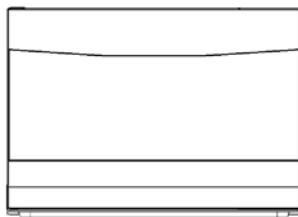




**MICROWAVE OVEN
HORNO DE MICROONDAS
FOUR A MICRO-ONDES**

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



MODEL / MODELO / MODÈLE: MOTR14K3S-IS

**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.avantiproductions.com**

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

- (a) Do not attempt to operate this oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.
- (b) Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- (c) Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the:
 - ① Door (bent),
 - ② Hinges and latches (broken or loosened),
 - ③ Door seals and sealing surfaces.
- (d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

CONTENTS

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY	2
Help Us Help You	3
Important Safety Instructions	4 – 5
Unpacking Instructions	6
Electrical Connection / Grounding Instructions	6
Information You Need to Know	7 – 9
Specifications	10
Parts and Features	10
Control Panel Features	10
Basic Controls Setting the Clock Setting the Timer Eco Mode Child Lock Light Control Vent Control	11 – 12
Microwave Cooking / Other Convenient Features Microwave Cooking Add 30 Seconds Multi-Stage Cooking Auto Cook Programs Kids Meals Weight Defrost Auto Defrost	13 – 16
Cleaning and Maintenance	16 – 17
Troubleshooting Guide	18
Service For Your Appliance	18
Your Product Warranty	19
Instrucciones en Español	20 – 38
Instructions en Français	39 – 57
Product Registration	Last Page

HELP US HELP YOU...

Read this guide carefully.

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

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

Avanti Customer Service
800-220-5570

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

CAUTION:

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

Writedown the model and serial numbers.

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

Please write these numbers here:

Date of Purchase

Model Number

Serial Number

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

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

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

IF YOU NEED SERVICE

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

FIRST, contact the people who serviced

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

Customer Service
Avanti Products

your appliance. Explain why you are not pleased. In most cases, this will solve the problem.

**P.O. Box 520604
Miami, FL 33152 USA**

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- **Read all instructions before using the appliance.**
- Read and follow the specific "PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY" on page 1.
- This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See "GROUNDING INSTRUCTIONS" on page 4.
- Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.
- Some products such as whole eggs and sealed containers -for example, closed glass jars- are able to explode and should not be heated in this oven.
- Use this appliance only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
- As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
- To reduce the risk of fire in the oven cavity:
 - Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
 - Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven.
 - If materials inside the oven should ignite, keep oven door closed, turn oven off, and disconnect the power cord or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.

- Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the cavity when not in use.
- Liquids, such as water, coffee, or tea can be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling due to surface tension of the liquid. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID. To reduce the risk of injury to person:
 - Do not overheat the liquid.
 - Stir the liquid both before and halfway through heating it.
 - Do not use straight-sided containers with narrow necks.
 - After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
 - Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.
- Do not heat oil or fat for deep-frying. It is difficult to control the temperature of oil in microwave oven.
- Do not cover or block any openings on the appliance.
- Do not store or use this appliance outdoors. Do not use this product near water, for example, near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool, or similar locations.
- Do not operate this appliance if it has a damaged cord or a plug, if it is not working properly or if it has been damaged or dropped.
- Do not immerse cord or plug in water. Keep cord away from heated surface. Do not let cord hang over edge of table or counter.
- Use only thermometers, which are specifically designed for use in microwave ovens.
- This appliance should be serviced only by qualified service personnel, contact nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- When cleaning surfaces of door and oven that comes together on closing the door, use only mild, nonabrasive soaps, or detergents applied with a sponge or soft cloth.

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

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

- **VENTILATING HOODS**
 - Clean Ventilating Hoods Frequently-Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
 - When flaming foods under the hood, turn the fan on.
- Use care when cleaning the vent-hood filter. Corrosive cleaning agents, such as lye-based oven cleaners, may damage the filter.
- Suitable for use above both gas and electric cooking equipment.
- This equipment generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:
 - Reorient or relocate the receiving antenna.
 - Increase the separation between the equipment and receiver.
 - Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
 - Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

UNPACKING INSTRUCTIONS

Carefully remove oven from carton.

SAVE THE CARTON AS IT MAY MAKE INSTALLATION EASIER.

Remove:

1. All packing materials from inside the oven cavity; however, DO NOT REMOVE THE WAVEGUIDE COVER, which is located on the side in the oven cavity. Check to see that there are Installation Instructions, Wall Template, Top Cabinet Template, bag of Installation Hardware, Charcoal Filter and Exhaust Damper Assembly. Read enclosures and SAVE the Owner's Instructions.

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

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

See Installation Instruction for more details.

ELECTRICAL CONNECTION / GROUNDING INSTRUCTIONS

This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. This appliance is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

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

Consult a qualified electrician or serviceman if the grounding instructions are not completely understood or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded. If it is necessary to use an extension cord, use only a 3-wire extension cord that has a 3-blade grounding plug, and a 3-slot receptacle that will accept the plug on the appliance. The marked rating of the extension cord shall be equal to or greater than the electrical rating of the appliance.

Electrical Requirements

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

Power Supply Cord

1. A short power supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. Longer cord sets or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
3. If long cord or extension cord is used :
 - a) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 - b) The extension cord must be a grounding-type 3-wire cord, and the longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

INFORMATION YOU NEED TO KNOW

ABOUT YOUR OVEN

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

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

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

Condensation is a normal part of microwave cooking. Room humidity and the moisture in food will influence the amount of moisture that condenses in the oven. Generally, covered foods will not cause as much condensation as uncovered ones. Ventilation openings must not be blocked.

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

ABOUT MICROWAVE COOKING

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

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

standing time that allows the food to finish cooking without overcooking.

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

ABOUT CHILDREN AND THE MICROWAVE

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

ABOUT FOOD

FOOD	DO	DON'T
Eggs, sausages, fruits & vegetables	• Puncture egg yolks before cooking to prevent “explosion”. • Pierce skins of potatoes, apples, squash, hot dogs and sausages so that steam escapes.	• Cook egg in shells. • Reheat whole eggs.
Popcorn	• Use specially bagged popcorn for the microwave oven. • Listen while popping corn for the popping to slow to 1 or 2 seconds or use special Popcorn pad.	• Pop popcorn in regular brown bags or glass bowls. • Exceed maximum time on popcorn package.
Baby food	• Transfer baby food to small dish and heat carefully, stirring often. Check temperature before serving. • Put nipples on bottles after heating and shake thoroughly. “Wrist” test before feeding.	• Heat disposable bottles. • Heat bottles with nipples on. • Heat baby food in original jars.
General	• Cut baked goods with filling after heating to release steam and avoid burns. • Stir liquids briskly before and after heating to avoid “eruption”. • Use deep bowl, when cooking liquids or cereals, to prevent boilovers.	• Heat or cook in closed glass jars or airtight containers. • Can in the microwave as harmful bacteria may not be destroyed. • Deep fat fry. • Dry wood, gourds, herbs or wet papers.

ABOUT SAFETY

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

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

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

ABOUT UTENSILS AND COVERINGS

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

does not touch the interior walls during cooking.

Use these utensils for safe microwave cooking and reheating

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

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

- wood, straw, wicker

DO NOT USE

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

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

The following coverings are ideal:

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

How to use aluminum foil in your microwave oven:

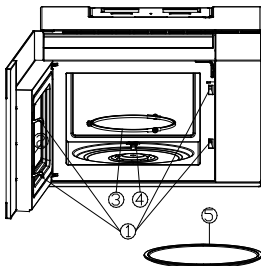
- Small flat pieces of aluminum foil placed smoothly on the food can be used to shield areas that are either defrosting or cooking too quickly.
- Foil should not come closer than one inch to any surface of the oven.

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

SPECIFICATIONS

Power Supply		120V 20AC 60Hz
Microwave	Power Consumption	1500W
	Output Power	1000W
	Frequency	2450MHz
Outside Dimensions		17 ¹ / ₂ "(H)×23 ⁷ / ₈ "(W)×16 ¹¹ / ₁₆ "(D)
Cavity Dimensions		10 ¹³ / ₁₆ "(H)×15 ⁵ / ₁₆ "(W)×15 ¹ / ₄ "(D)
Oven Capacity		1.4Cu.Ft.
Cooking Uniformity		Turntable
Weight		Approx. (net) 51.6lb

FEATURES DIAGRAM



1. Door Safety Lock System
2. Oven Window
3. Roller Ring
4. Turntable Shaft

5. Glass Tray

CONTROL PANEL FEATURES



Display	Cooking time, power, indicators and clock time are displayed.
Auto Cook	Instant settings to cook popular foods.
Defrost	Used to set defrost program.
Kids Meals	Used to cook kid's meals.
Eco Mode	Used to set the power saving mode.
Vent 2 Speed	Press to turn the vent On/Off and to select the vent speed.
Light ON/OFF	Press to turn the surface light ON or OFF
Timer	Press to set timer function.
Clock	Used to set clock time.
Number Pads	Press to enter the cooking time, power level or food weight.
Power Level	Press to set cooking power level.
Time Cook	Used to set microwave cooking program.
Stop/Cancel	Press to stop cooking program. Press and hold for 3 seconds to set child lock.
Start / Add 30 Sec	Press to start cooking and defrosting programs. Simply press it a number of times to set cooking time and cook immediately at full power level It is used to add cooking time.

BASIC CONTROLS

Learn about your microwave oven.

CAUTION

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

Function description:

- When the oven first plugged in, the display will show "12:00" and ":" flashing.
- In the process of setting, broke about 1 minute the oven will return to standby mode.
- During cooking, if press **Stop/Cancel** pad once or open the door, the program will be paused, then close the oven door, press **Start/Add 30 Sec** pad to resume, but if you press **Stop/Cancel** pad once at the pausing state, the program will be cancelled.
- After cooking end, "END" will display, and the system will sound beeps to remind user every two minutes until user press **Stop/Cancel** pad or open the door.
- In the process of operation, press a valid button, the buzzer rings once, but if press an invalid button, the buzzer rings twice.

Setting the Clock

Suppose you want to set the clock for 8:09.

1. In standby mode, press **Clock** pad once or twice to select 12 or 24 hour clock.
2. Press number pads **8, 0** and **9**, the display will show "08:09".
3. Press **Clock** pad to confirm.

NOTE: This is a 12 or 24 hour clock. "00:00" will display and two beeps will sound to remind user to re-enter the time, if you enter time is beyond the scope of clock when you set the clock. During cooking, you can check the current clock time by pressing **CLOCK** button.

Setting the Timer

1. In standby mode or during cooking, press **Timer** pad once.
2. Use the number pads to enter desired time. The longest time is 99 minutes and 99 seconds.
3. Press **Timer** pad to confirm.

NOTE: When the countdown ends, the buzzer will beep to remind you. Once you have set the timer function, in standby mode or during cooking, you can check the countdown by press **Timer** pad and you can press **Stop/Cancel** to cancel the timer function when the display shows timer time.

Eco Mode

To set: In standby mode, press **Eco Mode** pad once to enter the power saving mode. At this point, the display, outside lamp and exhaust fan are closed, press any pad, the oven will return to standby status, the display will normally show, but the oven cannot exit power saving mode. If there is not

any operation within 1 minute, the system automatically enters the power saving mode.

To cancel: After setting power saving mode, in standby mode, press **Eco Mode** pad once to cancel power saving mode and the oven will return to the previous settings state. And the oven cannot enter power save mode if there are not any operations within 1 minute.

Child Lock

Use to prevent unsupervised operation of the oven by little children.

To set: In standby mode, press and hold **Stop/Cancel** button for more than 3 seconds, then a beep will sound, the oven will auto enter child lock mode and the lock indicator light will turn on. In the lock state, all buttons are disabled.

To cancel: Press and hold Stop/Cancel button for more than 3 seconds, then a beep will sound and the indicator light will come off and the oven can be operated.

Light Control

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

Press Light On/Off button	Working Mode
Once	On
Twice	Off

Vent Fan Control

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

In standby mode, the vent fan is manual control, press **Vent 2 Speed** pad to select the vent speed:

Press Vent 2 Speed button	Working Mode	Display
Once	Low wind	Vent .L
Twice	High Wind	Vent .H
3 times	Turn off	Put Out

NOTE:When cooking is started, the vent fan automatically works into a low wind gear. If not wited the wind gear by manual, after cooking for 18 minutes, the vent fan will work at low wind gear and the wind gear cannot be adjusted. After cooking end the fan auto stop working. If user switched the wind gear by manual before starting cooking, the vent fan will working with the wind gear you set, and the vent fan cannot be turned off during cooking.

Microwave cooking

1. In standby mode, press **Time Cook** pad once.
2. Use the number pads to enter cooking time. The longest time is 99 minutes and 59 seconds.
3. Press **Power Level** pad once, and then use the number pads to enter power level.
4. Press **Start/Add 30 Sec** pad to confirm.

Use number pad to choose cooking power level

Number pad	Percent (Display)	Number pad	Percent (Display)
1,0	100% (PL10)	4	40% (PL-4)
9	90% (PL-9)	3	30% (PL-3)
8	80% (PL-8)	2	20% (PL-2)
7	70% (PL-7)	1	10% (PL-1)
6	60% (PL-6)	0	0% (PL-0)
5	50% (PL-5)		

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

OTHER CONVENIENT FEATURES

Add 30Sec

In standby mode, simply press the **Start/Add 30 Sec** pad once (Default cooking time is 30 seconds), the oven will start working automatically. During cooking, you can press **Start/Add 30 Sec** pad repeatedly to add cooking time, each press to increase 30 seconds, and up to 99 minutes and 59 seconds.

NOTE: During cooking (except auto cook menus and defrost), you can add cooking time by pressing the **Start/Add 30 Sec** during cooking.

Multi stage cooking

Your oven can be programmed for up to 2 microwave cooking sequences. Suppose you want to set the following cooking program.

Microwave cooking



Microwave cooking

1. In standby mode, input the first stage of microwave cooking.
Do not press **Start/Add 30 Sec** pad
2. Input the second stage of microwave cooking.
3. Press **Start/Add 30 Sec** to start.

NOTE: Auto cook menus, defrost and kids' meals cannot set in multi stage cooking program.

SPECIAL FEATURES

Auto cook

For foods such as Butter, Cheese, Ice cream and so on, it is not necessary to program the time and the cooking power. It is sufficient to indicate the type of food that you want to cook as well as the weight or servings of this food.

Pizza, Potato, Popcorn, Beverage, Cheese, Ice Cream, Butter.

1. In standby mode, press **AUTO COOK** pad repeatedly to select menu code "A-1", "A-2", "A-5", "A-6", "A-8", "A-9", "A-10".
2. Press number pad "1".
3. Press **AUTO COOK** pad once.
4. Use the number pads 1~4 to enter food weight or servings.

Press AUTO COOK	Menu	Code	Press Number Pad	Serving(Weight)
Once	Pizza	A-1	1	1(4 oz)
			2	2(8 oz)
			3	3(12 oz)
			4	4(16 oz)
Twice	Potato	A-2	1	1(8 oz)
			2	2(16 oz)
			3	3(24 oz)
			4	4(32 oz)
5 times	Popcorn	A-5	1	1(3.5 oz)
			2	2(3.0 oz)
6 times	Beverage	A-6	1	1(1 cup)
			2	2(2 cups)
			3	3(3 cups)
8 times	Cheese	A-8	1	1(4 oz)
			2	2(8 oz)
9 times	Ice cream	A-9	1	1(4 oz)
			2	2(8 oz)
10 times	Butter	A-10	1	1(4 oz)
			2	2(8 oz)

5. Press **Start/Add 30 Sec** pad to start.

Meat, Reheat and Veggies

1. In standby mode, press **AUTO COOK** pad repeatedly to select menu code "A-3", "A-4" and "A-7".
2. Press number pad 1~4 to select submenu.
3. Press **AUTO COOK** pad once.
4. Use the number pads to enter food weight or servings.

Press AUTO COOK	Menu	Code	Press Number Pad	Submenu	Press Number Pads	Serving (Weight)
3 times	Meat	A-3	1	Pork	0~9	4~32 oz
			2	Chops		
			3	Ground Meat		
			4	Chicken Piece		
4 times	Reheat	A-4	1	Dinner Plate	1	1(8 oz)
					2	2(16 oz)
			2	Casserole	1	1(8 oz)
					2	2(16 oz)
					3	3(24 oz)
					4	4(32 oz)
			3	Pasta	1	1(8 oz)
					2	2(16 oz)
					3	3(24 oz)
					4	4(32 oz)
7 times	Veggies	A-7	1	Fresh Veggies	1	1(4 oz)
					2	2(8 oz)
					3	3(12 oz)
					4	4(16 oz)
			2	Frozen Veggies	1	1(4 oz)
					2	2(8 oz)
					3	3(12 oz)
					4	4(16 oz)

5. Press Start/Add 30 Sec pad to start.

Kids Meals

Using Kids Meals lets you heat common microwave-prepared foods without needing to program times and cook power.

For Hot dogs orFrozen sandwiches:

- 1. Press the**Kids Meals** pad once.
- 2. Press number pad "**2 or 4**"to choose Hot dogs or Frozen sandwiches.
- 3. Press **Start/Add 30 Sec** to confirm you choose.
- 4. Press **Start/Add 30 Sec** pad to start cooking.

For Chicken nuggets orFresh fries:

- 1. Press the**Kids Meals** pad once.
- 2. Press number pad "**1 or 3**"to choose Chicken nuggets or Fresh fries.
- 3. Press **Start/Add 30 Sec** to confirm your choice. The display will show"4" and "START".
- 4. Press number pad"**1 or 2**"to choose the food weight (1 for 4 oz, 2 for 8 oz).
- 5. Press**Start/Add 30 Sec** pad to start cooking.

KIDS MEALS		
Food	Press number pad	Serving/Weight
Chicken nuggets	1	4 oz
		8 oz
Hot dogs	2	1 serving
Fresh fries	3	4 oz
		8 oz
Frozen Sandwiches	4	1 serving

Weight Defrost

The defrosting time and power level are automatically set once the food weight is programmed. The frozen food weight ranges is 1~96 oz.

- 1. In standby mode, press**Defrost** pad twice.
- 2. Press number pads enter the food weight.
- 3. Press**Start/Add 30 Sec** pad to start.

NOTE: During defrosting, the oven will pause and sound beep to remind user to turn the food over, after that, press **Start/Add 30 Sec** pad to resume.

Auto Defrost

The defrosting power is adjusted automatically once the cooking time is programmed.

1. In standby mode, press **Defrost** pad once.
2. Press the number pads to enter defrosting time. The longest time is 99 minutes and 59 seconds.
3. Press **Start/Add 30 Sec** pad to start.

NOTE: During defrosting, the oven will pause and sound beep to remind user to turn the food over, after that, press **Start/Add 30 Sec** pad to resume.

CLEANING AND MAINTENANCE

Exterior

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

Door

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

Control Panel

Care should be taken in cleaning the press control panel. If the control panel becomes soiled, open the oven door before cleaning. Wipe the panel with a cloth dampened slightly with water only. Dry with a soft cloth. Do not scrub or use any sort of chemical cleaners. Close door and press STOP/CANCEL.

Interior

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

Waveguide Cover

The waveguide cover is on the right side of the cavity. It is made from mica so requires special care. Keep the waveguide cover clean to assure good oven performance. Carefully wipe with a damp cloth any food spatters from the surface of the cover immediately after they occur. Built-up splashes may overheat and cause smoke or possibly catch fire. **DO NOT REMOVE THE WAVEGUIDE COVER.**

Odor Removal

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

Turntable/Turntable Support

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

Grease Filters

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

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

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

Agitate and scrub with a brush to remove embedded dirt.



Rinse thoroughly and shake dry.

Replace by fitting the filter back into the opening.

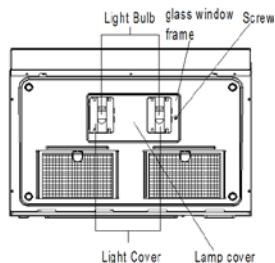
Light

- Unplug or Disconnect power.
- remove the screw on the glass window frame.
- Screw off the bulbs from the lamp sockets carefully and replace them.

DO NOT USE A BULB LARGER THAN 30 WATTS.

- Close glass window frame and secure with screw removed in step 2.

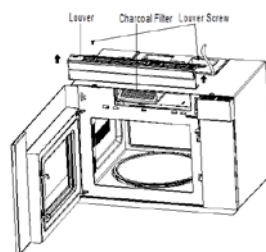
CAUTION: The light cover maybe very hot and please Do not touch the lamp cover when light is on.



Charcoal Filter

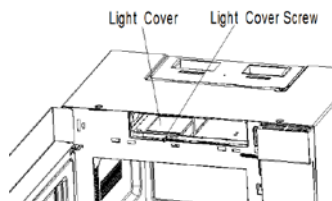
Charcoal filter is used in a non-vented(recirculating) installation. The filter should be changed every 6 to 12 months depending on use.

- Unplug or Disconnect power.
- Using a Phillips screwdriver to remove the two screws from the shell top and panel.
- Open the door so you can lift the louver up to separate it from the oven.
- Change the charcoal filter.
- Carefully push the louver back into place and replace the screw remove in step 2.



Oven Light

- According to the 1-3 step of changing charcoal filter, then take the filter out of the oven.
- Using a Phillips screwdriver to remove the light cover screw, then lift the cover up and take it out carefully.
- Screw off the bulb from the lamp socket carefully and replace it.



DO NOT USE A BULB LARGER THAN 30 WATTS.

- Replace the light cover, screw and the charcoal filter. Push the louver back into place and replace the louver mounting screws.

Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE(S)	SOLUTION
Oven will not start	Microwave oven power cord is not plugged into an electrical outlet.	Plug into a grounded 3 prong outlet.
	Door is open.	Close the door and try again.
	Wrong operation is set.	Check instruction.
Arcing or sparking	Materials to be avoided in microwave oven are used.	Use microwave-safe cookware only.
	The oven is operated when empty.	Do not operate with oven empty.
	Spilled food remains in the oven cavity.	Clean oven cavity with a damp cloth and dry thoroughly. See "Cleaning."
Unevenly cooked foods	Materials to be avoided in microwave oven are used.	Use microwave-safe cookware only.
	Food is not defrosted completely.	Completely defrost food.
	Cooking time, power level is not suitable.	Use correct cooking time, power level.
	Food is not turned or stirred.	Turn or stir food.
Overcooked foods	Cooking time, power level is not suitable.	Use correct cooking time, power level.
Undercooked foods	Materials to be avoided in microwave oven are used.	Use microwave-safe cookware only.
	Food is not defrosted completely.	Completely defrost food.
	Oven ventilation ports are restricted.	Check to see that oven ventilation ports are not restricted.
	Cooking time, power level is not suitable.	Use correct cooking time, power level.
Improper defrosting	Materials to be avoided in microwave oven are used	Use microwave-safe cookware only.
	Cooking time, power level is not suitable.	Use correct cooking time, power level.

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 have the confidence 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.
You may order these items 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.		
<u>WHAT IS COVERED – LIMITED ONE-YEAR WARRANTY</u> 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 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. All Avanti appliances of 3.5 cubic feet capacity or less must be brought/sent to the appliance service center for repair.			
<u>LIMITED TWO YEAR WARRANTY</u> During the second year of use, Avanti Products will furnish, as needed a replacement part at no charge in exchange for any original part, which fails due to a defect in material or workmanship. All labor and transportation charges are the responsibility of the consumer. <u>LIMITED SEVEN YEAR WARRANTY</u> For an additional 6-year period beyond the first year of the general coverage of this warranty, Avanti Products will replace a magnetron tube, which fails due to a defect in material or workmanship. All labor and transportation charges are the responsibility of the consumer.			
<u>WARRANTY EXCLUSIONS / WHAT IS NOT COVERED:</u> 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: • 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. <table border="1" data-bbox="61 1273 1058 1444"> <tr> <td data-bbox="61 1273 501 1444"> • Content losses of food or other content due to spoilage. • Incidental or consequential damages • Parts and labor costs for the </td><td data-bbox="501 1273 1058 1444"> • Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit. • Repairs performed by unauthorized servicers. • Service calls that are related to external problems, such as abuse, misuse, inadequate </td></tr> </table>		• Content losses of food or other content due to spoilage. • Incidental or consequential damages • Parts and labor costs for the	• Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit. • Repairs performed by unauthorized servicers. • Service calls that are related to external problems, such as abuse, misuse, inadequate
• Content losses of food or other content due to spoilage. • Incidental or consequential damages • Parts and labor costs for the	• Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit. • Repairs performed by unauthorized servicers. • Service calls that are related to external problems, such as abuse, misuse, inadequate		

following will not be considered as warranty: • Light bulbs and/or plastic housing. • Plastic cabinet liners.	electrical power, accidents, fire, floods, or any other acts of God. • Failure of the product if it is used for other than it 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.
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.	
OUT OF WARRANTY PRODUCT 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.	

PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA EXCESIVA DE MICROONDAS

- (a) No intente operar este horno con la puerta abierta, ya que la operación con la puerta abierta puede resultar en una exposición dañina a la energía de microondas. Es importante no anular ni alterar los enclavamientos de seguridad.
- (b) No coloque ningún objeto entre la cara frontal del horno y la puerta ni permita que se acumule suciedad o residuos de limpiadores en las superficies de sellado.
- (c) No opere el horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno se cierre correctamente y que no haya daños en:
 - ① Puerta (doblada),
 - ② Bisagras y pestillos (rotos o sueltos),
 - ③ Sellos de puertas y superficies de sellado.
- (d) El horno no debe ser ajustado ni reparado por nadie que no sea personal de servicio debidamente calificado.

AYÚDANOS A AYUDARTE ...

Lea esta guía con atención.

Su objetivo es ayudarlo a operar y mantener correctamente su nuevo electrodoméstico.

Téngalo a mano para responder a sus preguntas.

Si no entiende algo o necesita más ayuda, llame al:

**Servicio de atención al cliente
de Avanti**

Anote el modelo y los números de serie.

Los encontrará en una placa ubicada en la pared exterior trasera del electrodoméstico.

Escriba estos números aquí:

Fecha de compra

Número de modelo

Número de serie

800-220-5570 Conserve el comprobante de la fecha de compra original (como su comprobante de venta) con esta guía para establecer el período de garantía.	Utilice estos números en cualquier correspondencia o llamadas de servicio relacionadas con su electrodoméstico. Si recibió un electrodoméstico dañado, comuníquese inmediatamente con el distribuidor (o constructor) que le vendió el electrodoméstico.
<u>PRECAUCIÓN:</u> ESTE APARATO NO ESTÁ DISEÑADO PARA EL ALMACENAMIENTO DE MEDICAMENTOS U OTROS PRODUCTOS MÉDICOS.	Ahorre tiempo y dinero. Antes de llamar al servicio técnico, consulte la Guía de solución de problemas. Enumera las causas de los problemas operativos menores que puede corregir usted mismo.
SI NECESITA SERVICIO	
Estamos orgullosos de nuestro servicio y queremos que esté satisfecho. Si por alguna razón no está satisfecho con el servicio que recibe, aquí hay algunos pasos a seguir para obtener más ayuda. PRIMERO, comuníquese con las personas que le dieron servicio a su aparato. Explique por qué no está satisfecho. En la mayoría de los casos, esto resolverá el problema.	A CONTINUACIÓN, si aún no está satisfecho, escriba todos los detalles, incluido su número de teléfono, y envíelo a: Servicio al Cliente Productos Avanti Apartado de correos 520604 Miami, FL 33152 EE. UU.

ADVERTENCIA: para reducir el riesgo de quemaduras, descargas eléctricas, incendios y lesiones a personas o exposición a energía de microondas excesiva:

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- **Lea todas las instrucciones antes de usar el aparato.**
- Lea y siga las "PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA ENERGÍA EXCESIVA DE MICROONDAS" en la página 1.
- Este aparato debe estar conectado a tierra. Conéctelo solo a un tomacorriente debidamente conectado a tierra. Consulte "INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA" en la página 4.
- Instale o ubique este electrodoméstico solo de acuerdo con las instrucciones de instalación provistas.
- Algunos productos como huevos enteros y envases sellados -por ejemplo, frascos de vidrio cerrados- pueden explotar y no deben calentarse en este horno.
- Use este electrodoméstico solo para el uso para el que fue diseñado, como se describe en este manual. No utilice productos químicos o vapores corrosivos en este aparato. Este tipo de horno está diseñado específicamente para calentar, cocinar o secar alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.
- Al igual que con cualquier aparato, es necesaria una estrecha supervisión cuando lo utilicen niños.
- Para reducir el riesgo de incendio en la cavidad del horno:
 - No cocine demasiado los alimentos. Preste mucha atención al aparato cuando se coloquen papel, plástico u otros materiales combustibles dentro del horno para facilitar la cocción.
 - Retire las ataduras de alambre de las bolsas de papel o plástico antes de colocar la bolsa en el horno.
 - Si los materiales dentro del horno se encienden, mantenga la puerta del horno cerrada, apague el horno y desconecte el cable de alimentación o corte la alimentación en el panel de fusibles o disyuntores.
 - No utilice la cavidad con fines de almacenamiento. No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en la cavidad cuando no esté en uso.
- Los líquidos, como el agua, el café o el té, pueden sobrecalentarse más allá del punto de ebullición sin que parezca que están hirviendo debido a la

tensión superficial del líquido. No siempre hay burbujas o ebullición visibles cuando se saca el recipiente del horno microondas. ESTO PUEDE RESULTAR EN LÍQUIDOS MUY CALIENTES QUE REPENTINAMENTE HIERVAN CUANDO SE INSERTA UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO EN EL LÍQUIDO. Para reducir el riesgo de lesiones personales:

- No sobrecaliente el líquido.
 - Revuelva el líquido antes y a la mitad de calentarlo.
 - No utilice recipientes de lados rectos con cuellos estrechos.
 - Después de calentar, deje reposar el recipiente en el horno de microondas durante un tiempo antes de retirar el recipiente.
 - Tenga mucho cuidado al insertar una cuchara u otro utensilio en el recipiente.
- No caliente aceite o grasa para freír. Es difícil controlar la temperatura del aceite en el horno microondas.
 - No cubra ni bloquee ninguna abertura del aparato.
 - No almacene ni use este aparato al aire libre. No utilice este producto cerca del agua, por ejemplo, cerca de un fregadero de la cocina, en un sótano húmedo, cerca de una piscina o lugares similares.
 - No utilice este aparato si tiene un cable o un enchufe dañado, si no funciona correctamente o si se ha dañado o se ha caído.
 - No sumerja el cable ni el enchufe en agua. Mantenga el cable alejado de la superficie caliente. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador.
 - Utilice únicamente termómetros, que están diseñados específicamente para su uso en hornos microondas.
 - Este aparato debe ser reparado únicamente por personal de servicio calificado; comuníquese con el centro de servicio autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste.
 - Cuando limpie las superficies de la puerta y el horno que se juntan al cerrar la puerta, use solo jabones suaves no abrasivos o detergentes aplicados con una esponja o paño suave.
 - Este equipo ha sido probado y cumple con la Parte 18 de las Reglas de la FCC. El funcionamiento está sujeto a las dos condiciones siguientes: (1) Este dispositivo no puede causar interferencias perjudiciales y (2) este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluidas las interferencias que puedan provocar un funcionamiento no deseado.

PRECAUCIÓN: Los cambios o modificaciones no aprobados expresamente

por la parte responsable del cumplimiento podrían anular la autoridad del usuario para operar el producto.

- **CAMPANAS VENTILADORAS**
 - Limpie las campanas de ventilación con frecuencia: no se debe permitir que la grasa se acumule en la campana o el filtro.
 - Cuando queme alimentos debajo de la campana, encienda el ventilador.
- Tenga cuidado al limpiar el filtro de la campana de ventilación. Los agentes de limpieza corrosivos, como los limpiadores de hornos a base de lejía, pueden dañar el filtro.
- Adecuado para usar sobre equipos de cocina tanto a gas como eléctricos.
- Este equipo genera, usa y puede irradiar energía de radiofrecuencia y, si no se instala y usa de acuerdo con las instrucciones, puede causar interferencia dañina a las comunicaciones por radio. Sin embargo, no hay garantía de que no se produzcan interferencias en una instalación en particular. Si este equipo causa interferencia dañina en la recepción de radio o televisión, lo cual puede determinarse encendiendo y apagando el equipo, se recomienda al usuario que intente corregir la interferencia mediante una o más de las siguientes medidas:
 - Reorientar o reubicar la antena receptora.
 - Aumente la separación entre el equipo y el receptor.
 - Conecte el equipo a una toma de corriente en un circuito diferente al que está conectado el receptor.
 - Consulte con el distribuidor o con un técnico de radio / TV experimentado para obtener ayuda.

GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES DE DESEMBALAJE

Retire con cuidado el horno de la caja.

GUARDE EL CARTÓN, QUE PUEDE HACER MÁS FÁCIL LA INSTALACIÓN.

Eliminar:

1. Todos los materiales de embalaje del interior de la cavidad del horno; sin embargo, **NO RETIRE LA CUBIERTA DE LA GUÍA DE ONDAS**, que se encuentra en el costado de la cavidad del horno. Verifique que haya instrucciones de instalación, plantilla de pared, plantilla de gabinete superior, bolsa de accesorios de instalación, filtro de carbón y conjunto de amortiguador de escape. Lea los adjuntos y **GUARDE** las instrucciones del propietario.
2. La calcomanía de características del exterior de la puerta, si hay una. Revise el horno en busca de daños, como puerta desalineada o doblada, sellos de la puerta y superficies de sellado dañados, bisagras y pestillos de la puerta rotos o sueltos y abolladuras dentro de la cavidad o en la puerta. Si hay algún daño, no opere el horno y comuníquese con su distribuidor. Consulte las Instrucciones de instalación para obtener más detalles.

INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA

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

ADVERTENCIA- El uso inadecuado del enchufe con conexión a tierra puede resultar en un riesgo de descarga eléctrica.

Consulte a un electricista o técnico calificado si las instrucciones de conexión a tierra no se comprenden completamente o si existe alguna duda sobre si el aparato está correctamente conectado a tierra. Si es necesario usar un cable de extensión, use solo un cable de extensión de 3 hilos que tenga un enchufe de conexión a tierra de 3 clavijas y un receptáculo de 3 ranuras que acepte el

enchufe del aparato. La clasificación marcada del cable de extensión debe ser igual o mayor que la clasificación eléctrica del aparato.

Requisitos eléctricos

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

Cable de alimentación eléctrica

1. Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir los riesgos de enredarse o tropezarse con un cable más largo.
2. Hay juegos de cables más largos o cables de extensión disponibles y pueden usarse si se tiene cuidado en su uso.
3. Si se usa un cable largo o un cable de extensión :
 - c) La clasificación eléctrica marcada del juego de cables o del cable de extensión debe ser al menos tan buena como la clasificación eléctrica del aparato.
 - d) El cable de extensión debe ser un cable de tres hilos con conexión a tierra y el cable más largo debe estar dispuesto de modo que no cuelgue sobre la encimera o la mesa, donde los niños puedan tirar de él o tropezar con él involuntariamente.

INFORMACIÓN QUE NECESITA SABER

ACERCA DE SU HORNO

NUNCA use el horno sin el plato giratorio y el soporte ni dé la vuelta al plato giratorio para colocar un plato grande en el horno. El plato giratorio girará en sentido horario y antihorario.

SIEMPRE Tenga comida en el horno cuando esté encendido para absorber la energía de microondas.

Cuando use el horno a niveles de potencia por debajo del 100%, es posible que escuche el magnetrón encenderse y apagarse.

La condensación es una parte normal de la cocción con microondas. La humedad de la habitación y la humedad de los alimentos influirán en la cantidad de humedad que se condensa en el horno. Generalmente, los alimentos cubiertos no causarán tanta condensación como los descubiertos. Las aberturas de ventilación no deben bloquearse.

Al usar recetas o instrucciones del paquete, verifique los alimentos uno o dos minutos antes del tiempo mínimo y agregue tiempo en consecuencia.

ACERCA DE LA COCCIÓN CON MICROONDAS

Organice la comida con cuidado. Coloque las áreas más gruesas hacia el exterior del plato.

- Observe el tiempo de cocción. Cocine por la menor cantidad de tiempo indicada y agregue más según sea necesario. Los alimentos demasiado cocidos pueden humear o arder.
- Cubra los alimentos mientras los cocina. Consulte la receta o el libro de cocina para obtener sugerencias: toallas de papel, papel encerado, envoltura de plástico para microondas o una tapa. Las cubiertas evitan las salpicaduras y ayudan a que los alimentos se cocinen de manera uniforme.
- Cubra con pequeños trozos planos de papel de aluminio las áreas delgadas de carne o aves para evitar que se cocinen demasiado antes de que las áreas densas y gruesas estén bien cocidas.
- Revuelva los alimentos del exterior al centro del plato una o dos veces durante la cocción, si es posible.

- Dé la vuelta a los alimentos una vez durante el microondas para acelerar la cocción de alimentos como pollo y hamburguesas. Los artículos grandes, como los asados, deben darse la vuelta al menos una vez.
- Reorganice los alimentos como las albóndigas a la mitad de la cocción, tanto de arriba hacia abajo como del centro del plato hacia el exterior.
- Agregue tiempo de reposo. Retire la comida del horno y revuelva, si es posible. Cubra el tiempo de reposo que permita que la comida termine de cocinarse sin que se cocine demasiado.
- Verifique que esté listo. Busque señales que indiquen que se han alcanzado las temperaturas de cocción.
- Los signos de estar listo incluyen:
 - La comida se vaporiza por todas partes, no solo en el borde.
 - El fondo central del plato está muy caliente al tacto.
 - Las uniones de los muslos de las aves de corral se mueven fácilmente.
 - La carne y las aves de corral no muestran ningún color rosado.
 - El pescado es opaco y se desmenuza fácilmente con un tenedor.

SOBRE LOS NIÑOS Y EL MICROONDAS

- Los niños menores de 7 años deben usar el horno microondas con una persona supervisora muy cerca de ellos. Entre las edades de 7 y 12 años, la persona supervisora debe estar en la misma habitación.
- Los niños deben poder llegar cómodamente al horno; si no, debe pararse en un taburete resistente.
- En ningún momento se debe permitir que nadie se apoye o se balancee sobre la puerta del horno.
- A los niños se les debe enseñar todas las precauciones de seguridad; use agarraderas, retire las cubiertas con cuidado y preste especial atención a los paquetes que crujen los alimentos porque pueden estar muy calientes.
- No asuma que debido a que un niño ha dominado una habilidad de cocina, puede cocinar todo.
- Los niños deben aprender que el horno microondas no es un juguete.

ACERCA DE LA COMIDA

COMIDA	HACER	NO HACER
Huevos, salchichas, frutas vegetales	• Pinche las yemas de huevo antes de cocinar para evitar que "exploten". • Perfore la piel de las patatas, manzanas, calabazas, salchichas y salchichas para que salga el vapor.	• Cocine el huevo con cáscara. • Vuelva a calentar huevos enteros.
Palomitas de maíz	• Use palomitas de maíz en bolsas especiales para el horno de microondas. • Escuche mientras hace palomitas de maíz para que las palomitas se reduzcan a 1 o 2 segundos o use una almohadilla especial para palomitas de maíz.	• Haga palomitas de maíz en bolsas marrones normales o en tazones de vidrio. • Supere el tiempo máximo en el paquete de palomitas de maíz.
Comida para bebé	• Transfiera la comida para bebés a un plato pequeño y caliéntela con cuidado, revolviendo con frecuencia. Verifique la temperatura antes de servir. • Coloque las tetinas en los biberones después de calentar y agite bien. Prueba de "muñeca" antes de la alimentación.	• Calentar botellas desechables. • Caliente los biberones con tetinas. • Caliente la comida para bebés en los frascos originales.
General	• Cortar los productos horneados con relleno después de calentarlos para liberar vapor y evitar quemaduras. • Revuelva los líquidos enérgicamente antes y después de calentarlos para evitar	• Caliente o cocine en frascos de vidrio cerrados o recipientes herméticos. • Lata en el microondas ya que las bacterias dañinas no se pueden destruir. • Freír en aceite.

	"erupciones". • Use un tazón hondo, cuando cocine líquidos o cereales, para evitar que hierva.	• Madera seca, calabazas, hierbas o papeles mojados.
--	--	--

SOBRE SEGURIDAD

Revise los alimentos para asegurarse de que estén cocidos a las siguientes temperaturas recomendadas.

TEMPERATURA	COMIDA
160°F	... para cerdo fresco, carne molida, aves blancas deshuesadas, pescados, mariscos, platos con huevo y alimentos preparados congelados.
165°F	... Para sobras, refrigeradas listas para recalentar, fiambres y comida “fresca” para llevar.
170°F	... Carnes blancas de aves.
180°F	... Carne oscura de aves.

- Para probar si está cocido, inserte un termómetro para carne en un área gruesa o densa lejos de la grasa del hueso.
NUNCA deje el termómetro en la comida durante la cocción, a menos que esté aprobado para uso en horno microondas.
- **SIEMPRE** use agarraderas para evitar quemaduras al manipular utensilios que estén en contacto con alimentos calientes. Se puede transferir suficiente calor de los alimentos a través de los utensilios y causar quemaduras en la piel.
- Evite las quemaduras por vapor dirigiendo el vapor lejos de la cara y las manos. Levante lentamente el borde más alejado de la cubierta de un plato y con cuidado abra las palomitas de maíz y las bolsas de cocción del horno lejos de la cara.
- Permanezca cerca del horno mientras está en uso y verifique el progreso de la cocción con frecuencia para que no haya posibilidad de que los alimentos

se cocinen demasiado.

- **NUNCA** use la cavidad para guardar libros de cocina u otros artículos.
- Seleccione, almacene y manipule los alimentos con cuidado para preservar su alta calidad y minimizar la propagación de bacterias transmitidas por los alimentos.
- Mantenga limpia la cubierta de la guía de ondas. Los residuos de alimentos pueden causar arcos eléctricos y / o incendios.
- Tenga cuidado al sacar artículos del horno para que los utensilios, su ropa o accesorios no toquen los pestillos de la puerta de seguridad.

ACERCA DE UTENSILIOS Y REVESTIMIENTOS

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

Utilice estos utensilios para cocinar y recalentar de forma segura en el microondas.

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

Estos elementos se pueden utilizar para recalentar por poco tiempo alimentos que tienen poca grasa o azúcar:

- madera, paja, mimbre

NO UTILICE

- sartenes de metal y utensilios para hornear ribete metálico
- platos con
- vidrio no resistente al calor apto para microondas
- plástico no
- bolsas de papel reciclado almacenamiento de alimentos
- bolsas de
- bridas metálicas

Si desea verificar si un plato es seguro para microondas, coloque el plato vacío en el horno y cocine en el microondas en ALTO durante 30 segundos. No se debe utilizar un plato que se caliente mucho.

Los siguientes revestimientos son ideales:

- Las toallas de papel son buenas para cubrir los alimentos para recalentar y absorber la grasa mientras se cocina el tocino.
- El papel encerado se puede utilizar para cocinar y recalentar.
- La envoltura de plástico que está especialmente marcada para uso en microondas se puede usar para cocinar y recalentar. NO permita que la envoltura de plástico entre en contacto con los alimentos. Ventile para que el vapor pueda escapar.
- Las tapas aptas para microondas son una buena opción porque el calor se mantiene cerca de los alimentos para acelerar la cocción.
- Las bolsas para cocinar al horno son buenas para carnes grandes o alimentos que necesitan ablandarse. NO use bridas metálicas. Recuerde cortar la bolsa para que escape el vapor.

Cómo usar papel de aluminio en su horno de microondas:

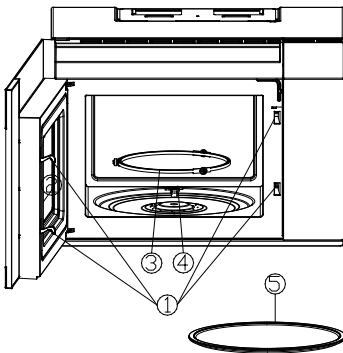
- Se pueden usar pequeños trozos planos de papel de aluminio colocados suavemente sobre los alimentos para proteger las áreas que se descongelan o se cocinan demasiado rápido.
- El papel de aluminio no debe acercarse más de una pulgada a ninguna superficie del horno.

ACCESORIOS Hay muchos accesorios de microondas disponibles para su compra. Evalúe cuidadosamente antes de comprar para que satisfagan sus necesidades. Un termómetro apto para microondas lo ayudará a determinar el cocimiento correcto y le asegurará que los alimentos se hayan cocinado a temperaturas adecuadas. Galanz no se hace responsable de ningún daño al horno cuando se utilizan accesorios.

ESPECIFICACIONES

Fuente de alimentación		120V 20AC 60Hz
Microonda	El consumo de energía	1500W
	Potencia de salida	1000W
	Frecuencia	2450 MHz
dimensiones exteriores		17 ¹ / ₂ "(H) × 23 ⁷ / ₈ "(W) × 16 ¹¹ / _{dieciséis} "(D)
Dimensiones de la cavidad		10 ¹³ / ₁₆ "(H) × 15 ⁵ / _{dieciséis} "(W) × 15 ¹ / ₄ "(D)
Capacidad del horno		1.4Cu. Pie.
Uniformidad de cocción		Placa giratoria
Peso		Aprox. (neto)51,6lb

DIAGRAMA DE CARACTERÍSTICAS



1. Sistema de bloqueo de seguridad de la puerta
2. Ventana del horno
3. Anillo de rodillo
4. Placa giratoria Eje
5. Plato de vidrio

CARACTERÍSTICAS DEL PANEL DE CONTROL



Monitor	Se muestran el tiempo de cocción, la potencia, los indicadores y la hora del reloj.
Cocción automática	Configuraciones instantáneas para cocinar comidas populares.
Descongelar	Se utiliza para configurar el programa de descongelación.
Comidas para niños	Se usa para cocinar comidas para niños.
Modo económico	Se utiliza para configurar el modo de ahorro de energía.
Ventilador 2 velocidades	Presione para encender / apagar la ventilación y para seleccionar la velocidad de ventilación.
Luz encendida / apagada	Presione para encender o apagar la luz de superficie
Temporizador	Presione para configurar la función del temporizador.
Reloj	Se utiliza para configurar la hora del reloj.
Teclas numéricas	Presione para ingresar el tiempo de cocción, el nivel de potencia o el peso del alimento.
Nivel de potencia	Presione para configurar el nivel de potencia de cocción.
Cocinar a tiempo	Se utiliza para configurar el programa de cocción por microondas.
Detener / Cancelar	Presione para detener el programa de cocción. Mantenga pulsado durante 3 segundos para configurar el bloqueo para niños.
Comienzo / Agregar 30 segundos	Presione para iniciar los programas de cocción y descongelación. Simplemente presiónelo varias veces para configurar el tiempo de cocción y cocine inmediatamente a su máxima potencia. Se usa para agregar tiempo de cocción.

CONTROLES BÁSICOS

Aprenda sobre su horno de microondas.

PRECAUCIÓN

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

Función descriptiva:

- Cuando el horno se enchufa por primera vez, la pantalla mostrará "12:00" y ":" parpadeando.
- En el proceso de fraguado, se rompió aproximadamente 1 minuto y el horno volverá al modo de espera.
- Durante la cocción, si presiona el botón Parar / Cancelar una vez o abre la puerta, el programa se pausará, luego cierre la puerta del horno, presione el botón Iniciar / Agregar 30 segundos para reanudar, pero si presiona el botón Parar / Cancelar una vez en el estado de pausa, el programa se cancelará.
- Una vez finalizada la cocción, aparecerá "END" y el sistema emitirá pitidos para recordarle al usuario cada dos minutos hasta que el usuario presione la tecla Parar / Cancelar o abra la puerta.
- En el proceso de operación, presione un botón válido, el timbre suena una vez, pero si presiona un botón no válido, el timbre suena dos veces.

Puesta en hora del reloj

Suponga que desea configurar el reloj para las 8:09.

1. En el modo de espera, presione la tecla Reloj una o dos veces para seleccionar el reloj de 12 o 24 horas.
2. Presione los botones numéricos 8, 0 y 9, la pantalla mostrará "08:09".
3. Presione la tecla Reloj para confirmar.

NOTA: Este es un reloj de 12 o 24 horas. Aparecerá "00:00" y sonarán dos pitidos para recordarle al usuario que vuelva a ingresar la hora, si ingresa la hora está fuera del alcance del reloj cuando lo configuró. Durante la cocción, puede verificar la hora actual del reloj presionando el botón CLOCK.

Configuración del temporizador

1. En modo de espera o durante la cocción, presione **Temporizador** botón una vez.
2. Use las teclas numéricas para ingresar el tiempo deseado. El tiempo más largo es de 99 minutos y 99 segundos.
3. prensa **Temporizador** botón para confirmar.

NOTA: Cuando termine la cuenta regresiva, el timbre sonará para recordárselo. Una vez que haya configurado la función de temporizador, en el modo de espera o durante la cocción, puede verificar la cuenta regresiva presionando **Temporizador** botón y puede presionar **Detener / Cancelar** para cancelar la función del temporizador cuando la pantalla muestra el tiempo del temporizador.

Modo económico

Para configurar: En el modo de espera, presione **Modo económico** una vez para ingresar al modo de ahorro de energía. En este punto, la pantalla, la lámpara exterior y el ventilador de extracción están cerrados, presione cualquier botón, el horno volverá al estado de espera, la pantalla mostrará normalmente, pero el horno no puede salir del modo de ahorro de energía. Si no se realiza ninguna operación en 1 minuto, el sistema entra automáticamente en el modo de ahorro de energía.

Cancelar: Después de configurar el modo de ahorro de energía, en el modo de espera, presione **Modo económico** una vez para cancelar el modo de ahorro de energía y el horno volverá al estado de configuración anterior. Y el horno no puede ingresar al modo de ahorro de energía si no se realiza ninguna operación en 1 minuto.

Bloqueo para niños

Úselo para evitar que los niños pequeños utilicen el horno sin supervisión. Para configurar: en el modo de espera, mantenga presionada la tecla **Detener / Cancelar** durante más de 3 segundos, luego sonará un pitido, el horno entrará automáticamente en el modo de bloqueo para niños y la luz indicadora de bloqueo se encenderá. En el estado de bloqueo, todos los botones están desactivados.

Para cancelar: Mantenga presionado el botón **Parar / Cancelar** durante más de 3 segundos, luego sonará un pitido y la luz indicadora se apagará y el horno podrá funcionar.

Control de luz

Esta función está diseñada para la conveniencia de hacer cosas fuera del horno. Para encender la luz en la parte inferior del horno, presione la tecla Light On / Off:

Presione el botón de encendido / apagado de la luz	Modo de trabajo
Una vez	Encendido
Dos veces	Apagado

Control del ventilador

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

En el modo de espera, el ventilador de ventilación es de control manual, presione la tecla Vent 2 velocidades para seleccionar la velocidad de ventilación:

Presione el botón Vent 2 Speed	Modo de trabajo	Monitor
Una vez	Poco viento	Vent .L
Dos veces	Fuerte viento	Vent. H
3 veces	Apagar	Apagar

Cocinar con microondas

1. En el modo de espera, presione la tecla Time Cook una vez.
2. Use las teclas numéricas para ingresar el tiempo de cocción. El tiempo más largo es de 99 minutos y 59 segundos.
3. Presione la tecla Power Level una vez y luego use las teclas numéricas para ingresar el nivel de potencia.
4. Presione el botón Start / Add 30 Sec para confirmar.

Use el teclado numérico para elegir el nivel de potencia de cocción			
Teclado numérico	Porcentaje (pantalla)	Teclado numérico	Porcentaje (pantalla)
1,0	100% (PL10)	4	40% (PL-4)
9	90% (PL-9)	3	30% (PL-3)
8	80% (PL-8)	2	20% (PL-2)
7	70% (PL-7)	1	10% (PL-1)
6	60% (PL-6)	0	0% (PL-0)
5	50% (PL-5)		

NOTA: Durante la cocción, puede presionar **Nivel de potencia** para comprobar el nivel de potencia, y puede ajustar el nivel de potencia presionando los botones numéricos cuando la pantalla muestra el nivel de potencia.

Agregar 30 segundos

En el modo de espera, simplemente presione el **Iniciar / Agregar 30 segundos** una vez (el tiempo de cocción predeterminado es de 30 segundos), el horno comenzará a funcionar automáticamente. Durante la cocción, puede presionar **Iniciar / Agregar 30 segundos** repetidamente para agregar tiempo de cocción, cada presión para aumentar 30 segundos y hasta 99 minutos y 59 segundos.

NOTA: Durante la cocción (excepto los menús de cocción automática y descongelación), y Puede agregar tiempo de cocción presionando el **Iniciar / Agregar 30 segundos** durante la cocción.

Cocción en varias etapas

Su horno puede programarse para hasta 2 secuencias de cocción por microondas.

Suponga que desea configurar el siguiente programa de cocción.

Cocinar con microondas



Cocinar con microondas

1. En modo de espera, ingrese la primera etapa de cocción por microondas.
No presione el botón Inicio / Agregar 30 segundos
2. Ingrese la segunda etapa de la cocción por microondas.
3. Presione Inicio / Agregar 30 segundos para comenzar.

NOTA: Los menús de cocción automática, descongelación y comidas para niños no se pueden configurar en el programa de cocción de múltiples etapas.

CARACTERÍSTICAS ESPECIALES

Cocción automática

Para alimentos como Mantequilla, Queso, Helados, etc., no es necesario programar el tiempo y la potencia de cocción. Basta con indicar el tipo de alimento que desea cocinar así como el peso o porciones de este alimento.

Pizza, Papa, Palomitas de Maíz, Bebidas, Queso, Helados, Mantequilla.

1. En el modo de espera, presione la tecla AUTO COOK repetidamente para seleccionar el código de menú "A-1", "A-2", "A-5", "A-6", "A-8", "A-9", "A-10".
2. Presione el teclado numérico "1".
3. Presione la tecla AUTO COOK una vez.
4. Utilice las teclas numéricas del 1 al 4 para ingresar el peso de los alimentos o las porciones.

Presione COCCIÓN AUTOMÁTICA	Menú	Código	Presione el teclado numérico	Porción (peso)
Una vez	Pizza	A-1	1	1 (4 onzas)
			2	2 (8 onzas)
			3	3 (12 onzas)
			4	4 (16 onzas)
Dos veces	Papa	A-2	1	1 (8 onzas)
			2	2 (16 onzas)
			3	3 (24 onzas)
			4	4 (32 onzas)
5 veces	Palomitas de maíz	A-5	1	1 (3,5 onzas)

			2	2 (3,0 onzas)
6 veces	Bebida	A-6	1	1 (1 taza)
			2	2 (2 tazas)
			3	3 (3 tazas)
8 veces	Queso	A-8	1	1 (4 onzas)
			2	2 (8 onzas)
9 veces	Helado	A-9	1	1 (4 onzas)
			2	2 (8 onzas)
10 veces	Manteca	A-10	1	1 (4 onzas)
			2	2 (8 onzas)

5. Presione la tecla Start / Add 30 Sec para comenzar.

Carne, recalentamiento y verduras

1. En el modo de espera, presione la tecla AUTO COOK repetidamente para seleccionar el código de menú "A-3", "A-4" y "A-7".
2. Presione el teclado numérico 1 ~ 4 para seleccionar el submenú.
3. Presione la tecla AUTO COOK una vez.
4. Use las teclas numéricas para ingresar el peso de los alimentos o las porciones.

Presione COCCIÓN AUTOMÁTICA	Menú	Código	Presione el teclado numérico	Submenú	Presione las teclas numéricas	Porción (peso)
3 veces	Carne	A-3	1	Cerdo	0 ~ 9	4 ~ 32 onzas
			2	Labios		
			3	Carne molida		
			4	Pedazo de pollo		
4 veces	Recalentar	A-4	1	Plato de cena	1	1 (8 onzas)
					2	2 (16 onzas)
			2	Cazuela	1	1 (8 onzas)
					2	2 (16 onzas)

					3	3 (24 onzas)
					4	4 (32 onzas)
			3	Pasta	1	1 (8 onzas)
					2	2 (16 onzas)
					3	3 (24 onzas)
					4	4 (32 onzas)
7 veces	Verduras	A-7	1	Verduras frescas	1	1 (4 onzas)
					2	2 (8 onzas)
					3	3 (12 onzas)
					4	4 (16 onzas)
			2	Verduras congeladas	1	1 (4 onzas)
					2	2 (8 onzas)
					3	3 (12 onzas)
					4	4 (16 onzas)

5. Presione la tecla Start / Add 30 Sec para comenzar.

Comidas para niños

El uso de Kids Meals le permite calentar alimentos comunes preparados en microondas sin necesidad de programar tiempos y potencia de cocción.

Para perros calientes o sándwiches congelados:

- 1. presione el**Comidas para niños** pad una vez.
- 2. Presione el teclado numérico "2 o 4" a elegir Perritos calientes o Sándwiches congelados.
- 3. prensa **Iniciar / Agregar 30 segundos** para confirmar su elección.
- 4. prensa **Iniciar / Agregar 30 segundos** botón para comenzar a cocinar.

Para nuggets de pollo o papas fritas frescas:

- 1. presione el**Comidas para niños** pad una vez.
- 2. Presione el teclado numérico "**1 o 3**" para elegir Nuggets de pollo o Papas fritas frescas.
- 3. prensa **Iniciar / Agregar 30 segundos** para confirmar su elección. La pantalla mostrará "4" y "START".
- 4. Presione el teclado numérico "**1 o 2**" para elegir el peso de la comida (1 por 4 oz, 2 por 8 oz).
- 5. prensa **Iniciar / Agregar 30 segundos** botón para comenzar a cocinar.

COMIDAS PARA NIÑOS		
Comida	Particulado numérico	Servicio/Peso
Nuggets de pollo	1	4 onzas
		8 oz
Perros calientes	2	1 porción
Papas fritas frescas	3	4 onzas
		8 oz
Sándwiches congelados	4	1 porción

Descongelamiento por peso

El tiempo de descongelación y el nivel de potencia se configuran automáticamente una vez que se programa el peso del alimento. Los rangos de peso de los alimentos congelados son 1 ~ 96 oz.

1. En el modo de espera, presione **Descongelar** pad dos veces.
2. Presione los botones numéricos para ingresar el peso del alimento.
3. Presione **Iniciar / Agregar 30 segundos** pad para comenzar.

NOTA: Durante la descongelación, el horno hará una pausa y emitirá un pitido para recordarle al usuario que dé la vuelta a la comida, luego presione **Iniciar / Agregar 30 segundos** pad para reanudar.

Descongelación automática

La potencia de descongelación se ajusta automáticamente una vez programado el tiempo de cocción.

1. En el modo de espera, presione **Descongelar** pad una vez.
2. Presione los botones numéricos para ingresar el tiempo de descongelación. El tiempo más largo es de 99 minutos y 59 segundos.
3. Presione **Iniciar / Agregar 30 segundos** pad para comenzar.

NOTA: Durante la descongelación, el horno hará una pausa y emitirá un pitido para recordarle al usuario que dé la vuelta a la comida, luego presione **Iniciar / Agregar 30 segundos** pad para reanudar.

CLARO Y CUIDADO

Exterior

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

Puerta

Limpie la ventana en ambos lados con un paño húmedo para eliminar cualquier derrame o salpicadura. Las piezas metálicas serán más fáciles de mantener si se

limpian con frecuencia con un paño húmedo. Evite el uso de aerosoles y otros limpiadores fuertes, ya que pueden manchar, rayar u opacar la superficie de la puerta.

Panel de control

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

Interior

La limpieza es fácil porque se genera poco calor en las superficies interiores; por lo tanto, no se hornea ni se forman derrames o salpicaduras. Para limpiar las superficies interiores, frote con un paño suave y agua tibia. **NO USE LIMPIADORES ABRASIVOS O FUERTES O ALMOHADILLAS LIMPIADORAS.** Para suelos más pesados, use bicarbonato de sodio o un jabón suave; enjuague bien con agua caliente.

Cubierta de guía de ondas

La cubierta de la guía de ondas está en el lado derecho de la cavidad. Está hecho de mica por lo que requiere un cuidado especial. Mantenga limpia la cubierta de la guía de ondas para asegurar un buen funcionamiento del horno. Limpie con cuidado con un paño húmedo las salpicaduras de comida de la superficie de la cubierta inmediatamente después de que ocurran. Las salpicaduras acumuladas pueden sobrecalentarse y provocar humo o posiblemente incendiarse. **NO RETIRE LA CUBIERTA DE LA GUÍA DE ONDAS.**

Eliminación de olores

Ocasionalmente, puede quedar un olor a cocinado en el horno. Para quitar, combine 1 taza de agua, la cáscara rallada y el jugo de 1 limón y varios clavos de olor enteros en una taza medidora de vidrio de 2 tazas. Hervir durante varios minutos al 100% de potencia. Deje reposar en el horno hasta que se enfríe. Limpie el interior con un paño suave.

Soporte para plato giratorio / plato giratorio

El plato giratorio y el soporte del plato giratorio se pueden quitar para facilitar la

limpieza. Lávelos con agua jabonosa suave; para las manchas rebeldes, use un limpiador suave y una esponja para fregar no abrasiva como se describe arriba. También son aptas para lavavajillas. Utilice la rejilla superior del lavavajillas. El eje del motor de la plataforma giratoria no está sellado, por lo que el exceso de agua o los derrames deben limpiarse inmediatamente.

Filtros de grasa

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

Tire ligeramente de la pestaña hacia la parte delantera del horno y retire el filtro. Repita para el otro filtro.

Remoje el filtro en un fregadero o recipiente para platos lleno de agua caliente y detergente. NO use amoníaco u otro álcali; reaccionarán con el material del filtro y lo oscurecerán.

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

Enjuague bien y agite para secar.

Reemplácelo colocando el filtro nuevamente en la abertura.



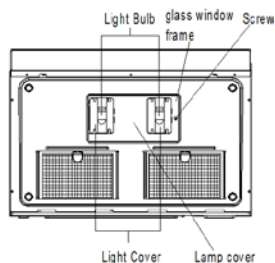
Luz

- Desenchufe o desconecte la energía.
- Quite el tornillo del marco de la ventana de vidrio.
- Desenrosque las bombillas de los portalámparas con cuidado y sustitúyalas.

NO USE UNA BOMBILLA MAYOR DE 30 WATTS.

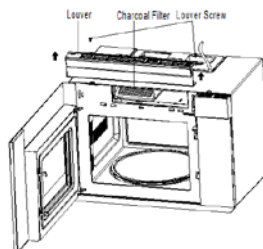
- Cierre el marco de la ventana de vidrio y asegúrelo con el tornillo que quitó en el paso 2.

PRECAUCIÓN: La cubierta de la luz puede estar muy caliente y no toque la cubierta de la lámpara cuando la luz esté encendida.



Filtro de carbón

El filtro de carbón se utiliza en una instalación sin ventilación (recirculación). El filtro debe cambiarse cada 6 a 12 meses dependiendo del uso.



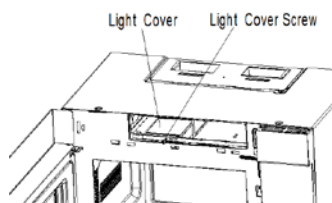
- Desenchufe o desconecte la energía.
- Utilice un destornillador Phillips para quitar los dos tornillos de la parte superior y el panel de la carcasa.
- Abra la puerta para que pueda levantar la rejilla para separarla del horno.
- Cambie el filtro de carbón.
- Empuje con cuidado la rejilla para colocarla en su lugar y vuelva a colocar el tornillo que quitó en el paso 2.

Luz del horno

- De acuerdo con el paso 1-3 para cambiar el filtro de carbón, luego saque el filtro del horno.
- Con un destornillador Phillips para quitar el tornillo de la cubierta de la luz, luego levante la cubierta y sáquela con cuidado.
- Desenrosque con cuidado la bombilla del portalámparas y sustitúyala.

NO USE UNA BOMBILLA MAYOR DE 30 WATTS.

- Vuelva a colocar la tapa de la luz, el tornillo y el filtro de carbón. Vuelva a colocar la rejilla en su lugar y vuelva a colocar los tornillos de montaje de la rejilla.



Solución de problemas

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS)	SOLUCIÓN
El horno no arranca	El cable de alimentación del horno microondas no está enchufado a una toma de corriente.	Conéctelo a un tomacorriente de 3 clavijas con conexión a tierra.
	La puerta está abierta.	Cierre la puerta y vuelva a intentarlo.
	Se estableció una operación incorrecta.	Verifique las instrucciones.
Arcos o chispas	Se utilizan materiales que deben evitarse en el horno microondas.	Utilice únicamente utensilios de cocina aptos para microondas.
	El horno funciona cuando está vacío.	No opere con el horno vacío.
	La comida derramada permanece en la cavidad del horno.	Limpiar la cavidad del horno con un paño húmedo y secar bien. Consulte "Limpieza".
Alimentos cocinados de manera desigual	Se utilizan materiales que deben evitarse en el horno microondas.	Utilice únicamente utensilios de cocina aptos para microondas.
	Los alimentos no se descongelan por completo.	Descongele completamente los alimentos.
	El tiempo de cocción, el nivel de potencia no es adecuado.	Utilice el tiempo de cocción y el nivel de potencia correctos.
	Comida no se gira ni se agita.	Voltee o revuelva la comida.
Alimentos recocidos	El tiempo de cocción, el nivel de potencia no es adecuado.	Utilice el tiempo de cocción y el nivel de potencia correctos.
Alimentos poco cocidos	Se utilizan materiales que deben evitarse en el horno microondas.	Utilice únicamente utensilios de cocina aptos para microondas.
	Los alimentos no se descongelan por completo.	Descongele completamente los alimentos.
	Los puertos de ventilación del horno están restringidos.	Verifique que los puertos de ventilación del horno no estén restringidos.
	El tiempo de cocción, el nivel de potencia no es adecuado.	Utilice el tiempo de cocción y el nivel de potencia correctos.
Descongelación inadecuada	Se utilizan materiales que deben evitarse en el horno microondas.	Utilice únicamente utensilios de cocina aptos para microondas.
	El tiempo de cocción, el nivel de potencia no es adecuado.	Utilice el tiempo de cocción y el nivel de potencia correctos.

SERVICIO PARA SU APARATO

Estamos orgullosos de nuestra organización de servicio al cliente y de la red de técnicos de servicio profesionales que brindan servicio a sus electrodomésticos Avanti. Con la compra de su aparato Avanti, puede tener la confianza de que si alguna vez necesita información o asistencia adicional, el equipo de servicio al cliente de Avanti Products estará a su disposición. Simplemente llámenos sin cargo.

SERVICIOS AL CLIENTE DE AVANTI PRODUCTS

Información del Producto 800-323 5029	Cualesquiera que sean sus preguntas sobre nuestros productos, hay ayuda disponible.
Órdenes de piezas 800-220 5570	Puede solicitar piezas y accesorios que se enviarán directamente a su hogar. Puede solicitar estos artículos con cheque personal, orden de pago, Master Card o Visa.
Servicio de reparación a domicilio 800-220 5570	Un centro de servicio autorizado de Avanti Products proporcionará un servicio de reparación experto, programado a la hora que sea conveniente para usted. Nuestros técnicos capacitados conocen su electrodoméstico por dentro y por fuera.

PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER UNE EXPOSITION ÉVENTUELLE À L'ÉNERGIE EXCESSIVE DES MICRO-ONDES

- (a) N'essayez pas de faire fonctionner ce four avec la porte ouverte car le fonctionnement de la porte ouverte peut entraîner une exposition nocive à l'énergie des micro-ondes. Il est important de ne pas annuler ni altérer les verrouillages de sécurité.
- (b) Ne placez aucun objet entre la face avant du four et la porte et ne laissez pas de saleté ou de résidu de nettoyant s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.
- (c) N'utilisez pas le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four ferme correctement et qu'il n'y ait aucun dommage au:
 - ① Porte (pliée),
 - ② Charnières et loquets (cassés ou desserrés),
 - ③ Joints de porte et surfaces d'étanchéité.
- (d) Le four ne doit pas être ajusté ou réparé par quiconque, sauf par un personnel de service dûment qualifié.

Aidez-nous à vous aider ...

Lisez attentivement ce guide.

Il est destiné à vous aider à faire fonctionner et à entretenir correctement votre nouvel appareil.

Garde-le à portée de main pour répondre à vos questions.
Si vous ne comprenez pas quelque chose ou si vous avez besoin de plus d'aide, veuillez appeler:

Notez le modèle et les numéros de série.

Vous les trouverez sur une plaque située sur la paroi arrière extérieure de l'appareil.

Veuillez écrire ces chiffres ici:

Date d'achat

Numéro de modèle

Service client Avanti (Anglais) 800-220-5570 Conservez une preuve de la date d'achat originale (comme votre bordereau de vente) avec ce guide pour établir la période de garantie. <u>MISE EN GARDE:</u> CET APPAREIL N'EST PAS CONÇU POUR LE STOCKAGE DE MÉDICAMENTS OU D'AUTRES PRODUITS MÉDICAUX.	Numéro de série Utilisez ces numéros dans toute correspondance ou appel de service concernant votre appareil. Si vous avez reçu un appareil endommagé, contactez immédiatement le revendeur (ou constructeur) qui vous a vendu l'appareil. Économisez du temps et de l'argent. Avant d'appeler le service, consultez le Guide de dépannage. Il répertorie les causes des problèmes de fonctionnement mineurs que vous pouvez corriger vous-même.
SI VOUS AVEZ BESOIN DE SERVICE	
Nous sommes fiers de notre service et voulons que vous soyez satisfaits. 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. D'ABORD, contactez les personnes qui ont réparé votre appareil. Expliquez pourquoi vous n'êtes pas satisfait. Dans la plupart des cas, cela résoudra le problème.	SUIVANT, si vous n'êtes toujours pas satisfait, écrivez tous les détails, y compris votre numéro de téléphone, et envoyez-le à: Service Clients Produits Avanti PO Box 520604 Miami, FL 33152 États-Unis

AVERTISSEMENT - Pour réduire les risques de brûlures, d'électrocution, d'incendie et de blessures corporelles ou d'exposition à une énergie micro-ondes excessive:

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- **Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.**
- Lisez et suivez les «PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER UNE EXPOSITION ÉVENTUELLE À UNE ÉNERGIE MICRO-ONDES EXCESSIVE» à la page 1.
- Cet appareil doit être mis à la terre. Connectez uniquement à une prise correctement mise à la terre. Voir «INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE» à la page 4.
- Installez ou placez cet appareil uniquement conformément aux instructions d'installation fournies.
- Certains produits tels que les œufs entiers et les récipients scellés - par exemple, les bocaux en verre fermés - peuvent exploser et ne doivent pas être chauffés dans ce four.
- Utilisez cet appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné, tel que décrit dans ce manuel. N'utilisez pas de produits chimiques ou de vapeurs corrosifs dans cet appareil. Ce type de four est spécialement conçu pour chauffer, cuire ou sécher des aliments. Il n'est pas conçu pour une utilisation industrielle ou en laboratoire.
- Comme pour tout appareil, une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'il est utilisé par des enfants.
- Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du four:
 - Ne faites pas trop cuire les aliments. Surveillez attentivement l'appareil lorsque du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles sont placés à l'intérieur du four pour faciliter la cuisson.
 - Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique avant de placer le sac dans le four.
 - Si des matériaux à l'intérieur du four prennent feu, gardez la porte du four fermée, éteignez le four et débranchez le cordon d'alimentation ou coupez l'alimentation au niveau du fusible ou du panneau du disjoncteur.
 - N'utilisez pas la cavité à des fins de stockage. Ne laissez pas de produits en papier, d'ustensiles de cuisine ou d'aliments dans la cavité lorsqu'ils ne sont pas utilisés.
- Les liquides, tels que l'eau, le café ou le thé, peuvent être surchauffés au-delà du point d'ébullition sans paraître bouillants en raison de la tension superficielle du liquide. Des bulles ou des ébullitions visibles lorsque le

réipient est retiré du four à micro-ondes ne sont pas toujours présentes. CELA POURRAIT CAUSER DES LIQUIDES TRÈS CHAUDS SOUDAINEMENT ÉBULLITION LORSQUE UNE CUILLÈRE OU UN AUTRE UTENSIL EST INSÉRÉ DANS LE LIQUIDE. Pour réduire le risque de blessure corporelle:

- Ne surchauffez pas le liquide.
- Remuez le liquide avant et à mi-cuisson.
- N'utilisez pas de récipients à parois droites à col étroit.
- Après le chauffage, laissez le récipient reposer dans le four à micro-ondes pendant une courte période avant de le retirer.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous insérez une cuillère ou un autre ustensile dans le récipient.
- Ne faites pas chauffer d'huile ou de graisse pour la friture. Il est difficile de contrôler la température de l'huile dans un four à micro-ondes.
- Ne couvrez ni ne bloquez les ouvertures de l'appareil.
- Ne stockez pas et n'utilisez pas cet appareil à l'extérieur. N'utilisez pas ce produit près de l'eau, par exemple près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou dans des endroits similaires.
- N'utilisez pas cet appareil si son cordon ou sa fiche est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou est tombé.
- Ne plongez pas le cordon ou la fiche dans l'eau. Tenez le cordon éloigné de la surface chauffée. Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir.
- Utilisez uniquement des thermomètres spécialement conçus pour être utilisés dans les fours à micro-ondes.
- Cet appareil ne doit être réparé que par du personnel de service qualifié, contactez le centre de service autorisé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
- Lors du nettoyage des surfaces de la porte et du four qui se rejoignent lors de la fermeture de la porte, utilisez uniquement des savons doux et non abrasifs ou des détergents appliqués avec une éponge ou un chiffon doux.
- Cet équipement a été testé et déclaré conforme à la partie 18 des règles FCC. Son fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes: (1) Cet appareil ne doit pas provoquer d'interférences nuisibles, et (2) cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris les interférences pouvant entraîner un fonctionnement indésirable.

MISE EN GARDE: Les changements ou modifications non expressément approuvés par la partie responsable de la conformité peuvent annuler le droit de l'utilisateur à utiliser le produit.

- HOTTES DE VENTILATION

- Nettoyez fréquemment les hottes de ventilation - Ne laissez pas la graisse s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
- Lorsque vous enflammez des aliments sous la hotte, allumez le ventilateur.
- Soyez prudent lorsque vous nettoyez le filtre de la hotte. Les agents de nettoyage corrosifs, tels que les nettoyants pour four à base de lessive, peuvent endommager le filtre.
- Convient pour une utilisation au-dessus des appareils de cuisson à gaz et électriques.
- Cet équipement génère, utilise et peut émettre de l'énergie radiofréquence et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, peut provoquer des interférences nuisibles aux communications radio. Cependant, il n'y a aucune garantie que des interférences ne se produiront pas dans une installation particulière. Si cet équipement cause des interférences nuisibles à la réception de la radio ou de la télévision, ce qui peut être déterminé en éteignant et en rallumant l'équipement, l'utilisateur est encouragé à essayer de corriger les interférences par une ou plusieurs des mesures suivantes:
 - Réorientez ou déplacez l'antenne de réception.
 - Augmentez la séparation entre l'équipement et le récepteur.
 - Connectez l'équipement à une prise sur un circuit différent de celui sur lequel le récepteur est connecté.
 - Consultez le revendeur ou un technicien radio / TV expérimenté pour obtenir de l'aide.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

INSTRUCTIONS DE DÉBALLAGE

Retirez délicatement le four du carton.

CONSERVEZ LE CARTON, CELA PEUT RENDRE L'INSTALLATION PLUS FACILE.

Supprimer:

1. Tous les matériaux d'emballage de l'intérieur de la cavité du four; cependant, **NE RETIREZ PAS LE COUVERCLE DU GUIDE D'ONDES**, qui est situé sur le côté de la cavité du four. Vérifiez qu'il existe des instructions d'installation, un gabarit mural, un gabarit d'armoire supérieure, un sac de matériel d'installation, un filtre à charbon et un registre d'évacuation. Lisez les pièces jointes et **CONSERVEZ** les instructions du propriétaire.

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

Vérifiez que le four ne présente aucun dommage, comme une porte mal alignée ou pliée, des joints de porte et des surfaces d'étanchéité endommagés, des charnières de porte cassées ou desserrées et des verrous et des bosses à l'intérieur de la cavité ou sur la porte. En cas de dommage, n'utilisez pas le four et contactez votre revendeur.

Voir les instructions d'installation pour plus de détails.

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

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

ATTENTION- Une mauvaise utilisation de la fiche de mise à la terre peut entraîner un risque de choc électrique.

Consultez un électricien ou un technicien qualifié si les instructions de mise à la terre ne sont pas entièrement comprises ou s'il existe un doute quant à savoir si l'appareil est correctement mis à la terre. S'il est nécessaire d'utiliser une rallonge, utilisez uniquement une rallonge à 3 fils dotée d'une fiche de mise à la terre à 3

broches et une prise à 3 fentes qui acceptera la fiche de l'appareil. Le calibre marqué de la rallonge doit être égal ou supérieur au calibre électrique de l'appareil.

Exigences électriques

Les exigences électriques sont de 120 volts 60 Hz, CA uniquement, 20 ampères. Il est recommandé de prévoir un circuit séparé desservant uniquement le four. Le four est équipé d'une fiche de mise à la terre à 3 broches. Il doit être branché dans une prise murale correctement installée et mise à la terre.

Cordon d'alimentation

1. Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques de s'emmêler ou de trébucher sur un cordon plus long.
2. Des jeux de cordons ou des rallonges plus longs sont disponibles et peuvent être utilisés si des précautions sont prises lors de leur utilisation.
3. Si un long cordon ou une rallonge est utilisé :
 - e) La puissance électrique indiquée du cordon ou de la rallonge doit être au moins aussi élevée que la puissance électrique de l'appareil.
 - f) La rallonge doit être un cordon à 3 fils avec mise à la terre, et le cordon le plus long doit être disposé de manière à ne pas tomber sur le comptoir ou le dessus de table où il pourrait être tiré par des enfants ou trébuché involontairement.

INFORMATIONS QUE VOUS DEVEZ SAVOIR

À PROPOS DE VOTRE FOUR

JAMAIS utilisez le four sans le plateau tournant et le support, et ne le retournez pas pour qu'un grand plat puisse être placé dans le four. Le plateau tournant tournera à la fois dans le sens horaire et anti-horaire.

TOUJOURS avoir des aliments dans le four lorsqu'il est allumé pour absorber l'énergie des micro-ondes.

Lorsque vous utilisez le four à des niveaux de puissance inférieurs à 100%, vous pouvez entendre le magnétron s'allumer et s'éteindre.

La condensation fait partie intégrante de la cuisson au micro-ondes. L'humidité de la pièce et l'humidité des aliments influenceront la quantité d'humidité qui se condense dans le four. En général, les aliments couverts ne provoquent pas autant de condensation que les aliments non couverts. Les ouvertures de ventilation ne doivent pas être obstruées.

En utilisant des recettes ou des instructions sur l'emballage, vérifiez les aliments une minute ou deux avant l'heure minimum et ajoutez du temps en conséquence.

À PROPOS DE LA CUISSON AU MICRO-ONDES

Disposez soigneusement la nourriture. Placez les zones les plus épaisses vers l'extérieur du plat.

- Surveillez le temps de cuisson. Cuisinez pour le plus court le temps indiqué et en ajoutez au besoin. Les aliments trop cuits peuvent fumer ou s'enflammer.
- Couvrir les aliments pendant la cuisson. Consultez la recette ou le livre de cuisine pour des suggestions: essuie-tout, papier ciré, pellicule plastique pour micro-ondes ou couvercle. Les couvercles empêchent les éclaboussures et aident les aliments à cuire uniformément.
- Protégez avec de petits morceaux plats de papier d'aluminium toutes les zones minces de viande ou de volaille pour éviter une cuisson excessive avant que les zones denses et épaisses ne soient bien cuites.
- Remuez les aliments de l'extérieur vers le centre du plat une ou deux fois pendant la cuisson, si possible.

- Retournez les aliments une fois au micro-ondes pour accélérer la cuisson d'aliments tels que le poulet et les hamburgers. Les gros articles comme les rôtis doivent être retournés au moins une fois.
- Réorganisez les aliments tels que les boulettes de viande à mi-cuisson de haut en bas et du centre du plat vers l'extérieur.
- Ajoutez du temps de repos. Retirer les aliments du four et remuer, si possible. Couvrir pour le temps de repos qui permet aux aliments de terminer la cuisson sans trop les cuire.
- Vérifiez la cuisson. Recherchez les signes indiquant que les températures de cuisson ont été atteintes.
- Les signes de cuisson comprennent:
 - La nourriture cuit partout, pas seulement au bord.
 - Le fond central du plat est très chaud au toucher.
 - Les joints de cuisse de volaille se déplacent facilement.
 - La viande et la volaille ne présentent pas de rose.
 - Le poisson est opaque et s'écaille facilement avec une fourchette.

À PROPOS DES ENFANTS ET DU MICRO-ONDES

- Les enfants de moins de 7 ans doivent utiliser le four à micro-ondes avec une personne qui les surveille très près d'eux. Entre 7 et 12 ans, le superviseur doit être dans la même pièce.
- Les enfants doivent pouvoir atteindre le four confortablement; sinon, il / elle doit se tenir sur un tabouret solide.
- A aucun moment, personne ne doit être autorisé à s'appuyer ou à se balancer sur la porte du four.
- Les enfants doivent apprendre toutes les précautions de sécurité; utilisez des maniques, retirez soigneusement les couvercles et portez une attention particulière aux emballages qui croustillent les aliments car ils peuvent être très chauds.
- Ne supposez pas que, parce qu'un enfant maîtrise une compétence culinaire, il peut tout cuisiner.
- Les enfants doivent apprendre que le four à micro-ondes n'est pas un jouet.

À PROPOS DE LA NOURRITURE

ALIMENTS	FAIS	NE PAS
Œufs, saucisses, Fruits légumes	• Percez les jaunes d'œufs avant la cuisson pour éviter une «explosion». • Percez la peau des pommes de terre, des pommes, des courges, des hot dogs et des saucisses pour que la vapeur s'échappe.	• Faites cuire l'œuf dans des coquilles. • Réchauffez les œufs entiers.
Popcorn	• Utilisez du maïs soufflé spécialement emballé pour le four à micro-ondes. • Écoutez tout en faisant éclater du maïs pour que le pop-corn ralentisse à 1 ou 2 secondes ou utilisez un tampon spécial Popcorn.	• Pop-corn dans des sacs bruns ordinaires ou des bols en verre. • Dépassez le temps maximum sur l'emballage de pop-corn.
Nourriture pour bébés	• Transférer la nourriture pour bébé dans un petit plat et chauffer soigneusement, en remuant souvent. Vérifiez la température avant de servir. • Mettez les tétines sur les biberons après avoir chauffé et secouez bien. Test «poignet» avant l'alimentation.	• Chauffez les biberons jetables. • Chauffer des biberons avec des tétines. • Faites chauffer les aliments pour bébé dans des bocaux originaux.
Général	• Coupez les produits de boulangerie avec la garniture après le chauffage pour libérer de la vapeur et éviter les brûlures. • Remuez vigoureusement les liquides avant et après le chauffage pour éviter une «éruption». • Utilisez un bol profond, lors de la cuisson de liquides ou de céréales, pour éviter les débordements.	• Chauffer ou cuire dans des bocaux en verre fermés ou des récipients hermétiques. • Peut au micro-ondes car les bactéries nocives ne peuvent pas être détruites. • Frites grasses. • Bois sec, gourdes, herbes ou papiers humides.

À PROPOS DE LA SÉCURITÉ

Vérifiez les aliments pour vous assurer qu'ils sont cuits aux températures recommandées suivantes.

TEMP	ALIMENTS
160°F	... pour le porc frais, la viande hachée, la volaille blanche désossée, le poisson, les fruits de mer, les plats aux œufs et les plats préparés surgelés.
165°F	... Pour les restes, prêts à réchauffer réfrigérés, les charcuteries et les plats à emporter «frais».
170°F	... Viande blanche de volaille.
180°F	... Viande brune de volaille.

- Pour tester la cuisson, insérez un thermomètre à viande dans une zone épaisse ou dense loin de la graisse des os.
JAMAIS laissez le thermomètre dans les aliments pendant la cuisson, à moins qu'il ne soit approuvé pour une utilisation au four à micro-ondes.
- **TOUJOURS** utilisez des maniques pour éviter les brûlures lorsque vous manipulez des ustensiles en contact avec des aliments chauds. Une quantité suffisante de chaleur des aliments peut passer à travers les ustensiles et provoquer des brûlures cutanées.
- Évitez les brûlures à la vapeur en éloignant la vapeur du visage et des mains. Soulevez lentement le bord le plus éloigné de la couverture d'un plat et ouvrez soigneusement le pop-corn et les sacs de cuisson au four loin du visage.
- Restez à proximité du four pendant son utilisation et vérifiez fréquemment la progression de la cuisson pour éviter de trop cuire les aliments.
- **JAMAIS** utilisez la cavité pour ranger des livres de cuisine ou d'autres articles.
- Sélectionnez, stockez et manipulez les aliments avec soin pour préserver leur haute qualité et minimiser la propagation des bactéries d'origine alimentaire.
- Gardez le couvercle du guide d'ondes propre. Les résidus alimentaires peuvent provoquer des arcs électriques et / ou des incendies.

- Soyez prudent lorsque vous retirez des articles du four afin que les ustensiles, vos vêtements ou accessoires ne touchent pas les loquets de la porte de sécurité.

À PROPOS DES USTENSILES ET DES REVÊTEMENTS

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

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

- vitrocéramique
- verre résistant à la chaleur
- plastiques résistants aux micro-ondes
- assiettes en papier
- poterie, grès et porcelaine allant au micro-ondes
- plat à brunir

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

- bois, paille, osier

NE PAS UTILISER

- casseroles et ustensiles de cuisson en métal
- plats avec garniture métallique
- verre non résistant à la chaleur
- plastique non résistant aux micro-ondes
- sacs en papier recyclé
- sacs de stockage de nourriture
- attaches torsadées en métal

Si vous souhaitez vérifier si un plat est adapté au micro-ondes, placez le plat vide dans le four et micro-ondes sur HIGH pendant 30 secondes. Un plat qui devient très chaud ne doit pas être utilisé.

Les revêtements suivants sont idéaux:

- Les serviettes en papier sont bonnes pour recouvrir les aliments à réchauffer

et absorber les graisses lors de la cuisson du bacon.

- Le papier ciré peut être utilisé pour la cuisson et le réchauffage.
- Une pellicule de plastique spécialement marquée pour une utilisation au micro-ondes peut être utilisée pour la cuisson et le réchauffage. NE PAS laisser une pellicule de plastique toucher les aliments. Aérez pour que la vapeur puisse s'échapper.
- Les couvercles qui vont au micro-ondes sont un bon choix car la chaleur est maintenue près des aliments pour accélérer la cuisson.
- Les sacs de cuisson au four sont parfaits pour les grosses viandes ou les aliments qui doivent être attendris. N'UTILISEZ PAS d'attaches torsadées métalliques. N'oubliez pas de fendre le sac pour que la vapeur puisse s'échapper.

Comment utiliser du papier d'aluminium dans votre four à micro-ondes:

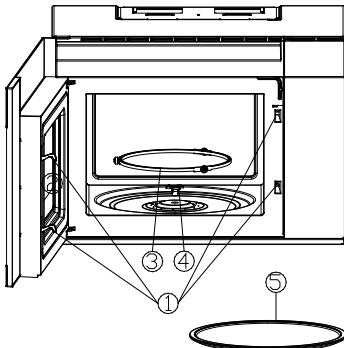
- De petits morceaux plats de papier d'aluminium placés en douceur sur les aliments peuvent être utilisés pour protéger les zones qui décongèlent ou cuisent trop rapidement.
- Le papier d'aluminium ne doit pas s'approcher à moins d'un pouce de toute surface du four.

ACCESSOIRES De nombreux accessoires pour micro-ondes sont disponibles à l'achat. Évaluer soigneusement avant d'acheter afin qu'ils répondent à vos besoins. Un thermomètre allant au micro-ondes vous aidera à déterminer la cuisson correcte et vous assurera que les aliments ont été cuits à des températures sûres. Galanz n'est pas responsable des dommages au four lors de l'utilisation d'accessoires

CARACTÉRISTIQUES

Source de courant		120V 20AC 60Hz
Four microonde	Consommation d'énergie	1500 W
	Puissance de sortie	1000 W
	La fréquence	2450 MHz
Dimensions extérieures		$17 \frac{1}{2}$ »(H) $\times$ $23 \frac{7}{8}$ »(W) $\times$ $16 \frac{11}{16}$ »(RÉ)
Dimensions de la cavité		$10 \frac{13}{16}$ / 16 »(H) $\times$ $15 \frac{5}{16}$ »(W) $\times$ $15 \frac{1}{4}$ »(RÉ)
Capacité du four		1.4Cu. Ft.
Uniformité de cuisson		Plaque tournante
Poids		Environ. (rapporter)51,6kg

DIAGRAMME DES CARACTÉRISTIQUES



1. Système de verrouillage de sécurité de porte
2. Fenêtre du four
3. Anneau de rouleau
4. Plaque tournante Arbre
5. Verre Trayon

CARACTÉRISTIQUES DU PANNEAU DE CONTRÔLE



Affichage	Le temps de cuisson, la puissance, les indicateurs et l'heure de l'horloge sont affichés.
Cuisine automatique	Réglages instantanés pour cuire des aliments populaires.
Dégivrer	Utilisé pour régler le programme de dégivrage.
Repas enfants	Utilisé pour cuisiner les repas des enfants.
Mode écologique	Utilisé pour définir le mode d'économie d'énergie.
Évent vitesess 2	Appuyez pour activer / désactiver la ventilation et pour sélectionner la vitesse de ventilation.
Lumière ON / OFF	Appuyez pour allumer ou éteindre l'éclairage de surface
Minuteur	Appuyez pour régler la fonction de minuterie.
L'horloge	Utilisé pour régler l'heure de l'horloge.
Pavés numériques	Appuyez sur pour entrer le temps de cuisson, le niveau de puissance ou le poids des aliments.
Niveau d'énergie	Appuyez sur pour régler le niveau de puissance de cuisson.
Time Cook	Utilisé pour régler le programme de cuisson au micro-ondes.
Arrêter Annuler /	Appuyez sur pour arrêter le programme de cuisson. Maintenez la touche enfoncée pendant 3 secondes pour activer le verrouillage enfant.
Démarrer / Ajouter secondes 30	Appuyez sur pour démarrer les programmes de cuisson et de décongélation. Appuyez simplement plusieurs fois dessus pour régler le temps de cuisson et cuire immédiatement à pleine puissance Il est utilisé pour ajouter du temps de cuisson.

CONTRÔLES DE BASE

Renseignez-vous sur votre four à micro-ondes.

MISE EN GARDE

- Pour éviter tout risque de blessure ou de dommage matériel, ne faites pas fonctionner le four à micro-ondes à vide.
- Pour éviter tout risque de blessures corporelles ou de dommages matériels, n'utilisez pas de grès, de papier d'aluminium, d'ustensiles en métal ou d'ustensiles mentaux dans le four à micro-ondes.

Description de la fonction:

- Lorsque le four est branché pour la première fois, l'écran affichera "12:00" et ":" clignotant.
- En cours de réglage, cassé environ 1 minute, le four reviendra en mode veille.
- Pendant la cuisson, si vous appuyez une fois sur la touche Stop / Cancel ou ouvrez la porte, le programme sera mis en pause, puis fermez la porte du four, appuyez sur la touche Start / Add 30 Sec pour reprendre, mais si vous appuyez une fois sur la touche Stop / Cancel à l'état de pause. , le programme sera annulé.
- Après la fin de la cuisson, «END» s'affiche et le système émet des bips pour rappeler à l'utilisateur toutes les deux minutes jusqu'à ce que l'utilisateur appuie sur la touche Stop / Cancel ou ouvre la porte.
- En cours de fonctionnement, appuyez sur un bouton valide, le buzzer sonne une fois, mais si vous appuyez sur un bouton invalide, le buzzer sonne deux fois.

Réglage de l'horloge

Supposons que vous souhaitiez régler l'horloge à 8h09.

1. En mode veille, appuyez une ou deux fois sur la touche Horloge pour sélectionner une horloge sur 12 ou 24 heures.
2. Appuyez sur les touches numériques 8, 0 et 9, l'écran affichera "08:09".
3. Appuyez sur la touche Horloge pour confirmer.

REMARQUE: Il s'agit d'une horloge de 12 ou 24 heures. "00:00" s'affichera et deux bips retentiront pour rappeler à l'utilisateur de saisir à nouveau l'heure, si vous entrez l'heure est au-delà de la portée de l'horloge lorsque vous réglez l'horloge. Pendant la cuisson, vous pouvez vérifier l'heure actuelle en appuyant sur le bouton CLOCK.

Réglage de la minuterie

1. En mode veille ou pendant la cuisson, appuyez sur **Minuteur** pad une fois.
2. Utilisez les touches numériques pour entrer l'heure souhaitée. La durée la plus longue est de 99 minutes et 99 secondes.
3. Presse **Minuteur** pour confirmer.

REMARQUE: À la fin du compte à rebours, le buzzer émettra un bip pour vous le rappeler. Une fois que vous avez réglé la fonction de minuterie, en mode veille ou pendant la cuisson, vous pouvez vérifier le compte à rebours en appuyant sur **Minuteur** pad et vous pouvez appuyer sur **Arrêter / Annuler** pour annuler la fonction de minuterie lorsque l'écran affiche l'heure de la minuterie.

Mode écologique

Mettre en place: En mode veille, appuyez sur **Mode écologique** touchez une fois pour accéder au mode d'économie d'énergie. À ce stade, l'affichage, la lampe extérieure et le ventilateur d'extraction sont fermés, appuyez sur n'importe quelle touche, le four reviendra en état de veille, l'écran affichera normalement, mais le four ne peut pas quitter le mode d'économie d'énergie. S'il n'y a aucune opération dans un délai d'une minute, le système passe automatiquement en mode d'économie d'énergie.

Annuler: Après avoir réglé le mode d'économie d'énergie, en mode veille, appuyez sur **Mode écologique** Appuyez une fois sur la touche pour annuler le mode d'économie d'énergie et le four reviendra à l'état des réglages précédents. Et le four ne peut pas entrer en mode d'économie d'énergie s'il n'y a aucune opération dans la minute.

Verrouillage enfant

À utiliser pour empêcher les petits enfants de faire fonctionner le four sans surveillance.

Pour régler: En mode veille, maintenez la touche **Arrêter / Annuler** pendant plus de 3 secondes, puis un bip retentit, le four entre automatiquement en mode de verrouillage enfant et le voyant de verrouillage s'allume. Dans l'état de verrouillage, tous les boutons sont désactivés.

Pour annuler: Appuyez sur le bouton **Arrêt / Annulation** et maintenez-le enfoncé pendant plus de 3 secondes, puis un bip retentit et le voyant lumineux s'éteint et le four peut être utilisé.

Contrôle de la lumière

Cette fonction est conçue pour la commodité de faire des choses à l'extérieur du four. Pour allumer la lumière au bas du four, appuyez sur la touche Light On / Off:

Appuyez sur le bouton Light On / Off	Mode de fonctionnement
Une fois que	Au
À deux reprises	Désactivé

Contrôle du ventilateur

Votre four peut être utilisé comme hotte de cuisinière. Lorsqu'il est allumé, le moteur du ventilateur commence à filtrer la fumée, les odeurs et la graisse générées par la cuisson.

En mode veille, le ventilateur de ventilation est à commande manuelle, appuyez sur la touche Vent 2 Speed pour sélectionner la vitesse de ventilation:

Appuyez sur le bouton Vent 2 Speed	Mode de fonctionnement	Affichage
Une fois que	Vent faible	vent .L
À deux reprises	Vent fort	vent .H
3 fois	Éteindre	Éteindre

REMARQUE:Lorsque la cuisson commence, le ventilateur de ventilation fonctionne automatiquement en vitesse de vent faible. Si ce n'est pas sorcier, l'engrenage à vent par manuel, après une cuisson de 18 minutes, le ventilateur de ventilation fonctionnera à vitesse de vent faible et la vitesse de vent ne peut pas être ajustée. Après la cuisson, le ventilateur s'arrête automatiquement de fonctionner. Si l'utilisateur a changé le train de vent par manuel avant de commencer la cuisson, le ventilateur de ventilation fonctionnera avec l'engrenage à vent que vous avez réglé et le ventilateur de ventilation ne peut pas être éteint pendant la cuisson.

Cuisson au micro-ondes

1. En mode veille, appuyez une fois sur la touche Time Cook.
2. Utilisez les touches numériques pour entrer le temps de cuisson. La durée la plus longue est de 99 minutes et 59 secondes.
3. Appuyez une fois sur la touche Power Level, puis utilisez les touches numériques pour entrer le niveau de puissance.
4. Appuyez sur la touche Start / Add 30 Sec pour confirmer.

Utilisez le pavé numérique pour choisir le niveau de puissance de cuisson

Pavé numérique	Pourcentage (affichage)	Pavé numérique	Pourcentage (affichage)
1,0	100% (PL10)	4	40% (PL-4)
9	90% (PL-9)	3	30% (PL-3)
8	80% (PL-8)	2	20% (PL-2)
7	70% (PL-7)	1	10% (PL-1)
6	60% (PL-6)	0	0% (PL-0)
5	50% (PL-5)		

REMARQUE: Pendant la cuisson, vous pouvez appuyer sur **Niveau d'énergie** pour vérifier le niveau de puissance, et vous pouvez régler le niveau de puissance en appuyant sur les touches numériques lorsque l'écran affiche le niveau de puissance.

Ajouter 30 secondes

En mode veille, appuyez simplement sur le **Démarrer / ajouter 30 secondes** une fois (le temps de cuisson par défaut est de 30 secondes), le four commencera à fonctionner automatiquement. Pendant la cuisson, vous pouvez appuyer sur **Démarrer / ajouter 30 secondes** à plusieurs reprises pour ajouter le temps de cuisson, chaque pression pour augmenter de 30 secondes et jusqu'à 99 minutes et 59 secondes.

REMARQUE: Pendant la cuisson (sauf menus de cuisson automatique et décongélation), vous pouvez ajouter du temps de cuisson en appuyant sur **Démarrer / ajouter 30 secondes** pendant la cuisson.

Cuisson en plusieurs étapes

Votre four peut être programmé pour jusqu'à 2 séquences de cuisson micro-ondes.

Supposons que vous souhaitiez régler le programme de cuisson suivant.

Cuisson au micro-ondes



Cuisson au micro-ondes

1. En mode veille, entrez la première étape de la cuisson aux micro-ondes.
N'appuyez pas sur la touche Start / Add 30 Sec.
2. Entrez la deuxième étape de la cuisson au micro-ondes.
3. Appuyez sur Start / Add 30 Sec pour démarrer.

REMARQUE: Les menus de cuisson automatique, la décongélation et les repas pour enfants ne peuvent pas être définis dans le programme de cuisson à plusieurs étapes.

CARACTÉRISTIQUES SPÉCIALES

Cuisine automatique

Pour les aliments tels que le beurre, le fromage, la crème glacée, etc., il n'est pas nécessaire de programmer l'heure et la puissance de cuisson. Il suffit d'indiquer le type d'aliment que vous souhaitez cuisiner ainsi que le poids ou les portions de cet aliment.

Pizza, pomme de terre, maïs soufflé, boisson, fromage, crème glacée, beurre.

1. En mode veille, appuyez plusieurs fois sur la touche AUTO COOK pour sélectionner le code de menu "A-1", "A-2", "A-5", "A-6", "A-8", "A-9", "A-10".
2. Appuyez sur le pavé numérique "1".
3. Appuyez une fois sur la touche AUTO COOK.
4. Utilisez les touches numériques 1 ~ 4 pour entrer le poids ou les portions des aliments.

Appuyez sur CUISSON AUTOMATIQUE	Menu	Code	Appuyez sur le pavé numérique	Portion (poids)
Une fois que	Pizza	A-1	1	1 (4 onces)
			2	2 (8 onces)
			3	3 (12 onces)
			4	4 (16 onces)
À deux reprises	Pomme de terre	A-2	1	1 (8 onces)
			2	2 (16 onces)
			3	3 (24 onces)
			4	4 (32 onces)
5 fois	Popcorn	A-5	1	1 (3,5 onces)
			2	2 (3,0 onces)
6 fois	Boisson	A-6	1	1 (1 tasse)
			2	2 (2 tasses)
			3	3 (3 tasses)
8 fois	Fromage	A-8	1	1 (4 onces)
			2	2 (8 onces)
9 fois	Crème glacée	A-9	1	1 (4 onces)
			2	2 (8 onces)
10 fois	Beurre	A-10	1	1 (4 onces)
			2	2 (8 onces)

5. Appuyez sur la touche Start / Add 30 Sec pour commencer.

Viande, réchauffer et légumes

1. En mode veille, appuyez plusieurs fois sur la touche AUTO COOK pour sélectionner le code de menu "A-3", "A-4" et "A-7".
2. Appuyez sur les touches numériques 1 ~ 4 pour sélectionner le sous-menu.
3. Appuyez une fois sur la touche AUTO COOK.
4. Utilisez les touches numériques pour entrer le poids ou les portions des aliments.

Appuyez sur CUISSE AUTOMATIQUE	Menu	Code	Appuyez sur le pavé numérique	Sous-menu	Appuyez sur les touches numériques	Portion (poids)
3 fois	Viande	A-3	1	Porc	0 ~ 9	4 à 32 onces
			2	Côtelettes		
			3	Viande hachée		
			4	Morceau de poulet		
4 fois	Réchauffer	A-4	1	Assiette de diner	1	1 (8 onces)
					2	2 (16 onces)
			2	Casserole	1	1 (8 onces)
					2	2 (16 onces)
					3	3 (24 onces)
					4	4 (32 onces)
			3	Pâtes	1	1 (8 onces)
					2	2 (16 onces)
					3	3 (24 onces)
					4	4 (32 onces)
7 fois	Légumes	A-7	1	Légumes frais	1	1 (4 onces)

					2	2 (8 onces)
					3	3 (12 onces)
					4	4 (16 onces)
			2	Légumes surgelés	1	1 (4 onces)
					2	2 (8 onces)
					3	3 (12 onces)
					4	4 (16 onces)

5. Appuyez sur la touche Start / Add 30 Sec pour commencer.

Repas enfants

L'utilisation de Kids Meals vous permet de chauffer des aliments courants préparés au micro-ondes sans avoir à programmer les temps et la puissance de cuisson.

Pour les hot dogs ou sandwichs surgelés:

1. Appuie sur le **Repas enfants** pad une fois.
2. Appuyez sur le pavé numérique "2 ou 4"choisir des hot dogs ou des sandwichs surgelés.
3. Presse**Démarrer / ajouter 30 secondes** pour confirmer votre choix.
4. Presse**Démarrer / ajouter 30 secondes** pour démarrer la cuisson.

Pour les pépites de poulet ou les frites fraîches:

1. Appuie sur le **Repas enfants** pad une fois.
2. Appuyez sur le pavé numérique "**1 ou 3**"de choisir des nuggets de poulet ou des frites fraîches.
3. Presse**Démarrer / ajouter 30 secondes** pour confirmer votre choix. L'écran affichera «4 » et «START».

- Appuyez sur le pavé numérique "**1 ou 2**" pour choisir le poids de l'aliment (1 pour 4 oz, 2 pour 8 oz).
- Presse **Démarrer / ajouter 30 secondes** pour démarrer la cuisson.

REPAS ENFANTS		
Aliments	Appuyez sur le pavé numérique	Portion/Poids
Nuggets de poulet	1	125 grammes
		8 onces
Les hot-dogs	2	1 portion
Frites fraîches	3	125 grammes
		8 onces
Sandwichs surgelés	4	1 portion

Poids dégivrage

Le temps de décongélation et le niveau de puissance sont automatiquement réglés une fois que le poids des aliments est programmé. Les gammes de poids des aliments surgelés sont de 1 à 96 onces.

- En mode veille, appuyez sur **Dégivrer** pad deux fois.
- Appuyez sur les touches numériques pour entrer le poids des aliments.
- Presse **Démarrer / ajouter 30 secondes** pad pour commencer.

REMARQUE: Pendant la décongélation, le four se mettra en pause et émettra un bip pour rappeler à l'utilisateur de retourner les aliments, après cela, appuyez sur **Démarrer / ajouter 30 secondes** pad pour reprendre.

Dégivrage automatique

La puissance de décongélation est ajustée automatiquement une fois le temps de cuisson programmé.

- En mode veille, appuyez sur **Dégivrer** pad une fois.
- Appuyez sur les touches numériques pour entrer le temps de décongélation. La durée la plus longue est de 99 minutes et 59 secondes.
- Presse **Démarrer / ajouter 30 secondes** pad pour commencer.

REMARQUE: Pendant la décongélation, le four se mettra en pause et émettra un bip pour rappeler à l'utilisateur de retourner les aliments, après cela, appuyez sur **Démarrer / ajouter 30 secondes** pour reprendre.

CLAIR ET SOIN

Extérieur

La surface extérieure est en acier prélaqué et en plastique. Nettoyez l'extérieur avec un savon doux et de l'eau; rincer et sécher avec un chiffon doux. N'utilisez aucun type de nettoyeur ménager ou abrasif.

Porte

Essayez la fenêtre des deux côtés avec un chiffon humide pour éliminer les éclaboussures ou les éclaboussures. Les pièces métalliques seront plus faciles à entretenir si elles sont fréquemment essuyées avec un chiffon humide. Évitez d'utiliser des aérosols et d'autres nettoyeurs puissants, car ils peuvent tacher, tacher ou ternir la surface de la porte.

Panneau de commande

Des précautions doivent être prises lors du nettoyage du panneau de commande de la presse. Si le panneau de commande est sale, ouvrez la porte du four avant de le nettoyer. Essayez le panneau uniquement avec un chiffon légèrement imbibé d'eau. Sécher avec un chiffon doux. Ne frottez pas et n'utilisez pas de nettoyeurs chimiques. Fermez la porte et appuyez sur STOP / CANCEL.

Intérieur

Le nettoyage est facile car peu de chaleur est générée sur les surfaces intérieures; par conséquent, il n'y a pas de cuisson ni de prise de déversements ou d'éclaboussures. Pour nettoyer les surfaces intérieures, essuyez-les avec un chiffon doux et de l'eau tiède. N'UTILISEZ PAS DE NETTOYANTS ABRASIFS OU DURS NI DE TAMPONS À Récurer. Pour les sols plus lourds, utilisez du bicarbonate de soude ou un savon doux; rincer abondamment à l'eau chaude.

Couverture de guide d'ondes

Le couvercle du guide d'ondes se trouve sur le côté droit de la cavité. Il est fabriqué à partir de mica et nécessite donc des soins particuliers. Gardez le couvercle du guide d'ondes propre pour assurer de bonnes performances du four. Essuyez soigneusement avec un chiffon humide les éclaboussures d'aliments sur la surface du couvercle immédiatement après leur apparition. Les éclaboussures accumulées peuvent surchauffer et provoquer de la fumée ou éventuellement prendre feu. **NE RETIREZ PAS LE COUVERCLE DU GUIDE D'ONDES.**

Élimination des odeurs

Parfois, une odeur de cuisson peut rester dans le four. Pour retirer, mélanger 1 tasse d'eau, le zeste râpé et le jus d'un citron et plusieurs clous de girofle entiers dans une tasse à mesurer en verre de 2 tasses. Faire bouillir pendant plusieurs minutes en utilisant 100% de puissance. Laisser reposer au four jusqu'à refroidissement. Essuyez l'intérieur avec un chiffon doux.

Support de plaque tournante / plaque tournante

Le plateau tournant et le support du plateau tournant peuvent être retirés pour un nettoyage facile. Lavez-les dans de l'eau douce et savonneuse; pour les taches tenaces, utilisez un nettoyant doux et une éponge à récurer non abrasive comme décrit ci-dessus. Ils sont également lavables au lave-vaisselle. Utilisez le panier supérieur du lave-vaisselle. L'arbre du moteur du plateau tournant n'est pas scellé, donc l'excès d'eau ou les déversements doivent être essuyés immédiatement.

Filtres à graisses

Les filtres doivent être nettoyés au moins une fois par mois. Ne jamais faire fonctionner le ventilateur ou le four sans les filtres en place.

Tirez légèrement sur la languette vers l'avant du four et retirez le filtre. Répétez pour l'autre filtre.



Faites tremper le filtre dans un évier ou une casserole remplie d'eau chaude et de détergent. **NE PAS** utiliser d'ammoniaque ou autre alcali; ils réagiront avec le matériau filtrant et l'assombriront.

Agitez et frottez avec une brosse pour éliminer la saleté incrustée.

Rincer abondamment et secouer.

Remettez le filtre en place dans l'ouverture.

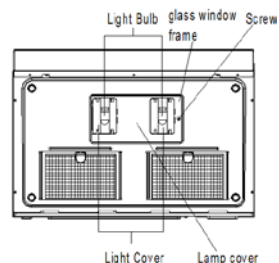
Lumière

- Débranchez ou déconnectez l'alimentation.
- Retirez la vis du cadre de la fenêtre en verre.
- Dévissez soigneusement les ampoules des douilles de lampe et remplacez-les.

N'UTILISEZ PAS D'AMPOULE PLUS GRANDE QUE 30 WATTS.

- Fermez le cadre de la fenêtre en verre et fixez-le avec la vis retirée à l'étape 2.

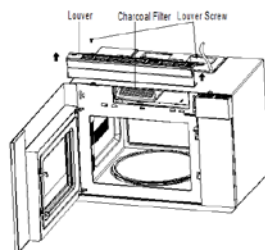
ATTENTION: le couvercle de la lampe peut être très chaud et veuillez ne pas toucher le couvercle de la lampe lorsque la lumière est allumée.



Filtre à charbon

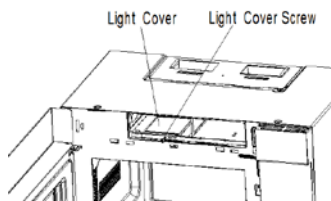
Le filtre à charbon est utilisé dans une installation non ventilée (recirculation). Le filtre doit être changé tous les 6 à 12 mois selon l'utilisation.

- Débranchez ou déconnectez l'alimentation.
- À l'aide d'un tournevis cruciforme, retirez les deux vis du haut de la coque et du panneau.
- Ouvrez la porte pour pouvoir soulever le volet pour le séparer du four.
- Changez le filtre à charbon.
- Remettez délicatement le volet en place et remettez la vis enlevée à l'étape 2.



Lumière du four

- Selon l'étape 1-3 de changement du filtre à charbon, sortez le filtre du four.
 - À l'aide d'un tournevis cruciforme, retirez la vis du couvercle de la lumière, puis soulevez le couvercle et retirez-le avec précaution.
 - Dévissez soigneusement l'ampoule de la douille de lampe et remplacez-la.
- N'UTILISEZ PAS D'AMPOULE PLUS GRANDE QUE 30 WATTS.**
- Remettez le couvercle de la lumière, la vis et le filtre à charbon. Remettez le volet en place et replacez les vis de montage du volet.



Dépannage

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES)	SOLUTION
Le four ne démarre pas	Le cordon d'alimentation du four à micro-ondes n'est pas branché sur une prise électrique.	Branchez-le dans une prise à 3 broches reliée à la terre.
	La porte est ouverte.	Fermez la porte et réessayez.
	Une mauvaise opération est définie.	Vérifiez les instructions.
Arc ou étincelle	Des matériaux à éviter dans le four à micro-ondes sont utilisés.	Utilisez uniquement des ustensiles allant au micro-ondes.
	Le four fonctionne lorsqu'il est vide.	Ne pas faire fonctionner avec le four vide.
	Les aliments renversés restent dans la cavité du four.	Nettoyez la cavité du four avec un chiffon humide et séchez soigneusement. Voir «Nettoyage».
Aliments mal cuits	Des matériaux à éviter dans le four à micro-ondes sont utilisés.	Utilisez uniquement des ustensiles allant au micro-ondes.
	Les aliments ne sont pas complètement décongelés.	Décongelez complètement les aliments.
	Le temps de cuisson, le niveau de puissance ne convient pas.	Utilisez le temps de cuisson correct, le niveau de puissance.
	Aliments n'est pas retourné ou agité.	Retournez ou remuez les aliments.
Aliments trop cuits	Le temps de cuisson, le niveau de puissance ne convient pas.	Utilisez le temps de cuisson correct, le niveau de puissance.
Aliments insuffisamment cuits	Des matériaux à éviter dans le four à micro-ondes sont utilisés.	Utilisez uniquement des ustensiles allant au micro-ondes.
	Les aliments ne sont pas complètement décongelés.	Décongelez complètement les aliments.
	Les orifices de ventilation du four sont restreints.	Vérifiez que les orifices de ventilation du four ne sont pas restreints.
	Le temps de cuisson, le niveau de puissance ne convient pas.	Utilisez le temps de cuisson correct, le niveau de puissance.
Dégivrage incorrect	Les matériaux à éviter dans le four à micro-ondes sont utilisés	Utilisez uniquement des ustensiles allant au micro-ondes.
	Le temps de cuisson, le niveau de puissance ne convient pas.	Utilisez le temps de cuisson correct, le niveau de puissance.

SERVICE POUR VOTRE APPAREIL

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

SERVICES À LA CLIENTÈLE DES PRODUITS AVANTI

Information produit 800-323 5029	Quelles que soient vos questions sur nos produits, une aide est disponible.
Commandes de pièces 800-220 5570	Vous pouvez commander des pièces et accessoires qui seront livrés directement à votre domicile. Vous pouvez commander ces articles par chèque personnel, mandat-poste, Master Card ou Visa.
Service de réparation à domicile 800-220 5570	Un centre de service agréé Avanti Products fournira un service de réparation spécialisé, programmé à une heure qui vous convient. Nos techniciens qualifiés connaissent votre appareil à l'intérieur comme 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 Dealer Name	Store /
City	State	E-mail Address	
Zip			
Area Code	Phone Number	Occupation	
Did You Purchase An Additional Warranty		As your Primary Residence, Do You:	

-
- ☐ Extended
☐ None

Reason for Choosing This Avanti Product:

Please indicate the most important factors

That influenced your decision to purchase this product:

-
- ☐ Price
☐ Product Features
☐ Avanti Reputation
☐ Product Quality
☐ Salesperson Recommendation
☐ Other: _____
☐ Friend / Relative
Recommendation
☐ Warranty
☐ Other: _____

Comments:

-
- ☐ Own ☐ Rent

Your Age:

-
- ☐ under 18 ☐ 18-25 ☐
26-30
☐ 31-35 ☐ 36-50 ☐
over 50

Marital Status:

- ☐ Married ☐ Single

Is This Product Used In The:

- ☐ Home ☐ Business

How Did You Learn About This Product:

- ☐ Advertising
☐ In-Store Demo
☐ Personal Demo
-

