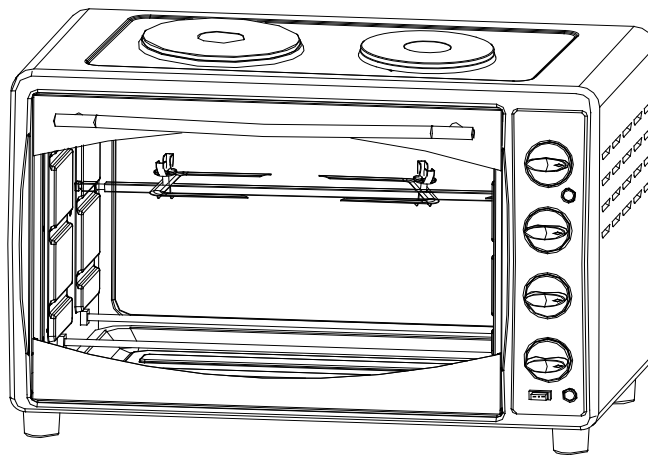




Model / Modelo / Modelé:	MKB42B
MINI – KITCHEN MULTI-FUNCTION OVEN COCINA COMPACTA HORNO PORTATIL DE MULTIPLES FUNCIONES FOUR COMPACTE FOUR MULTI-FONCTIONS	INSTRUCTION MANUAL MANUAL DE INSTRUCCIONES MANUEL D’INSTRUCTIONS



BEFORE USE, PLEASE READ AND FOLLOW ALL SAFETY RULES AND OPERATING INSTRUCTIONS.

Avanti has a policy of continuous improvement on its products and reserves the right to change materials and specifications without notice.

**Avanti Products LLC
P.O. Box 520604
Miami, FL 33152
www.avantiproducts.com**

TABLE OF CONTENTS

Important Safety Instructions	3
Help Us Help You	4
Parts and Features	5
Installation Instructions	6
Before Using Your Appliance	6
Installation of Your Appliance	6
Electrical Connection	6
Operating Your Appliance	7
Control Panel	7
Using Your Oven	8 – 11
Care and Maintenance	11
Cleaning Your Appliance	11
Storing Your Appliance	11
Troubleshooting Guide	12
Service for Your Appliance	12
Your Avanti Products Warranty	13
Instrucciones en Español	14 – 18
Instructions en Français	19 - 31
Registration Information / Registration Card	Last Page

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS



To reduce the risk of fire, electrical shock, or injury when using your appliance, follow these basic precautions:

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

READ ALL INSTRUCTIONS, PRODUCT LABELS AND WARNINGS BEFORE USING THE APPLIANCE.

- Do not touch hot surfaces, use handles or knobs. Always use oven mitts when handling hot materials and allow metal parts to cool before cleaning. Allow the unit to cool thoroughly before putting in or taking off parts.
- When the unit is not in use and before cleaning, unplug the appliance from the wall outlet. Make sure the appliance is turned off before unplugging.
- To protect against risk of electrical shock, do not immerse the appliance in water or any other liquids.
- Don't leave children alone or unattended where the appliance is hot or in operation. This appliance is not designed to be used by children.
- Never use your appliance for heating the room. Your oven is not designed to heat your kitchen.
- Do not operate this or any appliance with a frayed or damaged cord or plug, after the appliance malfunctions, is dropped or has been damaged in any manner.
- Do not use attachments not recommended by the manufacturer; they may cause fire, electric shock or personal injury.
- Do not use outdoors or for commercial purposes.
- Do not use this appliance for other than its intended use.
- Do not let the cord dangle over the edge of a tabletop, countertop or to touch hot surfaces.
- Do not place the appliance near a hot gas, electric burner or in a heated oven.
- Extreme caution should be used when using containers constructed of other than metal or glass.
- A fire may occur if the appliance is covered or touching flammable materials, including curtains, draperies, walls, etc., when in operation. Do not store any items on top of the appliance when in operation.
- Do not store any materials, other than manufacturer's recommended accessories in this unit when not in use.
- Do not place any flammable materials in the appliance, such as paper, cardboard, plastic or any materials that may catch fire or melt.
- Never clean the appliance with flammable liquids. The fumes can create a fire hazard or explosion.
- Do not cover the appliance with metal foil. This will cause overheating of the appliance.
- Oversized foods or metal utensils must not be inserted in the appliance as they may create a fire or risk of electrical shock.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts involving a risk of electrical shock.
- When broiling, use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.
- To turn this appliance off, return all controls to the "●" / "OFF" position, then remove the plug from wall outlet.
- Cooked food can be very hot, especially pastry filling. Handle with care.
- Never pick up a flaming pan. Turn the controls off. Smother a flaming pan on a surface unit by covering the pan completely with a well-fitting lid.
- Do not use water on grease fires. Flaming grease outside a pan can be put out by covering it with baking soda, multipurpose dry chemical, or fire extinguisher. Flame in the oven can be smothered completely by closing the oven door and turning the oven off or by using baking soda, multipurpose dry chemical, or fire extinguisher.

This Unit Is For Household Use Only

- SAVE THESE INSTRUCTIONS -

HELP US HELP YOU...

Read this guide carefully.

It is intended to help you operate and maintain your new appliance properly.

Keep it handy to answer your questions. If you don't understand something or you need more help, please call:

Avanti Customer Service
800-220-5570

Keep proof of original purchase date (such as your sales slip) with this guide to establish the warranty period.

CAUTION:

**THIS APPLIANCE IS NOT
DESIGNED FOR THE STORAGE
OF MEDICINE OR OTHER
MEDICAL PRODUCTS.**

Write down the model and serial numbers.

You'll find them on a plate located on the rear outside wall of the appliance.

Please write these numbers here:

Date of Purchase

Model Number

Serial Number

Use these numbers in any correspondence or service calls concerning your appliance.

If you received a damaged appliance, immediately contact the dealer (or builder) that sold you the appliance.

Save time and money. Before you call for service, check the Troubleshooting Guide. It lists causes of minor operating problems that you can correct yourself.

IF YOU NEED SERVICE

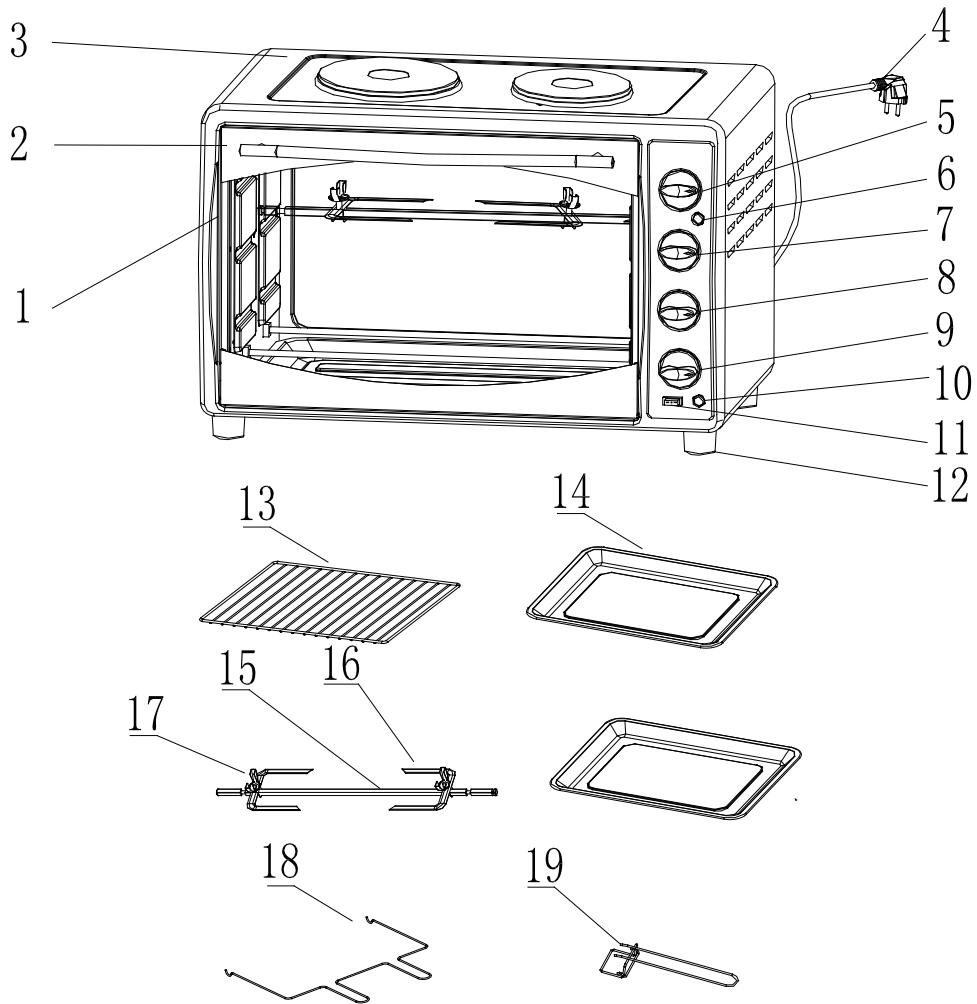
We're proud of our service and want you to be pleased. If for some reason you are not happy with the service you receive, here are some steps to follow for further assistance.

FIRST, contact the people who serviced your appliance. Explain why you are not pleased. In most cases, this will solve the problem.

NEXT, if you are still not pleased, write all the details, including your telephone number, and send it to:

Customer Service
Avanti Products
10880 NW 30 Street
Miami, FL 33172 USA

PARTS AND FEATURES



1	Glass Door	11	Cooktop and Oven Selector
2	Door Handle	12	Foot (Total 4)
3	Housing	13	Oven Rack
4	Power Cord	14	Bake / Broil / Drip Pan (Total 2)
5	Cooktop Selector Knob	15	Rotisserie Rod
6	Cooktop Indicator Light	16	Rotisserie Forks (Total 2)
7	Temperature Selector Knob	17	Rotisserie Fork Screws (Total 2)
8	Function Selector Knob	18	Rotisserie Handle
9	Timer Selector Knob	19	Tray Handle
10	Power Indicator Light		

INSTALLATION INSTRUCTIONS

➤ Before Using Your Appliance

- Remove the exterior and interior packing.
- Check to be sure you have all of the following parts:
 - 2 Bake/Broil/Drip Pan
 - 1 Oven Rack
 - 1 Tray Handle
 - 1 Instruction Manual
 - 1 – Rotisserie Rod
 - 2 – Rotisserie Forks with Screws
 - 1 – Rotisserie Handle
- Remove all the items inside your oven and clean the interior surface with lukewarm water using a soft cloth.
- Do not attempt to repair or replace any part of your oven unless it is specially recommended in this manual.
- This appliance requires 1700W and should be the only appliance operating on the circuit.

NOTICE

BEFORE YOU USE THIS OVEN FOR THE FIRST TIME: THE HEATING ELEMENTS HAVE A PROTECTIVE COATING, WHICH MUST BE BURNED OFF BEFORE USE. TO DO THIS, OPEN THE OVEN DOOR AND SET THE TEMPERATURE TO MAX. LEAVE THE APPLIANCE SWITCHED ON FOR APPROXIMATELY 15 MINUTES. IT IS IMPORTANT TO ENSURE ADEQUATE VENTILATION DURING PERIOD AS A BURNING SMELL IS NORMAL DURING THIS PROCESS.

➤ Installation of Your Appliance

Select a location for the appliance. The location should be in an open area on a flat counter where the plug will reach an outlet.

- When positioning the appliance, it should be set on a flat, steady surface.
- Do not block air vents. If they are blocked during operation, the oven may overheat and eventually cause the appliance failure.
- Keep the appliance away from hot air, steam or splashing liquids when choosing a place to locate it, otherwise, the unit's operation may be adversely affected, causing it to break down.
- Direct sunlight may affect the acrylic coating and heat sources may increase electrical consumption.
- Plug the appliance into an exclusive properly installed grounded wall outlet. Any questions concerning power should be directed toward a certified electrician or an authorized Avanti Products service center.
- Do not place anything on the top of the broiler oven and automatic toaster.
- Keep the appliance at least 5 inches away from rear wall to ensure the proper ventilation.

➤ Electrical Connection

- The appliance has a polarized plug (One blade is wider than the other), to reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into the polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reserve the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.
- A short power cord is provided to reduce the hazards resulting from entanglement or tripping over a longer cord. An extension cord may be used with care, however, be sure the marked electrical rating is at least as great as the rating of this appliance. The extension cord should be positioned such that it does not drape over the counter or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over. The electrical rating of this appliance is listed on the bottom panel of the appliance.

OPERATING YOUR APPLIANCE

➤ Control Panel

OPERATION SELECTOR SWITCH

To switch off the mini kitchen, turn the operation selector switch to the **OFF** position. If you would like to use the oven, push the operation selector to the “OVEN” position. There are three types of dual burner combinations for your choice – 900W, 500W and 1400W. If you would like to use the dual burners, push the operation selector switch to the corresponding setting “COOKTOP” position.






REMARK: Please be noted that you cannot use the oven and dual burners at the same time:

TEMPERATURE CONTROL KNOB

Turn the knob clockwise to select the desired temperature up to MAX. To switch off the heating elements of oven, push the OPERATION selector to the OFF position and the timer control knob is in the “OFF” position and turn the temperature control to the “200” setting position.

FUNCTION SELECTOR KNOB

There are five (5) functions: Select the appropriate function for your use.

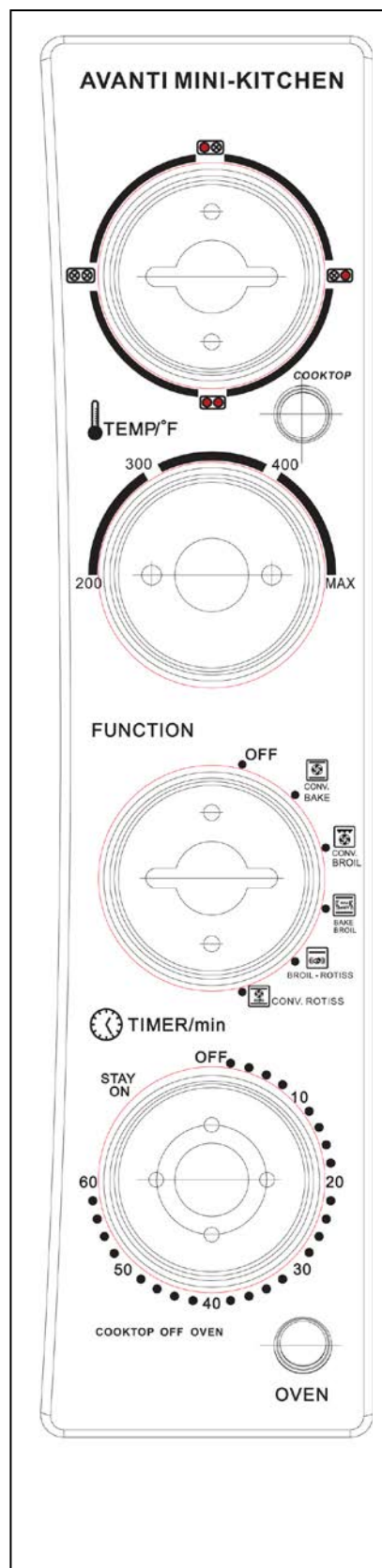
	CONVECTION BAKE		CONVECTION BROIL
	BAKE BROIL		BROIL ROTISSERIE
	CONVECTION ROTISSERIES		

TIMER SELECTOR KNOB

You can set cooking time up to 60 minutes. It will automatically turn the oven **OFF** at the end of the cooking time selected with the sound of a bell signal. To switch off the oven turn the timer selector to the “**OFF**” setting position. For cooking times greater than 60 minutes you can use the “STAY ON” position, the oven will operate in the selected function until you turn the TIMER selector knob to the “**OFF**” position.

POWER INDICATOR LIGHT

The OVEN and BURNER indicator lights will come **ON** separately when the oven and burner is in use.



Using Your Oven

Be sure that the OPERATION selector is in the "OFF" position the temperature is in the "200" position and the timer control knob is in the "OFF" position before plugging the cord into the outlet for use and when unplugging the appliance after use.

Preheating The Oven

Push the OPERATION selector is in the "OVEN" position. Turn the function selector control knob to the desired function either CONV. BAKE or CONV. BROIL.

Turn the temperature control knob to the desired temperature.

Turn the timer selector knob to the "20 minutes marking" for the oven to preheat.

NOTE:

For cooking times greater than 60 minutes, you can turn the time control knob in a counter-clockwise motion to the "STAY ON" position.

When using the "STAY ON" position, the oven will continue to operate in the selected function and temperature as previously selected until the timer selector knob is turned in a clockwise motion to the "OFF" position.



Convection Bake

- Both the TOP and BOTTOM heating elements are used.
- Fan is used continuously (ON)
- **PREHEATING THE OVEN IS SUGGESTED WHEN USING THIS FUNCTION**

Convection baking offers fast and more efficient cooking times when compared to standard conventional baking. Convection bake provides a better overall and even result as the convection fan continuously circulates the heated air around the food being cooked giving an even coverage and application of heat.

Convection baking can be used for all types of food but the best results will be seen in the overall taste and quality of baked goods (breads, cookies etc).

Both the TOP and BOTTOM heating elements will cycle ON and OFF to maintain the appropriate heat exposure and temperature.

USING THE CONVECTION BAKE FUNCTION

- Arrange the food accordingly on the baking rack.
- Turn the function selector knob to the Convection Bake function (icon as shown).
- Turn the temperature selector knob to the desired oven temperature.
- Turn the timer selector knob to the desired cooking time (Maximum 60 minutes).
- At the end of the cooking time a bell signal will sound and the oven will turn off automatically.
- After the cooking time has finished, open the door completely and carefully remove the food.



Convection Broil

- Only the TOP heating element is used.
- Fan is used continuously (ON)
- **NO PREHEATING PERIOD IS REQUIRED TO USE THIS FUNCTION**

This function is best used to quickly defrost frozen foods or ingredients in preparation for further cooking either in this oven or by other any other method.

The convection fan circulates the air heated by the TOP heating element (lower wattage output is used in this function) around the food. This method of defrosting is faster, more efficient, and most importantly more hygienic than most other forms of defrosting.

USING THE CONVECTION BROIL FUNCTION

- Arrange the food on the broiler pan. Place the broiler pan on the oven rack.
- Turn the function selector knob to the CONVECTION BROIL function (icon as shown).
- Turn the temperature selector knob to the 250°F oven temperature.
- Turn the timer selector knob to the desired cooking time (Maximum 60 minutes).
- Always cook food promptly after thawing.
- At the end of the cooking time a bell signal will sound and the oven will turn off automatically.
- After the cooking time has finished, open the door completely and carefully remove the food.



Bake Broil

- Both the TOP and BOTTOM heating elements are used.
- Fan is not used (OFF)
- **NO PREHEATING PERIOD IS REQUIRED TO USE THE TOAST FUNCTION**

This function provides the same results as a standard stand-alone conventional oven.

Both the TOP and BOTTOM heating elements will cycle ON and OFF to maintain the appropriate heat exposure and temperature.

USING THE BAKE BROIL FUNCTION

- Place the bread to be toasted directly on the rack in the center of the oven and close the door.
- Turn the function selector knob to the BAKE BROIL function (icon as shown).
- Turn the timer selector knob to the appropriate cooking time as required (maximum 60 minutes).
- At the end of the cooking time a bell signal will sound and the oven will turn off automatically.
- After the cooking time has finished, open the door completely and carefully remove the food.



Broil Rotisserie

- Only the TOP heating element is used.
- Fan is not used (OFF)
- Rotating Rotisserie is used (ON)
- **PREHEATING THE OVEN IS SUGGESTED WHEN USING THIS FUNCTION**

Rotisserie - Broiling is a method of cooking tender cuts of meat by direct heat under the broil element of the oven. The direct high heat cooks quickly and gives the food a rich, brown appearance.

- Rotisserie - Broiling is best suited for meats, fish, and/or poultry in cuts up to 1" thick.

USING THE BROIL ROTISSERIE FUNCTION

- Mount the food to be cooked on the rotisserie rod. For best results the food should be placed in the center of the rod. Secure the food using the rotisserie forks and tighten the fork screws to hold the item in place while cooking.
- Place the broiler pan on the oven rack to collect the natural dripping of grease and juices while cooking.
- Close the door to the first notch leaving approximately a 3 inch gap. This will ensure adequate airflow during broiling.
- Turn the function selector knob to the Rotisserie function (icon as shown).
- Turn the temperature selector knob to the desired oven temperature.
- Turn the timer selector knob to the desired cooking time (Maximum 60 minutes).
- At the end of the cooking time a bell signal will sound and the oven will turn off automatically.
- After the cooking time has finished, open the door completely and carefully remove the food.



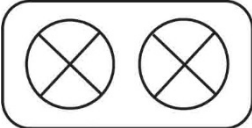

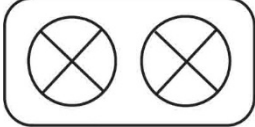
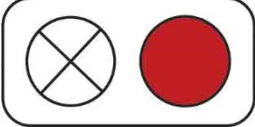
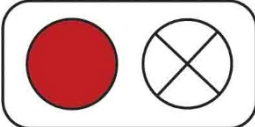
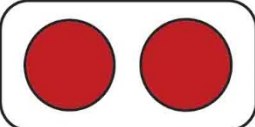
CONVECTION ROTISSERIE

- Both the TOP and BOTTOM heating elements are used.
- Fan is used continuously (ON)
- Rotating Rotisserie is used (ON)
- **PREHEATING THE OVEN IS SUGGESTED WHEN USING THIS FUNCTION**

Convection roasting offers fast and more efficient cooking times when compared to standard conventional roasting. Convection roasting provides a better overall and even result as the convection fan continuously circulates the heated air around the food being cooked giving an even coverage and application of heat. This function also gives you the option to use the rotating rotisserie to provide an even more efficient application of heat.

USING THE CONVECTION ROTISSERIE FUNCTION

- Mount the food to be cooked on the rotisserie rod. For best results the food should be placed in the center of the rod. Secure the food using the rotisserie forks and tighten the fork screws to hold the item in place while cooking. Place the broiler pan on the oven rack to collect the natural dripping of grease and juices while cooking. If you prefer to roast the food in a fixed position (i.e. in a pan)
- If you would prefer to roast the food in a fixed position (i.e. in a pan), arrange the food on the broiler pan. Place the broiler pan on the oven rack.
- Turn the function selector knob to the Convection Roast function (icon as shown).
- Turn the temperature selector knob to the desired oven temperature.
- Turn the timer selector knob to the desired cooking time (Maximum 60 minutes).
- When broiling, the food should be turned over about half-way during the selected cooking time.
- At the end of the cooking time a bell signal will sound and the oven will turn off automatically.
- After the cooking time has finished, open the door completely and carefully remove the food.

		<h1>COOK-TOP</h1>	
<ul style="list-style-type: none"> Place your cooking pan on the desired burner. Push the OPERATION selector to the COOKTOP position. Turn the BURNER selector to the desired position. Turn the TIMER selector knob to your desired cooking time. Then range top will operate. There are three different types of dual burner combinations for your choice (See graphic below). After using your range top, turn both the TIMER and BURNER selector knobs to the OFF /  position. Push the OPERATION selector to the OFF position. Note: Do not use pans with a diameter less than that of burner. It is advisable to use pans, which have flat bottom of good thickness. The burners should not be used without a pot or pan on them. If any liquid spillage occurs it is recommended to wait for the burners to cool down then wipe with a cloth. 			
	Burners are not ON		RIGHT BURNER ONLY (500W)
	LEFT BURNER ONLY (900W)		BOTH BURNERS WORKING (1400W)

CARE AND MAINTENANCE

➤ Cleaning Your Appliance

Before cleaning your appliance, unplug it and allow it to cool.

Remove the crumb tray, wire rack and drip/baking pan.

Use a damp cloth to wash the inside with warm water and a mild detergent. Do not Immerse in Water!

Abrasive cleaners, scrubbing brushes and chemical cleaners may damage the continuous clean coating on this unit.

Wash the crumb tray, wire rack, drip/baking pan and metal handling tool with a mild detergent solution.

The glass oven door should be cleaned regularly with a non-abrasive liquid cleaner.

Rinse with a damp cloth and then a dry one.

The outside of the appliance should be cleaned with mild detergent and warm water.

CAUTION

Failure to unplug the appliance could result in electrical shock or personal injury.

➤ Storing Your Appliance

Allow the appliance to cool completely before storing. If storing the appliance for long periods of time make certain that the appliance is clean and free of food particles. Store the appliance in a dry location such as on a table or countertop or in a cupboard shelf. Other than the recommended cleaning, no further user maintenance should be necessary.

PROBLEMS WITH YOUR APPLIANCE?

You can solve many common appliance problems easily, saving you the cost of a possible service call. Try the suggestions below to see if you can solve the problem before calling the servicer.

TROUBLESHOOTING GUIDE

PROBLEMS	POSSIBLE CAUSES/SOLUTIONS
<ul style="list-style-type: none"> Appliance does not operate. 	<ul style="list-style-type: none"> Unit not plugged in. Plug the unit into a 120V AC electrical outlet. The circuit breaker tripped or a blown fuse. Be sure that the temperature, function and timer selectors are set.
<ul style="list-style-type: none"> Only one heating element is heating up. 	<ul style="list-style-type: none"> Function setting selection determines which heating element will operate. When toasting, make sure the oven is not set to BROIL or BAKE setting.
<ul style="list-style-type: none"> Heating elements are not heating up. 	<ul style="list-style-type: none"> Heating elements will cycle ON and OFF to maintain proper heat. Make sure function selector is positioned to the desired cooking setting.
<ul style="list-style-type: none"> Overcooked/undercooked Foods 	<ul style="list-style-type: none"> Incorrect temperature setting. You may have to adjust the temperature to desired position. Rack placement. Rack may need to be adjusted to accommodate different foods.
<ul style="list-style-type: none"> Burnt Smell 	<ul style="list-style-type: none"> Food build-up inside appliance, on heating elements or in drip/baking pan. Refer to "Cleaning Your Appliance"

SERVICE FOR YOUR APPLIANCE

We are proud of our customer service organization and the network of professional service technicians that provide service on your Avanti appliances. With the purchase of your Avanti appliance, you can be confident that if you ever need additional information or assistance, the Avanti Products Customer Service team will be here for you. Just call us toll-free.

AVANTI PRODUCTS CUSTOMER SERVICES

Product Information 800-323-5029	Whatever your questions are about our products, help is available.
Part Orders 800-220-5570	You may order parts and accessories that will be delivered directly to your home by personal check, money order, Master Card, or Visa.
In-Home Repair Service 800-220-5570	An Avanti Products authorized service center will provide expert repair service, scheduled at a time that is convenient for you. Our trained servicers know your appliance inside and out.

YOUR AVANTI WARRANTY

LENGTH OF WARRANTY

WE WILL PAY FOR

FULL ONE YEAR WARRANTY FROM DATE OF PURCHASE ON ALL PARTS EXCEPT GLASS PARTS, AND/OR PARTS DAMAGED AS A RESULT OF MISUSE OR LACK OF REASONABLE CARE.	REPLACEMENT PARTS AND REPAIR LABOR TO CORRECT DEFECTS IN MATERIALS OR WORKMANSHIP. SERVICE MUST BE PROVIDED BY AN AUTHORIZED SERVICE COMPANY.
FULL 30-DAY WARRANTY FROM DATE OF PURCHASE ON GLASS PARTS AND FINISH OF PORCELAIN ENAMEL, PAINTED OR BRIGHT METAL FINISHED PARTS	REPLACEMENT PARTS AND REPAIR LABOR TO CORRECT DEFECTS IN MATERIAL OR WORKMANSHIP. SERVICE MUST BE PROVIDED BY AN AUTHORIZED SERVICE COMPANY.

CARRY IN SERVICE ONLY.

CUSTOMER WILL BE RESPONSIBLE FOR ALL TRANSPORTATION CHARGES TO AND FROM THE AUTHORIZED SERVICE COMPANY, ALSO MAKE SURE TO SEND A COPY OF PROOF OF PURCHASE WHEN SENDING THE UNIT FOR SERVICE REPAIRS.

AVANTI PRODUCTS SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES.

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so this exclusion or limitation may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state.

This warranty is not valid outside the Continental United States.

INSTRUCCIONES EN ESPAÑOL

PRECAUCIONES IMPORTANTES	PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO, DESCARGA ELECTRICA, O DAÑO CUANDO ESTE USANDO SU HORNO SIGA ESTAS INDICACIONES.
<p>CUANDO USE APARATOS ELECTRICOS, SIEMPRE DEBEN TOMARSE ALGUNAS PRECAUCIONES BASICAS DE SEGURIDAD, INCLUYENDO LAS SIGUIENTES:</p> <ul style="list-style-type: none">• Lea todas las instrucciones, las etiquetas en el producto y las advertencias, antes de usar el horno tostador.• No recomendamos el uso extensiones de cordón eléctrico para operar esta unidad.• No toque las superficies calientes. Siempre use guantes cuando maneje materiales calientes y permita que las partes metálicas se enfríen antes de limpiar. Permita que la unidad se enfríe completamente antes de poner o quitar partes.• Desconecte el horno tostador de la toma de corriente cuando la unidad no esté en uso y antes de limpiarla. Nota: Verifique que el horno tostador esté apagado antes de desconectarlo.• Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el aparato en agua o en otros líquidos.• Supervisión continua es necesaria cuando este o cualquier otro aparato sea usado cerca de niños. Este aparato no debe ser usado por niños.• No opere este ni ningún otro aparato con un cordón dañado o quemado o después de que el aparato ha funcionado inadecuadamente o ha sido dañado en cualquier forma.• No utilice accesorios o aditamentos no recomendados por el fabricante, ya que pueden causar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.• No se use en exteriores o con propósitos comerciales.• No use este aparato más que para lo que ha sido diseñado.• No permita que el cordón cuelgue sobre la orilla de la mesa o del mostrador o toque superficies calientes.• No lo coloque sobre o cerca de quemadores de estufas de gas o eléctricas, tampoco dentro de un horno caliente.• Tenga extremo cuidado cuando use recipientes de vidrio o metal.• Puede ocurrir un incendio si el horno tostador está en operación y en contacto o cubierto con materiales inflamables, incluyendo cortinas, tapicería, paredes, etc. No coloque ningún objeto sobre el aparato cuando esté en operación.• Cuando esta unidad no esté en operación, no almacene ningún material que no sea un accesorio recomendado por el fabricante.• No coloque dentro del horno ningún material inflamable como papel, cartón, plástico o cualquier material que se pueda incendiar o derretir.• No cubra la bandeja para migajas o ninguna parte del horno con papel aluminio o metálico. Esto puede causar el sobrecalentamiento del aparato.• Los alimentos grandes o utensilios metálicos no deben ser introducidos en el horno tostador ya que pueden causar incendios o descargas eléctricas.• No limpie con esponjas o fibras metálicas. Se pueden desprender piezas de la esponja o fibra y tocar partes eléctricas creando el riesgo de descargas eléctricas.• Cuando prepare alimentos, tenga cuidado extremo al remover la bandeja o al desechar la grasa caliente.• Para apagar este aparato, coloque todos los controles en las posiciones "0" o "OFF". <p style="text-align: center;">-Esta Unidad Es Sólo Para Uso Doméstico-</p> <p>Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este equipo posee una instalación polarizada, lo cual requiere que la persona que instale esta unidad la conecte apropiadamente a tierra sin invertir la posición de los cables.</p>	

PREPARANDO SU HORNO TOSTADOR

Si usted está usando su horno tostador por primera vez, por favor asegúrese de:

Quitar todas las etiquetas de la superficie de su tostador.

Abra la puerta del tostador y saque los documentos impresos y papeles del interior del horno tostador.

Limpie la rejilla, charola y bandeja con agua caliente y una pequeña cantidad de detergente líquido para lavar platos, utilice una esponja suave y no abrasiva. No sumerja el horno tostador en el agua.

Seque completamente la unidad antes de utilizarla.

AVISO

ANTES DE USAR LA UNIDAD POR PRIMERA VEZ. LOS ELEMENTOS CALENTADORES TIENEN UNA CAPA PROTECTIVA QUE NECESITA SER QUEMADA ANTES DE USAR EL HORNO.

PARA REMOVER LA CAPA PROTECTIVA:

ABRA LA PUERTA.

GIRE LA PERILLA DE CONTROL DE TEMPERATURA A 250°C/480°F.

GIRE LA PERILLA DE CONTROL DE TIEMPO A 15 MINUTOS.

USTED SENTIRA UN OLOR A QUEMADO, ESTO ES NORMAL.

ASEGURESE TENER VENTILACION ADECUADA MIENTRAS HAGA ESTE PROCESO.

Seleccione un lugar para colocar el horno tostador. El lugar debe ser un área abierta sobre un mostrador con superficie plana donde el enchufe tenga alcance a una toma de corriente.

Enchufe el cable en un tomacorriente de 120 voltios / 60 ciclos.

CALENTAMIENTO PREVIO DEL HORNO

Coloque la parrilla en la posición deseada antes de calentar el horno tostador.

Gire la perilla de control de temperatura y colóquela en la temperatura deseada.

Gire la perilla selectora en la función deseada.

Gire la perilla del reloj a la posición que aproxima 15 MINUTOS.



HORNEADO CON CONVECCION

Seleccione la posición deseada de la parrilla (consulte la sección de colocación de la parrilla).

Gire la perilla de control de temperatura al nivel deseado.

Gire la perilla selectora de función en la posición de hornear o "CONV BAKE". Ambos elementos calentadores, el superior y el inferior y el ventilador interno estarán en funcionamiento.

NOTA – Los elementos calentadores superiores e inferiores se encenderán y apagarán alternadamente para mantener una temperatura moderada.

Coloque los alimentos en la parrilla metálica o dentro de la bandeja para hornear.

El reloj puede seleccionarse para que esté operando hasta por 60 minutos. Al final del ciclo de cocción, emitirá una señal auditiva y el horno se apagará automáticamente, usted puede repetir el ciclo de tiempo si fuera necesario.

Cuando se haya completado el horneado, abra la puerta completamente y saque los alimentos. Cuando esté descongelando alimentos, no caliente el horno previamente. Gire el control de temperatura y colóquelo en 250°F (120°C).

Permita que cada lado de las carnes o pescados se descongele de 15 a 20 minutos. Siempre cocine los alimentos inmediatamente después de descongelar.



ASADO CON CONVECCION

Seleccione la posición deseada de la parrilla.

Gire la perilla de control de temperatura y colóquela en el nivel de temperatura deseado.

Gire la perilla selectora de función en la posición de ASADO CON CONVECCION o "CONV BROIL".

Gire la perilla del reloj hacia el tiempo deseado.

Solamente el elemento calentador de la parte superior y el ventilador interior estarán en funcionamiento.

Coloque la parrilla para asar, encima de la bandeja para hornear. Luego coloque los alimentos. Sobre la parrilla para asar.

El reloj puede seleccionarse para que esté operando hasta por 60 minutos. Al final del ciclo de cocción, emitirá una señal auditiva y el horno se apagará automáticamente. Si la cocción requiere más tiempo repita el ciclo.

Es recomendable siempre voltear los aumentos a la mitad del ciclo de cocción.

Cuando se haya completado la cocción, abra la puerta completamente y saque los alimentos cuidadosamente.



HORNEADO / ASADO

NOTA – No es necesario un período de calentamiento previo antes de tostar.

Seleccione la posición deseada de la parrilla.

Gire la perilla selectora de función en la posición de horneado / asado o "BAKE - BROIL". Gire la perilla del reloj al tiempo deseado. Ambos elementos calentadores superior y el inferior estarán en funcionamiento.

Coloque los alimentos en la parrilla metálica.

NOTA – Los elementos calentadores superiores e inferiores se encenderán y apagarán alternadamente para mantener una temperatura moderada.

Cuando se haya completado el tostado, abra la puerta completamente y saque los alimentos.



ASADO / ROSTISADO

Seleccione la posición deseada de la parrilla. Coloque los alimentos y cierre la puerta colocándola en la primera parada, dejando aproximadamente un espacio de 3 pulgadas en la parte superior. Esto asegurará que el aire fluya de manera adecuada durante este proceso.

Gire la perilla de control de temperatura y colóquela en el nivel de temperatura más alto.

Gire la perilla selectora de función en la posición de asar o "Broil - Rotiss". Gire la perilla del reloj hacia el tiempo deseado. Solamente el elemento calentador de la parte superior estará en funcionamiento.

Coloque la bandeja para hornear, encima de la parrilla para asar. El reloj puede seleccionarse para que esté operando hasta por 60 minutos. Al final del ciclo de cocción, emitirá una señal auditiva y el horno se apagará automáticamente. Si la cocción requiere más tiempo repita el ciclo.

Cuando se haya completado la cocción, abra la puerta completamente y saque los alimentos cuidadosamente.



ASADO con CONVECCION

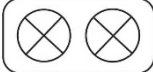

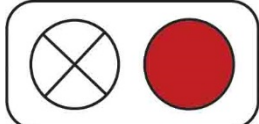
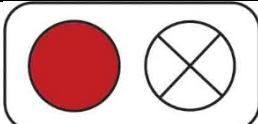
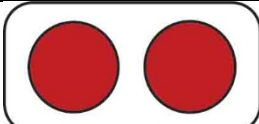
Gire la perilla de control de temperatura al nivel deseado.

Gire la perilla selectora de función en la posición de asado con convección o "Convection Rotiss". Ambos elementos calentadores, el superior y el inferior y el ventilador interno estarán en funcionamiento.

Coloque los alimentos en la parrilla metálica o dentro de la bandeja para hornear.

El reloj puede seleccionarse para que esté operando hasta por 60 minutos. Al final del ciclo de cocción, emitirá una señal auditiva y el horno se apagará automáticamente, usted puede repetir el ciclo de tiempo si fuera necesario.

Cuando se haya completado el horneado, abra la puerta completamente y saque los alimentos.

		<h1>COOK-TOP</h1>	
<ul style="list-style-type: none"> • Coloque el sartén en la hornilla deseada. • Presione el selector de operación hacia la posición "COOKTOP". • Gire el selector de hornilla hacia la hornilla(s) deseada. • Gire la perilla del reloj hacia el tiempo deseado. • Las hornillas de su unidad funciona individualmente o juntos (Vea el gráfico) • Después de usar las hornilla gire la perilla del reloj y el selector de hornilla hacia la posición OFF / . • Oprima el selector de operación hacia la posición OFF 			
	AMBAS HORNILLAS ESTAN APAGADAS		SOLO LA HORNILLA DERECHA FUNCIONARA (500W)
	SOLO LA HORNILLA IZQUIERDA FUNCIONARA (900W)		AMBAS HORNILLAS FUNCIONARAN (1400W)

LIMPIEZA DE SU HORNO TOSTADOR

Antes de limpiar su Horno Tostador, desconéctelo y permita que se enfríe. Limpie con un paño suave y húmedo. No lo sumerja en agua! Asegúrese de usar solamente jabón suave y agua. Los limpiadores abrasivos, cepillos y limpiadores químicos pueden dañar el acabado de esta unidad. Vacíe la bandeja para migas frecuentemente para evitar la acumulación de residuos.

ALMACENANDO O GUARDANDO SU HORNO TOSTADOR

Deje que el aparato se enfríe completamente antes de almacenarlo. Si va a almacenar el horno tostador por períodos prolongados, asegúrese de que no contenga partículas o residuos de alimentos. Almacene el horno tostador en un lugar seco como encima de una mesa, mostrador, o sobre una repisa. Enrolle el cordón eléctrico. No es necesario otro tipo de mantenimiento que no sea la limpieza recomendada en este manual.

PROBLEMAS	POSIBLES CAUSAS/SOLUCIONES
Cocción excesiva o insuficiente de los alimentos.	Temperatura o tiempo incorrectos. <ul style="list-style-type: none"> • Usted debe asegurarse que el botón de temperatura esté posicionado a la temperatura deseada. • Debido a que su horno tostador es más pequeño que los hornos regulares este se calentará más pronto y generalmente cocinará en períodos de tiempo más cortos.
Olor a quemado.	<ul style="list-style-type: none"> • Si el olor se ocurre en cuando Ud. usa el horno por primera vez, esto es normal (Consulte la sección "Preparando su horno tostador" Acumulación de residuos de alimentos en el interior del horno, en los elementos calentadores o en la parrilla para migas. <ul style="list-style-type: none"> • Consulte la Sección "Limpieza de Su Horno Tostador"
El horno no inicia su operación Solamente un elemento calentador se calienta. El elemento calentador no se mantiene encendido.	La unidad está desconectada. <ul style="list-style-type: none"> • Enchufe el horno tostador en una toma de corriente eléctrica 120V / 60Hz. • Coloque la perilla de la temperatura en la posición deseada. Todos los demás controles deberán estar encendidos. La selección de la función determina cual elemento calentador operará. <ul style="list-style-type: none"> • Cuando tueste alimentos, asegúrese de que el horno no se encuentre en la función de asado. Los elementos calentadores se encenderán y se apagarán para mantener la temperatura adecuada. <ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de que la función seleccionada es la función que desea utilizar.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

ATTENTION	Pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure lors de l'utilisation de votre appareil, suivre ces précautions de base:
Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de base doivent toujours être respectées, y compris ce qui suit:	
LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS, ÉTIQUETTES DU PRODUIT ET AVERTISSEMENTS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.	
<ul style="list-style-type: none">• Ne pas toucher les surfaces chaudes, utiliser les poignées ou les boutons. Toujours utiliser des mitaines de four lors de la manipulation des matériaux chauds et permettent des pièces métalliques refroidir avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de mettre ou de retirer des pièces.• Lorsque l'appareil est pas utilisé et avant le nettoyage, débranchez l'appareil de la prise murale. Assurez-vous que l'appareil est mis hors tension avant de le débrancher.• Pour protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.• Ne pas laisser les enfants seuls ou sans surveillance lorsque l'appareil est chaud ou en fonctionnement. Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé par des enfants.• Ne jamais utiliser votre appareil pour chauffer la pièce. Votre four n'a pas été conçu pour chauffer votre cuisine.• Ne pas utiliser ce ou tout autre appareil avec un cordon ou une fiche effiloché ou endommagé, après un mauvais fonctionnement de l'appareil, est tombé ou a été endommagé de quelque façon.• Ne pas utiliser d'accessoires non recommandés par le fabricant; ils peuvent provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.• Ne pas utiliser à l'extérieur ou à des fins commerciales.• Ne pas utiliser cet appareil que pour son utilisation prévue.• Ne laissez pas pendre le cordon sur le bord d'une table, comptoir ou toucher des surfaces chaudes.• Ne pas placer l'appareil à proximité d'un gaz chaud, brûleur électrique ou dans un four chauffé.• Une extrême prudence doit être utilisée lors de l'utilisation des conteneurs construits d'autres que le métal ou le verre.• Un incendie peut se produire si l'appareil est couvert ou de toucher des matériaux inflammables, y compris rideaux, tentures, murs, etc., lorsqu'il est en fonctionnement. Ne pas entreposer les articles sur le dessus de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.• Ne pas stocker de matériaux autres que recommandés accessoires du fabricant dans cet appareil lorsqu'ils ne sont pas en cours d'utilisation.• Ne placez pas de matériaux inflammables dans l'appareil, tel que du papier, du carton, du plastique ou des matériaux qui peuvent prendre feu ou fondre.• Ne jamais nettoyer l'appareil avec des liquides inflammables. Les vapeurs peuvent créer un risque d'incendie ou d'explosion.• Ne pas couvrir l'appareil avec une feuille de métal. Ceci provoquera une surchauffe de l'appareil.• aliments surdimensionnés ou des ustensiles en métal ne doivent pas être insérés dans l'appareil, car ils peuvent créer un risque d'incendie ou de choc électrique.• Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer en métal. Les pièces peuvent se détacher du tampon et toucher les pièces électriques comportant un risque de choc électrique.• Lorsque le grillage, une extrême prudence lors du retrait de plateau ou de l'élimination de la graisse chaude.• Pour activer cet appareil, retournez tous les contrôles à la "•"/" OFF ", puis retirez la fiche de la prise murale.• Les aliments cuits peuvent être très chaud, en particulier le remplissage de la pâtisserie. Manipuler avec soin.• Ne jamais ramasser un pan flamboyant. Active la commande off. Éteindre une casserole en flammes sur une unité de surface en recouvrant complètement la casserole avec un couvercle bien ajusté.• Ne pas utiliser d'eau sur les feux de graisse. Flaming graisse en dehors d'un pan peut être mis en couvrant avec du bicarbonate de soude, poudre chimique polyvalente, ou un extincteur. Flamme dans le four peut être étouffé complètement en fermant la porte du four et éteint le four ou en utilisant le bicarbonate de soude, poudre chimique polyvalente, ou un extincteur.	
Cette unité est à usage domestique uniquement - CONSERVER CES INSTRUCTIONS -	

AIDEZ NOUS À VOUS AIDER ...

Lisez attentivement ce guide.

Il est destiné à vous aider à utiliser et à maintenir votre nouvel appareil correctement.

Gardez-le à portée de main pour répondre à vos questions.

Si vous ne comprenez pas quelque chose ou vous avez besoin de plus d'aide, s'il vous plaît appelez:

Avanti Service à la clientèle
800-220-5570

Gardez preuve de la date d'achat d'origine (tel que votre bordereau de vente) avec ce guide pour établir la période de garantie.

Notez le modèle et le numéro de série.

Vous les trouverez sur une étiquette située sur le côté arrière de l'appareil.

S'il vous plaît écrire ces chiffres ici:

Date d'achat

Numéro de modèle

Numéro de série

Utilisez ces numéros dans toute correspondance ou appels de service concernant votre appareil.

Si vous avez reçu un appareil endommagé, contactez immédiatement le revendeur (ou le constructeur) qui vous a vendu l'appareil.

Gagnez du temps et de l'argent. Avant d'appeler le service, consultez le Guide Solver problème. Il énumère les causes des problèmes de fonctionnement mineurs que vous pouvez vous corriger.

SI VOUS AVEZ BESOIN DE SERVICE

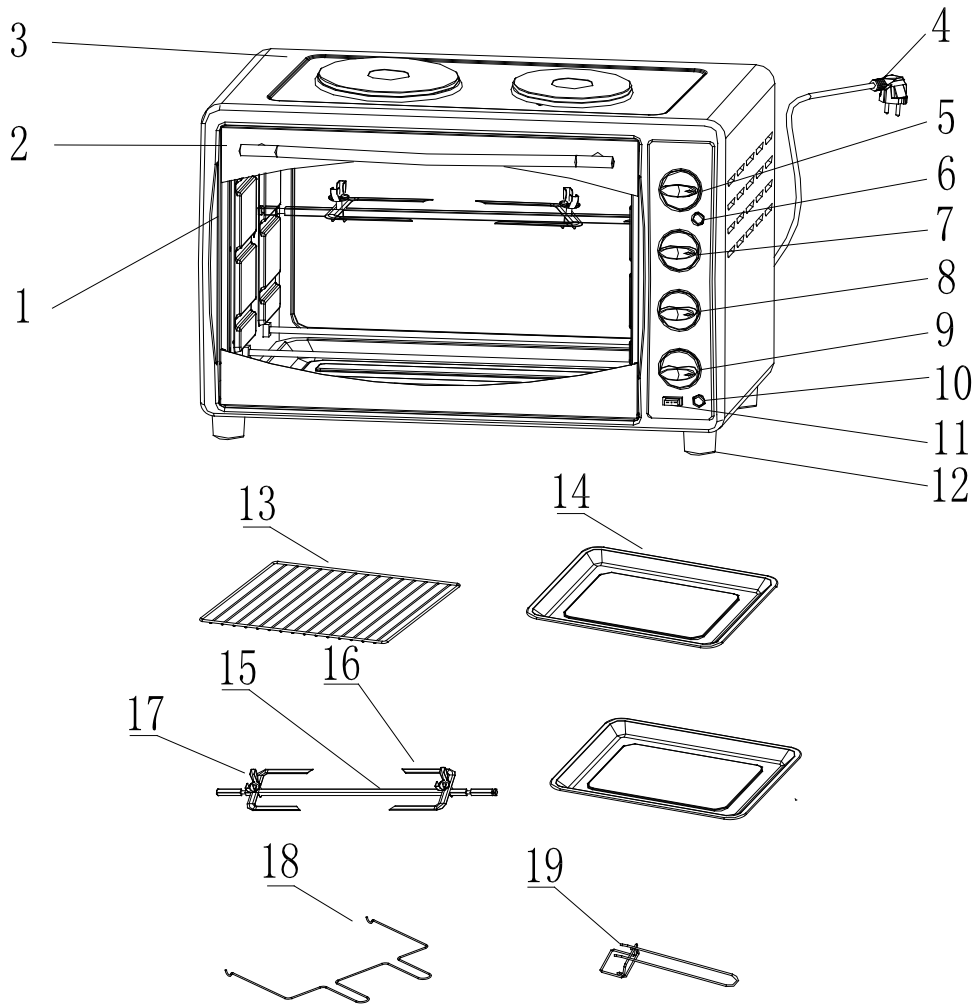
Nous sommes fiers de notre service et nous voulons que vous soyez heureux. Si pour une raison quelconque vous n'êtes pas satisfait du service que vous recevez, voici quelques étapes à suivre pour obtenir de l'aide.

FIRST, contacter les gens qui ont réparé votre appareil. Expliquez pourquoi vous n'êtes pas satisfait. Dans la plupart des cas, cela va résoudre le problème.

Ensuite, si vous n'êtes toujours pas satisfait, écrivez tous les détails, y compris votre numéro de téléphone, et l'envoyer à:

Service Clients
Avanti Produits
10880 NW 30 Street
Miami, FL 33172 États-Unis

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



1	Porte en verre	11	Sélecteur par le table de cuisson
2	Poignée de porte	12	Foot (Total 4)
3	Logement	13	Étagere Four
4	Cordon d'alimentation	14	Bake / Broil / Drip Pan (Total 2)
5	Bouton de sélection (Table de cuisson)	15	Rôtisserie Rod
6	Voyant (Table de cuisson)	16	Rôtisserie Forks (Total 2)
7	Sélecteur de température Bouton	17	Vis Rôtisserie Fork (Total 2)
8	Fonction Bouton de sélection	18	Poignée Rôtisserie
9	Minuterie Bouton de sélection	19	Poignée de plateau
dix	Voyant d'alimentation		

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

➤ Avant d'utiliser votre appareil

- Retirez l'emballage extérieur et intérieur.
- Vérifiez que vous avez toutes les pièces suivantes:
 - 2 Bake / Broil / lèchefrite
 - 1 Four rack
 - 1 poignée Plateau
 - 1 Mode d'emploi
 - 1 - Rôtisserie Rod
 - 2 - Rôtisserie Forks avec les vis
 - 1 - Poignée Rôtisserie
- Retirez tous les éléments à l'intérieur de votre four et nettoyez la surface intérieure à l'eau tiède avec un chiffon doux.
- Ne tentez pas de réparer ou de remplacer une partie de votre four à moins qu'il soit spécialement recommandé dans ce manuel.
- Cet appareil nécessite 1700W et devrait être le seul appareil fonctionnant sur le circuit.

AVIS

AVANT D'UTILISER CE FOUR POUR LA PREMIÈRE FOIS LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS ONT UN REVÊTEMENT PROTECTEUR, QUI DOIT ÊTRE BRÛLÉ AVANT UTILISATION. POUR CE FAIRE, OUVREZ LA PORTE DU FOUR ET RÉGLER LA TEMPÉRATURE À MAX. LAISSEZ L'APPAREIL ALLUMÉ PENDANT ENVIRON 15 MINUTES. IL EST IMPORTANT D'ASSURER UNE VENTILATION ADÉQUATE PENDANT LA PÉRIODE UNE ODEUR DE BRÛLÉ ESTORDINAIRE PENDANT CE PROCESSUS.

➤ Installation de votre appareil

Sélectionnez un emplacement pour l'appareil. L'emplacement doit être dans une zone ouverte sur un comptoir plat où la fiche atteindra une sortie.

- Lors du positionnement de l'appareil, il doit être réglé sur une surface plane et stable.
- Ne pas bloquer les événements d'air. Si elles sont bloquées pendant le fonctionnement, le four peut surchauffer et éventuellement causer la défaillance de l'appareil.
- Gardez l'appareil loin de l'air chaud, de vapeur ou de liquides éclaboussures au moment de choisir un endroit pour le localiser, sinon, le fonctionnement de l'appareil peut être affecté, l'amenant à se décomposer.
- La lumière solaire directe peut affecter le revêtement acrylique et sources de chaleur peuvent augmenter la consommation électrique.
- Branchez l'appareil dans une prise murale exclusive installé correctement mise à la terre. Toute question concernant le pouvoir doit être adressée à un électricien certifié ou un centre de service Avanti Produits autorisé.
- Ne placez rien sur le dessus du four à griller et grille-pain automatique.
- Gardez l'appareil au moins 5 pouces de paroi arrière pour assurer la bonne ventilation.

➤ Connexion électrique

- L'appareil est équipé d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre), pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche est destinée à insérer dans la prise polarisée d'une seule façon. Si la fiche ne rentre pas complètement dans la prise, réserver le bouchon. Si elle ne rentre toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne pas tenter de modifier la fiche en aucune façon.
- Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques résultant de l'enchevêtrement ou trébucher sur un cordon plus long. Une rallonge peut être utilisé avec précaution, cependant, assurez-vous de la tension nominale est au moins aussi grande que la cote de cet appareil. La rallonge doit être positionné de telle sorte qu'il ne traverse pas le comptoir ou de la table où il peut être tiré par un enfant ou faire trébucher. La puissance électrique de cet appareil est cotée sur le panneau inférieur de l'appareil.

VOTRE APPAREIL D'EXPLOITATION

➤ Panneau de contrôle

OPERATION SÉLECTEUR INTERRUPTEUR

Pour éteindre la mini-cuisine, tourner le sélecteur de fonctionnement interrupteur au **OFF** position. Si vous souhaitez utiliser le four, appuyez sur le sélecteur de fonction sur la position "FOUR". Il existe trois types de combinaisons à double brûleur de votre choix -900W, 500W et 1400W. Si vous souhaitez utiliser les deux brûleurs, appuyez sur le sélecteur de fonctionnement interrupteur le réglage correspondant "COOKTOP" position.






REMARQUE: S'il vous plaît noter que vous ne pouvez pas utiliser le four et deux brûleurs en même temps:

CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE KNOB

Tournez le bouton vers la droite pour sélectionner la température désirée jusqu'à MAX. Pour éteindre les éléments chauffants du four push le sélecteur de fonctionnement au DE position et et le bouton de commande de la minuterie est en "OFF" position et tour la le contrôle de la température à la position de réglage "200".

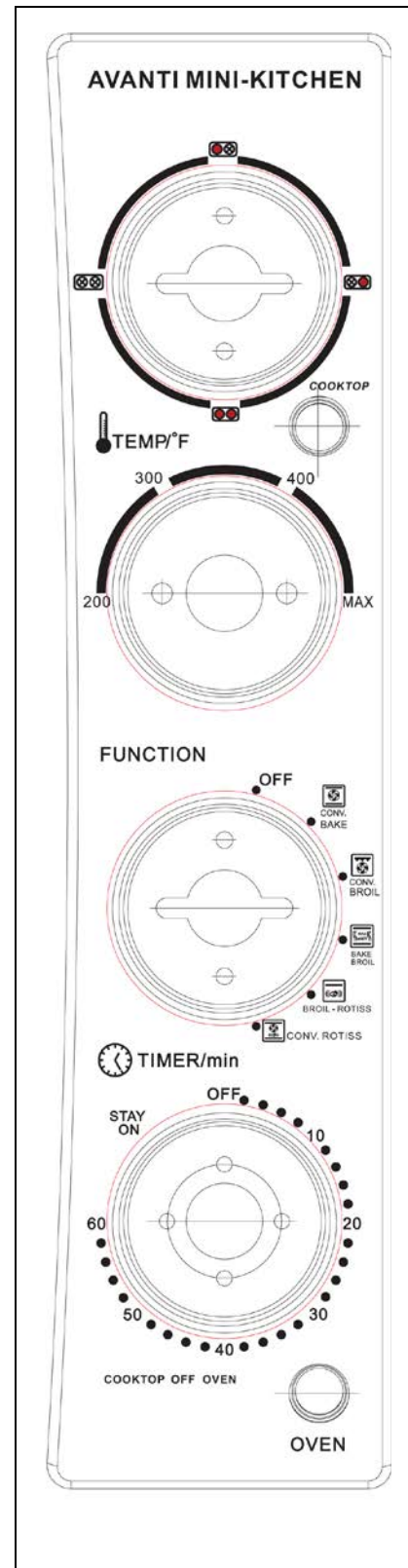
SÉLECTEUR DE FONCTION KNOB

Il y a cinq (5) fonctions: Sélectionnez la fonction appropriée pour votre usage.

	LA CUISSON À CONVECTION		CONVECTION BROIL
	CUISSON GRIL		GRILLER RÔTISSOIRE
	CONVECTION RÔTISSERIES		

TIMER SELECTOR KNOB

Vous pouvez régler le temps de cuisson jusqu'à 60 minutes. Il sera automatiquement éteindre le four **OFF** à la fin de la durée de cuisson sélectionnée par le bruit d'un signal de sonnerie. Pour éteindre le four tourner le sélecteur de minuterie à la "**OFF**" position "réglage. Pour coofois roi de plus de 60 minutes, vous pouvez utiliser le "STAY ON", le four fonctionnera dans la fonction sélectionnée jusqu'à ce



que vous tournez la MINUTEUR bouton de sélection à la "OFF" position.

VOYANT D'ALIMENTATION

Le FOUR et BRÛLEUR indicateur lumières viendra **ON** séparément lorsque le four et le brûleur est en cours d'utilisation.

Utilisation de votre four

Assurez-vous que le sélecteur de fonctionnement est dans le "DE". positionner la température est dans la "200" position et le bouton de commande de la minuterie est en position «OFF» avant de brancher le cordon dans la prise pour l'utilisation et débrancher l'appareil après utilisation.

Le préchauffage du four

Poussez le sélecteur de fonctionnement est dans la "FOUR" position. Tournez le bouton fonction de contrôle de sélecteur sur la fonction désirée soit Conv. CUISSON ou Conv. GRILLER.

Tournez le bouton de contrôle de la température à la température désirée.

Tournez le bouton sélecteur de minuterie pour les "20 minutes de marquage" pour le four à préchauffer.

REMARQUE:

Pour les temps de cuisson supérieur à 60 minutes, vous pouvez tourner le bouton de contrôle du temps dans un mouvement antihoraire à la position "STAY ON".

Lorsque vous utilisez le "STAY ON", le four continue à fonctionner dans la fonction sélectionnée et la température précédemment sélectionnée jusqu'à ce que le sélecteur de minuterie soit tourné dans le sens horaire à la position «OFF».



convection

- Tant le TOP et les éléments chauffants BOTTOM sont utilisés.
- Le ventilateur est utilisé en continu (ON)
- **PRÉCHAUFFAGE DU FOUR EST CONSEILLÉ pour utiliser cette fonction**

La cuisson par convection offre des temps de cuisson rapides et plus efficaces par rapport à la cuisson classique standard. La cuisson à convection fournit un meilleur résultat global et même le ventilateur de convection circule en continu l'air chauffé autour de la nourriture en cours de cuisson donnant une couverture uniforme et à l'application de la chaleur.

La cuisson par convection peut être utilisé pour tous les types de nourriture, mais les meilleurs résultats sera vu dans le goût et la qualité globale des produits de boulangerie (pains, biscuits, etc.).

Tant le TOP et les éléments chauffants BOTTOM seront le cycle ON et OFF pour maintenir l'exposition à la chaleur appropriée et de la température.

UTILISATION DE LA FONCTION CONVECTION BAKE

- Placez les aliments en conséquence sur la grille de cuisson.
- Tournez le bouton sélecteur de fonction à la fonction cuisson par convection (icône comme illustré).
- Tournez le sélecteur de température bouton à la température désirée.
- Tournez le bouton sélecteur de minuterie pour le temps de cuisson désiré (maximum 60 minutes).
- A la fin du temps de cuisson un signal de sonnerie retentit et le four se met automatiquement hors tension.
- Après le temps de cuisson est terminée, ouvrir complètement la porte et retirez soigneusement la nourriture.



Grillage par convection

- Seul l'élément de chauffage TOP est utilisé.
- Le ventilateur est utilisé en continu (ON)
- **NO PRÉCHAUFFAGE PERIODE EST REQUIS Pour utiliser cette fonction**

Cette fonction est surtout utilisée pour décongeler rapidement les aliments ou ingrédients congelés dans la préparation pour la cuisson soit plus dans ce four ou par une autre toute autre méthode.

Le ventilateur de convection fait circuler l'air chauffé par l'élément chauffant TOP (puissance de sortie inférieure est utilisée dans cette fonction) autour de la nourriture. Cette méthode de dégivrage est plus rapide, plus efficace, et surtout plus hygiénique que la plupart des autres formes de dégivrage.

EN UTILISANT LE CONVECTION BROIL FONCTION

- Placez les aliments sur la lèchefrite. Placez la lèchefrite sur la grille du four.
- Tournez le sélecteur de fonction bouton vers la CONVECTION BROIL fonction (icône comme illustré).
- Tournez le sélecteur de température bouton pour la température du four 250°F.
- Tournez le bouton sélecteur de minuterie pour le temps de cuisson désiré (maximum 60 minutes).
- Toujours cuire les aliments rapidement après décongélation.
- A la fin du temps de cuisson un signal de sonnerie retentit et le four se met automatiquement hors tension.
- Après le temps de cuisson est terminée, ouvrir complètement la porte et retirez soigneusement la nourriture.



Bake Broil

- Tant le TOP et les éléments chauffants BOTTOM sont utilisés.
- Fan est pas utilisé (OFF)
- **NO PRÉCHAUFFAGE PERIODE EST REQUISE POUR UTILISER LA FONCTION TOAST**

Cette fonction fournit les mêmes résultats que dans un four conventionnel autonome standard.

Tant le TOP et les éléments chauffants BOTTOM seront le cycle ON et OFF pour maintenir l'exposition à la chaleur appropriée et de la température.

EN UTILISANT LE CUISSON GRIL FONCTION

- Placez le pain à griller directement sur la grille au centre du four et fermer la porte.
- Tournez le sélecteur de fonction bouton vers la CUISSON GRIL fonction (icône comme illustré).
- Tournez le bouton sélecteur de minuterie pour le temps de cuisson approprié, selon les besoins (maximum 60 minutes).
- A la fin du temps de cuisson un signal de sonnerie retentit et le four se met automatiquement hors tension.
- Après le temps de cuisson est terminée, ouvrir complètement la porte et retirez soigneusement la nourriture.



Griller Rôtissoire

- Seul l'élément de chauffage TOP est utilisé.
- Fan est pas utilisé (OFF)
- Rotation Rôtisserie est utilisé (ON)
- **PRÉCHAUFFAGE DU FOUR EST CONSEILLÉ pour utiliser cette fonction**

Rôtisserie - grilloir est une méthode de cuisson des coupes tendres de viande par la chaleur directe sous l'élément de cuisson au grill du four. La forte chaleur directe cuit rapidement et donne la nourriture riche, aspect brun.

- Rôtisserie - grilloir est le mieux adapté pour les viandes, les poissons, et / ou de la volaille dans les coupes jusqu'à 1 "d'épaisseur.

EN UTILISANT LE GRILLER FONCTION RÔTISSOIRE

- Monter la nourriture à cuire sur la tige du tournebroche. Pour obtenir les meilleurs résultats de la nourriture doit être placé au centre de la tige. Fixer la nourriture en utilisant les fourches de rôtisserie et serrer les vis de la fourche pour maintenir la pièce en place pendant la cuisson.
- Placez la lèchefrite sur la grille du four pour recueillir les gouttes de graisse naturelle et des jus pendant la cuisson.
- Fermez la porte pour la première encoche en laissant environ un écart de 3 pouces. Cela permettra d'assurer une ventilation adéquate lors de la cuisson au grill.
- Tournez le bouton sélecteur de fonction à la fonction Rôtisserie (icône comme illustré).
- Tournez le sélecteur de température bouton à la température désirée.
- Tournez le bouton sélecteur de minuterie pour le temps de cuisson désiré (maximum 60 minutes).
- A la fin du temps de cuisson un signal de sonnerie retentit et le four se met automatiquement hors tension.
- Après le temps de cuisson est terminée, ouvrir complètement la porte et retirez soigneusement la nourriture.



CONVECTION ROTISSERIE

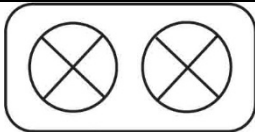
- Tant le TOP et les éléments chauffants BOTTOM sont utilisés.
- Le ventilateur est utilisé en continu (ON)
- Rotation Rôtisserie est utilisé (ON)
- **PRÉCHAUFFAGE DU FOUR EST CONSEILLÉ pour utiliser cette fonction**

Convection torréfaction offre des temps de cuisson rapides et plus efficaces par rapport à la torréfaction classique standard. Convection torréfaction donne un meilleur résultat global et même le ventilateur de convection circule en continu l'air chauffé autour de la nourriture en cours de cuisson donnant une couverture uniforme et à l'application de la chaleur. Cette fonction vous donne également la possibilité d'utiliser le tournebroche en rotation pour fournir une application encore plus efficace de la chaleur.


UTILISATION DE LA CONVECTION ROTISSERIE FONCTION

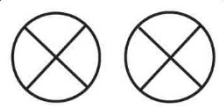
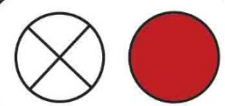
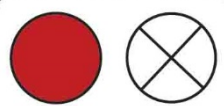
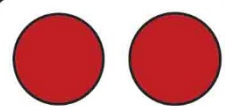
- Monter la nourriture à cuire sur la tige du tournebroche. Pour obtenir les meilleurs résultats de la nourriture doit être placé au centre de la tige. Fixer la nourriture en utilisant les fourches de rôtisserie et serrer les vis de la fourche pour maintenir la pièce en place pendant la cuisson. Placez la lèchefrite sur la grille du four pour recueillir les gouttes de graisse naturelle et des jus pendant la cuisson. Si vous préférez faire rôtir la nourriture dans une position fixe (par exemple dans une casserole)
- Si vous préférez faire rôtir la nourriture dans une position fixe (par exemple dans une casserole), organiser la nourriture sur la lèchefrite. Placez la lèchefrite sur la grille du four.
- Tournez le bouton sélecteur de fonction à la fonction Convection Roast (icône comme illustré).
- Tournez le sélecteur de température bouton à la température désirée.
- Tournez le bouton sélecteur de minuterie pour le temps de cuisson désiré (maximum 60 minutes).

- Lorsque le grillage, la nourriture doit être retournée à mi-chemin au cours de la durée de cuisson sélectionnée.
- A la fin du temps de cuisson un signal de sonnerie retentit et le four se met automatiquement hors tension.
- Après le temps de cuisson est terminée, ouvrir complètement la porte et retirez soigneusement la nourriture.



COOK-TOP (Table de Cuisson)

- Placez votre casserole sur le brûleur désiré.
- Poussez le sélecteur de fonctionnement à la position de cuisson.
- Tournez le sélecteur de BRÛLEUR à la position désirée.
- Tournez le bouton sélecteur de minuterie sur votre temps de cuisson désiré. Puis dessus de la cuisinière fonctionne.
- Il existe trois types de combinaisons de brûleurs double de votre choix (voir graphique ci-dessous) différents.
- Après avoir utilisé votre dessus de la cuisinière, tournez les deux la minuterie et sélecteur de BRÛLEUR boutons à la **OFF** /  position.
- Appuyez sur le sélecteur de fonction sur la position OFF.
- **Remarque:** Ne pas utiliser des casseroles dont le diamètre est inférieur à celui du brûleur. Il est conseillé d'utiliser des casseroles, qui ont à fond plat de bonne épaisseur. Les brûleurs ne doivent pas être utilisés sans un pot ou une casserole sur eux. Si tout déversement de liquide se produit, il est recommandé d'attendre pour les brûleurs refroidir puis essuyez avec un chiffon.

	Burners ne sont pas ON		BRÛLEUR DROIT SEULEMENT (500W)
	GAUCHE BRÛLEUR UNIQUEMENT (900W)		DEUX FEUX DE TRAVAIL (1400W)

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

➤ Nettoyage de votre appareil

Avant de nettoyer votre appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir.

Retirez le plateau ramasse-miettes, grille et pan goutte à goutte / cuisson.

Utilisez un chiffon humide pour laver l'intérieur avec de l'eau chaude et un détergent doux. Ne pas plonger dans l'eau! Les nettoyeurs abrasifs, brosses à récurer et les nettoyeurs chimiques peuvent endommager le revêtement propre en continu sur cet appareil.

Laver l'outil plateau ramasse-miettes, grille, goutte à goutte / plaque de cuisson et la manipulation de métal avec une solution de détergent doux.

Le verre porte du four doit être nettoyé régulièrement avec un nettoyant liquide non abrasif.

Rincer avec un chiffon humide et un sec.

L'extérieur de l'appareil doit être nettoyé avec un détergent doux et de l'eau chaude.

PRUDENCE

Ne pas débrancher l'appareil pourrait entraîner un choc électrique ou de blessure.

➤ Rangement de votre appareil

Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le ranger. Si le stockage de l'appareil pendant de longues périodes de temps assurez-vous que l'appareil est propre et exempt de particules alimentaires.

Rangez l'appareil dans un endroit sec comme sur une table ou un comptoir ou une étagère de rangement. Autre que le nettoyage recommandé, aucun autre entretien de l'utilisateur ne devrait être nécessaire.

PROBLÈMES AVEC VOTRE APPAREIL?

Vous pouvez résoudre de nombreux problèmes de l'appareil commun facilement, vous permet d'économiser le coût d'un appel de service possible. Essayez les suggestions ci-dessous pour voir si vous pouvez résoudre le problème avant d'appeler le réparateur.

GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈMES	CAUSES / SOLUTIONS POSSIBLES
<ul style="list-style-type: none"> L'appareil ne fonctionne pas. 	<ul style="list-style-type: none"> Unité non branché. Branchez l'appareil dans une prise de courant de 120V AC. Le disjoncteur est déclenché ou un fusible grillé. Assurez-vous que la température, la fonction et la minuterie sélecteurs sont réglés.
<ul style="list-style-type: none"> Un seul élément de chauffage se réchauffe. 	<ul style="list-style-type: none"> Sélection de réglage de fonction détermine quel élément de chauffage fonctionne. Lorsque le grillage, assurez-vous que le four ne soit pas réglé sur BROIL ou le réglage CUIRE.
<ul style="list-style-type: none"> Les éléments de chauffage ne sont pas chauffer. 	<ul style="list-style-type: none"> éléments de chauffage du cycle ON et OFF pour maintenir la chaleur. Assurez-vous que le sélecteur de fonction est positionné pour le réglage de la cuisson désirée.
<ul style="list-style-type: none"> Les aliments cuits / insuffisamment cuits 	<ul style="list-style-type: none"> Mauvais réglage de la température. Vous pourriez avoir à ajuster la température à la position désirée. placement en rack. Rack peut avoir besoin d'être ajustée pour tenir compte des différents aliments.
<ul style="list-style-type: none"> Odeur Burnt 	<ul style="list-style-type: none"> Alimentation accumulation à l'intérieur de l'appareil, sur des éléments de chauffage ou dans la poêle goutte à goutte / cuisson. Reportez-vous à «Nettoyage de votre appareil»

SERVICE POUR VOTRE APPAREIL

Nous sommes fiers de notre organisation de service à la clientèle et le réseau de techniciens de services professionnels qui offrent des services sur vos appareils Avanti. Avec l'achat de votre appareil Avanti, vous pouvez être sûr que si vous avez besoin d'informations ou de l'aide, l'équipe du service à la clientèle Avanti Products sera là pour vous. Appelez-nous sans frais.

AVANTI PRODUITS SERVICES CLIENTS

Information sur le produit 800-323-5029	Quelles que soient vos questions sur nos produits, l'aide est disponible.
Les commandes de la pièce 800-220-5570	Vous pouvez commander des pièces et accessoires qui seront livrés directement à votre domicile par chèque personnel, mandat, Master Card ou Visa.
In-Home Repair Service 800-220-5570	Un centre de service Avanti Produits autorisé fournira un service de réparation expert, prévue à un moment qui vous convient. Nos réparateurs formés connaissent votre appareil à l'intérieur et à l'extérieur.

VOTRE GARANTIE AVANTI

DURÉE DE LA GARANTIE	NOUS PAYER
GARANTIE COMPLÈTE D'UN AN DATE DE L'ACHAT SUR TOUTES LES PIÈCES SAUF PIÈCES DE VERRE, ET / OU DES PIÈCES ENDOMMAGÉES A LA SUITE DE DETOURNEMENT OU MANQUE DE SOINS RAISONNABLE.	PIÈCES DE RECHANGE ET REPARATION DU TRAVAIL POUR CORRIGER LES DEFAUTS matériels ou de fabrication. SERVICE DOIT ÊTRE FOURNI PAR UN SERVICE COMPANY AUTORISÉ.
GARANTIE TOTALE DE 30 JOURS LA DATE D'ACHAT SUR LES PIÈCES DE VERRE ET FINITION DE PORCELAIN ENAMEL, PEINT OU MÉTAL FINI PIÈCES BRIGHT	PIÈCES DE RECHANGE ET REPARATION DU TRAVAIL POUR CORRIGER LES DEFAUTS matériel ou de fabrication. SERVICE DOIT ÊTRE FOURNI PAR UN SERVICE COMPANY AUTORISÉ.

EFFECTUER EN SERVICE SEULEMENT.

CLIENT SERA RESPONSABLE DE TOUS LES FRAIS DE TRANSPORT DE ET LA SOCIÉTÉ DE SERVICE AUTORISÉ, AUSSI ASSURER POUR ENVOYER UNE COPIE DE LA PREUVE D'ACHAT LORSQUE ENVOI DE L'UNITÉ POUR LA RÉFECTION DE SERVICE.

AVANTI PRODUCTS NE SERA PAS RESPONSABLE DES DOMMAGES DIRECTS OU INDIRECTS.

Certains états ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou consécutifs, de sorte que cette exclusion ou limitation peut ne pas vous. Cette garantie vous donne des droits spécifiques, et vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un État à État.

Cette garantie est non valable en dehors de la Continental États Unis.

Registration Information

Thank you for purchasing this fine Avanti product. Please fill out this form and return it to the following address within 100 days from the date of purchase and receive these important benefits:

**Avanti Products LLC
P.O. Box 520604
Miami, Florida 33152**

Protect your product:

We will keep the model number and date of purchase of your new Avanti product on file to help you refer to this information in the event of an insurance claim such as fire or theft.

➤ **Promote better products:**

We value your input. Your responses will help us develop products designed to best meet your future needs.

----- (detach here)-----

Avanti Registration Card

Name			Model #	Serial #
Address			Date Purchased	Store / Dealer Name
City	State	Zip	E-mail Address	
Area Code	Phone Number		Occupation	
Did You Purchase An Additional Warranty			As your Primary Residence, Do You:	
<input type="checkbox"/> Extended <input type="checkbox"/> None			<input type="checkbox"/> Own <input type="checkbox"/> Rent	
Reason for Choosing This Avanti Product: Please indicate the most important factors That influenced your decision to purchase this product:			Your Age: <input type="checkbox"/> under 18 <input type="checkbox"/> 18-25 <input type="checkbox"/> 26-30 <input type="checkbox"/> 31-35 <input type="checkbox"/> 36-50 <input type="checkbox"/> over 50	
<input type="checkbox"/> Price <input type="checkbox"/> Product Features <input type="checkbox"/> Avanti Reputation <input type="checkbox"/> Product Quality <input type="checkbox"/> Salesperson Recommendation <input type="checkbox"/> Other: _____ <input type="checkbox"/> Friend / Relative Recommendation <input type="checkbox"/> Warranty <input type="checkbox"/> Other: _____			<u>Marital Status:</u> <input type="checkbox"/> Married <input type="checkbox"/> Single	
Comments:			<u>Is This Product Used In The:</u> <input type="checkbox"/> Home <input type="checkbox"/> Business	
			<u>How Did You Learn About This Product:</u> <input type="checkbox"/> Advertising <input type="checkbox"/> In-Store Demo <input type="checkbox"/> Personal Demo	

VER 10042016

PRINTED IN CHINA