

avanti®

0.7 cu. ft. Microwave Oven Instruction Manual



Models: MT7V0W / MT7V1B / MT7V3S



Register this and other avanti® products through our website:
<https://www.avantiproductions.com/pages/product-registration>
Product registration is not required to activate warranty.

| | |
|---|-------|
| Important Safeguards | 2 |
| Installation Instructions | 3 |
| Precautions | 3-4 |
| Electrical Grounding Instructions | 5 |
| Operating Instructions | 5 |
| Control Panel | 6 |
| Operation Procedure | 6 |
| Two Step Door Opening Function | 7 |
| Special Oven Features | 8-11 |
| Cooking Techniques | 12 |
| Care & Maintenance | 12 |
| Warranty | 13-14 |

SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons including the following:

1. Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy.
2. This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlet.
See **GROUNDING INSTRUCTIONS**.
3. Install or locate the appliance only in accordance with the provided installation instructions.
4. When cleaning surfaces of door and oven that comes together on the closing door, use only mild, nonabrasive soaps, or detergents applied with a sponge or soft cloth.
5. Liquids, such as water, coffee, or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. 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 THE CONTAINER IS DISTURBED OR A UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.**
6. Some products such as whole eggs and sealed containers—(for example, closed glass jars) may explode and should not be heated in microwave oven.
7. Use this microwave oven only for its intended use as described in this manual.
8. 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.
9. As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
10. Do not operate this microwave oven if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
11. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
 - Do not overcook food. Carefully attend microwave oven if paper, plastic, or combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
 - Remove wire twist-ties from bags before placing bag in oven.
 - If materials inside the oven should ignite, keep oven door closed, turn oven off at the wall switch, 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.
12. Only qualified service personnel should service this appliance. Contact the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
13. Do not cover or block any openings on this appliance.
14. Do not use this microwave oven to heat corrosive chemicals (for example, sulfides and chlorides). Vapors from such corrosive chemicals may interact with the contact and springs of the safety interlock switches thereby rendering them inoperable.
15. Do not immerse cord or plug in water.
16. Keep cord away from heated surfaces.
17. Do not let cord hang over edge of table or counter.
18. Never clean appliance parts with flammable fluids. The fumes can create a fire hazard or explosion.
19. Do not store or use gasoline or any other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance. The fumes can create a fire hazard or explosion.

SAVE THESE INSTRUCTIONS HOUSEHOLD USE ONLY

Congratulations on your purchase of an Avanti® 0.7 cu. ft. Microwave Oven!

INSTALLATION INSTRUCTIONS

BEFORE USING YOUR MICROWAVE OVEN

Remove the exterior and interior packing.

Check to be sure you have all of the following parts:

- Glass Tray
- Turntable Roller Assembly (Roller or Roller Ring)
- Instruction Manual

Inspect the oven after unpacking for any visual damage such as:

- Misaligned Door
- Damaged Door
- Dents or Holes in Door Window and Screen
- Dents in Cavity

If any of the above is visible, DO NOT use the oven.

INSTALLATION OF YOUR MICROWAVE OVEN

- When positioning the microwave oven, it should be set on a flat, steady surface.
- Do not block air vents. If they are blocked during operation, the oven may overheat and eventually cause oven failure.
- Poor television reception and radio interference may result if the oven is located close to a TV, radio, antenna, or antenna wire. Position the oven as far from them as possible.
- Clean the interior surface with lukewarm water using a soft cloth.
- Keep the oven away from hot air, steam or splashing liquids when choosing a place to locate it, otherwise, the unit's operation may be adversely affected, causing it to break down.
- Direct sunlight may affect the acrylic coating and heat sources may increase electrical consumption.
- Plug the appliance into an exclusive properly installed-grounded wall outlet. Do not under any circumstances cut or remove the third (ground) prong from the power cord. Any questions concerning power and or grounding should be directed toward a certified electrician or an authorized Avanti Products service center.
- DO NOT place anything on the top of the oven.
- Keep the oven at least 5 inches away from both sidewalls and away from rear wall to ensure the proper ventilation.
- DO NOT remove the turn-table drive shaft.

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 adjusting or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

GENERAL USE

- DO NOT attempt to tamper with or make any adjustments or repairs to door, control panel or any other part of the oven. Do NOT remove outer panel from oven. Repairs should only be done by qualified service personnel.
- DO NOT operate the oven empty. The microwave energy will reflect continuously throughout the oven if no food or water is present to absorb energy.
- If a fire occurs in the oven, touch the START/PAUSE pad and LEAVE THE DOOR CLOSED. Disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
- DO NOT attempt to dry clothes, newspapers or other materials in oven. They may catch on fire.
- DO NOT use recycled paper products, as they may contain impurities, which may cause sparks and/or fires when used.
- DO NOT hit or strike control panel. Damage to controls may occur.

UTENSILS

- METAL CONTAINERS or dishes with metallic rims should not be used. Arcing may occur.
- METAL TWIST-TIES may not be used in the microwave oven.
- DO NOT use SEALED JARS or NARROW NECK bottles for cooking or reheating. They may shatter.
- DO NOT use CONVENTIONAL THERMOMETERS in the microwave oven. They may cause arcing.
- Use only those labeled "Microwave Safe" and follow all directions. Check the food in several places.
- Remove PLASTIC STORE WRAPS before cooking or defrosting in the oven.

RECOMMENDED

- Microwave browning dish – Use to brown exterior of small items such as steaks, chops, or pancakes. Follow the directions provided with your browning dish.
- Microwaveable plastic wrap – Use to retain steam. Leave a small opening for some steam to escape and avoid placing it directly on the food.
- Paper towels and napkins – Use for short-term heating and covering; these absorb excess moisture and prevent splattering. Do not use recycled paper towels, which may contain metal and could ignite.

FOOD

- Never use your microwave oven for HOME CANNING. The oven is not designed to permit proper canning. Improperly canned food may spoil and be dangerous to consume.
- COOKING TIMES are approximate. Factors that may affect cooking are starting temperature, altitude, volume, size and shape of food and utensils used. As you become familiar with the oven, you will be able to adjust for these factors.
- It is better to UNDERCOOK RATHER THAN OVERCOOK foods. If food is undercooked, it can always be returned to the oven for further cooking. If food is overcooked, nothing can be done. Always start with minimum cooking times.
- SMALL QUANTITIES of food or foods with LOW MOISTURE content can burn, dry out or catch on fire if cooked too long.
- DO NOT boil eggs in their shell. Pressure may build up and the eggs will explode.
- Potatoes, apples, egg yolks, whole acorn squash and sausage are examples of food with NONPOROUS SKINS. These must be pierced before cooking to prevent bursting.
- POPCORN must be popped in a microwave corn popper. Microwave popped corn produces a lower yield than conventional popping. DO NOT use oven for popcorn unless popped in a microwave approved popcorn utensil or unless it's commercially packaged and recommended especially for microwave ovens.
- DO NOT use oil unless specified by the manufacturer.
- DO NOT attempt to deep fat fry in your oven.
- HEATED LIQUIDS can ERUPT if not mixed with air, DO NOT heat liquids in your microwave oven without first stirring.
- Food Utensils

ELECTRICAL GROUNDING INSTRUCTIONS

This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electrical 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 inserted into an outlet that is properly installed and grounded.

WARNING

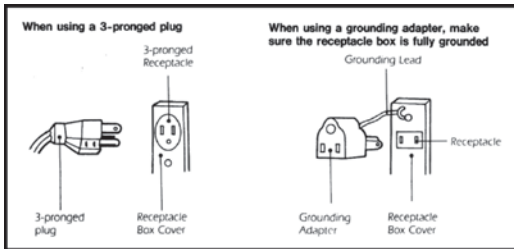
This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electrical shock by providing an escape wire for the electric current. This appliance is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be inserted into an outlet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

The power cord of this appliance is equipped with a three-prong plug which mates with standard three prong wall outlets to minimize the possibility of electrical shock. Do not under any circumstances cut or remove the third ground prong from the power cord supplied.

Do not use the extension cord. If the power supply cord is too short, have a qualified electrician or serviceman to install an outlet near the appliance.

This appliance requires a standard 115/120 Volts A.C. ~/60Hz electrical outlet with three-prong ground.

The cord should be secured behind the appliance and not left exposed or dangling to prevent accidental injury.



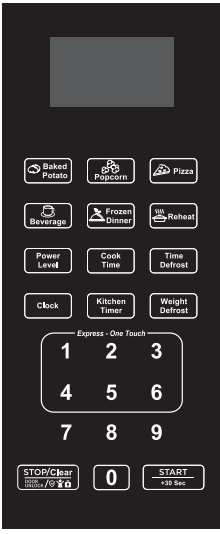
OPERATING YOUR MICROWAVE

Although your oven is provided with safety features, it is important to observe the following:

- It is important not to defeat or tamper with safety interlocks.
- Do not place any object between the oven front face and the door or allow residue to accumulate on sealing surfaces. Wipe the sealing area frequently with a mild detergent, rinse and wipe dry. Never use abrasive powders or pads.
- When opened, the door must not be subjected to strain, for example, a child hanging on an opened door or any load which could cause the oven to fall forward and cause injury and damage the door.
- Do not operate the oven if it is damaged, until it has been repaired by a qualified service person. It is particularly important that the oven closes properly and that there is no damage to the:
 - Door (bent)
 - Hinges and latches (broken or loosened)
 - Door seals and sealing surfaces
- The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

CONTROL PANEL

Follow the applicable instructions for operation and control, which are given in "HOW TO SET THE OVEN CONTROLS" on page 11.

| MODELS: MT7V0W / MT7V1B / MT7V3S | UNIT FEATURES | UNIT SPECIFICATIONS | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|---|---------------------------|--------------------|------------------------|------|-----------------------------|---------|---------------------------------|--|--|-------------------------|-----------------------|------------|----------------------------|-----------|--------------------|----------------|
|  <p>The control panel features a digital display at the top. Below it are several function buttons: Baked Potato, Popcorn, Pizza, Beverage, Frozen Dinner, Reheat, Power Level, Cook Time, Time Defrost, Clock, Kitchen Timer, and Weight Defrost. At the bottom is a numeric keypad (0-9) and buttons for STOP/CLEAR and START/+30 SEC.</p> | PRE-PROGRAMMED COOKING METHODS | <table border="1"> <tr> <td>Power Consumption:</td> <td>120V ~ 60Hz, 1130W</td> </tr> <tr> <td>Output (Watts):</td> <td>700W</td> </tr> <tr> <td>Operation Frequency:</td> <td>2450MHz</td> </tr> <tr> <td>Unit Dimensions (HxWxD):</td> <td>10.2" x 17.6" x 12.2" (MTV0W / MTV1B) 10.2" x 17.6" x 13.5" (MTV3S)</td> </tr> <tr> <td>Oven Cavity Dimensions (HxWxD):</td> <td>8.35" x 11.61" x 12.76"</td> </tr> <tr> <td>Oven Capacity:</td> <td>0.7 cu. ft</td> </tr> <tr> <td>Cooking Uniformity:</td> <td>Turntable</td> </tr> <tr> <td>Net Weight:</td> <td>Approx. 23 Lbs</td> </tr> </table> | Power Consumption: | 120V ~ 60Hz, 1130W | Output (Watts): | 700W | Operation Frequency: | 2450MHz | Unit Dimensions (HxWxD): | 10.2" x 17.6" x 12.2" (MTV0W / MTV1B) 10.2" x 17.6" x 13.5" (MTV3S) | Oven Cavity Dimensions (HxWxD): | 8.35" x 11.61" x 12.76" | Oven Capacity: | 0.7 cu. ft | Cooking Uniformity: | Turntable | Net Weight: | Approx. 23 Lbs |
| | Power Consumption: | 120V ~ 60Hz, 1130W | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Output (Watts): | 700W | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Operation Frequency: | 2450MHz | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Unit Dimensions (HxWxD): | 10.2" x 17.6" x 12.2" (MTV0W / MTV1B) 10.2" x 17.6" x 13.5" (MTV3S) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Oven Cavity Dimensions (HxWxD): | 8.35" x 11.61" x 12.76" | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Oven Capacity: | 0.7 cu. ft | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Cooking Uniformity: | Turntable | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Net Weight: | Approx. 23 Lbs | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | BAKED POTATO | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| POPCORN | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PIZZA | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| BEVERAGE | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| FROZEN DINNER | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| REHEAT | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| DEFROST BY WEIGHT | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| SPEED DEFROST | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CLOCK: 12/24 HOUR | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| KITCHEN TIMER | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

OPERATION PROCEDURE

Plug the power supply cord into a standard 3-pronged 15 Amps, 120Volts A.C.~/60Hz.

- **After placing the food in a suitable container, open the oven door and put it on the glass tray. The glass tray and roller guide must always be in place during cooking.**
- **Shut the door. Make sure that it is firmly closed.**
- The oven door can be opened at any time during operation by first pressing the STOP/CLEAR button then pulling on the door handle or pushing the door release button. (see two-step door opening function instructions below for more information). The oven will automatically shut off. To restart the oven, close the door and then touch START/+ 30 SEC.
- Each time a pad is touched, a BEEP will sound to acknowledge the touch. Three BEEPS indicates the oven does not accept the entry, check and try again.
- The oven automatically cooks on high power and defrosts on low power.
- When the oven is first plugged in the display will show "1:00", if you prefer to change the clock, touch CLOCK to reset the clock.
- When the START/CLEAR pad is touched during the oven operation, the oven stops cooking. If the oven door is opened during the oven operation, all information is retained.
- If the START/+ 30 SEC pad is touched and the oven does not operate, check the area between the door and door seal for obstructions and make sure the door is closed securely. The oven will not start cooking until the door is completely closed and the program has been set.

| CONTROL PANEL FEATURE DISPLAY | DESCRIPTION Electronic display shows Cooking Time, Cooking Power, Time Remaining in Cooking Cycle, and the Present Time. |
|--|---|
| PRE-PROGRAMMED COOKING MODES | BAKED POTATO / BEVERAGE / PIZZA / POPCORN / FROZEN DINNER / REHEAT Allow you to reheat or cook food automatically without entering power level or time. |
| POWER LEVEL | Use to set power level |
| DEFROST | Touch to set the weight of the food to be defrosted. The oven automatically sets the defrosting time and power level. |
| KITCHEN TIMER | In standby mode, press this button to enter the timer mode, the countdown and function icon and "00:00" will be displayed on the display screen. Press the 0 – 9 number buttons to select the desired time. |
| NUMBER BUTTONS | Touch to set times or amounts. |
| CLOCK | Touch to set the clock. |
| STOP/CLEAR | Clears all previous settings if touched before cooking starts. Or returns to standby mode during cooking. |
| START/+ 30 SEC | Touch to start. Add an additional 30 seconds to current cook cycle. |

TWO-STEP DOOR OPENING FUNCTION

- If the microwave is currently in use or has recently finished cooking, press the STOP/CLEAR button to either pause its operation or enter standby mode. Then, you will be able to open the oven door.
- If the microwave is inactive or it has been at least 30 minutes since the last cooking cycle, you will be able to open the oven door.
- To activate and deactivate this function, begin by setting the microwave in standby mode.
- Press the STOP+START+POWER buttons simultaneously in order to turn the function On or Off. The corresponding display will show "ON" or "OFF".

CAUTION

- If the two-step door opening operation is enabled, it is not possible to open the oven door during cooking cycles or briefly after. You will need to follow the operational method described above.
- Turning off this function will enable you to open the oven door at any time.
- After the product is powered on, it defaults to the two-step door opening function.

SPECIAL OVEN FEATURES

Time Defrost: Used to defrost frozen foods by time. This cycle starts at medium – high power, then automatically reduces to medium – low and then to low as the food thaws. TIME DEFROST indicator light and cook indicator light will both come on during the defrost cycle.

KITCHEN TIMER: Use for timing things without oven function. A long beep will sound at the end of the elapsed time.

AUTO ALERT: After a DEFROST or COOK PROGRAM has completed, the oven will automatically continue to sound four beeps and then three beeps every three minutes until the oven door is opened or the STOP/CLEAR pad is touched.

CHILD PROOF LOCK: Use to prevent unsupervised operation of the oven by children.

The CHILD PROOF LOCK indicator will be lit on the display and the oven cannot be operated while the CHILD PROOF LOCK is set.

SETTING CHILD LOCK: To set, press and hold STOP/CLEAR for 3 seconds. LOCK is indicated on the display. To cancel, press and hold STOP/CLEAR pad for 3 seconds. LOCK indication disappears.

STOP/Cancel: Touch to cancel the selected power level, cook or defrost times previously programmed. The time of day clock is not cancelled.

START/+30 SEC: Touch to start the defrost or cook programs. The cook indicator light and the oven light will come on and the cooling fan will operate.

NOTE: END OF OPERATION- Display will show “END LOC”.

- Three beeps will sound, the cook indicator light will go out and will show “END LOC” on display window until the door is opened and the time of day will return to the display window. The oven light and cooking fan will turn off.
- The oven will automatically continue to sound three beeps every three minutes until the oven door is opened or the STOP/CLEAR pad is touched.

NOTE: TO INTERRUPT OPERATION –Open the oven door.

- The oven immediately stops.
- If no further cooking is required, touch the STOP/CLEAR pad.
- To continue cooking, close the oven door and touch the START/+30 SEC pad. The oven will restart

HOW TO SET THE OVEN CONTROLS

AUDIBLE SIGNALS DURING OVEN SETTINGS

ONE SIGNAL: Oven accepts the entry.
TWO SIGNALS: Oven does not accept the entry, check and try again.

SETTING THE CLOCK

The CLOCK and the "O" button are independent; The clock function is a 12-hours or 24-hours system. Press CLOCK button to confirm the setting. Follow the steps below:

1. While in stand-by mode, press "CLOCK" button.
2. Using the number pads enter the correct time. (The digital clock will allow a setting of 1:00 to 12:59). You must press at least 3 numbers (One for hour and two for minutes).
3. Once the desired time is entered, press "CLOCK" button to confirm the setting and exit the clock setting mode.

SETTING THE KITCHEN TIMER

1. Press KITCHEN TIMER.
2. Enter the desired amount of time by touching the number pads. Time is in minutes and seconds and set from left to right.
3. Display will show the desired setting: (00:05 for 5 seconds / 24:05 for 24 minutes and 5 seconds)
4. Press Start /+30 SEC to start the countdown.

NOTE: Time countdown can be seen in display for 5 seconds before clock or cooking time is returned to display. Press timer button and then STOP/CLEAR to cancel the timer during the countdown process. The maximum time that can be input is 99:99.

SETTING A COOKING PROGRAM

EXPRESS COOK: Use the EXPRESS COOK buttons (1-6) for quick start pre-timed cooking.

| Number Pad | Cook Time |
|------------|-----------|
| 1 | 1 Minute |
| 2 | 2 Minutes |
| 3 | 3 Minutes |
| 4 | 4 Minutes |
| 5 | 5 Minutes |
| 6 | 6 Minutes |

START/+30 SEC: Press this button for quick 30 second cook time. Pressing this button during a set cook cycle will add 30 seconds to the current time. Every time the button is pressed an additional 30 seconds will be added to the current cook time.

NOTE: During the EXPRESS COOK, AND TIME DEFROST, you can add 30 seconds each time the button is pressed.

One-Stage Cooking

Press the COOK TIME button and then press the number pad to choose the time or press it to choose power.

1. Use the number pads to set a cooking time. You can set a cooking time from 1 second to 99 minutes and 99 seconds.
2. Press the START/+30 SEC button to start the cooking process.

| Power Pad | Cooking Power |
|-----------|---------------|
| HIGH | 90%,100% |
| M. HIGH | 70%,80% |
| MED | 50%,60% |
| M. LOW | 30%,40% |
| LOW | 10%,20% |

TIME DEFROST

1. Press TIME DEFROST button to select.
2. Enter desired defrosting time by pressing correct number buttons. Digital timer sets minutes and seconds from left to right so a single digits can be set (5 for 5 seconds) or up to 4 digits (2405 for 24 minutes 5 seconds).
3. Press START/+30 SEC button.

NOTE: After time has elapsed three signals sound and END appears in display. Press STOP/CLEAR button or open door to clear END before starting another cooking function.

DEFROST BY WEIGHT

1. Press WEIGHT DEFROST button.
2. Press number button to choose weight.
3. Press START/+30 SEC button to start.

NOTE: Weight must be in pounds and ounces. The set weight range of defrost by weight is from 0 lb to 6 lb. If label gives weight in pounds only, change the fraction of a pound to ounces using the following chart. (See page 11).

QUICK COOK (PRE-PROGRAMMED) SETTINGS

The **QUICK COOK** settings allow you to cook or reheat food automatically without entering power level or time. **For smaller portions**, simply touch the applicable pad and start. For larger portions, push the pad repeatedly.

POPCORN

1. Press POPCORN button.

| AMOUNT | COOKING TIME |
|-------------|----------------|
| 1 (1.2 oz.) | 1 min. 45 sec. |
| 2 (3.0 oz.) | 2 min. 52 sec. |
| 3 (3.5 oz.) | 3 min. |

2. Press START/+30 SEC button.

BAKED POTATO

For each potato about 3.5 - 5.3 ounces:

1. Press BAKED POTATO button once for each potato to be cooked.

| | |
|------------|----------------|
| 1 potato | 6 min. 20 sec. |
| 2 potatoes | 8 min. 10 sec. |
| 3 potatoes | 12 min. |
| 4 potatoes | 16 min. |

2. Press START/+30 SEC button.

PIZZA

Reheating a slice (or two thin ones) of pizza.

1. Press PIZZA button once for each slice of pizza to be reheated.

| AMOUNT | COOKING TIME |
|---------|----------------|
| 1 slice | 1 min. 20 sec. |
| 2 slice | 6 min. 30 sec. |

2. Press START/+30 SEC button.

BEVERAGE

For each cup about 8.5 oz:

1. Press BEVERAGE once for each cup to be heated.

| | |
|--------|----------------|
| 1 cup | 1 min. 30 sec. |
| 2 cups | 2 min. 50 sec. |
| 3 cups | 4 min. 10 sec. |
| 4 cups | 5 min. 30 sec. |

2. Press START/+30 SEC button.

CONTINUED NEXT PAGE

REHEAT

1. Press REHEAT.
Default reheat time is 4 min. 10 seconds.
2. Press START/+30 SEC button.

NOTE: Place in dish or casserole slightly larger than the amount indicated. Continue to heat with variable power and time if at the end of sensor reheat the food is not sufficiently hot.

NOTE: This setting lets you reheat a dinner plate of chilled leftovers with good results.

FROZEN DINNER

For one or two small frozen dinners:

1. Press FROZEN DINNER once for each dinner to heat.

| | |
|----------|----------------|
| 1 entree | 5 min. 55 sec. |
| 2 entree | 11 min. |

2. Press START/+30 SEC button

CONVERTING FRACTIONS OF A POUND TO OUNCES

| Fractions of a Pound | Ounces |
|----------------------|-----------------|
| Less than .03 | 0 |
| .03 to .09 | 1 |
| .10 to .15 | 2 |
| .16 to .21 | 3 |
| .22 to .27 | 4 |
| .28 to .34 | 5 |
| .35 to .40 | 6 |
| .41 to .46 | 7 |
| .47 to .53 | 8 |
| .54 to .59 | 9 |
| .60 to .65 | 10 |
| .66 to .71 | 11 |
| .72 to .78 | 12 |
| .79 to .84 | 13 |
| .85 to .90 | 14 |
| .91 to .97 | 15 |
| above .97 | go to next even |

Maximum weight for defrosting is 5 lbs. 16 oz. Turn food over when oven signals twice. Press START/+30 SEC to resume defrosting. After total defrosting time, 3 signals sound and END appears in display. Touch STOP/CLEAR or open oven door to clear END before starting another cooking function.

COOKING TECHNIQUES

Your microwave makes cooking easier than conventional cooking, provided you keep these considerations in mind.

STIRRING - Stir foods such as casseroles and vegetables while cooking to distribute heat evenly. Food at the outside of the dish absorbs more energy and heats more quickly, so stir from the outside to the center. The oven will turn off when you open the door to stir your food.

ARRANGEMENT - Arrange unevenly shaped foods, such as chicken pieces or chops, with the thicker, meatier parts toward the outside of the turntable where they receive more microwave energy. To prevent overcooking, place delicate areas, such as asparagus tips, toward the center of the turntable.

TURNING - Turn foods over midway through cooking to expose all parts to microwave energy. This is especially important with large foods such as roasts.

STANDING - Foods cooked in the microwave build up internal heat and continue to cook for a few minutes after heating stops. Let foods stand to complete cooking, especially foods such as cakes and whole vegetables. Roasts need this time to complete cooking in the center without overcooking the outer areas. All liquids, such as soup or hot chocolate, should be shaken or stirred when cooking is complete. Let liquids stand a moment before serving. When heating baby food, stir well at removal and test the temperature before serving.

ADDING MOISTURE - Microwave energy is attracted to water molecules. Food that is uneven in moisture content should be covered or allowed to stand so that the heat disperses evenly. Add a small amount of water to dry food to help them cook.

CARE AND MAINTENANCE

CLEANING YOUR APPLIANCE

- Turn the oven off and remove the power plug from the wall socket before cleaning.
- Keep the inside of the oven clean. When food splatters or spilled liquids adhere to oven walls, wipe with a damp cloth. Mild detergent may be used if the oven gets very dirty. The use of harsh detergent or abrasives is not recommended.
- The outside oven surfaces should be cleaned with a damp cloth. To prevent damage to the operating parts inside the oven, water should not be allowed to seep into the ventilation openings.
- Do not allow the control panel to become wet. Clean with a soft, damp cloth. Do not use detergents, abrasives or spray-on cleaners on the control panel. When cleaning the control Panel, leave oven door open to prevent oven from accidentally turning on.
- If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe with a soft cloth. This may occur when the microwave oven is operated under high humidity conditions and in no way indicates malfunction of the unit.
- It is occasionally necessary to remove the glass tray for cleaning. Wash the tray in warm sudsy water or in a dishwasher.
- The roller ring and oven cavity floor should be cleaned regularly to avoid excessive noise. Simply wipe the bottom surface of the oven with mild detergent, water or window cleaner and dry. The roller ring may be washed in mild sudsy water or dishwasher. Cooking vapors collect during repeated use but in no way affect the bottom surface or roller ring wheels. When removing the roller ring from cavity floor for cleaning, be sure to replace it in the proper position.
- Remove odors from your oven by combining a cup of water with the juice and skin of one lemon in a deep microwavable bowl. Microwave for 5 minutes. Wipe thoroughly and dry with a soft cloth.
- When it becomes necessary to replace the oven light, please consult a dealer to have it replaced.

YOUR AVANTI PRODUCTS WARRANTY

Staple your sales receipt here. Proof of original purchase date is needed to obtain service under warranty.

WHAT IS COVERED – LIMITED ONE-YEAR WARRANTY

Avanti Products warrants that the product is free from defects in materials and/or workmanship for a period of twelve (12) months from the later of the date of purchase by or delivery to the original owner, under normal use. This warranty shall not be stalled, tolled, extended, or suspended for any reason unless specifically described in this document. During this period, 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.

All Avanti appliances of 3.5 cubic feet capacity or less must be brought/sent to the appliance service center for repair.

For rental or commercial use, the warranty period is 90 days.

COOKTOP ONLY: Full 30-day warranty from the later of the date of purchase or delivery on glass parts and finishes of porcelain enamel, painted or bright metal finished parts.

EXTENDED WARRANTY COVERAGE

- **Refrigeration Products:** For the second through the fifth year from the later of the date of purchase or delivery, the sealed system, including the compressor, evaporator, condenser, and tubing, is covered for replacement parts only under normal use. Avanti Products will provide a replacement compressor free of charge if a failure occurs within this period; however, the customer is responsible for all service labor, transportation, and freight charges. For rental or commercial use, the limited compressor warranty is one year and nine months. If the product requires transport to a service center for repairs, all associated costs are the customer's responsibility.
- **Laundry Products:** The plastic tub is covered for 5 years, and the stainless-steel tub is covered for 7 years from the later of the date of purchase or delivery, under normal use. Coverage applies to replacement parts only; the customer is responsible for labor and transportation costs.
- **Microwave Ovens:** The magnetron tube is covered for years 2 through 7 from the later of the date of purchase or delivery, under normal use. The second year includes replacement parts only, with the customer responsible for labor and transportation costs. Years 3 through 7 provide magnetron tube replacement only, excluding labor and transportation costs.
- **Ranges, Cooktops, Dishwashers, and Other Products:** No extended warranty beyond the one-year standard coverage.

WARRANTY EXCLUSIONS / WHAT IS NOT COVERED:

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:

- Failure to comply with any applicable state, local, city, or county electrical, plumbing, or building codes.
- This warranty does not cover the cost of disposal, removal, or uninstallation of the appliance, including any associated labor or transportation fees. The customer is responsible for properly discarding or recycling the unit in accordance with local regulations.
- This warranty does not cover white glove delivery, installation, or setup of warranty replacement products. The customer is responsible for any associated costs, including transportation, unpacking, and installation services.
- External, elemental, and environmental forces, including rain, wind, sand, floods, fires, mudslides, freezing temperatures, excessive moisture, extended exposure to humidity, lightning, power surges, structural failures, and acts of God.
- Content losses of food or other stored materials due to spoilage.
- Incidental or consequential damages.

CONTINUED

- Failure of the product if used for other than its intended purpose or not under normal use.
- Cosmetic damage, including scratches, nicks, minor dents, or other external surface issues, must be reported within 30 days of delivery to be covered.
- Shipping and handling costs associated with product replacement.
- Repairs performed by unauthorized service providers.
- Consumable parts (i.e. light bulbs, batteries, air or water filters, preservation solutions, etc.)
- Discoloration, rust or oxidation of surfaces resulting from caustic or corrosive environments including but not limited to high salt concentrations, high moisture or humidity or exposure to chemicals.
- Parts and labor costs for the following will not be considered as warranty:
 - Plastic cabinet liners.
 - Light bulbs and/or plastic housing
 - Microwave inner door panels, door shelves, door rails, and/or door supports.
 - Punctured evaporator that voids the warranty on the complete sealed system.
- Service calls related to abuse, misuse, inadequate electrical power, accidents, fire, floods, or other acts of God.
- Surcharges, including after-hour, weekend, or holiday service calls, tolls, ferry trip charges, or mileage expenses for service calls to remote areas.
- Damage resulting from improper voltage, electrical surges, or circuit breaker failures is not covered.
- Extended warranty coverage does not apply to commercial, rental, or business use.
- Water damage resulting from improper installation, clogged drains, leaking supply hoses, or external flooding is not covered.
- This warranty does not apply outside the continental USA.

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.

© 2025 Avanti Products
The Legacy Companies,
Weston, FL 33331 U.S.A.
www.AvantiProducts.com

avanti®

0,7 pi³. Four à micro-ondes Mode d'emploi



Models : MT7V0W / MT7V1B / MT7V3S



Enregistrez ce produit et d'autres produits Avanti® sur notre site Web :
<https://www.avantiproducts.com/pages/product-registration>
L'enregistrement du produit n'est pas nécessaire pour activer la garantie.

| | |
|--|------|
| Consignes de sécurité importantes | 2 |
| Instructions d'installation | 3 |
| Précautions | 3-4 |
| Instructions de mise à la terre électrique | 5 |
| Instructions de fonctionnement | 5 |
| Panneau de commande | 6 |
| Procédure de fonctionnement | 6 |
| Fonction d'ouverture de porte à deux niveaux | 7 |
| Caractéristiques spéciales du four | 8-11 |
| Techniques de cuisson | 12 |
| Entretien et maintenance | 12 |
| Garantie | 13 |

CONSERVEZ CE MODE D'EMPLOI POUR RÉFÉRENCE FUTURE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les mesures de sécurité de base doivent toujours être suivies pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique et/ou de blessures corporelles, notamment les suivantes :

1. Précautions pour éviter une exposition possible à une énergie micro-ondes excessive.
2. Cet appareil doit être mis à la terre. Connectez uniquement à la prise correctement mise à la terre. Voir les INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE.
3. Installez ou placez l'appareil uniquement conformément aux instructions d'installation fournies.
4. Lors du nettoyage des surfaces de la porte et du four qui se rejoignent sur la porte de fermeture, n'utilisez que des savons doux et non abrasifs ou des détergents appliqués à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux.
5. Liquides comme l'eau, le café ou le thé sont capables de chauffer au-delà de leur point d'ébullition sans sembler bouillir. Lorsque le contenant est enlevé du four à micro-ondes, les bulles ou le bouillonnement ne sont pas toujours visibles. CELA POURRAIT ENTRAÎNER UNE ÉBULLITION SOUDAINE DE LIQUIDES TRÈS CHAUDS LORSQUE LE RÉCIPIENT EST PERTURBÉ OU QU'UN USTENSILE EST INSÉRÉDANS LE LIQUIDE.
6. Certains produits tels que les œufs entiers et les récipients scellés (par exemple, les pots en verre fermés) peuvent exploser et ne doivent pas être chauffés au four à micro-ondes.
7. Utilisez ce four à micro-ondes uniquement pour l'usage auquel il est destiné, tel que décrit dans le présent manuel.
8. Ne pas utiliser de produits chimiques corrosifs ou de la vapeur dans cet appareil. Ce type de four a été spécialement conçu pour chauffer, cuire ou sécher des aliments. Il n'est pas conçu pour une utilisation industrielle ou dans un laboratoire.
9. Une surveillance accrue est nécessaire lorsqu'il est utilisé par des enfants, comme pour tout autre appareil.
10. N'utilisez pas cet appareil si son cordon ou sa fiche sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a été endommagé ou échappé par terre.
11. Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du four :
 - Évitez de cuire les aliments trop longtemps. Assister soigneusement au four à micro-ondes si du papier, du plastique ou des matériaux combustibles sont placés à l'intérieur du four pour faciliter la cuisson.
 - Retirez les liens torsadés des sacs avant de placer le sac dans le four.
 - Si des matériaux à l'intérieur du four s'enflamment, gardez la porte du four fermée, éteignez le four au niveau de l'interrupteur mural ou coupez l'alimentation au niveau du fusible ou du panneau du disjoncteur.
 - Ne pas utiliser le four à des fins de stockage. Ne laissez pas de produits en papier, d'ustensiles de cuisson ou des aliments à l'intérieur lorsqu'il n'est pas utilisé.
12. Seul le personnel d'entretien qualifié doit entretenir cet appareil. Contacter le centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
13. Ne pas couvrir ou bloquer les ouvertures de l'appareil.
14. N'utilisez pas ce four à micro-ondes pour chauffer des produits chimiques corrosifs (par exemple, des sulfures et des chlorures). Les vapeurs de ces produits chimiques corrosifs peuvent interagir avec le contact et les ressorts des interrupteurs de verrouillage de sécurité, les rendant ainsi inopérants.
15. Ne plongez pas le cordon ou la fiche dans l'eau.
16. Tenir le cordon d'alimentation loin des surfaces chauffées.
17. Ne laissez pas le cordon pendre au-dessus du bord de la table ou du comptoir.
18. Ne nettoyez jamais les pièces de l'appareil avec des liquides inflammables. Les émanations pourraient causer un feu ou une explosion.
19. Ne rangez pas ou n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil. Les émanations pourraient causer un feu ou une explosion.

SAVE THESE INSTRUCTIONS HOUSEHOLD USE ONLY

Félicitations pour votre achat d'un Avanti® 0,7 pi³. Four à micro-ondes!

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

AVANT D'UTILISER VOTRE FOUR MICRO-ONDES

Retirez l'emballage extérieur et intérieur.

Vérifiez que vous disposez de toutes les pièces suivantes :

- Plateau en verre
- Ensemble de rouleau de plateau tournant (rouleau ou anneau de rouleau)
- Mode d'emploi

Inspectez le four après le déballage pour détecter tout dommage visuel tel que :

- Porte mal alignée
- Porte endommagée
- Dents ou trous dans la fenêtre et l'écran de la porte
- Dents dans la cavité

Si l'un des éléments ci-dessus est visible, N'UTILISEZ PAS le four.

INSTALLATION DE VOTRE FOUR MICRO-ONDES

- Lors du positionnement du four à micro-ondes, il doit être placé sur une surface plane et régulière.
- Ne pas obstruer les grilles d'aération. S'ils sont bloqués pendant le fonctionnement, le four peut surchauffer et éventuellement provoquer une défaillance du four.
- Une mauvaise réception de la télévision et des interférences radio peuvent se produire si le four est situé à proximité d'un câble de télévision, de radio, d'antenne ou d'antenne. Placez le four le plus loin possible d'eux.
- Nettoyez la surface intérieure à l'eau tiède à l'aide d'un chiffon doux.
- Gardez le four à l'écart de l'air chaud, de la vapeur ou des éclaboussures de liquides lorsque vous choisissez un endroit pour le localiser, sinon le fonctionnement de l'appareil peut être affecté, ce qui le décompose.
- La lumière directe du soleil peut affecter le revêtement acrylique et les sources de chaleur peuvent augmenter la consommation électrique.
- Branchez l'appareil sur une prise murale exclusive, correctement installée et mise à la terre. La fiche de la mise à la terre ne doit, en aucune circonstance, être coupée ou retirée. Toute question concernant l'alimentation et/ou la mise à la terre doit être adressée à un électricien certifié ou à un centre de service de produits agréé Avanti.
- Ne placez rien sur la partie supérieure de l'unité.
- Gardez le four à au moins 5 pouces (12,7 cm) des deux parois latérales et à l'écart de la paroi arrière pour assurer une ventilation adéquate.
- Ne retirez PAS l'arbre d'entraînement de la table tournante.

PRÉCAUTIONS VISANT À ÉVITER UNE ÉVENTUELLE SUREXPOSITION À L'ÉNERGIE DES MICRO-ONDES

- Évitez de faire fonctionner ce four avec la porte ouverte, car cela peut entraîner une exposition nocive à l'énergie des micro-ondes. Il est important de ne pas modifier ou d'altérer le dispositif de verrouillage de sécurité.
- Ne placez aucun objet entre la face avant du four et la porte et ne laissez pas la saleté ou les résidus de nettoyage s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.
- N'utilisez pas le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four se ferme correctement et qu'il n'y ait pas de dommages sur : (1) la porte (pliée), (2) les charnières et

les loquets (cassés ou desserrés), (3) les joints de porte et les surfaces d'étanchéité.
D. Le four ne doit pas être ajusté ou réparé par quelqu'un d'autre que le personnel d'entretien dûment qualifié.

D'USAGE GÉNÉRAL

- N'ESSAYEZ PAS d'altérer ou d'effectuer des ajustements ou des réparations sur la porte, le panneau de commande ou toute autre partie du four. Ne retirez PAS le panneau extérieur du four. Cela ne devrait être fait que par du personnel qualifié.
- N'utilisez pas le four lorsqu'il est vide. L'énergie des micro-ondes sera réfléchiée en continu dans tout le four si aucun aliment ou eau n'est présent pour absorber l'énergie.
- Si un incendie se produit dans le four, touchez le bloc de DÉMARRAGE/PAUSE et LAISSEZ LA PORTE FERMÉE. Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez l'alimentation au niveau du fusible ou du panneau du disjoncteur.
- N'ESSAYEZ PAS de sécher les vêtements, les journaux ou d'autres matériaux dans le four. Ils peuvent prendre feu.
- N'UTILISEZ PAS de produits en papier recyclé, car ils peuvent contenir des impuretés, ce qui peut provoquer des étincelles et/ou des incendies lorsqu'ils sont utilisés.
- NE PAS frapper ou percuter le panneau de commande. Des dommages aux contrôles peuvent survenir.

USTENSILES

- LES RÉCIPIENTS EN MÉTAL ou les plats avec des rebords métalliques ne doivent pas être utilisés. Un arc électrique peut se former.
- Les attaches torsadées en métal ne doivent pas être utilisés dans le four à micro-ondes.
- N'UTILISEZ PAS de POTS SCELLÉS ou de bouteilles à COL ÉTROIT pour la cuisson ou le réchauffage. Ils peuvent se briser.
- N'UTILISEZ PAS de THERMOMÈTRES CONVENTIONNELS dans le four à micro-ondes. Ils peuvent provoquer des arcs électriques.
- Utilisez uniquement ceux étiquetés « Convient au micro-ondes » et suivez toutes les instructions. Vérifiez la nourriture à plusieurs endroits.
- Retirez les EMBALLAGES EN PLASTIQUE avant la cuisson ou la décongélation dans le four.

RECOMMANDÉ

- Plat à brunir au micro-ondes – À utiliser pour brunir l'extérieur des petits articles tels que les steaks, les côtelettes ou les crêpes. Suivez les instructions fournies avec votre plat à dorer.
- Enveloppe en plastique micro-ondable – À utiliser pour retenir la vapeur. Laissez une petite ouverture pour que la vapeur puisse s'échapper et évitez de la placer directement sur les aliments.
- Essuie-tout et serviettes en papier – À utiliser pour le chauffage et la couverture à court terme; ils absorbent l'excès d'humidité et empêchent les éclaboussures. N'utilisez pas de serviettes en papier recyclé, qui peuvent contenir du métal et peuvent s'enflammer.

NOURRITURE

- N'utilisez jamais votre four micro-ondes pour la MISE EN CONSERVE DOMESTIQUE. Le four n'est pas conçu pour permettre une mise en conserve appropriée. Les aliments mal conservés peuvent se gâter et être dangereux à consommer.
- LES TEMPS DE CUISSON sont approximatifs. Les facteurs qui peuvent affecter la cuisson sont la température de départ, l'altitude, le volume, la taille et la forme des aliments et des ustensiles utilisés. Au fur et à mesure que vous vous familiariserez avec le four, vous pourrez vous adapter à ces facteurs.
- Il est préférable de SOUS-CUIRE les aliments PLUTÔT QUE de les SURCUIRE. Si les aliments ne sont pas suffisamment cuits, ils peuvent toujours être renvoyés au four pour une cuisson ultérieure. Si la nourriture est trop cuite, rien ne peut être fait. Commencez toujours par des temps de cuisson minimum.
- DE PETITES QUANTITÉS d'aliments ou d'aliments à FAIBLE teneur en HUMIDITÉ peuvent brûler, sécher ou prendre feu s'ils sont cuits trop longtemps.
- NE PAS faire bouillir les œufs dans leur coquille. La pression peut s'accumuler et les œufs vont exploser.
- Les pommes de terre, les pommes, les jaunes d'œufs, les courges entières et les saucisses sont des exemples d'aliments à la PEAU NON POREUSE. Ceux-ci doivent être percés avant la cuisson pour éviter l'éclatement.
- Le MAÏS À ÉCLATÉ doit être éclaté dans une boule à maïs pour micro-ondes. Le maïs à éclaté au micro-ondes produit un rendement inférieur à celui du maïs éclaté conventionnel. N'utilisez PAS le four pour le maïs soufflé, à moins qu'il ne soit préparé dans un contenant homologué pour le four à micro-ondes ou qu'il ne soit emballé commercialement et recommandé spécialement pour les fours à micro-ondes.
- N'UTILISEZ PAS d'huile sauf indication contraire du fabricant.
- N'ESSAYEZ PAS de faire frire les graisses dans votre four.
- LES LIQUIDES CHAUFFÉS peuvent ENTRER EN ÉRUPTION s'ils ne sont pas mélangés à l'air. NE PAS chauffer les liquides dans le four à micro-ondes sans les remuer au préalable.
- Ustensiles alimentaires

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE ÉLECTRIQUE

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 ayant un fil de mise à la terre avec une fiche de mise à la terre. La fiche doit être insérée dans une prise correctement installée et mise à la terre.

AVERTISSEMENT

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 ayant un fil de mise à la terre avec une fiche de mise à la terre. La fiche doit être insérée dans une prise correctement installée et mise à la terre.

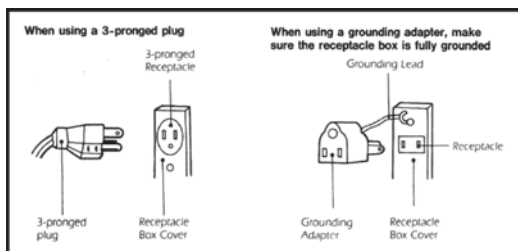
Le cordon d'alimentation de cet appareil est équipé d'une fiche à trois broches qui s'adapte aux prises murales à trois broches standard pour minimiser le risque de choc électrique.

La fiche de la mise à la terre ne doit, en aucune circonstance, être coupée ou retirée du cordon d'alimentation fourni.

Ne pas utiliser la rallonge. Si le cordon d'alimentation est trop court, demandez à un électricien qualifié d'installer une prise près de l'appareil.

Cet appareil nécessite une prise électrique standard de 115/120 volts c.a. ~/60 Hz avec mise à la terre à trois broches.

Le cordon doit être fixé derrière l'appareil et ne doit pas être exposé ou pendre afin d'éviter toute blessure accidentelle.




UTILISATION DE VOTRE MICRO-ONDES

Bien que votre four soit équipé de dispositifs de sécurité, il est important de respecter les points suivants :

- Il est important de ne pas modifier ou d'altérer le dispositif de verrouillage de sécurité.
- Ne placez aucun objet entre la face avant du four et la porte et ne laissez pas la saleté ou les résidus de nettoyage s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité. Essayez fréquemment la zone d'étanchéité avec un détergent doux, rincez et séchez. N'utilisez jamais de poudres ou de tampons abrasifs.
- Lors de l'ouverture, la porte ne doit pas être soumise à des contraintes, par exemple, un enfant suspendu à une porte ouverte ou toute charge qui pourrait faire tomber le four vers l'avant et causer des blessures et endommager la porte.
- N'utilisez pas le four s'il est endommagé, jusqu'à ce qu'il ait été réparé par un technicien qualifié. Il est particulièrement important que la porte du four puisse bien se fermer et qu'il n'y ait aucun dommage :
 - à la porte (pliée),
 - aux charnières et aux loquets (cassés ou desserrés),
 - aux joints d'étanchéité de la porte et aux surfaces d'étanchéité.
- Le four ne doit pas être modifié ou réparé par une personne autre que le personnel d'entretien qualifié.

PANNEAU DE COMMANDES

Suivez les instructions applicables pour le fonctionnement et le contrôle, qui sont données dans « COMMENT RÉGLER LES COMMANDES DU FOUR » à la page 11.

| MODÈLES : MT7V0W / MT7V1B / MT7V3S | CARACTÉRISTIQUES DE L'UNITÉ | SPÉCIFICATIONS DE L'UNITÉ | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|---|--|---------------------------------|--------------------------|-------------------------|------|----------------------------------|---------|--|--|--|-------------------------|-------------------------------|------------|------------------------------------|---------------------|--------------------|-----------------------|
|  <p>The control panel features a digital display at the top. Below it are several function buttons: Baked Potato, Popcorn, Pizza, Beverage, Frozen Dinner, Reheat, Power Level, Cook Time, Time Defrost, Clock, Kitchen Timer, Weight Defrost, and Express - One Touch. At the bottom are STOP/Clear, 0, and START buttons.</p> | PRÉ-PROGRAMMÉ METHODES DE CUISSON | <table border="1"> <tr> <td>Consommation d'énergie :</td> <td>120V ~ 60Hz, 1130W</td> </tr> <tr> <td>Sortie (Watts) :</td> <td>700W</td> </tr> <tr> <td>Opération Fréquence :</td> <td>2450MHz</td> </tr> <tr> <td>Dimensions de l'unité (HxLxP) :</td> <td>10,2" x 17,6" x 12,2" (MTV0W / MTV1B) 10,2" x 17,6" x 13,5" (MTV3S)</td> </tr> <tr> <td>Cavité du four Dimensions (HxLxP) :</td> <td>8,35" x 11,61" x 12,76"</td> </tr> <tr> <td>Capacité du four :</td> <td>0,7 cu. pi</td> </tr> <tr> <td>Uniformité de cuisson :</td> <td>Plaque tournante</td> </tr> <tr> <td>Poids net :</td> <td>Environ. 23 livres</td> </tr> </table> | | Consommation d'énergie : | 120V ~ 60Hz, 1130W | Sortie (Watts) : | 700W | Opération Fréquence : | 2450MHz | Dimensions de l'unité (HxLxP) : | 10,2" x 17,6" x 12,2" (MTV0W / MTV1B) 10,2" x 17,6" x 13,5" (MTV3S) | Cavité du four Dimensions (HxLxP) : | 8,35" x 11,61" x 12,76" | Capacité du four : | 0,7 cu. pi | Uniformité de cuisson : | Plaque tournante | Poids net : | Environ. 23 livres |
| | Consommation d'énergie : | 120V ~ 60Hz, 1130W | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Sortie (Watts) : | 700W | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Opération Fréquence : | 2450MHz | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Dimensions de l'unité (HxLxP) : | 10,2" x 17,6" x 12,2" (MTV0W / MTV1B) 10,2" x 17,6" x 13,5" (MTV3S) | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Cavité du four Dimensions (HxLxP) : | 8,35" x 11,61" x 12,76" | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Capacité du four : | 0,7 cu. pi | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Uniformité de cuisson : | Plaque tournante | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Poids net : | Environ. 23 livres | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | POMME DE TERRE AU FOUR | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | POPCORN | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | PIZZA | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| BOISSON | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| DÎNER SURGELÉ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| RÉCHAUFFER | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| DÉCONGÉLATION PAR POIDS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| DÉCONGÉLATION RAPIDE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| HORLOGE : 12/24 HEURES | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| MINUTERIE DE CUISINE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

PROCÉDURES DE FONCTIONNEMENT

Branchez le cordon d'alimentation dans un 3 broches standard de 15 ampères, 120 volts A.C. ~/60 Hz.

- Après avoir placé les aliments dans un récipient approprié, ouvrez la porte du four et placez-la sur le plateau en verre. Le plateau en verre et le guide du rouleau doivent toujours être en place pendant la cuisson.
- Fermez la porte. Assurez-vous qu'elle est fermement fermée.
- La porte du four peut être ouverte à tout moment pendant le fonctionnement en appuyant d'abord sur la touche ARRÊT/EFFACER puis en tirant sur la poignée de la porte ou en appuyant sur le bouton de libération de la porte. (voir les instructions de la fonction d'ouverture de la porte en deux étapes ci-dessous pour plus d'informations). Le four s'éteindra automatiquement. Pour redémarrer le four, fermez la porte, puis appuyez sur ARRÊT/EFFACER.
- Chaque fois qu'un pad est touché, un BIP est émis pour confirmer la touche. Trois BIPS indiquent que le four n'accepte pas l'entrée, vérifiez et réessayez.
- Le four cuit automatiquement à haute puissance et décongèle à faible puissance.
- Lorsque le four est branché pour la première fois, l'écran affichera « 1:00 », si vous préférez changer l'horloge, appuyez sur l'HORLOGE pour réinitialiser l'horloge.
- Lorsque le tampon de ARRÊT/EFFACER est touché pendant le fonctionnement du four, le four arrête la cuisson. Si la porte du four est ouverte pendant le fonctionnement du four, toutes les informations sont conservées.
- Si la touche ARRÊT/EFFACER est touchée et que le four ne fonctionne pas, vérifiez que la zone entre la porte et le joint de la porte n'est pas obstruée et que la porte est bien fermée. Le four ne commencera pas la cuisson tant que la porte n'est pas complètement fermée et que le programme n'a pas été réglé.

AFFICHAGE DES CARACTÉRISTIQUES DU PANNEAU DE COMMANDES

DESCRIPTION

L'affichage électronique indique le temps de cuisson, la puissance de cuisson, le temps restant dans le cycle de cuisson et l'heure actuelle.

| | |
|--|--|
| PRÉPROGRAMMÉ MODES DE CUISSON | POMME DE TERRE CUITE AU FOUR/BREVAGE/ PIZZA/MAÏS SOUFFLÉ/DÎNER CONGELÉ/ RÉCHAUFFER Permet de réchauffer ou de cuire les aliments automatiquement sans entrer le niveau de puissance ou la durée. |
| NIVEAU DE PUISSANCE | À utiliser pour régler le niveau de puissance |
| DÉCONGÉLATION | Touchez pour régler le poids des aliments à décongeler. Le four règle automatiquement le temps de décongélation et le niveau de puissance. |
| MINUTERIE DE CUISINE | En mode veille, appuyez sur ce bouton pour passer en mode minuterie, l'icône de compte à rebours et de fonction et « 00:00 » s'afficheront à l'écran. Appuyez sur les boutons de 0 à 9 chiffres pour sélectionner le temps souhaité. |
| BOUTONS NUMÉRIQUES | Touchez pour régler les durées ou les quantités. |
| HORLOGE | Touchez pour régler l'horloge. |
| ARRÊT/EFFACER | Efface tous les paramètres précédents s'ils sont touchés avant le début de la cuisson. Ou revient en mode veille pendant la cuisson. |
| DÉBUT/+30 SEC | Toucher pour commencer. Ajouter 30 secondes supplémentaires au cycle de cuisson actuel. |

FONCTION D'OUVERTURE DE PORTE EN DEUX ÉTAPES

- Si le micro-ondes est actuellement utilisé ou a récemment terminé la cuisson, appuyez sur la touche ARRÊT/EFFACER pour mettre en pause son fonctionnement ou passer en mode veille. Ensuite, vous pourrez ouvrir la porte du four.
- Si le micro-ondes est inactif ou s'il s'est écoulé au moins 30 minutes depuis le dernier cycle de cuisson, vous pourrez ouvrir la porte du four.
- Pour activer et désactiver cette fonction, commencez par régler le micro-ondes en mode veille.
- Appuyez simultanément sur les boutons ARRÊT+MARCHE+PUISSANCE afin d'allumer ou d'éteindre la fonction. L'écran correspondant affichera « ON » ou « OFF ».

ATTENTION

- Si l'opération d'ouverture de la porte en deux étapes est activée, il n'est pas possible d'ouvrir la porte du four pendant les cycles de cuisson ou brièvement après. Vous devrez suivre la méthode opérationnelle décrite ci-dessus.
- La désactivation de cette fonction vous permettra d'ouvrir la porte du four à tout moment.
- Une fois le produit mis sous tension, il passe par défaut à la fonction d'ouverture de la porte en deux étapes.

CARACTÉRISTIQUES SPÉCIALES DU FOUR

Temps de décongélation : Utilisé pour décongeler les aliments congelés en fonction du temps. Ce cycle commence à une puissance moyenne/élevée, puis se réduit automatiquement à une puissance moyenne/faible, puis à une puissance faible au fur et à mesure que les aliments dégèlent. Le voyant TEMPS DE DÉCONGÉLATION et le voyant de cuisson s'allument tous les deux pendant le cycle de décongélation.

MINUTERIE DE CUISINE : À utiliser pour chronométrer les choses sans fonction de four. Un long bip retentira à la fin du temps écoulé.

ALERTE AUTOMATIQUE : Une fois le PROGRAMME de DÉCONGÉLATION ou de CUISSON terminé, le four continuera automatiquement à émettre quatre bips, puis trois bips toutes les trois minutes jusqu'à ce que la porte du four soit ouverte ou que la touche ARRÊT/EFFACER soit appuyée.

VERROUILLAGE À L'ÉPREUVE des enfants : À utiliser pour empêcher le fonctionnement non supervisé du four par les enfants.

L'indicateur de VERROUILLAGE à l'ÉPREUVE DES ENFANTS sera allumé à l'écran et le four ne peut pas être utilisé lorsque le VERROUILLAGE à l'ÉPREUVE DES ENFANTS est réglé.

RÉGLAGE DU VERROUILLAGE ENFANT : Pour régler, appuyez et maintenez la touche ARRÊT/EFFACER enfoncé pendant trois secondes. Le VERROUILLAGE est affiché à l'écran. Pour annuler, appuyez et maintenez la touche ARRÊT/EFFACER enfoncée pendant trois secondes.

L'indication de VERROUILLAGE disparaît.

ARRÊT/ EFFACER : Appuyez pour effacer le niveau de puissance sélectionné, les temps de cuisson ou de décongélation précédemment programmés. L'heure de la journée n'est pas annulée.

MARCHE/+30 SEC : Appuyez sur pour démarrer les programmes de décongélation ou de cuisson. Le voyant de cuisson et le voyant du four s'allument et le ventilateur de refroidissement fonctionne.

REMARQUE : FIN DE L'OPÉRATION - L'écran affichera « END LOC ».

- Trois bips retentiront, le voyant de cuisson s'éteindra et affichera « END LOC » sur la fenêtre d'affichage jusqu'à ce que la porte soit ouverte et que l'heure de la journée revienne à la fenêtre d'affichage. La lumière du four et le ventilateur de cuisson s'éteindront.
- Le four continuera automatiquement à émettre trois bips toutes les trois minutes jusqu'à ce que la porte du four soit ouverte ou que la touche ARRÊT/EFFACER soit appuyée.

REMARQUE : pour INTERROMPRE LE FONCTIONNEMENT - Ouvrez la porte du four.

- Le four s'arrête immédiatement.
- Si aucune autre cuisson n'est nécessaire, appuyez sur la touche ARRÊT/EFFACER.
- Pour continuer la cuisson, fermez la porte du four et appuyez la touche MARCHE/+30 SEC
Le four va redémarrer

COMMENT RÉGLER LES COMMANDES DU FOUR

SIGNAUX SONORES PENDANT LES RÉGLAGES DU FOUR

UN SIGNAL : Le four accepte l'entrée.
DEUX SIGNAUX : Le four n'accepte pas
l'entrée, vérifiez et réessayez.

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

L'horloge "CLOCK" et le bouton « 0 » sont indépendants ; la fonction horloge est en format 12 heures ou 24 heures. Appuyez sur le bouton HORLOGE "CLOCK" pour confirmer le réglage.

Suivez les étapes ci-dessous :

1. En mode veille, appuyez sur le bouton HORLOGE « CLOCK ».
2. À l'aide du pavé numérique, entrez l'heure correcte. (L'horloge numérique permet un réglage de 1:00 à 12:59). Vous devez appuyer sur au moins 3 chiffres (un pour l'heure et deux pour les minutes).
3. Une fois l'heure souhaitée entrée, appuyez sur le bouton HORLOGE « CLOCK » pour confirmer le réglage et quitter le mode de réglage de l'horloge.

RÉGLAGE DE LA MINUTERIE DE CUISSON

1. Appuyez sur MINUTERIE.
2. Entrez la durée souhaitée en touchant les pavés numériques. Le temps est en minutes et secondes et réglé de gauche à droite.
3. L'écran indiquera le réglage souhaité : (00:05 pendant cinq secondes/24:05 pendant 24 minutes et cinq secondes)
4. Appuyez sur Marche pour démarrer le compte à rebours.

Remarque : Le compte à rebours peut être vu à l'écran pendant cinq secondes avant que l'horloge ou le temps de cuisson ne revienne à l'écran. Appuyez sur la touche de la minuterie, puis sur ARRÊTER/ANNULER pour annuler la minuterie pendant le La durée maximale pouvant être saisie est de 99:99

SÉLECTION D'UN PROGRAMME DE CUISSON

CUISSON EXPRESS : Utilisez les boutons de CUISSON EXPRESS (1 à 6) pour démarrer rapidement la cuisson prédéfinie.

| Pavé numérique | Temps de cuisson |
|----------------|------------------|
| 1 | 1 Minute |
| 2 | 2 Minutes |
| 3 | 3 minutes |
| 4 | 4 Minutes |
| 5 | 5 minutes |
| 6 | 6 minutes |

MARCHE/+30 S : Appuyez sur ce bouton pour un temps de cuisson rapide de 30 secondes. Appuyer sur ce bouton pendant un cycle de cuisson défini ajoutera 30 secondes à la durée actuelle.

Chaque fois que le bouton est enfoncé, 30 secondes supplémentaires seront ajoutées au temps de cuisson actuel.

REMARQUE : Pendant la CUISSON EXPRESS ET LA DÉCONGÉLATION, vous pouvez ajouter 30 secondes chaque fois que vous appuyez sur le bouton.

CUISSON EN UNE ÉTAPE

Appuyez sur le bouton TEMPS DE CUISSON, puis utilisez le pavé numérique pour choisir le temps ou appuyez dessus pour sélectionner la puissance.

1. Utilisez le pavé numérique pour définir le temps de cuisson. Vous pouvez régler un temps de cuisson de 1 seconde à 99 minutes et 99 secondes.
2. Appuyez sur le bouton MARCHE/+30 S pour commencer la cuisson.

| Touche puissance | Puissance de cuisson |
|------------------|----------------------|
| HAUT | 90%,100% |
| PLUS ÉLEVÉ | 70%,80% |
| MED | 50%,60% |
| PLUS BAS | 30%,40% |
| BAS | 10%,20% |

DÉCONGÉLATION MINUTÉE

1. Appuyer fois sur DÉCONGELER pour sélectionner .
2. Entrez le temps de décongélation souhaité en touchant les pavés numériques appropriés. La minuterie numérique règle les minutes et les secondes de gauche à droite afin qu'un seul chiffre puisse être réglé (5 pendant 5 secondes) ou jusqu'à 4 chiffres (2405 pendant 24 minutes et 5 secondes).
3. Appuyez sur MARCHE/+30 S

REMARQUE : Une fois le temps écoulé, trois signaux sonores retentissent et FIN apparaît à l'écran. Appuyez sur la touche ARRÊT/ANNULER ou ouvrez la porte pour effacer la FIN avant de démarrer une autre fonction de cuisson.

DÉCONGELER EN POIDS

1. Touchez le tapis de dégivrage de poids.
2. press number button to choose weight.
3. Appuyez sur la touche MARCHE/+30 S

REMARQUE : le poids doit être en livres et en onces. La plage de poids définie de décongélation en fonction du poids est de 0lb à 6 lb. Si l'étiquette donne le poids en livres seulement, changez la fraction d'une livre en onces à l'aide du tableau suivant. (Voir la page 11).

RÉGLAGES DE CUISSON RAPIDE (PRÉPROGRAMMÉS)

Les paramètres de **CUISSON RAPIDE** vous permettent de cuire ou de réchauffer les aliments automatiquement sans entrer le niveau de puissance ou le temps de cuisson. **Pour les portions plus petites**, il suffit d'appuyer la touche correspondante et de commencer. Pour des portions plus importantes, appuyer la touche à plusieurs reprises.

MAÏS SOUFFLÉ

1. Appuyez sur POP-CORN (MAÏS SOUFFLÉ)

| QUANTITÉ | TEMPS DE CUISSON |
|------------|------------------|
| 1 (1,2 oz) | 1 min. 45 sec. |
| 2 (3 oz) | 2 min. 52 sec. |
| 3 (3,5 oz) | 3 min. 00 sec. |

2. Appuyez sur MARCHE/+30 S

PIZZA

Réchauffer une tranche (ou deux minces) de pizza :

1. Appuyez sur PIZZA une fois pour chaque tranche de pizza à réchauffer.

| QUANTITÉ | TEMPS DE CUISSON |
|------------|------------------|
| 1 tranche | 1 min. 20 sec. |
| 2 tranches | 6 min. 30 sec. |

2. Appuyez sur MARCHE/+30 S

POMME DE TERRE AU FOUR

Pour chaque pomme de terre, environ 3,5 à 5,3 onces :
1. Appuyez sur la BAKED POTATO (POMME DE TERRE AU FOUR) une fois pour chaque pomme de terre à cuire

| | |
|--------------------|-------------------|
| 1 pomme de terre | 6 minutes.20 sec. |
| 2 pommes de terre | 8 minutes.10 sec. |
| 3 pommes de terres | 12 minutes |
| 4 pommes de terre | 16 minutes |

2. Appuyez sur MARCHE/+30 S

BREVAGE

Pour chaque tasse, environ 8,5 oz :

1. Appuyez sur BREVAGE une fois pour chaque tasse à chauffer.

| | |
|----------|----------------|
| 1 tasse | 1 min. 30 sec. |
| 2 tasses | 2 min. 50 sec. |
| 3 tasses | 4 min. 10 sec. |
| 4 tasses | 5 min. 30 sec. |

2. Appuyez sur MARCHE/+30 S

SUITE À LA PAGE SUIVANTE

RÉCHAUFFER

1. Appuyer sur RÉCHAUFFER

Le temps de réchauffage par défaut est de 4 minutes. 10 secondes.

2. Appuyez sur MARCHE/+30 S

REMARQUE : Placez dans un plat ou une casserole légèrement plus grand que la quantité indiquée. Continuer à chauffer avec une puissance et une durée variables si, à la fin du réchauffage avec capteur, les aliments ne sont pas suffisamment chauds.

REMARQUE : Ce paramètre vous

permet de réchauffer une assiette de restes réfrigérés avec de bons résultats.

DÎNER SURGELÉ

Pour un ou deux petits dîners surgelés :

1. Appuyez sur le bouton DÎNER CONGELÉ une fois pour chaque dîner à chauffer.

| | |
|-----------|------------------|
| 1 Entrée | 5 minutes 55 sec |
| 2 entrées | 11 minutes |

2. Appuyez sur MARCHE/+30 S

CONVERSION DE FRACTIONS D'UNE LIVRE EN ONCES

| Fractions d'une livre | Onces |
|-----------------------|--------------------|
| Moins de 0,03 | 0 |
| 0,03 à 0,09 | 1 |
| 0,10 à 0,15 | 2 |
| 0,16 à 0,21 | 3 |
| 0,22 à 0,27 | 4 |
| 0,28 à 0,34 | 5 |
| 0,35 à 0,40 | 6 |
| 0,41 à 0,46 | 7 |
| 0,47 à 0,53 | 8 |
| 0,54 à 0,59 | 9 |
| 0,60 à 0,65 | 10 |
| 0,66 à 0,71 | 11 |
| 0,72 à 0,78 | 12 |
| 0,79 à 0,84 | 13 |
| 0,85 à 0,90 | 14 |
| 0,91 à 0,97 | 15 |
| au-dessus de 0,97 | passer au prochain |

Le poids maximum pour la décongélation est de 5pound 16 oz. Retournez les aliments lorsque le four signale deux fois. Appuyez sur MARCHE/+30 S pour reprendre la décongélation. Après le temps de décongélation total, trois signaux sonores retentissent et FIN apparaît à l'écran. Appuyez sur la touche ARRÊT/ANNULER ou ouvrez la porte pour effacer FIN avant de démarrer une autre fonction de cuisson.

TECHNIQUES DE CUISSON

Votre four à micro-ondes rend la cuisine plus facile que la cuisine traditionnelle, à condition de tenir compte des points suivants.

REMUEZ - Les aliments tels que les ragoûts et les légumes pendant la cuisson afin de répartir la chaleur uniformément. Les aliments à la périphérie du plat absorbent plus d'énergie et chauffent plus rapidement, alors remuez de l'extérieur vers le centre. Le four à micro-ondes s'éteindra lorsque vous ouvrirez la porte pour remuer vos aliments.

DISPOSITION - Disposez des aliments de forme inégale, tels que des morceaux de poulet ou des côtelettes, avec les parties plus épaisses et plus charnues vers l'extérieur du plateau tournant où elles reçoivent plus d'énergie des micro-ondes. Afin d'éviter la surcuisson, placez les parties délicates, comme les pointes des asperges, vers le centre du plateau tournant.

RETOURNER - Retournez les aliments au milieu de la cuisson pour exposer toutes les pièces à l'énergie des micro-ondes. Ceci est particulièrement important lorsque vous cuisinez de grands aliments comme des rôtis.

DEBOUT - Les aliments cuits au micro-ondes accumulent la chaleur interne et continuent à cuire pendant quelques minutes après l'arrêt du chauffage. Laissez les aliments reposer jusqu'à la fin de la cuisson, surtout pour les aliments tels que les gâteaux et les légumes entiers. Les rôtis ont besoin de cette période pour terminer la cuisson au centre sans surcuire les côtés extérieurs. Tous les liquides, tels que la soupe ou le chocolat chaud, doivent être remués ou mélangés lorsque la cuisson est terminée. Laissez les liquides reposer un moment avant de les servir. Lorsque vous chauffez des aliments pour bébés, remuez bien lors du retrait et testez la température avant de servir.

AJOUT D'HUMIDITÉ - L'énergie des micro-ondes est attirée par les molécules d'eau. Les aliments dont la teneur en humidité est inégale doivent être couverts ou laissés debout afin que la chaleur se disperse uniformément. Ajoutez une petite quantité d'eau aux aliments secs pour les aider à cuire.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL

- Éteignez le four et retirez la fiche d'alimentation de la prise murale avant de le nettoyer.
- Gardez l'intérieur du four propre. Lorsque des éclaboussures d'aliments ou des liquides renversés adhèrent aux parois du four, essuyez-les avec un chiffon humide. Un détergent doux peut être utilisé si le four est très sale. L'utilisation de détergents ou d'abrasifs agressifs est déconseillée.
- L'extérieur du four doit être nettoyé avec un chiffon humide. Afin d'éviter tout dommage aux pièces opérationnelles à l'intérieur du four, il ne faut pas laisser l'eau couler dans les ouvertures de ventilation.
- Ne laissez pas le panneau de commande se mouiller. Nettoyez-le avec un chiffon doux et humide. Ne pas utiliser de détergents, d'abrasifs ou de nettoyants à pulvériser sur le panneau de commande. Lorsque vous nettoyez le panneau de commande, laissez la porte du four ouverte afin d'éviter que le four se mette en marche accidentellement.
- Si des vapeurs s'accumulent à l'intérieur ou autour de l'extérieur de la porte, essuyez-les avec un chiffon doux. Cela peut se produire lorsque le four à micro-ondes fonctionne dans des conditions d'humidité élevée et n'indique en aucun cas un dysfonctionnement de l'appareil.
- Il est parfois nécessaire de retirer le plateau en verre pour le nettoyer. Lavez le plateau à l'eau tiède savonneuse ou au lave-vaisselle.
- L'anneau de roulement et le plancher du four doivent être nettoyés régulièrement afin d'éviter tout bruit excessif. Essuyez la surface inférieure du four avec de l'eau tiède savonneuse ou un produit pour vitres, puis séchez. L'anneau de roulement peut être lavé à l'eau moussante douce ou au lave-vaisselle. Les vapeurs de cuisson s'accumulent lors d'une utilisation répétée, mais n'affectent en aucun cas la surface inférieure ou les roues annulaires à rouleaux. Lorsque vous retirez l'anneau de roulement du plancher de la cavité pour le nettoyer, assurez-vous de le remettre dans la bonne position.
- Éliminez les odeurs du four en mélangeant une tasse d'eau avec le jus et la peau d'un citron dans un bol allant aux micro-ondes. Faites-les chauffer aux micro-ondes pendant 5 minutes. Essuyez bien et séchez avec un chiffon doux.
- S'il est nécessaire de remplacer la lampe du four, veuillez consulter un concessionnaire pour la faire remplacer.

VOS PRODUITS AVANTI GARANTIE

Agrafez votre reçu de vente ici. Une preuve de la date d'achat originale est nécessaire pour obtenir un service sous garantie.

CE QUI EST COUVERT – GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Avanti Products garantit que le produit est exempt de défauts de matériaux et/ou de fabrication pendant une période de douze (12) mois à compter de la date d'achat ou de livraison au propriétaire d'origine, selon la dernière de ces dates, dans des conditions d'utilisation normale. Cette garantie ne sera ni suspendue, ni prolongée, ni étendue pour quelque raison que ce soit, sauf indication spécifique dans ce document. Pendant cette période, Avanti Products, à sa discrétion, réparera ou remplacera toute pièce du produit qui s'avérerait défectueuse en raison de matériaux ou de fabrication sous une utilisation normale. Avanti Products vous fournira un produit raisonnablement similaire, soit neuf, soit remis à neuf en usine.

Tous les appareils Avanti d'une capacité de 3,5 pieds cubes ou moins doivent être apportés/ envoyés à un centre de service d'électroménagers pour réparation.

Pour une utilisation en location ou commerciale, la période de garantie est de 90 jours.

TABLE DE CUISSON UNIQUEMENT : Garantie complète de 30 jours à compter de la date d'achat ou de livraison la plus récente sur les pièces en verre et les finitions en émail de porcelaine, les pièces peintes ou les pièces avec finition en métal brillant.

COUVERTURE DE GARANTIE ÉTENDUE

- **Produits de réfrigération :** De la deuxième à la cinquième année à compter de la date d'achat ou de livraison, selon la dernière de ces dates, le système scellé, y compris le compresseur, l'évaporateur, le condenseur et la tuyauterie, est couvert uniquement pour le remplacement des pièces sous une utilisation normale. Avanti Products fournira un compresseur de remplacement sans frais si une défaillance survient pendant cette période ; cependant, le client est responsable de tous les coûts de main-d'œuvre, de transport et de livraison. Pour une utilisation en location ou commerciale, la garantie limitée du compresseur est d'un an et neuf mois. Si le produit doit être transporté à un centre de service pour des réparations, tous les frais associés sont à la charge du client.
- **Produits de buanderie :** La cuve en plastique est couverte pendant 5 ans et la cuve en acier inoxydable est couverte pendant 7 ans à compter de la date d'achat ou de livraison, selon la dernière de ces dates, sous une utilisation normale. La couverture s'applique uniquement au remplacement des pièces ; le client est responsable des coûts de main-d'œuvre et de transport.
- **Fours à micro-ondes :** Le tube magnétron est couvert du deuxième au septième année à compter de la date d'achat ou de livraison, selon la dernière de ces dates, sous une utilisation normale. La deuxième année inclut uniquement le remplacement des pièces, le client étant responsable des coûts de main-d'œuvre et de transport. De la troisième à la septième année, seule le remplacement du tube magnétron est couvert, excluant les frais de main-d'œuvre et de transport.
- **Cuisinières, plaques de cuisson, lave-vaisselle et autres produits :** Aucune garantie prolongée au-delà de la couverture standard d'un an.

EXCLUSIONS DE GARANTIE / CE QUI N'EST PAS COUVERT :

La couverture de garantie décrite dans ce document exclut tous les défauts ou dommages qui ne sont pas directement imputables à Avanti Products, y compris, sans limitation, un ou plusieurs des éléments suivants :

- Non-respect des codes d'électricité, de plomberie ou de construction en vigueur au niveau de l'État, de la localité, de la ville ou du comté.
- Cette garantie ne couvre pas les frais d'élimination, de retrait ou de désinstallation de l'appareil, y compris les frais de main-d'œuvre ou de transport associés. Le client est responsable de la mise au rebut ou du recyclage corrects de l'appareil conformément aux réglementations locales.
- Cette garantie ne couvre pas la livraison, l'installation ou la configuration de produits de remplacement sous garantie. Le client est responsable de tous les coûts associés, y compris les services de transport, de déballage et d'installation.

SUITE

- Forces externes, élémentaires et environnementales, y compris la pluie, le vent, le sable, les inondations, les incendies, les glissements de terrain, les températures glaciales, l'humidité excessive, l'exposition prolongée à l'humidité, la foudre, les surtensions, les défaillances structurelles et les cas de force majeure.
- Pertes de contenu de nourriture ou d'autres matériaux stockés en raison de la détérioration. Dommages accessoires ou consécutifs.
- Défaillance du produit s'il est utilisé à d'autres fins que celles prévues ou dans des conditions d'utilisation non normales.
- Les dommages esthétiques, y compris les rayures, les entailles, les bosses mineures ou d'autres problèmes de surface externe, doivent être signalés dans les 30 jours suivant la livraison pour être couverts.
- Frais d'expédition et de manutention associés au remplacement du produit.
- Réparations effectuées par des prestataires de services non autorisés.
- Pièces consommables (c.-à-d. ampoules, piles, filtres à air ou à eau, solutions de conservation, etc.)
- Décoloration, rouille ou oxydation des surfaces résultant d'environnements caustiques ou corrosifs, y compris, mais sans s'y limiter, des concentrations élevées de sel, une forte humidité ou une exposition à des produits chimiques.
- Les coûts des pièces et de la main-d'œuvre pour les éléments suivants ne seront pas considérés comme une garantie :
 - Revêtements d'armoire en plastique.
 - Ampoules et/ou boîtier en plastique.
 - Panneaux de porte intérieurs de micro-ondes, étagères de porte, rails de porte et/ou supports de porte.
 - Évaporateur perforé qui annule la garantie sur l'ensemble du système scellé.
- Les appels de service liés à un abus, une mauvaise utilisation, une alimentation électrique inadéquate, des accidents, un incendie, des inondations ou d'autres cas de force majeure.
- Les suppléments, y compris les appels de service en dehors des heures ouvrables, le week-end ou les jours fériés, les péages, les frais de traversée en ferry ou les frais de kilométrage pour les appels de service dans des zones éloignées.
- Les dommages résultant d'une tension inappropriée, de surtensions électriques ou de pannes de disjoncteurs ne sont pas couverts.
- La couverture de garantie prolongée ne s'applique pas à l'utilisation commerciale, locative ou professionnelle.
- Les dégâts des eaux résultant d'une installation incorrecte, de drains obstrués, de tuyaux d'alimentation qui fuient ou d'inondations externes ne sont pas couverts.
- Cette garantie ne s'applique pas en dehors des États-Unis continentaux.

En aucun cas, Avanti Products ne sera tenu responsable des dommages causés aux biens environnants, y compris les armoires, les planchers, les plafonds et autres structures et/ou objets autour du produit. Sont également exclus de cette garantie les rayures, les entailles, les bosses mineures et autres dommages esthétiques sur les surfaces externes et les pièces exposées ; les produits sur lesquels les numéros de série ont été modifiés, défigurés ou supprimés ; les visites de service pour l'éducation des clients ou les visites où le produit ne présente aucun problème ; la correction des problèmes d'installation (vous êtes seul responsable de toute structure et de tout réglage du produit, y compris toutes les installations électriques, de plomberie et/ou autres installations de raccordement, de la bonne fondation/du bon revêtement de sol et de toute modification, y compris, sans limitation, les armoires, les murs, les planchers, les étagères, etc., ainsi que la réinitialisation des disjoncteurs ou des fusibles.

PRODUIT HORS GARANTIE

Avanti Products n'a aucune obligation, légale ou autre, de vous accorder des concessions, y compris des réparations, des prorata ou le remplacement du produit, une fois cette garantie expirée.

© 2025 Avanti Products
The Legacy Companies,
Weston, FL 33331 U.S.A.
www.AvantiProducts.com

avanti®

0,7 pies cúbicos Horno microondas Manual de instrucciones



Models : MT7V0W / MT7V1B / MT7V3S



Registre este y otros productos avanti® a través de nuestro sitio web:
<https://www.avantiproducs.com/pages/product-registration>
No es necesario registrar el producto para activar la garantía.

| | |
|--|-------|
| Instrucciones de seguridad importantes | 2 |
| Instrucciones de instalación | 3 |
| Precauciones | 3-4 |
| Instrucciones de conexión a tierra eléctrica | 5 |
| Instrucciones de funcionamiento | 5 |
| Panel de control | 6 |
| Procedimiento de uso | 6 |
| Función de apertura de puerta en dos pasos | 7 |
| Características especiales del horno | 8-11 |
| Técnicas de cocción | 12 |
| Cuidado y mantenimiento | 12 |
| Garantía | 13-14 |

GUARDE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se deben seguir ciertas precauciones básicas para reducir el riesgo de incendio, descargas eléctricas y lesiones personales, entre las que se encuentran:

Precauciones para evitar una posible exposición por potencia excesiva del microondas

1. Este electrodoméstico debe estar conectado a tierra. Conecte solo al tomacorriente correctamente conectado a tierra.
Consulte las INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA.
2. Instale o coloque el electrodoméstico de acuerdo con las instrucciones de instalación.
3. 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.
4. Líquidos, como agua, café o té, pueden calentarse más allá del punto de ebullición sin que parezca que están hirviendo. Cuando se retira el recipiente del horno microondas, no siempre se encuentra en estado de burbujeo o ebullición. ESTO PODRÍA CONLLEVAR A QUE LÍQUIDOS MUY CALIENTES HIERVAN DE INMEDIATO CUANDO SE MUEVA SU RECIPIENTE O SE INSERTE UN UTENSILIO EN EL LÍQUIDO.
5. Algunos productos, como huevos enteros y recipientes sellados (por ejemplo, frascos de vidrio cerrados), pueden explotar y no deben calentarse en el horno microondas.
6. Utilice este horno microondas solo para la finalidad prevista, tal como se describe en este manual.
7. No use productos químicos o vapores corrosivos en este electrodoméstico. Este tipo de horno microondas está diseñado específicamente para calentar, cocinar o secar alimentos. No está diseñado para un uso industrial o de laboratorio.
8. Al igual que con cualquier electrodoméstico, es necesario supervisar de cerca cuando los niños lo utilizan.
9. No utilice este horno microondas si el cable o el enchufe están dañados, si no funciona correctamente o si sufrió algún daño o caída.
10. A fin de reducir el riesgo de incendio dentro del horno:
 - No cocine en exceso la comida. Vigile con cuidado al horno microondas si se coloca papel, plástico o materiales combustibles dentro de él para facilitar la cocción.
 - Retire las sujeciones de alambre de las bolsas antes de colocarlas en el horno.
 - Si los materiales comienzan a arder dentro del horno, mantenga la puerta cerrada, apáguelo y desconéctelo del enchufe en la pared, o bien corte la energía en el fusible o en la caja de disyuntores.
 - No utilice la cavidad del horno como almacenamiento. No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en el interior cuando el aparato no esté en uso.
11. Solo el personal de servicio calificado debe reparar este electrodoméstico. Devuelva el electrodoméstico al centro de servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
12. No cubra ni obstruya las aberturas de este electrodoméstico.
13. No utilice el horno microondas para calentar productos químicos corrosivos (por ejemplo, sulfuros y cloruros). Los vapores de dichos productos químicos corrosivos pueden interactuar con el contacto y los resortes de los interruptores de bloqueo de seguridad, lo que los hace inoperables.
14. No sumerja el cable ni el enchufe en agua.
15. Mantenga el cable alejado de superficies calientes.
16. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador.
17. Nunca limpie las piezas del aparato con líquidos inflamables. Los vapores pueden derivar en un peligro de incendio o explosión.
18. No almacene ni use gasolina u otros vapores o líquidos inflamables cerca de este o cualquier otro aparato. Los vapores pueden derivar en un peligro de incendio o explosión.

SAVE THESE INSTRUCTIONS HOUSEHOLD USE ONLY

¡Felicitaciones por la compra de un horno microondas Avanti® de 0,7 pies cúbicos!

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

ANTES DE UTILIZAR EL HORNO MICROONDAS

Retire el embalaje exterior e interior.

Asegúrese de tener todas las siguientes piezas:

- Plato de cristal
- Conjunto de rodillos de la plataforma giratoria (rodillo o anillo de rodillos)
- Manual de instrucciones

Inspeccione el horno después de desembalarlo para detectar daños visuales como:

- Puerta desalineada
- Puerta dañada
- Abolladuras u orificios en la pantalla y la ventana de la puerta
- Abolladuras en la cavidad

Si se visualiza algo de lo mencionado anteriormente, NO utilice el horno.

INSTALACIÓN DE SU HORNO MICROONDAS

- Cuando instale el horno microondas, debe colocarlo sobre una superficie plana y estable.
- No bloquee las salidas de aire. Si se bloquean durante el funcionamiento, el horno puede sobrecalentarse y terminar fallando.
- La señal de la televisión y la interferencia de radio pueden ser deficientes si el horno está ubicado cerca de un televisor, radio, antena o cable de antena. Coloque el horno lo más lejos de ellos posible.
- Limpie la superficie interior con agua tibia con un paño suave.
- Cuando elija el lugar donde colocar el horno, manténgalo alejado del aire caliente, el vapor o las salpicaduras de líquidos; de lo contrario, el funcionamiento de la unidad puede verse afectado negativamente y provocar su avería.
- La luz solar directa puede afectar el recubrimiento acrílico y las fuentes de calor pueden aumentar el consumo eléctrico.
- Enchufe el electrodoméstico a una toma de corriente de pared con conexión a tierra exclusiva instalada correctamente. En ningún caso corte o retire la tercera clavija (tierra) del cable de alimentación. Cualquier pregunta relacionada con la alimentación o la conexión a tierra debe dirigirse a un electricista certificado o a un centro de servicio autorizado de Avanti Products.
- NO coloque nada encima del horno.
- Mantenga el horno al menos a 5 pulgadas de distancia de ambas paredes laterales y lejos de la pared posterior para garantizar la ventilación adecuada.
- NO retire el eje de transmisión de la plataforma giratoria.

PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN POR POTENCIA EXCESIVA DEL MICROONDAS

- A. No intente usar este microondas con la puerta abierta ya que esto puede provocar una exposición peligrosa a la energía de microondas. Es importante no tratar de forzar los cierres de seguridad.
- B. No coloque ningún objeto entre la parte frontal del horno y la puerta, ni permita que se acumule suciedad o restos de productos de limpieza sobre las superficies de sellado.
- C. No utilice el horno si está dañado. Es sobre todo importante que la puerta del horno se cierre correctamente y que no haya daños en: (1) la puerta (doblada), (2) las bisagras y los pestillos (rotos o

aflojados), (3) los sellos de la puerta y las superficies de sellado.
D. Solo el personal cualificado del servicio técnico está autorizado para ajustar o reparar el horno.

USO GENERAL

- NO intente manipular o realizar ajustes o reparaciones en la puerta, el panel de control o cualquier otra parte del horno. NO quite el panel externo del microondas. Solo el personal de servicio calificado debe realizar las reparaciones.
- No ponga en funcionamiento el microondas cuando esté vacío. La energía del microondas se reflejará continuamente en todo el horno si no hay comida o agua que la absorba.
- Si se produce un incendio en el horno, toque la tecla de INICIO/PAUSA y DEJE LA PUERTA CERRADA. Desconecte el cable de alimentación o corte la corriente en el panel de fusibles o de disyuntores.
- NO intente secar la ropa, los periódicos u otros materiales en el horno. Pueden incendiarse.
- NO utilice productos de papel reciclado, ya que pueden contener impurezas, que pueden causar chispas o incendios cuando se utilizan.
- NO golpee el panel de control. Podría dañar los controles.

UTENSILIOS

- No deben utilizarse RECIPIENTES METÁLICOS o platos con bordes metálicos. Podría formarse un arco eléctrico.
 - No pueden utilizarse TORNILLOS METÁLICOS en el horno microondas.
 - NO utilice FRASCOS SELLADOS o botellas de CUELLO ESTRECHO para cocinar o recalentar. Pueden romperse.
 - NO utilice TERMÓMETROS CONVENCIONALES en el horno microondas. Pueden causar arcos eléctricos.
 - Utilice solo aquellos etiquetados como "Aptos para microondas" y siga todas las instrucciones. Revise la comida en varios lugares.
 - Retire los ENVOLTORIOS DE PLÁSTICO DE LA TIENDA antes de cocinar o descongelar en el horno.
- RECOMENDACIONES**
- Plato para dorar para microondas: utilícelo para dorar el exterior de almientos pequeños como filetes, chuletas o panqueques. Siga las instrucciones proporcionadas con su plato para dorar.
 - Envoltura de plástico para microondas: utilícela para retener el vapor. Deje una pequeña abertura para que salga un poco de vapor y evite colocarla directamente sobre la comida.
 - Toallas y servilletas de papel: utilícelas para calentar y cubrir a corto plazo; absorben el exceso de humedad y evitan las salpicaduras. No utilice toallas de papel recicladas, ya que pueden contener metal y podrían incendiarse.

COMIDAS

- Nunca utilice el horno microondas para CONSERVAS CASERAS. El horno no está diseñado para permitir un enlatado adecuado. Los alimentos enlatados incorrectamente pueden estropearse y ser peligrosos de consumir.
- Los TIEMPOS DE COCCIÓN son aproximados. Los factores que pueden afectar la cocción son la temperatura inicial, la altitud, el volumen, el tamaño y la forma de los alimentos y los utensilios utilizados. A medida que se familiarice con el horno, podrá ajustarse a estos factores.
- Es mejor la FALTA DE COCCIÓN que COCINAR DE MÁS los alimentos. Si los alimentos están poco cocidos, siempre se los puede volver a llevar al horno para que se sigan cocinando. Si la comida está demasiado cocida, no se puede hacer nada. Comience siempre con tiempos mínimos de cocción.
- Las PEQUEÑAS CANTIDADES de alimentos o los alimentos con BAJO CONTENIDO DE HUMEDAD pueden quemarse, secarse o incendiarse si se cocinan durante demasiado tiempo.
- NO hierva los huevos en su cáscara. La presión puede acumularse y los huevos explotarán.
- Las papas, las manzanas, las yemas de huevo, las calabazas, las bellotas enteras y las salchichas son ejemplos de alimentos con PIELS NO POROSAS. Estos deben perforarse antes de cocinarlos para evitar que revienten.
- Las PALOMITAS DE MAÍZ deben colocarse en un envase para hacer palomitas de maíz en microondas. El maíz reventado en microondas produce un rendimiento menor que el reventado convencional. NO use el horno para palomitas de maíz a menos que lo haga con un utensilio para palomitas de maíz aprobado para microondas o a menos que esté empaquetado comercialmente y se recomiende para su cocción en hornos microondas.
- NO utilice aceite a menos que lo especifique el fabricante.
- NO intente freír grasa en el horno.
- Los LÍQUIDOS CALENTADOS pueden ENTRAR EN ERUPCIÓN si no se mezclan con el aire. NO caliente líquidos en el horno microondas sin antes removerlos.
- Utensilios para alimentos

INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA ELÉCTRICA

Este electrodoméstico debe estar conectado a tierra. En caso de 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 enchufe de conexión a tierra. El enchufe debe insertarse en un tomacorriente que esté correctamente instalado y conectado a tierra.

ADVERTENCIA

Este electrodoméstico debe estar conectado a tierra. En caso de 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 enchufe de conexión a tierra. El enchufe debe insertarse en un tomacorriente que esté correctamente instalado y conectado a tierra.

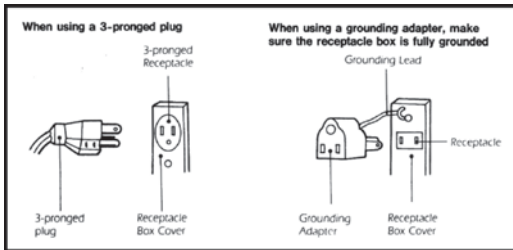
El cable de alimentación de este aparato está equipado con un enchufe de tres clavijas que se acopla con los enchufes de pared de tres clavijas estándar para minimizar la posibilidad de descarga eléctrica.

En ningún caso corte o retire la tercera clavija de descarga a tierra del cable de alimentación.

No use un cable prolongador. Si el cable de alimentación es demasiado corto, avise a un electricista calificado para que instale una toma de corriente cerca del electrodoméstico.

Este electrodoméstico requiere una toma de corriente estándar de 115/120 voltios A.C. ~/60Hz con conexión a tierra de tres clavijas.

El cable debe asegurarse detrás del electrodoméstico y no dejarse expuesto o colgando para evitar lesiones accidentales.




FUNCIONAMIENTO DEL MICROONDAS

Aunque su horno cuenta con características de seguridad, es importante tener en cuenta lo siguiente:

- Es importante no tratar de forzar los cierres de seguridad.
- No coloque ningún objeto entre la parte frontal del horno y la puerta, ni permita que se acumulen residuos sobre las superficies de sellado. Limpie el área de sellado con frecuencia con un detergente suave, enjuague y seque con un paño. Nunca utilice polvos abrasivos o pastillas.
- Cuando se abre, la puerta no debe someterse a tensión, por ejemplo, un niño que cuelga de una puerta abierta o cualquier carga que pueda hacer que el horno se caiga hacia adelante y cause rupturas y daños a la puerta.
- No utilice el horno si está dañado, hasta que lo haya reparado un técnico calificado. Es importante que el microondas cierre correctamente y que no haya desperfectos en:
- Puerta (torcida)
- Bisagras y pestillos (rotos o sueltos)
- Sellos de la puerta y superficies de sellado
- Solo el personal calificado del servicio técnico está autorizado para ajustar o reparar el horno.

PANEL DE CONTROL

Siga las instrucciones aplicables para la operación y el control, proporcionadas en "CÓMO CONFIGURAR LOS CONTROLES DEL HORNO" en la página 11.

| MODELOS: MT7V0W / MT7V1B / MT7V3S | CARACTERÍSTICAS DEL UNIDAD | ESPECIFICACIÓN DE LA UNIDAD |
|---|--|--|
|  | PREPROGRAMADO MÉTODOS DE COCINA | El consumo de energía: 120V ~ 60Hz, 1130W |
| | PAPA HORNEADA | Salida (vatios): 700W |
| | PALOMITAS | Operación Frecuencia: 2450MHz |
| | PIZZA | Dimensiones de la unidad (Al x An x Pr): 10.2" x 17.6" x 12.2" (MTV0W / MTV1B) 10.2" x 17.6" x 13.5" (MTV3S) |
| | BEBIDA | Cavidad del horno Dimensiones (Alto x Ancho x Fondo): 8.35" x 11.61" x 12.76" |
| | CENA CONGELADA | Capacidad del horno: 0,7 pies cúbicos |
| | RECALENTAR | Uniformidad de cocción: Placa giratoria |
| | DESCONGELAR POR PESO | Peso neto: Aprox. 23 libras |
| | DESCONGELADO RÁPIDO | |
| | RELOJ: 12/24 HORAS | |
| | TEMPORIZADOR DE COCINA | |

PROCEDIMIENTO OPERATIVO

Enchufe el cable de alimentación a un estándar de 3 puntas de 15 amperios y 120 voltios A.C.~/60Hz.

- Después de colocar la comida en un recipiente adecuado, abra la puerta del horno y colóquelo en la bandeja de vidrio. La bandeja de vidrio y la guía con rodamientos siempre deben estar en su lugar durante la cocción.
- Cierre la puerta. Asegúrese de que está bien cerrada.
- La puerta del horno puede abrirse en cualquier momento durante el funcionamiento al presionar primero el botón DETENER/BORRAR y luego tirar de la manija de la puerta o presionar el botón de liberación de la puerta (consulte las instrucciones de la función de apertura de la puerta en dos pasos a continuación para obtener más información). El horno se apagará automáticamente. Para reiniciar el horno, cierre la puerta y luego toque COMENZAR / DETENER.
- Cada vez que se toca una almohadilla, sonará un PITIDO para reconocer el toque. Tres PITIDOS indican que el horno no acepta la entrada, controle e inténtelo de nuevo.
- El horno cocina automáticamente a alta potencia y descongela a baja potencia.
- Cuando el horno se enchufa por primera vez, la pantalla mostrará "1:00", si prefiere cambiar el reloj, toque RELOJ para restablecer el tiempo.
- Cuando se toca la tecla COMENZAR / DETENER durante el funcionamiento del horno, el horno deja de cocinar. Si se abre la puerta del horno durante su funcionamiento, no se perderá la información.
- Si se presiona el botón COMENZAR / DETENER y el horno no funciona, revise la zona que hay entre la puerta y la junta por si hubiera alguna obstrucción y asegúrese de que la puerta esté bien cerrada. El horno no empezará a funcionar hasta que la puerta esté completamente cerrada y el programa haya sido restablecido.

PANTALLA DE FUNCIONES DEL PANEL DE CONTROL

DESCRIPCIÓN

La pantalla electrónica muestra el tiempo de cocción, la potencia de cocción, el tiempo restante en el ciclo de cocción y el tiempo actual.

| | |
|---------------------------------------|---|
| PREPROGRAMADO MODOS DE COCCIÓN | PATATAS AL HORNO / BEBIDA / PIZZA / PALOMITAS DE MAÍZ / CENA CONGELADA / RECALENTAR Permite recalentar o cocinar los alimentos automáticamente sin ingresar el nivel de potencia o el tiempo. |
| NIVEL DE POTENCIA | Utilícelo para establecer el nivel de potencia |
| DESCONGELAR | Toque para establecer el peso de los alimentos a descongelar. El horno establece automáticamente el tiempo para descongelar y el nivel de potencia. |
| TEMPORIZADOR DE COCINA | En el modo de espera, presione este botón para ingresar al modo temporizador, el ícono de cuenta regresiva y función y "00:00" se mostrarán en la pantalla de visualización. Presione los botones numéricos 0 – 9 para seleccionar el tiempo deseado. |
| BOTONES NUMÉRICOS | Toque para establecer tiempos o cantidades. |
| RELOJ | Toque para configurar el reloj. |
| DETENER/BORRAR | Borra todas las configuraciones anteriores si se tocan antes de que comience la cocción. O vuelve al modo de espera durante la cocción. |
| COMENZAR/+30 S | Tocar para comenzar. Agregue 30 segundos adicionales al ciclo de cocción actual. |

FUNCIÓN DE APERTURA DE PUERTAS EN DOS PASOS

- Si el microondas está actualmente en uso o recién terminó de cocinar, presione el botón de DETENER / BORRAR para pausar su funcionamiento o ingresar al modo de espera. Luego, podrá abrir la puerta del horno.
- Si el microondas está inactivo o pasaron al menos 30 minutos desde el último ciclo de cocción, podrá abrir la puerta.
- Para activar y desactivar esta función, comience por configurar el microondas en modo de espera.
- Presione los botones de DETENER+COMENZAR+ENCENDIDO simultáneamente para encender o apagar la función. La pantalla correspondiente mostrará "ON" u "OFF".

PRECAUCIÓN

- Si se activó la operación de apertura de la puerta en dos pasos, no se la podrá abrir durante los ciclos de cocción o poco después. Deberá seguir el método operativo descrito anteriormente.
- Al desactivar esta función, podrá abrir la puerta del horno en cualquier momento.
- Después de encender el producto, se activa la función de apertura de la puerta en dos pasos por defecto.

CARACTERÍSTICAS ESPECIALES DEL HORNO

Descongelación por tiempo: se utiliza para descongelar alimentos congelados por tiempo. Este ciclo comienza con una potencia media – alta, luego se reduce automáticamente a media – baja y luego a baja a medida que la comida se descongela. La luz indicadora de DESCONGELACIÓN POR TIEMPO y la luz indicadora de cocción se encenderán durante el ciclo de descongelación.

TEMPORIZADOR DE COCINA: se utiliza para cronometrar cosas sin la función de horno. Al final del tiempo transcurrido, sonará un pitido largo.

ALERTA AUTOMÁTICA: después de que se haya completado un PROGRAMA de DESCONGELACIÓN o COCCIÓN, el horno continuará emitiendo automáticamente cuatro pitidos y luego tres pitidos cada tres minutos hasta que se abra la puerta del horno o se toque la tecla DETENER/BORRAR.

BLOQUEO A PRUEBA DE NIÑOS: se utiliza para evitar que los niños operen el horno sin supervisión. **El indicador de BLOQUEO A PRUEBA DE NIÑOS se encenderá en la pantalla y el horno no se podrá operar mientras esté configurado el BLOQUEO A PRUEBA DE NIÑOS.**

CONFIGURACIÓN DEL BLOQUEO A PRUEBA DE NIÑOS: para configurarlo, presione y mantenga presionado DETENER/BORRAR durante 3 segundos. El BLOQUEO se indica en la pantalla. Para cancelar, presione y mantenga presionada la tecla DETENER/BORRAR durante 3 segundos. La indicación de BLOQUEO desaparece.

DETENER/BORRAR: Toque para cancelar el nivel de potencia seleccionado, los tiempos de cocción o descongelación previamente programados. El reloj de la hora del día no se cancela.

COMENZAR/+30 SEG: toque para iniciar los programas de descongelación o cocción. La luz indicadora de cocción y la luz del horno se encenderán y el ventilador de enfriamiento comenzará a funcionar.

NOTA: FIN DE LA OPERACIÓN: la pantalla mostrará "END LOC".

- Sonarán tres pitidos, la luz indicadora de cocción se apagará y mostrará "END LOC" en la ventana de visualización hasta que se abra la puerta y la hora del día vuelva a la ventana de visualización. La luz del horno y el ventilador de cocción se apagarán.
- El horno continuará emitiendo automáticamente tres pitidos cada tres minutos hasta que se abra la puerta del horno o se toque la tecla DETENER/BORRAR.

NOTA: PARA INTERRUMPIR EL FUNCIONAMIENTO: abra la puerta del horno.

- El horno se detiene de inmediato.
- Si no se requiere más cocción, toque la tecla DETENER/BORRAR.
- Para seguir cocinando, cierre la puerta del horno y toque la tecla de COMENZAR/+30 SEG. El horno se reiniciará.

CÓMO CONFIGURAR LOS CONTROLES DEL HORNO

SEÑALES ACÚSTICAS DURANTE LA CONFIGURACIÓN DEL HORNO

UNA SEÑAL: el horno acepta la entrada.
DOS SEÑALES: el horno no acepta la entrada, controle e inténtelo de nuevo.

PUESTA EN HORA DEL RELOJ

El reloj "CLOCK" y el botón "O" son independientes; la función del reloj puede ser en formato de 12 horas o 24 horas. Presione el botón RELOJ "CLOCK" para confirmar la configuración. Siga los pasos a continuación:

1. En modo de espera, presione el botón RELOJ "CLOCK".
2. Usando el teclado numérico, ingrese la hora correcta. (El reloj digital permitirá un ajuste de 1:00 a 12:59). Debe presionar al menos 3 números (uno para la hora y dos para los minutos).
3. Una vez que se haya ingresado la hora deseada, presione el botón RELOJ "CLOCK" para confirmar la configuración y salir del modo de ajuste del reloj.

CONFIGURE EL TEMPORIZADOR DE LA COCINA

1. Toque TEMPORIZADOR.
2. Ingrese la cantidad de tiempo deseada mediante las teclas numéricas. El tiempo es en minutos y segundos y se establece de izquierda a derecha.
3. La pantalla mostrará la configuración deseada: (00:05 para 5 segundos / 24:05 para 24 minutos y 5 segundos)
4. Toque Comenzar/+30 Seg para comenzar la cuenta regresiva.

Nota: La cuenta regresiva de tiempo se puede ver en la pantalla durante 5 segundos antes de que el reloj o el tiempo de cocción vuelvan a la pantalla. Toque el botón temporizador y luego DETENER/ BORRAR para cancelar el temporizador durante el proceso de El tiempo máximo que se puede introducir es 99:99.

CONFIGURAR UN PROGRAMA DE COCCIÓN

COCCIÓN EXPRÉS: Utilice los botones EXPRESS COOK (1-6) para elegir la hora y luego

| Teclado numérico | Tiempo de cocción |
|------------------|-------------------|
| 1 | 1 minuto |
| 2 | 2 minutos |
| 3 | 3 minutos |
| 4 | 4 minutos |
| 5 | 5 minutos |
| 6 | 6 minutos |

COMENZAR/+30 SEG : toque este botón para obtener un tiempo de cocción rápido de 30 segundos. Al presionar este botón durante un ciclo de cocción establecido, se agregarán 30 segundos al tiempo actual.

Cada vez que se presione el botón, se agregarán 30 segundos adicionales al tiempo de cocción actual.

NOTA: Durante la COCCIÓN EXPRÉS Y el TIEMPO DE DESCONGELACIÓN, puede agregar 30 segundos cada vez que se presione el botón.

COCCIÓN EN UNA ETAPA

Presione el botón TIEMPO DE COCCIÓN y luego use el teclado numérico para elegir el tiempo o presione el botón para seleccionar la potencia.

| Botón de encendido | Potencia de cocción |
|--------------------|---------------------|
| ALTA | 90%,100% |
| M. ALTA | 70%,80% |
| MED | 50%,60% |
| M. BAJA | 30%,40% |
| BAJA | 10%,20% |

1. Use el teclado numérico para establecer el tiempo de cocción. Puede configurar un tiempo de cocción de 1 segundo a 99 minutos y 99 segundos.
2. Presione el botón COMENZAR/+30 SEG para comenzar el proceso de cocción.

DESCONGELAMIENTO POR TIEMPO

1. Toque DESCONGELAR dos para seleccionar .
2. Ingrese el tiempo de descongelamiento deseado mediante las teclas numéricas correctas. El temporizador digital establece minutos y segundos de izquierda a derecha para que se pueda establecer un solo dígito (5 para 5 segundos) o hasta 4 dígitos (2405 para 24 minutos 5 segundos).
3. Toque COMENZAR/+30 SEG

NOTA: Después de que haya transcurrido el tiempo, tres señales suenan y END (FIN) aparece en la pantalla. Toque la tecla DETENER/ CANCELAR o abra la puerta para despejar FIN antes de iniciar otra función de cocción.

DESCONGELAR POR PESO

1. Toque la almohadilla de descongelación de peso.
2. Appuyez sur le bouton number pour choisir le poids
3. Toque la tecla de COMENZAR/+30 SEG

NOTA: El peso debe estar en libras y onzas. El rango de peso establecido de descongelamiento por peso es de 0 lb a 6 lb. Si la etiqueta indica el peso solo en libras, cambie la fracción de libra a onzas usando la siguiente tabla. (Ver página 11).

CONFIGURACIÓN DE COCCIÓN RÁPIDA (PREPROGRAMADA)

Los ajustes de **COCCIÓN RÁPIDA** le permiten cocinar o recalentar alimentos automáticamente sin ingresar el nivel de potencia o el tiempo. **Para porciones más pequeñas**, tan solo toque la tecla correspondiente y comience. Para porciones más grandes, presione la tecla repetidamente.

PALOMITAS DE MAÍZ

1. Toque PALOMITAS DE MAÍZ

| CANTIDAD | TIEMPOS DE COCCIÓN |
|-------------|--------------------|
| 1 (1,2 oz.) | 1 min. 45 seg. |
| 2 (3,0 oz.) | 2 min. 52seg. |
| 3 (3,5 oz.) | 3 min |

2. Toque COMENZAR/+30 SEG

PATATAS AL HORNO

Por cada patata, aproximadamente 3,5 – 5,3 onzas:

1. Toque PATATAS HORNEADAS una vez por cada patata a cocinar

| | |
|-----------|------------------|
| 1 patata | 6 minutos 20 seg |
| 2 patatas | 8 minutos 10 seg |
| 3 patatas | 12 minutos |
| 4 patatas | 16 minutos |

2. Toque COMENZAR/+30 SEG

PIZZAS

Recalentar una rebanada (o dos finas) de pizza: 1. Toque PIZZA una vez por cada rebanada de pizza a recalentar.

| CANTIDAD | TIEMPOS DE COCCIÓN |
|-------------|--------------------|
| 1 rebanada | 1 min. 20 seg. |
| 2 rebanadas | 6 min. 30 seg. |

2. Toque COMENZAR/+30 SEG

BEBIDAS

Por cada taza, aproximadamente 8,5 oz: 1. Toque BEBIDA una vez por cada taza a calentar.

| | |
|---------|--------------|
| 1 taza | 1 min 30 seg |
| 2 tazas | 2 min 50 seg |
| 3 tazas | 4 min 10 seg |
| 4 tazas | 5 min 30 seg |

2. Toque COMENZAR/+30 SEG

CONTINÚA EN LA SIGUIENTE PÁGINA

RECALENTAR

1. Toque RECALENTAR

El tiempo de recalentamiento predeterminado es de 4 min. 10 seg.

2. Toque COMENZAR/+30 SEG

NOTA: Coloque un plato o una cazuela un poco más grande que la cantidad indicada. Continúe calentando con potencia y tiempo variables si al final del recalentamiento del sensor el alimento no está lo suficientemente caliente.

NOTA: Esta configuración le permite recalentar un plato de sobras frías con buenos resultados.

CENA CONGELADA

Para una o dos cenas congeladas pequeñas:

1. Toque CENA CONGELADA una vez por cada cena para calentarla.

| | |
|------------|------------------|
| 1 entrada | 5 minutos 55 seg |
| 2 entradas | 11 minutos |

2. Toque COMENZAR /+30 SEG

CONVERTIR FRACCIONES DE LIBRA A ONZAS

| Fracciones de libra | Onzas |
|---------------------|---------------------|
| Menos de ,03 | 0 |
| ,03 a ,09 | 1 |
| ,10 a ,15 | 2 |
| ,16 a ,21 | 3 |
| ,22 a ,27 | 4 |
| ,28 a ,34 | 5 |
| ,35 a ,40 | 6 |
| ,41 a ,46 | 7 |
| ,47 a ,53 | 8 |
| ,54 a 59 | 9 |
| ,60 a ,65 | 10 |
| ,66 a ,71 | 11 |
| ,72 a ,78 | 12 |
| ,79 a ,84 | 13 |
| ,85 a ,90 | 14 |
| ,91 a ,97 | 15 |
| por encima de ,97 | ir al siguiente par |

El peso máximo para descongelar es de 5pound 16 oz. Dé vuelta la comida cuando el horno emita dos señales. Toque COMENZAR/+30 SEG para reanudar la descongelación.

Después del tiempo total de descongelamiento, 3 señales suenan y END (FIN) aparece en la pantalla. Toque la tecla DETENER/CANCELAR o abra la puerta del horno para despejar FIN antes de iniciar otra función de cocción.

TÉCNICAS DE COCCIÓN

Su microondas hace que cocinar sea más fácil que la cocina convencional, siempre que tenga presente las siguientes consideraciones.

REMOVER: revuelva alimentos como guisos y verduras mientras cocina para distribuir el calor de manera uniforme. Los alimentos en el exterior del plato absorben más energía y se calientan más rápidamente, así que revuelva desde el exterior hacia el centro. El horno se apagará cuando abra la puerta para revolver la comida.

DISPOSICIÓN: coloque los alimentos de forma desigual, como trozos de pollo o chuletas, con las partes más gruesas y carnosas hacia el exterior del plato giratorio, donde reciben más energía de microondas. Para evitar que se cocine demasiado, coloque áreas delicadas, como las puntas de los espárragos, hacia el centro del plato giratorio.

GIRAR: de vuelta los alimentos a mitad de la cocción para exponer todas las partes a la energía del microondas. Esto es importante con alimentos grandes como los asados.

DETENIDO: los alimentos cocinados en el microondas acumulan calor interno y continúan cocinándose durante unos minutos después de que se detiene el calentamiento. Deje reposar los alimentos para completar la cocción, en especial alimentos como pasteles y verduras enteras. Las carnes asadas necesitan este tiempo para completar la cocción en el centro sin cocinar demasiado las áreas exteriores. Todos los líquidos, como la sopa o el chocolate caliente, deben agitarse o removerse cuando se complete la cocción. Deje reposar los líquidos un momento antes de servir. Al calentar los alimentos para bebés, revuelva bien al retirarlos y pruebe la temperatura antes de servirlos.

AGREGAR HUMEDAD: la energía del microondas es atraída por las moléculas de agua. Los alimentos que tengan un contenido de humedad desigual deben cubrirse o dejarse reposar para que el calor se disperse de manera uniforme. Agregue una pequeña cantidad de agua a los alimentos secos para ayudarlos a cocinarse.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

LIMPIEZA DEL ELECTRODOMÉSTICO

- Apague el horno y retire el enchufe de la toma de corriente antes de limpiarlo.
- Mantenga limpio el interior del horno. Cuando se adhieran a las paredes del horno salpicaduras de alimentos o líquidos derramados, límpielo con un paño húmedo. Se pueden usar detergentes suaves si el horno se ensucia mucho. No se recomienda el uso de detergentes o abrasivos fuertes.
- Las superficies exteriores del horno deben limpiarse con un trapo húmedo. Para evitar daños a las partes operativas dentro del horno, no se debe permitir que se filtre agua por las aberturas de ventilación.
- No permita que el panel de control se moje. Límpielo con un trapo suave ligeramente humedecido. No utilice detergentes, abrasivos ni productos de limpieza por aspersión en el panel de control. Cuando limpie el panel de control, deje la puerta del horno abierta para evitar que el horno se encienda accidentalmente.
- Si se acumula vapor dentro o en la parte exterior de la puerta del horno, limpie con un paño suave. Esto puede ocurrir cuando el horno microondas se utiliza en condiciones de alta humedad y de ninguna manera indica un mal funcionamiento de la unidad.
- De vez en cuando, es necesario quitar la bandeja de vidrio para limpiarla. Lave la bandeja con agua tibia jabonosa o en un lavavajillas.
- El aro giratorio y el piso de la cavidad del horno deben limpiarse con regularidad para evitar un ruido excesivo. Tan solo limpie la superficie inferior del horno con detergente suave, agua o limpiador de ventanas y seque. El anillo giratorio se puede lavar con agua jabonosa suave o en un lavavajillas. Los vapores de cocción se acumulan durante el uso repetido, pero no afectan a la superficie inferior o a las ruedas del anillo de rodillos. Cuando retire el anillo giratorio del piso de la cavidad para limpiarlo, asegúrese de colocarlo en la posición correcta.
- Elimine los olores de su horno combinando una taza de agua con el jugo y la piel de un limón en un recipiente apto para microondas. Encienda el microondas durante 5 minutos. Limpie bien y seque con un paño suave.
- Cuando sea necesario reemplazar la luz del horno, consulte a un distribuidor para que la reemplace.

SUS PRODUCTOS AVANTI GARANTÍA

Engrape aquí el recibo de compra. Se necesita un comprobante de la fecha de compra original para obtener el servicio de garantía.

QUÉ CUBRE – GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

Avanti Products garantiza que el producto está libre de defectos en materiales y/o mano de obra por un período de doce (12) meses a partir de la fecha de compra o entrega al propietario original, lo que ocurra más tarde, bajo uso normal. Esta garantía no se suspenderá, ampliará ni extenderá por ninguna razón, a menos que se describa específicamente en este documento. Durante este período, Avanti Products, a su elección, reparará o reemplazará cualquier parte del producto que resulte defectuosa en materiales o mano de obra bajo uso normal. Avanti Products le proporcionará un producto razonablemente similar que sea nuevo o reacondicionado de fábrica. Todos los electrodomésticos Avanti con una capacidad de 3.5 pies cúbicos o menos deben ser llevados/enviados al centro de servicio de electrodomésticos para su reparación.

Para uso en alquiler o comercial, el período de garantía es de 90 días.

SOLO COCINA: Garantía total de 30 días a partir de la fecha de compra o entrega, la que sea posterior, en piezas de vidrio y acabados de porcelana esmaltada, pintadas o con acabado de metal brillante.

COBERTURA DE GARANTÍA EXTENDIDA

- **Productos de refrigeración:** Desde el segundo hasta el quinto año a partir de la fecha de compra o entrega, lo que ocurra más tarde, el sistema sellado, incluyendo el compresor, evaporador, condensador y tuberías, está cubierto únicamente para el reemplazo de piezas bajo uso normal. Avanti Products proporcionará un compresor de reemplazo sin costo si ocurre una falla dentro de este período; sin embargo, el cliente es responsable de todos los costos de mano de obra, transporte y envío. Para uso en alquiler o comercial, la garantía limitada del compresor es de un año y nueve meses. Si el producto requiere transporte a un centro de servicio para reparaciones, todos los costos asociados son responsabilidad del cliente.
- **Productos de lavandería:** La tina de plástico está cubierta por 5 años y la tina de acero inoxidable está cubierta por 7 años a partir de la fecha de compra o entrega, lo que ocurra más tarde, bajo uso normal. La cobertura aplica únicamente al reemplazo de piezas; el cliente es responsable de los costos de mano de obra y transporte.
- **Hornos de microondas:** El tubo magnetrón está cubierto desde el segundo hasta el séptimo año a partir de la fecha de compra o entrega, lo que ocurra más tarde, bajo uso normal. El segundo año incluye únicamente el reemplazo de piezas, siendo el cliente responsable de los costos de mano de obra y transporte. Del tercer al séptimo año, solo se cubre el reemplazo del tubo magnetrón, excluyendo los costos de mano de obra y transporte.
- **Estufas, encimeras, lavavajillas y otros productos:** No cuentan con garantía extendida más allá de la cobertura estándar de un año.

EXCLUSIONES DE GARANTÍA / LO QUE NO ESTÁ CUBIERTO:

La cobertura de garantía descrita en este documento excluye todos los defectos o daños que no sean directamente responsabilidad de Avanti Products, incluyendo, sin limitación, uno o más de los siguientes:

- Incumplimiento de los códigos eléctricos, de plomería o de construcción estatales, locales, de la ciudad o del condado correspondientes.
- Esta garantía no cubre el costo de eliminación, remoción o desinstalación del electrodoméstico, incluidos los costos asociados de mano de obra o transporte. El cliente es responsable de desechar o reciclar adecuadamente la unidad de acuerdo con las regulaciones locales.
- Esta garantía no cubre la entrega, instalación o configuración de productos de reemplazo garantizados. El cliente es responsable de los costos asociados, incluidos los servicios de transporte, desembalaje e instalación.
- Fuerzas externas, elementales y ambientales, incluidas la lluvia, el viento, la arena, las inundaciones, los incendios, los deslizamientos de tierra, las temperaturas bajo cero, la humedad excesiva, la exposición prolongada a la humedad, los rayos, las subidas de tensión, las fallas estructurales y los casos fortuitos.

CONTINUADO

- Pérdidas de contenido de alimentos u otros materiales almacenados debido al deterioro. Daños incidentales o consecuentes.
- Falla del producto si se utiliza para un fin distinto al previsto o si no se utiliza con normalidad.
- Los daños estéticos, incluidos rayones, muecas, abolladuras menores u otros problemas en la superficie externa, deben informarse dentro de los 30 días posteriores a la entrega para que estén cubiertos.
- Costos de envío y manipulación asociados con el reemplazo del producto. Reparaciones realizadas por proveedores de servicios no autorizados.
- Piezas consumibles (es decir, bombillas, baterías, filtros de aire o agua, soluciones de conservación, etc.)
- Decoloración, óxido u oxidación de las superficies como resultado de entornos cáusticos o corrosivos, incluidos, entre otros, altas concentraciones de sal, alta humedad o exposición a sustancias químicas.
- Los costos de piezas y mano de obra de lo siguiente no se considerarán como garantía:
 - Revestimientos de plástico para gabinetes.
 - Bombillas y/o carcasa de plástico.
 - Paneles interiores de puertas de microondas, estantes de puertas, rieles de puertas y/o soportes de puertas.
 - Evaporador perforado que anula la garantía del sistema sellado completo.
 - Llamadas de servicio relacionadas con abuso, mal uso, suministro eléctrico inadecuado, accidentes, incendios, inundaciones u otros casos fortuitos.
- Recargos, incluidas las llamadas de servicio fuera de horario, en fines de semana o feriados, peajes, cargos por viajes en ferry o gastos de kilometraje por llamadas de servicio a áreas remotas.
- No se cubren los daños resultantes de voltaje inadecuado, sobretensiones eléctricas o fallas de disyuntores.
- La cobertura de la garantía extendida no se aplica al uso comercial, de alquiler o empresarial.
- No se cubren los daños por agua resultantes de una instalación incorrecta, desagües obstruidos, mangueras de suministro con fugas o inundaciones externas.
- Esta garantía no se aplica fuera de los EE. UU. continentales.

En ningún caso Avanti Products tendrá responsabilidad alguna por daños a la propiedad circundante, incluidos gabinetes, pisos, cielorrasos y otras estructuras u objetos alrededor del producto. También se excluyen de esta garantía los rayones, muecas, abolladuras menores y otros daños cosméticos en superficies externas y piezas expuestas; productos en los que se hayan alterado, desfigurado o eliminado los números de serie; visitas de servicio para informar al cliente o visitas en las que no haya ningún problema con el producto; corrección de problemas de instalación (usted es el único responsable de cualquier estructura y configuración del producto, incluidas todas las instalaciones eléctricas, de plomería y/u otras instalaciones de conexión, de la instalación de cimientos/pisos adecuados y de cualquier alteración, incluidas, entre otras, gabinetes, paredes, pisos, estanterías, etc., así como el restablecimiento de disyuntores o fusibles.

PRODUCTO FUERA DE GARANTÍA

Avanti Products no tiene obligación, por ley o de otro tipo, de brindarle concesiones, incluidas reparaciones, prorrato o reemplazo del producto, una vez que esta garantía haya expirado.

© 2025 Avanti Products
 The Legacy Companies,
 Weston, FL 33331 U.S.A.
www.AvantiProducts.com

