



Microwave Oven – User Guide

Horno de Microondas – Guía de Usuario
Four Micro-ondes – Guide de l'utilisateur

Model OM-1400

www.impecca.com

TABLE OF CONTENTS

Important Safety Instructions.....	3
Electrical Grounding.....	4
Cautions & Warnings.....	4
What's in the Box	6
Getting to Know Your Microwave Oven.....	7
Control Panel.....	8
Operating Your Microwave Oven	9
Additional Features and Functionality.....	12
Utensils and Materials.....	13
Cooking Techniques	15
Cleaning and Care.....	16
Troubleshooting Tips	19
Technical Specifications	20
Customer Support.....	20
One Year Limited Appliance Warranty (US)	21
Español.....	22
Français	44

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

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

WARNING: BEWARE OF EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

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

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

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

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

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

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

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

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

SAVE THESE INSTRUCTIONS

ELECTRICAL GROUNDING



DANGER: ELECTRICAL SHOCK HAZARD

To avoid severe or fatal shock injury, remove the house fuse or open the appropriate circuit breaker before beginning installation to ensure power is disabled to the area of installation.

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

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

THREE-PRONGED (GROUNDING) PLUG

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

An outlet box should be located in the cabinet above the microwave oven. The outlet box and supply circuit should be installed by a qualified electrician and conform to the National Electrical Code or the prevailing local code.

RADIO INTERFERENCE

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

- Clean the door and sealing surface of the oven
- Reorient the receiving antenna of the radio or television.
- Relocate the microwave oven with respect to the receiver.
- Move the microwave oven away from the receiver.
- Plug the microwave oven into a different outlet so that the microwave and receiver are on different branch circuits.

CAUTIONS & WARNINGS

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



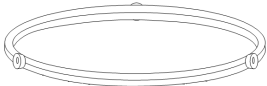


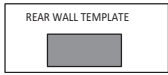
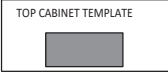
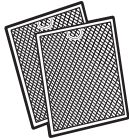
Only use containers known to be microwave safe!

1. This appliance should only be serviced by qualified service technicians. Contact technical support for information regarding your closest authorized service center for further examination, repair, or adjustment to your appliance.
2. Do not store or use this appliance outdoors. Do not use this oven near water, (for example, near a kitchen sink), in a wet basement, near a swimming pool, or other wet locations.
3. Some cabinets or building materials are not made to withstand the heat produced by this microwave oven. Check with your builder or supplier to ensure that there is no damage or safety hazard in this regard.
4. This oven must be grounded with a properly grounded outlet. See the previous section: **"ELECTRICAL GROUNDING"**
5. Do not immerse the cord or plug in water. Keep cord away from heated surfaces. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter. Do not operate this oven if the cord or plug is damaged or is not working properly.
6. Use this appliance only for its intended uses as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in or near the appliance. This oven is specifically designed to heat, cook or dry food in a *home* consumer setting. It is not designed for industrial or laboratory use.
7. Clean ventilating hoods frequently. Grease should not accumulate on the hood or filter.
8. As with any cooking appliance, closely supervise any use to reduce the risk of a fire in the oven. Close supervision is especially necessary when the appliance is used by children.
9. Remove wire twist-ties and metal handles from containers and bags before placing them in the oven.
10. If materials inside the oven ignite, keep the oven door closed! Turn the oven off and unplug the appliance. Disconnect the power cord and shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
11. Do not use the oven cavity for storage purposes.
12. Do not overcook food. Carefully monitor the appliance when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven.
13. Some products, such as whole eggs and sealed containers such as glass jars, are prone to explode and should not be heated in the oven. Pierce foods with heavy skins such as potatoes, whole squash, apples and chestnuts before cooking.
14. The contents of feeding bottles and baby jars should be stirred or shaken and the temperature should be checked before serving in order to avoid burns. Make sure these items are microwave safe!
15. Liquids such as water, coffee, or tea can be overheated beyond the boiling point without appearing to boil. Bubbling or boiling is not always visible. This can result in scalding liquids suddenly boiling over when the container is disturbed or a spoon or if another utensil is inserted into the liquid. Stir liquids both before and halfway through heating.
16. After heating, allow the containers to stand in the microwave oven for a short time before removing the container. Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container. Do not use straight-sided containers with narrow necks.
17. Cooking utensils may become hot due to heat being transferred from the heated food. Potholders may be needed to handle the utensil.
18. Use only thermometers that are specifically designed for use in microwave ovens.
19. Be certain the glass tray and roller rings are in place when you operate the oven.

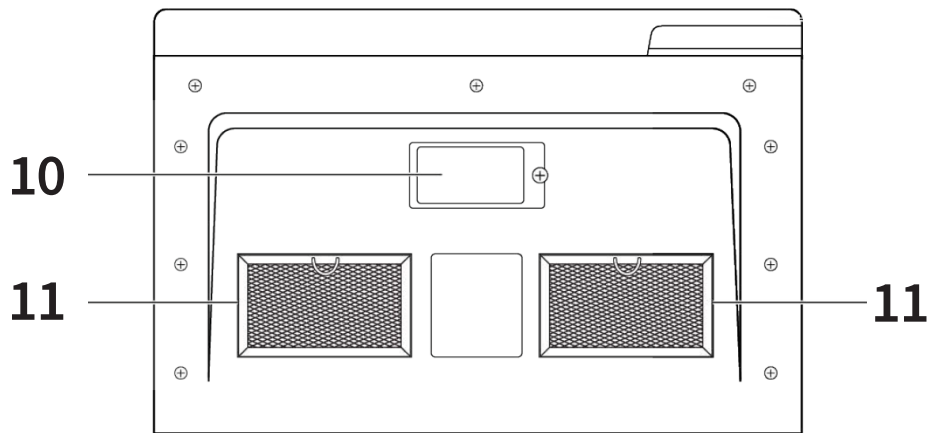
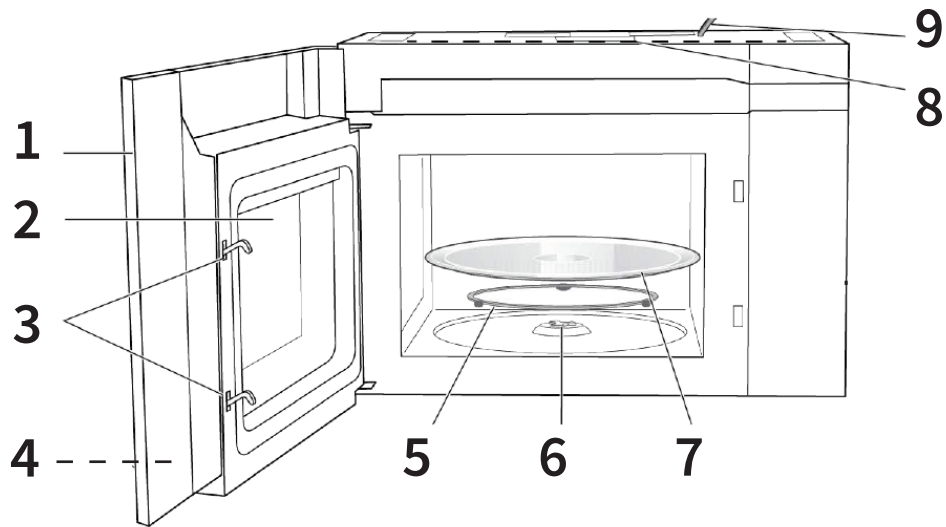
WHAT'S IN THE BOX

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

MICROWAVE PARTS

	PART	QUANTITY
	Microwave Oven	1
	Microwave Glass Tray	1
	Roller Ring	1
	Installation Guide	1
	This User Guide	1
	Rear Wall Template	1
	Top Cabinet Template	1
	Grease Filters	2

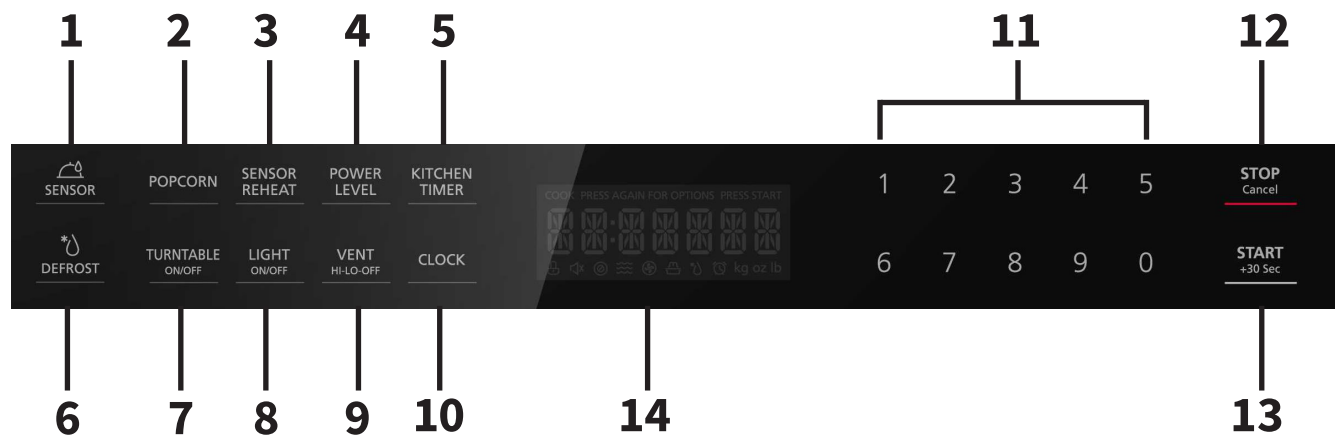
GETTING TO KNOW YOUR MICROWAVE OVEN



- | | |
|---|--------------------|
| 1. Door | 7. Glass Turntable |
| 2. Window | 8. Top Grill |
| 3. Interlock System | 9. Power Cord |
| 4. Control Panel
(on the front door) | 10. Surface Lights |
| 5. Roller Ring Assembly | 11. Grease Filters |
| 6. Turntable Coupler /
Shaft | |

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

CONTROL PANEL



1. Sensor (Cook)

2. Popcorn

3. Sensor Reheat

4. Power Level

Set the cooking power level

5. Kitchen Timer

Set a kitchen timer. This timer does not start or stop the microwave oven.

6. Defrost

Auto-Defrosting based on the weight of the food

7. Turntable ON/OFF

Turn turntable rotation on/off

8. Light ON/OFF

Turns the oven light on and off

9. Vent Fan HI - LO - OFF

Turns the oven vent fan on and off or changes the fan speed

10. Clock

Set the oven clock display

11. Number Pads

Touch to set time, weight or quantity of food

12. Stop/Cancel

Press to stop cooking or hold for 3 secs to engage the child lock feature.

13. Start/ 30Sec.

Press this button to start cooking for the selected time or to add 30 Seconds to existing cook time. You can also press this from standby mode to start cooking for 30 seconds.

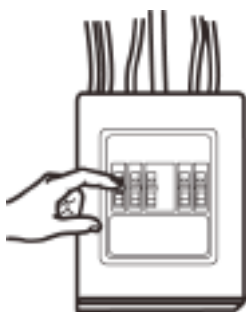
14. Display Screen

Clock, cooking time and power level are displayed here

OPERATING YOUR MICROWAVE OVEN

Before first using the microwave oven unit:

1. **Make sure the tvt oven has been installed according to the instructions in the installation guide.**
2. Be sure to familiarize yourself with the safety precautions in the previous sections. In addition, please review the **UTENSILS AND MATERIALS** and **COOKING TECHNIQUES** sections covered later in this manual.
3. **Remove all packing material from inside the microwave oven, but do not remove the waveguide cover, which is on the right inside wall of the oven.**
4. **Install the turntable**
Your microwave should come with the roller ring already installed. The glass tray must rest perfectly centered on the roller ring to operate properly. Do not operate the oven without the glass tray and roller ring in their proper positions.
5. **Replace the house fuse or turn the breaker back on.**



SETTING THE CLOCK

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

1. From standby mode, press the **CLOCK** button (press this a second time for 24 hr clock).
2. Use the number pads to enter the correct time.
3. Press the **Start / 30Sec** button.

NOTE: During cooking, the time may be seen by pressing the CLOCK button.

THE "START / 30 SEC" BUTTON

3 important facts about this useful button:

1. If you press this button when there is no time entered and the microwave is on standby, the oven will automatically start at 100% power and begin cooking for 30 seconds.
2. Press this button during cooking to add another 30 seconds of cooking time. You may press it multiple times.
3. This function does not work during sensor cook or defrost.

TIME COOK

1. Enter the desired cooking time on the number pad.
The maximum time allowed is 99 min. 99 sec.
2. Press **POWER LEVEL** once or repeatedly to set the power level:

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

3. Press **START/ 30SEC** to begin cooking.
Note: If cooking is paused due to opening the door, press START after the door is closed to resume cooking...

*During cooking, press the POWER LEVEL button to show the current cooking power.
When cooking at 100% power, you can simply enter the cooking time from standby mode (when the oven is not cooking) and press START (Step 2 can be skipped).*

DEFROST BY WEIGHT

1. Press **DEFROST once**. The screen will display "**MEAT**".
2. Keep pressing **DEFROST** for other food types. (See chart below).

Program No.	Food	Weight Range
1	Meat	0.1 - 6.0 lbs
2	Poultry	0.1 - 6.0 lbs
3	Fish	0.1 - 6.0 lbs
4	Bread	0.1 - 6.0 lbs

3. Press **START/ 30SEC** to confirm.
4. Use the number pad to enter the weight of the food.
5. Press **START/ 30SEC** to begin cooking.

During the **WEIGHT DEFROST** program, the system will pause and beep to remind you to turn the food over. After turning the food over, press the **START/ 30SEC** button to resume cooking.

SENSOR COOK

For some food types, it is not necessary to program the time or the cooking power level. You can use the **SENSOR** button instead.

1. Press **SENSOR** once. The screen will display "POTATO".
2. Press **SENSOR** repeatedly until the desired food program appears on the display (see the chart below).

Program No.	Menu	Quantity
1	Potato	1 - 4 potatoes
2	Fresh Vegetable	6/16 oz
3	Frozen Vegetable	8/16 oz
4	Frozen Dinner	10/20 oz
5	Rice	1 - 2 cups
6	Frozen Breakfast	8 - 12 oz
7	Meat	9 - 19 oz

3. Press **START/ 30SEC** to start sensor cook mode. The appliance will start the sensing process. When sensing is complete, a beep will sound and cooking will begin for the calculated time.

Note: Do not open the door during the sensing process, or the program will be canceled.

SENSOR REHEAT

When reheating some food types, it is not necessary to program the time or power level. You can use the **SENSOR REHEAT** button instead.

1. Press **SENSOR REHEAT** once. The screen will display "BEVERAGE".
2. Press **SENSOR REHEAT** repeatedly until the desired food program appears on the display (see the chart below).

Program No.	Menu	Quantity
1	Beverage	1 - 3 cups
2	Dinner Plate	1 plate
3	Pizza	1 - 4 slices
4	Soup/Sauce	1-3 cups
5	Casserole/ Lasagna	10.5 oz

3. Press **START/ 30SEC.** to start sensor reheat mode. The appliance will start the sensing process. When sensing is complete, a beep will sound and cooking will begin for the calculated time.

POPCORN MODE

Press **Popcorn** once or twice until the serving you require appears on the display. For example, if you press **Popcorn** once, "3.2" is shown.

Press Popcorn **once**: App 3.2 ounces

Press Popcorn **twice**: App 1.75 ounces

Press **START/ 30SEC** to begin cooking.

ADDITIONAL FEATURES AND FUNCTIONALITY

LIGHT CONTROL

Press **Light On/Off** to set the light on **High** Brightness, **Low** Brightness, or **Off**.

VENT FAN CONTROL

Your oven can be used as a range hood. When food is cooking on the range underneath the hood, turn the fan on. When it is turned on, the fan motor starts filtering out smoke, odors, and grease generated from cooking. In standby mode, the vent fan is manually controlled. Press the **VENT** button to toggle between High, Low or to turn the vent off. If the vent is off and cooking starts, the vent will automatically start at a low setting for the duration of cooking.

CHILD LOCK

The appliance has a safety lock that prevents unsupervised operation by children. To activate this feature, press and hold the **STOP/CANCEL** button for 3 seconds while the microwave is in standby (not cooking). The "lock" indicator will light.

To turn off the lock, press and hold **STOP/CANCEL** for 3 seconds in standby mode. A beep will sound, noting that the lock is released.

KITCHEN TIMER

The kitchen timer is used independently of the cooking cycle. To set the timer:

1. Press **KITCHEN TIMER** once.
2. Enter the amount of time, using the number buttons. The max allowed is 99 minutes and 99 seconds.
3. Press the **Start / 30Sec** button to start.

NOTE: When the kitchen timer is active, you can check the countdown time by pressing the Kitchen Timer button. Press STOP/CANCEL to cancel the timer.

TURNTABLE ON / OFF

Automatic rotation for the glass turntable can be turned on or off. It should generally be left on but can be turned off as needed for large dishes or other purposes. To turn the turntable off, press **Turntable On/Off** once from standby mode. The screen will display "OFF" for 2 seconds.

You must then start a cooking program, else the turntable mode will switch back to "on"

ADDITIONAL NOTES

- When cooking is interrupted for 1 minute, the system returns to standby mode automatically.
- Pressing **STOP/CANCEL** twice will stop cooking and erase the current program.
- After cooking, the microwave will display "end" and beep every 30 seconds until **STOP** is pressed or the door is opened.
- If the oven beeps twice in a row during programming, there has been an invalid entry.

UTENSILS AND MATERIALS

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

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

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

TESTING COOKWARE, UTENSILS, AND DINNERWARE FOR MICROWAVE USE

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

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

RECOMMENDED MATERIALS

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

- **Microwave browning dish** — Use to brown the exterior of small items such as steaks, chops, or pancakes. Follow the directions provided with your browning dish.
- **Microwaveable plastic wrap** — Use to retain steam. Leave a small opening for some steam to escape and avoid placing it directly on the food.
- **Paper towels and napkins** — Use for short-term heating and covering, as these absorb excess moisture and prevent spattering. Do not use *recycled* paper towels, which may contain metals and could ignite.

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

LIMITED USE

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

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

NOT RECOMMENDED

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

COOKING TECHNIQUES

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

STIRRING

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

ARRANGEMENT

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

SHIELDING

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

TURNING

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

STANDING

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

ADDING MOISTURE

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

CLEANING AND CARE

- The oven should be cleaned regularly and any food deposits should be removed. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface. This could adversely affect the life of the appliance and potentially result in a hazardous situation.
Turn off the oven and remove the power plug from the wall socket before cleaning.
- Keep the inside of the oven clean. When food splatters or spilled liquids adhere to oven walls, wipe it down with a damp cloth. Mild detergent may be used if the oven gets dirty. Avoid the use of spray and other harsh cleaners as they may stain, streak or dull the door surface.
- The outside surfaces should be cleaned with a damp cloth. To prevent damage to the operating parts inside the oven, water should not be allowed to seep into the ventilation openings.
- Wipe the window on both sides with a damp cloth to remove any spills or splatters.
- Do not allow the control panel to become wet. Clean it with a soft, damp cloth. When cleaning the control panel, leave the oven door open to prevent the oven from accidentally turning on.
- If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe it down with a soft cloth. This may occur when the microwave oven is used under high humidity conditions. In such a case, it is normal.
- It is occasionally necessary to remove the glass tray for cleaning. Wash the tray in warm sudsy water or in a dishwasher. Ensure it is fully dry before placing it back into the microwave and then ensure that it is aligned properly before cooking again!
- The roller ring (for the glass tray) and oven floor should be cleaned regularly to avoid excessive noise or buildup. Simply wipe the bottom surface of the oven with mild detergent. The roller ring may be washed in mild sudsy water or in a dishwasher. Be sure to replace the ring and glass tray in the proper position before using the oven again.
- Remove odors from your oven by combining a cup of water with the juice and peel of one lemon in a deep, microwaveable bowl. Microwave it for 5 minutes. Dry it thoroughly with a soft cloth.

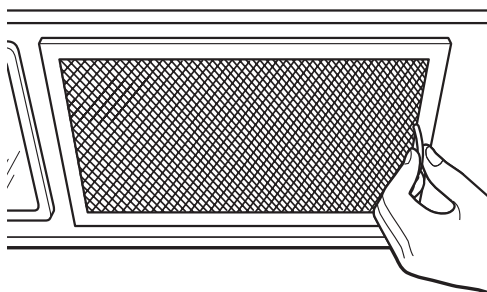
Waveguide Cover

The waveguide cover is located on the right side of the oven cavity. It is made from mica and requires special care. Keep the waveguide cover clean to assure good oven performance. Carefully wipe it with a damp cloth and clear any food spatters from the surface of the cover immediately after they occur. Buildup or residue may cause smoke or fire. **DO NOT REMOVE THE WAVEGUIDE COVER.**

Oven and Surface Light Replacement

If either the light inside the oven or the surface light underneath the oven need to be replaced, do not attempt this. Contact customer service and/or have an authorized technician replace the light bulb.

Grease Filters



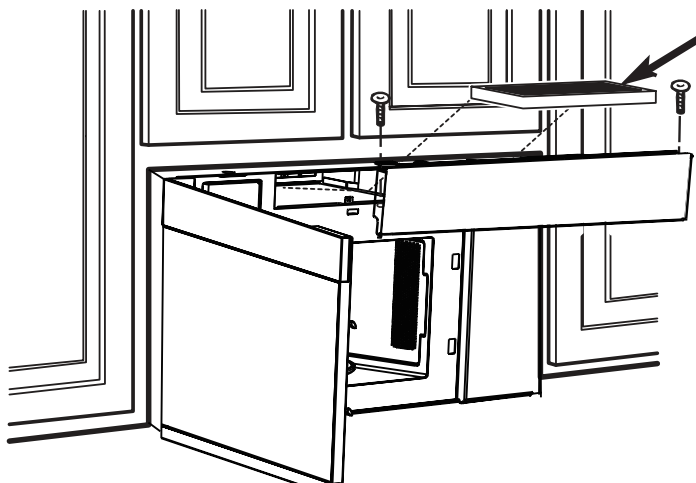
The grease filters should be cleaned at least once a month. Grease should not be allowed to accumulate on the ventilating hood or its filters. Never operate the fan or oven without these filters in place. Pull down slightly on the tab toward the front of the oven and remove the filter. Repeat this for the other filter. Soak the filter in a sink or dish pan filled with hot water and detergent. **DO NOT** use ammonia or other alkalies as they will react with

the filter material and darken it. Corrosive cleaning agents, such as lye-based oven cleaners, may damage the filter. Agitate and scrub with a brush to remove any embedded dirt. Rinse thoroughly and shake dry. Place the clean, dry filter back into the opening.

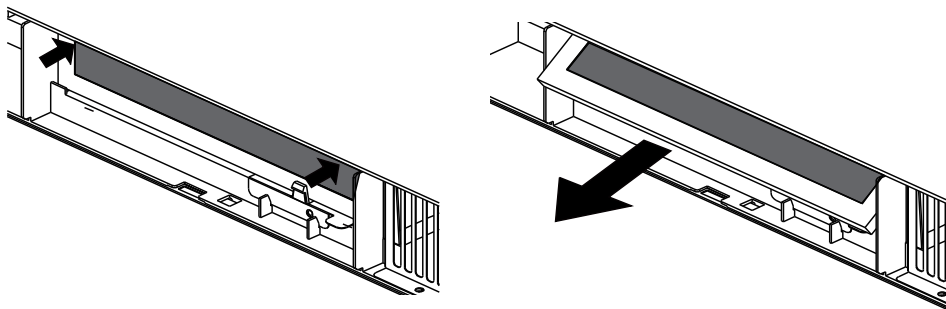
Charcoal Filter Replacement

The charcoal filter is replaceable. The charcoal filter may need to be changed every 6 to 12 months, depending on use. To replace the filter:

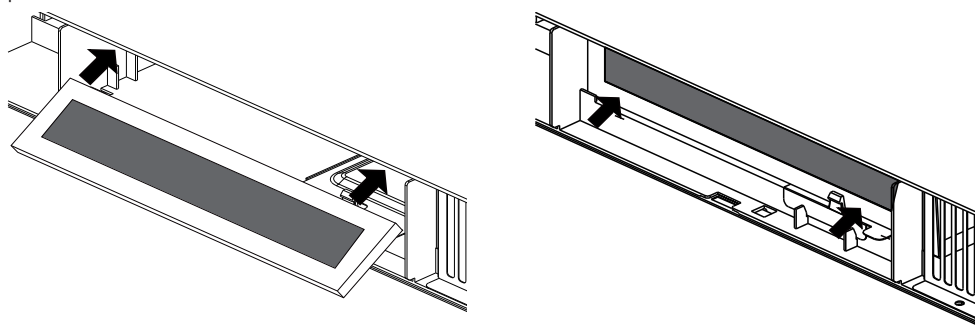
- 1. Unplug or disable the power source** to the microwave.
- Open the microwave door, then remove the two screws to the vent at the top of the unit.



- Note the position of the filter before you replace it. Remove the charcoal filter by pushing the top of the filter inwards, then pull it out of the opening.



- Slide the new charcoal filter in. Press the bottom of the filter to place it into the same position as the filter that was removed.



- Replace the filter and screws that were removed in Step 1.

TROUBLESHOOTING TIPS

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

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power Consumption:	120V~60Hz, 1500W (Microwave)
Output:	1000W (Microwave)
Operation Frequency:	2450MHz
Outside Dimensions(W×D×H):	23 ⁵ / ₆₄ " 16 ³ / ₁₆ " x 17"
Oven Capacity:	App 1.3 cu.ft
Net Weight:	Approx. 57.3 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

ENGLISH	Instrucciones Importantes de Seguridad	23
	Conexión Eléctrica a Tierra.....	24
ESPAÑOL	Precauciones y Advertencias.....	24
	Qué Hay en la Caja	26
	Conociendo su Horno de Microondas	27
FRANÇAIS	Panel de Control	28
	Poniendo en Funcionamiento su Horno de Microondas.....	29
	Características Adicionales y Funcionalidad	32
	Utensilios y Materiales.....	33
	Técnicas de Cocción	36
	Limpieza y Cuidados.....	37
	Solución de Problemas.....	40
	Especificaciones Técnicas	41
	Soporte al Cliente	41
	Garantía Limitada Por Un Año.....	42
	Français.....	44

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

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

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

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

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

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

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

No cubra u obstruya ninguna apertura del horno.

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

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

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

ÚNICAMENTE PARA USO DOMÉSTICO

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

CONEXIÓN ELÉCTRICA A TIERRA



PELIGRO: RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA

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

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

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

CLAVIJA DE TRES PATAS (ATERRIZADA)

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

RADIO INTERFERENCIA

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

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

PRECAUCIONES Y ADVERTENCIAS

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



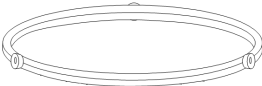
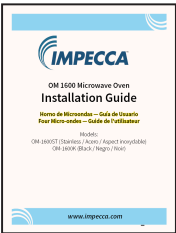
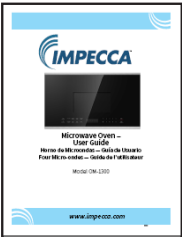
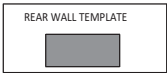
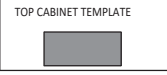
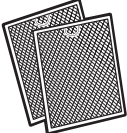
¡Utilice solo contenedores que sabe que son para su uso en microondas!

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

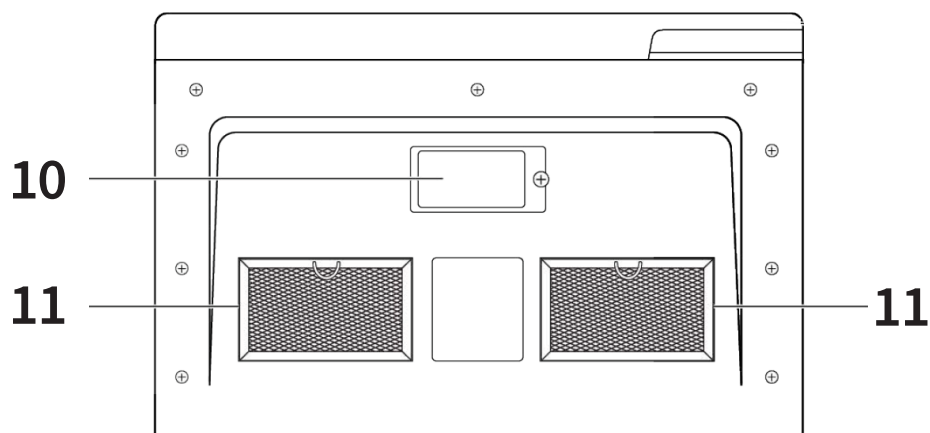
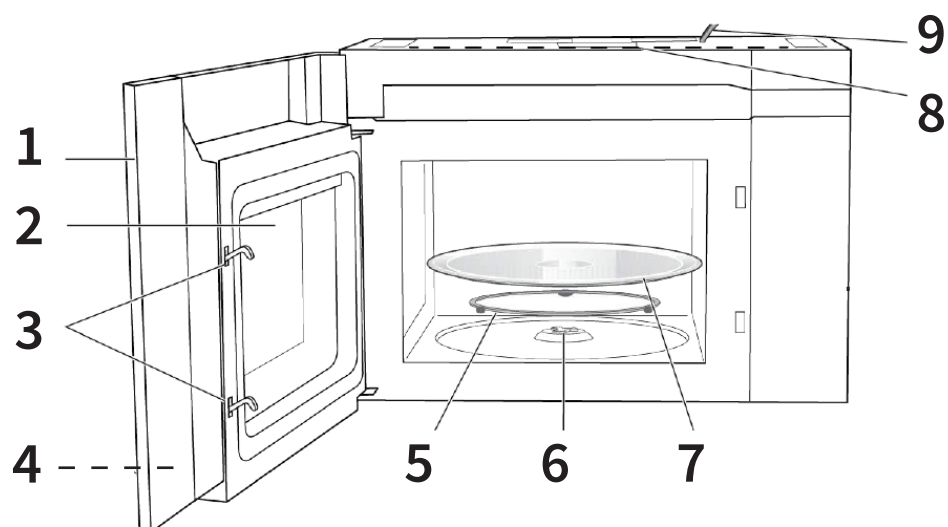
QUÉ HAY EN LA CAJA

Usted debió haber recibido lo siguiente en la caja de su electrodoméstico:

PARTES DEL MICROONDAS

PARTE	CANTIDAD
	<p>Horno de microondas</p> <p>1</p>
	<p>Plato de vidrio para el microondas</p> <p>1</p>
	<p>Aro del plato giratorio</p> <p>1</p>
	<p>Guía de instalación</p> <p>1</p>
	<p>Esta guía de usuario</p> <p>1</p>
	<p>Plantilla de la parte posterior del muro</p> <p>1</p>
	<p>Plantilla de la parte superior del gabinete</p> <p>1</p>
	<p>Filtros de grasa</p> <p>2</p>

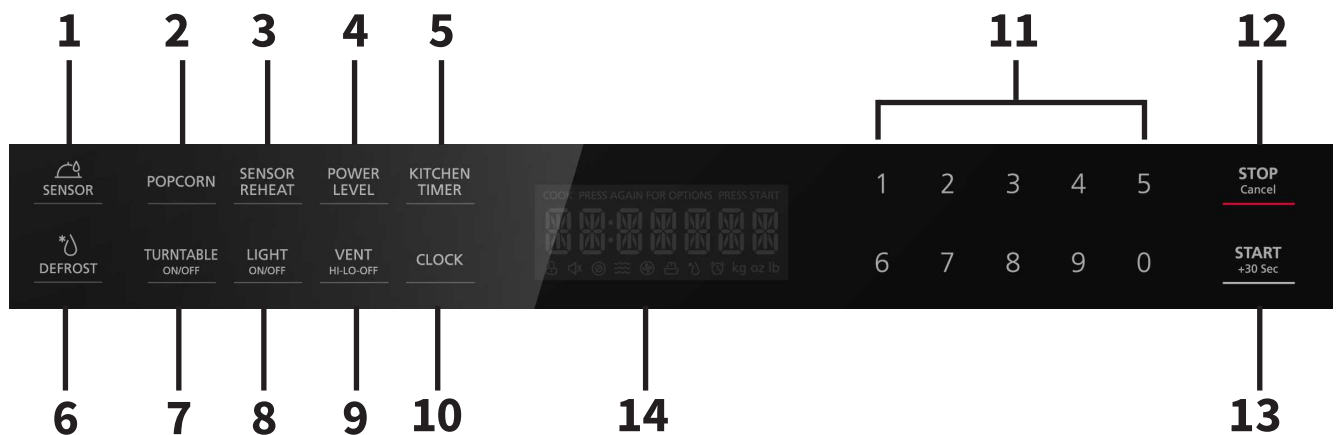
CONOCIENDO SU HORNO DE MICROONDAS



- | | |
|--|----------------------------------|
| 1. Puerta | 7. Plato de vidrio/Tornamesa |
| 2. Ventana | 8. Rejilla superior |
| 3. Sistema de cierre de seguridad de la puerta | 9. Cable de suministro eléctrico |
| 4. Panel de control (en la puerta delantera) | 10. Luces de superficie |
| 5. Aro del plato giratorio | 11. Filtros de grasa |
| 6. Eje de la tornamesa/plato de vidrio | |

Los elementos mostrados tienen solo propósitos ilustrativos y pueden variar en apariencia.

PANEL DE CONTROL



1. Sensor (Cocción)

2. Popcorn (Palomitas de maíz)

3. Sensor Reheat (Recalentado por Sensor)

4. Power level (Nivel de potencia)

Para ajustar el nivel de potencia

5. Kitchen Timer (Temporizador)

Fija el tiempo del temporizador. El temporizador no inicia o detiene el horno de microondas

6. Defrost (Descongelar)

Permite descongelar alimentos con base en el peso especificado

7. Turntable ON/OFF (Tornamesa ON/OFF)

Permite/detiene el giro de la tornamesa

8. Light ON/OFF (Luz ON/OFF)

Prende/apaga la luz del horno

9. Vent Fan HI-LO- OFF (Ventilador ALTO-MEDIO-APAGADO)

Enciende y apaga el ventilador del horno o cambia su velocidad

10. Clock (Reloj)

Utilice este botón para ajustar el despliegue de la hora

11. Teclado Numérico

Toque para ajustar la hora, peso o cantidad de los alimentos.

12. Stop/Cancel (Detener/Cancelar)

Presione para detener la cocción o presione por 3 segundos para activar el bloqueo del horno a los niños.

13. Start/30 Sec (Iniciar/Agregar 30 segundos)

Presione para iniciar la cocción para el tiempo seleccionado o para agregar 30 segundos al tiempo actual de cocción. También puede presionar este botón por 30 segundos en el modo de espera para cocinar por 30 segundos.

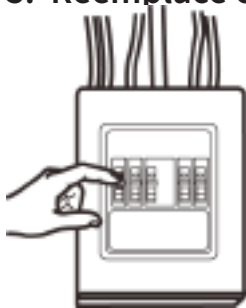
14. Pantalla

Muestra la hora, tiempo de cocción y nivel de potencia.

PONIENDO EN FUNCIONAMIENTO SU HORNO DE MICROONDAS

Antes de usar por primera vez su horno de microondas:

1. **Asegúrese de que el horno de microondas ha sido instalado de acuerdo a las instrucciones de la guía de instalación.**
2. Asegúrese de estar familiarizado con las indicaciones de seguridad en la sección previa. Además, por favor revise las secciones de **UTENSILIOS Y MATERIALES** y **TÉCNICAS DE COCCIÓN** que se encuentran más adelante en este manual.
3. **Retire todo el material de empaque de adentro del horno de microondas, pero no retire la cubierta de la guía de ondas, la cual se encuentra en la pared derecha interna del horno.**
4. **Instale la tornamesa**
Su horno de microondas debe traer el aro del plato giratorio instalado. El plato de vidrio debe descansar perfectamente centrado en el aro del plato giratorio para funcionar adecuadamente. No ponga el horno de microondas en funcionamiento si el plato de vidrio o el aro del plato giratorio no están en sus posiciones adecuadas.
5. **Reemplace el fusible de la casa o habilite el cortacircuitos.**



AJUSTANDO EL RELOJ

Cuando se conecta el microondas por primera vez, necesitará ajustar el reloj.

1. En el modo de espera, presione el botón **CLOCK** (presione este una segunda vez para formato de 24 hrs)
2. Use el teclado numérico para ingresar la hora correcta
3. Presione el botón **START/30 SEC.**

NOTA: Durante la cocción, puede desplegar la hora al presionar el botón CLOCK.

BOTÓN “START/30 SEC” (AGREGAR 30 SEGUNDOS)

Hay 3 factores importantes sobre este útil botón:

1. Si este botón se presiona varias veces cuando no se ha ingresado ningún tiempo y el microondas está en tiempo de espera, el horno comenzará automáticamente la cocción al 100% de potencia.
2. Presione este botón durante la cocción para agregar otros 30 segundos al tiempo de cocción. Lo puede presionar varias veces.
3. Esta función no opera en las opciones de cocción automática o descongelado.

TIEMPO DE COCCIÓN

1. Ingrese el tiempo deseado de cocción en el teclado numérico. El máximo tiempo permitido es de 99 minutos con 99 segundos.
2. Presione **POWER LEVEL** una vez o varias veces para ajustar el nivel de potencia

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

3. Presione el botón **START/30 SEC** para comenzar a cocinar

Presione el botón **START/30 SEC** para comenzar a cocinar

Nota: Si se detiene la cocción debido a que se abre la puerta, presione START una vez que se cierra la puerta para continuar con la cocción.

Durante la cocción, presione el botón POWER LEVEL para mostrar el nivel actual de potencia. Cuando cocina al 100% de potencia, simplemente ingrese el tiempo de cocción desde el modo de espera (cuando el horno no está cocinando) y presione START (Puede saltarse el paso 2)

DESCONGELADO POR PESO

1. Presione el botón **DEFROST** una vez. La pantalla mostrará MEAT (Carne)
2. Siga presionando **DEFROST** para seleccionar otro tipo de comida

Program No.	Tipo de comida	Rango de peso
1	Meat (Carne)	0.1 - 6.0 lbs
2	Poultry (Pollo)	0.1 - 6.0 lbs
3	Fish (Pescado)	0.1 - 6.0 lbs
4	Bread (Pan)	0.1 - 6.0 lbs

3. Presione el botón **START/30 SEC** para confirmar
4. Ingrese el peso en onzas de la comida con el teclado numérico.
5. Presione el botón **START/30 SEC** para comenzar con la cocción

Durante el programa **WEIGHT DEFROST**, el sistema estará en pausa y emitirá un sonido para recordarle que debe voltear la comida. Después de hacerlo, presione el botón **START/30 SEC** para continuar el descongelado.

SENSOR DE COCCIÓN

Para algunos tipos de comida, no es necesario programar el tiempo o el nivel de potencia de cocción. En lugar de eso use el botón **SENSOR**.

1. Presione **SENSOR** una vez. La pantalla mostrará "POTATO" (Papa)
2. Presione **SENSOR** repetidamente hasta que se muestre el programa de alimentos deseado en la pantalla (vea la siguiente tabla).

Programa No.	Menú	Cantidad
1	Potato (papa)	1 - 4
2	Fresh Vegetable (Verdura fresca)	6/16 oz
3	Frozen Vegetable (Verdura congelada)	8/16 oz
4	Frozen Dinner (cena congelada)	10/20 oz
5	Rice (Arroz)	1 - 2 tazas
6	Frozen Breakfast (desayuno congelado)	8 - 12 oz
7	Meat (carne)	9 - 19 oz

3. Presiona **START/30 SEC** para comenzar con el modo de cocción por sensor. El electrodoméstico comenzará con el proceso sensor. Cuando termina este proceso, sonará un pitido y comenzará la cocción para el tiempo calculado.

Nota: No abra la puerta durante este proceso ya que lo cancelará.

SENSOR REHEAT (RECALENTADO POR SENSOR)

Cuando recaliente ciertos tipos de comida, no es necesario programar el tiempo o el nivel de potencia de cocción. En lugar de eso use el botón **SENSOR REHEAT**.

1. Presione **SENSOR REHEAT** una vez. La pantalla mostrará "BEVERAGE" (Bebida)
2. Presione **SENSOR REHEAT** repetidamente hasta que se muestre el programa de alimentos deseado en la pantalla (vea la siguiente tabla).

Programa No.	Menú	Cantidad
1	Beverage (bebida)	1 - 3 tazas
2	Dinner Plate (plato de cena)	1 plato
3	Pizza	1 - 4 rebanadas
4	Soup/Sauce (Sopa/salsa)	1-3 tazas
5	Casserole/Lasagna (Guisado/Lasaña)	10.5 oz

3. Presiona **START/30 SEC** para comenzar con el modo de cocción por sensor. El electrodoméstico comenzará con el proceso sensor. Cuando termina este proceso, sonará un pitido y comenzará la cocción para el tiempo calculado.

MODO POPCORN (MODO PALOMITAS DE MAÍZ)

Presione **Popcorn** una o dos veces hasta que el tipo de porción que requiere aparece en la pantalla. Por ejemplo, si presiona **Popcorn** una vez, se mostrará “3.2”.

Presione Popcorn **una vez:** porción de 3.2 onzas

Presione Popcorn **dos veces:** porción de 1.75 onzas

Presione **START/30SEC** para comenzar con la cocción.

CARACTERÍSTICAS ADICIONALES Y FUNCIONALIDAD

CONTROL DE LUZ

Presione **Light On/Off** para ajustar la luz a un brillo alto (**High**), brillo bajo (**Low**) o apagarla (**Off**).

CONTROL DEL VENTILADOR

Su horno puede ser usado como una campana extractora. Cuando la comida se esté cocinando en la estufa debajo de la campana extractora, encienda el ventilador. Al encenderlo, el motor del ventilador comienza a extraer humo, olores y la grasa generada al cocinar. En modo de espera, el ventilador se controla manualmente. Presione el botón **VENT** para cambiar a High (Alto), Low (Bajo), o para apagar el ventilador.

SEGURO PARA NIÑOS

Este electrodoméstico cuenta con un seguro que evita la operación sin supervisión por parte de los niños. Para activar esta función, presione y sostenga el botón **STOP/CANCEL** por 3 segundos cuando el microondas está en modo de espera (no cocinando). Se mostrará el indicador “LOCK”.

Para desactivar el seguro, presione y sostenga el botón **STOP/CANCEL** por 3 segundos estando en el modo de espera. Sonará un pitido y el seguro quedará desactivado.

TEMPORIZADOR DEL HORNO

El temporizador del horno se usa independientemente del ciclo de cocción. Para ajustarlo:

1. Presione una vez el botón **KITCHEN TIMER**
2. Use el teclado numérico para ingresar la cantidad de tiempo. El tiempo máximo admitido es de 99 minutos y 99 segundos.
3. Presione el botón **START/30 SEC** para comenzar.

NOTA: Usted puede visualizar la cuenta regresiva en la pantalla al presionar el botón **TIMER**. Al presionar el botón **STOP/CANCEL** cancelará el temporizador.

TURNTABLE ON / OFF (TORNAMESA ON/OFF)

La rotación automática de la tornamesa de vidrio puede activarse o desactivarse. Generalmente está activada pero puede desactivarse conforme se requiera para platos grandes u otros propósitos. Para desactivar la tornamesa presione el botón **Turntable On/Off** en modo de espera. La pantalla mostrará “OFF” por dos segundos. En este momento debe iniciar un programa de cocción, de lo contrario el giro de la tornamesa se volverá a activar.

NOTAS ADICIONALES

- Cuando la cocción se interrumpe por 1 minuto, el sistema regresa a modo de espera automáticamente.
- Al presionar dos veces **STOP/CANCEL** se detendrá la cocción y se borrará el programa de cocción actual.
- Después de que termine la cocción, en la pantalla se mostrará el mensaje “End” (Fin) y emitirá un pitido cada 30 segundos hasta que se presione el botón **STOP** o se abra la puerta.
- Si el horno emite un pitido dos veces seguidas durante la programación, ha habido un error

UTENSILIOS Y MATERIALES

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

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

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

PROBANDO RECIPIENTES, UTENSILIOS Y VAJILLA PARA SU USO EN MICROONDAS

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

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

MATERIALES RECOMENDADOS

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

- **Plato para dorar en microondas** – Utilizado para dorar el exterior de alimentos pequeños como filetes, chuletas o panqueques. Siga las instrucciones que vinieron junto con el plato para dorar.
- **Película plástica para microondas** – Utilizada para retener el vapor. Deje una pequeña abertura para que pueda escapar un poco de vapor y evite colocarlo directamente en la comida.
- **Toallas y servilletas de papel** – Utilizadas para calentado por corto tiempo y para cubrir; absorbiendo el exceso de humedad y evitando las salpicaduras. No utilice toallas de papel recicladas ya que pueden contener metales y pueden incendiarse
- **Recipientes y platos de vidrio o vidrio-cerámica** - Utilizados para calentar o cocinar
- **Platos y tazas de papel** – Utilizados para calentar por corto tiempo y a bajas temperaturas. No utilice papel reciclado ya que puede contener metales y puede incendiarse
- **Papel encerado** – Utilizado como cubierta para evitar las salpicaduras

USO LIMITADO

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

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

NO RECOMENDADOS

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

TÉCNICAS DE COCCIÓN

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

REVOLVER

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

COLOCACIÓN

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

PROTECCIÓN

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

VOLTEAR

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

REPOSO

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

AGREGANDO HUMEDAD

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

LIMPIEZA Y CUIDADOS

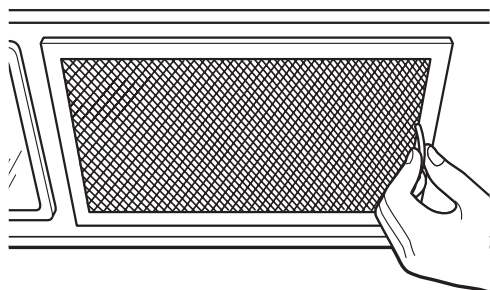
- El horno debe limpiarse regularmente y se deben retirar todos los depósitos de alimentos. Al no mantenerlo en una condición limpia puede conducir al deterioro de la superficie. Esto puede afectar adversamente la vida del electrodoméstico y resultar potencialmente en una situación de riesgo. **Antes de limpiar, apague el horno y desconéctelo del suministro eléctrico.**
- Mantenga limpio el interior del horno. Cuando la comida salpica o se derraman líquidos adhiriéndose a las paredes del horno, limpie con un trapo húmedo. Se puede utilizar detergentes suaves si el horno se ensucia mucho. Evite el uso de aerosoles y otros limpiadores duros ya que pueden manchar, rayar u opacar la superficie de la puerta.
- Las superficies externas deben limpiarse con un trapo húmedo. Para evitar daño a las partes internas operativas, no debe permitirse que el agua se cuele por las aberturas de ventilación.
- Limpie la ventana de ambos lados con un trapo húmedo para retirar las salpicaduras.
- No permita que el panel de control se moje. Limpie con un trapo suave y húmedo. Cuando limpie el panel de control hágalo con la puerta abierta para evitar que se ponga en funcionamiento.
- Si se acumula vapor dentro o alrededor de la parte externa de la puerta del horno, limpie con un trapo suave. Esto puede ocurrir cuando el horno está funcionando en ambientes con mucha humedad. Si esto sucede es normal.
- Ocasionalmente es necesario retirar el plato de vidrio para limpiarlo. Lávelo con agua tibia o en la lavaplatos. Asegúrese de que está completamente seco antes de colocarlo de regreso en el microondas y asegúrese de que está alineado adecuadamente, ¡antes de volver a cocinar!
- El aro giratorio (del plato de vidrio) y el piso del horno deben limpiarse en forma regular para evitar el ruido excesivo o acumulaciones. Solo limpie la superficie inferior del horno con un detergente suave. El aro giratorio puede lavarse con agua tibia o en la lavaplatos. Cuando se retire el aro giratorio de la cavidad del horno, asegúrese de volver a colocarlo en la posición correcta antes de volverlo a utilizar.
- Elimine los olores de su horno al combinar una taza de agua con el jugo y cáscara de un limón en un recipiente para microondas hondo, horneando por 5 minutos. Limpie totalmente y seque con un paño suave.

Cubierta de la Guía de Ondas

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

Reemplazo de la luz del horno o de la superficie

Si cualquiera de las luces dentro del horno o la luz de superficie por debajo del horno requiere ser reemplazada, no lo intente. Entre en contacto con servicios al cliente y/o haga que un técnico de servicio autorizado reemplace la bombilla de luz.



Filtros de Grasa

Los filtros de grasa deben limpiarse al menos una vez al mes. No se debe permitir que se acumule grasa en la campana del ventilador o sus filtros. Nunca opere el ventilador o el horno sin estos filtros en su lugar. Jale ligeramente la pestaña hacia el frente del horno y retire el filtro. Repita esta misma operación para el otro filtro. Remoje el filtro en un fregadero o bandeja llena

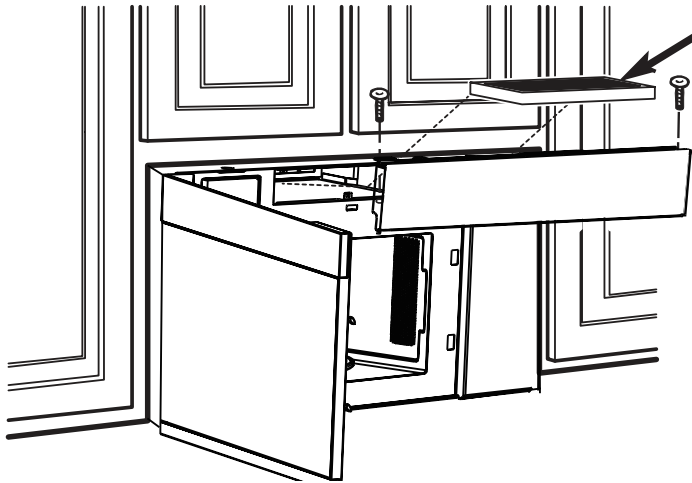
de agua caliente y detergente. **NO** use amoníaco u otros productos similares ya que pueden reaccionar con el material del filtro y oscurecerlo. Los agentes de limpieza corrosivos como los limpiadores de horno con base de sosa cáustica pueden dañar su horno. Agite y talle con un cepillo para sacar la mugre pegada. Enjuague a conciencia y sacuda para secar. Coloque los filtros limpios y secos en sus ranuras.



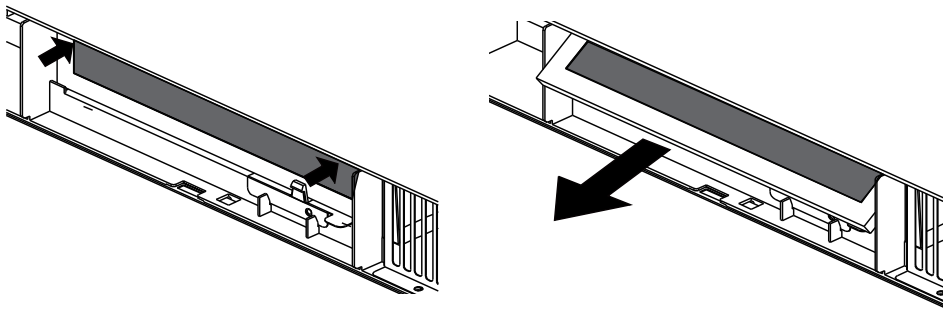
Filtro de Carbón

El filtro de carbón es reemplazable. El filtro puede necesitar cambiarse cada 6 a 12 meses, dependiendo del uso:

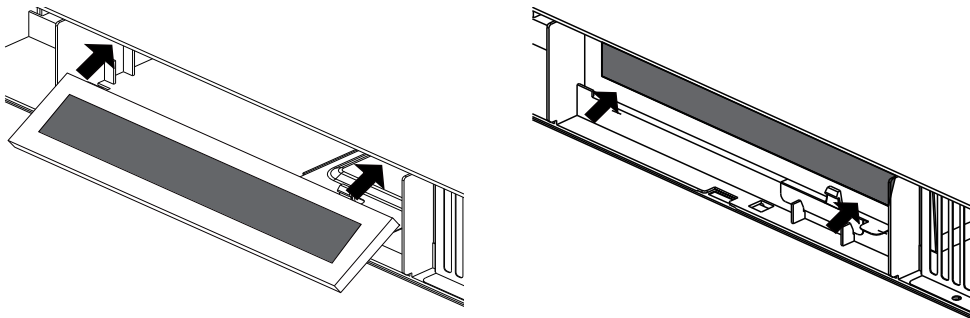
1. **Desconecte la fuente de energía** del microondas.
2. Abra la puerta del microondas y retire los dos tornillos de la rejilla en la parte superior de la unidad.



3. Fíjese en la posición del filtro antes de reemplazarlo. Retire el filtro de carbón al empujar la parte superior del filtro hacia adentro y luego jálelo hacia afuera.



4. Deslice el nuevo filtro de carbón. Presione la parte inferior del filtro para reemplazarlo en la misma posición que tenía el filtro que retiró.



5. Coloque el filtro y los tornillos que retiró en el paso 1.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

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

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Consumo de potencia:	120V~60Hz, 1500W (Microondas)
Salida:	1000W
Frecuencia de Operación:	2450MHz
Dimensiones externas(Al×An×P):	23 ⁵⁵ / ₆₄ " 16 ³ / ₁₆ " x 17"
Dimensiones de la cavidad del horno:	1.3 pies cúbicos
Peso Neto:	Aproximadamente 57.3 libras

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

SOPORTE AL CLIENTE

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

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

 WWW.IMPECCA.COM

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

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

 www.facebook.com/Impecca/

 www.instagram.com/impecca/

 @impeccausa

GARANTÍA LIMITADA POR UN AÑO

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

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

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

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

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

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

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

Excepciones: Esta garantía no cubre lo siguiente:

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

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

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

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

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

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

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

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

TABLE DES MATIÈRES

Consignes de Sécurité Importantes	45
Mise à la Terre Électrique	46
Mises en Garde et Avertissements.....	46
Contenu de la Boite	48
Apprendre à Connaître Votre Four Micro-Ondes	49
Panneau de Contrôle.....	50
Utilisation de Votre Four Micro-Ondes.....	51
Caractéristiques et Fonctionnalités Supplémentaires.....	54
Ustensiles et Matériaux	55
Techniques de Cuisson	57
Nettoyage et Entretien.....	58
Des Conseils de Dépannage	61
Spécifications Techniques	62
Service Technique	62
Garantie Limitée D'un An.....	63

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

MISE À LA TERRE ÉLECTRIQUE



DANGER: RISQUE D'ÉLECTROCUTION

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

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

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

FICHE À TROIS PINCES (MISE À LA TERRE)

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

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

INTERFÉRENCE RADIO

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

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

MISES EN GARDE ET AVERTISSEMENTS

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



N'utilisez que des récipients réputés pour être au micro-ondes!

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

CONTENU DE LA BOÎTE

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

PIÈCES À MICRO-ONDES

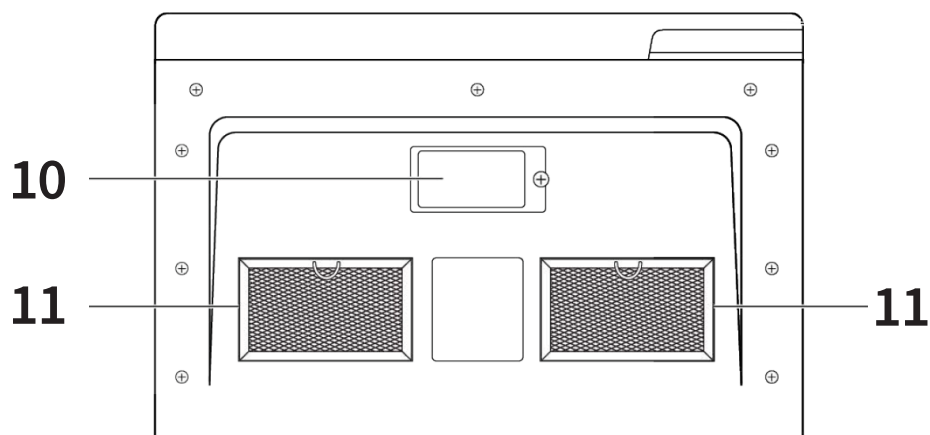
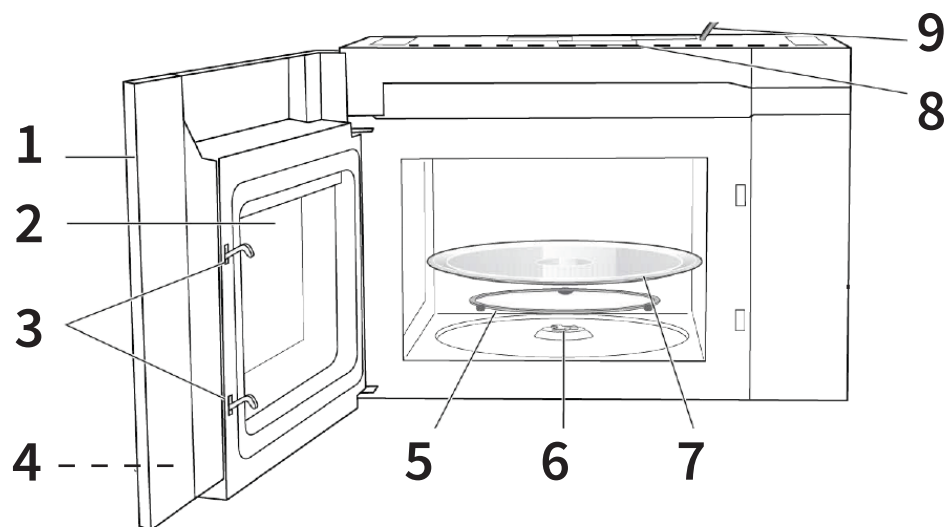
	PARTIE	QUANTITÉ
	Four micro-onde	1
	Plateau à micro-ondes en verre	1
	Anneau de rouleau	1
	Guide d'installation	1
	Ce guide de l'utilisateur	1
	Modèle de mur arrière	1
	Modèle d'armoire supérieure	1
	Filtres à graisse	2

APPRENDRE À CONNAÎTRE VOTRE FOUR MICRO-ONDES

ENGLISH

ESPAÑOL

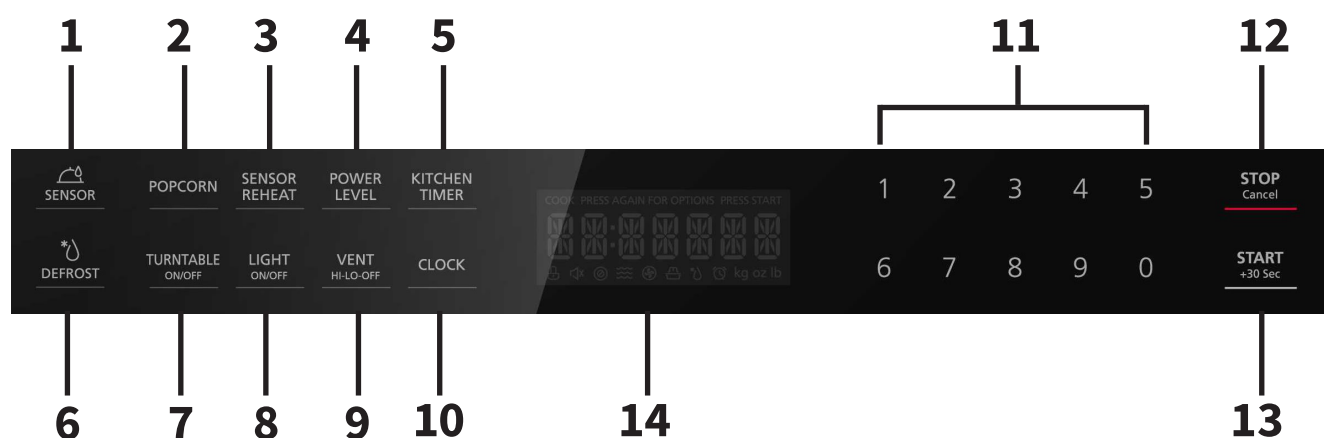
FRANÇAIS



- | | |
|--|---|
| 1. Porte | 6. Coupleur / arbre de plaque tournante |
| 2. Fenêtre | 7. Plateau tournant en verre |
| 3. Système de verrouillage | 8. Grillage supérieur |
| 4. Panneau de contrôle (sur la porte d'entrée) | 9. Cordon d'alimentation |
| 5. Ensemble d'anneau de rouleur | 10. Lumières de surface |
| | 11. Filtres à graisse |

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

PANNEAU DE CONTRÔLE



1. Capteur (cuisinier)

2. Popcorn

3. Capteur pour réchauffage

4. Niveau de puissance

Réglez le niveau de puissance de cuisson

5. Minuterie de cuisine

Réglez une minuterie de cuisine. Cette minuterie démarrer ou arrêter le four micro-ondes.

6. Dégivrage

Dégivrage automatique basé sur le poids de la nourriture

7. Plateau tournant ON / OFF

Activer / désactiver la rotation du plateau tournant

8. Lumière ON / OFF

Allume et éteint la lumière du four

9. Ventilateur HI - LO - OFF

Allume et éteint le ventilateur du four ou change la vitesse du ventilateur

10. Horloge

Réglez l'affichage de l'horloge du four

11. Numéros

Pour régler l'heure, le poids ou la quantité de nourriture

12. Arrêter / Annuler

Appuyez pour arrêter la cuisson ou maintenez pendant 3 secondes pour activer la fonction de verrouillage enfant.

13. Démarrer / 30Sec.

Appuyez sur ce bouton pour démarrer la cuisson temps sélectionné ou pour ajouter 30 secondes temps de cuisson existant. Vous pouvez également appuyer sur ce bouton à partir du mode veille pour démarrer la cuisson pendant 30 secondes.

14. Écran d'affichage

L'horloge, le temps de cuisson et le niveau de puissance sont affichés ici.

UTILISATION DE VOTRE FOUR MICRO-ONDES

Avant la première utilisation du four micro-ondes:

1. Assurez-vous que le four à micro-ondes a été installé conformément aux instructions du guide d'installation.

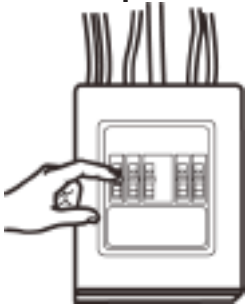
2. Assurez-vous de vous familiariser avec les précautions de sécurité des sections précédentes. De plus, veuillez consulter les sections **USTENSILES ET MATÉRIAUX** et **TECHNIQUES DE CUISSON** plus loin dans ce manuel.

3. Retirez tout le matériel d'emballage de l'intérieur du four à micro-ondes, mais ne retirez pas le couvercle du guide d'ondes, qui se trouve sur la paroi intérieure droite du four.

4. Installez le plateau tournant

Votre micro-ondes devrait venir avec l'anneau de rouleau déjà installé. Le plateau en verre doit reposer parfaitement centré sur l'anneau de roulement pour fonctionner correctement. Ne faites pas fonctionner le four sans plateau en verre et anneau de rouleau dans leurs positions appropriées.

5. Remplacez le fusible de la maison ou rallumez le disjoncteur.



RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Lorsque le micro-ondes est branché pour la première fois, vous devrez régler l'horloge.

1. En mode veille, appuyez sur le bouton CLOCK (appuyez une seconde fois sur cette touche pendant 24 heures).
2. Utilisez les touches numériques pour entrer l'heure correcte.
3. Appuyez sur le bouton Start / 30Sec.

REMARQUE: Pendant la cuisson, l'heure peut être visualisée en appuyant sur la touche CLOCK.

LE BOUTON "START/ 30 SEC"

3 faits importants sur ce bouton utile:

1. Si vous appuyez sur ce bouton alors qu'aucune heure n'est entrée et que le micro-ondes est en veille, le four démarre automatiquement à 100% de puissance et commence la cuisson pendant 30 secondes.
2. Appuyez sur ce bouton pendant la cuisson pour ajouter 30 secondes de temps de cuisson supplémentaires. Vous pouvez appuyer dessus plusieurs fois.
3. Cette fonction ne fonctionne pas pendant la cuisson par capteur ou le dégivrage.

TEMPS DE CUISSON

1. Entrez le temps de cuisson souhaité sur le pavé numérique. Le temps maximum autorisé est de 99 min. 99 sec.
2. Appuyez une ou plusieurs fois sur **POWER LEVEL** pour régler le niveau de puissance:

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

3. Appuyez sur **START / 30SEC** pour commencer la cuisson.
Remarque: Si la cuisson est interrompue en raison de l'ouverture de la porte, appuyez sur START une fois la porte fermée pour reprendre la cuisson ...
Pendant la cuisson, appuyez sur le bouton POWER LEVEL pour afficher la puissance de cuisson actuelle. Lorsque vous cuisinez à 100%, vous pouvez simplement entrer le temps de cuisson en mode veille (lorsque le four ne cuit pas) et appuyer sur START (l'étape 2 peut être sautée).

DÉCONGELER EN POIDS

1. Appuyez une fois sur **DEFROST**. L'écran affichera "MEAT".
2. Continuez d'appuyer sur **DEFROST** pour d'autres types d'aliments. (Voir le tableau ci-dessous).

Numéro de programme	Nourriture	Échelle de poids
1	Meat (Viande)	0.1 - 6.0 lbs
2	Poultry (la volaille)	0.1 - 6.0 lbs
3	Fish (Poisson)	0.1 - 6.0 lbs
4	Bread (Pain)	0.1 - 6.0 lbs

3. Appuyez sur **START / 30SEC** pour confirmer.
4. Utilisez le pavé numérique pour saisir le poids des aliments.
5. Appuyez sur **START / 30SEC** pour commencer la cuisson.

Pendant le programme DEGIVRAGE DU POIDS (WEIGHT DEFROST), le système se met en pause et émet un bip pour vous rappeler de la nourriture terminée. Après avoir retourné les aliments, appuyez sur le bouton **START / 30SEC** pour reprendre la cuisson.

CUISSON PAR CAPTEUR

Pour certains types d'aliments, il n'est pas nécessaire de programmer l'heure ou le niveau de puissance de cuisson. Vous pouvez utiliser le bouton **SENSOR** à la place.

1. Appuyez une fois sur **SENSOR**. L'écran affichera "POTATO" (Pomme de terre).
2. Appuyez plusieurs fois sur **SENSOR** jusqu'à ce que le programme alimentaire souhaité apparaisse sur l'afficheur (voir le tableau ci-dessous).

Numéro de programme	Menu	Quantité
1	Pomme de terre	1 - 4 pommes de terre
2	Légumes frais	6/16 oz
3	Légumes surgelés	8/16 oz
4	Dîner surgelé	10/20 oz
5	Riz	1 - 2 tasses
6	Petit déjeuner congelé	8 - 12 oz
7	Viande	9 - 19 oz

3. Appuyez sur **START / 30SEC** pour démarrer le mode de cuisson par capteur. L'appareil démarre le processus de détection. Une fois la détection terminée, un bip retentit et la cuisson commence pendant la durée calculée.

Remarque: N'ouvrez pas la porte pendant le processus de détection, sinon le programme sera annulé.

RÉCHAUFFAGE PAR CAPTEUR

Lors du réchauffage de certains types d'aliments, il n'est pas nécessaire de programmer l'heure ou le niveau de puissance. Vous pouvez utiliser le bouton **SENSOR REHEAT** à la place.

1. Appuyez une fois sur **SENSOR REHEAT**. L'écran affichera "BEVERAGE" (Boisson).
2. Appuyez plusieurs fois sur **SENSOR REHEAT** jusqu'à ce que le programme alimentaire souhaité apparaisse sur l'affichage. (voir le tableau ci-dessous).

Numéro de programme	Menu	Quantité
1	Boisson	1 - 3 tasses
2	Assiette de dîner	1 plate
3	Pizza	1 - 4 tranches
4	Soupe/Sauce	1-3 tasses
5	Casserole/ Lasagna	10.5 oz

3. Appuyez sur **START / 30SEC**. pour démarrer le mode de réchauffage du capteur. L'appareil démarre la détection processus. Une fois la détection terminée, un bip retentit et la cuisson commence pour la valeur calculée temps.

MODE POPCORN

Appuyez une ou deux fois sur Popcorn jusqu'à ce que la portion souhaitée apparaisse à l'écran. Par exemple, si vous appuyez une fois sur Popcorn, "3.2" s'affiche.

Appuyez sur Popcorn **une fois**: App 3.2 onces

Appuyez **deux fois** sur Popcorn: 1,75 onces

Appuyez sur **START / 30SEC** pour commencer la cuisson.

CARACTÉRISTIQUES ET FONCTIONNALITÉS SUPPLÉMENTAIRES

CONTRÔLE DE LA LUMIÈRE

Appuyez sur **Light On / Off** pour régler la lumière sur **High** Brightness (Élevé), **Low** Brightness (Moyen) ou **Off** (Éteint).

COMMANDE DU VENTILATEUR

Votre four peut être utilisé comme hotte. Lorsque les aliments cuisent sur la cuisinière sous la hotte, allumez le ventilateur. Lorsqu'il est allumé, le moteur du ventilateur commence à filtrer la fumée, les odeurs et la graisse générée par la cuisson. En mode veille, le ventilateur de ventilation est contrôlé manuellement. appuyez sur le bouton VENT pour basculer entre Élevé, Bas ou pour désactiver. Si le ventilateur est éteint et cuisson démarre, celui-ci démarre automatiquement à un réglage bas pour la durée de la cuisson.

VERROUILLAGE ENFANT

L'appareil est équipé d'un verrou de sécurité qui empêche tout fonctionnement non surveillé par des enfants. Activer cette fonction, appuyez sur le bouton **STOP / CANCEL** et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes lorsque le micro-ondes est en marche veille (pas de cuisson). L'indicateur "verrouillage" s'allume.

Pour désactiver le verrouillage, maintenez la touche **STOP / CANCEL** enfoncée pendant 3 secondes en mode veille. Un bip sonnera, notant que le verrou est libéré.

MINUTERIE DE CUISINE

La minuterie de cuisine est utilisée indépendamment du cycle de cuisson. Pour régler la minuterie:

1. Appuyez une fois sur **KITCHEN TIMER**
2. Saisissez la durée à l'aide des touches numériques. Le maximum autorisé est de 99 minutes et 99 secondes.
3. Appuyez sur le bouton Start / 30Sec pour démarrer.

REMARQUE: lorsque la minuterie de cuisine est active, vous pouvez vérifier le compte à rebours en appuyant sur la touche Bouton de minuterie de cuisine. Appuyez sur STOP / CANCEL pour annuler la minuterie.

PLATINE TOURNANTE

La rotation automatique du plateau tournant en verre peut être activée ou désactivée. Il doit généralement être laissé mais peut être désactivé au besoin pour de grands plats ou à d'autres fins. Pour éteindre la platine, appuyez une fois sur **Turntable On / Off** depuis le mode veille.

L'écran affichera "OFF" pendant 2 secondes. Vous devez ensuite démarrer un programme de cuisson, sinon le mode platine reviendra à "on".

NOTES COMPLÉMENTAIRES

- Lorsque la cuisson est interrompue pendant 1 minute, le système revient automatiquement en mode veille.
- Appuyez deux fois sur **STOP / CANCEL** pour arrêter la cuisson et effacer le programme en cours.
- Après la cuisson, le micro-ondes affichera «end» (fin) et émettra un bip toutes les 30 secondes jusqu'à ce que **STOP** soit ou la porte est ouverte.
- Si le four émet deux bips consécutifs pendant la programmation, il y a eu une entrée invalide.

USTENSILES ET MATÉRIAUX

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

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

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

VÉRIFICATION DE LA CUISSON, DES USTENSILES ET DES ARTICLES DE CUISINE À MICRO-ONDES

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

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

MATÉRIAUX RECOMMANDÉS

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

- **Plat à brunir pour micro-ondes** - Permet de dorer l'extérieur de petits objets tels que des steaks, côtelettes ou des crêpes. Suivez les instructions fournies avec votre plat à brunir.

- **Emballage plastique micro-ondable** - Utilisez-le pour retenir la vapeur. Laissez une petite ouverture pour que la vapeur puisse s'échapper et évitez de le placer directement sur la nourriture.
- **Essuie-tout et serviettes de table** - À utiliser pour chauffer et recouvrir à court terme, car ils absorbent l'excès d'humidité et évitent les éclaboussures. N'utilisez pas d'essuie-tout en papier recyclé qui pourrait contenir des métaux et pourraient s'enflammer.
- **Bols et plats en verre et en vitrocéramique** - À utiliser pour chauffer ou cuire.
- **Assiettes et gobelets en papier** - À utiliser pour un chauffage à court terme à basse température. Ne pas utiliser du papier recyclé pouvant contenir des métaux et s'enflammer.
- **Papier ciré** - Utilisez-le comme couverture pour éviter les éclaboussures.

UTILISATION LIMITÉE

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

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

NON RECOMMANDÉ

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

TECHNIQUES DE CUISSON

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

MÉLANGER

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

ARRANGEMENT

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

BLINDAGE

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

TOURNAGE

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

REPOS

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

AJOUT D'HUMIDITÉ

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Le four doit être nettoyé régulièrement et tout dépôt de nourriture doit être enlevé. Échec à maintenir le four dans un état propre pourrait entraîner une détérioration de la surface. Cela pourrait nuire à la durée de vie de l'appareil et potentiellement entraîner une situation dangereuse. **Éteignez le four et débranchez la fiche de la prise de courant avant de le nettoyer.**
- Gardez l'intérieur du four propre. Lorsque des aliments éclaboussent ou que des liquides renversés adhèrent au four murs, essuyez-le avec un chiffon humide. Un détergent doux peut être utilisé si le four est sale. Évitez d'utiliser des aérosols et d'autres produits de nettoyage agressifs car ils pourraient tacher, laisser des traces ou ternir la surface de la porte.
- Les surfaces extérieures doivent être nettoyées avec un chiffon humide. Pour éviter d'endommager les pièces de fonctionnement à l'intérieur du four, l'eau ne devrait pas pénétrer dans la ventilation ouvertures.
- Essayez la vitre des deux côtés avec un chiffon humide pour éliminer les éclaboussures.
- Ne laissez pas le panneau de commande devenir humide. Nettoyez-le avec un chiffon doux et humide. Lorsque vous nettoyez le panneau de commande, laissez la porte du four ouverte pour éviter tout accident allumer.
- Si de la vapeur s'accumule à l'intérieur ou à l'extérieur de la porte du four, essuyez-la avec un chiffon doux. Cela peut se produire lorsque le four à micro-ondes est utilisé dans des conditions d'humidité élevée. Dans ce cas, c'est normal.
- Il est parfois nécessaire de retirer le plateau en verre pour le nettoyer. Laver le plateau à chaud eau savonneuse ou au lave-vaisselle. Assurez-vous qu'il est complètement sec avant de le remettre dans le micro-ondes, puis assurez-vous qu'il est bien aligné avant de cuisiner à nouveau!
- La bague à rouleaux (pour le plateau en verre) et le fond du four doivent être nettoyés régulièrement pour éviter un bruit excessif ou une accumulation. Essayez simplement la surface inférieure du four avec un détergent doux. Le rouleau peut être lavé à l'eau douce savonneuse ou au lave-vaisselle. Assurez-vous de replacer l'anneau et le plateau en verre dans la position appropriée avant de réutiliser le four.
- Éliminez les odeurs de votre four en combinant une tasse d'eau avec le jus et la pelure d'une citron dans un bol profond allant au micro-ondes. Micro-ondes pendant 5 minutes. Séchez-le soigneusement avec un chiffon doux.

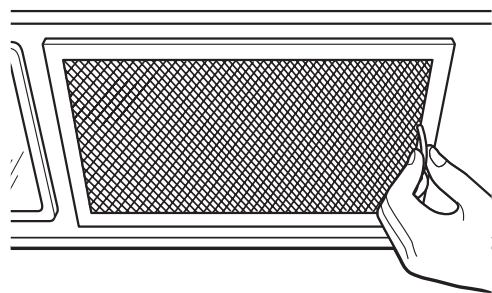
Couvercle de guide d'ondes

Le couvercle du guide d'ondes est situé sur le côté droit de la cavité du four. Il est fabriqué à partir de mica et nécessite un soin particulier. Gardez le couvercle du guide d'ondes propre pour assurer de bonnes performances du four.

Essuyez-le soigneusement avec un chiffon humide et éliminez les éclaboussures de nourriture de la surface du couvercle immédiatement après leur apparition. L'accumulation ou les résidus peuvent provoquer de la fumée ou un incendie. **N'ENLEVEZ PAS LE COUVERCLE DU GUIDE D'ONDES.**

Remplacement de la lumière du four et de la surface

Si la lumière à l'intérieur du four ou la lumière de surface sous le four doit être remplacée, ne tentez pas cela. Contactez le service client et / ou faites remplacer l'ampoule par un technicien agréé



Filtres à graisse

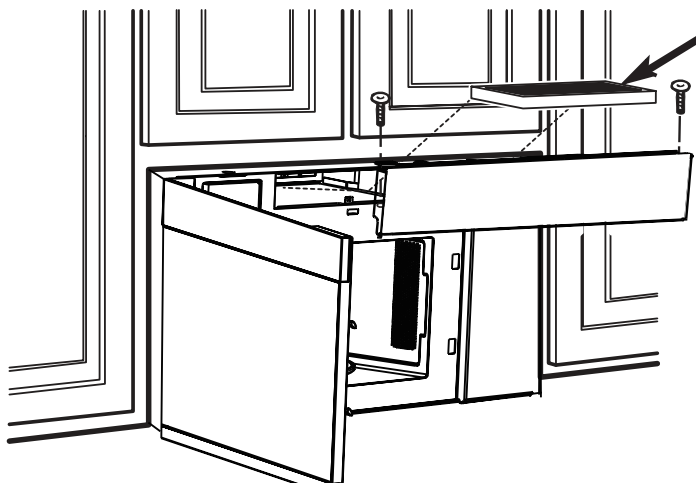
Les filtres à graisse doivent être nettoyés au moins une fois par mois. La graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte de ventilation ou ses filtres. Ne faites jamais fonctionner le ventilateur ou le four sans ces filtres en place. Tirez légèrement sur la languette vers l'avant du four et retirez le filtre. Répétez cette opération pour l'autre filtre. Faites tremper le filtre dans un évier ou un

plat rempli d'eau chaude et de détergent. **N'UTILISEZ PAS** d'ammoniac ou d'autres alcalis, car ils réagiront avec le matériau du filtre et l'assombriront. Les agents de nettoyage corrosifs, tels que les nettoyeurs pour four à base de lessive, peuvent endommager le filtre. Agitez et frottez avec une brosse pour éliminer toute saleté incrustée. Rincer abondamment et secouer. Remettez le filtre propre et sec dans l'ouverture.

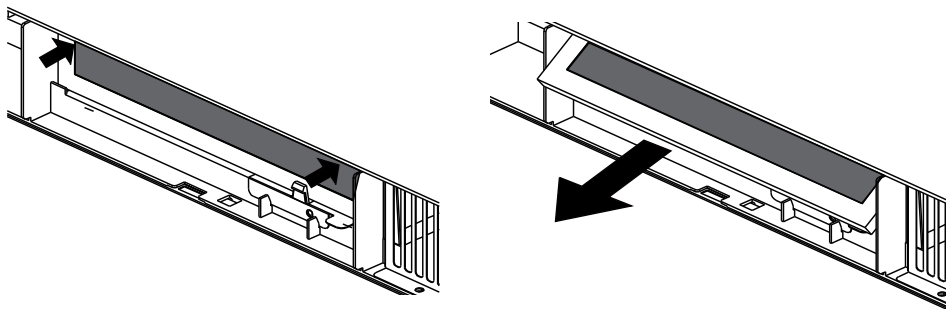
Remplacement du filtre à charbon

Le filtre à charbon est remplaçable. Le filtre à charbon peut devoir être changé tous les 6 à 12 mois, selon l'utilisation. Pour remplacer le filtre:

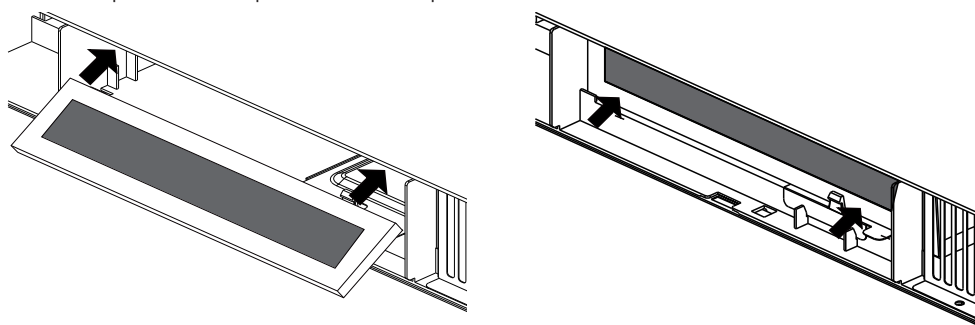
- 1. Débranchez ou désactivez la source d'alimentation du micro-ondes.**
- Ouvrez la porte du four à micro-ondes, puis retirez les deux vis de l'évent en haut de l'appareil



3. Notez la position du filtre avant de le remplacer. Retirez le filtre à charbon en poussant le haut du filtre vers l'intérieur, puis retirez-le de l'ouverture



4. Faites glisser le nouveau filtre à charbon. Appuyez sur le bas du filtre pour le placer dans le même position que le filtre qui a été retiré.



5. Remettez en place le filtre et les vis qui ont été retirés à l'étape 1.

DES CONSEILS DE DÉPANNAGE

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

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Consommation d'énergie:	120V~60Hz, 1500W (MICRO-ONDES)
Sortie:	1000W
Fréquence de fonctionnement:	2450MHz
Dimensions extérieures(H×L×P):	23 ⁵ / ₆₄ " 16 ³ / ₁₆ " x 17"
Capacité du four:	1,3 pi ³
Poids net:	57,3 lb

SERVICE TECHNIQUE

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

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

 WWW.IMPECCA.COM

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

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

 www.facebook.com/Impecca/

 www.instagram.com/impecca/

 @impeccausa

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 secteurs. Impecca® se réserve le droit de réparer ou remplacer les appareils défectueux par un modèle pareil, équivalent ou plus récent.

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

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

Exclusions : la garantie présente exclut les points suivants :

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

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

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

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

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

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

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

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