

MAX **Burton**®

Digital Choice ***Induction Cooktop***

OPERATING INSTRUCTIONS



IMPORTANT WARNINGS & SAFEGUARDS

Read all instructions thoroughly before operating this unit to avoid injury to self or property and avoid damage to the unit. Keep instructions handy for reference during use.

Caution: This unit emits an electromagnetic field. Persons with cardiac implanted pacemakers or other implantable heart devices should consult with their physician before using.

Electrical Hazards

- Do Not submerge unit or electrical cord in liquid, touch with wet hands, or use in a wet environment
- Do Not use if cooktop is cracked
- Do Not operate if the cord has frayed and wires are exposed
- Do Not let cord hang over the edge of a table or counter
- Never move the unit by pulling on the power cord

Personal Safety

- Do Not touch the hot cooktop surface or cookware. It may remain hot for several minutes after use.
- Do Not move the unit during cooking or with hot cookware on top
- Do Not place metal objects on the cooktop other than metal cookware or our Max Burton Induction Interface Disk.
- Do Not heat unopened cans of food. The container could explode.
- Do Not use in or around flammable or explosive environments
- Administer close supervision when operating around children
- Electric shock hazard. Only a qualified expert may perform repair and maintenance work on this unit. Never attempt to repair yourself.

Product & Property Damage

- Do Not place cookware with contents heavier than 50 pounds on the glass plate
- Do Not block the air inlet or exhaust fan. Keep the rear and sides of the unit at least 4" from walls for proper ventilation
- Do Not clean in a dishwasher
- Do Not use the unit for other than its intended use
- Do Not place objects with a magnetic strip near the unit while in operation
- Use a dedicated 120V, 15A electrical outlet that is not shared with other appliances to avoid overheating or shutdown

FCC REQUIREMENTS

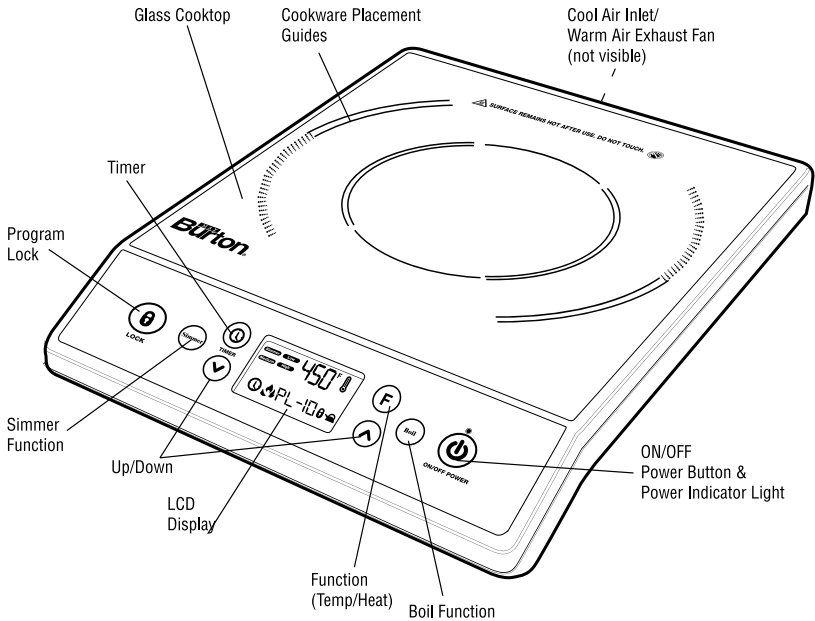
Warning: Changes or modifications to this unit not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment.

NOTE: This equipment has been tested and found to comply with the limits for consumer ISM equipment pursuant to Part 18 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference. This equipment generates, uses, and can radiate radio frequency energy and if not installed and used in accordance with the instruction manual, may cause harmful interference to radio communications.

If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

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

PARTS IDENTIFICATION



SELECTING THE PROPER COOKWARE

Your induction cooktop will not operate without the proper cookware. Size, shape, and construction are all factors for suitable cookware.

1. **Suitable Cookware:** the base of the cookware must be made of ferrous magnetic materials including cast iron, carbon steel, magnetic stainless steel or cast aluminum with an induction rated base.
2. **Unsuitable Cookware:** will cause an E0 error and will not operate.
3. In general, if a magnet will stick to the bottom of suitable cookware, it will work on your induction cooktop. A magnet is included for you to use to test your cookware.
4. If proper cookware is not available we offer an Induction Interface Disk (#6010) that will provide the necessary connectivity between the induction cooktop and your non-suitable cookware. It is normal for reduced efficiency when using the Interface Disk.

SUITABLE COOKWARE



Cast Iron Pot



**Magnetic
Stainless Steel Pot**



**Magnetic
Stainless Steel/Enamel**



Iron/Steel Frying Pan



Iron Tray/Grille



Iron Enamelware

Size and Form

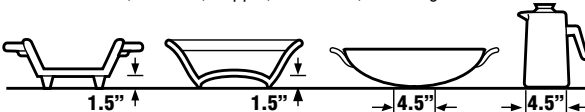


Diameter 4.5" minimum

Cookware should have a flat surface.

UNSUITABLE COOKWARE

Material: Glass, Ceramic, Copper, Aluminum, Non Magnetic Stainless Steel



Unsuitable Size and Form

Cookware of which the height from induction plate is over 1.5" and the bottom diameter is less than 4.5".

OPERATING INSTRUCTIONS

If the unit doesn't operate as intended, please see the Troubleshooting Guide. Caution: Always use a dedicated outlet. This unit is designed to operate on 120V and will require 15A. For optimum performance of your unit, use only one appliance per outlet.

Setup

1. Place the unit on a dry, level surface at least 4 inches away from other objects to allow proper ventilation from the COOL AIR INLET and WARM AIR EXHAUST FAN.
2. Plug the POWER CORD into a dedicated 120V/15A electrical socket. The red POWER INDICATOR LIGHT will illuminate.
3. Before turning the unit on, make sure the ingredients are in the proper cookware, place on the glass plate, and center it over the COOKWARE PLACEMENT GUIDES.
4. Touch the ON/Off symbol to turn the unit on. The cooling fan will run and the LCD display will default to the HEAT mode and PL-1 setting.

NOTE: It is normal for the cooling fan to operate for up to 2 minutes after the unit has powered off.

Touchpad Controls

All operations are easily controlled using the touchpad. Separate HEAT and TEMP modes provide different cooking functions for greater flexibility and the LOCK will set your cooking program so accidental changes cannot be made. Use the TIMER to automatically turn off all programming within 1-180 minutes.



HEAT Mode (10 settings)

This mode adjusts the wattage (power) applied to the cookware. This mode is used for quick heat-up and where close temperature control is not a requirement. Use the TEMP mode if strict temperature control is required.

1. Touch the FUNCTION symbol to select the HEAT mode. The default PL-1 will appear in the LCD display along with the Heat icon. Use the ▲▼ symbols to increase or decrease the power as needed.
2. The one-touch BOIL function will instantly select the PL-10 setting.
3. Touch the LOCK symbol at any time to lock in your desired setting. To unlock, touch and hold the LOCK symbol for 2 seconds or power the unit off.
4. The power level is adjustable from 500 to 1800 watts. Maximum power levels may not be achieved with some cookware if it is approaching the unsuitable size and form restraints listed on pg. 3. For example a pan with a 4.5" to 6" diameter base will reach a maximum 1000-1200 watts but using a pan with more than a 6" base will achieve higher watts.

TEMP Mode (15 settings)

This mode is best when more accurate cooking temperature control is needed. It is important to realize that the following settings measure the temperature of the base of your cookware and not the temperature of the food you are cooking.

1. Touch the FUNCTION symbol to select the TEMP mode. The default temperature is 100°F (simmer). Use the ▲▼ symbols to increase or decrease the temperature as needed.
2. The one-touch SIMMER function will instantly select the 100°F setting.
3. Touch the LOCK symbol at any time to lock in your desired setting. To unlock, touch and hold the LOCK symbol for 2 seconds or power the unit off.

SIMMER	100°
LOW	125°-150°
MED-LOW	175°-250°
MEDIUM	275°-325°
MED-HIGH	350°-400°
HIGH	425°-450°

TIMER

180-minute timer is adjustable in 1-minute increments.

1. Touch the TIMER symbol. 1 minute will display in the LCD window. Use the ▲▼ symbols to increase or decrease the time as needed.
2. The time will count down until the set time has elapsed. The unit will beep and all cooking operations will shut down.
3. All functions are still operational when the timer is set. Every 5 seconds the programmed function and the remaining time will alternate in the LCD window.
4. To reset or turn off the timer, touch the TIMER symbol.

CARE AND MAINTENANCE

- Do Not clean with metal scouring pads, abrasives, or solvents
- Do Not immerse cord or unit in water or other liquids
- Unplug when not in use and before cleaning
- Allow unit to cool before storing
- Do Not use if glass cooktop or power cord is damaged
- Keep away from other sources of heat
- Unplug and let cool before cleaning. Use a mild liquid detergent with a moist cloth to wipe off grease and stains. Let dry. Cover the unit to protect it from dust when being stored.

TROUBLESHOOTING GUIDE & CUSTOMER SERVICE

If after reviewing the troubleshooting guide the problem is not resolved, do not attempt to repair yourself. Contact your dealer or call our Customer Service Department at 1-800-227-0196 for additional information.

1. The Power Indicator light does not illuminate and/or the exhaust fan is not running.
 - The power plug may be loose in the electrical outlet or there might be a 120V power supply fault. Reset the circuit breaker and retry.
 - E3 error code means the 120V input power supply is too high or too low voltage and shuts down after one minute. Unplug from the power receptacle and use a voltage sensor to verify that the voltage is 110/120V AC. If not, switch electrical outlets or correct before operating the unit.
2. The fan is not running and the cookware is not heating up. E0 or E2 error code may be displayed.
 - The cookware may be unsuitable and it is preventing operation (see Selecting the Proper Cookware)
 - The cookware needs to be centered on the glass plate
 - The glass plate may be cracked
3. The induction cooktop suddenly stops heating during operation and shuts down. E1 or E2 error code may be displayed.
 - The overheating sensor detected an excessive high glass top temperature and caused it to automatically shutdown. Heating empty cookware may cause this. Remove cookware and let everything cool down and retry.
 - The air inlet or exhaust fan is blocked and caused it to overheat. Make sure the unit is at least 4" from walls and other objects and all vents are clear.
 - The fuse or circuit breaker has malfunctioned or the unit is unplugged.

Note: If any of the above remedies fail to correct the problem, please contact Customer Service at 1-800-227-0196.

SPECIFICATIONS

POWER SOURCE	120V 15A, 60 Hz
WATTAGE RANGE	500 - 1800 watts
TEMPERATURE RANGE	100°F - 450°F
WEIGHT	6.25 lbs. (2.83kg)
DIMENSIONS	14" x 11.5" x 2.5" (35.56 x 29.26 x 6.35cm)
CORD LENGTH	5 ft. (1.52m)
GLASS COOKTOP DIMENSIONS	10.75" x 11" (27.9 x 27.3cm)
SAFETY FEATURES	Non-suitable cookware detection Overheat protection Improper voltage supply detection
APPROVALS	ETL US (conforms to UL STD 1026) household use FCC Part 18

PRODUCT WARRANTY (see warranty card included)

Aervoe Industries, Inc. warrants that this product shall be free from all defects in material and workmanship for 1 year from date of purchase. All merchandise must be returned to the original place of purchase to be processed according to the retailer return policy. A warranty card must be on file with Aervoe Industries, Inc. within 30-days of purchase and proof of purchase is required to obtain warranty performance.

PRÉCAUTIONS ET AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil pour éviter les blessures et les dommages à l'appareil. Conservez les instructions pour vous y référer pendant l'utilisation.

Attention : Cet appareil émet un champ électromagnétique. Les personnes possédant un stimulateur cardiaque ou autre dispositif cardiovasculaire implanté doivent consulter leur médecin avant l'utilisation.

Risques électriques

- Ne pas submerger l'appareil ou le cordon électrique dans un liquide, le toucher avec les mains mouillées, ou l'utiliser dans un environnement humide
- Ne pas utiliser si la table de cuisson est fissurée
- Ne pas utiliser si le cordon est effiloché et que les fils sont exposés
- Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir
- Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation

Sécurité personnelle

- Ne touchez pas la surface de cuisson ou les ustensiles de cuisine lorsqu'ils sont chauds. Ils peuvent rester chauds pendant plusieurs minutes après utilisation.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant la cuisson ou lorsqu'il y a des ustensiles de cuisine chauds sur le dessus
- Ne placez pas d'objets métalliques sur la table de cuisson autres que des ustensiles de cuisine en métal, ou notre Max Burton Induction Interface Disk (Disque à interface d'induction Max Burton).
- Ne pas chauffer les boîtes de conserve non ouvertes. Le contenu pourrait exploser.
- Ne pas utiliser dans ou autour des environnements inflammables ou explosifs
- Observez une surveillance étroite lors de l'utilisation à proximité de jeunes enfants
- Risque de décharge électrique. Seul un expert qualifié peut effectuer les travaux de réparation et de maintenance sur cet appareil. N'essayez jamais de réparer vous-même.

Dommages à la propriété et aux produits

- Ne placez pas d'ustensiles de cuisine avec un contenu de plus de 50 lb (22 kg) sur la plaque de verre
- Ne pas obstruer l'entrée d'air ou le ventilateur d'extraction. Laissez au moins 4 po (10 cm) d'espace entre le mur et l'arrière/les côtés de l'appareil pour conserver une bonne ventilation
- Ne pas mettre au lave-vaisselle
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que son utilisation prévue
- Ne placez pas d'objets avec une bande magnétique près de l'appareil en fonctionnement
- Utilisez une prise électrique de 120 V 15 A dédiée qui n'est pas partagée avec d'autres appareils pour éviter la surchauffe ou l'arrêt

EXIGENCES DE LA FCC

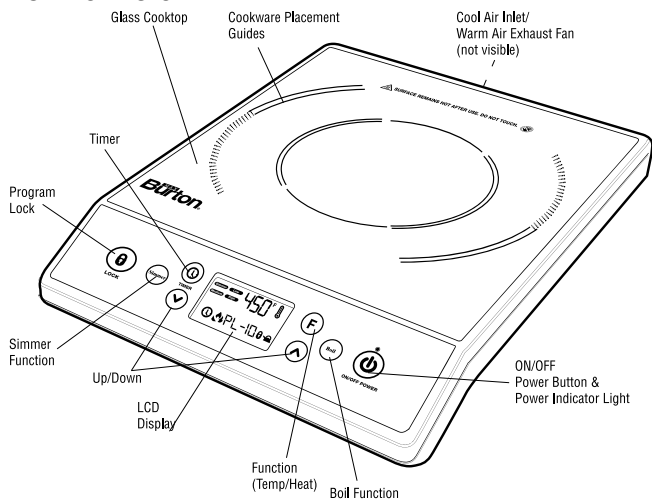
Avertissement : Les changements ou les modifications apportés à cette unité n'étant pas expressément approuvés par la partie responsable de la conformité pourraient annuler l'autorité de l'utilisateur à utiliser l'équipement.

REMARQUE : Cet équipement a été testé et s'est avéré conforme aux limites imposées aux appareils de consommation ISM conformément à la Partie 18 des règlements de la FCC. Ces limites sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles. Cet équipement génère, utilise et peut émettre une énergie de fréquence radio, et s'il n'est pas installé et utilisé conformément au manuel d'instructions, peut provoquer des interférences nuisibles aux communications radio.

Si cet équipement provoque des interférences nuisibles à la réception radio ou de télévision, ce qui peut être déterminé en éteignant et rallumant la télé, l'utilisateur devra essayer de corriger l'interférence en prenant une ou plusieurs des mesures suivantes :

- Réorienter ou déplacer l'antenne de réception
- Augmentez la distance entre l'équipement et le récepteur
- Se connecter à une prise d'un circuit différent de celui du récepteur
- Consultez le détaillant ou un technicien radio/télévision expérimenté

IDENTIFICATION DES PIÈCES



CHOISIR LA BATTERIE DE CUISINE APPROPRIÉE

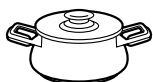
Votre table de cuisson à induction ne fonctionnera pas sans casseroles appropriées. La taille, la forme et la fabrication sont tous des facteurs qui définissent ce qu'est une casserole appropriée.

1. Casseroles appropriées : le fond des casseroles doit être fait de matériau ferromagnétique, comme de la fonte, de l'acier au carbone, de l'acier inoxydable magnétique ou de la fonte d'aluminium avec un fond adapté à l'induction.
2. Casseroles inappropriées : généreront une erreur « E0 » et ne fonctionneront pas.
3. En général, si un aimant adhère au fond d'une casserole appropriée, l'ustensile fonctionnera sur votre table de cuisson à induction. Un aimant est inclus pour faire le test.
4. Si aucune casserole appropriée n'est disponible, nous offrons un disque d'interface pour l'induction (no 6010) qui fournira la connectivité nécessaire entre votre de table de cuisson et votre casserole inappropriée. Il est normal que l'efficacité soit réduite lorsque vous utilisez le disque d'interface.

Batterie de cuisine appropriée



Casserole en fonte



Casserole en acier inoxydable magnétique



Acier inoxydable magnétique/émail



Poêle à frire en fer/acier

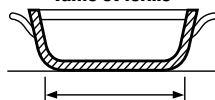


Plateau/plaque à frire en fer



Fer émaillé

Taille et forme



4.5 po (11.4 cm) de diamètre minimum

Les ustensiles doivent avoir une surface plane.

Batterie de cuisine inappropriée

Matériaux : Verre, céramique, cuivre, aluminium, acier inoxydable non magnétique



Taille et forme inappropriée

Une batterie de cuisine dont la hauteur à partir de la plaque à induction est supérieure à 1.5 po (3.8 cm) et le diamètre du fond est inférieur à 4.5 po (11.4 cm).

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Si l'appareil ne fonctionne pas comme prévu, référez-vous au Guide de dépannage. Attention : Toujours utiliser une prise électrique dédiée. Cet appareil est conçu pour fonctionner sur une prise 120 V et nécessitera 15 A. Pour une performance optimale de votre appareil, utilisez un seul appareil par prise.

Configuration

1. Placez l'appareil sur une surface sèche et à niveau, et à au moins 4 po (10 cm) de distance des autres objets pour permettre une bonne ventilation à partir de l'ENTRÉE D'AIR FROID jusqu'au VENTILATEUR D'ÉXTRACTION D'AIR CHAUD.
2. Branchez le CORDON D'ALIMENTATION à une prise électrique dédiée 120 V/15 A. Le VOYANT D'ALIMENTATION rouge s'allumera.
3. Avant d'allumer l'appareil, assurez-vous que les ingrédients sont dans l'ustensile de cuisson approprié. Placez sur la plaque de verre, et centrez l'ustensile sur les GUIDES DE PLACEMENT D'USTENSILE.
4. Touchez le symbole ON/OFF (marche/arrêt) pour allumer l'appareil. Le ventilateur de refroidissement se mettra en marche et l'écran LCD se placera en mode chaleur à PL-1 par défaut.

REMARQUE : Il est normal que le ventilateur de refroidissement fonctionne pendant 2 minutes après que l'appareil ait été mis hors tension.

Contrôles du pavé tactile

Toutes les opérations sont facilement contrôlées à l'aide du pavé tactile. Les modes HEAT (chauffer) et TEMP (température) séparés fournissent différentes fonctions de cuisson pour une plus grande flexibilité. La fonction LOCK (verrouiller) permet de définir votre programme de cuisson pour éviter des modifications accidentelles. Utilisez le TIMER (minuterie) pour éteindre automatiquement tous les programmes entre 1 à 180 minutes.



Mode HEAT (chauffer) 10 réglages

Ce mode ajuste la puissance électrique appliquée à la casserole. Ce mode est utilisé pour un réchauffement rapide et lorsque la température de cuisson n'a pas besoin d'être contrôlée de près. Utilisez le mode TEMP si un contrôle strict de la température est requis.

1. Touchez le symbole FUNCTION (fonction) pour sélectionner le mode HEAT (chauffer). La valeur par défaut de PL-1 apparaîtra sur l'écran LCD avec l'icône de chauffage. Utilisez les symboles ▲▼ pour augmenter ou diminuer la puissance au besoin.
2. La fonction en une seule touche BOIL (bouillir) permet de sélectionner instantanément le réglage de PL-10.
3. Touchez le symbole LOCK (verrouiller) à tout moment pour verrouiller le réglage désiré. Pour déverrouiller, appuyez et maintenez le symbole LOCK (verrouiller) pendant 2 secondes ou éteindre l'appareil.
4. Le niveau de puissance est ajustable de 500 à 1800 watts. La puissance maximale ne peut pas être atteinte avec des casseroles de taille et de forme inappropriées, tel qu'indiqué dans la liste à la page 3. Par exemple, une poêle avec une base d'un diamètre de 10,2 cm (4,5 po) à 15,2 cm (6 po) atteindra un maximum de 1000-1200 watts, mais en utilisant une poêle avec une base de plus de 15,2 cm (6 po), vous atteindrez davantage de watts.

Mode TEMP (température) 15 réglages

Il est recommandé d'utiliser ce mode lorsque la température de cuisson doit être contrôlée avec précision. Il est important de noter que les réglages suivants mesurent la température de la base de vos casseroles et non la température de la nourriture en cuisson.

1. Touchez le symbole **FUNCTION** (fonction) pour sélectionner le mode **TEMP** (température). La température par défaut est de 100°F (38°C). Utilisez les symboles ▲▼ pour augmenter ou diminuer la température au besoin.
2. La fonction en une seule touche **SIMMER** (mijoter) permet de sélectionner instantanément le réglage 100 °F (38 °C).
3. Touchez le symbole **LOCK** (verrouiller) à tout moment pour verrouiller le réglage désiré. Pour déverrouiller, appuyez et maintenez le symbole **LOCK** (verrouiller) pendant 2 secondes ou éteindre l'appareil.

MIJOTER	100° (32°C)
BAS	125°-150° (52°-65.5°C)
MOYEN/BAS	175°-250° (79°-121°C)
MOYEN	275°-325° (135°-163°C)
MOYEN/HAUT	350°-400° (177°-204°C)
HAUT	425°-450° (218°-232°C)

REMARQUE : La température est mesurée dans le fond de l'ustensile et non dans son contenu.

TIMER (minuterie)

La minuterie de 180 minutes est réglable par incréments de 1 minute.

1. Touchez le symbole **TIMER** (minuterie). 1 minute s'affichera dans la fenêtre LCD. Utilisez les symboles ▲▼ pour augmenter ou diminuer la puissance au besoin.
2. Il y aura un compte à rebours jusqu'à ce que le temps soit écoulé. L'appareil émettra un « bip » et toutes les opérations de cuisson s'arrêteront.
3. Toutes les fonctions sont toujours en marche lorsque la minuterie est programmée. La fonction programmée et le temps restant s'afficheront en alternance de 5 secondes sur l'écran LCD.
4. Pour réinitialiser ou désactiver la minuterie, appuyez sur le symbole **TIMER** (minuterie).

SOINS ET ENTRETIEN

- Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer métalliques, des produits abrasifs ou des solvants
- Ne pas immerger le cordon ou l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas en utilisation et avant le nettoyage
- Laissez l'appareil refroidir avant de le ranger
- Ne pas utiliser si la table de cuisson en verre ou le cordon d'alimentation est endommagé
- Tenir à l'écart des autres sources de chaleur
- Débranchez et laissez refroidir avant le nettoyage. Utilisez un détergent liquide doux avec un chiffon humide pour essuyer la graisse et les taches. Laissez sécher. Recouvrir l'unité pour la protéger de la poussière lorsqu'elle est entreposée.

GUIDE DE DÉPANNAGE ET SERVICE À LA CLIENTÈLE

Si le problème n'est pas résolu après avoir consulté le guide de dépannage, ne tentez pas de réparer vous-même. Contactez votre détaillant ou appelez notre Service à la clientèle au 1-800-227-0196 pour plus d'informations.

- Appareil ne marche. Le voyant d'alimentation ne s'allume pas et/ou le ventilateur d'extraction ne fonctionne pas.
 - La fiche d'alimentation peut être lâche dans la prise électrique ou il pourrait y avoir un problème d'alimentation 120 V. Réinitialisez le disjoncteur et réessayez.
 - Le code d'erreur E3 signifie que l'entrée d'alimentation de 120 V est trop puissante ou a une tension trop basse et s'arrêtera au bout d'une minute. Débranchez de la prise de courant et utilisez un capteur de tension pour vérifier que la tension est bien 110/120V AC. Si ce n'est pas le cas, passez ou corrigez les prises électriques avant de faire fonctionner l'appareil.
- Le ventilateur ne fonctionne pas et la casserole ne chauffe pas. Un code d'erreur E0 ou E2 peut être affiché.
 - La casserole peut être inappropriée, ce qui empêche l'opération (voir Choisir la batterie de cuisine appropriée)
 - L'ustensile de cuisson doit être centré sur la plaque de verre
 - La plaque de verre est peut-être fissurée
- La table de cuisson à induction arrête de chauffer soudainement pendant le fonctionnement et s'arrête. Un code d'erreur E0 ou E2 peut être affiché.
 - Le capteur de surchauffe a détecté une température du verre excessive ce qui a entraîné l'arrêt automatique. Chauffer un récipient vide peut causer ce problème. Retirez l'ustensile et laissez refroidir, puis réessayez.
 - L'entrée d'air ou le ventilateur d'extraction est bloqué et a causé une surchauffe. Assurez-vous que l'appareil est à au moins 4 po (10 cm) des murs et autres objets, et que tous les événements sont libres.
 - Le fusible ou le disjoncteur est détaillant ou l'appareil est débranché.

Remarque : Si aucune des solutions ci-dessus ne parvient à corriger le problème, veuillez contacter le Service à la clientèle au 1-800-227-0196.

CARACTÉRISTIQUES

Source d'alimentation	120 V 15 A, 60 Hz
Plage de puissance	500 — 1800 watts
Plage de température	de 100 °F — 450 °F (32 °C — 232 °C)
Poids	6.25 lb. (2,83 kg)
Dimensions	14" x 11,5" x 2,5" (35,56 x 29,26 x 6,35 cm)
Longueur du cordon	5 pi (1,52 m)
Dimensions de la table de cuisson de verre	10.75" x 11" (27.9 x 27.3 cm)
Caractéristiques de sécurité	Détection de batterie de cuisine inappropriée Protection contre la surchauffe Détection de tension d'alimentation incorrecte
Approbation	ETL US (conforme à la norme UL 1026) pour un usage domestique FCC Partie 18

GARANTIE DU PRODUIT (voir carte de garantie incluse)

Aerove Industries, Inc. garantit que ce produit est exempt de tous défauts de matériaux et de fabrication pendant 1 an à partir de la date d'achat. Toute marchandise doit être retournée au lieu d'achat d'origine pour être traitée conformément à la politique de retour du détaillant. Une carte de garantie doit être versée au dossier chez Aerove Industries, Inc. dans les 30 jours suivant l'achat; la preuve d'achat est requise pour obtenir un service sous garantie.

ADVERTENCIAS Y MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Lea todas las instrucciones detenidamente antes de utilizar esta unidad para evitar lesiones, daños a la propiedad y daños a la unidad. Conserve las instrucciones a mano como referencia durante el uso.

Precución: Esta unidad emite un campo electromagnético. Las personas con implantes de marcapasos cardíacos u otros dispositivos cardíacos implantados deberán consultar con su médico antes de usarla.

Riesgos eléctricos

- NO sumerja la unidad ni el cordón eléctrico en un líquido, no lo toque con las manos mojadas, ni lo use en un entorno mojado
- NO lo use si la superficie de cocción está agrietada
- NO lo use si el cordón se ha desgastado y tiene alambres expuestos
- NO deje que el cordón cuelgue sobre el borde de una mesa o mostrador
- Nunca mueva la unidad halando el cable eléctrico

Seguridad Personal

- NO toque la superficie de cocción o los utensilios de cocina calientes. Pueden permanecer calientes por varios minutos después de usarse.
- NO mueva la unidad mientras cocina o mientras tenga utensilios de cocina calientes en la parte superior
- NO coloque objetos metálicos en la superficie de cocción que no sean metálicos o nuestro Disco con Interfaz de Inducción Max Burton.
- NO caliente latas de comida sin abrir. El contenedor podría explotar
- NO use en o cerca de entornos inflamables o explosivos.
- Supervise cuidadosamente cuando se use cerca de niños
- Riesgo de descarga eléctrica. Sólo un experto cualificado puede realizar labores de reparación y mantenimiento a esta unidad. Nunca trate de repararla usted mismo.

Daño al producto y a la propiedad

- NO coloque los utensilios de cocina con un contenido de más de 50 libras en la placa de vidrio
- NO bloquee la entrada de aire o el extractor. Mantenga la parte de atrás y los lados de la unidad a una distancia mínima de 4" de las paredes para una ventilación apropiada
- NO lave la unidad en un lavaplatos
- NO utilice la unidad para otro uso que no sea el indicado
- NO coloque objetos con una banda magnética cerca de la unidad mientras esté en uso
- Use una toma de corriente independiente de 15A para 120V que no esté compartida con otros aparatos para evitar que se sobrecaliente o se apague

REQUISITOS DEL FCC

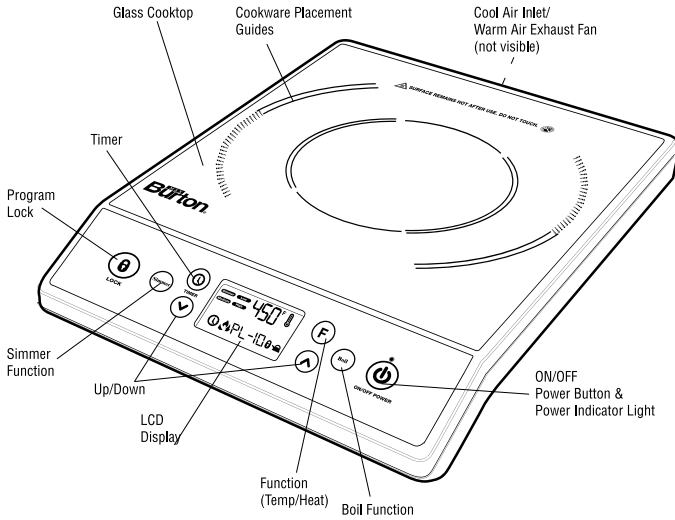
Aviso: Los cambios o modificaciones a esta unidad que no estén expresamente aprobados por la parte responsable del cumplimiento podrá anular la autoridad del usuario para hacer funcionar el equipo.

NOTA: Se han realizado pruebas en este equipo y se ha comprobado que cumple con los límites para los equipos ICM de consumo conforme a la Parte 18 de las Reglas del FCC. Estos límites están diseñados para ofrecer una protección razonable contra interferencias perjudiciales. Este equipo genera, usa y puede irradiar energía de radiofrecuencia, y si no se instala y usa de acuerdo al manual de instrucciones, puede ocasionar interferencias perjudiciales a las radiocomunicaciones.

Si este equipo causa interferencias perjudiciales a la recepción de radio o televisión, lo que puede determinarse encendiendo y apagando el equipo, se recomienda al usuario que trate de corregir la interferencia mediante una o varias de las siguientes medidas:

- Cambiar la orientación o la ubicación de la antena receptora
- Aumentar la separación entre el equipo y el receptor
- Conectar a una toma de corriente en un circuito distinto al receptor
- Consultar con el distribuidor o un técnico de radio/TV con experiencia para obtener ayuda
-

IDENTIFICACIÓN DE PIEZAS



CÓMO SELECCIONAR LOS UTENSILIOS DE COCINA APROPIADOS

Su superficie de cocción de inducción no funcionará sin los utensilios de cocina apropiados. El tamaño, forma y construcción son factores importantes para que el utensilio de cocina sea el adecuado.

1. Utensilio de cocina adecuado: la base del utensilio de cocina debe estar hecha de materiales ferromagnéticos, incluyendo hierro magnético, acero al carbono, acero inoxidable magnético o aluminio fundido con un tipo de base de inducción.
2. Utensilio de cocina inadecuado: Causará un error E0 error y no funcionará.
3. En general, si un imán se adhiere al fondo de un utensilio de cocina adecuado, funcionará en su superficie de cocción de inducción. Se incluye un imán para que lo use para probar su utensilio de cocina.
4. Si no tiene a su disposición utensilios de cocina adecuados, le ofrecemos un disco de interfaz de inducción (#6010) que proporcionará la conectividad necesaria entre la superficie de cocción de inducción y su utensilio de cocina inadecuado. Es normal una eficacia menor cuando use el disco de interfaz.

Utensilios de cocina apropiados



Olla de hierro fundido



Olla de acero inoxidable magnético



Acero inoxidable magnético/esmalte



Sartén de hierro/acero

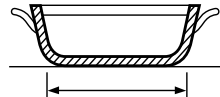


Bandeja/plancha de hierro



Utensilios de hierro esmaltado

Tamaño y forma

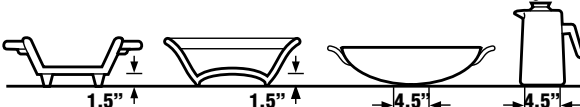


Diámetro mínimo de 4.5"

El utensilio debe tener una superficie plana.

Utensilios de cocina no apropiados

Material: Vidrio, cerámica, cobre, aluminio, acero inoxidable no magnético



Tamaño y forma no apropiados

Los utensilios cuya altura desde la placa de inducción sea superior a 1.5" y el diámetro del fondo sea inferior a 4.5".

INSTRUCCIONES DE USO

Si la unidad no funciona en la forma prevista, vea la Guía de Solución de Problemas. Precaución: Use siempre una toma de corriente independiente. Esta unidad está diseñada para funcionar con 120V y requerirá 15A. Para un mejor funcionamiento de su unidad, use sólo un aparato por toma de corriente.

Instalación

1. Coloque la unidad en una superficie seca y nivelada a una distancia mínima de 4 pulgadas de otros objetos para permitir una ventilación apropiada de la ENTRADA DE AIRE FRÍO y el EXTRACTOR DE AIRE CALIENTE.
2. Conecte el CORDÓN ELÉCTRICO a un enchufe eléctrico individual de 120V/15A. La LUZ ROJA INDICADORA DE ENCENDIDO se iluminará.
3. Antes de encender la unidad, asegúrese de que los ingredientes estén en el utensilio de cocina apropiado, colóquelo en la placa de vidrio, y póngalo en el centro de las GUÍAS DE COLOCACIÓN DE UTENSILIOS.
4. toque el símbolo ON/Off para encender la unidad. El ventilador se encenderá y la pantalla LCD presentará de forma predeterminada el modo de Calor y la configuración de PL-1.

NOTA: Es normal que el ventilador siga funcionando hasta 2 minutos después de apagar la unidad.

Controles de panel táctil

Todas las funciones se controlan fácilmente usando el panel táctil. Los modos separados de CALOR (HEAT) y TEMPERATURA (TEMP) ofrecen distintas funciones de cocción para mayor flexibilidad, y el BLOQUEO (LOCK) configurará su programa de cocción de forma que no se puedan producir cambios accidentales. Use el temporizador (TIMER) para apagar automáticamente todos los programas en un plazo de 1-180 minutos.



Mode de CALOR (10 ajustes)

Este modo ajusta el voltaje (energía) que se aplica al utensilio de cocina. Este modo se usa para calentamiento rápido y cuando no se requiere un control preciso de temperatura. Use el modo TEMP si se requiere un control estricto de temperatura.

1. Toque el símbolo de FUNCIÓN para seleccionar el modo de CALOR. El modo predeterminado de PL-1 aparecerá en la pantalla LCD junto con el ícono de Calor. Use los símbolos ▲▼ para aumentar o reducir la potencia de vatios según sea necesario.
2. La función de un toque de HERVIR (BOIL) inmediatamente seleccionará la configuración de PL-10.
3. Toque el símbolo de BLOQUEO (LOCK) en cualquier momento para bloquear su configuración deseada. Para desbloquear, toque el símbolo de BLOQUEO y manténgalo presionado por 2 segundos para apagar la unidad.
4. El nivel de energía se puede ajustar de 500 a 1800 vatios. Con algunos utensilios de cocina no se podrán alcanzar los niveles máximos de energía si se acercan al tamaño inadecuado y las limitaciones de forma listadas en la página 3. Por ejemplo, un sartén con una base de 4.5" a 6" de diámetro alcanzará un máximo de 1000-1200 vatios, pero si usa un sartén con más de 6" de base, alcanzará vatios mayores.

Modo de TEMPERATURA (TEMP) 15 ajustes

Este modo es mejor cuando se necesita un control de temperatura más exacto. Es importante advertir que las siguientes configuraciones miden la temperatura de la base de su utensilio de cocina, no la temperatura de la comida que está cocinando.

1. Toque el símbolo de FUNCIÓN (FUNCTION) para seleccionar el modo de TEMPERATURA. La temperatura predeterminada es de 100°F. Use los símbolos ▲▼ para aumentar o reducir la temperatura como sea necesario.
2. La función de un toque de COCINAR A FUEGO LENTO (SIMMER) seleccionará inmediatamente la configuración de 100°F.
3. Toque el símbolo de BLOQUEO en cualquier momento para bloquear su configuración deseada. Para desbloquear, toque el símbolo de BLOQUEO y manténgalo presionado por 2 segundos o apague la unidad.

COCCIÓN A FUEGO LENTO	100° (32°C)
BAJO	125°-150° (52°-65.5°C)
MEDIO/BAJO	175°-250° (79°-121°C)
MEDIO	275°-325° (135°-163°C)
MEDIO/ALTO	350°-400° (177°-204°C)
ALTO	425°-450° (218°-232°C)

NOTA: La temperatura se mide en el fondo del utensilio de cocina y no en el contenido del utensilio.

TEMPORIZADOR (TIMER)

El temporizador de 180 minutos es ajustable en incrementos de 1 minuto.

1. Toque el símbolo del TEMPORIZADOR. La ventana LCD mostrará 1 minuto. Use los símbolos para aumentar o reducir el tiempo como sea necesario.
2. El tiempo contará hacia atrás hasta que transcurra el tiempo establecido. La unidad emitirá un pitido y todas las funciones de cocción se apagarán.
3. Todas las funciones permanecerán operativas cuando se configure el temporizador. Cada 5 segundos la función programada y el tiempo restante se alternarán en la ventana LCD.
4. Para reiniciar o apagar el temporizador, toque el símbolo del TEMPORIZADOR.

CUIDADOS Y MANTENIMIENTO

- NO limpie con esponjas metálicas, productos abrasivos, o solventes
- NO sumerja el cordón ni la unidad en agua u otros líquidos
- Desconéctela cuando no esté en uso y antes de limpiar
- Deje que la unidad se enfríe antes de guardarla
- NO use si la superficie de cocción de vidrio o el cable están dañados
- Manténgala alejada de otras fuentes de calor
- Desconéctela y déjela enfriar antes de limpiar. Use un detergente líquido suave con un paño húmedo para eliminar la grasa y las manchas. Deje secar. Cubra la unidad para protegerla del polvo cuando la guarde.

GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y SERVICIO AL CLIENTE

Si después de revisar la guía de solución de problemas no se resuelve el problema, no trate de repararla usted mismo. Póngase en contacto con su distribuidor o llame a nuestro Departamento de Servicio al Cliente al 1-800-227-0196 para información adicional.

1. La unidad no se enciende. La luz indicadora de encendido no se ilumina y/o el extractor no está funcionando.
 - El enchufe de corriente puede estar flojo en la toma de corriente o puede haber una falla en la fuente de alimentación de 120V. Restablezca el interruptor y vuelva a intentar.
 - El código de error E3 significa que la entrada de la fuente de alimentación de 120V es un

voltaje demasiado alto o demasiado bajo y se apaga después de un minuto. Desconecte del receptáculo de alimentación y use un sensor de voltaje para verificar que el voltaje es de 110/120V AC. Si no lo es, cambie la toma de corriente o corríjalo antes de usar la unidad.

2. El ventilador no está funcionando y la superficie de cocción no se está calentando. Puede que muestre el código de error E0 o el E2.
 - El utensilio de cocina puede no ser adecuado y está impidiendo el funcionamiento (ver Cómo Seleccionar Los Utensilios De Cocina Apropriados)
 - Los utensilios de cocina tienen que estar en el centro de la placa de vidrio
 - La placa de vidrio puede estar agrietada
3. La superficie de cocción de inducción deja de calentar repentinamente durante su uso y se apaga. Puede que muestre el código de error E1 o E2.
 - El sensor de sobrecalentamiento detectó una temperatura excesivamente alta en la superficie de vidrio, y esto hizo que se apagara automáticamente. Esto puede deberse a calentar un utensilio de cocina vacío. Remueva el utensilio, deje que todo se enfríe y vuelva a intentarlo.
 - La entrada de aire o el extractor están bloqueados y esto hace que se sobrecaliente. Asegúrese de que la unidad esté a una distancia mínima de 4" de las paredes y otros objetos y que todos los conductos de ventilación estén despejados.
 - El fusible o cortacircuitos ha fallado o la unidad no está conectada.

Nota: Si cualquiera de los remedios anteriores no soluciona el problema, póngase en contacto con Servicio al Cliente al 1-800-227-0196.

ESPECIFICACIONES

Fuente de alimentación	120V 15A, 60 Hz
Ámbito de potencia	500 – 1800 vatios
Ámbito de temperatura	100°F - 450°F
Peso	6.25 lbs. (2.83kg)
Dimensiones	14" x 11.5" x 2.5" (35.56 x 29.26 x 6.35cm)
Longitud del cable	5 pies (1.52m)
Dimensiones de la superficie de cocción de vidrio	10.75" x 11" (27.9 x 27.3cm)
Características de seguridad	Detección de utensilios de cocina no apropiados Protección contra sobrecalentamiento Detección de suministro de tensión inapropiado
Homologación	ETL US (se ajusta a UL STD 1026) para uso doméstico FCC Parte 18

GARANTÍA DEL PRODUCTO (ver la tarjeta de garantía incluida)

AerVOE Industries, Inc. garantiza que este producto estará libre de defectos de materiales y mano de obra por 1 año desde la fecha de compra. Toda la mercancía deberá ser devuelta al lugar original de compra para ser procesada de acuerdo a la política de devolución del vendedor. Una tarjeta de garantía debe estar en los archivos de AerVOE Industries, Inc. en un plazo de 30 días de la compra, y se requiere una prueba de compra para obtener la validación de la garantía.

AERVOE INDUSTRIES, INC.
Gardnerville, NV 89410 • 1-800-227-0196
www.aerVOE.com • mailbox@aerVOE.com