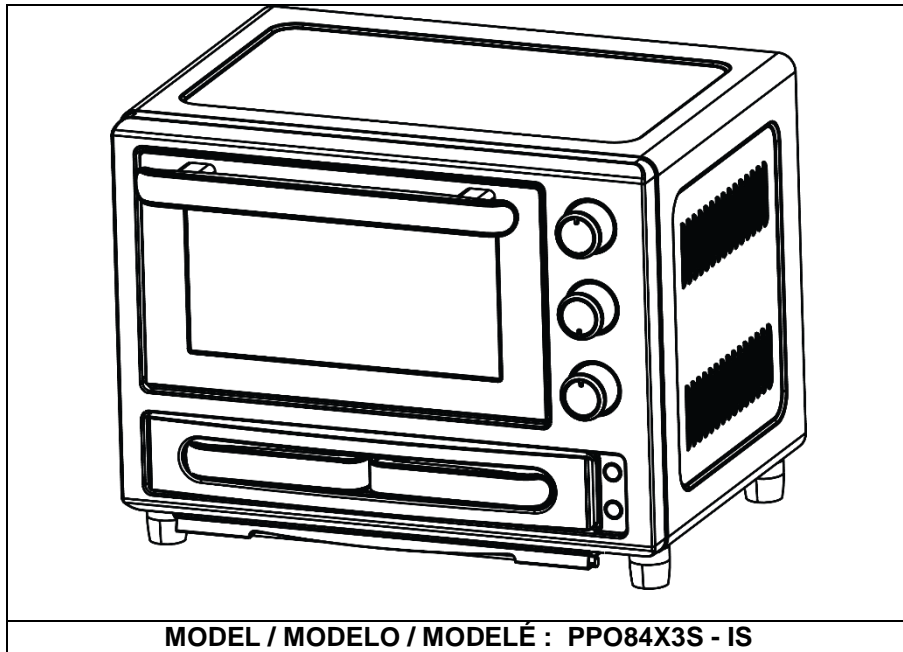


Avanti®

CONVECTION OVEN / BROILER / PIZZA OVEN
HORNO CON CONVECCION / HORNO PARA PIZZA
FOUR PORTABLE

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, Florida 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	12
Cleaning Your Appliance	12
Storing Your Appliance	12
Troubleshooting Guide	13
Service for Your Appliance	13
Your Avanti Products Warranty	14
Instrucciones en Español	15 – 18
Registration Information	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 "0" / "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 assistance, 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.

Write down the model and serial numbers.

You'll find them on a label located on the back side of the unit.

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 Problem Solver Guide. It lists causes of minor operating problems that you can correct yourself.

IF YOU NEED SERVICE

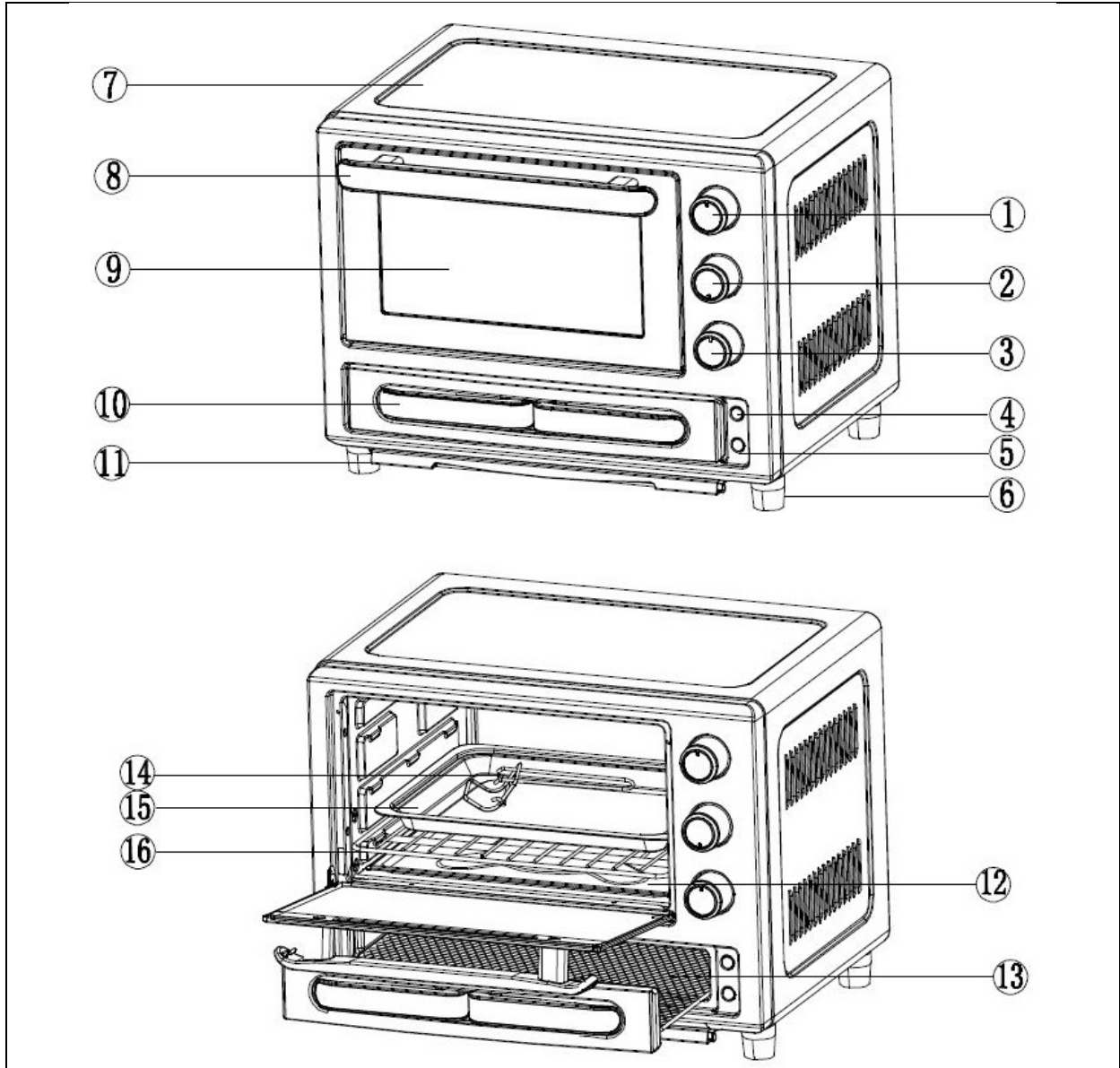
We're proud of our service and want you to be pleased. If for some reason, you are not happy with the service you receive, here are some steps to follow for further assistance.

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	Temperature Control Knob	9	Oven Door
2	Function Control Knob	10	Folding Pizza Tray Handles
3	Timer Control Knob	11	Pizza Oven Crumb Tray
4	Oven Indicator Light	12	Toaster Oven Crumb Tray
5	Pizza Oven Indicator Light	13	Pizza Tray
6	Legs	14	Tray Handle
7	Cabinet	15	Baking Pan / Drip Tray
8	Oven Door Handle	16	Oven Rack

INSTALLATION INSTRUCTIONS

➤ Before Using Your Appliance

- Remove the exterior and interior packing.
- Check to be sure you have all of the following parts:
 - 1 Bake/Broil/Drip Pan
 - 1 Oven Rack
 - 1 Pizza Tray
 - 2 Crumb Trays (1 Oven Section / 1 Pizza Section)
 - 1 Instruction Manual
 - 1 Tray 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 1400W (1400W - Toaster Oven and 1000W – Pizza Oven) 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 THIS 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.

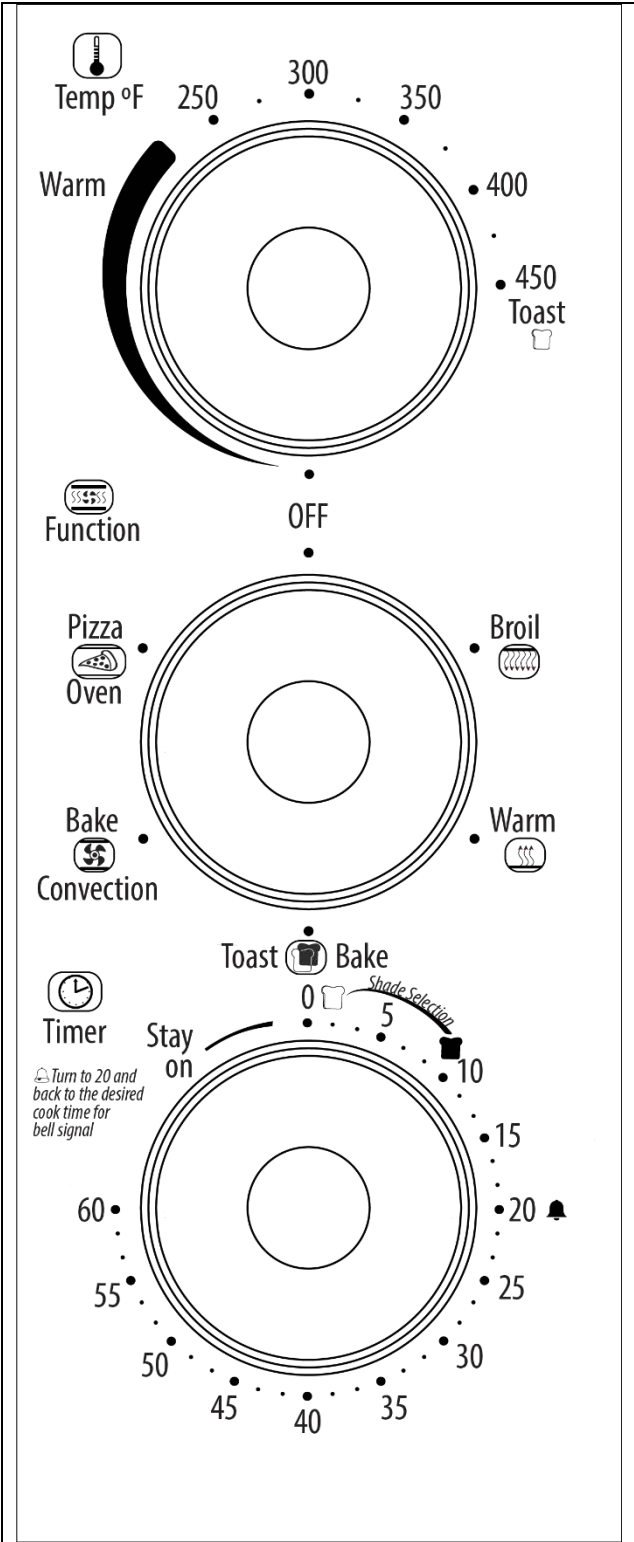
- When positioning the appliance, it should be set on a flat, steady surface.
- Do not block air vents. If they are blocked during operation, the oven may overheat and eventually cause the appliance failure.
- Keep the appliance away from hot air, steam or splashing liquids when choosing a place to locate 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 back panel of the appliance.

OPERATING YOUR APPLIANCE

➤ Control Panel



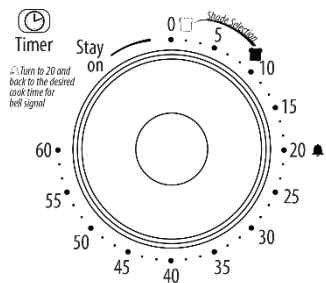
FUNCTION SELECTOR KNOB

Select the appropriate function for your use.

There are four (5) functions:



Note: The pizza oven and convection oven cannot be operated at the same time, you can only use (1) one function at a time either the toaster oven or the pizza oven due to wattage limitations. The toaster oven section can be used to keep foods warm while using the pizza oven as residual heat from the pizza oven will rise to the toaster oven section.



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.

CAUTION:

DO NOT LEAVE THE UNIT ATTENDED

FOOD, RACKS AND/OR BAKING TRAY WILL BE VERY HOT, HANDLE WITH CARE

OVEN INDICATOR LIGHT

The indicator will come **ON** when the oven is in use.

The RED indicator light located at the bottom right of the unit will turn on and stay on while the oven section is being used.

The light will turn off automatically once the timer knob is returned to the OFF position.

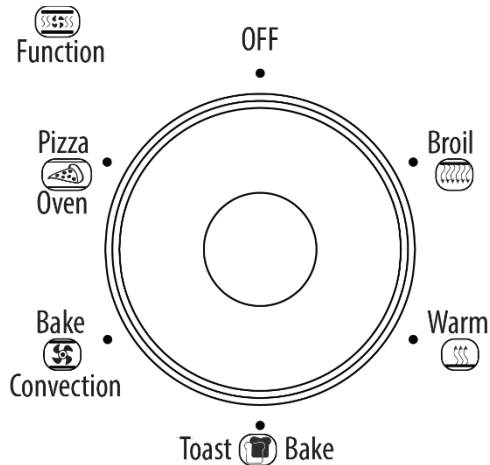
PIZZA OVEN INDICATOR LIGHT

The indicator will come **ON** when the oven is in use.

The AMBER indicator light located at the bottom right of the unit will turn on and stay on while the PIZZA oven section is being used.

The light will turn off automatically once the timer knob is returned to the OFF position.

➤ **Using Your Oven**



Be sure that the function selector knob is in the “OFF” 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

Turn the temperature knob to the desired temperature.
Turn the function selector control knob to the desired function either TOAST / BAKE or BROIL.
Turn the timer selector knob to the 20-minute mark and then back to the “5 minutes mark” for the oven to preheat.

CAUTION:

DO NOT LEAVE THE UNIT ATTENDED

FOOD, RACKS AND/OR BAKING TRAY WILL BE VERY HOT, HANDLE WITH CARE

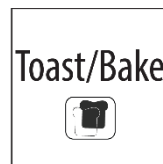


To Use the TOAST / BAKE Function (TOASTING BREADS)

No preheat period is required before toasting.
Place the bread to be toasted directly on the rack in the center of the oven, close the door.
Turn the function selector to the TOAST / BAKE setting, then turn the temperature control knob to the 450°F position and turn timer selector knob past the 20-minute mark and then back to the position that shows the level of toasting desired (0 – Lightest to 10 – darkest). At the end of the cooking time a bell signal sounds and the oven will turn off automatically. Both the top and bottom elements will operate when TOAST / BAKE function is used.

Both the upper and bottom heating elements will cycle **ON** and **OFF** to maintain the selected temperature. When toasting is completed, open door fully and remove food carefully.

Different types of bread require different toasting times. Lighter breads and waffles require a shorter toasting time. Darker breads, muffins, and English muffins require a longer toasting time.



To Use the TOAST / BAKE Function (BAKING)

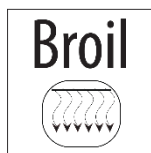
Turn the function selector knob to the TOAST / BAKE position, turn the temperature control knob to the desired oven temperature.
Turn the timer knob to the desired cooking time (max 60 minutes). At the end of the

cooking time a bell signal sounds and the oven will turn **OFF** automatically

For cooking times, greater than 60 minutes, you can turn the timer control knob counter-clockwise to the “STAY ON” position. When using the “STAY ON” position, the oven will continue to operate in the selected function until the timer control knob is turned clock-wise to the “OFF” position.

Both the upper and lower heating elements will cycle **ON** and **OFF** to maintain the selected temperature. Arrange food on the wire rack or in the Bake/Broil/Drip pan.

When BAKING is completed, open door fully and remove food carefully.



To Use the BROIL Function

Arrange food on broiler pan. Place broiler pan on oven rack. Close the door to the first notch, leaving approximately a 2-inch gap at the top. This will ensure adequate airflow during broiling.

Turn the function selector to the BROIL setting.

Turn the temperature control knob to the desired oven temperature.

Turn the timer knob to the desired cooking time (max 60 minutes). At the end of the cooking time a bell signal sounds and the oven will turn **OFF** automatically.

For cooking times, greater than 60 minutes, you can turn the timer control knob counter-clockwise to the "STAY ON" position. When using the "STAY ON" position, the oven will continue to operate in the selected function until the timer control knob is turned clockwise to the "OFF" position.

Only the upper heater elements will operate. For best results the oven should be preheated 20 minutes before adding the food to be broiled.

Turn food over about halfway through the broiling time.

When BROILING is completed, open door fully and remove food carefully,



To Use the CONVECTION BAKE Function

Turn the function selector knob to the CONVECTION BAKE position, turn the temperature control knob to the desired oven temperature.

Turn the timer knob to the desired cooking time (max 60 minutes). At the end of the cooking time a bell signal sounds and the oven will turn **OFF** automatically

For cooking times, greater than 60 minutes, you can turn the timer control knob counter-clockwise to the "STAY ON" position. When using the "STAY ON" position, the oven will continue to operate in the selected function until the timer control knob is turned clockwise to the "OFF" position.

Both the bottom and top heating elements will cycle **ON** and **OFF** in addition to the convection fan circulating the air to maintain the selected temperature.

Arrange food on the wire rack or in the Bake/Broil/Drip pan.

When BAKING is completed, open door fully and remove food carefully.



To Use the WARM Function

Turn the function selector knob to the WARM position, turn the temperature control knob to the Warm setting.

Turn the timer knob to the desired cooking time (max 60 minutes). At the end of the cooking time a bell signal sounds and the oven will turn **OFF** automatically

For cooking times, greater than 60 minutes, you can turn the timer control knob counter-clockwise to the "STAY ON" position. When using the "STAY ON" position, the oven will continue to operate in the selected function until the timer control knob is turned clock-wise to the "OFF" position.

Only the bottom heating elements will cycle **ON** and **OFF** to maintain the selected temperature.

Arrange food on the wire rack or in the Bake/Broil/Drip pan.

When BAKING is completed, open door fully and remove food carefully.



To Use the PIZZA OVEN Function

As the pizza oven operates by direct heat; baking times will vary, follow the instructions from the pizza manufacturer and check the pizza during to cooking to avoid burning or overdone pizza.

For a crispier crust place the pizza directly on the pizza tray, if you prefer a softer crust you can place the pizza on a sheet of aluminum foil.

Extend the integrated handles of the pizza tray and keep them extended during use to prevent any accidents or possible burns as the tray will be hot.

Place the pizza on the in the center of the pizza tray.

Turn the function selector knob to the PIZZA position.

Turn the timer knob to the desired cooking time (max 60 minutes).

At the end of the cooking time a bell signal sounds and the oven will turn **OFF** automatically

For cooking times, greater than 60 minutes, you can turn the timer control knob counter-clockwise to the "STAY ON" position. When using the "STAY ON" position, the oven will continue to operate in the selected function until the timer control knob is turned clock-wise to the "OFF" position.

NOTE: ALTHOUGH THE TOASTER OVEN WILL NOT OPERATE WHILE IN THE PIZZA OVEN MODE, YOU CAN USE THE TOASTER OVEN SECTION TO KEEP FOOD WARM BY THE RESIDUAL HEAT FROM THE PIZZA OVEN.

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 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"> 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 los riesgos 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

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 QUITAR LA CAPA PROTECTORA:

ABRA LA PUERTA.

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.

PREVIO CALENTAMIENTO DEL HORNO

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

Gire la perilla selectora en la función deseada.

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

PARA USAR LA FUNCION DE ASADO (BROIL)

Seleccione la posición deseada de la parrilla. Coloque los alimentos y cierre la puerta colocándola en la primera parada, dejando aproximadamente un espacio de 2 pulgadas en la parte superior. Esto asegurará que el aire fluya de manera adecuada durante este proceso.

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

PARA USAR LA FUNCION DE HORNEADO (BAKE)

Seleccione la posición deseada de la parrilla (consulte la sección de colocación de la parrilla). Gire la perilla selectora de función en la posición de hornear o "BAKE". Ambos elementos calentadores, el superior y el inferior 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. 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.

PARA USAR LA FUNCION DE TOSTAR (TOAST)

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

Diferentes tipos de pan requieren diferentes niveles de tostado. Los panes más ligeros y waffles requieren tostado más ligero. Los panes más oscuros, panqués y muffins o panecillos ingleses requieren un tostado más oscuro.

Seleccione la posición deseada de la parrilla.

Gire la perilla selectora de función en la posición de tostar o "TOAST". 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.

PARA USAR LA FUNCION DE HORNEADO CON CONVECCION (CONV BAKE)

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

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

LIMPIEZA DE SU HORNO

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

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



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.

- 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 n'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 utilisé 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 "0" / Position "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 les commandes 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. Graisse flambant 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 éteint 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 où 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

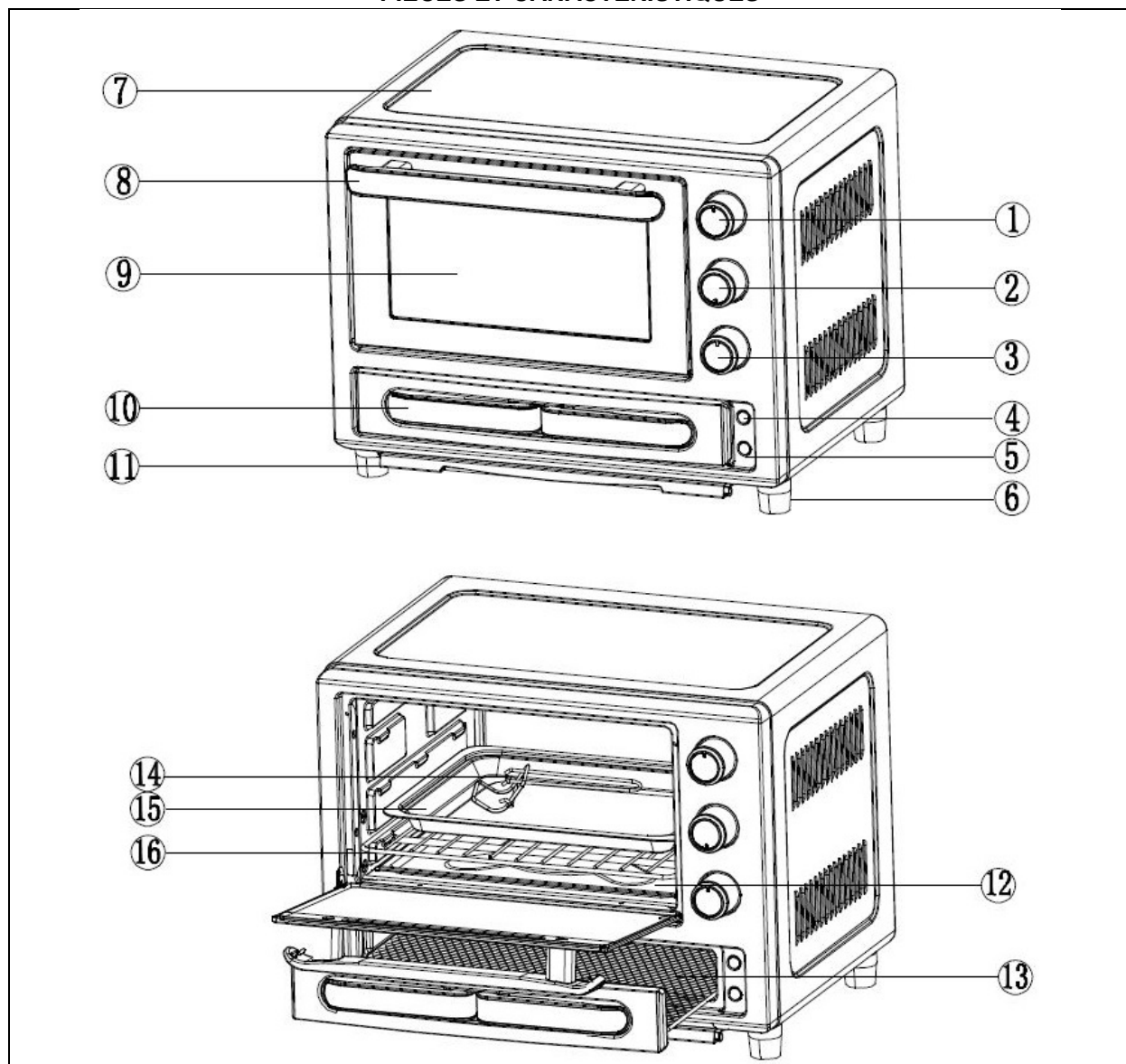
Nous sommes fiers de notre service et nous voulons que vous soyez heureux. Si pour une raison quelconque vous n'êtes pas satisfait du service que vous recevez, voici quelques étapes à suivre pour obtenir de l'aide.

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 Etats-Unis

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



1	Bouton de contrôle de la température	9	Porte du four
2	Bouton de contrôle de la fonction	10	Poignées – Four du pizza
3	Minuteur	11	Plateau à miettes – Four du pizza
4	Voyant d'alimentation	12	Plateau à miettes – Four
5	Voyant d'four de pizza	13	Plateau d'pizza
6	Pieds	14	Outil de suppression pan
7	Cabinet	15	Caserole
8	Poignée de porte du four	16	Grille

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

➤ **Avant d'utiliser votre appareil**

- Retirez l'emballage extérieur et intérieur.
- Vérifiez que vous avez toutes les pièces suivantes:
 - 1 Cuire / Broil / Caserole
 - 1 Grille
 - 1 Pizza Plateau
 - 2 Crumb Plateaux (1 Four Section / 1 Pizza Section)
 - 1 Mode d'emploi
 - 1 Outil de suppression pan
- 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 1400W (1400W - Grille-pain et 1000W - Four à pizza) et devrait être le seul appareil fonctionnant sur le circuit.

REMARQUER

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 RÉGLEZ LA TEMPÉRATURE MAX. LAISSEZ L'APPAREIL ALLUMÉ PENDANT ENVIRON 15 MINUTES. IL EST IMPORTANT D'ASSURER UNE VENTILATION ADÉQUATE PENDANT CETTE PÉRIODE COMME UNE ODEUR DE BRÛLÉ EST NORMAL 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 adressées 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.

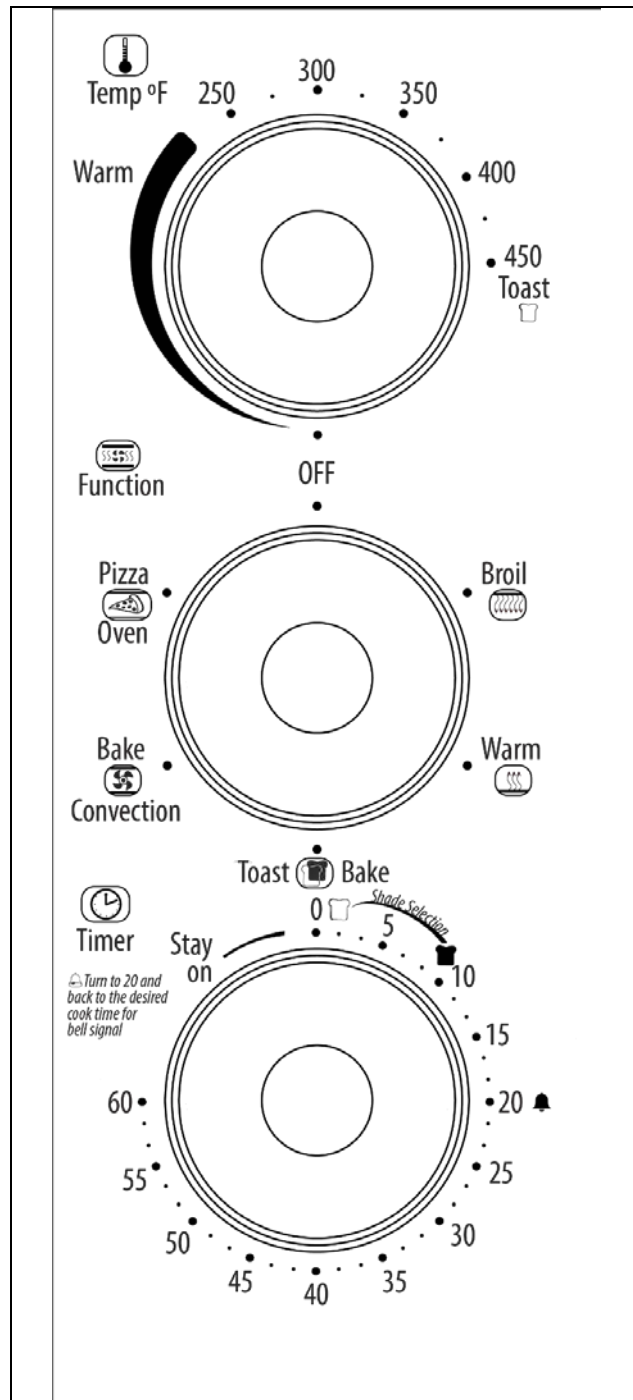
➤ **Connexion électrique**

- 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 arrière de l'appareil.

VOTRE APPAREIL D'EXPLOITATION

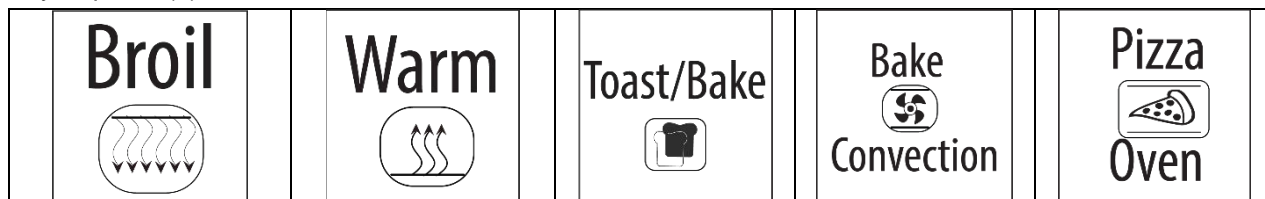
➤ Panneau de contrôle



SÉLECTEUR DE FONCTION KNOB

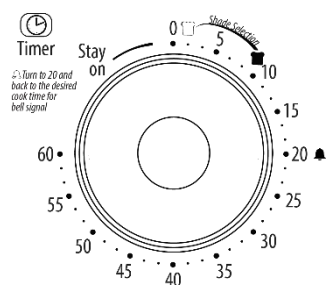
Sélectionnez la fonction appropriée pour votre usage.

Il y a quatre (5) fonctions:



Remarque: Le four à pizza et four à convection ne peuvent pas fonctionner en même temps, vous ne pouvez utiliser (1) une fonction à un moment ou l'autre du four grille-pain ou le four à pizza en raison des limitations de puissance en watts.

La section four grille-pain peut être utilisé pour garder les aliments au chaud pendant l'utilisation du four à pizza comme la chaleur résiduelle du four à pizza va augmenter à la section four grille-pain.



TIMER SELECTOR KNOB

Vous pouvez régler le temps de cuisson jusqu'à 60 minutes. Il sera automatiquement éteint 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 position «OFF» de réglage.

Pour les temps de cuisson supérieure à 60 minutes, vous pouvez utiliser le "STAY ON", le four fonctionnera dans la fonction sélectionnée jusqu'à ce que vous tourniez la MINUTEUR bouton de sélection à la "**OFF**" position.

MISE EN GARDE: NE LAISSEZ PAS L'UNITÉ ATTENDED

ALIMENTAIRES, BARRES ET / OU CUISSON PLATEAU sera très chaud, FRAGILE

VOYANT D'ALIMENTATION

L'indicateur viendra **ON** lorsque le four est en cours d'utilisation.

Le voyant ROUGE situé en bas à droite de l'appareil sous tension et restera allumé pendant que la section de four est utilisée.

La lumière se met automatiquement hors tension une fois que le bouton de la minuterie est renvoyé à la position OFF.

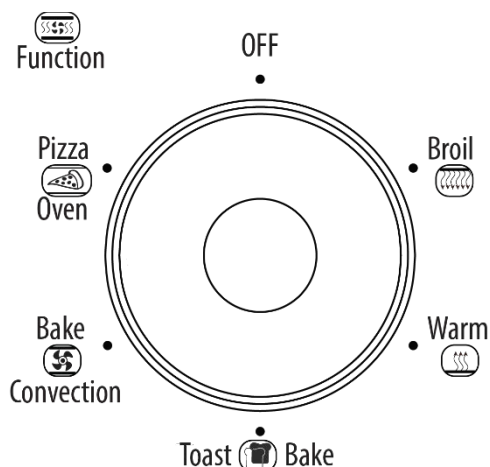
PIZZA FOUR VOYANT

L'indicateur viendra **ON** lorsque le four est en cours d'utilisation.

Le voyant AMBRE situé en bas à droite de l'appareil sous tension et restera allumé pendant que la section PIZZA four est utilisé.

La lumière se met automatiquement hors tension une fois que le bouton de la minuterie est renvoyé à la position OFF.

➤ Utilisation de votre four



Assurez-vous que le bouton sélecteur de fonction est en position "OFF" 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

Tournez le bouton de température à la température désirée. Tournez le bouton fonction de contrôle de sélecteur sur la fonction désirée soit TOAST / BAKE ou BROIL.

Tournez le bouton sélecteur de minuterie à la marque de 20 minutes, puis de nouveau à la "5 minutes marque" pour le four à préchauffer.

MISE EN GARDE:

NE LAISSEZ PAS L'UNITÉ ATTENDED

ALIMENTAIRES, BARRES ET / OU CUISSON PLATEAU sera très chaud, FRAGILE



Pour utiliser la fonction Toast / CUIRE (grillant PAINS)

Aucune période de préchauffage est nécessaire avant le grillage.

Placez le pain à griller directement sur la grille au centre du four, fermez la porte.

Tournez le sélecteur de fonction du réglage TOAST / BAKE, puis tournez le bouton de contrôle de la température à la position 450°F et tourner le bouton sélecteur de minuterie passé la barre des 20 minutes, puis revenir à la position qui montre le niveau de chauffes désiré (0 - léger à 10 - le plus sombre). A la fin du temps de cuisson un signal de cloche sonne et le four se met automatiquement hors tension. Les deux éléments supérieurs et inférieurs fonctionneront lorsque la fonction TOAST / BAKE est utilisé.

Les deux éléments chauffants supérieur et inférieur cycle **ON** et **OFF** choisi pour maintenir la température. Lorsque le grillage est terminé, ouvrir la porte complètement et retirer soigneusement les aliments.

Différents types de pain exigent des temps de grillage. Pains et des gaufres plus légères nécessitent un temps de grillage plus court. Pains foncés, les muffins et les muffins anglais nécessitent un temps plus long grillage.



Pour utiliser la fonction TOAST / Bake (CUISSON)

Tournez le bouton sélecteur de fonction à la position TOAST / BAKE, tournez le bouton de contrôle de la température à la température désirée.

Tournez le bouton de la minuterie pour le temps de cuisson désiré (max 60 minutes). A la fin du temps de cuisson un signal de sonnerie retentit et le four se **OFF** automatiquement

Pour les temps de cuisson supérieur à 60 minutes, vous pouvez tourner le bouton de commande de la minuterie dans le sens antihoraire à la "STAY ON". Lorsque vous utilisez le "STAY ON", le four continue

à fonctionner dans la fonction sélectionnée jusqu'à ce que le bouton de réglage de la minuterie soit activée aiguilles d'une montre à la position «OFF».

Les deux éléments chauffants supérieur et inférieur cycle **ON** et **OFF** choisi pour maintenir la température.

Disposer la nourriture sur la grille ou dans la casserole de cuisson / Broil / goutte à goutte.

Lorsque la cuisson est terminée, ouvrir la porte complètement et retirer soigneusement les aliments.



Pour utiliser la fonction Broil

Disposer de la nourriture sur la lèchefrite. Placez la lèchefrite sur la grille du four. Fermez la porte pour la première encoche, laissant environ un écart de 2 pouces au sommet. Cela permettra d'assurer une ventilation adéquate lors de la cuisson au gril.

Tournez le sélecteur de fonction pour le réglage du GRIL.

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

Tournez le bouton de la minuterie pour le temps de cuisson désiré (max 60 minutes). A la fin du temps de cuisson un signal de sonnerie retentit et le four se **OFF** automatiquement.

Pour les temps de cuisson supérieur à 60 minutes, vous pouvez tourner le bouton de commande de la minuterie dans le sens antihoraire à la "STAY ON". Lorsque vous utilisez le "STAY ON", le four continue à fonctionner dans la fonction sélectionnée jusqu'à ce que le bouton de réglage de la minuterie soit tourné vers la droite à la position «OFF».

Seuls les éléments chauffants supérieurs fonctionneront. Pour obtenir les meilleurs résultats, le four doit être préchauffé 20 minutes avant d'y ajouter l'aliment à grillé.

Retournez les aliments à mi-chemin à travers le temps de cuisson au gril.

Lorsque le grillage est terminé, ouvrir la porte complètement et retirer soigneusement les aliments,



Pour utiliser la fonction CONVECTION Bake

Tournez le bouton sélecteur de fonction à la position CONVECTION BAKE, tournez le bouton de contrôle de la température à la température désirée.

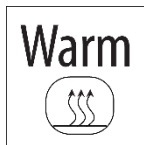
Tournez le bouton de la minuterie pour le temps de cuisson désiré (max 60 minutes). A la fin du temps de cuisson un signal de sonnerie retentit et le four se **OFF** automatiquement

Pour les temps de cuisson supérieur à 60 minutes, vous pouvez tourner le bouton de commande de la minuterie dans le sens antihoraire à la "STAY ON". Lorsque vous utilisez le "STAY ON", le four continue à fonctionner dans la fonction sélectionnée jusqu'à ce que le bouton de réglage de la minuterie soit activée aiguilles d'une montre à la position «OFF».

Tant le fond et les éléments chauffants supérieurs cycle **ON** et **OFF** en plus du ventilateur de convection faire circuler l'air pour maintenir sélectionner température.

Disposer la nourriture sur la grille ou dans la casserole de cuisson / Broil / goutte à goutte.

Lorsque la cuisson est terminée, ouvrir la porte complètement et retirer soigneusement les aliments.



Pour utiliser la fonction WARM

Tournez le bouton sélecteur de fonction à la position WARM, tournez le bouton de contrôle de la température au réglage chaud.

Tournez le bouton de la minuterie pour le temps de cuisson désiré (max 60 minutes). A la fin du temps de cuisson un signal de sonnerie retentit et le four se **OFF** automatiquement

Pour les temps de cuisson supérieur à 60 minutes, vous pouvez tourner le bouton de commande de la minuterie dans le sens antihoraire à la "STAY ON". Lorsque vous utilisez le "STAY ON", le four continue à fonctionner dans la fonction sélectionnée jusqu'à ce que le bouton de réglage de la minuterie soit activée aiguilles d'une montre à la position «OFF».

Seuls les éléments de chauffage inférieurs cycle **ON** et **OFF** choisi pour maintenir la température.

Disposer la nourriture sur la grille ou dans la casserole de cuisson / Broil / goutte à goutte.

Lorsque la cuisson est terminée, ouvrir la porte complètement et retirer soigneusement les aliments.



Pour utiliser la fonction PIZZA OVEN

Comme le four à pizza fonctionne par la chaleur directe; temps de cuisson varient, suivez les instructions du fabricant de pizza et vérifier la pizza pendant la cuisson pour éviter de brûler ou de la pizza exagérée.

Pour une croûte plus croustillante placer la pizza directement sur le plateau de pizza, si vous préférez une croûte plus douce, vous pouvez placer la pizza sur une feuille de papier d'aluminium.

Étendre les poignées intégrées du plateau à pizza et les garder étendues lors de l'utilisation pour prévenir tout accident ou des brûlures possibles que le plateau sera chaud.

Placer la pizza sur le au centre du plateau de pizza.

Tournez le bouton sélecteur de fonction à la position PIZZA.

Tournez le bouton de la minuterie pour le temps de cuisson désiré (max 60 minutes).

A la fin du temps de cuisson un signal de sonnerie retentit et le four se **OFF** automatiquement

Pour les temps de cuisson supérieur à 60 minutes, vous pouvez tourner le bouton de commande de la minuterie dans le sens antihoraire à la "STAY ON". Lorsque vous utilisez le "STAY ON", le four continue à fonctionner dans la fonction sélectionnée jusqu'à ce que le bouton de réglage de la minuterie soit activée aiguilles d'une montre à la position «OFF».

NOTE: BIEN QUE LE FOUR GRILLE-PAIN NE FONCTIONNE PAS EN MODE FOUR À PIZZA, VOUS POUVEZ UTILISER LA SECTION FOUR GRILLE-PAIN POUR GARDER LES ALIMENTS AU CHAUD PAR LA CHALEUR RÉSIDUELLE DU FOUR À PIZZA.

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 nettoyants abrasifs, brosses à récurer et les nettoyants 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.

MISE EN GARDE

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 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 branchée. 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 réglage BROIL.
<ul style="list-style-type: none"> Les éléments de chauffage ne sont pas chauffés. 	<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"> 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 produit 800-323-5029	Quelles que soient vos questions sont 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 PORCELAINE 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 <input type="checkbox"/> Extended <input type="checkbox"/> None			As your Primary Residence, Do You: <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"/> Friend / Relative Recommendation <input type="checkbox"/> Warranty <input type="checkbox"/> Other: _____			Marital Status: <input type="checkbox"/> Married <input type="checkbox"/> Single	
<input type="checkbox"/> Other: _____			Is This Product Used In The: <input type="checkbox"/> Home <input type="checkbox"/> Business	
Comments:			How Did You Learn About This Product: <input type="checkbox"/> Advertising <input type="checkbox"/> In-Store Demo <input type="checkbox"/> Personal Demo	

