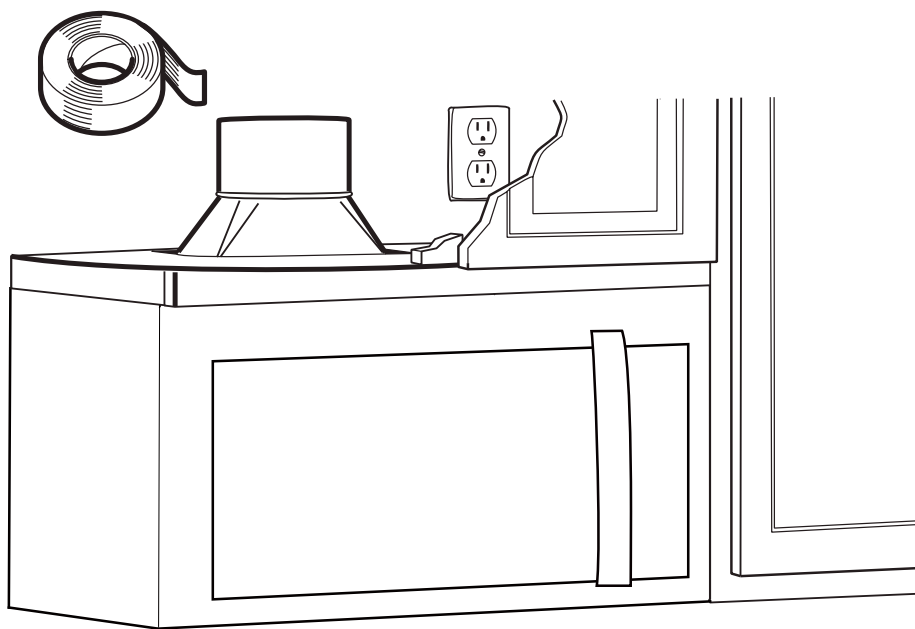
4) Installer des filtres à graisse.



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

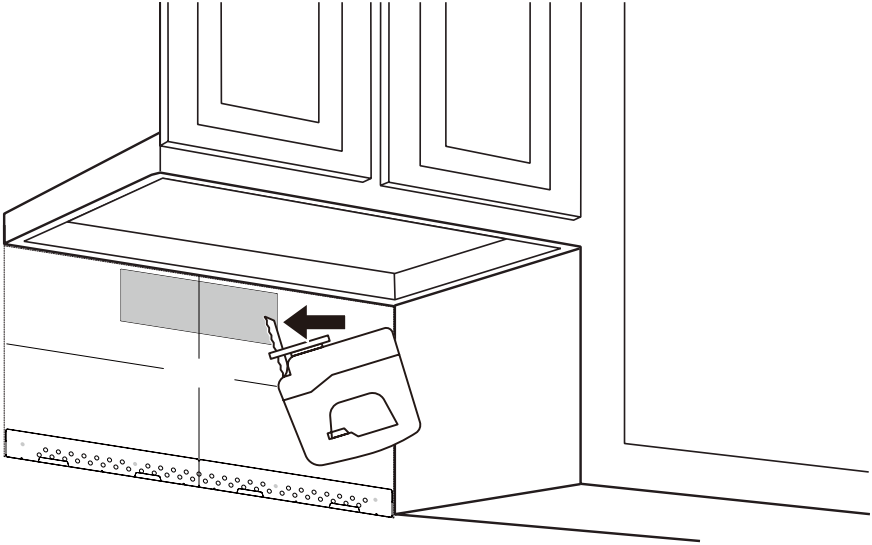


- 6) Prolongez le conduit de la maison vers le bas pour le connecter à l'adaptateur d'échappement et scellez les joints du conduit d'échappement à l'aide d'un four à ruban adhésif pour les applications à haute température.

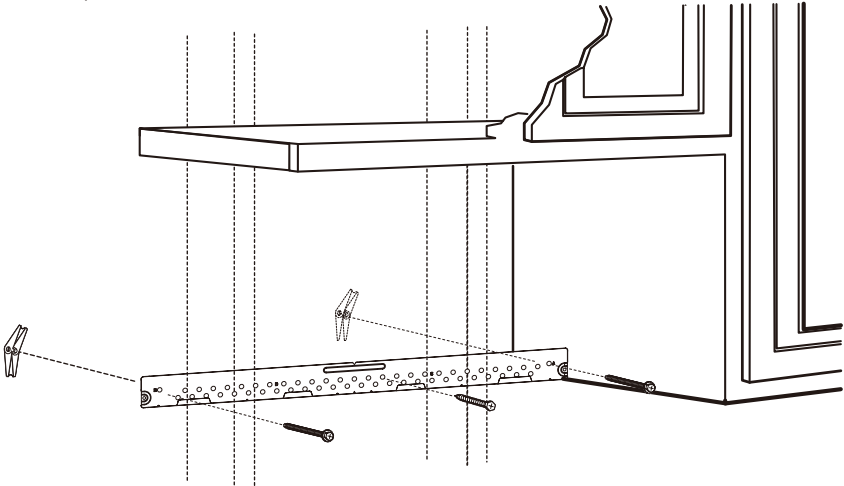


ÉVACUATION ARRIÈRE EXTÉRIEURE (conduit horizontal)

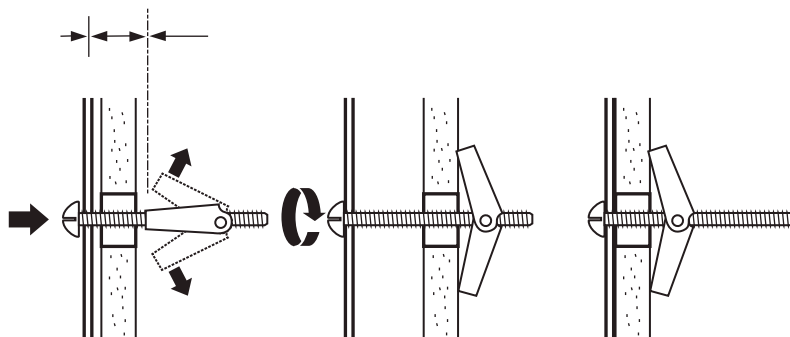
1. Lisez les instructions sur le MODÈLE DU MUR ARRIÈRE. Collez-le sur le mur du fond.
Découpez l'ouverture en suivant les instructions du GABARIT DU MUR ARRIÈRE.



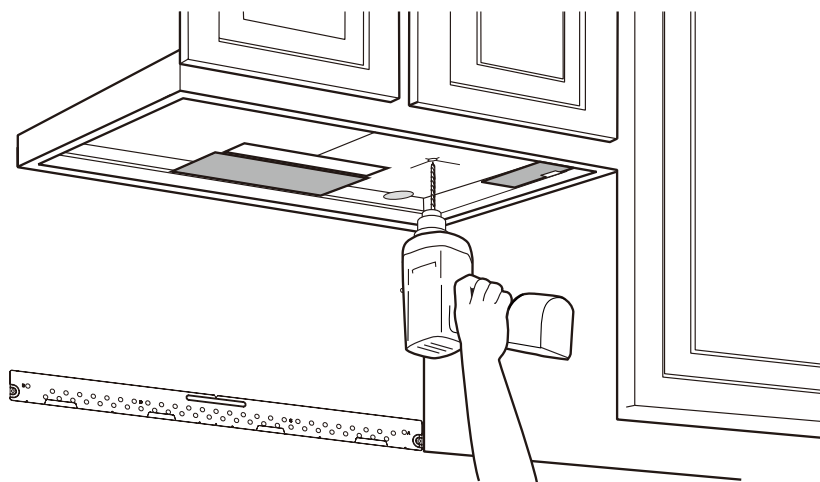
2. Fixez la plaque au mur à l'aide de boulons à bascule. Au moins une vis à bois doit être utilisée pour fixer la plaque à un montant mural. Retirez les ailes à bascule des boulons. Insérez les boulons dans la plaque de montage à travers les trous prévus pour passer dans les cloisons sèches et rattachiez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



3. 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.

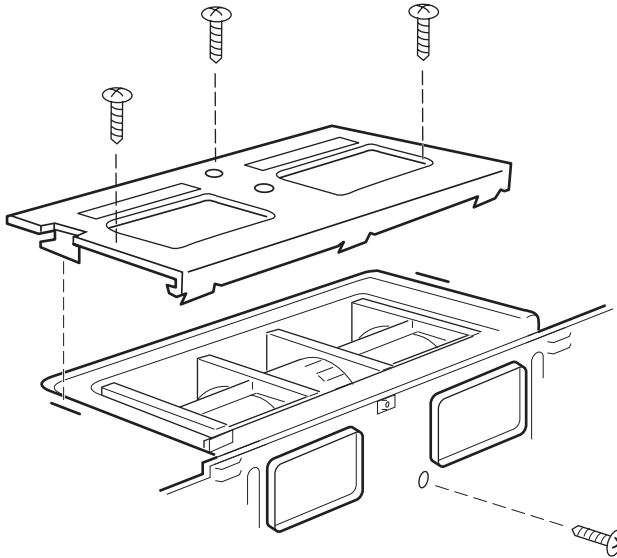


4. Collez le gabarit de l'armoire supérieure pour la préparation de l'armoire supérieure.
- 1) Percez un trou de 2 pouces de diamètre au niveau du « D » sur le gabarit pour que le cordon d'alimentation puisse y passer, et une découpe suffisamment grande pour l'adaptateur d'échappement.
 - 2) Percez des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

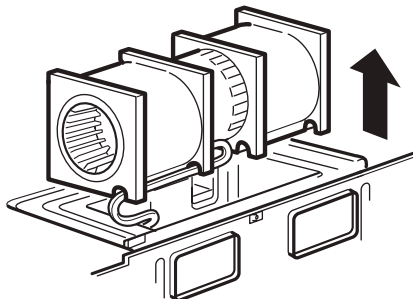


5. Adaptation du ventilateur micro-ondes pour une évacuation extérieure par le haut.

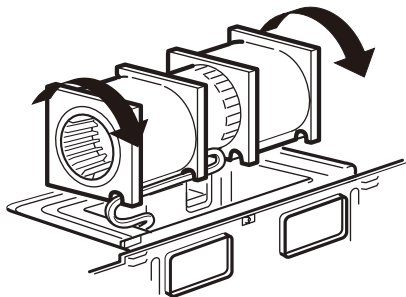
- 1) Placez le micro-ondes en position verticale, avec le dessus de l'appareil orienté vers le haut. Retirez la vis qui maintient la plaque soufflante au micro-ondes. Supprimer et conservez la vis qui maintient le moteur du ventilateur au micro-ondes.



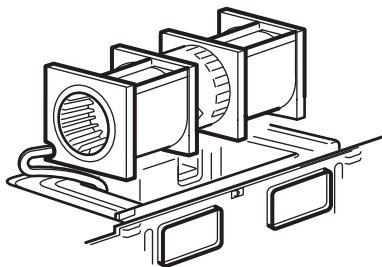
- 2) Retirez soigneusement l'unité de ventilation. Les fils s'étendront suffisamment loin pour vous permettre de régler l'unité de soufflage.



- 3) Faites rouler l'unité de soufflage à 90° de sorte que les ouvertures des pales du ventilateur soient orientées vers le haut de l'unité micro-onde.

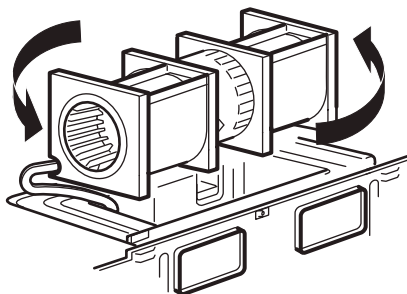


Avant la rotation

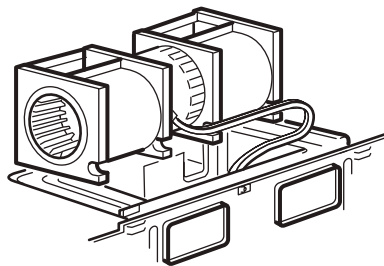


Après la rotation

- 4) Faites pivoter l'unité de soufflage de 180° dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

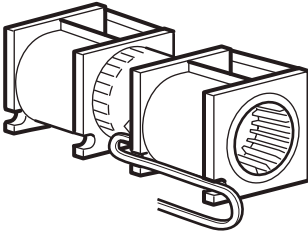


Avant la rotation

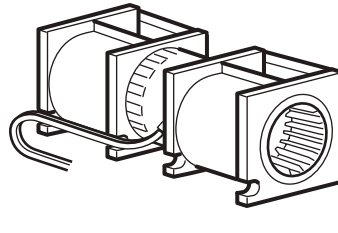


Après la rotation

- 5) Retirez délicatement les fils des rainures. Réacheminez les fils à travers les rainures sur l'autre côté de l'unité de soufflage.

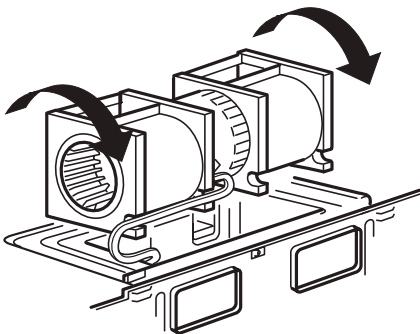


**Avant de changer
d'itinéraire**

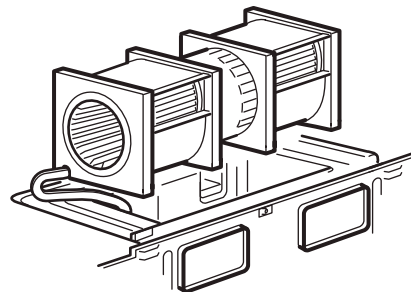


**Après le
réacheminement**

- 6) Faites rouler l'unité de soufflage à 90° de sorte que les ouvertures des pales du ventilateur soient orientées vers l'arrière de l'appareil micro-onde.

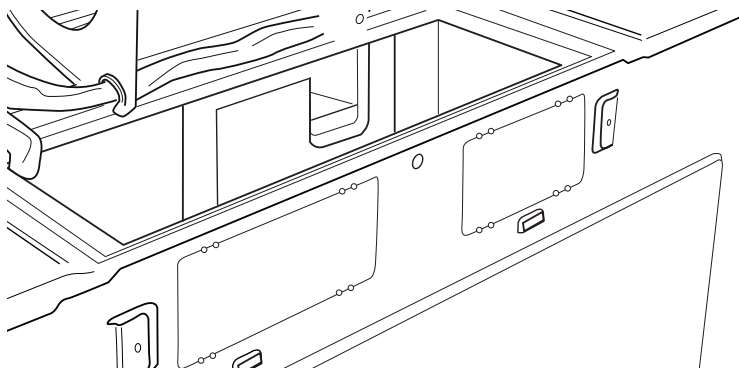


Avant de rouler

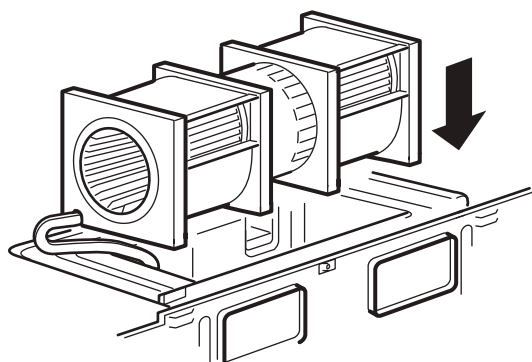


Après le roulage

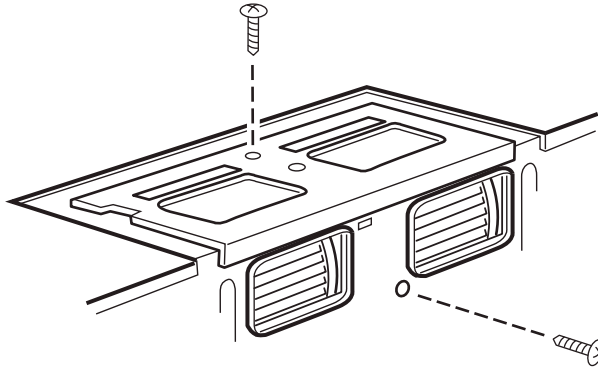
- 7) Retirez les plaques défonçables à l'arrière de l'appareil à l'aide de cisailles. (Pour certains modèles). Veuillez prendre soin de retirer tous les bords tranchants créés par le retrait du plaques à élimination directe.



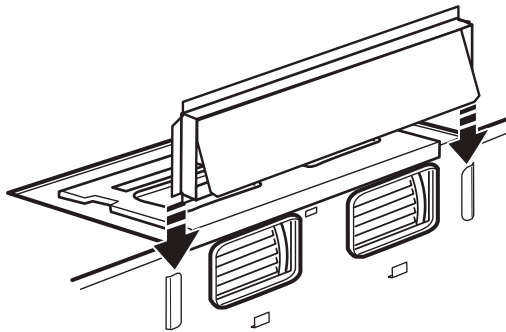
- 8) Remettez le bloc ventilateur dans l'ouverture. Les ouvertures d'échappement de l'unité de soufflage doit correspondre aux ouvertures d'échappement à l'arrière du four à micro-ondes.



- 9) Fixez l'unité de ventilation au micro-ondes comme indiqué sur la photo ci-dessous. Remplacer le plaque soufflante dans la même position que précédemment avec la vis serrée.

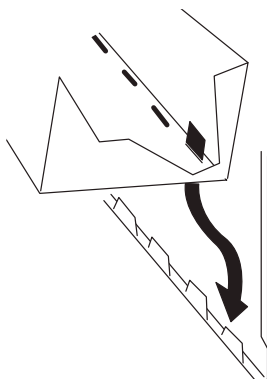


- 10) Fixez l'adaptateur d'échappement à l'arrière du four en le faisant glisser dans les guides situés en haut au centre de l'arrière du four. Poussez fermement jusqu'à ce qu'il soit dans la partie inférieure languettes de verrouillage. Veillez à ce que la charnière de l'amortisseur soit installée de manière à ce qu'elle soit à le haut et que l'amortisseur oscille librement.

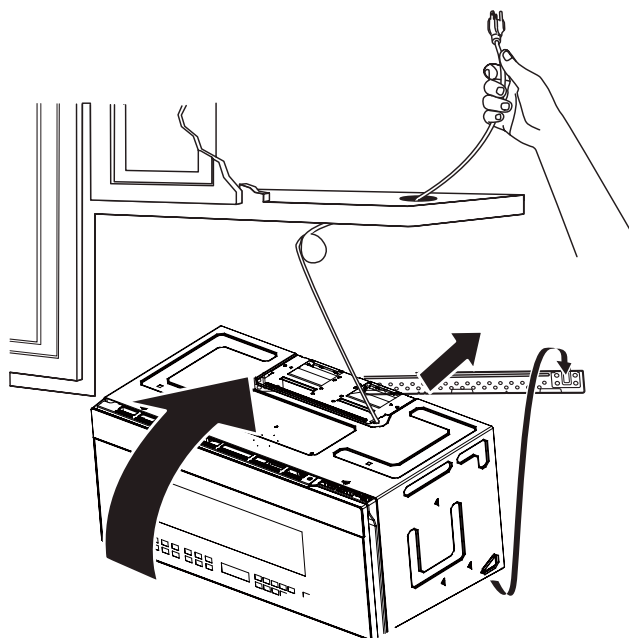


6. Monter le four à micro-ondes.

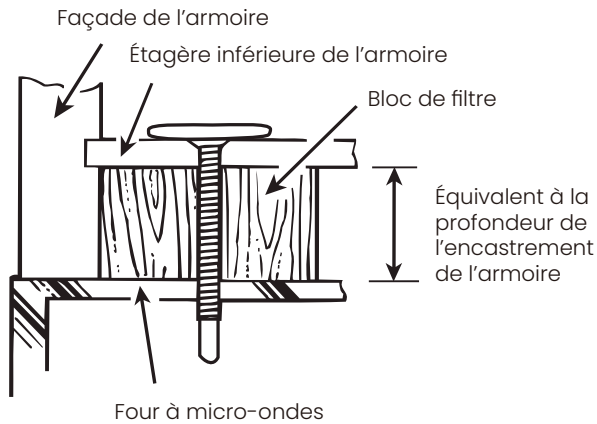
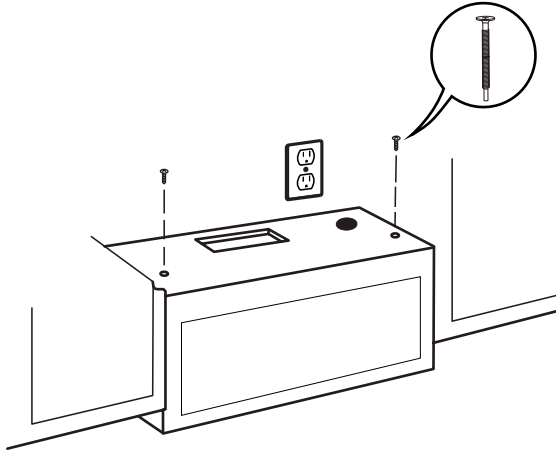
- 1) Soulevez le micro-ondes à 2 personnes, inclinez-le vers l'avant et accrochez les fentes situées sur le bord inférieur arrière sur les quatre languettes inférieures de la plaque de montage.



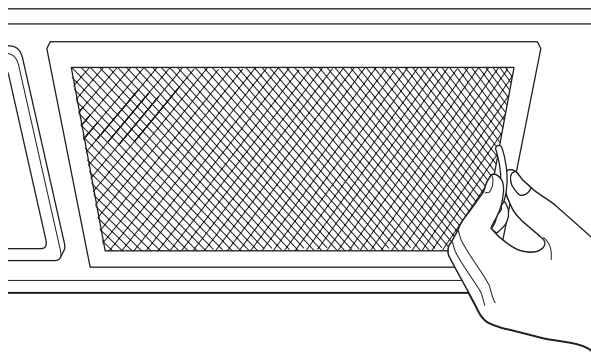
- 2) Lors du montage du four à micro-ondes, faites passer le cordon d'alimentation dans le trou situé en bas du meuble supérieur. Ne pincez pas le cordon et ne soulevez pas le four en tirant sur le cordon. Faire pivoter l'avant du four contre le fond de l'armoire.



- 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.

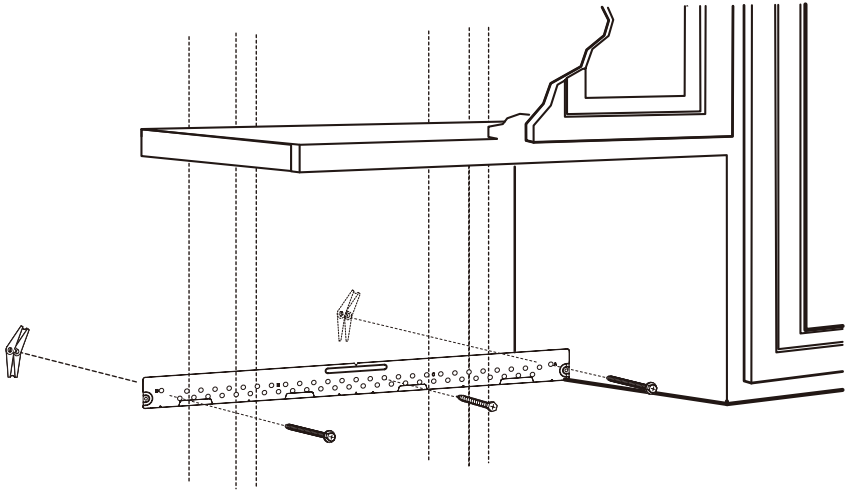


7. Installer des filtres à graisse.

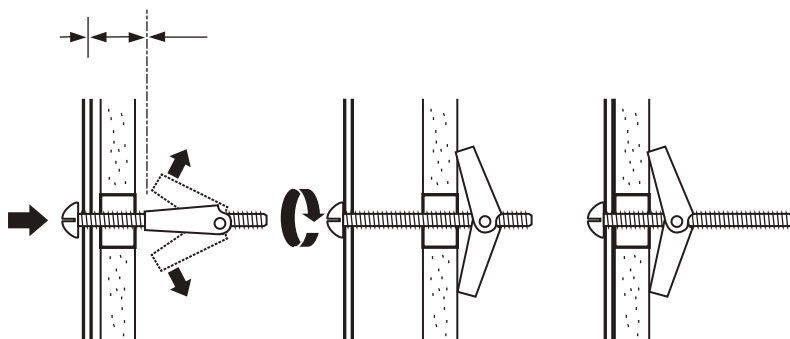


RECIRCULATION (sans conduit et sans ventilation)

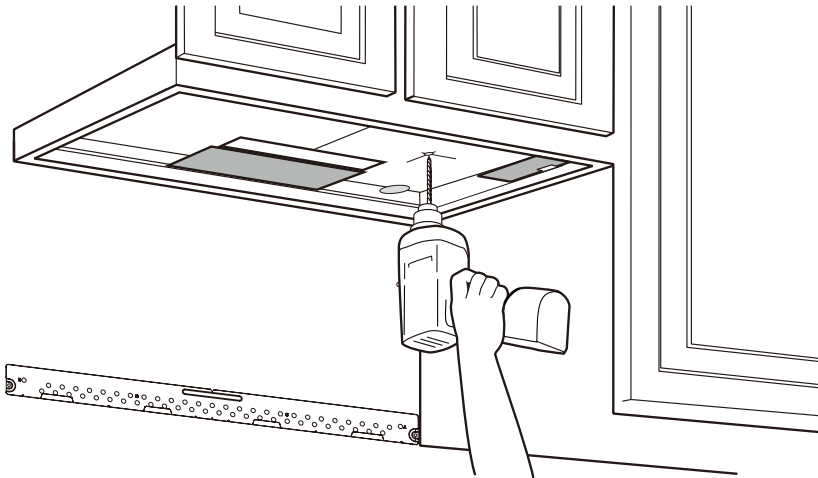
1. Fixez la plaque au mur à l'aide de boulons à bascule. Au moins une vis à bois doit être utilisée pour fixer la plaque à un montant mural. Retirez les ailes à bascule des boulons. Insérez les boulons dans la plaque de montage à travers les trous prévus pour passer dans les cloisons sèches et rattachez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



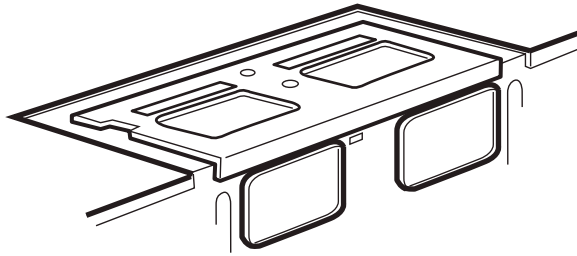
2. Placez la plaque de montage contre le mur et insérez les ailes à bascule dans les trous du mur pour monter la plaque. Serrez tous les boulons. Retirez la plaque du mur pour aider à serrer les boulons comme indiqué sur l'image ci-dessous.



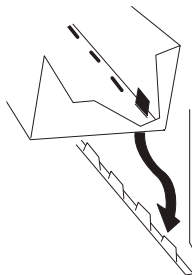
3. Collez le gabarit de l'armoire supérieure pour la préparation de l'armoire supérieure.
- 1) Percez un trou de 2 pouces de diamètre au niveau du « D » sur le gabarit pour que le cordon d'alimentation puisse y passer, et une découpe suffisamment grande pour l'adaptateur d'échappement.
 - 2) Percez des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



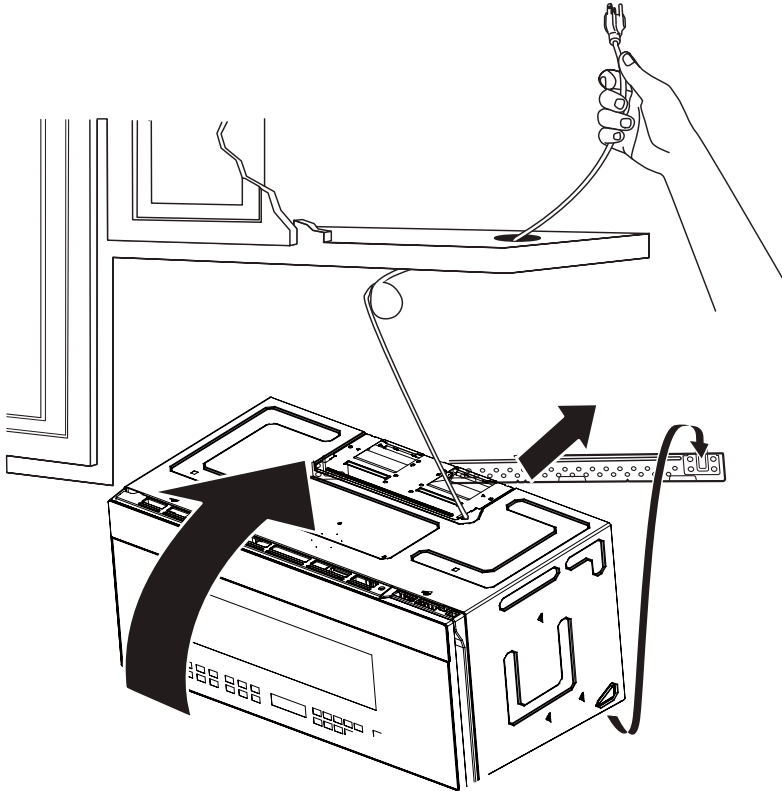
4. Comme le ventilateur à micro-ondes d'origine.



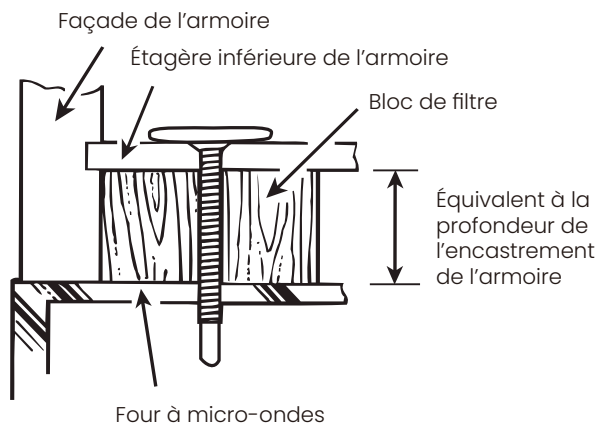
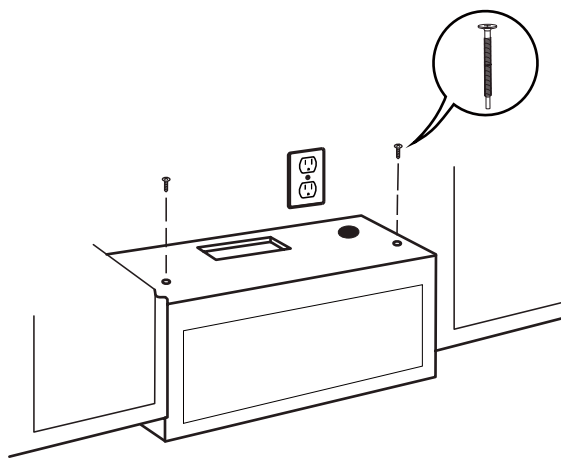
5. Monter le four à micro-ondes.
 - 1) Soulevez le micro-ondes à 2 personnes, inclinez-le vers l'avant et accrochez les fentes situées sur le bord inférieur arrière sur les quatre languettes inférieures de la plaque de montage.



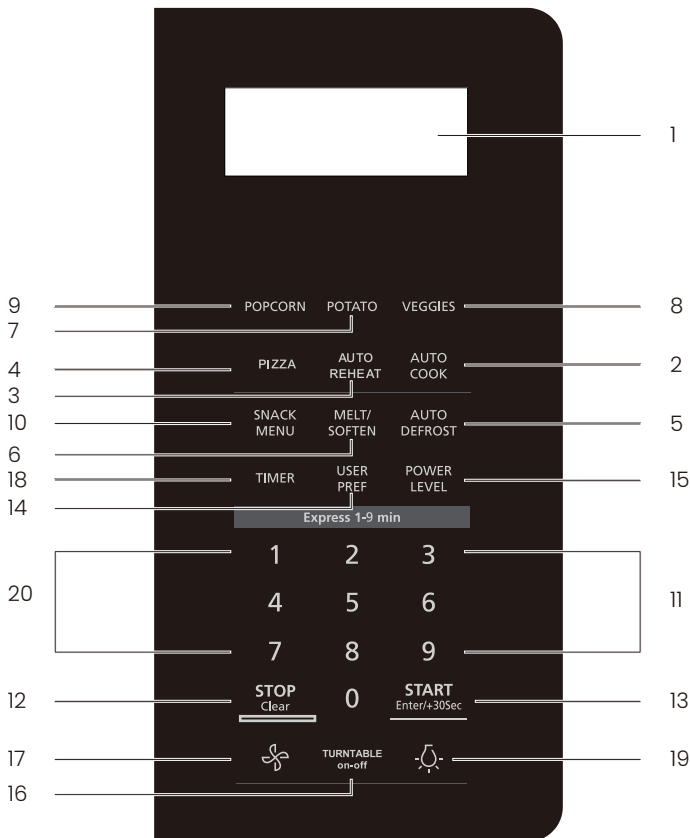
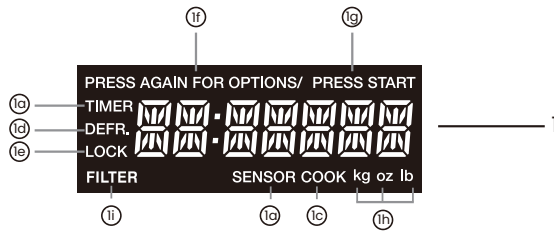
- 2) Lors du montage du four à micro-ondes, faites passer le cordon d'alimentation dans le trou situé en bas du meuble supérieur. Ne pincez pas le cordon et ne soulevez pas le four en tirant sur le cordon. Faire pivoter l'avant du four contre le fond de l'armoire.



- 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.



Opérations



Boutons

(1) **Affichage:**

L'affichage comprend une horloge et des indicateurs qui indiquent l'heure du jour, les réglages du temps de cuisson, les puissances de cuisson, le capteur, les quantités, les poids et les fonctions de cuisson sélectionnées.

1a. CAPTEUR:

Icône affichée lors de l'utilisation de la cuisson par capteur.

1b. MINUTEUR:

Icône affichée lorsque la minuterie est en cours de réglage ou d'exécution.

1c. CUISINER:

Icône affichée lors du démarrage de la cuisson au micro-ondes.

1d. DÉFR:

Icône affichée lors de la décongélation des aliments.

1e. VERROUILLAGE:

Icône affichée dans le verrouillage des commandes.

1f. APPUYEZ À NOUVEAU POUR LES OPTIONS:

Icône affichée lorsque des options supplémentaires sont disponibles.

1g. APPUYEZ SUR DÉMARRER:

Icône affichée lorsqu'une fonction valide peut être démarrée.

1h. kg, oz, lb:

Icône affichée lors du choix du poids.

1i. FILTRE:

Icône affichée pour remplacer le filtre PureAir®.

(2) **Cuisson automatique**

(3) **Réchauffage automatique**

(4) **Pizza**

(5) **Dégivrage automatique**

(6) **Faire fondre/ramollir**

(7) **Pomme de terre** (1 à 4 pommes de terre)

(8) **Légumes**

(9) **Popcorn**

(10) **Carte des snacks**

(11) **Pavés numériques** (0 à 9)

(12) **Arrêter/Effacer**

(13) **DÉMARRER**

Entrez +30sec

(14) **Préférences de l'utilisateur**

(15) **Niveau de puissance** (11 niveaux de puissance disponibles)

(16) **Platine (Marche-Arrêt)**

(17) **Échappement** (haut/bas/arrêt)

~ Utilisez-le pour éteindre le ventilateur d'extraction ou pour régler la vitesse du ventilateur.

(18) **Minuterie (marche-arrêt)**

(19) **Éclairage de surface (élevé/faible/éteint)**

~ Appuyez sur ce pavé pour régler la luminosité des éclairages de surface.

(20) **Démarrage rapide** (9 réglages de touches instantanés)

- 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. USER PREF	ENTER TIME 12:00
2. ① ② ⑤ ⑨	10:59 PRESS START
3. START +30SEC.	10:59

REMARQUE

1. Si vous commencez à saisir une heure incorrecte (par exemple 2:89), le 8 est un chiffre non valide et ne peut pas être saisi. Entrez l'heure correcte.
2. Si vous appuyez sur **STOP**_{clear} pendant le réglage de l'horloge, l'écran affichera la dernière heure du jour réglée ou un écran vide si aucune heure du jour n'a été réglée.

STOP Effacer

Appuyez sur **STOP**_{clear} pour :

1. Effacez si vous faites une erreur lors de la programmation.
2. Annuler le réglage de la minuterie et le signal après la cuisson.
3. Arrêtez temporairement le four pendant la cuisson.
4. Rétablir l'heure du jour à l'écran.
5. Annuler un programme en cours de cuisson, appuyer deux fois.

CUISSON MANUELLE

Temps de cuisson

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 deux des zéros.

- Supposons que vous souhaitiez cuisiner pendant 5 minutes et 30 secondes à 100 % de puissance.

Touche:	L'écran affiche :
1. ⑤ ③ ②	5:30 PRESS START
2. START Enter+30SEC.	5:30 COOK Time counting down

Interrompre la cuisson

Vous pouvez arrêter le four pendant un cycle en ouvrant la porte. Le four cesse de chauffer et le ventilateur s'éteint, mais la lumière reste allumée.

Pour reprendre la cuisson, fermez la porte et appuyez sur **START**
Enter+30SEC.

Si vous ne souhaitez pas continuer la cuisson, ouvrez la porte et appuyez sur **STOP**_{clear}

Utilisation du démarrage en une seule touche

Il s'agit d'un pad permettant de gagner du temps et qui démarre automatiquement la cuisson 2 secondes après la sélection. Les touches numériques 1, 2 ou 9 peuvent être appuyées pendant 1 minute, 2 minutes ou 9 minutes pour démarrer la fonction de cuisson.

Touche:	L'écran affiche :
1. 2	 Time counting down

Utilisation de Add 30 Sec.

Il s'agit d'un pad permettant de gagner du temps. Il s'agit d'une fonction simplifiée qui vous permet de régler et de démarrer rapidement la cuisson au micro-ondes à 100 % de puissance.

- Supposons que vous vouliez cuisiner pendant une minute.

Touche:	L'écran affiche :
1. START Enter+30SEC.	
2. START Enter+30SEC.	 Time counting down

REMARQUE

Le message « Nourriture » s'affiche si un cycle de cuisson à démarrage rapide ou une touche +30 s n'est pas sélectionné dans les 5 minutes suivant la mise des aliments au micro-ondes. Vous devez ouvrir puis refermer la porte pour effacer « Nourriture » de l'écran.

Réglage de la cuisson minutée avec niveau de puissance

Cette fonction vous permet de programmer un temps de cuisson et une puissance spécifiques. Pour de meilleurs résultats, il existe 10 niveaux de puissance en plus de la puissance ÉLEVÉE (100 %).

- Supposons que vous souhaitiez cuisiner pendant 5 minutes et 30 secondes à 80 % de puissance.

Touche:	L'écran affiche :
1. 5 3 0	
2. POWER LEVEL x 3	
3. START Enter+30SEC.	 Time counting down

REMARQUE

Si vous ne sélectionnez pas de niveau de puissance, le four cuira automatiquement à puissance ÉLEVÉE (100 %).

Réglage de la cuisson en deux étapes

Pour de meilleurs résultats, certaines recettes nécessitent des niveaux de puissance différents pendant un cycle de cuisson. Vous pouvez programmer votre four pour deux niveaux de puissance pendant le cycle de cuisson.

- Supposons que vous souhaitiez définir un cycle de cuisson en 2 étapes. La première étape est une cuisson de 3 minutes à 80 % de la puissance de cuisson, puis une cuisson de 7 minutes à 50 % de la puissance de cuisson.

Touche: L'écran affiche :

1. **3 0 0** **3:00** PRESS START
To set a 3 minute cooking time for first stage.

2. **POWER LEVEL x 6** **PL-80** PRESS START

3. **7 0 0** **7:00** PRESS START
To set a 3 minute cooking time for first stage.

4. **POWER LEVEL x 3** **PL-50** PRESS START

REMARQUE

Vous pouvez programmer une deuxième étape de puissance « 0 » pour le temps de repos à l'intérieur du four.

5. **START** **3:00** COOK
Enter+30SEC. Time counting down

Pour régler le niveau de puissance

Il existe onze niveaux de puissance prédéfinis. L'utilisation de niveaux de puissance inférieurs augmente le temps de cuisson, ce qui est recommandé pour les aliments tels que le fromage, le lait et la cuisson lente et longue des viandes. Consultez le livre de cuisine ou les recettes pour des recommandations spécifiques.

APPUYEZ SUR LA TOUCHE DE NIVEAU DE PUISSANCE NOMBRE DE FOIS POUR OBTENIR LA PUISSANCE SOUHAITÉE	POURCENTAGE APPROXIMATIF DE PUISSANCE	MOTS COURANTS POUR LES NIVEAUX DE PUISSANCE
NIVEAU DE PUISSANCE X 1	100%	Haute
NIVEAU DE PUISSANCE X 2	90%	
NIVEAU DE PUISSANCE X 3	80%	
NIVEAU DE PUISSANCE X 4	70%	Moyen-élevé
NIVEAU DE PUISSANCE X 5	60%	
NIVEAU DE PUISSANCE X 6	50%	Moyen
NIVEAU DE PUISSANCE X 7	40%	
NIVEAU DE PUISSANCE X 8	30%	Moyen Bas/Dégivrage
NIVEAU DE PUISSANCE X 9	20%	
NIVEAU DE PUISSANCE X 10	10%	Faible
NIVEAU DE PUISSANCE X 11	0%	

Utilisation du rack

La grille permet de cuire ou de réchauffer plusieurs aliments en même temps. Cependant, pour une cuisson et un réchauffage optimaux, utilisez la fonction Plateau tournant ON et cuisinez avec la CUISSON PAR CAPTEUR ou la CUISSON AUTOMATIQUE sans la grille. Lorsque la grille est utilisée, réglez la durée et le niveau de puissance manuellement. Laissez suffisamment d'espace autour et entre les plats. Portez une attention particulière à la progression de la cuisson et du réchauffage. Repositionnez les aliments et retournez-les de la grille au plateau tournant et/ou remuez-les au moins une fois pendant chaque temps de cuisson ou de réchauffage. Après la cuisson ou le réchauffage, remuez si possible. L'utilisation d'un niveau de puissance inférieur contribuera à une meilleure uniformité de cuisson et de réchauffage.

ÉVITER:

- Supposons que vous souhaitiez définir un cycle de cuisson en 2 étapes. La première étape est une cuisson de 3 minutes à 80 % de la puissance de cuisson, puis une cuisson de 7 minutes à 50 % de la puissance de cuisson.
- Faire éclater du pop-corn avec la grille du four à micro-ondes.
- Utiliser n'importe quel plat à dorer sur la grille.
- Utilisation de la CUISSON PAR CAPTEUR et de la CUISSON AUTOMATIQUE avec la grille.
- Cuisson directement sur la grille : utilisez des ustensiles de cuisine adaptés au micro-ondes.



REMARQUE

La fonction marche/arrêt du plateau tournant peut être utilisée en fonctionnement manuel. Voir page 143.

Dégivrage manuel

Si les aliments que vous souhaitez décongeler ne figurent pas dans le tableau de décongélation ou sont supérieurs ou inférieurs aux limites de la colonne Quantité du tableau de décongélation (voir pages 135-138), vous devez les décongeler manuellement.

Vous pouvez décongeler n'importe quel aliment surgelé, cru ou préalablement cuit, en utilisant le niveau de puissance à 30 %. Pour les aliments crus ou surgelés préalablement cuits, la règle empirique est d'environ 4 minutes par livre. Par exemple, décongelez 4 minutes pour 1 livre de sauce spaghetti surgelée.

Arrêtez toujours le four périodiquement pour retirer ou séparer les portions à décongeler. Si les aliments ne sont pas décongelés à la fin du temps de décongélation estimé, programmez le four par incréments de 1 minute à un niveau de puissance de 30 % jusqu'à ce qu'ils soient totalement décongelés.

Lorsque vous utilisez des récipients en plastique provenant du congélateur, décongelez-les uniquement le temps de les retirer du plastique afin de les placer dans un plat allant au micro-ondes.

CUISINE À UNE TOUCHE

Pop corn

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 ou 1,75 oz.

Vous pouvez également appuyer sur les touches numériques pour choisir le poids de la pizza (1- 3,3 oz, 2- 3,0 oz, 3- 1,75 oz).

- Supposons que vous vouliez faire cuire 95 g de pop-corn.

Touche: L'écran affiche :

1. POPCORN

PRESS AGAIN FOR OPTION PRESS START
3.3 oz

2. **START**
Enter+30SEC.

POPCORN
COOK
Time counting down

Montant	Appuyez sur le tampon à popcorn
3.3 onces.	une fois
3.0 onces.	2 fois
1.75 onces.	3 fois

REMARQUE

Retirez la grille métallique du four à micro-ondes lorsque vous faites cuire du pop-corn. N'utilisez pas de sacs en papier ordinaires. Ne ré-éclatez pas les grains non éclatés. Ne faites pas cuire le pop-corn dans des ustensiles de cuisine en verre.

Légumes

Il y a 2 options (Légumes surgelés, Légumes frais) sous les légumes.

- Supposons que vous souhaitiez faire cuire deux tasses de légumes surgelés.

Touche: L'écran affiche :

1. VEGGIES

PRESS AGAIN FOR OPTION PRESS START
FRESH

2. VEGGIES

PRESS AGAIN FOR OPTION PRESS START
FROZEN

3. **START**
Enter+30SEC.

FROZEN VEGGIES
COOK
Time counting down

Tableau des légumes

ALIMENTS (Température initiale)	MONTANT	PROCÉDURE
1. Légumes surgelés (-18 °C)	2 tasses	N'ajoutez pas d'eau, couvrez avec un couvercle ou une pellicule plastique. Appuyez deux fois sur le bouton Légumes pour les légumes surgelés. Après la cuisson, remuez et laissez reposer à couvert pendant 3 minutes.
2. Légumes frais (5 °C) Brocoli choux de Bruxelles Chou Chou-fleur (floreuses) Chou-fleur (entier) Épinard Courgettes	2 tasses	Lavez et mettez dans une cocotte. N'ajoutez pas d'eau si les légumes viennent d'être lavés. Couvrir avec couvercle pour légumes tendres. Utilisez une pellicule plastique pour les légumes tendres et croquants. Appuyez une fois sur le bouton Légumes pour obtenir des légumes frais. Après la cuisson, remuez si possible. Laisser reposer, couvert, pendant 2 à 5 minutes.
Carottes, tranchées Épi de maïs Haricots verts Courge d'hiver -coupé en dés -moitiés		Mettre dans une cocotte. Ajoutez 1 à 4 c. à soupe. eau. Couvrir avec un couvercle pour les légumes tendres, utiliser une pellicule plastique pour les légumes tendres et croquants. Appuyez une fois sur le bouton Légumes pour les légumes frais. Après la cuisson, remuez, si possible. Laisser reposer, couvert, pendant 2 à 5 minutes.

Menu de collations

Le menu Snack est destiné à cuisiner/ réchauffer des aliments qui prennent peu de temps !

- Supposons que vous souhaitez réchauffer 3 hot-dogs.

Touche:	L'écran affiche :
1. SNACK MENU	PRESS AGAIN FOR OPTION HOT DOGS
2. START Enter+30SEC.	PRESS START 1 - 6
3. ③	PRESS START 3
4. START Enter+30SEC	PRESS START HOT DOGS Time counting down

Tableau des menus des collations

ALIMENTS	MONTANT	PROCÉDURE
1. Hot-dogs	1 – 6 pièces	Placer le hot-dog dans le pain. Enveloppez chacun avec du papier absorbant ou une serviette en papier.
2. Repas dans une tasse	2,39 onces	Ce réglage est idéal pour les portions individuelles d'aliments en conserve emballées dans un petit récipient allant au micro-ondes, généralement de 6 à 8 onces. Retirez le couvercle métallique intérieur et remplacez le couvercle extérieur allant au micro-ondes. Après la cuisson, remuez les aliments et laissez reposer 1 ou 2 minutes.
3. Repas pour enfants Frozen	1 à 2 portions	Utilisez ce coussin pour les aliments surgelés et prêts à l'emploi. Il donnera des résultats satisfaisants pour la plupart des marques. Vous souhaiterez peut-être en essayer plusieurs et choisir votre préféré. Retirez le paquet de l'emballage extérieur et suivez les instructions sur l'emballage pour le recouvrir. Après cuisson, laissez reposer à couvert pendant 1 à 3 minutes.

Menu de collations

- Supposons que vous souhaitiez cuire 1 à 4 pommes de terre au four.

Touche: L'écran affiche :

- POTATO 
- START**
Enter+30SEC. 

REMARQUE

Les temps de cuisson sont basés sur une pomme de terre moyenne de 8 onces.

Tableau des pommes de terre cuites au four

ALIMENTS	MONTANT	PROCÉDURE
Pomme de terre*	2 à 4 portions	Percer avec une fourchette à plusieurs endroits. Placer sur du papier absorbant sur le plateau tournant. Après la cuisson, retirer du four et laisser reposer 5 minutes.

* Il n'est pas nécessaire de saisir un montant ou un nombre.

Réglage de la fonte/du ramollissement

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/ SOFTEN	PRESS AGAIN FOR OPTION PRESS START MELT BUTTER
2. START Enter+30SEC.	ENTER 1-2 STIK
3. ②	PRESS START 2 STIK
4. START +30SEC.	MELT BUTTER Time counting down

Pizza

Appuyez sur la touche « Pizza » et la LED affiche 6 oz. et l'icône « APPUYEZ À NOUVEAU POUR LES OPTIONS ». Vous pouvez appuyer à nouveau sur la touche « Pizza » pour sélectionner une pizza de 8 oz ou appuyer sur « 1 » ou « 2 » pour sélectionner 6 oz ou 8 oz.

- Supposons que vous vouliez faire cuire une pizza de 6,0 oz.

Touche:	L'écran affiche :
1. PIZZA	PRESS AGAIN FOR OPTION PRESS START 6 oz
2. START Enter+30SEC.	PIZZA Time counting down
Montant	Appuyez sur le pavé à pizza
6.0 onces.	une fois
8.0 onces.	2 fois

TABLE DE FUSION

CATÉGORIE	MONTANT	DIRECTION
BEURRE	1 ou 2 bâtons	Déballer et placer dans un récipient allant au micro-ondes. Pas besoin de recouvrir le beurre. Remuez en fin de cuisson pour terminer la fonte.
CHOCOLAT	2, 4 ou 8 oz.	Des pépites de chocolat ou des carrés de chocolat de cuisson peuvent être utilisés. Déballer les carrés et placez-les dans un récipient allant au micro-ondes. Remuer à la fin du cycle pour terminer la fusion.
GLACE RAMOLLANTE	Pinte, 1,5 pinte.	Placez le récipient au four. La crème glacée sera suffisamment molle pour pouvoir la ramasser plus facilement.
FROMAGE À LA CRÈME RAMOLLISSANT	3 ou 8 oz.	Déballer et placer dans un récipient allant au micro-ondes. Le fromage à la crème sera à température ambiante et prêt à être utilisé dans la recette.

RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE

Réchauffage automatique

Clé	Aliments	Montant
Réchauffage automatique x1	Boisson	1 à 3 tasses
Réchauffage automatique x2	Assiette à dîner	1 - 2 plaques
Réchauffage automatique x3	Soupe/Sauce	-
Réchauffage automatique x4	Casserole	-
Réchauffage automatique x5	Rouleaux	1 à 3 tranches

<Repas rapides>

- Supposons que vous souhaitiez réchauffer 2 tasses de boisson

Touche: L'écran affiche :

- AUTO REHEAT** PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
BEVERAGE
- START** +30SEC. ENTER 1-3 CUP
- 2** PRESS START
2 CUPS
- START** +30SEC. BEVERAGE
COOK Time counting down

CUISSON AUTOMATIQUE

Cuisson automatique

Clé	Aliments	Montant
Cuisson automatique x1	Lard	1 à 3 tranches
Cuisson automatique x2	Dîner surgelé	10 oz/20 oz
Cuisson automatique x3	Riz	1 à 2 tasses
Cuisson automatique x4	Petit déjeuner glacé	8 oz/12 oz

<Repas rapides>

- Supposons que vous souhaitiez préparer un dîner surgelé pour 1 personne.

Touche: L'écran affiche :

- AUTO COOK** PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
BACON
- AUTO COOK** PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
FROZEN DINNER
- START** +30 Sec ENTER 1-2
- 2** PRESS START
20
oz
- START** +30 Sec FROZEN DINNER
Time counting down

REMARQUE

Lorsque la CUISSON AUTOMATIQUE est sélectionnée, le plateau tournant est automatiquement réglé pour une cuisson optimale.

DÉGIVRAGE AUTOMATIQUE

Utilisation du dégivrage automatique

La fonction de décongélation automatique vous offre la meilleure méthode de décongélation pour les aliments surgelés. Le guide de cuisson vous indiquera quelle séquence de décongélation est recommandée pour les aliments que vous décongelez. Pour plus de commodité, le dégivrage automatique comprend un mécanisme de bip intégré qui vous rappelle de vérifier, de retourner, de séparer ou de réorganiser les aliments afin d'obtenir les meilleurs résultats de décongélation. Trois niveaux de dégivrage différents sont proposés :

- 1. VIANDE
- 2. VOLAILLE
- 3. POISSON

Le poids disponible est de 0,1 à 6,0 lb

- Supposons que vous souhaitez décongeler 1,2 lb de poisson.

Touche:	L'écran affiche :
1. AUTO DEFROST	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START MEAT
2. AUTO DEFROST	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START POULTRY
3. AUTO DEFROST	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START FISH
4. START Enter+30SEC.	ENTER WEIGHT lb
5. ① and ② To enter weight	PRESS START 1.2 lb
6. START Enter+30SEC.	DEFR. FISH Time counting down

REMARQUE

Le four émettra un bip pendant le cycle de DÉCONGÉLATION. À ce moment, ouvrez la porte et retournez, séparez ou réorganisez les aliments.Retirez toutes les portions décongelées. Remettre les portions congelées au four et touche **START** Enter+30SEC. pour reprendre le cycle de dégivrage.

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 fermé. 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 signalera 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 gouttes.

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

PRESSION DE TOUCHE	CATÉGORIE	POIDS QUE VOUS POUVEZ RÉGLER (dixième de livre)
Dégivrage automatique x1	Viande	0,1 à 6,0 lb
Dégivrage automatique x2	la volaille	0,1 à 6,0 lb
Dégivrage automatique x3	Poisson	0,1 à 6,0 lb

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 équivalent à 1/4 livre). Cependant, pour saisir 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 Un quart de livre
4.8	.30
6.4	.40
8.0	.50 une demi-livre
9.6	.60
11.2	.70
12.0	.75 trois quarts de livre
12.8	.80
14.4	.90
16.0	1,0 une livre

REMARQUE

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

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 bœuf	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.

Tableau de dégivrage automatique (suite)

Réglages du poisson

ALIMENTS	PARAMÈTRE	AU BIP	INSTRUCTIONS SPÉCIALES
POISSON			
Filets	POISSON	Chiffre d'affaires. Séparez les filets lorsqu'ils sont partiellement décongelés, si possible.	Placer dans un plat allant au micro-ondes. Séparer soigneusement les filets sous l'eau froide.
Steaks	POISSON	Séparer et réorganiser.	Placer dans un plat allant au micro-ondes. Faites couler de l'eau froide pour terminer la décongélation.
Entier	POISSON	Chiffre d'affaires	Placer dans un plat allant au micro-ondes. Couvrir la tête et la queue avec du papier d'aluminium ; ne pas laisser le papier d'aluminium toucher les parois du micro-ondes. Terminez la décongélation en plongeant dans l'eau froide.
FRUITS DE MER			
Chair de crabe	POISSON	Se briser. Chiffre d'affaires.	Placer dans un plat allant au micro-ondes.
Queues de homard	POISSON	Retournez et réorganisez.	Placer dans un plat allant au micro-ondes.
Crevette	POISSON	Séparer et réorganiser.	Placer dans un plat allant au micro-ondes.
Coquilles saint-jacques	POISSON	Séparer et réorganiser.	Placer dans un plat allant au micro-ondes.

Conseils de décongélation

1. Lorsque vous utilisez la décongélation automatique, le poids à saisir est le poids net en livres et en dixièmes de livres (le poids de l'aliment moins le contenant).
2. Avant de commencer, assurez-vous de retirer tous les liens métalliques torsadés qui accompagnent souvent les sacs d'aliments surgelés et de les remplacer par des ficelles ou des bandes élastiques.
3. Ouvrir les contenants, comme les cartons, avant de les placer au four.
4. Toujours couper ou percer les sachets ou emballages en plastique.
5. Si les aliments sont emballés dans du papier d'aluminium, retirez-le et placez les aliments dans un récipient 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 du degré de congélation des aliments.
10. La forme de l'emballage affecte la vitesse à laquelle les aliments décongèlent. Les emballages peu profonds décongèleront plus rapidement qu'un bloc profond.
11. Lorsque les aliments commencent à décongeler, séparez les morceaux. Les morceaux séparés se décongèlent plus facilement.
12. Utilisez de petits morceaux de papier d'aluminium pour protéger certaines parties des aliments, comme les ailes de poulet, le bout 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. Casser et retirer les aliments selon les besoins.

FONCTIONS PRATIQUES

1. Préférences utilisateur

Le four à micro-ondes dispose de réglages qui vous permettent de personnaliser son fonctionnement selon votre confort. Vous trouverez ci-dessous le tableau indiquant les différents réglages. Touchez le ^{USER}_{PREF} Appuyez plusieurs fois sur la touche pour faire défiler jusqu'à la position souhaitée. fonction de réglage.

Touche enfoncée	Option
Préférence utilisateur x1	Horloge
Préférence utilisateur x2	Verrouillage des commandes
Préférence utilisateur x3	Le volume Désactivé/Faible/Moyen/Élevé
Préférence utilisateur x4	Poids lb/kg
Préférence utilisateur x5	Affichage de l'horloge activé/désactivé
Préférence utilisateur x6	Démo

(1). Réglage de l'horloge

L'horloge peut être désactivée lorsque le micro-ondes est branché pour la première fois et que la touche ^{STOP}_{clear} est sélectionnée. Pour réactiver l'horloge, suivez les instructions de l'horloge.

- Supposons que vous souhaitiez régler l'horloge à 10h59.

Touche:	L'écran affiche :
1. ^{USER} _{PREF}	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ 12:00 ENTER TIME
2. 1 0 5 9	PRESS START 10:59
3. START Enter+30SEC.	10:59

REMARQUE

- Si vous commencez à saisir un temps incorrect (par exemple 2:89), le 8 est un chiffre non valide et ne peut pas être saisi. Entrez l'heure correcte.
- Si vous touchez ^{STOP}_{clear} lors du réglage de la horloge, l'écran affichera la dernière heure du jour définie ou affichage vide si aucune heure du jour n'a été définie.

(2). Réglage du verrouillage des commandes activé/désactivé

Pour activer le verrouillage des commandes.

Touche:	L'écran affiche :
1. ^{USER} _{PREF}	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ 12:00 ENTER TIME
2. ^{USER} _{PREF}	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CONTROL LOCK
3. START Enter+30SEC.	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START LOCKED

(3). Régler le son à un niveau bas/moyen/désactivé

Des signaux sonores sont disponibles pour vous guider lors du réglage et de l'utilisation de votre four.

- **Une tonalité de programmation** émettra un son à chaque fois que vous toucherez un pad.
- **Le buzzer retentira** à la fin du compte à rebours du minuteur de cuisine.
- **Le buzzer retentira** à la fin d'un cycle de cuisson.
- Supposons que vous souhaitiez désactiver le signal sonore.

Touche:		L'écran affiche :
1.	USER PREF	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ 12:00 ENTER TIME
2.	USER PREF	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CONTROL LOCK
3.	USER PREF	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START VOLUME LOW
		PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START VOLUME MED
		PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START VOLUME HIGH
4.	START Enter+30SEC.	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START VOLUME OFF
		OFF

(4). Réglage du poids Lb/Kg

- Supposons que vous souhaitiez basculer le poids entre les livres et les kilogrammes.

Touche:		L'écran affiche :
1.	USER PREF	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ 12:00 ENTER TIME
2.	USER PREF	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CONTROL LOCK
3.	USER PREF	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START VOLUME LOW
4.	USER PREF	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START Lb / Kg
5.	START Enter+30SEC.	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START Lb kg Kg lb

(5). Affichage de l'horloge activé/désactivé

- Supposons que vous souhaitiez activer l'affichage de l'horloge.

Touche:		L'écran affiche :
1.	USER PREF	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ 12:00 ENTER TIME
2.	USER PREF	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CONTROL LOCK
3.	USER PREF	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START VOLUME LOW
4.	USER PREF	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START Lb / Kg
5.	USER PREF	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CLOCK DISPLAY ON
6.	START Enter+30SEC	OFF

(6). Activation/désactivation du mode démo

- Supposons que vous souhaitiez entrer en mode démo. Lorsque le mode démo est activé, les fonctions de programmation fonctionneront en mode compte à rebours rapide sans puissance de cuisson.

Touche:	L'écran affiche :
1. USER PREF	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ 12:00 ENTER TIME
2. USER PREF	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CONTROL LOCK
3. USER PREF	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START VOLUME LOW
4. USER PREF	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START LB / KG
5. USER PREF	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CLOCK DISPLAY ON
6. USER PREF	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START DEMO OFF PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START ON
7. START Enter+30SEC.	ON OFF

2. 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 micro-ondes le four fonctionne.

- Supposons que vous souhaitiez régler sur trois minutes.

Touche:	L'écran affiche :
1. TIMER	TIMER ENTER TIME
2. 3 0 0	TIMER 3:00 PRESS START
3. START +30 Sec	TIMER 3:00 Timer starts counting down

3. Utilisation d'un ventilateur d'aération

Le pad contrôle le ventilateur à 2 vitesses. Si le ventilateur est éteint, la première pression sur la touche Vent allumera le ventilateur sur HAUT, la deuxième pression sur BAS et la troisième pression sur 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. 	HIGH
2. 	LOW



REMARQUE

Si la température de la plage ou
Si la table de cuisson sous le four
devient trop chaude, le ventilateur
s'allumera automatiquement pour
protéger le four. Il peut rester allumé
jusqu'à une heure pour refroidir le four.
Lorsque cela se produit, le coussin
d'aération n'éteindra pas le ventilateur.



REMARQUE

Parfois, le plateau tournant peut
devenir chaud au toucher pendant
et après la cuisson. Ne faites pas
fonctionner le four à vide, sans aliments
à l'intérieur.

4. Utilisation de l'éclairage de la
table de cuisson

Le pad contrôle l'éclairage de la table
de cuisson. Si la lumière est éteinte, la
première pression sur le pavé lumineux
allumera la lumière (haute), la deuxième
pression (basse) et la troisième pression
l'éteindra.

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

Touche:	L'écran affiche :
1.	HIGH

5. Réglage marche/arrêt du
tourne-disque

Appuyez sur Turntable On-Off pour
allumer ou éteindre la platine.
Pour de meilleurs résultats de cuisson,
laissez le plateau tournant allumé. Il peut
être désactivé pour les grands plats.

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

Spécifications

Identification et dimensions du produit	
Número de modèle :	VOR-MIAMI-30SS
Nom du produit	Miami 30SS
UPC	675487202454
Largeur nominale :	30"
Dimensions (l×p×h) :	29.9" × 15.75" × 16.42"
Poids net du produit :	26.02 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 (pi³):	1.9
Programmes	Popcorn/patate/légumes/pizza/réchauffage auto/ cuisson auto/snack/menu/fonction ramollir-décongeler/ décongélation auto
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) :	2 ans
Garantie (moteur) :	CSA

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.

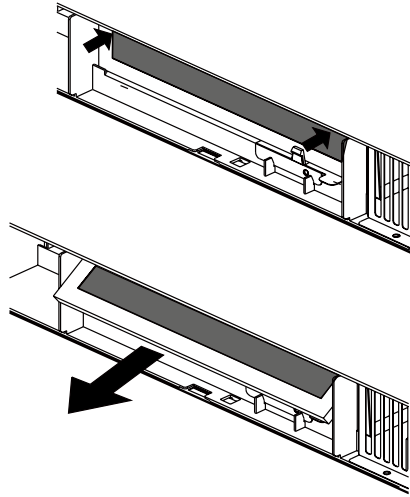
Installation ou remplacement du filtre à charbon (le cas échéant)

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

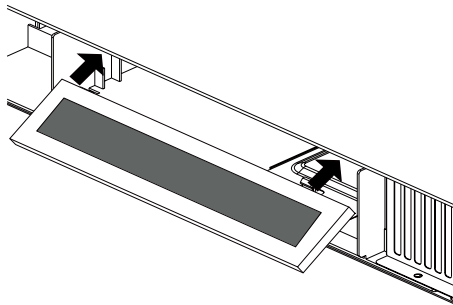
1. Débranchez le four à micro-ondes ou coupez l'alimentation électrique.
2. Ouvrez la porte du micro-ondes et retirez les deux vis de fixation du couvercle de ventilation situées sur le dessus du micro-ondes. Retirez le couvercle de ventilation en le tirant par le haut, puis en le tirant vers l'extérieur.



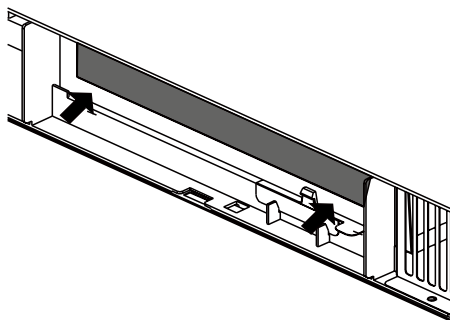
3. Retirez le filtre à charbon en poussant le haut du filtre vers l'intérieur, puis tirez-le vers l'avant pour le sortir de l'appareil.



4. Faites glisser le haut du nouveau filtre à charbon dans la partie supérieure de la cavité du filtre.



5. Appuyez sur le bas du filtre à charbon pour le placer dans la bonne position.

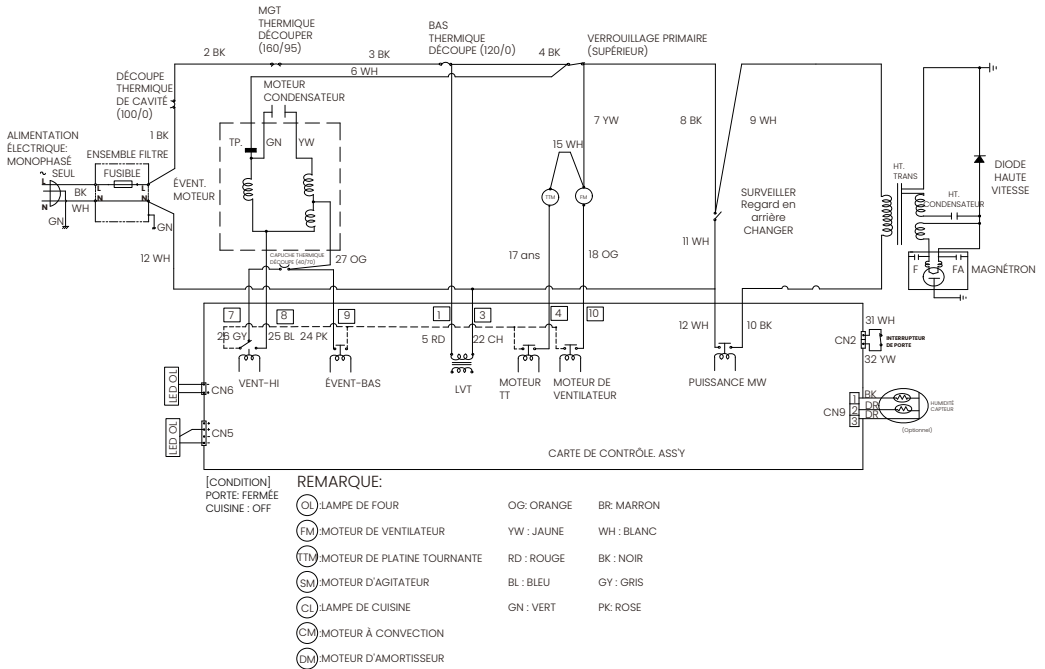


6. Réinstallez le couvercle de ventilation en poussant le bas en place. Poussez le haut de la ventilation en position et maintenez-le en place. Remettez en place les deux vis de montage du couvercle de ventilation situées sur le dessus du micro-ondes.



7. 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	1. Le cordon électrique du four n'est pas branché. 2. La porte est ouverte. 3. Une opération incorrecte est définie.	1. Brancher sur la prise. 2. Fermez la porte et réessayez. 3. Vérifiez les instructions.
Arc ou étincelles	1. Des matériaux à éviter dans le four à micro-ondes ont été utilisés. 2. Le four fonctionne à vide. 3. Les aliments renversés restent dans la cavité	1. Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine allant au micro-ondes. 2. Ne pas faire fonctionner le four avec le four vide. 3. Nettoyer la cavité avec une serviette humide.
Cuisson inégale aliments	1. Des matériaux à éviter dans le four à micro-ondes ont été utilisés. 2. Les aliments ne sont pas complètement décongelés. 3. Le temps de cuisson et le niveau de puissance ne sont pas adaptés. 4. Les aliments ne sont pas retournés ni remués.	1. Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine allant au micro-ondes. 2. Décongeler complètement les aliments. 3. Utilisez le temps de cuisson et le niveau de puissance appropriés. 4. 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	1. Des matériaux à éviter dans le four à micro-ondes ont été utilisés. 2. Les aliments ne sont pas complètement décongelés. 3. Les orifices de ventilation du four sont restreints. 4. Le temps de cuisson et le niveau de puissance ne sont pas adaptés.	1. Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine allant au micro-ondes. 2. Décongeler complètement les aliments. 3. Vérifiez que les orifices de ventilation du four ne sont pas obstrués. 4. Utilisez le temps de cuisson et le niveau de puissance appropriés
Décongélation incorrecte	1. Des matériaux à éviter dans le four à micro-ondes ont été utilisés. 2. Le temps de cuisson et le niveau de puissance ne sont pas adaptés. 3. Les aliments ne sont pas retournés ni remués.	1. Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine allant au micro-ondes. 2. Utilisez le temps de cuisson et le niveau de puissance appropriés. 3. Retourner ou remuer les aliments.

Garantie

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

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

Pour obtenir le service de garantie, vous devez fournir

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

Exclusions de garantie

Cette garantie ne couvre pas les éléments suivants :

1. 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

Profitez de la vie au quotidien

www.vesta.kitchen

