



Convection Microwave Oven with Grill - User Guide
Horno de Microondas, Convección y Asador — Guía de Usuario
Four à micro-ondes à convection avec gril — Guide de l'utilisateur

Model: CM-1295ST

www.impecca.com

TABLE OF CONTENTS

Important Safety Instructions.....	3
Electrical Grounding.....	4
Cautions & Warnings.....	4
What's in the Box.....	6
Installing Your Microwave Oven.....	7
Getting to Know Your Microwave Oven.....	8
Control Panel.....	9
Operating Your Microwave Oven.....	10
Additional Features and Notes.....	14
Recommended Utensils and Materials.....	15
Cooking Techniques.....	17
Cleaning and Care.....	18
Troubleshooting Tips.....	19
Technical Specifications.....	20
Customer Support.....	20
One Year Limited Appliance Warranty (US).....	21
Español.....	22
Français.....	42

Important Safety Instructions

PLEASE SAVE THESE INSTRUCTIONS. YOU MAY NEED THEM IN THE FUTURE.

Please read and adhere to safety instructions in this User Guide. If you are uncomfortable or unable to perform any of the steps in this guide, please consult with a certified professional. All governing codes and ordinances must be observed.

Product failure due to improper installation is not covered under the warranty. The appliance and its accessories should not be adjusted or repaired by anyone except qualified service personnel.

WARNING: BEWARE OF EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY.

To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons (yourself or others) or exposure to excessive microwave energy when using your appliance, follow basic safety precautions, including the following:

Do not attempt to operate this oven with the door open, as this can result in harmful exposure to microwave energy. Do not override or tamper with the internal safety components.

Do not place any object between the oven front face and the door or allow dirt or other residues to accumulate on the sealing surfaces.

Do not cover or block any openings on the oven or its ventilation.

Do not operate the oven if it is damaged. The oven door must close properly so that there is no damage to the:

- Door (bent)
- Hinged and latches (broken or loosened)
- Door seals and sealing surface

Please do not dispose of this appliance in a domestic garbage receptacle. It should be disposed of at the disposal center provided and recommended by your municipality.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS

Electrical Grounding



DANGER: ELECTRICAL SHOCK HAZARD

Touching the internal components of this oven can cause serious personal injury or even death. Do not disassemble this appliance.

Improper use of the grounding plug can result in electric shock. Do not plug the oven into an outlet unless the outlet is properly installed and grounded.

THREE-PRONGED (GROUNDING) PLUG

This appliance must be used with a properly installed and grounded 120 volt 60 Hz, 20 amp AC outlet. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. This appliance is equipped with a grounding-wire cord with a third, round grounding plug. Consult a qualified electrician or serviceman if the grounding instructions are not completely understood or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded.

A short power-supply cord is provided to reduce the risk of entanglement or tripping. Extension cords are available and may be used if done so with great care.

If an extension cord is used with this appliance:

- The marked electrical rating of the cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
- The extension cord must be a grounding-type 3-wire cord
- The extension 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.

RADIO INTERFERENCE

This equipment generates, uses and can radiate radio frequency energy. If the unit is not installed and used in accordance with the instructions, it may cause harmful interference to radio communications. Operation of the microwave oven may cause interference to your radio, TV or similar equipment. Any interference may be reduced or eliminated by taking the following measures:

- Clean the door and sealing surface of the oven
- Reorient the receiving antenna of the radio or television.
- Relocate the microwave oven with respect to the receiver.
- Move the microwave oven away from the receiver.

Plug the microwave oven into a different outlet so that the microwave and receiver are on different branch circuits.

Cautions & Warnings

Carefully review all of these instructions and warnings in the installation and user guides BEFORE operating your microwave oven. Failure to do so may cause fires, damage, injury or bodily harm including permanent disability and/or death.

When microwaving, only use containers known to be microwave safe!

Do NOT use the baking plate in microwave mode, or any combination modes that include microwave mode. It should only be used for convection and grill modes.

Avoid any using paper or plastics in the convection and grill modes!

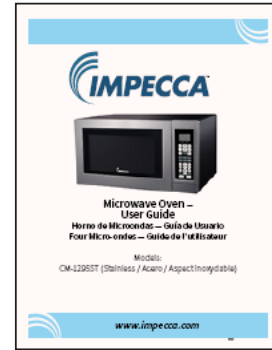
1. This appliance should only be serviced by qualified service technicians. Contact technical support for information regarding your closest authorized service center for further examination, repair, or adjustment to your appliance.
2. Do not store or use this appliance outdoors. Do not use this oven near water, (for example, near a kitchen sink), in a wet basement, near a swimming pool, or other wet locations.
3. This oven must be grounded with a properly grounded outlet. See the previous section: **"ELECTRICAL GROUNDING"**
4. Do not immerse the cord or plug in water. Keep the cord away from heated surfaces. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter. Do not operate this oven if the cord or plug is damaged or is not working properly.
5. Use this appliance only for its intended uses as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in or near the appliance. This oven is specifically designed to heat, cook or dry food in a *home* consumer setting. It is not designed for industrial or laboratory use.
6. As with any cooking appliance, closely supervise any use to reduce the risk of a fire in the oven. Close supervision is especially necessary when the appliance is used by children.
7. Remove wire twist-ties and metal handles from containers and bags before placing them in the oven.
8. If materials inside the oven ignite, keep the oven door closed! Turn the oven off and unplug the appliance. Disconnect the power cord and shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
9. Do not use the oven cavity for storage purposes.
10. Do not overcook food. Carefully monitor the appliance when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven.
11. Some products, such as whole eggs and sealed containers such as glass jars, are prone to explode and should not be heated in the oven. Pierce foods with heavy skins such as potatoes, whole squash, apples and chestnuts before cooking.
12. The contents of feeding bottles and baby jars should be stirred or shaken and the temperature should be checked before serving in order to avoid burns. Make sure these items are microwave safe! Do not use them in Grill or Convection modes!
13. Liquids such as water, coffee, or tea can be overheated beyond the boiling point without appearing to boil. Bubbling or boiling is not always visible. This can result in scalding liquids suddenly boiling over when the container is disturbed or a spoon or if another utensil is inserted into the liquid. Stir liquids both before and halfway through heating.
14. After heating, allow the containers to stand in the microwave oven for a short time before removing the container. Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container. Do not use straight-sided containers with narrow necks.
15. Cookware and utensils may become hot due to heat being transferred from the heated food. Potholders may be needed to handle the utensil.
16. Use only thermometers that are specifically designed for use in microwave ovens.
17. Be certain the glass tray and roller rings are in place when you operate the oven.

What's in the Box

You should have received the following in your appliance's box:



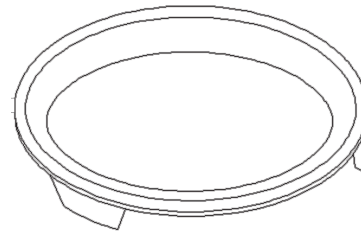
Microwave Oven



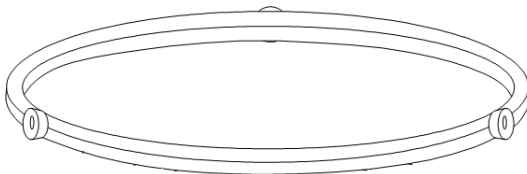
User Guide



Microwave Glass Tray



Baking Plate
(for convection and grill modes only)



Roller Ring

If any of these parts are missing, please contact Customer Support.

Installing Your Microwave Oven

INSTALLATION PROCEDURE

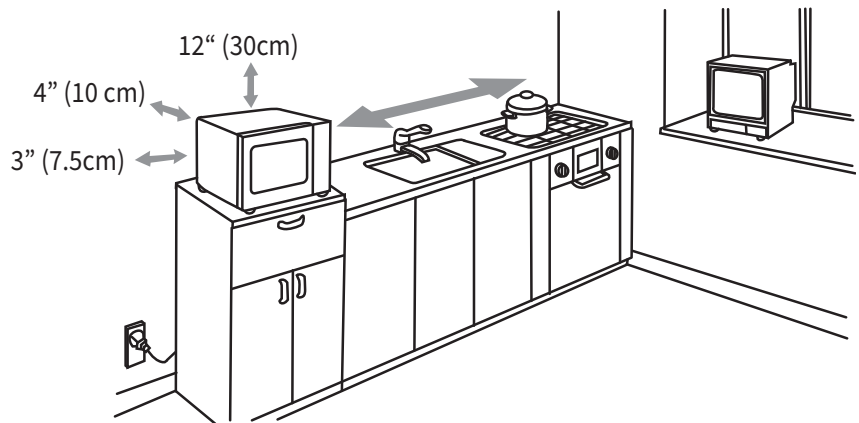
1. Before installation and operation:

- Remove all packing materials and accessories. Ensure there are no packing materials inside the microwave.
- Examine the oven for any damage such as dents or a broken door. If the unit is damaged, do not install it! Contact technical support or the place of purchase.
- Remove any protective film found in or on the microwave oven.

Warning: Do not remove the light brown Mica cover that is attached inside the oven cavity. This protects the magnetron.

2. Select a level and stable surface that provides enough open space for the intake and/or outlet vents. Blocking the intake and/or outlet openings can damage the oven. Do not place the oven where heat, moisture, or high humidity are generated.

- A minimum clearance of 3 inches (7.5cm) is required on the sides of the oven and 4 inches (10cm) in the rear. One side must be open for proper ventilation and heat dispersal.
- Leave a minimum clearance of 12 inches (30cm) above the oven.
- Place the oven as far away from radios and TVs as possible.
- The appliance should be only used on a countertop more than 3 feet above the floor.
- The surface should be more than stable enough to support the microwave itself along with any food that will be placed inside of it.



3. Plug your oven into a standard household outlet. Be sure the voltage and the frequency are the same as the voltage and frequency on the rating label.

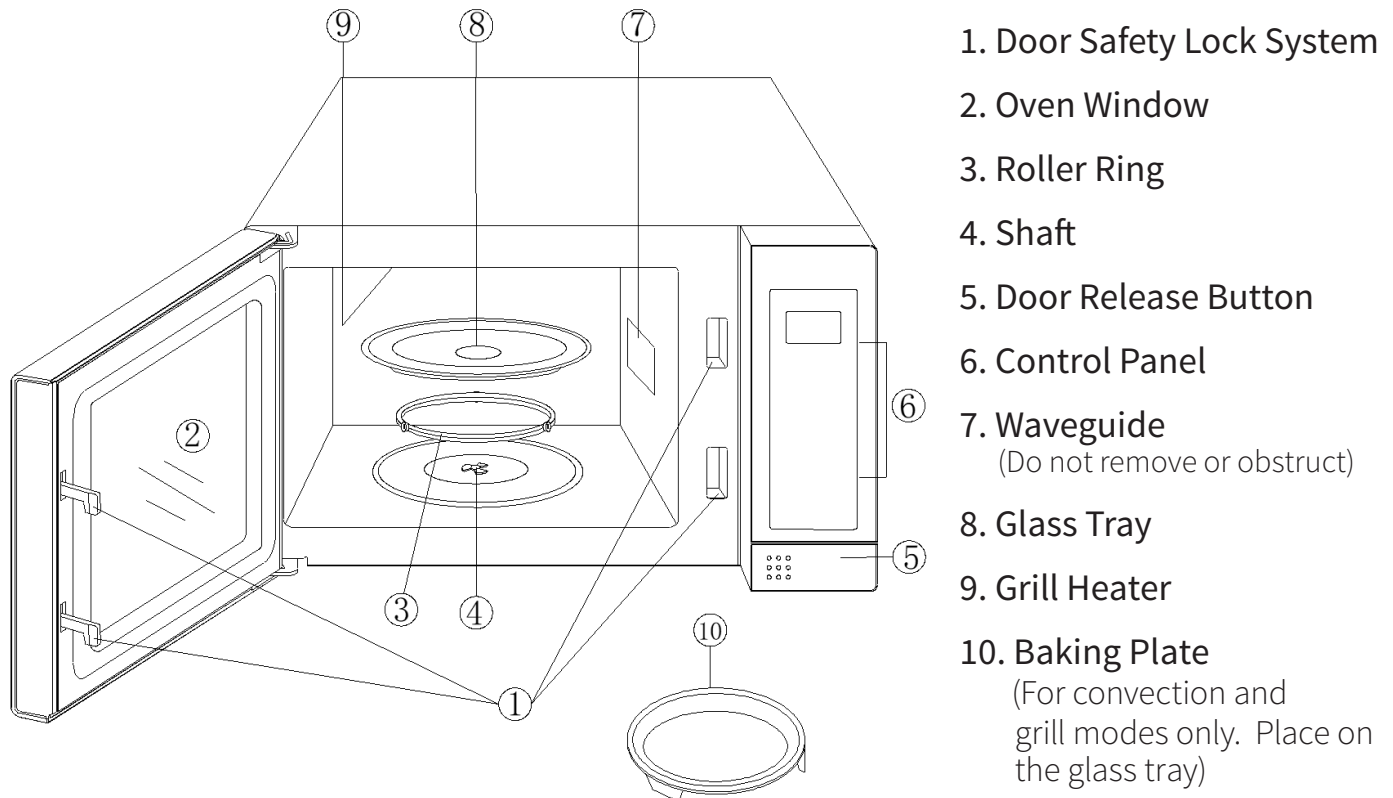
- Be sure that the power supply cord is undamaged and does not run **under** the microwave oven or over any hot or sharp surfaces.
- The socket must be readily accessible so that it can be easily unplugged in an emergency.

TURNTABLE INSTALLATION

Your microwave will come with the roller ring and glass tray in the oven cavity. Ensure the roller ring is installed and centered correctly. The glass tray must be perfectly centered in the shaft, and top of the wheels of the roller ring to operate properly. Do not operate the oven without the glass tray and roller ring in their proper positions.

Getting to Know Your Microwave Oven

Before first using the microwave oven unit, make sure the microwave oven has been installed according to the instructions in this guide.



1. Door Safety Lock System
2. Oven Window
3. Roller Ring
4. Shaft
5. Door Release Button
6. Control Panel
7. Waveguide
(Do not remove or obstruct)
8. Glass Tray
9. Grill Heater
10. Baking Plate
(For convection and grill modes only. Place on the glass tray)

Items shown are for illustrative purposes only and may vary in appearance.

Control Panel

- **DISPLAY WINDOW**
Clock, cooking time and power level are displayed here
- **QUICK FOOD BUTTONS**
Easy settings to cook or heat popular food items like Popcorn, Pizza and Potatoes
- **POWER LEVEL**
Set the cooking power level
- **CONVECTION**
Press to program convection cooking
- **GRILL**
Press to set a grill cooking program
- **MICRO. + GRILL**
Press to select one of two combination cooking settings
- **MICRO. + CONVECTION**
Press to select one of four combination cooking settings
- **TIMER**
Set a kitchen timer. This timer does not start or stop the microwave oven
- **WEIGHT DEFROST**
Defrosting based on the weight of the food
- **NUMBER PAD (0-9)**
Touch to set time, weight or amount
- **CLOCK**
Set the oven clock display
- **RESET**
Clear all previous settings or hold for 3 secs to engage the child lock feature
- **START**
Press this button to start cooking
- **STOP**
Press to stop cooking



NOTE: Actual product may differ slightly in appearance

Operating Your Microwave Oven


Before operating your microwave oven, be sure to read all instructions and familiarize yourself with all safety precautions. Please also be familiar with the **RECOMMENDED UTENSILS AND MATERIALS** and **COOKING TECHNIQUES** sections.

SETTING THE CLOCK

When the microwave is plugged in, you will need to set the clock.

1. From standby mode, press the **CLOCK** button (press this a second time for 24 hr clock).
2. Use the number pads to enter the correct time.
3. Press the **CLOCK** button to confirm.

BASIC MICROWAVE COOKING

 **Do not use the Baking Plate in microwave mode!**

1. Place food in the oven and close the door.
2. Select a power level by pressing the **POWER LEVEL** button the number of times required for the desired power level (see the chart to the right). Press once for 100% Power.
3. Enter the desired cooking time on the number pad. *The maximum time allowed is 99 min. 99 sec.*
4. Touch **START**.

During cooking, press the POWER LEVEL button to show the current cooking power. If cooking is paused due to the door being opened, press START after the door is closed (within one minute) to resume cooking.

Press Power	Display	Power level
Once	(P-HI)	100%
Twice	(P-90)	90%
3 times	(P-80)	80%
4 times	(P-70)	70%
5 times	(P-60)	60%
6 times	(P-50)	50%
7 times	(P-40)	40%
8 times	(P-30)	30%
9 times	(P-20)	20%
10 times	(P-10)	10%

CONVECTION

During convection cooking, hot air is circulated throughout the oven cavity to cook foods quickly, crisply and evenly. Convection cooking can be set for ten different temperatures. Press **CONVECTION** to check the cooking temperature during cooking.

To cook with convection, press **CONVECTION** once and then press the number pad to enter the desired convection temperature. See the chart to the right for the correct number.

For example, to cook food in the oven at **320°F** for 40 minutes:

1. Place food in the oven and close the door.
2. Press **CONVECTION**
3. Press number pad **6**.
4. Use the number pad to enter the cooking time (40:00).
5. Press **START**

Number Pad	Convection Temperature
1	230°F
2	250°F
3	265°F
4	285°F
5	300°F
6	320°F
7	340°F
8	355°F
9	375°F
0	390°F

PREHEATING WITH CONVECTION COOKING

With convection cooking, you may also preheat before placing food in the oven. Preheating will take up to 30 minutes, depending on the temperature that is set.

For example, to preheat to 340°F and then cook 30 minutes:


1. Press **CONVECTION**.
2. Press number pad 7 to indicate 340°F
3. Press the **START** button. “**PREH**” will flicker in the display until it reaches the designated temperature. A beep will then sound every 5 seconds to indicate that preheating is done.
4. Open the door and place food at the center of the turntable. Close the door.
5. Use the number pad to enter the cooking time.
6. Press **START**

GRILL MODE

For Grill mode, there is no need to select a power level. To use the Grill cooking mode:

1. Place food in the oven on the **baking plate** and close the door.
2. Press the **GRILL** button.
3. Use the number pad to enter the cooking time.
4. Press **START**

MICROWAVE + GRILL MODE

 **Do not use the Baking Plate in this mode, as this mode performs microwaving.**

This feature allows you to combine grill and microwave cooking with two different settings. First, press **MICRO.+GRILL** either once or twice to choose the desired combination setting. Then, enter the desired cooking time.

COMBINATION 1: The first 30% of the time entered will use microwave cooking, then the remaining 70% of that time will be used for grill cooking.

For example, to set **Combination 1** cooking for **25 minutes**.

1. Press **MICRO.+GRILL** once.
2. Use the number pad to enter 25:00.
3. Press **START**.

COMBINATION 2: 55% of the time entered uses microwave cooking, then 45% for grill cooking.

For example, to set **Combination 2** cooking for **12 minutes**.

1. Press **MICRO.+GRILL** *twice*.
2. Use the number pad to enter 12:00.
3. Press **START**

NOTE: As with other modes, the longest cooking time is 99 minutes and 99 seconds. During cooking, you can check the combination power level by touching the **MICRO.+GRILL** button.

MICROWAVE + CONVECTION MODE

! Do not use the Baking Plate in this mode, as this mode performs microwaving.

This oven has four pre-programmed settings that make it easy to cook with both convection heat and microwave at the same time.

For example, to cook food for 24 minutes at 340°F:

1. Press **MICRO.+CONVECTION**.
2. Press a number (1-4) to select the convection temperature (see the table to the right). In this case, press number pad 3 for 340°F.
3. Use the number pad to enter the cooking time (24:00 in this case).
4. Press **START**

Combination	Number	Temperature
COMB1	1	230°F
COMB2	2	285°F
COMB3	3	340°F
COMB4	4	390°F

NOTE: This mode always uses 100% power for the microwave portion. As with other modes, the longest cooking time is 99 minutes and 99 seconds. During cooking, you can check the combination power level by pressing the **MICRO.+CONVECTION(COMBI.)** button.

WEIGHT DEFROST

1. Press **WEIGHT DEFROST**.
2. Use the number pad to enter the food weight in ounces (Max weight is 64)
3. Press the **START** button.

During the weight defrost program, the system will pause and beep to remind you to turn the food over. After turning the food over, press the **START** button to resume cooking.

MULTI-STAGE COOKING

Some recipes require different stages of cooking at different temperatures. Your oven can be programmed for up to 3 consecutive cooking sequences, using any combination of Microwave, Convection and Grill modes. **WEIGHT DEFROST** and **AUTO COOK FOOD MENU** cannot be set in multi-stage. For a multi-stage program, the microwave does not stop at the end of a cooking stage and goes directly to the next stage.

Example 1: To cook in **Microwave** mode, **then Convection** mode:

1. Press **POWER LEVEL** the desired number of times to set the power level.
2. Use the number pad to enter the cooking time.
3. Press **CONVECTION**
4. Use the number pad to enter convection temperature.
5. Use the number pad to enter convection cooking time.
6. Press **START**.


Example 2: To cook in **Microwave** mode in multiple stages:

1. Press **POWER LEVEL** the desired number of times to set the power level (see the chart at the beginning of this section).
2. Use the number pad to enter the cooking time.
3. Press **POWER LEVEL** the desired number of times to set the power level for the second stage.
4. Use the number pad to enter the cooking time.
5. Press **START**

Example 3: To cook in **Microwave** mode, then **Grill** mode:

1. Press **POWER LEVEL** the desired number of times to set the power level.
2. Use the number pad to enter the cooking time.
3. Press the **GRILL** button.
4. Use the number pad to enter the cooking time.
5. Press **START**

Remember, you can use any of the three modes and set 3 consecutive cooking times.

 **Only use the recommended and safe utensils and materials for the mode(s) chosen!**

AUTO COOK FOOD MENU

For some food, it is not necessary to program the time and the cooking power level. You can use the food item buttons on the control panel instead.


POTATO, BEVERAGE, PIZZA, SPAGHETTI, CHICKEN AND REHEAT BUTTONS

1. Press the food button once or repeatedly to select the weight or amount of food to be cooked.
2. Press **START** to begin cooking

*When using the **CHICKEN** button, the oven will use **MICROWAVE** and **CONVECTION** mode and will pause and beep as a reminder to turn the food over. Press **START** to resume cooking when the food has been turned over.*

*The **PIZZA** button will use the **CONVECTION** cooking mode.*

*Foods aside from chicken and pizza use the **MICROWAVE** cooking mode for Auto Cook.*

 **Only use the recommended and safe utensils and materials for the foods chosen!**

POPCORN AND CAKE BUTTONS

For popcorn and cake, there is only one setting. Press the **POPCORN** or **CAKE** button once, then press **START** to start cooking.

Additional Features and Notes

END OF COOKING NOTIFICATION

After cooking has completed, a beep will sound. The system will continue to beep every two minutes until a button is pressed or the door is opened.

CHILD LOCK

The appliance has a safety lock that prevents unsupervised operation by children. To activate this feature, press and hold the **RESET** button for 3 seconds. A beep will sound and the lock indicator light will turn on.

To turn off the lock, press and hold **RESET** for 3 seconds. A beep will sound again and the lock indicator light will turn off. Normal operation can now resume.

OVEN TIMER

The oven timer is used independently of the cooking cycle and is simply a timer. To set the timer:

1. Press the **TIMER** button.
2. Enter the amount of time, using the number buttons. The max allowed is 99 minutes and 99 seconds.
3. Press the **START** button to start the timer.

*NOTE: You can check the countdown time later on by pressing the **TIMER** button. Pressing **RESET** will cancel the timer.*

COOLING FAN

When cooking time exceeds 2 minutes, the oven fan will automatically engage after cooking is finished. The fan will cool the oven for approximately 3 minutes.

SYSTEM PROTECTION FUNCTIONS

Overheating Protection: If the Microwave overheats, The system will beep, display "E01" and enter a protection mode. When the system is no longer overheated, press the **RESET** button to return to standby mode for normal operation.

Microtherm Protection: If the Microwave is too cold, The system will beep, display "E02" and enter a protection mode. When the system is back to a normal operating temperature, press the **RESET** button to return to standby mode for normal operation.


Sensor Malfunction: In the case of a short circuit, the system will beep, display "E03" and enter into protection mode. Press the **RESET** button to return to standby mode for normal operation

OTHER NOTES

- Pressing **STOP** twice will stop cooking and erase the current program.
- If the oven beeps twice during programming, there has been an invalid entry.
- When cooking is interrupted for 1 minute, the system returns to standby mode automatically.

Recommended Utensils and Materials

CONVECTION AND GRILL MODES

 Avoid using any paper or plastics in the Convection or Grill modes! These modes are meant primarily for heat resistant glass or glass-ceramics which are suitable for an oven. Suitable metal containers may be used in convection or grill mode, but not for microwave mode.

MICROWAVE MODE

The microwaves generated by this oven in microwave mode are attracted to and absorbed by fat, sugar and water molecules in the food, causing them to move, producing friction and heat, which cooks the food.

1. Do not heat oil or fat for deep-frying. It is difficult to control the temperature of oil in a microwave oven.
2. Pierce foods such as potatoes, hot dogs, whole squash, apples, chestnuts and other things with heavy skin before cooking.
3. The contents of feeding bottles and baby jars should be stirred or shaken and the temperature should be checked before serving in order to avoid severe burns.

The amount, size, shape, starting temperature, composition and density of the food all affect cooking results. Cookware and dinnerware must fit on the turntable. Always use oven mitts or pot holders when handling because dishes may become very hot. Do not use cookware or dinnerware with a gold or silver trim.

TESTING COOKWARE, UTENSILS, AND DINNERWARE FOR MICROWAVE USE

All cookware and utensils need to be known as microwave-safe. We know that metal doesn't go in the microwave, but there may be certain **non**-metallic utensils, cookware, and dinnerware that are **not safe** to use for microwaving. If in doubt, you can test the utensil in question by following the procedure below.

1. Put cookware, utensils, or dinnerware in the oven with 1 cup (250 ml) of water beside it.
2. Cook in microwave mode at 100% cooking power for 1 minute.
Note: When performing the test, do not exceed 1 minute of cooking time.
3. Do not use cookware, utensils, or dinnerware if they become hot, yet the water stays cool.

RECOMMENDED MATERIALS FOR MICROWAVE MODE

The following may be used if they are labeled as microwave-safe:

- **Microwave browning dish** — Use to brown the exterior of small items such as steaks, chops, or pancakes. Follow the directions provided with your browning dish
- **Microwaveable plastic wrap** — Use to retain steam. Leave a small opening for some steam to escape and avoid placing it directly on the food.

- **Paper towels and napkins** — Use for short-term heating and covering, as these absorb excess moisture and prevent spattering. Do not use *recycled* paper towels, which may contain metals and could ignite.
- **Glass and glass-ceramic bowls and dishes** — Use for heating or cooking.
- **Paper plates and cups** — Use for short-term heating at low temperatures. Do not use *recycled* paper, which may contain metals and could ignite.
- **Wax paper** — Use as a cover to prevent spattering.

LIMITED USE FOR MICROWAVE MODE

Aluminum foil and some metal can be used in the microwave oven. If not used properly, arcing (a blue flash of light) can occur and cause damage to the microwave oven.

- **Aluminum foil** — Use narrow strips of foil to prevent overcooking of exposed areas. Using too much foil can damage your oven, so be careful. You should keep a distance of 1 inch (2.54cm) between aluminum foil and cavity or oven walls.
- **Ceramic, porcelain, and stoneware**— Use these if they are labeled as "Microwave Safe."
- **Plastic** — Use only if labeled "Microwave Safe." Other plastics can melt.
- **Thermometers** — Use only those labeled as "Microwave Safe" and follow all directions. Check the food temperature in several places.



NOT RECOMMENDED

- **Glass jars and bottles** — Regular glass is too thin to be used in a microwave. It can shatter and cause damage or injury.
- **Paper bags** — These are a fire hazard, except for popcorn bags that are designed for microwave use.
- **Styrofoam plates and cups** — These can melt and leave an unhealthy residue on food.
- **Plastic storage and food containers** — Containers such as margarine tubs can melt in the microwave and/or leave an unhealthy residue on food.
- **Metal utensils** — These can damage your oven. Remove all metal before cooking.
- Metal cookware and bakeware, gold, silver, pewter, non-approved meat thermometers, skewers, twist ties, foil liners such as sandwich wrappers, staples and objects with gold or silver trim or a metallic glaze should not be used in the microwave oven.

Cooking Techniques

Your microwave makes cooking easier than conventional cooking, provided you keep these considerations in mind:

STIRRING

Stir foods such as casseroles and vegetables while cooking (stop cooking, stir, then resume) to distribute heat evenly. Food at the outside of the dish absorbs more energy and heats more quickly, so stir from the outside to the center. The oven will turn off when you open the door to stir your food and you can press the **START** button to resume cooking.

ARRANGEMENT

Arrange unevenly shaped foods, such as chicken pieces or chops, with the thicker, meatier parts toward the outside of the turntable where they receive more microwave energy. To prevent overcooking, place delicate areas such as asparagus tips toward the center of the turntable.

SHIELDING

Shield food with narrow strips of aluminum foil to prevent overcooking. Areas that need shielding include poultry wing-tips, the ends of poultry legs, and corners of square baking dishes. Use only small amounts of aluminum foil as larger amounts can damage your oven.

TURNING

Turn foods over midway through cooking to expose all parts to the microwave energy. This is especially important with large foods such as roasts.

STANDING

Foods cooked in the microwave build up internal heat and continue to cook for a few minutes after heating stops. Let foods stand to complete cooking, especially foods such as cakes and whole vegetables. Roasts need this time to complete cooking in the center without overcooking the outer areas. All liquids, such as soup or hot chocolate, should be shaken or stirred when cooking is complete. Let liquids stand a moment before serving. When heating baby food, stir it well after it is removed from the oven and test the temperature before serving.

ADDING MOISTURE TO MICROWAVED FOODS

Microwave energy is attracted to water molecules. Food that is uneven in moisture content should be covered or allowed to stand so that the heat disperses evenly. Add a small amount of water to dry food to help it cook.

CLEANING AND CARE

The oven should be cleaned regularly and any food deposits should be removed. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface. Not cleaning the oven could adversely affect the life of the appliance and potentially result in a hazardous situation.

Turn off the oven and remove the power plug from the wall socket before cleaning.

- Keep the inside of the oven clean. When food splatters or spilled liquids adhere to oven walls, wipe it down with a damp cloth. Mild detergent may be used if the oven gets dirty. Avoid the use of spray and other harsh cleaners as they may stain or streak oven.
- The outside surfaces should be cleaned with a damp cloth. To prevent damage to the operating parts inside the oven, water should not be allowed to seep into the ventilation openings.
- Wipe the window on both sides with a damp cloth to remove any spills or splatters.
- Do not allow the control panel to become wet. Clean it with a soft, damp cloth. When cleaning the control panel, leave the oven door open to prevent the oven from accidentally turning on.
- If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe it down with a soft cloth. This may occur when the microwave oven is used under high humidity conditions. In such a case, it is normal.
- Wash the baking dish and glass tray (after removing it) as needed. Wash them in warm, sudsy water or a dishwasher. Ensure they are fully dry before placing them back into the microwave. Ensure that the glass tray is aligned properly before cooking again!
- The roller ring (for the glass tray) and oven floor should be cleaned regularly to avoid excessive noise or buildup. Simply wipe the bottom surface of the oven with mild detergent. The roller ring may be washed in mild sudsy water or in a dishwasher. Be sure to replace the ring and glass tray in the proper position before using the oven again.
- Remove odors from your oven by combining a cup of water with the juice and peel of one lemon in a deep, microwaveable bowl. Microwave it for 5 minutes. Dry it thoroughly with a soft cloth.
- When the microwave oven with grill function is first used, it may produce slight smoke and smell. This is normal, as the oven is made of a steel plate coated with lubricating oil. Any slight smoke or smell should disappear after a few uses.
- If the oven light bulb burns out, please contact Customer Service to have it replaced.



Waveguide Cover

The waveguide cover is located on the right side of the oven cavity. It is made from mica and requires special care. Keep the waveguide cover clean to ensure good oven performance. Carefully wipe it with a damp cloth and clear any food splatters from the surface of the cover immediately after they occur. Buildup or residue may cause smoke or fire.

DO NOT REMOVE THE WAVEGUIDE COVER.

Troubleshooting Tips

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE REMEDY
Oven will not start	<ul style="list-style-type: none"> • The cord is not plugged in • The oven door is open • Wrong procedure or sequence entered 	<ul style="list-style-type: none"> • Be sure that the unit is plugged into the outlet • Close the oven door and retry • Check instructions to be sure that the procedure is correct
Sparking or arcing inside oven while cooking	<ul style="list-style-type: none"> • Inappropriate materials were placed in the oven. • The oven is operated while empty • Spilled food remains in the cavity 	<ul style="list-style-type: none"> • Use microwave-safe cookware only for microwave mode • Do not start cooking when the oven is empty. • Clean the oven with a wet towel
Unevenly cooked foods	<ul style="list-style-type: none"> • Inappropriate materials were placed in the oven. • Food is not defrosted completely • The cooking time or power level is not suitable for the food • Food has not been turned or stirred 	<ul style="list-style-type: none"> • Use microwave-safe cookware only for microwave mode • Completely defrost food • Use correct cooking time and/or power level • Turn or stir food.
Overcooked foods	<ul style="list-style-type: none"> • The cooking time, power level is not suitable 	<ul style="list-style-type: none"> • Use correct cooking time and/or power level.
Undercooked foods	<ul style="list-style-type: none"> • Inappropriate materials were placed in the oven. • Food is not defrosted completely • Oven ventilation ports are restricted • The cooking time or power level is not suitable for the food 	<ul style="list-style-type: none"> • Use microwave-safe cookware only for microwave mode • Completely defrost food • Check to see if the oven ventilation ports are restricted • Use correct cooking time and/or power level.
Food is not defrosting properly	<ul style="list-style-type: none"> • Inappropriate materials were placed in the oven. • The cooking time or power level is not suitable for the food • Food has not been turned or stirred 	<ul style="list-style-type: none"> • Use microwave-safe cookware only for microwave mode • Use correct cooking time and/or power level. • Turn or stir food.

Technical Specifications

Power Consumption:	120V~60Hz, 1500W (MICROWAVE)
Output:	1000W
Operation Frequency:	2450MHz
Outside Dimensions(H×W×D):	11 13/16”(H) × 21 1/4 ”(W) × 17 7/16”(D)
Oven Cavity Dimensions(H×W×D):	9 7/16”(H) × 14 13/16”(W) × 15 7/8”(D)
Oven Capacity:	1.2 cu.ft
Net Weight:	Approx. 39.2 lbs.

Customer Support

Before contacting customer support, please see the troubleshooting section above.

Visit our website to contact us, find answers to Frequently Asked Questions, and for other resources which may include an updated version of this user's guide.

 WWW.IMPECCA.COM

If you wish to contact us by phone, please be sure to have your model number and serial number ready and call us between 9:00am and 6:00pm ET, at +1 866-954-4440.

Keep tabs on Impecca's newest innovations & enter contests via our social network feeds:

 www.facebook.com/Impecca/

 www.instagram.com/impecca/

 [@impeccausa](https://twitter.com/impeccausa)

ONE YEAR LIMITED APPLIANCE WARRANTY (US)

Impecca™ warrants this product against defects in material and workmanship to the original purchaser as specified below.

PARTS AND LABOR– if the product is determined to have a manufacturing defect, within a period of one year from the date of the original purchase, Impecca™, at its own discretion, will repair or replace the product parts at no charge to you in the U.S.A.

To obtain warranty service by an authorized Impecca™ service center, please email us at: service@impecca.com to obtain a Repair and Maintenance Authorization (RMA) number and received instructions on how the repair and/or replacement procedure will take place.

Any glass materials included with the appliance will be covered for a period of 60 days from purchase.

Impecca™ specifically excludes from this warranty any non-electric/mechanical attachments, accessories and disposable parts including but not limited to outside case, connecting cables, batteries and AC adapters. Impecca™ reserves the right to repair or replace defective products with the same, equivalent or newer models.

We reserve the right to either repair or replace product at our discretion. Replacement may be either new or refurbished and while every endeavor will be made to ensure it is the same model, if not possible it will be equal or higher specification.

Normal “Wear and Tear” is not covered by this warranty. Further, Impecca™ hereby reserves the right to determine “Wear and Tear” on any and all products. Tampering or opening the product casing or shell will void this warranty in its entirety.

Exclusions: This warranty does not cover the following:

1. Any product that has a defaced or covered serial number.
2. Products that have been transferred to a second owner.
3. Rust on the interior or exterior of the unit.
4. Products listed as “As-Is” or “Refurbished.”
5. Food loss due to any product failure.
6. Window air conditioners installed in a wall.
7. The product if used in a commercial setting.
8. Service calls that do not involve product malfunction.
9. Service calls for a product ruined by not following the provided instructions.
10. Service calls to correct improper installation.

11. Costs associated with making the product accessible for servicing (including but not limited to removal of trim/molding/cabinetry, etc.)
12. Service calls to replace any consumables such as light bulbs, filters, etc.
13. Surcharges that may apply to service calls on weekends, nights, holidays. Damages to the finish of appliance or household furnishings due to installation of appliance.
14. Damages caused by any of the following: Acts of God; fires; misuse; accidents; incorrect power supply; service performed by unauthorized persons; use of non-genuine Impecca parts, etc.

ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE ARE LIMITED IN DURATION TO 1 YEAR FROM THE DATE OF THE ORIGINAL RETAIL PURCHASE OF THIS PRODUCT.

THESE WARRANTIES AND REMEDIES ARE THE SOLE AND EXCLUSIVE WARRANTIES AND REMEDIES IN CONNECTION WITH THE SALE AND USE OF THE PRODUCT. NO OTHER WARRANTIES, ORAL OR WRITTEN, EXPRESSED OR IMPLIED, ARE GIVEN.

IMPECCA™ IS NOT RESPONSIBLE OR LIABLE FOR ANY DAMAGE, WHETHER SPECIAL, INCIDENTAL, CONSEQUENTIAL, DIRECT OR OTHERWISE, OR WHETHER KNOWN OR SHOULD HAVE BEEN KNOWN TO IMPECCA™, INCLUDING LOST PROFITS, GOODWILL, AND PROPERTY AND PERSONAL INJURY RESULTING FROM ANY BREACH OF WARRANTY, THE INABILITY TO USE THE PRODUCT OR UNDER ANY LEGAL THEORY IN CONTRACT OR TORT. IMPECCA LIABILITY IS LIMITED TO THE ACTUAL PURCHASE PRICE PAID TO THE RETAIL SELLER OF THE DEFECTIVE PRODUCT.

No Impecca™ dealer, agent or employee is authorized to make any modification, extension, change or amendment to this warranty without the written consent and authorization from Impecca™.

Some states do not allow the exclusion or limitation of implied warranties or liability for incidental or consequential damages, or do not allow a limitation on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you have other rights, which vary from state to state.

Note: Our Warranty center services only to Continental U.S.A.

TABLA DE CONTENIDO

Instrucciones Importantes de Seguridad	23
Conexión Eléctrica a Tierra.....	24
Precauciones y Advertencias.....	24
Qué Hay en la Caja?	26
Instalando su Horno de Microondas	27
Usando tu Microondas.....	28
Panel de Control	29
Operando su Horno de Microondas	30
Funciones Adicionales y Notas.....	34
Utensilios y Materiales.....	35
Técnicas de Cocción	37
Limpieza y Cuidados.....	38
Solución de Problemas.....	39
Especificaciones Técnicas	40
Soporte al Cliente.....	40
Garantía Limitada Por Un Año.....	41
Français.....	42

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

POR FAVOR CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES. PUEDE NECESITARLAS EN EL FUTURO.

Por favor, observe las instrucciones de seguridad a lo largo de la instalación y guía de usuario de su electrodoméstico. Si no está cómodo o no puede realizar alguno de los pasos en esta guía, por favor consulte con un profesional certificado. Se deben seguir todos los códigos y ordenanzas vigentes.

Las fallas del producto debido a la instalación inadecuada no están cubiertas en la garantía. Este electrodoméstico y sus accesorios no deben ser ajustados o reparados por nadie a excepción del personal de servicio calificado.

ADVERTENCIA: TENGA CUIDADO A LA EXPOSICIÓN EXCESIVA DE ENERGÍA DEL MICROONDAS

Para reducir el riesgo de quemaduras, descarga eléctrica, incendio o lesiones a personas (usted y otros) o la exposición excesiva a la energía del microondas, cuando utilice su electrodoméstico observe las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

No intente operar este horno con la puerta abierta. Esto puede resultar en una exposición dañina a la energía del microondas. No anule o altere las protecciones internas de seguridad.

No coloque ningún objeto entre la parte frontal del horno y la puerta o permita que la suciedad u otros residuos se acumulen en las superficies que sellan.

No cubra u obstruya ninguna apertura del horno.

No ponga en funcionamiento el horno si este está dañado. Es importante que la puerta del horno cierre adecuadamente y que no haya daños en:

- Puerta (torcida)
- Bisagras y pestillos (rotos o sueltos)
- Sellos de las puertas y superficie de sellado

No se deshaga de este electrodoméstico en la basura normal de la casa. Debe depositarse en un centro de desechos provisto y recomendado por su municipio.

ÚNICAMENTE PARA USO DOMÉSTICO

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

CONEXIÓN ELÉCTRICA A TIERRA



PELIGRO: RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA

Para evitar una lesión por descarga severa o fatal, retire el fusible de su casa o abra el corta circuitos adecuado antes de comenzar la instalación para asegurarse que la energía eléctrica ha sido deshabilitada en el área de instalación.

Tocar los componentes internos de este horno puede causar serios daños personales e incluso la muerte. No desarme este electrodoméstico.

El uso inadecuado de la pata de conexión a tierra puede causar una descarga eléctrica. No conecte el horno en un tomacorrientes a menos que esté instalado y conectado adecuadamente a tierra.

CLAVIJA DE TRES PATAS (ATERRIZADA)

Este electrodoméstico debe estar adecuadamente instalado y aterrizado en un tomacorrientes de 120 voltios 60 Hz y 20 amperes CA. En el caso de que ocurra un corto circuito la conexión a tierra reduce el peligro de descarga eléctrica al proporcionar un alambre de escape para la corriente eléctrica. Este electrodoméstico está equipado con un cable con un alambre de tierra que tiene una clavija con una tercera pata de conexión a tierra. Consulte con un electricista autorizado o personal de servicio si las instrucciones de conexión a tierra no se han comprendido completamente o si existe alguna duda sobre si el electrodoméstico está debidamente aterrizado.

RADIO INTERFERENCIA

Este equipo genera, usa y puede radiar energía de radio frecuencia. Si la unidad no es instalada y usada de acuerdo con las instrucciones, puede causar interferencia dañina a las radiocomunicaciones. La operación del horno de microondas puede causar interferencia al radio, tv o equipo similar. Cuando hay interferencia, se puede reducir o eliminar al tomar las siguientes medidas:

- Limpie la puerta o la superficie selladora del horno
- Reoriente la antena receptora del radio o televisión
- Reubique el horno de microondas con respecto al receptor
- Mueva el horno de microondas lejos del receptor
- Conecte el horno de microondas a un tomacorrientes diferente de modo que el horno de microondas y el receptor se encuentren conectados a circuitos diferentes.

PRECAUCIONES Y ADVERTENCIAS

Revise cuidadosamente todas estas especificaciones y advertencias ANTES de poner en funcionamiento su horno de microondas. No hacerlo puede causar daños, lesiones o lesiones corporales incluyendo discapacidad permanente y/o la muerte.

Al usar el horno de microondas para cocinar, ¡utilice sólo contenedores que sean seguros para su uso en microondas! NO use el plato de hornear en el modo microondas, o cualquier combinación de modos que incluya el modo de microondas. Sólo debe usarse para los modos de convección y asador. ¡Evite utilizar papel o plástico en los modos de convección y asador!

1. Este electrodoméstico solo debe recibir servicio por un técnico de servicio calificado. Entre en contacto con soporte técnico para información relacionada con su centro de servicio autorizado más cercano para una revisión, reparación o ajuste de su electrodoméstico.
2. No almacene o utilice este electrodoméstico en exteriores. No utilice este horno cerca del agua (por ejemplo, cerca del fregadero), en un sótano mojado o cerca de una alberca o lugares mojados.
3. Este horno debe estar conectado a tierra con un tomacorrientes adecuadamente aterrizado. Vea la sección **“CONEXIÓN ELÉCTRICA A TIERRA”**.
4. No sumerja en agua el cable o clavija. Mantenga el cable lejos de superficies calientes. No permita que el cable cuelgue sobre la orilla de una encimera o mesa. No opere si el horno tiene un cable o clavija dañada, si no está funcionando adecuadamente.
5. Utilice este electrodoméstico sólo para el uso previsto como se describe en este manual. No utilice químicos o vapores corrosivos dentro o cerca de este electrodoméstico. Este horno está diseñado específicamente para calentar o cocinar o deshidratar alimentos en una casa. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.
6. Al igual que con todos los electrodomésticos de cocción, debe supervisar de forma cercana para reducir el riesgo de incendio dentro del horno. Es especialmente necesaria la supervisión cercana cuando este electrodoméstico es usado por niños.
7. Retire los alambres de sujeción y las asas de metal de las bolsas o contenedores antes de colocarlas dentro del horno.
8. Si los materiales dentro del horno se incendian, ¡mantenga cerrada la puerta del horno! Apáguelo y desconéctelo. Corte la corriente ya sea en el panel de fusibles o con un cortacircuitos.
9. No utilice la cavidad del horno para almacenar.
10. No sobre cocine la comida. Supervise cuidadosamente el electrodoméstico cuando hay papel, plástico u otros materiales combustibles dentro del horno.
11. Algunos productos, como los huevos enteros y contenedores sellados como jarras de vidrio, pueden explotar y no deben calentarse dentro del horno. Perfore la comida con cáscara gruesa como la de las papas, calabaza entera, manzanas y castañas antes de cocinar.
12. Para evitar quemaduras, el contenido de las botellas de alimentación para bebé debe agitarse o moverse y la temperatura debe revisarse antes de alimentar al bebé. ¡Asegúrese que los recipientes puedan usarse en un microondas! ¡No los utilice en los modos de convección y asador!
13. Los líquidos como el agua, café o té pueden sobrecalentarse a temperaturas superiores al punto de ebullición sin que parezca que están hirviendo. Al retirarlos del horno no siempre están presentes las burbujas o muestras de ebullición. Esto puede causar que de repente se vean hervir cuando el recipiente es perturbado al insertarle una cuchara u otro utensilio. Revuelva los líquidos antes de calentarlos y a medio calentar.
14. Después de calentar permita que los alimentos reposen dentro del horno por un corto tiempo antes de retirarlos del horno. Tenga muchísimo cuidado al insertar dentro del recipiente una cuchara u otro utensilio. No utilice contenedores rectos con cuellos angostos.
15. Los utensilios de cocina pueden calentarse debido a que el calor se transfiere del alimento que se ha calentado. Se requieren guantes o agarraderas para manipular los utensilios.
16. Utilice termómetros que están específicamente diseñados para su uso en hornos de microondas.
17. Asegúrese de que el plato de vidrio y el aro del plato giratorio se encuentran en su lugar antes de operar el microondas.

QUÉ HAY EN LA CAJA?

Debe haber recibido los siguientes artículos en la caja de su electrodoméstico:



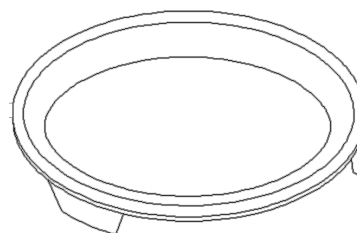
Horno de microondas



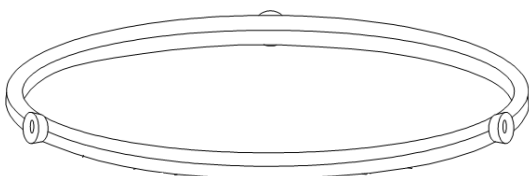
Manual de usuario



Bandeja de vidrio del microondas



Plato de hornear
(solo para los modos de convección y asador)



Anillo giratorio

Si alguno de estos artículos falta, por favor contacte a Soporte al cliente.

INSTALANDO SU HORNO DE MICROONDAS

PROCEDIMIENTO DE INSTALACIÓN

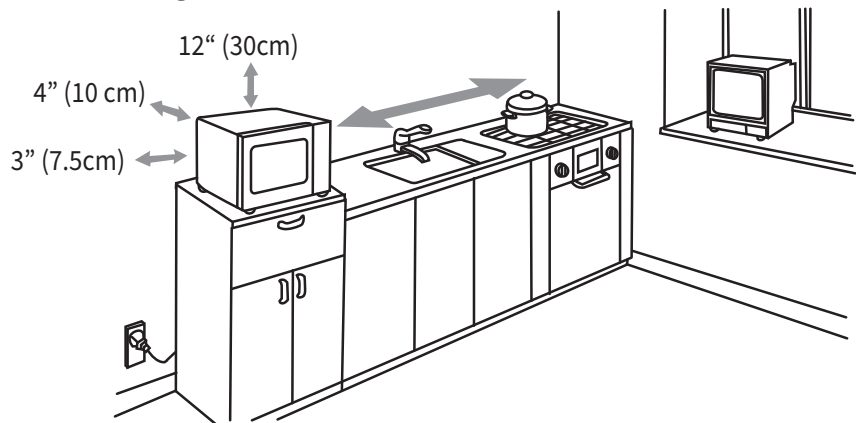
1. Antes de instalar y poner en funcionamiento:

- Retire todo el material de empaque y accesorios. Asegúrese que no hay materiales de empaque dentro del microondas.
- Examine el horno buscando daños como abolladuras o una puerta rota. Si la unidad está dañada, ¡no instale! Entre en contacto con soporte técnico o el lugar de compra.
- Retire la película protectora que se encuentra dentro o fuera del horno de microondas.

Advertencia: No retire la mica color marrón claro que esta colocada en la cavidad del horno. Esta protege al magnetrón

2. Seleccione una superficie nivelada y estable que proporcione el suficiente espacio abierto para las ventilas de entrada y salida. El bloqueo de las ventilas de entrada y salida puede dañar el horno. No coloque el horno donde se genera calor, humedad o alta humedad.

- Se requiere una distancia libre mínima de 3 pulgadas (7.5 cm) a los lados del horno y 4 pulgadas (10 cm) en la parte de atrás.
- Deje al menos un claro de 12 pulgadas (30 cm) arriba del horno.
- Coloque el horno lo más lejos posible de radios y televisiones.
- El electrodoméstico sólo debe ser usado sobre una encimera con una distancia al suelo de más de 3 pies
- La superficie debe ser lo suficientemente estable para soportar tanto el microondas mismo como los alimentos que se colocarán en su interior.



3. Conecte su horno a un tomacorrientes estándar casero. Asegúrese que el voltaje y la frecuencia es la misma que el voltaje y frecuencia especificados en la etiqueta de características.

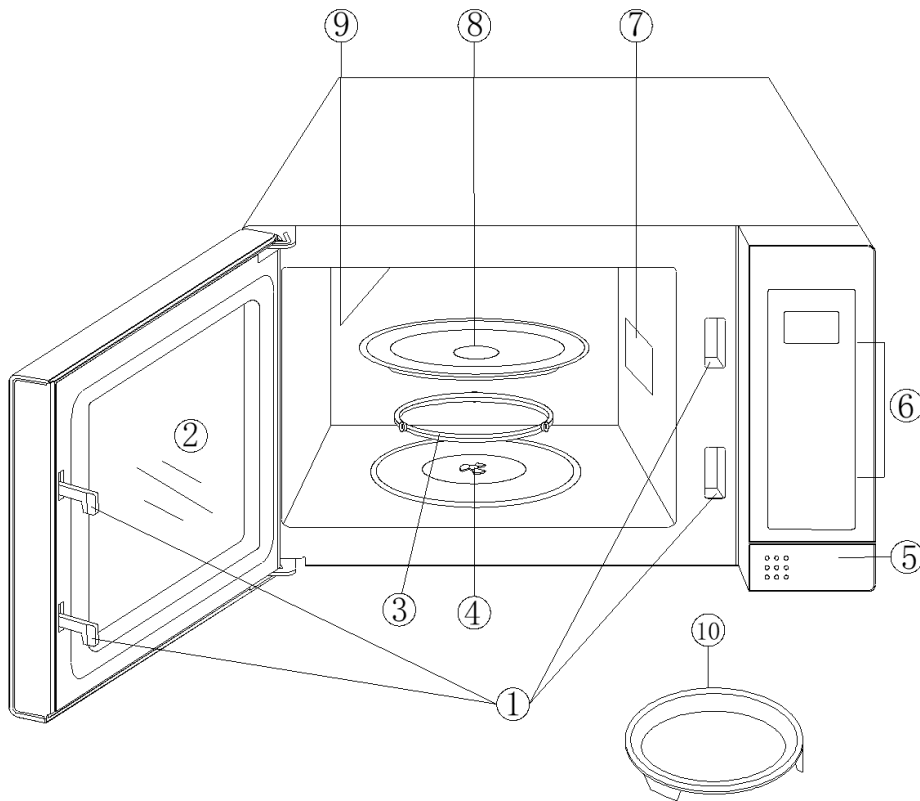
- Asegúrese que el cable de alimentación no esté dañado y no está por debajo del horno de microondas o sobre alguna superficie caliente o filosa.
- El tomacorrientes debe estar accesible de modo que el horno pueda desconectarse fácilmente en alguna emergencia

INSTALACIÓN DEL PLATO GIRATORIO

Su microondas viene con un aro giratorio y una bandeja de vidrio en la cavidad del horno. Asegúrese de que el anillo giratorio está colocado y centrado adecuadamente. La bandeja de vidrio debe estar perfectamente centrada en el eje, y encima de las ruedas del anillo giratorio para operar adecuadamente. No ponga a funcionar el horno de microondas sin la bandeja de vidrio y/o el anillo giratorio en sus posiciones adecuadas.

USANDO TU MICROONDAS

Antes de usar por primera vez el horno de microondas, asegúrese que el horno ha sido instalado de acuerdo a las instrucciones de esta guía.



1. Sistema de seguridad de bloqueo de la puerta
2. Ventana del horno
3. Aro giratorio
4. Eje
5. Botón liberador de la puerta
6. Panel de control
7. Guía de ondas (no retirar u obstruir)
8. Bandeja de vidrio
9. Calentador del asador
10. Plato de hornear
(solo para los modos de convección y asador, colóquelo encima de la bandeja de vidrio)

La imagen mostrada tiene propósitos ilustrativos y puede variar en apariencia.

PANEL DE CONTROL

- **VENTANA DE DESPLIEGUE**
El reloj, el tiempo de cocción y el nivel de potencia se despliegan aquí
- **BOTONES DE AUTO COCCIÓN**
Ajustes sencillos para cocinar o calentar artículos populares como palomitas, pizza y papas
- **POWER LEVEL (NIVEL DE POTENCIA)**
Ajuste del nivel de potencia
- **CONVECTION (CONVECCIÓN)**
Presione para programar la cocción por convección
- **GRILL (ASADOR)**
Presione para ajustar un programa de asado
- **MICRO. + GRILL (MICROONDAS + ASADOR)**
Pulse para seleccionar una de las dos combinaciones de ajustes de cocción
- **MICRO. + CONVECTION (MICROONDAS + CONVECCIÓN)**
Pulse para seleccionar una de las dos combinaciones de ajustes de cocción
- **TIMER (TEMPORIZADOR)**
Ajuste del temporizador de cocina. Este temporizador no inicia o detiene el horno de microondas
- **WEIGHT DEFROST (DESCONGELACIÓN POR PESO)**
Descongelado con base en el peso de la comida
- **TECLADO NUMÉRICO (0-9)**
Pulse para ajustar el tiempo, peso o cantidad
- **CLOCK (RELOJ)**
Ajuste del despliegue del reloj del horno
- **RESET (REINICIO)**
Cancela todos los ajustes previos o presione por 3 segundos para activar la función de bloqueo para niños
- **START (INICIO)**
Presione este botón para iniciar la cocción
- **STOP (ALTO)**
Presione para detener la cocción



NOTA: El producto actual quizás puede diferir ligeramente en apariencia

OPERANDO SU HORNO DE MICROONDAS

Antes de operar por primera vez el horno de microondas, asegúrese de leer todas las instrucciones y familiarizarse con todas las precauciones de seguridad. También familiarícese con las secciones de **MATERIALES Y UTENSILIOS RECOMENDADOS** y **TÉCNICAS DE COCCIÓN**.

AJUSTANDO EL RELOJ

Cuando conecte el microondas, necesitará ajustar el reloj.

1. Desde el modo de espera, presione el botón **CLOCK** (presiónelo por segunda vez para un reloj de 24 horas).
2. Use el teclado numérico para ingresar la hora correcta.
3. Presione el botón **CLOCK** para confirmar.

COCCIÓN BÁSICA EN MICROONDAS

! ¡No utilice el plato de hornear en el modo microondas!

1. Coloque la comida en el horno y cierre la puerta
2. Seleccione un nivel de potencia pulsando el botón **POWER** el número de veces que se requiere para el nivel de potencia deseado (ver la tabla de la derecha). Presione una vez para obtener el 100% de potencia.
3. Ingrese el tiempo de cocción deseado en el teclado numérico. El tiempo máximo permitido es de 99 min. 99 seg.
4. Pulse **START**.

*Durante la cocción, pulse el botón **POWER LEVEL** para mostrar la potencia actual de la cocción. Si la cocción se interrumpe debido a que la puerta se abre, pulse **START** después de que la puerta se cierre (en el plazo de un minuto) para reanudar la cocción.*

Presione POWER	Pantalla	Nivel de Potencia
Una vez	(P-HI)	100%
2 veces	(P-90)	90%
3 veces	(P-80)	80%
4 veces	(P-70)	70%
5 veces	(P-60)	60%
6 veces	(P-50)	50%
7 veces	(P-40)	40%
8 veces	(P-30)	30%
9 veces	(P-20)	20%
10 veces	(P-10)	10%

CONVECCIÓN

Durante la cocción por convección, el aire caliente circula por la cavidad del horno para cocinar los alimentos de forma rápida, crujiente y uniforme. La cocción por convección se puede ajustar a diez temperaturas diferentes. Presione **CONVECTION** para comprobar la temperatura de cocción durante la cocción.

Para cocinar con convección, presione **CONVECTION** una vez y luego presione el teclado numérico para ingresar la temperatura de convección deseada. Vea el número correcto en la tabla de la derecha.

Por ejemplo, para cocinar en el horno a **320°F** por 40 minutos

1. Coloque la comida en el horno y cierre la puerta
2. Presione **CONVECTION**
3. Presione el número 6 en el teclado numérico
4. Utilice el teclado numérico para ingresar el tiempo de cocción (40:00)
5. Presione **START**

Número en el teclado	Temperatura de convección
1	230°F
2	250°F
3	265°F
4	285°F
5	300°F
6	320°F
7	340°F
8	355°F
9	375°F
0	390°F

PRECALENTADO CON COCCIÓN DE CONVECCIÓN

Con la cocción por convección, también puede precalentar el horno antes de colocar la comida en él. El precalentamiento tomará hasta 30 minutos, dependiendo de la temperatura que se establezca.

Por ejemplo, para precalentar a 340°F y luego cocinar 30 minutos:


1. Presione **CONVECTION**.
2. Presione el teclado numérico 7 para indicar 340°F
3. Presione el botón **START**. "PREH" parpadeará en la pantalla hasta que alcance la temperatura designada. Entonces sonará un pitido cada 5 segundos para indicar que el precalentamiento ha terminado.
4. Abra la puerta y coloque la comida en el centro de la tornamesa. Cierre la puerta.
5. Utilice el teclado numérico para introducir el tiempo de cocción.
6. Presione **START**

MODO ASADOR

Para el modo asador no hay necesidad de establecer un nivel de potencia. Para usar el modo de cocción de asador:

1. Coloque la comida en el horno en el **plato de hornear** y cierre la puerta
2. Presione el botón **GRILL**
3. Utilice el teclado numérico para ingresar el tiempo de cocción
4. Presione **START**

MODO MICROONDAS + ASADOR

 ¡No utilice el plato de hornear en este modo, ya que este modo hace uso de las microondas!

Esta función permite combinar las cocciones de asador y microondas con dos diferentes ajustes. Primero presione **MICRO+GRILL** ya sea una o dos veces para elegir la combinación de ajustes deseada. Luego ingrese el tiempo deseado de cocción.

COMBINACIÓN 1: El primer 30% del tiempo ingresado se usará la cocción de microondas, y el restante 70% del tiempo utilizará la cocción de asador.

Por ejemplo, para usar el ajuste Combinación 1 por 25 minutos:

1. Presione **MICRO+GRILL** una vez
2. Utilice el teclado numérico para ingresar 25:00
3. Presione **START**.

COMBINACIÓN 2: El 55% del tiempo ingresado se usará la cocción de microondas, y el restante 45% del tiempo utilizará la cocción de asador.

Por ejemplo, para usar el ajuste **Combinación 2** por **12 minutos:**

1. Presione **MICRO+GRILL** dos veces
2. Utilice el teclado numérico para ingresar 12:00
3. Presione **START**

NOTA: Al igual que los otros modos, el tiempo más largo de cocción es de 99 minutos con 99 segundos. Durante la cocción, puede revisar el nivel de potencia de cocción de la combinación al presionar **MICRO+GRILL**.

MODO MICROONDAS + CONVECCIÓN

! ¡No utilice el plato de hornear en este modo, ya que este modo hace uso de las microondas!

Este horno tiene cuatro ajustes reprogramados para hacer más fácil la cocción, tanto con el calor de convección como con el microondas al mismo tiempo.

1. Presione **MICRO.+CONVECTION** una vez.
2. Presione un número (1-4) para seleccionar la temperatura de cocción (vea la tabla a la derecha. En este caso, presione el número 3 del teclado para 340°F.
3. Utilice el teclado numérico para ingresar el tiempo de cocción (en este caso 24:00).
4. Presione **START**

Combinacion	Numero	Temperatura
COMB1	1	230°F
COMB2	2	285°F
COMB3	3	340°F
COMB4	4	390°F

NOTA: Este modo siempre utiliza el 100% de potencia para la porción de microondas. Como en otros modos, el tiempo de cocción más largo es de 99 minutos y 99 segundos. Durante la cocción, puede comprobar el nivel de potencia de la combinación pulsando el botón **MICRO.+CONVECTION(COMBI.)**

DESCONGELACIÓN POR PESO

1. Presione **WEIGHT DEFROST**.
2. Utilice el teclado numérico para ingresar el peso de la comida en onzas (el peso máximo es 64)
3. Presione **START**.

Durante el programa de descongelación del peso, el sistema se detendrá y emitirá un pitido para recordarle que debe voltear los alimentos. Después de voltearlos, presione el botón **START** para reanudar la descongelación.

COCCIÓN MULTI-ETAPAS

Algunas recetas requieren diferentes etapas de cocimiento a diferentes temperaturas. Su horno de microondas está programado para trabajar hasta con 3 diferentes secuencias de cocción, usando cualquier combinación de los modos microondas, convección y asador. La **descongelación por peso** y las opciones del **menú de auto-cocción** no pueden utilizarse en multi-etapas. Para un programa multi-etapas el microondas no se detiene al final de la etapa de cocción y se va directamente a la siguiente etapa.

Ejemplo 1: Para cocinar en el modo **Microondas** y luego en el modo **Convección:**

1. Presione **POWER LEVEL** el número de veces para fijar el nivel de potencia.
2. Utilice el teclado numérico para ingresar el tiempo de cocción.
3. Presione **CONVECTION**
4. Utilice el teclado numérico para introducir la temperatura de convección.
5. Utilice el teclado numérico para introducir el tiempo de cocción por convección.
6. Presione **START**.


Ejemplo 2: Para cocinar en el modo **Microondas** en multi-etapas:

1. Presione **POWER LEVEL** el número de veces para fijar el nivel de potencia. (Ver la tabla al inicio de esta sección).
2. Utilice el teclado numérico para ingresar el tiempo de cocción.
3. Presione **POWER LEVEL** el número de veces para fijar el nivel de potencia para la segunda etapa.
4. Utilice el teclado numérico para introducir el tiempo de cocción.
5. Presione **START**

Ejemplo 3: Para cocinar en el modo **Microondas** y luego en el modo **Asador:**

1. Presione **POWER LEVEL** el número de veces para fijar el nivel de potencia.
2. Utilice el teclado numérico para ingresar el tiempo de cocción
3. Presione **GRILL**
4. Utilice el teclado numérico para introducir el tiempo de cocción.
5. Presione **START**

Recuerde, puede usar cualquiera de los tres modos y establecer hasta 3 tiempos de cocción.

 Solo utilice los utensilios y materiales seguros y recomendados para el modo de cocción elegido!

MENÚ DE AUTO COCCIÓN

Para algunos alimentos, no es necesario programar el tiempo y el nivel de potencia de cocción. En su lugar puede utilizar el menú de alimentos en el panel de control.

BOTONES POTATO (PAPA), BEVERAGE (BEBIDAS), PIZZA, SPAGHETTI (ESPAGUETI), CHICKEN (POLLO) Y REHEAT (RECALENTADO)

1. Presione el botón del alimento una vez o varias veces para seleccionar el peso o cantidad de alimento a cocinar
2. Presione **START** para comenzar a cocinar

*Cuando use el botón **CHICKEN**, el horno utilizará los modos de **MICROONDAS Y CONVECCIÓN** y se detendrá y emitirá un sonido como recordatorio para voltear los alimentos. Presione **START** para regresar a la cocción una vez que ya ha volteado los alimentos.*

*Presione **START** para regresar a la cocción una vez que ya ha volteado los alimentos. El botón **PIZZA** usará el modo de cocción de convección. Los alimentos diferentes a pollo y pizza usarán el modo de cocción de **MICROONDAS** para la Auto Cocción.*



Solo use los utensilios recomendados y seguros y materiales para los alimentos elegidos!

BOTONES POPCORN (PALOMITAS DE MAÍZ) Y CAKE (PASTEL)

Para palomitas de maíz y pastel, solo hay un ajuste. Presione el botón **POPCORN** o **CAKE** una sola vez, luego presione **START** para comenzar la cocción.

FUNCIONES ADICIONALES Y NOTAS

NOTIFICACIÓN DE FIN DE COCCIÓN

Después de que la cocción se haya completado, sonará un pitido. El sistema seguirá emitiendo pitidos cada dos minutos hasta que se pulse un botón o se abra la puerta.

SEGURO PARA NIÑOS

Este electrodoméstico tiene un bloqueo de seguridad que evita la operación por los niños no supervisada. Para activar esta función, presione y sostenga el botón **RESET** por 3 segundos. Sonará un pitido y se encenderá la luz indicadora.

Para desactivar el seguro presione y mantenga presionado el botón **RESET** por 3 segundos. Sonará un pitido nuevamente y la luz indicadora se apagará. Ahora puede continuar con la operación normal.

TEMPORIZADOR DEL HORNO

El temporizador del horno se usa independientemente del ciclo de cocción y es simplemente un temporizador. Para ajustarlo:

1. Presione el botón **TIMER**
2. Ingrese el tiempo usando el teclado numérico. El tiempo máximo permitido es de 99 minutos y 99 segundos.
3. Presione el botón **START** para iniciar el temporizador.

***Nota:** Puede revisar la cuenta regresiva más tarde con solo presionar el botón **TIMER**. Al presionar **RESET** se cancela el temporizador.*

VENTILADOR DE ENFRIAMIENTO

Cuando el tiempo de cocción exceda los 2 minutos, el ventilador del horno se activará automáticamente cuando termine la cocción. El ventilador enfriará el horno durante aproximadamente 3 minutos.

FUNCIONES DE PROTECCIÓN DEL SISTEMA

Protección de sobrecalentamiento: Si el microondas se sobrecalienta, el sistema emitirá un pitido, mostrará el código "E01" y entrará en modo de protección. Cuando el sistema ya no se encuentre en sobrecalentado, pulse el botón **RESET** para volver al modo de espera para el funcionamiento normal.

Protección microtérmica: Si el microondas está demasiado frío, el sistema emitirá un pitido, mostrará el código "E02" y entrará en modo de protección. Cuando el sistema regrese a una temperatura de funcionamiento normal, pulse el botón **RESET** para volver al modo de espera para el funcionamiento normal.

Fallo del sensor: En caso de cortocircuito, el sistema emitirá un pitido, mostrará el código "E03" y entrará en modo de protección. Presione el botón **RESET** para volver al modo de espera para el funcionamiento normal.


OTRAS NOTAS

Al presionar **STOP** dos veces se detendrá la cocción y se borrará el programa actual.

- Si el horno emite dos pitidos durante la programación, ha habido una entrada inválida.
- Cuando se interrumpe la cocción durante 1 minuto, el sistema vuelve automáticamente al modo de espera.

UTENSILIOS Y MATERIALES

MODOS CONVECCIÓN Y ASADOR

 ¡Evite usar cualquier papel o plástico en los modos Convección o Asador! Estos modos están pensados principalmente para vidrio o vitrocerámica resistente al calor que son adecuados para un horno. Los contenedores de metal adecuados pueden utilizarse en el modo de convección o asador, pero no en el modo de microondas.

MODO MICROONDAS

Las microondas generadas por este horno de microondas son atraídas y absorbidas por las moléculas de grasa, azúcar y agua en los alimentos causando su movimiento, produciendo fricción, lo cual cocina los alimentos.

1. No caliente aceite o grasa para freír. Es muy difícil controlar la temperatura del aceite en un horno de microondas.
2. Perfore los alimentos con cáscaras gruesas como las papas, salchichas, calabaza, manzana y castañas antes de cocinar.
3. El contenido de las mamilas para bebé y de los tarros de alimentos para bebé debe ser mezclado o agitado y se debe rectificar la temperatura antes de servirla para evitar quemaduras severas

Al cocinar en microondas, la cantidad, tamaño y forma, temperatura de inicio, composición y densidad de los alimentos afectan los resultados. Los utensilios y recipientes de cocción deben acomodarse bien dentro del plato giratorio. Siempre utilice guantes para horno cuando maneje los recipientes ya que estos se calientan por la transferencia de calor de los alimentos. No utilice utensilios y recipientes con orillas plateadas o doradas.

PROBANDO RECIPIENTES, UTENSILIOS Y PLATOS PARA SU USO EN MICROONDAS

Todos los utensilios y recipientes deben ser aptos para su uso en microondas. Todos sabemos que los artículos metálicos no son aptos para su uso en microondas, pero puede haber ciertos utensilios, recipientes y vajilla no metálicos que no son seguros para cocinar en el microondas. En caso de duda, pruebe el utensilio en cuestión siguiendo el siguiente procedimiento:

1. Coloque los utensilios, recipientes o vajilla dentro del horno de microondas con 1 taza (250 ml) de agua a un lado de ellos.
2. Cocine al 100% de la potencia por 1 minuto.
Nota: Al hacer esto no exceda el tiempo de cocción de 1 minuto.
3. No utilice utensilios, recipientes o vajilla que se calienta dejando que el agua permanezca fría.

MATERIALES RECOMENDADOS PARA EL MODO MICROONDAS

Los siguientes recipientes pueden ser utilizados si están etiquetados para su uso en microondas:

- **Plato para dorar en microondas** – Utilizado para dorar el exterior de alimentos pequeños como filetes, chuletas o panqueques. Siga las instrucciones que vinieron junto con el plato para dorar.
- **Película plástica para microondas** – Utilizada para retener el vapor. Deje una pequeña abertura para que pueda escapar un poco de vapor y evite colocarlo directamente en la comida.

- **Toallas y servilletas de papel** – Utilizadas para calentado por corto tiempo y para cubrir; absorbiendo el exceso de humedad y evitando las salpicaduras. No utilice toallas de papel recicladas ya que pueden contener metales y pueden incendiarse
- **Recipientes y platos de vidrio o vidrio-cerámica** - Utilizados para calentar o cocinar
- **Platos y tazas de papel** – Utilizados para calentar por corto tiempo y a bajas temperaturas. No utilice papel reciclado ya que puede contener metales y puede incendiarse
- **Papel encerado** – Utilizado como cubierta para evitar las salpicaduras.

USO LIMITADO EN MODO MICROONDAS

Se pueden utilizar en el horno de microondas papel aluminio y algunos metales. Si no se utilizan adecuadamente, pueden provocar la formación de un arco (un destello o luz azul) que puede causar daños al horno.

- **Papel aluminio** — Utilice tiras delgadas de aluminio para evitar la sobre cocción de las áreas expuestas. Utilizar mucho papel aluminio puede dañar el horno, así que tenga cuidado. Debe dejar un espacio de 1 pulgada (2.54 cm) entre el aluminio y las paredes de la cavidad del horno.
- **Cerámica, porcelana y arcilla o barro**— Puede utilizarlos si están etiquetados como “Microwave Safe” (para uso en microondas).
- **Plástico** — Puede utilizarlo si está etiquetado como “Microwave Safe” (para uso en microondas). Otros plásticos pueden derretirse.
- **Termómetros** — Sólo utilice los etiquetados como “Microwave Safe” (para uso en microondas) y siga todas las instrucciones. Revise la temperatura del alimento en diferentes lugares.



NO RECOMENDADOS

- **Jarras y botellas de vidrio** – El vidrio normal es muy delgado para usarse en un horno de microondas. Puede estrellarse y causar daños y lesiones
- **Bolsas de papel** - Estas constituyen un peligro de incendio a excepción de las bolsas de palomitas de maíz que están diseñadas para usarse en un horno de microondas
- **Platos y tazas de poliestireno** – Estas pueden derretirse y dejar residuos dañinos en los alimentos
- **Contenedores de alimentos y de almacenamiento de plástico** – Los contenedores como los de la mantequilla se pueden derretir en el horno de microondas y dejar residuos dañinos en los alimentos.
- **Utensilios de metal** – Estos pueden dañar su horno. Retire todo el metal antes de cocinar.
- No deben usarse en el horno de microondas recipientes de metal, oro, plata, pewter, termómetros de carne no aprobados, pinchos, ataduras de alambre, forros de papel de aluminio, tales como envolturas de sándwich, grapas y objetos con orillas de oro o plata o esmalte metálico.

TÉCNICAS DE COCCIÓN

Su horno de microondas facilita la cocción a diferencia de la cocción convencional, siempre que mantenga en mente estas consideraciones:

REVOLVER

Revolver los alimentos como sopas y verduras mientras se cocina (detener la cocción, revolver, continuar la cocción) distribuye el calor en forma uniforme. Los alimentos a las orillas del plato absorben más energía y se calientan más rápido, de modo que hay que revolver de afuera hacia el centro. El horno se apagará cuando usted lo abra para revolver. Presione START para continuar con la cocción.

COLOCACIÓN

Coloque los alimentos con forma irregular como las piezas de pollo o chuletas con la parte más gruesa y carnosa hacia la parte exterior del plato giratorio de modo que reciban más energía del microondas. Para evitar el sobrecalentamiento coloque las partes delicadas como las puntas de los espárragos, hacia el centro del plato giratorio.

PROTECCIÓN

Proteja los alimentos con tiras de aluminio delgadas para evitar la sobre cocción. Las áreas que necesitan protección incluyen las puntas de las alitas de pollo, el hueso de las patas de pollo, y las esquinas de los platos de hornear cuadrados. Utilice solamente pequeñas cantidades de papel aluminio. Las grandes cantidades pueden dañar su horno.

VOLTEAR

Voltee los alimentos a medio cocinar para exponer todas las partes a la energía del microondas. Esto es especialmente importante con grandes cantidades de alimentos como los asados.

REPOSO

Los alimentos cocinados en microondas acumulan calor interno y continúan cocinándose por unos minutos después de que el horno se detiene. Deje reposar los alimentos para completar la cocción, especialmente con pasteles y verduras enteras. Los asados necesitan tiempo para terminar la cocción en el centro sin sobre cocer las áreas externas. Todos los líquidos como sopas o chocolate caliente deben agitarse o revolverse cuando la cocción ha terminado. Deje reposar por un momento los líquidos antes de servirlos. Cuando caliente comida para bebé, revuelva bien y pruebe la temperatura antes de servir.

AGREGANDO HUMEDAD A LOS ALIMENTOS COCINADOS EN MICROONDAS

La energía del microondas es atraída por las moléculas de agua. Los alimentos irregulares en contenido de humedad deben cubrirse o permitir que reposen de modo que el calor se disperse uniformemente. Agregue una pequeña cantidad de agua a los alimentos secos para ayudarles en la cocción.

LIMPIEZA Y CUIDADOS

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

- El horno debe limpiarse regularmente y se deben retirar todos los depósitos de alimentos. Al no mantenerlo en una condición limpia puede conducir al deterioro de la superficie. Esto puede afectar adversamente la vida del electrodoméstico y resultar potencialmente en una situación de riesgo. **Antes de limpiar, apague el horno y desconéctelo del suministro eléctrico.**
- Mantenga limpio el interior del horno. Cuando la comida salpica o se derraman líquidos adhiriéndose a las paredes del horno, limpie con un trapo húmedo. Se puede utilizar detergentes suaves si el horno se ensucia mucho. Evite el uso de aerosoles y otros limpiadores duros ya que pueden manchar, rayar u opacar la superficie de la puerta.
- Las superficies externas deben limpiarse con un trapo húmedo. Para evitar daño a las partes internas operativas, no debe permitirse que el agua se cuele por las aberturas de ventilación.
- Limpie la ventana de ambos lados con un trapo húmedo para retirar las salpicaduras.
- No permita que el panel de control se moje. Limpie con un trapo suave y húmedo. Cuando limpie el panel de control hágalo con la puerta abierta para evitar que se ponga en funcionamiento.
- Si se acumula vapor dentro o alrededor de la parte externa de la puerta del horno, limpie con un trapo suave. Esto puede ocurrir cuando el horno está funcionando en ambientes con mucha humedad. Si esto sucede es normal.
- Lave el plato de hornear y la bandeja de cristal (después de quitarla) según sea necesario. Lávelos en agua tibia y jabonosa o en un lavavajillas. Asegúrese de que estén completamente secos antes de volver a colocarlos en el microondas. ¡Asegúrese de que la bandeja de cristal esté bien alineada antes de volver a cocinar!
- El aro giratorio (del plato de vidrio) y el piso del horno deben limpiarse en forma regular para evitar el ruido excesivo o acumulaciones. Solo limpie la superficie inferior del horno con un detergente suave. El aro giratorio puede lavarse con agua tibia o en la lavaplatos. Cuando se retire el aro giratorio de la cavidad del horno, asegúrese de volver a colocarlo en la posición correcta antes de volverlo a utilizar.
- Elimine los olores de su horno al combinar una taza de agua con el jugo y cáscara de un limón en un recipiente para microondas hondo, horneando por 5 minutos. Limpie totalmente y seque con un paño suave
- Cuando se utiliza por primera vez el horno de microondas con función de asador, puede producir un ligero humo y olor. Esto es normal, ya que el horno está hecho de una placa de acero recubierta con aceite lubricante. Cualquier humo u olor ligero deberá desaparecer después de unos cuantos usos.
- Si se quema la bombilla del horno, póngase en contacto con Servicio de Atención al Cliente para su sustitución.



Cubierta de la Guía de Ondas

La cubierta de la guía de ondas está ubicada en el techo de la cavidad del horno. Está hecha de una mica y requiere cuidados especiales. Mantenga la cubierta de la guía de ondas limpia para asegurar un buen desempeño de su horno. Con cuidado limpie con un paño húmedo cualquier salpicadura de comida de la superficie de la cubierta inmediatamente después de que ocurra. La formación de residuos puede causar humo o fuego. **NO RETIRE LA CUBIERTA DE LA GUÍA DE ONDAS.**

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE	REMEDIO POSIBLE
El horno no inicia su funcionamiento	<ul style="list-style-type: none"> • El cable de alimentación no está conectado • La puerta del horno está abierta • Se ingresó un procedimiento o secuencia errónea 	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de que la unidad esté conectada • Cierre la puerta del horno e intente otra vez • Revise las instrucciones para asegurarse de que el procedimiento es correcto
Hay arcos o chispas dentro del horno mientras se realiza la cocción	<ul style="list-style-type: none"> • Se utilizaron materiales dentro del horno que deben evitarse • El horno se puso a funcionar vacío • Hay restos de comida en la cavidad del horno 	<ul style="list-style-type: none"> • Use recipientes para uso en microondas sólo para el modo microondas • No ponga a funcionar el horno estando vacío • Limpie la cavidad con un trapo húmedo
Los alimentos se cocinan de forma dispereja	<ul style="list-style-type: none"> • Se utilizaron materiales dentro del rno que deben evitarse • Los alimentos no estaban descongelados por completo • El tiempo de cocción o el nivel de potencia no fue el adecuado • Los alimentos no fueron revueltos o volteados 	<ul style="list-style-type: none"> • Use recipientes para uso en microondas sólo para el modo microondas • Descongele por completo los alimentos • Use el tiempo y/o nivel de potencia adecuado • Voltee o revuelva los alimentos
Los alimentos se sobrecocinaron	<ul style="list-style-type: none"> • El tiempo de cocción o el nivel de potencia no fue el adecuado 	<ul style="list-style-type: none"> • Use el tiempo y/o nivel de potencia adecuado
Los alimentos no se cocinaron por completo	<ul style="list-style-type: none"> • Se utilizaron materiales dentro del horno que deben evitarse • Los alimentos no estaban descongelados por completo • Los puertos de ventilación están restringidos • El tiempo de cocción o el nivel de potencia no fue suficiente 	<ul style="list-style-type: none"> • Use recipientes para uso en microondas sólo para el modo microondas • Descongele por completo los alimentos • Revise que los puertos de ventilación del horno no están restringidos • Use el tiempo y/o nivel de potencia adecuado
Los alimentos no se descongelaron adecuadamente	<ul style="list-style-type: none"> • Se utilizaron materiales dentro del horno que deben evitarse • El tiempo de descongelado o nivel de potencia no fue el adecuado para los alimentos • Los alimentos no fueron revueltos o volteados 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilice únicamente utensilios y recipientes aptos para microondas • Use el tiempo y/o nivel de potencia adecuado • Voltee y/o revuelva los alimentos

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Consumo de potencia:	120V~60Hz, 1500W (Microondas)
Salida:	1000W
Frecuencia de Operación:	2450MHz
Dimensiones externas(Al×An×P):	11 13/16”(H) × 21 1/4 ”(W) × 17 7/16”(D)
Oven Cavity Dimensions(Al×An×P):	9 7/16”(H) × 14 13/16”(W) × 15 7/8”(D)
Dimensiones de la cavidad del horno:	1.2 pies cúbicos
Peso Neto:	Aproximadamente 39.2 libras

Al = Altura **An**= Ancho **P**= Profundidad

SOPORTE AL CLIENTE

Antes de entrar en contacto con soporte al cliente, lea la guía de solución de problemas mostrada anteriormente.

Para entrar en contacto visite nuestro sitio web, encuentre las respuestas a las Preguntas Frecuentes y para otros recursos que pueden incluir una versión actualizada de esta Guía de Usuario.

 WWW.IMPECCA.COM

Si desea contactarnos por teléfono, asegúrese de tener a la mano el número de modelo y de serie y llámenos entre las 9:00am y 6:00pm Tiempo del Este al +1 866-954-4440.

Manténgase al día sobre las novedades y mejoras de Impecca y forme parte de nuestros concursos a través de nuestras redes sociales:

 www.facebook.com/Impecca/

 www.instagram.com/impecca/

 @impeccausa

GARANTÍA LIMITADA POR UN AÑO

Impecca™ garantiza al comprador original este producto contra defectos en su material y mano de obra como se especifica a continuación.

PARTES Y MANO DE OBRA– Si se determina que el producto tiene defectos de fabricación, dentro del periodo de un (1) año a partir de la fecha de compra original, Impecca™, a su discreción, reparará o reemplazara las partes del producto sin ningún costo para usted en los Estados Unidos.

Para obtener el servicio de garantía de un distribuidor autorizado de Impecca™ envíenos un correo electrónico a: service@impecca.com para obtener un número de Autorización de Reparación y Mantenimiento (RAM) y recibir las instrucciones de cómo se llevará a cabo el procedimiento de reparación o reemplazo.

Cualquier material de vidrio incluido en el electrodoméstico estará cubierto por un periodo de sesenta (60) días a partir de la fecha de compra.

Impecca™ excluye de esta garantía accesorios no eléctricos o mecánicos, accesorios y partes desechables incluyendo, pero no limitado, a la carcasa, cables de conexión, baterías, adaptadores A/C. Impecca™ se reserva el derecho de reparar o reemplazar un producto defectuoso con un modelo igual, equivalente o nuevo modelo.

Nos reservamos el derecho ya sea de reparar o reemplazar el producto a nuestra discreción. El reemplazo puede ser nuevo o reacondicionado tratando de asegurar de que se trate del mismo modelo, si el mismo modelo no está disponible, se reemplazará con un modelo de especificaciones iguales o superiores.

El “desgaste” normal no está cubierto por esta ni por ninguna otra garantía. Adicionalmente, Impecca™ se reserva el derecho de determinar el “desgaste” de cualquiera o todos los productos. El violar o abrir el chasis del producto invalidará esta garantía por completo.

Excepciones: Esta garantía no cubre lo siguiente:

1. Cualquier producto que tenga un número de serie defectuosos o cubierto
2. Productos que han sido transferidos a un segundo propietario
3. Óxido en la parte interna o externa de la unidad
4. Los productos listados como “Tal cual” o “Reformados”
5. Pérdida de alimentos debido a la falla del producto
6. Aires acondicionados que han sido instalados en un muro.
7. El producto si este ha sido utilizado en una ubicación comercial
8. Llamadas de servicio que no involucren el mal funcionamiento del producto

9. Llamadas de servicio de un producto estropeado por no seguir las instrucciones proporcionadas
10. Llamadas de servicio para corregir una instalación incorrecta
11. Costos asociados por hacer el producto accesible al servicio (incluido pero no limitado a la remoción de ajustes/moldeo/gabinete, etc.)
12. Llamadas de servicio para reemplazar consumibles como bombillas, filtros, etc.
13. Recargos que pueden aplicar a llamadas de servicio los fines de semana, por las noches, o durante las festividades. Daños al acabado del electrodoméstico o muebles de la casa debido a la instalación del electrodoméstico.
14. Daños causados por cualquiera de las siguientes causas: Actos de Dios, incendios, mal uso, accidentes, suministro de energía incorrecto, servicio realizado por personal no autorizado, el uso de partes no originales Impecca.

TODAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE MERCADOTECNIA E IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO EN PARTICULAR ESTÁN LIMITADAS A UNA DURACIÓN DE (1) AÑO EN PARTES Y NOVENTA (90) DÍAS EN MANO DE OBRA DESDE LA FECHA ORIGINAL DE COMPRA DEL PRODUCTO.

ESTAS GARANTÍAS Y MEDIDAS SON ÚNICAS Y EXCLUSIVAS EN RELACIÓN CON LA VENTA Y USO DEL PRODUCTO. NO SE OTORGA NINGUNA OTRA GARANTÍA, ORAL O ESCRITA, EN FORMA EXPRESA O IMPLÍCITA.

IMPECCA™ NO SE HACE RESPONSABLE DE NINGÚN DAÑO, YA SEA ESPECIAL, INCIDENTAL, CONSECUENTE, DIRECTO O DE CUALQUIER OTRA NATURALEZA, YA SEA CONOCIDO O POR DAR A CONOCER A IMPECCA™, INCLUYENDO LA PÉRDIDA DE GANANCIAS, PLUSVALÍA, DAÑOS PERSONALES O EN LA PROPIEDAD RESULTANTES DE CUALQUIER INCUMPLIMIENTO DE LA GARANTÍA, LA INCAPACIDAD DE UTILIZAR EL PRODUCTO O BAJO NINGUNA TEORÍA LEGAL EN CONTRATO O AGRAVIO. LA RESPONSABILIDAD DE IMPECCA SE LIMITA AL PRECIO ACTUAL DE COMPRA PAGADO AL VENDEDOR DEL PRODUCTO DEFECTUOSO.

Ningún distribuidor, agente o empleado de Impecca™ está autorizado para hacer ninguna modificación, extensión, cambio o enmienda de esta garantía sin el consentimiento y autorización escrita de Impecca™.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de garantías implícitas o la responsabilidad por daños incidentales o consecuentes, y no permiten una limitación en la duración de una garantía implícita, de modo que las anteriores limitaciones o exclusiones pueden no aplicarse a usted. Esta garantía le otorga derechos específicos, y puede usted tener otros derechos, los cuales varían de estado a estado.

Nota: El Centro de Servicio de Garantía hace envíos solo dentro del territorio continental de E.U.

TABLE DES MATIÈRES

Consignes de Sécurité Importantes	43
Mise à la Terre Électrique	44
Mises en Garde et Avertissements.....	44
Qu'y A-T-Il Dans la Boite	46
Installer Votre Four à Micro-Ondes.....	47
Apprendre à Connaître Votre Four à Micro-Ondes	48
Panneau de Configuration	49
Fonctionnement de Votre Four à Micro-Ondes.....	50
Fonctionnalités et Remarques Supplémentaires.....	54
Matériaux Recommandés Pour le Mode Micro-Ondes	55
Nettoyage et Entretien.....	56
Techniques de Cuisson	57
Des Conseils de Dépannage	59
Spécifications Techniques	60
Service Technique	60
Garantie Limitée D'un An.....	61

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS. VOUS POURRIEZ EN AVOIR BESOIN DANS LE FUTUR.

Veillez respecter les consignes de sécurité figurant dans les guides d'installation et d'utilisation de votre appareil. Si vous êtes mal à l'aise ou incapable d'accomplir l'une des étapes de ce guide, veuillez consulter un professionnel certifié. Tous les codes et ordonnances en vigueur doivent être observés.

Une défaillance du produit due à une installation incorrecte n'est pas couverte par la garantie. L'appareil et ses accessoires ne doivent pas être ajustés ou réparés par quiconque sauf un service qualifié personnel.

AVERTISSEMENT: MISE EN GARDE DE L'EXPOSITION À UNE ÉNERGIE EXCESSIVE À MICRO-ONDES

Pour réduire les risques de brûlures, de choc électrique, d'incendie, de blessures corporelles (à vous-même ou à autrui) ou exposition à une énergie hyperfréquence excessive lors de l'utilisation de votre appareil, respectez les consignes de sécurité élémentaires précautions, y compris les suivantes:

N'essayez pas de faire fonctionner ce four avec la porte ouverte, cela pourrait entraîner une exposition dangereuse aux micro-ondes. Ne remplacez pas et ne modifiez pas les composants de sécurité internes.

Ne placez aucun objet entre la façade du four et la porte, ne laissez pas la saleté ou d'autres objets les résidus s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.

Ne couvrez ni ne bloquez aucune des ouvertures du four ou de sa ventilation.

Ne faites pas fonctionner le four s'il est endommagé. La porte du four doit se fermer correctement pour éviter toute dommages à la:

- Porte pliée
- Charnière et loquets (cassés ou desserrés)
- Joints de porte et surface d'étanchéité

Veillez ne pas jeter cet appareil dans une poubelle domestique. Celui-ci devrait être disposé au centre d'élimination fourni et recommandé par votre municipalité.

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

MISE À LA TERRE ÉLECTRIQUE



DANGER: RISQUE D'ÉLECTROCUTION

Pour éviter tout choc grave ou mortel, retirez le fusible de la maison ou ouvrez le circuit approprié. avant de commencer l'installation afin de s'assurer que le courant est désactivé dans la zone d'installation.

Toucher les composants internes de ce four peut causer des blessures graves, voire mortelles. Ne démontez pas cet appareil.

Une mauvaise utilisation de la fiche de mise à la terre peut provoquer un choc électrique. Ne branchez pas le four dans une prise à moins que la prise soit correctement installée et mise à la terre.

FICHE À TROIS PINCES (MISE À LA TERRE)

Cet appareil doit être utilisé avec un courant alternatif de 120 V, 60 Hz, 20 A correctement installé et mis à la terre. En cas de court-circuit électrique, la mise à la terre réduit le risque de choc électrique par fournissant un fil d'échappement pour le courant électrique. Cet appareil est équipé d'une mise à la terre -câble fil qui a une troisième prise de terre ronde. Consulter un électricien qualifié ou un réparateur si les instructions de mise à la terre ne sont pas complètement comprises ou en cas de doute sur le fait que l'appareil est correctement mis à la terre.

Un boîtier de raccordement doit être situé dans l'armoire au-dessus du four à micro-ondes. Le boîtier et le circuit d'alimentation doit être installé par un électricien qualifié et conforme aux normes électriques nationales ou le code local en vigueur.

INTERFÉRENCE RADIO

Cet équipement génère, utilise et peut émettre de l'énergie radiofréquence. Si l'unité n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, il peut provoquer des interférences avec la radio communications. Le fonctionnement du four à micro-ondes peut provoquer des interférences avec votre radio, votre téléviseur ou équipement similaire. Toute interférence peut être réduite ou éliminée en prenant les mesures suivantes les mesures::

- Nettoyez la porte et la surface d'étanchéité du four
- Réorienter l'antenne de réception de la radio ou de la télévision.
- Déplacer le four à micro-ondes par rapport au récepteur.
- Éloignez le four à micro-ondes du récepteur.
- Branchez le four à micro-ondes dans une autre prise de manière à ce que le micro-ondes et le récepteur soient allumés. différents circuits de branche.

MISES EN GARDE ET AVERTISSEMENTS

Lisez attentivement toutes ces instructions et avertissements dans les guides d'installation et d'utilisation AVANT d'utiliser votre four à micro-ondes. Ne pas le faire peut provoquer des incendies, des dommages, des blessures ou des blessures corporelles, y compris une invalidité permanente et / ou la mort.

Lors de la cuisson au micro-ondes, n'utilisez que des récipients connus pour être résistants aux micro-ondes! N'utilisez PAS la plaque de cuisson en mode micro-ondes ou tout autre mode combiné inclure le mode micro-ondes. Il ne doit être utilisé que pour les modes convection et grill. Évitez d'utiliser du papier ou du plastique dans les modes convection et grill!

1. Cet appareil ne doit être réparé que par des techniciens qualifiés. Contactez le support technique pour obtenir des informations sur le centre de service agréé le plus proche de chez vous pour un examen, une réparation ou un réglage supplémentaire de votre appareil.
2. Ne rangez pas et n'utilisez pas cet appareil à l'extérieur. N'utilisez pas ce four près de l'eau (par exemple près d'un évier de cuisine), dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou dans d'autres endroits humides.
3. Ce four doit être mis à la terre avec une prise correctement mise à la terre. Voir la section précédente: **"MISE À LA TERRE ÉLECTRIQUE"**
4. N'immergez pas le cordon ni la fiche dans l'eau. Garder le cordon éloigné des surfaces chauffées. Ne laissez pas le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir. Ne faites pas fonctionner ce four si le cordon ou la fiche est endommagé ou ne fonctionne pas correctement.
5. Utilisez cet appareil uniquement pour les utilisations auxquelles il est destiné, tel que décrit dans ce manuel. Ne pas utiliser corrosif produits chimiques ou vapeurs dans ou à proximité de l'appareil. Ce four est spécialement conçu pour chauffer, cuire ou sécher nourriture dans un contexte de consommateur à domicile. Il n'est pas conçu pour une utilisation industrielle ou de laboratoire.
6. Comme avec tout appareil de cuisson, surveillez attentivement toute utilisation afin de réduire les risques d'incendie dans le four. Une surveillance étroite est particulièrement nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par des enfants.
7. Retirez les attaches métalliques et les poignées métalliques des récipients et des sacs avant de les placer dans le four.
8. Si des matériaux à l'intérieur du four s'enflamment, laissez la porte du four fermée! Éteignez le four et débranchez l'appareil. Débranchez le cordon d'alimentation et coupez le courant au niveau du panneau de fusible ou du disjoncteur.
9. N'utilisez pas la cavité du four pour le stockage.
10. Ne pas trop cuire les aliments. Surveillez attentivement l'appareil lorsque du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles sont placés à l'intérieur du four.
11. Certains produits, tels que les œufs entiers et les contenants scellés tels que les bocaux en verre, ont tendance à exploser et ne doivent pas être chauffés au four. Percez les aliments à peau épaisse tels que les pommes de terre, les courges entières, les pommes et les châtaignes avant la cuisson.
12. Le contenu des biberons et des pots pour bébés doit être agité ou secoué et la température doit être vérifié avant de servir afin d'éviter les brûlures. Assurez-vous que ces articles vont au micro-ondes! Ne les utilisez pas en mode grill ou convection!
13. Les liquides tels que l'eau, le café ou le thé peuvent être surchauffés au-delà du point d'ébullition sans avoir l'air de bouillir. Bouillonner ou bouillir n'est pas toujours visible. Cela peut provoquer des ébouillancements soudains lorsque le récipient est dérangé, à la cuillère ou si un autre ustensile est inséré dans le liquide. Mélangez les liquides avant et à mi-cuisson.
14. Après le chauffage, laissez les récipients dans le four à micro-ondes pendant un court instant avant de les retirer. Faites très attention lorsque vous insérez une cuillère ou un autre ustensile dans le récipient. Ne pas utiliser de contenants droits avec un goulot étroit.
15. Les ustensiles de cuisson peuvent chauffer à cause de la chaleur transférée des aliments chauffés. Des maniques peuvent être nécessaires pour manipuler l'ustensile.
16. Utilisez uniquement des thermomètres spécialement conçus pour les fours à micro-ondes.
17. Assurez-vous que le plateau en verre et les anneaux de rouleau sont en place lorsque vous utilisez le four.

QU'Y A-T-IL DANS LA BOITE

Vous devriez avoir reçu ce qui suit dans la boîte de votre appareil:



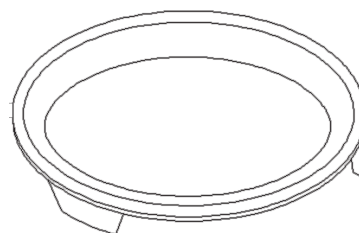
Four micro-onde



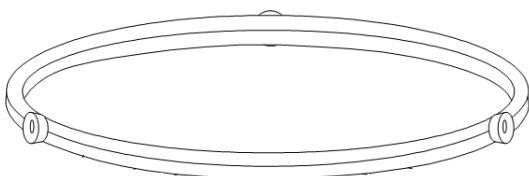
Mode d'emploi



Plateau en verre pour micro-ondes



Plaque de cuisson
(pour les modes convection et grill uniquement)



Anneau de rouleau

Si l'une de ces pièces manque, veuillez contacter l'assistance clientèle.

INSTALLER VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

PROCÉDURE D'INSTALLATION

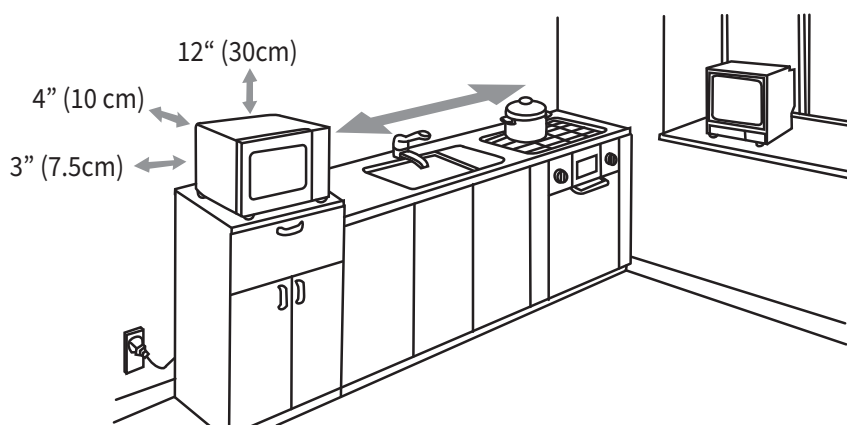
1. Avant l'installation et l'utilisation:

- Enlevez tout le matériel d'emballage et les accessoires. S'assurer qu'il n'y a pas de matériaux d'emballage à l'intérieur du micro-ondes.
- Examinez le four pour tout dommage tel que des bosses ou une porte cassée. Si l'unité est endommagée, ne l'installez pas ! Contactez le support technique ou le lieu d'achat.
- Enlevez tout film protecteur trouvé dans ou sur le four à micro-ondes.

Avertissement: Ne retirez pas le couvercle en mica brun clair fixé à l'intérieur du four cavité. Cela protège le magnétron.

2. Sélectionnez une surface plane et stable offrant un espace libre suffisant pour les bouches d'admission et / ou de sortie. Le blocage des ouvertures d'admission et / ou de sortie peut endommager le four. Ne placez pas le four dans un endroit où la chaleur, l'humidité ou une humidité élevée sont générées.

- Un dégagement minimum de 3 pouces (7,5 cm) est requis sur les côtés du four et de 4 pouces (10 cm) à l'arrière. Un côté doit être ouvert pour une ventilation et une dissipation de la chaleur adéquates.
- L'appareil ne doit être utilisé que sur un comptoir à plus de 3 pieds au-dessus du sol.
- Placez le four aussi loin que possible des radios et des téléviseurs.
- La surface doit être suffisamment stable pour supporter le micro-ondes et tout aliment qui y sera placé.



3. Branchez votre four dans une prise domestique standard. Assurez-vous que la tension et la fréquence sont identiques à la tension et à la fréquence indiquées sur l'étiquette.

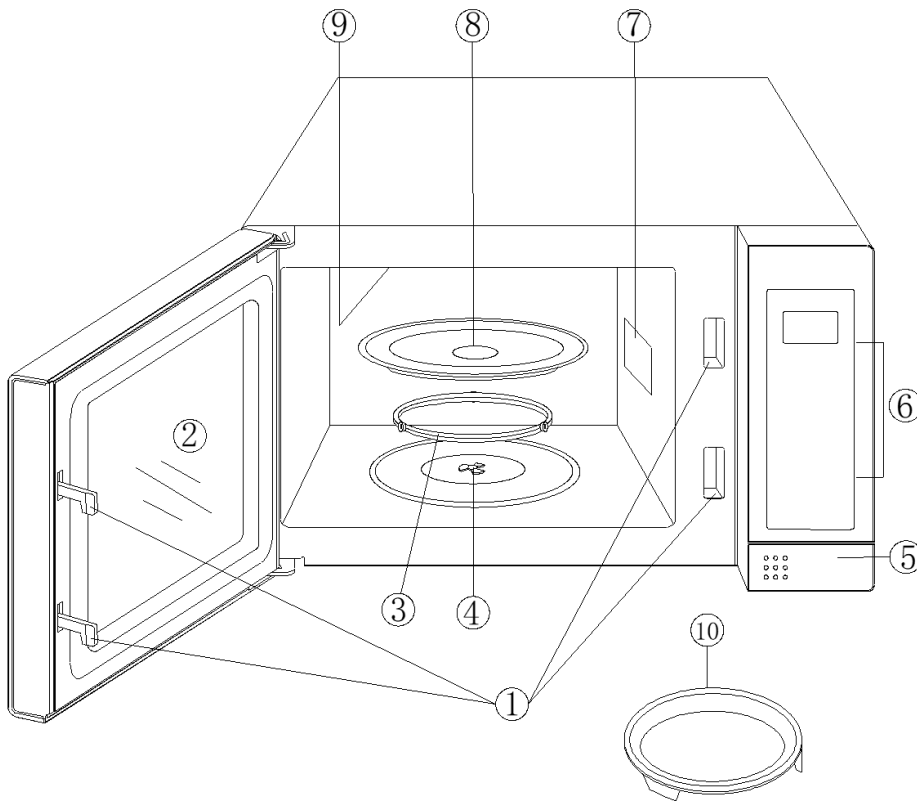
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé et ne passe pas sous le micro-ondes au four ou sur des surfaces chaudes ou coupantes.
- La prise de courant doit être facilement accessible pour pouvoir être débranchée facilement en cas d'urgence.

INSTALLATION DE PLATEAU TOURNANT

Votre micro-ondes sera livré avec l'anneau de roulement et le plateau en verre dans la cavité du four. Assurez-vous que le rouleau l'anneau est installé et centré correctement. Le plateau en verre doit être parfaitement centré dans la tige et le dessus des roues de l'anneau de roulement pour fonctionner correctement. N'utilisez pas le four sans plateau en verre et anneau de roulement dans leurs positions appropriées.

APPRENDRE À CONNAÎTRE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

Avant d'utiliser le four à micro-ondes pour la première fois, assurez-vous que le four à micro-ondes a été installé conformément aux instructions de ce guide.



1. Système de verrouillage de sécurité de la porte
2. Fenêtre du four
3. Anneau de rouleau
4. Arbre
5. Bouton de déverrouillage de la porte
6. Panneau de configuration
7. Guide d'ondes
(Ne pas retirer ni obstruer)
8. Plateau en verre
9. Chauffage du grill
10. Plaque de cuisson
(Pour les modes convection et grill uniquement. le plateau en verre.)

Les éléments présentés sont à titre indicatif seulement et peuvent varier en apparence.

PANNEAU DE CONFIGURATION

- **FENÊTRE D'AFFICHAGE**
L'horloge, le temps de cuisson et le niveau de puissance sont affichés ici
- **BOUTONS ALIMENTAIRES RAPIDES**
Réglages faciles pour cuire ou chauffer des aliments populaires comme le maïs soufflé, la pizza et les pommes de terre
- **NIVEAU D'ÉNERGIE**
Réglez le niveau de puissance de cuisson
- **CONVECTION**
Appuyez pour programmer la cuisson par convection
- **GRILL**
Appuyez pour régler un programme de cuisson au grill
- **MICRO. + GRILL**
Appuyez pour sélectionner l'une des deux cuissons combinées paramètres
- **MICRO. + CONVECTION**
Appuyez pour sélectionner l'une des quatre cuissons combinées paramètres
- **MINUTERIE**
Réglez une minuterie de cuisine. Cette minuterie ne démarre ni ne s'arrête le four à micro-ondes
- **POIDS DÉGIVRAGE**
Décongélation en fonction du poids de l'aliment
- **PAVÉ NUMÉRIQUE (0-9)**
Appuyez pour régler l'heure, le poids ou la quantité
- **L'HORLOGE**
Réglez l'affichage de l'horloge du four
- **RÉINITIALISER**
Effacez tous les paramètres précédents ou maintenez pendant 3 secondes pour activer la fonction de verrouillage enfant
- **DÉBUT**
Appuyez sur ce bouton pour démarrer la cuisson
- **ARRÊTEZ**
Appuyez pour arrêter la cuisson



REMARQUE: le produit réel peut différer légèrement en apparence

FONCTIONNEMENT DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

Avant d'utiliser votre four à micro-ondes, assurez-vous de lire toutes les instructions et de vous familiariser avec toutes les précautions de sécurité. Veuillez également vous familiariser avec les **USTENSILES RECOMMANDÉS** ET Sections **MATÉRIAUX** et **TECHNIQUES DE CUISSON**.

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Lorsque le micro-ondes est branché, vous devrez régler l'horloge.

1. En mode veille, appuyez sur le bouton **CLOCK** (appuyez une seconde fois pendant 24 heures).
2. Utilisez les touches numériques pour entrer l'heure correcte.
3. Appuyez sur le bouton **CLOCK** pour confirmer.

CUISSON DE BASE AUX MICRO-ONDES

! N'utilisez pas la plaque de cuisson en mode micro-onde!

1. Placez les aliments dans le four et fermez la porte.
2. Sélectionnez un niveau de puissance en appuyant sur le bouton **POWER LEVEL** le nombre de fois requis pour le niveau de puissance souhaité (voir le tableau à la droite). Appuyez une fois pour 100% de puissance.
3. Entrez le temps de cuisson souhaité sur le cadran. Le temps maximum autorisé est de 99 min. 99 sec.
4. Appuyez sur **DÉMARRER**.
*Pendant la cuisson, appuyez sur le bouton **POWER LEVEL** pour afficher la puissance de cuisson actuelle. Si la cuisine est suspendu en raison de l'ouverture de la porte, appuyez sur **START** après la fermeture de la porte (dans un délai d'une minute) pour reprendre la cuisson.*

Appuyez sur Power	Afficher	Niveau d'énergie
Une fois que	(P-HI)	100%
Deux fois	(P-90)	90%
3 fois	(P-80)	80%
4 fois	(P-70)	70%
5 fois	(P-60)	60%
6 fois	(P-50)	50%
7 fois	(P-40)	40%
8 fois	(P-30)	30%
9 fois	(P-20)	20%
10 fois	(P-10)	10%

CONVECTION

Pendant la cuisson par convection, de l'air chaud circule dans toute la cavité du four pour cuire les aliments rapidement, croustillant et uniformément. La cuisson par convection peut être réglée pour dix températures différentes. Appuyez sur **CONVECTION** pour vérifier la température de cuisson pendant la cuisson.

Pour cuire par convection, appuyez une fois sur **CONVECTION** puis appuyez sur le pavé numérique pour entrer la température de convection souhaitée. Voir le tableau à droite pour le nombre correct.

Par exemple, pour cuire des aliments au four à 320° F pendant 40 minutes:

1. Placez les aliments dans le four et fermez la porte.
2. Appuyez sur **CONVECTION**
3. Appuyez sur le pavé numérique 6.
4. Utilisez le pavé numérique pour entrer le temps de cuisson (40:00).
5. Appuyez sur **START**

Pavé Numérique	Température de convection
1	230°F
2	250°F
3	265°F
4	285°F
5	300°F
6	320°F
7	340°F
8	355°F
9	375°F
0	390°F

PRÉCHAUFFAGE AVEC CUISSON PAR CONVECTION

Avec la cuisson par convection, vous pouvez également préchauffer avant de placer les aliments dans le four. Le préchauffage prendra jusqu'à 30 minutes, selon la température réglée.

Par exemple, pour préchauffer à 340 ° F puis cuire 30 minutes:


1. Appuyez sur **CONVECTION**.
2. Appuyez sur le pavé numérique 7 pour indiquer 340 ° F
3. Appuyez sur le bouton **START**. «PREH» clignote sur l'affichage jusqu'à ce qu'il atteigne la Température. Un bip retentit alors toutes les 5 secondes pour indiquer que le préchauffage est terminé.
4. Ouvrez la porte et placez les aliments au centre du plateau tournant. Fermez la porte.
5. Utilisez le pavé numérique pour entrer le temps de cuisson.
6. Appuyez sur **START**

MODE GRILL

Pour le mode Grill, il n'est pas nécessaire de sélectionner un niveau de puissance. Pour utiliser le mode de cuisson Grill:

1. Placez les aliments dans le four sur la plaque de cuisson et fermez la porte.
2. Appuyez sur le bouton **GRILL**.
3. Utilisez le pavé numérique pour entrer le temps de cuisson.
4. Appuyez sur **START**

MODE MICRO-ONDES + GRILL

 **N'utilisez pas la plaque de cuisson dans ce mode, car ce mode effectue le micro-ondes.**

Cette fonction vous permet de combiner la cuisson au gril et au micro-ondes avec deux réglages différents. Appuyez d'abord sur **MICRO. + GRILL** une ou deux fois pour choisir le réglage de combinaison souhaité. Ensuite, entrez le temps de cuisson souhaité.

COMBINAISON 1: Les 30 premiers% du temps entré utiliseront la cuisson au micro-ondes, puis 70% restants de ce temps seront utilisés pour la cuisson au gril.

Par exemple, pour régler la cuisson combinée 1 pendant 25 minutes.

1. Appuyez deux fois sur **MICRO. + GRILL**.
2. Utilisez le pavé numérique pour entrer 12:00.
3. Appuyez sur **START**.

COMBINAISON 2: 55% du temps entré utilise la cuisson au micro-ondes, puis 45% pour la cuisson au grill.

Par exemple, pour régler la cuisson combinée 2 pendant 12 minutes.

1. Appuyez deux fois sur **MICRO. + GRILL**.
2. Utilisez le pavé numérique pour entrer 12:00.
3. Appuyez sur **START**

REMARQUE: Comme pour les autres modes, le temps de cuisson le plus long est de 99 minutes et 99 secondes. Pendant la cuisson, vous pouvez vérifier le niveau de puissance de la combinaison en appuyant sur le bouton **MICRO. + GRILL**.

MODE MICRO-ONDES + CONVECTION

⚠ N'utilisez pas la plaque de cuisson dans ce mode, car ce mode effectue le micro-ondes.

Ce four a quatre réglages préprogrammés qui facilitent la cuisson avec les deux chauffer et micro-ondes en même temps.

Par exemple, pour cuire des aliments pendant 24 minutes à 340 ° F:

1. Appuyez sur **MICRO. + CONVECTION**.
2. Appuyez sur un nombre (1-4) pour sélectionner la convection température (voir le tableau à droite). Dans ce cas, appuyez sur le pavé numérique 3 pour 340F°.
3. Utilisez le pavé numérique pour entrer le temps de cuisson (24h00 dans ce cas).
4. Appuyez sur **START**

Combinaison	Nombre	Température
COMB1	1	230°F
COMB2	2	285°F
COMB3	3	340°F
COMB4	4	390°F

REMARQUE: Ce mode utilise toujours 100% de puissance pour la partie micro-ondes. Comme pour les autres modes, le temps de cuisson le plus long est de 99 minutes et 99 secondes. Pendant la cuisson, vous pouvez vérifier le niveau de puissance combiné en appuyant sur le bouton **MICRO. + CONVECTION (COMBI.)**.

POIDS DÉGIVRAGE

1. Appuyez sur **WEIGHT DEFROST**.
2. Utilisez le pavé numérique pour entrer le poids des aliments en onces (le poids maximum est de 64)
3. Appuyez sur le bouton **START**.

Pendant le programme de décongélation par poids, le système se met en pause et émet un bip pour vous rappeler de tourner le la nourriture est terminée. Après avoir retourné les aliments, appuyez sur le bouton **START** pour reprendre la cuisson.

CUISSON EN PLUSIEURS ÉTAPES

Certaines recettes nécessitent différentes étapes de cuisson à différentes températures. Votre four peut être programmé pour jusqu'à 3 séquences de cuisson consécutives, en utilisant n'importe quelle combinaison de micro-ondes, Modes de convection et de gril. La DÉCONGÉLATION AU POIDS et le MENU ALIMENTAIRE ne peut être programmé en plusieurs étapes. Pour un programme en plusieurs étapes, le micro-ondes ne s'arrête pas à la fin d'un étape de cuisson et passe directement à l'étape suivante.

Exemple 1: Pour cuisiner en mode **micro-ondes**, puis en mode **convection**:

1. Appuyez sur **POWER LEVEL** le nombre de fois souhaité pour régler le niveau de puissance.
2. Utilisez le pavé numérique pour entrer le temps de cuisson.
3. Appuyez sur **CONVECTION**
4. Utilisez le pavé numérique pour entrer la température de convection.
5. Utilisez le pavé numérique pour entrer le temps de cuisson par convection.
6. Appuyez sur **START**.


Exemple 2: Pour cuisiner en mode **micro-ondes** en plusieurs étapes:

1. Appuyez sur **POWER LEVEL** le nombre de fois souhaité pour régler le niveau de puissance (voir le graphique au début de cette section).
2. Utilisez le pavé numérique pour entrer le temps de cuisson.
3. Appuyez sur **POWER LEVEL** le nombre de fois souhaité pour régler le niveau de puissance Deuxième étape.
4. Utilisez le pavé numérique pour entrer le temps de cuisson.
5. Appuyez sur **START**

Exemple 3: Pour cuisiner en mode **micro-ondes**, puis en **mode grill**:

1. Appuyez sur **POWER LEVEL** le nombre de fois souhaité pour régler le niveau de puissance.
2. Utilisez le pavé numérique pour entrer le temps de cuisson.
3. Appuyez sur le bouton **GRILL**.
4. Utilisez le pavé numérique pour entrer le temps de cuisson.
5. Appuyez sur **START**

N'oubliez pas que vous pouvez utiliser l'un des trois modes et régler 3 temps de cuisson consécutifs.

 **Utilisez uniquement les ustensiles et le matériel recommandés et sûrs pour le (s) mode(s) choisi(s)!**

MENU ALIMENTAIRE CUISSON AUTOMATIQUE

Pour certains aliments, il n'est pas nécessaire de programmer l'heure et le niveau de puissance de cuisson. Utilisez les boutons d'aliment sur le panneau de commande à la place


BOUTON POUR RÉCHAUFFER POMMES DE TERRE, BOISSON, PIZZA, SPAGHETTI, POULET

1. Appuyez une ou plusieurs fois sur le bouton Aliments pour sélectionner poids ou quantité d'aliments à cuire.
2. Appuyez sur **START** pour commencer la cuisson

*Lorsque vous utilisez le bouton **POULET**, le four utilisera les modes **MICRO-ONDES** et **CONVECTION** et se mettra en pause et émettra un bip pour vous rappeler de retourner les aliments. Appuyez sur **START** pour reprendre la cuisson lorsque les aliments ont été retournés..*

*Le bouton **PIZZA** utilisera le mode de cuisson **CONVECTION**.*

*Les aliments autres que le poulet et la pizza utilisent le mode de cuisson **MICRO-ONDES** pour la cuisson automatique.*

 **N'utilisez que les ustensiles recommandés et sûrs et des matériaux pour les aliments choisis!**

BOUTON POPCORN ET GÂTEAU

Pour le pop-corn et le gâteau, il n'y a qu'un seul réglage. Appuyez une fois sur le bouton **POPCORN** ou **CAKE**, puis appuyez sur **START** pour démarrer la cuisson.

FONCTIONNALITÉS ET REMARQUES SUPPLÉMENTAIRES

NOTIFICATION DE FIN DE CUISSON

Une fois la cuisson terminée, un bip retentit. Le système continuera à émettre un bip tous les deux minutes jusqu'à ce qu'un bouton soit enfoncé ou que la porte soit ouverte.

VERROUILLAGE ENFANT

L'appareil dispose d'un verrou de sécurité qui empêche un fonctionnement sans surveillance par des enfants. Activer cette fonction, appuyez sur le bouton **RESET** et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes. Un bip retentit et le verrou le voyant lumineux s'allumera.

Pour désactiver le verrouillage, maintenez la touche **RESET** enfoncée pendant 3 secondes. Un bip retentit et le voyant lumineux s'éteint. Le fonctionnement normal peut maintenant reprendre.

MINUTERIE DU FOUR

La minuterie du four est utilisée indépendamment du cycle de cuisson et est simplement une minuterie. Pour régler la minuterie:

1. Appuyez sur le bouton **TIMER**.
2. Entrez la durée à l'aide des touches numériques. Le maximum autorisé est de 99 minutes et 99 secondes.
3. Appuyez sur le bouton **START** pour démarrer la minuterie.

REMARQUE: Vous pouvez vérifier le temps du compte à rebours plus tard en appuyant sur le bouton **TIMER**. Pressage **RESET** annulera la minuterie..

VENTILATEUR

Lorsque le temps de cuisson dépasse 2 minutes, le ventilateur du four se met automatiquement en marche après la cuisson. fini. Le ventilateur refroidira le four pendant environ 3 minutes.

FONCTIONS DE PROTECTION DU SYSTÈMES

Protection contre la surchauffe: Si le micro-ondes surchauffe, le système émettra un bip, affichera "E01" et entrera en mode de protection. Lorsque le système n'est plus surchauffé, appuyez sur le bouton **RESET** pour revenir en mode veille pour un fonctionnement normal.

Protection Microtherm: Si le micro-ondes est trop froid, le système émettra un bip, affichera "E02" et entrera dans un mode de protection. Lorsque le système est revenu à une température de fonctionnement normale, appuyez sur le bouton **RESET** pour revenir en mode veille pour un fonctionnement normal.


Dysfonctionnement du capteur: en cas de court-circuit, le système émet un bip, affiche "E03" et entre en mode protection. Appuyez sur le bouton **RESET** pour revenir en mode veille pour un fonctionnement normal

AUTRES NOTES

- Appuyez deux fois sur **STOP** pour arrêter la cuisson et effacer le programme en cours.
- Si le four émet deux bips pendant la programmation, il y a eu une entrée invalide.
- Lorsque la cuisson est interrompue pendant 1 minute, le système revient automatiquement en mode veil.

MATÉRIAUX RECOMMANDÉS POUR LE MODE MICRO-ONDES

MODES DE CONVECTION ET DE GRILL

 Évitez d'utiliser du papier ou du plastique dans les modes Convection ou Grill! Ces modes sont destinés principalement aux verres résistants à la chaleur ou aux vitrocéramiques qui conviennent à un four. Les récipients métalliques adaptés peuvent être utilisés en mode convection ou grill, mais pas en mode micro-ondes.

MODE MICRO-ONDES

Les micro-ondes générées par ce four sont attirées et absorbées par les graisses, le sucre et l'eau molécules dans les aliments, les faisant bouger, produisant des frictions et de la chaleur qui cuisent les aliments.

1. Ne chauffez pas l'huile ou la graisse pour la friture. Il est difficile de contrôler la température de l'huile dans un four micro-onde.
2. Percez des aliments tels que des pommes de terre, des hot dogs, des courges entières, des pommes, des châtaignes et d'autres choses avec une peau lourde avant la cuisson.
3. Le contenu des biberons et des pots pour bébés doit être agité ou secoué et la température doit être vérifiée avant de servir afin d'éviter de graves brûlures.

La quantité, la taille et la forme, la température de départ, la composition et la densité de l'aliment affectent tous les résultats de cuisson. Les ustensiles de cuisine et la vaisselle doivent tenir sur le plateau tournant. Utilisez toujours des gants isolants ou des maniques lors de la manipulation, car tout plat peut devenir très chaud. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine ou de vaisselle à garniture dorée ou argentée.

TEST DE LA CUISINIÈRE, DES USTENSILES ET DE LA TABLE POUR L'UTILISATION DES MICRO-ONDES

Tous les ustensiles de cuisine et les ustensiles doivent être qualifiés de micro-ondes. Nous savons que le métal ne va pas au micro-ondes, mais il peut y avoir certains ustensiles non métalliques, ustensiles de cuisine et vaisselle qui ne sont pas sûrs à utiliser pour micro-ondes. En cas de doute, vous pouvez tester l'ustensile en question en suivant les instructions la procédure ci-dessous.

1. Mettez la batterie de cuisine, les ustensiles ou la vaisselle au four avec 1 tasse (250 ml) d'eau à côté.
2. Cuire au micro-ondes à 100% de puissance de cuisson pendant 1 minute.
Remarque: lors du test, ne pas dépasser 1 minute de temps de cuisson.
3. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine, d'ustensiles ou de vaisselle s'ils deviennent chauds, alors que l'eau reste froide.

MATÉRIAUX RECOMMANDÉS POUR LE MODE MICRO-ONDES

Les éléments suivants peuvent être utilisés s'ils sont étiquetés comme étant adaptés aux micro-ondes:

- **Plat à brunir pour micro-ondes** - Permet de dorer l'extérieur de petits objets tels que des steaks, côtelettes ou des crêpes. Suivez les instructions fournies avec votre plat à brunir.
- **Emballage plastique micro-ondable** - Utilisez-le pour retenir la vapeur. Laissez une petite

ouverture pour de la vapeur pour s'échapper et éviter de le placer directement sur la nourriture.

- **Essuie-tout et serviettes de table** - À utiliser pour chauffer et recouvrir à court terme, car ils absorbent excès d'humidité et éviter les éclaboussures. N'utilisez pas d'essuie-tout en papier recyclé qui pourrait contiennent des métaux et pourraient s'enflammer.
- **Bols et plats en verre et en vitrocéramique** - À utiliser pour chauffer ou cuire.
- **Assiettes et gobelets en papier** - À utiliser pour un chauffage à court terme à basse température. Ne pas utiliser du papier recyclé pouvant contenir des métaux et s'enflammer.
- **Papier ciré** - Utilisez-le comme couverture pour éviter les éclaboussures.

UTILISATION LIMITÉE POUR LE MODE MICRO-ONDES

Du papier aluminium et du métal peuvent être utilisés dans le four à micro-ondes. Si non utilisé correctement, un arc (une lumière bleue) peut se produire et endommager le four à micro-ondes.

- **Papier aluminium** - Utilisez des bandes étroites de papier aluminium pour éviter la cuisson excessive des zones exposées. En utilisant trop de papier d'aluminium peut endommager votre four, soyez donc prudent. Vous devriez garder une distance de 1 pouce (2,54 cm) entre le papier aluminium et la cavité ou les parois du four.
- **Céramique, porcelaine et grès:** utilisez-les s'ils portent la mention "Coffre-fort pour micro ondes".
- **Plastique** - Utilisez-le uniquement s'il est étiqueté "Micro-ondes". D'autres plastiques peuvent fondre.
- **Thermomètres** - Utilisez uniquement ceux portant la mention "Micro-ondes". à l'intérieur du four et suivez tous directions. Vérifiez la température des aliments à plusieurs endroits..



NON RECOMMANDÉ

- **Bocaux et bouteilles en verre** - Le verre ordinaire est trop mince pour être utilisé au micro-ondes. Il peut se briser et causer des dommages ou des blessures.
- **Sacs en papier** - Ils présentent un risque d'incendie, à l'exception des sacs à pop-corn conçus pour utilisation micro-ondes.
- **Assiettes et gobelets en styromousse:** ils peuvent fondre et laisser un résidu malsain sur les aliments.
- **Plats en plastique et récipients pour aliments** - Des récipients tels que des pots de margarine peuvent fondre au micro-ondes et / ou laisser un résidu malsain sur les aliments.
- **Ustensiles en métal** - Ils peuvent endommager votre four. Retirez tout le métal avant la cuisson.
- Ustensiles de cuisson et ustensiles de cuisson en métal, thermomètres à viande en or, en argent, en étain, non approuvés, des brochettes, des liens torsadés, des doublures de papier d'aluminium telles que des emballages de sandwich, des agrafes et des objets avec de l'or ou les garnitures en argent ou les émaux métalliques ne doivent pas être utilisés dans le four à micro-ondes.

TECHNIQUES DE CUISSON

Votre micro-ondes facilite la cuisson par rapport à la cuisson conventionnelle, à condition de conserver ces considérations à l'esprit:

MÉLANGER

Mélangez les aliments tels que les plats mijotés et les légumes pendant la cuisson (arrêtez la cuisson, mélangez puis reprenez) pour répartir la chaleur uniformément. La nourriture à l'extérieur du plat absorbe plus d'énergie et chauffe plus rapidement, alors remuez de l'extérieur vers le centre. Le four s'éteint lorsque vous ouvrez la porte pour remuez vos aliments et vous pouvez appuyer sur le bouton START pour reprendre la cuisson.

ARRANGEMENT

Disposez des aliments de forme inégale, tels que des morceaux de poulet ou des côtelettes, avec les parties plus épaisses et charnues vers l'extérieur du plateau tournant où ils reçoivent plus d'énergie micro-ondes. Pour prévenir la surcuisson, placez les zones délicates, telles que les pointes d'asperges, vers le centre du plateau tournant.

BLINDAGE

Protégez les aliments avec de fines bandes de papier aluminium pour éviter de trop cuire. Zones nécessitant un blindage comprennent les extrémités des ailes de volaille, les extrémités des cuisses de volaille et les coins des plats de cuisson carrés. N'utilisez que de petites quantités de papier d'aluminium. Des quantités plus importantes peuvent endommager votre four.

TOURNAGE

Retournez les aliments à mi-cuisson pour exposer toutes les pièces à l'énergie du micro-ondes. C'est particulièrement important avec les gros aliments comme les rôtis.

REPOS

Les aliments cuits au micro-ondes accumulent la chaleur interne et continuent de cuire pendant quelques minutes après le chauffage cesse. Laissez les aliments reposer pour terminer la cuisson, en particulier les aliments comme les gâteaux et les légumes entiers. Les rôtis ont besoin de ce temps pour terminer la cuisson au centre sans trop cuire les zones extérieures. Tous les liquides, tels que la soupe ou le chocolat chaud, doivent être secoués ou brassés une fois la cuisson terminée. Laissez les liquides reposer un moment avant de servir. Lorsque vous réchauffez un aliment pour bébé, mélangez-le bien après l'avoir sorti du four et testez la température avant de servir.

AJOUTER DE L'HUMIDITÉ AUX ALIMENTS MICRO-ONDES

L'énergie des micro-ondes est attirée par les molécules d'eau. Les aliments dont la teneur en eau est inégale doivent être couverts ou laissés au repos de manière à ce que la chaleur se disperse de manière uniforme. Ajoutez une petite quantité d'eau à la nourriture sèche pour l'aider à cuire.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Le four doit être nettoyé régulièrement et tout dépôt de nourriture doit être enlevé. Échec à maintenir le four dans un état propre pourrait entraîner une détérioration de la surface. Cela pourrait nuire à la durée de vie de l'appareil et potentiellement entraîner une situation dangereuse. **Éteignez le four et débranchez la fiche de la prise de courant avant de le nettoyer.**
- Gardez l'intérieur du four propre. Lorsque des aliments éclaboussent ou que des liquides renversés adhèrent au four murs, essuyez-le avec un chiffon humide. Un détergent doux peut être utilisé si le four est sale. Évitez d'utiliser des aérosols et d'autres produits de nettoyage agressifs car ils pourraient tacher, laisser des traces ou ternir la surface de la porte.
- Les surfaces extérieures doivent être nettoyées avec un chiffon humide. Pour éviter d'endommager les pièces de fonctionnement à l'intérieur du four, l'eau ne devrait pas pénétrer dans la ventilation ouvertures.
- Essuyez la vitre des deux côtés avec un chiffon humide pour éliminer les éclaboussures.
- Ne laissez pas le panneau de commande devenir humide. Nettoyez-le avec un chiffon doux et humide. Lorsque vous nettoyez le panneau de commande, laissez la porte du four ouverte pour éviter tout accident allumer.
- Si de la vapeur s'accumule à l'intérieur ou à l'extérieur de la porte du four, essuyez-la avec un chiffon doux. Cela peut se produire lorsque le four à micro-ondes est utilisé dans des conditions d'humidité élevée. Dans ce cas, c'est normal.
- Lavez le plat de cuisson et le plateau en verre (après l'avoir retiré) au besoin. Lavez-les au chaud, eau savonneuse ou lave-vaisselle. Assurez-vous qu'ils sont complètement secs avant de les remettre dans le four micro-onde. Assurez-vous que le plateau en verre est correctement aligné avant de recommencer la cuisson!
- La bague à rouleaux (pour le plateau en verre) et le fond du four doivent être nettoyés régulièrement pour éviter un bruit excessif ou une accumulation. Essuyez simplement la surface inférieure du four avec un détergent doux. Le rouleau peut être lavé à l'eau douce savonneuse ou au lave-vaisselle. Assurez-vous de replacer l'anneau et le plateau en verre dans la position appropriée avant de réutiliser le four.
- Éliminez les odeurs de votre four en combinant une tasse d'eau avec le jus et la pelure d'une citron dans un bol profond allant au micro-ondes. Micro-ondes pendant 5 minutes. Séchez-le soigneusement avec un chiffon doux.
- Lors de la première utilisation du four à micro-ondes avec fonction gril, il peut produire une légère fumée et odeur. Ceci est normal, car le four est constitué d'une plaque d'acier enduite d'huile de graissage. La fumée ou de l'odeur devrait disparaître après quelques utilisations.
- Si l'ampoule du four grille, veuillez contacter le service client pour la faire remplacer.



Couvercle de guide d'ondes

Le couvercle du guide d'ondes est situé au plafond dans la cavité du four. Il est fabriqué à partir de mica et nécessite des soins particuliers. Gardez le couvercle du guide d'onde propre pour assurer de bonnes performances du four. Essuyez soigneusement avec un chiffon humide et éliminez les éclaboussures de nourriture de la surface de la couverture immédiatement après qu'ils se produisent. Les résidus accumulés peuvent provoquer de la fumée ou un incendie. **NE RETIREZ PAS LE COUVERCLE DU GUIDE DE DONNÉES.**

DES CONSEILS DE DÉPANNAGE

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	RECOURS POSSIBLE
Le four ne démarre pas	<ul style="list-style-type: none"> Le cordon électrique n'est pas branché La porte du four est ouverte Mauvaise procédure ou séquence entrée 	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que l'appareil est branché dans la prise Fermez la porte du four et réessayez. Vérifiez les instructions pour vous assurer que la procédure est correcte
Étincelles ou arc électrique dans le four pendant la cuisson	<ul style="list-style-type: none"> Les matériaux à éviter dans le four à micro-ondes ont été utilisés Le four est utilisé à vide Restes de nourriture renversés dans la cavité 	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez des ustensiles allant au micro-ondes uniquement pour le mode micro-ondes. Ne commencez pas la cuisson lorsque le four est vide. Nettoyez le four avec une serviette humide
Aliments mal cuits	<ul style="list-style-type: none"> Les matériaux à éviter dans le four à micro-ondes ont été utilisés. La nourriture n'est pas complètement décongelée Le temps de cuisson ou le niveau de puissance ne convient pas à la nourriture La nourriture n'a pas été retournée ni remuée 	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez des ustensiles allant au micro-ondes uniquement pour le mode micro-ondes. Décongeler complètement les aliments Utilisez le temps de cuisson et / ou le niveau de puissance correct Retournez ou remuez les aliments.
Aliments trop cuits	<ul style="list-style-type: none"> Le temps de cuisson, le niveau de puissance ne convient pas 	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez le temps de cuisson et / ou le niveau de puissance corrects.
Aliments insuffisamment cuits	<ul style="list-style-type: none"> Matériaux à éviter au micro-ondes four ont été utilisés La nourriture n'est pas complètement décongelée Les orifices de ventilation du four sont restreints Le temps de cuisson ou le niveau de puissance ne suffisent pas. 	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez des ustensiles allant au micro-ondes uniquement pour le mode micro-ondes. Décongeler complètement les aliments Vérifiez si les orifices de ventilation du four sont limité Utilisez le temps de cuisson et / ou le niveau de puissance corrects.
La nourriture ne décongèle pas correctement	<ul style="list-style-type: none"> Matériaux à éviter au micro-ondes les fours ont été utilisés Le temps de cuisson ou le niveau de puissance ne sont pas adapté à la nourriture La nourriture n'a pas été retournée ni remuée 	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez des ustensiles allant au micro-ondes uniquement pour le mode micro-ondes. Utilisez le temps de cuisson correct et / ou niveau de puissance. Retournez ou remuez les aliments.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Consommation d'énergie:	120V~60Hz, 1500W (MICRO-ONDES)
Sortie:	1000W
Fréquence de fonctionnement:	2450MHz
Dimensions extérieures(H×L×P):	11 13/16"(H) × 21 1/4 "(L) × 17 7/16"(P)
Dimensions de la cavité du four(H×L×P):	9 7/16"(H) × 14 13/16"(L) × 15 7/8"(P)
Capacité du four:	1,2 pi ³
Poids net:	39,2 lb.

SERVICE TECHNIQUE

Avant de contacter le support client, veuillez consulter la section de dépannage ci-dessus.

Visitez notre site Web pour nous contacter, trouver des réponses aux questions fréquemment posées et pour d'autres ressources pouvant inclure une version mise à jour de ce guide de l'utilisateur.

 WWW.IMPECCA.COM

Si vous souhaitez nous contacter par téléphone, assurez-vous d'avoir votre numéro de modèle et votre numéro de série à portée de main et appelez-nous entre 9 h et 18 h HE, au +1 866-954-4440.

Gardez un œil sur les dernières innovations d'Impecca et participez à des concours via nos réseaux sociaux:

 www.facebook.com/Impecca/

 www.instagram.com/impecca/

 [@impeccausa](https://twitter.com/impeccausa)

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Impecca™ garantie auprès de l'acheteur original cet appareil contre toutes déficiences liées au matériel et à la fabrication tel que spécifié ci-dessous.

PIÈCES ET MAIN D'ŒUVRE- S'il est déterminé que l'appareil a un problème lié à la fabrication, à l'intérieur d'une période d'un an de la date d'achat originale, Impecca™, à sa discrétion, pourra remplacer ou réparer les pièces de l'appareil sans frais pour vous aux États-Unis.

Afin d'obtenir des services sous garantie par un fournisseur autorisé par le centre de service d'Impecca™, veuillez nous rejoindre par courriel : service@impecca.com afin d'obtenir un numéro d'autorisation d'entretien et réparation (Repair and Maintenance Authorization – RMA). Vous recevrez également des détails liés au processus de réparation et/ou remplacement.

Tout matériau en vitre inclus avec l'appareil est couvert par une garantie de 60 jours à compter de la date d'achat (lorsque applicable).

Impecca™ exclus spécifiquement de cette garantie tout attachement non électrique / mécanique, accessoires ou pièce jetable incluant, mais non limité au boîtier externe, les câbles connecteurs, les piles et les adaptateurs secteurs. Impecca™ se réserve le droit de réparer ou remplacer les appareils défectueux par un modèle pareil, équivalent ou plus récent.

Nous nous réservons le droit de réparer ou de remplacer l'appareil à notre discrétion. Le remplacement pourrait être par un appareil nouveau ou remis à neuf. Bien que tous les efforts soient mis de l'avant pour assurer qu'il s'agisse du même modèle, s'il s'avère impossible, le remplacement sera de qualité similaire ou supérieure.

L'usure normale de l'appareil n'est pas couverte par cette garantie. Impecca™ se réserve le droit de déterminer le niveau d'usure sur l'ensemble de ses appareils. Ouvrir le boîtier ou modifier l'appareil annule dans son entièreté la présente garantie.

Exclusions : la garantie présente exclut les points suivants :

1. Tout appareil dont le numéro de série est effacé ou rendu illisible.
2. Tout appareil transféré à un second propriétaire.
3. La rouille formée à l'intérieur ou à l'extérieur de l'unité.
4. Les appareils marqués « Tel quel » ou « Remis à neuf ».
5. Pertes d'aliments dus à un mauvais fonctionnement de l'appareil.
6. Climatiseur à fenêtre installés au mur.
7. Si l'appareil est utilisé à des fins commerciales.
8. Appels de service qui ne sont pas en lien avec un mal fonctionnement de l'appareil.

9. Appels de service pour un appareil endommagé suite au non-respect des instructions fournies.
10. Appels de service liés à une installation défectueuse.
11. Coûts entraînés à rendre l'appareil accessible pour l'entretien (incluant, mais non limité à l'enlèvement de moulures, plinthes, armoires, etc.)
12. Appels de service pour le remplacement de pièces consommables tels que des ampoules, filtres, etc.
13. Des frais additionnels peuvent s'appliquer aux appels de service en soirée, en fin de semaine, les jours fériés. Des dommages à la finition de l'appareil ou à des ameublements suite à l'installation de l'appareil.
14. Dommages causés par : des circonstances exceptionnelles; incendie; mauvaise utilisation; accident; alimentation électrique inappropriée; entretien effectué par une personne non autorisée; utilisation de pièces non d'origine d'Impecca, etc.

TOUTE GARANTIE IMPLICITE, Y COMPRIS LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER EST LIMITÉ POUR UNE DURÉE DE 1 AN À COMPTER DE LA DATE DE L'ACHAT ORIGINAL DE CE PRODUIT.

CES GARANTIES ET RECOURS DEMEURENT EXCLUSIFS À LA VENTE ET L'UTILISATION DE CE PRODUIT. AUCUNE AUTRE GARANTIE, ORALE OU ÉCRITE, EXPLICITE OU IMPLICITE, NE SERA ÉMISE.

IMPECCA™ NE PEUT PAS ÊTRE TENU RESPONSABLE POUR DES DOMMAGES SPÉCIAUX, ACCIDENTELS, CONSÉQUENTS, DIRECTS OU AUTRES CONNUS OU QUI AURAIENT PU ÊTRE COMMUNIQUÉS À IMPECCA™, Y COMPRIS LA PERTE DE PROFITS, DE BIENVEILLANCE, DE BIENS ET DE BLESSURES RÉSULTANT D'UNE VIOLATION DE LA GARANTIE, L'INCAPACITÉ D'UTILISER LE PRODUIT OU EN VERTU DE TOUTE THÉORIE JURIDIQUE EN CONTRAT OU DÉLIT. LA RESPONSABILITÉ D'IMPECCA EST LIMITÉE AU PRIX D'ACHAT PAYÉ AU VENDEUR EN DÉTAIL DU PRODUIT DÉFECTUEUX.

Aucun revendeur, agent ou employé d'Impecca™ n'est autorisé à effectuer une modification, une extension, un changement ou un amendement de cette garantie sans le consentement écrit et l'autorisation d'Impecca™.

Certains états ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des garanties implicites ou de responsabilité en lien avec des dommages accidentels ou des dommages conséquents ou ne permettent pas une limitation sur la durée de la garantie implicite. Donc, les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques et vous détenez d'autres droits, qui peuvent varier d'état en état.

Note : Notre centre de la garantie effectue la livraison uniquement qu'aux États-Unis continentaux.