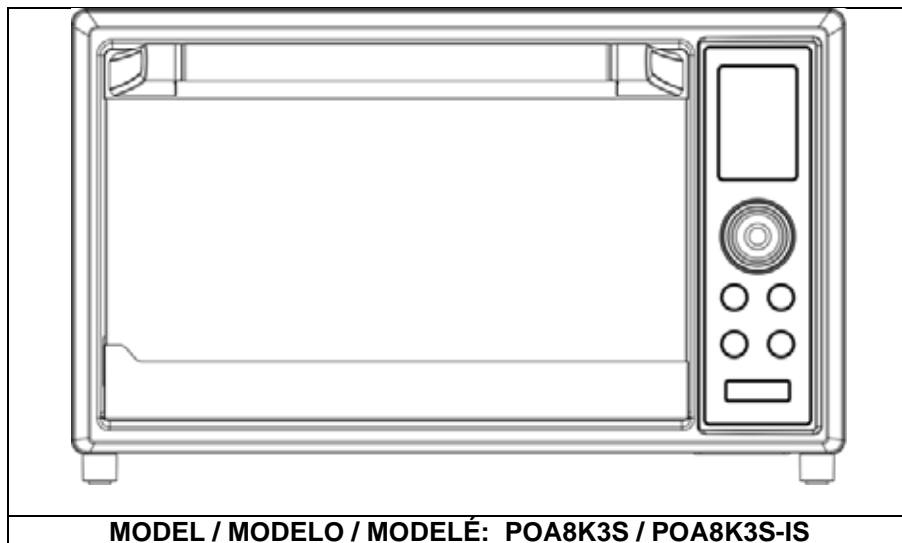




**DIGITAL OVEN / BROILER / AIR FRYER
HORNO CON CONVECCION-ASADOR DIGITAL
FOUR COMPACTE NUMERIQUE**

**INSTRUCTION MANUAL
MANUAL DE INSTRUCCIONES
MANUEL D'INSTRUCTIONS**

Model Number / No. de Modelo / Nos de Modèle:



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 – 10
Control Panel	7
Using Your Oven	8 – 10
Care and Maintenance	10
Cleaning Your Appliance	10
Storing Your Appliance	10
Troubleshooting Guide	11
Service for Your Appliance	11
Your Avanti Products Warranty	12
Instrucciones en Español	13 – 20
Instructions en Français	21 – 30
Registration Information	Last

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

~ **WARNING** ~

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

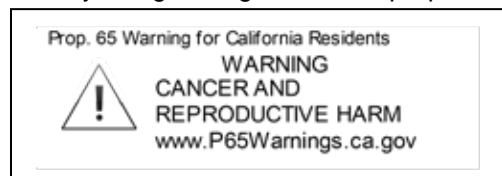
When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

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

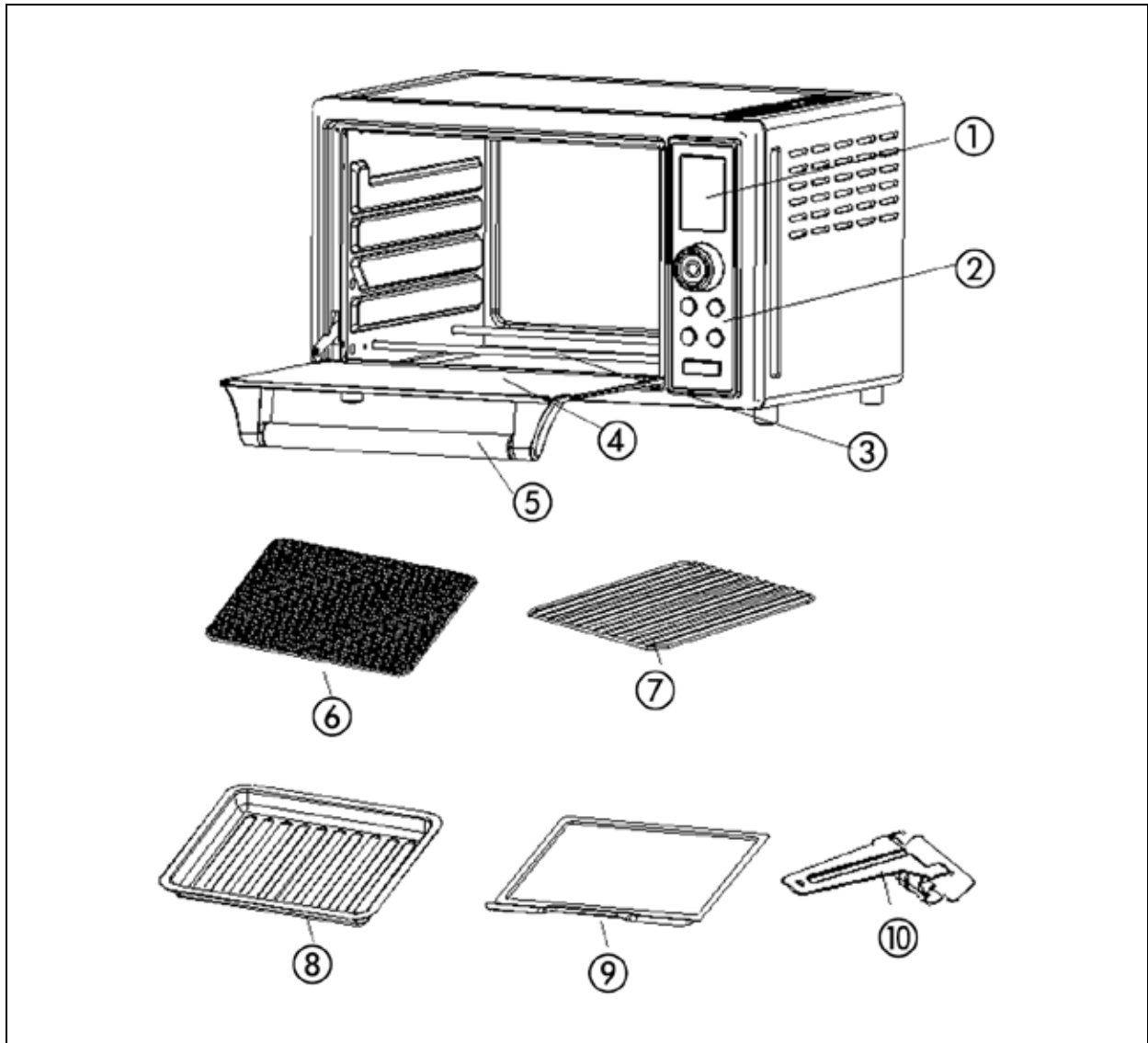
We're proud of our service and want you to be pleased. If for some reason you are not happy with the service you receive, here are some steps to follow for further assistance.

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



a	Digital Display
b	Control Panel
c	Heating Element
d	Glass Door
e	Handle
f	Air Fryer Rack
g	Oven Rack
h	Baking Tray
i	Crumb Tray
j	Pan Removal Tool

INSTALLATION INSTRUCTIONS

Ø **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	Air Fry Rack
1	Oven Rack	1	Crumb Tray
1	Tray Removal Tool	1	Instruction Manual

- 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 1800W 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, PRESS THE FUNCTION BUTTON, SELECT THE BAKE SETTING, THEN SET THE TEMPERATURE TO 450°F. 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.

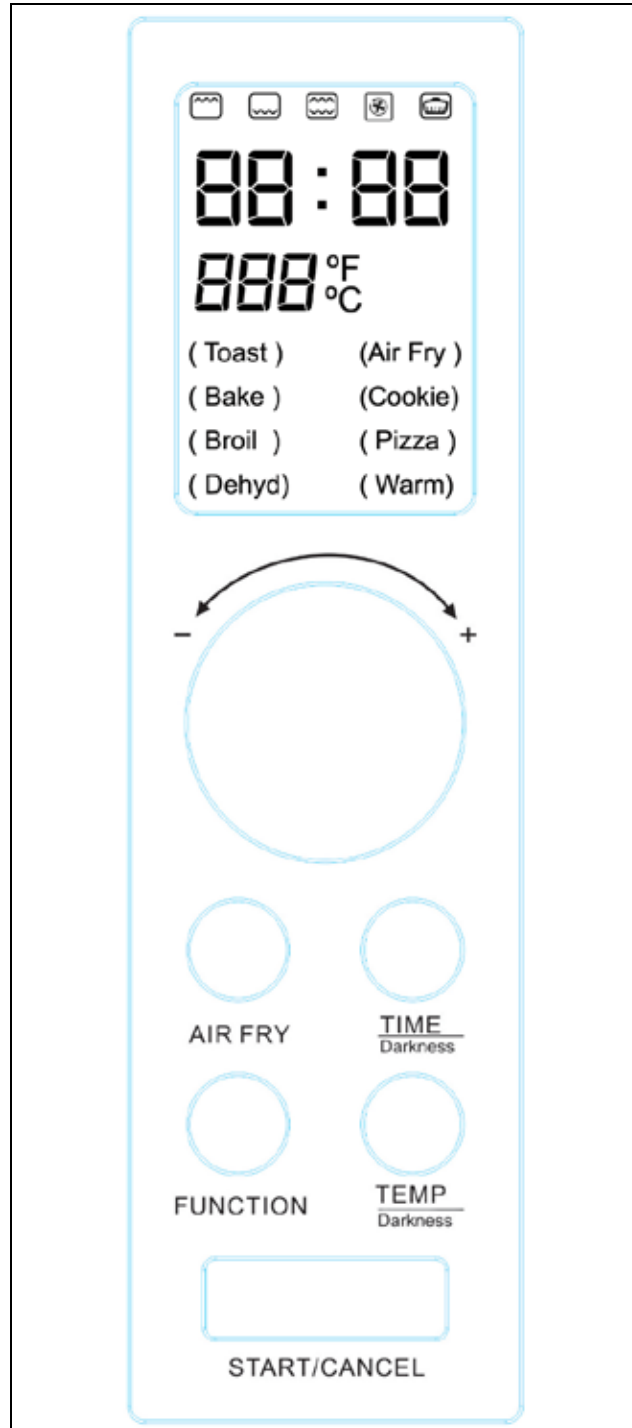
- When positioning the appliance, it should be set on a flat, steady surface.
- Do not block air vents. If they are blocked during operation, the oven may overheat and eventually cause the appliance failure.
- Keep the appliance away from hot air, steam or splashing liquids when choosing a place to locate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

Ø **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

Ø Control Panel



COOKING FUNCTION SELECTIONS

Select the appropriate function for your use.

There are EIGHT (8) Pre-programmed functions:

Program	Default time (Minutes)	Default temp. °F	Time adjustment	Temp. adjustment	Default function mode
TOAST	\	480	6 Shade Settings 1 – Lightest 6 – Darkest	NO	Upper / Lower Elements
Air Fry	20	400°F	Adjustable to 90 Minutes	Adjustable 150° - 400°F	Upper / Lower Elements Convection Fan
BAKE	30	350°F	Adjustable to 90 Minutes	Adjustable 150° - 450°F	Upper / Lower Elements
COOKIE	18	350°F	Adjustable to 90 Minutes	Adjustable 150° - 450°F	Upper / Lower Elements
BROIL	30	450°F	Adjustable to 90 Minutes	NO	Upper / Lower Elements
PIZZA	20	400°F	Adjustable to 90 Minutes	Adjustable 150° - 450°F	Upper / Lower Elements
DEHYD DEHYDRATE	12 Hours	150°F	Adjustable up to 12 hours	NO	Upper Element
WARM	30	180°F	Adjustable to 90 minutes	130° - 180°F	Lower Element

NOTE:

Heating elements will cycle on and off during the selected function to maintain the appropriate temperature.

OPERATING YOUR OVEN / AIR FRYER

Press the **FUNCTION** button to activate the control panel to select any of the cooking functions below:
(When the cooking cycle is completed, open door fully and remove food carefully.)

TOAST

- Press the function button.
- Turn the selector knob until the TOAST function is flashing on the display.
- Press the Time / Darkness or Temp / Darkness button and turn the knob to select the desired toast shade (1 is the lightest – 6 is the darkest).
- Press the Start / Cancel button to either start or stop the cooking cycle.

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.

AIR FRY

- **Press the Air Fry Button**
- The Air Fry program will flash on the display.
- Press the Start / Cancel button to start the pre-heating cycle, “PRE” will be shown in the LED display. After 5 minutes of pre-heating, the unit will beep to advise the oven is pre-heated.
- Open the door, place the food on the tray / air-fry rack, insert the tray / rack on the middle rack position and close the door.
- Press the Temp button and turn the knob to select the desired cooking temperature.
- Press the time button and turn the knob to select the desired cook time.

Press the Start / Cancel button to either start or stop the cooking cycle.

BAKE

- Press the function button.
- Turn the selector knob until the BAKE function is flashing on the display.
- Press the Temp button and turn the knob to select the desired cooking temperature.
- Press the time button and turn the knob to select the desired cook time.

Press the Start / Cancel button to either start or stop the cooking cycle.

COOKIE

- Press the function button.
- Turn the selector knob until the COOKIE function is flashing on the display.
- Press the Temp button and turn the knob to select the desired cooking temperature.
- Press the time button and turn the knob to select the desired cook time.

Press the Start / Cancel button to either start or stop the cooking cycle.

BROIL

- Press the function button.
- Turn the selector knob until the BROIL function is flashing on the display.
- Press the time button and turn the knob to select the desired cook time.

Press the Start / Cancel button to either start or stop the cooking cycle.

PIZZA

- Press the function button.
- Turn the selector knob until the PIZZA function is flashing on the display.
- Press the Temp button and turn the knob to select the desired cooking temperature.

- Press the time button and turn the knob to select the desired cook time.

Press the Start / Cancel button to either start or stop the cooking cycle.

DEHYD - DEHYDRATE

- Press the function button.
- Turn the selector knob until the DEHYD function is flashing on the display.
- Press the time button and turn the knob to select the desired cook time.

Press the Start / Cancel button to either start or stop the cooking cycle.

WARM

- Press the function button.
- Turn the selector knob until the WARM function is flashing on the display.
- Press the time button and turn the knob to select the desired cook time.

Press the Start / Cancel button to either start or stop the cooking cycle.

CARE AND MAINTENANCE

Ø 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.

Ø 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 PRODUCTS WARRANTY	Staple your sales receipt here. Proof of original purchase date is needed to obtain service under warranty.
WHAT IS COVERED – LIMITED ONE-YEAR WARRANTY	
<p>Avanti Products warrants that the product is free from defects in materials and/or workmanship for a period of twelve (12) months from the date of purchase by the original owner. The foregoing timeline begins to run upon the date of purchase, and shall not be stalled, tolled, extended, or suspended for any reason whatsoever unless described in detail in the warranty document. For one year from the date of purchase by the original owner, Avanti products will, at its option, repair or replace any part of the product which proves to be defective in material or workmanship under normal use. Avanti Products will provide you with a reasonably similar product that is either new or factory refurbished. During this period, Avanti Products will provide all parts and labor with the exception as detailed below necessary to correct such defects free of charge, so long as the product has been installed and operated in accordance with the written instructions in this manual. In rental or commercial use, the warranty period is 90 days.</p> <p>All Avanti appliances of 4.4 cubic feet capacity or less must be brought/sent to the appliance service center for repair.</p>	
<p>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.</p> <p>REPLACEMENT PARTS AND REPAIR LABOR TO CORRECT DEFECTS IN MATERIALS OR WORKMANSHIP. SERVICE MUST BE PROVIDED BY AN AUTHORIZED SERVICE COMPANY</p>	
<p>FULL 30-DAY WARRANTY FROM DATE OF PURCHASE ON GLASS PARTS AND FINISH OF PORCELAIN ENAMEL, PAINTED OR BRIGHT METAL FINISHED PARTS.</p> <p>REPLACEMENT PARTS AND REPAIR LABOR TO CORRECT DEFECTS IN MATERIAL OR WORKMANSHIP. SERVICE MUST BE PROVIDED BY AN AUTHORIZED SERVICE COMPANY.</p>	
WARRANTY EXCLUSIONS / WHAT IS NOT COVERED:	
<p>The warranty coverage described herein excludes all defects or damage that are not the direct fault of Avanti Products, including without limitation, one or more of the following:</p>	
<ul style="list-style-type: none"> · A failure to comply with any applicable state, local, city, or county electrical, plumbing and/or building codes, regulations, or laws, including failure to install the product in strict conformity with local fire and building codes and regulations. · Any external, elemental and/or environmental forces and factors, including without limitation, rain, wind, sand, floods, fires, mud slides, freezing temperatures, excessive moisture or extended exposure to humidity, lightning, power surges, structural failures surrounding the appliance, and acts of God. 	
<ul style="list-style-type: none"> · Content losses of food or other content due to spoilage. · Incidental or consequential damages · Parts and labor costs for the following will not be considered as warranty: <ul style="list-style-type: none"> · Inner door panels, door shelves, door rails, and/or door supports. · Light bulbs and/or plastic housing. · Plastic cabinet liners. · Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit. 	<ul style="list-style-type: none"> · Repairs performed by unauthorized servicers. · Service calls that are related to external problems, such as abuse, misuse, inadequate electrical power, accidents, fire, floods, or any other acts of God. · Failure of the product if it is used for other than its intended purpose. · The warranty does not apply outside the Continental USA. · Surcharges including but not limited to, any after hour, weekend, or holiday service calls, tolls, ferry trip charges, or mileage expense for service calls to remote areas.
<p>In no event shall Avanti Products have any liability or responsibility whatsoever for damage to surrounding property, including cabinetry, floors, ceilings, and other structures and/or objects around the product. Also excluded from this warranty are scratches, nicks, minor dents, and other cosmetic damages on external surfaces and exposed parts; Products on which the serial numbers have been altered, defaced or removed; service visits for customer education, or visits where there is nothing wrong with the product; correction of installation problems (you are solely responsible for any structure and setting for the product, including all electrical, plumbing and/or other connecting facilities, for proper foundation/flooring, and for any alterations including without limitation cabinetry, walls, floors, shelving etc., as well as the resetting of breakers or fuses.</p>	
OUT OF WARRANTY PRODUCT	
<p>Avanti Products is under no obligation, at law or otherwise, to provide you with any concessions, including repairs, pro-rates, or product replacement, once this warranty has expired.</p>	
<i>Warranty – Portable Ovens</i>	

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

~ ADVERTENCIA ~	Para reducir el riesgo de incendio, choque eléctrico, o lesiones personales al usar su aparato, siga estas precauciones básicas:
------------------------	--

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, las precauciones básicas de seguridad siempre se deben seguir incluyendo las siguientes:

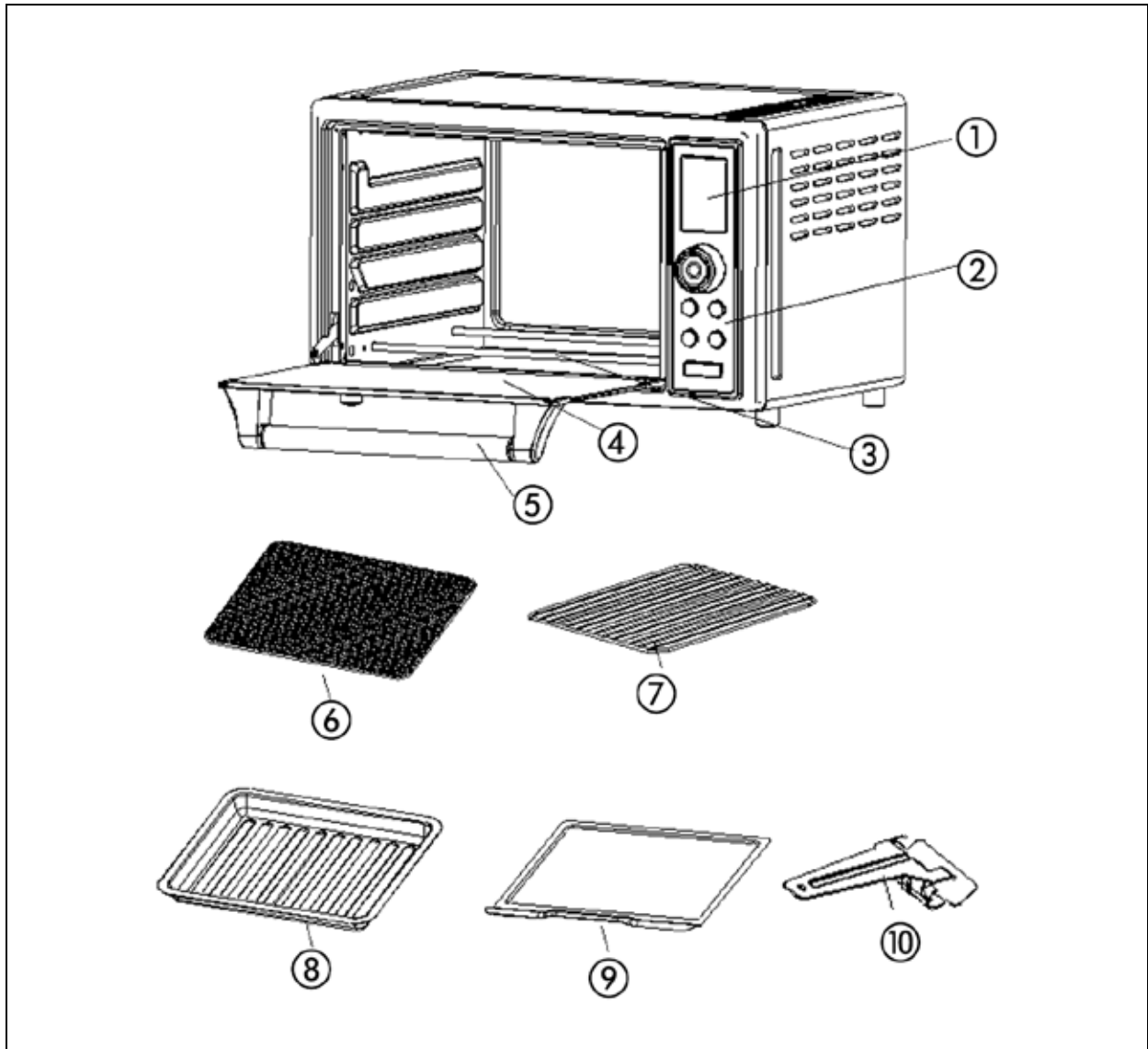
Lea todas las instrucciones, etiquetas de productos y advertencias antes de usar el aparato.

- No toque las superficies calientes, utilice las asas o las perillas. Siempre use guantes de cocina cuando la manipulación de materiales calientes y permita que las partes metálicas se enfríen antes de limpiar. Deje que la unidad se enfríe por completo antes de poner o quitar piezas.
- Cuando la unidad no está en uso y antes de la limpieza, desconecte el aparato de la toma de corriente. Asegúrese de que el aparato está apagado antes de desconectar.
- Para evitar el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el aparato en agua o cualquier otro líquido.
- No deje a los niños solos o sin atención donde el aparato está caliente o en funcionamiento. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por niños.
- Nunca utilice su aparato para calentar la habitación. El horno no está diseñado para calentar su cocina.
- No opere este o cualquier aparato con un cable o enchufe dañado o desgastado, después de un mal funcionamiento, se ha caído o ha sido dañado de alguna manera.
- No utilice accesorios no recomendados por el fabricante; que pueden provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
- No usar en exteriores o con fines comerciales.
- No utilice este aparato para otro uso previsto.
- No deje que el cordón cuelgue sobre el borde de una mesa, mostrador o toque superficies calientes.
- No coloque el aparato cerca de un gas caliente, quemador eléctrico o en un horno caliente.
- precaución extrema se debe utilizar al usar recipientes sean de metal o de vidrio.
- Puede ocurrir un incendio si el electrodoméstico está cubierto o tocando materiales inflamables, incluyendo cortinas, tapicería, paredes, etc., cuando está en funcionamiento. No almacene ningún artículo en la parte superior del aparato cuando está en funcionamiento.
- No guarde ningún material, que no sean los accesorios recomendados por el fabricante de esta unidad cuando no esté en uso.
- No coloque materiales inflamables en el aparato, tales como papel, cartón, plástico o cualquier material que pueda incendiarse o derretirse.
- Nunca limpie el aparato con líquidos inflamables. Los vapores pueden crear un riesgo de incendio o explosión.
- No cubra el aparato con papel de aluminio. Esto hará que el sobrecalentamiento del aparato.
- alimentos o utensilios metálicos no deben ser insertados en el aparato, ya que pueden crear un riesgo de incendio o descarga eléctrica.
- No limpie con esponjas metálicas. Metálicas podrían entrar en el contacto con los componentes eléctricos que implican un riesgo de descarga eléctrica.
- Cuando asar a la parrilla, tenga mucho cuidado al retirar la bandeja o la eliminación de grasa caliente.
- Para apagar este aparato, devolver todos los controles a la "0" / Posición "OFF", a continuación, quitar el enchufe de toma de corriente.
- Los alimentos cocidos pueden ser muy caliente, especialmente relleno de panes. Tratar con cuidado.
- Nunca levante una sartén en llamas. Convierte los controles fuera. Sofocar una sartén en llamas en una unidad de superficie cubriendo la sartén completamente con una tapa bien ajustada.
- No use agua en incendios de grasa. La grasa en llamas fuera de una sartén se puede apagar cubriéndola con bicarbonato de sodio, polvo químico seco multiuso o extinguidor de fuego. Llamar en el horno puede apagarse por completo al cerrar la puerta del horno y encender el horno apagado o mediante el uso de bicarbonato de sodio, polvo químico seco multiuso o extinguidor de fuego.

Esta unidad es para uso doméstico solamente

- GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES -

PARTES Y CARACTERÍSTICAS



a	Pantalla digital
b	Panel de control
c	Elemento de calefacción
d	Puerta de cristal
e	Manija
f	Parrilla Air Fryer
g	Rejilla del horno
h	Bandeja de horneado
i	Bandeja para migas
j	Herramienta para remover bandeja

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

Ø Antes de usar su electrodoméstico

- Retire la envoltura interna y externa.
- Compruebe para asegurarse de que tiene todas las siguientes partes:

1	Bandeja para Asar / Hornear	1	Repisa para freír con aire
1	Repisa de horno	1	Bandeja para migajas
1	Herramienta para remover bandeja	1	Manual de instrucciones

- Retire todos los artículos dentro de su horno y limpiar la superficie interior con agua tibia con un paño suave.
- No intente reparar o reemplazar cualquier parte de su horno a menos que esté especialmente indicado en este manual.
- Este aparato requiere 1800W y debe ser el único aparato que opera en el circuito.

AVISO

ANTES DE USAR ESTE HORNO POR PRIMERA VEZ: LOS ELEMENTOS DE CALEFACCIÓN TIENEN UN RECUBRIMIENTO DE PROTECCIÓN QUE DEBE QUEMARSE ANTES DE USAR. PARA HACER ESTO, ABRA LA PUERTA DEL HORNO, PRESIONE EL BOTÓN DE FUNCIÓN, SELECCIONE LA CONFIGURACIÓN DE BAKE Y LUEGO FIJE LA TEMPERATURA A 450°F. DEJE EL APARATO ENCENDIDO APROXIMADAMENTE 15 MINUTOS. ES IMPORTANTE ASEGURAR VENTILACIÓN ADECUADA. UN OLOR DE QUEMADO ES NORMAL DURANTE ESTE PROCESO.

La instalación de su electrodoméstico

Seleccione una ubicación para el aparato. La ubicación debe ser en un área abierta en un contador plana donde el tapón llegará a una toma de corriente.

- Cuando coloques del aparato, se debe estar en una superficie plana y estable.
- No bloquee las salidas de aire. Si se bloquean durante el funcionamiento, el horno puede sobrecalentarse y eventualmente causar la falla del aparato.
- Mantenga el aparato lejos del aire caliente, vapor o salpicaduras de líquidos hora de elegir un lugar para ubicar, de lo contrario, el funcionamiento de la unidad puede verse afectado negativamente, haciendo que se descomponga.
- La luz solar directa puede afectar el recubrimiento acrílico y fuentes de calor puede aumentar el consumo eléctrico.
- Enchufe el aparato a una toma de tierra de la pared exclusivo e instale. Cualquier pregunta relacionada con la energía debe ser dirigida a un electricista certificado o un centro de servicio de Avanti Products.
- No coloque nada en la parte superior del horno para asar y tostadora automática.
- Mantenga el aparato al menos 5 pulgadas de distancia de la pared trasera para asegurar la ventilación adecuada.

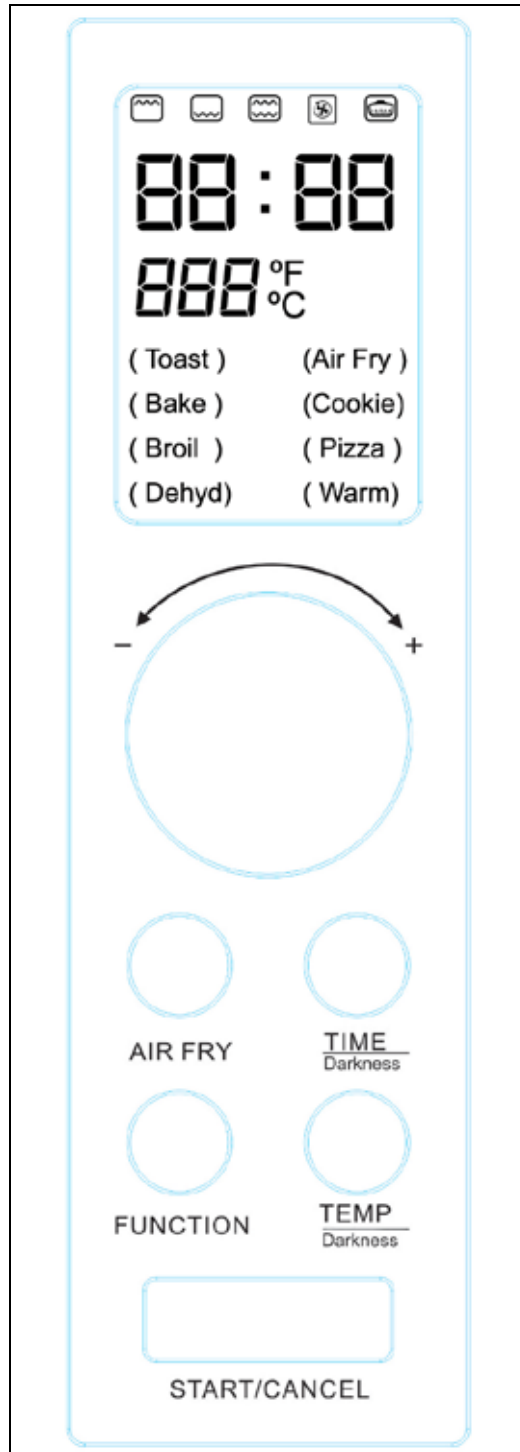
Ø Conexión eléctrica

- El aparato tiene un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra), para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar en la toma de corriente polarizada de una sola manera. Si el enchufe no encaja completamente en la toma, reservar el enchufe. Si aun así no encaja, póngase en contacto con un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.
- Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir el peligro resultante del enredo o de tropezar con un cable más largo. Un cable de extensión puede ser usado con cuidado, sin embargo, asegúrese de que la clasificación eléctrica marcada es al menos tan grande como la clasificación de este aparato. El cable de extensión debe ser colocado de tal manera que no cuelgue del mostrador o

mesa donde puede ser jalado por niños o tropezarse. La calificación eléctrica del aparato aparece en el panel inferior del aparato.

SU FUNCIONAMIENTO DEL APARATO

Ø Panel de control



SELECCIONES DE FUNCIÓN DE COCINAR

Seleccione la función apropiada para su uso.

Hay ocho funciones (8) Preprogramados:

Programa	El tiempo predeterminado (Minutos)	Temp defecto. °F	Hora ajustamiento	Temperatura. ajustamiento	Modo de función por defecto
TOAST	\	480°F	6 niveles de tostado 1 - El más ligero 6 - El más oscuro	NO	Los elementos superiores / inferior
AIR FRY	20	400°F	Ajustable a 90 minutos	Ajustable 150° - 400°F	Los elementos superiores / inferior Ventilador de convección
BAKE	30	350°F	Ajustable a 90 minutos	Ajustable 150° - 450°F	Los elementos superiores / inferior
COOKIE	18	350°F	Ajustable a 90 minutos	Ajustable 150° - 450°F	Los elementos superiores / inferior
BROIL	30	450°F	Ajustable a 90 minutos	NO	Los elementos superiores / inferior
PIZZA	20	400°F	Ajustable a 90 minutos	Ajustable 150° - 450°F	Los elementos superiores / inferior
DEHYD DESHIDRATAR	12 horas	150°F	Ajustable a 12 HORAS	NO	elemento superior
WARM	30	180°F	Ajustable a 90 minutos	130° - 180°F	Elemento menor

NOTA:

Elementos de calentamiento serán ciclo de encendido y apagado durante la función seleccionada para mantener la temperatura apropiada.

FUNCIONAMIENTO DEL HORNO / AIRE FREIDOR

Pulse el botón de función para activar el panel de control para seleccionar cualquiera de las funciones de cocción a continuación: *(Cuando el ciclo de cocción se haya completado, puerta abierta completamente y retirar los alimentos con cuidado.)*

TOAST - TOSTAR

- Presione el botón de función.
- Gire la perilla selectora hasta que la función TOAST parpadea en la pantalla.
- Pulse el botón Time/Darkness o Temp/Darkness y gire el mando para seleccionar el grado de tostado deseado (1 es el más ligero - 6 es el más oscuro).
- Pulse el botón de inicio / Cancelar para iniciar o detener el ciclo de cocción.

Diferentes tipos de pan requieren diferentes tiempos de tostado. panes y gofres ligeros requieren un tiempo de tostado más corto. panes oscuros, magdalenas y muffins ingleses requieren un mayor tiempo de tostado.

AIR FRY – FREIR CON AIRE

- Presione el botón Air Fry
- El programa Air Fry parpadeará en la pantalla.
- Presione el botón Iniciar / Cancelar para iniciar el ciclo de precalentamiento, se mostrará "PRE" en la pantalla LED. Después de 5 minutos de precalentamiento, la unidad emitirá un pitido para indicar que el horno está precalentado.
- Abra la puerta, coloque los alimentos en la bandeja / rejilla para freír con aire, inserte la bandeja / rejilla en la posición intermedia y cierre la puerta.
- Presione el botón Temp y gire la perilla para seleccionar la temperatura de cocción deseada.
- Presione el botón de tiempo y gire la perilla para seleccionar el tiempo de cocción deseado..

Pulse el botón de inicio / Cancelar para iniciar o detener el ciclo de cocción.

BAKE - HORNEAR

- Presione el botón de función.
- Gire la perilla selectora hasta que la función BAKE parpadea en la pantalla.
- Presione el botón Temp y gire el mando para seleccionar la temperatura de cocción deseada.
- Pulse el botón de tiempo y gire el mando para seleccionar el tiempo de cocción deseado.

Pulse el botón de inicio / Cancelar para iniciar o detener el ciclo de cocción.

COOKIE - GALLETA

- Presione el botón de función.
- Gire la perilla selectora hasta que la función COOKIE parpadea en la pantalla.
- Presione el botón Temp y gire el mando para seleccionar la temperatura de cocción deseada.
- Pulse el botón de tiempo y gire el mando para seleccionar el tiempo de cocción deseado.

Pulse el botón de inicio / Cancelar para iniciar o detener el ciclo de cocción.

BROIL - ASAR

- Presione el botón de función.
- Gire la perilla selectora hasta que la función BROIL parpadea en la pantalla.
- Pulse el botón de tiempo y gire el mando para seleccionar el tiempo de cocción deseado.

Pulse el botón de inicio / Cancelar para iniciar o detener el ciclo de cocción.

PIZZA

- Presione el botón de función.
- Gire la perilla selectora hasta que la función PIZZA parpadea en la pantalla.
- Presione el botón Temp y gire el mando para seleccionar la temperatura de cocción deseada.
- Pulse el botón de tiempo y gire el mando para seleccionar el tiempo de cocción deseado.

Pulse el botón de inicio / Cancelar para iniciar o detener el ciclo de cocción.

DEHYD - DESHIDRATAR

- Presione el botón de función.
- Gire la perilla selectora hasta que la función DEHYD parpadea en la pantalla.
- Pulse el botón de tiempo y gire el mando para seleccionar el tiempo de cocción deseado.

Pulse el botón de inicio / Cancelar para iniciar o detener el ciclo de cocción.

WARM - CALENTAR

- Presione el botón de función.
- Gire la perilla selectora hasta que la función WARM parpadea en la pantalla.
- Pulse el botón de tiempo y gire el mando para seleccionar el tiempo de cocción deseado.

Pulse el botón de inicio / Cancelar para iniciar o detener el ciclo de cocción.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Ø Limpiar la lavadora

Antes de limpiar el aparato, desenchúfelo y deje que se enfríe.

Retire la bandeja de la miga, una rejilla de alambre y bandeja de goteo / hornear.

Use un paño húmedo para lavar el interior con agua tibia y un detergente suave. ¡No sumergir en agua!

Los limpiadores abrasivos, cepillos de lavado y productos de limpieza químicos pueden dañar el revestimiento limpio continua en esta unidad.

Lavar la herramienta de la bandeja de la miga, una rejilla de alambre, goteo / molde para hornear y la manipulación de metal con una solución de detergente suave.

La puerta del horno de vidrio debe limpiarse regularmente con un limpiador líquido no abrasivo.

Enjuague con un paño húmedo y uno seco.

El exterior del aparato se debe limpiar con un detergente suave y agua tibia.

PRECAUCIÓN

Si no desconecta el aparato podría provocar una descarga eléctrica o lesiones personales.

Ø Almacenamiento de su electrodoméstico

Deje que el aparato se enfríe por completo antes de guardarla. Si va a guardar el aparato durante largos períodos de tiempo asegurarse de que el aparato esté limpio y libre de partículas de alimentos. Guarde el aparato en un lugar seco, como en una mesa o mostrador o en un estante del armario. Aparte de la limpieza recomendado, ningún mantenimiento adicional del usuario debería ser necesario.

PROBLEMAS con su electrodoméstico?

Puede solucionar muchos problemas comunes del aparato con facilidad, que le ahorra el coste de una posible llamada de servicio. Pruebe las siguientes sugerencias para ver si puede resolver el problema antes de llamar al servicio técnico.

GUÍA PARA RESOLVER PROBLEMAS

PROBLEMAS	CAUSAS POSIBLES SOLUCIONES /
<ul style="list-style-type: none"> · Aparato no funciona. 	<ul style="list-style-type: none"> · La unidad no está enchufada. Enchufe la unidad en una toma de corriente de 120 V AC. · El interruptor de circuito disparado o un fusible fundido. · Asegúrese de que los selectores de temperatura, función de temporizador y se fijan.
<ul style="list-style-type: none"> · Sólo un elemento de calentamiento se está calentando. 	<ul style="list-style-type: none"> · la selección de configuración de funciones determina que operará elemento de calefacción. · Al tostar, asegúrese de que el horno no está ajustado a para asar.
<ul style="list-style-type: none"> · Los elementos de calefacción no están calentando. 	<ul style="list-style-type: none"> · elementos de calentamiento del ciclo ON y OFF para mantener el calor adecuado. Hacer selector de funciones esté posicionado al nivel de cocción deseado.
<ul style="list-style-type: none"> · Cocidas / Los alimentos poco cocinados 	<ul style="list-style-type: none"> · colocación de bastidor. puede ser necesario ajustar para adaptarse a diferentes alimentos bastidor.
<ul style="list-style-type: none"> · olor a quemado 	<ul style="list-style-type: none"> · Alimentos acumulación en el interior del aparato, en los elementos calefactores o en la bandeja de goteo / hornear. Consulte "Limpieza del aparato"

SERVICIO PARA SU APARATO

Estamos orgullosos de nuestra organización de servicio al cliente y la red de técnicos de servicios profesionales que prestan servicio en sus electrodomésticos Avanti. Con la compra del aparato, Avanti, puede estar seguro de que, si alguna vez necesita información o asistencia adicional, el equipo de Servicio al Cliente de Avanti Products estará aquí para usted. Sólo tiene que llamar al número gratuito.

PRODUCTOS DE CLIENTE AVANTI

Información del Producto 800-323-5029	Sean cuales sean sus preguntas son acerca de nuestros productos, hay ayuda disponible.
pedidos de piezas 800-220-5570	Es posible pedir piezas y accesorios que serán entregados directamente a su casa con un cheque personal, giro postal, Master Card o Visa.
El servicio a domicilio Reparación 800-220-5570	Un centro de servicio Avanti Products proporcionará el servicio de reparación experto, programado a una hora que sea conveniente para usted. Nuestros técnicos conocen su aparato

	dentro y por fuera.
--	---------------------

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

~ **ATTENTION** ~

Pour réduire les risques d'incendie, d'électrocution ou de blessure lors de l'utilisation de votre appareil, suivez ces précautions de base:

Lors de l'utilisation des appareils électriques, des précautions élémentaires de sécurité doivent toujours être respectées, notamment les suivantes:

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS, ÉTIQUETTES ET MISES EN GARDE AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.

- Ne touchez pas les surfaces chaudes, utilisez les poignées. Toujours utiliser des gants isolants lors de la manipulation des matériaux chauds et permettent des pièces métalliques à refroidir avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de mettre ou enlever des pièces.
- Lorsque l'appareil ne soit pas utilisé et avant le nettoyage, débrancher 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 plonger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas 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 les 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 la fiche effiloché ou endommagé, après un mauvais fonctionnement de l'appareil, est tombé ou a été endommagé de quelque manière.
- 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 l'usage prévu.
- Ne laissez pas le cordon pendre 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 de récipients construits autre que le métal ou le verre.
- Un incendie peut se produire si l'appareil est couvert ou toucher des matériaux inflammables, y compris rideaux, tentures, murs, etc., en fonctionnement. Ne pas stocker tous les éléments au-dessus de l'appareil en fonctionnement.
- Ne pas stocker de matériel, autres que les accessoires recommandés par le fabricant dans l'appareil lorsqu'ils ne sont pas utilisés.
- Ne placez pas de matériaux inflammables dans l'appareil, comme le papier, le carton, le plastique ou les matériaux qui peuvent prendre feu ou faire fondre.
- Ne nettoyez jamais l'appareil avec des liquides inflammables. Les vapeurs peuvent créer un risque d'incendie ou d'explosion.
- Ne couvrez pas l'appareil avec une feuille métallique. Cela entraînera 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 métalliques. Les pièces peuvent se détacher du tampon et toucher les pièces électriques comportant un risque de choc électrique.
- Lorsque grilloir, soyez extrêmement prudent lors du retrait ou de l'élimination de plateau graisse chaude.
- Pour activer cet appareil, retournez tous les contrôles à la «0» / Position « OFF », puis retirer le bouchon de la prise murale.
- Les aliments cuits peuvent être très chaud, en particulier le remplissage de la pâtisserie. Manipuler avec soin.
- Ne jamais ramasser une casserole de feu. Active les commandes hors tension. Étouffer 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 flamboyante à l'extérieur une casserole peut être mis en recouvrant avec le bicarbonate de soude, poudre d'extinction, ou extincteur. Flamme dans le four peut être complètement étouffés en fermant la porte du four et éteint le four ou en utilisant le bicarbonate de soude, poudre d'extinction, ou extincteur.

Cet appareil est destiné uniquement des ménages Utilisation

- CONSERVER CES INSTRUCTIONS -

AIDEZ-NOUS VOUS AIDER ...

Lisez attentivement ce guide.

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

Gardez 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 la preuve de la date d'achat (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 la face arrière de l'appareil.

S'il vous plaît écrire ces chiffres ici:

Date d'achat

Numéro de modèle

Numéro de série

Utilisez ces chiffres dans tous les appels par correspondance ou 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 De Dépannage. Il énumère les causes des problèmes de fonctionnement mineurs que vous pouvez vous corriger.

SI VOUS AVEZ BESOIN DE SERVICE

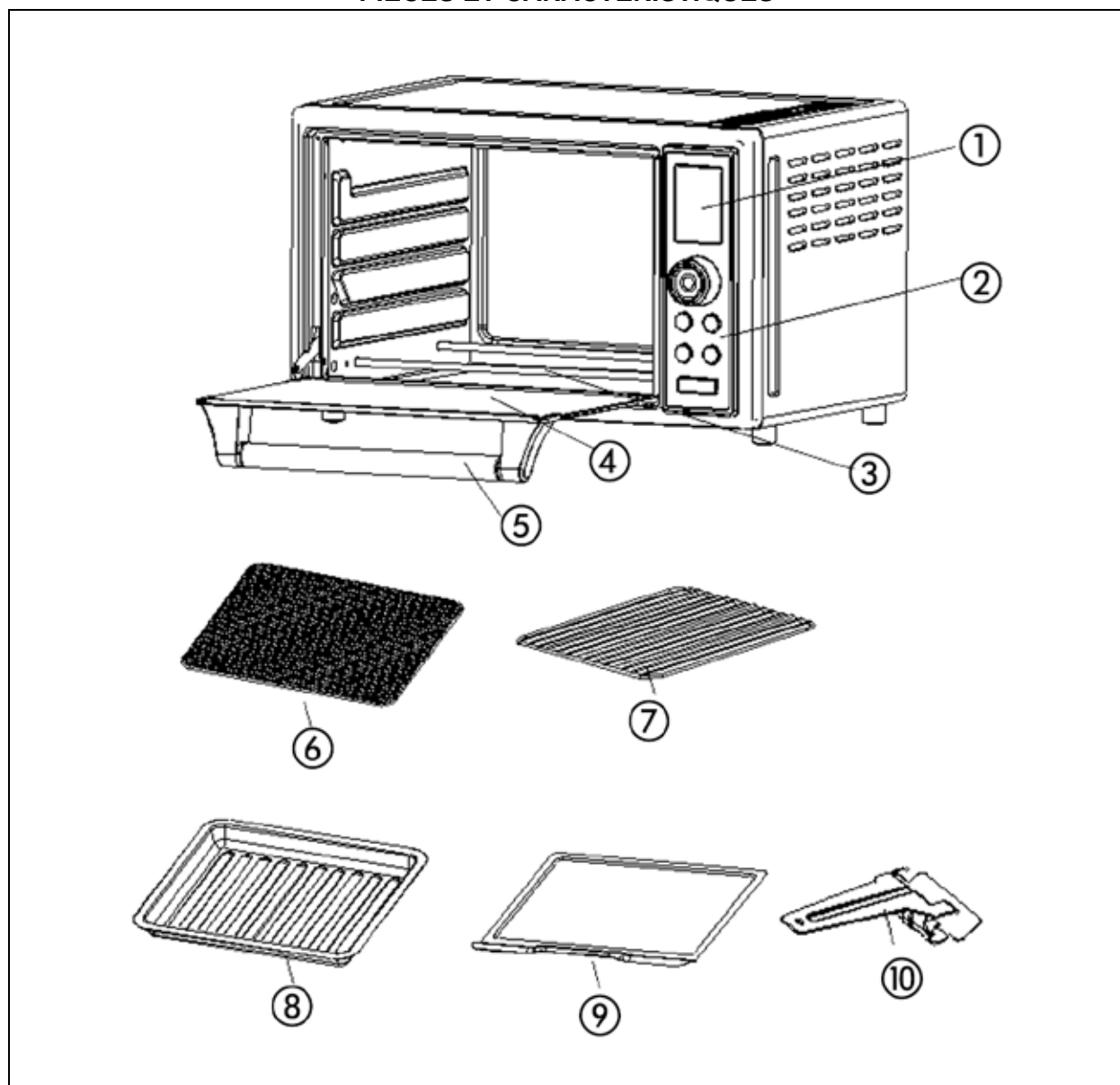
Nous sommes fiers de notre service et voulons que vous soyez heureux. Si pour une raison quelconque vous n'êtes pas satisfait du service que vous recevez, voici quelques étapes à suivre pour obtenir de l'aide.

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

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

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

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



a	Affichage numérique
b	Panneau de configuration
c	Élément chauffant
d	Porte en verre
e	Poignée
f	Support de friteuse
g	Grille de four
h	Plaque de cuisson
i	Ramasse-miettes
j	Outil d'enlèvement de casserole

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Ø Avant d'utiliser votre appareil

- Retirez l'emballage extérieur et intérieur.
- Vérifiez que vous avez toutes les pièces suivantes:
 - Une cuisson / gril / égouttement
 - 1 Four rack
 - 1 Tiroir ramasse-miettes
 - 1 Mode d'emploi
- 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 1600W et doit 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 AU MAXIMUM. LAISSEZ L'APPAREIL ALLUMÉ PENDANT ENVIRON 15 MINUTES. IL EST IMPORTANT D'ASSURER UNE VENTILATION ADÉQUATE PENDANT LA PÉRIODE UNE ODEUR DE BRÛLÉ ESTORDINAIRE AU COURS DE CE PROCESSUS.

Installation de votre appareil

Sélectionnez un emplacement pour l'appareil. L'emplacement doit être dans une zone ouverte sur un compteur à plat où le bouchon atteindra une sortie.

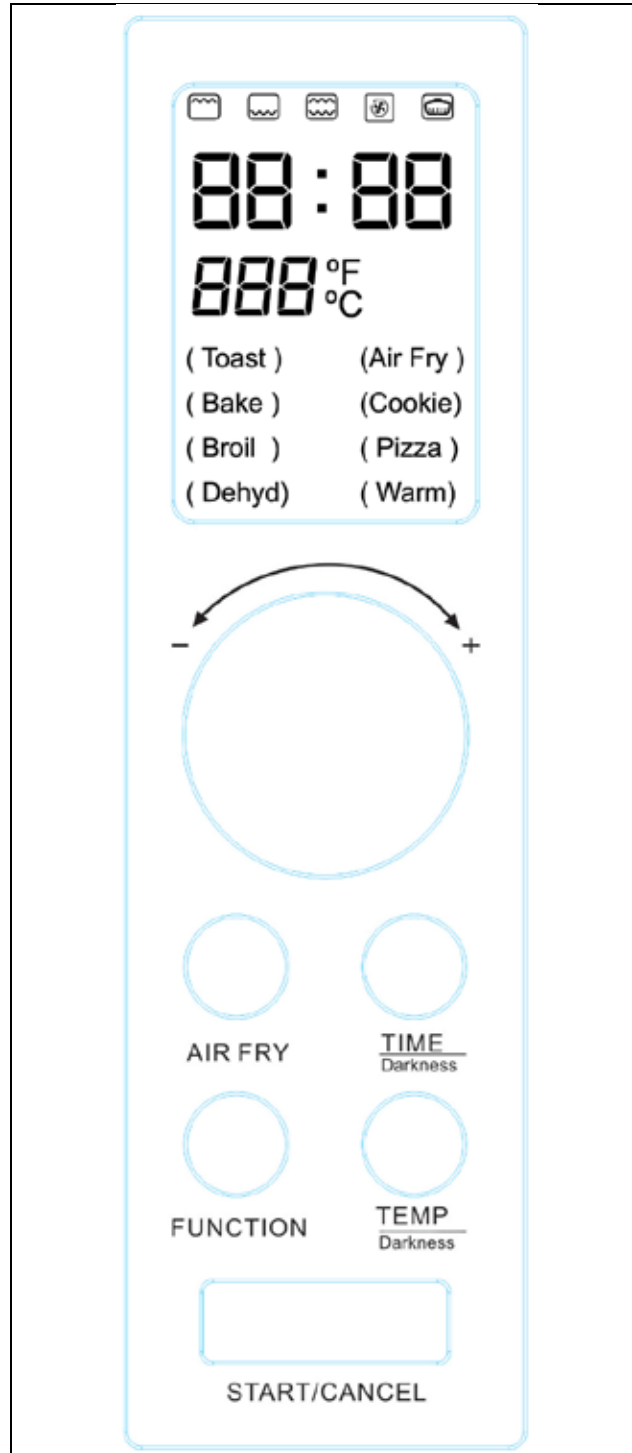
- Lors du positionnement de l'appareil, il doit être réglé sur une surface plane et régulière.
- Ne pas bloquer les événements d'air. Si elles sont bloquées pendant le fonctionnement, le four peut surchauffer et éventuellement la défaillance de l'appareil.
- Gardez l'appareil loin de l'air chaud, de la vapeur ou aux projections de liquide lors du choix d'un endroit pour le trouver, sinon, pourrait nuire à l'opération de l'unité, l'amenant à se décomposer.
- Lumière directe du soleil peut affecter le revêtement acrylique et sources de chaleur peuvent augmenter la consommation électrique.
- Branchez l'appareil sur une prise murale reliée à la terre exclusive correctement installée. Pour toute question concernant le pouvoir doivent être adressées à un électricien certifié ou un centre de service Avanti Les produits autorisés.
- Ne placez rien sur le dessus du four à griller et grille-pain automatique.
- Garder l'appareil au moins 5 pouces de la paroi arrière afin d'assurer la bonne ventilation.

Ø Connexion électrique

- L'appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre), afin de réduire le risque de choc électrique, cette fiche est destinée à insérer dans la prise de courant que dans un sens. Si la fiche ne rentre pas complètement dans la prise, réserver la fiche. Si cela ne fonctionne toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne tentez pas de modifier la fiche de quelque façon.
- Un court cordon d'alimentation est fourni pour réduire les risques résultant de l'enchevêtrement ou de trébucher sur un cordon plus long. Cependant, une rallonge peut être utilisé avec précaution, assurez-vous la tension nominale est au moins aussi grande que la note de cet appareil. Doit être placé le cordon d'extension telle qu'elle ne se draper pas sur le comptoir ou sur une table où il peut être tiré par un enfant ou trébucher dessus. La capacité électrique de cet appareil est cotée sur le panneau inférieur de l'appareil.

VOTRE APPAREIL D'EXPLOITATION

Ø Panneau de contrôle



SÉLECTIONS DE FONCTION DE CUISSON

Sélectionnez la fonction appropriée pour votre utilisation.

Il y a huit (8) Fonctions préprogrammées:

Programme	Temps par défaut (Minutes)	Temp par défaut. °F	Temps Ajustement	Temp. Ajustement	Mode de fonctionnement par défaut
TOAST PAIN GRILLÉ	\	480	6 Réglages d'ombre 1 - Plus Légers 6 - Darkest Tranche Cadre: 1 - 6 tranches	NON	Haut / Bas Éléments
AIR FRY	20	400°F	Réglable à 90 minutes	Réglable 150° - 400°F	Haut / Bas Éléments Ventilateur à convection
BAKE CUIRE	30	350°F	Réglable à 90 minutes	Réglable 150° - 450°F	Haut / Bas Éléments
COOKIE BISCUIT	18	350°F	Réglable à 90 minutes	Réglable 150° - 450°F	Haut / Bas Éléments
BROIL GRILLER	30	450°F	Réglable à 90 minutes	NON	Élément supérieur
PIZZA	20	400°F	Réglable à 90 minutes	Réglable 150° - 450°F	Haut / Bas Éléments
DEHYD DÉSHYDRATER	12 heures	150°F	Réglable à 12 heures	NON	Élément supérieur
WARM CHAUD	30	180°F	Réglable à 90 minutes	130° - 180°	Élément inférieur

REMARQUE:

Éléments de chauffage se met en marche et hors tension au cours de la fonction sélectionnée pour maintenir la température appropriée.

UTILISATION DE VOTRE FOUR / AIR FRITEUSE

Appuyez sur la touche fonction pour activer le panneau de commande pour sélectionner l'une des fonctions de cuisson ci-dessous: *(Lorsque le cycle de cuisson est terminé, ouvrir la porte complètement et retirer les aliments avec soin.)*

TOAST - PAIN GRILLÉ

- Appuyez sur la touche de fonction.
- Tournez le bouton de sélection jusqu'à ce que la fonction TOAST clignote sur l'écran.
- Appuyez sur la Time/Darkness ou Temp/Darkness et tournez le bouton pour sélectionner le nombre de tranches à griller.
- Appuyez sur le bouton Time / obscurité et tournez le bouton pour sélectionner la teinte de pain grillé désiré (1 est le plus léger - 6 est le plus sombre).
- Appuyez sur le bouton Démarrer / Annuler pour démarrer ou arrêter le cycle de cuisson.

Différents types de pain nécessitent des temps de grillage. Pains légers et des gaufres nécessitent un temps de grillage plus court. Pains, muffins, Darker et muffins anglais nécessitent un temps plus grillant.

AIR FRYER

- Appuyez sur le bouton Air Fry
- Le programme Air Fry clignote sur l'affichage.
- Appuyez sur le bouton Start / Cancel pour démarrer le cycle de préchauffage, «PRE» apparaîtra sur l'affichage LED. Après 5 minutes de préchauffage, l'appareil émet un bip pour vous informer que le four est préchauffé.
- Ouvrez la porte, placez les aliments sur le plateau / la grille de friture, insérez le plateau / la grille en position centrale et fermez la porte.
- Appuyez sur le bouton Temp et tournez le bouton pour sélectionner la température de cuisson souhaitée.
- Appuyez sur le bouton de temps et tournez le bouton pour sélectionner le temps de cuisson souhaité.
- Appuyez sur le bouton Démarrer / Annuler pour démarrer ou arrêter le cycle de cuisson.

BAKE - CUIRE

- Appuyez sur la touche de fonction.
- Tournez le bouton de sélection jusqu'à ce que la fonction BAKE clignote sur l'écran.
- Appuyez sur le bouton Temp et tournez le bouton pour sélectionner la température désirée de cuisson.
- Appuyez sur le bouton de temps et tournez le bouton pour sélectionner la durée de cuisson désirée.

Appuyez sur le bouton Démarrer / Annuler pour démarrer ou arrêter le cycle de cuisson.

COOKIE - BISCUIT

- Appuyez sur la touche de fonction.
- Tournez le bouton de sélection jusqu'à ce que la fonction COOKIE clignote sur l'écran.
- Appuyez sur le bouton Temp et tournez le bouton pour sélectionner la température désirée de cuisson.
- Appuyez sur le bouton de temps et tournez le bouton pour sélectionner la durée de cuisson désirée.

Appuyez sur le bouton Démarrer / Annuler pour démarrer ou arrêter le cycle de cuisson.

BROIL - GRILLER

- Appuyez sur la touche de fonction.
- Tournez le bouton de sélection jusqu'à ce que la fonction GRIL clignote sur l'écran.
- Appuyez sur le bouton de temps et tournez le bouton pour sélectionner la durée de cuisson désirée.

Appuyez sur le bouton Démarrer / Annuler pour démarrer ou arrêter le cycle de cuisson.

PIZZA

- Appuyez sur la touche de fonction.
- Tournez le bouton de sélection jusqu'à ce que la fonction PIZZA clignote sur l'écran.
- Appuyez sur le bouton Temp et tournez le bouton pour sélectionner la température désirée de cuisson.
- Appuyez sur le bouton de temps et tournez le bouton pour sélectionner la durée de cuisson désirée.

Appuyez sur le bouton Démarrer / Annuler pour démarrer ou arrêter le cycle de cuisson.

DEHYD - DESHYDRATATION

- Appuyez sur la touche de fonction.
- Tournez le bouton de sélection jusqu'à ce que la fonction DEHYD clignote sur l'écran.
- Appuyez sur le bouton de temps et tournez le bouton pour sélectionner la durée de cuisson désirée.

Appuyez sur le bouton Démarrer / Annuler pour démarrer ou arrêter le cycle de cuisson.

WARM - CHAUD

- Appuyez sur la touche de fonction.
- Tournez le bouton de sélection jusqu'à ce que la fonction WARM clignote sur l'écran.
- Appuyez sur le bouton de temps et tournez le bouton pour sélectionner la durée de cuisson désirée.

Appuyez sur le bouton Démarrer / Annuler pour démarrer ou arrêter le cycle de cuisson.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Ø Nettoyage de votre appareil

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

Retirez le tiroir ramasse-miettes, grille et drip pan / cuisson.

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

Laver le plateau ramasse-miettes, grille, goutte à goutte / plat de cuisson et l'outil de manutention de métal avec une solution de détergent doux.

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

Rincer à l'aide d'un chiffon humide, puis 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 provoquer un choc électrique ou des blessures.

Ø Le stockage de votre appareil

Laisser 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.

Stocker l'appareil dans un endroit sec, comme par exemple sur une table ou un comptoir ou une étagère de placard. Autre que le nettoyage recommandé, aucun entretien de l'utilisateur doit être nécessaire.

PROBLÈMES AVEC VOTRE APPAREIL?

Vous pouvez résoudre de nombreux problèmes de l'appareil commun facilement, vous permettant 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 prestataire de service.

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 pas branchée. Brancher l'appareil à une prise électrique à courant alternatif de 120V.Le disjoncteur est déclenché ou un fusible grillé.Assurez-vous que la température, la fonction et sélecteurs minuterie sont réglés.
<ul style="list-style-type: none">Un seul élément de chauffage chauffe.	<ul style="list-style-type: none">Sélection de réglage des fonctions détermine quel élément de chauffage fonctionne.Lorsque le grillage, assurez-vous que le four ne soit pas réglé sur la position BROIL.
<ul style="list-style-type: none">Les éléments de chauffage ne sont pas chauffés.	<ul style="list-style-type: none">Éléments chauffants du cycle ON et OFF pour maintenir la chaleur. Assurez-vous que la fonction de sélection est positionnée pour le réglage de la cuisson désirée.
<ul style="list-style-type: none">Les aliments trop cuits / pas assez cuits	<ul style="list-style-type: none">Placement en rack. Rack peut être nécessaire d'ajuster pour accueillir différents aliments.
<ul style="list-style-type: none">Odeur de brûlé	<ul style="list-style-type: none">Alimentaire 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 DE 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 Produits Avanti sera là pour vous. Il suffit de nous appeler au numéro sans frais.

AVANTI PRODUITS SERVICES CLIENTS

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

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"/> 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: _____	<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	
Comments:	Marital Status: <input type="checkbox"/> Married <input type="checkbox"/> Single	
	Is This Product Used In The: <input type="checkbox"/> Home <input type="checkbox"/> Business	
	How Did You Learn About This Product: <input type="checkbox"/> Advertising <input type="checkbox"/> In-Store Demo <input type="checkbox"/> Personal Demo	

POA8K3S / POA8K3S-IS 12232019

PRINTED IN CHINA