

avanti®

1.4 Cu. Ft. Over-The-Range Microwave Instruction Manual



Model: M0TR14K3S-IS



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

Important Safeguards	2 - 3
Unpacking Instructions	4
Electrical Connection	5
Know Your Microwave	6
Important You Need To Know	7 - 10
Basic Controls	11 - 13
Special Features	14 - 16
Other Convenient Features	17
Care And Maintenance	18 - 20
Troubleshooting	21
Warranty	22 - 23
Repair Services	24

SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

English

IMPORTANT SAFEGUARDS

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE TECHNOLOGY

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

WARNING

To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons or exposure to excessive microwave technology:

- Read all instructions before using the appliance.
- Read and follow the specific "PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE TECHNOLOGY".
- This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See "GROUNDING INSTRUCTIONS".
- Do not operate the oven when empty.
- Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.
- Some products such as whole eggs and sealed containers -for example, closed glass jars- are able to explode and should not be heated in this oven.
- Use this appliance only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
- As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
- To reduce the risk of fire in the oven cavity:
 - Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
 - Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven.
 - If materials inside the oven should ignite, keep oven door closed, turn oven off using the circuit breaker panel, and call emergency services.
- Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the cavity when not in use.
- Liquids, such as water, coffee, or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling due to surface tension of the liquid. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. This could result in very hot liquids suddenly boiling over when a spoon or other utensil is inserted into the liquid.
- To reduce the risk of injury to person:
 - Do not overheat the liquid.
 - Stir the liquid both before and halfway through heating it.
 - Do not use straight-sided containers with narrow necks.
 - After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
 - Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.
- Do not heat oil or fat for deep-frying. It is difficult to control the temperature of oil in microwave oven.

- Do not cover or block any openings on the appliance.
- Do not operate this appliance if it has a damaged cord or a plug, if it is not working properly or if it has been damaged or dropped.
- Do not immerse cord or plug in water. Keep cord away from heated surface. Do not let cord hang over edge of table or counter.
- This appliance should be serviced only by qualified service personnel, contact nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- When cleaning surfaces of door and oven that comes together on closing the door, use only mild, nonabrasive soaps, or detergents applied with a sponge or soft cloth.
- Oversized food or oversized metal utensils should not be inserted in a microwave as they may create a fire or risk of electric shock.
- Do not store or use this appliance outdoors. Do not use this product near water, for example, near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool, or similar locations.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can burn off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
- Do not use paper products when appliance is operated in the toaster mode.
- Do not store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
- Do not cover turntables, pans or any other part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
- This equipment has been tested and found to comply with Part 18 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions: (1) This device may not cause harmful interference, and (2) this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

CAUTION: Changes or modifications not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the product. This equipment generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the separation between the equipment and receiver.
- Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

VENT HOOD SAFETY

- Clean grease filters regularly. Grease buildup may cause a fire hazard.
- When flaming foods under the microwave, turn the fan on.
- Use care when cleaning the vent hood filter. Corrosive cleaners may damage the filter.
- This appliance is suitable for use above both gas and electric cooking equipment.
- When cooking on the range below, ensure the fan is used to remove smoke and grease.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS
HOUSEHOLD USE ONLY**

UNPACKING INSTRUCTIONS

UNPACKING AND EXAMINING YOUR OVEN

Carefully remove oven from carton. **Save the carton as it may make installation easier.**

REMOVE:

- All packing materials from inside the oven cavity; however, **DO NOT REMOVE THE WAVEGUIDE COVER**, which is located on the side in the oven cavity. Check to see that there are Installation Instructions, Wall Template, Top Cabinet Template, bag of Installation Hardware, Charcoal Filter and Exhaust Damper Assembly. Read enclosures and **save the Owner's Instructions**.
- The feature sticker from the outside of the door, if there is one. Check the oven for any damage, such as misaligned or bent door, damaged door seals and sealing surfaces, broken or loose door hinges and latches and dents inside the cavity or on the door. If there is any damage, do not operate the oven and contact your dealer. See Installation Instruction for more details.

IMPORTANT INSTALLATION NOTICE

This appliance must be installed by a qualified installer or technician. Use the **Top Cabinet Template** and **Rear Wall Template** included with the product to correctly position the mounting plate and drill installation holes.

Refer to the **Installation Manual** and templates provided with this product for complete mounting, venting, and electrical installation instructions before beginning installation.

Failure to follow the installation instructions may result in improper installation, product damage, or risk of injury.

ELECTRICAL CONNECTION

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

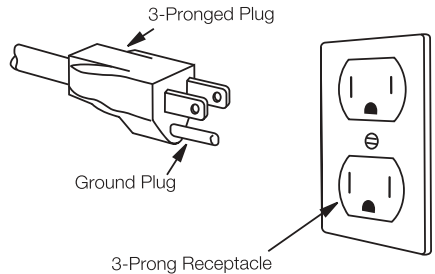
Consult a qualified electrician or serviceman if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded, and if it is necessary to use an extension cord, use only a 3-wire extension cord that has a 3-blade grounding plug and a 3-slot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

ELECTRICAL REQUIREMENTS

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

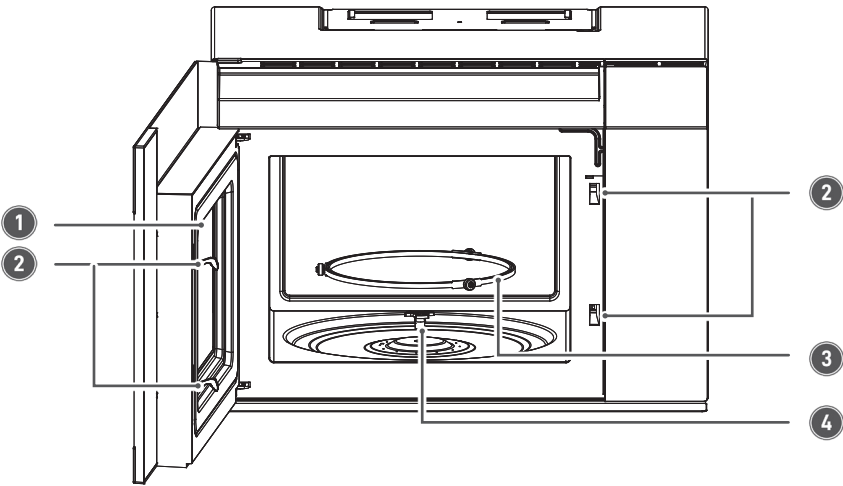
POWER CORD

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

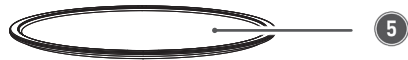


KNOW YOUR MICROWAVE

Congratulations on your purchase of an Avanti® Microwave!



1. Oven Window
2. Door Safety Lock System
3. Roller Ring
4. Shaft
5. Glass Tray



CONTROL PANEL FEATURES



Display - Cooking time, power, indicators and clock time are displayed.

Sensor Cook - Instant settings to cook popular foods.

Sensor Reheat - Used to set sensor reheat program.

Vent 2 Speed - Press to change vent speed.

Timer - Press to set timer function.

Defrost - Used to set defrost program.

Soften Melt - Used to set soften melt program.

Light On/Off - Press to turn the light on or off.

Clock - Press to set the time of clock.

Number Pads (0-9) - Press to enter cooking time, power level or food weight.

Power Level - Press to set cooking power level.

MICRO - Used to set cooking time.

Stop/Cancel - Press to stop the oven. Press and hold for 3 seconds to set child lock.

Start/ Add 30 Sec - Press to start the oven. Simply press it a number of times to set cooking time and cook immediately at full power level. It is used to add cooking time.

(Product may be subject to change without prior notice)

IMPORTANT YOU NEED TO KNOW

ABOUT YOUR OVEN

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

ALWAYS have food in the oven when it is on to absorb the microwave energy. When using the oven at power levels below 100%, you may hear the magnetron cycling on and off. Condensation is a normal part of microwave cooking. Room humidity and the moisture in food will influence the amount of moisture that condenses in the oven. Generally, covered foods will not cause as much condensation as uncovered ones. Ventilation openings must not be blocked. In using recipes or package directions, check food a minute or two before the minimum time and add time accordingly.

ABOUT MICROWAVE COOKING

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

- Watch cooking time. Cook for the shortest amount of time indicated and add more as needed. Food severely overcooked can smoke or ignite.
- Cover foods while cooking. Check recipe or cookbook for suggestions: paper towels, wax paper, microwave plastic wrap or a lid. Covers prevent spattering and help foods to cook evenly.
- Shield with small flat pieces of aluminum foil any thin areas of meat or poultry to prevent overcooking before dense, thick areas are cooked thoroughly.
- Stir foods from outside to center of dish once or twice during cooking, if possible.
- Turn foods over once during microwaving to speed cooking of such foods as chicken and hamburgers. Large items like roasts must be turned over at least once.
- Rearrange foods such as meatballs halfway through cooking both from top to bottom and from the center of the dish to the outside.
- Add standing time. Remove food from oven and stir, if possible. Cover for standing time that allows the food to finish cooking without overcooking.
- Check for doneness. Look for signs indicating that cooking temperatures have been reached.
- Doneness signs include:
 - Food steams throughout, not just at edge.
 - Center bottom of dish is very hot to the touch.
 - Meat and poultry show no pinkness.
 - Fish is opaque and flakes easily with a fork.

IMPORTANT YOU NEED TO KNOW

ABOUT FOOD

FOOD	DO	DON'T
Eggs, Sausages, Fruits, & Vegetables	<ul style="list-style-type: none"> Puncture egg yolks before cooking to prevent "explosion". Pierce skins of potatoes, apples, squash, hot dogs and sausages so that steam escapes. 	<ul style="list-style-type: none"> Cook eggs in their shell. Reheat whole eggs
Popcorn	<ul style="list-style-type: none"> Use specially bagged popcorn for the microwave oven. Listen while popping corn for the popping to slow to 1 or 2 seconds or use special Popcorn pad. 	<ul style="list-style-type: none"> Pop popcorn in regular brown bags or glass bowls. Exceed maximum time on popcorn package.
Baby Food	<ul style="list-style-type: none"> Transfer baby food to small dish and heat carefully, stirring often. Check temperature before serving. Put nipples on bottles after heating and shake thoroughly. "Wrist" test before feeding. 	<ul style="list-style-type: none"> Heat disposable bottles Heat bottles with nipples on. Heat baby food in original jars.
General	<ul style="list-style-type: none"> Cut baked goods with filling after heating to release steam and avoid burns. Stir liquids briskly before and after heating to avoid "eruption". Use deep bowl, when cooking liquids or cereals, to prevent boilovers. 	<ul style="list-style-type: none"> Heat or cook in closed glass jars or airtight containers. Can in the microwave as harmful bacteria may not be destroyed. Deep fat fry Dry wood, gourds, herbs, or wet papers.

ABOUT SAFETY

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

TEMPERATURE		FOOD
160 °F	72 °C	fresh pork, ground meat, boneless white poultry, fish, seafood, egg dishes and frozen prepared food.
165 °F	74 °C	leftovers, ready-to-reheat refrigerated, and deli and carryout "fresh" food.
170 °F	77 °C	Poultry - White Meat
180 °F	83 °C	Poultry - Dark Meat

To test for doneness, insert a meat thermometer in a thick or dense area away from fat or bone. **NEVER** leave the thermometer in the food during cooking, unless it is approved for microwave oven use.

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

ABOUT UTENSILS AND COVERINGS

It is not necessary to buy all new cookware. Many pieces already in your kitchen can be used successfully in your new microwave oven. Make sure the utensil does not touch the interior walls during cooking. Use these utensils for safe microwave cooking and reheating:

- glass ceramic
- heat-resistant glass
- microwave-safe plastics
- paper plates
- microwave-safe pottery, stoneware and porcelain
- browning dish
- These items can be used for short time reheating of foods that have little fat or sugar in them:
 - wood, straw, wicker
- DO NOT USE
 - metal pans and bake ware
 - dishes with metallic trim
 - non-heat-resistant glass
 - non-microwave-safe plastic
 - recycled paper bags
 - food storage bags
 - metal twist-ties

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

IMPORTANT YOU NEED TO KNOW

The following coverings are ideal:

- Paper towels are good for covering foods for reheating and absorbing fat while cooking bacon.
- Wax paper can be used for cooking and reheating.
- Plastic wrap that is specially marked for microwave use can be used for cooking and reheating.
- DO NOT allow plastic wrap to touch food. Vent so steam can escape.
- Lids that are microwave-safe are a good choice because heat is kept near the food to hasten cooking.
- Oven cooking bags are good for large meats or foods that need tenderizing. DO NOT use metal twist ties. Remember to slit bag so steam can escape.
- How to use aluminum foil in your microwave oven:
 - Small flat pieces of aluminum foil placed smoothly on the food can be used to shield areas that are either defrosting or cooking too quickly.
 - Foil should not come closer than one inch to any surface of the oven.

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

ABOUT CHILDREN AND THE MICROWAVE

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

BASIC CONTROLS

LEARN ABOUT YOUR MICROWAVE OVEN.

CAUTION

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

FUNCTION DESCRIPTION:

- When the oven first plugged in, the display lights up for 2 seconds, then show "12:00" and ":" flashing.
- If no operation is performed for about 1 minute during setting, the oven will return to standby mode.
- During cooking, if press **Stop/Cancel** pad once or open the door, the program will be paused, close the door, then press **Start** pad to resume. During pausing state, press **Stop/Cancel** pad once, the program will be canceled.
- After ending cooking, "END" will display and the system will sound beeps to remind user every two minutes until user press **Stop/Cancel** pad or open the door.
- SIGNALS DURING OVEN SETTINGS
 - **ONE SIGNAL:** Oven accepts the entry.
 - **TWO SIGNALS:** Oven does not accept the entry, please check and try again.

SETTING THE CLOCK

This is a 12 or 24 hour clock. In standby mode, press Clock pad once to choose 12 hour clock and if you want to choose 24 hour clock, press **Clock** pad again.

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

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

NOTE:

- During cooking, you can press Clock pad to check the clock.
- "00:00" will display and two beeps will sound to remind user to re-enter the time, if you enter time is beyond the scope of clock when you set the clock.

BASIC CONTROLS

MICROWAVE COOKING

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

Use number pad to choose cooking power level

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

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

MULTI STAGE COOKING

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

Microwave cooking



Microwave cooking

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

NOTE:

Sensor cook, sensor reheat, soften melt and weight defrost, speed defrost cannot set in multi stage cooking program.

LIGHT CONTROL

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

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

VENT FAN CONTROL

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

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

Press Vent 2 Speed pad	Working Mode	Display
Once	Low speed	Vent. L
Twice	High speed	Vent. H
3 Times	Turn off	Put out

NOTE: When cooking is started, the vent fan automatically works into a low wind gear. After cooking the fan auto stop working. If the fan high gear is set manually and then the microwave is started, If user switched the fan to high speed by manual, the vent fan will work at high wind for 18 minutes, after that work at low wind until finish cooking. When the microwave cooking is finished, the vent motor has been working, only press **Vent 2 Speed** pad to closed it.

SPEED DEFROST

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

1. In standby mode, press **Defrost** pad once, "00:00"and"Def." will display.
2. Press the number pads to enter defrosting time. The longest time is 99 minutes and 59 seconds.
3. Press **Start** pad to confirm.

NOTE: During defrost, the oven will pause and sound beep to remind user to turn the food over, after that, press Start pad to resume.

WEIGHT DEFROST

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

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

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

SPECIAL FEATURES

SENSOR COOK

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

→ PIZZA, POTATO, AND POPCORN

1. In standby mode, press **Sensor Cook** pad repeatedly to select menu code "A-1", "A-2" and "A-5".

Press Sensor Cook	Menu	Code	Weight Ranges
Once	Pizza	A-1	5-16 oz(150-450 g)
Twice	Potato	A-2	6-8 oz(170-230 g/ serving)
5 times	Popcorn	A-5	3.2 oz

2. Press **Start** pad to start.

→ MEAT AND VEGGIES

1. In standby mode, press **Sensor Cook** pad repeatedly to select menu code "A-3" and "A-4".
2. Use number pads to select submenu.

Press Sensor Cook	Menu	Code	Press Number Pad	Submenu	Weight Ranges
3 Times	Meat	A-3	1	Pork	5-24 oz (150-700 g)
			2	Chops	
			3	Ground Meat	
			4	Chicken Piece	
4 Times	Veggies	A-4	1	Fresh Veggies	7-21 oz (200-600 g)
			2	Frozen Veggies	

3. Press **Start** pad to start.

SENSOR REHEAT

For food such as pasta, beverage and so on, it is not necessary to program the time and the cooking power. It is sufficient to indicate the type of food that you want to reheat as well as the weight or servings of this food.

→ REHEAT

1. In standby mode, press **Sensor Reheat** pad once, the display will show "A-6".
2. Use the number pads (1~3) to select the food type.

Press Sensor Reheat	Menu	Code	Press Number Pad	Submenu	Weight Ranges
Once	Reheat	A-6	1	Dinner Plate	5-24 oz (150-700g)
			2	Casserole	
			3	Pasta	

3. Press **Start** pad to start.

→ BEVERAGE

1. In standby mode, press **Sensor Reheat** pad twice, the display will show "A-7".
2. Use number pads to select the food weight or servings.

Press Sensor Reheat	Menu	Code	Press Number Pad	Serving (Weight)
2 Times	Beverage	A-7	1	1(8 oz)
			2	2(10 oz)
			3	3(12 oz)

3. Press **Start** pad to start.

SPECIAL FEATURES

SOFTEN MELT

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

→ CHEESE, ICE CREAM AND BUTTER

1. In standby mode, press **Soften Melt** pad repeatedly to select menu code "A-8", "A-9" and "A-10".
2. Use number pads to select the food weight or servings.

Press Soften Melt	Menu	Code	Press Number Pad	Serving (Weight)
Once	Cheese	A-8	1	1(4 oz)
			2	2(8 oz)
Twice	Ice Cream	A-9	1	1(4 oz)
			2	2(8 oz)
3 Times	Butter	A-10	1	1(4 oz)
			2	2(8 oz)

3. Press **Start** pad to start.

NOTE:

- For sensor menus(Pizza, Potato, Meat, Reheat and Veggies), After cooking for a period of time, the system will detect whether there is error, if there is error, for example, the sensor short circuit or open circuit, the system will stop automatically with the display showing "E-1", beeps sound every two seconds until press Stop/Cancel pad.
- If there is no error, the system will judge corresponding cooking time based on the steam generated by the food, after cooking for a period of time, the countdown will display on the screen.
- For sensor menus(Pizza, Potato, Meat, Reheat and Veggies), during cooking, if press Stop/Cancel pad once or open the door, the system will end and turn back to standby mode.
- During the longest sensor time, if the oven cannot test the cooking time according to the steam which produced by food in the oven, the cooking program will automatically end.

OTHER CONVENIENT FEATURES

EXPRESS COOKING

In standby mode, simply press the Start pad repeatedly to set cook time (each press for 30 seconds, and up to 99 minutes and 59 seconds), the oven will start cooking immediately at 100% power level.

NOTE: During cooking (except sensor cook, sensor reheat, soften melt and defrost), you can also add cooking time by pressing the **Start** during cooking.

SETTING THE TIMER

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

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

CHILD LOCK

Use to prevent unsupervised operation of the oven by children. To set: In standby mode, press and hold Stop/Cancel pad more than 3 seconds, then a beep will sound, the oven will auto enter child lock mode and the lock indicator light will turn on. In the lock state, all pads are disabled (except Stop/Cancel pad). To cancel: Press and hold Stop/Cancel pad more than 3 seconds, then a beep will sound and the indicator light will come off and the oven can be operated.

CARE AND MAINTENANCE

EXTERIOR

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

DOOR

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

CONTROL PANEL

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

INTERIOR

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

WAVEGUIDE COVER

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

ODOR REMOVAL

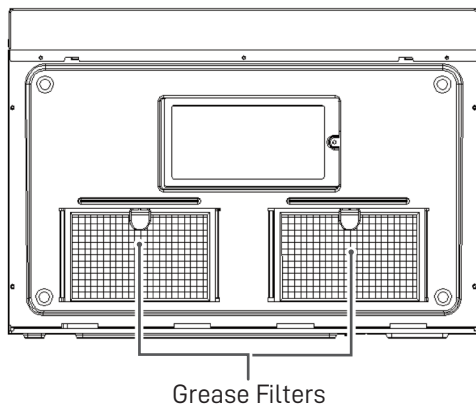
Occasionally, a cooking odor may remain in the oven. To remove, combine 1 cup water, grated peel and juice of 1 lemon and several whole cloves in a 2-cup glass measuring cup. Boil for several minutes using 100% power. Allow to set in oven until cool. Wipe interior with a soft cloth.

TURNTABLE/TURNTABLE SUPPORT

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

GREASE FILTER

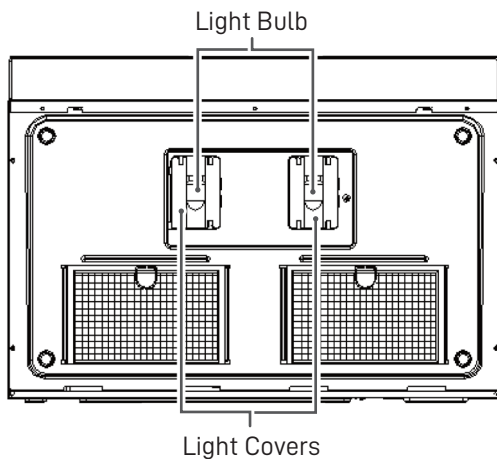
Filters should be cleaned at least once a month. Never operate the fan or oven without the filters in place. Pull down slightly on the tab toward the front of the oven and remove the filter. Repeat for the other filter. Soak the filter in a sink or dish pan filled with hot water and detergent. **DO NOT** use ammonia or other alkali; they will react with the filter material and darken it. Agitate and scrub with a brush to remove embedded dirt. Rinse thoroughly and shake dry. Replace by fitting the filter back into the opening.



LIGHT

1. Unplug or Disconnect power.
2. Remove the screw on the glass window frame.
3. Screw off the bulbs from the lamp sockets carefully and replace them. **DO NOT USE A BULB LARGER THAN 30 WATTS.**
4. Close glass window frame and secure with screw removed in step 2.

CAUTION: The light cover maybe very hot. Please do not touch the lamp cover when light is on.

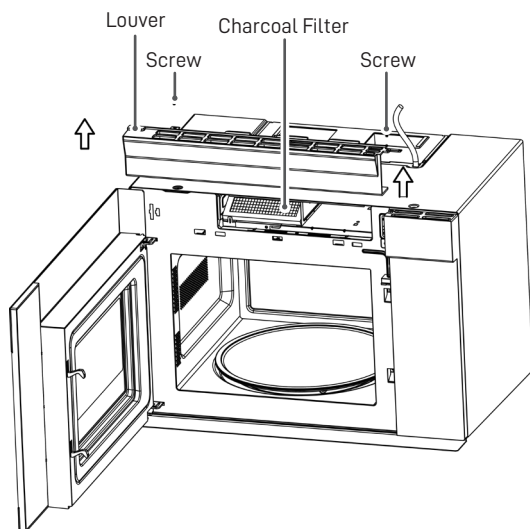


CHARCOAL FILTER

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

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

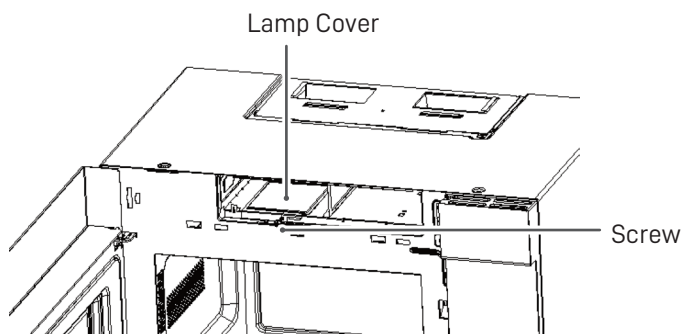
CARE AND MAINTENANCE



OVEN LIGHT

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

DO NOT USE A BULB LARGER THAN 30 WATTS.



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

TROUBLESHOOTING

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

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.

FULL 30-DAY WARRANTY (COOKTOPS ONLY)

From 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.

REPAIR SERVICES

Repair is not offered by The Legacy Companies, LLC ("the Company"), ("TLC") or ("Legacy").

Replacement is offered only under TLC limited warranty. The Legacy Companies, LLC ("the Company") warrants that the product is free from defects in materials and/or workmanship.

Warranty Coverage Periods:

Avanti: 1-Year Limited Warranty

Model: MOTR14K

Defective products may be replaced at TLC's discretion for a period of 1 year from the later of the date of purchase.

After the limited warranty expires, replacement products or parts will no longer be offered.

For more warranty details and claims: www.avantiproducts.com



Contact for warranty service:

<https://www.avantiproducts.com/pages/product-registration>

AVAILABILITY OF SPARE PARTS

Spare parts are not available for this model.

avanti®

Micro-ondes encastrable au-dessus de la cuisinière de 1,4 pi³ Manuel d'instructions



Modèle: MOTR14K3S-IS



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

Consignes de sécurité importantes	2 - 3
Instructions de déballage	4
Raccordement électrique	5
Apprenez à connaître votre micro-ondes	6
Important : Ce que vous devez savoir	7 - 10
Commandes De Base	11 - 13
Fonctionnalités spéciales	14 - 16
Autres fonctionnalités pratiques	17
Entretien et maintenance	18 - 20
Dépannage	21
Garantie	22 - 23
Services de réparation	23

Conservez ce manuel d'instructions pour référence ultérieure.

Consignes de sécurité importantes

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

- Ne tentez pas de faire fonctionner ce four avec la porte ouverte car le fonctionnement avec la porte ouverte peut entraîner une exposition nocive à la technologie des micro-ondes. Il est important de ne pas modifier les verrouillages de sécurité.
- Ne placez aucun objet entre la face avant du four et la porte et ne laissez pas de saleté ou de résidus de produits de nettoyage s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.
- Ne faites pas fonctionner le four s'il est endommagé. Il est très important que la porte du four se ferme correctement et qu'il n'y ait aucun dommage sur les points suivants :
 - a. Porte (y compris toute bosse),
 - b. Charnières et loquets (cassés ou desserrés),
 - c. Joints de porte et surfaces d'étanchéité.
- Le four ne doit pas être réglé ou réparé par quiconque, à l'exception d'un personnel de service qualifié.



AVERTISSEMENT

Pour réduire les risques de brûlures, de décharge électrique, d'incendie, de blessures corporelles ou d'exposition excessive à la technologie des micro-ondes :

- Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
- Lisez et suivez les « PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER UNE EXPOSITION ÉVENTUELLE À L'ÉNERGIE EXCESSIVE DES MICRO-ONDES » spécifiques.
- Cet appareil doit être mis à la terre. Connectez-le uniquement à une prise correctement mise à la terre. Voir les « INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE ».
- Ne faites pas fonctionner le four lorsqu'il est vide.
- Installez ou placez cet appareil uniquement conformément aux instructions d'installation fournies.
- Certains produits tels que les œufs entiers et les récipients scellés - par exemple, les bocaux en verre fermés - peuvent exploser et ne doivent pas être chauffés dans ce four.
- Utilisez cet appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné, tel que décrit dans ce manuel. N'utilisez pas de produits chimiques ou de vapeurs corrosives dans cet appareil. Ce type de four est spécifiquement conçu pour chauffer, cuire ou sécher des aliments. Il n'est pas conçu pour un usage industriel ou de laboratoire.
- Comme pour tout appareil, une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'il est utilisé par des enfants.
- Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du four :
 - Ne surcuisez pas les aliments. Surveillez attentivement l'appareil lorsque du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles sont placés à l'intérieur du four pour faciliter la cuisson.
 - Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique avant de placer le sac dans le four.
 - Si des matériaux à l'intérieur du four s'enflamment, maintenez la porte du four fermée, éteignez le four à l'aide du panneau de disjoncteurs et appelez les services d'urgence.
- N'utilisez pas la cavité à des fins de rangement. Ne laissez pas de produits en papier, d'ustensiles de cuisine ou d'aliments dans la cavité lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- Les liquides, tels que l'eau, le café ou le thé, peuvent être chauffés au-delà du point d'ébullition sans paraître bouillir en raison de la tension superficielle du liquide. Un bouillonnement ou une ébullition visible lorsque le récipient est retiré du four à micro-ondes n'est pas toujours présent. Cela pourrait entraîner un débordement soudain de liquides très chauds lorsqu'une cuillère ou un autre ustensile est inséré dans le liquide.
- Pour réduire le risque de blessures corporelles :
 - Ne surchauffez pas le liquide.
 - Remuez le liquide avant et à mi-chemin du chauffage.
 - N'utilisez pas de récipients à parois droites avec des cols étroits.
 - Après le chauffage, laissez le récipient reposer dans le four à micro-ondes pendant un court instant avant de le retirer.
 - Faites preuve d'une prudence extrême lors de l'insertion d'une cuillère ou d'un autre ustensile dans le récipient.

- Ne faites pas chauffer d'huile ou de graisse pour la friture. Il est difficile de contrôler la température de l'huile dans un four à micro-ondes.
- Ne couvrez ni ne bloquez aucune ouverture de l'appareil.
- Ne faites pas fonctionner cet appareil si son cordon ou sa fiche est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou s'il est tombé.
- N'immergez pas le cordon ou la fiche dans l'eau. Maintenez le cordon à l'écart des surfaces chauffées. Ne laissez pas le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir.
- Cet appareil ne doit être réparé que par un personnel qualifié ; contactez le centre de service autorisé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
- Lors du nettoyage des surfaces de la porte et du four qui se rejoignent lors de la fermeture de la porte, utilisez uniquement des savons doux non abrasifs ou des détergents appliqués avec une éponge ou un chiffon doux.
- Les aliments trop volumineux ou les ustensiles métalliques surdimensionnés ne doivent pas être insérés dans un micro-ondes car ils peuvent créer un incendie ou un risque de décharge électrique.
- N'entrez pas et n'utilisez pas cet appareil à l'extérieur. N'utilisez pas ce produit près de l'eau, par exemple, près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou dans des endroits similaires.
- Ne nettoyez pas avec des tampons à récurer métalliques. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et toucher des pièces électriques, entraînant un risque de décharge électrique.
- N'utilisez pas de produits en papier lorsque l'appareil fonctionne en mode grille-pain.
- Ne rangez aucun matériau, autre que les accessoires recommandés par le fabricant, dans ce four lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne couvrez pas les plateaux tournants, les casseroles ou toute autre partie du four avec du papier d'aluminium. Cela provoquerait une surchauffe du four.
- Cet équipement a été testé et déclaré conforme à la partie 18 des règles de la FCC. Son fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes : (1) Cet appareil ne doit pas causer d'interférences nuisibles, et (2) cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris les interférences pouvant entraîner un fonctionnement indésirable.

ATTENTION : Les changements ou modifications non expressément approuvés par la partie responsable de la conformité pourraient annuler l'autorité de l'utilisateur à faire fonctionner le produit. Cet équipement génère, utilise et peut émettre de l'énergie de radiofréquence et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, peut causer des interférences nuisibles aux communications radio. Cependant, il n'y a aucune garantie que des interférences ne se produiront pas dans une installation particulière. Si cet équipement cause des interférences nuisibles à la réception radio ou télévision, ce qui peut être déterminé en éteignant et en rallumant l'équipement, l'utilisateur est encouragé à essayer de corriger l'interférence par une ou plusieurs des mesures suivantes :

- Réorienter ou déplacer l'antenne de réception.
- Augmenter la distance entre l'équipement et le récepteur.
- Connecter l'équipement à une prise sur un circuit différent de celui auquel le récepteur est connecté.
- Consulter le revendeur ou un technicien radio/TV expérimenté pour obtenir de l'aide.

SÉCURITÉ DE LA HOTTE DE VENTILATION

- Nettoyez régulièrement les filtres à graisse. L'accumulation de graisse peut entraîner un risque d'incendie.
- Lorsque vous faites flamber des aliments sous le micro-ondes, allumez le ventilateur.
- Faites attention lors du nettoyage du filtre de la hotte. Les nettoyeurs corrosifs peuvent endommager le filtre.
- Cet appareil convient à une utilisation au-dessus d'équipements de cuisson au gaz et électriques.
- Lorsque vous cuisinez sur la cuisinière en dessous, assurez-vous que le ventilateur est utilisé pour éliminer la fumée et la graisse.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS
Usage domestique uniquement

INSTRUCTIONS DE DÉBALLAGE

DÉBALLAGE ET EXAMEN DE VOTRE FOUR

Retirez soigneusement le four du carton. **Conservez le carton, car il peut faciliter l'installation.**

RETIREZ :

- Tous les matériaux d'emballage de l'intérieur de la cavité du four ; cependant, **NE RETIREZ PAS LE COUVERCLE DU GUIDE D'ONDES**, qui est situé sur le côté dans la cavité du four. Vérifiez la présence des instructions d'installation, du gabarit mural, du gabarit du placard supérieur, du sac de matériel d'installation, du filtre à charbon et de l'ensemble du registre d'évacuation. Lisez les documents joints et **conservez le mode d'emploi.**
- L'autocollant des caractéristiques situé à l'extérieur de la porte, s'il y en a un. Vérifiez que le four ne présente aucun dommage, tel qu'une porte mal alignée ou pliée, des joints de porte et des surfaces d'étanchéité endommagés, des charnières et des loquets de porte cassés ou desserrés, et des bosses à l'intérieur de la cavité ou sur la porte. En cas de dommage, ne faites pas fonctionner le four et contactez votre revendeur. Reportez-vous aux instructions d'installation pour plus de détails.

AVIS IMPORTANT CONCERNANT L'INSTALLATION

Cet appareil doit être installé par un installateur ou un technicien qualifié. Utilisez le **gabarit pour meuble haut** et le **gabarit pour mur arrière** fournis avec le produit afin de positionner correctement la plaque de fixation et de percer les trous d'installation.

Reportez-vous au manuel d'installation ainsi qu'aux gabarits fournis avec ce produit pour obtenir les instructions complètes concernant la fixation, la ventilation et le raccordement électrique avant de commencer l'installation.

Le non-respect des instructions d'installation peut entraîner une installation incorrecte, des dommages au produit ou un risque de blessure.

RACCORDEMENT 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 de fuite pour le courant électrique. Cet appareil est équipé d'un cordon comportant un fil de terre avec une fiche de terre. La fiche doit être branchée dans une prise correctement installée et mise à la terre.

Consultez un électricien ou un réparateur qualifié si les instructions de mise à la terre ne sont pas parfaitement comprises, ou s'il existe un doute quant à savoir si l'appareil est correctement mis à la terre, et s'il est nécessaire d'utiliser une rallonge, utilisez uniquement une rallonge à 3 fils munie d'une fiche de terre à 3 broches et d'une prise à 3 fentes qui acceptera la fiche de l'appareil. La puissance nominale indiquée sur la rallonge doit être égale ou supérieure à la puissance électrique de l'appareil.

EXIGENCES ÉLECTRIQUES

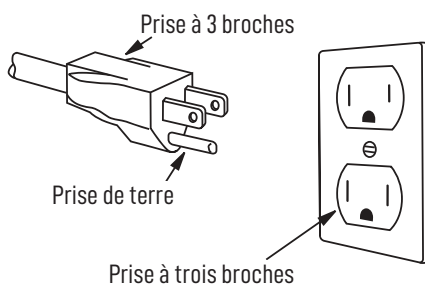
Les exigences électriques sont de 120 volts 60 Hz, CA seulement, 20 ampères. Il est recommandé de prévoir un circuit séparé desservant uniquement le four. Le four est équipé d'une fiche de terre à 3 broches. Il doit être branché dans une prise murale correctement installée et mise à la terre.

CORDON D'ALIMENTATION

- Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques résultant d'un enchevêtrement ou d'un trébuchement sur un cordon plus long.
- Des cordons plus longs ou des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés si l'on prend des précautions lors de leur utilisation.
- Si un long cordon ou une rallonge est utilisé :

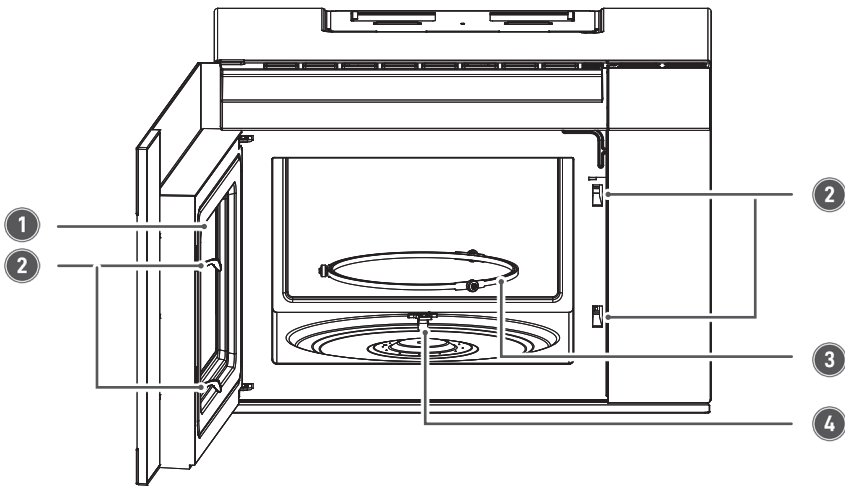
a. La puissance électrique nominale indiquée sur le cordon ou la rallonge doit être au moins aussi élevée que la puissance électrique de l'appareil.

b. La rallonge doit être un cordon à 3 fils avec mise à la terre, et le cordon plus long doit être disposé de manière à ne pas pendre sur le comptoir ou la table où il pourrait être tiré par des enfants ou provoquer un trébuchement accidentel.



APPRENEZ À CONNAÎTRE VOTRE MICRO-ONDES

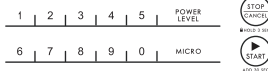
Félicitations pour l'achat de votre four à micro-ondes Avanti® !



1. Vitre du four
2. Système de verrouillage de sécurité pour porte
3. Anneau à rouleaux
4. Arbre
5. Plateau en verre



FONCTIONNALITÉS DU PANNEAU DE CONFIGURATION



Affichage (Display) - Le temps de cuisson, la puissance, les indicateurs et l'heure de l'horloge sont affichés.

Cuisson par capteur (Sensor Cook) - Réglages instantanés pour cuire des aliments populaires.

Réchauffage par capteur (Sensor Reheat) - Utilisé pour régler le programme de réchauffage par capteur.

Ventilateur 2 vitesses (Vent 2 Speed) - Appuyez pour changer la vitesse du ventilateur.

Minuterie (Timer) - Appuyez pour régler la fonction de minuterie.

Décongélation (Defrost) - Utilisé pour régler le programme de décongélation.

Ramollir/Fondre (Soften Melt) - Utilisé pour régler le programme ramollir/fondre.

Lumière On/Off (Light On/Off) - Appuyez pour allumer ou éteindre la lumière.

Horloge (Clock) - Appuyez pour régler l'heure de l'horloge.

Touches numériques (0-9) - Appuyez pour saisir le temps de cuisson, le niveau de puissance ou le poids des aliments.

Niveau de puissance (Power Level) - Appuyez pour régler le niveau de puissance de cuisson.

MICRO - Utilisé pour régler le temps de cuisson.

Arrêt/Annulation (Stop/Cancel) - Appuyez pour arrêter le four. Appuyez et maintenez pendant 3 secondes pour régler la sécurité enfant.

Départ/ Ajouter 30 Sec (Start/Add 30 Sec) - Appuyez pour démarrer le four. Appuyez simplement plusieurs fois pour régler le temps de cuisson et cuire immédiatement à pleine puissance. Utilisé pour ajouter du temps de cuisson.

(Le produit est susceptible d'être modifié sans préavis.)

IMPORTANT : CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR

À PROPOS DE VOTRE FOUR

N'utilisez jamais le four sans le plateau tournant et son support, et ne retournez pas le plateau tournant pour placer un grand plat dans le four. Le plateau tournant tourne dans le sens des aiguilles d'une montre et dans le sens inverse.

Ayez TOUJOURS de la nourriture dans le four lorsqu'il est allumé pour absorber l'énergie des micro-ondes. Lorsque vous utilisez le four à des niveaux de puissance inférieurs à 100 %, vous pouvez entendre le magnétron s'activer et se désactiver. La condensation est un phénomène normal lors de la cuisson au micro-ondes. L'humidité ambiante et l'humidité des aliments influenceront la quantité de buée qui se condense dans le four. En général, les aliments couverts provoquent moins de condensation que les aliments non couverts. Les ouvertures de ventilation ne doivent pas être obstruées. Si vous suivez des recettes ou les instructions sur l'emballage, vérifiez la cuisson une minute ou deux avant le temps minimum et ajustez la durée en conséquence.

À PROPOS DE LA CUISSON AU MICRO-ONDES

Disposez les aliments avec soin. Placez les parties les plus épaisses vers l'extérieur du plat.

- Surveillez le temps de cuisson. Cuisinez pendant la durée la plus courte indiquée et ajoutez du temps si nécessaire. Des aliments trop cuits peuvent fumer ou s'enflammer.
- Couvrez les aliments pendant la cuisson. Consultez la recette ou le livre de cuisine pour des suggestions : essuie-tout, papier ciré, film plastique allant au micro-ondes ou couvercle. Les couvercles empêchent les éclaboussures et aident les aliments à cuire uniformément.
- Protégez avec de petits morceaux plats de papier d'aluminium les parties minces de la viande ou de la volaille pour éviter qu'elles ne cuisent trop avant que les parties denses et épaisses ne soient bien cuites.
- Remuez les aliments de l'extérieur vers le centre du plat une ou deux fois pendant la cuisson, si possible.
- Retournez les aliments une fois pendant la cuisson au micro-ondes pour accélérer la cuisson d'aliments tels que le poulet et les hamburgers. Les grosses pièces comme les rôtis doivent être retournées au moins une fois.
- Réorganisez les aliments tels que les boulettes de viande à mi-cuisson, de haut en bas et du centre du plat vers l'extérieur.
- Ajoutez un temps de repos. Retirez les aliments du four et remuez, si possible. Couvrez pendant le temps de repos pour permettre aux aliments de finir de cuire sans trop cuire.
- Vérifiez la cuisson. Cherchez des signes indiquant que les températures de cuisson ont été atteintes.
- Les signes de cuisson terminée incluent :
 - De la vapeur s'échappe de tout l'aliment, pas seulement sur les bords.
 - Le dessous du centre du plat est très chaud au toucher.
 - La viande et la volaille ne présentent aucune trace rosée.
 - Le poisson est opaque et s'effrite facilement à la fourchette.

IMPORTANT : CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR

À PROPOS DE LA NOURRITURE

ALIMENTS	À FAIRE	À NE PAS FAIRE
Œufs, saucisses, fruits et légumes	<ul style="list-style-type: none"> Percez les jaunes d'œufs avant la cuisson pour éviter toute « explosion ». Percez la peau des pommes de terre, des pommes, des courges, des hot-dogs et des saucisses pour que la vapeur s'échappe. 	<ul style="list-style-type: none"> Cuire des œufs dans leur coquille. Réchauffer des œufs entiers
Pop-corn	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez du pop-corn spécialement mis en sac pour le four à micro-ondes. Écoutez pendant que le maïs éclate pour vérifier que l'éclatement ralentit à 1 ou 2 secondes ou utilisez la touche spéciale Popcorn. 	<ul style="list-style-type: none"> Faire éclater du pop-corn dans des sacs en papier ordinaires ou des bols en verre. Dépasser le temps maximum indiqué sur l'emballage du pop-corn.
Nourriture pour bébés	<ul style="list-style-type: none"> Transférez les aliments pour bébés dans un petit plat et chauffez-les avec précaution, en remuant souvent. Vérifiez la température avant de servir. Mettez les tétines sur les biberons après les avoir chauffés et secouez-les énergiquement. Testez sur le « poignet » avant de nourrir. 	<ul style="list-style-type: none"> Chauffer des biberons jetables Chauffer des biberons avec les tétines. Chauffer les aliments pour bébés dans leurs petits pots d'origine.
Généralités	<ul style="list-style-type: none"> Coupez les pâtisseries avec garniture après les avoir chauffées pour libérer la vapeur et éviter les brûlures. Remuez vivement les liquides avant et après le chauffage pour éviter toute « éruption ». Utilisez un bol profond lors de la cuisson de liquides ou de céréales pour éviter les débordements. 	<ul style="list-style-type: none"> Chauffer ou cuire dans des bocaux en verre fermés ou des récipients hermétiques. Faire des conserves au micro-ondes car les bactéries nocives pourraient ne pas être détruites. Faire de la friture Sécher du bois, des courges, des herbes ou du papier mouillé.

À PROPOS DE LA SÉCURITÉ

Vérifiez que les aliments sont cuits aux températures recommandées suivantes.

TEMPÉRATURE	NOURRITURE
160 °F 72 °C	Porc frais, viande hachée, volaille à chair blanche désossée, poisson, fruits de mer, plats aux œufs et plats préparés surgelés.
165 °F 74 °C	Restes, plats réfrigérés prêts à réchauffer, ainsi que produits « frais » de traiteur et de vente à emporter.
170 °F 77 °C	Volaille - Viande blanche
180 °F 83 °C	Volaille - Viande brune

Pour vérifier la cuisson, insérez un thermomètre à viande dans une partie épaisse ou dense, loin de la graisse ou de l'os. **NE JAMAIS** laisser le thermomètre dans les aliments pendant la cuisson, à moins qu'il ne soit approuvé pour une utilisation au four à micro-ondes.

- **TOUJOURS** utiliser des maniques pour éviter les brûlures lors de la manipulation d'ustensiles en contact avec des aliments chauds. La chaleur dégagée par les aliments peut être transférée par les ustensiles et provoquer des brûlures cutanées.
- Évitez les brûlures de vapeur en dirigeant la vapeur loin du visage et des mains. Soulevez lentement le bord le plus éloigné du couvercle d'un plat et ouvrez prudemment les sacs de pop-corn et de cuisson au four loin du visage.
- Restez près du four pendant son utilisation et vérifiez fréquemment la progression de la cuisson afin d'éviter tout risque de surcuisson des aliments.
- **NE JAMAIS** utiliser la cavité pour ranger des livres de cuisine ou d'autres articles.
- Sélectionnez, conservez et manipulez les aliments avec soin afin de préserver leur haute qualité et de minimiser la propagation de bactéries d'origine alimentaire.
- Gardez le couvercle du guide d'ondes propre. Les résidus alimentaires peuvent provoquer des arcs électriques et/ou des incendies.
- Faites attention en retirant les articles du four afin que vos ustensiles, vêtements ou accessoires ne touchent pas les loquets de sécurité de la porte.

À PROPOS DES USTENSILES ET DES COUVERCLES

Il n'est pas nécessaire d'acheter de nouveaux ustensiles de cuisine. De nombreux articles déjà présents dans votre cuisine peuvent être utilisés avec succès dans votre nouveau four à micro-ondes. Assurez-vous que l'ustensile ne touche pas les parois intérieures pendant la cuisson. Utilisez ces ustensiles pour cuisiner et réchauffer au micro-ondes en toute sécurité :

- vitrocéramique
- verre résistant à la chaleur
- plastiques allant au micro-ondes
- assiettes en papier
- poterie, grès et porcelaine allant au micro-ondes
- plat à brunir
- Ces articles peuvent être utilisés pour le réchauffage de courte durée d'aliments contenant peu de matières grasses ou de sucre :
 - bois, paille, osier
- **NE PAS UTILISER**
 - casseroles et ustensiles de cuisson en métal
 - plats avec bordure métallique
 - verre non résistant à la chaleur
 - plastique n'allant pas au micro-ondes
 - sacs en papier recyclé
 - sacs de conservation des aliments
 - attaches métalliques torsadées

Si vous souhaitez vérifier si un plat peut être utilisé au micro-ondes, placez le plat vide dans le four et faites chauffer au micro-ondes à la puissance MAXIMALE pendant 30 secondes. Un plat qui devient très chaud ne doit pas être utilisé.

IMPORTANT : CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR

Les revêtements suivants sont idéaux :

- Les essuie-tout sont parfaits pour couvrir les aliments à réchauffer et pour absorber les graisses lors de la cuisson du bacon.
- Le papier ciré peut être utilisé pour la cuisson et le réchauffage.
- Le film plastique portant la mention spéciale pour micro-ondes peut être utilisé pour la cuisson et le réchauffage.
- **NE LAISSEZ PAS** le film plastique toucher les aliments. Prévoyez une ouverture pour que la vapeur puisse s'échapper.
- Les couvercles adaptés au micro-ondes sont un bon choix car la chaleur reste près des aliments pour accélérer la cuisson.
- Les sacs de cuisson au four sont parfaits pour les grosses pièces de viande ou les aliments qui ont besoin d'être attendris. **N'UTILISEZ PAS** d'attaches métalliques. N'oubliez pas d'entailler le sac pour que la vapeur puisse s'échapper.
- Comment utiliser le papier d'aluminium dans votre four à micro-ondes :
- De petits morceaux plats de papier d'aluminium placés uniformément sur les aliments peuvent être utilisés pour protéger les zones qui décongèlent ou cuisent trop rapidement.
- Le papier d'aluminium ne doit pas s'approcher à moins de 2,5 cm (un pouce) de toute surface du four.

ACCESSOIRES De nombreux accessoires pour micro-ondes sont disponibles à l'achat. Évaluez-les attentivement avant de les acheter afin de vous assurer qu'ils répondent à vos besoins. Un thermomètre allant au micro-ondes vous aidera à déterminer la cuisson correcte et vous garantira que les aliments ont été cuits à des températures sûres. The Legacy Companies, LLC® n'est pas responsable des dommages causés au four lorsque des accessoires sont utilisés.

À PROPOS DES ENFANTS ET DU MICRO-ONDES

- Les enfants de moins de 7 ans doivent utiliser le four à micro-ondes sous la surveillance d'une personne se tenant tout près d'eux. Entre 7 et 12 ans, la personne supervisant doit se trouver dans la même pièce.
- Les enfants doivent pouvoir atteindre le four confortablement ; si ce n'est pas le cas, ils doivent se tenir sur un escabeau stable.
- À aucun moment, personne ne doit être autorisé à s'appuyer ou à se balancer sur la porte du four.
- On doit enseigner aux enfants toutes les précautions de sécurité ; utiliser des maniques, retirer les couvercles avec précaution et accorder une attention particulière aux emballages qui rendent les aliments croustillants, car ils peuvent être extrêmement chauds.
- Ne supposez pas que parce qu'un enfant maîtrise une technique de cuisson, il peut tout cuisiner.
- Les enfants doivent apprendre que le four à micro-ondes n'est pas un jouet.

COMMANDES DE BASE

APPRENEZ À CONNAÎTRE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES.

MISE EN GARDE

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

DESCRIPTION DES FONCTIONS :

- Lorsque le four est branché pour la première fois, l'affichage s'allume pendant 2 secondes, puis affiche « 12:00 » avec les « : » clignotants.
- Si aucune opération n'est effectuée pendant environ 1 minute lors du réglage, le four retourne en mode veille.
- Pendant la cuisson, si vous appuyez sur la touche **Arrêt/Annulation** une fois ou si vous ouvrez la porte, le programme sera mis en pause ; fermez la porte, puis appuyez sur la touche **Départ** pour reprendre. En état de pause, appuyez une fois sur la touche **Arrêt/Annulation** pour annuler le programme.
- Une fois la cuisson terminée, « END » s'affiche et le système émet des bips toutes les deux minutes pour avertir l'utilisateur jusqu'à ce qu'il appuie sur **Arrêt/Annulation** ou ouvre la porte.
- **SIGNAUX DURANT LE RÉGLAGE DU FOUR**
 - **UN SIGNAL** : Le four accepte la commande.
 - **DEUX SIGNAUX** : Le four n'accepte pas la commande, veuillez vérifier et réessayer.

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Il s'agit d'une horloge de 12 ou 24 heures. En mode veille, appuyez une fois sur la touche Horloge pour choisir le format 12 heures et si vous souhaitez choisir le format 24 heures, appuyez de nouveau sur la touche **Horloge**.

Exemple : Supposons que vous souhaitiez régler l'horloge sur 08:09.

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

REMARQUE :

- Pendant la cuisson, vous pouvez appuyer sur la touche Horloge pour consulter l'heure.
- « 00:00 » s'affichera et deux bips retentiront pour rappeler à l'utilisateur de saisir à nouveau l'heure, si l'heure saisie est hors de portée lors du réglage de l'horloge.

COMMANDES DE BASE

CUISSON AU MICRO-ONDES

1. En mode veille, appuyez une fois sur la touche **Micro**.
2. Utilisez les touches numériques pour saisir le temps de cuisson. Le temps maximum est de 99 minutes et 59 secondes.
3. Appuyez une fois sur la touche **Niveau de puissance**, puis utilisez les touches numériques pour saisir le niveau de puissance.
4. Appuyez sur la touche **Départ** pour confirmer.

Utilisez le pavé numérique pour sélectionner le niveau de puissance de cuisson.

Pavé numérique	Pour cent	Afficher	Pavé numérique	Pour cent	Afficher
1,0	100%	PL10	4	40%	PL-4
9	90%	PL-9	3	30%	PL-3
8	80%	PL-8	2	20%	PL-2
7	70%	PL-7	1	10%	PL-1
6	60%	PL-6	0	0%	PL-0
5	50%	PL-5			

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

CUISSON À PLUSIEURS ÉTAPES

Votre four peut être programmé pour un maximum de 2 séquences de cuisson au micro-ondes. Supposons que vous souhaitiez régler le programme de cuisson suivant.

Cuisson au micro-ondes



Cuisson au micro-ondes

1. En mode veille, saisissez la première étape du programme de cuisson au micro-ondes. N'appuyez pas sur la touche **Start** (Départ) pour commencer.
2. Saisissez la deuxième étape du programme de cuisson au micro-ondes.
3. Appuyez sur **Start** (Départ) pour commencer.

REMARQUE :

La cuisson par capteur, le réchauffage par capteur, ramollir/fondre et la décongélation au poids ou la décongélation rapide ne peuvent pas être réglés dans un programme de cuisson à plusieurs étapes.

CONTRÔLE DE L'ÉCLAIRAGE

Cette fonction est conçue pour faciliter les tâches à l'extérieur du four. Pour allumer la lumière au bas du four, appuyez sur la touche **Light On/Off** :

Appuyez sur la touche Light On/Off	Mode de fonctionnement
Une fois	Activé
Deux fois	Désactivé

CONTRÔLE DU VENTILATEUR DE VENTILATION

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

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

Appuyez sur Vent 2 Speed	Mode de fonctionnement	Affichage
Une fois	Vitesse basse	Vent. L
Deux fois	Vitesse haute	Vent. H
3 fois	Éteindre	Éteint

REMARQUE : Lorsque la cuisson commence, le ventilateur de ventilation se met automatiquement en marche à basse vitesse. Une fois la cuisson terminée, le ventilateur s'arrête automatiquement. Si la vitesse élevée est réglée manuellement puis que le micro-ondes est démarré, ou si l'utilisateur passe manuellement en vitesse élevée, le ventilateur fonctionnera à vitesse élevée pendant 18 minutes, puis à basse vitesse jusqu'à la fin de la cuisson. Si le moteur de ventilation fonctionne toujours une fois la cuisson terminée, appuyez simplement sur la touche **Vent 2 Speed** pour l'arrêter.

DÉCONGÉLATION RAPIDE

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

1. En mode veille, appuyez une fois sur la touche **Defrost** (Décongélation), « 00:00 » et « Def. » s'affichent.
2. Appuyez sur les touches numériques pour saisir le temps de décongélation. La durée maximale est de 99 minutes et 59 secondes.
3. Appuyez sur la touche **Start** (Départ) pour confirmer.

REMARQUE : Pendant la décongélation, le four s'arrête et émet un signal sonore pour rappeler à l'utilisateur de retourner les aliments ; après cela, appuyez sur la touche **Start** (Départ) pour reprendre.

DÉCONGÉLATION AU POIDS

Le temps de décongélation et le niveau de puissance sont réglés automatiquement une fois que le poids de l'aliment est programmé. La plage de poids des aliments surgelés est de 1 à 96 oz.

1. En mode veille, appuyez deux fois sur la touche **Defrost** (Décongélation).
2. Saisissez le poids de l'aliment à l'aide des touches numériques.
3. Appuyez sur la touche **Start** (Départ) pour commencer.

REMARQUE : Pendant la décongélation, le four s'arrête et émet un signal sonore pour rappeler à l'utilisateur de retourner les aliments ; après cela, appuyez sur la touche **Start** (Départ) pour reprendre.

FONCTIONNALITÉS SPÉCIALES

CUISSON PAR CAPTEUR (SENSOR COOK)

Pour les aliments tels que les pommes de terre, la pizza, etc., il n'est pas nécessaire de programmer la durée et la puissance de cuisson. Il suffit d'indiquer le type d'aliment que vous souhaitez cuisiner ainsi que son poids ou le nombre de portions.

→ PIZZA, POMMES DE TERRE ET POP-CORN

1. En mode veille, appuyez plusieurs fois sur la touche **Sensor Cook** pour sélectionner le code de menu « A-1 », « A-2 » et « A-5 ».

Appuyez sur Sensor Cook	Menu	Code	Plages de poids
Une fois	Pizza	A-1	5-16 oz(150-450 g)
Deux fois	Pomme de terre	A-2	6-8 oz(170-230 g/ portion)
5 fois	Pop-corn	A-5	3.2 oz

2. Appuyez sur la touche **Start** pour démarrer.

→ VIANDE ET LÉGUMES

1. En mode veille, appuyez plusieurs fois sur la touche **Sensor Cook** pour sélectionner le code de menu « A-3 » et « A-4 ».
2. Utilisez les touches numériques pour sélectionner le sous-menu.

Appuyez sur Sensor Cook	Menu	Code	Appuyez sur le pavé numérique	Sous-menu	Plages de poids
3 fois	Viande	A-3	1	Porc	5-24 oz (150-700 g)
			2	Côtelettes	
			3	Viande hachée	
			4	Morceaux de poulet	
4 fois	Légumes	A-4	1	Légumes frais	7-21 oz (200-600 g)
			2	Légumes surgelés	

3. Appuyez sur la touche **Start** pour démarrer.

RÉCHAUFFAGE PAR CAPTEUR

Pour les aliments tels que les pâtes, les boissons, etc., il n'est pas nécessaire de programmer la durée et la puissance de cuisson. Il suffit d'indiquer le type d'aliment que vous souhaitez réchauffer ainsi que le poids ou les portions de cet aliment.

→ RÉCHAUFFAGE

1. En mode veille, appuyez une fois sur la touche **Sensor Reheat** (Réchauffage par capteur), l'écran affichera « A-6 ».
2. Utilisez les touches numériques (1 à 3) pour sélectionner le type d'aliment.

Appuyez sur Sensor Reheat	Menu	Code	Appuyez sur la touche numérique	Sous-menu	Plages de poids
Une fois	Réchauffage	A-6	1	Assiette de nourriture	5-24 oz (150-700g)
			2	Casserole	
			3	Pâtes	

3. Appuyez sur la touche **Start** (Départ) pour commencer.

→ BOISSON

1. En mode veille, appuyez deux fois sur la touche **Sensor Reheat** (Réchauffage par capteur), l'écran affichera « A-7 ».
2. Utilisez les touches numériques pour sélectionner le poids ou les portions de l'aliment.

Appuyez sur Sensor Reheat	Menu	Code	Appuyez sur la touche numérique	Portion (Poids)
2 fois	Boisson	A-7	1	1(8 oz)
			2	2(10 oz)
			3	3(12 oz)

3. Appuyez sur la touche **Start** (Départ) pour commencer.

FONCTIONNALITÉS SPÉCIALES

RAMOLLIR FONDRE

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

→ FROMAGE, CRÈME GLACÉE ET BEURRE

1. En mode veille, appuyez plusieurs fois sur la touche **Soften Melt** (Ramollir Fondre) pour sélectionner le code de menu « A-8 », « A-9 » et « A-10 ».
2. Utilisez les touches numériques pour sélectionner le poids ou les portions de l'aliment.

Appuyez sur Soften Melt	Menu	Code	Appuyez sur la touche numérique	Portion (Poids)
Une fois	Fromage	A-8	1	1(4 oz)
			2	2(8 oz)
Deux fois	Crème glacée	A-9	1	1(4 oz)
			2	2(8 oz)
3 fois	Beurre	A-10	1	1(4 oz)
			2	2(8 oz)

3. Appuyez sur la touche **Start** (Départ) pour commencer.

NOTE :

- Pour les menus à détection automatique (Pizza, Pommes de terre, Viande, Réchauffage et Légumes), après une certaine durée de cuisson, le système vérifie la présence d'éventuelles anomalies. En cas d'erreur — par exemple, un court-circuit ou un circuit ouvert au niveau du capteur — le système s'arrête automatiquement ; l'écran affiche alors le code « E-1 » et des signaux sonores retentissent toutes les deux secondes jusqu'à ce que la touche « Stop/Annuler » soit enfoncée.
- En l'absence d'erreur, le système déterminera le temps de cuisson approprié en fonction de la vapeur générée par les aliments ; après une certaine période de cuisson, un compte à rebours s'affichera à l'écran.
- Pour les menus à capteur (Pizza, Pommes de terre, Viande, Réchauffage et Légumes), si vous appuyez une fois sur la touche « Stop/Cancel » ou si vous ouvrez la porte pendant la cuisson, le système s'arrêtera et reviendra en mode veille.
- Durant la durée maximale de détection, si le four ne parvient pas à déterminer le temps de cuisson en fonction de la vapeur générée par les aliments, le programme de cuisson s'arrêtera automatiquement.

AUTRES FONCTIONNALITÉS PRATIQUES

CUISSON EXPRESS

En mode veille, appuyez simplement sur la touche **Start** à plusieurs reprises pour régler le temps de cuisson (chaque pression ajoute 30 secondes, jusqu'à 99 minutes et 59 secondes), le four commencera immédiatement la cuisson à un niveau de puissance de 100 %.

REMARQUE : Pendant la cuisson (sauf pour la cuisson par capteur, le réchauffage par capteur, ramollir/fondre et la décongélation), vous pouvez également ajouter du temps de cuisson en appuyant sur la touche **Start** pendant la cuisson.

RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

1. En mode veille ou pendant la cuisson, appuyez une fois sur la touche Timer.
2. Utilisez le pavé numérique pour saisir la durée. La durée maximale est de 99 minutes et 99 secondes.
3. Appuyez sur la touche **Timer** pour confirmer.

REMARQUE : Une fois que vous avez réglé la fonction de minuterie, en mode veille ou pendant la cuisson, vous pouvez vérifier le compte à rebours en appuyant sur la touche **Timer** et vous pouvez appuyer sur **Stop/Cancel** pour annuler la fonction de minuterie lorsque l'écran affiche le temps de la minuterie.

SÉCURITÉ ENFANT

Utilisé pour empêcher l'utilisation du four par des enfants sans surveillance. Pour régler : En mode veille, maintenez la touche Stop/Cancel enfoncée pendant plus de 3 secondes, puis un signal sonore retentira, le four passera automatiquement en mode de sécurité enfant et le témoin lumineux de verrouillage s'allumera. Dans l'état verrouillé, toutes les touches sont désactivées (sauf la touche Stop/Cancel).

Pour annuler : Maintenez la touche **Stop/Cancel** enfoncée pendant plus de 3 secondes, un signal sonore retentira alors, le témoin lumineux s'éteindra et le four pourra être utilisé.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

EXTÉRIEUR

La surface extérieure est en acier pré-laqué et en plastique. Nettoyez l'extérieur avec de l'eau et un savon doux ; rincez et séchez avec un chiffon doux. N'utilisez aucun type de nettoyant ménager ou abrasif.

PORTE

Essuyez la vitre des deux côtés avec un chiffon humide pour éliminer toute trace de renversement ou d'éclaboussure. Les parties métalliques seront plus faciles à entretenir si elles sont essuyées fréquemment avec un chiffon humide. Évitez l'utilisation de sprays et d'autres nettoyants agressifs, car ils pourraient tacher, rayer ou ternir la surface de la porte.

PANNEAU DE COMMANDE

Le nettoyage du panneau de commande doit être effectué avec précaution. Si le panneau de commande est sale, ouvrez la porte du four avant le nettoyage. Essuyez le panneau avec un chiffon légèrement humidifié avec de l'eau uniquement. Séchez avec un chiffon doux. Ne frottez pas et n'utilisez aucun type de nettoyant chimique. Fermez la porte et appuyez sur **STOP/CANCEL**.

INTÉRIEUR

Le nettoyage est facile car peu de chaleur est générée sur les surfaces intérieures ; par conséquent, les renversements ou les éclaboussures ne cuisent pas et ne durcissent pas. Pour nettoyer les surfaces intérieures, essuyez avec un chiffon doux et de l'eau tiède.

N'UTILISEZ PAS DE NETTOYANTS ABRASIFS OU AGRESSIFS, NI DE TAMPONS À RÉCURER.

Pour les salissures plus tenaces, utilisez du bicarbonate de soude ou un savon doux ; rincez abondamment à l'eau chaude.

COUVERCLE DU GUIDE D'ONDES

Le couvercle du guide d'ondes se trouve sur le côté droit de la cavité. Il est fabriqué en mica et nécessite donc un soin particulier. Gardez le couvercle du guide d'ondes propre pour assurer une bonne performance du four. Essuyez soigneusement avec un chiffon humide toute éclaboussure de nourriture sur la surface du couvercle dès qu'elle se produit. Les accumulations d'éclaboussures peuvent surchauffer et provoquer de la fumée ou potentiellement s'enflammer. **NE RETIREZ PAS LE COUVERCLE DU GUIDE D'ONDES.**

ÉLIMINATION DES ODEURS

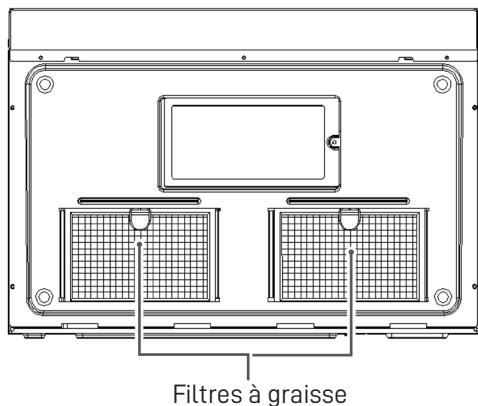
Parfois, une odeur de cuisson peut rester dans le four. Pour l'éliminer, mélangez 1 tasse d'eau, le zeste râpé et le jus d'un citron et plusieurs clous de girofle entiers dans une tasse à mesurer en verre de 2 tasses. Faites bouillir pendant plusieurs minutes à 100 % de puissance. Laissez reposer dans le four jusqu'à ce qu'il refroidisse. Essuyez l'intérieur avec un chiffon doux.

PLATEAU TOURNANT/SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT

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

FILTRES À GRAISSE

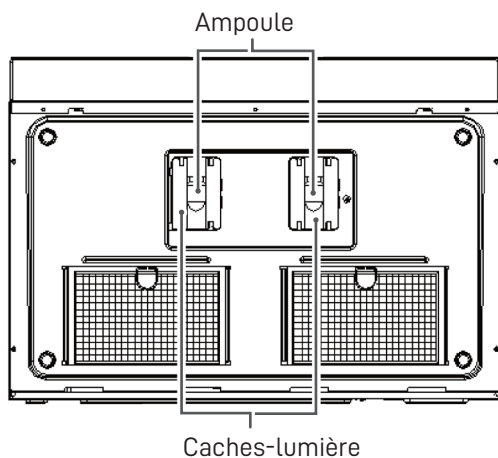
Les filtres doivent être nettoyés au moins une fois par mois. Ne faites jamais fonctionner le ventilateur ou le four sans les filtres en place. Tirez légèrement sur la languette vers l'avant du four et retirez le filtre. Répétez l'opération pour l'autre filtre. Faites tremper le filtre dans un évier ou une baignoire remplie d'eau chaude et de détergent. **N'UTILISEZ PAS d'ammoniaque ou d'autre alcali ; ils réagiraient avec le matériau du filtre et le noirciraient.** Agitez et frottez avec une brosse pour enlever la saleté incrustée. Rincez abondamment et secouez pour sécher. Remettez en place en insérant le filtre dans l'ouverture.



LUMIÈRE

1. Débranchez ou coupez l'alimentation.
2. Retirez la vis du cadre de la vitre.
3. Dévissez soigneusement les ampoules des douilles et remplacez-les. **N'utilisez pas d'ampoule de plus de 30 watts.**
4. Refermez le cadre de la vitre et fixez-le à l'aide de la vis retirée à l'étape 2.

PRUDENCE : Le couvercle de la lampe peut devenir très chaud. Veuillez ne pas toucher le couvercle lorsque la lampe est allumée.

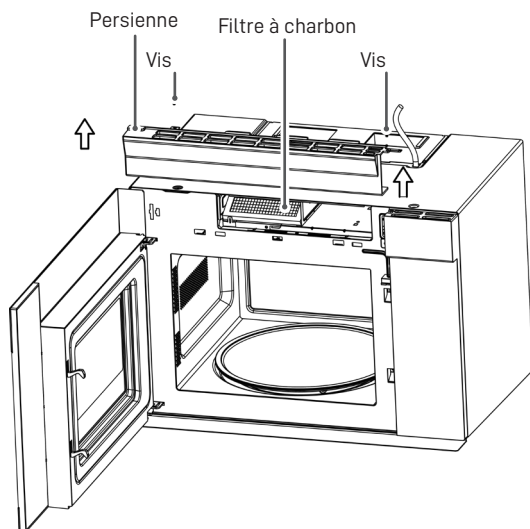


FILTRES À CHARBON

Le filtre à charbon est utilisé dans une installation sans évacuation (à recirculation). Le filtre doit être remplacé tous les 6 à 12 mois, selon l'utilisation.

1. Débranchez ou coupez l'alimentation.
2. Utilisez un tournevis cruciforme pour retirer les deux vis du capot supérieur et du panneau.
3. Ouvrez la porte pour pouvoir soulever la grille d'aération et la séparer du four.
4. Remplacez le filtre à charbon.
5. Repoussez délicatement la grille à sa place et remettez en place la vis retirée à l'étape 2.

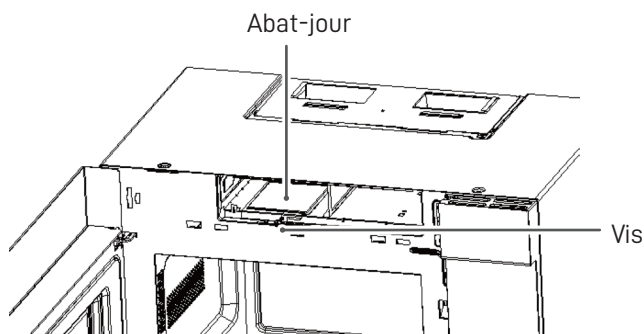
ENTRETIEN ET MAINTENANCE



ÉCLAIRAGE DU FOUR

1. Suivez les étapes 1 à 3 du remplacement du filtre à charbon, puis retirez le filtre du four.
2. À l'aide d'un tournevis cruciforme, retirez la vis du couvercle de la lampe, puis soulevez le couvercle et retirez-le avec précaution.
3. Dévissez délicatement l'ampoule de la douille et remplacez-la.

N'UTILISEZ PAS D'AMPOULE DE PLUS DE 30 WATTS.



4. Remettez en place le couvercle de la lampe, la vis et le filtre à charbon. Remettez la grille en place et remplacez les vis de montage de la grille.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le four ne démarre pas	Le cordon d'alimentation du four à micro-ondes n'est pas branché dans une prise électrique.	Branchez sur une prise à 3 broches reliée à la terre.
	La porte est ouverte.	Fermez la porte et réessayez.
	Une mauvaise opération est programmée.	Vérifiez les instructions.
Arcs électriques ou étincelles	Des matériaux à éviter dans un four à micro-ondes sont utilisés.	Utilisez uniquement des ustensiles de cuisson allant au micro-ondes.
	Le four fonctionne alors qu'il est vide.	Ne faites pas fonctionner le four à vide.
	Des résidus d'aliments renversés restent dans la cavité du four.	Nettoyez la cavité du four avec un chiffon humide et séchez soigneusement. Voir « Nettoyage ».
Aliments cuits de façon inégale	Des matériaux à éviter dans un four à micro-ondes sont utilisés.	Utilisez uniquement des ustensiles de cuisson allant au micro-ondes.
	Les aliments ne sont pas complètement décongelés.	Décongelez complètement les aliments.
	Le temps de cuisson ou le niveau de puissance ne convient pas.	Utilisez le temps de cuisson et le niveau de puissance appropriés.
	Les aliments ne sont pas retournés ou remués.	Retournez ou remuez les aliments.
Aliments trop cuits	Le temps de cuisson ou le niveau de puissance ne convient pas.	Utilisez le temps de cuisson et le niveau de puissance appropriés.
Aliments pas assez cuits	Des matériaux à éviter dans un four à micro-ondes sont utilisés.	Utilisez uniquement des ustensiles de cuisson allant au micro-ondes.
	Les aliments ne sont pas complètement décongelés.	Décongelez complètement les aliments.
	Les ouvertures de ventilation du four sont obstruées.	Vérifiez que les ouvertures de ventilation du four ne sont pas obstruées.
	Le temps de cuisson ou le niveau de puissance ne convient pas.	Utilisez le temps de cuisson et le niveau de puissance appropriés.
Décongélation incorrecte	Des matériaux à éviter dans un four à micro-ondes sont utilisés	Utilisez uniquement des ustensiles de cuisson allant au micro-ondes.
	Le temps de cuisson ou le niveau de puissance ne convient pas.	Utilisez le temps de cuisson et le niveau de puissance appropriés.

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.

- 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.
 - Evaporateur 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.

© 2026 Avanti Products
The Legacy Companies,
Weston, FL 33331 U.S.A.
www.AvantiProducts.com

SERVICES DE RÉPARATION

La réparation n'est pas offerte par The Legacy Companies, LLC (« la Société »), (« TLC ») ou (« Legacy »).

Le remplacement n'est offert que dans le cadre de la garantie limitée de TLC.

The Legacy Companies, LLC (« la Société ») garantit que le produit est exempt de défauts de matériaux et/ou de fabrication.

Périodes de couverture de la garantie :

Avanti: Garantie limitée de 1 an

Modèle: MOTR14K

Les produits défectueux peuvent être remplacés à la discrétion de TLC pendant une période de 1 an à compter de la date d'achat, selon celle qui est la plus tardive.

Après l'expiration de la garantie limitée, aucun produit ou pièce de remplacement ne sera offert.

Pour plus de détails sur la garantie et les réclamations : www.avantiproducts.com



Contact pour le service de garantie :

<https://www.avantiproducts.com/pages/product-registration>

avanti®

Microondas sobre la estufa de 1.4 pies cúbicos Manual de instrucciones



Modelo : MOTR14K3S-IS



Registre este y otros productos Avanti® a través de nuestro sitio web:
<https://www.avantiproducs.com/pages/product-registration>
El registro del producto no es necesario para activar la garantía.

Medidas de seguridad importantes	2 - 3
Instrucciones de desembalaje	4
Conexión eléctrica	5
Conozca su microondas	6
Importante que debes saber	7 - 10
Controles básicos	11 - 13
Características especiales	14 - 16
Otras características prácticas	17
Cuidado y mantenimiento	18 - 20
Solución de problemas	21
Garantía	22 - 23
Servicios de reparación	24

Guarde este manual de instrucciones para futuras referencias.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA TECNOLOGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA

- No intente poner en funcionamiento este horno con la puerta abierta, ya que el funcionamiento con la puerta abierta puede provocar una exposición perjudicial a la tecnología de microondas. Es importante no manipular los enclavamientos de seguridad.
- No coloque ningún objeto entre la cara frontal del horno y la puerta ni permita que se acumule suciedad o residuos de limpiadores en las superficies de sellado.
- No ponga en funcionamiento el horno si está dañado. Es muy importante que la puerta del horno cierre correctamente y que no haya daños en:
 - a. Puerta (incluyendo cualquier abolladura),
 - b. Bisagras y pestillos (rotos o flojos),
 - c. Sellos de la puerta y superficies de sellado.
- El horno no debe ser ajustado ni reparado por nadie que no sea personal de servicio calificado.



ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de quemaduras, descargas eléctricas, incendios, lesiones a personas o exposición a una tecnología de microondas excesiva:

- Lea todas las instrucciones antes de usar el aparato.
- Lea y siga las "PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA TECNOLOGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA" específicas.
- Este aparato debe estar conectado a tierra. Conéctelo únicamente a un tomacorriente debidamente conectado a tierra. Consulte las "INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA".
- No ponga en funcionamiento el horno cuando esté vacío.
- Instale o ubique este aparato únicamente de acuerdo con las instrucciones de instalación proporcionadas.
- Algunos productos, como huevos enteros y recipientes sellados (por ejemplo, frascos de vidrio cerrados), pueden explotar y no deben calentarse en este horno.
- Utilice este aparato únicamente para el uso previsto que se describe en este manual. No utilice productos químicos ni vapores corrosivos en este aparato. Este tipo de horno está diseñado específicamente para calentar, cocinar o secar alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.
- Como ocurre con cualquier aparato, es necesaria una estrecha supervisión cuando lo utilicen niños.
- Para reducir el riesgo de incendio en la cavidad del horno:
 - No cocine demasiado los alimentos. Supervise cuidadosamente el aparato cuando se coloquen materiales de papel, plástico u otros materiales combustibles dentro del horno para facilitar la cocción.
 - Retire los alambres de cierre de las bolsas de papel o plástico antes de colocar la bolsa en el horno.
 - Si los materiales dentro del horno se incendian, mantenga la puerta del horno cerrada, apague el horno mediante el panel del interruptor automático y llame a los servicios de emergencia.
- No utilice la cavidad para fines de almacenamiento. No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en la cavidad cuando no esté en uso.
- Los líquidos, como el agua, el café o el té, pueden sobrecalentarse por encima del punto de ebullición sin que parezca que están hirviendo debido a la tensión superficial del líquido. No siempre hay burbujas o ebullición visibles cuando se retira el recipiente del horno microondas. Esto podría provocar que los líquidos muy calientes hiervan repentinamente cuando se introduce una cuchara u otro utensilio en el líquido.
- Para reducir el riesgo de lesiones a las personas:
 - No sobrecaliente el líquido.
 - Agite el líquido antes y a la mitad del calentamiento.
 - No utilice recipientes de lados rectos con cuellos estrechos.
 - Después de calentar, deje reposar el recipiente en el horno microondas durante un tiempo breve antes de retirarlo.
 - Tenga mucho cuidado al introducir una cuchara u otro utensilio en el recipiente.

- No caliente aceite ni grasa para freír. Es difícil controlar la temperatura del aceite en un horno microondas.
- No cubra ni bloquee ninguna abertura del aparato.
- No ponga en funcionamiento este aparato si tiene un cable o un enchufe dañado, si no funciona correctamente o si se ha caído o se ha caído.
- No sumerja el cable ni el enchufe en agua. Mantenga el cable alejado de superficies calientes. No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o mostrador.
- Este aparato solo debe ser reparado por personal de servicio calificado; comuníquese con el centro de servicio autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste.
- Al limpiar las superficies de la puerta y el horno que se juntan al cerrar la puerta, utilice únicamente jabones suaves y no abrasivos, o detergentes aplicados con una esponja o un paño suave.
- No se deben introducir alimentos de gran tamaño ni utensilios de metal de gran tamaño en un microondas, ya que pueden provocar un incendio o riesgo de descarga eléctrica.
- No guarde ni utilice este aparato al aire libre. No utilice este producto cerca del agua, por ejemplo, cerca del fregadero de la cocina, en un sótano húmedo, cerca de una piscina o lugares similares.
- No lo limpie con estropajos metálicos. Pueden desprenderse trozos del estropajo y tocar partes eléctricas, lo que conlleva un riesgo de descarga eléctrica.
- No utilice productos de papel cuando el aparato se ponga en funcionamiento en el modo tostador.
- No guarde ningún material, aparte de los accesorios recomendados por el fabricante, en este horno cuando no esté en uso.
- No cubra los platos giratorios, las bandejas ni ninguna otra parte del horno con papel de aluminio. Esto provocará un sobrecalentamiento del horno.
- Este equipo ha sido probado y se ha determinado que cumple con la Parte 18 de las Reglas de la FCC. El funcionamiento está sujeto a las dos condiciones siguientes: (1) Este dispositivo no puede causar interferencias perjudiciales y (2) este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluidas las interferencias que puedan causar un funcionamiento no deseado.

PRECAUCIÓN: Los cambios o modificaciones no aprobados expresamente por la parte responsable del cumplimiento podrían anular la autoridad del usuario para operar el producto. Este equipo genera, utiliza y puede irradiar energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, puede causar interferencias perjudiciales en las comunicaciones por radio. Sin embargo, no hay garantía de que no se produzcan interferencias en una instalación en particular. Si este equipo causa interferencias perjudiciales en la recepción de radio o televisión, lo cual se puede determinar apagando y encendiendo el equipo, se recomienda al usuario que intente corregir la interferencia mediante una o más de las siguientes medidas:

- Reorientar o reubicar la antena receptora.
- Aumentar la separación entre el equipo y el receptor.
- Conectar el equipo a un tomacorriente en un circuito diferente al que está conectado el receptor.
- Consulte al distribuidor o a un técnico experimentado en radio/TV para obtener ayuda.

SEGURIDAD DE LA CAMPANA EXTRACTORA

- Limpie los filtros de grasa regularmente. La acumulación de grasa puede provocar un riesgo de incendio.
- Al flambeo alimentos debajo del microondas, encienda el ventilador.
- Tenga cuidado al limpiar el filtro de la campana extractora. Los limpiadores corrosivos pueden dañar el filtro.
- Este aparato es adecuado para su uso tanto en equipos de cocina a gas como eléctricos.
- Al cocinar en la estufa debajo, asegúrese de usar el ventilador para eliminar el humo y la grasa.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES
Solo para uso doméstico

INSTRUCCIONES DE DESEMBALAJE

DESEMBALAJE Y EXAMEN DE SU HORNO

Retire con cuidado el horno de la caja de cartón. **Conserve la caja, ya que puede facilitar la instalación.**

RETIRE:

- Todos los materiales de embalaje del interior de la cavidad del horno; sin embargo, **NO quite la cubierta de la guía de ondas**, que se encuentra en el lateral de la cavidad del horno. Compruebe que se incluyen las instrucciones de instalación, la plantilla de pared, la plantilla para el armario superior, la bolsa de herrajes de instalación, el filtro de carbón y el conjunto del regulador de extracción. Lea los documentos adjuntos y **guarde las instrucciones del propietario**.
- La etiqueta de características del exterior de la puerta, si la hay. Compruebe si el horno presenta algún daño, como una puerta desalineada o doblada, juntas de la puerta y superficies de sellado dañadas, bisagras y cierres de la puerta rotos o sueltos, y abolladuras en el interior de la cavidad o en la puerta. Si presenta algún daño, no utilice el horno y póngase en contacto con su distribuidor. Consulte las instrucciones de instalación para obtener más detalles.

AVISO IMPORTANTE DE INSTALACIÓN

Este aparato debe ser instalado por un instalador o técnico calificado. Utilice la **Plantilla para Gabinete Superior** y la **Plantilla para Pared Posterior** incluidas con el producto para colocar correctamente la placa de montaje y perforar los orificios de instalación.

Consulte el **Manual de Instalación** y las plantillas proporcionadas con este producto para obtener instrucciones completas de montaje, ventilación e instalación eléctrica antes de comenzar la instalación.

El incumplimiento de las instrucciones de instalación puede dar lugar a una instalación incorrecta, daños en el producto o riesgo de lesiones.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

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

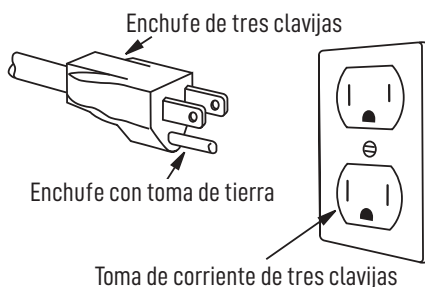
Consulte a un electricista o técnico calificado si las instrucciones de conexión a tierra no se entienden completamente, o si existe duda sobre si el aparato está correctamente conectado a tierra; y si es necesario usar un cable de extensión, use solo un cable de extensión de 3 hilos que tenga un enchufe de conexión a tierra de 3 clavijas y un receptáculo de 3 ranuras que acepte el enchufe del aparato. La clasificación marcada del cable de extensión debe ser igual o mayor que la clasificación eléctrica del aparato.

REQUISITOS ELÉCTRICOS

Los requisitos eléctricos son 120 voltios 60 Hz, CA solamente, 20 amperios. Se recomienda proporcionar un circuito separado que sirva solo al horno. El horno está equipado con un enchufe de conexión a tierra de 3 clavijas. Debe conectarse a una toma de corriente de pared correctamente instalada y conectada a tierra.

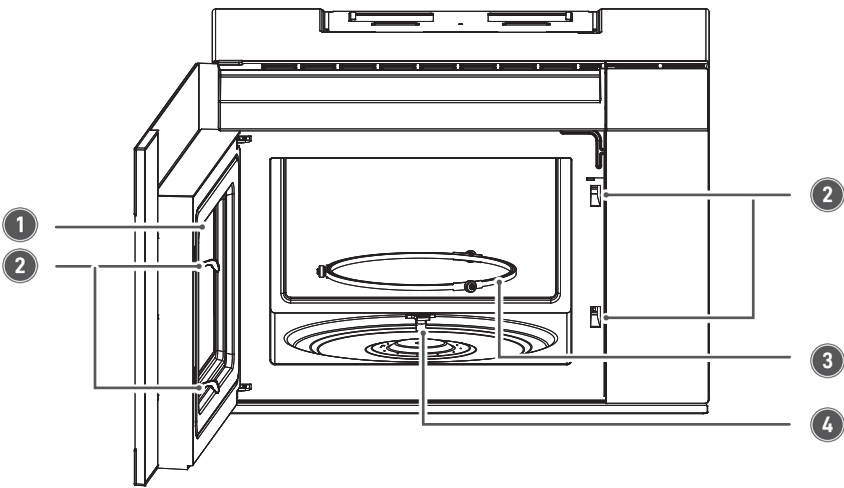
CABLE DE ALIMENTACIÓN

- Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir los riesgos resultantes de enredarse o tropezar con un cable más largo.
- Existen juegos de cables más largos o cables de extensión disponibles y pueden usarse si se tiene cuidado en su uso.
- Si se usa un cable largo o un cable de extensión:
 - a. La clasificación eléctrica marcada del juego de cables o del cable de extensión debe ser al menos tan grande como la clasificación eléctrica del aparato.
 - b. El cable de extensión debe ser un cable de 3 hilos de tipo conexión a tierra, y el cable más largo debe disponerse de modo que no cuelgue sobre la encimera o la mesa donde los niños puedan tirar de él o tropezar accidentalmente.

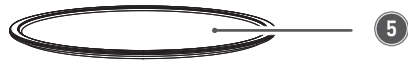


CONOZCA SU MICROONDAS

¡Felicidades por la compra de su microondas Avanti®!



1. Ventana del horno
2. Sistema de cerradura de seguridad para puertas
3. Anillo de rodillos
4. Eje
5. Bandeja de cristal



CARACTERÍSTICAS DEL PANEL DE CONTROL



Pantalla (Display) - Se muestran el tiempo de cocción, la potencia, los indicadores y la hora del reloj.

Cocina con sensor (Sensor Cook) - Ajustes instantáneos para cocinar alimentos populares.

Recalentamiento del sensor (Sensor Reheat) - Se utiliza para configurar el programa de recalentamiento por sensor.

Ventilación de 2 velocidades (Vent 2 Speed) - Presione para cambiar la velocidad del ventilador.

Minutero (Timer) - Presione para configurar la función del temporizador.

Descongelar (Defrost) - Se utiliza para configurar el programa de descongelación.

Ablandar/derretir (Soften Melt) - Se utiliza para configurar el programa de ablandar/derretir.

Ligera (Light On/Off) - Presione para encender o apagar la luz.

Reloj (Clock) - Presione para configurar la hora del reloj.

Botones numéricos (0-9) - Presione para ingresar el tiempo de cocción, el nivel de potencia o el peso del alimento.

Nivel de Potencia (Power Level) - Presione para configurar el nivel de potencia de cocción.

MICRO - Se utiliza para configurar el tiempo de cocción.

Detener/Cancelar (Stop/Cancel) - Presione para detener el horno. Mantenga presionado durante 3 segundos para activar el bloqueo infantil.

Iniciar/Añadir 30 segundos (Start/Add 30 Sec) - Presione para iniciar el horno. Simplemente presiónelo varias veces para establecer el tiempo de cocción y cocinar inmediatamente a máxima potencia. Se utiliza para añadir tiempo de cocción.

(El producto puede estar sujeto a cambios sin previo aviso.)

IMPORTANTE QUE DEBES SABER

ACERCA DE SU HORNO

Nunca utilice el horno sin el plato giratorio y el soporte, ni dé la vuelta al plato giratorio para colocar un plato grande en el horno. El plato giratorio girará tanto en el sentido de las agujas del reloj como en sentido contrario.

Tenga SIEMPRE alimentos en el horno cuando esté encendido para que absorban la energía de las microondas. Al utilizar el horno a niveles de potencia inferiores al 100%, es posible que oiga el ciclo de encendido y apagado del magnetrón. La condensación es una parte normal de la cocción por microondas. La humedad de la habitación y la de los alimentos influirán en la cantidad de humedad que se condense en el horno. Por lo general, los alimentos tapados no causan tanta condensación como los destapados. Las aberturas de ventilación no deben estar bloqueadas. Al utilizar recetas o las instrucciones del paquete, revise los alimentos un minuto o dos antes del tiempo mínimo y añada tiempo en consecuencia.

ACERCA DE LA COCCIÓN POR MICROONDAS

Organice los alimentos con cuidado. Coloque las zonas más gruesas hacia el exterior del plato.

- Vigile el tiempo de cocción. Cocine durante el tiempo mínimo indicado y añada más según sea necesario. Los alimentos excesivamente cocidos pueden echar humo o incendiarse.
- Cubra los alimentos mientras se cocinan. Consulte la receta o el libro de cocina para ver sugerencias: toallas de papel, papel encerado, papel film para microondas o una tapa. Las cubiertas evitan las salpicaduras y ayudan a que los alimentos se cocinen de forma uniforme.
- Proteja con pequeños trozos planos de papel de aluminio las zonas finas de la carne o el ave para evitar que se cocinen en exceso antes de que las zonas densas y gruesas estén bien cocidas.
- Remueva los alimentos desde el exterior hacia el centro del plato una o dos veces durante la cocción, si es posible.
- Dé la vuelta a los alimentos una vez durante la cocción por microondas para acelerar la cocción de alimentos como el pollo y las hamburguesas. Los elementos grandes, como los asados, deben voltearse al menos una vez.
- Reorganice los alimentos, como las albóndigas, a mitad de la cocción, tanto de arriba abajo como del centro del plato hacia el exterior.
- Añada tiempo de reposo. Saque los alimentos del horno y remuévalos, si es posible. Cúbralos durante el tiempo de reposo que permite que el alimento termine de cocinarse sin pasarse.
- Compruebe si están listos. Busque señales que indiquen que se han alcanzado las temperaturas de cocción.
- Las señales de que están listos incluyen:
 - El alimento desprende vapor por todas partes, no solo en los bordes.
 - La parte inferior central del plato está muy caliente al tacto.
 - La carne y las aves no presentan partes rosadas.
 - El pescado es opaco y se desmenuza fácilmente con un tenedor.

IMPORTANTE QUE DEBES SABER

SOBRE LA COMIDA

ALIMENTO	SÍ	NO
Huevos, salchichas, frutas y verduras	<ul style="list-style-type: none"> Perfore las yemas de los huevos antes de cocinarlos para evitar que "exploten". Perfore la piel de papas, manzanas, calabazas, perritos calientes y salchichas para que escape el vapor. 	<ul style="list-style-type: none"> Cocine huevos con su cáscara. Recaliente huevos enteros.
Palomitas de maíz	<ul style="list-style-type: none"> Utilice palomitas de maíz en bolsas especiales para horno microondas. Escuche mientras se hacen las palomitas hasta que el estallido se ralentice a 1 o 2 segundos o utilice el botón especial Popcorn. 	<ul style="list-style-type: none"> Haga palomitas en bolsas de papel marrón normales o en cuencos de cristal. Exceda el tiempo máximo indicado en el paquete de palomitas.
Comida para bebés	<ul style="list-style-type: none"> Pase la comida para bebés a un plato pequeño y caliéntela con cuidado, removiendo a menudo. Compruebe la temperatura antes de servir. Coloque las tetinas en los biberones después de calentarlos y agítelos bien. Haga la prueba de la "muñeca" antes de alimentar al bebé. 	<ul style="list-style-type: none"> Caliente biberones desechables. Caliente biberones con las tetinas puestas. Caliente comida para bebés en sus frascos originales.
General	<ul style="list-style-type: none"> Corte los productos horneados con relleno después de calentarlos para liberar el vapor y evitar quemaduras. Remueva los líquidos enérgicamente antes y después de calentarlos para evitar una "erupción". Utilice un cuenco profundo al cocinar líquidos o cereales para evitar que se derramen al hervir. 	<ul style="list-style-type: none"> Caliente o cocine en frascos de cristal cerrados o recipientes herméticos. Haga conservas en el microondas, ya que las bacterias dañinas podrían no destruirse. Fría con mucha grasa. Seque madera, calabazas, hierbas o papeles mojados.

SOBRE LA SEGURIDAD

Verifique que los alimentos estén cocinados a las siguientes temperaturas recomendadas.

TEMPERATURA		ALIMENTO
160 °F	72 °C	Cerdo fresco, carne molida, carne blanca de ave deshuesada, pescado, mariscos, platos a base de huevo y alimentos preparados congelados.
165 °F	74 °C	sobras, alimentos refrigerados listos para calentar, y comida «fresca» de charcutería y para llevar.
170 °F	77 °C	Aves - Carne blanca
180 °F	83 °C	Aves - Carne oscura

Para comprobar si los alimentos están cocidos, inserte un termómetro para carne en una zona gruesa o densa, alejada de la grasa o el hueso. **NUNCA** deje el termómetro en los alimentos durante la cocción, a menos que esté aprobado para su uso en hornos de microondas.

- **SIEMPRE** use agarradores de cocina para evitar quemaduras al manipular utensilios que estén en contacto con alimentos calientes. El calor de los alimentos puede transferirse a través de los utensilios lo suficiente como para causar quemaduras en la piel.
- Evite las quemaduras por vapor dirigiendo el vapor lejos de la cara y las manos. Levante lentamente el borde más alejado de la cubierta de un plato y abra con cuidado las bolsas de palomitas de maíz y de cocción para horno lejos de la cara.
- Permanezca cerca del horno mientras esté en uso y compruebe con frecuencia el progreso de la cocción para que no haya posibilidad de que los alimentos se cocinen en exceso.
- **NUNCA** utilice la cavidad para guardar libros de cocina u otros artículos.
- Seleccione, almacene y manipule los alimentos con cuidado para preservar su alta calidad y minimizar la propagación de bacterias transmitidas por los alimentos.
- Mantenga limpia la cubierta de la guía de ondas. Los residuos de alimentos pueden provocar arcos eléctricos y/o incendios.
- Tenga cuidado al retirar artículos del horno para que los utensilios, su ropa o sus accesorios no toquen los cierres de seguridad de la puerta.

ACERCA DE LOS UTENSILIOS Y LAS CUBIERTAS

No es necesario comprar todos los utensilios de cocina nuevos. Muchas piezas que ya tiene en su cocina se pueden utilizar con éxito en su nuevo horno de microondas. Asegúrese de que el utensilio no toque las paredes interiores durante la cocción. Utilice estos utensilios para cocinar y recalentar de forma segura en el microondas:

- vitrocerámica
- vidrio resistente al calor
- plásticos aptos para microondas
- platos de papel
- cerámica, gres y porcelana aptos para microondas
- plato para dorar
- Estos artículos se pueden utilizar para recalentar por poco tiempo alimentos que tengan poca grasa o azúcar:
 - madera, paja, mimbre
- **NO UTILIZAR**
 - sartenes y utensilios para hornear de metal
 - platos con bordes metálicos
 - vidrio no resistente al calor
 - plástico no apto para microondas
 - bolsas de papel reciclado
 - bolsas para guardar alimentos
 - cierres de alambre metálico

Si desea comprobar si un plato es seguro para microondas, coloque el recipiente vacío en el horno y caliéntelo en HIGH (alto) durante 30 segundos. Un plato que se caliente mucho no debe utilizarse.

IMPORTANTE QUE DEBES SABER

Las siguientes cubiertas son ideales:

- Las toallas de papel son buenas para cubrir los alimentos para recalentarlos y absorber la grasa mientras se cocina tocino.
- El papel encerado se puede utilizar para cocinar y recalentar.
- El papel film transparente especialmente marcado para uso en microondas se puede utilizar para cocinar y recalentar.
- NO permita que el papel film toque los alimentos. Deje una ventilación para que escape el vapor.
- Las tapas aptas para microondas son una buena opción porque el calor se mantiene cerca de los alimentos para acelerar la cocción.
- Las bolsas para cocción en horno son buenas para carnes grandes o alimentos que necesitan ablandarse. NO use lazos metálicos para cerrar. Recuerde hacer una hendidura en la bolsa para que escape el vapor.
- Cómo usar papel de aluminio en su horno de microondas:
- Se pueden utilizar trozos pequeños y planos de papel de aluminio colocados suavemente sobre los alimentos para proteger las zonas que se están descongelando o cocinando demasiado rápido.
- El papel de aluminio no debe acercarse a menos de una pulgada de cualquier superficie del horno.

ACCESORIOS Hay muchos accesorios para microondas disponibles para su compra. Evalúelos cuidadosamente antes de comprarlos para que satisfagan sus necesidades. Un termómetro apto para microondas le ayudará a determinar el punto de cocción correcto y le asegurará que los alimentos se han cocinado a temperaturas seguras. The Legacy Companies, LLC® no se hace responsable de ningún daño al horno cuando se utilizan accesorios.

ACERCA DE LOS NIÑOS Y EL MICROONDAS

- Los niños menores de 7 años deben utilizar el horno de microondas con una persona que los supervise muy cerca de ellos. Entre los 7 y los 12 años, la persona que los supervisa debe estar en la misma habitación.
- Los niños deben poder alcanzar el horno cómodamente; si no es así, deben subirse a un taburete resistente.
- En ningún momento se debe permitir que nadie se apoye o se columpie en la puerta del horno.
- Se debe enseñar a los niños todas las precauciones de seguridad; usar agarraderas para ollas, quitar las cubiertas con cuidado y prestar especial atención a los paquetes que tuestan los alimentos porque pueden estar muy calientes.
- No asuma que porque un niño ha dominado una habilidad culinaria puede cocinarlo todo.
- Los niños deben aprender que el horno de microondas no es un juguete.

CONTROLES BÁSICOS

CONOZCA SU HORNO DE MICROONDAS.

PRECAUCIÓN

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

DESCRIPCIÓN DE LAS FUNCIONES:

- Cuando se enchufa el horno por primera vez, la pantalla se ilumina durante 2 segundos, luego muestra "12:00" y los ":" parpadeando.
- Si no se realiza ninguna operación durante aproximadamente 1 minuto durante el ajuste, el horno volverá al modo de espera.
- Durante la cocción, si presiona el botón **Stop/Cancel** una vez o abre la puerta, el programa se pausará; cierre la puerta y presione el botón **Start** para reanudar. Durante el estado de pausa, si presiona el botón **Stop/Cancel** una vez, el programa se cancelará.
- Al finalizar la cocción, aparecerá "END" y el sistema emitirá pitidos para recordárselo al usuario cada dos minutos hasta que presione el botón **Stop/Cancel** o abra la puerta.
- SEÑALES DURANTE LOS AJUSTES DEL HORNO
 - **UNA SEÑAL:** El horno acepta la entrada.
 - **DOS SEÑALES:** El horno no acepta la entrada; por favor, verifique e inténtelo de nuevo.

AJUSTE DEL RELOJ

Este es un reloj de 12 o 24 horas. En el modo de espera, presione el botón **Clock** una vez para elegir el reloj de 12 horas y si desea elegir el reloj de 24 horas, presione el botón **Clock** nuevamente.

Ejemplo: Supongamos que desea ajustar el reloj para las 8:09 a.m.

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

NOTA:

- Durante la cocción, puede presionar el botón **Clock** para consultar el reloj.
- Se mostrará "00:00" y sonarán dos pitidos para recordarle al usuario que vuelva a ingresar la hora, si la hora ingresada está fuera del alcance del reloj al ajustarlo.

CONTROLES BÁSICOS

COCCIÓN CON MICROONDAS

1. En el modo de espera, presione el botón **Micro** una vez.
2. Utilice los botones numéricos para ingresar el tiempo de cocción. El tiempo máximo es de 99 minutos y 59 segundos.
3. Presione el botón **Power Level** una vez y luego use los botones numéricos para ingresar el nivel de potencia.
4. Presione el botón **Start** para confirmar.

Utilice el teclado numérico para seleccionar el nivel de potencia de cocción.

Teclado numérico	Por ciento	Mostrar	Teclado numérico	Por ciento	Mostrar
1,0	100%	PL10	4	40%	PL-4
9	90%	PL-9	3	30%	PL-3
8	80%	PL-8	2	20%	PL-2
7	70%	PL-7	1	10%	PL-1
6	60%	PL-6	0	0%	PL-0
5	50%	PL-5			

NOTA : Durante la cocción, puede pulsar el botón "**Power level**" para verificar el nivel de potencia, y puede ajustarlo pulsando los botones numéricos cuando la pantalla muestre dicho nivel.

COCCIÓN EN VARIAS ETAPAS

Su horno puede programarse para un máximo de 2 secuencias de cocción por microondas. Supongamos que desea configurar el siguiente programa de cocción.

Cocción por microondas



Cocción por microondas

1. En modo de espera, introduzca la primera etapa del programa de cocción por microondas. No presione el botón **Start** para comenzar.
2. Introduzca la segunda etapa del programa de cocción por microondas.
3. Presione **Start** para comenzar.

NOTA:

Las funciones de cocción por sensor, recalentamiento por sensor, ablandar/derretir y descongelación por peso o descongelación rápida no se pueden configurar en un programa de cocción de varias etapas.

CONTROL DE LUZ

Esta función está diseñada para la comodidad de realizar tareas fuera del horno. Para encender la luz en la parte inferior del horno, presione el botón **Light On/Off**:

Presione Light On/Off	Modo de Funcionamiento
Una vez	Encendido
Dos veces	Apagado

CONTROL DEL VENTILADOR DE VENTILACIÓN

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

En el modo de espera, el ventilador de ventilación es de control manual, presione el botón **Vent 2 Speed** para seleccionar la velocidad de ventilación:

Presione Vent 2 Speed	Modo de funcionamiento	Pantalla
Una vez	Velocidad baja	Vent. L
Dos veces	Velocidad alta	Vent. H
3 veces	Apagar	Apagado

NOTA: Cuando se inicia la cocción, el ventilador de ventilación funciona automáticamente en una marcha de viento baja. Después de cocinar, el ventilador deja de funcionar automáticamente. Si se ajusta manualmente la marcha alta del ventilador y luego se inicia el microondas, o si el usuario cambia el ventilador a alta velocidad manualmente, el ventilador de ventilación funcionará a viento alto durante 18 minutos y, después de eso, funcionará a viento bajo hasta terminar la cocción. Cuando la cocción en el microondas ha terminado y el motor de ventilación sigue funcionando, solo presione el botón **Vent 2 Speed** para cerrarlo.

DESCONGELACIÓN RÁPIDA

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

1. En modo de espera, presione el botón **Defrost** una vez, aparecerá "00:00" y "Def." en la pantalla.
2. Presione los botones numéricos para introducir el tiempo de descongelación. El tiempo máximo es de 99 minutos y 59 segundos.
3. Presione el botón **Start** para confirmar.

NOTA: Durante la descongelación, el horno se detendrá y emitirá un pitido para recordar al usuario que debe dar la vuelta a los alimentos; después de eso, presione el botón **Start** para reanudar.

DESCONGELACIÓN POR PESO

El tiempo de descongelación y el nivel de potencia se configuran automáticamente una vez programado el peso de los alimentos. El rango de peso de los alimentos congelados es de 1 a 96 oz.

1. En modo de espera, presione el botón **Defrost** dos veces.
2. Presione los botones numéricos para introducir el peso de los alimentos.
3. Presione **Start** para comenzar.

NOTA: Durante la descongelación, el horno se detendrá y emitirá un pitido para recordar al usuario que debe dar la vuelta a los alimentos; después de eso, presione el botón **Start** para reanudar.

CARACTERÍSTICAS ESPECIALES

COCCIÓN POR SENSOR (SENSOR COOK)

Para alimentos como papas, pizza, etc., no es necesario programar el tiempo ni la potencia de cocción. Basta con indicar el tipo de alimento que desea cocinar, así como el peso o las porciones de dicho alimento.

→ PIZZA, PAPAS Y PALOMITAS DE MAÍZ

1. En modo de espera, presione el botón **Sensor Cook** repetidamente para seleccionar el código de menú "A-1", "A-2" y "A-5".

Presione Sensor Cook	Menú	Código	Rangos de peso
Una vez	Pizza	A-1	5-16 oz (150-450 g)
Dos veces	Papa	A-2	6-8 oz (170-230 g/porción)
5 veces	Palomitas de maíz	A-5	3.2 oz

2. Presione el botón **Start** para comenzar.

→ CARNE Y VERDURAS

1. En modo de espera, presione el botón **Sensor Cook** repetidamente para seleccionar el código de menú "A-3" y "A-4".
2. Use los botones numéricos para seleccionar el submenú.

Presione Sensor Cook	Menú	Código	Presione el botón numérico	Submenú	Rangos de peso
3 veces	Carne	A-3	1	Cerdo	5-24 oz (150-700 g)
			2	Chuletas	
			3	Carne molida	
			4	Piezas de pollo	
4 veces	Verduras	A-4	1	Verduras frescas	7-21 oz (200-600 g)
			2	Verduras congeladas	

3. Presione el botón **Start** para comenzar.

RECALENTAMIENTO CON SENSOR

Para alimentos como pasta, bebidas, etc., no es necesario programar el tiempo ni la potencia de cocción. Basta con indicar el tipo de alimento que desea recalentar, así como el peso o las porciones de dicho alimento.

→ RECALENTAMIENTO

1. En el modo de espera, pulse una vez el botón **Sensor Reheat**, la pantalla mostrará "A-6".
2. Utilice los botones numéricos (1 ~ 3) para seleccionar el tipo de alimento.

Pulse Sensor Reheat	Menú	Código	Pulse el botón numérico	Submenú	Rangos de peso
Una vez	Recalentar	A-6	1	Plato de comida	5-24 oz (150-700 g)
			2	Cacerola	
			3	Pasta	

3. Pulse el botón **Start** para comenzar.

→ BEBIDA

1. En el modo de espera, pulse dos veces el botón **Sensor Reheat**, la pantalla mostrará "A-7".
2. Utilice los botones numéricos para seleccionar el peso del alimento o las porciones.

Pulse Sensor Reheat	Menú	Código	Pulse el botón numérico	Porción (Peso)
2 veces	Bebida	A-7	1	1 (8 oz)
			2	2 (10 oz)
			3	3 (12 oz)

3. Pulse el botón **Start** para comenzar.

CARACTERÍSTICAS ESPECIALES

ABLANDAR DERRETIR

Para alimentos como mantequilla, queso, helado, etc., no es necesario programar el tiempo ni la potencia de cocción. Es suficiente con indicar el tipo de alimento que desea cocinar, así como el peso o las porciones de dicho alimento.

→ QUESO, HELADO Y MANTEQUILLA

1. En modo de espera, presione el botón Ablandar Derretir repetidamente para seleccionar el código de menú "A-8", "A-9" y "A-10".
2. Use los botones numéricos para seleccionar el peso o las porciones del alimento.

Presione Ablandar Derretir	Menú	Código	Presione el botón numérico	Porción (Peso)
Una vez	Queso	A-8	1	1(4 oz)
			2	2(8 oz)
Dos veces	Helado	A-9	1	1(4 oz)
			2	2(8 oz)
3 veces	Mantequilla	A-10	1	1(4 oz)
			2	2(8 oz)

3. Presione el botón **Inicio** para comenzar.

NOTA:

- Para los menús de sensor (Pizza, Papa, Carne, Recalentar y Verduras), después de cocinar durante un período de tiempo, el sistema detectará si hay un error; si hay un error, por ejemplo, un cortocircuito o circuito abierto del sensor, el sistema se detendrá automáticamente mostrando "E-1" en la pantalla y emitirá pitidos cada dos segundos hasta que se presione el botón Detener/Cancelar.
- Si no hay error, el sistema determinará el tiempo de cocción correspondiente basándose en el vapor generado por el alimento; después de cocinar durante un período de tiempo, la cuenta regresiva aparecerá en la pantalla.
- Para los menús de sensor (Pizza, Papa, Carne, Recalentar y Verduras), durante la cocción, si se presiona una vez el botón Detener/Cancelar o se abre la puerta, el sistema finalizará y volverá al modo de espera.
- Durante el tiempo máximo del sensor, si el horno no puede determinar el tiempo de cocción de acuerdo con el vapor producido por los alimentos en el horno, el programa de cocción finalizará automáticamente.

OTRAS CARACTERÍSTICAS PRÁCTICAS

COCCIÓN RÁPIDA

En modo de espera, simplemente presione el botón de Inicio repetidamente para configurar el tiempo de cocción (cada presión añade 30 segundos, hasta 99 minutos y 59 segundos), el horno comenzará a cocinar inmediatamente al 100% de potencia.

NOTA: Durante la cocción (excepto en cocción por sensor, recalentamiento por sensor, ablandar/derretir y descongelación), también puede añadir tiempo de cocción presionando **Inicio** durante el proceso.

CONFIGURACIÓN DEL TEMPORIZADOR

1. En modo de espera o durante la cocción, presione el botón de Temporizador una vez.
2. Use los botones numéricos para ingresar el tiempo. El tiempo máximo es de 99 minutos y 99 segundos.
3. Presione el botón de Temporizador para confirmar.

NOTA: Una vez configurada la función de temporizador, ya sea en modo de espera o durante la cocción, puede verificar la cuenta regresiva presionando el botón **Temporizador** y puede presionar **Detener/Cancelar** para cancelar la función cuando la pantalla muestre el tiempo del temporizador.

BLOQUEO PARA NIÑOS

Se utiliza para evitar la operación del horno por parte de niños sin supervisión. Para configurar: En modo de espera, mantenga presionado el botón Detener/Cancelar por más de 3 segundos; sonará un pitido, el horno entrará automáticamente en modo de bloqueo para niños y se encenderá el indicador de bloqueo. En estado de bloqueo, todos los botones están deshabilitados (excepto el botón Detener/Cancelar). Para cancelar: Mantenga presionado el botón Detener/Cancelar por más de 3 segundos; sonará un pitido, la luz indicadora se apagará y el horno podrá operarse nuevamente.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

EXTERIOR

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

PUERTA

Limpie la ventana por ambos lados con un paño húmedo para eliminar cualquier derrame o salpicadura. Las piezas metálicas serán más fáciles de mantener si se limpian frecuentemente con un paño húmedo. Evite el uso de aerosoles y otros limpiadores fuertes, ya que pueden manchar, rayar o quitar el brillo a la superficie de la puerta.

PANEL DE CONTROL

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

INTERIOR

La limpieza es fácil porque se genera poco calor en las superficies interiores; por lo tanto, no hay quemaduras ni fijación de derrames o salpicaduras. Para limpiar las superficies interiores, pase un paño suave con agua tibia. **NO UTILICE LIMPIADORES ABRASIVOS O FUERTES NI ESPONJAS DE FREGAR**. Para suciedad más persistente, use bicarbonato de sodio o un jabón suave; enjuague bien con agua caliente.

CUBIERTA DE LA GUÍA DE ONDAS

La cubierta de la guía de ondas se encuentra en el lado derecho de la cavidad. Está hecha de mica, por lo que requiere un cuidado especial. Mantenga limpia la cubierta de la guía de ondas para asegurar un buen rendimiento del horno. Limpie cuidadosamente con un paño húmedo cualquier salpicadura de comida de la superficie de la cubierta inmediatamente después de que ocurra. Las salpicaduras acumuladas pueden sobrecalentarse y provocar humo o posiblemente incendiarse. **NO quite la cubierta de la guía de ondas.**

ELIMINACIÓN DE OLORES

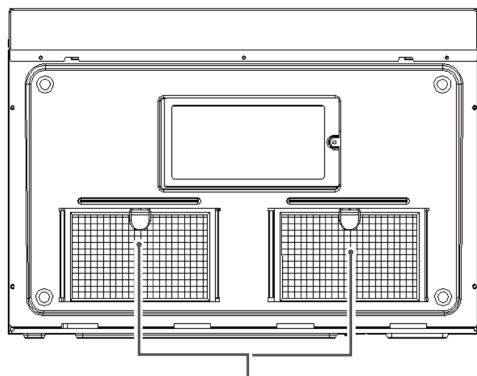
Ocasionalmente, puede quedar un olor a comida en el horno. Para eliminarlo, combine 1 taza de agua, la ralladura y el jugo de 1 limón y varios clavos de olor enteros en una taza medidora de vidrio de 2 tazas. Hierva durante varios minutos usando el 100% de potencia. Deje reposar en el horno hasta que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

PLATO GIRATORIO/SOPORTE DEL PLATO GIRATORIO

El plato giratorio y su soporte se pueden quitar para facilitar la limpieza. Lávelos con agua suave y jabonosa; para manchas difíciles, use un limpiador suave y una esponja de fregar no abrasiva como se describió anteriormente. También son aptos para lavavajillas. Utilice la rejilla superior del lavavajillas. El eje del motor del plato giratorio no está sellado, por lo que el exceso de agua o los derrames deben limpiarse inmediatamente.

FILTRO DE GRASA

Los filtros deben limpiarse al menos una vez al mes. Nunca opere el ventilador o el horno sin los filtros en su lugar. Tire ligeramente hacia abajo de la pestaña hacia el frente del horno y retire el filtro. Repita para el otro filtro. Remoje el filtro en un fregadero o recipiente lleno de agua caliente y detergente. NO use amoníaco u otros álcalis; reaccionarán con el material del filtro y lo oscurecerán. Agite y frote con un cepillo para eliminar la suciedad incrustada. Enjuague bien y agite para secar. Vuelva a colocar encajando el filtro de nuevo en la abertura.

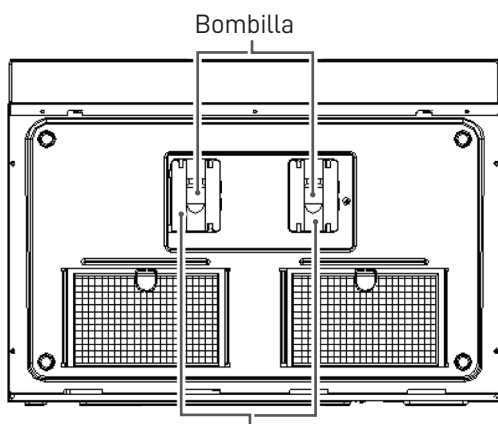


Filtro de grasa de carbón

LUZ

1. Desenchufe o desconecte la alimentación.
2. Quite el tornillo del marco de la ventana de vidrio.
3. Desenrosque con cuidado las bombillas de los portalámparas y reemplácelas.
NO UTILICE UNA BOMBILLA DE MÁS DE 30 VATIOS.
4. Cierre el marco de la ventana de vidrio y asegúrelo con el tornillo quitado en el paso 2.

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



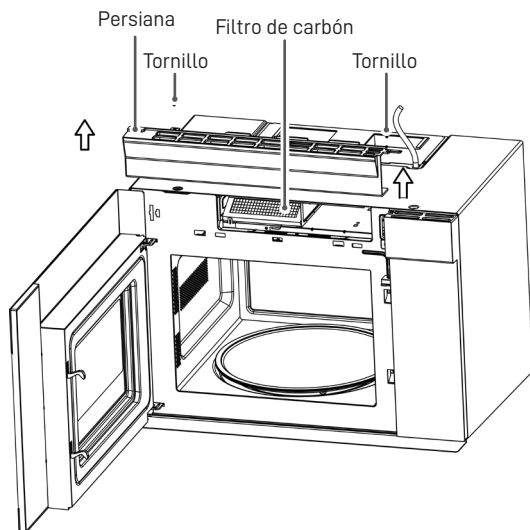
Cubiertas para luces

FILTRO DE CARBÓN

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

1. Desenchufe o desconecte la alimentación.
2. Utilizando un destornillador Phillips, retire los dos tornillos de la parte superior de la carcasa y del panel.
3. Abra la puerta para poder levantar la rejilla y separarla del horno.
4. Cambie el filtro de carbón.
5. Vuelva a colocar con cuidado la rejilla en su lugar y reemplace el tornillo retirado en el paso 2.

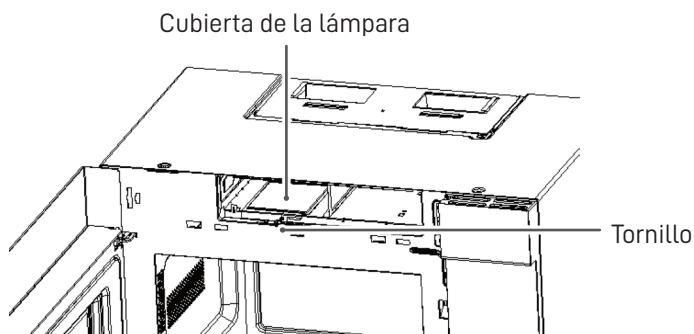
CUIDADO Y MANTENIMIENTO



LUZ DEL HORNO

1. Siguiendo los pasos 1-3 para cambiar el filtro de carbón, retire el filtro del horno.
2. Utilizando un destornillador Phillips, retire el tornillo de la cubierta de la luz, luego levante la cubierta y sáquela con cuidado.
3. Desenrosque con cuidado la bombilla del portalámparas y reemplácela.

NO UTILICE UNA BOMBILLA DE MÁS DE 30 VATIOS.



4. Vuelva a colocar la cubierta de la luz, el tornillo y el filtro de carbón. Presione la rejilla para que encaje en su lugar y vuelva a colocar los tornillos de montaje de la rejilla.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
El horno no enciende	El cable de alimentación del horno de microondas no está enchufado a una toma de corriente eléctrica.	Conéctelo a una toma de corriente de 3 clavijas con conexión a tierra.
	La puerta está abierta.	Cierre la puerta e inténtelo de nuevo.
	Se ha configurado una operación incorrecta.	Consulte las instrucciones.
Arco eléctrico o chispas	Se están utilizando materiales que deben evitarse en el horno de microondas.	Utilice únicamente utensilios aptos para microondas.
	El horno se pone en funcionamiento estando vacío.	No ponga en funcionamiento el horno estando vacío.
	Quedan restos de comida derramada en la cavidad del horno.	Limpie la cavidad del horno con un paño húmedo y séquela bien. Consulte "Limpieza".
Alimentos cocinados de forma desigual	Se están utilizando materiales que deben evitarse en el horno de microondas.	Utilice únicamente utensilios aptos para microondas.
	La comida no se ha descongelado por completo.	Descongele la comida por completo.
	El tiempo de cocción o el nivel de potencia no son adecuados.	Utilice el tiempo de cocción y el nivel de potencia correctos.
	No se ha dado la vuelta a la comida ni se ha revuelto.	Dé la vuelta a la comida o revuélvala.
Alimentos recocidos	El tiempo de cocción o el nivel de potencia no son adecuados.	Utilice el tiempo de cocción y el nivel de potencia correctos.
Alimentos poco cocidos	Se están utilizando materiales que deben evitarse en el horno de microondas.	Utilice únicamente utensilios aptos para microondas.
	La comida no se ha descongelado por completo.	Descongele la comida por completo.
	Las aberturas de ventilación del horno están obstruidas.	Compruebe que las aberturas de ventilación del horno no estén obstruidas.
	El tiempo de cocción o el nivel de potencia no son adecuados.	Utilice el tiempo de cocción y el nivel de potencia correctos.
Descongelación inadecuada	Se están utilizando materiales que deben evitarse en el horno de microondas	Utilice únicamente utensilios aptos para microondas.
	El tiempo de cocción o el nivel de potencia no son adecuados.	Utilice el tiempo de cocción y el nivel de potencia correctos.

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.

CONTINUED

- 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, muescas, 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, muescas, 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.

© 2026 Avanti Products
 The Legacy Companies,
 Weston, FL 33331 U.S.A.
www.AvantiProducts.com

SERVICIOS DE REPARACIÓN

La reparación no es ofrecida por The Legacy Companies, LLC («la Compañía»), («TLC») o («Legacy»). El reemplazo se ofrece únicamente bajo la garantía limitada de TLC. The Legacy Companies, LLC («la Compañía») garantiza que el producto está libre de defectos de materiales y/o mano de obra.

Períodos de cobertura de la garantía:

Avanti: Garantía limitada de 1 año

Modelo: MOTR14K

Los productos defectuosos pueden ser reemplazados a discreción de TLC durante un período de 1 año a partir de la fecha de compra, según la que sea más tardía.

Después de que expire la garantía limitada, ya no se ofrecerán productos o piezas de reemplazo.

Para más detalles sobre la garantía y reclamos: www.avantiproducts.com



Contacto para servicio de garantía:

<https://www.avantiproducts.com/pages/product-registration>

