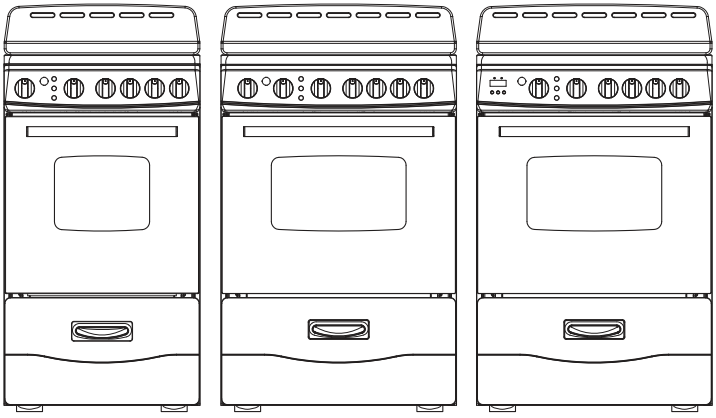
avanti®

Electric Range

Instruction Manual



Models: CERU200 / CERU240

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

Important Safeguards ..... 2 - 5
Parts And Features 5
Before Using Your Electric Range 6
Electrical Connection 7
Installation Of Electric Range 8
Installation Of The Backsplash ..... 8 - 9
Power Cord Installation 10
Leveling The Range 11
Anti-Tip Bracket Installation 11
Operating Your Range ..... 12 - 16
Care And Maintenance ..... 16 - 17
Troubleshooting 18
Warranty ..... 19 - 20

SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

© 2026 The Legacy Companies, LLC

IMPORTANT SAFEGUARDS

Your safety and the safety of others are very important. We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the Safety Alert Symbol. This symbol alerts you to potential hazards that can kill or injure you and others.

All safety messages will follow the Safety Alert Symbol and either the words, "DANGER", "WARNING," or "CAUTION".

⚠ DANGER ⚠

Danger means that failure to heed this safety statement may result in severe personal injury or death.

⚠ WARNING ⚠

Warning means that failure to heed this safety statement may result in extensive product damage, serious personal injury, or death.

CAUTION

Caution means that failure to heed this safety statement may result in minor or moderate personal injury, or property or equipment damage.

⚠ DANGER ⚠

- It is recommended that a separate circuit, serving only your appliance be provided. Use receptacles that cannot be turned off by a switch or pull chain.
- Never clean appliance parts with flammable fluids. These fumes can create a fire hazard or explosion. And do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance. The fumes can create a fire hazard or explosion.
- Before proceeding with cleaning and maintenance operations, make sure the power line of the unit is disconnected.
- Unplug the appliance or disconnect power before cleaning or servicing. Failure to do so can result in electrical shock or death.
- Do not attempt to repair or replace any part of your appliance unless it is specifically recommended in this manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.

⚠ WARNING ⚠

- This appliance shall not be used for space heating. The surface unit should not be operated without cookware. This information is based on safety considerations.
- All openings in the wall behind the appliance and in the floor under the appliance shall be sealed.
- Keep appliance area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors.
- Do not obstruct the flow of ventilation air.
- Disconnect the electrical supply to the appliance before servicing.
- When removing appliance for cleaning and/or service:
  - Disconnect AC power supply.
  - Carefully remove the range by pulling outward.
    CAUTION: Range is heavy. Use care in handling.
- The misuse of oven door (e.g. stepping, sitting, or leaning on them) can result in potential hazards and /or injuries.
- When installing or removing the range for service, a rolling lift jack should be used. Do not push against any of the edges of the range in an attempt to slide it into or out of the installation. Pushing or pulling a range (rather than using a lift jack) also increases the possibility of bending the leg spindles or the internal coupling connectors.
- It is important for the appliance to be leveled in order to work properly. You may need to make several adjustments to level it.
- Never allow children to operate, play with or crawl inside the appliance.
- Electrical Grounding Instructions - The appliance must be installed and grounded by a qualified technician in accordance with the National Electrical Code ANSI/NFPA No. 70 (Latest Edition) and local electrical code requirements.

- Replacement Parts – Only authorized replacement parts may be used in performing service on the range. Replacement parts are available from factory authorized parts distributors. Contact the nearest Avanti service center in your area.
- Take care to prevent aluminum foil and meat probes from contacting the heating elements.

⚠ WARNING ⚠

- Read all instructions before using the range.
- WARNING: TO REDUCE THE RISK OF TIPPING OF THE RANGE, THE RANGE MUST BE SECURED BY PROPERLY INSTALLED ANTI-TIP DEVICE. TO CHECK IF THE DEVICE IS INSTALLED PROPERLY, SLIDE RANGE FORWARD, LOOK FOR ANTI-TIP BRACKET SECURELY ATTACHED TO FLOOR, AND SLIDE RANGE BACK SO REAR RANGE FOOT IS UNDER ANTI-TIP BRACKET.
- CAUTION: Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the backsplash of a range – children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
- Proper Installation - Be sure the range is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- Do Not Leave Children Alone - Children should not be left alone or unattended in area where the appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- Wear Proper Apparel - Loose fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.
- User Servicing - Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Storage in or on Appliance - Flammable materials should not be stored in an oven or near the surface units.
- Do Not Use Water on Grease Fires - Smother fire or flame or use dry chemical or foam- type extinguisher.
- Use Only Dry Potholders - Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- Use Proper Pan Size - This appliance is equipped with one or more surface units of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.
- Never Leave Surface Units Unattended at High Heat Settings – Boil over causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Do not operate the cooktop if the glass surface is broken or damaged. Keep the ceramic glass surface clean and free from spills, grease, and objects that may melt.
- Protective Liners - Do not use aluminum foil to line surface unit drip bowls or oven bottoms, except as suggested in the manual. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock, or fire.
- Glazed Cooking Utensils - Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for range top service without breaking due to sudden change in temperature.
- Utensil Handles Should Be turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Units – To minimize burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.
- Do not attempt to remove or service the radiant cooking elements. Service should be performed by a qualified technician only.
- Do Not Cook on Broken Cook-top – If cook-top should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cook-top and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- Clean Cooktop With Caution – If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- Use Care When Opening Door – Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- Do Not Heat Unopened Food Containers – Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.
- Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.
- Placement of Oven Racks – Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.
- Do Not Touch Surface Units, Heating Elements, Interior Surfaces of Oven or Areas Near Units - Surface units and heating elements may be hot even though they are dark in color. Area near surface and interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact surface units, areas near units or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns – among these surfaces are oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and window of oven doors.

IMPORTANT SAFEGUARDS

⚠ WARNING
HAVE THIS RANGE INSTALLED BY A QUALIFIED INSTALLER. Improper installation, adjustment, alteration or maintenance can cause injury or property damage. Consult a qualified installer or service agency.

After having unpacked the range, check to ensure that it is not damaged and the oven door closes correctly. In case of doubt, do not use it and consult your supplier or a professionally qualified technician.
Packing elements (i.e. plastic bags, polystyrene foam, packing straps, etc.) should not be left around within easy reach of children, as these may cause serious injuries. The range has been thoroughly tested for safe and efficient operation. However, as with any appliance, there are specific installation and safety precautions that must be followed to ensure safe and satisfactory operation.

- Do not attempt to modify the technical characteristics of the appliance as this may become dangerous to use.
- Do not carry out cleaning or maintenance operations on the appliance without having previously disconnected it from the electric power supply.
- After use, ensure that the knobs are in the OFF position or the "standby" position.
- Never touch the appliance with wet hands or feet.
- Do not operate the appliance barefooted.
- Do not allow children or other incapable people to use the appliance without supervision.
- During and after use of the range, certain parts will become very hot. Do not touch hot parts.
- Keep children away from the range when it is in use.
- Fire Risk! Do not store flammable materials in the oven or in the bottom drawer.
- Fire Risk! Do not attempt to dry clothing or any other type of textile in the oven or in the bottom drawer.
- Make sure that electrical cables connecting other appliances in the proximity of the range cannot come into contact with the cooktop or become entrapped in the oven door.
- Do not line the oven walls with aluminum foil. Do not place shelves, pans, baking trays, broil tray or other cooking utensils on the base of the oven chamber.
- The manufacturer declines all liability for injury to persons or damage to property caused by incorrect or improper use of the range.
- To avoid any possible hazard, the appliance must be installed by qualified personnel only. Any repairs by unqualified persons may result in electric shock or short circuit. In order to avoid possible injuries to your body or to the range, do not attempt any repairs by yourself. Such work should be carried out by qualified service personnel only.
- Burn Hazard! The oven and cooking accessories may become very hot during operation. Make sure children are kept out of reach and warn them accordingly. To avoid burns use cloths and gloves when handling hot parts or utensils.
- Stand away from the range when operating oven door. Hot air or steam which escapes can cause burns to hands, face, and/or eyes.
- Never clean the oven with any high-pressure steam cleaning devices, as it may provoke a short circuit.
- Do not leave anything on the top of oven vent. Never cover the oven vent opening with aluminum foil or any other material.
- This range is intended for household use. Never use the appliance for any other purpose.
- If you should decide not to use the range any longer (or decide to substitute an older model), before disposing of it, it is recommended that it be made inoperative in an appropriate manner in accordance to health and environmental protection regulations, ensuring in particular that all potentially hazardous parts be made harmless, especially in relation to children who could play with old appliances. Remove the door before disposal to prevent entrapment.

SAVE THESE INSTRUCTIONS
HOUSEHOLD USE ONLY

⚠ WARNING



Tip-Over Hazard

A child or adult can tip the range and be killed.

Install the anti-tip device to the range and/or structure per the installation instructions.

Engage the range to the Anti-tip device installed on the structure.

Re-engage the anti-tip device if the range is removed.

Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.

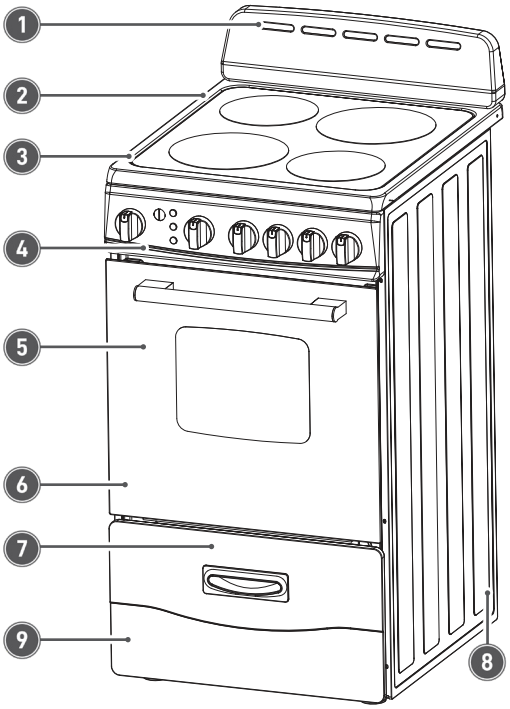


Making sure the anti-tip device is installed:

- Slide the range forward
- Look for the anti-tip device, ensure it is attached securely to the floor.
- Slide the range back into place so that the rear foot is under the anti-tip device.

PARTS AND FEATURES

1. Backsplash with integrated oven vents
2. Cooktop
3. Control Panel
4. Oven Handle
5. Oven Door
6. Storage Drawer
7. Storage Drawer Handle
8. Leveling Legs (2)
9. Anti-tip Support Legs (2)



(Product may be subject to change without prior notice)

BEFORE USING YOUR ELECTRIC RANGE

Congratulations on your purchase of an Avanti® Electric Range!

- Remove the exterior and interior packing.
- Check to be sure you have all of the following parts:

2	Oven Racks
1	Broiler Tray and Grid
1	Anti-tip Bracket
7	Screws total
1	Backsplash Assembly
1	Instruction Manual

NOTE: The anti-tip bracket, backsplash assembly, and screws are packed in the Styrofoam packaging above the range. Do not discard any packaging until all parts and accessories have been removed and verified.

- Clean the interior surface with lukewarm water using a soft cloth.
- Have your range installed and properly grounded by a qualified installer in accordance with the installation instructions.
- Do not attempt to repair or replace any part of your range unless it is specifically recommended in this manual.
- Do not remove permanently affixed labels, warnings, or plates from the product. This may void the warranty.
- The installer should leave these instructions with the consumer who should retain for local inspector's use and for future reference.
- Please observe all local and national codes and ordinances.

NOTICE

Before using this range for the first time:

The oven heating elements have a protective coating that must be burned off before first use. Make sure the room is well ventilated.

Keep the oven door fully closed. Do not leave the door open or ajar.

1. Turn the Oven Temperature knob to 450°F.
2. Turn the Oven Function selector knob to Oven and allow the lower heating elements to heat for 5 to 8 minutes.
3. Turn the Oven Function selector knob to Broil and allow the upper heating elements to heat for another 5 to 7 minutes.
4. Turn the unit off and allow the range to cool completely.

CAUTION

During the burn-off process, the oven door must remain fully closed. Do not leave the door open or ajar. Do not perform the oven burn-off process for more than 15 minutes total. Alternate once between the lower heating elements using the Oven function and the upper heating elements using the Broil function.

IMPORTANT:
This range is designed and manufactured solely for the cooking of domestic (household) food and is not suitable for any non-domestic application and therefore should not be used in a commercial environment. The range warranty will be void if the range is used within a non-domestic environment e.g. a semi-commercial, commercial or communal environment.

ELECTRICAL CONNECTION

⚠ WARNING
Improper grounding can result in the risk of electrical shock. If the power cord is damaged, have it replaced by an authorized Avanti Products service center.

- The appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician in accordance with the National Electrical Code ANSI/NFPA No. 70 (Latest Edition) and local electrical code requirements. Installation should be made by a licensed electrician.
- The range may be connected by means of permanent "Hard Wiring" or "Power Supply Cord Kit". Power supply cord is not supplied, but is available through your local electric supply house.
- Use only 3-conductor or 4-conductor UL listed range cord rated at 40 amps with 125/250V minimum voltage range. These cords may be provided with strain relief or conduit connector.
- The range must be connected to the proper electrical voltage and frequency as specified on the rating label.
- The range can be connected directly to the fused disconnect (or circuit breaker box) through flexible, armored or non-metallic sheathed, copper cable (with grounding wire). Allow two to three feet of slack in the line so that it can be moved if servicing is ever necessary.
- For personal safety, the range must be properly grounded.
- Remove house fuse or open circuit breaker before beginning installation.
- Do not attempt to repair or replace any part of the appliance unless it is specifically recommended in this manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- To minimize the possibility of electric shock, disconnect this appliance from the A/C power supply before attempting any maintenance.

NOTE: Turning the appliance off does not disconnect the appliance from the power supply. We recommend having a qualified technician service your appliance.

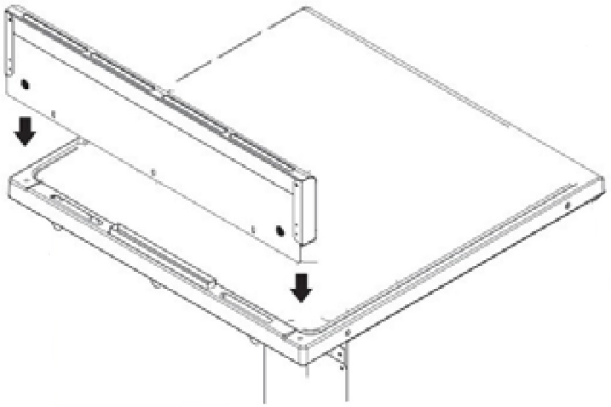
Rating Label Location: The rating label is located inside the storage drawer area. Open the storage drawer to view the model and electrical rating information.

INSTALLATION OF ELECTRIC RANGE

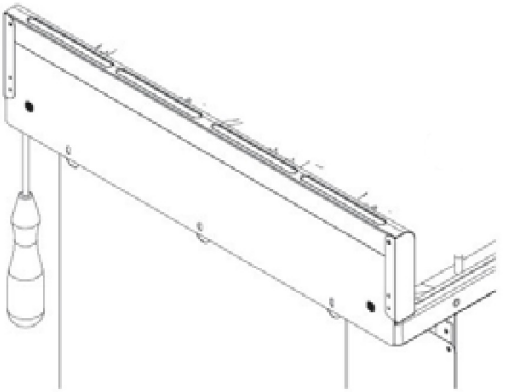
Important - Save for the local electrical inspector's use

- The electric range must be installed by a qualified technician. Make sure you have everything necessary for correct installation. It is the installer's responsibility to comply with installation clearances specified in the manual.
- Cabinet opening dimensions that are shown above must be used. Given dimensions are minimum clearances. The minimum spacings must be maintained between the appliance cooking surface and the horizontal surface above the cooking top.
- 30 inches is the minimum clearance between the top of the cooking surface and the bottom of an unprotected wood or metal cabinet
- To eliminate the risk of burns or fire by reaching over heated surface units, cabinet storage space located above the surface units should be avoided. If cabinet storage is to be provided, the risk can be reduced by installing a range hood that projects horizontally a minimum of 5 inches beyond the bottom of the cabinets.
- Place your electric range on a floor that is strong enough to support it when it is fully assembled. To level your electric range, adjust the leveling legs at the bottom of the unit.
- Avoid locating the unit in moist areas, as this may result in the risk of electrical shock.

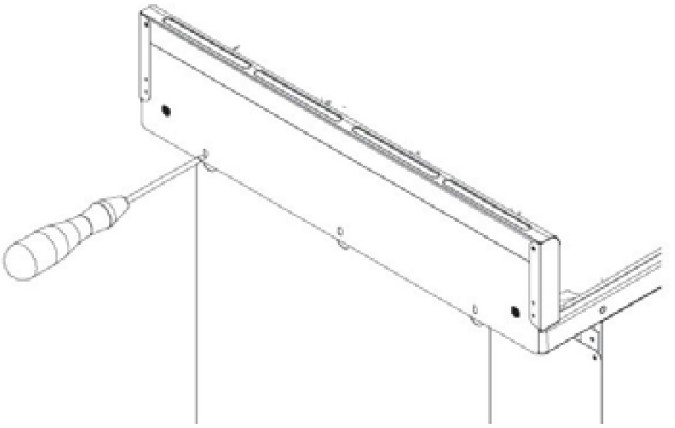
INSTALLATION OF THE BACKSPLASH



Step 1: Slide the backsplash on the rear part of the range.



Step 2: Secure the backsplash to the range from the bottom with the (2) two screws included.

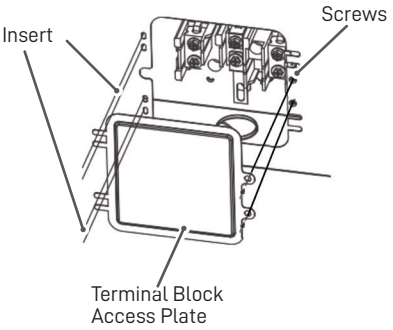


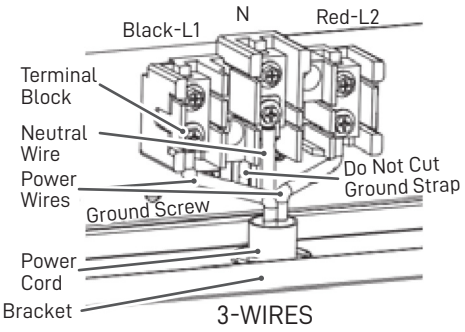
Step 3: Secure the backsplash to the range from the back using the (3) three screws included.

POWER CORD INSTALLATION

3- WIRE POWER CORD INSTALLATION

- Remove the Terminal Block Access Plate on the back of range by removing the 2 fixing screws.
- Assemble the strain relief in the hole on bracket.
- Insert the power cord through the strain relief and tighten.
- Allow enough slack to easily attach the cord terminals to the terminal block.
- Remove the 3 wire terminal nuts and washers from the terminal block.
- Plug the terminal holes of power cord. The neutral or ground wire of the power cord must be connected to the neutral terminal located in the center of terminal block. The power leads must be connected to L1 and L2.
- Plug washers and tighten nuts securely.
- Assemble the Terminal Block Access Plate.

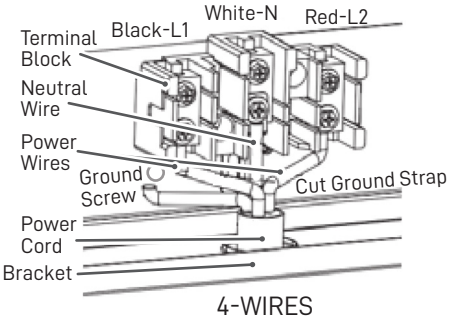




3-WIRES

4- WIRE POWER CORD INSTALLATION

- Remove the Terminal Block Access Plate on the back of range by removing the 2 fixing screws.
- Assemble the strain relief in the hole on bracket.
- Insert the power cord through the strain relief and tighten.
- Allow enough slack to easily attach the cord terminals to the terminal block.
- Remove the 3 wire terminal nuts and washers from the terminal block.
- Remove the ground strap from the frame of range and terminal by removing its screw and cut it as shown.

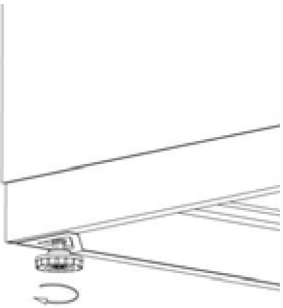


4-WIRES

- Plug the terminal holes of power cord. The neutral wire of the power cord must be connected to the neutral terminal located in the center of terminal block. The ground wire of the power supply cord must be attached to the frame of range by using the green colored grounding screw. The power leads must be connected to L1 and L2.
- Plug washers and tighten nuts securely.
- Assemble the Terminal Block Access Plate.

LEVELING THE RANGE

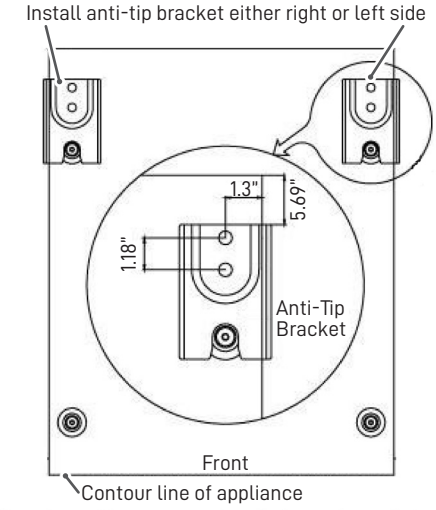
The range must be level to for proper operation. The two screw type leveling legs located on the back corners at the bottom of range should be adjusted by turning them clockwise to make the range higher or counter-clockwise to lower the range until the range is level. Use a level on surface units to check the leveling of the range.

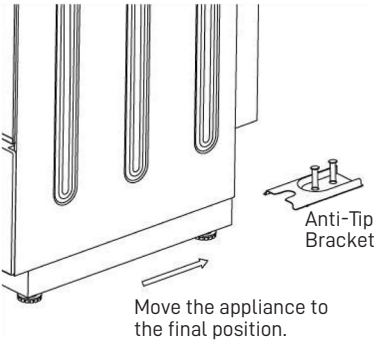


ANTI-TIP BRACKET INSTALLATION

To reduce the risk of tipping the range by abnormal usage or improper door loading, the range must be secured by properly installing the anti-tip device packed with the appliance.

- Place the anti-tip bracket on the floor as shown. The anti-tip bracket can be installed on either the right or left side.
- Mark the locations of the two anti-tip bracket holes on the floor.
- Use a 5/16" masonry drill bit and insert plastic anchor.
- Secure bracket to floor using the screws supplied.
- Slide appliance into position. NOTE: If range is relocated, the bracket must be removed and installed in the new location.

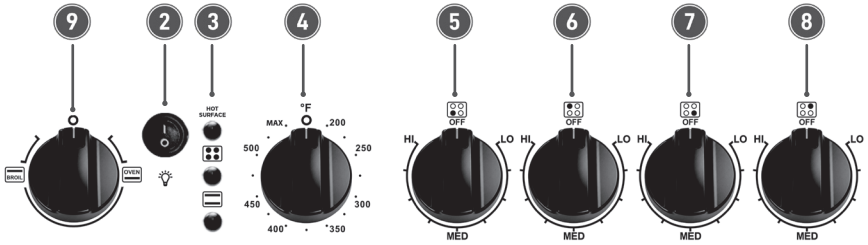




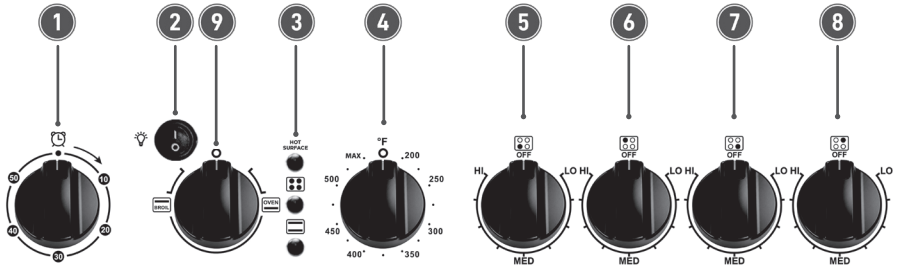
OPERATING YOUR RANGE

CONTROL PANEL

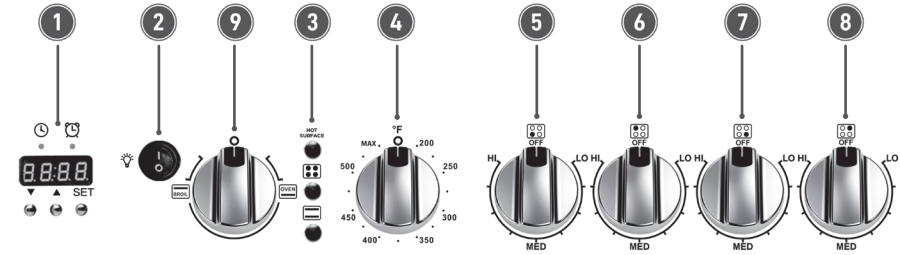
MODELS: CERU200P0W / CERU200P1B / CERU200P3S



MODELS: CERU240P0W / CERU240P1B

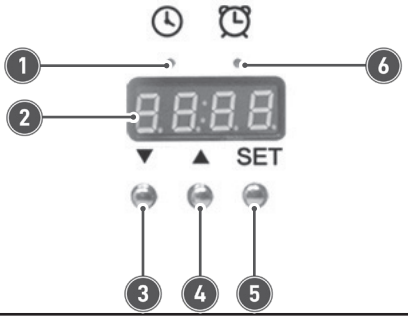


MODELS: CERU240P3S



1. Kitchen Timer (Digital or Mechanical Knob depending on your specific model.)
2. Oven Light Switch
3. Indicator Lights
4. Oven Temperature Knob
5. Front Left Burner Control Knob
6. Rear Left Burner Control Knob
7. Front Right Burner Control Knob
8. Rear Right Burner Control Knob
9. Oven Function (Broil/Oven) Control knob

DIGITAL KITCHEN TIMER

<table>
<tr><td rowspan="2">
</td><td>When you first plug in the range or power has returned after 10 hours you will see 12:00 in the display and hear an alarm tone.</td></tr>
<tr><td>Clock: To set the clock, press and hold the SET button until the clock indicator lights. When the hour digits flash, press the up or down button to adjust the hour. Press SET to confirm, then repeat for the minutes. Press SET again to confirm, or wait 5 seconds for the setting to save automatically.</td></tr>
<tr><td>1. Clock Time Indicator
2. Digital Display
3. Down Button
4. Up Button
5. Set/Quit Button
6. Cook Timer Indicator</td><td>Cook Timer: Press the SET button three times until the cook timer indicator lights. Press the up or down button to select the desired cook time from 1 to 99 minutes. After 5 seconds, the timer will begin counting down. When time has elapsed, the alarm will sound 15 times or until a button is pressed.</td></tr>
</table>

KITCHEN TIMER SELECTOR KNOB
For models equipped with a mechanical kitchen timer, turn the timer knob to the desired time, up to 60 minutes. At the end of the selected time, a bell will sound. For times under 30 minutes, turn the knob past 30 minutes first, then back to the desired time.

OPERATING INDICATOR LIGHTS
The OVEN and BURNERS indicating lights will come on separately when oven and top burners are in use.

OVEN LIGHT
The oven is equipped with a light that illuminates the oven so you can see the food while it's cooking. Press or turn the Oven Light switch to turn the oven light on or off.

HOW TO USE THE OVEN
The oven is controlled by two separate knobs, the Broil / Oven Control Knob is used to select the mode of operation used for cooking. The Oven Temperature Knob which is used to set the desired cooking temperature.

When the Broil / Oven Control knob is in the off(O) or "standby" position, the heating elements will not operate.

You must first select the appropriate cooking mode (Broil or Oven) and then select the desired temperature as described in the instructions below.

OPERATING YOUR RANGE

USING THE OVEN (BAKE)

1. Turn the Oven Function Control knob to Oven/Bake. (9)
2. Turn the Oven Temperature knob clockwise to the desired temperature. (4)
3. To turn the oven off, return both the Oven Function Control knob and Oven Temperature knob to Standby/OFF.

You can use your range for Bake and Broil. For that reason, the oven has two different heating elements which are:

- Bake element 2100W (Lower heating element)
- Broil element 2100W (Upper heating element)

CAUTION: The oven door becomes very hot during operation. Keep children well out of reach.
WARNING: The door is hot. Use the handle
WARNING: After use, turn the Oven Function Control and Oven Temperature Control knobs to the STANDBY position to turn the oven off.

OVEN THERMOSTAT

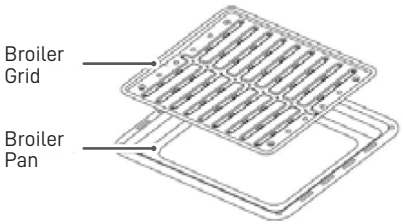


The Oven Temperature knob controls the oven temperature. Rotate clockwise to select the desired temperature, up to MAX / 550°F. Return the knob to O Standby/OFF when cooking is complete.

USING THE BROILER

In this setting only the upper element is switched **ON**. Heat is distributed by radiation. In order to broil, use the following steps:

1. Place food on a suitable broiler pan and grid designed for broiling.
2. Position the broiler pan on the second rack level from the top.
3. Turn the Oven Function Control knob to Broil.
4. Turn the Oven Temperature knob clockwise to the desired temperature.
5. To turn the broiler off, return both the Oven Function Control knob and Oven Temperature knob to Standby/OFF.

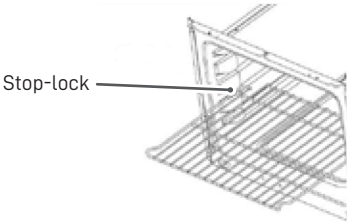


Always remember that when the oven is hot, outside surfaces of the range get hot.

IMPORTANT: Always use suitable protective gloves when inserting/removing the broiler pan, shelves, pans and other cooking utensils from the oven.

OVEN RACK

The rack is designed with stop-locks so that when placed correctly on the rack guides, the racks will stop before coming completely out from the oven, and will not tilt when removing food from or placing food on them.



When placing cookware on the rack, pull the rack out to the bump on the rack support. Place the cookware on the rack, then slide the rack back into the oven.

To remove the rack from the oven, pull it towards you, tilt the front end upward and pull it out.

USING THE RADIANT GLASS COOKTOP

Your range is equipped with four radiant glass cooking elements in two sizes:

- Two 6" elements: 1200W each

- Two 8" elements: 1800W each

To operate a cooking element, push the control knob in and turn it to the desired heat setting. The controls adjust from LO to HI, with intermediate settings for more precise cooking.

When one or more elements are turned on, the cooktop indicator light will illuminate. The glass surface will remain hot after the element is turned off. Do not touch the cooktop until the Hot Surface indicator light has turned off and the glass has cooled.

To turn an element off, turn the control knob to the OFF position.

HOT SURFACE INDICATOR LIGHT

The Hot Surface indicator light will turn on when the ceramic glass cooktop surface is hot. The light may remain on after the element is turned off. Do not touch the cooktop surface until the Hot Surface indicator light has turned off and the glass surface has cooled.

IMPORTANT: To switch on, always lightly press the control knob inwards then turn.

To avoid overcooking, remove pots / pans from the cooktop when the food is cooked. Avoid placing any objects on the cooktop until it has cooled down completely.

OPERATING YOUR RANGE

⚠ WARNING
Make sure that the handles of cookware do not stick out over the edge of the range, to avoid them being knocked over by accident. This also makes it more difficult for children to reach the cooking pots/pans.

COOKWARE TIPS
The type and condition of cookware can affect cooking performance on a radiant glass cooktop. For best results, use proper cookware and match the pan size to the cooking element.

- Use cookware with smooth, flat bottoms and tight-fitting lids to conserve energy and shorten cooking times.
- Match the pan size to the element size. A pan that is slightly larger than the element helps cover the heated area and improves cooking performance. A pan that is too small may waste energy.
- Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed cookware are suitable for use on glass cooktops. Follow the cookware manufacturer's instructions.
- Make sure pan bottoms are clean and dry before placing them on the cooktop.
- Do not drag cookware across the ceramic glass surface. Lift pots and pans when moving them to avoid scratches.
- Do not use the cooktop as a cutting board or storage surface.

CARE AND MAINTENANCE

GENERAL INFORMATION
- CAUTION: Before any operation of cleaning and maintenance disconnect the appliance from the electrical supply.
- It is advisable to clean when the appliance is cold for the enameled parts.
- Avoid leaving alkaline or acidic substances (lemon juice, vinegar, etc.) on the surfaces.
- Avoid using cleaning products with a chlorine or acidic base.
- The oven must always be cleaned after every use, using suitable products and keeping in mind that its operation for 30 minutes on the highest temperature eliminates most grime, reducing it to ashes.

CLEANING YOUR RANGE

- Disconnect power to the range at the main power box or designated circuit breaker before cleaning or servicing.
- Make sure all controls are turned off and all surfaces are completely cool before cleaning.
- Remove oven racks and accessories before cleaning the oven interior.
- Wash the inside surfaces with warm water and a baking soda solution. Use approximately 2 tablespoons of baking soda per quart of water.
- Wash oven racks and accessories with mild detergent and warm water. Rinse and dry thoroughly.
- Clean the outside of the range with mild detergent and warm water. Rinse well and wipe dry with a clean, soft cloth.
- Wring excess water from the sponge or cloth when cleaning around the control panel or any electrical parts.
- Do not use steel wool, steel brushes, abrasive pads, harsh cleaners, or chlorine-based cleaners on the cooktop or exterior surfaces.

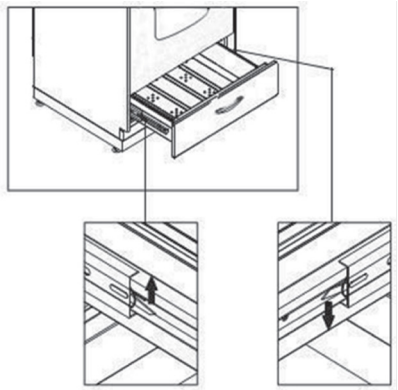
CLEANING THE CERAMIC GLASS COOKTOP

Clean the ceramic glass cooktop only after the surface has cooled and the Hot Surface indicator light has turned off. Use a ceramic glass cooktop cleaner and a soft cloth or non-scratch cleaning pad. Do not use steel wool, abrasive pads, or harsh cleaners on the ceramic glass surface. Remove sugary spills, melted plastic, or aluminum foil residue as soon as it is safe to do so, following the cooktop cleaner manufacturer's instructions.

REMOVABLE STORAGE DRAWER

Lift the left small hook upward, at the same time, push the right small hook downward. (See the picture).

Do not store flammable material in the oven or in the bottom drawer.



REPLACING THE OVEN LIGHT

Before any maintenance is started involving electrical parts of the appliance, it must be disconnected from the power supply.

- Let the oven cavity and broil element cool down.
- Switch off the electric supply.
- Remove the protective cover.
- Unscrew and replace the bulb with a new one suitable for high temperature (300°C ~ 570°C) having the same specifications: 240V 60Hz, 15W, E14.
- Replace the protective cover.

NOTE: Oven bulb replacement is not covered by your warranty.

TROUBLESHOOTING

You can solve many common appliance problems easily, saving you the cost of a possible service call. Try the suggestions below to see if you can solve the problem before calling the service technician.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE
Surface units will not maintain a rolling boil or frying rate is not fast enough	• You must use pans that are absolutely flat. • Pan bottoms should closely match the diameter of the surface unit selected.
Foods cook slowly	• Improper cookware being used.
Surface units do not operate	• You have blown a household fuse or tripped a circuit breaker. • You have not set the control knobs correctly.
Control knobs will not turn	• If it is a surface unit control knob, you are not pushing in before turning. • If it is the oven control knob, you are trying to turn the knob in the wrong direction.
Oven light does not work	Light bulb is loose or defective. Switch operating oven light is broken.
Oven does not work	• You have blown a household fuse or tripped a circuit breaker. • You have not set the control knobs correctly.
Food does not broil properly	• The oven control knob is not set at Broil. • Improper rack position being used. • Cookware is not suited for broiling. • Oven thermostat is defective.
Food does not bake properly	• The oven control knob is not set properly. • Rack position is incorrect. • Incorrect cookware or cookware of improper size is being used. • Oven thermostat is defective.

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

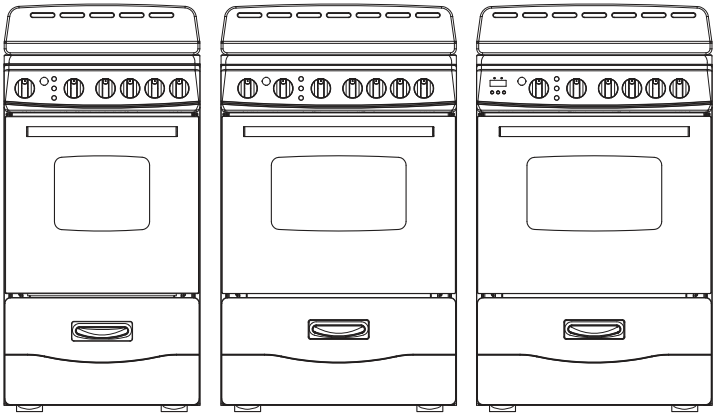
Avanti Products is under no obligation, at law or otherwise, to provide you with any concessions, including repairs, pro-rates, or product replacement, once this warranty has expired.

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

avanti®

Cuisinière électrique

Manuel d'instructions



Modèles : CERU200 / CERU240

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

Consignes de sécurité importantes ..... 2 - 5
Pièces et caractéristiques 5
Avant d'utiliser votre cuisinière électrique 6
Branchement électrique 7
Installation de la cuisinière électrique 8
Installation du crédence ..... 8 - 9
Installation du cordon d'alimentation 10
Mise à niveau de la cuisinière 11
Installation du support antibasculement 11
Utilisation de votre cuisinière ..... 12 - 16
Soin et entretien ..... 16 - 17
Dépannage 18
Garantie ..... 19 - 20

CONSERVEZ CE MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE

© 2026 The Legacy Companies, LLC

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

Votre sécurité et celle des autres sont primordiales. Ce manuel et votre appareil contiennent de nombreux messages de sécurité importants. Veuillez toujours lire et respecter ces messages.



Ceci est le symbole d'alerte de sécurité. Ce symbole vous avertit des dangers potentiels pouvant entraîner des blessures mortelles ou graves, pour vous et pour autrui.

Tous les messages de sécurité seront précédés du symbole d'alerte de sécurité et des mots « DANGER », « AVERTISSEMENT » ou « ATTENTION ».

⚠ DANGER ⚠

Le terme « danger » signifie que le non-respect de cette consigne de sécurité peut entraîner des blessures graves, voire la mort.

⚠ WARNING ⚠

L'avertissement signifie que le non-respect de cette consigne de sécurité peut entraîner des dommages importants au produit, des blessures graves ou la mort.

CAUTION

Attention : le non-respect de cette consigne de sécurité peut entraîner des blessures corporelles mineures ou modérées, ou des dommages matériels ou d'équipement.

⚠ DANGER ⚠

- Il est recommandé de prévoir un circuit séparé, desservant uniquement votre appareil. Utilisez des prises qui ne peuvent pas être éteintes par un interrupteur ou une chaîne de traction.
- Ne nettoyez jamais les pièces de l'appareil avec des fluides inflammables. Ces vapeurs peuvent créer un risque d'incendie ou une explosion. Et ne stockez pas ou n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil. Les vapeurs peuvent créer un risque d'incendie ou une explosion.
- Avant de procéder aux opérations de nettoyage et d'entretien, assurez-vous que la ligne électrique de l'unité est débranchée.
- Débranchez l'appareil ou coupez l'alimentation avant le nettoyage ou l'entretien. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un choc électrique ou la mort.
- N'essayez pas de réparer ou de remplacer une pièce de votre appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans ce manuel. Tout autre entretien doit être confié à un technicien qualifié.

⚠ WARNING ⚠

- Cet appareil ne doit pas être utilisé pour le chauffage des locaux. L'unité de surface ne doit pas être utilisée sans ustensile de cuisine. Ces informations sont basées sur des considérations de sécurité.
- Toutes les ouvertures dans le mur derrière l'appareil et dans le sol sous l'appareil doivent être scellées.
- Maintenez la zone de l'appareil dégagée et exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs inflammables.
- N'obstruez pas le flux d'air de ventilation.
- Débranchez l'alimentation électrique de l'appareil avant l'entretien.
- Lors du retrait de l'appareil pour le nettoyage et/ou l'entretien :
  - Débranchez l'alimentation électrique CA.
  - Retirez soigneusement la cuisinière en la tirant vers l'extérieur. **ATTENTION :** La cuisinière est lourde. Soyez prudent lors de la manipulation.
- La mauvaise utilisation de la porte du four (ex : monter, s'asseoir ou s'appuyer dessus) peut entraîner des dangers potentiels et/ou des blessures.
- Lors de l'installation ou du retrait de la cuisinière pour l'entretien, un cric de levage roulant doit être utilisé. Ne poussez pas contre les bords de la cuisinière pour tenter de la faire glisser vers l'intérieur ou l'extérieur de l'installation. Pousser ou tirer une cuisinière (plutôt que d'utiliser un cric) augmente également le risque de tordre les tiges des pieds ou les connecteurs de couplage internes.
- Il est important que l'appareil soit mis à niveau pour fonctionner correctement. Vous devrez peut-être effectuer plusieurs réglages pour le mettre à niveau.
- Ne laissez jamais les enfants utiliser, jouer avec ou ramper à l'intérieur de l'appareil.
- Instructions de mise à la terre électrique - L'appareil doit être installé et mis à la terre par un technicien qualifié conformément au Code national de l'électricité ANSI/NFPA n° 70 (dernière édition) et aux exigences du code électrique local.

- Pièces de rechange – Seules des pièces de rechange autorisées peuvent être utilisées pour l'entretien de la cuisinière. Les pièces de rechange sont disponibles auprès des distributeurs de pièces autorisés par l'usine. Contactez le centre de service Avanti le plus proche de votre région.
- Veillez à empêcher le papier d'aluminium et les sondes à viande d'entrer en contact avec les éléments chauffants.

⚠ WARNING ⚠

- Lisez toutes les instructions avant d'utiliser la cuisinière.
- AVERTISSEMENT : POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE BASCULEMENT DE LA CUISINIÈRE, CELLE-CI DOIT ÊTRE FIXÉE PAR UN DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT CORRECTEMENT INSTALLÉ. POUR VÉRIFIER SI LE DISPOSITIF EST BIEN INSTALLÉ, FAITES GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'AVANT, RECHERCHEZ LE SUPPORT ANTIBASCULEMENT FIXÉ SOLIDEMENT AU SOL, ET FAITES GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'ARRIÈRE DE MANIÈRE À CE QUE LE PIED ARRIÈRE DE LA CUISINIÈRE SE TROUVE SOUS LE SUPPORT ANTIBASCULEMENT.
- ATTENTION : Ne rangez pas d'objets présentant un intérêt pour les enfants dans les armoires au-dessus d'une cuisinière ou sur le crédence d'une cuisinière — les enfants grimpant sur la cuisinière pour atteindre ces objets pourraient être gravement blessés.
- Installation appropriée - Assurez-vous que la cuisinière est correctement installée et mise à la terre par un technicien qualifié.
- N'utilisez jamais votre appareil pour chauffer ou réchauffer la pièce.
- Ne laissez pas les enfants seuls - Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans une zone où l'appareil est utilisé. Ils ne doivent jamais être autorisés à s'asseoir ou à se tenir debout sur une partie quelconque de l'appareil.
- Portez des vêtements appropriés - Ne portez jamais de vêtements amples ou pendants lors de l'utilisation de l'appareil.
- Entretien par l'utilisateur - Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil, à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans le manuel. Tout autre entretien doit être confié à un technicien qualifié.
- Rangement dans ou sur l'appareil - Les matériaux inflammables ne doivent pas être rangés dans un four ou à proximité des unités de surface.
- N'utilisez pas d'eau sur les feux de graisse - Étouffez le feu ou la flamme ou utilisez un extincteur à poudre chimique ou à mousse.
- Utilisez uniquement des maniques sèches - Des maniques humides ou moites sur des surfaces chaudes peuvent entraîner des brûlures dues à la vapeur. Ne laissez pas la manique toucher les éléments chauffants chauds. N'utilisez pas de serviette ou d'autre chiffon volumineux.
- Utilisez une taille de casserole appropriée - Cet appareil est équipé d'une ou plusieurs unités de surface de tailles différentes. Sélectionnez des ustensiles à fond plat suffisamment grands pour couvrir l'élément chauffant de l'unité de surface. L'utilisation d'ustensiles trop petits exposera une partie de l'élément chauffant à un contact direct et peut entraîner l'inflammation des vêtements. Une relation appropriée entre l'ustensile et le brûleur améliorera également l'efficacité.
- Ne laissez jamais les unités de surface sans surveillance à des réglages de chaleur élevée – Les débordements par ébullition provoquent de la fumée et des projections de graisse qui peuvent s'enflammer.
- N'utilisez pas la table de cuisson si la surface en verre est brisée ou endommagée. Maintenez la surface en vitrocéramique propre et exempte de déversements, de graisse et d'objets susceptibles de fondre.
- Revêtements protecteurs - N'utilisez pas de papier d'aluminium pour tapisser les cuvettes d'égouttage des unités de surface ou le fond du four, sauf indication contraire dans le manuel. Une installation incorrecte de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.
- Ustensiles de cuisine émaillés - Seuls certains types de verre, vitrocéramique, céramique, terre cuite ou autres ustensiles émaillés conviennent à une utilisation sur la cuisinière sans se briser en raison d'un changement soudain de température.
- Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et ne pas dépasser les unités de surface adjacentes – Pour minimiser les brûlures, l'inflammation de matériaux inflammables et les déversements dus à un contact involontaire avec l'ustensile, la poignée d'un ustensile doit être positionnée de manière à être tournée vers l'intérieur et à ne pas dépasser les unités de surface adjacentes.
- N'essayez pas de retirer ou d'entretenir les éléments de cuisson radiants. L'entretien doit être effectué uniquement par un technicien qualifié.
- Ne cuisinez pas sur une table de cuisson cassée – Si la table de cuisson venait à se briser, les solutions de nettoyage et les déversements pourraient pénétrer dans la table de cuisson cassée et créer un risque de choc électrique. Contactez immédiatement un technicien qualifié.
- Nettoyez la table de cuisson avec précaution – Si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour essuyer les déversements sur une zone de cuisson chaude, veillez à éviter les brûlures par la vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des vapeurs nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte – Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de replacer des aliments.
- Ne chauffez pas de contenants alimentaires non ouverts – L'accumulation de pression peut provoquer l'éclatement du contenant et entraîner des blessures.
- Maintenez les conduits d'aération du four dégagés.
- Placement des grilles du four – Placez toujours les grilles du four à l'endroit souhaité pendant que le four est froid. Si une grille doit être déplacée alors que le four est chaud, ne laissez pas la manique entrer en contact avec l'élément chauffant chaud du four.
- Ne touchez pas les unités de surface, les éléments chauffants, les surfaces intérieures du four ou les zones proches des unités - Les unités de surface et les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils sont de couleur sombre. La zone située près de la surface et les surfaces intérieures d'un four deviennent suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas de vêtements ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec les unités de surface, les zones proches des unités ou les surfaces intérieures du four tant qu'ils n'ont pas eu suffisamment de temps pour refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures – parmi ces surfaces figurent les ouvertures d'aération du four et les surfaces proches de ces ouvertures, les portes du four et la vitre des portes du four.

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

⚠ AVERTISSEMENT
FAITES INSTALLER CETTE CUISINIÈRE PAR UN INSTALLATEUR QUALIFIÉ. Une installation, un réglage, une modification ou un entretien incorrects peuvent entraîner des blessures ou des dommages matériels. Consultez un installateur ou un centre de service qualifié.

Après avoir déballé la cuisinière, vérifiez qu'elle n'est pas endommagée et que la porte du four se ferme correctement. En cas de doute, ne l'utilisez pas et consultez votre fournisseur ou un technicien professionnel qualifié. Les éléments d'emballage (c.-à-d. sacs en plastique, mousse de polystyrène, sangles d'emballage, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants, car ils peuvent causer des blessures graves. La cuisinière a été rigoureusement testée pour un fonctionnement sûr et efficace. Cependant, comme pour tout appareil, il existe des précautions d'installation et de sécurité spécifiques qui doivent être suivies pour garantir un fonctionnement sûr et satisfaisant.

- N'essayez pas de modifier les caractéristiques techniques de l'appareil car cela peut rendre son utilisation dangereuse.
- N'effectuez pas d'opérations de nettoyage ou d'entretien sur l'appareil sans l'avoir préalablement débranché de l'alimentation électrique.
- Après utilisation, assurez-vous que les boutons sont en position OFF ou en position « veille ».
- Ne touchez jamais l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés.
- N'utilisez pas l'appareil pieds nus.
- Ne laissez pas d'enfants ou d'autres personnes incapables utiliser l'appareil sans surveillance.
- Pendant et après l'utilisation de la cuisinière, certaines pièces deviendront très chaudes. Ne touchez pas les pièces chaudes.
- Tenez les enfants éloignés de la cuisinière lorsqu'elle est en cours d'utilisation.
- Risque d'incendie ! Ne stockez pas de matériaux inflammables dans le four ou dans le tiroir inférieur.
- Risque d'incendie ! N'essayez pas de sécher des vêtements ou tout autre type de textile dans le four ou dans le tiroir inférieur.
- Assurez-vous que les câbles électriques reliant d'autres appareils à proximité de la cuisinière ne peuvent pas entrer en contact avec la table de cuisson ou se coincer dans la porte du four.
- Ne tapissez pas les parois du four de papier d'aluminium. Ne placez pas d'étagères, de casseroles, de plaques à pâtisserie, de lèchefrite ou d'autres ustensiles de cuisine sur la base de la cavité du four.
- Le fabricant décline toute responsabilité pour les blessures aux personnes ou les dommages aux biens causés par une utilisation incorrecte ou inappropriée de la cuisinière.
- Pour éviter tout danger éventuel, l'appareil doit être installé uniquement par du personnel qualifié. Toute réparation effectuée par des personnes non qualifiées peut entraîner un choc électrique ou un court-circuit. Afin d'éviter d'éventuelles blessures corporelles ou d'endommager la cuisinière, n'essayez pas d'effectuer des réparations vous-même. Un tel travail ne doit être effectué que par du personnel de service qualifié.
- Risque de brûlure ! Le four et les accessoires de cuisson peuvent devenir très chauds pendant le fonctionnement. Assurez-vous que les enfants sont tenus hors de portée et avertissez-les en conséquence. Pour éviter les brûlures, utilisez des chiffons et des gants lors de la manipulation de pièces ou d'ustensiles chauds.
- Tenez-vous à l'écart de la cuisinière lors de l'utilisation de la porte du four. L'air chaud ou la vapeur qui s'échappe peut provoquer des brûlures aux mains, au visage et/ou aux yeux.
- Ne nettoyez jamais le four avec des appareils de nettoyage à vapeur haute pression, car cela pourrait provoquer un court-circuit.
- Ne laissez rien sur le dessus de l'évent du four. Ne couvrez jamais l'ouverture de l'évent du four avec du papier d'aluminium ou tout autre matériau.
- Cette cuisinière est destinée à un usage domestique. N'utilisez jamais l'appareil à d'autres fins.
- Si vous décidez de ne plus utiliser la cuisinière (ou de le remplacer un ancien modèle), avant de vous en débarrasser, il est recommandé de la rendre inopérante de manière appropriée, conformément aux réglementations sur la protection de la santé et de l'environnement, en veillant notamment à ce que toutes les pièces potentiellement dangereuses soient rendues inoffensives, en particulier pour les enfants qui pourraient jouer avec de vieux appareils. Retirez la porte avant la mise au rebut pour éviter tout risque d'enfermement.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS
USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de basculement

Un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et être tué.

Installez le dispositif antibasculement sur la cuisinière et/ou la structure conformément aux instructions d'installation.

Enclenchez la cuisinière sur le dispositif antibasculement installé sur la structure.

Réenclenchez le dispositif antibasculement si la cuisinière est retirée.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou des brûlures graves pour les enfants et les adultes.

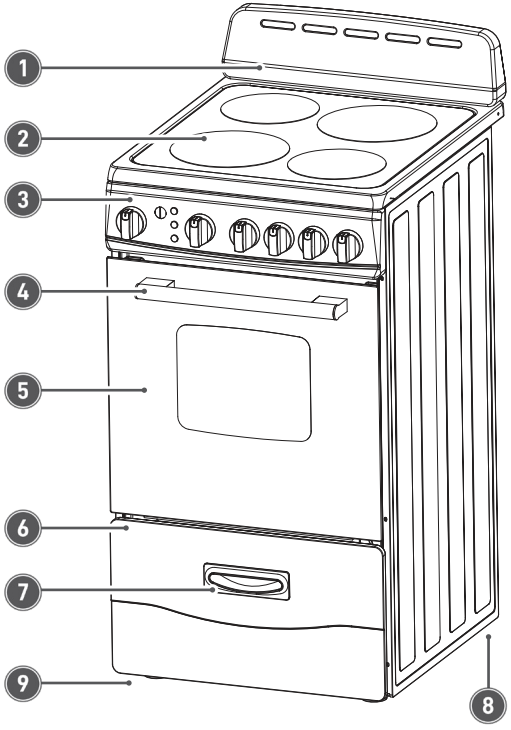


S'assurer que le dispositif antibasculement est installé :

- Faites glisser la cuisinière vers l'avant
- Recherchez le dispositif antibasculement, assurez-vous qu'il est solidement fixé au sol.
- Remettez la cuisinière en place de manière à ce que le pied arrière se trouve sous le dispositif antibasculement.

PIÈCES ET FONCTIONNALITÉS

1. Crédence avec évents de four intégrés
2. Table de cuisson
3. Panneau de commande
4. Poignée du four
5. Porte du four
6. Tiroir de rangement
7. Poignée du tiroir de rangement
8. Pieds de nivellement (2)
9. Pieds de support antibasculement (2)



(Le produit peut être modifié sans préavis.)

AVANT D'UTILISER VOTRE CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE

Félicitations pour votre achat d'une cuisinière électrique Avanti®!

- Retirez l'emballage extérieur et intérieur.
- Vérifiez que vous disposez de toutes les pièces suivantes :

2	Grilles de four
1	Plateau et grille de gril
1	Support antibasculement
7	Vis au total
1	Assemblage du crédence
1	Manuel d'instructions

REMARQUE : Le support antibasculement, l'assemblage du crédence et les vis sont emballés dans le polystyrène au-dessus de la cuisinière. Ne jetez aucun emballage avant que toutes les pièces et tous les accessoires n'aient été retirés et vérifiés.

- Nettoyez la surface intérieure à l'eau tiède avec un chiffon doux.
- Faites installer et mettre à la terre correctement votre cuisinière par un installateur qualifié conformément aux instructions d'installation.
- N'essayez pas de réparer ou de remplacer une pièce de votre cuisinière à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans ce manuel.
- Ne retirez pas les étiquettes, avertissements ou plaques fixés de façon permanente sur le produit. Cela pourrait annuler la garantie.
- L'installateur doit laisser ces instructions au consommateur qui doit les conserver pour l'usage de l'inspecteur local et pour référence future.
- Veuillez respecter tous les codes et ordonnances locaux et nationaux.

AVIS
Avant d'utiliser cette cuisinière pour la première fois :

Les éléments chauffants du four ont un revêtement protecteur qui doit être brûlé avant la première utilisation. Assurez-vous que la pièce est bien ventilée.

Gardez la porte du four complètement fermée. Ne laissez pas la porte ouverte ou entrouverte.

1. Tournez le bouton de température du four sur 450°F.
2. Tournez le bouton sélecteur de fonction du four sur Oven (Four) et laissez chauffer les éléments chauffants inférieurs pendant 5 à 8 minutes.
3. Tournez le bouton sélecteur de fonction du four sur Broil (Gril) et laissez chauffer les éléments chauffants supérieurs pendant encore 5 à 7 minutes.
4. Éteignez l'appareil et laissez la cuisinière refroidir complètement.

ATTENTION
Pendant le processus de rodage thermique, la porte du four doit rester complètement fermée. Ne laissez pas la porte ouverte ou entrouverte. Ne dépassez pas 15 minutes au total pour ce processus. Alternez une fois entre les éléments chauffants inférieurs avec la fonction Oven et les éléments chauffants supérieurs avec la fonction Broil.

IMPORTANT :
Cette cuisinière est conçue et fabriquée uniquement pour la cuisson d'aliments domestiques (ménagers) et ne convient à aucune application non domestique ; par conséquent, elle ne doit pas être utilisée dans un environnement commercial. La garantie de la cuisinière sera annulée si celle-ci est utilisée dans un environnement non domestique, c'est-à-dire un environnement semi-commercial, commercial ou communautaire.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

⚠ AVERTISSEMENT
Une mise à la terre incorrecte peut entraîner un risque d'électrocution. Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par un centre de service agréé Avanti Products.

- L'appareil doit être correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié, conformément au Code national de l'électricité ANSI/NFPA n° 70 (dernière édition) et aux exigences des codes électriques locaux. L'installation doit être effectuée par un électricien agréé.
- La cuisinière peut être connectée au moyen d'un « câblage fixe » permanent ou d'un « kit de cordon d'alimentation ». Le cordon d'alimentation n'est pas fourni, mais il est disponible auprès de votre fournisseur d'électricité local.
- Utilisez uniquement un cordon de cuisinière homologué UL à 3 ou 4 conducteurs d'une intensité nominale de 40 ampères avec une plage de tension minimale de 125/250 V. Ces cordons peuvent être munis d'un serre-câble ou d'un connecteur de conduit.
- La cuisinière doit être branchée sur la tension et la fréquence électriques appropriées, comme spécifié sur la plaque signalétique.
- La cuisinière peut être raccordée directement au sectionneur à fusibles (ou au boîtier de disjoncteurs) par un câble en cuivre flexible, armé ou gainé non métallique (avec fil de terre). Prévoyez de deux à trois pieds de mou dans la ligne afin qu'elle puisse être déplacée si un entretien est nécessaire.
- Pour votre sécurité personnelle, la cuisinière doit être correctement mise à la terre.
- Retirez le fusible de la maison ou ouvrez le disjoncteur avant de commencer l'installation.
- N'essayez pas de réparer ou de remplacer une pièce de l'appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans ce manuel. Tout autre entretien doit être confié à un technicien qualifié.
- Pour minimiser les risques de choc électrique, débranchez cet appareil de l'alimentation secteur avant de tenter tout entretien.

REMARQUE : Le fait d'éteindre l'appareil ne le déconnecte pas de l'alimentation électrique. Nous vous recommandons de faire appel à un technicien qualifié pour l'entretien de votre appareil.

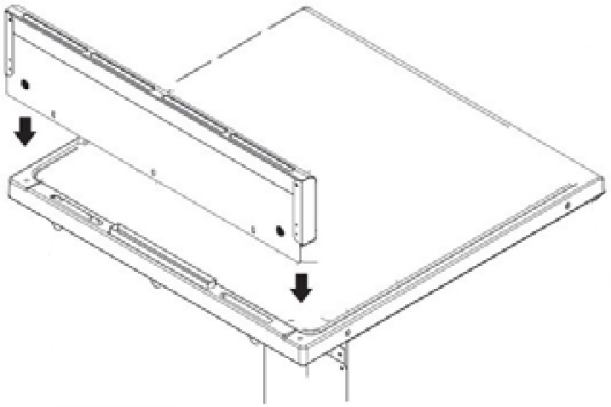
Emplacement de l'étiquette signalétique : L'étiquette signalétique se trouve à l'intérieur du tiroir de rangement. Ouvrez le tiroir pour consulter le modèle et les informations relatives aux caractéristiques électriques.

INSTALLATION DE LA CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE

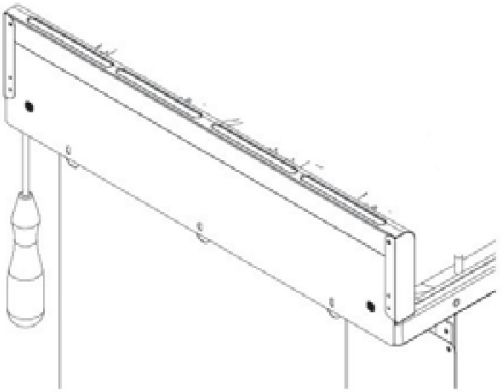
Important - Sauf pour l'utilisation par l'inspecteur local des installations électriques

- La cuisinière électrique doit être installée par un technicien qualifié. Assurez-vous d'avoir tout le nécessaire pour une installation correcte. Il est de la responsabilité de l'installateur de respecter les dégagements d'installation spécifiés dans le manuel.
- Les dimensions d'ouverture de l'armoire indiquées ci-dessus doivent être utilisées. Les dimensions données sont des dégagements minimaux. Les espacements minimaux doivent être maintenus entre la surface de cuisson de l'appareil et la surface horizontale située au-dessus de la table de cuisson.
- 30 pouces est le dégagement minimum entre le dessus de la surface de cuisson et le bas d'une armoire en bois ou en métal non protégée
- Pour éliminer le risque de brûlures ou d'incendie en passant la main au-dessus des unités de surface chauffées, l'espace de rangement de l'armoire situé au-dessus des unités de surface doit être évité. Si un rangement en armoire est prévu, le risque peut être réduit en installant une hotte de cuisine qui dépasse horizontalement d'un minimum de 5 pouces au-delà du bas des armoires.
- Placez votre cuisinière électrique sur un sol suffisamment solide pour la supporter lorsqu'elle est entièrement assemblée. Pour mettre votre cuisinière électrique de niveau, ajustez les pieds de nivellement au bas de l'unité.
- Évitez de placer l'appareil dans des zones humides. Cela pourrait entraîner un risque de choc électrique.

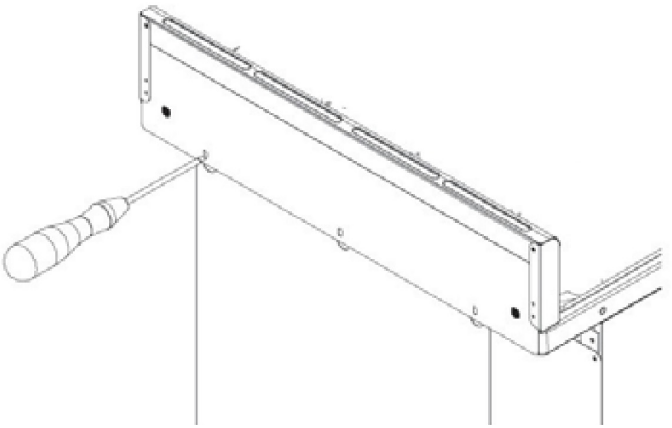
INSTALLATION DE LA CRÉDENCE



Étape 1: Faites glisser la crédence sur la partie arrière de la cuisinière.



Étape 2: Fixez la crédence à la cuisinière par le bas avec les (2) deux vis incluses.

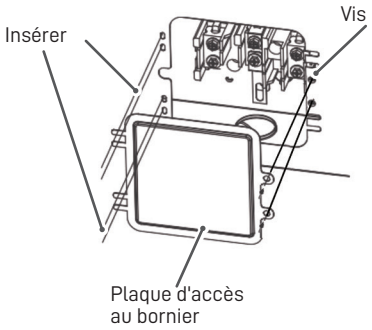


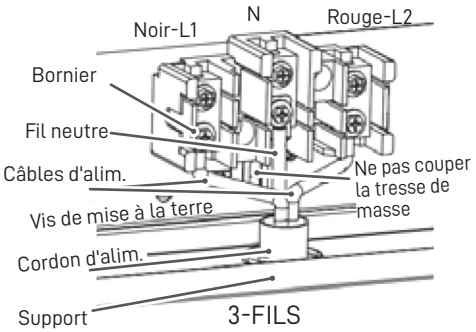
Étape 3: Fixez la crédence à la cuisinière par l'arrière à l'aide des (3) trois vis incluses.

INSTALLATION DU CORDON D'ALIMENTATION

INSTALLATION DU CORDON D'ALIMENTATION À 3 FILS

- Retirez la plaque d'accès au bornier à l'arrière de la cuisinière en retirant les 2 vis de fixation.
- Assemblez le serre-câble dans le trou du support.
- Insérez le cordon d'alimentation à travers le serre-câble et serrez.
- Laissez suffisamment de mou pour fixer facilement les cosses du cordon au bornier.
- Retirez les 3 écrous et rondelles des bornes du bornier.
- Branchez les cosses du cordon d'alimentation. Le fil neutre ou de mise à la terre du cordon d'alimentation doit être connecté à la borne neutre située au centre du bornier. Les fils de phase doivent être connectés à L1 et L2.
- Installez les rondelles et serrez fermement les écrous.
- Remontez la plaque d'accès au bornier.

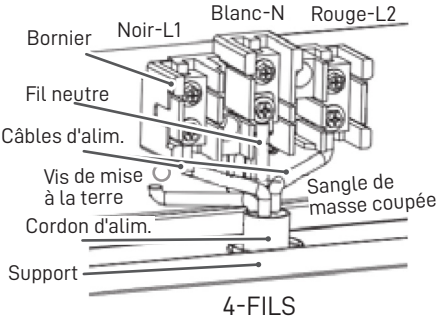




3-FILS

INSTALLATION DU CORDON D'ALIMENTATION À 4 FILS

- Retirez la plaque d'accès au bornier située à l'arrière de la cuisinière en retirant les 2 vis de fixation.
- Assemblez le serre-câble dans le trou du support.
- Insérez le cordon d'alimentation à travers le serre-câble et serrez.
- Laissez suffisamment de mou pour fixer facilement les cosses du cordon au bornier.
- Retirez les 3 écrous et rondelles des bornes du bornier.

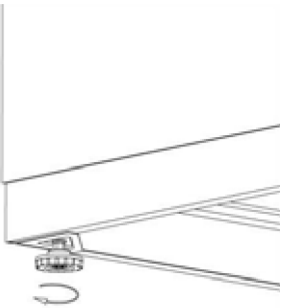


4-FILS

- Retirez la tresse de mise à la terre du châssis de la cuisinière et de la borne en retirant sa vis et en la coupant comme illustré.
- Branchez les cosses du cordon d'alimentation. Le fil neutre du cordon d'alimentation doit être connecté à la borne neutre située au centre du bornier. Le fil de terre du cordon d'alimentation doit être fixé au châssis de la cuisinière à l'aide de la vis de mise à la terre de couleur verte. Les fils de phase doivent être connectés à L1 et L2.
- Installez les rondelles et serrez fermement les écrous.
- Remontez la plaque d'accès au bornier.

MISE À NIVEAU DE LA CUISINIÈRE

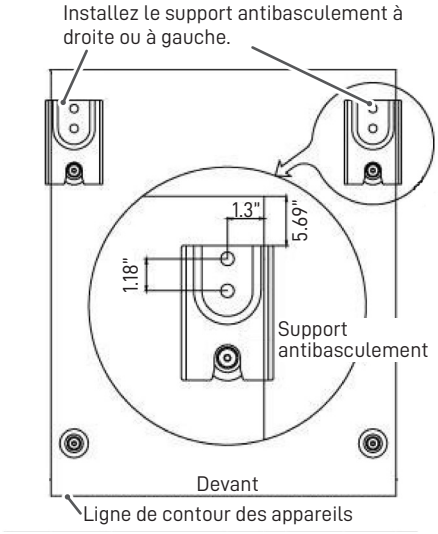
La cuisinière doit être de niveau pour assurer un fonctionnement optimal. Les deux pieds de nivellement à vis, situés aux angles arrière inférieurs de l'appareil, doivent être réglés en les tournant dans le sens des aiguilles d'une montre pour surélever la cuisinière, ou dans le sens inverse pour l'abaisser, jusqu'à ce qu'elle soit parfaitement de niveau. Utilisez un niveau sur les éléments de cuisson pour vérifier l'horizontalité de l'appareil.

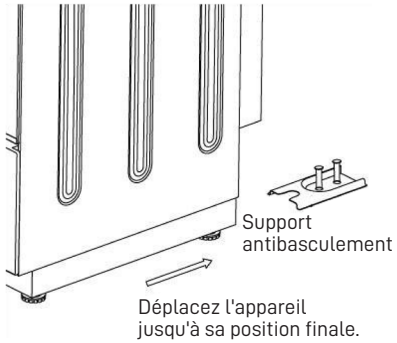


INSTALLATION DU SUPPORT ANTIBASCULEMENT

Pour réduire le risque de basculement de la cuisinière dû à une utilisation anormale ou à une charge inappropriée de la porte, la cuisinière doit être fixée en installant correctement le dispositif antibasculement emballé avec l'appareil.

- Placez le support antibasculement sur le sol comme illustré. Le support antibasculement peut être installé du côté droit ou gauche.
- Marquez l'emplacement des deux trous du support antibasculement sur le sol.
- Utilisez un foret à maçonnerie de 5/16 po et insérez l'ancrage en plastique.
- Fixez le support au sol à l'aide des vis fournies.
- Faites glisser l'appareil en position. REMARQUE : Si la cuisinière est déplacée, le support doit être retiré et installé dans le nouvel emplacement.

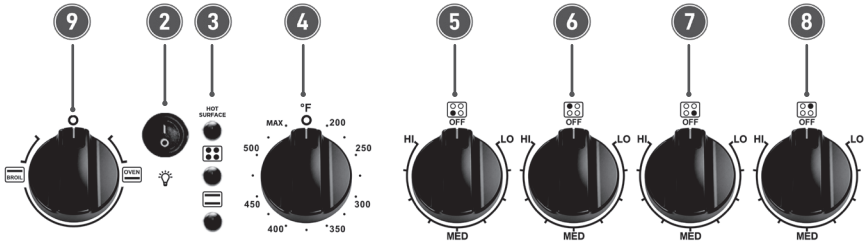




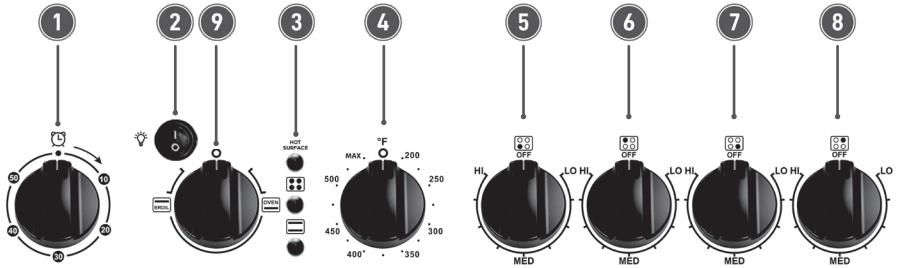
UTILISATION DE VOTRE CUISINIÈRE

PANNEAU DE COMMANDE

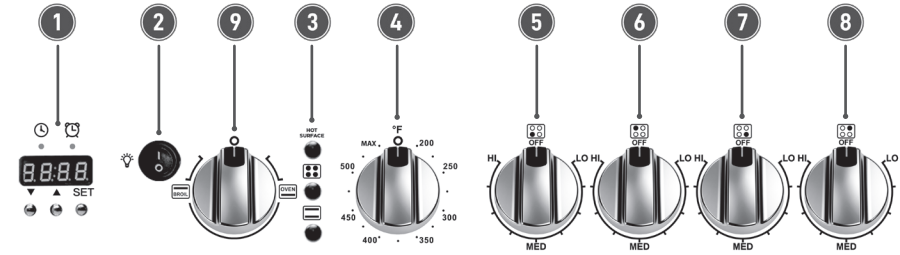
MODÈLES: CERU200P0W / CERU200P1B / CERU200P3S



MODÈLES: CERU240P0W / CERU240P1B

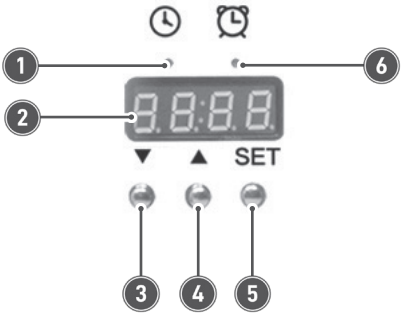


MODÈLES: CERU240P3S



1. Minuterie de cuisine (numérique ou bouton mécanique selon votre modèle spécifique.)
2. Interrupteur d'éclairage du four
3. Témoins lumineux
4. Bouton de température du four
5. Bouton de commande du brûleur avant gauche
6. Bouton de commande du brûleur arrière gauche
7. Bouton de commande du brûleur avant droit
8. Bouton de commande du brûleur arrière droit
9. Bouton de commande des fonctions du four (Gril/Four)

MINUTEUR DE CUISINE NUMÉRIQUE

<table>
<tr><td rowspan="2">
</td><td>Lorsque vous branchez la cuisinière pour la première fois ou que le courant revient après 10 heures, vous verrez 12:00 sur l'afficheur et entendrez une alarme sonore.</td></tr>
<tr><td>Horloge : Pour régler l'horloge, appuyez sur le bouton SET et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que l'indicateur de l'horloge s'allume. Lorsque les chiffres des heures clignotent, appuyez sur le bouton haut ou bas pour régler l'heure. Appuyez sur SET pour confirmer, puis répétez l'opération pour les minutes. Appuyez à nouveau sur SET pour confirmer, ou attendez 5 secondes pour que le réglage soit enregistré automatiquement.</td></tr>
<tr><td>1. Indicateur de l'heure
2. Affichage numérique
3. Bouton Bas
4. Bouton Haut
5. Bouton Réglage/Quitter (SET)
6. Indicateur de la minuterie de cuisson</td><td>Minuterie de cuisson : Appuyez trois fois sur le bouton SET jusqu'à ce que l'indicateur de la minuterie de cuisson s'allume. Appuyez sur le bouton haut ou bas pour sélectionner le temps de cuisson souhaité de 1 à 99 minutes. Après 5 secondes, la minuterie commence le compte à rebours. Une fois le temps écoulé, l'alarme retentit 15 fois ou jusqu'à ce qu'un bouton soit pressé.</td></tr>
</table>

BOUTON DE SÉLECTION DE LA MINUTERIE DE CUISINE
Pour les modèles équipés d'une minuterie de cuisine mécanique, tournez le bouton de la minuterie sur la durée souhaitée, jusqu'à 60 minutes. À la fin de la durée sélectionnée, une sonnerie retentira. Pour les durées inférieures à 30 minutes, tournez d'abord le bouton au-delà de 30 minutes, puis revenez à la durée souhaitée.

VOYANTS LUMINEUX DE FONCTIONNEMENT
Les voyants lumineux du FOUR et des BRÛLEURS s'allumeront séparément lorsque le four et les brûleurs supérieurs sont en cours d'utilisation.

ÉCLAIRAGE DU FOUR
Le four est équipé d'un éclairage qui illumine le four pour permettre de contrôler visuellement les aliments en cours de cuisson. Appuyez sur l'interrupteur de l'éclairage du four ou tournez-le pour l'allumer ou l'éteindre.

COMMENT UTILISER LE FOUR
Le four est contrôlé par deux boutons séparés : le bouton de commande Gril / Four qui sert à sélectionner le mode de fonctionnement utilisé pour la cuisson, et le bouton de température du four qui sert à régler la température de cuisson souhaitée.

Lorsque le bouton de commande du gril/four est en position arrêt (O) ou « veille », les éléments chauffants ne fonctionneront pas.

Vous devez d'abord sélectionner le mode de cuisson approprié (Gril ou Four/Cuisson) puis sélectionner la température souhaitée comme décrit dans les instructions ci-dessous.

UTILISATION DE VOTRE CUISINIÈRE

UTILISATION DU FOUR (CUISSON)

1. Tournez le bouton de commande des fonctions du four sur Four/Cuisson (Oven/Bake). (9)
2. Tournez le bouton de température du four dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la température souhaitée. (4)
3. Pour éteindre le four, remettez le bouton de commande des fonctions du four et le bouton de température du four sur Standby/OFF.

Vous pouvez utiliser votre cuisinière pour la cuisson (Bake) et le gril (Broil). Pour cette raison, le four possède deux éléments chauffants différents qui sont :

- Élément de cuisson 2100W (Élément chauffant inférieur)
- Élément de gril 2100W (Élément chauffant supérieur)

ATTENTION : La porte du four devient très chaude pendant le fonctionnement. Gardez les enfants hors de portée.
AVERTISSEMENT : La porte est chaude utilisez la poignée.
AVERTISSEMENT : Après utilisation, tournez les boutons de commande des fonctions du four et de commande de la température du four sur la position STANDBY (veille) pour éteindre le four.

THERMOSTAT DU FOUR

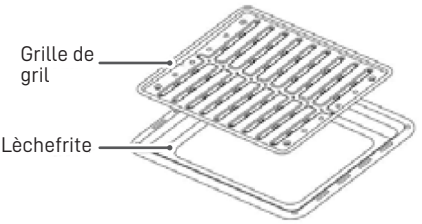
Le bouton de température du four contrôle la température du four. Tournez-le dans le sens horaire pour sélectionner la température souhaitée, jusqu'à MAX / 550°F. Remettez le bouton sur ○ Veille/ ARRÊT lorsque la cuisson est terminée.



UTILISATION DU GRIL

Dans ce réglage, seul l'élément supérieur est mis sous **TENSION**. La chaleur est distribuée par rayonnement. Pour griller, suivez les étapes suivantes :

1. Placez les aliments sur une lèchefrite et une grille appropriées conçues pour le grillage.
2. Positionnez la lèchefrite au deuxième niveau de grille à partir du haut.
3. Tournez le bouton de commande des fonctions du four sur Broil (Gril).
4. Tournez le bouton de température du four dans le sens horaire jusqu'à la température souhaitée.
5. Pour éteindre le gril, remettez le bouton de commande des fonctions du four et le bouton de température du four sur Standby/OFF (Veille/Arrêt).

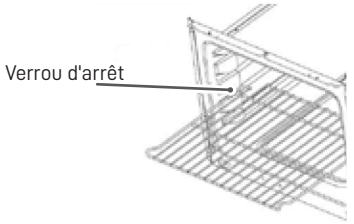


Rappelez-vous toujours que lorsque le four est chaud, les surfaces extérieures de la cuisinière deviennent chaudes.

IMPORTANT : Utilisez toujours des gants de protection appropriés lors de l'insertion ou du retrait de la lèchefrite, des grilles, des plats et autres ustensiles de cuisson du four.

GRILLE DU FOUR

La grille est conçue avec des butées d'arrêt de sorte que, lorsqu'elle est placée correctement sur ses supports, elle s'arrête avant de sortir complètement du four et ne bascule pas lors du retrait ou du dépôt d'aliments.



Lorsque vous placez des ustensiles de cuisson sur la grille, tirez celle-ci jusqu'à la bosse sur le support de grille. Placez l'ustensile sur la grille, puis faites glisser la grille pour la remettre dans le four.

Pour retirer la grille du four, tirez-la vers vous, inclinez l'extrémité avant vers le haut et sortez-la.

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON RADIANTE EN VERRE

Votre cuisinière est équipée de quatre éléments de cuisson radiants en verre de deux tailles :

- Deux éléments de 6 po : 1200 W chacun
- Deux éléments de 8 po : 1800 W chacun

Pour faire fonctionner un élément de cuisson, enfoncez le bouton de commande et tournez-le jusqu'au réglage de chaleur souhaité. Les commandes se règlent de LO (bas) à HI (élevé), avec des réglages intermédiaires pour une cuisson plus précise.

Lorsqu'un ou plusieurs éléments sont allumés, le témoin lumineux de la table de cuisson s'illumine. La surface en verre restera chaude après l'extinction de l'élément. Ne touchez pas la table de cuisson tant que le témoin lumineux de surface chaude ne s'est pas éteint et que le verre n'a pas refroidi.

Pour éteindre un élément, tournez le bouton de commande sur la position OFF (arrêt).

TÉMOIN LUMINEUX DE SURFACE CHAUDE

Le témoin lumineux de surface chaude s'allume lorsque la surface de la table de cuisson vitrocéramique est chaude. Le témoin peut rester allumé après l'extinction de l'élément. Ne touchez pas la surface de la table de cuisson tant que le témoin lumineux de surface chaude ne s'est pas éteint et que la surface en verre n'a pas refroidi.

IMPORTANT : Pour allumer, appuyez toujours légèrement sur le bouton de commande vers l'intérieur, puis tournez-le.

Pour éviter une surcuisson, retirez les casseroles / poêles de la table de cuisson lorsque les aliments sont cuits. Évitez de placer tout objet sur la table de cuisson avant qu'elle ne soit complètement refroidie.

UTILISATION DE VOTRE CUISINIÈRE

⚠ AVERTISSEMENT
Veillez à ce que les poignées des ustensiles de cuisine ne dépassent pas du bord de la cuisinière afin d'éviter qu'ils ne se renversent accidentellement. Cela empêchera également les enfants d'atteindre les casseroles et les poêles.

CONSEILS RELATIFS AUX USTENSILES DE CUISINE
Le type et l'état des ustensiles de cuisine peuvent affecter les performances de cuisson sur une table de cuisson radiante en verre. Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez des ustensiles appropriés et adaptez la taille de la casserole à l'élément de cuisson.

- Utilisez des ustensiles de cuisine à fond lisse et plat avec des couvercles hermétiques pour économiser l'énergie et réduire les temps de cuisson.
- Adaptez la taille de la casserole à la taille de l'élément. Une casserole légèrement plus grande que l'élément aide à couvrir la zone chauffée et améliore les performances de cuisson. Une casserole trop petite risque de gaspiller de l'énergie.
- Seuls certains types de verre, vitrocéramique, céramique, terre cuite ou autres ustensiles émaillés conviennent aux tables de cuisson en verre. Suivez les instructions du fabricant de l'ustensile.
- Assurez-vous que le fond des casseroles est propre et sec avant de les placer sur la table de cuisson.
- Ne faites pas glisser les ustensiles sur la surface en vitrocéramique. Soulevez les casseroles et les poêles lors de leur déplacement pour éviter les rayures.
- N'utilisez pas la table de cuisson comme planche à découper ou comme surface de rangement.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

INFORMATIONS GÉNÉRALES
- ATTENTION : Avant toute opération de nettoyage et d'entretien, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Il est conseillé de procéder au nettoyage lorsque l'appareil est froid, en particulier pour le nettoyage des parties émaillées.
- Évitez de laisser des substances alcalines ou acides (jus de citron, vinaigre, etc.) sur les surfaces.
- Évitez d'utiliser des produits de nettoyage à base de chlore ou d'acide.
- Le four doit toujours être nettoyé après chaque utilisation, en utilisant des produits appropriés et en gardant à l'esprit que son fonctionnement pendant 30 minutes à la température la plus élevée élimine la plupart des saletés en les réduisant en cendres.

NETTOYAGE DE VOTRE CUISINIÈRE

- Coupez l'alimentation de la cuisinière au niveau du boîtier d'alimentation principal ou du disjoncteur désigné avant le nettoyage ou l'entretien.
- Assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et que toutes les surfaces sont complètement froides avant le nettoyage.
- Retirez les grilles du four et les accessoires avant de nettoyer l'intérieur du four.
- Lavez les surfaces intérieures avec de l'eau tiède et une solution de bicarbonate de soude. Utilisez environ 2 cuillères à soupe de bicarbonate de soude par litre d'eau.
- Lavez les grilles du four et les accessoires avec un détergent doux et de l'eau tiède. Rincez et séchez soigneusement.
- Nettoyez l'extérieur de la cuisinière avec un détergent doux et de l'eau tiède. Rincez bien et essuyez avec un chiffon propre et doux.
- Essorez l'excès d'eau de l'éponge ou du chiffon lors du nettoyage autour du panneau de commande ou de toute pièce électrique.
- N'utilisez pas de laine d'acier, de brosses en acier, de tampons abrasifs, de nettoyants agressifs ou de nettoyants à base de chlore sur la table de cuisson ou les surfaces extérieures.

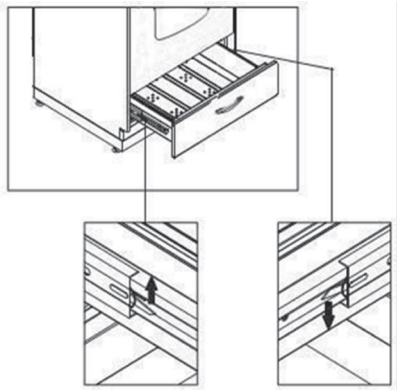
NETTOYAGE DE LA PLAQUE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

Nettoyez la plaque de cuisson vitrocéramique uniquement après qu'elle ait refroidi et que le voyant « Surface chaude » se soit éteint. Utilisez un nettoyant pour plaques vitrocéramiques et un chiffon doux ou une éponge non abrasive. N'utilisez pas de laine d'acier, de tampons abrasifs ni de produits nettoyants agressifs sur la surface vitrocéramique. Enlevez les projections de sucre, les résidus de plastique fondu ou de papier aluminium dès que possible, en suivant les instructions du fabricant du nettoyant.

TIROIR DE RANGEMENT AMOVIBLE

Soulevez le petit crochet gauche vers le haut, tout en poussant le petit crochet droit vers le bas. (Voir l'image).

Ne stockez pas de matières inflammables dans le four ou dans le tiroir inférieur.



REMPLACEMENT DE L'ÉCLAIRAGE DU FOUR

Avant de commencer tout entretien impliquant des pièces électriques de l'appareil, celui-ci doit être débranché de l'alimentation électrique.

- Laissez refroidir la cavité du four et l'élément du gril.
- Coupez l'alimentation électrique.
- Retirez le couvercle de protection.
- Dévissez et remplacez l'ampoule par une nouvelle ampoule adaptée aux hautes températures (300°C ~ 570°C) ayant les mêmes spécifications : 240V 60Hz, 15W, E14.
- Replacez le couvercle de protection.

REMARQUE : Le remplacement de l'ampoule du four n'est pas couvert par votre garantie.

DÉPANNAGE

Vous pouvez résoudre facilement de nombreux problèmes courants d'électroménagers, ce qui vous évitera les frais d'un éventuel déplacement d'un technicien. Essayez les suggestions ci-dessous pour voir si vous pouvez résoudre le problème vous-même avant d'appeler un réparateur.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE
Les plaques de cuisson ne maintiennent pas une ébullition régulière ou la vitesse de friture n'est pas suffisante.	• Vous devez utiliser des poêles parfaitement plates. • Le fond des casseroles doit correspondre étroitement au diamètre de l'élément de surface sélectionné.
Les aliments cuisent lentement.	• Utilisation d'ustensiles de cuisine inappropriés.
Les unités de surface ne fonctionnent pas	• Vous avez fait sauter un fusible domestique ou déclenché un disjoncteur. • Vous n'avez pas correctement réglé les boutons de commande.
Les boutons de commande ne tournent pas.	• S'il s'agit d'un bouton de commande d'un élément de cuisson de surface, vous ne devez pas appuyer dessus avant de le tourner. • S'il s'agit du bouton de commande du four, vous essayez de le tourner dans le mauvais sens.
La lumière du four ne fonctionne pas.	L'ampoule est mal fixée ou défectueuse. L'interrupteur de l'éclairage du four est cassé.
Le four ne fonctionne pas.	• Vous avez fait sauter un fusible domestique ou déclenché un disjoncteur. • Vous n'avez pas correctement réglé les boutons de commande.
Les aliments ne grillent pas correctement.	• Le bouton de commande du four n'est pas réglé sur la position Gril. • Position du grille incorrecte. • Ces ustensiles de cuisine ne sont pas adaptés à la cuisson au gril. • Le thermostat du four est défectueux.
Les aliments ne cuisent pas correctement.	• Le bouton de commande du four n'est pas correctement réglé. • La position du grille est incorrecte. • On utilise des ustensiles de cuisine inadaptés ou de taille inappropriée. • Le thermostat du four est défectueux.

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, seul 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.
  - Évaporateur perforé qui annule la garantie sur l'ensemble du système scellé.
- Les appels de service liés à un abus, une mauvaise utilisation, une alimentation électrique inadéquate, des accidents, un incendie, des inondations ou d'autres cas de force majeure.
- Les suppléments, y compris les appels de service en dehors des heures ouvrables, le week-end ou les jours fériés, les péages, les frais de traversée en ferry ou les frais de kilométrage pour les appels de service dans des zones éloignées.
- Les dommages résultant d'une tension inappropriée, de surtensions électriques ou de pannes de disjoncteurs ne sont pas couverts.
- La couverture de garantie prolongée ne s'applique pas à l'utilisation commerciale, locative ou professionnelle.
- Les dégâts des eaux résultant d'une installation incorrecte, de drains obstrués, de tuyaux d'alimentation qui fuient ou d'inondations externes ne sont pas couverts.
- Cette garantie ne s'applique pas en dehors des États-Unis continentaux.

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

PRODUIT HORS GARANTIE

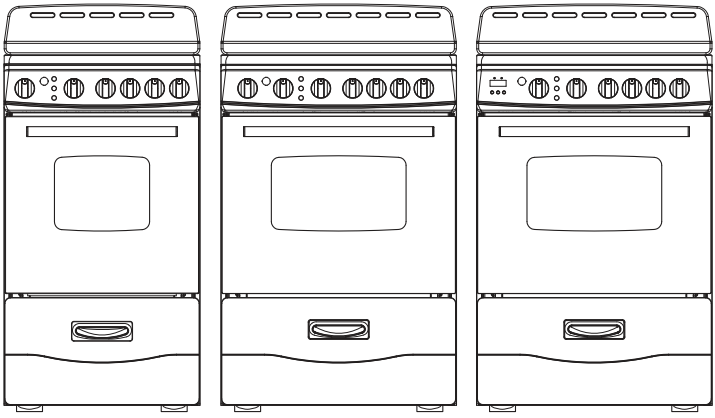
Avanti Products n'a aucune obligation, légale ou autre, de vous accorder des concessions, y compris des réparations, des prorata ou le remplacement du produit, une fois cette garantie expirée.

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

avanti®

Cocina Eléctrica

Manual de instrucciones



Modelos: CERU200/CERU240

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

Medidas de Seguridad Importantes ..... 2 - 5
Piezas y Características 5
Antes de Usar su Estufa Eléctrica 6
Conexión Eléctrica 7
Instalación de la Estufa Eléctrica 8
Instalación del Protector de Salpicaduras ..... 8 - 9
Instalación del Cable de Alimentación 10
Nivelación de la Estufa 11
Instalación del Soporte Antivuelco 11
Funcionamiento de su Estufa ..... 12 - 16
Cuidado y Mantenimiento ..... 16 - 17
Solución de Problemas 18
Garantía ..... 19 - 20

GUARDE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS.

© 2026 The Legacy Companies, LLC

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Su seguridad y la de los demás son muy importantes. En este manual y en su aparato encontrará numerosos mensajes de seguridad importantes. Lea y siga siempre todas las indicaciones de seguridad.



Este es el símbolo de alerta de seguridad. Este símbolo le advierte sobre posibles peligros que pueden causarle la muerte o lesiones a usted y a otras personas.

Todos los mensajes de seguridad irán precedidos del Símbolo de Alerta de Seguridad y de las palabras "PELIGRO", "ADVERTENCIA" o "PRECAUCIÓN".

⚠ DANGER ⚠

El peligro implica que no tener en cuenta esta advertencia de seguridad puede provocar lesiones personales graves o la muerte.

⚠ WARNING ⚠

Esta advertencia significa que no tener en cuenta esta declaración de seguridad puede provocar daños importantes en el producto, lesiones personales graves o la muerte.

CAUTION

Precaución significa que no tener en cuenta esta declaración de seguridad puede provocar lesiones personales leves o moderadas, o daños a la propiedad o al equipo.

⚠ DANGER ⚠

- Se recomienda proporcionar un circuito separado que sirva solo a su electrodoméstico. Use receptáculos que no puedan apagarse mediante un interruptor o una cadena.
- Nunca limpie las piezas del electrodoméstico con fluidos inflamables. Estos vapores pueden crear un riesgo de incendio o explosión. Y no almacene ni use gasolina u otros vapores y líquidos inflamables en las cercanías de este o cualquier otro electrodoméstico. Los vapores pueden crear un riesgo de incendio o explosión.
- Antes de proceder con las operaciones de limpieza y mantenimiento, asegúrese de que la línea de alimentación de la unidad esté desconectada.
- Desenchufe el electrodoméstico o desconecte la alimentación antes de limpiarlo o repararlo. No hacerlo puede provocar una descarga eléctrica o la muerte.
- No intente reparar ni reemplazar ninguna pieza de su electrodoméstico a menos que se recomiende específicamente en este manual. Cualquier otro servicio debe ser derivado a un técnico calificado.

⚠ WARNING ⚠

- Este aparato no se debe utilizar para calefacción de espacios. La unidad de superficie no debe utilizarse sin utensilios de cocina. Esta información se basa en consideraciones de seguridad.
- Todas las aberturas en la pared detrás del aparato y en el piso debajo del aparato deben estar selladas.
- Mantenga el área del aparato despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores inflamables.
- No obstruya el flujo de aire de ventilación.
- Desconecte el suministro eléctrico del aparato antes de realizar el servicio técnico.
- Al retirar el aparato para limpieza y/o servicio:
  - Desconecte la fuente de alimentación de CA.
  - Retire con cuidado la estufa tirando hacia afuera.
    PRECAUCIÓN: La estufa es pesada. Tenga cuidado al manipularla.
- El mal uso de la puerta del horno (por ejemplo, pararse, sentarse o apoyarse en ella) puede provocar peligros y/o lesiones potenciales.
- Al instalar o retirar la estufa para servicio, se debe usar un gato de elevación rodante. No empuje contra ninguno de los bordes de la estufa en un intento de deslizarla dentro o fuera de la instalación. Empujar o tirar de una estufa (en lugar de usar un gato de elevación) también aumenta la posibilidad de doblar los ejes de las patas o los conectores de acoplamiento internos.
- Es importante que el aparato esté nivelado para que funcione correctamente. Es posible que deba realizar varios ajustes para nivelarlo.
- Nunca permita que los niños operen, jueguen o se arrastren dentro del aparato.
- Instrucciones de conexión a tierra eléctrica - El aparato debe ser instalado y conectado a tierra por un técnico calificado de acuerdo con el Código Eléctrico Nacional ANSI/NFPA No. 70 (última edición) y los requisitos del código eléctrico local.

- Piezas de repuesto – Solo se pueden utilizar piezas de repuesto autorizadas al realizar el servicio en la estufa. Las piezas de repuesto están disponibles en los distribuidores de piezas autorizados por la fábrica. Póngase en contacto con el centro de servicio de Avanti más cercano en su área.
- Tenga cuidado de evitar que el papel de aluminio y las sondas de carne entren en contacto con los elementos calefactores.

⚠ WARNING ⚠

- Lea todas las instrucciones antes de usar la estufa.
- ADVERTENCIA: PARA REDUCIR EL RIESGO DE VOLCAMIENTO DE LA ESTUFA, ESTA DEBE SER ASEGURADA MEDIANTE UN DISPOSITIVO ANTIVUELCO DEBIDAMENTE INSTALADO. PARA COMPROBAR SI EL DISPOSITIVO ESTÁ INSTALADO CORRECTAMENTE, DESLICE LA ESTUFA HACIA ADELANTE, BUSQUE EL SOPORTE ANTIVUELCO BIEN SUJETO AL PISO Y VUELVA A DESLIZAR LA ESTUFA HACIA ATRÁS PARA QUE LA PATA TRASERA DE LA ESTUFA QUEDE DEBAJO DEL SOPORTE ANTIVUELCO.
- PRECAUCIÓN: No guarde artículos que puedan interesar a los niños en los gabinetes encima de la estufa o en el protector de salpicaduras; los niños que se suban a la estufa para alcanzar artículos podrían sufrir lesiones graves.
- Instalación Adecuada - Asegúrese de que la estufa sea instalada y conectada a tierra correctamente por un técnico calificado.
- Nunca utilice su aparato para calentar la habitación.
- No Deje a los Niños Solos - Los niños no deben dejarse solos o sin supervisión en el área donde el aparato esté en uso. Nunca se les debe permitir sentarse o pararse en ninguna parte del aparato.
- Use Ropa Adecuada - Nunca se deben usar prendas sueltas o que cuelguen mientras se utiliza el aparato.
- Mantenimiento por parte del Usuario - No repare ni reemplace ninguna pieza del aparato a menos que se recomiende específicamente en el manual. Todo otro servicio debe ser referido a un técnico calificado.
- Almacenamiento en o sobre el Aparato - No se deben almacenar materiales inflamables en el horno o cerca de las unidades de superficie.
- No Use Agua en Fuegos de Grasa - Sofoque el fuego o la llama o use un extintor de tipo químico seco o de espuma.
- Use Solo Agarraderas Secas - Las agarraderas húmedas o empapadas en superficies calientes pueden provocar quemaduras por vapor. No permita que la agarradera toque los elementos calefactores calientes. No use una toalla u otro paño voluminoso.
- Use el Tamaño de Recipiente Adecuado - Este aparato está equipado con una o más unidades de superficie de diferentes tamaños. Seleccione utensilios que tengan fondos planos lo suficientemente grandes como para cubrir el elemento calefactor de la unidad de superficie. El uso de utensilios demasiado pequeños expondrá una parte del elemento calefactor al contacto directo y puede provocar la ignición de la ropa. La relación adecuada entre el utensilio y el quemador también mejorará la eficiencia.
- Nunca Deje las Unidades de Superficie Desatendidas en Configuraciones de Calor Alto – El hervor excesivo causa humo y derrames grasientos que pueden encenderse.
- No opere la superficie de cocción si la superficie de vidrio está rota o dañada. Mantenga la superficie de vidrio cerámico limpia y libre de derrames, grasa y objetos que puedan derretirse.
- Revestimientos Protectores - No use papel de aluminio para revestir los tazones de goteo de las unidades de superficie o los fondos del horno, excepto como se sugiere en el manual. La instalación incorrecta de estos revestimientos puede provocar un riesgo de descarga eléctrica o incendio.
- Utensilios de Cocina Vidriados - Solo ciertos tipos de vidrio, vidrio/cerámica, cerámica, loza u otros utensilios vidriados son adecuados para el servicio en la parte superior de la estufa sin romperse debido al cambio repentino de temperatura.
- Las Asas de los Utensilios Deben Girarse Hacia Adentro y No Extenderse Sobre Unidades de Superficie Adyacentes – Para minimizar las quemaduras, la ignición de materiales inflamables y el derrame debido al contacto involuntario con el utensilio, el asa de un utensilio debe colocarse de modo que quede girada hacia adentro y no se extienda sobre las unidades de superficie adyacentes.
- No intente quitar ni reparar los elementos de cocción radiantes. El servicio debe ser realizado únicamente por un técnico calificado.
- No Cocine sobre una Placa de Cocción Rota – Si la placa de cocción se rompe, las soluciones de limpieza y los derrames pueden penetrar en la placa de cocción rota y crear un riesgo de descarga eléctrica. Comuníquese con un técnico calificado de inmediato.
- Limpie la Placa de Cocción con Precaución – Si se usa una esponja o paño húmedo para limpiar derrames en un área de cocción caliente, tenga cuidado de evitar quemaduras por vapor. Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos si se aplican a una superficie caliente.
- Tenga Cuidado al Abrir la Puerta – Deje escapar el aire caliente o el vapor antes de retirar o reemplazar los alimentos.
- No Caliente Contenedores de Comida sin Abrir – La acumulación de presión puede hacer que el contenedor estalle y provoque lesiones.
- Mantenga los Conductos de Ventilación del Horno sin Obstrucciones.
- Colocación de las Rejillas del Horno – Siempre coloque las rejillas del horno en la ubicación deseada mientras el horno esté frío. Si la rejilla debe moverse mientras el horno está caliente, no permita que la agarradera entre en contacto con el elemento calefactor caliente del horno.
- No Toque las Unidades de Superficie, los Elementos Calefactores, las Superficies Interiores del Horno o las Áreas Cercanas a las Unidades - Las unidades de superficie y los elementos calefactores pueden estar calientes aunque sean de color oscuro. El área cerca de la superficie y las superficies interiores de un horno se calientan lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni permita que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con las unidades de superficie, las áreas cercanas a las unidades o las superficies interiores del horno hasta que hayan tenido suficiente tiempo para enfriarse. Otras superficies del aparato pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras; entre estas superficies se encuentran las aberturas de ventilación del horno y las superficies cercanas a estas aberturas, las puertas del horno y la ventana de las puertas del horno.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

⚠ ADVERTENCIA
HAGA QUE LA INSTALACIÓN DE ESTA GAMA DE ELECTRODOMÉSTICOS LA REALICE UN INSTALADOR CUALIFICADO. Una instalación, ajuste, modificación o mantenimiento inadecuados pueden causar lesiones o daños materiales. Consulte a un instalador o servicio técnico cualificado.

Después de haber desempacado la estufa, verifique para asegurarse de que no esté dañada y que la puerta del horno cierre correctamente. En caso de duda, no la utilice y consulte a su proveedor o a un técnico profesional calificado. Los elementos del empaque (es decir, bolsas de plástico, espuma de poliestireno, correas de embalaje, etc.) no deben dejarse al alcance de los niños, ya que pueden causar lesiones graves. La estufa ha sido probada exhaustivamente para un funcionamiento seguro y eficiente. Sin embargo, como con cualquier aparato, existen precauciones específicas de instalación y seguridad que deben seguirse para garantizar un funcionamiento seguro y satisfactorio.

- No intente modificar las características técnicas del aparato, ya que su uso podría volverse peligroso.
- No realice operaciones de limpieza o mantenimiento en el aparato sin haberlo desconectado previamente de la red de suministro eléctrico.
- Después del uso, asegúrese de que las perillas estén en la posición OFF (Apagado) o en la posición de "espera" (standby).
- Nunca toque el aparato con las manos o los pies mojados.
- No utilice el aparato estando descalzo.
- No permita que niños u otras personas no capacitadas utilicen el aparato sin supervisión.
- Durante y después del uso de la estufa, algunas piezas se calentarán mucho. No toque las piezas calientes.
- Mantenga a los niños alejados de la estufa cuando esté en uso.
- ¡Riesgo de Incendio! No guarde materiales inflamables en el horno ni en el cajón inferior.
- ¡Riesgo de Incendio! No intente secar ropa ni ningún otro tipo de textil en el horno o en el cajón inferior.
- Asegúrese de que los cables eléctricos que conectan otros aparatos en las proximidades de la estufa no puedan entrar en contacto con la placa de cocción ni quedar atrapados en la puerta del horno.
- No cubra las paredes del horno con papel de aluminio. No coloque estantes, sartenes, bandejas de horno, bandejas de asar u otros utensilios de cocina en la base de la cámara del horno.
- El fabricante declina toda responsabilidad por lesiones a personas o daños a la propiedad causados por el uso incorrecto o inadecuado de la estufa.
- Para evitar cualquier posible peligro, el aparato debe ser instalado únicamente por personal calificado. Cualquier reparación realizada por personas no calificadas puede provocar una descarga eléctrica o un cortocircuito. Para evitar posibles lesiones corporales o daños a la estufa, no intente realizar ninguna reparación por su cuenta. Dicho trabajo debe ser realizado únicamente por personal de servicio calificado.
- ¡Peligro de Quemaduras! El horno y los accesorios de cocina pueden calentarse mucho durante el funcionamiento. Asegúrese de que los niños se mantengan fuera de su alcance y adviértales al respecto. Para evitar quemaduras, use paños y guantes al manipular piezas o utensilios calientes.
- Manténgase alejado de la estufa al operar la puerta del horno. El aire caliente o el vapor que escapa puede causar quemaduras en las manos, la cara y/o los ojos.
- Nunca limpie el horno con dispositivos de limpieza a vapor de alta presión, ya que esto puede provocar un cortocircuito.
- No deje nada sobre la parte superior de la ventilación del horno. Nunca cubra la abertura de ventilación del horno con papel de aluminio ni con ningún otro material.
- Esta estufa está diseñada para uso doméstico. Nunca utilice el aparato para ningún otro propósito.
- Si decide no utilizar más la estufa (o decide sustituir un modelo antiguo), antes de desecharla, se recomienda dejarla inoperativa de manera adecuada de acuerdo con las normas de protección de la salud y el medio ambiente, garantizando en particular que todas las piezas potencialmente peligrosas se vuelvan inofensivas, especialmente en relación con los niños que podrían jugar con aparatos viejos. Retire la puerta antes de desecharla para evitar atrapamientos.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES
SOLO PARA USO DOMÉSTICO

⚠ ADVERTENCIA



Riesgo de Volcado

Un niño o un adulto puede volcar la estufa y morir.
Instale el dispositivo antivuelco en la estufa y/o estructura según las instrucciones de instalación.
Enganche la estufa al dispositivo antivuelco instalado en la estructura.
Vuelva a enganchar el dispositivo antivuelco si se retira la estufa.
No seguir estas instrucciones puede resultar en la muerte o quemaduras graves para niños y adultos

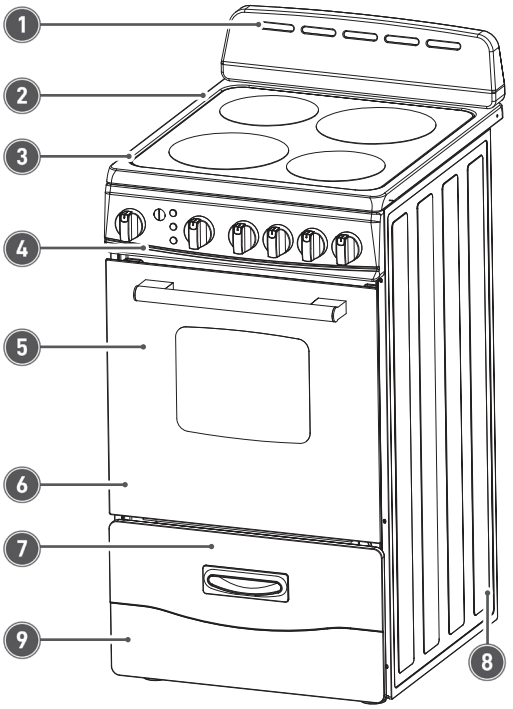


Asegurándose de que el dispositivo antivuelco esté instalado:

- Deslice la estufa hacia adelante
- Busque el dispositivo antivuelco, asegúrese de que esté bien sujeto al piso.
- Deslice la estufa de regreso a su lugar para que la pata trasera quede debajo del dispositivo antivuelco.

PARTES Y CARACTERÍSTICAS

1. Protector de salpicaduras con rejillas de ventilación del horno integradas
2. Placa de cocción
3. Panel de control
4. Manija del horno
5. Puerta del horno
6. Cajón de almacenamiento
7. Manija del cajón de almacenamiento
8. Patas de nivelación (2)
9. Patas de soporte antivuelco (2)



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

ANTES DE UTILIZAR SU COCINA ELÉCTRICA

¡Enhorabuena por la compra de su cocina eléctrica Avanti®!

- Retire el embalaje exterior e interior.
- Verifique para asegurarse de tener todas las siguientes piezas:

2	Rejillas del horno
1	Bandeja y rejilla para asar
1	Soporte antivuelco
7	Tornillos en total
1	Ensamblaje del protector de salpicaduras
1	Manual de instrucciones

NOTA: El soporte antivuelco, el ensamblaje del protector de salpicaduras y los tornillos están empacados en el embalaje de poliestireno sobre la estufa. No deseche ningún embalaje hasta que se hayan retirado y verificado todas las piezas y accesorios.

- Limpie la superficie interior con agua tibia usando un paño suave.
- Haga que un instalador calificado instale y conecte a tierra correctamente su estufa de acuerdo con las instrucciones de instalación.
- No intente reparar ni reemplazar ninguna pieza de su estufa a menos que se recomiende específicamente en este manual.
- No retire las etiquetas, advertencias o placas adheridas permanentemente al producto. Esto puede anular la garantía.
- El instalador debe dejar estas instrucciones con el consumidor, quien debe conservarlas para el uso del inspector local y para referencia futura.
- Por favor, observe todos los códigos y ordenanzas locales y nacionales.

AVISO
Antes de usar esta estufa por primera vez:

Los elementos calefactores del horno tienen un revestimiento protector que debe quemarse antes del primer uso. Asegúrese de que la habitación esté bien ventilada.

Mantenga la puerta del horno completamente cerrada. No deje la puerta abierta o entreabierta.

1. Gire la perilla de Temperatura del Horno a 450°F.
2. Gire la perilla del selector de Función del Horno a Oven (Horno) y permita que los elementos calefactores inferiores se calienten de 5 a 8 minutos.
3. Gire la perilla del selector de Función del Horno a Broil (Asar) y permita que los elementos calefactores superiores se calienten por otros 5 a 7 minutos.
4. Apague la unidad y deje que la estufa se enfríe por completo.

PRECAUCIÓN

Durante el proceso de quemado inicial, la puerta del horno debe permanecer completamente cerrada. No deje la puerta abierta o entreabierta. No realice el proceso de quemado del horno por más de 15 minutos en total. Alterne una vez entre los elementos calefactores inferiores usando la función Oven y los elementos calefactores superiores usando la función Broil.

IMPORTANTE:
Esta estufa está diseñada y fabricada exclusivamente para la cocción de alimentos domésticos (del hogar) y no es adecuada para ninguna aplicación no doméstica y, por lo tanto, no debe usarse en un entorno comercial. La garantía de la estufa quedará anulada si la estufa se utiliza dentro de un entorno no doméstico, es decir, un entorno semicomercial, comercial o comunitario.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

⚠ ADVERTENCIA
Una conexión a tierra inadecuada puede provocar un riesgo de descarga eléctrica. Si el cable de alimentación está dañado, solicite su reemplazo en un centro de servicio autorizado de Avanti Products.

- El electrodoméstico debe ser instalado y conectado a tierra adecuadamente por un técnico calificado de acuerdo con el Código Eléctrico Nacional ANSI/NFPA No. 70 (última edición) y los requisitos del código eléctrico local. La instalación debe ser realizada por un electricista con licencia.
- La estufa puede conectarse mediante un "Cableado fijo" permanente o un "Kit de cable de alimentación". El cable de alimentación no se suministra, pero está disponible a través de su distribuidor local de suministros eléctricos.
- Utilice únicamente cables de estufa de 3 o 4 conductores listados por UL con una capacidad nominal de 40 amperios y un rango de voltaje mínimo de 125/250V. Estos cables pueden suministrarse con un protector de tensión o un conector de conducto.
- La estufa debe conectarse al voltaje y la frecuencia eléctrica adecuados, según se especifica en la etiqueta de clasificación.
- La estufa puede conectarse directamente a la desconexión con fusibles (o caja de interruptores de circuito) a través de un cable de cobre flexible, blindado o con revestimiento no metálico (con cable de conexión a tierra). Deje de dos a tres pies de holgura en la línea para que pueda moverse si alguna vez es necesario realizar un servicio técnico.
- Para la seguridad personal, la estufa debe estar debidamente conectada a tierra.
- Retire el fusible de la casa o abra el interruptor de circuito antes de comenzar la instalación.
- No intente reparar ni reemplazar ninguna pieza del electrodoméstico a menos que se recomiende específicamente en este manual. Cualquier otro servicio técnico debe ser derivado a un técnico calificado.
- Para minimizar la posibilidad de descarga eléctrica, desconecte este electrodoméstico de la fuente de alimentación de CA antes de intentar cualquier mantenimiento.

NOTA: Apagar el electrodoméstico no lo desconecta de la fuente de alimentación. Recomendamos que un técnico calificado realice el servicio técnico de su electrodoméstico.

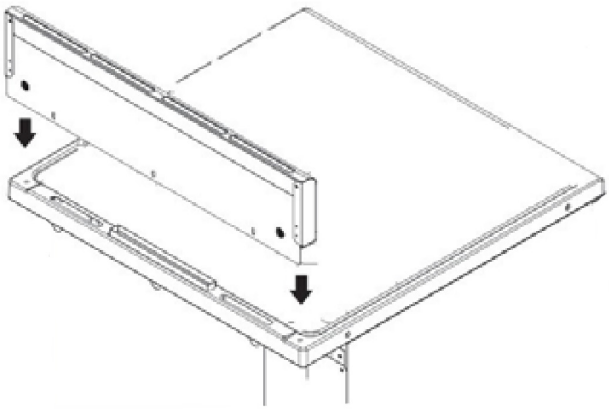
Ubicación de la etiqueta de características: La etiqueta de características se encuentra dentro del cajón de almacenamiento. Abra el cajón para ver el modelo y la información sobre las características eléctricas.

INSTALACIÓN DE COCINA ELÉCTRICA

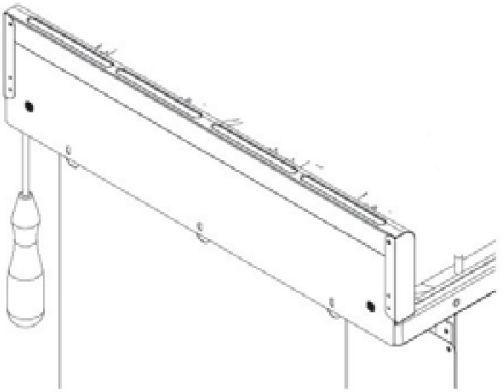
Importante - Guardar para uso del inspector eléctrico local

- La estufa eléctrica debe ser instalada por un técnico calificado. Asegúrese de tener todo lo necesario para una instalación correcta. Es responsabilidad del instalador cumplir con los espacios libres de instalación especificados en el manual.
- Se deben utilizar las dimensiones de apertura del gabinete que se muestran arriba. Las dimensiones dadas son espacios libres mínimos. Se deben mantener los espacios mínimos entre la superficie de cocción del aparato y la superficie horizontal por encima de la parte superior de cocción.
- 30 pulgadas es el espacio libre mínimo entre la parte superior de la superficie de cocción y la parte inferior de un gabinete de madera o metal sin protección.
- Para eliminar el riesgo de quemaduras o incendio al alcanzar unidades de superficie calientes, se debe evitar el espacio de almacenamiento del gabinete ubicado por encima de las unidades de superficie. Si se va a proporcionar almacenamiento en gabinete, el riesgo se puede reducir instalando una campana extractora que se proyecte horizontalmente un mínimo de 5 pulgadas más allá de la parte inferior de los gabinetes.
- Coloque su estufa eléctrica sobre un piso que sea lo suficientemente resistente para soportarla cuando esté completamente ensamblada. Para nivelar su estufa eléctrica, ajuste las patas niveladoras en la parte inferior de la unidad.
- Evite ubicar la unidad en áreas húmedas. Ya que esto puede resultar en riesgo de descarga eléctrica.

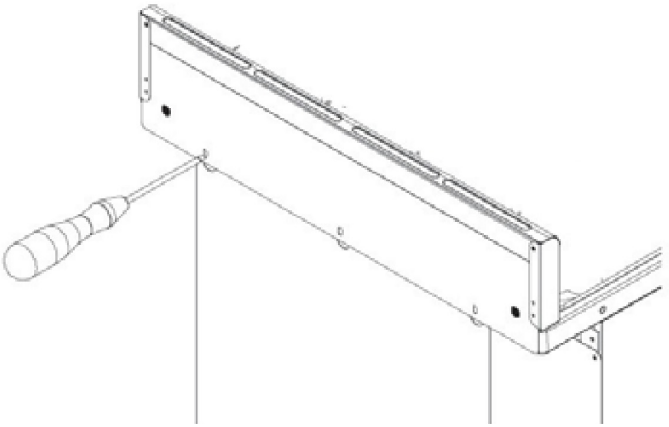
INSTALACIÓN DEL PROTECTOR CONTRA SALPICADURAS



Paso 1: Deslice el protector contra salpicaduras en la parte posterior de la estufa.



Paso 2: Fije el protector contra salpicaduras a la estufa desde la parte inferior con los (2) dos tornillos incluidos.

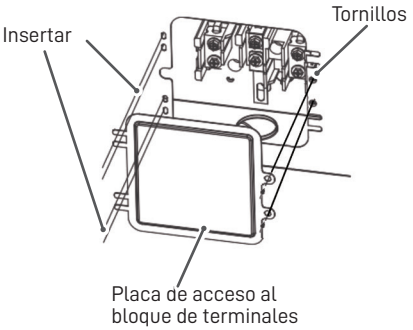


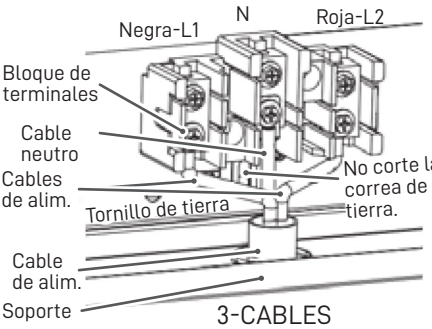
Paso 3: Fije el protector contra salpicaduras a la estufa desde la parte posterior utilizando los (3) tres tornillos incluidos.

INSTALACIÓN DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN

INSTALACIÓN DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN DE 3 HILOS

- Retire la placa de acceso al bloque de terminales en la parte posterior de la estufa quitando los 2 tornillos de fijación.
- Instale el protector de tensión en el orificio del soporte.
- Inserte el cable de alimentación a través del protector de tensión y apriételo.
- Deje suficiente holgura para conectar fácilmente las terminales del cable al bloque de terminales.
- Retire las 3 tuercas y arandelas de los terminales de cable del bloque de terminales.
- Conecte los terminales del cable de alimentación. El hilo neutro o de tierra del cable de alimentación debe conectarse al terminal neutro ubicado en el centro del bloque de terminales. Los cables de alimentación deben conectarse a L1 y L2.
- Coloque las arandelas y apriete las tuercas de forma segura.
- Instale la placa de acceso al bloque de terminales.

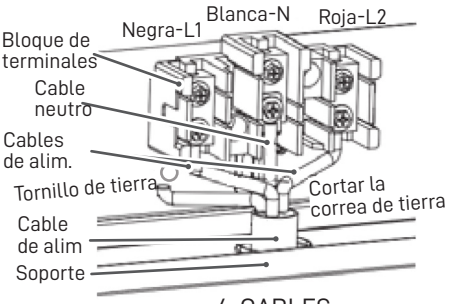




3-CABLES

INSTALACIÓN DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN DE 4 HILOS

- Retire la placa de acceso al bloque de terminales situada en la parte posterior de la cocina, quitando los 2 tornillos de fijación.
- Instale el protector de tensión en el orificio del soporte.
- Inserte el cable de alimentación a través del protector de tensión y apriételo.
- Deje suficiente holgura para conectar fácilmente los terminales del cable al bloque de terminales.
- Retire las 3 tuercas y arandelas de los terminales de cable del bloque de terminales.

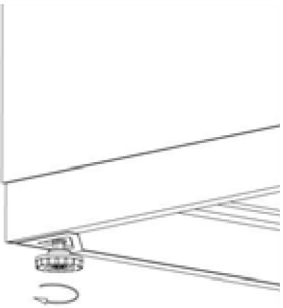


4-CABLES

- Retire la correa de tierra del chasis de la estufa y del terminal quitando su tornillo y cortándola como se muestra.
- Conecte los terminales del cable de alimentación. El cable neutro del cable de alimentación debe conectarse al terminal neutro ubicado en el centro del bloque de terminales. El cable de tierra del cable de alimentación debe fijarse al chasis de la estufa mediante el tornillo de tierra de color verde. Los cables de alimentación deben conectarse a L1 y L2.
- Coloque las arandelas y apriete las tuercas firmemente.
- Instale la placa de acceso al bloque de terminales.

NIVELACIÓN DE LA ESTUFA

La cocina debe estar nivelada para garantizar un funcionamiento adecuado. Las dos patas de nivelación tipo tornillo, ubicadas en las esquinas traseras de la parte inferior de la cocina, deben ajustarse girándolas en el sentido de las agujas del reloj para elevar la cocina, o en sentido contrario para bajarla, hasta que quede nivelada. Utilice un nivel sobre los quemadores de la superficie para verificar la nivelación de la cocina.

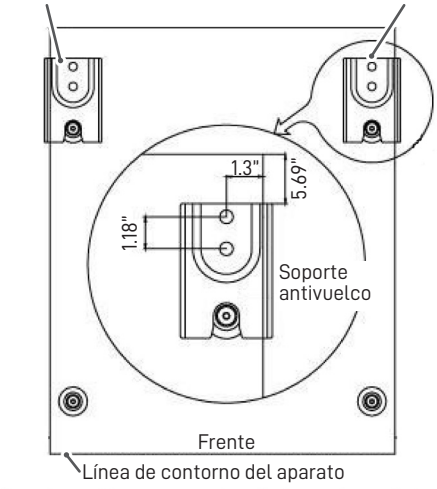


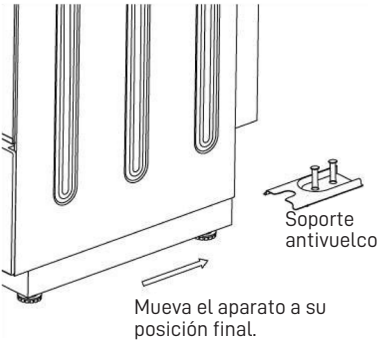
INSTALACIÓN DEL SOPORTE ANTIVUELCO

Para reducir el riesgo de que la estufa se vuelque por un uso anormal o una carga inadecuada de la puerta, la estufa debe asegurarse instalando correctamente el dispositivo antivuelco incluido con el aparato.

- Coloque el soporte antivuelco en el piso como se muestra. El soporte antivuelco se puede instalar ya sea en el lado derecho o en el izquierdo.
- Marque las ubicaciones de los dos orificios del soporte antivuelco en el piso.
- Utilice una broca para mampostería de 5/16" e inserte el anclaje de plástico.
- Fije el soporte al piso con los tornillos suministrados.
- Deslice el aparato a su posición. NOTA: Si la estufa se reubica, el soporte debe retirarse e instalarse en la nueva ubicación.

Instale el soporte antivuelco en el lado derecho o izquierdo.

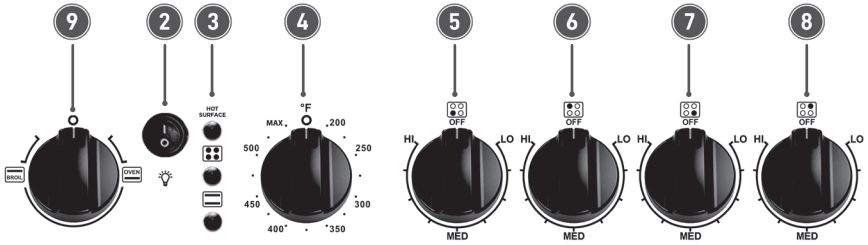




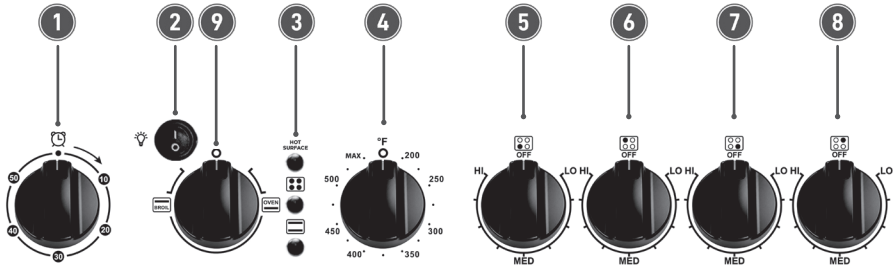
FUNCIONAMIENTO DE SU COCINA

PANEL DE CONTROL

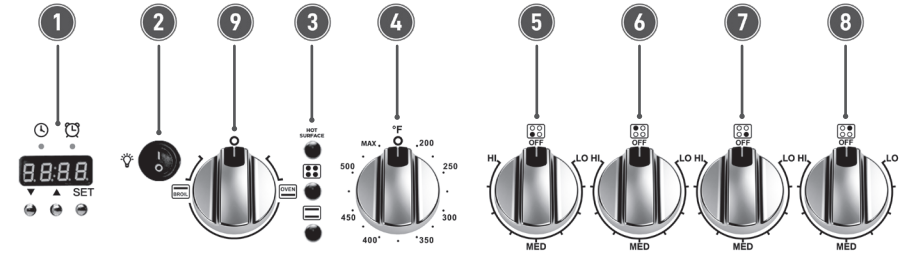
MODELOS: CERU200P0W / CERU200P1B / CERU200P3S



MODELOS: CERU240P0W / CERU240P1B

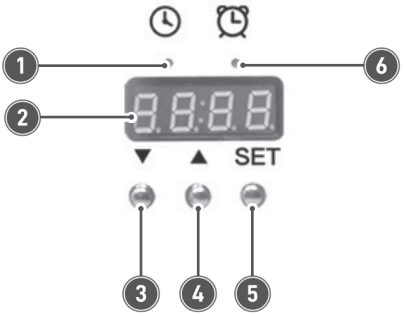


MODELOS: CERU240P3S



1. Temporizador de cocina (Digital o perilla mecánica dependiendo de su modelo específico).
2. Interruptor de la luz del horno
3. Luces indicadoras
4. Perilla de temperatura del horno
5. Perilla de control del quemador frontal izquierdo
6. Perilla de control del quemador trasero izquierdo
7. Perilla de control del quemador frontal derecho
8. Perilla de control del quemador trasero derecho
9. Perilla de control de función del horno (Broil/Oven)

TEMPORIZADOR DE COCINA DIGITAL



Al enchufar la estufa por primera vez o si la energía regresa después de 10 horas, verá 12:00 en la pantalla y escuchará un tono de alarma.

Reloj: Para configurar el reloj, mantenga presionado el botón SET hasta que el indicador del reloj se ilumine. Cuando los dígitos de la hora parpadeen, presione el botón arriba o abajo para ajustar la hora. Presione SET para confirmar y luego repita para los minutos. Presione SET nuevamente para confirmar o espere 5 segundos para que la configuración se guarde automáticamente.

1. Indicador de la Hora del Reloj
2. Pantalla Digital
3. Botón Abajo
4. Botón Arriba
5. Botón Set/Quit (Configurar/Salir)
6. Indicador del Temporizador de Cocción

Temporizador de Cocción: Presione el botón SET tres veces hasta que el indicador del temporizador de cocción se ilumine. Presione el botón arriba o abajo para seleccionar el tiempo de cocción deseado de 1 a 99 minutos. Después de 5 segundos, el temporizador comenzará la cuenta regresiva. Cuando el tiempo haya transcurrido, la alarma sonará 15 veces o hasta que se presione un botón.

PERILLA SELECTORA DEL TEMPORIZADOR DE COCINA
Para los modelos equipados con un temporizador mecánico de cocina, gire la perilla del temporizador hasta el tiempo deseado, hasta 60 minutos. Al final del tiempo seleccionado, sonará una campana. Para tiempos inferiores a 30 minutos, gire primero la perilla más allá de los 30 minutos y luego vuelva al tiempo deseado.

LUCES INDICADORAS DE FUNCIONAMIENTO
Las luces indicadoras de HORNO y QUEMADORES se encenderán por separado cuando el horno y los quemadores superiores estén en uso.

LUZ DEL HORNO
El horno está equipado con una luz que ilumina el interior para permitir el control visual de los alimentos que se están cocinando. Presione o gire el interruptor de la luz del horno para encenderla o apagarla.

CÓMO USAR EL HORNO
El horno se controla mediante dos perillas separadas: la perilla de control de Asado / Horno (Broil / Oven) se utiliza para seleccionar el modo de operación para cocinar, y la perilla de Temperatura del Horno se utiliza para establecer la temperatura de cocción deseada.

Cuando la perilla de control de Asado / Horno está en la posición o de "espera" (standby), los elementos calefactores no funcionarán.

Primero debe seleccionar el modo de cocción adecuado (Asar u Hornear) y luego seleccionar la temperatura deseada como se describe en las instrucciones a continuación

FUNCIONAMIENTO DE SU COCINA

USO DEL HORNO (HORNEAR/BAKE)

1. Gire la perilla de control de funciones del horno a Oven/Bake (Horno/Hornear). (9)
2. Gire la perilla de temperatura del horno en el sentido de las agujas del reloj hasta la temperatura deseada. (4)
3. Para apagar el horno, regrese tanto la perilla de control de funciones del horno como la perilla de temperatura del horno a Standby/OFF (Espera/APAGADO).

Puede utilizar su estufa para Hornear (Bake) y Asar (Broil). Por esa razón, el horno tiene dos elementos calefactores diferentes que son:

- Elemento de horneado (Bake) de 2100W (Elemento calefactor inferior)
- Elemento de asado (Broil) de 2100W (Elemento calefactor superior)

PRECAUCIÓN: La puerta del horno se calienta mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños fuera de su alcance.
ADVERTENCIA: La puerta está caliente, use la manija
ADVERTENCIA: Después del uso, gire las perillas de Control de Función del Horno y de Control de Temperatura del Horno a la posición STANDBY para apagar el horno.

TERMOSTATO DEL HORNO

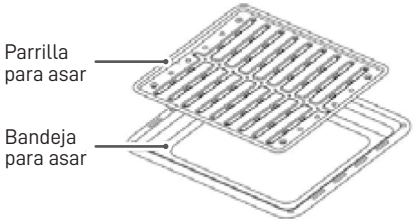
La perilla de temperatura del horno controla la temperatura del horno. Gírela en el sentido de las agujas del reloj para seleccionar la temperatura deseada, hasta MAX / 550°F. Regrese la perilla a O Standby/OFF (Espera/Apagado) cuando termine de cocinar.



USO DEL ASADOR (BROILER)

En este ajuste, solo el elemento superior se encuentra **ENCENDIDO**. El calor se distribuye por radiación. Para asar, siga estos pasos:

1. Coloque los alimentos en una bandeja y rejilla para asar adecuadas, diseñadas para este propósito.
2. Coloque la bandeja del asador en el segundo nivel de la rejilla desde arriba.
3. Gire la perilla de control de función del horno a Broil (Asar).



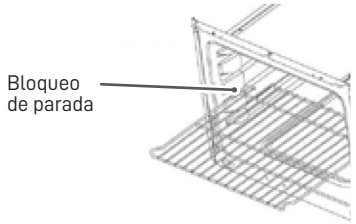
4. Gire la perilla de temperatura del horno en el sentido de las agujas del reloj hasta la temperatura deseada.
5. Para apagar el asador, regrese tanto la perilla de control de función como la de temperatura a Standby/OFF.

Recuerde siempre que cuando el horno está caliente, las superficies exteriores de la estufa también se calientan.

IMPORTANTE: Use siempre guantes protectores adecuados al insertar o retirar la bandeja del asador, rejillas, sartenes y otros utensilios de cocina del horno.

REJILLA DEL HORNO

La rejilla está diseñada con cierres de seguridad para que, al colocarla correctamente en sus soportes, se detenga antes de salir completamente del horno y no se incline al retirar o colocar alimentos sobre ella.



Al colocar recipientes en la rejilla, tire de ella hacia afuera hasta el tope del soporte. Coloque el recipiente en la rejilla y luego deslícela nuevamente dentro del horno.

Para retirar la rejilla del horno, tire de ella hacia usted, incline el extremo frontal hacia arriba y extráigala.

USO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN DE VIDRIO RADIANTE

Su estufa está equipada con cuatro elementos de cocción de vidrio radiante en dos tamaños:

- Dos elementos de 6": 1200W cada uno
- Dos elementos de 8": 1800W cada uno

Para operar un elemento de cocción, presione la perilla de control hacia adentro y gírela al ajuste de calor deseado. Los controles se ajustan de LO (bajo) a HI (alto), con ajustes intermedios para una cocción más precisa.

Cuando uno o más elementos están encendidos, la luz indicadora de la superficie de cocción se iluminará. La superficie de vidrio permanecerá caliente después de apagar el elemento. No toque la superficie de cocción hasta que la luz indicadora de superficie caliente (Hot Surface) se haya apagado y el vidrio se haya enfriado.

Para apagar un elemento, gire la perilla de control a la posición OFF (apagado).

LUZ INDICADORA DE SUPERFICIE CALIENTE

La luz indicadora de superficie caliente (Hot Surface) se encenderá cuando la superficie de vitrocerámica esté caliente. La luz puede permanecer encendida después de apagar el elemento. No toque la superficie de cocción hasta que la luz indicadora de superficie caliente se haya apagado y la superficie de vidrio se haya enfriado.

IMPORTANTE: Para encenderlo, presione siempre ligeramente el mando de control hacia adentro y luego gírelo.

Para evitar que los alimentos se cocinen demasiado, retírelos de la estufa una vez que estén listos. Evite colocar cualquier objeto sobre la estufa hasta que se haya enfriado por completo.

FUNCIONAMIENTO DE SU COCINA

⚠ ADVERTENCIA
Asegúrese de que las asas de los utensilios de cocina no sobresalgan del borde de la estufa para evitar que se caigan accidentalmente. Esto también dificulta que los niños alcancen las ollas y sartenes.

CONSEJOS PARA UTENSILIOS DE COCINA
El tipo y estado de los utensilios de cocina pueden afectar el rendimiento al cocinar en una placa vitrocerámica radiante. Para mejores resultados, utilice utensilios adecuados y adapte el tamaño de la olla o sartén al elemento de cocción.

- Utilice utensilios de cocina con fondos lisos y planos, y tapas que ajusten bien para conservar energía y reducir los tiempos de cocción.
- Adapte el tamaño de la olla al tamaño del elemento. Una olla ligeramente más grande que el elemento ayuda a cubrir el área calentada y mejora el rendimiento. Una olla demasiado pequeña puede desperdiciar energía.
- Solo ciertos tipos de vidrio, vidrio/cerámica, cerámica, barro u otros utensilios vidriados son aptos para su uso en placas de cocina de vidrio. Siga las instrucciones del fabricante de los utensilios.
- Asegúrese de que los fondos de las ollas estén limpios y secos antes de colocarlos sobre la placa de cocina.
- No arrastre los utensilios de cocina por la superficie de vitrocerámica. Levante las ollas y sartenes al moverlas para evitar rayones.
- No utilice la placa de cocina como tabla de cortar o superficie de almacenamiento.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

INFORMACIÓN GENERAL
- PRECAUCIÓN: Antes de cualquier operación de limpieza y mantenimiento, desconecte el aparato de la red eléctrica.
- Es aconsejable limpiar cuando el aparato esté frío, especialmente para la limpieza de las partes esmaltadas.
- Evite dejar sustancias alcalinas o ácidas (jugo de limón, vinagre, etc.) en las superficies.
- Evite el uso de productos de limpieza con base de cloro o ácidos.
- El horno debe limpiarse siempre después de cada uso, utilizando productos adecuados y teniendo en cuenta que su funcionamiento durante 30 minutos a la temperatura más alta elimina la mayor parte de la suciedad reduciéndola a cenizas.

LIMPIEZA DE SU ESTUFA

- Desconecte la alimentación de la estufa en la caja de alimentación principal o en el disyuntor designado antes de realizar tareas de limpieza o mantenimiento.
- Asegúrese de que todos los controles estén apagados y que todas las superficies estén completamente frías antes de limpiar.
- Retire las rejillas del horno y los accesorios antes de limpiar el interior del horno.
- Lave las superficies interiores con agua tibia y una solución de bicarbonato de sodio. Use aproximadamente 2 cucharadas de bicarbonato de sodio por cuarto de galón de agua.
- Lave las rejillas y accesorios del horno con un detergente suave y agua tibia. Enjuague y seque bien.
- Limpie el exterior de la estufa con un detergente suave y agua tibia. Enjuague bien y seque con un paño limpio y suave.
- Escurra el exceso de agua de la esponja o del paño cuando limpie alrededor del panel de control o de cualquier parte eléctrica.
- No utilice lana de acero, cepillos de acero, almohadillas abrasivas, limpiadores fuertes o limpiadores a base de cloro en la superficie de cocción o en las superficies exteriores.

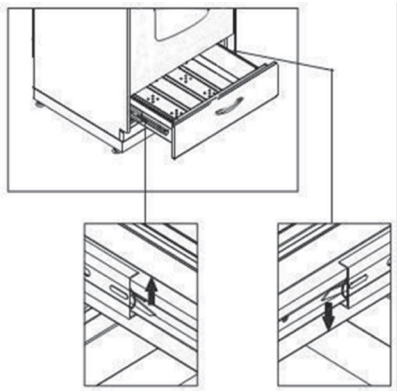
LIMPIEZA DE LA PLACA VITROCERÁMICA

Limpie la placa vitrocerámica solo después de que la superficie se haya enfriado y el indicador de superficie caliente se haya apagado. Utilice un limpiador específico para placas vitrocerámicas y un paño suave o una esponja que no raye. No utilice lana de acero, estropajos abrasivos ni limpiadores fuertes sobre la superficie vitrocerámica. Retire los derrames de azúcar, plástico derretido o restos de papel de aluminio tan pronto como sea seguro hacerlo, siguiendo las instrucciones del fabricante del limpiador.

CAJÓN DE ALMACENAMIENTO EXTRAÍBLE

Levante el pequeño gancho izquierdo hacia arriba y, al mismo tiempo, empuje el pequeño gancho derecho hacia abajo. (Ver la imagen).

No guarde materiales inflamables en el horno ni en el cajón inferior.



SUSTITUCIÓN DE LA LUZ DEL HORNO

Antes de iniciar cualquier mantenimiento que involucre partes eléctricas del aparato, este debe desconectarse de la red eléctrica.

- Deje que la cavidad del horno y el elemento de asado se enfríen.
- Desconecte el suministro eléctrico.
- Retire la cubierta protectora.
- Desenrosque y reemplace la bombilla por una nueva adecuada para altas temperaturas (300°C ~ 570°C) que tenga las mismas especificaciones: 240V 60Hz, 15W, E14.
- Vuelva a colocar la cubierta protectora.

NOTA: El reemplazo de la bombilla del horno no está cubierto por la garantía.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Puede solucionar fácilmente muchos problemas comunes de sus electrodomésticos, ahorrándole el costo de una posible visita del técnico. Pruebe las siguientes sugerencias para ver si puede resolver el problema antes de llamar al servicio técnico.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE
Las unidades de superficie no mantienen un hervor constante o la velocidad de fritura no es lo suficientemente rápida	• Debe utilizar sartenes que sean absolutamente planas. • El fondo de los recipientes debe coincidir estrechamente con el diámetro de la unidad de superficie seleccionada.
Los alimentos se cocinan lentamente	• Se está utilizando utensilios de cocina inadecuados.
Las unidades de superficie no funcionan	• Se ha fundido un fusible doméstico o se ha disparado un interruptor de circuito. • No ha ajustado correctamente las perillas de control.
Las perillas de control no giran	• Si es una perilla de control de la unidad de superficie, no la está presionando antes de girar. • Si es la perilla de control del horno, está intentando girar la perilla en la dirección incorrecta.
La luz del horno no funciona	La bombilla está floja o defectuosa. El interruptor que opera la luz del horno está roto.
El horno no funciona	• Se ha fundido un fusible doméstico o se ha disparado un interruptor de circuito. • No ha ajustado correctamente las perillas de control.
La comida no se asa (broil) adecuadamente	• La perilla de control del horno no está en la posición de Broil (Asar). • Se está utilizando una posición de rejilla inadecuada. • Los utensilios de cocina no son adecuados para asar. • El termostato del horno está defectuoso.
La comida no se hornea adecuadamente	• La perilla de control del horno no está ajustada correctamente. • La posición de la rejilla es incorrecta. • Se está utilizando utensilios de cocina incorrectos o de tamaño inadecuado. • El termostato del horno está defectuoso.

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, prorrateo 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

NOTES / NOTES / NOTAS

NOTES / NOTES / NOTAS

NOTES / NOTES / NOTAS

© 2026 The Legacy Companies, LLC
www.avantiproducts.com
Printed in China/ Imprimé en Chine / Impreso en China
052026JC