



1.3 CU FT Microwave Oven - User Guide

Horno Micro-ondas de 1.3 Pies Cúbicos - Manual de usuario

Le Four à Micro-ondes 1.3 Pieds Cubes - Manuel de l'utilisateur

Model: CM-1396

www.impecca.com

TABLE OF CONTENTS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	3
IMPORTANT: ELECTRICAL GROUNDING	4
RADIO INTERFERENCE	4
SAFETY	5
FOOD PACKAGING & UTENSILS	5
SETTING UP YOUR OVEN	7
USING YOUR MICROWAVE OVEN	8
OPERATIONAL INSTRUCTIONS	9
SETTING THE CLOCK	9
TIME FUNCTION	9
+30 SEC.	9
MICROWAVE COOKING	9
CONVECTION	10
MICROWAVE + CONVECTION	10
TIME DEFROST	11
WEIGHT DEFROST	11
AIR FRY	12
BAKE	13
ROAST	14
MULTI-STAGE COOKING	15
AUTO COOK	15
DOOR LOCK	15
PROTECTION	16
HOW TO TEST FOR A MICROWAVE-SAFE DISH	16
MAINTENANCE & TROUBLESHOOTING	17
TECHNICAL SPECIFICATIONS	18
CUSTOMER SUPPORT	18
ONE-YEAR LIMITED APPLIANCE WARRANTY (US)	19
FUNCIONAMIENTO DEL PANEL DE CONTROL	27
HORNEAR	32

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING: BEWARE OF EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

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

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

Do not operate the oven if it is damaged. It is important that the oven door closes properly and that there is no damage to the: DOOR (bent), HINGES AND LATCHES (broken or loosened), or DOOR SEALS AND SEALING SURFACE.

The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

WARNING: 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:

- Read all instructions before using the appliance.
- Read and follow the specific microwave energy precautions listed above.
- As with most cooking appliances, closely supervise use to reduce the risk of a fire in the oven.

To reduce the risk of fire while cooking, be sure to take the following additional precautions:

- Do not overcook food. Carefully monitor the appliance when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
- Remove wire twist-ties and metal handles from paper or plastic containers/ bags before placing them in the oven.
- If materials inside the oven ignite, keep the oven door closed. Turn the oven off, and unplug the appliance. Disconnect the power cord, shut off power at the fuse or circuit breaker panel.

- Do not use the oven cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the oven when not in use.

This oven must be grounded with a properly grounded outlet. See the section “GROUNDING INSTRUCTIONS”.

Install or place this oven in strict accordance with the installation instructions provided. Some products, such as whole eggs, and sealed containers such as a glass jars, are able to explode and should not be heated in the oven.

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 or cook or dry food in a home consumer setting. It is not designed for industrial or laboratory use.

As with any appliance, close supervision is necessary when used by children. Do not operate this oven if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been dropped or damaged.

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.

Do not cover or block any openings on the oven.

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 similar locations.

Do not immerse cord or plug in water. Keep cord away from heated surfaces.

Do not let cord hang over edge of a table or counter.

When cleaning the oven door and surfaces, use only mild, non-abrasive soaps or detergents applied with a damp sponge or cloth. Liquids, such as water, coffee, or tea can be overheated beyond the boiling point without appearing to boil. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present.

THIS CAN RESULT IN SCALDING LIQUIDS SUDDEN-

LY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.

1. Do not overheat the liquid.
2. Stir the liquid both before and halfway through heating it.
3. Do not use straight-sided containers with

narrow necks.

4. After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
5. Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.

IMPORTANT: ELECTRICAL GROUNDING

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

DANGER: Electrical Shock Hazard

This appliance must be grounded. 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 the third, round grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded. 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. If it is necessary to use an extension cord, use only a 3-wire extension cord that has a 3-pronged grounding plug, and a 3-slot receptacle that will accept the plug on the appliance. The marked rating of the extension cord shall be equal to or greater than the electrical rating of the appliance.

1. A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. Longer cord sets or extension cords are available and may be used if done so with great care.
3. If a long cord set or extension cord is used:
 - The marked electrical rating of the cord set or extension marked electrical rating of the cord set or extension 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; and
 - The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

RADIO INTERFERENCE

1. Operation of the microwave oven may cause interference to your radio, TV or similar equipment.
2. When there is interference, it may be reduced or eliminated by taking the following measures:
 - Clean door and sealing surface of the oven.
 - Reorient the receiving antenna of 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 microwave oven and receiver are on different branch circuits.

SAFETY

1. The oven must be on a leveled surface.
2. The turntable and turntable roller rest must be in the oven during cooking. Place the cookware gently on the turntable and handle it carefully to avoid possible breakage.
3. Incorrect use of browning dish may cause the turntable to break.
4. Use only the specified bag size when using Direct Access Popcorn.
5. The oven has several built-in safety switches to ensure that the power remains off when the door is open. Do not tamper with these switches.
6. Do not operate the microwave oven empty. Operating the oven with no food or food that is extremely low in moisture can cause fire, charring or sparking.
7. Do not cook bacon directly on the turntable. Excessive local heating of the turntable may cause the turntable to break.
8. Do not heat baby bottles or baby food in the microwave oven. Uneven heating may occur and could cause physical injury.
9. Do not heat narrow-necked containers, such as syrup bottles.
10. Do not attempt to deep-fry in your microwave oven.
11. Do not attempt home canning in this microwave oven, as it is impossible to be sure all contents of the jar have reached boiling temperature.
12. Do not use this microwave oven for commercial purpose. This microwave oven is made for household use only.
13. To prevent delayed eruptive boiling of hot liquids and beverages or scalding yourself, stir liquid before placing the container in the oven and again halfway through cooking time. Let stand in the oven for a short time and stir again before removing the container.
14. Use carefully when cooking food in the microwave oven to avoid burning due to excessive cooking.
15. When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.
16. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

FOOD PACKAGING & UTENSILS

Please closely follow these guidelines regarding packaging materials and items placed into the microwave. Tightly-closed utensils could explode. Closed containers should be opened and plastic pouches should be pierced before cooking.

See the instructions on "Materials you can use in microwave oven" and "Do not use these materials in the microwave oven". There may be certain non-metallic utensils that are not safe to use for microwaving. If in doubt, test the questionable utensil using the following the procedure below.

Container Test:

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

Materials you can use in the microwave oven**BROWNING DISH**

Follow manufacturer's instructions. The bottom of browning dish must be at least 3/16 inch (5mm) above the turntable. Incorrect usage may cause the turntable to break.

GLASS JARS

Always remove lid. Use only to heat food until just warm. Most glass jars are not heat resistant and may break.

OVEN COOKING BAGS

Follow manufacturer's instructions. Do not close with metal tie. Make slits to allow steam to escape.

PAPER PLATES AND CUPS

Use for short-term cooking/warming only. Do not leave oven unattended while cooking.

ALUMINUM FOIL

Shielding only. Small smooth pieces can be used to cover thin parts of meat or poultry to prevent overcooking. Arcing can occur if foil is too close to oven walls. The foil should be at least 1 inch (2.5cm) away from oven walls.

PAPER TOWELS

Use to cover food for reheating and absorbing fat. Use with supervision for a short-term cooking only.

PARCHMENT OR WAX PAPER

Use as a cover to prevent splattering or a wrap for steaming.

DINNERWARE

Microwave-safe only. Follow manufacturer's instructions. Do not use cracked or chipped dishes.

PLASTIC

Microwave-safe plastic only. Follow the manufacturer's instructions — dishes should be labeled "Microwave Safe". Some plastic containers soften as the food inside heats. "Boiling bags" and tightly closed plastic bags should be slit, pierced or vented as directed by package.

PLASTIC WRAP

Microwave-safe only. Use to cover food during cooking to retain moisture. Do not allow plastic wrap to touch food.

THERMOMETERS

Microwave-safe only (meat and candy thermometers).

Do not use these materials in the microwave oven**ALUMINUM FOIL AND TRAYS**

May cause arcing. Transfer food into microwave-safe dish.

FOOD CARTONS WITH METAL HANDLES

May cause arcing. Transfer food into microwave-safe dish.

METAL OR METALLIC UTENSILS

May cause arcing. Transfer food into microwave-safe dish.

METALLIC WIRE

May cause arcing and fire!

PAPER BAGS

May cause fire!

STYROFOAM OR PLASTIC FOAM

Plastic foam may melt or contaminate the liquid inside when exposed to high temperature.

WOOD

Wood will dry out when used in the microwave oven and may split or crack. Risk of fire.

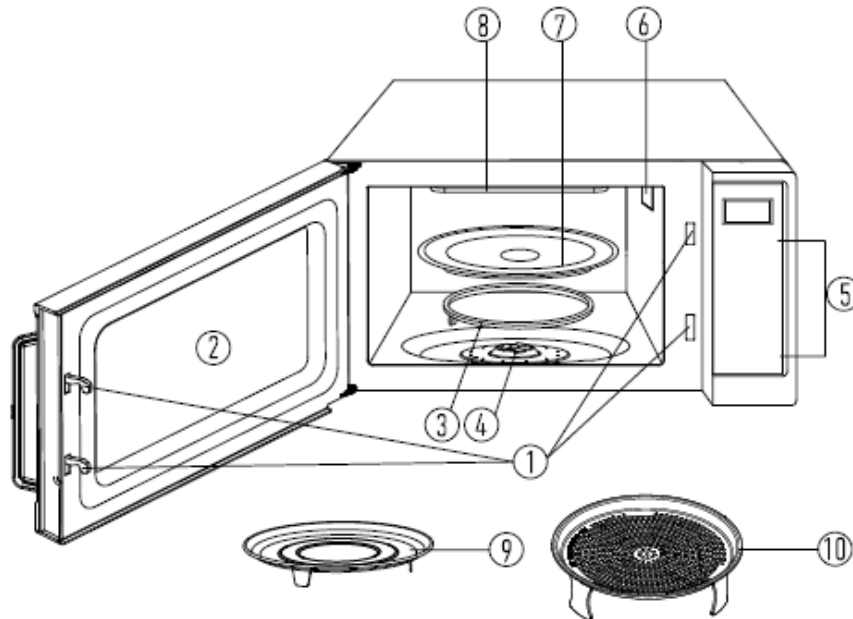
SETTING UP YOUR OVEN

Names of Oven Parts and Accessories

Remove the oven and remove all accessories from the box and inside the oven cavity. Your oven comes with the following accessories:

- Glass tray
- Turntable ring
- Instruction Manual
- Bake Plate
- Air Fry Kit

1. Door Lock System
2. Oven Window
3. Roller Ring
4. Shaft
5. Control Panel
6. Wave Guide (Do Not Remove)
7. Glass Tray
8. Grill Heater
9. Bake Plate
10. Air Fry Kit



Handling Notes

1. Never place the glass tray upside down. The glass tray should never be blocked.
2. Both glass tray and turntable ring assembly must be used when cooking.
3. All food and containers of food are always placed on the glass tray for cooking.
4. If glass tray or turntable ring assembly cracks or breaks, contact technical support for replacement information.

Countertop Installation

Remove all packing material and accessories. Examine the oven for any damage such as dents or a broken door. Do not install if oven is damaged and contact technical support or the place of purchase.

Cabinet: Remove protective film found on the microwave oven cabinet surface. Do not remove the light brown Mica cover that is attached to the oven cavity to protect the magnetron.

1. Select a level surface that provide enough open space for the intake and/or outlet vents. A minimum

clearance of 3.0 inches (7.5cm) is required between the oven and any adjacent walls. One side must be open. Leave a minimum clearance of 12 inches (30cm) above the oven. Do not remove the legs from the bottom of the oven.

2. Plug your oven into a standard household outlet. Be sure the voltage & the frequency is the same as the voltage and the frequency on the rating label.
3. Blocking the intake and/or outlet openings can damage the oven.
4. Place the oven as far away from radios and TV as possible. Operation of microwave oven may cause interference to your radio or TV reception.

WARNING: Do not install oven over a range cooktop or other heat-producing appliance or the oven could be damaged and the warranty would be void.

USING YOUR MICROWAVE OVEN

Control Panel Operation

1. DISPLAY

Cooking time, power, indicators and present time are displayed here.

2. BAKE / AIR FRY / ROAST

Use Bake, Air Fry, and Roast functions to cook food.

3. MICRO.

Press to select microwave power level.

4. CONV.

Press to set Convection Cooking Program.

5. MICRO. + CONV.

Press to select one of four combination cooking settings with microwave and convection.

6. AUTO COOK BUTTONS

Press the menu buttons to set Auto Cooking Program.

7. DEFROST / TIME / WEIGHT

Press to set Defrost Program.

8. NUMBER PAD

Press to set times or access functionality.

9. CLOCK/TIMER

Press to set Clock or Timer function.

10. +30 Sec.

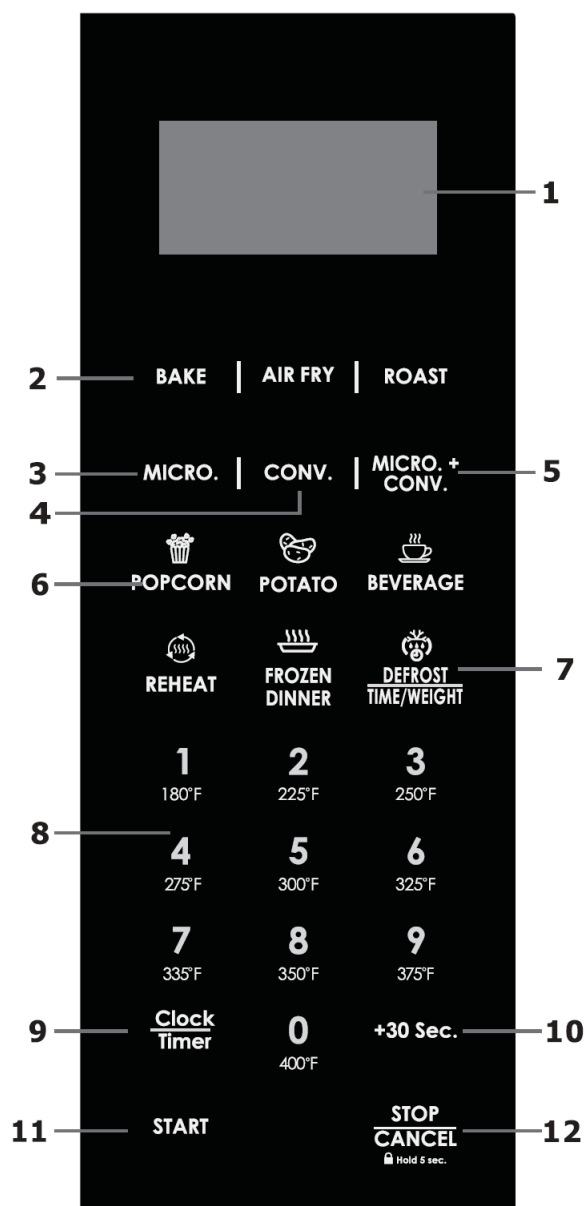
Press to set Express Cooking Program.

11. START

Press to begin the cooking program.

12. STOP/CANCEL

Press once to temporarily stop cooking, or twice to cancel cooking altogether. Press and hold to set door lock.



OPERATIONAL INSTRUCTIONS

- When the oven is first plugged in, the unit will beep and the display will show “CLOCK” and “12:00”.
- While cooking, press the STOP/CANCEL button to pause the program, then press the START button to resume. Press STOP/CANCEL twice to cancel program
- If the cooking time is 2 minutes or more, after cooking ends, the screen will display “Fan” for 1 minute, then display “End”. But if the cooking time is less than 2 minutes, after cooking ends, the screen will display “End” and sound every two minutes. After pressing the STOP/CANCEL button or opening the door, the oven returns to standby mode.
- The electronic control system of the microwave oven has an automatic cooling feature. If using microwave, convection or combination cooking mode longer than two minutes, the oven fan will automatically operate to cool the oven post cooking time. This is normal.

SETTING THE CLOCK

The clock can be set to either 12-hour or 24-hour time. By pressing the CLOCK/TIMER button for 3 seconds to choose the 24-hour clock, press it again to choose the 12-hour clock. Use the keypad to enter the current time. Then press CLOCK/TIMER again, or the START button, to confirm the current time.

TIME FUNCTION

In standby mode or during cooking, press the CLOCK/TIMER button once. Use the keypad to enter desired duration, max duration is 99 minutes and 99 seconds. Press START or CLOCK/TIMER to begin the timer. While cooking, and during countdown, press CLOCK/TIMER to display time. When the timer ends, the unit will finish with a buzzer. Press STOP/CANCEL anytime during countdown to cancel the timer.

+30 SEC.



Glass Tray

The +30 Sec. feature is designed for convenience by immediately starting the microwave at 100% power for 30 seconds for easy quick cooking and food warm up. Pressing +30 Sec. successively will add 30 seconds of cooking time for each press.

MICROWAVE COOKING



Glass Tray

1. In standby mode, press the MICRO. button repeatedly to select the power level beginning at 100%.

Level	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
Power	100%	90%	80%	70%	60%	50%	40%	30%	20%	10%
Display	P100	P90	P80	P70	P60	P50	P40	P30	P20	P10

Skip this step and enter the time directly to begin with 100% power.

2. Press the number pad to enter cooking time. The longest time is 99 minutes and 99 seconds.
3. Press START to confirm.
4. During microwave cooking, you can check the power by pressing the MICRO. button.

CONVECTION



Glass Tray



Bake Plate

During convection cooking, hot air is circulated throughout the oven cavity to brown evenly and make crisp foods quickly. Press the number pad to enter the desired convection temperature.

10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
400°F	375°F	350°F	335°F	325°F	300°F	275°F	250°F	225°F	180°F

To preheat and cook with convection:

Your oven can be programmed to combine preheating and convection cooking operations

1. In standby mode, press CONV. button once.
2. Press number pad to indicate convection temperature.
3. Press the START button once. Unit will beep when the designated temperature is reached.
4. Open the door and place a container of food at the center of the turntable (or press STOP/CANCEL).
5. Press number pads to enter cooking time.
6. Press START button to begin program.

NOTE: When designated temperature is reached, beep will sound. The longest preheat time is 30 minutes.

To cook with convection:

1. In standby mode, press CONV. button once.
2. Press number pad to indicate convection temperature.
3. Press number pads to enter cooking time. The longest time is 99 minutes and 99 seconds.
4. Press START button to begin program.

MICROWAVE + CONVECTION



Glass Tray



Bake Plate

This oven has four pre-programmed settings that make it easy to cook with both convection heat and microwave automatically. There are four temperatures: 225°F, 275°F, 350°F, 400°F.

1. In standby mode, press MICRO.+CONV. button repeatedly to select temperature.
2. Press number pad to enter cooking time. The longest time is 99 minutes and 99 seconds.
3. Press START button to begin program.

NOTE: During cooking, you can check combination temperature by pressing MICRO.+CONV. Pad.

TIME DEFROST



Glass Tray

The defrosting power is adjusted automatically once the cooking time is programmed.

1. In standby mode, Press DEFROST/TIME/WEIGHT button once.
2. Press number pad to enter defrosting time. The longest time is 99 minutes and 99 seconds.
3. Press START button to begin program.

NOTE: During defrost program, the system will pause and sound beeps to remind the user to turn food over, and then press START to resume the defrosting.

WEIGHT DEFROST



Glass Tray

The defrosting time and power level are automatically set once the food category and the weight are programmed.

1. In standby mode, press DEFROST/TIME/WEIGHT button twice.
2. Press number buttons (1-3) to select food category.
3. Press START button to confirm.
4. Press number pad to enter food weight.
5. Press START button to begin program.

Find the maximum allowable weight according to the category of food in the table below.

Code	Food	Maximum Weight
dEF1	Meat	48 oz.
dEF2	Poultry	48 oz.
dEF3	Seafood	32 oz.

NOTE:

1. During defrost program, the system will pause and sound to remind you to turn over the food, after that, press START to resume.
2. Weight must be in pounds and ounces. If the label gives weight in pounds only, you can change the fractional pound to ounces by using the chart below.

Converting pounds to ounces.

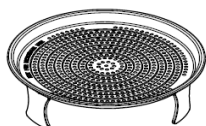
Fraction of a Pound	Ounces	Fraction of a Pound	Ounces
Less than .03	0	.54 to .59	9
.03 to .09	1	.60 to .65	10
.10 to .15	2	.66 to .71	11

.16 to .21	3	.72 to .78	12
.22 to .27	4	.79 to .84	13
.28 to .34	5	.85 to .90	14
.35 to .40	6	.91 to .97	15
.41 to .46	7	Above .97	Round poundage up
.47 to .53	8		

AIR FRY



Glass Tray



Air Fry Kit

For auto air fry menu:

3. In standby mode, press AIR FRY button twice, when “AF-1” displays, press it repeatedly again to select food code.
4. Press START once.
5. Press AIR FRY button repeatedly to enter the food weight.
6. Press START button to begin program.

Code	Food	Weight (oz.)	Time (mins)	Power
AF-1	Onion Rings	8	18:00	400°F
		12	21:00	
AF-2	Chicken Drumsticks	8	27:00	400°F
		16	30:00	
		24	33:00	
		32	36:00	
		40	40:00	
AF-3	Chicken Wings	8	27:00	400°F
		16	30:00	
		24	33:00	
		32	36:00	
AF-4	Chicken Nuggets	8	17:00	400°F
		10	18:00	
		12	19:00	
		16	21:00	
		20	23:00	
AF-5	Popcorn Chicken	8	18:00	400°F
		10	19:00	
		12	20:00	
		16	22:00	
		20	25:00	

AF-6	Mozzarella Sticks	8	12:00	400°F
		10	12:30	
		12	13:00	
		14	13:30	
		16	14:00	
		18	15:00	
AF-7	French Fries	8	22:00	400°F
		10	24:00	
		12	26:00	
		14	28:00	

For other foods:

1. In standby mode, press AIR FRY button once.
2. Press number pad (0-9) to select temperature.
3. Press START once.
4. Press number pad to enter cooking time. The longest time is 99 minutes and 99 seconds.
5. Press START button to begin program.

BAKE



Glass Tray



Bake Plate

For auto bake menu:

1. In standby mode, press BAKE button twice, when “Ab-1” displays, press it repeatedly again to select food code.
2. Press START once.
3. When designated temperature is reached, beep will sound. Open the oven door, and then place food into the oven.
4. Press START button to begin program.

Auto bake menus:

Code	Food	Temperature	Cooking Time (Mins.)
Ab-1	Cookies	350°F	13:00
Ab-2	Brownies	350°F	45:00
Ab-3	Cake	350°F	20:00

For other food:

1. In standby mode, press BAKE button once.
2. Press number pad (0-9) to select temperature.
3. Press START once.
4. Press number pad to enter cooking time. The longest time is 99 minutes and 99 seconds.

5. Press START button to begin program.

6. When designated temperature is reached, beep will sound. Open the oven door, and then place food into the oven.

7. Press START button to begin program.

NOTE: For BAKE function, preheat is required. When the designated temperature is reached, “Add Food” and temperature will show on the screen. Open the oven door and put the food inside, then press START to start cooking

ROAST



Glass Tray



Bake Plate

For auto roast menu:

1. In standby mode, press ROAST button twice, when “Ar-1” displays, press it repeatedly to select food code.
2. Press START once to confirm food code.
3. Press ROAST button to select food weight.
4. Press START button to begin program.

Auto roast menu:

Code	Food	Weight (oz.)	Cooking Time (mins)
Ar-1	Salmon Filet	4	21:00
		8	24:00
		12	27:00
		16	30:00
		20	33:00
Ar-2	Whole Chicken	4	60:00
Ar-5	Roast Potatoes	4	23:00
		6	24:00
		8	25:00
		10	26:00
		12	27:00
		16	30:00

For other foods:

1. In standby mode, press ROAST button once.
2. Press number pad (0-9) to select temperature.
3. Press START once.
4. Press number pad to enter cooking time.
5. Press START button to begin program.

MULTI-STAGE COOKING



Glass Tray

Your oven can be programmed for up to 2 automatic cooking sequences. Suppose you want to set the following cooking program.

1. In standby mode, place food into the oven.
2. Input the first microwave cooking program. Do not press START button.
3. Input the second microwave cooking program.
4. Press START button to begin program.

NOTE: +30 Sec., weight defrost, time defrost, auto cook menus, bake function, air fry function and toast function cannot be set in the multi-stage cooking function.

AUTO COOK



Glass Tray

There are 5 microwave auto cook menus: POPCORN, POTATO, BEVERAGE, REHEAT, FROZEN DINNER. For any auto cook menus, it is not necessary to input power level or cooking time. The oven will automatically set the cooking program based on the menus and food weight selected.

1. In standby mode, press corresponding menu button repeatedly to select food weight.
2. Press START button to begin program.

Auto cook menus:

Menu	Note
Popcorn (1.75/ 3/ 3.5 oz.)	The result of sensor cooking depends on factors such as voltage fluctuation, the shape and the size of food, your personal preference as to the doneness of certain foods and even how well you happen to space food in the oven. If you find the result at any rate not satisfactory, please adjust the cooking time accordingly.
Potato (8-24 oz.)	
Beverage (8/ 10. 12 oz.)	
Reheat (8-24 oz.)	
Frozen Dinner (8-24 oz.)	

DOOR LOCK

Use to prevent unsupervised operation of the oven.

- To set: In standby mode, press and hold the STOP/CANCEL button for 5 seconds. The unit will beep, lock indicator light will turn on, and microwave will be locked.
- To cancel: Press and hold the STOP/CANCEL button for 5 seconds. The unit will beep, lock indicator light will turn off, and microwave will be unlocked.

PROTECTION

Overheating Protection

When the system enters into super high temperature protection status, the digital display shows “E03” and continues to beep. After pressing STOP/CANCEL, the system comes back to normal standby mode.

Low Temperature Protection

When the system enters into super low temperature protection status, the digital display shows “E04” and continues to beep. After pressing STOP/CANCEL, the system comes back to normal standby mode (except microwave function).

Sensor Malfunction Protection

The system enters into protection mode when the system sensor is open circuited or short circuited. The display shows “E05” or “E06” and buzzer will sound. After pressing STOP/CANCEL, the system comes back to normal standby mode.

Button Adhesion Protection

In any state, if any button on the control panel is depressed for 60 seconds, the program stops working immediately, the display will show “FAIL” and the system will sound a beep. If the button continues to be depressed, beep will sound every one minute. During this time, no button will operate. After troubleshooting, press the STOP/CANCEL button to return standby mode.

HOW TO TEST FOR A MICROWAVE-SAFE DISH

To determine if a dish is microwave-safe, place the dish in the microwave along with a glass measuring cup filled with one cup of water. Microwave for one minute on high and then carefully feel the dish. If it is warm, it is not microwave-safe.

MAINTENANCE & TROUBLESHOOTING

Find problem in chart below and use the appropriate solution for each issue. If the microwave oven still does not work properly, contact Impecca technical support for further assistance.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE REMEDY
Oven will not start	Electrical cord for oven is not plugged in. Door is open. Wrong operation is set.	Plug into the outlet. Close the door and try again. Check instructions.
Arcing or sparking	Materials dangerous in microwave ovens were used. The oven is operated while empty. Spilled food remains in the microwave chamber.	Use designated microwave-safe cookware only. Never operate the microwave while empty. Clean interior of the microwave with wet towel and warm, soapy water as necessary.
Food cooked unevenly	Materials dangerous in microwave ovens were used. Food is not completely defrosted. Cooking time and power level are not correctly set for the type of food, size of dishes used, or weight. Food is not turned or stirred during cooking.	Use designated microwave-safe cookware only. Completely defrost food before beginning cooking. Use a more suitable cooking time, power level. Stir food periodically during cooking.
Food is overcooked or burnt	Cooking time and power level are not correctly set for the type of food, size of dishes used, or weight.	Use a more suitable cooking time, power level.
Food is cold or undercooked	Materials dangerous in microwave ovens were used. Food is not defrosted completely. Oven ventilation ports are restricted. Cooking time and power level are not correctly set for the type of food, size of dishes used, or weight.	Use designated microwave-safe cookware only. Completely defrost food before beginning cooking. Check to see that oven ventilation ports are not restricted. Use a more suitable cooking time, power level
Improper defrosting	Materials dangerous in microwave ovens were used. Cooking time, power level is not suitable. Cooking time and power level are not correctly set for the type of food, size of dishes used, or weight.	Use designated microwave-safe cookware only. Use a more suitable cooking time, power level. Periodically stir food during cooking.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power Source:	120V~60Hz
Power Consumption (Microwave):	1500W
Power Consumption (Convection):	1450W
Maximum Output:	1000W
Oven Capacity:	1.3 cu. Ft.
Turntable Diameter:	12.8 inches
External Dimensions:	11.8 x 21.2 x 19.9 inches
Net Weight:	41.2 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

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 DE SEGURIDAD IMPORTANTES	21
IMPORTANTE: PUESTA A TIERRA ELÉCTRICA	22
INTERFERENCIA DE RADIO	23
SEGURIDAD	23
ENVASES Y UTENSILIOS ALIMENTARIOS	24
CONFIGURACIÓN DE SU HORNO	26
INSTRUCCIONES OPERATIVAS	28
CONFIGURAR EL RELOJ	28
FUNCIÓN DE TIEMPO	28
+30 SEG.	28
MCOCINAR EN MICROONDAS	28
CONVECCIÓN	29
MICROONDAS + CONVECCIÓN	30
TIEMPO DE DESCONGELACIÓN	30
DESCONGELAMIENTO POR PESO	30
FREIDORA DE AIRE	31
TOSTAR	33
COCCIÓN EN VARIAS ETAPAS	34
COCCIÓN AUTOMÁTICA	35
CERRADURA DE LA PUERTA	35
PROTECCIÓN	35
CÓMO DETERMINAR SI UN PLATO ES APTO PARA MICROONDAS	36
MANTENIMIENTO	37
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	38
SOPORTE AL CLIENTE	38
GARANTÍA LIMITADA POR UN AÑO	39

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

ADVERTENCIA: CUIDADO CON LA EXPOSICIÓN EXCESIVA A LA ENERGÍA DEL MICROONDAS No intente operar este horno con la puerta abierta; esto puede resultar en una exposición dañina a la energía de microondas. No anule ni manipule las protecciones de seguridad internas.

No coloque ningún objeto entre la cara frontal del horno y la puerta ni permita que se acumule suciedad u otros residuos en las superficies de sellado.

No haga funcionar el horno si está dañado. Es importante que la puerta del horno cierre correctamente y que no haya daños en: PUERTA (doblada), BISAGRAS Y PESTILLOS (rotos o sueltos), o JUNTAS DE LA PUERTA Y SUPERFICIE DE SELLADO

El horno no debe ser ajustado ni reparado por nadie, excepto por personal de servicio debidamente calificado.

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de quemaduras, descargas eléctricas, incendios, lesiones a personas (usted mismo o a otros) o exposición a energía de microondas excesiva al usar su electrodoméstico, siga las precauciones básicas de seguridad a continuación:

- Lea todas las instrucciones antes de usar el electrodoméstico
- Lea y siga las precauciones específicas sobre la energía del microondas numeradas anteriormente
- Como con la mayoría de los aparatos de cocina, supervise de cerca su uso para reducir el riesgo de incendio en el horno.
- Para reducir los riesgos de un incendio mientras cocina, asegúrese de seguir las siguientes precauciones adicionales:
- No cocine de más los alimentos. Supervise cuidadosamente el electrodoméstico cuando se coloque papel, plástico u otros materiales combustibles dentro del horno para facilitar la cocción.
- Quite las ataduras de alambre y las manijas de metal de los recipientes/bolsas de papel o plástico antes de colocarlos en el horno.
- Si los materiales dentro del horno se encien-

den, mantenga la puerta del horno cerrada. Apague el horno y desconecte el aparato. Desconecte el cable de electricidad, apague el circuito eléctrico en el panel de fusibles o disyuntores.

No utilice la cavidad del horno con fines de almacenamiento. No deje productos de papel, utensilios de cocina o comida en el horno cuando no esté en uso.

Este horno debe estar conectado a tierra con un tomacorriente correctamente conectado a tierra. Ver el apartado “INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA”.

Instale o coloque este horno siguiendo estrictamente las instrucciones de instalación provistas.

Algunos productos, como los huevos enteros y los recipientes sellados, como los frascos de vidrio, pueden explotar y no deben calentarse en el horno.

Use este electrodoméstico solo para los usos previstos como se describe en este manual. No utilice productos químicos corrosivos o vapores en o cerca del aparato.

Este horno está diseñado específicamente para calentar, cocinar o secar alimentos en un entorno de consumo doméstico. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.

Como con cualquier electrodoméstico, es necesaria una estrecha supervisión cuando lo usan niños.

No opere este horno si tiene un cable o enchufe dañado, si no está funcionando correctamente o si se ha caído o dañado.

Este aparato solo debe ser reparado por técnicos de servicio calificados. Comuníquese con el soporte técnico para obtener información sobre su centro de servicio autorizado más cercano para una revisión, reparación o ajuste adicionales de su electrodoméstico.

No cubra ni bloquee ninguna abertura en el horno
No guarde ni use este aparato al aire libre.

No utilice este horno cerca del agua, por ejemplo, cerca de un fregadero, en un sótano húmedo, cerca de una piscina o lugares similares

No sumerja el cable ni enchufe en agua. Mantenga el cable alejado de superficies calientes.

No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o mostrador

Cuando limpie la puerta del horno y las superficies, use solo jabones o detergentes suaves, no abrasivos, aplicados con una esponja o un paño húmedo. Los líquidos, como el agua, el café o el té, se pueden sobrecalentar más allá del punto de ebullición sin que parezca que hierven. No siempre hay burbujas o ebullición visibles cuando se retira el recipiente del horno de microondas.

ESTO PUEDE RESULTAR EN LÍQUIDOS ESCALDANTES QUE HERVEN REPENTINAMENTE CUANDO SE MUEVE EL RECIPIENTE O SE INTRODUCE UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO EN EL LÍQUIDO.

1. No calientes de más los líquidos.
2. Remover el líquido antes y a la mitad del calentamiento.
3. No use recipientes de lados rectos con cuello angosto.
4. Después de calentar, deje reposar el recipiente en el horno de microondas por un corto tiempo antes de retirar el recipiente.
5. Ten mucho cuidado insertando una cuchara u otro utensilio en el contenedor

IMPORTANTE: PUESTA A TIERRA ELÉCTRICA

PELIGRO: PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

Tocar los componentes internos de este horno puede causar lesiones personales graves o incluso la muerte. No desmonte este aparato.

ADVERTENCIA: PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

El uso inadecuado de la conexión a tierra puede provocar una descarga eléctrica. No conecte el horno a un tomacorriente a menos que el tomacorriente esté debidamente instalado y conectado a tierra. Enchufe de tres clavijas (con conexión a tierra)

Este aparato debe estar conectado a tierra. En caso de un cortocircuito eléctrico, la conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica al proporcionar un cable de escape para la corriente eléctrica. Este aparato está equipado con un cable de conexión a tierra con un tercer enchufe redondo con conexión a tierra. El enchufe debe conectarse a un tomacorriente que esté correctamente instalado y conectado a tierra. Consulte a un electricista o técnico calificado si no entiende completamente las instrucciones de conexión a tierra o si tiene dudas sobre si el aparato está correctamente conectado a tierra. Si es necesario usar un cable de extensión, use solo un cable de extensión de 3 hilos que tenga un enchufe con conexión a tierra de 3 puntas y un receptáculo de 3 ranuras que acepte el enchufe del aparato. La clasificación marcada del cable de extensión debe ser igual o mayor que la clasificación eléctrica del aparato.

1. Se proporciona un cable de alimentación eléctrica corto para reducir los riesgos resultantes de enredarse o tropezarse con un cable más largo.
2. Hay juegos de cables más largos o cables de extensión disponibles y se pueden usar si se hace con gran cuidado.
3. Si se usa un juego de cables largos o un cable de extensión:
 - La clasificación eléctrica marcada del juego de cables o la clasificación eléctrica marcada en el juego de cables o el cable de extensión debe ser al menos tan grande como la clasificación eléctrica del aparato.
 - El cable de extensión debe ser un cable de 3 terminales con conexión a tierra; y
 - El cable más largo debe colocarse de modo que no cuelgue sobre la encimera o la mesa, donde los niños pueden tirar de él o tropezarse sin querer.

INTERFERENCIA DE RADIO

1. El funcionamiento del horno de microondas puede provocar interferencias en su radio, televisor o equipo similar.
2. Cuando exista interferencia, podrá reducirse o eliminarse tomando las siguientes medidas:
 - Limpie la puerta y la superficie de sellado del horno.
 - Reorientar la antena receptora de radio o televisión.
 - Reubique el horno de microondas con respecto al receptor.
 - Aleje el horno de microondas del receptor.
 - Enchufe el horno de microondas en un tomacorriente diferente para que el horno de microondas y el receptor estén en diferentes circuitos derivados.

SEGURIDAD

1. El horno debe estar sobre una superficie nivelada.
2. El plato giratorio y el soporte del rodillo del plato giratorio deben estar en el horno durante la cocción. Coloque los utensilios de cocina con cuidado sobre el plato giratorio y colóquelos con cuidado para evitar posibles roturas.
3. El uso incorrecto de un plato para dorar una comida puede causar que el plato giratorio se rompa.
4. Use solo el tamaño de bolsa especificado cuando use palomitas de maíz de Acceso Directo.
5. El horno tiene varios interruptores de seguridad incorporados para garantizar que la energía permanezca apagada cuando la puerta está abierta. No manipule estos interruptores.
6. No haga funcionar el horno de microondas vacío. Hacer funcionar el horno sin alimentos o alimentos con un contenido de humedad extremadamente bajo puede provocar un incendio, carbonización o chispas.
7. No cocine el tocino directamente en el plato giratorio. El calentamiento local excesivo del plato giratorio puede hacer que se rompa.
8. No caliente biberones ni comida para bebés en el horno microondas. Puede ocurrir un calentamiento desigual y podría causar lesiones físicas.
9. No caliente recipientes de cuello angosto, como botellas de jarabe.
10. No intente freír en su horno de microondas.
11. No intente enlatar en casa dentro del horno de microondas, ya que es imposible estar seguro de que todo el contenido del frasco haya alcanzado la temperatura de ebullición.
12. No utilice este horno de microondas con fines comerciales. Este horno de microondas está hecho solo para uso doméstico.
13. Para evitar la ebullición eruptiva retardada de líquidos y bebidas calientes o quemarse, revuelva el líquido antes de colocar el recipiente en el horno y nuevamente a la mitad del tiempo de cocción. Dejar reposar en el horno un rato y remover nuevamente antes de sacar el recipiente.
14. Úselo con cuidado cuando cocine alimentos en el horno de microondas para evitar quemarse debido a una cocción excesiva.

15. Cuando el aparato funciona en el modo combinado, los niños solo deben utilizar el horno bajo la supervisión de un adulto debido a las temperaturas generadas.
16. No mantener el horno en condiciones limpias podría provocar un deterioro que podría afectar negativamente la vida útil del electrodoméstico y posiblemente resultar en una situación peligrosa.

ENVASES Y UTENSILIOS ALIMENTARIOS

Siga de cerca estas pautas con respecto a los materiales de empaque y los artículos colocados en el microondas.

Los utensilios bien cerrados pueden explotar. Los recipientes cerrados deben abrirse y las bolsas de plástico deben perforarse antes de cocinar.

Consulte las instrucciones sobre "Materiales que puede usar en el horno de microondas" y "No use estos materiales en el horno de microondas". Puede haber ciertos utensilios no metálicos que no son seguros para usar en el microondas. En caso de duda, pruebe el utensilio cuestionable utilizando el siguiente procedimiento a continuación.

Prueba del contenedor

1. Llene un recipiente apto para microondas con 1 taza de agua fría (250 ml) junto con el utensilio en cuestión.
2. Cocine a máxima potencia durante 1 minuto.
3. Siente el contenedor cuidadosamente. Si el contenedor vacío está caliente, no lo uses para microondas.
4. No excedas 1 minuto de cocción.

Materiales que puedes usar en el microondas

PLATOS PARA DORAR

Siga las instrucciones del fabricante. El fondo del plato para dorar debe estar al menos 3/16 de pulgada (5 mm) por encima del plato giratorio. El uso incorrecto puede hacer que el plato giratorio se rompa.

FRASCOS DE VIDRIO

Retire siempre la tapa. Úselo solo para calentar alimentos hasta que estén tibios. La mayoría de los frascos de vidrio no son resistentes al calor y pueden romperse.

BOLSAS DE HORNO

Siga las instrucciones del fabricante. No cierre con lazo de metal. Haga ranuras para permitir que escape el vapor.

PLATOS Y VASOS DE PAPEL

Úselo solo para cocinar/calentar a corto plazo. Úselo solo para cocinar/calentar a corto plazo.

PAPEL DE ALUMINIO

Solo blindaje. Se pueden usar trozos pequeños y lisos para cubrir las partes delgadas de la carne o las aves para evitar que se cocinen demasiado. Pueden formarse arcos si el papel aluminio está demasiado cerca de las paredes del horno. El papel de aluminio debe ser al menos a 1 pulgada (2,5 cm) de las paredes del horno.

TOALLAS DE PAPEL

Utilícelas para cubrir los alimentos para recalentar y absorber la grasa. Úselo con supervisión solo para una cocción a corto plazo.

PAPEL PERGAMINO O ENCERADO

Úselo como cubierta para evitar salpicaduras o como envoltura para cocinar al vapor.

VAJILLAS

Solo apto para microondas. Siga las instrucciones del fabricante. No utilice platos agrietados o astillados.

Plásticos

Solo plástico apto para microondas. Siga las instrucciones del fabricante: los platos deben tener la etiqueta "Apto para microondas". Algunos recipientes de plástico se ablandan a medida que se calienta la comida del interior.

Las "bolsas para hervir" y las bolsas de plástico herméticamente cerradas deben cortarse, perforarse o ventilarse según las instrucciones del paquete.

Envoltura de Plástico

Solo apto para microondas. Úselo para cubrir los alimentos durante la cocción para retener la humedad. No permita que la envoltura de plástico toque los alimentos.

Termómetros

Solo apto para microondas (termómetros para carne y dulces).

No utilice estos materiales en el microondas.

El papel de aluminio y las bandejas

Pueden provocar arcos. Transfiera los alimentos a un plato apto para microondas.

Cajas de cartón para alimentos con asas de metal

Pueden provocar arcos. Transfiera los alimentos a un plato apto para microondas.

Utensilios metálicos o metálicos

Pueden provocar arcos. Transfiera los alimentos a un plato apto para microondas.

Alambre metálico

¡Puede causar arcos e incendios!

Bolsas de papel

¡Puede causar un incendio!

Espuma de poliestireno o espuma

La espuma plástica puede derretirse o contaminar el líquido del interior cuando se expone a altas temperaturas.

Madera

La madera se secará cuando se use en el horno de microondas y puede partirse o agrietarse. Riesgo de fuego.

CONFIGURACIÓN DE SU HORNO

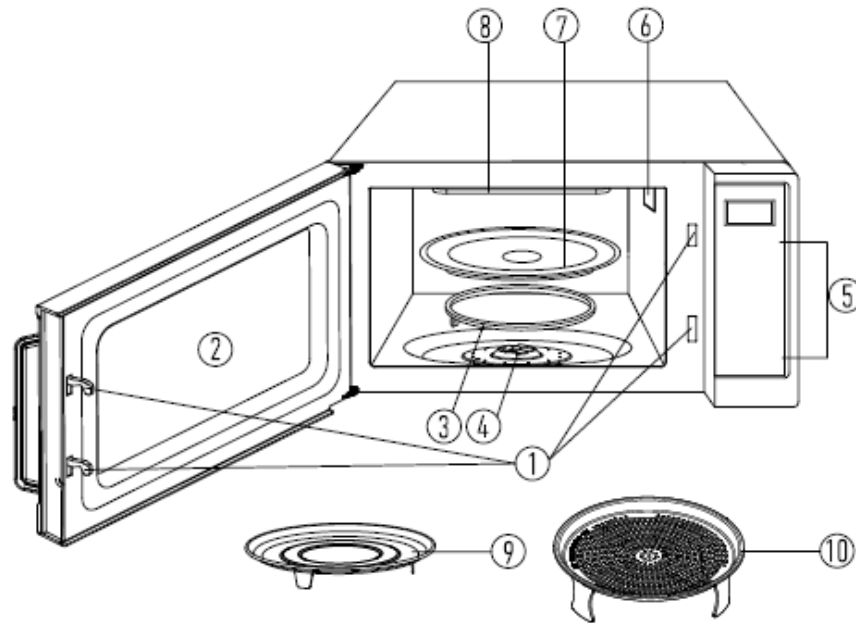
Nombres de piezas y accesorios del horno

Retire el horno y todos los accesorios de la caja y del interior de la cavidad del horno. Su horno viene con los siguientes accesorios:

- Bandeja de vidrio
- Anillo giratorio
- Manual de instrucciones

1. Sistema interno de bloqueo de seguridad
2. Ventana de observación

3. Anillo giratorio
4. Eje del plato giratorio
5. Panel de control
6. Guía de ondas (no quitar)
7. Bandeja de vidrio
8. Calentador de parrilla
9. Placa para hornear
10. Kit de freír al aire



Notas de manipulación

1. Nunca coloque la bandeja de vidrio boca abajo. La bandeja de vidrio nunca debe bloquearse.
2. Tanto la bandeja de vidrio como el anillo del plato giratorio deben usarse al cocinar.
3. Todos los alimentos y recipientes de alimentos siempre se colocan arriban de la bandeja de vidrio para cocinar.
4. Si la bandeja de vidrio o el conjunto del anillo del plato giratorio se agrietan o se rompen, comuníquese con el soporte técnico para obtener información sobre el reemplazo.

Instalación en el mostrador

Retire todo el material de embalaje y los accesorios. Examine el horno en busca de daños, como abolladuras o una puerta rota. No instale si el horno está dañado y comuníquese con el soporte técnico o el lugar de compra.

Gabinete: Retire la lámina protectora que se encuentra en la superficie del gabinete del horno de microondas. No retire la cubierta de marrón claro que está adherida a la cavidad del horno para proteger el magnetrón.

1. Seleccione una superficie nivelada que proporcione suficiente espacio abierto para las ventilaciones de entrada y/o salida. Se requiere un espacio libre mínimo de 3,0 pulgadas (7,5 cm) entre el horno y las paredes adyacentes. Un lado debe estar abierto. Deje un espacio mínimo de 12 pulgadas (30 cm) por encima del horno. No quite las patas de la parte inferior del horno.
2. Conecte su horno a un tomacorriente doméstico estándar. Asegúrese de que el voltaje y la frecuencia sean los mismos que el voltaje y la frecuencia en la etiqueta de clasificación.
3. Bloquear las aberturas de entrada y/o salida puede dañar el horno.
4. Coloque el horno lo más lejos posible de radios y televisores. El funcionamiento de un horno de microondas puede causar interferencias en la recepción de su radio o televisión.

ADVERTENCIA: No instale el horno sobre una estufa u otro aparato que produzca calor o el horno podría dañarse y la garantía quedaría anulada.

FUNCIONAMIENTO DEL PANEL DE CONTROL

1. PANTALLA

Aquí se muestran el tiempo de cocción, la potencia, los indicadores y la hora actual.

2. BAKE / AIR FRY / ROAST

Use las funciones Bake (Hornear), Air Fry (Freidora de Aire) y Roast (Asar) para cocinar alimentos.

3. MICRO.

Presione para seleccionar el nivel de potencia del microondas.

4. CONV.

Presione para configurar el programa de cocción por convección.

5. MICRO. + CONV.

Presione para seleccionar uno de los cuatro ajustes de cocción combinados con microondas y convección.

6. BOTONES DE COCCIÓN AUTOMÁTICA

Pulse los botones de menú para configurar el programa de cocción automática.

7. DESCONGELACIÓN / TIEMPO / PESO

Presione para configurar el programa de descongelación.

8. TECLADO NUMÉRICO

Presione para establecer tiempos o acceder a la funcionalidad.

9. RELOJ/TEMPORIZADOR

Pulse para configurar la función Reloj o Temporizador.

10. +30 seg.

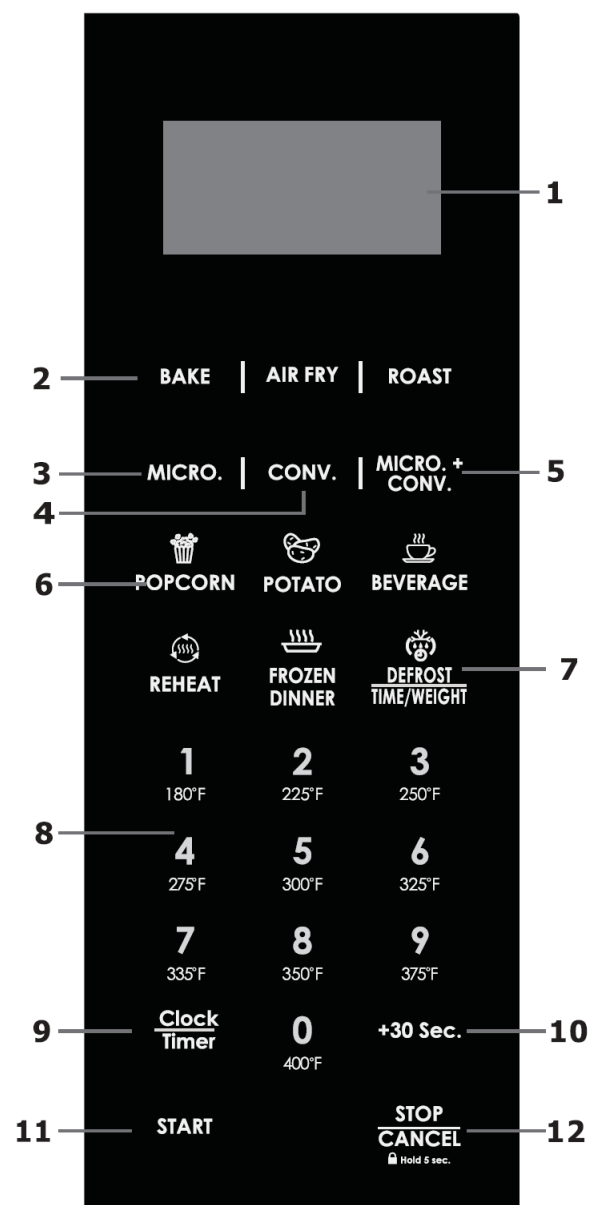
Presione para configurar el programa de cocción rápida.

11. INICIO

Presione para comenzar el programa de cocción.

12. DETENER/CANCELAR

Presione una vez para detener temporalmente la cocción o dos veces para cancelar la cocción por completo. Mantenga presionado para configurar el bloqueo de la puerta.



INSTRUCCIONES OPERATIVAS

- Cuando el horno se enchufa por primera vez, la unidad emitirá un pitido y la pantalla mostrará "CLOCK" y "12:00".
- Mientras cocina, presione el botón STOP/CANCEL para pausar el programa, luego presione el botón START para reanudar. Presione STOP/CANCEL dos veces para cancelar el programa
- Si el tiempo de cocción es de 2 minutos o más, después de que termine la cocción, la pantalla mostrará "Ventilador" durante 1 minuto, luego mostrará "Fin". Pero si el tiempo de cocción es inferior a 2 minutos, una vez finalizada la cocción, la pantalla mostrará "Terminar" y sonará cada dos minutos. Después de presionar el botón STOP/CANCEL o abrir la puerta, el horno vuelve al modo de espera.
- El sistema de control electrónico del horno de microondas tiene una función de enfriamiento automático. Si usa el modo de cocción por microondas, convección o combinación durante más de dos minutos, el ventilador del horno funcionará automáticamente para enfriar el tiempo posterior a la cocción del horno. Esto es normal.

CONFIGURAR EL RELOJ

El reloj puede ajustarse a 12 o 24 horas. Al presionar el botón CLOCK/TIMER durante 3 segundos para elegir el reloj de 24 horas, presiónelo nuevamente para elegir el reloj de 12 horas. Use el teclado para ingresar la hora actual. Luego presione CLOCK/TIMER nuevamente, o el botón START, para confirmar la hora actual.

FUNCIÓN DE TIEMPO

En el modo de espera o durante la cocción, presione el botón CLOCK/TIMER una vez. Use el teclado para ingresar la duración deseada, la duración máxima es de 99 minutos y 99 segundos. Presione START o CLOCK/TIMER para iniciar el cronómetro. Mientras cocina y durante la cuenta regresiva, presione CLOCK/TIMER para mostrar la hora. Cuando finalice el temporizador, la unidad terminará con un zumbador. Presione STOP/CANCEL en cualquier momento durante la cuenta regresiva para cancelar el temporizador.

+30 SEG.



Glass Tray

Los +30 seg. La característica está diseñada para su comodidad al encender inmediatamente el microondas al 100 % de potencia durante 30 segundos para cocinar y calentar los alimentos de forma fácil y rápida. Presionando +30 Seg. Sucesivamente irá añadiendo 30 segundos de tiempo de cocción por cada pulsación.

MCOCINAR EN MICROONDAS



Glass Tray

Nivel	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
Energía	100%	90%	80%	70%	60%	50%	40%	30%	20%	10%
Monitor	P100	P90	P80	P70	P60	P50	P40	P30	P20	P10

1. En el modo de espera, presione el MICRO. Botón repetidamente para seleccionar el nivel de potencia a partir del 100%. Omita este paso e ingrese el tiempo directamente para comenzar con 100% de potencia.
2. Presione el teclado numérico para ingresar el tiempo de cocción. El tiempo más largo es de 99 minutos y 99 segundos.
3. Pulse INICIO para confirmar.
4. Durante la cocción con microondas, puede verificar la potencia presionando el MICRO. Botón.

CONVECCIÓN



Glass Tray



Bake Plate

Durante la cocción por convección, el aire caliente circula por toda la cavidad del horno para dorar uniformemente y hacer que los alimentos queden crujientes rápidamente. Presione el teclado numérico para ingresar la temperatura de convección deseada.

10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
400°F	375°F	350°F	335°F	325°F	300°F	275°F	250°F	225°F	180°F

Para precalentar y cocinar con convección:

Su horno se puede programar para combinar las operaciones de precalentamiento y cocción por convección

1. En el modo de espera, presione CONV. botón una vez.
2. Presione el teclado numérico para indicar la temperatura de convección.
3. Pulse el botón INICIO una vez. La unidad emitirá un pitido cuando se alcance la temperatura designada.
4. Abra la puerta y coloque un recipiente con comida en el centro del plato giratorio (o presione STOP/CANCEL).
5. Presione los botones numéricos para ingresar el tiempo de cocción.
6. Presione el botón INICIO para comenzar el programa.

NOTA: Cuando se alcance la temperatura designada, sonará un pitido. El tiempo de precalentamiento más largo es de 30 minutos.

Para cocinar con convección:

1. En el modo de espera, presione CONV. botón una vez.
2. Presione el teclado numérico para indicar la temperatura de convección.
3. Presione los botones numéricos para ingresar el tiempo de cocción. El tiempo más largo es de 99 minutos y 99 segundos.
4. Presione el botón INICIO para comenzar el programa.

MICROONDAS + CONVECCIÓN



Glass Tray



Bake Plate

Este horno tiene cuatro configuraciones pre programadas que facilitan la cocción automática con calor por convección y microondas. Hay cuatro temperaturas: 225°F, 275°F, 350°F, 400°F.

1. En el modo de espera, presione MICRO. + CONV. repetidamente para seleccionar la temperatura.
2. Presione el teclado numérico para ingresar el tiempo de cocción. El tiempo más largo es de 99 minutos y 99 segundos.
3. Presione el botón INICIO para comenzar el programa.

NOTA: Durante la cocción, puede verificar la temperatura de la combinación presionando MICRO. +CONV. Almohadilla.

TIEMPO DE DESCONGELACIÓN



Glass Tray

La potencia de descongelación se ajusta automáticamente una vez programado el tiempo de cocción.

1. En el modo de espera, presione el botón DESCONGELAR/TIEMPO/PESO una vez.
2. Presione el teclado numérico para ingresar el tiempo de descongelación. El tiempo más largo es de 99 minutos y 99 segundos.
3. Presione el botón INICIO para comenzar el programa.

NOTA: Durante el programa de descongelación, el sistema hará una pausa y emitirá un pitido para recordarle al usuario que debe dar la vuelta a los alimentos y luego presione INICIO para reanudar la descongelación.

DESCONGELAMIENTO POR PESO



Glass Tray

El tiempo de descongelación y el nivel de potencia se configuran automáticamente una vez que se programan la categoría de alimentos y el peso.

1. En el modo de espera, presione el botón DESCONGELAR/TIEMPO/PESO dos veces.
2. Presione los botones numéricos (1-3) para seleccionar la categoría de comida.
3. Pulse el botón INICIO para confirmar.
4. Presione el teclado numérico para ingresar el peso del alimento.
5. Presione el botón INICIO para comenzar el programa.

Encuentre el peso máximo permitido según la categoría de alimentos en la siguiente tabla.

Código	Alimento	Peso máximo
dEF1	Carne	48 oz.

dEF2	Aves de corral	48 oz.
dEF3	Mariscos	32 oz.

NOTA:

1. Durante el programa de descongelación, el sistema hará una pausa y sonará para recordarle que debe dar la vuelta a la comida, después de eso, presione INICIO para continuar.
2. El peso debe estar en libras y onzas. Si la etiqueta indica el peso en libras solamente, puede cambiar la libra fraccionaria a onzas usando la tabla a continuación.

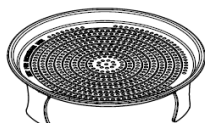
Conversión de libras a onzas.

Fracción de una libra	Onzas	Fracción de una libra	Onzas
Menos de .03	0	.54 to .59	9
.03 to .09	1	.60 to .65	10
.10 to .15	2	.66 to .71	11
.16 to .21	3	.72 to .78	12
.22 to .27	4	.79 to .84	13
.28 to .34	5	.85 to .90	14
.35 to .40	6	.91 to .97	15
.41 to .46	7	Por encima de .97	Peso redondeado hacia arriba
.47 to .53	8		

FREIDORA DE AIRE



Glass Tray



Air Fry Kit

Para el menú de freír con aire automático:

3. En el modo de espera, presione el botón AIR FRY dos veces, cuando aparezca "AF-1", presiónelo repetidamente nuevamente para seleccionar el código de comida.
4. Presione INICIO una vez.
5. Presione el botón AIR FRY repetidamente para ingresar el peso del alimento.
6. Presione el botón INICIO para comenzar el programa.

Código	Alimento	Peso (oz.)	Tiempo (minutos)	Energía
AF-1	Aros de cebolla	8	18:00	400°F
		12	21:00	
AF-2	Muslos de pollo	8	27:00	400°F
		16	30:00	
		24	33:00	
		32	36:00	
		40	40:00	

AF-3	Alitas de pollo	8	27:00	400°F
		16	30:00	
		24	33:00	
		32	36:00	
AF-4	Nuggets de pollo	8	17:00	400°F
		10	18:00	
		12	19:00	
		16	21:00	
		20	23:00	
AF-5	Palomitas de pollo	8	18:00	400°F
		10	19:00	
		12	20:00	
		16	22:00	
		20	25:00	
AF-6	Palos de mozzarella	8	12:00	400°F
		10	12:30	
		12	13:00	
		14	13:30	
		16	14:00	
		18	15:00	
AF-7	Papas fritas	8	22:00	400°F
		10	24:00	
		12	26:00	
			28:00	

Para otros alimentos:

1. En el modo de espera, presione el botón AIR FRY una vez.
2. Presione el teclado numérico (0-9) para seleccionar la temperatura.
3. Presione INICIO una vez.
4. Presione el teclado numérico para ingresar el tiempo de cocción. El tiempo más largo es de 99 minutos y 99 segundos.
5. Presione el botón INICIO para comenzar el programa.

HORNEAR



Glass Tray



Bake Plate

Para el menú de horneado automático:

1. En el modo de espera, presione el botón BAKE dos veces, cuando aparezca "Ab-1", presiónelo repetidamente nuevamente para seleccionar el código de alimento.
2. Presione INICIO una vez.

3. Cuando se alcance la temperatura designada, sonará un pitido. Abra la puerta del horno y luego coloque los alimentos en el horno.
4. Presione el botón INICIO para comenzar el programa.

Menús de horneado automático:

Código	Alimento	La temperatura	Tiempo de cocción (min)
Ab-1	Galletas	350°F	13:00
Ab-2	Brownies	350°F	45:00
Ab-3	Pastel	350°F	20:00

Para otros alimentos:

1. En el modo de espera, presione el botón BAKE una vez.
2. Presione el teclado numérico (0-9) para seleccionar la temperatura.
3. Presione INICIO una vez.
4. Presione el teclado numérico para ingresar el tiempo de cocción. El tiempo más largo es de 99 minutos y 99 segundos.
5. Presione el botón INICIO para comenzar el programa.
6. Cuando se alcance la temperatura designada, sonará un pitido. Abra la puerta del horno y luego coloque los alimentos en el horno.
7. Presione el botón INICIO para comenzar el programa.

NOTA: Para la función BAKE, se requiere precalentamiento. Cuando se alcanza la temperatura designada, "Agregar comida" y la temperatura se mostrarán en la pantalla. Abra la puerta del horno y coloque la comida dentro, luego presione START para comenzar a cocinar

TOSTAR



Glass Tray



Bake Plate

Para el menú de asado automático:

1. En el modo de espera, presione el botón ROAST dos veces, cuando aparezca "Ar-1", presiónelo repetidamente para seleccionar el código de alimento.
2. Presione START una vez para confirmar el código de comida.
3. Presione el botón ROAST para seleccionar el peso de los alimentos.
4. Presione el botón INICIO para comenzar el programa.

Menú de asado automático:

Código	Alimento	Peso (oz.)	Tiempo de cocción (min.)
Ar-1	Filete De Salmón	4	21:00
		8	24:00
		12	27:00
		16	30:00
		20	33:00
Ar-2	Pollo entero	4	60:00
Ar-5	Papas asadas	4	23:00
		6	24:00
		8	25:00
		10	26:00
		12	27:00
			30:00

Para otros alimentos:

5. En el modo de espera, presione el botón ROAST una vez.
6. Presione el teclado numérico (0-9) para seleccionar la temperatura.
7. Presione INICIO una vez.
8. Presione el teclado numérico para ingresar el tiempo de cocción.
9. Presione el botón INICIO para comenzar el programa.

COCCIÓN EN VARIAS ETAPAS



Glass Tray

Su horno se puede programar para hasta 2 secuencias de cocción automáticas. Suponga que desea configurar el siguiente programa de cocción.

1. En el modo de espera, coloque los alimentos en el horno.
2. Introduzca el primer programa de cocción por microondas. No presione el botón INICIO.
3. Introduzca el segundo programa de cocción por microondas.
4. Presione el botón INICIO para comenzar el programa.

NOTA: +30 seg., descongelación por peso, descongelación por tiempo y menús de cocción automática, función de hornear, función de freír con aire y función de tostadas no se pueden configurar en la función de cocción de etapas múltiples.

COCCIÓN AUTOMÁTICA



Glass Tray

Hay 5 menús de cocción automática por microondas: PALOMITAS DE MAÍZ, PATATAS, BEBIDA, RECALENTAMIENTO y CENA CONGELADA. Para cualquier menú de cocción automática, no es necesario ingresar el nivel de potencia o el tiempo de cocción. El horno establecerá automáticamente el programa de cocción según los menús y el peso de los alimentos seleccionados.

1. En el modo de espera, presione el botón de menú correspondiente repetidamente para seleccionar el peso de los alimentos.
2. Presione el botón INICIO para comenzar el programa.

Menús de cocción automática:

Menú	Nota
Palomitas de maíz (1.75/ 3/ 3.5 oz.)	El resultado de la cocción con sensor depende de factores como la fluctuación de voltaje, la forma y el tamaño de los alimentos, su preferencia personal en cuanto a la cocción de ciertos alimentos e incluso qué tan bien espacia los alimentos en el horno. Si encuentra que el resultado no es satisfactorio, ajuste el tiempo de cocción en consecuencia.
Papa (8-24 oz.)	
Bebida (8/ 10. 12 oz.)	
Recalentar (8-24 oz.)	
Cena congelada (8-24 oz.)	

CERRADURA DE LA PUERTA

Úselo para evitar el funcionamiento del horno sin supervisión.

- Para configurar: en el modo de espera, mantenga presionado el botón STOP/CANCEL durante 5 segundos. La unidad emitirá un pitido, la luz indicadora de bloqueo se encenderá y el microondas se bloqueará.
- Para cancelar: Mantenga presionado el botón DETENER/CANCELAR durante 5 segundos. La unidad emitirá un pitido, la luz indicadora de bloqueo se apagará y el microondas se desbloqueará.

PROTECCIÓN

Protección contra sobrecalentamiento

Cuando el sistema entra en el estado de protección de temperatura súper alta, la pantalla digital muestra "E03" y continúa emitiendo un pitido. Después de presionar STOP/CANCEL, el sistema vuelve al modo de espera normal.

Protección de baja temperatura

Cuando el sistema entra en el estado de protección de temperatura súper baja, la pantalla digital muestra "E04" y continúa emitiendo un pitido. Después de pulsar STOP/CANCEL, el sistema vuelve al modo de espera normal (excepto la función de microondas).

Protección contra mal funcionamiento del sensor

El sistema entra en modo de protección cuando el sensor del sistema tiene un circuito abierto o un cortocircuito. La pantalla muestra "E05" o "E06" y sonará un zumbador. Después de presionar STOP/CANCEL, el sistema vuelve al modo de espera normal.

Protección de adhesión de botones

En cualquier estado, si se presiona cualquier botón en el panel de control durante 60 segundos, el programa deja de funcionar inmediatamente, la pantalla mostrará "FALLA" y el sistema emitirá un pitido. Si el botón continúa presionado, sonará un pitido cada minuto. Durante este tiempo, ningún botón funcionará. Después de solucionar el problema, presione el botón PARAR/CANCELAR para regresar al modo de espera.

CÓMO DETERMINAR SI UN PLATO ES APTO PARA MICROONDAS

Para determinar si un plato es apto para microondas, colóquelo en el microondas junto con una taza medidora de vidrio llena con una taza de agua. Cocine en el microondas durante un minuto a temperatura alta y luego toque con cuidado el plato. Si está caliente, no es apto para microondas.

MANTENIMIENTO

Solución de problemas

Encuentre el problema en el cuadro a continuación y utilice la solución adecuada para cada problema. Si el horno microondas aún no funciona correctamente, comuníquese con el soporte técnico de Impecca para obtener más ayuda.

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	POSIBLE REMEDIO
El horno no arranca	El cable eléctrico del horno no está enchufado. La puerta esta abierta Se estableció una operación incorrecta.	Enchufe en el tomacorriente. Cierra la puerta y vuelve a intentarlo. Consultar instrucciones.
Formación de arcos o chispas	Se utilizaron materiales peligrosos en hornos de microondas. El horno funciona mientras está vacío. La comida derramada permanece en la cámara del microondas.	Utilice únicamente utensilios de cocina aptos para microondas Nunca opere el microondas mientras esté vacío. Limpie el interior del microondas con una toalla húmeda y agua jabonosa tibia según sea necesario.
Los alimentos se cocinaron de manera desigual.	Se usaron materiales peligrosos en los hornos de microondas La comida no está completamente descongelada. El tiempo de cocción y el nivel de potencia no están configurados correctamente para el tipo de alimento, el tamaño de los platos utilizados o el peso. Los alimentos no se dan vuelta ni se revuelven durante la cocción.	Utilice únicamente utensilios de cocina aptos para microondas designados. Descongele completamente los alimentos antes de comenzar a cocinar. Utilice un tiempo de cocción y un nivel de potencia más adecuados. Revuelva los alimentos periódicamente durante la cocción.
La comida está fría o poco cocida	Se utilizaron materiales peligrosos en hornos de microondas. Los alimentos no se descongelan por completo. Los puertos de ventilación del horno están restringidos. El tiempo de cocción y el nivel de potencia no están configurados correctamente para el tipo de alimento, el tamaño de los platos utilizados o el peso.	Utilice únicamente utensilios de cocina aptos para microondas designados. Descongele completamente los alimentos antes de comenzar a cocinar. Verifique que los puertos de ventilación del horno no estén restringidos. Utilice un tiempo de cocción más adecuado, nivel de potencia

La comida está demasiado cocida o quemado	El tiempo de cocción y el nivel de potencia no están configurados correctamente para el tipo de alimento, el tamaño de los platos utilizados o el peso.	Utilice un tiempo de cocción y un nivel de potencia más adecuados.
Descongelación incorrecta	Se utilizaron materiales peligrosos en hornos de microondas. El tiempo de cocción y el nivel de potencia no son adecuados. El tiempo de cocción y el nivel de potencia no están configurados correctamente para el tipo de alimento, el tamaño de los platos utilizados o el peso.	Utilice únicamente utensilios de cocina aptos para microondas designados. Utilice un tiempo de cocción y un nivel de potencia más adecuados. Revuelva periódicamente los alimentos durante la cocción.

ESPECIFICACIONES TECNICAS

Fuente de alimentación:	120V~60Hz
Consumo de energía (microondas):	1500W
Consumo de energía (convección):	1450W
Salida máxima:	1000W
Capacidad del horno:	1.3 Pies Cúbicos
Diámetro del plato giratorio:	12,8 pulgadas
Dimensiones externas:	11,8 x 21,2 x 19,9 pulgadas
Peso neto:	41,2 libras.

SOPORTE AL CLIENTE

Antes de ponerse en contacto con el servicio de atención al cliente, consulte la sección de resolución de problemas anterior.

Visite nuestro sitio web para comunicarse con nosotros, encontrar respuestas a las Preguntas frecuentes y otros recursos que pueden incluir una versión actualizada de esta guía del usuario.

WWW.IMPECCA.COM

Si desea comunicarse con nosotros por teléfono, asegúrese de tener a mano su número de modelo y número de serie y llámenos entre las 9:00 a. m. y las 6:00 p. m., Zona horaria ET, al +1 866-954-4440.

Manténgase al tanto de las innovaciones más recientes de Impecca y participe en 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 reemplazará 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 defectuoso 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 IMPORTANTES DE SÉCURITÉ	41
IMPORTANT: MISE À LA TERRE ÉLECTRIQUE	42
RADIO INTERFÉRENCES	43
SÉCURITÉ	43
EMBALLAGES ET USTENSILES ALIMENTAIRES	44
CONFIGURATION DE VOTRE FOUR	46
FONCTIONNEMENT DU PANNEAU DE COMMANDE	47
INSTRUCTIONS OPÉRATIONNELLES	48
RÉGLAGE DE L'HORLOGE	48
FONCTION TEMPORELLE	48
+30 SECS.	48
CUISSON AUX MICRO-ONDES	48
CONVECTION	49
MICRO-ONDES + CONVECTION	50
TEMPS DE DÉCONGÉLATION	50
DÉGIVRAGE PAR POIDS	50
FRITEUSE À AIR	51
CUISSON AU FOUR	52
TOAST	53
CUISSON EN PLUSIEURS ÉTAPES	54
CUISSON AUTOMATIQUE	54
MENUS DE CUISSON AUTOMATIQUES :	55
SERRURE DE PORTE	55
PROTECTION	55
COMMENT DÉTERMINER SI UN PLAT EST ADAPTÉ À L'UTILISATION DES MICRO-ONDES	55
MAINTENANCE	56
SPÉCIFICATIONS	57
SUPPORT CLIENT	57
GARANTIE LIMITEE D'UN AN	58

CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

N'essayez pas de faire fonctionner ce four avec la porte ouverte; cela peut entraîner une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes. Ne passez pas outre ou ne modifiez pas les protections de sécurité internes.

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

Ne faites pas fonctionner le four s'il est endommagé. Il est important que la porte du four se ferme correctement et qu'elle ne soit pas endommagée: la porte (pliée), les charnières et les loquets (cassés ou desserrés), les joints de porte et la surface d'étanchéité.

Le four ne doit pas être réglé ou réparé par quiconque, à l'exception du personnel de service dûment qualifié.

AVERTISSEMENT: Pour réduire les risques de brûlures, de chocs électriques, d'incendie, de blessures corporelles (vous-même ou d'autres personnes) ou d'exposition à une énergie micro-ondes excessive lors de l'utilisation de votre appareil, suivez les précautions de sécurité de base, notamment les suivantes :

- Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
- Lisez et suivez les précautions spécifiques à l'énergie des micro-ondes énumérées ci-dessus.
- Comme pour la plupart des appareils de cuisson, surveillez de près leur utilisation afin de réduire le risque d'incendie dans le four.

Pour réduire le risque d'incendie pendant la cuisson, veillez à prendre les précautions supplémentaires suivantes :

- Ne faites 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 pour faciliter la cuisson.
- Retirez les attaches métalliques et les poignées en métal des récipients/sacs en papier ou en plastique avant de les placer dans le

four.

- Si les matériaux à l'intérieur du four s'enflamment, gardez la porte du four fermée. Éteignez le four et débranchez l'appareil. Débranchez le cordon d'alimentation, coupez le courant au niveau du panneau de fusibles ou de disjoncteurs.
- N'utilisez pas la cavité du four à des fins de stockage. Ne laissez pas de produits en papier, d'ustensiles de cuisine ou d'aliments dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé.

Ce four doit être mis à la terre avec une prise correctement mise à la terre. Voir la section "INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE".

Installez ou placez ce four en respectant strictement les instructions d'installation fournies.

Certains produits, comme les œufs entiers, et les récipients scellés comme les bocaux en verre, peuvent exploser et ne doivent pas être chauffés au four.

N'utilisez cet appareil que pour les usages prévus, tels que décrits dans ce manuel. N'utilisez pas de produits chimiques ou de vapeurs corrosives à l'intérieur ou à proximité de l'appareil.

Ce four est spécifiquement conçu pour chauffer ou cuire ou sécher des aliments dans un cadre domestique grand public. Il n'est pas conçu pour un usage industriel ou de laboratoire.

Comme pour tout appareil, une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'il est utilisé par des enfants.

N'utilisez pas ce four si le cordon ou la fiche ont endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il est tombé ou a été endommagé.

Cet appareil ne doit être réparé que par des techniciens qualifiés. Contactez l'assistance technique pour obtenir des informations sur le centre de service agréé le plus proche pour un examen, une réparation ou un réglage supplémentaire de votre appareil.

Ne couvrez ni ne bloquez aucune des ouvertures du four.

Ne pas stocker ou utiliser 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 des endroits similaires.

Ne pas immerger le cordon ou la fiche dans l'eau. Maintenez le cordon à l'écart des surfaces chauffées.

Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir.

Pour nettoyer la porte et les surfaces du four, utilisez uniquement des savons ou des détergents doux et non abrasifs appliqués avec une éponge ou un chiffon humide. Les liquides, tels que l'eau, le café ou le thé, peuvent être surchauffés au-delà du point d'ébullition sans qu'ils semblent bouillir. Il n'y a pas toujours de bouillonnement ou d'ébullition visible lorsque le récipient est retiré du four à micro-ondes.

IL PEUT EN RÉsulTER DES LIQUIDES BRÛLANTS QUI DÉBORDENT SOUDAINEMENT LORSQUE LE RÉCIPIENT EST DÉRANGÉ OU QU'UNE CUILLÈRE OU UN AUTRE USTENSILE EST INSÉRÉ DANS LE LIQUIDE.

1. Ne pas surchauffer le liquide.
2. Remuez le liquide avant et à mi-cuisson.
3. N'utilisez pas de récipients à bords droits et à goulot étroit.
4. Après le chauffage, laissez le récipient reposer dans le four à micro-ondes pendant un court moment avant de le retirer.
5. Faites très attention lorsque vous insérez une cuillère ou un autre ustensile dans le récipient.

IMPORTANT: MISE À LA TERRE ÉLECTRIQUE

DANGER : Risque de choc électrique

Le fait de toucher les composants internes de ce four peut entraîner des blessures graves, voire mortelles. Ne démontez pas cet appareil.

AVERTISSEMENT : Risque d'électrocution

Une utilisation incorrecte de la mise à la terre peut entraîner un choc électrique. Ne branchez pas le four sur une prise de courant à moins que celle-ci ne soit correctement installée et mise à la terre.

Fiche à trois broches (mise à la terre)

Cet appareil doit être mis à la terre. En cas de court-circuit électrique, la mise à la terre réduit le risque de choc électrique en fournissant un fil de fuite pour le courant électrique. Cet appareil est équipé d'un cordon de mise à la terre avec la troisième fiche ronde de mise à la terre. La fiche doit être branchée dans une prise correctement installée et mise à la terre. Consultez un électricien ou un réparateur qualifié si vous ne comprenez pas bien les instructions de mise à la terre ou si vous avez des doutes sur la mise à la terre de l'appareil. S'il est nécessaire d'utiliser une rallonge, n'utilisez qu'une rallonge à trois fils munie d'une fiche de mise à la terre à trois broches et d'un réceptacle à trois fentes qui accepte la fiche de l'appareil. La puissance indiquée sur la rallonge doit être égale ou supérieure à la puissance électrique de l'appareil.

1. Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques de s'emmêler ou de trébucher dans un cordon plus long.
2. Des jeux de cordons plus longs ou des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés si cela est fait avec beaucoup de précautions.
3. Si un long cordon ou une rallonge est utilisé :
 - La puissance électrique indiquée du cordon ou de la rallonge doit être au moins aussi élevée que la

puissance électrique de l'appareil.

- La rallonge doit être un cordon à 3 fils avec mise à la terre ; et
- Le cordon le plus long doit être disposé de manière à ne pas tomber sur le comptoir ou le dessus de la table où les enfants pourraient le tirer ou trébucher involontairement.

RADIO INTERFÉRENCES

1. Le fonctionnement du four à micro-ondes peut provoquer des interférences avec votre radio, votre téléviseur ou tout autre équipement similaire.
2. En cas d'interférence, il est possible de la réduire ou de l'éliminer en prenant les mesures suivantes :
 - Nettoyer la porte et la surface d'étanchéité du four
 - Réorientez l'antenne de réception de la radio ou de la télévision.
 - Déplacez le four à micro-ondes par rapport au récepteur.
 - Éloignez le four à micro-ondes du récepteur.
 - Branchez le four à micro-ondes sur une autre prise afin que le four à micro-ondes et le récepteur soient sur des circuits de dérivation différents.

SÉCURITÉ

1. Le four doit être placé sur une surface nivelée.
2. Le plateau tournant et le support de rouleau du plateau tournant doivent être dans le four pendant la cuisson. Posez délicatement l'appareil sur le plateau tournant et manipulez-le avec précaution pour éviter de le casser.
3. Une utilisation incorrecte du plat à gratiner peut entraîner la rupture du plateau tournant.
4. N'utilisez que la taille de sac spécifiée lorsque vous utilisez le Popcorn Accès Direct.
5. Le four est doté de plusieurs interrupteurs de sécurité intégrés qui garantissent que l'alimentation reste coupée lorsque la porte est ouverte. Ne modifiez pas ces interrupteurs.
6. Ne faites pas fonctionner le four à micro-ondes à vide. Le fait de faire fonctionner le four sans aliments ou avec des aliments dont le taux d'humidité est extrêmement faible peut provoquer un incendie, une carbonisation ou des étincelles.
7. Ne faites pas cuire le bacon directement sur le plateau tournant. Un échauffement local excessif du plateau tournant peut entraîner la rupture de ce dernier.
8. Ne faites pas chauffer les biberons ou les aliments pour bébé dans le four à micro-ondes. Un chauffage inégal peut se produire et provoquer des blessures physiques.
9. Ne chauffez pas les récipients à col étroit, comme les bouteilles de sirop.
10. N'essayez pas de faire de la friture dans votre four à micro-ondes.
11. Ne tentez pas de faire des conserves maison dans ce four à micro-ondes, car il est impossible de s'assurer que tout le contenu du bocal a atteint la température d'ébullition.
12. N'utilisez pas ce four à micro-ondes à des fins commerciales. Ce four à micro-ondes est conçu pour un usage domestique uniquement.
13. Pour éviter l'ébullition éruptive retardée des liquides et boissons chaudes ou pour ne pas vous ébouillanter, remuez le liquide avant d'enfourner le récipient et à nouveau à mi-cuisson. Laissez reposer dans le four pendant un court instant et remuez à nouveau avant de retirer le récipient.

14. Faites attention lorsque vous faites cuire des aliments dans le four à micro-ondes afin d'éviter les brûlures dues à une cuisson excessive.
15. Lorsque l'appareil fonctionne en mode combiné, les enfants ne doivent utiliser le four que sous la surveillance d'un adulte en raison des températures générées.
16. Le fait de ne pas maintenir le four dans un état de propreté pourrait entraîner une détérioration qui pourrait nuire à la durée de vie de l'appareil et éventuellement entraîner une situation dangereuse.

EMBALLAGES ET USTENSILES ALIMENTAIRES

Veillez suivre attentivement ces directives concernant les matériaux d'emballage et les articles placés dans les micro-ondes.

Les ustensiles fermés hermétiquement peuvent exploser. Les récipients fermés doivent être ouverts et les sachets en plastique doivent être percés avant la cuisson.

Voir les instructions sur les "Matériaux que vous pouvez utiliser dans le four à micro-ondes" et "Ne pas utiliser ces matériaux dans le four à micro-ondes". Il se peut que certains ustensiles non métalliques ne soient pas sûrs à utiliser au four à micro-ondes. En cas de doute, testez l'ustensile douteux en suivant la procédure ci-dessous.

Test du conteneur :

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

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

PLAT DE BRUNISSAGE

Suivez les instructions du fabricant. Le fond du plat à gratiner doit se trouver à au moins 5 mm au-dessus du plateau tournant. Une utilisation incorrecte peut entraîner la rupture du plateau tour-

nant.

BOCAUX EN VERRE

Retirez toujours le couvercle. N'utilisez que pour chauffer les aliments jusqu'à ce qu'ils soient tout juste chauds. La plupart des bocaux en verre ne sont pas résistants à la chaleur et peuvent se briser.

SACS DE CUISSON AU FOUR

Suivez les instructions du fabricant. Ne pas fermer avec un lien métallique. Faites des fentes pour permettre à la vapeur de s'échapper.

ASSIETTES ET GOBELETS EN PAPIER

Utilisez-le uniquement pour une cuisson/réchauffement de courte durée. Ne laissez pas le four sans surveillance pendant la cuisson.

FEUILLE D'ALUMINIUM

Blindez uniquement. De petits morceaux lisses peuvent être utilisés pour couvrir les parties fines de la viande ou de la volaille afin d'éviter une cuisson excessive. Un arc électrique peut se produire si le papier d'aluminium est trop près des parois du four. Le papier d'aluminium doit se trouver à au moins 2,5 cm (1 pouce) des parois du four.

SERVIETTES EN PAPIER

À utiliser pour couvrir les aliments à réchauffer et absorber les graisses. À utiliser sous surveillance pour une cuisson de courte durée uniquement.

PAPIER SULFURISÉ OU PAPIER CIRÉ

L'utiliser comme couverture pour éviter les éclaboussures ou comme enveloppe pour la cuisson

à la vapeur.

VAISSELLE

Résistez aux micro-ondes uniquement. Suivez les instructions du fabricant. N'utilisez pas de vaisselle fêlée ou ébréchée.

PLASTIQUE

Plastique allant aux micro-ondes uniquement. Suivez les instructions du fabricant - les plats doivent porter l'étiquette "Microwave Safe". Certains récipients en plastique se ramollissent lorsque les aliments qu'ils contiennent chauffent. Les "sacs à bouillir" et les sacs en plastique fermés hermétiquement doivent être fendus, percés ou ventilés comme indiqué sur l'emballage.

FILM PLASTIQUE

Résistez aux micro-ondes uniquement. Utiliser pour couvrir les aliments pendant la cuisson afin de conserver l'humidité. Ne pas laisser la pellicule plastique toucher les aliments.

THERMOMÈTRES

Résistez aux micro-ondes uniquement (thermomètres à viande et à bonbons).

N'utilisez pas ces matériaux dans le four à micro-ondes.

FEUILLE D'ALUMINIUM ET PLATEAUX

Pouvoir provoquer des arcs électriques. Transférez les aliments dans un plat allant aux micro-ondes.

CARTONS ALIMENTAIRES AVEC POIGNÉES EN MÉTAL

Pouvoir provoquer des arcs électriques. Transférez les aliments dans un plat allant aux micro-ondes.

USTENSILES EN MÉTAL OU EN MÉTAL

Provoquer des arcs électriques. Transférez les aliments dans un plat allant aux micro-ondes.

FIL MÉTALLIQUE

Provoquer des arcs électriques et un incendie !

SACS EN PAPIER

Provoquer un incendie !

POLYSTYRÈNE OU MOUSSE PLASTIQUE

La mousse plastique peut fondre ou contaminer le liquide qu'elle contient lorsqu'elle est exposée à une température élevée.

BOIS

Le bois se dessèche lorsqu'il est utilisé dans le four à micro-ondes et peut se fendre ou se craqueler. Risque d'incendie.

CONFIGURATION DE VOTRE FOUR

Noms des pièces et accessoires des fours

Retirez le four et sortez tous les accessoires de la boîte et de l'intérieur de la cavité du four. Votre four est livré avec les accessoires suivants :

- Plateau en verre
- Anneau de la table tournante
- Manuel d'instruction

1. Système de verrouillage de sécurité

2. Fenêtre d'observation

3. Anneau de la table tournante

4. Arbre de la table tournante

5. Panneau de contrôle

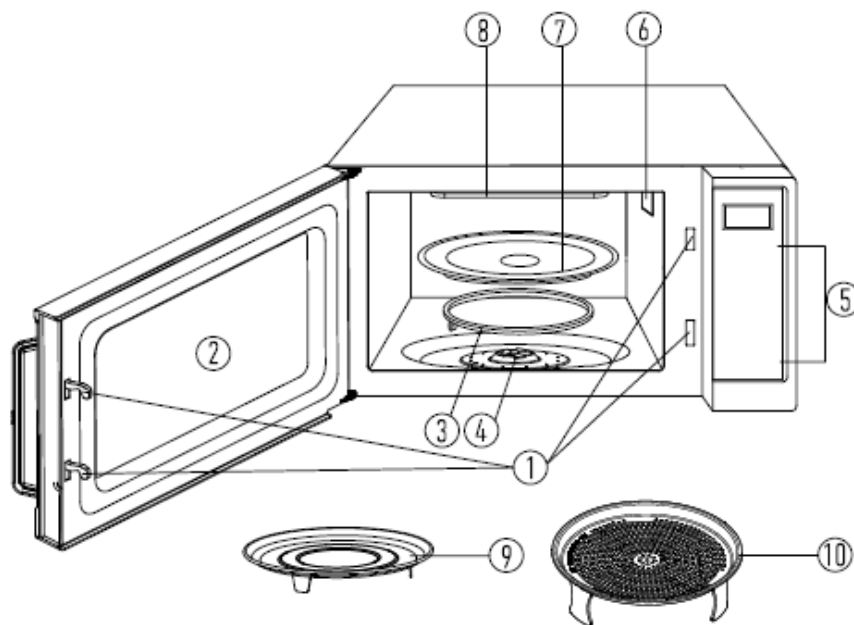
6. Guide d'onde (ne pas retirer)

7. Plateau en verre

8. Grille chauffante

9. Plaque de cuisson

10. Kit de friture à l'air



Notas de manipulación

1. Nunca coloque la bandeja de vidrio boca abajo. La bandeja de vidrio nunca debe bloquearse.
2. Tanto la bandeja de vidrio como el anillo del plato giratorio deben usarse al cocinar.
3. Todos los alimentos y recipientes de alimentos siempre se colocan arriban de la bandeja de vidrio para cocinar.
4. Si la bandeja de vidrio o el conjunto del anillo del plato giratorio se agrietan o se rompen, comuníquese con el soporte técnico para obtener información sobre el reemplazo.

Instalación en el mostrador

Retire todo el material de embalaje y los accesorios. Examine el horno en busca de daños, como abolladuras o una puerta rota. No instale si el horno está dañado y comuníquese con el soporte técnico o el lugar de compra.

Gabinete: Retire la lámina protectora que se encuentra en la superficie del gabinete del horno de microondas. No retire la cubierta de marrón claro que está adherida a la cavidad del horno para proteger el magnetrón.

1. Seleccione una superficie nivelada que proporcione suficiente espacio abierto para las ventilaciones de entrada y/o salida. Se requiere un espacio libre mínimo de 3,0 pulgadas (7,5 cm) entre el horno y las paredes adyacentes. Un lado debe estar abierto. Deje un espacio mínimo de 12 pulgadas (30 cm) por encima del horno. No quite las patas de la parte inferior del horno.
2. Conecte su horno a un tomacorriente doméstico estándar. Asegúrese de que el voltaje y la frecuencia sean los mismos que el voltaje y la frecuencia en la etiqueta de clasificación.
3. Bloquear las aberturas de entrada y/o salida puede dañar el horno.
4. Coloque el horno lo más lejos posible de radios y televisores. El funcionamiento de un horno de microondas puede causar interferencias en la recepción de su radio o televisión.

ADVERTENCIA: No instale el horno sobre una estufa u otro aparato que produzca calor o el horno podría dañarse y la garantía quedaría anulada.

FONCTIONNEMENT DU PANNEAU DE COMMANDE

1. AFFICHAGE

Le temps de cuisson, la puissance, les indicateurs et l'heure actuelle sont affichés ici.

2. BAKE / AIR FRY / ROAST

Utilisez les fonctions Bake, Air Fry et Roast pour cuire les aliments.

3. MICRO.

Appuyez pour sélectionner le niveau de puissance des micro-ondes.

4. CONV.

Appuyez sur cette touche pour régler le programme de cuisson par convection.

5. MICRO. + CONV.

Appuyez pour sélectionner l'un des quatre réglages combinés de cuisson par micro-ondes et par convection.

6. BOUTONS DE CUISSON AUTOMATIQUE

Appuyez sur les boutons de menu pour régler le programme de cuisson automatique.

7. DÉGIVRAGE / TEMPS / POIDS

Appuyez pour régler le programme de dégivrage.

8. CLAVIER NUMÉRIQUE

Appuyez pour régler les heures ou accéder aux fonctionnalités.

9. CLOCK/TIMER

Appuyez pour régler la fonction Horloge ou Minuterie.

10. +30 secs.

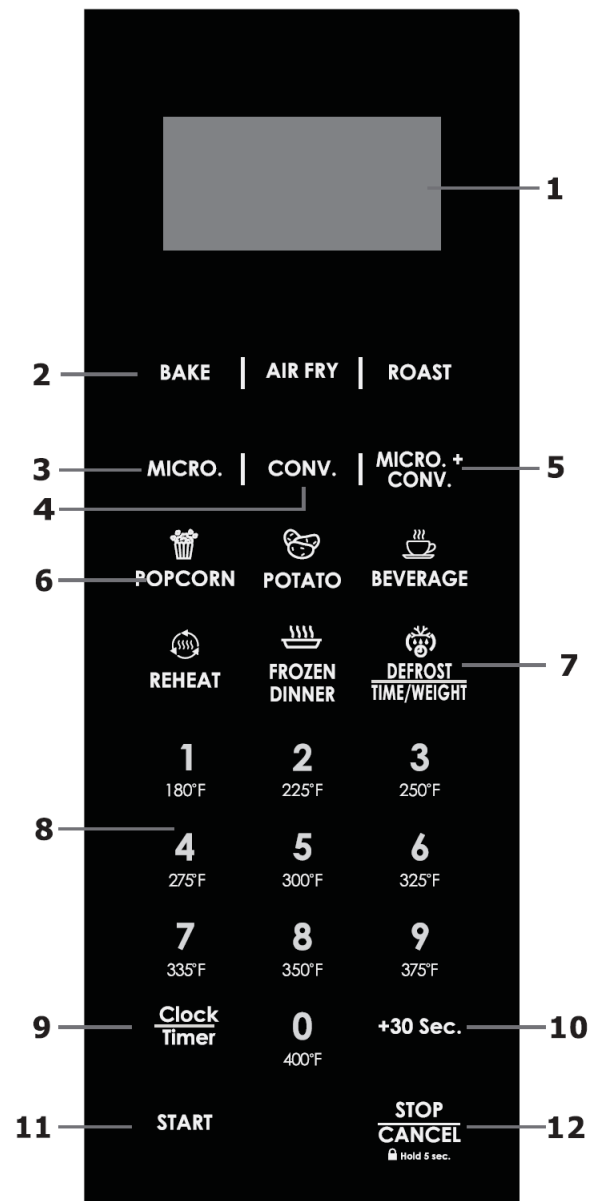
Appuyez pour régler le programme de cuisson rapide.

11. START

Appuyez sur cette touche pour lancer le programme de cuisson.

12. ARRETER/ANNULER

Appuyez une fois pour arrêter temporairement la cuisson ou deux fois pour annuler complètement la cuisson. Appuyez et maintenez enfoncé pour régler le verrouillage de la porte.



INSTRUCTIONS OPÉRATIONNELLES

- Lorsque le four est branché pour la première fois, l'appareil émet un signal sonore et l'écran affiche "CLOCK" et "12:00".
- Pendant la cuisson, appuyez sur la touche STOP/CANCEL pour interrompre le programme, puis appuyez sur la touche START pour le reprendre. Appuyez deux fois sur STOP/CANCEL pour annuler le programme.
- Si le temps de cuisson est de 2 minutes ou plus, une fois la cuisson terminée, l'écran affiche "Fan" pendant 1 minute, puis "Finish". Mais si le temps de cuisson est inférieur à 2 minutes, une fois la cuisson terminée, l'écran affiche "Finish" et émet un bip toutes les deux minutes. Après avoir appuyé sur la touche STOP/CANCEL ou ouvert la porte, le four revient en mode veille.
- Le système de contrôle électronique du four à micro-ondes dispose d'une fonction de refroidissement automatique. Si vous utilisez le mode de cuisson par micro-ondes, par convection ou combiné pendant plus de deux minutes, le ventilateur du four fonctionnera automatiquement pour refroidir le four après le temps de cuisson. C'est normal.

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

L'horloge peut être réglée sur 12 ou 24 heures. Appuyez sur le bouton CLOCK/TIMER pendant 3 secondes pour choisir l'horloge de 24 heures, appuyez à nouveau pour choisir l'horloge de 12 heures. Utilisez le clavier pour entrer l'heure actuelle. Appuyez ensuite à nouveau sur CLOCK/TIMER, ou sur la touche START, pour confirmer l'heure actuelle.

FONCTION TEMPORELLE

En mode veille ou pendant la cuisson, appuyez une fois sur la touche CLOCK/TIMER. Utilisez le clavier pour entrer la durée souhaitée, la durée maximale est de 99 minutes et 99 secondes. Appuyez sur START ou CLOCK/TIMER pour démarrer le minuteur. Pendant la cuisson et le compte à rebours, appuyez sur CLOCK/TIMER pour afficher l'heure. Lorsque la minuterie se termine, l'appareil se termine par un signal sonore. Appuyez sur STOP/CANCEL à tout moment pendant le compte à rebours pour annuler le minuteur.

+30 SECS.



Glass Tray

Les +30 sec. Cette fonction, conçue pour votre confort, permet de mettre immédiatement les micro-ondes en marche à 100 % de sa puissance pendant 30 secondes pour cuire et réchauffer les aliments rapidement et facilement. En appuyant sur +30 sec. vous ajouterez successivement 30 secondes de temps de cuisson à chaque pression.

CUISSON AUX MICRO-ONDES



Glass Tray

1. En mode veille, appuyez sur la touche MICRO. à plusieurs reprises pour sélectionner le niveau de puissance de 100 %. Sautez cette étape et entrez directement le temps pour démarrer à 100% de la puissance.

- Appuyez sur le clavier numérique pour entrer le temps de cuisson. Le temps le plus long est de 99 minutes et 99 secondes.
- Appuyez sur START pour confirmer.
- Pendant la cuisson aux micro-ondes, vous pouvez vérifier la puissance en appuyant sur la touche MICRO. Bouton.

Niveau	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
Énergie	100%	90%	80%	70%	60%	50%	40%	30%	20%	10%
Moniteur	P100	P90	P80	P70	P60	P50	P40	P30	P20	P10

CONVECTION



Glass Tray



Bake Plate

Pendant la cuisson par convection, l'air chaud circule dans toute la cavité du four pour brunir uniformément et faire croustiller rapidement les aliments. Appuyez sur le clavier numérique pour entrer la température de convection souhaitée.

10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
400°F	375°F	350°F	335°F	325°F	300°F	275°F	250°F	225°F	180°F

Pour le préchauffage et la cuisson par convection :

Votre four peut être programmé pour combiner les opérations de préchauffage et de cuisson par convection.

- En mode veille, appuyez une fois sur la touche CONV.
- Appuyez sur le clavier numérique pour indiquer la température de convection.
- Appuyez une fois sur la touche START. L'appareil émet un signal sonore lorsque la température désignée est atteinte.
- Ouvrez la porte et placez un récipient de nourriture au centre du plateau tournant (ou appuyez sur STOP/CANCEL).
- Appuyez sur les touches numériques pour entrer le temps de cuisson.
- Appuyez sur la touche START pour lancer le programme.

REMARQUE : Lorsque la température désignée est atteinte, un signal sonore retentit. Le temps de préchauffage le plus long est de 30 minutes.

Pour la cuisson par convection :

- En mode veille, appuyez une fois sur la touche CONV.
- Appuyez sur le clavier numérique pour indiquer la température de convection.
- Appuyez sur les touches numériques pour entrer le temps de cuisson. Le temps le plus long est de 99 minutes et 99 secondes.

4. Appuyez sur la touche START pour lancer le programme.

MICRO-ONDES + CONVECTION



Glass Tray



Bake Plate

Ce four possède quatre réglages préprogrammés qui facilitent la cuisson automatique par convection et par micro-ondes. Il existe quatre températures : 225°F, 275°F, 350°F, 400°F.

1. En mode veille, appuyez sur la touche MICRO. + CONV. à plusieurs reprises pour sélectionner la température.
2. Appuyez sur le clavier numérique pour entrer le temps de cuisson. Le temps le plus long est de 99 minutes et 99 secondes.
3. Appuyez sur la touche START pour lancer le programme.

REMARQUE : Pendant la cuisson, vous pouvez vérifier la température de la combinaison en appuyant sur la touche MICRO. +CONV. Pad.

TEMPS DE DÉCONGÉLATION



Glass Tray

La puissance de décongélation est automatiquement ajustée une fois le temps de cuisson réglé.

1. En mode veille, appuyez une fois sur la touche DEFROST/TIME/ WEIGHT.
2. Appuyez sur le clavier numérique pour entrer la durée de dégivrage. Le temps le plus long est de 99 minutes et 99 secondes.
3. Appuyez sur la touche START pour lancer le programme.

REMARQUE : Pendant le programme de dégivrage, le système fait une pause et émet un signal sonore pour rappeler à l'utilisateur de retourner les aliments, puis d'appuyer sur START pour reprendre le dégivrage.

DÉGIVRAGE PAR POIDS



Glass Tray

Le temps de décongélation et le niveau de puissance sont automatiquement réglés une fois la catégorie et le poids des aliments programmés.

1. En mode veille, appuyez deux fois sur la touche DEFROST/TIME/ WEIGHT.
2. Appuyez sur les touches numériques (1-3) pour sélectionner la catégorie d'aliments.
3. Appuyez sur la touche START pour confirmer.
4. Appuyez sur le clavier numérique pour saisir le poids de l'aliment.
5. Appuyez sur la touche START pour lancer le programme.

Trouvez le poids maximal autorisé en fonction de la catégorie d'aliments dans le tableau ci-dessous.

NOTE :

1. Pendant le programme de décongélation, le système fait une pause et émet un signal sonore pour vous rappeler de retourner les aliments, après quoi, appuyez sur START pour continuer.
2. Le poids doit être exprimé en livres et en onces. Si l'étiquette indique le poids en livres seulement, vous pouvez changer la livre fractionnée en onces en utilisant le tableau ci-dessous.

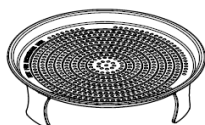
Conversion des livres en onces.

Fraction de livre	Onces	Fraction de livre	Onces
Moins de 0,03	0	.54 to .59	9
.03 to .09	1	.60 to .65	10
.10 to .15	2	.66 to .71	11
.16 to .21	3	.72 to .78	12
.22 to .27	4	.79 to .84	13
.28 to .34	5	.85 to .90	14
.35 to .40	6	.91 to .97	15
.41 to .46	7	Au-dessus de .97	Poids arrondi vers le haut
.47 to .53	8		

FRITEUSE À AIR



Glass Tray



Air Fry Kit

Pour le menu de friture automatique à l'air :

1. En mode veille, appuyez deux fois sur la touche AIR FRY, lorsque "AF-1" s'affiche, appuyez à nouveau plusieurs fois sur cette touche pour sélectionner le code de l'aliment. .
2. Appuyez une fois sur START.
3. Appuyez sur la touche AIR FRY à plusieurs reprises pour entrer le poids de l'aliment.
4. Appuyez sur la touche START pour lancer le programme.

Código	Alimento	Peso (oz.)	Tiempo (minutos)	Energía
AF-1	Aros de cebolla	8	18:00	400°F
		12	21:00	
AF-2	Muslos de pollo	8	27:00	400°F
		16	30:00	
		24	33:00	
		32	36:00	
		40	40:00	

AF-3	Alitas de pollo	8	27:00	400°F
		16	30:00	
		24	33:00	
		32	36:00	
AF-4	Nuggets de pollo	8	17:00	400°F
		10	18:00	
		12	19:00	
		16	21:00	
		20	23:00	
AF-5	Palomitas de pollo	8	18:00	400°F
		10	19:00	
		12	20:00	
		16	22:00	
		20	25:00	
AF-6	Palos de mozzarella	8	12:00	400°F
		10	12:30	
		12	13:00	
		14	13:30	
		16	14:00	
		18	15:00	
AF-7	Papas fritas	8	22:00	400°F
		10	24:00	
		12	26:00	
			28:00	

Pour les autres aliments :

1. En mode veille, appuyez une fois sur la touche AIR FRY.
2. Appuyez sur le clavier numérique (0-9) pour sélectionner la température.
3. Appuyez une fois sur START.
4. Appuyez sur le clavier numérique pour entrer le temps de cuisson. Le temps le plus long est de 99 minutes et 99 secondes.
5. Appuyez sur la touche START pour lancer le programme.

CUISSON AU FOUR



Glass Tray



Bake Plate

Pour le menu de cuisson automatique :

1. En mode veille, appuyez deux fois sur la touche BAKE (CUISSON), lorsque "Ab-1" s'affiche, appuyez à nouveau plusieurs fois sur cette touche pour sélectionner le code alimentaire.
2. Appuyez une fois sur START.

- Lorsque la température désignée est atteinte, un signal sonore retentit. Ouvrez la porte du four, puis placez les aliments dans le four.
- Appuyez sur la touche START pour lancer le programme.

Menus de cuisson automatiques :

Código	Alimento	La temperatura	Tiempo de cocción (min)
Ab-1	Galletas	350°F	13:00
Ab-2	Brownies	350°F	45:00
Ab-3	Pastel	350°F	20:00

Pour les autres aliments :

- En mode veille, appuyez une fois sur la touche BAKE.
- Appuyez sur le clavier numérique (0-9) pour sélectionner la température.
- Appuyez une fois sur START.
- Appuyez sur le clavier numérique pour entrer le temps de cuisson. Le temps le plus long est de 99 minutes et 99 secondes.
- Appuyez sur la touche START pour lancer le programme.
- Lorsque la température désignée est atteinte, un signal sonore retentit. Ouvrez la porte du four, puis placez les aliments dans le four.
- Appuyez sur la touche START pour lancer le programme.

REMARQUE : Pour la fonction BAKE, un préchauffage est nécessaire. Lorsque la température désignée est atteinte, le message "Add Food" et la température s'affichent à l'écran. Ouvrez la porte du four et placez les aliments à l'intérieur, puis appuyez sur START pour commencer la cuisson.

TOAST

Pour le menu de rôtissage automatique :

- En mode veille, appuyez deux fois sur la touche ROAST, lorsque "Ar-1" s'affiche, appuyez plusieurs fois sur cette touche pour sélectionner le code alimentaire.
- Appuyez une fois sur START pour confirmer le code du repas.
- Appuyez sur le bouton ROAST pour sélectionner le poids de l'aliment.
- Appuyez sur la touche START pour lancer le programme.

Menu barbecue automatique :

Código	Alimento	Peso (oz.)	Tiempo de cocción (min.)
Ar-1	Filete De Salmón	4	21:00
		8	24:00
		12	27:00
		16	30:00
		20	33:00

Ar-2	Pollo entero	4	60:00
Ar-5	Papas asadas	4	23:00
		6	24:00
		8	25:00
		10	26:00
		12	27:00
			30:00

Pour les autres aliments :

1. En mode veille, appuyez une fois sur la touche ROAST.
2. Appuyez sur le clavier numérique (0-9) pour sélectionner la température.
3. Appuyez une fois sur START.
4. Appuyez sur le clavier numérique pour entrer le temps de cuisson.
5. Appuyez sur la touche START pour lancer le programme.

CUISSON EN PLUSIEURS ÉTAPES



Glass Tray

Votre four peut être programmé pour un maximum de 2 séquences de cuisson automatiques. Supposons que vous souhaitiez régler le programme de cuisson suivant.

1. En mode veille, placez les aliments dans le four.
2. Entrez dans le premier programme de cuisson aux micro-ondes. N'appuyez pas sur la touche START.
3. Entrez dans le deuxième programme de cuisson aux micro-ondes.
4. Appuyez sur la touche START pour lancer le programme.

REMARQUE : +30 sec, décongélation par poids, décongélation par temps et menus de cuisson automatique, fonction de cuisson, fonction de friture à l'air et fonction de grillage ne peuvent pas être réglés dans la fonction de cuisson en plusieurs étapes.

CUISSON AUTOMATIQUE



Glass Tray

Il existe 5 menus automatiques pour la cuisson aux micro-ondes : NOIX DE CORNE, POMMES DE TERRE, BOISSONS, RÉCHAUFFEMENT et DINER SURGELÉ. Pour tout menu de cuisson automatique, il n'est pas nécessaire de saisir le niveau de puissance ou le temps de cuisson. Le four règle automatiquement le programme de cuisson en fonction des menus et du poids de l'aliment sélectionné.

1. En mode veille, appuyez plusieurs fois sur la touche de menu correspondante pour sélectionner le poids de l'aliment.
2. Appuyez sur la touche START pour lancer le programme.

MENUS DE CUISSON AUTOMATIQUES :

Menú	Nota
Palomitas de maíz (1.75/ 3/ 3.5 oz.)	El resultado de la cocción con sensor depende de factores como la fluctuación de voltaje, la forma y el tamaño de los alimentos, su preferencia personal en cuanto a la cocción de ciertos alimentos e incluso qué tan bien espacia los alimentos en el horno. Si encuentra que el resultado no es satisfactorio, ajuste el tiempo de cocción en consecuencia.
Papa (8-24 oz.)	
Bebida (8/ 10. 12 oz.)	
Recalentar (8-24 oz.)	
Cena congelada (8-24 oz.)	

SERRURE DE PORTE

Utilisez-le pour empêcher le fonctionnement du four sans surveillance.

- Pour le régler : en mode veille, appuyez sur la touche STOP/CANCEL pendant 5 secondes. L'appareil émet un bip, le voyant de verrouillage s'allume et la micro-onde se verrouille.
- Pour annuler : appuyez sur le bouton STOP/CANCEL et maintenez-le enfoncé pendant 5 secondes. L'appareil émet un bip, le voyant de verrouillage s'éteint et la micro-onde se déverrouille.

PROTECTION

Protection contre la surchauffe

Lorsque le système entre dans l'état de protection contre les températures super élevées, l'affichage numérique indique "E03" et continue à émettre des bips. Après avoir appuyé sur STOP/CANCEL, le système revient en mode d'attente normal.

Protection contre les basses températures

Lorsque le système entre dans l'état de protection contre les températures super basses, l'affichage numérique indique "E04" et continue à émettre des bips. Après avoir appuyé sur la touche STOP/CANCEL, le système revient en mode d'attente normal (sauf la fonction micro-ondes).

Protection contre le dysfonctionnement du capteur

Le système passe en mode de protection lorsque le capteur du système présente un circuit ouvert ou un court-circuit. L'écran affiche "E05" ou "E06" et un signal sonore retentit. Après avoir appuyé sur STOP/CANCEL, le système revient en mode d'attente normal.

Protection de l'adhérence des boutons

Dans n'importe quel état, si vous appuyez sur n'importe quelle touche du panneau de commande pendant 60 secondes, le programme s'arrête immédiatement, l'écran affiche "FAIL" et le système émet un signal sonore. Si vous continuez à appuyer sur le bouton, un signal sonore retentira toutes les minutes. Pendant ce temps, aucun bouton ne fonctionnera. Après le dépannage, appuyez sur le bouton STOP/CANCEL pour revenir au mode veille.

COMMENT DÉTERMINER SI UN PLAT EST ADAPTÉ À L'UTILISATION DES MICRO-ONDES

Pour déterminer si un plat peut aller aux micro-ondes, placez-le dans les micro-ondes avec un verre doseur rempli d'une tasse d'eau. Passez aux micro-ondes pendant une minute à température élevée, puis touchez délicatement le plat. S'il est chaud, il ne peut pas être mis aux micro-ondes.

MAINTENANCE

Dépannage

Trouvez le problème dans le tableau ci-dessous et utilisez la solution appropriée pour chaque problème. Si le four à micro-ondes ne fonctionne toujours pas correctement, contactez l'assistance technique d'Impecca pour obtenir une aide supplémentaire.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION POSSIBLE
Le four ne démarre pas	Le cordon électrique du four n'est pas branché. La porte est ouverte. Une opération incorrecte est définie.	Branchez la prise de courant. Fermez la porte et réessayez. Vérifiez les instructions.
Arcs ou étincelles	Des matériaux dangereux dans les fours à micro-ondes ont été utilisés. Le four fonctionne à vide. Les aliments renversés restent dans la chambre des micro-ondes	N'utilisez que des ustensiles de cuisson adaptés aux micro-ondes. Ne faites jamais fonctionner la micro-onde lorsqu'il est vide. Nettoyez l'intérieur des micro-ondes avec une serviette humide et de l'eau chaude savonneuse si nécessaire.
Les aliments sont cuits de manière inégale	Des matériaux dangereux dans les fours à micro-ondes ont été utilisés. Les aliments ne sont pas complètement décongelés. Le temps de cuisson et le niveau de puissance ne sont pas correctement réglés pour le type d'aliment, la taille des plats utilisés ou le poids. Les aliments ne sont pas tournés ou remués pendant la cuisson.	N'utilisez que des ustensiles de cuisson conçus pour les micro-ondes. Décongelez complètement les aliments avant de commencer la cuisson. Utilisez un temps de cuisson et un niveau de puissance plus adaptés. Remuez périodiquement les aliments pendant la cuisson.
Les aliments sont trop cuits ou brûlés	Le temps de cuisson et le niveau de puissance ne sont pas correctement réglés pour le type d'aliment, la taille des plats utilisés ou le poids.	Utilisez un temps de cuisson et un niveau de puissance plus adaptés.
Dégivrage incorrect	Des matériaux dangereux dans les fours à micro-ondes ont été utilisés. Le temps de cuisson, le niveau de puissance n'est pas adapté. Le temps de cuisson et le niveau de puissance ne sont pas correctement réglés pour le type d'aliment, la taille des plats utilisés ou le poids.	N'utilisez que des ustensiles de cuisson conçus pour les micro-ondes. Utilisez un temps de cuisson et un niveau de puissance plus adaptés. Remuez périodiquement les aliments pendant la cuisson.

Les aliments sont froids ou insuffisamment cuits	Des matériaux dangereux dans les fours à micro-ondes ont été utilisés. Les aliments ne sont pas complètement décongelés. Les orifices de ventilation du four sont obstrués. Le temps de cuisson et le niveau de puissance ne sont pas correctement réglés pour le type d'aliment, la taille des plats utilisés ou le poids.	N'utilisez que des ustensiles de cuisson conçus pour les micro-ondes. Décongelez complètement les aliments avant de commencer la cuisson. Vérifiez que les orifices de ventilation du four ne sont pas obstrués. Utilisez un temps de cuisson plus approprié, un niveau de puissance.
--------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

SPÉCIFICATIONS

Alimentation électrique :	120V~60Hz
Consommation électrique (micro-ondes) :	1500W
Consommation électrique (convection) :	1450W
Puissance maximale :	1000W
Capacité du four :	1,3 pied cubes
Diamètre de la table tournante :	12,8 pouces
Dimensions extérieures :	11,8" x 21,2" x 19,9".
Poids net :	41.2 lb.

SUPPORT CLIENT

Avant de contacter l'assistance clientèle, veuillez consulter la section de dépannage ci-dessus.

Visitez notre site Web pour nous contacter, trouver des réponses aux questions les plus fréquemment posées, et pour d'autres sources qui peuvent 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 9h00 et 18h00 ET, au + 1 866-954-4440.

Restez au courant des dernières innovations d'Impecca et participez à des concours via nos réseaux sociaux :

www.facebook.com/Impecca/
www.instagram.com/impecca/
 @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 verre 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 secteur. 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.