avanti®

PORTABLE INDUCTION COOKTOP

Instruction Manual



Models : IH1800L1B-IS

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 2-4

Know Your Cooktop 5

Before First Use 5

Using The Induction Cooktop 6-7

Cookware Tips 7

Cleaning And Maintenance 8

Troubleshooting 8

Warranty 9-10

SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

English

© 2025 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.

All safety messages will alert you to what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and let you know what can happen if the instructions are not followed.

⚠ Before the appliance is used, it must be properly positioned and installed as described in this manual, so read the manual carefully. To reduce the risk of fire, electrical shock or injury when using the appliance, follow basic precaution, including the following:

⚠ 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, or when removing appliance for cleaning and/or service:
- Electrical Grounding Instructions - The appliance must be installed and grounded 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 appliance. Replacement parts are available from factory authorized parts distributors. Contact the nearest Avanti service center in your area.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Read all instructions before using the Induction Cooktop.
- **CAUTION:** Do not store items of interest to children in cabinets above a induction Cooktop or on the surface of a Induction Cooktop.
- Proper Installation - Be sure the Induction Cooktop 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 foamtype 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.
- Appropriate Cookware - Only certain types of steel, cookware with iron bottom surfaces, iron roasting pans, cast iron cookware, or Chrome plated steel pans are suitable for induction cooking.
- 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 Cook-top 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.
- Do Not Heat Unopened Food Containers – Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.
- Do Not Touch Surface Units, Heating Elements, Interior Surfaces of Cooktop or Area 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 Cooktop 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 Cooktop until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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.

- For personal safety, the appliance must be properly grounded.
- 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.

IMPORTANT PRECAUTIONS AND RECOMMENDATIONS

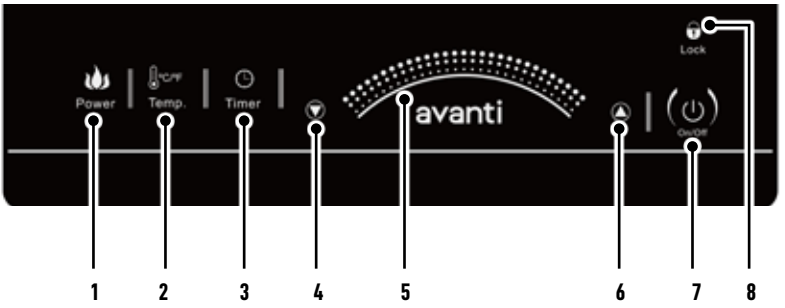
After having unpacked the appliance, check to ensure that it is not damaged. In case of doubt, do not use it and consult your supplier or a professionally qualified technician. Packing elements (i.e. plastic bags, polystyrene foam, packing straps, etc.) should not be left around within easy reach of children, as these may cause serious injuries. The appliance 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 appliance has been turned OFF.
- 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 appliance, certain parts will become very hot. Do not touch hot parts.
- Keep children away from the appliance when it is in use.
- Make sure that electrical cables connecting other appliances in the proximity of the appliance cannot come into contact with the cooktop.
- 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 appliance, do not attempt any repairs by yourself. Such work should be carried out by qualified service personnel only.
- Burn Hazard! The appliance 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 clothes and gloves when handling hot parts or utensils.
- Never clean the oven with any high-pressure steam cleaning devices, as it may provoke a short circuit.
- This appliance is intended for household use. Never use the appliance for any other purpose.
- If you should decide not to use the appliance 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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS
HOUSEHOLD USE ONLY

Congratulations on your purchase of an Avanti® Induction Cooktop!

KNOW YOUR COOKTOP



1. Power (Wattage) Mode Button
2. Temperature Mode Button
3. Timer Set Up Button
4. Down Button
5. Finger Glide Selector
6. Up Button
7. On / Off Button
8. Control Panel Lock Button

(Product may be subject to change without prior notice)

BEFORE FIRST USE

- Remove the exterior and interior packing.
- Check to be sure you have all of the following parts:
  - 1 Portable Induction Cooktop
  - 1 Instruction Manual
  - 1 Induction Compatibility Magnet
- Have your Cooktop installed and properly grounded in accordance with the installation instructions.
- Do not attempt to repair or replace any part of your appliance 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.
- Please observe all local and national codes and ordinances.

IMPORTANT:

This appliance 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 appliance warranty will be void if the appliance is used within a non domestic environment i.e. a semi-commercial, commercial or communal environment.

USING THE INDUCTION COOKTOP

This induction cooktop utilizes a cookware detection safety system.

This safety system will detect the presence of induction safe / compatible cookware, if cookware is not detected the unit will shut off.

The surface control is easily operated. Simply turn the unit ON and select the desired temperature or setting. (The ON/OFF indicator light will blink while in standby mode).

When the element is energized, the control has a variable of power output from 140°F/60°C to 460°F/240°C with a number of preset positions using the glide control. The range of heat is easily increased or decreased in 10° increments by pressing the UP selector and DOWN selector.

- Place the selected induction compatible cookware in the middle of the cooktop.
- Lightly press the power On / Off button.
- The On / Off indicator light will be on.
- Press the desired power/temperature setting (see below).
- Lightly press the On / Off button to turn off all functions.

Temperature Setting Table		
Power Settings	Temperature in °F	Temperature in °C
Adjustable setting 500 Watts to 1800 Watts	140	60
	210	100
	260 Default	130 Default
	320	160
	420	220
	460	240

POWER MODE FUNCTION

- Press this key to select "POWER OR WATTAGE" mode, the LED indicator will turn on and the power setting will show in the display.
- Adjust the power between 500W to 1800W using either the finger glide or the UP/DOWN buttons.
- The selected power will be shown in the display.

TEMPERATURE MODE FUNCTION

Press this key to select the "temperature" mode, the LED indicator will turn on and the temperature setting will show in the display.

- The default temperature setting is 260°F / 130°C.
- To change the temperature from degrees F to degrees C simply press the temperature Button again.
- Select the appropriate temperature using either the finger glide or the UP/DOWN buttons.
- The temperature ranges are shown on page 6.
- The selected temperature range will be shown in the display.

TIMER (SETUP)

- This button is able to have the induction cooktop shut down on the basis of the time set ranging from 1 minute - 2 hours 59 minutes.
- Press this button once to activate the programming mode. The display will flash 00:00.
- Adjust the selected hours by button.
- Adjust the minutes by button.
- Press the timer button again to confirm the setting and start the timer countdown.
- Once the selected time has elapsed the unit will beep and the unit will turn off.

To cancel the timer mode, either press the ON / OFF button to turn the unit off or press and hold the Timer button for approximately 3 seconds. Once the timer program is canceled the display will return to the original setting (power or temperature)

CONTROL PANEL LOCK

- Press the control panel lock button to prevent any accidental changes to the settings while cooking.
- To turn off the control panel lock, press the control panel lock button for 3 seconds or simply press the ON/OFF button to turn the unit off.

COOKWARE TIPS

THIS APPLIANCE REQUIRES THE USE OF INDUCTION COMPATIBLE COOKWARE

The physical characteristics of pots and pans influence the performance of any cooking systems. Therefore, emphasis must be placed on the importance of using proper cookware.

- Cookware made of high-grade steel 18/10, aluminum, glass, and or copper cannot be used with any type of induction cooking device.
- Only use cookware with a magnetic bottom. (Magnet must remain sticking to the bottom to ensure an accurate heat transfer between the induction appliance and your cookware).
- Use cooking vessels with flat bottoms and tight fitting lids to conserve energy and shorten cooking times.
- Pan size should match the element size. A slightly larger pan covers the entire element and prevents spillovers from contacting the heat surface and burning in. Using a smaller pan than the element is a waste of energy.
- Wipe spills off the element with a damp cloth as soon as it cools to cut down on clean up time. Be sure the control is OFF.

To prevent damage, use correct cookware, start cooking on the highest temperature and turn control down to continue cooking.

Never leave an empty utensil, or one which has boiled dry, on a hot surface unit. The utensil could overheat and damage the utensils or surface unit.

Always be sure that all control knobs are turned to OFF and the indicator lights are OFF when you are not cooking.

MAGNET TEST

To tell if a pot or pan is compatible with your induction stove, hold the magnet to the bottom. If the magnet clings to the underside, the cookware will work on your induction cooktop. If the magnet grabs the pan softly, you may not have good success with it on your cooktop. If it does not stick at all, it is not compatible with the induction cooktop or will require and induction plate adapter (sold separately).

CLEANING 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 and especially for cleaning the glass parts.
- Avoid leaving alkaline or acidic substances (lemon juice, vinegar, etc.) on the surfaces.
- Avoid using cleaning products with a chlorine or acidic base.

CLEANING YOUR APPLIANCE

Disconnect the power plug from the power outlet or designated circuit breaker to turn off the appliance. Make sure the surface unit is off and cool before proceeding.

- Wring excess water out of the sponge or cloth when cleaning area of the controls, or any electrical parts.
- Wash the outside cabinet with warm water and mild liquid detergent. Rinse well and wipe dry with a clean soft cloth.
- Do not use steel wool or steel brush on the cook-top.

NOTE: Do not immerse appliance in water or any other liquids.

TROUBLESHOOTING

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. • The unit is not plugged in all the way. • Improper cookware being used.

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

WHAT IS COVERED – LIMITED ONE-YEAR WARRANTY

Avanti Products warrants that the product is free from defects in materials and/or workmanship for a period of twelve (12) months from the later of the date of purchase by or delivery to the original owner, under normal use. This warranty shall not be stalled, tolled, extended, or suspended for any reason unless specifically described in this document. During this period, Avanti Products will, at its option, repair or replace any part of the product which proves to be defective in material or workmanship under normal use. Avanti Products will provide you with a reasonably similar product that is either new or factory refurbished.
All Avanti appliances of 3.5 cubic feet capacity or less must be brought/sent to the appliance service center for repair.
For rental or commercial use, the warranty period is 90 days.
COOKTOP ONLY: full 30-day warranty from the later of the date of purchase or delivery on glass parts and finishes of porcelain enamel, painted or bright metal finished parts.

EXTENDED WARRANTY COVERAGE

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

WARRANTY EXCLUSIONS / WHAT IS NOT COVERED:

The warranty coverage described herein excludes all defects or damage that are not the direct fault of Avanti Products, including without limitation, one or more of the following:

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

CONTINUED

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

In no event shall Avanti Products have any liability or responsibility whatsoever for damage to surrounding property, including cabinetry, floors, ceilings, and other structures and/or objects around the product. Also excluded from this warranty are scratches, nicks, minor dents, and other cosmetic damages on external surfaces and exposed parts; Products on which the serial numbers have been altered, defaced or removed; service visits for customer education, or visits where there is nothing wrong with the product; correction of installation problems (you are solely responsible for any structure and setting for the product, including all electrical, plumbing and/or other connecting facilities, for proper foundation/flooring, and for any alterations including without limitation cabinetry, walls, floors, shelving etc., as well as the resetting of breakers or fuses.

OUT OF WARRANTY PRODUCT

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

Avanti Products
3355 Enterprise Avenue,
Suite 160, Weston, FL 33331

avanti®

TABLE DE CUISSON À INDUCTION PORTABLE

Manuel d'instructions



Modèles : IH1800L1B-IS

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

Mesures de sécurité importantes 2-4

Connaissez votre table de cuisson 5

Avant la première utilisation 5

Utilisation de la table de cuisson à induction 6-7

Conseils pour les ustensiles de cuisine 7

Nettoyage et entretien 8

Dépannage 8

Garantie 9-10

CONSERVEZ CE MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE

Français

© 2025 The Legacy Companies, LLC

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Votre sécurité et celle des autres sont primordiales. De nombreux messages de sécurité importants sont fournis dans ce manuel et sur votre appareil. Veuillez toujours lire et respecter tous les messages de sécurité.

⚠ Ceci est le symbole d'alerte de sécurité. Ce symbole vous avertit des dangers potentiels qui peuvent vous tuer ou vous blesser, ainsi que d'autres personnes.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et les mots « DANGER », « AVERTISSEMENT » ou « ATTENTION ».

⚠ DANGER ⚠ Danger signifie que le non-respect de cette consigne de sécurité peut entraîner des blessures graves ou la mort.

⚠ WARNING ⚠ Avertissement signifie que le non-respect de cette déclaration de sécurité peut entraîner des dommages importants au produit, des blessures graves ou la mort.

PRUDENCE Attention signifie que le non-respect de cette consigne de sécurité peut entraîner des blessures corporelles mineures ou modérées, ou des dommages matériels ou matériels.

Tous les messages de sécurité vous avertiront du danger potentiel, vous indiqueront comment réduire les risques de blessures et vous informeront de ce qui peut arriver si les instructions ne sont pas suivies.

⚠ Avant d'utiliser l'appareil, assurez-vous qu'il est correctement positionné et installé, conformément aux instructions de ce manuel. Veuillez lire attentivement ce dernier. Pour réduire les risques d'incendie, de choc électrique ou de blessure lors de l'utilisation de l'appareil, respectez les précautions de base suivantes :

⚠ DANGER ⚠

- Il est recommandé de prévoir un circuit séparé, alimentant uniquement votre appareil. Utilisez des prises qui ne peuvent pas être coupées par un interrupteur ou une chaînette.
- Ne nettoyez jamais les pièces de l'appareil avec des liquides inflammables. Ces vapeurs peuvent provoquer un incendie ou une explosion. Ne stockez ni n'utilisez d'essence ni d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil. Les vapeurs peuvent provoquer un incendie ou une explosion.
- Avant de procéder aux opérations de nettoyage et d'entretien, assurez-vous que la ligne électrique de l'appareil est débranchée.
- Débranchez l'appareil ou coupez l'alimentation avant de le nettoyer ou de l'entretenir. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un choc électrique, voire la mort.
- N'essayez pas de réparer ou de remplacer une pièce de votre appareil, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans ce manuel. Toute autre intervention doit être confiée à un technicien qualifié.

⚠ WARNING ⚠

- Cet appareil ne doit pas être utilisé pour le chauffage des locaux. L'élément de surface ne doit pas être utilisé sans ustensiles 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.
- Gardez la zone de l'appareil propre et exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs inflammables.
- Ne pas obstruer le flux d'air de ventilation.
- Débranchez l'alimentation électrique de l'appareil avant l'entretien ou lorsque vous retirez l'appareil pour le nettoyer et/ou l'entretenir.:
- Instructions de mise à la terre électrique - L'appareil doit être installé et mis à la terre conformément au Code national de l'électricité ANSI/NFPA n° 70 (dernière édition) et aux exigences du code électrique local.

- Pièces de rechange – Seules les pièces de rechange autorisées peuvent être utilisées pour l'entretien de l'appareil. Ces pièces sont disponibles auprès des distributeurs agréés par le fabricant. Contactez le centre de service Avanti le plus proche de chez vous.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- Lisez toutes les instructions avant d'utiliser la plaque à induction.
- **ATTENTION :** Ne rangez pas d'objets susceptibles d'attirer les enfants dans les placards au-dessus d'une plaque à induction ou sur la surface de celle-ci.
- Installation correcte - Assurez-vous que la plaque à induction est correctement installée et mise à la terre par un technicien qualifié.
- N'utilisez jamais votre appareil pour chauffer une pièce.
- Ne laissez pas les enfants seuls - Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé. Ils ne doivent jamais être autorisés à s'asseoir ou à se tenir debout sur une partie de l'appareil.
- Portez des vêtements appropriés - Ne portez jamais de vêtements amples ou pendants lors de l'utilisation de l'appareil.
- Réparation par l'utilisateur - Ne réparez ni ne remplacez aucune pièce de l'appareil sauf si cela est spécifiquement recommandé dans le manuel. Toute autre réparation doit être effectuée par un technicien qualifié.
- Rangement dans ou sur l'appareil - Les matériaux inflammables ne doivent pas être rangés dans un four ou à proximité des éléments chauffants.
- Ne pas utiliser d'eau sur les feux de graisse - Étouffez le feu ou la flamme ou utilisez un extincteur à poudre chimique sèche ou à mousse.
- N'utilisez que des maniques sèches - Les maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures par vapeur. Ne laissez pas la manique toucher les éléments chauffants. N'utilisez pas une serviette ou un autre tissu volumineux.
- Utilisez une taille de casserole appropriée - Cet appareil est équipé d'un ou plusieurs éléments chauffants de tailles différentes. Choisissez des ustensiles à fond plat suffisamment grands pour recouvrir l'élément chauffant. L'utilisation d'ustensiles trop petits exposera une partie de l'élément chauffant à un contact direct, ce qui pourrait entraîner l'inflammation des vêtements. Une correspondance appropriée entre l'ustensile et l'élément chauffant améliorera également l'efficacité.
- Ne laissez jamais les éléments chauffants sans surveillance à haute température – Un débordement peut provoquer de la fumée et des éclaboussures graisseuses susceptibles de s'enflammer.
- Batterie de cuisine appropriée - Seuls certains types d'acier, de casseroles avec un fond en fer, de plats à rôtir en fer, d'ustensiles en fonte ou de casseroles en acier chromé sont adaptés à la cuisson par induction.
- Ne cuisinez pas sur une plaque de cuisson fissurée – Si la plaque se brise, les produits de nettoyage et les éclaboussures peuvent pénétrer dans la fissure et présenter un risque d'électrocution. Contactez immédiatement un technicien qualifié.
- Nettoyez la plaque avec précaution – Si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour essuyer des déversements sur une zone chaude, veillez à éviter les brûlures par vapeur. Certains produits de nettoyage peuvent dégager des fumées nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
- Ne chauffez pas de récipients alimentaires non ouverts – L'accumulation de pression peut provoquer l'éclatement du récipient et entraîner des blessures.
- Ne touchez pas les éléments chauffants, les surfaces intérieures de la plaque de cuisson ou les zones proches des éléments - Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils sont de couleur sombre. Les zones proches des éléments et les surfaces intérieures de la plaque deviennent suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas ces zones et n'y laissez pas vos vêtements ou d'autres matériaux inflammables jusqu'à ce qu'elles aient eu le temps de refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent aussi devenir assez chaudes pour provoquer des brûlures.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

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

- Pour des raisons de sécurité personnelle, l'appareil doit être correctement mis à la terre.
- N'essayez pas de réparer ou de remplacer une pièce de l'appareil, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans ce manuel. Toute autre intervention doit être confiée à un technicien qualifié.
- Pour minimiser les risques de choc électrique, débranchez cet appareil de l'alimentation secteur avant de tenter toute opération d'entretien.

NOTE: 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.

PRÉCAUTIONS ET RECOMMANDATIONS IMPORTANTES

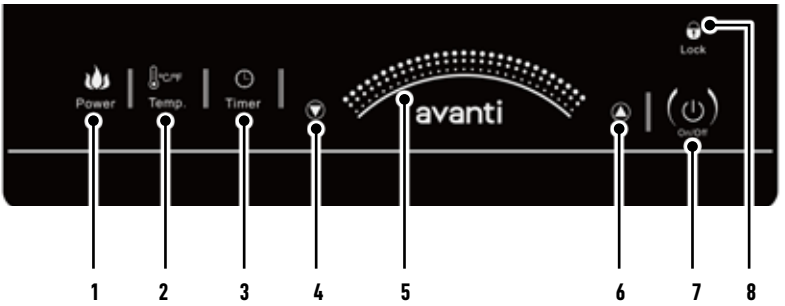
Après avoir déballé l'appareil, vérifiez qu'il n'est pas endommagé. En cas de doute, ne l'utilisez pas et consultez votre fournisseur ou un technicien qualifié. Les éléments d'emballage (sacs en plastique, mousse de polystyrène, sangles d'emballage, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants, car ils peuvent provoquer des blessures graves. L'appareil a été rigoureusement testé pour garantir un fonctionnement sûr et efficace. Cependant, comme pour tout appareil, certaines précautions d'installation et de sécurité doivent être respectées pour assurer un fonctionnement sûr et satisfaisant.

- Ne tentez pas de modifier les caractéristiques techniques de l'appareil car cela pourrait le rendre dangereux à utiliser.
- Ne procédez à aucun nettoyage ou entretien de l'appareil sans l'avoir préalablement débranché de l'alimentation électrique.
- Après utilisation, assurez-vous que l'appareil est bien éteint.
- Ne touchez jamais l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés.
- N'utilisez pas l'appareil pieds nus.
- Ne laissez pas les enfants ou les personnes inaptes utiliser l'appareil sans surveillance.
- Durant et après l'utilisation de l'appareil, certaines parties deviennent très chaudes. Ne touchez pas les parties chaudes.
- Tenez les enfants à l'écart de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- Assurez-vous que les câbles électriques connectés à d'autres appareils à proximité de l'appareil ne puissent pas entrer en contact avec la table de cuisson.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessure ou de dommage causé par une utilisation incorrecte ou inappropriée de la cuisinière.
- Pour éviter tout danger possible, 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. Pour éviter toute blessure corporelle ou tout dommage à l'appareil, n'essayez jamais de le réparer vous-même. Ce travail doit être effectué uniquement par un service après-vente qualifié.
- Risque de brûlure ! L'appareil et les accessoires de cuisson peuvent devenir très chauds pendant le fonctionnement.
- Assurez-vous que les enfants soient tenus à l'écart et prévenez-les en conséquence. Pour éviter les brûlures, utilisez des vêtements appropriés et des gants lors de la manipulation de pièces ou d'ustensiles chauds.
- Ne nettoyez jamais le four avec des appareils de nettoyage à vapeur haute pression, car cela pourrait provoquer un court-circuit.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique. N'utilisez jamais l'appareil à d'autres fins.
- Si vous décidez de ne plus utiliser l'appareil (ou de le remplacer par un modèle plus récent), avant de vous en débarrasser, il est recommandé de le rendre inutilisable de manière appropriée, conformément aux réglementations sanitaires et environnementales, en veillant notamment à rendre inoffensives toutes les pièces potentiellement dangereuses, notamment à l'égard des enfants qui pourraient jouer avec de vieux appareils.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS
USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENTS

Félicitations pour votre achat d'une table de cuisson à induction Avanti® !

CONNAISSEZ VOTRE TABLE DE CUISSON



1. Bouton de mode d'alimentation (puissance)
2. Bouton de mode de température
3. Bouton de configuration de la minuterie
4. Bouton Bas
5. Sélecteur de glissement des doigts
6. Bouton Haut
7. Bouton marche/arrêt
8. Bouton de verrouillage du panneau de commande

(Le produit peut être sujet à changement sans préavis)

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez l'emballage extérieur et intérieur.
- Assurez-vous d'avoir toutes les pièces suivantes :
  - 1 Table de cuisson à induction portable
  - 1 Manuel d'instructions
  - 1 Aimant de compatibilité d'induction
- Faites installer et mettre à la terre votre table de cuisson conformément aux instructions d'installation.
- N'essayez pas de réparer ou de remplacer une pièce de votre appareil, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans ce manuel.
- Ne retirez pas les étiquettes, avertissements ou plaques fixés de manière permanente sur le produit. Cela pourrait annuler la garantie.
- Veuillez respecter tous les codes et ordonnances locaux et nationaux.

IMPORTANT:

Cet appareil est conçu et fabriqué uniquement pour la cuisson d'aliments domestiques (ménagers) et ne convient pas à une application non domestique et ne doit donc pas être utilisé dans un environnement commercial.

La garantie de l'appareil sera annulée si l'appareil est utilisé dans un environnement non domestique, c'est-à-dire un environnement semi-commercial, commercial ou communautaire.

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON À INDUCTION

Cette table de cuisson à induction utilise un système de sécurité de détection des ustensiles de cuisine.

Ce système de sécurité détectera la présence d'ustensiles de cuisine compatibles avec l'induction. Si aucun ustensile de cuisine n'est détecté, l'appareil s'éteindra.

La commande de surface est facile à utiliser. Il suffit d'allumer l'appareil et de sélectionner la température ou le réglage souhaité. (Le voyant ON/OFF clignote en mode veille.)

Lorsque l'élément est sous tension, la commande permet de régler la puissance de sortie de 60 °C à 240 °C, avec plusieurs positions préréglées grâce à la commande coulissante. La plage de température peut être facilement augmentée ou diminuée par paliers de 10 °C en appuyant sur les boutons HAUT et BAS.

- Placez l'ustensile de cuisine compatible avec l'induction sélectionné au milieu de la table de cuisson.
- Appuyez légèrement sur le bouton marche/arrêt.
- Le voyant Marche/Arrêt sera allumé.
- Appuyez sur le réglage de puissance/température souhaité (voir ci-dessous).
- Appuyez légèrement sur le bouton Marche/Arrêt pour désactiver toutes les fonctions.

Tableau de réglage de la température		
Paramètres d'alimentation	Température en °F	Température en °C
Réglage réglable 500 Watts à 1800 Watts	140	60
	210	100
	260 Défaut	130 Défaut
	320	160
	420	220
	460	240

FONCTION MODE D'ALIMENTATION

- Appuyez sur cette touche pour sélectionner le mode « PUISSANCE OU PUISSANCE », le voyant LED s'allumera et le réglage de puissance s'affichera sur l'écran.
- Réglez la puissance entre 500 W et 1800 W à l'aide du glissement des doigts ou des boutons HAUT/BAS.
- La puissance sélectionnée sera affichée sur l'écran.

FONCTION MODE TEMPÉRATURE

Appuyez sur cette touche pour sélectionner le mode « température », l'indicateur LED s'allumera et le réglage de la température s'affichera sur l'écran.

- Le réglage de température par défaut est de 260 °F / 130 °C.
- Pour changer la température de degrés F à degrés C, appuyez simplement à nouveau sur le bouton de température.
- Sélectionnez la température appropriée à l'aide du glissement du doigt ou des boutons HAUT/BAS.
- Les plages de température sont indiquées à la page 6.
- La plage de température sélectionnée s'affiche à l'écran.

MINUTERIE (CONFIGURATION)

- Ce bouton permet d'éteindre la table de cuisson à induction en fonction du temps défini, compris entre 1 minute et 2 heures 59 minutes.
- Appuyez une fois sur ce bouton pour activer le mode programmation. L'écran affichera 00:00 clignotant.
- Réglez les heures sélectionnées par bouton.
- Réglez les minutes par bouton.
- Appuyez à nouveau sur le bouton de la minuterie pour confirmer le réglage et démarrer le compte à rebours de la minuterie.
- Une fois le temps sélectionné écoulé, l'appareil émet un bip et s'éteint..

Pour annuler le mode minuterie, appuyez sur le bouton ON/OFF pour éteindre l'appareil ou maintenez le bouton Minuterie enfoncé pendant environ 3 secondes. Une fois la minuterie annulée, l'écran revient au réglage initial (puissance ou température).

VERROUILLAGE DU PANNEAU DE COMMANDE

- Appuyez sur le bouton de verrouillage du panneau de commande pour éviter toute modification accidentelle des paramètres pendant la cuisson.
- Pour désactiver le verrouillage du panneau de commande, appuyez sur le bouton de verrouillage du panneau de commande pendant 3 secondes ou appuyez simplement sur le bouton ON/OFF pour éteindre l'appareil.

CONSEILS SUR LES USTENSILES DE CUISINE

CET APPAREIL NÉCESSITE L'UTILISATION D'USTENSILES COMPATIBLES AVEC L'INDUCTION

Les caractéristiques physiques des casseroles et poêles influencent les performances de tout système de cuisson. Il est donc essentiel de souligner l'importance d'utiliser des ustensiles appropriés.

- Les ustensiles en acier de qualité 18/10, en aluminium, en verre ou en cuivre ne peuvent pas être utilisés avec un appareil de cuisson par induction.
- N'utilisez que des ustensiles avec un fond magnétique. (L'aimant doit adhérer au fond pour garantir un transfert de chaleur précis entre l'appareil à induction et vos ustensiles).
- Utilisez des ustensiles de cuisson à fond plat et avec des couvercles bien ajustés pour économiser l'énergie et réduire le temps de cuisson.
- La taille de la casserole doit correspondre à la taille de l'élément chauffant. Une casserole légèrement plus grande couvre entièrement l'élément et empêche les débordements de toucher la surface chauffante et de brûler. Utiliser une casserole plus petite que l'élément est un gaspillage d'énergie.
- Essuyez les déversements sur l'élément avec un chiffon humide dès qu'il a refroidi afin de réduire le temps de nettoyage. Assurez-vous que le bouton de commande est sur OFF.

Pour éviter tout dommage, utilisez les ustensiles appropriés, commencez la cuisson à la température la plus élevée, puis réduisez la chaleur pour poursuivre la cuisson.

Ne laissez jamais un ustensile vide ou dont le contenu a complètement évaporé sur un élément chauffant. L'ustensile pourrait surchauffer et endommager soit l'ustensile, soit l'élément chauffant.

Assurez-vous toujours que tous les boutons de commande sont tournés sur OFF et que les voyants lumineux sont éteints lorsque vous ne cuisinez pas.

TEST DE L'AIMANT

Pour savoir si une casserole ou une poêle est compatible avec votre plaque à induction, placez un aimant sur le fond. Si l'aimant colle bien en dessous, l'ustensile fonctionnera sur votre plaque à induction. Si l'aimant adhère légèrement, le résultat peut être incertain. Si l'aimant ne colle pas du tout, l'ustensile n'est pas compatible avec la plaque à induction ou nécessitera un adaptateur pour plaque à induction (vendu séparément).

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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 et notamment pour le nettoyage des parties en verre.
- 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.

NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL

Débranchez la fiche d'alimentation de la prise secteur ou du disjoncteur pour éteindre l'appareil. Assurez-vous que l'élément de surface est éteint et refroidi avant de continuer.

- Essorez l'excédent d'eau de l'éponge ou du chiffon lorsque vous nettoyez la zone des commandes ou des pièces électriques.
- Lavez l'extérieur du boîtier à l'eau tiède et au détergent liquide doux. Rincez abondamment et essuyez avec un chiffon doux et propre.
- N'utilisez pas de laine d'acier ou de brosse en acier sur la table de cuisson.

NOTE: Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE
Les unités de surface ne maintiennent pas une ébullition continue ou la vitesse de friture n'est pas assez rapide	• Vous devez utiliser des casseroles absolument plates. • Le fond des casseroles doit correspondre étroitement au diamètre de l'unité de surface sélectionnée.
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. • L'appareil n'est pas complètement branché. • Utilisation d'ustensiles de cuisine inappropriés.

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.
GARANTIE COMPLÈTE DE 30 JOURS (PLAQUES DE CUISSON UNIQUEMENT)
À compter de la date d'achat ou de livraison, sur les pièces en verre et les finitions en émail vitrifié, peintes ou en métal brillant.

COUVERTURE DE GARANTIE ÉTENDUE

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

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

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

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

CONTINUED

- 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.

Avanti Products
3355 Enterprise Avenue,
Suite 160, Weston, FL 33331

avanti®

PLACA DE INDUCCIÓN PORTÁTIL

Manual De Instrucciones



Modelos : IH1800L1B-IS

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 2-4

Conozca su estufa 5

Antes del primer uso 5

Uso de la placa de inducción 6-7

Consejos sobre utensilios de cocina 7

Limpieza y mantenimiento 8

Solución de problemas 8

Garantía 9-10

GUARDE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA FUTURA REFERENCIA

Español

© 2025 The Legacy Companies, LLC

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Su seguridad y la de los demás son muy importantes. Hemos incluido muchos mensajes de seguridad importantes en este manual y en su electrodoméstico. Lea y respete siempre todos los mensajes 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 seguirán al símbolo de alerta de seguridad y a las palabras "PELIGRO", "ADVERTENCIA" o "PRECAUCIÓN".

⚠ PELIGRO ⚠ Peligro significa que no tener en cuenta esta declaración de seguridad puede provocar lesiones personales graves o la muerte.

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

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

Todos los mensajes de seguridad le alertarán sobre cuál es el peligro potencial, le indicarán cómo reducir la posibilidad de lesiones y le permitirán saber qué puede suceder si no se siguen las instrucciones.

⚠ Antes de utilizar el aparato, debe colocarse e instalarse correctamente según se describe en este manual, por lo que debe leerlo detenidamente. Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones al utilizar el aparato, siga las precauciones básicas, incluidas las siguientes:

⚠ PELIGRO ⚠

- Se recomienda instalar un circuito independiente que alimente únicamente su electrodoméstico. Utilice tomacorrientes que no se puedan apagar con un interruptor ni una cadena.
- Nunca limpie las piezas del electrodoméstico con líquidos inflamables. Estos vapores pueden causar un incendio o una explosión. No almacene ni utilice gasolina ni otros vapores o líquidos inflamables cerca de este ni de ningún otro electrodoméstico. Los vapores pueden causar un incendio o una explosión.
- Antes de proceder con las operaciones de limpieza y mantenimiento, asegúrese de que la línea eléctrica de la unidad esté desconectada.
- Desenchufe el aparato o desconecte la alimentación antes de limpiarlo o realizar cualquier mantenimiento. De lo contrario, podría sufrir una descarga eléctrica o incluso la muerte.
- No intente reparar ni reemplazar ninguna pieza de su electrodoméstico a menos que se recomiende específicamente en este manual. Cualquier otra reparación debe ser realizada por un técnico cualificado.

⚠ ADVERTENCIA ⚠

- Este aparato no debe utilizarse para calentar 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 deberán estar selladas.
- Mantenga el área del aparato limpia 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 realizarle mantenimiento o al retirarlo para limpiarlo y/o realizarle mantenimiento:
- Instrucciones de conexión a tierra eléctrica: el aparato debe instalarse y conectarse a tierra de acuerdo con el Código Eléctrico Nacional ANSI/NFPA No. 70 (última edición) y los requisitos del código eléctrico local.

- Repuestos: Solo se pueden utilizar repuestos autorizados para realizar el mantenimiento del electrodoméstico. Los repuestos están disponibles a través de distribuidores autorizados de fábrica. Contacte con el centro de servicio técnico Avanti más cercano.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- Lea todas las instrucciones antes de usar la placa de inducción.
- **PRECAUCIÓN:** No almacene artículos de interés para los niños en gabinetes sobre una placa de inducción o en la superficie de una placa de inducción.
- Instalación adecuada - Asegúrese de que la placa de inducción esté correctamente instalada y conectada a tierra por un técnico calificado.
- Nunca use su electrodoméstico para calentar o entibiar la habitación.
- No deje a los niños solos - No se debe dejar a los niños solos o desatendidos en el área donde se utiliza el electrodoméstico. Nunca se les debe permitir sentarse o pararse sobre cualquier parte del aparato.
- Use ropa adecuada - No se deben usar prendas sueltas o colgantes al utilizar el aparato.
- Servicio al usuario - No repare ni reemplace ninguna parte del aparato a menos que esté específicamente recomendado en el manual. Todo otro mantenimiento debe ser realizado por un técnico calificado.
- Almacenamiento dentro o sobre el aparato - No se deben almacenar materiales inflamables en un horno o cerca de las unidades de superficie.
- No use agua sobre incendios de grasa - Sofóquelos o utilice un extintor de tipo químico seco o de espuma.
- Use solo agarraderas secas - Las agarraderas húmedas o mojadas sobre superficies calientes pueden causar quemaduras por vapor. No deje que la agarradera toque los elementos calefactores calientes. No use una toalla ni otro paño voluminoso.
- Use el tamaño adecuado de sartén - Este aparato está equipado con una o más unidades de superficie de diferentes tamaños. Seleccione utensilios con fondos planos lo suficientemente grandes 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. Una relación adecuada entre el utensilio y el quemador también mejorará la eficiencia.
- Nunca deje las unidades de superficie desatendidas en configuraciones de alta temperatura – Los derrames por ebullición provocan humo y derrames grasosos que pueden prenderse fuego.
- Utensilios adecuados - Solo ciertos tipos de acero, utensilios con fondos de hierro, bandejas para asar de hierro, utensilios de hierro fundido o sartenes de acero cromado son adecuados para cocinar por inducción.
- No cocine sobre una placa rota – Si la placa se rompe, los productos de limpieza y los derrames pueden penetrar en la superficie rota y crear un riesgo de descarga eléctrica. Comuníquese de inmediato con un técnico calificado.
- Limpie la placa con precaución – Si se utiliza una esponja o paño húmedo para limpiar derrames en una zona caliente, tenga cuidado para evitar quemaduras por vapor. Algunos productos de limpieza pueden producir vapores nocivos si se aplican sobre una superficie caliente.
- No caliente recipientes de alimentos cerrados – La acumulación de presión puede causar que el recipiente explote y provocar lesiones.
- No toque las unidades de superficie, los elementos calefactores, las superficies interiores de la placa o el área cercana a las unidades - Las unidades de superficie y los elementos calefactores pueden estar calientes aunque estén oscuros. El área cercana a la superficie y las superficies interiores de una placa 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 de la placa hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse. Otras superficies del aparato también pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

CONEXIÓN ELÉCTRICA

⚠ **WARNING** - Una conexión a tierra incorrecta puede provocar riesgo de descarga eléctrica. Si el cable de alimentación está dañado, solicite su sustitución en un centro de servicio técnico autorizado de Avanti Products.

- Para la seguridad personal, el aparato debe estar correctamente conectado a tierra.
- No intente reparar ni reemplazar ninguna pieza del aparato a menos que se recomiende específicamente en este manual. Cualquier otra reparación debe ser realizada por un técnico cualificado.
- Para minimizar la posibilidad de descarga eléctrica, desconecte este aparato de la fuente de alimentación de CA antes de intentar cualquier mantenimiento.

NOTA: Apagar el aparato no lo desconecta de la corriente. Recomendamos que un técnico cualificado realice el mantenimiento.

PRECAUCIONES Y RECOMENDACIONES IMPORTANTES

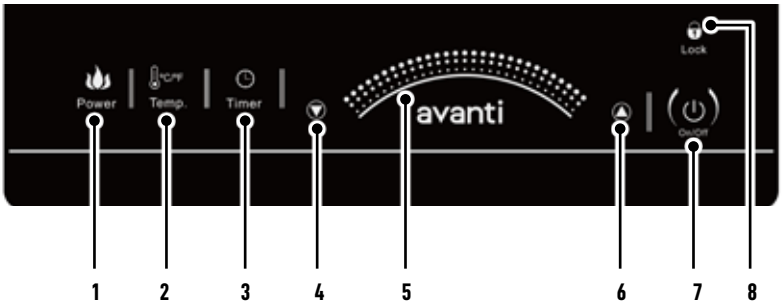
Después de desempaquetar el aparato, verifique que no esté dañado. En caso de duda, no lo use y consulte a su proveedor o a un técnico calificado. Los elementos del embalaje (es decir, bolsas de plástico, espuma de poliestireno, cintas de embalaje, etc.) no deben dejarse al alcance de los niños, ya que pueden causar lesiones graves. El aparato ha sido rigurosamente probado para un funcionamiento seguro y eficiente. Sin embargo, como con cualquier aparato, hay 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 esto puede hacerlo peligroso para su uso.
- No realice operaciones de limpieza o mantenimiento en el aparato sin haberlo desconectado previamente de la fuente de alimentación eléctrica.
- Después de usarlo, asegúrese de que el aparato esté apagado.
- Nunca toque el aparato con las manos o pies mojados.
- No opere el aparato descalzo.
- No permita que niños u otras personas incapaces usen el aparato sin supervisión.
- Durante y después del uso del aparato, ciertas partes se calentarán mucho. No toque las partes calientes.
- Mantenga a los niños alejados del aparato cuando esté en uso.
- Asegúrese de que los cables eléctricos de otros electrodomésticos cercanos no entren en contacto con la placa de cocción.
- El fabricante declina toda responsabilidad por lesiones a personas o daños a la propiedad causados por el uso incorrecto o inadecuado de la cocina.
- 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 a su cuerpo o al aparato, no intente realizar reparaciones por su cuenta. Dicho trabajo debe ser realizado únicamente por personal de servicio calificado.
- ¡Peligro de quemaduras! El aparato y los accesorios de cocina pueden calentarse mucho durante el funcionamiento.
- Asegúrese de mantener a los niños fuera de su alcance y adviértales en consecuencia. Para evitar quemaduras, use ropa protectora y guantes al manipular partes o utensilios calientes.
- Nunca limpie el horno con dispositivos de limpieza a vapor de alta presión, ya que puede provocar un cortocircuito.
- Este aparato está destinado para uso doméstico. Nunca utilice el aparato para ningún otro propósito.
- Si decide dejar de usar el aparato (o sustituir un modelo antiguo), antes de desecharlo, se recomienda que sea inutilizado de manera apropiada conforme a las normas de salud y protección ambiental, asegurando en particular que todas las partes potencialmente peligrosas sean inofensivas, especialmente en relación con los niños que podrían jugar con aparatos viejos.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES SOLO PARA USO DOMÉSTICO

¡Felicitaciones por su compra de una cocina de inducción Avanti®!

CONOZCA SU ESTUFA



1. Botón de modo de potencia (potencia)
2. Botón de modo de temperatura
3. Botón de configuración del temporizador
4. Botón Abajo
5. Selector de deslizamiento de dedos
6. Botón arriba
7. Botón de encendido/apagado
8. Botón de bloqueo del panel de control

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

ANTES DEL PRIMER USO

- Retire el embalaje exterior e interior.
- Verifique que tenga todas las siguientes piezas:
  - 1 Placa de inducción portátil
  - 1 Manual de instrucciones
  - 1 Imán de compatibilidad por inducción
- Haga que su cocina sea instalada y conectada a tierra adecuadamente de acuerdo con las instrucciones de instalación.
- No intente reparar o reemplazar ninguna pieza de su electrodoméstico a menos que esté específicamente recomendado en este manual.
- No retire las etiquetas, advertencias ni placas fijadas permanentemente en el producto. Esto podría anular la garantía.
- Por favor, respete todos los códigos y ordenanzas locales y nacionales..

IMPORTANTE:

Este aparato está diseñado y fabricado únicamente para cocinar alimentos de uso doméstico y no es adecuado para ninguna aplicación no doméstica y, por lo tanto, no debe utilizarse en un entorno comercial.

La garantía del aparato quedará anulada si el aparato se utiliza en un entorno no doméstico, es decir, un entorno semicomercial, comercial o comunitario.

USO DE LA COCINA DE INDUCCIÓN

Esta placa de inducción utiliza un sistema de seguridad de detección de utensilios de cocina.

Este sistema de seguridad detectará la presencia de utensilios de cocina compatibles con inducción; si no se detecta ningún utensilio, la unidad se apagará.

El control de superficie se opera fácilmente. Simplemente encienda la unidad y seleccione la temperatura o configuración deseada. (La luz indicadora de ENCENDIDO/APAGADO parpadeará mientras esté en modo de espera).

Cuando el elemento esté energizado, el control tiene una salida de potencia variable de 140°F/60°C a 460°F/240°C con una serie de posiciones preestablecidas usando el control deslizante. El rango de calor se puede aumentar o disminuir fácilmente en incrementos de 10° presionando el selector ARRIBA o el selector ABAJO.

- Coloque el utensilio de cocina compatible con inducción seleccionado en el centro de la placa.
- Presione suavemente el botón de encendido/apagado.
- La luz indicadora de encendido/apagado se encenderá.
- Presione la configuración de potencia/temperatura deseada (vea más abajo).
- Presione suavemente el botón de encendido/apagado para apagar todas las funciones.

Tabla de ajuste de temperatura		
Configuración de energía	Temperatura en °F	Temperatura en °C
Ajuste ajustable 500 Watts a 1800 Watts	140	60
	210	100
	260 Por defecto	130 Por defecto
	320	160
	420	220
	460	240

FUNCIÓN DEL MODO DE ENERGÍA

- Presione esta tecla para seleccionar el modo "POTENCIA O VATAJE", el indicador LED se encenderá y la configuración de energía se mostrará en la pantalla.
- Ajuste la potencia entre 500W y 1800W deslizando el dedo o los botones ARRIBA/ABAJO.
- La potencia seleccionada se mostrará en la pantalla.

FUNCIÓN DEL MODO DE TEMPERATURA

Presione esta tecla para seleccionar el modo "temperatura", el indicador LED se encenderá y la configuración de temperatura se mostrará en la pantalla.

- La configuración de temperatura predeterminada es 260°F / 130°C.
- Para cambiar la temperatura de grados F a grados C simplemente presione el botón de temperatura nuevamente.
- Seleccione la temperatura adecuada deslizando el dedo o los botones ARRIBA/ABAJO.
- Los rangos de temperatura se muestran en la página 6.
- El rango de temperatura seleccionado se mostrará en la pantalla.

TEMPORIZADOR (CONFIGURACIÓN)

- Este botón permite que la placa de inducción se apague en función del tiempo establecido, que puede variar de 1 minuto a 2 horas y 59 minutos.
- Presione este botón una vez para activar el modo de programación. La pantalla parpadeará 00:00.
- Ajuste las horas seleccionadas con el botón.
- Ajuste los minutos con el botón.
- Presione nuevamente el botón del temporizador para confirmar la configuración e iniciar la cuenta regresiva.
- Una vez transcurrido el tiempo seleccionado, la unidad emitirá un pitido y se apagará.

Para cancelar el modo temporizador, presione el botón de ENCENDIDO / APAGADO para apagar la unidad o mantenga presionado el botón del temporizador durante aproximadamente 3 segundos. Una vez cancelado el programa del temporizador, la pantalla volverá a la configuración original (potencia o temperatura)

BLOQUEO DEL PANEL DE CONTROL

- Presione el botón de bloqueo del panel de control para evitar cambios accidentales en la configuración mientras cocina.
- Para desactivar el bloqueo del panel de control, presione el botón de bloqueo del panel de control durante 3 segundos o simplemente presione el botón ON/OFF para apagar la unidad.

CONSEJOS PARA UTENSILIOS DE COCINA

ESTE ELECTRODOMÉSTICO REQUIERE EL USO DE UTENSILIOS DE COCINA COMPATIBLES CON INDUCCIÓN

Las características físicas de las ollas y sartenes influyen en el rendimiento de cualquier sistema de cocción. Por lo tanto, se debe hacer hincapié en la importancia de utilizar utensilios de cocina adecuados.

- Los utensilios de cocina fabricados con acero de alta calidad 18/10, aluminio, vidrio y/o cobre no pueden utilizarse con ningún tipo de dispositivo de cocción por inducción.
- Utilice únicamente utensilios de cocina con fondo magnético. (El imán debe permanecer adherido al fondo para asegurar una transferencia de calor precisa entre el aparato de inducción y su utensilio).
- Use recipientes de cocina con fondos planos y tapas bien ajustadas para conservar energía y reducir el tiempo de cocción.
- El tamaño del sartén debe coincidir con el tamaño del elemento. Un sartén ligeramente más grande cubre completamente el elemento y evita que los derrames entren en contacto con la superficie caliente y se quemen. Usar un sartén más pequeño que el elemento es un desperdicio de energía.
- Limpie los derrames del elemento con un paño húmedo tan pronto como se enfríe para reducir el tiempo de limpieza. Asegúrese de que el control esté en APAGADO.

Para evitar daños, use utensilios adecuados, comience la cocción a la temperatura más alta y luego reduzca el control para continuar cocinando.

Nunca deje un utensilio vacío, o uno que se haya secado por ebullición, sobre una unidad de superficie caliente. El utensilio podría sobrecalentarse y dañar los utensilios o la unidad de superficie.

Asegúrese siempre de que todas las perillas de control estén en la posición de APAGADO y que las luces indicadoras estén APAGADAS cuando no esté cocinando.

PRUEBA DEL IMÁN

Para saber si una olla o sartén es compatible con su estufa de inducción, sostenga un imán en la parte inferior. Si el imán se adhiere a la base, el utensilio funcionará en su placa de inducción. Si el imán se adhiere débilmente, es posible que no obtenga buenos resultados con ese utensilio en su placa. Si no se adhiere en absoluto, no es compatible con la placa de inducción o requerirá un adaptador de placa de inducción (se vende por separado).

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

INFORMACIÓN GENERAL

- PRECAUCIÓN: Antes de cualquier operación de limpieza y mantenimiento desconecte el aparato de la red eléctrica.
- Es aconsejable realizar la limpieza cuando el aparato esté frío y especialmente para limpiar las partes de cristal.
- Evite dejar sustancias alcalinas o ácidas (jugo de limón, vinagre, etc.) sobre las superficies.
- Evite utilizar productos de limpieza con base de cloro o ácido.

LIMPIEZA DE SU ELECTRODOMÉSTICO

Desconecte el enchufe de la toma de corriente o del disyuntor designado para apagar el electrodoméstico. Asegúrese de que la unidad de superficie esté apagada y fría antes de continuar.

- Escurra el exceso de agua de la esponja o paño al limpiar el área de los controles o cualquier parte eléctrica.
- Lave el exterior del gabinete con agua tibia y detergente líquido suave. Enjuague bien y seque con un paño suave y limpio.
- No use lana de acero ni cepillos de acero en la superficie de cocción.

NOTA: No sumerja el electrodoméstico en agua ni en ningún otro líquido.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA
Las unidades de superficie no mantienen un hervor constante o la velocidad de fritura no es lo suficientemente rápida	• Debes utilizar sartenes que sean absolutamente planas. • Los fondos de las ollas deben coincidir estrechamente con el diámetro de la unidad de superficie seleccionada.
Los alimentos se cocinan lentamente	• Se están utilizando utensilios de cocina inadecuados.
Las unidades de superficie no funcionan	• Se ha fundido un fusible doméstico o se ha disparado un disyuntor. • La unidad no está completamente enchufada. • Se están utilizando utensilios de cocina inadecuados.

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.

Avanti Products
3355 Enterprise Avenue,
Suite 160, Weston, FL 33331

NOTES / NOTES / NOTAS

© 2025 The Legacy Companies, LLC

070925JC
www.avantiproducts.com