



1.7 Cu.Ft. Over-the-Range Microwave
Microondas sobremesa de 1.7 pies cúbicos
Micro-ondes de table de 1,7 pieds cubes

USER'S GUIDE - MANUAL DE USUARIO
MODE D'EMPLOI

Model Number: OM-1701ST

www.impecca.com



TABLE OF CONTENTS

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	3
PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY	5
UNPACKING INSTRUCTIONS.....	5
GROUNDING INSTRUCTIONS	5
INFORMATION YOU NEED TO KNOW	6
FEATURES DIAGRAM	10
CONTROL PANEL FEATURES.....	10
BASIC CONTROLS	11
SETTING THE CLOCK.....	11
SETTING MICROWAVE COOKING PROGRAM.....	12
ROAST COOKING	12
CONVECTION COOKING	12
MICROWAVE + CONVECTION COOKING	13
SYSTEM SETUP.....	14
LIGHT CONTROL.....	14
VENT FAN CONTROL	14
TURNTABLE CONTROL	14
SELECT VENTED EXHAUST FAN DIRECTION	15
SPECIAL FEATURES.....	15
AIR FRY	15
AUTO COOK	16
STEAM COOK.....	17
SENSOR COOK	17
WEIGHT DEFROST	18
TIME DEFROST	18
1LB DEFROST.....	19
OTHER CONVENIENT FEATURES	19
ADD 1 MINUTE.....	19
EXPRESS COOKING	19
SETTING THE TIMER	19
CHILD LOCK.....	19
SYSTEM PROTECTION.....	20
CLEANING AND CARE	20
SPECIFICATIONS	22
CUSTOMER SUPPORT.....	23
LIMITED WARRANTY	24



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using electrical appliances, basic safety precautions should be followed, including the following:

! WARNING - To reduce the risk of burns, electric shock, fire, and injury to persons or exposure to excessive microwave energy:

- Read all instructions before using the appliance.
- Read and follow the specific “PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY”.
- This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See “GROUNDING INSTRUCTIONS”.
- Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.
- Some products such as whole eggs and sealed containers for example, closed glass jars are able to explode and should not be heated in this oven.
- Use this appliance only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
- As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
- To reduce the risk of fire in the oven cavity:
 - » Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
 - » Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven.
 - » If materials inside the oven should ignite, keep oven door closed, turn oven off, and disconnect the power cord or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
 - » Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the cavity when not in use.
- Liquids, such as water, coffee, or tea can be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling due to surface tension of the liquid. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER

WHEN A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID. To reduce the risk of injury to person:

- » 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.
- Do not heat oil or fat for deep-frying. It is difficult to control the temperature of oil in microwave oven.
- Pierce foods with heavy skins such as potatoes, whole squash, apples and chestnuts before cooking.
- The contents of feeding bottles and baby jars should be stirred or shaken and the temperature should be checked before serving in order to avoid burns.
- Cooking utensils may become hot because of heat transferred from the heated food. Potholders may be needed to handle the utensil.
- Do not cover or block any openings on the appliance.
- Do not store or use this appliance outdoors. Do not use this product near water, for example, near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool, or similar locations.
- Do not operate this appliance if it has a damaged cord or a plug, if it is not working properly or if it has been damaged or dropped.
- Do not immerse cord or plug in water. Keep cord away from heated surface. Do not let cord hang over edge of table or counter.
- Use only thermometers, which are specifically designed for use in microwave ovens.
- Do not operate any heating or cooking appliance beneath this appliance.
- Be certain the glass tray and roller rings are in place when you operate the oven
- This appliance should be serviced only by qualified service personnel, contact nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS



- When cleaning surfaces of door and oven that comes together on closing the door, use only mild, nonabrasive soaps, or detergents applied with a sponge or soft cloth.
- VENTILATING HOODS
 - » Clean Ventilating Hoods Frequently-Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
 - » When flaming foods under the hood, turn the fan on.
- Use care when cleaning the vent-hood filter. Corrosive cleaning agents, such as lye-based oven cleaners, may damage the filter.
- Suitable for use above both gas and electric cooking equipment.
- Do not operate any heating or cooking appliance beneath the appliance.
- Do not mount unit over or near any portion of heating or cooking appliance.
- Do not mount over sink.
- Oversized food or oversized metal utensils should not be inserted in a microwave/toaster oven as they may create a fire or risk of electric shock.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can burn off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
- Do not use paper products when appliance is operated in the toaster mode.
- Do not store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
- Do not cover racks or any other part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
- As with any appliance, close supervision is necessary when the microwave oven is used by children.
- If material inside of the oven should ignite, the oven door should be kept closed, the appliance turned off, the power cord disconnected, or the power shut off at the fuse or circuit breaker panel.
- Do not store anything directly on top of the appliance surface when the appliance is in operation.
- This equipment generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:
 - » Reorient or relocate the receiving antenna.
 - » Increase the separation between the equipment and receiver.
 - » Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
 - » Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

- A. Do not attempt to operate this oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.
- B. Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- C. Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the:
 - » Door (bent),
 - » Hinges and latches (broken or loosened),
 - » Door seals and sealing surfaces.
- D. The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

UNPACKING INSTRUCTIONS

Unpacking and Examining Your Oven

Carefully remove oven from carton. **SAVE THE CARTON AS IT MAY MAKE INSTALLATION EASIER.**

Remove:

1. All packing materials from inside the oven cavity; however, **DO NOT REMOVE THE WAVEGUIDE COVER**, which is located on the right side in the oven cavity. Check to see that there are Installation Instructions, Wall Template, Top Cabinet Template, bag of Installation Hardware, Charcoal Filter and

Exhaust Damper Assembly. Read enclosures and **SAVE** the Owner's Instructions.

2. The feature sticker from the outside of the door, if there is one.

Check the oven for any damage, such as misaligned or bent door, damaged door seals and sealing surfaces, broken or loose door hinges and latches and dents inside the cavity or on the door. If there is any damage, do not operate the oven and contact your dealer.

See Installation Instruction for more details.

GROUNDING INSTRUCTIONS

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 cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

⚠ WARNING: Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock.

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-blade 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.

Electrical Requirements

The electrical requirements are a 120 volt 60 Hz, AC only, 20 amp. It is recommended that a separate circuit serving only the oven be provided. The oven is equipped with a 3-prong grounding plug. It must be plugged into a wall receptacle that is properly installed and grounded.

Power Supply Cord

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 care is exercised in their use.
3. If long cord or extension cord is used?
 - A. The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.



- B. 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 counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

i NOTE:

1. If you have any questions about the grounding or electrical instructions, consult a qualified electrician or service person.
2. Neither Galanz nor the dealer can accept any liability for damage to the oven or personal injury resulting from failure to observe the electrical connection procedures.

Radio or TV Interference

Should there be any interference caused by the microwave oven to your radio or TV, check that the microwave oven is on a different circuit, relocate the radio or TV as far away from the oven as feasible or check position and signal of receiving antenna.

This equipment has been tested and found to comply with Part 18 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions: (1) This device may not cause harmful interference, and (2) this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

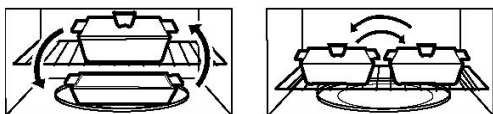
! CAUTION: Changes or modifications not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the product.

INFORMATION YOU NEED TO KNOW

ABOUT YOUR OVEN

NEVER use the oven without the turntable and support nor turn the turntable over so that a large dish could be placed in the oven. The turntable will turn both clockwise and anticlockwise.

The shelf gives you the option to reheat more than one dish of food at the same time. To reheat on 2 levels:



- Switch places after ½ the time.
- Make sure the shelf is positioned properly inside the microwave to prevent damage to the oven from arcing.
- Do not use a microwave browning dish on the shelf. The shelf could overheat.
- Do not use the oven with the shelf on the microwave floor. This could damage the microwave.
- Use pot holders when handling the shelf-it may be hot.
- Do not use the shelf when cooking popcorn.

! ALWAYS have food in the oven when it is on to absorb the microwave energy.

When using the oven at power levels below 100%, you may hear the magnetron cycling on and off.

Condensation is a normal part of microwave cooking. Room humidity and the moisture in food will influence the amount of moisture that condenses in the oven. Generally, covered foods will not cause as much

condensation as uncovered ones. Ventilation openings must not be blocked.

In using recipes or package directions, check food a minute or two before the minimum time and add time accordingly.

ABOUT MICROWAVE COOKING

Arrange food carefully. Place thickest areas towards outside of dish.

- Watch cooking time. Cook for the shortest amount of time indicated and add more as needed. Food severely overcooked can smoke or ignite.
- Cover foods while cooking. Check recipe or cookbook for suggestions: paper towels, wax paper, microwave plastic wrap or a lid. Covers prevent spattering and help foods to cook evenly.
- Shield with small flat pieces of aluminum foil any thin areas of meat or poultry to prevent overcooking before dense, thick areas are cooked thoroughly.
- Stir foods from outside to center of dish once or twice during cooking, if possible.
- Turn foods over once during microwaving to speed cooking of such foods as chicken and hamburgers. Large items like roasts must be turned over at least once.
- Rearrange foods such as meatballs halfway through cooking both from top to bottom and from the center of the dish to the outside.
- Add standing time. Remove food from oven



and stir, if possible. Cover for standing time that allows the food to finish cooking without overcooking.

- Check for doneness. Look for signs indicating that cooking temperatures have been reached.
- Doneness signs include:
 - » Food steams throughout, not just at edge.
 - » Center bottom of dish is very hot to the touch.
 - » Poultry thigh joints move easily.
 - » Meat and poultry show no pinkness.
 - » Fish is opaque and flakes easily with a fork.

ABOUT SENSOR COOKING

- The proper containers and covers are essential for best sensor cooking.
- Always use microwave-safe containers and cover them with lids or vented plastic wrap. Never use tight sealing plastic containers — they can prevent steam from escaping and cause food to overcook.
- Be sure the outside of the cooking containers and the inside of the microwave oven are dry before placing food in the oven. Beads of moisture turning into steam can mislead the sensor.
- Do not use this feature twice in succession on the same food portion — it may result in severely overcooked or burnt food.

ABOUT FOOD

FOOD	DO	DON'T
Eggs, Sausages, Fruits & Vegetables	<ul style="list-style-type: none"> • Puncture egg yolks before cooking to prevent “explosion”. • Pierce skins of potatoes, apples, squash, hot dogs and sausages so that steam escapes. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cook egg in shells. • Reheat whole eggs.
Popcorn	<ul style="list-style-type: none"> • Use specially bagged popcorn for the microwave oven. • Listen while popping corn for the popping to slow to 1 or 2 seconds or use special Popcorn pad. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pop popcorn in regular brown bags or glass bowls. • Exceed maximum time on popcorn package.
Baby Food	<ul style="list-style-type: none"> • Transfer baby food to small dish and heat carefully, stirring often. Check temperature before serving. • Put nipples on bottles after heating and shake thoroughly. “Wrist” test before feeding. 	<ul style="list-style-type: none"> • Heat disposable bottles. • Heat bottles with nipples on. • Heat baby food in original jars.
General	<ul style="list-style-type: none"> • Cut baked goods with filling after heating to release steam and avoid burns. • Stir liquids briskly before and after heating to avoid “eruption”.* Use deep bowl, when cooking liquids or cereals, to prevent boilovers. 	<ul style="list-style-type: none"> • Heat or cook in closed glass jars or airtight containers. • Can in the microwave as harmful bacteria may not be destroyed. • Deep fat fry. • Dry wood, gourds, herbs or wet papers.



ABOUT SAFETY

Check foods to see that they are cooked to the following recommended temperatures.

TEMP	FOOD
160°F	...for fresh pork, ground meat, boneless white poultry, fish, seafood, egg dishes and frozen prepared food.
165°F	...for leftover, ready-to-reheat refrigerated, and deli and carry-out “fresh” food.
170°F	...white meat of poultry.
180°F	...dark meat of poultry.

- To test for doneness, insert a meat thermometer in a thick or dense area away from fat of bone. **NEVER** leave the thermometer in the food during cooking, unless it is approved for microwave oven use.
- ALWAYS** use potholders to prevent burns when handling utensils that are in contact with hot food. Enough heat from the food can transfer through utensils to cause skin burns.
- Avoid steam burns by directing steam away from the face and hands. Slowly lift the farthest edge of a dish's covering and carefully open popcorn and oven cooking bags away from the face.
- Stay near the oven while it's in use and check cooking progress frequently so that there is no chance of overcooking food.
- NEVER** use the cavity for storing cookbooks or other items.
- Select, store and handle food carefully to preserve its high quality and minimize the spread of food borne bacteria.
- Keep waveguide cover clean. Food residue can cause arcing and/or fires.
- Use care when removing items from the oven so that utensil, your clothes or accessories do not touch the safety door latches.

ABOUT UTENSILS AND COVERINGS

It is not necessary to buy all new cookware. Many pieces already in your kitchen can be used successfully in your new microwave oven. Make sure the utensil does not touch the interior walls during cooking.

Use these utensils for safe microwave cooking and reheating

- glass ceramic
- heat-resistant glass
- microwave-safe plastics
- paper plates
- microwave-safe pottery, stoneware and porcelain
- browning dish

These items can be used for short time reheating of foods that have little fat or sugar in them:

- wood, straw, wicker

DO NOT USE

- metal pans and bake ware
- dishes with metallic trim
- non-heat-resistant glass
- non-microwave-safe plastic
- recycled paper bags
- food storage bags
- metal twist-ties

Should you wish to check if a dish is safe for microwaving, place the empty dish in the oven and microwave on HIGH for 30 seconds. A dish which becomes very hot should not be used.

The following coverings are ideal:

- Paper towels are good for covering foods for reheating and absorbing fat while cooking bacon.
- Wax paper can be used for cooking and reheating.
- Plastic wrap that is specially marked for microwave use can be used for cooking and reheating. DO NOT allow plastic wrap to touch food. Vent so steam can escape.
- Lids that are microwave-safe are a good choice because heat is kept near the food to hasten cooking.
- Oven cooking bags are good for large meats or foods that need tenderizing. DO NOT use metal twist ties. Remember to slit bag so steam can escape.

How to use aluminum foil in your microwave oven:

- Small flat pieces of aluminum foil placed smoothly on the food can be used to shield areas that are either defrosting or cooking too quickly.
- Foil should not come closer than one inch to any surface of the oven.

ACCESSORIES There are many microwave accessories available for purchase. Evaluate carefully before you

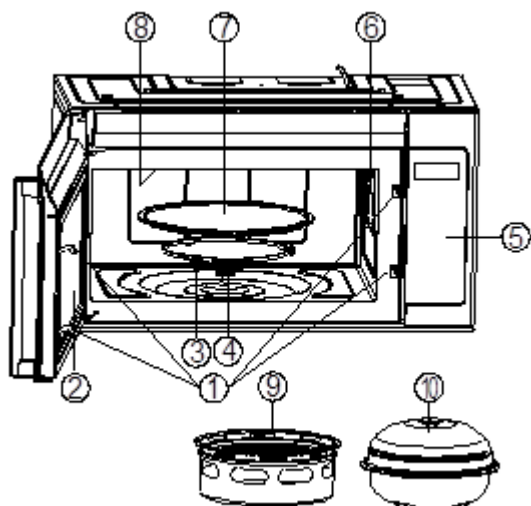


purchase so that they meet your needs. A microwave-safe thermometer will assist you in determining correct doneness and assure you that foods have been cooked to safe temperatures. Galanz is not responsible for any damage to the oven when accessories are used

ABOUT CHILDREN AND THE MICROWAVE

- Children below the age of 7 should use the microwave oven with a supervising person very near to them. Between the ages of 7 and 12, the supervising person should be in the same room.
- The children must be able to reach the oven comfortably; if not, he/she should stand on a sturdy stool.
- At no time should anyone be allowed to lean or swing on the oven door.
- Children should be taught all safety precautions; use potholders, remove coverings carefully and pay special attention to packages that crisp food because they may be extra hot.
- Don't assume that because a child has mastered one cooking skill he/she can cook everything.
- Children need to learn that the microwave oven is not a toy.

FEATURES DIAGRAM

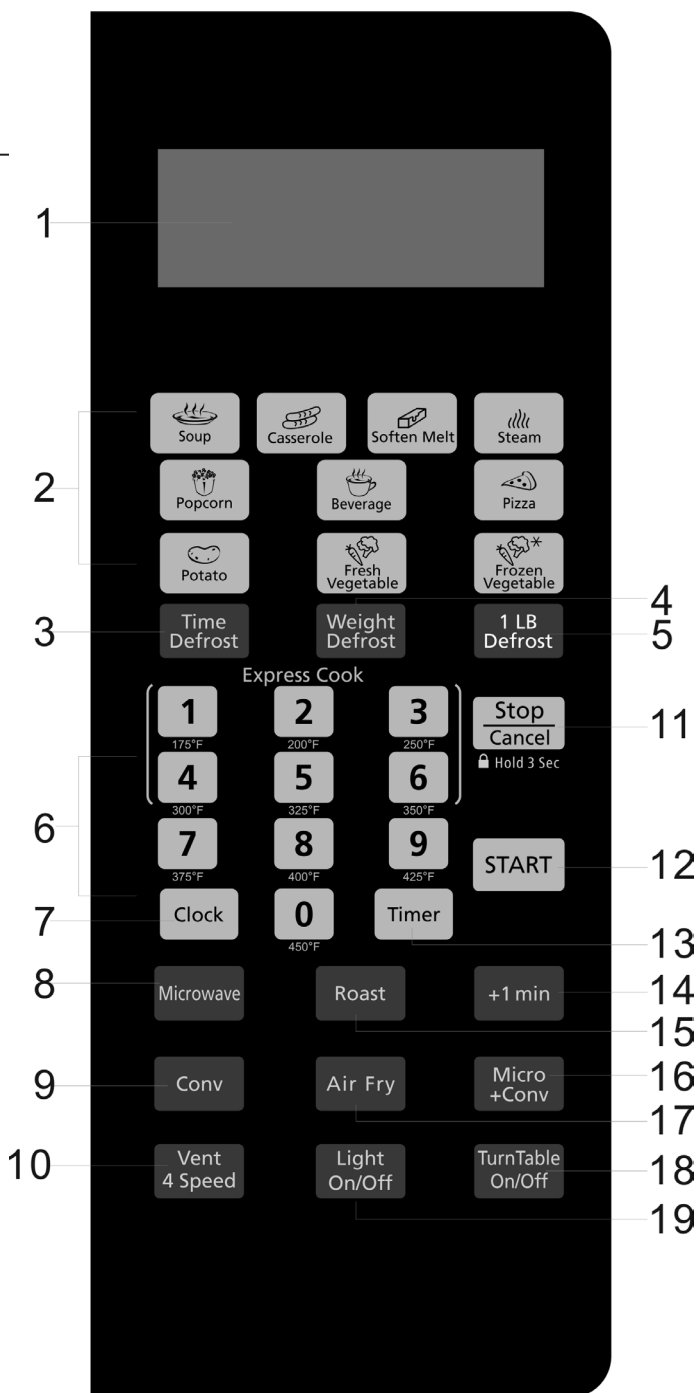


1. Door Safety Lock System
2. Oven Window
3. Roller Ring
4. Shaft
5. Control Panel
6. Wave Guide (Please do not remove the mica plate covering the wave guide)
7. Glass Tray
8. Grill heater
9. Air Fry Kit
10. Steam kit

CONTROL PANEL FEATURES

Your microwave oven control panel lets you select the desired cooking function quickly and easily. All you have to do is press the necessary command pad. The following is a list of all the command and number pads located on the control panel. For more information on these features, see the operation section.

1. **DISPLAY SCREEN.** The display includes a clock and indicators to tell you time of day, cooking time settings and cooking functions selected.
2. **AUTO COOK MENUS.** Instant settings to cook popular foods.
3. **TIME DEFROST.** Use to defrost food based on time enter.
4. **WEIGHT DEFROST.** Use to defrost food based on weight enter.
5. **1 LB DEFROST.** Press this pad to defrost frozen food quickly.
6. **NUMBER.** Press number pads to enter cooking time, power level, cooking temperature or weight and you can set express cooking program by pressing 1~6 pad.
7. **CLOCK.** Press to set clock time.
8. **MICROWAVE.** Press this pad to set microwave cooking program.
9. **CONV.** Use to set convection cooking.
10. **VENT 4 SPEED.** Press this pad to change vent speed.
11. **Stop/Cancel.** Press this pad to stop the oven or press this pad for 3 seconds to set child lock.
12. **START.** Press to start the oven.
13. **TIMER.** Press to set timer function.





- 14. +1 MIN.** Press to add time.
- 15. ROAST.** Press to roast food.
- 16. MICRO+CONV.** Use to set microwave and convection combination cooking programs.
- 17. AIR FRY.** Use the air fry function to cook food.
- 18. TURNTABLE ON/OFF.** Press this pad to turn on/off the turntable.
- 19. LIGHT ON/OFF.** Press to set the controls of the light outside the oven.

BASIC CONTROLS

Learn about your microwave oven.

CAUTION

- To avoid risk of personal injury or property damage, do not operation the microwave oven empty.
- To avoid risk of personal injury or property damage, do not use stoneware, aluminum foil, metal utensils, or mental trimmed utensils in the microwave oven.

Function description:

- » When the oven first plugged in, the display will fully displayed for 3 seconds and then show “AM 12:00”.
- » During cooking setting process, without any operation within one minute, the oven will return to waiting mode.
- » In the process of operation, press a valid button, the buzzer rings once, but if press a invalid button, the buzzer rings twice.
- » During cooking, if press **STOP/CANCEL** pad once or open the door, the program will be paused, then press **START** pad to resume, but if press **STOP/CANCEL** pad twice, the program will be cancelled.
- » After cooking end, “END” is displayed and the system beeps to remind user every one minute for 3 minutes. Press **STOP/CANCEL** pad or open and close the door once to return to standby mode.
- » When the convection, roast and air fry work for more than 15 minutes, the hot air heating pipe stops working 20 seconds before the completion of the set time, and the exhaust motor and hot air motor work until the set time.

SETTING THE CLOCK


This is a 12- or 24- hour clock. You can choose to set the clock time in 12- or 24- hour cycle by pressing the **CLOCK** button in standby mode.

Example: Suppose you want to set the clock for 5:00 pm in 12- hour clock.

1. In standby mode, press **CLOCK** pad once, “12 HOUR-ENTER TIME OF DAY” is displayed.
2. Press number pads to enter time. After 5 seconds of no operation, “PRESS CLOCK” will be displayed on the display screen to prompt the user to enter the next operation
3. Press **CLOCK** pad to confirm. The display shows “SELECT 1-AM, 2-PM”
4. Press number pads “**2**”. “PM 5:00” is displayed.

Example: Suppose you want to set the clock for 5:00 pm in 24- hour clock.

1. In standby mode, press **CLOCK** pad twice, “24 HOUR-ENTER TIME OF DAY” is displayed.
2. Press number pads to enter time. After 5 seconds of no operation, “PRESS CLOCK” will be displayed on the display screen to prompt the user to enter the next operation
3. Press **CLOCK** pad to confirm.

 **NOTE:** When the input clock time exceeds the setting range, the input is invalid and an invalid sound is prompted. During cooking, you can press **CLOCK** pad to check the current clock.



SETTING MICROWAVE COOKING PROGRAM

For microwave cooking, cooking power and time should be set. The longest cooking time you can set is 99 minutes and 99 seconds.

NUMBER PAD	PERCENT (DISPLAY)	NUMBER PAD	PERCENT (DISPLAY)
1,0	100% (PL:Hi)	4	40% (PL:40)
9	90% (PL:90)	3	30% (PL:30)
8	80% (PL:80)	2	20% (PL:20)
7	70% (PL:70)	1	10% (PL:10)
6	60% (PL:60)	0	0% (PL:00)
5	50% (PL:50)		

For example, suppose you want to cook at 80% power level for 10 minutes.

1. Press **MICROWAVE** pad once. The display shows "ENTER COOKING TIME".
2. Use the number pads to enter cooking time. After 5 seconds of no operation, "PRESS START OR MICROWAVE" is displayed on the display screen to prompt the user to start (start with 100% power) or enter the power level setting.
3. Press **MICROWAVE** pad once, and then use the number pad "8" to select 80% power level. After 5 seconds of no operation, "PRESS START" is displayed on the display screen to prompt the user to start cooking.
4. Press **START** pad to start.

i NOTE: During cooking, you can press **MICROWAVE** to check the power level, and you can adjust the power level by pressing number pads when the display shows the power level.

ROAST COOKING

1. In standby mode, press **ROAST** pad repeatedly to set cooking temperature (450F → 425F → 400F → 375F). After 5 seconds of no operation, "ENTER COOK TIME" is displayed on the display screen to prompt the user to input the cooking time.
2. Use the number pads to enter cooking time. The longest cooking time is 99 minutes and 99 seconds. After 5 seconds of no operation, "PRESS START" is displayed on the display screen to prompt the user to start.
3. Press **START** pad to start.

i NOTE: During cooking, you can press **ROAST** to check the cooking temperature.

CONVECTION COOKING

To cook with convection, press **CONVECTION** button once and then press the number button to enter the desired convection temperature. This oven has ten different cooking temperatures:

PRESS NUMBER	0	9	8	7	6	5	4	3	2	1
Temperature	450°F	425°F	400°F	375°F	350°F	325°F	300°F	250°F	200°F	175°F
Display	450F	425F	400F	375F	350F	325F	300F	250F	200F	175F

To preheat and cook with convection:

1. In standby mode, press **CONV** pad once. The display shows "SELECT TEMPERATURE".
2. Use the number pads to select temperature. After 5 seconds, "PRESS START OR PRESS CONV" is displayed on the display screen to prompt the user to enter the next operation.
3. Press **START** to start preheat. When the preheating reaches the temperature, the buzzer will sound "BE" 6



times, and the display screen will display “PREHEAT DONE, PLACE FOOD IN OVEN”. If there is no operation, the prompt frequency is 30 seconds.

- Open the oven door and put food in, the display screen shows “CLOSE THE DOOR AND ENTER COOK TIME”, prompting the user to proceed with the next operation.
- Close the oven door, use the number pads to enter cooking time. The longest cooking time is 99 minutes and 99 seconds. After 5 seconds of no operation, the display screen displays “PRESS START” to prompt the user to start cooking.
- Press **START** to start.

To cook with convection:

- In standby mode, press **CONV** pad once. The display shows “SELECT TEMPERATURE”.
- Use the number pads to select temperature. After 5 seconds, “PRESS START OR PRESS CONV” is displayed on the display screen to prompt the user to enter the next operation.
- Press **CONV** pad once. The display screen will display “ENTER COOK TIME”.
- Use the number pads to enter cooking time. The longest cooking time is 99 minutes and, 99 seconds. After 5 seconds of no operation, the display screen displays “PRESS START” to prompt the user to start cooking.
- Press **START** to start.

i NOTE:

- The longest preheat time is 10 minutes and the time cannot be set. When the temperature reaches the preheat temperature, the countdown stop with sound every 6 seconds for 30 minutes. If you don't open the oven door within the 30 minutes, the system will stop automatically.
- During cooking, you can check the cooking temperature by pressing **CONV** pad.

MICROWAVE + CONVECTION COOKING

This oven has four different combination cooking temperatures. You can choose it by pressing **MICRO+CONV** pad. It's easy to cook with both convection heat and microwave automatically. The longest cooking time is 99 minutes, 99 seconds.

Press **MICRO+CONV** pad to choose cooking temperature:

Press MICRO+CONV pad	Cooking temperature
1 times	400°F
2 times	350°F
3 times	300°F
4 times	250°F

For example you want to cook at 300°F for 20 minutes.

- In standby mode, press **MICRO+CONV** pad 3 times to choose 300°F. After 5 seconds of no operation, “ENTER COOK TIME” will be displayed on the display screen to prompt the user to input the cooking time.
- Press number pads to enter cooking time. After 5 seconds without operation, “PRESS START” is displayed on the display screen to prompt the user to start cooking.
- Press **START** to start cooking.

i NOTE: During cooking, check the combination cooking temperature by pressing **MICRO+CONV** pad.



SYSTEM SETUP

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

LIGHT CONTROL

This feature is designed for the convenience of doing things outside the oven. To turn on the light at the bottom of the oven, press **LIGHT ON/OFF** pad:

Press LIGHT ON/OFF pad	Working Mode
Once	Bright light
Twice	Night light
3 times	Off

VENT FAN CONTROL

Your oven can be used as a range hood. When it is turned on, the fan motor starts filtering out smoke, odors, and grease generated from cooking.

In standby mode, the vent fan is manual control. Press **Vent/4 Speed** pad to select the vent speed.

Press Vent/4 Speed pad	Working Mode
Once	Boost
Twice	High
3 times	Medium
4 times	Low
5 times	Off

i NOTE:

When the boost gear is manually set, the microwave is started. For 0-12 minutes, the highest gear is the boost gear (can be switched off/low/medium/high/p gear). For 12-18 minutes the top gear of the exhaust motor is switched to the high gear (can be switched off / low / medium / high), and the highest gear is switched to the middle gear (can be switched off / low / medium) after 18 minutes until the longest time.

The hot air is started when the exhaust motor is not started. Before the set temperature is reached, the exhaust motor will not run. After reaching the set temperature, the exhaust motor will start the low gear by default (low/medium/high gear can be switched); if the hot air is started after the highest gear manually, the wind turbine will automatically reduce to the high gear (low/medium/ high gear can be switched)

When the temperature sensor at the bottom reaches 60°C, the fan will automatically open the middle gear. Manual operation can be switched in a cycle: Medium → Boost → High.

TURNTABLE CONTROL

For most cooking, the turntable should be on; however the turntable can be turned off so that it does not rotate for extra large dishes, such as the 13×9×2 glass utility casserole. Put the casserole on the turntable, press **TURN-TABLE ON/OFF** pad to turn the turntable on or off.

i NOTE:

- Sometimes the turntable may become too hot to press. Be careful to press the turntable.
- During cooking, the default turntable works.
- In the setting process of microwave cooking, roast, convection and convection combination function, the



turntable state can be preset by pressing the “TURNTABLE ON/OFF” pad. This setting is only valid for this cooking. If the cooking is finished or the microwave cooking is cancelled, the next time the cooking is started, the turntable will be in the default working state.

- Auto menus, steam menus, air fry menus, sensor menus and defrost function cannot turn off the turntable when cooking.
- After the turntable state is set in standby mode, the rotary table action will not take effect immediately, but will take effect when cooking is started.

SELECT VENTED EXHAUST FAN DIRECTION

To ensure good cooking effect, the installer (or user) needs to set installation direction of the fan.

1. In standby mode and the exhaust fan is off, press and hold “0” for 3 seconds, the display will cycle show “SELECT VENTED EXHAUST FAN DIRECTION <1-UPWARD, 2-BACKWARD, 3-FORWARD >”
2. Press corresponding number pads according to the vented exhaust fan direction.
3. Press **START** pad to confirm. The system saves the installation direction and returns to standby mode.

i NOTE: The factory default installation direction is upward.

SPECIAL FEATURES

AIR FRY

1. In standby mode, press **AIR FRY** pad once. The display shows “ENTER FOOD TYPE CODE 1 TO 7”.
2. Press the number pads **1~7** to select food type.
3. Press the number pads to select food weight. After 5 seconds without operation, “PRESS START” is displayed on the display screen to prompt the user to start cooking.
4. Press **START** to start preheat. When the preheating reaches the temperature, the buzzer will sound “BE” 6 times, and the display screen will display “PREHEAT DONE, PLACE FOOD IN OVEN”. If there is no operation, the prompt frequency is 30 seconds.
5. Open the oven door and put food in, the display screen shows “CLOSE THE DOOR AND PRESS START”.
6. Close the oven door, the display screen displays “PRESS START” to prompt the user to start cooking. Press **START** to start.

PRESS NUMBER	FOOD TYPE	PRESS NUMBER	WEIGHT
1	FRENCH FRIES	1	8 OZ
2	POPCORN CHICKEN	1	8 OZ
		2	10 OZ
		3	12 OZ
		4	16 OZ
3	CHICKEN DRUMSTICKS	1	8 OZ
		2	12 OZ
		3	16 OZ
		4	20 OZ
		5	24 OZ



PRESS NUMBER

FOOD TYPE

PRESS NUMBER

WEIGHT

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

4	CHICKEN WINGS	1	8 OZ
		2	12 OZ
		3	16 OZ
		4	20 OZ
5	ONION RINGS	1	8 OZ
6	CHICKEN NUGGETS	1	6 OZ
		2	8 OZ
		3	10 OZ
		4	12 OZ
7	MOZZARELLA STICKS	1	6 OZ
		2	8 OZ
		3	10 OZ
		4	12 OZ
		5	14 OZ
		6	16 OZ

AUTO COOK

For foods such as Soften/Melt, Soup, Popcorn and Beverage, it is not necessary to program the time and the cooking power. It is sufficient to indicate the type of food that you want to cook as well as the weight of this food.

→ SOFTEN/MELT

1. In standby mode, press **SOFTEN/MELT** pad once, the display shows "PRESS 1-SOFTEN BUTTER 2-MELT BUTTER 3- SOFTEN ICE CREAM 4-SOFTEN CHEESE".
2. Press number pad **1, 2, 3** or **4** to choose food type.
3. Press number pad **1** or **2** to select food weight.
4. Press **START** pad to start cooking.

PRESS NUMBER	FOOD TYPE	PRESS NUMBER	WEIGHT
1	SOFTEN BUTTER	1	1 STICK
		2	2 STICKS
2	MELT BUTTER	1	1 STICK
		2	2 STICKS
3	SOFTEN ICE CREAM	1	4 OZ
		2	8 OZ
4	SOFTEN CHEESE	1	4 OZ
		2	8 OZ



→ SOUP

1. In standby mode, press **SOUP** pad once, the display shows "PRESS 1-BOWL 2-BOWLS 3-BOWLS".
2. Press number pad 1, 2 or 3 to select servings which you want to cook. After 5 seconds without operation, "PRESS START" is displayed on the display screen to prompt the user to start cooking.
3. Press **START** pad to start cooking.

i NOTE: You can choose 1-3 bowls (250 ml/bowl).

→ POPCORN

1. In standby mode, press **POPCORN** pad once, the display will cycle show "PRESS 1-3.5 OZ 2-3 OZ".
2. Press number pad 1 or 2 to select food weight. After 5 seconds without operation, "PRESS START" is displayed on the display screen to prompt the user to start cooking.
3. Press **START** pad to start cooking.

PRESS NUMBER PAD	WEIGHT
1	3.5 OZ
2	3 OZ

→ BEVERAGE

1. In standby mode, press **BEVERAGE** pad once, the display shows "PRESS 1-CUP 2-CUPS 3- CUPS".
2. Press number pad 1, 2 or 3 to select servings which you want to cook. After 5 seconds without operation, "PRESS START" is displayed on the display screen to prompt the user to start cooking.
3. Press **START** pad to start cooking.

i NOTE: You can choose 1-3 cups (200 ml/cup).

STEAM COOK

1. In standby mode, press **STEAM** pad once, the display shows "PRESS 1-EGGS 2-CARROTS 3-BROCCOLI 4-RICE".
2. Press number pad **1, 2, 3** or **4** to choose food type. After 5 seconds without operation, "PRESS START" is displayed on the display screen to prompt the user to start cooking.
3. Press **START** pad to start cooking.

Press number	Food Type	Weight/Serving
1	EGGS	1-8 servings
2	CARROTS	4-10 OZ
3	BROCCOLI	4-8 OZ
4	RICE	1~1.5 CUP

SENSOR COOK

The sensor features detect the increasing humidity released during cooking. The oven automatically adjusts the cooking time to various types and amounts of food.

- After the sensor menu is started, there will be a period of 0% power level air blowing time, and the longest cooking time includes the blowing time.
- During the blowing time of sensor menu, the system will detect whether there is any error. If there is an error (such as sensor short circuit or open circuit), the system will automatically stop working, the display screen will display "E-25", and 5 "BE -" alarm will sound.



- If there is no error, the system will judge corresponding cooking time based on the steam generated by the food, after cooking for a period of time, the cooking time is displayed.
 - If in the longest time, the oven cannot sensor cooking time, the oven will stop and the display will show “E-23”.
1. Press **CASSEROLE, PIZZA, POTATO, FRESH VEGETABLE** or **FROZEN VEGETABLE** pad once,
 2. Press **START** pad to start.

SENSOR MENU	WEIGHT/SERVING	LONGEST COOKING TIME
CASSEROLE	4 OZ~2lb	8:45
PIZZA	5~16 OZ	3:00
POTATO	1-3 servings (6~8 OZ/serving)	15:00
FRESH VEGETABLE	5~24 OZ	10:00
FROZEN VEGETABLE	5~24 OZ	15:00

WEIGHT DEFROST

The oven allows you to defrost food based on the weight entered by user. The defrosting time and power level are automatically set once the food category and the weight are programmed. The frozen food weight ranges is 1-96 oz.

Suppose you want to defrost ground meat (2 lb.5 oz.).

1. In standby mode, press **WEIGHT DEFROST** pad once. “ENTER WEIGHT OZ” is displayed.
2. Press number pads to enter weight. After 5 seconds without operation, “PRESS START” is displayed on the display screen to prompt the user to start cooking.
3. Press **START** pad to confirm.

NOTE:

- During defrosting, the oven beeps and pause to remind user to turn the food over, after that, press **START** pad to resume.
- After the last stage, small sections may still be icy. Let stand to continue thawing. Do not defrost until all ice crystals are thawed.
- Use small smooth strips of aluminum foil to cover edges and thinner sections of the food.

TIME DEFROST

If the food weight is exceed the maximum weight recommended, you need to defrost manually.

Suppose you want to defrost ground meat (12:34).

1. In standby mode, press Time Defrost pad once, “ENTER DEFROST TIME” is displayed.
2. Press number pad **1, 2, 3** and **4**. After 5 seconds without operation, “PRESS START” is displayed on the display screen to prompt the user to start cooking.
3. Press **START** pad to confirm.

NOTE:

- The longest defrosting time you can set is 99 minutes and 99 seconds.
- During defrost, the oven beeps and pause to turn the food over, after that, press **START** pad to resume.
- Please remember to place the food on a microwave-safe dish not in a plastic container.



1LB DEFROST

This feature allows you to defrost food quickly.

1. In standby mode, press **1LB DEFROST** pad once. After 5 seconds without operation, “PRESS START” is displayed on the display screen to prompt the user to start cooking.
2. Press **START** to start defrosting.

i NOTE:

- During defrost, the oven beeps and pause to turn the food over, after that, press **START** pad to resume.
- Use small smooth strips of aluminum foil to cover edges and thinner sections of the food.

OTHER CONVENIENT FEATURES

ADD 1 MINUTE

During cooking, press the **+1 MIN** pad repeatedly to add cooking time. Each press to increase 1 minute, up to 99 minutes and 99 seconds.

i NOTE: Sensor cook, steam cook, air fry menus, auto cook menus and defrost function can't be add cooking time.

EXPRESS COOKING

In standby mode, press the number pads from 1 to 6. Directly in standby mode, when you press a number button (1, 2, 3, 4, 5 or 6) once, The system starts the cooking program directly with the corresponding time (respectively 1 minute, 2 minutes, 3 minutes, 4 minutes, 5 minutes and 6 minutes). The microwave oven will start to cook at full power level.

SETTING THE TIMER

1. In standby mode, press **TIMER** pad once, “ENTER KITCHEN TIMER” is displayed.
2. Use number pad to set desired time. The longest time is 99 minutes and 99 seconds.
3. Press **START** pad.

i NOTE:

- After the timing is over, the buzzer will continue to send out the “BE-BE” prompt tone, and the display screen will flash and display “END”. Until the **STOP/CANCEL** pad is pressed or there is no operation for 1 minute, the system will return to standby mode
- Time countdown can be seen in display for 3 seconds by pressing **TIMER** button and then you can cancel the program by pressing **STOP/CANCEL** button when the display shows the time.
- In standby mode, start the timing function, the display screen will always show the countdown, at this time, you can still press other buttons for corresponding settings

CHILD LOCK

Use to prevent unsupervised operation of the oven by children.

- **To set:** In standby mode, press and hold **STOP/CANCEL** pad for 3 seconds, then a beep will sound and the indicator light will turn on, the oven will auto enter child lock mode. In the lock state, all buttons are disabled.
- **To cancel the child proof lock:** Press and hold **STOP/CANCEL** pad for 3 seconds, then a beep will sound and the indicator light will come off.



SYSTEM PROTECTION

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

E-11 - Temperature sensor open circuit: When the temperature sensor is open circuited, the oven enters into protection mode and beeps, the display shows “E-11”. After troubleshooting, press **STOP/CANCEL** pad to return normal condition.

E-12 - Temperature sensor short circuit: When the temperature sensor is short circuited, the oven enters into protection mode and beeps, the display shows “E-12”. After troubleshooting, press **STOP/CANCEL** pad to return normal condition.

E-13 - High Temperature Protection: While entering into super high temperature protection status, the oven beeps and the display shows “E-13”. After troubleshooting, press **STOP/CANCEL** pad to return normal condition.

E-15 - Low Temperature Protection: In the convection, convection combination or roast cooking process, the oven beeps and the display shows “E-15”. After troubleshooting, press **STOP/CANCEL** pad to return normal condition.

E-21 - Humidity sensor open circuit: When the humidity sensor is open circuited, the oven enters into protection mode and beeps, the display shows “E-21”. After troubleshooting, press **STOP/CANCEL** pad to return normal condition.

E-22 - Humidity sensor short circuit: When the humidity sensor is short circuited, the oven enters into protection mode and beeps, the display shows “E-22”. After troubleshooting, press **STOP/CANCEL** pad to return normal condition.

E-23 - Maximum time alarm: When the humidity sensor cooking reached the longest time, the oven beeps and shows “E-23”. After troubleshooting, press **STOP/CANCEL** pad to return normal condition.

E-24: Door open alarm: During sensor menu cooking process, if you open the oven door, after 3 seconds, the oven will beeps and the display will show “E-24”. After troubleshooting, press **STOP/CANCEL** pad to return normal condition.

E-25: Calibration alarm: During the blowing time of sensor menu, the system will detect whether there is any error. If there is an error (such as sensor short circuit or open circuit), the system will automatically stop working, the display screen will display “E-25”, and 5 “BE -” alarm will sound

E-d1: Pad adhesion alarm: In any state, if any pad on the control panel is closed for 10 seconds, the oven beeps and the display shows “E-d1”. After troubleshooting, press **STOP/CANCEL** pad to return normal condition.

CLEANING AND CARE

Exterior

The outside surface is pre-coated steel and plastic. Clean the outside with mild soap and water; rinse and dry with a soft cloth. Do not use any type of household or abrasive cleaner.

Door

Wipe the window on both sides with a damp cloth to remove any spills or spatters. Metal parts will be easier to maintain if wiped frequently with a damp cloth. Avoid the use of spray and other harsh cleaners as they may stain, streak or dull the door surface.

Control Panel

Care should be taken in cleaning the control panel. If the control panel becomes soiled, open the oven door before cleaning. Wipe the panel with a cloth dampened slightly with water only. Dry with a soft cloth. Do

not scrub or use any sort of chemical cleaners. Close door and press **STOP/CANCEL**.

Interior

Cleaning is easy because little heat is generated to the interior surfaces; therefore, there is no baking and setting of spills or spattering. To clean the interior surfaces, wipe with a soft cloth and warm water. DO NOT USE ABRASIVE OR HARSH CLEANERS OR SCOURING PADS. For heavier soil, use baking soda or a mild soap; rinse thoroughly with hot water.

Waveguide Cover

The waveguide cover is located on the right side in the oven cavity. It is made from mica so requires special care. Keep the waveguide cover clean to assure good oven performance. Carefully wipe with a damp cloth any food spatters from the surface of the cover immediately after they occur. Built-up splashes may overheat



and cause smoke or possibly catch fire. DO NOT REMOVE THE WAVEGUIDE COVER.

Vent Fan

The vent will automatically start when heat rises from range surface units or burners. This protects the microwave oven from excessive temperature rise. The vent fan will stay on until the temperature decrease. It cannot be turned off manually during this time.

Odor Removal

Occasionally, a cooking odor may remain in the oven. To remove, combine 1 cup water, grated peel and juice of 1 lemon and several whole cloves in a 2-cup glass measuring cup. Boil for several minutes using 100% power level. Allow to set in oven until cool. Wipe interior with a soft cloth.

Turntable/Turntable Support

The turntable and turntable support can be removed for easy cleaning. Wash them in mild, sudsy water; for stubborn stains use a mild cleanser and non-abrasive scouring sponge as described above. They are also dishwasher-proof. Use upper rack of dishwasher. The turntable motor shaft is not sealed, so excess water or spills should be wiped up immediately.

Grease Filters

Filters should be cleaned at least once a month. Never operate the vent fan or oven without the filters in place.

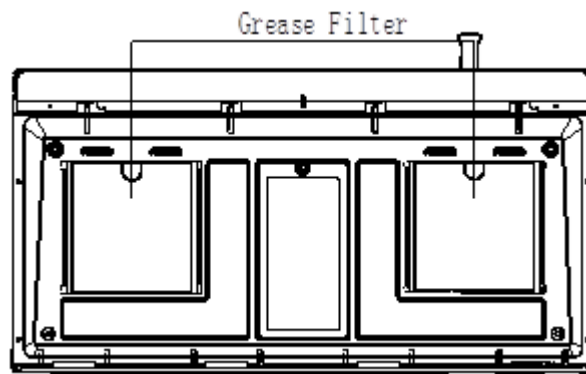
Pull down slightly on the tab toward the front of the oven and remove the filter. Repeat for the other filter.

Soak the filter in a sink or dish pan filled with hot water and detergent. DO NOT use ammonia or other alkali; they will react with the filter material and darken it.

Agitate and scrub with a brush to remove embedded dirt.

Rinse thoroughly and shake dry.

Replace by fitting the filter back into the opening.



Light

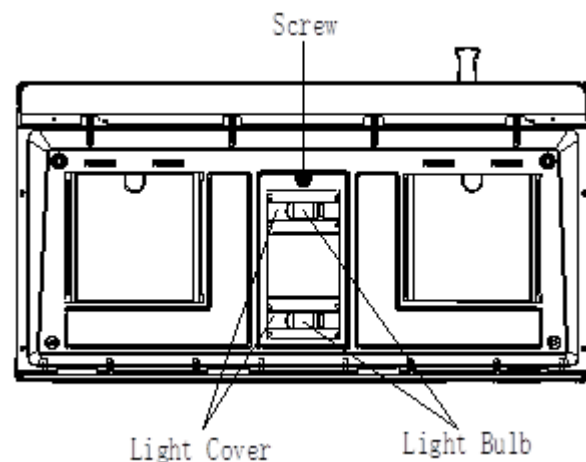
To replace light bulbs, first disconnect power to the oven at the circuit breaker panel or by unplugging.

To release cover, remove the screw on the light cover. (See illustration.)

DO NOT USE A BULB LARGER THAN 30 WATTS.

Close light cover and secure with screw removed in step 2.

⚠ CAUTION: Light cover may become very hot. Do not touch glass when light is on.



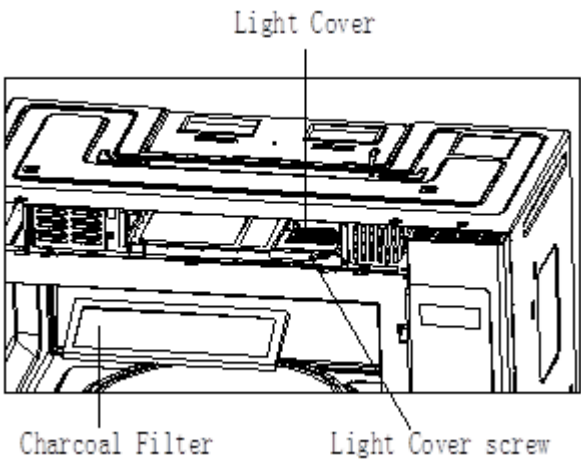
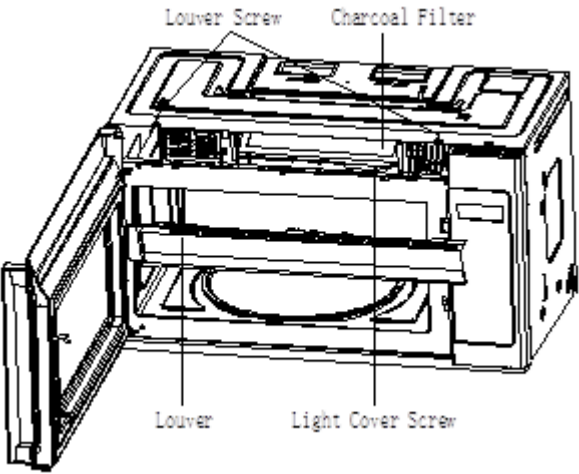
Charcoal Filter

Charcoal filter is used for nonvented, recirculated installation. The filter should be changed every 6 to 12 months depending on use.

- Disconnect power to the oven at the circuit breaker panel or by unplugging.
- Remove the louver mounting screw from the top center of the louver and push down carefully on the tab at each end of the louver to disengage it. (See illustration.)
- Pull the louver away from the unit.
- Change the charcoal filter.
- Carefully push the louver back into place and

replace the screw remove in step 2.

by carefully pulling up on the front edge.



Oven Light

- Remove the louver per instructions 1~3 above and charcoal filter, if used.
- Open light cover located behind filter mounting

- **DO NOT USE A BULB LARGER THAN 30 WATTS.**
- Replace the oven light cover by carefully pushing into place. Replace the charcoal filter, if used. Push the louver back into place and replace the louver mounting screw.

SPECIFICATIONS

Power Supply	120V 20AC 60Hz Single phase
Microwave Power Consumption	1500W(Microwave)
	1350W(Grill)
	1500W(Convection)
Mircowave Output Power	1000W
Microwave Frequency	2450MHz
Outside Dimensions	16 7/8”(H)×29 7/8”(W)×17 1/2”(D)
Cavity Dimensions	10 9/16”(H)×21 7/16”(W)×14 1/8”(D)
Oven Capacity	1.7 Cu.Ft.
Cooking Uniformity	Turntable
Weight	Approx. (net) 67.0lb / (gross) 77.9lb



CUSTOMER SUPPORT

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 +1 888-943-2111.

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

 **www.facebook.com/Impecca/**

 **www.instagram.com/impecca/**

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

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS



LIMITED WARRANTY

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

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	27
PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN A UN EXCESO DE ENERGÍA DE MICROONDAS.....	29
INSTRUCCIONES DE DESEMPAQUE.....	29
INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA	29
INFORMACIÓN QUE NECESITA SABER	30
DIAGRAMA DE CARACTERÍSTICAS	35
CARACTERÍSTICAS DEL PANEL DE CONTROL	35
CONTROLES BÁSICOS	36
AJUSTE DEL RELOJ	36
AJUSTE DEL PROGRAMA DE COCCIÓN POR MICROONDAS	37
ROAST COOKING	37
COCCIÓN POR CONVECCIÓN	37
COCCIÓN MICROONDAS + CONVECCIÓN.....	38
CONFIGURACIÓN DEL SISTEMA	39
CONTROL DE LA LUZ.....	39
CONTROL DEL VENTILADOR.....	39
CONTROL DEL PLATO GIRATORIO	40
SELECCIONAR LA DIRECCIÓN DEL EXTRACTOR.....	40
CARACTERÍSTICAS ESPECIALES.....	40
AIRE FRÍO	40
AUTO COOK	41
COCCIÓN AL VAPOR.....	43
COCCIÓN CON SENSOR	43
DESCONGELACIÓN POR PESO	43
TIEMPO DE DESCONGELACIÓN	44
DESCONGELACIÓN DE 1 LB.....	44
OTRAS FUNCIONES PRÁCTICAS.....	44
AÑADIR 1 MINUTO	44
COCCIÓN EXPRÉS.....	44
AJUSTE DEL TEMPORIZADOR.....	45
BLOQUEO PARA NIÑOS.....	45
PROTECCIÓN DEL SISTEMA.....	46
LIMPIEZA Y CUIDADOS	46
SOPORTE AL CLIENTE	49
GARANTÍA LIMITADA.....	50

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS



INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

Al utilizar aparatos eléctricos, deben seguirse las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

⚠ ADVERTENCIA - Para reducir el riesgo de quemaduras, descargas eléctricas, incendios y lesiones personales o la exposición a una energía de microondas excesiva:

- Lea todas las instrucciones antes de utilizar el aparato .
- Lea y siga las «PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN EXCESIVA» específicas.
- Este aparato debe estar conectado a tierra . Conéctelo sólo a una toma de corriente con toma de tierra . Consulte las «INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA» .
- Instale o ubique este aparato sólo de acuerdo con las instrucciones de instalación suministradas .
- Algunos productos, como los huevos enteros y los recipientes cerrados, por ejemplo los tarros de cristal, pueden explotar y no deben calentarse en este horno.
- Utilice este aparato sólo para el uso previsto, tal como se describe en este manual. No utilice productos químicos corrosivos o vapores en este aparato. Este tipo de horno está diseñado específicamente para calentar, cocinar o secar alimentos . No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.
- Como con cualquier aparato, es necesaria una estrecha supervisión cuando lo utilicen niños .
- Para reducir el riesgo de incendio en la cavidad del horno:
 - » No cocine demasiado los alimentos. Cuide el aparato cuando coloque papel, plástico u otros materiales combustibles dentro del horno para facilitar la cocción.
 - » Retire las bridas de alambre de las bolsas de papel o plástico antes de introducir las en el horno.
 - » Si los materiales del interior del horno se incendian, mantenga la puerta cerrada, apague el horno y desconecte el cable de alimentación o corte la corriente en el panel de fusibles o disyuntores.
 - » No utilice la cavidad para almacenar objetos. No deje productos de papel, utensilios de

cocina o alimentos en la cavidad cuando no esté en uso.

- Los líquidos, como el agua, el café o el té, pueden sobrecalentarse más allá del punto de ebullición sin que parezca que están hirviendo debido a la tensión superficial del líquido . No siempre se produce un burbujeo o ebullición visible cuando se retira el recipiente del horno microondas . **ESTO PUEDE DAR LUGAR A QUE LÍQUIDOS MUY CALIENTES HIERVAN REPENTINAMENTE CUANDO UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO EN EL LÍQUIDO ES INTRODUCIDO EN EL LÍQUIDO.** Para reducir el riesgo de lesiones a las personas:
 - » No sobrecaliente el líquido .
 - » Remueva el líquido antes de calentarlo y a mitad del proceso.
 - » No utilice recipientes rectos con cuellos estrechos.
 - » Después de calentar, deje reposar el recipiente en el horno microondas durante unos instantes antes de retirarlo.
 - » Tenga mucho cuidado al introducir una cuchara u otro utensilio en el recipiente.
- No caliente aceite o grasa para freír. Es difícil controlar la temperatura del aceite en el horno microondas.
- Perfore los alimentos con piel gruesa como las patatas, la calabaza entera, las manzanas y las castañas antes de cocinarlos.
- El contenido de los biberones y potitos debe removerse o agitarse y debe comprobarse la temperatura antes de servirlos para evitar quemaduras.
- Los utensilios de cocina pueden calentarse debido al calor transferido por los alimentos calientes. Puede ser necesario utilizar agarraderas para manipular los utensilios.
- No cubra ni bloquee las aberturas del aparato.
- No almacene ni utilice este aparato al aire libre. No utilice este producto cerca del agua, por ejemplo, cerca de un fregadero de cocina, en un sótano húmedo, cerca de una piscina o lugares similares.
- No utilice este aparato si el cable o el enchufe están dañados, si no funciona correctamente o si se ha dañado o caído.



- No sumerja el cable ni el enchufe en agua. Mantenga el cable alejado de superficies calientes. No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o encimera.
- Utilice únicamente termómetros diseñados específicamente para su uso en hornos microondas.
- No utilice ningún aparato de calefacción o cocción debajo de este aparato.
- Asegúrese de que la bandeja de cristal y los anillos de rodillo están en su sitio cuando utilice el horno.
- Este aparato sólo debe ser reparado por personal cualificado, póngase en contacto con el servicio técnico autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
- Cuando limpie las superficies de la puerta y del horno que se juntan al cerrar la puerta, utilice sólo jabones suaves y no abrasivos, o detergentes aplicados con una esponja o paño suave.
- CAMPANAS DE VENTILACIÓN
 - » Limpie las campanas de ventilación con frecuencia-No debe permitirse que se acumule grasa en la campana o en el filtro.
 - » Cuando flamee alimentos bajo la campana, encienda el ventilador.
- Tenga cuidado al limpiar el filtro de la campana de ventilación. Los productos de limpieza corrosivos, como los limpiadores de hornos a base de lejía, pueden dañar el filtro.
- Apto para su uso sobre aparatos de cocción eléctricos y de gas.
- No utilice ningún aparato de calefacción o cocción debajo del aparato.
- No monte la unidad sobre o cerca de cualquier parte del aparato de calefacción o de cocción.
- No montar sobre el fregadero.
- No introduzca alimentos o utensilios metálicos de gran tamaño
- No deben introducirse en un horno microondas/tostador, ya que pueden provocar un incendio o riesgo de descarga eléctrica.
- No limpie con estropajos metálicos. Los trozos

pueden quemarse del estropajo y tocar partes eléctricas con el consiguiente riesgo de descarga eléctrica.

- No utilice productos de papel cuando el aparato funcione en modo tostador.
- No almacene ningún material, excepto los accesorios recomendados por el fabricante, en este horno cuando no esté en uso.
- No cubra las rejillas ni ninguna otra parte del horno con láminas metálicas. Esto provocará un sobrecalentamiento del horno.
- Al igual que con cualquier aparato, es necesaria una estrecha supervisión cuando el horno microondas es utilizado por niños.
- Si el material del interior del horno se incendia, la puerta del horno debe mantenerse cerrada, el aparato apagado, el cable de alimentación desconectado o la alimentación cortada en el panel de fusibles o disyuntores.
- No guarde nada directamente sobre la superficie del aparato cuando éste en funcionamiento.
- Este equipo genera, utiliza y puede irradiar energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, puede causar interferencias perjudiciales en las comunicaciones por radio. No obstante, no se puede garantizar que no se produzcan interferencias en una instalación concreta. Si este equipo causa interferencias perjudiciales en la recepción de radio o televisión, lo cual puede determinarse apagando y encendiendo el equipo, se recomienda al usuario que intente corregir la interferencia mediante una o más de las siguientes medidas:
 - » Cambie la orientación o la ubicación de la antena receptora.
 - » Aumente la separación entre el equipo y el receptor.
 - » Conecte el equipo a una toma de corriente de un circuito distinto al que está conectado el receptor.
 - » Consulte al distribuidor o a un técnico de radio/TV experimentado para obtener ayuda.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN A UN EXCESO DE ENERGÍA DE MICROONDAS

- A. No intente utilizar este horno con la puerta abierta, ya que el funcionamiento con la puerta abierta puede provocar una exposición nociva a la energía de microondas. Es importante no anular ni manipular los enclavamientos de seguridad.
- B. No coloque ningún objeto entre la cara frontal del horno y la puerta ni permita que se acumule suciedad o residuos de limpiador en las superficies de sellado.
- C. No utilice el horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre correctamente y que no haya daños en el:
 - » Puerta (doblada),
 - » Bisagras y pestillos (rotos o aflojados),
 - » Juntas y superficies de sellado de la puerta.
- D. El horno no debe ser ajustado ni reparado por nadie excepto por personal de servicio debidamente cualificado.

INSTRUCCIONES DE DESEMPAQUE

Desempaque y examen del horno

Saque cuidadosamente el horno de la caja . GUARDE LA CAJA YA QUE PUEDE FACILITAR LA INSTALACIÓN .

Retire:

1. Todos los materiales de empaque del interior de la cavidad del horno; sin embargo, NO QUITAR LA CUBIERTA DE LA GUÍA DE ONDAS, que se encuentra en el lado derecho de la cavidad del horno. Verifique que haya Instrucciones de Instalación, Plantilla de Pared, Plantilla de Gabinete Superior, bolsa de Herrajes de Instalación, Filtro de Carbón y Ensamble del Amortiguador de Escape . Lea y

GUARDE las Instrucciones del Propietario .

2. La pegatina de características del exterior de la puerta, si hay una.

Compruebe si el horno presenta algún daño, como puerta desalineada o doblada, juntas y superficies de sellado de la puerta dañadas, bisagras y pestillos de la puerta rotos o sueltos y abolladuras en el interior de la cavidad o en la puerta . Si hay algún daño, no utilice el horno y póngase en contacto con su distribuidor.

Consulte las instrucciones de instalación para más detalles.

INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA

Este aparato debe estar conectado a tierra. En caso de que se produzca un cortocircuito eléctrico, la conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica al proporcionar un cable de escape para la corriente eléctrica. Este aparato está equipado con un cable que tiene un cable de conexión a tierra con un enchufe de conexión a tierra. El enchufe debe conectarse a una toma de corriente que esté correctamente instalada y conectada a tierra.

⚠ ADVERTENCIA: El uso inadecuado del enchufe con toma de tierra puede provocar un riesgo de descarga eléctrica.

Consulte a un electricista o técnico cualificado si no comprende completamente las instrucciones de conexión a tierra o si tiene dudas sobre si el aparato

está correctamente conectado a tierra. Si es necesario utilizar un cable alargador, utilice únicamente un cable alargador de 3 hilos que tenga un enchufe de conexión a tierra de 3 clavijas y un receptáculo de 3 ranuras que acepte el enchufe del aparato. El valor nominal marcado del cable alargador debe ser igual o superior al valor nominal eléctrico del aparato.

Requisitos eléctricos

Los requisitos eléctricos son 120 voltios 60 Hz, sólo CA, 20 amperios. Se recomienda proporcionar un circuito separado que sirva sólo al horno. El horno está equipado con un enchufe de 3 clavijas con toma de tierra. Debe enchufarse a un receptáculo de pared que esté correctamente instalado y conectado a tierra.

Cable de alimentación

1. Se suministra un cable de alimentación corto para reducir los riesgos derivados de enredarse o tropezar con un cable más largo.
2. Existen juegos de cables más largos o alargadores que pueden utilizarse siempre que se haga con cuidado.
3. Si se utiliza un cable largo o alargador?
 - A. La capacidad eléctrica marcada del juego de cables o alargador debe ser como mínimo igual a la capacidad eléctrica del aparato.
 - B. El cable alargador debe ser un cable de 3 hilos con toma de tierra. El cable más largo debe colocarse de forma que no quede tendido sobre la encimera o la mesa, donde los niños puedan tirar de él o tropezar involuntariamente.

i NOTA:

1. Si tiene alguna duda sobre la conexión a tierra o las instrucciones eléctricas, consulte a un electricista o técnico cualificado.
2. Ni Galanz ni el distribuidor pueden aceptar ninguna responsabilidad por daños al horno o

lesiones personales resultantes de la inobservancia de los procedimientos de conexión eléctrica.

Interferencias de radio o televisión

En caso de que el horno microondas produzca interferencias en su radio o TV, compruebe que el horno microondas se encuentra en un circuito diferente, cambie la ubicación de la radio o TV lo más lejos posible del horno o compruebe la posición y la señal de la antena receptora.

Este equipo ha sido probado y cumple con la Parte 18 de las normas de la FCC. Su funcionamiento está sujeto a las dos condiciones siguientes: (1) Este dispositivo no puede causar interferencias perjudiciales, y (2) este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluidas las interferencias que puedan causar un funcionamiento no deseado.

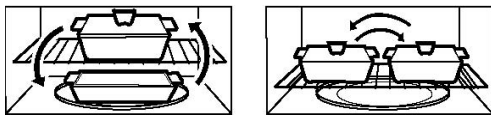
! PRECAUCIÓN: Los cambios o modificaciones no aprobados expresamente por la parte responsable del cumplimiento podrían anular la autoridad del usuario para utilizar el producto.

INFORMACIÓN QUE NECESITA SABER

ACERCA DE SU HORNO

NUNCA utilice el horno sin el plato giratorio y el soporte ni voltee el plato giratorio para poder colocar un plato grande en el horno. El plato giratorio gira tanto en el sentido de las agujas del reloj como en sentido contrario.

El estante le da la opción de recalentar más de un plato de comida al mismo tiempo. Para recalentar en 2 niveles:



- Cambie de lugar después de 1/2 el tiempo.
- Asegúrese de que el estante está colocado correctamente dentro del microondas para evitar daños en el horno por la formación de arcos.
- No utilice un plato para dorar en microondas sobre el estante. El estante podría sobrecalentarse.
- No utilice el horno con la bandeja sobre el suelo de microondas. Esto podría dañar el microondas.
- Utilice agarraderas cuando manipule la bandeja,

ya que puede estar caliente.

- No utilice la bandeja para cocinar palomitas de maíz.

! Tenga SIEMPRE alimentos en el horno cuando esté encendido para que absorban la energía de las microondas.

Cuando utilice el horno a niveles de potencia inferiores al 100%, es posible que oiga el magnetrón encenderse y apagarse.

La condensación es una parte normal de la cocción con microondas. La humedad ambiental y la humedad de los alimentos influirán en la cantidad de humedad que se condense en el horno.

Generalmente, los alimentos cubiertos no causarán tanta condensación como los descubiertos. Las aberturas de ventilación no deben estar bloqueadas.

Al utilizar recetas o instrucciones del envase, compruebe los alimentos uno o dos minutos antes del tiempo mínimo y añada el tiempo correspondiente.

SOBRE LA COCCIÓN EN MICROONDAS

Coloque los alimentos con cuidado. Coloque las zonas



más gruesas hacia el exterior del plato.

- Vigile el tiempo de cocción. Cocine durante el menor tiempo indicado y añada más si es necesario. Los alimentos muy cocinados pueden humear o incendiarse.
- Cubra los alimentos durante la cocción. Consulte la receta o el libro de cocina para ver las sugerencias: toallas de papel, papel encerado, envoltura de plástico para microondas o una tapa. Las cubiertas evitan las salpicaduras y ayudan a que los alimentos se cocinen uniformemente.
- Cubra con pequeños trozos planos de papel de aluminio las zonas finas de la carne o las aves para evitar que se cocinen demasiado antes de que las zonas densas y gruesas se cocinen por completo.
- Remueva los alimentos desde el exterior hacia el centro del plato una o dos veces durante la cocción, si es posible.
- Dé la vuelta a los alimentos una vez durante la cocción en el microondas para acelerar la cocción de alimentos como el pollo y las hamburguesas. Los alimentos grandes, como los asados, deben voltearse al menos una vez.
- Cambie la posición de alimentos como las albóndigas a mitad de la cocción, tanto de arriba a abajo como de abajo a arriba.
- Compruebe si está hecho. Busque señales que indiquen que se han alcanzado las temperaturas de cocción.

- Los signos de cocción son:
 - » Los alimentos se cocinan por todas partes, no sólo en los bordes
 - » El centro del fondo del plato está muy caliente al tacto
 - » Las uniones de los muslos de ave se mueven con facilidad
 - » La carne y las aves no están rosadas
 - » El pescado es opaco y se desmenuza fácilmente con un tenedor

ACERCA DE LA COCCIÓN POR SENSOR

- Los recipientes y tapas adecuados son esenciales para una cocción con sensor óptima. Utilice siempre recipientes aptos para microondas y cúbralos con tapas o envoltorios de plástico ventilados. No utilice nunca recipientes de plástico con cierre hermético, ya que pueden impedir la salida del vapor y hacer que los alimentos se cocinen en exceso.
- Asegúrese de que el exterior de los recipientes de cocción y el interior del horno microondas están secos antes de introducir los alimentos en el horno. Las gotas de humedad que se convierten en vapor pueden engañar al sensor.
- No utilice esta función dos veces seguidas en la misma porción de alimento, ya que puede provocar que el alimento se cocine demasiado o se queme.



ACERCA DE LOS ALIMENTOS

ALIMENTO	QUÉ HACER	QUÉ NO HACER
Huevos, embutidos, frutas y verduras	<ul style="list-style-type: none"> • Perfore las yemas de huevo antes de cocinarlas para evitar que «exploten» • Perfore la piel de las patatas, manzanas, calabazas, salchichas y embutidos para que salga el vapor. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cocer el huevo con cáscara • Recalentar huevos enteros
Palomitas de maíz	<ul style="list-style-type: none"> • Utilice palomitas en bolsas especiales para microondas • Escuche mientras hace palomitas para que el estallido se ralentice a 1 ó 2 segundos o utilice una almohadilla especial para palomitas 	<ul style="list-style-type: none"> • Haga las palomitas en bolsas normales o en cuencos de cristal • Exceda el tiempo máximo indicado en el paquete de palomitas
Comida para bebés	<ul style="list-style-type: none"> • Pasar la papilla a un plato pequeño y calentar con cuidado, removiendo a menudo. Comprobar la temperatura antes de servir. • Colocar las tetinas en los biberones después de calentar y agitar bien. • Prueba de la «muñeca» antes de dar de comer 	<ul style="list-style-type: none"> • Calentar biberones desechables • Calentar biberones con tetina • Calentar la comida del bebé en los tarros originales
General	<ul style="list-style-type: none"> • Cortar los productos horneados con relleno después de calentarlos para liberar el vapor y evitar quemaduras • Remover enérgicamente los líquidos antes y después de calentarlos para evitar «erupciones»* Utilizar un recipiente hondo al cocinar líquidos o cereales para evitar que hiervan 	<ul style="list-style-type: none"> • Caliente o cocine en tarros de cristal cerrados o en recipientes herméticos • No cocine en el microondas, ya que puede que no se destruyan las bacterias nocivas. • Freír en grasa • Secar madera, calabazas, hierbas o papeles mojados

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS



ACERCA DE LA SEGURIDAD

Compruebe que los alimentos se cocinan a las temperaturas recomendadas.

TEMPERATURA	ALIMENTOS
160°F	...para carne fresca de cerdo, carne picada, carne de ave blanca con hueso, pescado, marisco, platos de huevo y comida preparada congelada.
165°F	...para sobras, comida refrigerada lista para calentar y comida «fresca» de charcutería y para llevar
170°F	...carne blanca de aves de corral
180°F	...carne oscura de aves de corral

- Para comprobar el punto de cocción, introduzca un termómetro de carne en una zona gruesa o densa alejada de la grasa o el hueso. **NUNCA** deje el termómetro en el alimento durante la cocción, a menos que esté aprobado para su uso en hornos microondas.
- Utilice **SIEMPRE** agarraderas para evitar quemaduras al manipular utensilios que estén en contacto con alimentos calientes. El calor de los alimentos puede transferirse a través de los utensilios y causar quemaduras en la piel.
- Evite las quemaduras por vapor dirigiendo el vapor lejos de la cara y las manos. Levante lentamente el borde más alejado de la cubierta de un plato y abra con cuidado las palomitas de maíz y las bolsas de cocción del horno alejándolas de la cara
- Permanezca cerca del horno mientras esté en uso y compruebe con frecuencia el progreso de la cocción para que no haya posibilidad de cocinar demasiado los alimentos
- **NUNCA** utilice la cavidad para guardar libros de cocina u otros objetos
- Seleccione, almacene y manipule los alimentos con cuidado para preservar su alta calidad y minimizar la propagación de bacterias alimentarias
- Mantenga limpia la cubierta de la guía de ondas. Los residuos de alimentos pueden provocar arcos eléctricos y/o incendios
- Tenga cuidado al retirar objetos del horno para que los utensilios, su ropa o accesorios no toquen los cierres de seguridad de la puerta

SOBRE UTENSILIOS Y CUBIERTAS

No es necesario comprar todos los utensilios de cocina nuevos. Muchas piezas que ya están en su cocina pueden utilizarse con éxito en su nuevo horno microondas. Asegúrese de que el utensilio no toque las paredes interiores durante la cocción.

Utilice estos utensilios para cocinar y recalentar con seguridad en el microondas

- vitrocerámica
- vidrio resistente al calor
- plásticos aptos para microondas
- platos de papel
- cerámica, gres y porcelana aptos para microondas
- plato para dorar

Estos artículos pueden utilizarse para recalentar durante poco tiempo alimentos que contengan poca grasa o azúcar:

- madera, paja, mimbre

NO USE

- sartenes y fuentes de metal
- platos con adornos metálicos
- vidrio no resistente al calor
- plástico no apto para microondas
- bolsas de papel reciclado
- bolsas para alimentos
- bridas metálicas

Si desea comprobar si un plato es apto para el microondas, colóquelo vacío en el horno y caliéntelo en el microondas a potencia ALTA durante 30 segundos. Un plato que se calienta mucho no debe utilizarse.

Los siguientes revestimientos son ideales:

- Las toallas de papel son buenas para cubrir los alimentos para recalentarlos y absorber la grasa mientras se cocina el beicon.
- El papel encerado puede utilizarse para cocinar y recalentar.
- El envoltorio de plástico especialmente marcado para microondas puede utilizarse para cocinar y recalentar. NO permita que el envoltorio de plástico toque los alimentos. Ventile para que salga el vapor.
- Las tapas aptas para microondas son una buena elección porque el calor se mantiene cerca de los alimentos para acelerar la cocción.
- Las bolsas de cocción al horno son buenas para carnes grandes o alimentos que necesitan



ablandarse. NO utilice bridas metálicas. No olvide abrir la bolsa para que pueda salir el vapor.

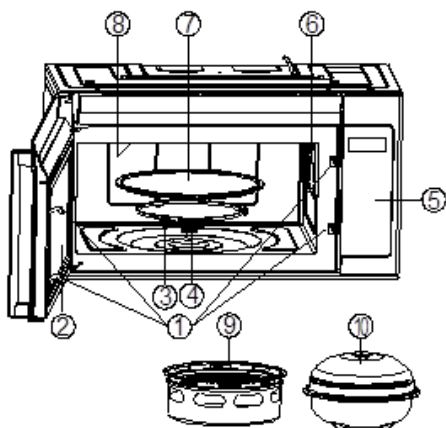
- Cómo utilizar el papel de aluminio en el horno microondas:
- Se pueden utilizar pequeños trozos planos de papel de aluminio colocados suavemente sobre los alimentos para proteger las zonas que se están descongelando o cocinando demasiado rápido.
- El papel de aluminio no debe acercarse a menos de una pulgada de cualquier superficie del horno.
- ACCESORIOS Hay muchos accesorios para microondas disponibles para su compra. Evalúe cuidadosamente antes de comprarlos para que se ajusten a sus necesidades. Un termómetro de microondas le ayudará a determinar el punto de cocción correcto y le garantizará que los alimentos se han cocinado a temperaturas seguras. Galanz no se hace responsable de los daños causados al horno por el uso de accesorios.

SOBRE LOS NIÑOS Y EL MICROONDAS

- Los niños menores de 7 años deben utilizar el horno microondas con una persona supervisora muy cerca de ellos. Entre los 7 y los 12 años, la persona supervisora debe estar en la misma habitación.
- Los niños deben poder alcanzar el horno cómodamente; si no es así, deben subirse a un taburete robusto.
- En ningún momento debe permitirse que nadie se apoye o se balancee en la puerta del horno.
- Hay que enseñar a los niños todas las precauciones de seguridad; utilizar agarraderas, retirar las cubiertas con cuidado y prestar especial atención a los paquetes que crujen los alimentos porque pueden estar muy calientes.
- No dé por sentado que porque un niño domine una habilidad culinaria puede cocinarlo todo.
- Los niños deben aprender que el horno microondas no es un juguete.



DIAGRAMA DE CARACTERÍSTICAS

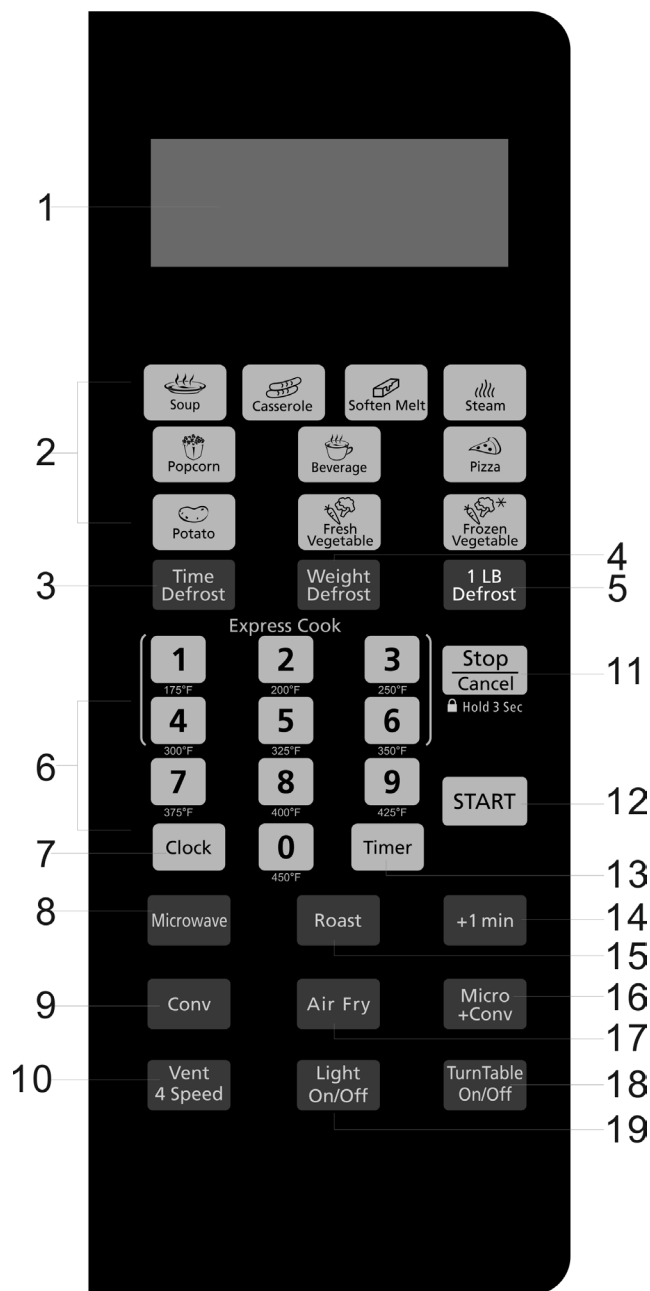


1. Sistema de bloqueo de seguridad de la puerta
2. Ventana del horno
3. Anillo de rodillos
4. Eje
5. Panel de control
6. Guía de ondas (No retire la placa de mica que cubre la guía de ondas)
7. Bandeja de cristal
8. Calentador de parrilla
9. Kit para freír con aire
10. Kit de vapor

CARACTERÍSTICAS DEL PANEL DE CONTROL

El panel de control de su horno microondas le permite seleccionar la función de cocción deseada de forma rápida y sencilla. Todo lo que tiene que hacer es pulsar el botón de mando necesario. La siguiente es una lista de todos los botones de comando y numéricos ubicados en el panel de control. Para obtener más información sobre estas funciones, consulte la sección de funcionamiento.

1. **PANTALLA DE VISUALIZACIÓN.** La pantalla incluye un reloj e indicadores que le indican la hora del día, los ajustes del tiempo de cocción y las funciones de cocción seleccionadas.
2. **MENÚ DE COCCIÓN AUTOMÁTICA.** Ajustes instantáneos para cocinar alimentos populares.
3. **DESCONGELACIÓN POR TIEMPO.** Utilícelo para descongelar alimentos en función de la hora introducida.
4. **DESCONGELAR POR PESO.** Permite descongelar los alimentos en función del peso introducido.
5. **1 LB DEFROST.** Pulse este botón para descongelar rápidamente alimentos congelados.
6. **NÚMERO.** Pulse los botones numéricos para introducir el tiempo de cocción, el nivel de potencia, la temperatura de cocción o el peso y puede establecer un programa de cocción exprés pulsando los botones 1~6.
7. **RELOJ/ CLOCK.** Pulse para ajustar la hora del reloj.
8. **MICROONDAS/ MICROWAVE.** Pulse este botón para seleccionar el programa de comida de microondas.
9. **CONV.** Use este botón para programar la cocción por convección.





10. VENT 4 SPEED. Pulse este botón para de ventilación.

11. Parar/Cancelar/ STOP/CANCEL. Pulse este botón para detener el horno o pulse este botón durante 3 segundos para activar el bloqueo para niños.

12. START. Presione para encender el horno.

13. TEMPORIZADOR/TIMER. Pulse para ajustar la función del temporizador.

14. +1 MIN. Pulse para añadir tiempo.

15. ASAR/ROAST. Pulse para asar alimentos.

16. MICRO+CONV. Sirve para ajustar los programas de cocción combinada de microondas y convección.

17. AIR FRY. Utilice la función air fry para cocinar alimentos.

18. ENCENDIDO/APAGADO PLATO GIRATORIO/ TURNABLE ON/OFF. Pulse este botón para encender o apagar el plato giratorio.

19. ENCENDIDO/APAGADO DE LA LUZ./ LIGHT ON/OFF Pulse este botón para ajustar los controles de la luz exterior del horno.

CONTROLES BÁSICOS

Aprenda sobre su horno microondas.

PRECAUCIÓN

- Para evitar riesgos de lesiones personales o daños a la propiedad, no opere el horno de microondas vacío.
- Para evitar el riesgo de lesiones personales o daños materiales, no utilice gres, papel de aluminio, utensilios metálicos o utensilios con recortes mentales en el horno microondas.

Descripción de la función:

- » Cuando el horno se enchufa por primera vez, la pantalla mostrará completamente durante 3 segundos y luego mostrará «AM 12:00».
- » Durante el proceso de ajuste de cocción, si no se realiza ninguna operación en un minuto, el horno volverá al modo de espera.
- » En el proceso de operación, presione un botón válido, el zumbador sonará una vez, pero si presiona un botón inválido, el zumbador sonará dos veces.
- » Durante la cocción, si pulsa el botón **STOP/CANCEL** una vez o abre la puerta, el programa se detendrá, después pulse el botón **START** para reanudarlo, pero si pulsa el botón **STOP/CANCEL** dos veces, el programa se cancelará.
- » Una vez finalizada la cocción, se mostrará «END» y el sistema emitirá un pitido para recordárselo al usuario cada minuto durante 3 minutos. Pulse el botón **STOP/CANCEL** o abra y cierre la puerta una vez para volver al modo de espera.

AJUSTE DEL RELOJ

Este es un reloj de 12 ó 24 horas. Puede elegir ajustar la hora del reloj en ciclos de 12 ó 24 horas pulsando el botón **CLOCK** en el modo de espera.

Ejemplo: Suponga que desea ajustar el reloj para las 5:00 pm en reloj de 12 horas.

1. En el modo de espera, pulse el botón **CLOCK** una vez, se visualizará «12 HORAS-ENTRAR HORA DEL DÍA/ 12 HOUR-ENTER TIME OF DAY ».
2. Pulse los botones numéricos para introducir la hora. Después de 5 segundos sin realizar ninguna operación, aparecerá «PRESIONE RELOJ/PRESS CLOCK» en la pantalla para indicar al usuario que realice la siguiente operación.
3. Pulse el botón **CLOCK** para confirmar. La pantalla mostrará «SELECCIONAR 1-AM, 2-PM»/SELECT 1-AM, 2-PM.
4. Pulse el teclado numérico «2». Aparece «PM 5:00».

Ejemplo: Suponga que desea ajustar el reloj para las 5:00 pm en el reloj de 24 horas.



1. En el modo de espera, pulse el botón **CLOCK** dos veces.
2. Pulse los botones numéricos para introducir la hora. Transcurridos 5 segundos sin realizar ninguna operación, aparecerá «PRESIONE RELOJ/PRESS CLOCK» en la pantalla para indicar al usuario que realice la siguiente operación.
3. Pulse el botón **CLOCK** para confirmar.

i NOTA: Cuando la hora del reloj introducida excede el rango de ajuste, la entrada no es válida y se emite un sonido de no válido. Durante la cocción, puede pulsar el botón **CLOCK** para comprobar el reloj actual.

AJUSTE DEL PROGRAMA DE COCCIÓN POR MICROONDAS

Para cocinar con microondas, debe ajustar la potencia y el tiempo de cocción. El mayor tiempo de cocción que se puede ajustar es de 99 minutos y 99 segundos.

BOTÓN NUMÉRICO	PERCENTAJE	BOTÓN NUMÉRICO	PERCENTAJE
1,0	100% (PL:Hi)	4	40% (PL:40)
9	90% (PL:90)	3	30% (PL:30)
8	80% (PL:80)	2	20% (PL:20)
7	70% (PL:70)	1	10% (PL:10)
6	60% (PL:60)	0	0% (PL:00)
5	50% (PL:50)		

Por ejemplo, suponga que desea cocinar a un nivel de potencia del 80% durante 10 minutos.

1. Pulse el botón **MICROWAVE (MICROONDAS)** una vez. La pantalla muestra «ENTER COOKING TIME/ENTRE TIEMPO DE COCCIÓN».
2. Utilice los botones numéricos para introducir el tiempo de cocción. Después de 5 segundos sin operación, «PRESS START OR MICROWAVE/PRESIONE START O MICROONDAS» aparece en la pantalla para indicar al usuario que inicie (inicie con 100% de potencia) o ingrese el ajuste de nivel de potencia.
3. Pulse el botón **MICROWAVE (MICROONDAS)** una vez y, a continuación, utilice el teclado numérico «8» para seleccionar el nivel de potencia del 80%. Después de 5 segundos sin operación, «PRESIONE START/PRESS START» se muestra en la pantalla para indicar al usuario que comience a cocinar.
4. Pulse el botón **START** para comenzar.

i NOTA: Durante la cocción, puede pulsar **MICROWAVE (MICROONDAS)** para comprobar el nivel de potencia, y puede ajustar el nivel de potencia pulsando los botones numéricos cuando la displa muestre el nivel de potencia.

ROAST COOKING

1. En el modo de espera, pulse el botón **ROAST** repetidamente para ajustar la temperatura de cocción (450F → 425F → 400F → 375F). Después de 5 segundos sin operación, «ENTER COOK TIME/ ENTRE TIEMPO DE COCCIÓN» se muestra en la pantalla para pedir al usuario que introduzca el tiempo de cocción.
2. Utilice los botones numéricos para introducir el tiempo de cocción. El tiempo de cocción más largo es de 99 minutos y 99 segundos. Después de 5 segundos de inactividad, «PRESS START/PRESIONE START» se muestra en la pantalla para solicitar al usuario que inicie la cocción.
3. Pulse el botón **START** para comenzar.

i NOTA: Durante la cocción, puede pulsar **ROAST** para comprobar la temperatura de cocción.

COCCIÓN POR CONVECCIÓN

Para cocinar con convección, pulse el botón **CONVECTION** una vez y luego pulse el botón numérico para introducir la temperatura de convección deseada. Este horno tiene diez temperaturas de cocción diferentes:



SELECCIONE NÚMERO	0	9	8	7	6	5	4	3	2	1
Temperatura	450°F	425°F	400°F	375°F	350°F	325°F	300°F	250°F	200°F	175°F
Display	450F	425F	400F	375F	350F	325F	300F	250F	200F	175F

Para precalentar y cocinar con convección:

1. En el modo de espera, pulse el botón CONV una vez. La pantalla muestra «SELECCIONAR TEMPERATURA/ SELECT TEMPERATURE».
2. Utilice los botones numéricos para seleccionar la temperatura. Después de 5 segundos, en la pantalla aparece «PRESIONAR START O PRESIONAR CONV» para indicar al usuario que realice la siguiente operación.
3. Pulse START para iniciar el precalentamiento. Cuando el precalentamiento alcance la temperatura, el zumbador sonará «BE» 6 veces, y la pantalla mostrará «PREHEAT DONE, PLACE FOOD IN OVEN». Si no hay ninguna operación, la frecuencia de aviso es de 30 segundos.
4. Abra la puerta del horno e introduzca los alimentos, la pantalla mostrará «CIERRE LA PUERTA E INTRODUZCA EL TIEMPO DE COCCIÓN/ CLOSE THE DOOR AND INTRODUCE COOKING », indicando al usuario que proceda con la siguiente operación.
5. Cierre la puerta del horno, utilice los botones numéricos para introducir el tiempo de cocción. El tiempo de cocción más largo es de 99 minutos y 99 segundos. Después de 5 segundos sin operación, la pantalla muestra «PRESS START/PRESSIONE START» para indicar al usuario que inicie la cocción.
6. Pulse **START** para comenzar.

Para cocinar con convección:

1. En el modo de espera, pulse el botón CONV una vez. La pantalla muestra «SELECCIONAR TEMPERATURA/ SELECT TEMPERATURE».
2. Utilice los botones numéricos para seleccionar la temperatura. Después de 5 segundos, en la pantalla aparece «PRESIONE START O PRESIONE CONV/PRESS START OR PRESS CONV» para indicar al usuario que realice la siguiente operación.
3. Pulse el botón CONV una vez. La pantalla mostrará «ENTER COOK TIME/INTRODUCIR TIEMPO DE COCCIÓN».
4. Utilice los botones numéricos para introducir el tiempo de cocción . El tiempo de cocción más largo es de 99 minutos y, 99 segundos. Después de 5 segundos de inactividad, la pantalla mostrará «PRESIONE START/ PRESS START» para indicar al usuario que inicie la cocción.
5. Pulse **START** para comenzar.

NOTA:

- El tiempo de precalentamiento más largo es de 10 minutos y el tiempo no se puede ajustar. Cuando la temperatura alcance la temperatura de precalentamiento, la cuenta atrás se detendrá con un sonido cada 6 segundos durante 30 minutos. Si no abre la puerta del horno en los 30 minutos, el sistema se detendrá automáticamente.
- Durante la cocción, puede comprobar la temperatura de cocción pulsando el botón CONV .

COCCIÓN MICROONDAS + CONVECCIÓN

Este horno tiene cuatro temperaturas de cocción combinadas diferentes. Puede elegirla pulsando el botón **MICRO+CONV**. Es fácil cocinar con calor por convección y microondas automáticamente. El tiempo de cocción más largo es de 99 minutos, 99 segundos.



Pulse el botón **MICRO+CONV** para elegir la temperatura de cocción:

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

PRESIONE EL BOTÓN MICRO+ CONV	TEMPERATURA DE COCCIÓN
1 times	400°F
2 times	350°F
3 times	300°F
4 times	250°F

1. En el modo de espera, pulse el botón MICRO+CONV 3 veces para seleccionar 300°F . Después de 5 segundos sin operación, «ENTER COOK TIME/ENTRE TIEMPO DE COCCIÓN» aparecerá en la pantalla para pedir al usuario que introduzca el tiempo de cocción.
2. Pulse los botones numéricos para introducir el tiempo de cocción. Después de 5 segundos sin operación, «PRESS START» se mostrará en la pantalla de visualización para solicitar al usuario que inicie la cocción.
3. Pulse **START** para iniciar la cocción.

i NOTA: Durante la cocción, compruebe la temperatura de cocción combinada pulsando el botón MICRO+CONV.

CONFIGURACIÓN DEL SISTEMA

CONTROL DE LA LUZ

Esta función está diseñada para la comodidad de hacer cosas fuera del horno. Para encender la luz en la parte inferior del horno, pulse el botón **LIGHT ON/OFF**:

Presione el botón LIGHT ON/OFF	Modo de Trabajo
Once	Bright light
Twice	Night light
3 times	Off

CONTROL DEL VENTILADOR

Su horno puede utilizarse como campana extractora. Cuando se enciende, el motor del ventilador comienza a filtrar el humo, los olores y la grasa generados al cocinar.

En el modo de espera, el ventilador del abanico es de control manual. Pulse el botón Vent/4 Speed para seleccionar la velocidad de ventilación.

Presione el botón Vent/4 Speed	Modo de Trabajo
Once	Boost
Twice	High
3 times	Medium
4 times	Low
5 times	Off



i NOTA:

Cuando la marcha más alta se ajusta manualmente, el microondas se pone en marcha. Durante 0-12 minutos, la marcha más alta es la marcha boost (se puede apagar/marcha baja/media/alta/marcha rápida). Durante 12-18 minutos, la marcha más alta del motor de escape se cambia a la marcha alta (puede desconectarse/baja/media/alta), y la marcha más alta se cambia a la marcha media (puede desconectarse/baja/media) después de 18 minutos hasta el tiempo más largo.

El aire caliente se pone en marcha cuando el motor de escape no está en marcha. Antes de alcanzar la temperatura ajustada, el motor de escape no se pone en marcha. Una vez alcanzada la temperatura ajustada, el motor de escape arrancará por defecto en la marcha baja (se puede conmutar entre marcha baja/media/alta).

Cuando el sensor de temperatura de la parte inferior alcance los 60°C, el ventilador abrirá automáticamente la marcha media. El funcionamiento manual se puede conmutar en un ciclo: Media → Boost → Alta.

CONTROL DEL PLATO GIRATORIO

Para la mayor parte de la cocción, el plato giratorio debe estar encendido; sin embargo, el plato giratorio puede apagarse para que no gire en el caso de platos muy grandes, como la cazuela de cristal de 13×9×2. Coloque la cazuela en el plato giratorio, pulse el botón **TURNTABLE ON/OFF** para encender o apagar el plato giratorio.

i NOTA:

- A veces el plato giratorio puede calentarse demasiado al presionarlo. Tenga cuidado al presionar el plato giratorio.
- Durante la cocción, el plato giratorio funciona por defecto.
- En el proceso de ajuste de la función de cocción por microondas, asado, convección y combinación de convección, el estado del plato giratorio puede preajustarse pulsando el botón «TURNTABLE ON/OFF». Este ajuste sólo es válido para esta cocción. Si se finaliza la cocción o se cancela la cocción con microondas, la próxima vez que se inicie la cocción, la bandeja giratoria estará en el estado de funcionamiento predeterminado.
- Los menús automáticos, los menús de vapor, los menús de fritura al aire, los menús de sensor y la función de descongelación no pueden apagar el plato giratorio durante la cocción.
- Después de ajustar el estado del plato giratorio en el modo de espera, la acción del plato giratorio no surtirá efecto inmediatamente, sino que lo hará cuando se inicie la cocción.

SELECCIONAR LA DIRECCIÓN DEL EXTRACTOR

Para garantizar un buen efecto de cocción, el instalador (o el usuario) debe establecer la dirección de instalación del ventilador.

1. En modo de espera y con el ventilador de extracción apagado, mantenga pulsado «0» durante 3 segundos, la pantalla mostrará «SELECCIONE LA DIRECCIÓN DEL VENTILADOR DE EXTRACCIÓN <1-hacia ARRIBA, 2-hacia ATRÁS, 3-hacia ADELANTE >».
2. Pulse los botones numéricos correspondientes según la dirección del ventilador de extracción ventilado.
3. Pulse el botón **START** para confirmar. El sistema guarda la dirección de instalación y vuelve al modo de espera.

i NOTA: La dirección de instalación predeterminada de fábrica es hacia arriba.

CARACTERÍSTICAS ESPECIALES

AIRE FRÍO

1. En el modo de espera, pulse el botón AIR FRY una vez. La pantalla muestra «ENTER FOOD TYPE CODE 1 TO 7».
2. Pulse los botones numéricos 1~7 para seleccionar el tipo de alimento.



3. 3.Pulse los botones numéricos para seleccionar el peso del alimento. Después de 5 segundos sin operación, «PRESS START» aparece en la pantalla para indicar al usuario que inicie la cocción.
4. Pulse START para iniciar el precalentamiento. Cuando el precalentamiento alcance la temperatura, el zumbador sonará «BE» 6 veces, y la pantalla mostrará «PREHEAT DONE, PLACE FOOD IN OVEN». Si no hay ninguna operación, la frecuencia de aviso es de 30 segundos.
5. Abra la puerta del horno e introduzca los alimentos, la pantalla mostrará «CIERRE LA PUERTA Y PULSE START/ CLOSE THE DOOR AND PRESS START ».
6. Cierre la puerta del horno, la pantalla mostrará «PRESS START» para indicar al usuario que inicie la cocción. Pulse **START** para comenzar.

PRESIONA NÚMERO	TIPO DE COMIDA	PRESIONA NÚMERO	PESO
1	PAPAS FRITAS	1	8 OZ
2	PALOMITAS DE MAIZ	1	8 OZ
		2	10 OZ
		3	12 OZ
		4	16 OZ
3	MUSLOS DE POLLO	1	8 OZ
		2	12 OZ
		3	16 OZ
		4	20 OZ
		5	24 OZ
4	ALAS DE POLLOS	1	8 OZ
		2	12 OZ
		3	16 OZ
		4	20 OZ
5	AROS DE CEBOLLA	1	8 OZ
6	NUGGETS DE POLLO	1	6 OZ
		2	8 OZ
		3	10 OZ
		4	12 OZ
7	STICKS DE MOZZARELLA	1	6 OZ
		2	8 OZ
		3	10 OZ
		4	12 OZ
		5	14 OZ
			16 OZ

AUTO COOK

Para alimentos como Ablandar/Fundir, Sopa, Palomitas y Bebida, no es necesario programar el tiempo y la potencia de cocción. Basta con indicar el tipo de alimento que desea cocinar así como el peso del mismo.



→ SUAVIZAR/FUNDIR

1. En el modo de espera, pulse una vez el botón SOFTEN/MELT, la pantalla muestra «PRESS 1-SOFTEN BUTTER 2-MELT BUTTER 3- SOFTEN ICE CREAM 4-SOFTEN CHEESE».
2. Pulse el teclado numérico 1, 2, 3 o 4 para elegir el tipo de alimento.
3. Pulse el teclado numérico 1 o 2 para seleccionar el peso del alimento.
4. Pulse el botón **START** para iniciar la cocción.

PRESIONA NÚMERO	TIPO DE COMIDA	PRESIONA NÚMERO	PESO
1	ABLANDAR MANTEQUILLA/ SOFTEN BUTTER	1	1 STICK
		2	2 STICKS
2	FUNDIR MANTEQUILLA/ MELT BUTTER	1	1 STICK
		2	2 STICKS
3	ABLANDAR HELADO/ SOFTEN ICE CREAM	1	4 OZ
		2	8 OZ
4	ABLANDAR QUESO/ SOFTEN CHEESE».	1	4 OZ
			8 OZ

→ SOPA

1. En el modo de espera, pulse el botón SOUP una vez, la pantalla muestra « PRESS 1-BOWL 2-BOWLS 3-BOWLS».
2. Pulse el teclado numérico 1, 2 o 3 para seleccionar las porciones que desea cocinar. Después de 5 segundos sin operación, «PRESS START» se muestra en la pantalla para indicar al usuario que comience a cocinar.
3. Pulse el botón **START** para empezar a cocinar.

i NOTA: Puede elegir de 1 a 3 cuencos (250 ml/ cuenco) .

→ POPCORN

1. En el modo de espera, pulse el botón POPCORN una vez, la pantalla mostrará «PRESS 1-3.5 OZ 2-3 OZ».
2. Pulse el teclado numérico 1 o 2 para seleccionar el peso del alimento. Después de 5 segundos sin operación, «PRESS START» aparecerá en la pantalla para indicar al usuario que inicie la cocción.
3. Pulse el botón **START** para iniciar la cocción.

PRESIONE EL BOTÓN NUMÉRICO	PESO
1	3.5 OZ
2	3 OZ

→ BEBIDAS

1. En el modo de espera, pulse el botón BEVERAGE una vez, la pantalla mostrará «PRESS 1-CUP 2-CUPS 3-CUPS».
2. Pulse el teclado numérico 1, 2 o 3 para seleccionar las porciones que desea cocinar. Después de 5 segundos sin operación, «PRESS START» se muestra en la pantalla para indicar al usuario que comience a cocinar.
3. Pulse el botón **START** para empezar a cocinar.

i NOTA: Puede seleccionar de 1 a 3 tazas (200 ml/taza).



COCCIÓN AL VAPOR

En el modo de espera, pulse el botón STEAM una vez, la pantalla mostrará «PRESS 1-EGGS 2-CARROTS 3-BROCCOLI 4-RICE».

Pulse el teclado numérico 1, 2, 3 ó 4 para elegir el tipo de alimento. Después de 5 segundos sin operación, «PRESS START» aparece en la pantalla para indicar al usuario que inicie la cocción.

Pulse el botón **START** para iniciar la cocción.

Presione número	Tipo de Alimento	Peso/Porciones
1	HUEVOS/ EGGS	1-8 porciones
2	ZANAHORIAS/CARRITS	4=10 OZ
3	BROCOLIBROCCOLI	4-8 OZ
4	ARROZ/RICE	1~1.5 TAZAS

COCCIÓN CON SENSOR

Las funciones de sensor detectan el aumento de humedad que se libera durante la cocción. El horno ajusta automáticamente el tiempo de cocción a varios tipos y cantidades de alimentos.

- Después de que se inicie el menú del sensor, habrá un periodo de tiempo de soplado de aire con un nivel de potencia del 0%, y el tiempo de cocción más largo incluye el tiempo de soplado.
- Durante el tiempo de soplado del menú del sensor, el sistema detectará si hay algún error. Si se produce un error (como un cortocircuito o un circuito abierto del sensor), el sistema dejará de funcionar automáticamente, la pantalla mostrará «E 25» y sonará la alarma 5 «BE -».
- Si no hay ningún error, el sistema juzgará el tiempo de cocción correspondiente basándose en el vapor generado por los alimentos, después de cocinar durante un periodo de tiempo, se mostrará el tiempo de cocción.
- Si en el tiempo más largo, el horno no puede sensor el tiempo de cocción, el horno se detendrá y la pantalla mostrará «E-23».

- Pulse el botón CASSEROLE, PIZZA, POTATO, FRESH VEGETABLE o FROZEN VEGETABLE una vez.
- Pulse el botón **START** para comenzar.

SENSOR DE MENU	PESO/PORCIÓN	MAYOR TIEMPO DE COCCIÓN
CASSEROLE	4oz~2lb	8:45
PIZZA	5~16 oz	3:00
POTATO (PAPAS)	1-3 porciones (6~8oz/porción)	15:00
FRESH VEGETABLE (VEGETALES FRESCOS)	5~24 oz	10:00
FROZEN VEGETABLE (VEGETALES CONGELADOS)	5~24 oz	15:00

DESCONGELACIÓN POR PESO

El horno permite descongelar alimentos en función del peso introducido por el usuario. El tiempo de descongelación y el nivel de potencia se ajustan automáticamente una vez programados la categoría de alimentos y el peso. El rango de peso de los alimentos congelados es de 1-96 oz.

Suponga que desea descongelar carne picada (2 lb .5 oz.).



1. En el modo de espera, pulse el botón WEIGHT DEFROST una vez. Aparecerá «ENTER WEIGHT OZ».
2. Pulse los botones numéricos para introducir el peso. Después de 5 segundos sin operación, «PRESS START» aparece en la pantalla para indicar al usuario que inicie la cocción.
3. Pulse el botón **START** para confirmar.

i NOTA:

- Durante la descongelación, el horno emite un pitido y hace una pausa para recordar al usuario que debe dar la vuelta a los alimentos, después de eso, pulse el botón **START** para reanudar.
- Después de la última etapa, pequeñas secciones pueden estar todavía heladas. Deje reposar para continuar la descongelación. No descongele hasta que se hayan descongelado todos los cristales de hielo.
- Utilice pequeñas tiras lisas de papel de aluminio para cubrir los bordes y las secciones más delgadas de los alimentos.

TIEMPO DE DESCONGELACIÓN

Si el peso de los alimentos supera el peso máximo recomendado, deberá descongelar manualmente.

Supongamos que desea descongelar carne picada (12:34)

1. En el modo de espera, pulse el botón Time Defrost una vez, se mostrará «ENTER DEFROST TIME».
2. Pulse los botones numéricos 1, 2, 3 y 4. Después de 5 segundos sin operación, «PRESS START» aparecerá en la pantalla para indicar al usuario que inicie la cocción.
3. Pulse el botón **START** para confirmar.

i NOTA:

- El mayor tiempo de descongelación que se puede ajustar es de 99 minutos y 99 segundos.
- Durante la descongelación, el horno emite un pitido y hace una pausa para dar la vuelta a los alimentos, después de eso, pulse el botón **START** para reanudar.
- Por favor, recuerde colocar los alimentos en un plato apto para microondas y no en un recipiente de plástico.

DESCONGELACIÓN DE 1 LB

Esta función le permite descongelar alimentos rápidamente.

1. En el modo de espera, pulse el botón 1LB DEFROST una vez. Después de 5 segundos sin operación, «PRESS START» aparece en la pantalla para indicar al usuario que comience a cocinar.
2. Pulse **START** para iniciar la descongelación.

i NOTA:

- Durante la descongelación, el horno emite un pitido y hace una pausa para dar la vuelta a los alimentos, después de eso, pulse el botón **START** para reanudar.
- Utilice pequeñas tiras lisas de papel de aluminio para cubrir los bordes y las secciones más delgadas de los alimentos.

OTRAS FUNCIONES PRÁCTICAS

AÑADIR 1 MINUTO

Durante la cocción, pulse el botón +1 MIN repetidamente para añadir tiempo de cocción. Cada pulsación aumentará 1 minuto, hasta 99 minutos y 99 segundos.

i NOTA: Los menús de cocción con sensor, cocción al vapor, freír al aire, cocción automática y la función de descongelar no pueden añadir tiempo de cocción.

COCCIÓN EXPRÉS



En el modo de espera, pulse los botones numéricos del 1 al 6. Directamente en el modo de espera, al pulsar una vez un botón numérico (1, 2, 3, 4, 5 ó 6), El sistema inicia directamente el programa de cocción con el tiempo correspondiente (respectivamente 1 minuto, 2 minutos, 3 minutos, 4 minutos, 5 minutos y 6 minutos). El horno microondas comenzará a cocinar a plena potencia.

AJUSTE DEL TEMPORIZADOR

1. En el modo de espera, pulse el botón **TIMER** una vez, «ENTER KITCHEN TIMER» aparecerá en la pantalla.
2. Utilice el teclado numérico para ajustar el tiempo deseado. El tiempo más largo es de 99 minutos y 99 segundos.
3. Pulse el botón **START**.

i NOTA:

- Una vez finalizado el tiempo, el zumbador seguirá emitiendo el tono de aviso «BE-BE» y la pantalla parpadeará y mostrará «END». Hasta que se pulse el botón **STOP/CANCEL** o no se realice ninguna operación durante 1 minuto, el sistema volverá al modo de espera.
- La cuenta atrás del tiempo se puede ver en la pantalla durante 3 segundos pulsando el botón **TIMER** y, a continuación, puede cancelar el programa pulsando el botón **STOP/CANCEL** cuando la pantalla muestre el tiempo.
- En el modo de espera, inicie la función de temporización, la pantalla siempre mostrará la cuenta atrás, en este momento, todavía puede pulsar otros botones para realizar los ajustes correspondientes.

BLOQUEO PARA NIÑOS

Utilícelo para evitar que los niños utilicen el horno sin supervisión.

- Para ajustar: En el modo de espera, pulse y mantenga pulsado el botón **STOP/CANCEL** durante 3 segundos, entonces sonará un pitido y la luz indicadora se encenderá, el horno entrará automáticamente en el modo de bloqueo para niños. En el estado de bloqueo, todos los botones están deshabilitados.
- Para cancelar el bloqueo para niños: Mantenga pulsado el botón **STOP/CANCEL** durante 3 segundos, después sonará un pitido y la luz indicadora se apagará.



PROTECCIÓN DEL SISTEMA

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

E-11 — Circuito abierto del sensor de temperatura: Cuando el sensor de temperatura está en circuito abierto, el horno entra en modo de protección y emite un pitido, la pantalla muestra «E-11». Después de solucionar el problema, presione el botón **STOP/CANCEL** para volver a la condición normal.

E-12 — Cortocircuito del sensor de temperatura: Cuando se produce un cortocircuito en el sensor de temperatura, el horno entra en modo de protección y emite un pitido, la pantalla muestra «E-12». Después de solucionar el problema, pulse el botón **STOP/CANCEL** para volver al estado normal.

E-13 — Protección de Alta Temperatura: Al entrar en el estado de protección contra temperatura súper alta, el horno emite un pitido y la pantalla muestra «E-13». Después de solucionar el problema, pulse el botón **STOP/CANCEL** para volver al estado normal.

E-15 — Protección por baja temperatura: En el proceso de cocción por convección, convección combinada o asado, el horno emite un pitido y la pantalla muestra «E-15». Después de solucionar el problema, pulse el botón **STOP/CANCEL** para volver a la condición normal.

E-21 — Circuito abierto del sensor de humedad: Cuando el sensor de humedad está en circuito abierto, el horno entra en modo de protección y emite un pitido, la pantalla muestra «E-21». Después de solucionar el problema, presione el botón **STOP/CANCEL** para volver a la condición normal.

E-22 — Cortocircuito del sensor de humedad: Cuando se produce un cortocircuito en el sensor de humedad, el horno entra en modo de protección y emite un pitido, la pantalla muestra «E-22». Después de solucionar el problema, presione el botón **STOP/CANCEL** para volver a la condición normal.

E-23 — Alarma de tiempo máximo: Cuando el sensor de humedad de cocción alcanza el tiempo máximo, el horno emite un pitido y muestra «E-23». Después de solucionar el problema, pulse el botón **STOP/CANCEL** para volver a la condición normal.

E-24 — Alarma de puerta abierta: Durante el proceso de cocción del menú de sensor, si abre la puerta del horno, después de 3 segundos, el horno emitirá un pitido y la pantalla mostrará «E-24». Después de solucionar el problema, pulse el botón **STOP/CANCEL** para volver a la condición normal.

E-25 — Alarma de calibración: Durante el tiempo de soplado del menú del sensor, el sistema detectará si hay algún error. Si se produce algún error (como un cortocircuito o un circuito abierto en el sensor), el sistema dejará de funcionar automáticamente, la pantalla mostrará «E-25» y sonará la alarma 5 «BE -».

E-d1 — Alarma de adhesión de pads: En cualquier estado, si cualquier botón del panel de control está cerrado durante 10 segundos, el horno emite un pitido y la pantalla muestra «E-d1». Después de solucionar el problema, pulse el botón **STOP/CANCEL** para volver al estado normal.

LIMPIEZA Y CUIDADOS

Exterior

La superficie exterior es de acero prepintado y plástico. Limpie el exterior con jabón suave y agua; enjuague y seque con un paño suave. No utilice ningún tipo de limpiador doméstico o abrasivo.

Puerta

Limpie la ventana por ambos lados con un paño húmedo para eliminar cualquier derrame o salpicadura. Las partes metálicas serán más fáciles de mantener si se limpian frecuentemente con un paño húmedo. Evite el uso de aerosoles y otros limpiadores fuertes, ya que pueden manchar, dejar rayas u opacar la superficie de la puerta.

Panel de control

Tenga cuidado al limpiar el panel de control. Si el panel de control se ensucia, abra la puerta del horno antes de limpiarlo. Limpie el panel con un paño ligeramente humedecido sólo con agua. Seque con un paño suave. No frote ni utilice ningún tipo de limpiador químico. Cierre la puerta y pulse **STOP/CANCEL**.

Interior

La limpieza es fácil porque se genera poco calor en las superficies interiores; por lo tanto, no hay horneado ni fijación de derrames o salpicaduras. Para limpiar las superficies interiores, pase un paño suave y agua tibia. NO UTILICE LIMPIADORES ABRASIVOS O FUERTES NI



ESTROPAJOS. Para suciedad más incrustada, utilice bicarbonato sódico o un jabón suave; aclare abundantemente con agua caliente.

Cubierta de la guía de ondas

La cubierta de la guía de ondas se encuentra en el lado derecho de la cavidad del horno. Está hecha de mica, por lo que requiere un cuidado especial. Mantenga limpia la cubierta de la guía de ondas para garantizar un buen funcionamiento del horno. Limpie cuidadosamente con un paño húmedo las salpicaduras de alimentos de la superficie de la cubierta inmediatamente después de que se produzcan. Las salpicaduras acumuladas pueden sobrecalentarse y causar humo o posiblemente incendiarse. **NO VUELVA A MOVER LA CUBIERTA DE LA GUÍA DE ONDAS.**

Ventilador

El ventilador se pondrá en marcha automáticamente cuando suba el calor de las unidades de superficie de la cocina o de los quemadores. Esto protege al horno microondas de un aumento excesivo de temperatura. El ventilador de ventilación permanecerá encendido hasta que la temperatura disminuya. No se puede apagar manualmente durante este tiempo.

Eliminación de olores

Ocasionalmente, puede quedar un olor a cocción en el horno. Para eliminarlo, combine 1 taza de agua, la ralladura y el zumo de 1 limón y varios clavos enteros en un vaso medidor de vidrio de 2 tazas. Hervir durante varios minutos al 100% de potencia. Dejar reposar en el horno hasta que se enfríe. Limpie el interior con un paño suave.

Plato giratorio/soporte del plato giratorio

El plato giratorio y el soporte del plato giratorio se pueden desmontar para facilitar su limpieza. Lávelos con agua jabonosa suave; para las manchas difíciles, utilice un limpiador suave y un estropajo no abrasivo como se ha descrito anteriormente. También se pueden lavar en el lavavajillas. Utilice la rejilla superior del lavavajillas. El eje del motor del plato giratorio no está sellado, por lo que el exceso de agua o los derrames deben limpiarse inmediatamente.

Filtros de grasa

Los filtros deben limpiarse al menos una vez al mes. Nunca opere el ventilador de ventilación o el horno sin los filtros en su lugar.

Tire ligeramente hacia abajo de la lengüeta situada

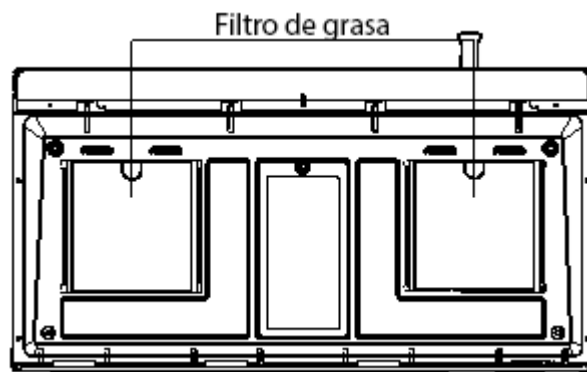
hacia la parte delantera del horno y retire el filtro. Repita la operación con el otro filtro.

Sumerja el filtro en un fregadero o un recipiente lleno de agua caliente y detergente. **NO** utilice amoníaco ni otros alcalinos; reaccionarán con el material del filtro y lo oscurecerán.

Agite y frote con un cepillo para eliminar la suciedad incrustada.

Aclare a fondo y sacuda para secar.

Vuelva a colocar el filtro en su sitio.



Luz

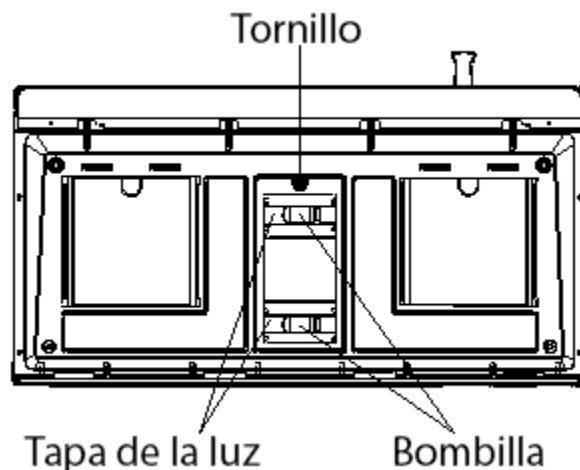
Para sustituir las bombillas, desconecte primero la alimentación del horno en el panel de disyuntores o desenchufando.

Para liberar la cubierta, retire el tornillo de la cubierta de la luz. (Vea la ilustración.)

NO UTILICE BOMBILLAS DE MÁX DE 30 VATIOS.

Cierre la cubierta de la luz y asegúrela con el tornillo retirado en el paso 2.

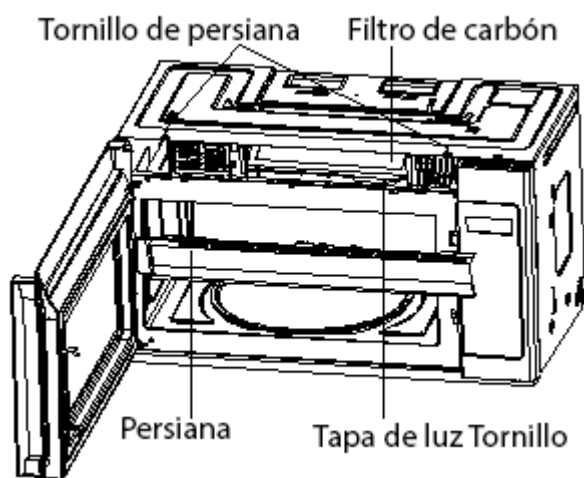
⚠ PRECAUCIÓN: La cubierta de la luz puede calentarse mucho. No toque el cristal cuando la luz esté encendida.



Filtro de carbón

El filtro de carbón vegetal se utiliza para instalaciones sin ventilación y con recirculación. El filtro debe cambiarse cada 6 a 12 meses dependiendo del uso.

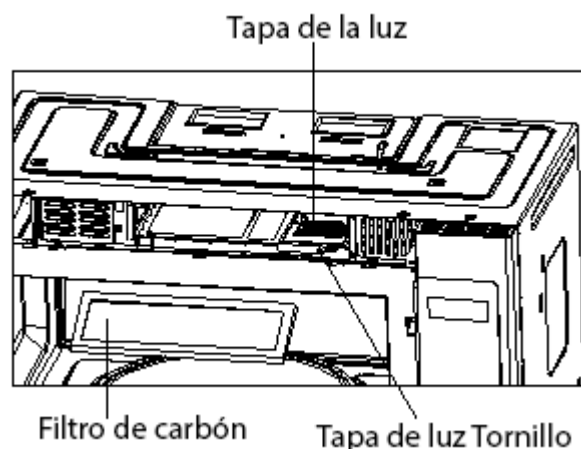
- Desconecte la alimentación eléctrica del horno en el panel de disyuntores o desenchufándolo.
- Retire el tornillo de montaje de la rejilla de la parte superior central de la rejilla y empuje hacia abajo con cuidado la lengüeta de cada extremo de la rejilla para desengancharla. (Ver ilustración)
- Tire de la rejilla para separarla de la unidad.
- Cambie el filtro de carbón.
- Vuelva a colocar con cuidado la rejilla en su sitio y vuelva a colocar el tornillo retirado en el paso 2.



Luz del horno

Retire la rejilla según las instrucciones 1~3 anteriores y el filtro de carbón, si se utiliza.

- Abra la tapa de la luz situada detrás del montaje del filtro tirando con cuidado hacia arriba del borde delantero.
- **NO UTILICE UNA BOMBILLA DE MÁS DE 30 VATTIOS.** Vuelva a colocar la tapa de la luz del horno empujándola con cuidado hasta que encaje en su sitio. Vuelva a colocar el filtro de carbón vegetal, si se utiliza. Vuelva a colocar la rejilla en su lugar y vuelva a colocar el tornillo de montaje de la rejilla.



ESPECIFICACIONES

Fuente de alimentación	120V 20AC 60Hz Fase única
	1500W(Microwave)
Consumo de energía de microondas	1350W(Grill)
	1500W(Convection)
Potencia de salida de microondas	1000W
Frecuencia de microondas	2450MHz
Dimensiones exteriores	16 7/8”(H)×29 7/8”(W)×17 1/2”(D)
Dimensiones de la cavidad	10 9/16”(H)×21 7/16”(W)×14 1/8”(D)
Capacidad del horno	1.7 Cu .Ft .
Uniformidad de cocción	Plataforma giratoria
Peso	Approx . (net) 67 .0lb / (gross) 77 .9lb



SOPORTE AL CLIENTE

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

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



GARANTÍA LIMITADA POR UN AÑO

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

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

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

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

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

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

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

Excepciones: Esta garantía no cubre lo siguiente:

1. Cualquier producto que tenga un número de serie 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

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	51
PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES	53
INSTRUCTIONS DE DÉBALLAGE	53
INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE	53
INFORMATIONS À CONNAÎTRE	54
COMMANDES DE BASE	59
RÉGLAGE DE L'HORLOGE	59
RÉGLAGE DU PROGRAMME DE CUISSON AU MICRO-ONDES	60
CUISSON AU RÔTI	60
CUISSON PAR CONVECTION	61
CUISSON AU MICRO-ONDES + CONVECTION	62
CONFIGURATION DU SYSTÈME	62
CONTRÔLE DE LA LUMIÈRE	62
CONTRÔLE DU VENTILATEUR	62
CONTRÔLE DU PLATEAU TOURNANT	63
SÉLECTIONNEZ LA DIRECTION DE L'EXTRACTEUR	63
CARACTÉRISTIQUES SPÉCIALES	64
AIR FROID	64
CUISSON AUTOMATIQUE	65
CUISSON À LA VAPEUR	66
CUISSON PAR CAPTEUR	66
DÉCONGÉLATION AU POIDS	67
TEMPS DE DÉCONGÉLATION	67
DÉCONGELER 1 LB	67
AUTRES FONCTIONS PRATIQUES	68
AJOUTER 1 MINUTE	68
CUISINE EXPRESS	68
RÉGLAGE DE LA MINUTERIE	68
VERROUILLAGE ENFANTIN	68
PROTECTION DU SYSTÈME	69
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	69
SERVICE TECHNIQUE	72
GARANTIE LIMITÉE	73

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les précautions de sécurité de base doivent être suivies, y compris les suivantes :

⚠ AVERTISSEMENT - Pour réduire le risque de brûlures, de décharges électriques, d'incendie et de blessures ou l'exposition à une énergie micro-ondes excessive :

- Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil .
- Lire et suivre les «PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE» spécifiques.
- Cet appareil doit être mis à la terre . Brancher uniquement sur une prise de courant avec prise de terre. Reportez-vous aux « INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE ».
- Installer ou localiser cet appareil uniquement conformément aux instructions d'installation fournies.
- Certains produits, tels que les œufs entiers et les récipients fermés, par exemple les bocaux en verre, peuvent exploser et ne doivent pas être chauffés dans ce four.
- Utilisez cet appareil uniquement pour l'usage prévu, tel que décrit dans ce manuel. Ne pas utiliser de produits chimiques corrosifs ou vapeurs dans cet appareil. Ce type de four est spécialement conçu pour chauffer, cuire ou sécher les aliments. Non destiné à un usage industriel ou de laboratoire.
- Comme pour tout appareil, une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'il est utilisé par des enfants.
- Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du four :
 - » Ne pas trop cuire les aliments. Prenez soin de l'appareil lorsque vous placez du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles dans le four pour faciliter la cuisson.
 - » Retirez les brides métalliques des sacs en papier ou en plastique avant de les mettre dans le four.
 - » Si les matériaux à l'intérieur du four prennent feu, maintenez la porte fermée, éteignez le four et débranchez le câble d'alimentation ou coupez le courant sur le panneau de fusibles ou les disjoncteurs.
 - » Ne pas utiliser la cavité pour stocker des

objets . Ne laissez pas de produits en papier, d'ustensiles de cuisine ou de nourriture dans la cavité lorsqu'elle n'est pas utilisée.

- Les liquides tels que l'eau, le café ou le thé peuvent surchauffer au-delà du point d'ébullition sans avoir l'air de bouillir à cause de la tension superficielle du liquide. Il n'y a pas toujours de bulles ou d'ébullition visible lorsque le récipient est retiré du four à micro-ondes. CELA PEUT ENTRAÎNER UNE ÉBULLITION Soudaine de liquides très chauds lorsqu'une cuillère ou un autre ustensile dans le liquide est introduit dans le liquide. Afin de réduire le risque de blessures :
 - » Ne pas surchauffer le liquide.
 - » Remuez le liquide avant de le chauffer et au milieu du processus.
 - » Ne pas utiliser de récipients droits avec des cols étroits.
 - » Après le chauffage, laissez reposer la casserole dans le four à micro-ondes pendant quelques instants avant de la retirer.
 - » Soyez très prudent lorsque vous introduisez une cuillère ou un autre ustensile dans le récipient.
- Ne pas chauffer l'huile ou la graisse pour la friture. Il est difficile de contrôler la température de l'huile dans le four à micro-ondes.
- Percez les aliments à peau épaisse comme les pommes de terre, la citrouille entière, les pommes et les châtaignes avant de les cuire.
- Le contenu des biberons et des petits pots doit être secoué ou agité et la température doit être vérifiée avant de les servir pour éviter les brûlures.
- Les ustensiles de cuisine peuvent se réchauffer à cause de la chaleur transférée par les aliments chauds. Il peut être nécessaire d'utiliser des poignées pour manipuler les ustensiles.
- Ne couvrez pas ou ne bloquez pas les ouvertures de l'appareil.
- Ne stockez pas et n'utilisez pas cet appareil à l'extérieur. Ne pas utiliser ce produit à proximité de l'eau, par exemple près d'un évier de cuisine, dans une cave humide, près d'une piscine ou des endroits similaires.
- Ne pas utiliser cet appareil si le câble ou la prise



sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il est endommagé ou tombé.

- Ne plongez pas le câble ou la fiche dans l'eau. Gardez le câble à l'écart des surfaces chaudes. Ne laissez pas le câble pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail.
- Utilisez uniquement des thermomètres spécialement conçus pour les fours à micro-ondes.
- Ne pas utiliser d'appareil de chauffage ou de cuisson sous cet appareil.
- Assurez-vous que le plateau en verre et les anneaux de rouleau sont en place lorsque vous utilisez le four.
- Cet appareil ne doit être réparé que par du personnel qualifié, veuillez contacter le service technique agréé le plus proche pour une révision, réparation ou réglage.
- Lorsque vous nettoyez les surfaces de la porte et du four qui se rejoignent à la fermeture de la porte, utilisez uniquement des savons doux non abrasifs ou des détergents appliqués avec une éponge ou un chiffon doux.
- **HOTTES DE VENTILATION**
 - » Nettoyez régulièrement les hottes de ventilation. Ne laissez pas la graisse s'accumuler dans la hotte ou le filtre.
 - » Lorsque vous brûlez des aliments sous la hotte, allumez le ventilateur.
- Faites attention lorsque vous nettoyez le filtre de la hotte. Les produits de nettoyage corrosifs, tels que les nettoyeurs à base d'eau de Javel pour fours, peuvent endommager le filtre.
- Convient pour une utilisation sur les appareils de cuisson électriques et à gaz.
- Ne pas utiliser d'appareil de chauffage ou de cuisson sous l'appareil.
- Ne pas monter l'appareil sur ou à proximité d'une partie quelconque de l'appareil de chauffage ou de cuisson.
- Ne pas monter sur l'évier.
- Ne pas introduire de nourriture ou d'ustensiles métalliques trop grands
- Ils ne doivent pas être placés dans un four micro-ondes/grille-pain, car ils peuvent provoquer un incendie ou un risque de choc électrique.

- Ne pas nettoyer avec des racles métalliques. Les morceaux peuvent être brûlés par la serpillère et toucher des parties électriques avec le risque de choc électrique.
- Ne pas utiliser de produits en papier lorsque l'appareil fonctionne en mode grille-pain.
- Ne stockez aucun matériel, sauf les accessoires recommandés par le fabricant, dans ce four lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne couvrez pas les grilles ou toute autre partie du four avec des feuilles métalliques. Cela provoquera une surchauffe du four.
- Comme pour tout appareil, une surveillance étroite est nécessaire lorsque le four à micro-ondes est utilisé par des enfants.
- Si le matériau à l'intérieur du four prend feu, la porte du four doit être fermée, l'appareil éteint, le câble d'alimentation débranché ou l'alimentation coupée sur le panneau de fusibles ou les disjoncteurs.
- Ne placez rien directement sur la surface de l'appareil lorsque celui-ci est en marche.
- Cet équipement génère, utilise et peut émettre de l'énergie par radiofréquence et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, il peut provoquer des interférences nuisibles dans les communications radio. Toutefois, il n'est pas possible de garantir qu'une installation donnée ne sera pas perturbée. Si cet équipement provoque des interférences nuisibles dans la réception de la radio ou de la télévision, ce qui peut être déterminé en éteignant et en allumant l'équipement, il est recommandé à l'utilisateur d'essayer de corriger les interférences par une ou plusieurs des mesures suivantes :
 - » Modifiez l'orientation ou la position de l'antenne réceptrice.
 - » Augmenter la distance entre l'équipement et le récepteur.
 - » Branchez l'appareil à une prise de courant d'un circuit autre que celui auquel est connecté le récepteur.
 - » Contactez votre revendeur ou un technicien radio/TV expérimenté pour obtenir de l'aide.

GARDEZ CES INSTRUCTIONS



PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES

- A. N'essayez pas d'utiliser ce four avec la porte ouverte, car l'utilisation de la porte ouverte peut entraîner une exposition nocive à l'énergie des micro-ondes. Il est important de ne pas contourner ou manipuler les dispositifs de verrouillage.
- B. Ne placez aucun objet entre la face avant du four et la porte, ni ne laissez s'accumuler de la saleté ou des résidus de nettoyant sur les surfaces d'étanchéité.
- C. Ne pas utiliser le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four se ferme correctement et qu'elle ne soit pas endommagée :
 - » Porte (pliée),
 - » Charnières et verrous (cassés ou desserrés),
 - » Joints et surfaces d'étanchéité de la porte.
- D. Le four ne doit pas être réglé ou réparé par quiconque sauf par un personnel de service dûment qualifié.

INSTRUCTIONS DE DÉBALLAGE

Déballage et inspection du four

Retirez soigneusement le four de la boîte. CONSERVEZ LA BOÎTE CAR ELLE PEUT FACILITER L'INSTALLATION.

Retirez:

1. Tous les matériaux d'emballage de l'intérieur de la cavité du four; cependant, NE RETIREZ PAS LE COUVERCLE DU GUIDE D'ONDES, qui se trouve sur le côté droit de la cavité du four. Vérifiez qu'il y a des instructions d'installation, un pochoir mural, un pochoir supérieur, un sac de quincaillerie d'installation, un filtre à charbon et un ensemble amortisseur d'échappement. Lire et CONSERVER

les instructions du propriétaire.

2. L'autocollant des caractéristiques de l'extérieur de la porte, s'il y en a un.

Vérifiez si le four est endommagé, par exemple en cas de porte mal alignée ou pliée, de joints et de surfaces d'étanchéité endommagés, de charnières et de verrous de porte cassés ou lâches et de bosses à l'intérieur de la cavité ou sur la porte. En cas de dommage, n'utilisez pas le four et contactez votre revendeur.

Reportez-vous aux instructions d'installation pour plus de détails.

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Cet appareil doit être mis à la terre. En cas de court-circuit électrique, la mise à la terre réduit le risque de décharge électrique en fournissant un câble d'échappement pour le courant électrique. Cet appareil est équipé d'un câble qui a un câble de mise à la terre avec une prise de mise à la terre. La fiche doit être branchée sur une prise correctement installée et mise à la terre.

⚠ AVERTISSEMENT : Une utilisation incorrecte de la prise de terre peut entraîner un risque de décharge électrique.

Consultez un électricien ou un technicien qualifié si vous ne comprenez pas complètement les instructions de mise à la terre ou si vous avez des doutes sur le fait

que l'appareil est correctement mis à la terre. Si vous devez utiliser une rallonge, utilisez uniquement une rallonge à 3 fils avec une fiche de mise à la terre à 3 broches et une prise à 3 fentes qui accepte la fiche de l'appareil. La valeur nominale marquée de la rallonge doit être égale ou supérieure à la valeur nominale électrique de l'appareil.

Exigences électriques

Les exigences électriques sont 120 volts 60 Hz, AC seulement, 20 ampères. Il est recommandé de prévoir un circuit séparé qui ne sert qu'au four. Le four est équipé d'une prise à 3 broches avec mise à la terre. Doit être branché sur un support mural correctement installé et mis à la terre.

Câble d'alimentation

1. Un câble d'alimentation court est fourni afin de réduire les risques liés à l'enchevêtrement ou au fait de tomber sur un câble plus long.
2. Il existe des jeux de câbles plus longs ou des rallonges qui peuvent être utilisés, à condition d'en prendre soin.
3. Si vous utilisez un long câble ou rallonge?
 - A. La capacité électrique marquée du jeu de câbles ou de l'rallonge doit être au moins égale à la capacité électrique de l'appareil.
 - B. La rallonge doit être un câble à 3 fils avec mise à la terre. Le câble le plus long doit être placé de manière à ne pas se retrouver au-dessus du comptoir ou de la table, où les enfants pourraient le tirer ou trébucher sans le vouloir.

REMARQUE :

1. Si vous avez des questions concernant la mise à la terre ou les instructions électriques, consultez un électricien ou un technicien qualifié.
2. Ni Galanz ni le distributeur ne peuvent accepter aucune responsabilité pour les dommages au

four ou les blessures personnelles résultant du non-respect des procédures de connexion électrique.

Interférences radio ou télévision

Si le four à micro-ondes produit des interférences avec votre radio ou votre téléviseur, vérifiez que le four à micro-ondes est sur un circuit différent, changez l'emplacement de la radio ou du téléviseur aussi loin que possible du four ou vérifiez la position et le signal de l'antenne réceptrice.

Cet équipement a été testé et est conforme à la partie 18 des normes de la FCC. Son fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes : (1) ce dispositif ne peut pas causer d'interférences nuisibles, et (2) ce dispositif doit accepter toute interférence reçue, y compris les interférences qui peuvent provoquer un fonctionnement indésirable.

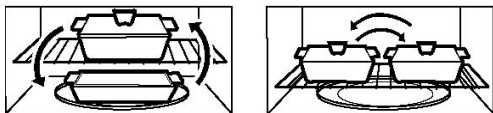
! ATTENTION : Les changements ou modifications non expressément approuvés par la partie responsable de la conformité peuvent annuler l'autorité de l'utilisateur à utiliser le produit.

INFORMATIONS À CONNAÎTRE

À PROPOS DE VOTRE FOUR

N'utilisez **JAMAIS** le four sans plateau tournant et son support, ni ne retournez le plateau tournant pour pouvoir placer un grand plat dans le four. Le plateau tournant tourne dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse.

Le rack vous donne la possibilité de réchauffer plus d'un plat à la fois. Pour réchauffer sur 2 niveaux :



- Changer de place après 1 2 temps.
- Assurez-vous que la tablette est correctement placée dans le four à micro-ondes pour éviter d'endommager le four en formant des arcs.
- N'utilisez pas de plaque à dorer au micro-ondes sur l'étagère. L'étagère pourrait surchauffer.
- Ne pas utiliser le four avec le plateau au-dessus du sol du micro-ondes. Cela pourrait endommager le micro-ondes.
- Utilisez des poignées lorsque vous manipulez le plateau, car il peut être chaud.

- Ne pas utiliser le plateau pour faire cuire du pop-corn.

! Gardez TOUJOURS les aliments dans le four lorsqu'il est allumé pour qu'ils absorbent l'énergie des micro-ondes.

Lorsque vous utilisez le four à des niveaux de puissance inférieurs à 100 %, il est possible que vous entendiez le magnétron s'allumer et s'éteindre.

La condensation fait partie intégrante de la cuisson au micro-ondes. L'humidité ambiante et l'humidité des aliments influencent la quantité d'humidité qui se condensera dans le four.

En général, les aliments couverts ne provoquent pas autant de condensation que ceux qui sont découverts. Les orifices de ventilation ne doivent pas être bloqués.

Lorsque vous utilisez des recettes ou des instructions sur l'emballage, vérifiez les aliments une ou deux minutes avant le temps minimum et ajoutez le temps correspondant.

SUR LA CUISSON AU MICRO-ONDES

Placez les aliments avec soin. Placez les zones les plus

épaisses vers l'extérieur de la plaque.

- Surveillez le temps de cuisson. Cuisinez le moins de temps possible et ajoutez-en davantage si nécessaire. Les aliments trop cuits peuvent fumer ou s'enflammer.
- Couvrir les aliments pendant la cuisson. Reportez-vous à la recette ou au livre de cuisine pour obtenir des suggestions : serviettes en papier, papier ciré, emballage plastique pour micro-ondes ou couvercle. Les couvercles évitent les éclaboussures et permettent une cuisson uniforme des aliments.
- Couvrez les zones fines de la viande ou de la volaille avec de petits morceaux d'aluminium pour éviter qu'elles ne soient trop cuites avant que les zones épaisses et denses ne soient complètement cuites.
- Remuez les aliments de l'extérieur vers le centre du plat une ou deux fois pendant la cuisson, si possible.
- Retournez les aliments une fois pendant la cuisson

son au micro-ondes pour accélérer la cuisson d'aliments tels que le poulet et les hamburgers. Les gros aliments, comme les rôtis, doivent être retournés au moins une fois.

- Changez la position des aliments tels que les boulettes de viande à mi-cuisson, soit de haut en bas, soit de bas en haut.
- Vérifiez si c'est fait. Recherchez des signes indiquant que les températures de cuisson ont été atteintes.
- Les signes de cuisson sont :
 - » Les aliments sont cuits sur tout leur pourtour, pas seulement sur les bords
 - » Le centre du fond de l'assiette est très chaud au toucher
 - » Les articulations des cuisses de volaille bougent facilement
 - » La viande et la volaille ne sont pas roses
 - » Le poisson est opaque et s'émiette facilement à la fourchette.

À PROPOS DE LA NOURRITURE

NOURRITURE	FAIRE	CE QU'IL NE FAUT PAS FAIRE
Oeufs, saucisses, fruits et légumes	<ul style="list-style-type: none"> • Percez les jaunes d'œufs avant la cuisson pour éviter qu'ils « explosent » • Percez la peau des pommes de terre, des pommes, des citrouilles, des saucisses et de la charcuterie pour permettre à la vapeur de s'échapper. 	<ul style="list-style-type: none"> • Faire bouillir l'œuf dans sa coquille • Réchauffer des œufs entiers
Popcorn	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisez du pop-corn dans des sachets spéciaux pour micro-ondes • Écoutez pendant que vous faites éclater le maïs pour ralentir l'éclatement à 1 ou 2 secondes ou utilisez un coussinet spécial pour pop-corn 	<ul style="list-style-type: none"> • Dépassez le temps maximum indiqué sur l'emballage du pop-corn • Préparez du pop-corn dans des sacs ordinaires ou des bols en verre
Général	<ul style="list-style-type: none"> • Coupez les produits de boulangerie farcis après les avoir réchauffés pour libérer la vapeur et éviter qu'ils ne brûlent. • Remuez vigoureusement les liquides avant et après le chauffage pour éviter les « éruptions »*. Utilisez un récipient profond lors de la cuisson de liquides ou de céréales pour éviter qu'ils ne débordent. 	<ul style="list-style-type: none"> • Chauffer ou cuire dans des bocaux en verre fermés ou des récipients hermétiques • Ne pas mettre au micro-ondes, car cela pourrait ne pas détruire les bactéries nocives. • Friture dans la graisse • Séchage de bois, de courges, d'herbes ou de papiers mouillés

À PROPOS DE LA CUISSON PAR CAPTEUR

- Les ustensiles de cuisine et les couvercles appropriés sont essentiels pour une cuisson optimale par capteur. Utilisez toujours des récipients allant au micro-ondes et couvrez-les avec un couvercle ou une pellicule plastique ventilée. N'utilisez jamais de récipients en plastique avec des fermetures hermétiques, car ils peuvent empêcher la vapeur de s'échapper et provoquer une cuisson excessive des aliments.
- Assurez-vous que l'extérieur des récipients de cuisson et l'intérieur du four à micro-ondes sont secs avant de placer les aliments dans le four. Les gouttelettes d'humidité qui se transforment en vapeur peuvent tromper le capteur.
- N'utilisez pas cette fonction deux fois de suite sur la même portion de nourriture, car cela pourrait entraîner une cuisson excessive ou une brûlure des aliments.

À PROPOS DE LA SÉCURITÉ

Vérifiez que les aliments sont cuits aux températures recommandées.

TEMPÉRATURE	NOURRITURE
160°F	...pour le porc frais, la viande hachée, la volaille avec os, le poisson, les fruits de mer, les plats à base d'œufs et les plats préparés surgelés.
165°F	...pour les restes, les aliments réfrigérés prêts à réchauffer et les plats à emporter « frais »
170°F	...viande blanche de volaille
180°F	...viande de volaille brune

- Pour vérifier la cuisson, insérez un thermomètre à viande dans une zone épaisse ou dense, loin de la graisse ou des os. **NE JAMAIS** laisser le thermomètre dans les aliments pendant la cuisson, sauf s'il est approuvé pour une utilisation dans les fours à micro-ondes.
- Utilisez **TOUJOURS** des maniques pour éviter les brûlures lors de la manipulation d'ustensiles en contact avec des aliments chauds. La chaleur des aliments peut se transmettre à travers les ustensiles et provoquer des brûlures cutanées.
- Évitez les brûlures par la vapeur en dirigeant la vapeur loin du visage et des mains. Soulevez

lentement le bord le plus éloigné d'un couvercle d'assiette et ouvrez soigneusement les sacs de pop-corn et de cuisson au four loin du visage.

- Restez à proximité du four pendant son utilisation et vérifiez fréquemment la progression de la cuisson afin d'éviter tout risque de surcuisson des aliments.
- **JAMAIS** utilisez la cavité pour ranger des livres de cuisine ou d'autres articles
- Sélectionnez, stockez et manipulez les aliments avec soin afin de préserver leur haute qualité et de minimiser la propagation des bactéries d'origine alimentaire.
- Gardez le couvercle du guide d'ondes propre. Les résidus alimentaires peuvent provoquer des arcs électriques et/ou des incendies.
- Soyez prudent lorsque vous retirez des aliments du four afin que les ustensiles, les vêtements ou les accessoires ne touchent pas les dispositifs de sécurité de la porte.

À PROPOS DES USTENSILES ET DES COUVERTURES

Il n'est pas nécessaire d'acheter tous les nouveaux ustensiles de cuisine. De nombreux éléments déjà présents dans votre cuisine peuvent être utilisés avec succès dans votre nouveau four à micro-ondes. Assurez-vous que l'ustensile ne touche pas les parois intérieures pendant la cuisson.

Utilisez ces ustensiles pour cuisiner et réchauffer en toute sécurité au micro-ondes

- vitrocéramique
- verre résistant à la chaleur
- plastiques adaptés au micro-ondes
- assiettes en carton
- Céramique, grès et porcelaine adaptés au micro-ondes
- plaque de brunissage

Ces articles peuvent être utilisés pour réchauffer des aliments contenant peu de matières grasses ou de sucre pendant une courte durée :

- bois, paille, osier

NE PAS UTILISER

- casseroles et plats en métal
- assiettes à décors métalliques
- verre non résistant à la chaleur
- Plastique non adapté au micro-ondes
- sacs en papier recyclé
- sacs de nourriture



- brides métalliques

Si vous souhaitez tester si un plat peut être mis au micro-ondes, placez-le vide dans le four et faites-le chauffer à puissance ÉLEVÉE pendant 30 secondes. Une assiette qui devient très chaude ne doit pas être utilisée.

Les revêtements suivants sont idéaux :

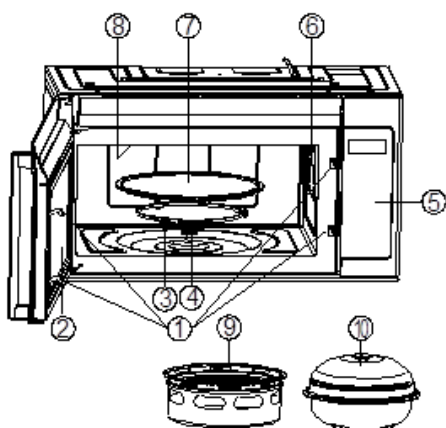
- Les serviettes en papier sont idéales pour couvrir les aliments à réchauffer et pour absorber la graisse pendant la cuisson du bacon.
- Le papier ciré peut être utilisé pour cuisiner et réchauffer.
- Un film plastique spécialement marqué et adapté au micro-ondes peut être utilisé pour la cuisson et le réchauffage. NE LAISSEZ PAS la pellicule plastique toucher les aliments. Aérer pour permettre à la vapeur de s'échapper.
- Les couvercles allant au micro-ondes sont un bon choix, car la chaleur reste proche des aliments pour accélérer la cuisson.
- Les sacs de cuisson au four sont parfaits pour les grosses viandes ou les aliments qui doivent être attendris. N'utilisez PAS de colliers de serrage métalliques. N'oubliez pas d'ouvrir le sac pour que la vapeur puisse s'échapper.
- Comment utiliser le papier d'aluminium au four à micro-ondes :
- De petits morceaux plats de papier d'aluminium placés délicatement sur les aliments peuvent être utilisés pour protéger les zones qui décongèlent ou cuisent trop rapidement.
- Le papier d'aluminium ne doit pas se trouver à moins d'un pouce de la surface du four.

ACCESSOIRES Il existe de nombreux accessoires pour micro-ondes disponibles à l'achat. Veuillez évaluer attentivement avant d'acheter pour vous assurer qu'ils répondent à vos besoins. Un thermomètre à micro-ondes vous aidera à déterminer le degré de cuisson correct et à garantir que vos aliments ont été cuits à des températures sûres. Galanz n'est pas responsable des dommages causés au four par l'utilisation d'accessoires.

À PROPOS DES ENFANTS ET DU MICRO-ONDES

- Les enfants de moins de 7 ans doivent utiliser le four à micro-ondes avec un surveillant à proximité. Entre 7 et 12 ans, le surveillant doit être dans la même pièce.
- Les enfants doivent pouvoir atteindre le four confortablement ; Dans le cas contraire, ils doivent se tenir debout sur un tabouret solide.
- À aucun moment, personne ne doit être autorisé à s'appuyer ou à se balancer sur la porte du four.
- Il faut enseigner aux enfants toutes les précautions de sécurité ; Utilisez des maniques, retirez soigneusement les couvercles et faites particulièrement attention aux emballages qui crépitent, car ils peuvent être très chauds.
- Ne présumez pas que parce qu'un enfant maîtrise une compétence culinaire, il peut tout cuisiner.
- Les enfants doivent apprendre que le four à micro-ondes n'est pas un jouet.

DIAGRAMME DES CARACTÉRISTIQUES

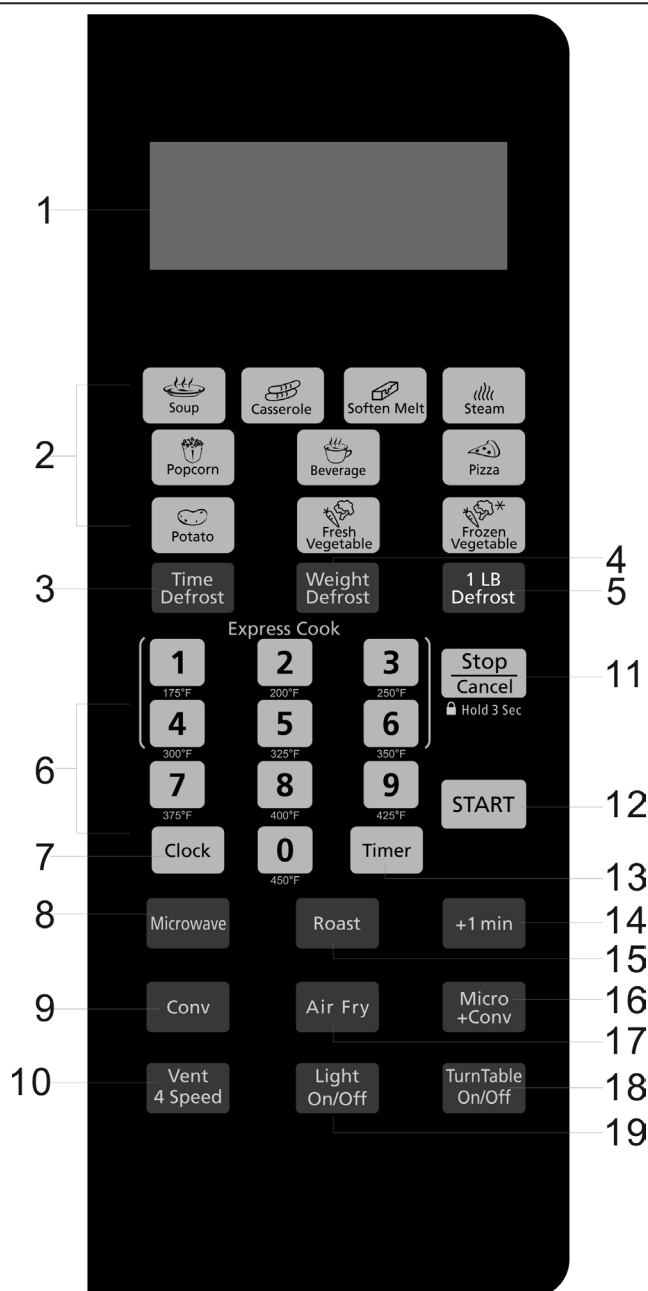


1. Système de verrouillage de sécurité des portes
2. Fenêtre du four
3. Bague à rouleaux
4. Axe
5. Panneau de configuration
6. Guide d'ondes (Ne retirez pas la plaque de mica recouvrant le guide d'ondes)
7. Plateau en verre
8. Chauffage du gril
9. Kit de friture à air
10. Kit vapeur

CARACTÉRISTIQUES DU PANNEAU DE CONTRÔLE

Le panneau de commande de votre four à micro-ondes vous permet de sélectionner rapidement et facilement la fonction de cuisson souhaitée. Il vous suffit d'appuyer sur le bouton de commande souhaité. Voici une liste de tous les boutons de commande et numériques situés sur le panneau de commande. Pour plus d'informations sur ces fonctions, consultez la section fonctionnement.

1. **ÉCRAN D'AFFICHAGE.** L'écran comprend une horloge et des indicateurs qui vous indiquent l'heure du jour, les réglages du temps de cuisson et les fonctions de cuisson sélectionnées.
2. **MENUS DE CUISSON AUTOMATIQUES.** Paramètres instantanés pour la cuisson d'aliments populaires.
3. **DÉGIVRAGE PAR TEMPS.** Utilisez-le pour décongeler les aliments en fonction du temps saisi.
4. **DÉCONGÉLATION AU POIDS.** Permet de décongeler les aliments en fonction du poids saisi.
5. **1 LB DÉCONGÉLATION.** Appuyez sur ce bouton pour décongeler rapidement les aliments surgelés.
6. **NOM.** Appuyez sur les touches numériques pour saisir le temps de cuisson, le niveau de puissance, la température de cuisson ou le poids et vous pouvez définir un programme de cuisson express en appuyant sur les boutons 1 à 6.
7. **HORLOGE/CLOCK.** Appuyez pour régler l'heure de l'horloge.
8. **MICRO-ONDES/MICROWAVE.** Appuyez sur ce bouton pour sélectionner le programme de cuisson au micro-ondes.
9. **CONV.** Utilisez ce bouton pour programmer la





cuisson par convection.

- 10. ÉVENT À 4 VITESSES/ VENT 4 SPEED.** Appuyez sur ce bouton pour la ventilation.
- 11. Arrêter/Annuler/STOP/CANCEL.** Appuyez sur ce bouton pour arrêter le four ou appuyez sur ce bouton pendant 3 secondes pour activer la sécurité enfant.
- 12. DÉMARRAGE/START** Appuyez pour allumer le four.
- 13. MINUTERIE/TIMER.** Appuyez pour régler la fonction minuterie.
- 14. +1 MIN.** Appuyez pour ajouter du temps.
- 15. RÔTI/ROAST.** Appuyez pour griller les aliments.
- 16. MICRO+CONV.** Il permet de régler les programmes de cuisson combinés micro-ondes et convection.
- 17. FRITURE À L'AIR/AIR FRY.** Utilisez la fonction de friture à air pour cuire les aliments.
- 18. MARCHE/ARRÊT DU PLATEAU TOURNANT/TURNABLE ON/OFF.** Appuyez sur ce bouton pour allumer ou éteindre la platine.
- 19. LUMIÈRE ALLUMÉE/ÉTEINTE/LIGHT ON/OFF.** Appuyez sur ce bouton pour régler les commandes de l'éclairage extérieur du four.

COMMANDES DE BASE

Apprenez-en plus sur votre four à micro-ondes.

CAUTION

- Pour éviter tout risque de blessure corporelle ou de dommage matériel, ne faites pas fonctionner le four à micro-ondes à vide.
- Pour éviter tout risque de blessure corporelle ou de dommage matériel, n'utilisez pas de vaisselle en grès, de papier d'aluminium, d'ustensiles en métal ou d'ustensiles avec des découpes métalliques dans le four à micro-ondes.

Description de l'emploi:

- » Lorsque le four est branché pour la première fois, l'écran affiche « plein air » pendant 3 secondes, puis « AM 12:00 ».
- » Pendant le processus de réglage de la cuisson, si aucune opération n'est effectuée dans un délai d'une minute, le four revient en mode veille.
- » Pendant le fonctionnement, appuyez sur un bouton valide, le buzzer retentira une fois, mais si vous appuyez sur un bouton invalide, le buzzer retentira deux fois.
- » Pendant la cuisson, si vous appuyez une fois sur le bouton **STOP/CANCEL** ou ouvrez la porte, le programme s'arrêtera, appuyez ensuite sur le bouton **START** pour reprendre, mais si vous appuyez deux fois sur le bouton **STOP/CANCEL**, le programme sera annulé.
- » Une fois la cuisson terminée, le message « END » s'affiche et le système émet un bip pour le rappeler à l'utilisateur toutes les minutes pendant 3 minutes. Appuyez sur le bouton **STOP/CANCEL** ou ouvrez et fermez la porte une fois pour revenir au mode veille.

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Il s'agit d'une horloge de 12 ou 24 heures. Vous pouvez choisir de régler l'heure de l'horloge sur des cycles de 12 ou 24 heures en appuyant sur le bouton **CLOCK** en mode veille.

Exemple : Supposons que vous souhaitiez régler l'horloge à 17 h 00 sur un format de 12 heures.

1. En mode veille, appuyez une fois sur le bouton **CLOCK**, « 12 HEURES-ENTRER L'HEURE DU JOUR/12 HOUR-ENTER TIME OF DAY » s'affiche.
2. Appuyez sur les touches numériques pour entrer l'heure. Après 5 secondes sans aucune opération, le message « APPUYER SUR HORLOGE/ PRESS **CLOCK** » apparaîtra sur l'écran pour inviter l'utilisateur à effectuer l'opération suivante.
3. Appuyez sur le bouton **CLOCK** pour confirmer. L'écran affichera « SÉLECTIONNEZ 1 AM, 2 PM/ SELECT 1-AM,



2-PM».

- Appuyez sur le pavé numérique « 2 ». « PM 5:00 » apparaît.

Exemple : Supposons que vous souhaitiez régler l'horloge sur 17 h 00 sur l'horloge de 24 heures.

- En mode veille, appuyez deux fois sur le bouton **CLOCK**.
- Appuyez sur les touches numériques pour entrer l'heure. Après 5 secondes sans effectuer aucune opération, le message « APPUYER SUR HORLOGE/PRESS **CLOCK** » apparaîtra sur l'écran pour inviter l'utilisateur à effectuer l'opération suivante.
- Appuyez sur le bouton **CLOCK** pour confirmer.

i REMARQUE : Lorsque l'heure d'horloge saisie dépasse la plage de réglage, l'entrée est invalide et un son invalide est émis. Pendant la cuisson, vous pouvez appuyer sur le bouton **CLOCK** pour vérifier l'horloge actuelle.

RÉGLAGE DU PROGRAMME DE CUISSON AU MICRO-ONDES

Pour cuisiner au micro-ondes, il faut régler la puissance et le temps de cuisson. Le temps de cuisson le plus long pouvant être réglé est de 99 minutes et 99 secondes.

BOUTON NUMÉRIQUE	POURCENTAGE (AFFICHAGE)	BOUTON NUMÉRIQUE	POURCENTAGE (AFFICHAGE)
1,0	100% (PL:Hi)	4	40% (PL:40)
9	90% (PL:90)	3	30% (PL:30)
8	80% (PL:80)	2	20% (PL:20)
7	70% (PL:70)	1	10% (PL:10)
6	60% (PL:60)	0	0% (PL:00)
5	50% (PL:50)		

Par exemple, supposons que vous souhaitiez cuisiner à 80 % de puissance pendant 10 minutes.

- Appuyez une fois sur le bouton MICROWAVE(MICRO-ONDES). L'écran affiche « ENTRER LE TEMPS DE CUISSON/ ENTER COOKING TIME ».
- Utilisez les touches numériques pour saisir le temps de cuisson. Après 5 secondes d'inactivité, « APPUYER SUR DÉMARRER OU MICRO-ONDES/ PRESS **START** OR MICROWAVE » s'affiche sur l'écran pour inviter l'utilisateur à démarrer (démarrer à 100 % de puissance) ou à saisir le réglage du niveau de puissance.
- Appuyez une fois sur le bouton MICROWAVE(MICRO-ONDES), puis utilisez le pavé numérique « 8 » pour sélectionner le niveau de puissance de 80 %. Après 5 secondes d'inactivité, le message « APPUYER SUR **START**/ PRESS **START** » s'affiche à l'écran pour inviter l'utilisateur à démarrer la cuisson.
- Appuyez sur le bouton **START** pour commencer.

i REMARQUE : Pendant la cuisson, vous pouvez appuyer sur MICROWAVE(MICRO-ONDES) pour vérifier le niveau de puissance et vous pouvez régler le niveau de puissance en appuyant sur les touches numériques lorsque l'écran affiche le niveau de puissance.

CUISSON AU RÔTI

- En mode veille, appuyez plusieurs fois sur le bouton ROAST/RÔTI pour régler la température de cuisson (450F → 425F → 400F → 375F). Après 5 secondes sans opération, « ENTRER LE TEMPS DE CUISSON/ ENTER COOK TIME » s'affiche à l'écran pour inviter l'utilisateur à saisir le temps de cuisson.
- Utilisez les touches numériques pour saisir le temps de cuisson. Le temps de cuisson le plus long est de 99 minutes et 99 secondes. Après 5 secondes d'inactivité, « APPUYER SUR **START**/ PRESS **START** » s'affiche sur l'écran pour inviter l'utilisateur à démarrer la cuisson.
- Appuyez sur le bouton **START** pour commencer.



i REMARQUE : Pendant la cuisson, vous pouvez appuyer sur ROAST/RÔTI pour vérifier la température de cuisson.

CUISSON PAR CONVECTION

Pour cuisiner par convection, appuyez une fois sur le bouton CONVECTION, puis appuyez sur la touche numérique pour entrer la température de convection souhaitée. Ce four dispose de dix températures de cuisson différentes :

SÉLECTIONNEZ LE NUMÉRO	0	9	8	7	6	5	4	3	2	1
Température	450°F	425°F	400°F	375°F	350°F	325°F	300°F	250°F	200°F	175°F
Display	450F	425F	400F	375F	350F	325F	300F	250F	200F	175F

Pour préchauffer et cuire par convection :

1. En mode veille, appuyez une fois sur le bouton CONV. L'écran affiche « SÉLECTIONNER LA TEMPÉRATURE/ SELECT TEMPERATURE ».
2. Utilisez les touches numériques pour sélectionner la température. Après 5 secondes, « APPUYEZ SUR **START** OU APPUYEZ SUR CONV » apparaît sur l'écran pour inviter l'utilisateur à effectuer l'opération suivante.
3. Appuyez sur **START** pour commencer le préchauffage. Lorsque le préchauffage atteint la température, le buzzer « BE » retentit 6 fois et l'écran affiche « PRÉCHAUFFAGE TERMINÉ, PLACEZ LES ALIMENTS DANS LE FOUR/ PREHEAT DONE, PLACE FOOD IN OVEN ». S'il n'y a aucune opération, la fréquence d'avertissement est de 30 secondes.
4. Ouvrez la porte du four et insérez les aliments. L'écran affiche « FERMER LA PORTE ET ENTRER LE TEMPS DE CUISSON/ CLOSE THE DOOR AND ENTER COOK TIME », ce qui indique à l'utilisateur de procéder à l'opération suivante.
5. Fermez la porte du four, utilisez les touches numériques pour entrer le temps de cuisson. Le temps de cuisson le plus long est de 99 minutes et 99 secondes. Après 5 secondes d'inactivité, l'écran affiche « APPUYER SUR **START**/ PRESS **START** » pour inviter l'utilisateur à démarrer la cuisson.
6. Appuyez sur **START** pour commencer.

Pour la cuisson par convection :

1. En mode veille, appuyez une fois sur le bouton CONV. L'écran affiche « SÉLECTIONNER LA TEMPÉRATURE/ SELECT TEMPERATURE ».
2. Utilisez les touches numériques pour sélectionner la température. Après 5 secondes, l'écran affiche « APPUYEZ SUR **START** OU APPUYEZ SUR CONV » pour inviter l'utilisateur à effectuer l'opération suivante.
3. Appuyez une fois sur le bouton CONV. L'écran affichera « ENTER COOK TIME/ENTRER LE TEMPS DE CUISSON ».
4. Utilisez les touches numériques pour saisir le temps de cuisson. Le temps de cuisson le plus long est de 99 minutes et 99 secondes. Après 5 secondes d'inactivité, l'écran affichera « APPUYER SUR **START**/PRESS **START** » pour inviter l'utilisateur à commencer la cuisson.
5. Appuyez sur **START** pour commencer.

i REMARQUE :

- Le temps de préchauffage le plus long est de 10 minutes et le temps ne peut pas être réglé. Lorsque la température atteint la température de préchauffage, le compte à rebours s'arrêtera avec un son toutes les 6 secondes pendant 30 minutes. Si vous n'ouvrez pas la porte du four dans les 30 minutes, le système s'arrêtera automatiquement.
- Pendant la cuisson, vous pouvez vérifier la température de cuisson en appuyant sur le bouton CONV.



CUISSON AU MICRO-ONDES + CONVECTION

Ce four dispose de quatre températures de cuisson combinées différentes. Vous pouvez le choisir en appuyant sur le bouton MICRO+CONV. Il est facile de cuisiner avec la chaleur par convection et les micro-ondes automatiquement. Le temps de cuisson le plus long est de 99 minutes et 99 secondes.

Appuyez sur le bouton MICRO+CONV pour choisir la température de cuisson :

Appuyez sur le bouton MICRO+CONV	Température de cuisson
1 fois	400°F
2 fois	350°F
3 fois	300°F
4 fois	250°F

1. En mode veille, appuyez 3 fois sur le bouton MICRO+CONV pour sélectionner 300°F. Après 5 secondes d'inactivité, le message « ENTRER LE TEMPS DE CUISSON/ ENTER COOK TIME » apparaît à l'écran pour inviter l'utilisateur à saisir le temps de cuisson.
2. Appuyez sur les touches numériques pour entrer le temps de cuisson. Après 5 secondes d'inactivité, le message « APPUYER SUR DÉMARRER » s'affiche sur l'écran pour inviter l'utilisateur à démarrer la cuisson.
3. Appuyez sur **START** pour commencer la cuisson.

i REMARQUE : Pendant la cuisson, vérifiez la température de cuisson combinée en appuyant sur le bouton MICRO+CONV.

CONFIGURATION DU SYSTÈME

CONTRÔLE DE LA LUMIÈRE

Cette fonction est conçue pour faciliter les tâches en dehors du four. Pour allumer la lumière du bas du four, appuyez sur le bouton LIGHT ON/OFF :

Appuyez sur le bouton LIGHT ON/OFF	Mode de fonctionnement
Une fois	Lumière vive
Deux fois	Veilleuse
3 fois	Désactivé

CONTRÔLE DU VENTILATEUR

Votre four peut être utilisé comme hotte aspirante. Une fois allumé, le moteur du ventilateur commence à filtrer la fumée, les odeurs et la graisse générées lors de la cuisson.

En mode veille, le ventilateur est contrôlé manuellement. Appuyez sur le bouton Vent/4 Speed pour sélectionner la vitesse de ventilation.



Appuyez sur le bouton
Vent/4 Speed

Mode de fonctionnement

Une fois	Booster
Deux fois	Haut
3 fois	Moitié
4 fois	Faible
5 fois	Désactivé

i REMARQUE :

Lorsque la vitesse la plus élevée est réglée manuellement, le micro-ondes démarre. Pendant 0 à 12 minutes, le rapport le plus élevé est le rapport boost (peut être désactivé/faible/moyen/élevé/rapide). Pendant 12 à 18 minutes, le rapport le plus élevé du moteur d'échappement est passé au rapport élevé (peut être désactivé/bas/moyen/élevé), et le rapport le plus élevé est passé au rapport moyen (peut être désactivé/bas/moyen) après 18 minutes jusqu'au temps le plus long.

L'air chaud démarre lorsque le moteur d'extraction ne fonctionne pas. Avant que la température réglée ne soit atteinte, le moteur d'extraction ne démarre pas. Une fois la température réglée atteinte, le moteur d'échappement démarrera par défaut en vitesse basse (peut être commuté entre vitesse basse/moyenne/haute).

Lorsque le capteur de température situé en bas atteint 60°C, le ventilateur ouvre automatiquement la vitesse intermédiaire. Le fonctionnement manuel peut être commuté selon un cycle : Moyen → Boost → Élevé.

CONTRÔLE DU PLATEAU TOURNANT

Pour la plupart des cuissons, le plateau tournant doit être allumé ; Toutefois, le plateau tournant peut être désactivé afin qu'il ne tourne pas pour les plats très grands, comme la cocotte en verre 13x9x2. Placez la casserole sur le plateau tournant, appuyez sur le bouton TURNTABLE ON/OFF pour allumer ou éteindre le plateau tournant.

i REMARQUE :

- Parfois, le plateau tournant peut devenir trop chaud lorsqu'il est pressé. Soyez prudent lorsque vous appuyez sur le plateau tournant.
- Pendant la cuisson, le plateau tournant fonctionne par défaut.
- Lors du réglage de la fonction de cuisson au micro-ondes, de rôtissage, de convection et de combinaison de convection, l'état du plateau tournant peut être préréglé en appuyant sur le bouton « TURNTABLE ON/OFF ». Ce réglage n'est valable que pour cette cuisson. Si la cuisson est terminée ou si la cuisson au micro-ondes est annulée, la prochaine fois que la cuisson sera démarrée, le plateau tournant sera dans l'état de fonctionnement par défaut.
- Les menus automatiques, les menus vapeurs, les menus de friture à l'air, les menus de capteur et la fonction de décongélation ne peuvent pas éteindre le plateau tournant pendant la cuisson.
- Après avoir réglé l'état du plateau tournant en mode veille, l'action du plateau tournant ne prendra pas effet immédiatement, mais prendra effet au début de la cuisson.

SÉLECTIONNEZ LA DIRECTION DE L'EXTRACTEUR

Pour assurer un bon effet de cuisson, l'installateur (ou l'utilisateur) doit définir le sens d'installation du ventilateur.

1. En mode veille et lorsque le ventilateur d'extraction est éteint, appuyez sur « 0 » et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes. L'écran affichera « SÉLECTIONNEZ LA DIRECTION DU VENTILATEUR D'EXTRACTION <1-HAUT, 2-ARRIÈRE, 3-AVANT> ».
2. Appuyez sur les touches numériques correspondantes en fonction de la direction du ventilateur d'extraction ventilé.



- Appuyez sur le bouton **START** pour confirmer. Le système enregistre l'adresse d'installation et revient en mode veille.

i REMARQUE : Le sens d'installation par défaut est vers le haut.

CARACTÉRISTIQUES SPÉCIALES

AIR FROID

- En mode veille, appuyez une fois sur le bouton AIR FRY. L'écran affiche « ENTRER LE CODE DU TYPE D'ALIMENT 1 À 7/ ENTER FOOD TYPE CODE 1 TO ».
- Appuyez sur les touches numériques 1 à 7 pour sélectionner le type d'aliment.
- Appuyez sur les touches numériques pour sélectionner le poids des aliments. Après 5 secondes d'inactivité, le message « APPUYER SUR **START**/ PRESS **START** » s'affiche sur l'écran pour inviter l'utilisateur à démarrer la cuisson.
- Appuyez sur **START** pour commencer le préchauffage. Lorsque le préchauffage atteint la température, le buzzer « BE » retentit 6 fois et l'écran affiche « PRÉCHAUFFAGE TERMINÉ, PLACEZ LES ALIMENTS DANS LE FOUR/ PREHEAT DONE, PLACE FOOD IN OVEN ». S'il n'y a aucune opération, la fréquence d'avertissement est de 30 secondes.
- Ouvrez la porte du four et placez les aliments dans le four. L'écran affiche « FERMEZ LA PORTE ET APPUYEZ SUR **START**/ CLOSE THE DOOR AND PRESS **START** ».
- Fermez la porte du four, l'écran affichera « APPUYER SUR DÉMARRER/PRESS **START** » pour inviter l'utilisateur à commencer la cuisson. Appuyez sur **START** pour commencer.

PRESS NUMBER	FOOD TYPE	PRESS NUMBER	WEIGHT
1	FRENCH FRIES	1	8 OZ
2	POPCORN CHICKEN	1	8 OZ
		2	10 OZ
		3	12 OZ
		4	16 OZ
3	CHICKEN DRUMSTICKS	1	8 OZ
		2	12 OZ
		3	16 OZ
		4	20 OZ
		5	24 OZ
4	CHICKEN WINGS	1	8 OZ
		2	12 OZ
		3	16 OZ
		4	20 OZ
5	ONION RINGS	1	8 OZ
6	CHICKEN NUGGETS	1	6 OZ
		2	8 OZ
		3	10 OZ
		4	12 OZ



PRESS NUMBER	FOOD TYPE	PRESS NUMBER	WEIGHT
7	MOZZARELLA STICKS	1	6 OZ
		2	8 OZ
		3	10 OZ
		4	12 OZ
		5	14 OZ
		6	16 OZ

CUISSON AUTOMATIQUE

Pour les aliments tels que les aliments ramollis/fondus, les soupes, le pop-corn et les boissons, il n'est pas nécessaire de programmer le temps de cuisson et la puissance. Indiquez simplement le type d'aliment que vous souhaitez cuisiner ainsi que son poids.

→ ADOUCIR/MÉLANGER

1. En mode veille, appuyez une fois sur le bouton SOFTEN/MELT, l'écran affiche « PRESS 1-SOFTEN BUTTER 2-MELT BUTTER 3- SOFTEN ICE CREAM 4-SOFTEN CHEESE »/APPUYER 1-RAMOLLER LE BEURRE 2-FAIRE FONDRE LE BEURRE 3-RAMOLLER LA GLACE 4-RAMOLLER LE FROMAGE ».
2. Appuyez sur le pavé numérique 1, 2, 3 ou 4 pour choisir le type d'aliment.
3. Appuyez sur la touche numérique 1 ou 2 pour sélectionner le poids des aliments.
4. Appuyez sur le bouton **START** pour démarrer la cuisson.

PRESS NUMBER	FOOD TYPE	PRESS NUMBER	WEIGHT
1	SOFTEN BUTTER	1	1 STICK
		2	2 STICKS
2	MELT BUTTER	1	1 STICK
		2	2 STICKS
3	SOFTEN ICE CREAM	1	4 OZ
		2	8 OZ
4	SOFTEN CHEESE	1	4 OZ
		2	8 OZ

→ SOUPE

1. En mode veille, appuyez une fois sur le bouton SOUP, l'écran affiche « PRESS 1-BOWL 2-BOWLS 3-BOWLS ».
2. Appuyez sur le pavé numérique 1, 2 ou 3 pour sélectionner les portions que vous souhaitez cuire. Après 5 secondes d'inactivité, le message « APPUYER SUR START/PRESS START » s'affiche à l'écran pour inviter l'utilisateur à démarrer la cuisson.
3. Appuyez sur le bouton **START** pour commencer la cuisson.

i REMARQUE : Vous pouvez choisir entre 1 et 3 bols (250 ml/bol).

→ POP-CORN

1. En mode veille, appuyez une fois sur le bouton POPCORN, l'écran affichera « PRESS 1-3.5 OZ 2-3 OZ ».
2. Appuyez sur la touche numérique 1 ou 2 pour sélectionner le poids des aliments. Après 5 secondes d'inac-



tivité, le message « APPUYER SUR START » s'affiche sur l'écran pour inviter l'utilisateur à démarrer la cuisson.

- Appuyez sur le bouton **START** pour démarrer la cuisson.

PRESS NUMBER PAD	WEIGHT
1	3.5 OZ
2	3 OZ

→ BOISSONS

- En mode veille, appuyez une fois sur le bouton BEVERAGE, l'écran affichera « APPUYER 1 TASSE 2 TASSES 3 TASSES/ PRESS 1-CUP 2-CUPS 3- CUPS ».
- Appuyez sur le pavé numérique 1, 2 ou 3 pour sélectionner les portions que vous souhaitez cuire. Après 5 secondes d'inactivité, le message « APPUYER SUR START/PRESS START » s'affiche à l'écran pour inviter l'utilisateur à démarrer la cuisson.
- Appuyez sur le bouton **START** pour commencer la cuisson.

i REMARQUE : Vous pouvez choisir entre 1 et 3 tasses (200 ml/tasse).

CUISSON À LA VAPEUR

- En mode veille, appuyez une fois sur le bouton VAPEUR, l'écran affichera « APPUYEZ 1-EGGS 2-CARROTS 3-BROCCOLI 4-RICE ».
- Appuyez sur le pavé numérique 1, 2, 3 ou 4 pour choisir le type d'aliment. Après 5 secondes d'inactivité, le message « APPUYER SUR START » s'affiche sur l'écran pour inviter l'utilisateur à démarrer la cuisson.
- Appuyez sur le bouton **START** pour démarrer la cuisson.

Press number	Food Type	Weight/Serving
1	EGGS	1-8 servings
2	CARROTS	4-10 OZ
3	BROCCOLI	4-8 OZ
4	RICE	1~1.5 CUP

CUISSON PAR CAPTEUR

Les fonctions de capteur détectent l'augmentation de l'humidité libérée pendant la cuisson. Le four ajuste automatiquement le temps de cuisson en fonction des différents types et quantités d'aliments.

- Une fois le menu du capteur démarré, il y aura une période de soufflage d'air avec un niveau de puissance de 0 % et le temps de cuisson le plus long comprend le temps de soufflage.
- Pendant le temps de soufflage du menu du capteur, le système détectera s'il y a une erreur. Si une erreur se produit (comme un court-circuit ou un circuit ouvert du capteur), le système s'arrêtera automatiquement de fonctionner, l'écran affichera « E 25 » et l'alarme 5 « BE - » retentira.
- S'il n'y a pas d'erreur, le système évaluera le temps de cuisson correspondant en fonction de la vapeur générée par les aliments. Après une période de cuisson prolongée, le temps de cuisson s'affichera.
- Si au bout d'un certain temps, le four ne parvient pas à détecter le temps de cuisson, il s'arrêtera et l'écran affichera « E-23 ».

Appuyez une fois sur le bouton CASSEROLE, PIZZA, POTATO, FRESH VEGETABLE ou FROZEN VEGETABLE, appuyez sur le bouton **START** pour démarrer.



SENSOR MENU	WEIGHT/SERVING	LONGEST COOKING TIME
CASSEROLE	4 OZ~2lb	8:45
PIZZA	5~16 OZ	3:00
POTATO	1-3 servings (6~8 OZ/serving)	15:00
FRESH VEGETABLE	5~24 OZ	10:00
FROZEN VEGETABLE	5~24 OZ	15:00

DÉCONGÉLATION AU POIDS

Le four permet de décongeler les aliments en fonction du poids saisi par l'utilisateur. Le temps de décongélation et le niveau de puissance s'ajustent automatiquement une fois la catégorie et le poids des aliments programmés. La gamme de poids des aliments surgelés est de 1 à 96 oz.

Supposons que vous souhaitiez décongeler du bœuf haché (2 lb 5 oz).

1. En mode veille, appuyez une fois sur le bouton WEIGHT DEFROST. « ENTRER LE POIDS OZ/ ENTER WEIGHT OZ » apparaîtra.
2. Appuyez sur les touches numériques pour saisir le poids. Après 5 secondes d'inactivité, le message « APPUYER SUR START/PRESS START » s'affiche sur l'écran pour inviter l'utilisateur à démarrer la cuisson.
3. Appuyez sur le bouton **START** pour confirmer.

REMARQUE :

- Pendant la décongélation, le four émet un bip et s'arrête pour rappeler à l'utilisateur de retourner les aliments. Après cela, appuyez sur le bouton **START** pour reprendre.
- Après la dernière étape, de petites sections peuvent encore être glacées. Laissez reposer pour continuer la décongélation. Ne pas décongeler tant que tous les cristaux de glace n'ont pas fondu.
- Utilisez de petites bandes lisses de papier d'aluminium pour couvrir les bords et les sections les plus fines des aliments.

TEMPS DE DÉCONGÉLATION

Si le poids des aliments dépasse le poids maximum recommandé, vous devrez les décongeler manuellement.

Supposons que vous souhaitiez décongeler de la viande hachée (12:34)

1. En mode veille, appuyez une fois sur le bouton Time Defrost, « ENTRER LE TEMPS DE DÉCONGÉLATION/ ENTER DEFROST TIME » s'affiche.
2. Appuyez sur les touches numériques 1, 2, 3 et 4. Après 5 secondes d'inactivité, « APPUYER SUR START/ PRESS START » s'affiche sur l'écran pour inviter l'utilisateur à démarrer la cuisson.
3. Appuyez sur le bouton **START** pour confirmer.

REMARQUE :

- Le temps de dégivrage le plus long pouvant être réglé est de 99 minutes et 99 secondes.
- Pendant la décongélation, le four émet un bip et s'arrête pour retourner les aliments, après cela, appuyez sur le bouton **START** pour reprendre.
- N'oubliez pas de placer les aliments dans une assiette allant au micro-ondes et non dans un récipient en plastique.

DÉCONGELER 1 LB

Cette fonction permet de décongeler rapidement les aliments.

1. En mode veille, appuyez une fois sur le bouton 1LB DEFROST. Après 5 secondes d'inactivité, le message « APPUYER SUR **START** » s'affiche sur l'écran pour inviter l'utilisateur à démarrer la cuisson.



2. Appuyez sur **START** pour démarrer la décongélation.

i REMARQUE :

- Pendant la décongélation, le four émet un bip et s'arrête pour retourner les aliments, après cela, appuyez sur le bouton **START** pour reprendre.
- Utilisez de petites bandes lisses de papier d'aluminium pour couvrir les bords et les sections les plus fines des aliments.

AUTRES FONCTIONS PRATIQUES

AJOUTER 1 MINUTE

Pendant la cuisson, appuyez plusieurs fois sur le bouton +1 MIN pour ajouter du temps de cuisson. Chaque pression augmentera d'une minute, jusqu'à 99 minutes et 99 secondes.

i REMARQUE : Les menus de cuisson par capteur, de cuisson à la vapeur, de friture à l'air, de cuisson automatique et de décongélation ne peuvent pas ajouter de temps de cuisson.

CUISINE EXPRESS

En mode veille, appuyez sur les touches numériques 1 à 6. Directement en mode veille, en appuyant une fois sur une touche numérique (1, 2, 3, 4, 5 ou 6), le système démarre directement le programme de cuisson avec le temps correspondant (respectivement 1 minute, 2 minutes, 3 minutes, 4 minutes, 5 minutes et 6 minutes). Le four à micro-ondes commencera la cuisson à pleine puissance.

RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

1. En mode veille, appuyez une fois sur le bouton TIMER, « ENTRER LA MINUTERIE DE CUISINE » s'affiche sur l'écran.
2. Utilisez le clavier numérique pour régler l'heure souhaitée. Le temps le plus long est de 99 minutes et 99 secondes.
3. Appuyez sur le bouton **START**.

i REMARQUE :

- Une fois le temps écoulé, le buzzer continuera à émettre le signal d'avertissement « BE-BE » et l'écran clignotera et affichera « END ». Tant que le bouton **STOP/CANCEL** n'est pas enfoncé ou qu'aucune opération n'est effectuée pendant 1 minute, le système revient en mode veille.
- Le compte à rebours du temps peut être vu sur l'écran pendant 3 secondes en appuyant sur le bouton TIMER, puis vous pouvez annuler le programme en appuyant sur le bouton **STOP/CANCEL** lorsque l'écran affiche l'heure.
- En mode veille, démarrez la fonction de chronométrage, l'écran affichera toujours le compte à rebours, à ce moment, vous pouvez toujours appuyer sur d'autres boutons pour effectuer les réglages correspondants.

VERROUILLAGE ENFANTIN

Utiliser pour empêcher les enfants d'utiliser le four sans surveillance.

- Pour régler : En mode veille, appuyez et maintenez enfoncé le bouton **STOP/CANCEL** pendant 3 secondes, puis un bip retentira et le voyant lumineux s'allumera, le four entrera automatiquement en mode verrouillage enfant. Dans l'état verrouillé, tous les boutons sont désactivés.
- Pour annuler le verrouillage enfant : Appuyez sur le bouton **STOP/CANCEL** et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes, puis un bip retentira et le voyant lumineux s'éteindra.

E-11 — Circuit ouvert du capteur de température : Lorsque le capteur de température est en circuit ouvert, le four entre en mode protection et émet un bip, l'écran affiche « E-11 ». Après avoir résolu le problème, appuyez sur le bouton **STOP/CANCEL** pour revenir à l'état normal.

E-12 — Court-circuit du capteur de température : Lorsqu'un court-circuit se produit dans le capteur de température, le four entre en mode protection et émet un bip, l'écran affiche « E-12 ». Après avoir résolu le problème, appuyez sur le bouton **STOP/CANCEL** pour revenir à l'état normal.

E-13 — Protection contre les températures élevées : Lorsque vous entrez dans l'état de protection contre les températures très élevées, le four émet un bip et l'écran affiche « E-13 ». Après avoir résolu le problème, appuyez sur le bouton **STOP/CANCEL** pour revenir à l'état normal.

E-15 — Protection basse température : Pendant la cuisson par convection, par convection combinée ou par rôtissage, le four émet un bip et l'écran affiche « E-15 ». Après avoir résolu le problème, appuyez sur le bouton **STOP/CANCEL** pour revenir à l'état normal.

E-21 — Circuit ouvert du capteur d'humidité : Lorsque le capteur d'humidité est en circuit ouvert, le four entre en mode protection et émet un bip, l'écran affiche « E-21 ». Après avoir résolu le problème, appuyez sur le bouton **STOP/CANCEL** pour revenir à l'état normal.

E-22 — Court-circuit du capteur d'humidité : En cas de court-circuit du capteur d'humidité, le four entre en mode de protection et émet un bip, l'écran affiche « E-22 ». Après avoir résolu le problème, appuyez sur le bouton **STOP/CANCEL** pour revenir à l'état normal.

E-23 — Alarme de durée maximale : Lorsque le capteur d'humidité de cuisson atteint le temps maximum, le four émet un bip et affiche « E-23 ». Après avoir résolu le problème, appuyez sur le bouton **STOP/CANCEL** pour revenir à l'état normal.

E-24 — Alarme porte ouverte : Pendant le processus de cuisson du menu capteur, si vous ouvrez la porte du four, après 3 secondes, le four émet un bip et l'écran affiche « E-24 ». Après avoir résolu le problème, appuyez sur le bouton **STOP/CANCEL** pour revenir à l'état normal.

E-25 — Alarme d'étalonnage : Pendant le temps de soufflage du menu du capteur, le système détectera s'il y a une erreur. Si une erreur se produit (comme un court-circuit ou un circuit ouvert dans le capteur), le système cessera automatiquement de fonctionner, l'écran affichera « E-25 » et l'alarme 5 « BE - » retentira.

E-d1 — Alarme d'adhérence des pads : Dans n'importe quel état, si un bouton du panneau de commande est fermé pendant 10 secondes, le four émet un bip et l'écran affiche « E-d1 ». Après avoir résolu le problème, appuyez sur le bouton **STOP/CANCEL** pour revenir à l'état normal.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

À l'extérieur

La surface extérieure est en acier pré-peint et en plastique. Nettoyer l'extérieur avec de l'eau et du savon doux ; Rincer et sécher avec un chiffon doux. N'utilisez aucun type de nettoyant ménager ou abrasif.

Porte

Essuyez la fenêtre des deux côtés avec un chiffon humide pour éliminer les déversements ou les éclaboussures. Les pièces métalliques seront plus faciles à entretenir si elles sont nettoyées fréquemment avec un chiffon humide. Évitez d'utiliser des sprays et autres nettoyants agressifs, car ils peuvent tacher, laisser des traces ou ternir la surface de la porte.

Panneau de contrôle

Soyez prudent lorsque vous nettoyez le panneau de commande. Si le panneau de commande est sale, ouvrez la porte du four avant de le nettoyer. Nettoyez le panneau avec un chiffon légèrement humidifié avec de l'eau uniquement. Sécher avec un chiffon doux. Ne pas frotter ni utiliser aucun type de nettoyant chimique. Fermez la porte et appuyez sur STOP/ANNULER.

À l'intérieur

Le nettoyage est facile car peu de chaleur est générée sur les surfaces intérieures ; Il n'y a donc pas de cuisson ni de fixation des déversements ou des éclaboussures. Pour nettoyer les surfaces intérieures, essuyez avec un chiffon doux et de l'eau tiède. N'UTILISEZ PAS DE NET-

TOYANTS ABRASIFS OU AGRESSIFS NI DE TAMPONS À RÉCURER. Pour les saletés plus tenaces, utilisez du bicarbonate de soude ou un savon doux ; rincer abondamment à l'eau chaude.

Couverture de guide d'ondes

Le couvercle du guide d'ondes est situé sur le côté droit de la cavité du four. Il est fait de mica, il nécessite donc un entretien particulier. Maintenez le couvercle du guide d'ondes propre pour assurer le bon fonctionnement du four. Essuyez soigneusement tout déversement de nourriture sur la surface de la table de cuisson avec un chiffon humide immédiatement après qu'il se soit produit. Les éclaboussures accumulées peuvent surchauffer et provoquer de la fumée ou éventuellement prendre feu. NE DÉPLACEZ PLUS LE COUVERCLE DU GUIDE D'ONDES.

Ventilateur

Le ventilateur s'allumera automatiquement lorsque la chaleur des unités de cuisson ou des brûleurs augmentera. Cela protège le four à micro-ondes d'une augmentation excessive de la température. Le ventilateur restera allumé jusqu'à ce que la température diminue. Il ne peut pas être désactivé manuellement pendant cette période.

Élimination des odeurs

Il peut arriver qu'une odeur de cuisson subsiste dans le four. Pour retirer, mélangez 1 tasse d'eau, le zeste et le jus d'un citron et plusieurs clous de girofle entiers dans une tasse à mesurer en verre de 2 tasses. Faire bouillir pendant quelques minutes à 100 % de puissance. Laissez reposer au four jusqu'à ce qu'il refroidisse. Nettoyer l'intérieur avec un chiffon doux.

Platine/Support de platine

Le plateau tournant et le support du plateau tournant peuvent être démontés pour un nettoyage facile. Lavez-les avec de l'eau savonneuse douce ; Pour les taches tenaces, utilisez un nettoyant doux et un tampon à récurer non abrasif comme décrit ci-dessus. Ils peuvent également être lavés au lave-vaisselle. Utilisez le panier supérieur du lave-vaisselle. L'arbre du moteur du plateau tournant n'est pas scellé, donc l'excès d'eau ou les déversements doivent être nettoyés immédiatement.

Filtres à graisse

Les filtres doivent être nettoyés au moins une fois par mois. Ne faites jamais fonctionner le ventilateur ou le

four sans les filtres en place.

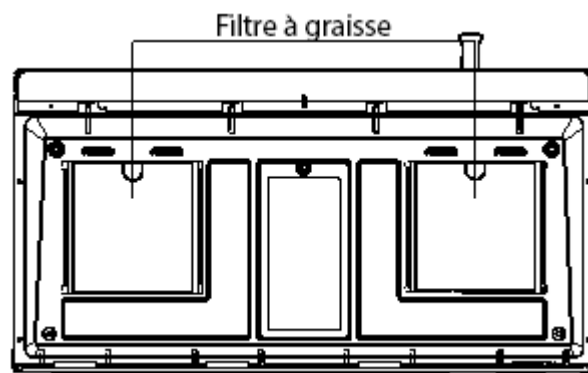
Tirez doucement vers le bas la languette située vers l'avant du four et retirez le filtre. Répétez l'opération avec l'autre filtre.

Plongez le filtre dans un évier ou un récipient rempli d'eau chaude et de détergent. N'utilisez PAS d'ammoniaque ou d'autres alcalis ; Ils réagiront avec le matériau filtrant et le noirciront.

Agiter et frotter avec une brosse pour éliminer la saleté tenace.

Rincez abondamment et secouez pour sécher.

Remettez le filtre en place.



Lumière

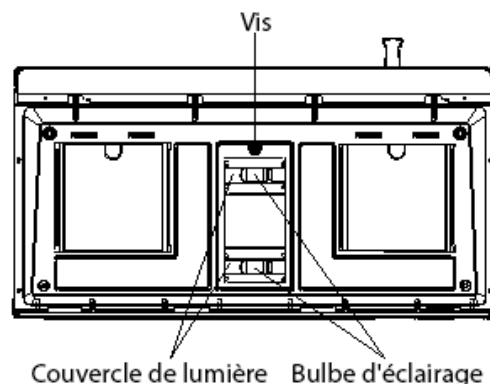
Pour remplacer les ampoules, coupez d'abord l'alimentation du four au niveau du panneau du disjoncteur ou en le débranchant.

Pour libérer le couvercle, retirez la vis du couvercle de la lampe. (Voir illustration.)

N'UTILISEZ PAS D'AMPOULES DE PLUS DE 30 WATTS.

Fermez le couvercle de la lumière et fixez-le avec la vis retirée à l'étape 2.

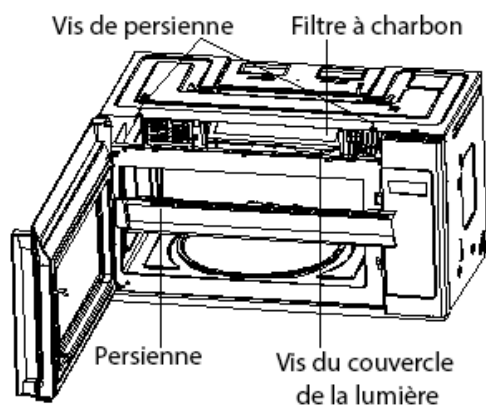
⚠ ATTENTION : Le couvercle de la lampe peut devenir très chaud. Ne touchez pas le verre lorsque la lumière est allumée.



Filtre à charbon

Le filtre à charbon est utilisé pour les installations non ventilées et à recirculation. Le filtre doit être changé tous les 6 à 12 mois selon l'utilisation.

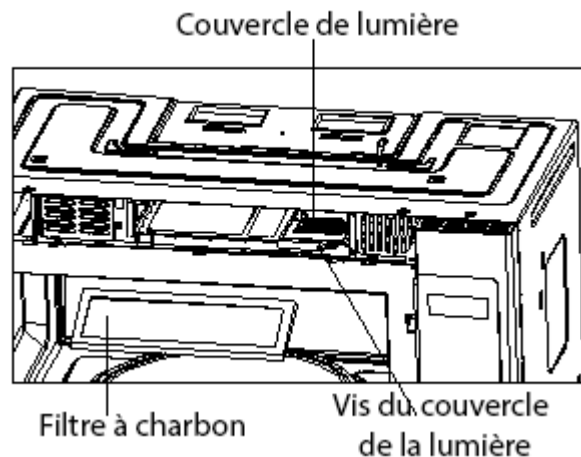
- Débranchez l'alimentation du four au niveau du panneau du disjoncteur ou en débranchant le four.
- Retirez la vis de montage de la grille du centre supérieur de la grille et appuyez soigneusement sur la languette à chaque extrémité de la grille pour la désengager. (Voir illustration)
- Retirez la grille de l'appareil.
- Changer le filtre à charbon.
- Remettez soigneusement la grille en place et remettez la vis retirée à l'étape 2.



Lampe du four

Retirez l'écran conformément aux instructions 1 à 3 ci-dessus et le filtre à charbon, s'il est utilisé.

- Ouvrez le couvercle de la lumière situé derrière l'ensemble du filtre en tirant soigneusement sur le bord avant.



- **N'UTILISEZ PAS D'AMPOULE DE PLUS DE 30 WATTS.**
- Remettez le couvercle de la lampe du four en place en le poussant délicatement jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Remplacez le filtre à charbon, si utilisé. Remettez la grille en place et remplacez la vis de fixation de la grille.

CARACTÉRISTIQUES

Alimentation électrique	120V 20AC 60Hz monophasé
Consommation d'énergie des micro-ondes	1500 W (micro-ondes) 1350 W (gril) 1500 W (convection)
Puissance de sortie micro-ondes	1000 W
Fréquence micro-onde	2450 MHz
Dimensions extérieures	16 7/8" (H) × 29 7/8" (L) × 17 1/2" (P)
Dimensions de la cavité	10 9/16" (H) × 21 7/16" (L) × 14 1/8" (P)
Capacité du four	1,7 pi3
Uniformité de cuisson	Platine
Peso	Approx . (net) 67 .0lb / (gross) 77 .9lb



SERVICE TECHNIQUE

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

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

 www.impecca.com

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

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

 www.facebook.com/Impecca/

 www.instagram.com/impecca/

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

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

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

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

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

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

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

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

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

Exclusions : la garantie présente exclut les points suivants :

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

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

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

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

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

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

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

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

