Microwave Oven – User's Guide
Horno de Microondas – Guía de Usuario
Four Micro-ondes – Guide de l'utilisateur

Model: CM-0774

www.impecca.com

v.1.1

ENGLISH
ESPAÑOL
FRANÇAIS

TABLE OF CONTENTS

Important Safety Instructions 3
What's In the Box 4
Getting to know your Microwave oven 4
Cautions & Warnings 5
Important: Electrical Grounding 6
Installing your microwave oven 7
Control Panel 8
Operating your microwave oven 9
Utensils and materials guide 13
Cooking Techniques 15
Cleaning and care 16
Troubleshooting Tips: 17
Technical Specifications 18
Customer support 18
One Year Limited Appliance Warranty (US) 19

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

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

Do not operate the oven if it is damaged. It is important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

- DOOR (bent),
- HINGES AND LATCHES (broken or loosened)
- DOOR SEALS AND SEALING SURFACE

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

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

SAVE THESE INSTRUCTIONS

WHAT'S IN THE BOX

Please verify your box for the following items. Note that some models may not include all items.

1

2

1. Microwave Oven
2. User's Guide
3. Microwave Oven Accessories (see details below)

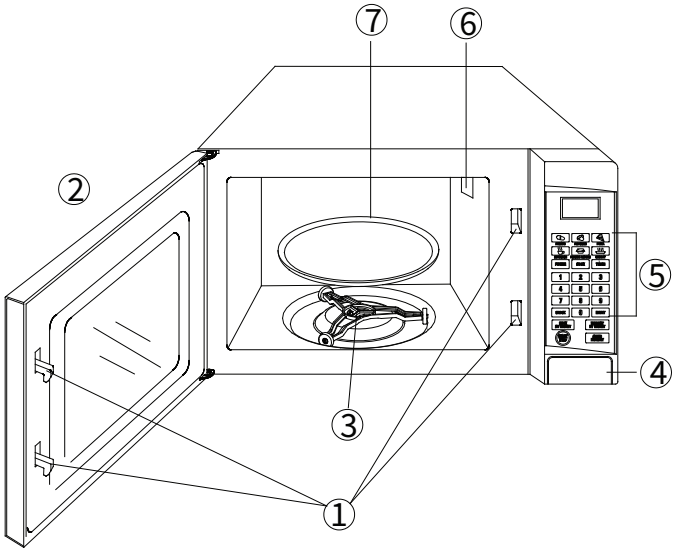
MICROWAVE OVEN ACCESSORIES

PART (for illustration only, may not be identical)	**PART DESCRIPTION**	**QUANTITY INCLUDED**
	Microwave Glass Tray	1 piece
	Y-style Turntable Spindle	1 piece

Avoid damaging your new appliance! If required accessories are missing, please contact Customer Support.

GETTING TO KNOW YOUR MICROWAVE OVEN

1. Door Safety Lock System
2. Oven Window
3. Turntable Spindle
4. Door Release Button
5. Control Panel
6. Wave Guide (Do not remove or obstruct the mica plate that covers the wave guide)
7. Glass Tray



CAUTIONS & WARNINGS

Carefully review all of these specifications and warnings BEFORE operating your microwave oven. Failure to do so may cause damage, injury, or bodily harm including permanent disability and/or death.

1. As with most cooking appliances, closely supervise use to reduce the risk of a fire in the oven.
2. To reduce the risk of fire while cooking, be sure to take the following additional precautions:
3. Do not overcook food. Carefully monitor the appliance when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
4. Remove wire twist-ties and metal handles from paper or plastic containers/bags before placing them in the oven.
5. If materials inside the oven ignite, keep the oven door closed. Turn the oven off, and unplug the appliance. Disconnect the power cord, shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
6. Do not use the oven cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the oven when not in use.
7. This oven must be grounded with a properly grounded outlet. See the section "**ELECTRICAL GROUNDING"**
8. Install or place this oven in strict accordance with the installation instructions provided.
9. Some products, such as whole eggs, and sealed containers such as a glass jars, are able to explode and should not be heated in the oven.
10. Use this appliance only for its intended uses as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in or near the appliance. This oven is specifically designed to heat or cook or dry food in a home consumer setting. It is not designed for industrial or laboratory use.
11. As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
12. Do not operate this oven if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been dropped or damaged.
13. 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.
14. Do not cover or block any openings on the oven.
15. Do not store or use this appliance outdoors. Do not use this oven near water, for example, near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool, or similar locations.
16. Do not immerse cord or plug in water.
17. Keep cord away from heated surfaces.
18. Do not let cord hang over edge of a table or counter.
19. When cleaning the oven door and surfaces, use only mild, non-abrasive soaps or detergents applied with a damp sponge or cloth.
20. Liquids, such as water, coffee, or tea can be overheated beyond the boiling point without appearing to boil. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave is not always present. This can result in scalding liquids suddenly boiling over when the container is disturbed or a spoon or other utensil is inserted into the liquid.
21. Do not overheat the liquid. Stir the liquid both before and halfway through heating it. Do not use straight-sided containers with narrow necks. After heating, allow the container 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.

IMPORTANT: ELECTRICAL GROUNDING

DANGER: ELECTRICAL SHOCK HAZARD

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

WARNING: ELECTRIC SHOCK HAZARD

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 grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. This appliance is equipped with a grounding-wire cord with the third, round grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded. Consult a qualified electrician or serviceman if the grounding instructions are not completely understood or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded. If it is necessary to use an extension cord, use only a 3-wire extension cord that has a 3-pronged grounding plug, and a 3-slot receptacle that will accept the plug on the appliance. The marked rating of the extension cord shall be equal to or greater than the electrical rating of the appliance.

1. A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. Longer cord sets or extension cords are available and may be used if done so with great care.
3. If a long cord set or extension cord is used:

- The marked electrical rating of the cord set or extension marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
- The extension cord must be a grounding-type 3-wire cord; and
- The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

RADIO INTERFERENCE

Operation of the microwave oven may cause interference to your radio, TV or similar equipment. When there is interference, it may be reduced or eliminated by taking the following measures:

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

INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

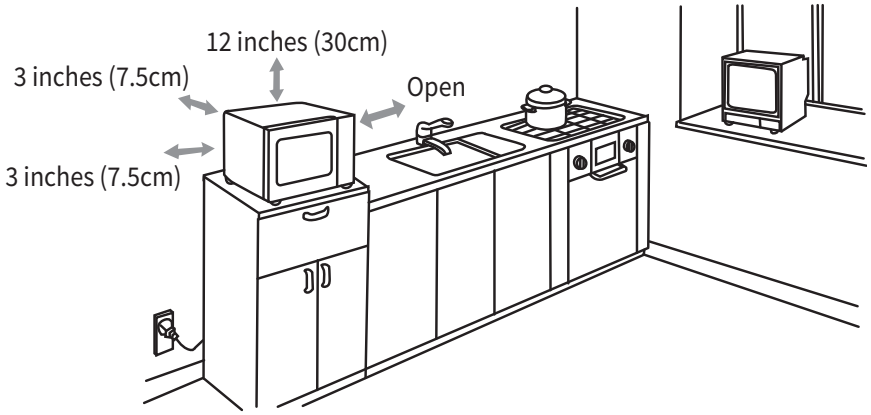
Before installation and operation:

- Remove all packing materials and accessories.
- Examine the oven for any damage such as dents or a broken door. If the unit is damaged, do not install. Contact technical support or the place of purchase.
- Remove any protective film found on the microwave oven cabinet surface.
  Warning: Do not remove the light brown Mica cover that is attached to the oven cavity to protect the magnetron.

INSTALLATION GUIDELINES

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

- A minimum clearance of 3 inches (7.5cm) is required between the oven and the adjacent walls. One side must be open for proper ventilation and heat dispersal.
- Leave a minimum clearance of 12 inches (30cm) above the oven.
- Place the oven as far away from radios and TVs as possible.



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

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

TURNTABLE INSTALLATION

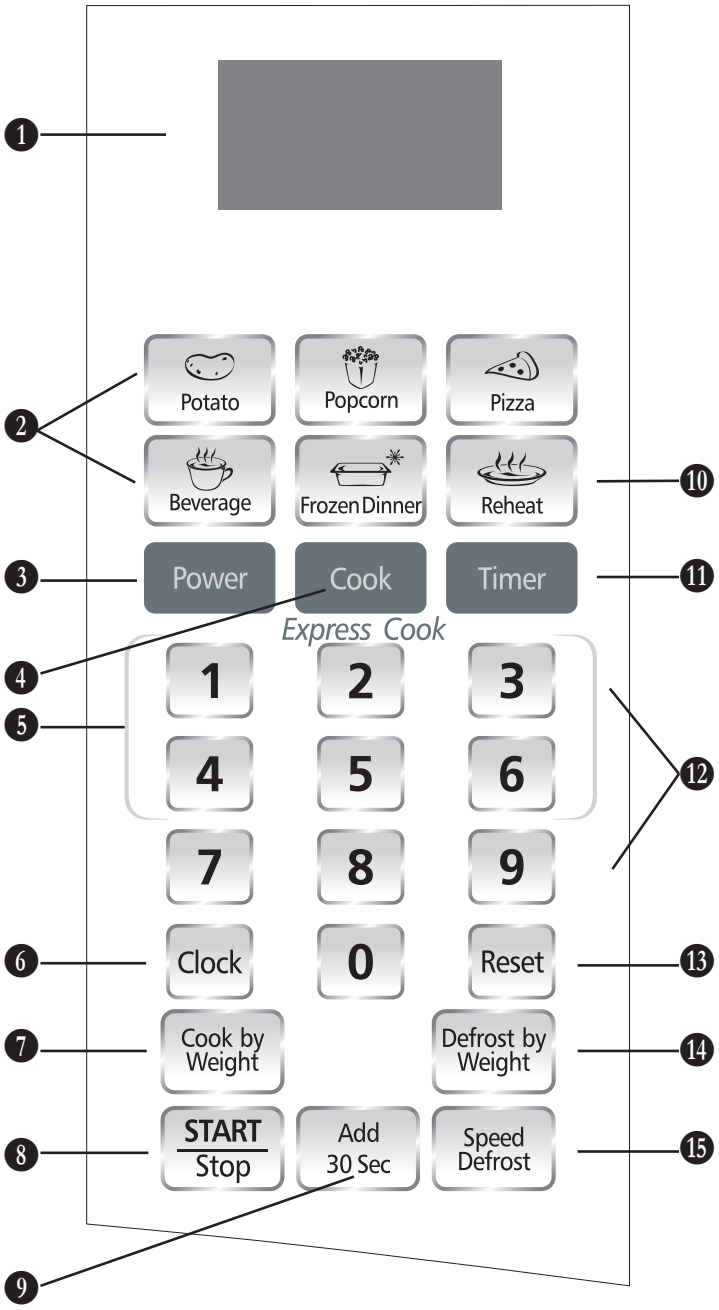
Your microwave should come with the Y-style Turntable Spindle already installed. The glass tray must rest perfectly centered on top of the wheels of the spindle to operate properly.

Do not operate the oven without glass tray and spindle in their proper positions.

CONTROL PANEL

1. **MENU ACTION SCREEN**
   Cooking time, power, indicators, and present time are displayed here
2. **QUICK COOK BUTTONS**
   Instant settings to cook popular food items
3. **POWER (And standard timed cooking)**
   This button has two uses: To changing the Power from High (10, or 100% power) down to Low (1, or 10% power), press the Power button repeatedly.

   The second function of the button is timed cooking. To cook something for 45 seconds, for example, press Power, 4, 5, START.
4. **COOK**
   Use for multi-stage cooking. Enables automatic cooking at multiple power and time settings
5. **EXPRESS COOK**
   Press numbers 1-6 by themselves for 1-6 minutes cooking respectively. (No need to press START or any other buttons)
6. **CLOCK**
   Use this button to set the oven clock display
7. **COOK BY WEIGHT**
   Programmed cooking based on weight of foods to be cooked
8. **START/STOP**
   Press to start/stop cooking or to execute a programmed function
9. **ADD 30 SEC**
   Press this button to add 30 seconds to existing cook time
10. **REHEAT**
    Press to automatically reheat food or beverage using the auto-sensor feature.
11. **TIMER**
    Press to set a timer. The Timer does not start or stop the microwave oven.
12. **NUMBER PAD (0-9)**
    Touch to set time or amount
13. **RESET**
    Clears all previous settings. Also used to set and release Child Lock function
14. **DEFROST BY WEIGHT**
    Programmed defrosting based on the weight of the foods to be defrosted
15. **SPEED DEFROST**
    Programmed defrosting based on the time entered by user



NOTE: ***Actual product may differ slightly in appearance***

OPERATING YOUR MICROWAVE OVEN

Before operating your microwave oven, be sure to familiarize yourself with the safety precautions in the previous sections. In addition, please review the ***UTENSILS AND MATERIALS GUIDE*** and ***COOKING TECHNIQUES*** sections covered in the next sections of this manual.

SETTING THE CLOCK

1. Press the **CLOCK** button. Colon will flash
2. Use the number pads to enter the correct time.
3. Press the **CLOCK** button again. Colon will be steady.

NOTE: This is a 12 hour clock. When the oven is first plugged in or when power resumes after a power interruption, the display will show ***ENTER CLOCK TIME***. If you prefer to not have the clock displayed, press the **RESET** button.

You can check the clock time while cooking is in progress by touching the **CLOCK** button.

SETTING THE OVEN TIMER

1. Press the **TIMER** button.
2. Enter the amount of time by using the number buttons. The maximum amount of time you can set is 99 minutes and 99 seconds.
3. Press the **START/STOP** button.

NOTE: Time countdown can be seen in the menu display for 5 seconds before clock or cooking time is returned to display. Press the **TIMER** button and then press the **RESET** button to cancel the TIMER process.

SETTING A COOKING PROGRAM

A. One-stage Cooking

1. Press the **POWER** button. If you want to keep the power at 100%, continue to step 2. Otherwise, press **POWER** again, dropping 10% power with each press, all the way down to level 1 (10% total power).
2. Press the numbers on the Number Pad (0-9) for the desired amount of time (in seconds).
3. Press the **START/STOP** button to begin the cooking process.

B. Two-stage Cooking

Some recipes require different stages of cooking at different temperatures.

1. To set STAGE 1, follow steps 1 and 2 in “One-stage Cooking”. Do not press the **START/STOP** button.
2. To set STAGE 2, press the **COOK** button and then enter the desired cooking time and power level. (Most 2-stage recipes use lower power for second stage.)
3. Press the **START/STOP** button.

SPEED DEFROST

1. Press the **SPEED DEFROST** button.
2. Enter the desired defrosting time by using the number buttons. The maximum cooking time you can set is 99 minutes and 99 seconds).
3. Press the **START/STOP** button.

NOTE: During the defrosting program, the cooking process will pause and emit beeps to remind user to turn food over. Press the *START/STOP* button to resume the defrosting process.

- After setting the speed defrost routine, the oven can be programmed to automatically switch to one or two-stage cooking.
- For speed defrost and one stage cooking, follow the steps above. Before pressing the **START/STOP** button, press the **COOK** button. Enter the desired time and power level and then press the **START/STOP** button.
- For speed defrost and two stage cooking, follow the steps above. Before pressing the **START/STOP** button, enter the second-stage cooking program and then press the **START/STOP** button.

COOK BY WEIGHT

1. Press the **COOK BY WEIGHT** button.
2. Enter the one digit code by pressing the correct number buttons (1~3).
3. Press the number buttons to enter weight.
4. Press the **START/STOP** button.

CODE	TYPE	MAX WEIGHT
1	Beef	5lb 16 oz.
2	Lamb	5lb 16 oz.
3	Pork	5lb 4 oz.

NOTE: To use the Cook By Weight feature, the meat must be defrosted and at refrigerated temperature and the settings are based on weight in pounds and ounces. Ounce weights of less than 10 must be preceded by a 0. If the product is labeled in pounds only, change the fraction of a pound to ounces using the following chart:

Fractions of a Pound	Ounces		Fractions of a Pound	Ounces	EXAMPLE
Less than .03	0		.54 to .59	09	To cook a 3 ⅓ pound portion of beef, you would proceed as follows:
.03 to .09	01		.60 to .65	10	
.10 to .15	02		.66 to .71	11	Press the COOK BY WEIGHT button.
.16 to .21	03		.72 to .78	12	Press '1' (for beef)
.22 to .27	04		.79 to .84	13	Press '3' for 3 lbs, then press '5' (the corresponding number for the fraction equivalent of 1/3 or .33).
.28 to .34	05		.85 to .90	14	
.35 to .40	06		.91 to .97	15	
.41 to .46	07		above .97	1	Press the START/STOP button.
.47 to .53	08				

NOTE: During cooking, the system will pause and emit beeps to remind user to turn food over. After turning the food over, press the **START/STOP** button to resume cooking.

DEFROST BY WEIGHT

1. Press the DEFROST BY WEIGHT button.
2. Use the number buttons to enter weight.
3. Press the START/STOP button.

NOTE: Weight must be in pounds and ounces. Ounce weights less than 10 must be preceded by a 0. If label gives weight in pounds only, change the fraction of a pound to ounces using the chart given previously. The maximum weight of food is 5 lb. 16 oz.

During cooking, the system will pause and emit beeps to remind user to turn food over. After turning the food over, press the **START/STOP** button to resume cooking.

SETTING CHILD LOCK

The safety lock prevents unsupervised operation by children. To activate this feature, press and hold the **RESET** button for 3 seconds. LOCK is indicated on the Menu Action Screen.

To cancel, press and hold **RESET** for 3 seconds. The LOCK indicator will disappear.

QUICK COOK SETTINGS

The QUICK COOK settings allow you to cook or reheat food automatically without entering power level or time. For smaller portions, simply touch the applicable button and then press the **START/STOP** button. For larger portions, push the applicable button twice.

The **FROZEN DINNER**, **POTATO**, and **BEVERAGE** buttons allow you to cook multiple amounts of the same food. Simply press the button pad once, and ***ENTER AMT*** appears in the menu display screen. Enter the amount of servings and then press the **START/STOP** button.

POPCORN

POPCORN automatically sets the cooking time for a 3.5oz. /bag of microwave popcorn.

1. Press the **POPCORN** button once.
2. Press the **START/STOP** button.

To change the preset POPCORN time:

1. Press the POPCORN button twice. ***ENTER TIME*** appears in display.
2. Use the number buttons to enter the desired minutes and seconds.
3. Press the **START/STOP** button.

This new cooking time will remain whenever you use the POPCORN setting unless the power is cut off.

POTATO

For a 4 - 6 oz. portion of potatoes:

1. Press the **POTATO** button once.
2. Enter the number of potatoes by pressing the number buttons (1-4).
3. Press the **START/STOP** button.

For larger portions of potatoes (8-10 oz. each)

1. Press the **POTATO** button twice.
2. Use the appropriate number (1-4) to enter the number of portions.
3. Press the **START/STOP** button.

PIZZA

To reheat a slice of pizza:

1. Press the **PIZZA** button once.
2. Press the **START/STOP** button.

To heat a whole frozen pizza:

1. Press the **PIZZA** button twice.
2. Press the **START/STOP** button.

BEVERAGE

For each 5-7 ounce cup:

1. Press the **BEVERAGE** button once.
2. Enter the number of cups by pressing 1 to 4 on the number buttons.
3. Press the **START/STOP** button.

For 9-11 oz. /each cup:

1. Press the **BEVERAGE** button twice.
2. Enter the number of cups by pressing 1 to 4 on the number buttons.
3. Press the **START/STOP** button.

FROZEN DINNER

For one or two small portions(7-9oz./each) of frozen dinners:

1. Press the **FROZEN DINNER** button once.
2. For 1 entree or 2 entrees, touch the number "1" or "2"
3. Press the **START/STOP** button.

To cook one large portion (10-12oz. /each) of frozen dinner:

1. Press the **FROZEN DINNER** pad twice.
2. For 1 entree or 2 entrees, press the number "1" or "2"
3. Press the **START/STOP** button.

REHEAT

If you just need to warm up food or a beverage that has already been cooked, you can use the Reheat feature. A sensor in the microwave oven detects humidity released from the food and automatically sets a reheating time based on the selection.

1. Press the **REHEAT** button once.
2. Press the **START/STOP** button.

UTENSILS AND MATERIALS GUIDE

Microwaves 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 microwave oven.
2. Pierce foods with heavy skins such as potatoes, whole squash, apples and chestnuts 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.

When microwave cooking, the amount, size and shape, starting temperature, composition and density of the food affect cooking results. Cookware and dinnerware must fit on the turntable. Always use oven mitts or pot holders when handling because any dish may become hot from heat transferred from the food. Do not use cookware and dinnerware with gold or silver trim.

TESTING COOKWARE, UTENSILS, AND DINNERWARE FOR MICROWAVE USE

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 microwave 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 cooking time.
3. Do not use cookware, utensils, or dinnerware if it becomes hot and the water stays cool.

RECOMMENDED MATERIALS

- 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; these absorb excess moisture and prevent spattering. Do not use recycled paper towels, which may contain metal 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 metal 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.
- Ceramic, porcelain, and stoneware— Use these if they are labeled "Microwave Safe." If they are not labeled, test them to make sure they can be used safely.
- Plastic — Use only if labeled "Microwave Safe." Other plastics can melt.
- Thermometers — Use only those labeled "Microwave Safe." and follow all directions. Check the food in several places. Conventional thermometers may be used on microwave food once the food has been removed from the oven.

NOT RECOMMENDED

- Glass jars and bottles — Regular glass is too thin to be used in a microwave. It can shatter and cause damage and 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.
- 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 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.

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. Larger amounts can damage your oven.

TURNING

Turn foods over midway through cooking to expose all parts to 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 well at removal 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

- 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 with a damp cloth. Mild detergent may be used if the oven gets very 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 spatters.
- Do not allow the control panel to become wet. Clean with a soft, damp cloth. When cleaning the control panel, leave oven door open to prevent oven from accidentally turning on.
- If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe with a soft cloth. This may occur when the microwave oven is operated under high humidity conditions. In such 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.
- The turntable and oven floor should be cleaned regularly to avoid excessive noise. Simply wipe the bottom surface of the oven with mild detergent. The turntable may be washed in mild sudsy water or dishwasher. When removing the turntable from cavity floor for cleaning, be sure to replace in the proper position.
- 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 for 5 minutes. Wipe thoroughly and dry with a soft cloth.
- When it becomes necessary to replace the oven light, please consult a dealer to have it replaced.
- The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- Please do not dispose this appliance into a domestic garbage receptacle; it should be disposed of at the particular disposal center provided by the municipalities.

TROUBLESHOOTING TIPS:

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

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power Consumption:	120V~60Hz, 1100W (Microwave)
Output:	700W
Operation Frequency:	2450MHz
Outside Dimensions(WxDxH):	17.8 x 13.19 x 10.32 in.
Oven Cavity Dimensions(WxDxH):	12.4 x 11.57 x 8.66 in.
Oven Capacity:	0.7cu.ft
Cooking Uniformity:	Turntable System
Net Weight:	Approx. 23.1 lb.

CUSTOMER SUPPORT

Before contacting customer support, please see the troubleshooting guide 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 casting or shell will void this warranty in its entirety.

Exclusions: This warranty does not cover the following:

1. Any product that has a defaced or covered serial number.
2. Products that have been transferred to a second owner.
3. Rust on the interior or exterior of the unit.
4. Products listed as "As-Is" or "Refurbished."
5. Food loss due to any product failure.
6. Window air conditioners installed in a wall.
7. The product if used in a commercial setting.
8. Service calls that do not involve product malfunction.
9. Service calls for a product ruined by not following the provided instructions.
10. Service calls to correct improper installation.
11. Costs associated with making the product accessible for servicing (including but not limited to removal of trim/molding/cabinetry, etc.)
12. Service calls to replace any consumables such as light bulbs, filters, etc.
13. Surcharges that may apply to service calls on weekends, nights, holidays. Damages to the finish of appliance or household furnishings due to installation of appliance.
14. Damages caused by any of the following: Acts of God; fires; misuse; accidents; incorrect power supply; service performed by unauthorized persons; use of non-genuine Impecca parts, etc.

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

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

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

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

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

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

TABLA DE CONTENIDO

Instrucciones importantes de seguridad 21
Qué hay en la caja 22
Conociendo su horno de microondas 22
Precauciones y advertencias 23
Importante: conexión eléctrica a tierra 24
Instalando su horno de microondas 25
Panel de control 26
Poniendo en funcionamiento su horno de microondas 27
Guía de utensilios y materiales 31
Técnicas de cocción 33
Limpieza y cuidados 34
Solución de problemas 35
Especificaciones técnicas 36
Soporte al cliente 36
Garantía limitada por un año 37

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

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

Para reducir el riesgo de quemaduras, descarga eléctrica, incendio o lesiones a las personas (usted y otros) o la exposición a la energía excesiva 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 ocasionar 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 selladoras.

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

El horno no debe ser ajustado o reparado por ninguna persona que no sea un técnico de servicio calificado.

ÚNICAMENTE PARA USO DOMÉSTICO

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

QUÉ HAY EN LA CAJA

Por favor verifique que en la caja se encuentren los siguientes artículos. Tome en cuenta que algunos modelos pueden no incluir todos los artículos.

1

2

1. Horno de microondas
2. Guía de usuario
3. Accesorios del horno de microondas (vea los detalles a continuación)

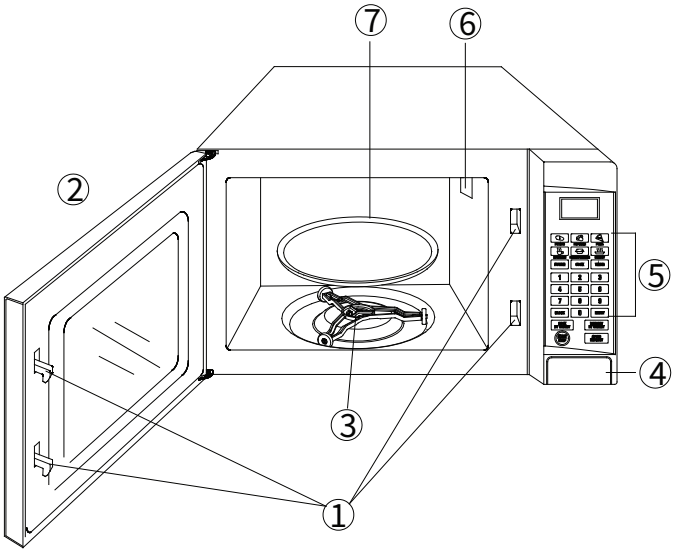
MICROWAVE OVEN ACCESSORIES

PARTE (SÓLO PARA FINES ILUSTRATIVOS, PUEDE NO SER IDÉNTICO)	**DESCRIPCIÓN DE LA PARTE**	**CANTIDAD INCLUIDA**
	Plato de vidrio para el microondas	1 pieza
	Aro del plato giratorio	1 pieza

¡Evite daños a su nuevo electrodoméstico! Si faltan los accesorios requeridos, entre en contacto con el departamento de Soporte al Cliente.

CONOCIENDO SU HORNO DE MICROONDAS

1. Sistema de cierre de seguridad de la puerta
2. Ventana del horno
3. Aro del plato giratorio
4. Botón de liberación de la puerta
5. Panel del control
6. Guía de ondas (no retire u obstruya la placa de mica que cubre la guía de ondas)
7. Plato de vidrio



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.

1. Al igual que con todos los electrodomésticos de cocción, debe supervisar de forma cercana para reducir el riesgo de incendio dentro del horno.
2. Para reducir el riesgo de incendio al cocinar, asegúrese de seguir las siguientes precauciones adicionales:
3. No sobre cocine la comida. Supervise cuidadosamente el electrodoméstico cuando hay papel, plástico u otros materiales combustibles dentro del horno para facilitar la cocción.
4. Retire los alambres de sujeción y las asas de metal de las bolsas o contenedores de papel o plástico antes de colocarlas dentro del horno.
5. 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.
6. No utilice la cavidad del horno para almacenar. No deje productos de papel, utensilios de cocina o comida dentro del horno cuando no está en uso.
7. Este horno debe estar conectado a tierra con un tomacorrientes adecuadamente aterrizado. Vea la sección "**CONEXIÓN ELÉCTRICA A TIERRA**".
8. Instale o coloque este horno estrictamente de acuerdo con las instrucciones de instalación proporcionadas.
9. Algunos productos, como los huevos enteros y contenedores sellados como jarras de vidrio, pueden explotar y no deben calentarse dentro del horno.
10. 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.
11. Como con cualquier electrodoméstico, se necesita de supervisión cercana cuando un niño lo utiliza.
12. No opere si el horno tiene un cable o clavija dañada, si no está funcionando adecuadamente, o si se ha caído o se ha dañado.
13. Este electrodoméstico sólo puede recibir servicio por parte de técnicos de servicio calificados, entre en contacto con soporte técnico para recibir información sobre su centro de servicio autorizado más cercano para la revisión, reparación o ajuste de su electrodoméstico.
14. No abre o bloquee ninguna de las aberturas en el horno.
15. No almacene o utilice este electrodoméstico en exteriores. No utilice este horno cerca del agua, por ejemplo, cerca del fregadero, un sótano mojado o cerca de una alberca o lugares similares.
16. No sumerja en agua el cable o clavija.
17. Mantenga el cable lejos de superficies calientes.
18. No permita que el cable cuelgue sobre la orilla de una encimera o mesa.
19. Al limpiar la puerta del horno y sus superficies utilice solo jabones o detergentes suaves y no abrasivos aplicados con una esponja o trapo húmedo.
20. Los líquidos como el agua, café o té pueden sobrecalentarse a temperaturas superiores al punto de ebullición sin que parezca que hierven. 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.
21. No sobrecaliente los líquidos. Revuelva el líquido antes y a medio tiempo del calentamiento. No utilice contenedores rectos con cuellos angostos. Después de calentar permita que el líquido repose dentro del horno por un corto tiempo antes de retirarlo del horno. Tenga muchísimo cuidado al insertar dentro del recipiente una cuchara u otro utensilio.

IMPORTANTE: CONEXIÓN ELÉCTRICA A TIERRA

PELIGRO: RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA

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

ADVERTENCIA: RIESGOS DE DESCARGA ELÉCTRICA

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

CLAVIJA DE TRES PATAS (ATERRIZADA)

Este electrodoméstico debe estar aterrizado. 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 con una clavija con una tercera pata de conexión a tierra. Esta clavija debe ser conectada a un tomacorrientes que esté adecuadamente instalado y aterrizado. Consulte con un electricista o personal de servicio calificado si es que no comprende las instrucciones de conexión a tierra o si tiene duda de si el electrodoméstico está adecuadamente aterrizado. Si es necesario utilizar un cable de extensión, sólo utilice extensiones con cable de 3 alambres que tenga una clavija de 3 patas y un enchufe de 3 orificios donde pueda conectarse correctamente la clavija del electrodoméstico. El calibre marcado en el cable de extensión deberá ser igual o mayor que el calibre especificado para el electrodoméstico.

1. El electrodoméstico cuenta con un cable de alimentación eléctrica corto para reducir el riesgo de que este se enrosque o se enrede en un cable más largo.
2. Hay disponibles cables o extensiones más largos y pueden ser usados si se hace con cuidado.
3. Si se utiliza un cable o extensión más largo:
   - El calibre eléctrico especificado en el cable o extensión debe ser igual o mayor al especificado para el electrodoméstico.
   - El cable de extensión debe ser del tipo aterrizado con 3 cables y
   - El cable más largo debe acomodarse de modo que no cuelgue sobre la mesa o encimera donde pueda ser jalado por niños o que alguien tropiece con él.

RADIO INTERFERENCIA

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

INSTALANDO SU HORNO DE MICROONDAS

Antes de instalar y poner en funcionamiento:

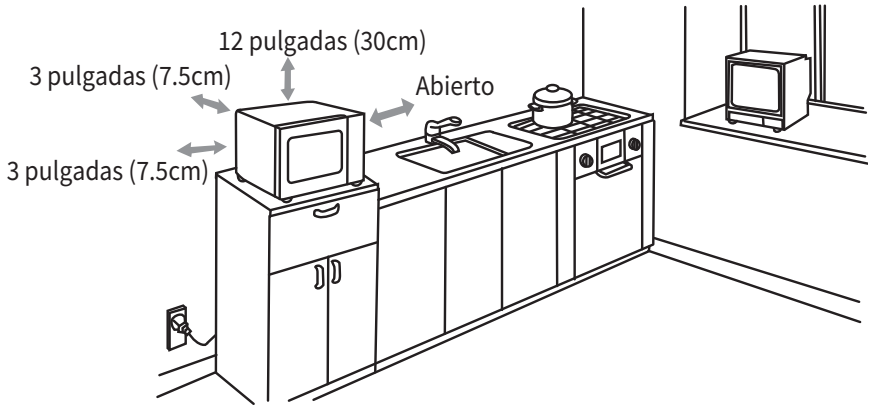
- Retire todo el material de empaque y accesorios
- Examine el horno buscando daños como abolladuras o una puerta rota. Si la unidad está dañada, no instale. Entre en contacto con soporte técnico o el lugar de compra.
- Retire la película protectora que se encuentra sobre la superficie del gabinete del horno.

  Advertencia: no retire la mica color marrón claro que esta colocada en la cavidad del horno para proteger el magnetrón

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

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

- Se necesita un espacio de al menos 3 pulgadas (7.5 cm) entre el horno y los muros adyacentes. Uno de los lados debe estar abierto para que haya una ventilación adecuada y dispersión del calor.
- Deje al menos un claro de 12 pulgadas (30 cm) arriba del horno.
- Coloque el horno lo más lejos posible de radios y televisiones.



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

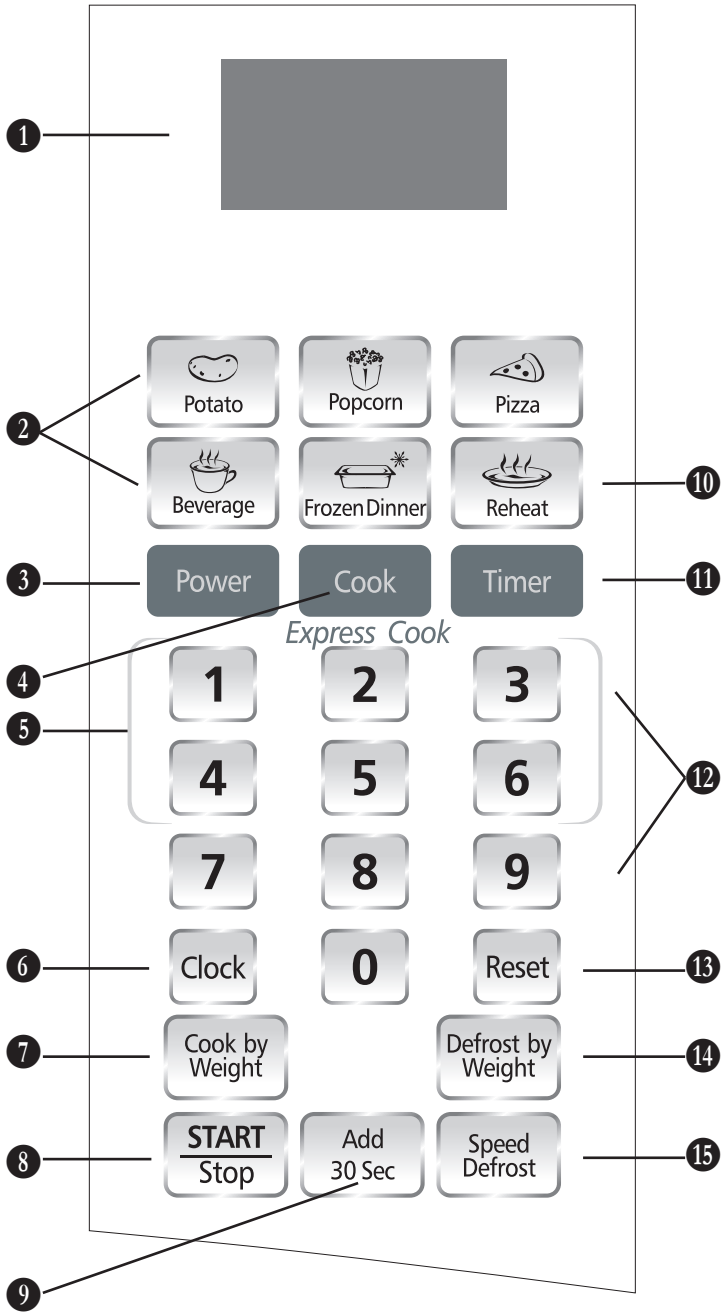
- Asegúrese que el cable de alimentación no esté dañado y no está por debajo del horno de microondas o sobre alguna superficie caliente o filosa.
- El tomacorrientes debe estar accesible de modo que el horno pueda desconectarse fácilmente en alguna emergencia

INSTALACIÓN DEL PLATO GIRATORIO

Su horno de microondas debe venir con un perno de tornamesa estilo-Y ya instalado. Para operar adecuadamente, la charola de vidrio debe descansar perfectamente centrada sobre las ruedas del perno de la tornamesa.

No ponga en funcionamiento el horno sin la charola de vidrio y perno en sus posiciones adecuadas.

PANEL DE CONTROL



NOTA: La apariencia del producto actual puede diferir ligeramente

1. **PANTALLA DE LAS ACCIONES DEL MENÚ**
   Aquí se muestra el tiempo de cocción, potencia, indicadores y la hora actual
2. **BOTONES DE COCCIÓN RÁPIDA**
   Ajustes instantáneos para cocinar alimentos populares
3. **POWER (POTENCIA)**
   Este botón tiene dos usos: Para cambiar la potencia de HIGH (alta) (10 o 100% de potencia) a LOW (baja) (1 o 10% de la potencia), presione varias veces el botón POWER.
   El segundo uso de este botón es el de la cocción por tiempo. Por ejemplo, para cocinar algo por 45 segundos, presione los botones POWER, 4, 5, START.
4. **COOK (COCCIÓN)**
   Utilice para una cocción multi-etapas. Permite la cocción automática en diferentes potencias y tiempos.
5. **EXPRESS COOK (COCCIÓN EXPRÉS)**
   Presione los números 1-6 por si mismos para cocinar de 1 a 6 minutos respectivamente. (No es necesario presionar START o cualquier otro botón**)**
6. **CLOCK (RELOJ)**
   Utilice este botón para ajustar el despliegue de la hora en el horno
7. **COOK BY WEIGHT (COCCIÓN POR PESO)**
   Cocción programada con base al peso de los alimentos a cocinar
8. **START/STOP (INICIAR/DETENER)**
   Presione para iniciar o detener la cocción o ejecutar una función programada
9. **ADD 30 SEC (AGREGAR 60 SEGUNDOS)**
   Presione este botón para agregar 30 segundos al tiempo de cocción existente
10. **REHEAT (RECALENTAR)**
    Presione para recalentar alimentos o bebidas automáticamente, haciendo uso de la función de autosensor.
11. **TIMER (TEMPORIZADOR)**
    Presione para usar el temporizador. El temporizador no inicia o detiene el horno de microondas.
12. **TECLADO NUMÉRICO (0-9)**
    Toque para ajustar la hora o cantidad
13. **RESET (RESTABLECER)**
    Borra todos los ajustes previos. También se utiliza para ajustar y liberar la función de bloqueo para niños.
14. **DEFROST BY WIEGHT (DESCONGELADO POR PESO)**
    Descongelado programado con base al peso de los alimentos a descongelar
15. **SPEED DEFROST (DESCONGELADO RÁPIDO)**
    Descongelado programado con base al tiempo ingresado por el usuario

PONIENDO EN FUNCIONAMIENTO SU HORNO DE MICROONDAS

Antes de poner en funcionamiento su horno de microondas, asegúrese de familiarizarse con las medidas de seguridad en las secciones anteriores. Además revise las secciones **GUÍA DE UTENSILIOS Y MATERIALES** y las **TÉCNICAS DE COCCIÓN** que se encuentran en las secciones posteriores de este manual.

AJUSTANDO EL RELOJ

1. Presione el botón **CLOCK**
2. Use el teclado numérico para ingresar la hora correcta
3. Presione nuevamente el botón **CLOCK**

NOTA: Este es un reloj de 12 horas. Cuando el horno es conectado por primera vez o cuando se restablece la energía después de un corte, en la pantalla se mostrará el mensaje **ENTER CLOCK TIME (INGRESE LA HORA**). Si prefiere no ajustar la hora del reloj, presione el botón **RESET**.

Puede revisar la hora durante la cocción al pulsar el botón **CLOCK**.

PROGRAMANDO EL TEMPORIZADOR DEL HORNO

1. Presione el botón **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/STOP**

NOTA: se puede visualizar la cuenta regresiva en la pantalla durante 5 segundos antes de que se vuelva a mostrar la hora o el tiempo de cocción. Presione el botón **TIMER** y luego el botón **RESET** para cancelar el proceso del temporizador.

ESTABLECIENDO UN PROGRAMA DE COCCIÓN

A. Cocción de una sola etapa

1. Presione el botón POWER. Si quiere mantener la potencia al 100% continúe con el paso 2. De lo contrario presione nuevamente POWER, disminuyendo en un 10% la potencia cada vez que presiona ese botón, hasta que llegue al nivel 1 (10% de la potencia total).
2. Presione los números en el teclado numérico (0-9) para indicar la cantidad de tiempo (en segundos).
3. Presione el botón START/STOP para comenzar con el proceso de cocción.

NUMERO DEL TECLADO	POTENCIA DE COCCIÓN
1,0	100%
9	90%
8	80%
7	70%
6	60%
5	50%
4	40%
3	30%
2	20%
1	10%
0	0%

B. Cocción de dos etapas

Algunas recetas requieren de diferentes etapas de cocción a diferentes temperaturas.

1. Para ajustar la ETAPA 1 siga los pasos 1 y 2 de la “Cocción de una sola etapa”. No presione el botón **START/STOP**.
2. Para ajustar la ETAPA 2, presione el botón **COOK** y después ingrese el tiempo de cocción deseado y el nivel de potencia. (La mayoría de las recetas de 2 etapas usan una potencia más baja para la segunda etapa).
3. Presione el botón **START/STOP**.

DESCONGELADO RÁPIDO

1. Presione el botón **SPEED DEFROST**
2. Use el teclado numérico para ingresar la cantidad de tiempo de descongelado. El tiempo máximo admitido es de 99 minutos y 99 segundos.
3. Presione el botón **START/STOP**

NOTA: Durante el programa de descongelado, el proceso de cocción hará una pausa y emitirá un pitido para recordar que hay que voltear los alimentos. Presione el botón **START/STOP** para continuar con el proceso de descongelado.

- Después de ajustar la rutina de descongelado rápido, se puede programar el horno para que cambie automáticamente a cocción de una o dos etapas.
- Para un descongelado rápido y cocción de una etapa, siga los pasos anteriores. Antes de presionar el botón **START/STOP** presione el botón **COOK**. Ingrese el tiempo y potencia deseados y después presione el botón **START/STOP**.
- Para un descongelado rápido y cocción de dos etapas, siga los pasos anteriores. Antes de presionar el botón **START/STOP** ingrese el programa de cocción de dos etapas y después presione el botón **START/STOP**.

COCCIÓN POR PESO

1. Presione el botón **COOK BY WEIGHT**
2. Ingrese el código correcto de tipo de alimento de un solo dígito (1 a 3)
3. Presione el teclado numérico para ingresar el peso
4. Presione el botón **START/STOP**

CÓDIGO	TIPO	PESO MÁXIMO
1	Res	5 libras 16 onzas
2	Cordero	5 libras 16 onzas
3	Cerdo	5 libras 4 onzas

NOTA: Para usar la función de Cocción por Peso la carne debe estar descongelada y a temperatura de refrigeración y el peso deberá indicarse en libras y onzas. El peso en onzas menor a 10 onzas debe estar precedido de un 0. Si el producto está etiquetado sólo en libras, cambie a onzas la fracción utilizando la siguiente tabla:

Fracciones de libra	Onzas		Fracciones de libra	Onzas	Ejemplo
Menos de .03	0		.54 a .59	09	Para cocinar una Proción de res de 3 1/3 de libra haga lo siguiente: Presione el botón **COOK BY WEIGHT** Presione ‘1’ (para res) Presione ‘3’ para indicar 3 libras, luego presione ‘5’ (es el número correspondiente a 1/3 o .33 de libra) Presione el botón **START/STOP**
.03 a .09	01		.60 a .65	10	
.10 a .15	02		.66 a .71	11	
.16 a .21	03		.72 a .78	12	
.22 a .27	04		.79 a .84	13	
.28 a .34	05		.85 a .90	14	
.35 a .40	06		.91 a .97	15	
.41 a .46	07		Mayor a .97	1	
.47 a .53	08				

NOTA: Durante la cocción el sistema hará una pausa y emitirá un pitido para recordar que hay que voltear los alimentos. Después de voltear los alimentos presione el botón **START/STOP** para continuar con el proceso de cocción.

DESCONGELAR POR PESO

1. Presione el botón **DEFROST BY WEIGHT**
2. Use el teclado numérico para ingresar el peso
3. Presione el botón **START/STOP**

NOTA: El peso deberá indicarse en libras y onzas. El peso en onzas menor a 10 onzas debe estar precedido de un 0. Si el producto está etiquetado sólo en libras, cambie la fracción a onzas utilizando la tabla anterior. El peso máximo en libras es de 5 libras 16 onzas.

Durante la cocción el sistema hará una pausa y emitirá un pitido para recordar que hay que voltear los alimentos. Después de voltear los alimentos presione el botón **START/STOP** para continuar con el proceso de cocción.

PROGRAMANDO EL SEGURO PARA NIÑOS

El seguro evita la operación por parte de los niños sin supervisión. Para activar esta función presione y sostenga el botón **RESET** por tres segundos. En la pantalla se verá el indicador LOCK. Para cancelar presione y sostenga el botón **RESET** por tres segundos. El indicador LOCK desaparecerá de la pantalla.

PROGRAMANDO COCCIÓN RÁPIDA

Los ajustes de COCCIÓN RÁPIDA permiten que usted cocine o recaliente alimentos rápidamente sin ingresar tiempo o nivel de potencia. Para porciones pequeñas simplemente presione el botón que aplique y luego presione el botón **START/STOP**. Para porciones más grandes, presione dos veces el botón que aplique.

Los botones **FROZEN DINNER** (**CENA CONGELADA), POTATO (PAPA AL HORNO)** y **BEVERAGE (BEBIDA)** le permiten cocinar múltiples cantidades del mismo alimento. Simplemente presione el botón una vez y en la pantalla aparecerá el mensaje **ENTER AMT** (**INGRESE CANTIDAD**). Ingrese el número de porciones y presione el botón **START/STOP**.

POPCORN (PALOMITAS DE MAÍZ)

Este botón programa automáticamente el tiempo para una bolsa de 3.5 onzas de palomitas para microondas.

1. Presione una vez el botón **POPCORN**
2. Presione el botón **START/STOP**

Para cambiar el tiempo preestablecido para las palomitas:

1. Presione dos veces el botón **POPCORN**. En la pantalla aparecerá el mensaje **ENTER TIME (INGRESE TIEMPO)**.
2. Con el teclado numérico ingrese el tiempo deseado en minutos y segundos.
3. Presione el botón **START/STOP**.

Este nuevo tiempo de cocción permanecerá siempre que utilice la opción POPCORN a menos de que haya un corte en la energía.

POTATO (PAPA AL HORNO)

Para una porción de papa de 4 a 6 onzas:

1. Presione una vez el botón **POTATO**
2. Ingrese el número de papas con el teclado numérico (de 1 a 4)
3. Presione el botón **START/STOP**

Para papas más grandes (de 8-10 onzas cada una)

1. Presione dos veces el botón **POTATO**
2. Ingrese el número de papas con el teclado numérico (de 1 a 4)
3. Presione el botón **START/STOP**

PIZZA

Para recalentar una rebanada de pizza:

1. Presione una vez el botón **PIZZA**
2. Presione el botón **START/STOP**

Para recalentar toda una pizza congelada

1. Presione dos veces el botón **PIZZA**
2. Presione el botón **START/STOP**

BEVERAGE (BEBIDA)

Para tazas de 5-7 onzas

1. Presione una vez el botón **BEVERAGE**
2. Ingrese el número de tazas con el teclado numérico (de 1 a 4)
3. Presione el botón **START/STOP**

Para tazas de 9-11 onzas

1. Presione dos veces el botón **BEVERAGE**
2. Ingrese el número de tazas con el teclado numérico (de 1 a 4)
3. Presione el botón **START/STOP**

FROZEN DINNER (CENA CONGELADA)

Para una o dos porciones pequeñas de cena congelada (7-9 onzas cada una)

1. Presione una vez el botón **FROZEN DINNER**
2. Ingrese el número de porciones, 1 o 2, con el teclado numérico
3. Presione el botón **START/STOP**

Para una o dos porciones más grandes de cena congelada (10-12 onzas cada una)

1. Presione dos veces el botón **FROZEN DINNER**
2. Ingrese el número de porciones, 1 o 2, con el teclado numérico
3. Presione el botón **START/STOP**

REHEAT (RECALENTAR)

Si sólo necesita calentar comida o una bebida que ya ha sido cocinada, puede utilizar la función REHEAT. Un sensor en el horno de microondas detecta la humedad liberada por el alimento y automáticamente ajusta el tiempo de recalentado con base en la selección.

1. Presione una vez el botón **REHEAT**
2. Presione el botón **START/STOP**

GUÍA DE UTENSILIOS Y MATERIALES

Las microondas son atraídas y absorbidas por las moléculas de grasa, azúcar y agua en los alimentos causando su movimiento, produciendo fricción, lo cual calienta 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, 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 USO EN MICROONDAS

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 1 minuto.
3. No utilice utensilios, recipientes o vajilla que se calienta dejando que el agua permanezca fría.

MATERIALES RECOMENDADOS

- 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 que el plástico se pegue a la comida
- Toallas y servilletas de papel – utilizadas para calentado por corto tiempo y para cubrir; esto absorbe el exceso de humedad y evita 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 material reciclado ya que pueden contener metales y puede incendiarse
- Papel encerado – Utilizado como cubierta para evitar 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 la cavidad del horno.
- Cerámica, porcelana y arcilla o barro (gres) – puede utilizarlos si están etiquetados como “Microwave Safe” (para uso en microondas). Si no están etiquetados así, pruébelos para ver si pueden utilizarse con seguridad.
- 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 los alimentos en diferentes lugares. Los termómetros convencionales pueden utilizarse en alimentos cocinados en microondas una vez que ya los ha sacado del horno.

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
- Almacenaje y contenedores de alimentos de plástico – Los contenedores como los de la mantequilla se pueden derretir en el horno de microondas
- 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 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 me revolver de afuera hacia el centro. El horno se apagará cuando usted lo abra para revolver.

COLOCAR

Arregle 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.

PROTEGER

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. 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.

REPOSAR

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.

AGREGAR 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

- 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.
- Al aro giratorio y el piso del horno deben limpiarse en forma regular para evitar el ruido excesivo. Solamente 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 que se vuelva a colocar en la posición correcta.
- Elimine los olores de su horno al combinar una taza de agua con el jugo y cáscara de un limón en un recipiente para microondas hondo, horneando por 5 minutos. Limpie totalmente y seque con un paño suave.
- Cuando sea necesario reemplace la luz del horno. Entre en contacto con su vendedor para que realizar el remplazo.
- El horno debe ser limpiado con regularidad y se deben retirar los residuos de alimentos. De no mantener su horno limpio puede deteriorar la superficie de este lo cual afectará negativamente la vida útil de su electrodoméstico y resultará en una situación de peligro.
- No se deshaga de este electrodoméstico en la basura normal de la casa, debe depositarse en un centro de desechos provisto por las autoridades.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE	REMEDIO POSIBLE
El horno no inicia operaciones	• El cable de alimentación no está conectado • La puerta del horno está abierta • Se ingresó un procedimiento o secuencia errónea	• Asegúrese que la unidad esté conectada • Cierre la puerta del horno e intente otra vez • Revise las instrucciones para asegurarse que el procedimiento es correcto
Arcos o chispas	• 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	• Utilice utensilios y recipientes aptos para microondas • No ponga a funcionar el horno estando vacío • Limpie la cavidad con un trapo húmedo
Alimento cocinados de forma dispareja	• Se utilizaron materiales dentro del horno que deben evitarse • Los alimentos no estaban descongelados por completo • El tiempo de cocción y/o el nivel de potencia no fue el adecuado • Los alimentos no fueron revueltos o volteados	• Utilice utensilios y recipientes aptos para microondas • Descongele por completo los alimentos • Use el tiempo y/o nivel de potencia adecuado • Voltee y/o revuelva los alimentos
Alimentos sobre cocinados	• El tiempo de cocción y/o el nivel de potencia no fue el adecuado	• Use el tiempo y/o nivel de potencia adecuado
Alimentos sin cocinarse por completo	• Se utilizaron materiales dentro del horno que deben evitarse • Los alimentos no estaban descongelados por completo • La ventilación del horno de microondas está restringida • El tiempo de cocción y/o el nivel de potencia no fue el adecuado	• Utilice utensilios y recipientes aptos para microondas • Descongele por completo los alimentos • Revise que la ventilación del horno no está restringida • Use el tiempo y/o nivel de potencia adecuado
Descongelamiento inadecuado	• Se utilizaron materiales dentro del horno que deben evitarse • El tiempo de descongelado y/o el nivel de potencia no fue el adecuado • Los alimentos no fueron revueltos o volteados	• Utilice 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, 1100W (Microondas)
Salida:	700W
Frecuencia de Operación:	2450MHz
Dimensiones externas:	17.8 x 13.19 x 10.32 pulgadas.
Dimensiones de la cavidad del horno:	12.4 x 11.57 x 8.66 pulgadas.
Capacidad del horno:	0.7 pies cúbicos
Uniformidad de cocción:	Sistema de plato giratorio
Peso neto:	Aprox. 23.1 libras

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 carcaza, 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 39
Dans La Boîte 40
Apprendre À Connaître Son Four Micro-Ondes 40
Précautions Et Mise En Garde 41
Important : Mise À La Terre 42
Installation De Votre Four Micro-Ondes 43
Panneau De Contrôles 44
Utilisation Du Four Micro-Ondes 45
Guide Des Ustensiles Et Matriaux 49
Technique De Cuisson 51
Nettoyage Et Entretien 52
Dépannage 53
Spécifications Techniques 54
Support Technique 54
Garantie Limitée D'un An 55

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCES FUTURES.

AVERTISSEMENT : VEUILLEZ PRENDRE GARDE À L'EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES.

Afin de réduire le risque de brûlures, de décharge électrique, d'incendie, de blessures à la personne (à vous-même ou autrui), ou d'exposition excessive aux micro-ondes lorsque vous utilisez votre appareil, veuillez suivre les consignes de sécurité suivantes :

Ne tentez pas d'utiliser l'appareil avec la porte ouverte; ceci pourrait vous exposer aux micro-ondes nuisibles. Ne contournez pas ou ne modifiez pas les mesures de sécurité internes de l'appareil.

Ne placez aucun objet entre la devanture du four micro-ondes et la porte et ne laissez aucun résidu ou saleté s'accumuler sur le scellage.

N'utilisez pas le four si celui-ci est endommagé. Il est important que la porte du four se referme adéquatement et qu'il n'y a aucuns dommages à :

- PORTE (tordue)
- CHARNIÈRES ET SERRURES (brisées ou desserrées)
- SCELLAGE DE PORTE OU SURFACE SCELLANTES

Le four ne devrait pas être ajusté ou réparé par n'importe qui sauf un technicien de service qualifié.

POUR UTILISATION DOMESTIQUE SEULEMENT

GARDEZ CES INSTRUCTIONS

DANS LA BOÎTE

Veuillez vérifier si votre boîte contient les items suivants. Il est possible que certains modèles n'incluent pas tous ces items.

1

2

1. Four micro-ondes
2. Guide de l'utilisateur
3. Carte de garantie
4. Accessoires pour four micro-ondes (détails ci-dessous)

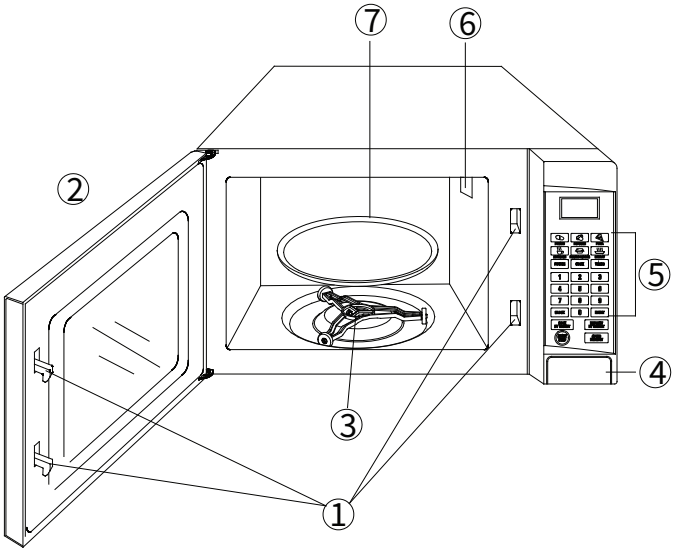
ACCESSOIRES POUR FOUR MICRO-ONDES

PIÈCE (NE POURRAIT PAS ÊTRE IDENTIQUE)	**DESCRIPTION DE LA PIÈCE**	**QUANTITÉ INCLUS**
	Plateau en verre pour micro-ondes	1 pièce
	Anneau de table tournante	1 pièce

Évitez tous dommages à votre nouvel appareil ! Si un accessoire est manquant, veuillez contacter l'assistance technique.

APPRENDRE À CONNAÎTRE SON FOUR MICRO-ONDES

1. Verrouillage de sécurité de la porte
2. Fenêtre du four
3. Anneau de la table tournante
4. Bouton d'ouverture de la porte
5. Panneau de contrôle
6. Guide des ondes (ne pas enlever ou bloquer la plaque en mica qui recouvre le guide des ondes)
7. Plateau en verre



PRÉCAUTIONS ET MISE EN GARDE

Veuillez lire attentivement ces spécifications et mise en garde AVANT d'opérer votre four micro-ondes. Négliger cette étape pourrait entraîner des dommages, des lésions corporelles, des blessures permanentes et ou la mort.

1. Comme tout autre électroménager, veuillez superviser de près lorsqu'en utilisation afin de réduire le risque de feu dans le four.
2. Pour réduire le risque d'incendie au moment de la cuisson, veuillez suivre les précautions suivantes :
3. Ne pas surchauffer la nourriture. Surveillez de près l'appareil lorsque du plastique, du papier ou tout autre produit inflammable sont introduits dans le four afin de faciliter la cuisson.
4. Retirez les attaches métalliques, pognées en métal de contenants / sacs en plastique ou en papier avant de les déposer dans le four.
5. Si des matériaux s'enflamment à l'intérieur du four, gardez la porte fermée. Coupez l'alimentation du four et déconnectez l'appareil. Coupez l'électricité au niveau du panneau électrique.
6. N'utilisez pas l'intérieur du four pour entreposage. Ne laissez aucun papier, ustensiles ou nourriture dans le four lorsque non utilisé.
7. Le four doit être adéquatement mis à la terre avec une fiche de mise à la terre. Voir la section MISE À LA TERRE.
8. Placez ou installez ce four selon les instructions fournies.
9. Certains produits, tel que des œufs ou des contenants en verre, peuvent exploser et ne devraient pas être chauffés dans le four.
10. Utilisez cet appareil uniquement que son utilisation prévue tel que décrit dans ce guide. Ne pas utiliser de produits chimique ou des vapeurs corrosives dans ou près de l'appareil. Ce four est spécifiquement conçu pour chauffer ou cuire des aliments secs ou dans le cadre d'un usage domestique. Il n'est pas conçu pour une utilisation industrielle ou de laboratoire.
11. Comme tout appareil, une surveillance accrue est nécessaire lorsque utilisé par des enfants.
12. N'utilisez pas le four si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé ou ne fonctionnent pas adéquatement, si le four est tombé ou endommagé.
13. Seul un technicien qualifié devrait réparer l'appareil. Contactez l'assistance technique afin d'obtenir des renseignements au sujet du centre autorisé le plus près pour un examen plus approfondi, une réparation ou un ajustement à votre appareil.
14. Ne pas bloquer ou recouvrir les ouvertures de l'appareil.
15. Ne pas ranger ou utiliser l'appareil à l'extérieur. Ne pas utiliser le four près de l'eau, par exemple près de l'évier de cuisine, un sous-sol mouillé, près d'une piscine ou tout autre emplacement similaire.
16. Ne pas immerger le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau.
17. Gardez le cordon d'alimentation loin des sources de chaleur.
18. Ne laissez pas le cordon d'alimentation suspendu sur le coin d'une table ou d'un comptoir.
19. Pour nettoyer les surfaces du four ainsi que la porte, utilisez uniquement un savon doux, non-abrasif et appliquez-le avec une éponge ou un linge humide.
20. Les liquides tels que l'eau, le café ou le thé peuvent être surchauffés au-delà du point d'ébullition sans signes apparents. Les signes de l'ébullition, petites bulles, ne sont pas toujours visibles lorsque le contenant est retiré du four. Cela pourrait causer des liquides à s'échauder et devenir bouillant brusquement lorsque le contenant est perturbé ou lorsqu'une cuillère ou un autre ustensile est plongé dans le liquide.
21. Ne pas surchauffer les liquides. Remuer le liquide avant et pendant le chauffage. N'utilisez pas des contenants à bords droits et étroits. Après le chauffage, laissez-le contenant dans le four pendant une courte période avant de le retirer. Soyez prudents lors de l'insertion d'une cuillère ou un autre ustensile dans le contenant.

IMPORTANT : MISE À LA TERRE

DANGER : RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE

Manipuler les composantes internes du four peut causer des blessures graves ou même la mort. Ne pas démonter l'appareil.

AVERTISSEMENT : RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE

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

FICHE TRIPOLAIRE (DE MISE À LA TERRE)

Cet appareil doit être mis à la terre. Advenant un court-circuit électrique, la mise à la terre réduit le risque d'une décharge électrique en offrant une voie de sortie au courant. L'appareil est équipé avec un cordon de mise à la terre avec une fiche tripolaire ronde. La fiche doit être correctement branchée dans une prise proprement installée et mise à la terre. Consultez un électricien qualifié ou un technicien si vous ne comprenez pas les instructions liées à la mise à la terre ou si vous avez des doutes quant à la mise à la terre de l'appareil. S'il est nécessaire d'utiliser une rallonge électrique, utilisez uniquement une rallonge à trois fils avec une fiche tripolaire mise à la terre. La puissance électrique indiquée sur la rallonge doit être au moins aussi élevée que la puissance de l'appareil.

1. Un cordon d'alimentation plus court est fourni afin de réduire le risque d'emmêlement ou de trébuchage dû à un long cordon.
2. Des cordons plus long ou des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisé si fait avec prudence.
3. Si un cordon plus long ou une rallonge est utilisé:
   - La puissance électrique indiquée sur la rallonge ou le cordon doit être au moins aussi élevée que la puissance de l'appareil.
   - La rallonge doit être du type mise à la terre à 3 fils et;
   - Un cordon plus long devrait être sécurisé afin que celui-ci n'est pas suspendu du dessus du comptoir où il pourrait être tiré par des enfants ou causer un trébuchage.

INTERFÉRENCE RADIO

L'utilisation de votre four micro-ondes pourrait causer de l'interférence à votre radio, télévision ou tout autre équipement similaire. Il est possible de réduire l'interférence grâce à ces astuces :

- Nettoyez la porte et la surface scellante du four
- Réorientez l'antenne de la radio ou de la télévision
- Bougez le four en respectant l'orientation du récepteur
- Éloignez le four du récepteur
- Branchez le four dans une prise différente afin que le récepteur et le four ne soient pas sur le même circuit.

INSTALLATION DE VOTRE FOUR MICRO-ONDES

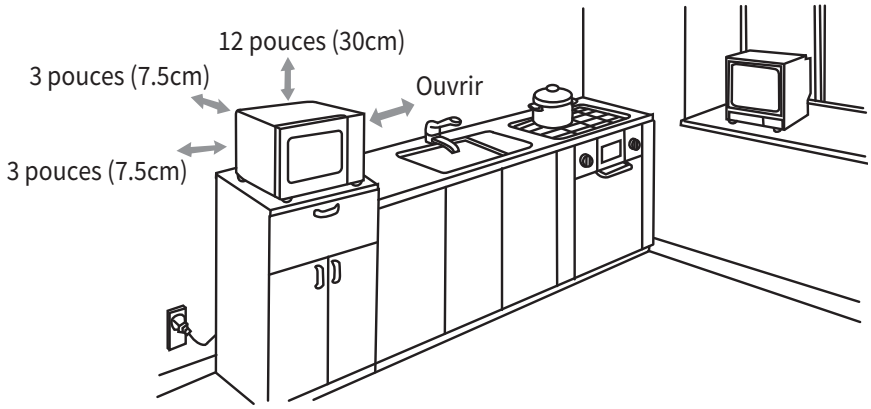
Avant d'installer et d'utiliser :

- Retirez tout le matériel emballage et accessoires.
- Examinez le four pour des dommages tels que des bosses ou une porte cassée. Si l'appareil est endommagé, ne l'installez pas. Contactez l'assistance technique ou le point d'achat.
- Retirez la pellicule protectrice retrouvée sur la surface du four micro-ondes.

  Avertissement : Ne retirez pas le couvercle brun léger en Mica attaché à l'intérieur du four qui protège le magnétron.

DIRECTIVES D'INSTALLATION

1. Choisissez une surface stable et plane avec suffisamment d'espace pour l'entrée et/ou la sortie de ventilation. Bloquer l'entrée et/ou la sortie pourrait endommager le four. Ne placez pas le four où il y a de la chaleur, de moisissure ou de l'humidité est produite.
   - Un dégagement de 3 pouces (7.5 cm) est requis entre le four et les murs adjacents. Un côté doit être ouvert pour une ventilation adéquate et dégagement de la chaleur.
   - Laissez un dégagement minimal de 12 pouces (30 cm), au-dessus du four.
   - Placez le four aussi loin que possible des radios et télévisions.



2. Branchez votre four dans une prise standard. Assurez-vous que la fréquence et la tension soient les même que la fréquence et le voltage indiqués.

- Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé et n'est pas placé sous le four micro-ondes ou au-dessus d'éléments pointus ou chauds.
- La fiche doit être facilement accessible en cas d'un débranchement d'urgence

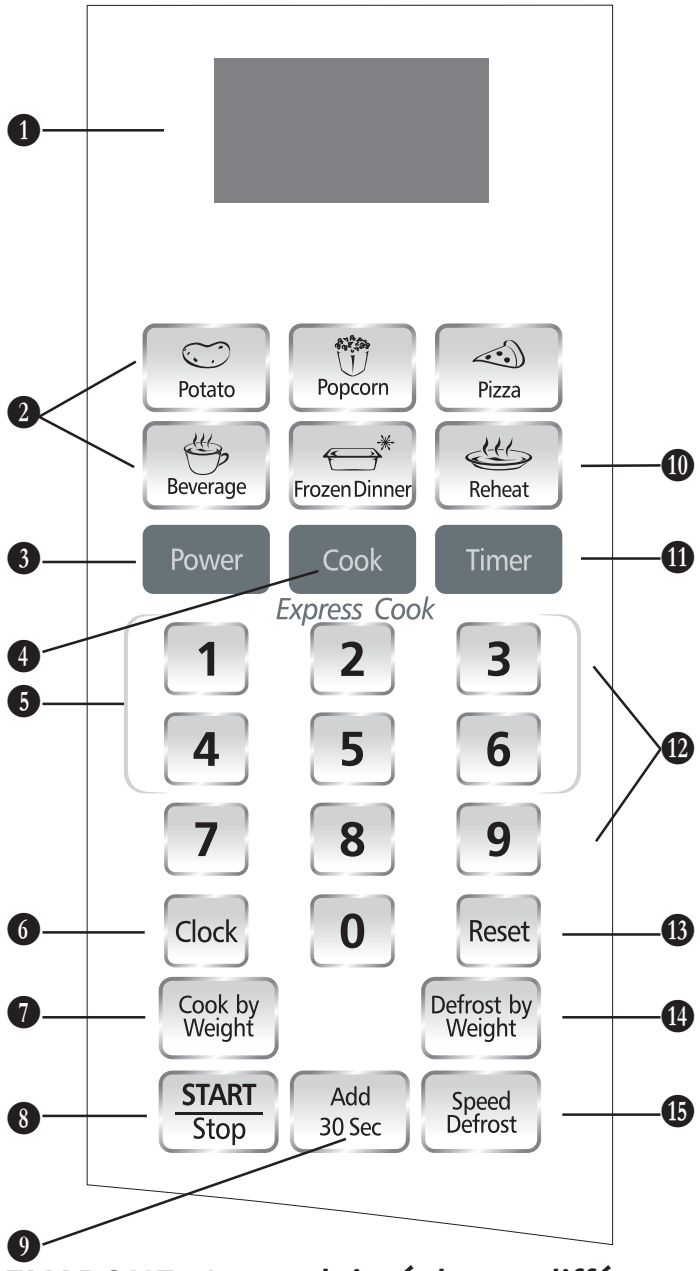
INSTALLATION DE LA TABLE TOURNANTE

Votre four micro-ondes devrait être équipé d'un axe en Y pour table tournante déjà installée. Le plateau en verre doit reposer parfaitement centré sur les roues sur le dessus de l'axe afin d'opérer adéquatement.

Ne pas opérer le four sans le que plateau ne soit pas dans la position appropriée sur l'axe.

PANNEAU DE CONTRÔLES

1. **ÉCRAN DU MENU :**
   Temps de cuisson, puissance, indicateurs et heure courante seront affichés ici.
2. **BOUTONS CUISSON RAPIDE :**
   Boutons avec temps préprogrammés pour divers aliments populaires.
3. **POWER (Pour temps de cuisson standard également)**
   Pour déterminer la puis¬sance de High (10 ou 100%) jusqu'à Low (1 à 10%). Appuyez sur le bouton de manière répétitive. La seconde fonction du bouton est l'ajustement de la minuterie. Pour procéder à une cuisson de 45 secondes par exemple, appuyez sur Power, 4, 5 et ensuite Start.
4. **COOK**
   À utiliser pour la cuisson à multiples stades. Permet la cuisson à différentes puissance et temps.
5. **EXPRESS COOK**
   Appuyez sur les numéros 1 à 6 pour démarrer une cuisson automatisée de 1 à 6 minutes. (Il n'est pas requis d'appuyer sur START ou un autre bouton par la suite.)
6. **CLOCK**
   À utiliser pour régler l'horloge du four.
7. **COOK BY WEIGHT**
   Programmé pour la cuisson basée sur le poids des aliments.
8. **START/STOP**
   Appuyez sur start / stop afin de démarrer / arrêter la cuisson ou débuter une programmation.
9. **ADD 30 SEC**
   Vous permet d'ajouter une cuisson de 30 secondes.
10. **REHEAT**
    À utiliser pour automatiquement réchauffer des aliments ou breuvages en utilisant la fonction d'ausenseur.



REMARQUE : ***Le produit réel peut différer légèrement en apparence*** to

11. **TIMER**
    Appuyez pour utiliser la minuterie. La minuterie ne fait pas fonctionner le four micro-ondes.
12. **NUMÉROS (0 à 9)**
    Pour indiquer une valeur ou un temps.
13. **RESET**
    Réinitialise toute programmation initiale. Également utilisé pour activer et désactiver le verrou de sécurité pour enfants.
14. **DEFROST BY WIEGHT**
    Décongélation d'aliments préprogrammé basée sur le poids des aliments.
15. **SPEED DEFROST**
    D écongélation de l'aliment programmé selon le temps désiré par l'utilisateur.

UTILISATION DU FOUR MICRO-ONDES

Avant d'utiliser votre four micro-ondes, assurez-vous de bien vous familiariser avec les consignes de sécurité dans les sections ci-dessus. Également, veuillez-vous référer aux sections **GUIDE DES USTENSILES** et **TECHNIQUES DE CUISSON** ci-dessous.

AJUSTER L'HORLOGE

1. Appuyez sur le bouton **CLOCK**
2. Utiliser le panneau numérique pour ajuster l'heure
3. Appuyer de nouveau sur **CLOCK**

Note : Il s'agit d'un cadran 12 heures. Lorsque le four sera branché pour la première fois ou s'il y a une interruption électrique, l'affichage sera : ENTER CLOCK TIME. Si vous préférez ne pas avoir d'heure affichée, appuyez sur le bouton **RESET**.

AJUSTER LA MINUTERIE

1. Appuyez sur le bouton **TIMER**
2. Entrez le temps désiré en utilisant le panneau numérique. Le temps maximal est de 99 minutes et 99 secondes.
3. Appuyez sur le bouton **START / STOP.**

Note : le décompte peut être aperçu pendant 5 secondes avant que le l'horloge ou le temps de cuisson est affiché de nouveau. Appuyez sur **TIMER** et ensuite **RESET** afin d'annuler la minuterie.

RÉGLAGE D'UN PROGRAMME DE CUISSON

A. Cuisson à un stade

1. Appuyez sur le bouton **POWER**. Si vous désirez garder la puissance à 100%, passez à l'étape 2. Autrement, appuyez sur **POWER** de nouveau, celle—ci diminuera de 10% à chaque fois que vous l'appuierait, jusqu'au niveau 1 (10% de puissance).
2. Appuyez sur les numéros de 1 à 9 pour le temps désiré (en secondes)
3. Appuyez sur **START / STOP** afin de débuter la cuisson.

PANNEAU NUMÉRIQUE	PUISSANCE DE CUISSON
1,0	100%
9	90%
8	80%
7	70%
6	60%
5	50%
4	40%
3	30%
2	20%
1	10%
0	0%

B. Cuisson à deux stades

Certaines recettes exigent différentes étapes de cuisson à des températures différentes.

1. Pour régler le premier stade, suivez les étapes 1 et 2 ci-dessus mais n'appuyez pas sur le bouton **START / STOP**.
2. Pour le deuxième stade, appuyez sur le bouton **COOK** et ensuite réglez le temps et la puissance de cuisson désirés (la majorité des recettes à deux stades de cuisson utilisent une puissance moindre au deuxième stade).
3. Appuyez sur **START/STOP**.

DÉCONGÉLATION RAPIDE

1. Appuyez sur le bouton **SPEED DEFROST**
2. Réglez le temps de décongélation désiré en utilisant le panneau numérique. Le temps maximal est de 99 minutes et 99 secondes.
3. Appuyez sur **START / STOP**.

NOTE : Au cours de la décongélation, le cuisson s'arrêtera temporairement et émettra un signal sonore afin de rappeler à l'utilisateur de retourner l'aliment. Appuyez sur **START / STOP** pour continuer le processus.

- Après avoir réglé la programmation pour décongélation rapide, le four peut être programmé pour poursuivre automatiquement avec une cuisson à un ou deux stades.
- Pour la décongélation rapide et la cuisson à un stade, suivez les étapes ci-dessus. Avant d'appuyer **START / STOP**, appuyez sur le bouton **COOK**. Réglez le temps désiré et le niveau de puissance et ensuite, appuyez sur **START / STOP**.
- Pour la décongélation rapide suivie de la cuisson à deux stades, suivez les étapes ci-dessus. Avant d'appuyer **START / STOP**, réglez le programme de cuisson à deux stades et ensuite, a puyez sur **START / STOP**.

CUISSON PAR POIDS

1. Appuyez sur le bouton **COOK BY WEIGHT**
2. Entrez le code à un chiffre (1 à 3) en utilisant le panneau numérique.
3. Réglez le poids en utilisant le panneau numérique.
4. Appuyez sur **START/STOP**

CODE	TYPE	POIDS MAX
1	Boeuf	5lb 16 oz.
2	Agneau	5lb 16 oz.
3	Porc	5lb 4 oz.

NOTE: Pour utiliser la fonction de la cuisson par poids, la viande doit être décongelée et à une température réfrigérée. Les réglages pour le poids sont en livres et en onces. Les poids de 10 onces ou moins doivent êtres précédé d'un 0. Si le poids de l'aliment est affiché en livres, modifiez la fraction selon le tableau ci-dessous:

Fractions de livre	Onces		Fractions de livre	Onces	EXEMPLE
Moins de .03	0		.54 a .59	09	Pour la cuisson d'une portion de bœuf de 3 ⅓ livres, vous devez suivre les étapes suivantes : Appuyez sur **COOK BY WEIGHT** Appuyez sur 1 (pour le bœuf) Appuyez sur 3 pour 3 lb, suivi du 5 (le chiffre correspondant a la fraction equivalent a 1/3 ou.33) Appuyez sur **START/STOP**
.03 a .09	01		.60 a .65	10	
.10 a .15	02		.66 a .71	11	
.16 a .21	03		.72 a .78	12	
.22 a .27	04		.79 a .84	13	
.28 a .34	05		.85 a .90	14	
.35 a .40	06		.91 a .97	15	
.41 a .46	07		Mayor a .97	1	
.47 a .53	08				

NOTE: Au cours de la décongélation, le cuisson s'arrêtera temporairement et émettra un signal sonore afin de rappeler à l'utilisateur de retourner l'aliment. Appuyez sur **START/STOP** pour continuer le processus.

DÉCONGELLATION PAR POIDS

1. Appuyez sur **DEFROST BY WEIGHT**
2. Utilisez le panneau numérique pour régler le poids
3. Appuyez sur **START/STOP**

NOTE: Les réglages pour le poids doivent être en livres et en onces. Les poids de 10 onces ou moins doivent être précédé d'un 0. Si le poids de l'aliment est affiché en livres seulement, modifiez la fraction d'une livre en onces en utilisant le tableau ci-dessus. Le poids maximal des aliments est de 5 lb 16 oz.

Au cours de la décongélation, le cuisson s'arrêtera temporairement et émettra un signal sonore afin de rappeler à l'utilisateur de retourner l'aliment. Appuyez sur **START / STOP** pour continuer le processus.

VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ POUR ENFANTS

Le verrou de sécurité prévient l'utilisation non-supervisée du four par des enfants. Pour activer le verrou, appuyez et tenez le bouton **RESET** pour 3 secondes. L'afficheur indiquera **LOCK**. Pour annuler, appuyez et tenez le bouton **RESET** pour 3 secondes. L'indication **LOCK** disparaîtra.

RÉGLAGES CUISSON RAPIDE

L'option QUICK COOK permet de réchauffer ou cuire des aliments sans avoir à ajuster la puissance ou le temps. Pour des portions plus petites, il suffit d'appuyer les boutons conséquents et ensuite appuyer sur **START / STOP**. Pour des portions plus grosses, appuyer deux fois sur le bouton désigné.

Les boutons pour les repas surgelés, les patates au four et les breuvages vous permettent de réchauffer plusieurs quantités du même aliment. Appuyez simplement sur le bouton une fois et ***ENTER AMT*** apparaîtra à l'afficheur. Réglez le nombre d'aliments et appuyez sur **START / STOP**.

POPCORN

Réglé automatiquement pour un sac de popcorn au micro-ondes de 3.5 oz.

1. Appuyez sur **POPCORN**
2. Appuyez sur **START/STOP**

Pour modifier le temps de POPCORN :

1. Appuyez deux fois sur le bouton **POPCORN**. ENTER TIME apparaître à l'afficheur.
2. Utilisez le panneau numérique pour régler le temps.
3. Appuyez sur **START/STOP**.

Ce nouveau réglage sera enregistré pour les prochaines utilisations à moins d'une coupure de courant.

PATATE AU FOUR

Pour une portion de 4 à 6 oz de patates :

1. Appuyez sur le bouton **POTATO** une fois.
2. Réglez le nombre de patates en utilisant le panneau numérique (1 à 4)
3. Appuyez sur **START / STOP**

Pour des portions plus grosses de patates (8 à 10 oz chaque)

1. Appuyez sur **POTATO** deux fois.
2. Réglez le nombre de patates (1 à 4)
3. Appuyez sur **START / STOP**.

PIZZA

Pour réchauffer une tranche de pizza :

1. Appuyer sur **PIZZA** une fois.
2. Appuyer sur **START / STOP**

Pour réchauffer une pizza surgelée :

1. Appuyer sur **PIZZA** deux fois.
2. Appuyer sur **START / STOP**

BEUVRAGE

Pour une tasse de 5 à 7 onces :

1. Appuyez sur **BEVERAGE** une fois.
2. Indiquez le nombre de tasses en appuyant sur le panneau numérique (1 à 4).
3. Appuyez sur **START / STOP**.

Pour une tasse de 9 à 11 oz.

1. Appuyez sur **BEVERAGE** deux fois.
2. Indiquez le nombre de tasses en appuyant sur le panneau numérique (1 à 4).
3. Appuyez sur **START / STOP**.

REPAS SURGELÉ

Pour une ou deux petites portions (7-9 oz/ch.) de repas surgelé :

1. Appuyez sur **FROZEN DINNER** une fois.
2. Pour une entrée ou deux entrées, appuyez sur les chiffres 1 ou 2.
3. Appuyez sur **START / STOP**.

Pour une portion plus grosse (10-12oz ch.) de repas surgelé :

1. Appuyez sur **FROZEN DINNER** deux fois.
2. Pour une entrée ou deux entrées, appuyez sur les chiffres 1 ou 2.
3. Appuyez sur **START / STOP**.

RÉCHAUFFER

Si vous désirez réchauffer un aliment ou un breuvage ayant déjà été cuit / chauffé, vous pouvez utiliser l'option **REHEAT**. Un senseur dans le four micro-ondes peut détecter l'humidité relâché par l'aliment et peut automatiquement régler un temps de réchauffement basé sur la sélection.

1. Appuyez sur le bouton **REHEAT** une fois.
2. Appuyez sur **START / STOP**.

GUIDE DES USTENSILES ET MATRIAUX

Les micro-ondes sont attirées et absorbent le gras, le sucre et les molécules d'eau dans la nourriture, causant un mouvement et une friction et donc une chaleur qui réchauffe les aliments.

1. Ne réchauffez de l'huile ou du gras pour la friture. Il est difficile de contrôler la température dans le four micro-ondes.
2. Percez les aliments ayant une peau plus robuste tels que les patates, les courges, les pommes et les châtaignes avant la cuisson.
3. Le contenu de bouteilles et de jars de nourriture de bébé devrait être brassé ou agité et vérifiez la température avant de le servir afin d'éviter les brûlures.

Lorsque vous cuisinez avec le four micro-ondes, la quantité, la grosseur, la forme, la température de départ, la composition et la densité de la nourriture affectent le résultat de la cuisson. Les plats de cuisson doivent tenir sur le plateau de verre. Utilisez toujours un gant de four ou une manique lors de la manipulation parce que ceux-ci peuvent devenir chauds. N'utilisez pas de plats de cuisson ayant des rebords en or ou en argent.

ESSAI DES USTENSILES ET PLATS DE CUISSON

Il y a certain ustensiles non-métalliques ou plats de cuisson qui ne sont pas adéquats pour l'utilisation avec le four micro-ondes. En cas de doutes, pour pouvez en faire l'essai comme suit :

1. Mettez les ustensiles ou les plats de cuisson dans le four micro-ondes avec une tasse (250 ml) d'eau à côté.
2. Réchauffer à puissance maximale pour une minute. Note : lors du test, ne dépassez pas une minute de temps.
3. N'utilisez pas les ustensiles ou les plats de cuisson s'ils deviennent trop chauds et l'eau demeure froide.

MATÉRIAUX RECOMMANDÉS

- Plat brunisseur pour four micro-ondes – pour brunir l'extérieur de petits aliments tels que des steaks, côtelettes ou pancakes. Suivez les instructions fournies avec votre plat.
- Pellicule en plastique pour four micro-ondes – utilisé pour retenir la vapeur. Laissez une petite ouverture afin de laisser un peu de vapeur s'échapper et éviter de placer la pellicule directement sur la nourriture.
- Essuie-tout et serviette de table en papier – utilisées pour un court réchauffement, ces items absorbent l'humidité excessive et évite les éclaboussures. Ne pas utiliser des essuie-tout fait à partir de papier recyclé qui pourrait contenir du métal.
- Contenants en verre et vitrocéramique – utilisés pour la cuisson et réchauffement.
- Assiettes et tasses en papier – utilisés pour courts réchauffement à basse température. N'utilisez pas de versions recyclés par ils pourraient contenir du métal.
- Papier ciré – utilisé pour recouvrir afin d'éviter des éclaboussures.

USAGES LIMITÉS

Le papier d'aluminium et certains métaux peuvent être utilisés dans le four micro-ondes. Si mal utilisé, un arc électrique (un flash ou lumière bleue), pourrait être causé et endommager votre four.

- Papier aluminium – utilisez des petites bandelettes pour éviter de surchauffer certaines parties exposées. Utiliser trop d'aluminium pourrait endommager votre four. Gardez une distance d'environ 1 pouce (2.54 cm) entre le papier d'aluminium et l'intérieur du four.
- Céramique, porcelaine et plats en grès – utilisez ces plats uniquement s'il est indiqué qu'ils sont adaptés au four micro-ondes. S'il n'y a aucune indication, testez les afin d'être certains de leur utilisation sécuritaire.
- Plastique – utiliser seulement si indiquer pour utilisation au four micro-ondes. Les plastiques peuvent fondre.
- Thermomètres – utilisez uniquement ceux qui indiquent être appropriés pour l'utilisation au four et suivez les instructions. Vérifiez la nourriture à sept endroits différents. Les thermomètres conventionnels peuvent être utilisés sur des aliments qui ont été retirés du four.

NON RECOMMANDÉ

- Bouteilles ou pot de verre – le verre normal est trop mince pour être utilisé dans un four micro-ondes. Il peut éclater et causer des blessures ou dommages.
- Sacs en papier – Ceux-ci sont des risques d'incendie. Seuls les sacs de popcorn sont fabriqués pour une utilisation au four micro-ondes.
- Assiettes et tasses en styromousse – peuvent fondre et laisser un résidu nocif sur les aliments.
- Contenants de plastique – certains contenants, comme ceux utilisés pour la margarine, peuvent fondre.
- Ustensiles en métal – peuvent endommager votre four. Retirez tout métal avant la cuisson.
- Plats de cuisson en métal, en or, en argent, en étain, thermomètre à viande non-approuvés, brochettes, attaches à sac, agrafes et objets avec rebords en or ou en argent ou avec un reflet métallique ne devraient pas être utilisé dans le four micro-ondes.

TECHNIQUE DE CUISSON

Votre four micro-ondes rend la cuisine plus facile comparé à la méthode conventionnelle, si vous gardez en tête les considérations suivantes :

BRASSAGE

Brasser les plats comme les casseroles et les légumes pendant la cuisson afin de distribuer la chaleur également. Les aliments à l'extérieur du plat absorbent davantage d'énergie et se réchauffent plus rapidement alors brasser à partir du milieu du plat. Le four s'arrêtera lorsque vous ouvrirez la porte pour brasser vos aliments.

ARRANGEMENT

Arrangez les aliments de différentes formes, tel que le poulet ou les côtelettes, avec le côté plus épais ayant plus de viande – vers l'extérieur de la table tournante afin de recevoir plus de micro-ondes. Pour éviter de surchauffer, placez les aliments plus délicats – comme les asperges – au centre du plateau.

PROTECTION

Protégez les aliments avec des bandelettes d'aluminium pour prévenir de surchauffer. Certains aliments qui nécessitent une protection incluent les pointes d'ailes de poulet, les bouts de cuisse de poulet et les coins de plats de cuisson carrés. Utilisez que de petites quantités d'aluminium, de trop grandes quantités pourraient endommager votre four.

RETOURNER

Il est important de retourner vos aliments à la mi-cuisson afin d'exposer également toutes les parties aux micro-ondes. Ceci est particulièrement important avec des aliments plus gros tel que des rôtis.

REPOS

Les aliments qui cuisent dans le four créent une chaleur interne à l'intérieur du four ce qui continue le processus de cuisson même après que le temps ce soit écoulé. Laissez les aliments au repos afin la cuisson afin qu'ils complètent leur cuisson – tout spécialement les gâteaux et les légumes entiers. Les rôtis ont besoin de ce temps pour bien cuire au centre sans surchauffer l'extérieur. Tous les liquides, tel que la soupe ou le chocolat chaud, devraient être brassés ou agités lorsque la cuisson est complétée. Laissez les liquides au repos avant de les servir. Lorsque vous réchauffez de la nourriture pour bébés, vérifiez la température avant de servir.

AJOUTER DE L'HUMIDITÉ

Les micro-ondes sont attirées aux molécules d'eau. Les aliments qui ont un taux d'humidité inégal devraient être recouverts ou laissés au repos pour que la chaleur puisse se disperser également. Ajoutez un peu d'eau aux aliments secs pour aider à la cuisson.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Éteignez le four et retirez la fiche de la prise avant de nettoyer.
- Gardez l'intérieur du four propre. Lorsque de la nourriture éclabousse ou des liquides se renversent, essuyez le tout avec un linge humide. Un détergent doux peut être utilisé si le four devient très sale. Évitez les vaporisateurs ou nettoyants puissants car ils pourraient tacher ou ternir les surfaces.
- Les surfaces extérieures devraient être nettoyées avec un linge humide. Afin d'éviter des dommages aux pièces internes, évitez que de l'eau s'écoule dans les ouvertures de ventilation.
- Essuyez la fenêtre des deux côtés avec un linge humide afin d'enlever toutes éclaboussures.
- Évitez que le panneau de contrôle devienne mouiller. Nettoyez-le avec un linge humide et gardez la porte ouverte afin d'éviter que le four ne démarre.
- Si de la vapeur s'accumule à l'intérieur ou autour de la porte, essuyez avec un linge doux. Il est possible que ceci se produise lorsque le four est utilisé dans des conditions de haute humidité. Dans un tel cas, c'est tout à fait normal.
- Il est à l'occasion nécessaire de retirer le plateau de verre pour nettoyage. Lavez-le dans une eau savonneuse chaude ou dans le lave-vaisselle.
- L'anneau tournant et le bas du four devraient être nettoyés régulièrement afin d'éviter un bruit excessif. Essuyez simplement le bas du four avec un détergent doux. L'anneau peut être nettoyé dans une eau chaude savonneuse ou dans le lave-vaisselle. Lorsque vous retirez l'anneau, assurez-vous de la replacer dans la bonne position.
- Éliminez les odeurs dans votre four en combinant une tasse d'eau avec le jus et la pelure d'un citron dans un bol profond pour micro-ondes. Chauffez pour 5 minutes. Essuyez ensuite avec un linge doux.
- Lorsqu'il devient nécessaire de remplacer l'ampoule du four, veuillez consulter un vendeur.
- Le four devrait être nettoyé régulièrement et tout dépôt d'aliment aussitôt nettoyé. Ne pas entretenir votre four pourrait causer la détérioration de la surface et ultimement la longévité de votre appareil et une situation dangereuse.
- Veuillez ne pas jeter votre appareil aux poubelles, veuillez en disposer dans un centre de récupération certifié par votre municipalité.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION POSSIBLE
Le four ne démarre pas	• Le cordon d'alimentation n'est pas branché • La porte est ouverte • Mauvaise procédure ou séquence programmée	• Soyez certains que l'appareil est branché • Fermez la porte et essayez de nouveau • Vérifiez les instructions et soyez certains que la procédure est la bonne
Arc électrique ou déflagration	• Utilisation de matériaux à éviter dans le four • Le four est opéré vide • Des aliments renversé se retrouvent dans le fonds	• Utilisez des plats de cuisson pour micro-ondes • Ne pas opérer le four vide • Nettoyez le fonds du four avec un linge
Nourriture cuite inégalement	• Utilisation de matériaux à éviter dans le four • Les aliments ne sont pas complètement décongelés • Le temps et la puissance de cuisson ne sont pas adéquats • Les aliments n'ont pas été retournés ou brassés	• Utilisez des plats de cuisson pour micro-ondes • Décongelez complètement les aliments • Utilisez le temps et la puissance adéquate • Retournez ou brassez les aliments
Aliments trop cuits	• Le temps et la puissance de cuisson ne sont pas adéquats	• Utilisez le temps et / ou la puissance adéquate
Aliments sous cuits	• Utilisation de matériaux à éviter dans le four • Les aliments ne sont pas complètement décongelés • Les sorties de ventilation du four sont bloquées • Le temps et puissance de cuisson ne sont pas adéquats	• Utilisez des plats de cuisson pour micro-ondes • Décongelez complètement les aliments • Vérifiez que les sorties de ventilation ne soient pas bloquées • Utilisez le temps et / ou puissance adéquate
Décongélation inadéquate	• Utilisation de matériaux à éviter dans le four • Le temps et puissance de cuisson ne sont pas adéquats • Les aliments n'ont pas été retournés ou brassés	• Utilisez des plats de cuisson pour micro-ondes • Utilisez le temps et / ou puissance adéquate • Retournez ou brassez les aliments

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Consommation électrique:	120V~60Hz, 1100W (micro-ondes)
Sortie:	700 W
Fréquence effective:	2450MHz
Dimensions externes:	17.8 x 13.19 x 10.32 pouces.
Dimensions de la cavité ouverte:	12.4 x 11.57 x 8.66 pouces.
Cavité ouverte:	0.7cu.ft
Uniformité de la cuisson:	Système de la table tournante
Poids net:	Approximativement 23.1 lb.

SUPPORT TECHNIQUE

Avant de contacter le support technique, veuillez consulter le guide de dépannage ci-dessus.

Consultez notre site Web pour nous rejoindre, pour trouver les réponses à vos questions fréquentes et pour des ressources additionnelles telles qu'une version mise à jour de ce guide de l'utilisateur.

WWW.IMPECCA.COM

Pour nous rejoindre par téléphone, veuillez avoir en main le numéro de modèle et de série de votre appareil. Nos lignes sont ouvertes entre 9 h et 18 h HE au 1- 866-954-4440.

Tenez-vous à jour sur les plus récentes innovations chez Impecca et pour participer à nos concours via nos médias 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 défectuosités liées au matériel et à la fabrication tel que spécifié ci-dessous.

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

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

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

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

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

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

Exclusions : la garantie présente exclut les points suivants :

1. Tout appareil dont le numéro de série est effacé ou rendu illisible.
2. Tout appareil transféré à un second propriétaire.
3. La rouille formée à l'intérieur ou à l'extérieur de l'unité.
4. Les appareils marqués « Tel quel » ou « Remis à neuf ».
5. Pertes d'aliments dus à un mauvais fonctionnement de l'appareil.
6. Climatiseur à fenêtre installés au mur.
7. Si l'appareil est utilisé à des fins commerciales.
8. Appels de service qui ne sont pas en lien avec un mal fonctionnement de l'appareil.
9. Appels de service pour un appareil endommagé suite au non-respect des instructions fournies.
10. Appels de service liés à une installation défectueuse.
11. Coûts entraînés à rendre l'appareil accessible pour l'entretien (incluant, mais non limité à l'enlèvement de moulures, plinthes, armoires, etc.)
12. Appels de service pour le remplacement de pièces consommables tels que des ampoules, filtres, etc.
13. Des frais additionnels peuvent s'appliquer aux appels de service en soirée, en fin de semaine, les jours fériés. Des dommages à la finition de l'appareil ou à des ameublements suite à l'installation de l'appareil.
14. Dommages causés par : des circonstances exceptionnelles; incendie; mauvaise utilisation; accident; alimentation électrique inappropriée; entretien effectué par une personne non autorisée; utilisation de pièces non d'origine d'Impecca, etc.

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

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

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

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

Certains états ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des garanties implicites ou de responsabilité en lien avec des dommages accidentels or 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.

© 2017 Impecca, a division of LT Inc., Wilkes Barre, PA.