

MAX **Burton**®

Digital ProChef-1800 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 disassemble. There are no user serviceable parts. Contact Aervoe Industries, Inc. at 800-227-0196 for assistance.
- 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 60 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

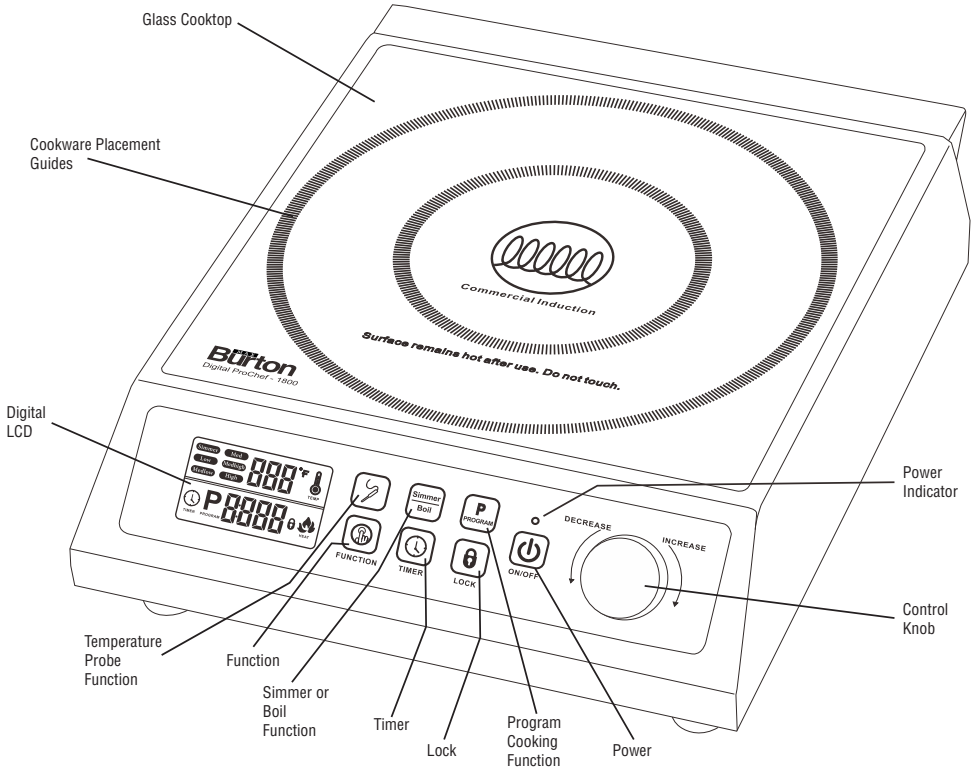
Warning: Changes or modifications to this unit not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment.

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.

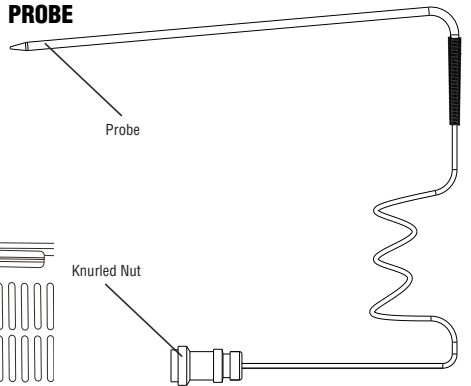
If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- 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

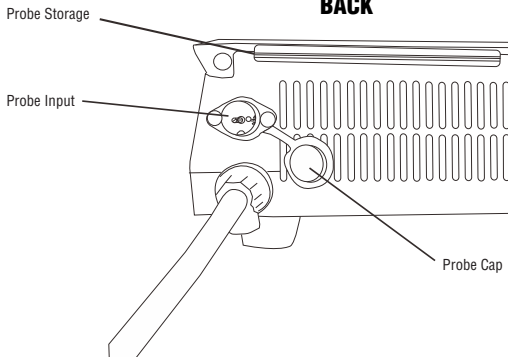
PARTS IDENTIFICATION



PROBE



BACK




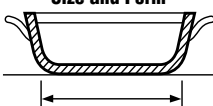






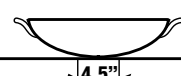


SELECTING THE PROPER COOKWARE

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 the cooktop 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.

NOTE: Different types of cookware and sizes will result in varying wattage/heat efficiency. For maximum efficiency, do not use cookware with a base larger than 13" or a combined weight over 60 lbs.

SUITABLE COOKWARE			Size and Form
 Cast Iron Pot	 Magnetic Stainless Steel Pot	 Magnetic Stainless Steel/Enamel	 Diameter 4.5" minimum Cookware should have a flat surface.
 Iron/Steel Frying Pan	 Iron Tray/Grille	 Iron Enamelware	
UNSUITABLE COOKWARE			Unsuitable Size and Form
Material: Glass, Ceramic, Copper, Aluminum, Non Magnetic Stainless Steel			 Cookware of which the height from induction plate is over 1.5" and the bottom diameter is less than 4.5".
 1.5" ↑ 4.5" ←	 1.5" ↑ 4.5" ←	 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.

Start-Up

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.
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 POWER symbol to turn the unit on. The red POWER INDICATOR LIGHT will illuminate and the cooling fan will run.
5. The default setting is the HEAT mode and PL-1 setting. PL-1 and the flame symbol will appear in the LCD display.

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

Controls

All operations are easily controlled using the touchpad and control knob.



HEAT Mode (10 settings)

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

1. Touch the **FUNCTION** symbol to select the **HEAT** mode. The default **PL-1** will appear in the LCD display along with the flame symbol. Use the **CONTROL KNOB** to increase (clockwise) or decrease (counter-clockwise) the power as needed.
2. The one-touch **BOIL** function will instantly select the **PL-10** setting.
3. **TIMER/HEAT** Operation: A maximum of 180-minutes is possible when using the heat mode. Touch the **TIMER** symbol and adjust the number of minutes by turning the **CONTROL KNOB**. The minutes will be displayed in the LCD display. The display will alternate between the heat and timer settings during operation.
4. Touch the **LOCK** symbol at any time to lock in your desired setting. To unlock, touch and hold the **LOCK** symbol for 3 seconds or power the unit off.
5. The power level is adjustable from 1-10. 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 may not reach maximum watts. 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 **CONTROL KNOB** to increase (clockwise) or decrease (counter-clockwise) the temperature as needed.
2. The one-touch **SIMMER** function will instantly select the 100°F setting.
3. **TIMER/TEMP** Operation: A maximum of 180-minutes is possible when using the temp mode. Touch the **TIMER** symbol and adjust the number of minutes by turning the **CONTROL KNOB**. The minutes will be displayed in the LCD display.
4. Touch the **LOCK** symbol at any time to lock in your desired setting. To unlock, touch and hold the **LOCK** symbol for 3 seconds or power the unit off.

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

TEMPERATURE PROBE MODE FOR PRECISE TEMPERATURE CONTROL

When precise temperature control is needed for the food being cooked, use the TEMPERATURE PROBE. Selected temperature will be maintained within +/- 5°.

1. Before connecting the TEMPERATURE PROBE completely shut-down the unit by turning it off and unplugging.
2. Locate the TEMPERATURE PROBE located in its storage location at the back of the unit. Remove the black PROBE CAP. Align the notch on the bottom of the black connector on the end of the PROBE with the PROBE INPUT and push in. Screw the knurled nut clockwise for a secure connection. If it is not connected properly "NO" will appear in the LCD display. Repeat the process for a better connection.
3. Clip the PROBE to the inside of the pan so that it is submerged in the pan contents or insert it into the meat you are cooking. It should not touch the bottom of the pan.
4. Follow the Start-Up instructions described earlier.
5. Touch the FUNCTION symbol and select TEMP mode. Then press the TEMPERATURE PROBE symbol.
6. Use the CONTROL KNOB to increase (clockwise) or decrease (counter-clockwise) the temperature as needed. Once your desired temperature has been reached the unit will continue to maintain that temperature within +/-5°.
7. TIMER/PROBE Operation: A maximum of 480-minutes (8 hours) is possible when using the TEMPERATURE PROBE mode and operating between 100°- 250°F. For safety only 180-minutes is available when operating between 275°-450°F. Touch the TIMER symbol and adjust the number of minutes by turning the CONTROL KNOB. The minutes will be displayed in the LCD display.
8. Touch the LOCK symbol at any time to lock in your desired setting. To unlock, touch and hold the LOCK symbol for 3 seconds or power the unit off.
9. Clean the probe after use and store.

PROGRAM COOKING MODE

The PROGRAM COOKING mode allows you to program up to 3 cooking temperature and time settings to create different stages of cooking. This mode can be used with or without the temperature probe.

1. If using the TEMPERATURE PROBE, install as described above.
2. For Stage 1, touch the PROGRAM COOKING symbol.
3. Set your desired temperature by adjusting the CONTROL KNOB.
4. Touch the PROGRAM COOKING symbol again.
5. Set your desired time. A maximum of 480-minutes (8 hours) is possible when using the TEMPERATURE PROBE mode and operating between 100°- 250°F. For safety only 180-minutes is available when operating between 275°-450°F.
6. Repeat these instructions for program Stage 2 and Stage 3. NOTE: each stage must be programmed within 5 seconds or the previous setting will be locked in.
7. After all programs have been set the LCD display will cycle through all of the settings. After they are locked in no further adjustments may be made. To reset, power off the unit and re-program as needed.

TIMER

The Timer is adjustable in 1-minute increments. Please see instructions within each Operation Mode for instructions on how to use. **NOTE:** Monitor cooking frequently when using the timer to avoid boiling-over, over cooking, and damage to the unit or property.

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.
- Clean the TEMPERATURE PROBE after use and place it in the PROBE STORAGE area.

TROUBLESHOOTING GUIDE & CUSTOMER SERVICE

If after reviewing the troubleshooting guide the problem is not resolved, do not attempt to repair. 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 at least 110V AC and not more than 120V AC. If not, switch electrical outlets or correct before operating the unit.
 - The fuse or circuit breaker has malfunctioned or the unit is unplugged.
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). If no cookware is present an E0 code will show.
 - 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 or failed and caused it to overheat. Make sure the unit is at least 4" from walls and other objects and all vents are clear.
4. The TEMPERATURE PROBE is not accurately keeping to the set temperature.
 - Verify the Temperature Function is selected (see Temperature Probe Section above).
 - Reattach the Probe to ensure it is securely connected.

SPECIFICATIONS

INDUCTION TYPE	Commercial rated/NSF approved
POWER SOURCE	120V/15A, 60Hz
WATTAGE RANGE	500 - 1800 watts (PL1-PL10)
TEMPERATURE RANGE	100°F - 450°F (15 settings)
WEIGHT	11.5 lbs. (5.2kg)
DIMENSIONS	15.5" x 12.75" x 4" (39.37 x 32.39 x 10.16cm)
CORD LENGTH	5 ft. (1.52m)
GLASS COOKTOP DIMENSIONS	11.125" x 11.125" (28.26 x 28.26cm)
MAXIMUM WEIGHT LOAD	60 lbs. (cookware & contents)
TEMPERATURE PROBE	8" Probe. Stainless steel.
SAFETY FEATURES	Non-suitable cookware detection Overheat protection Improper voltage supply detection
APPROVALS	ETL US (conforms to UL STD 197) ETL Sanitary approved (NSF4) Complies with 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

Lire toutes les instructions complètement avant de mettre l'appareil en marche afin d'éviter tout dommage pour les personnes et les biens ainsi qu'éviter tout dommage à l'appareil. Conserver les instructions pour références ultérieures.

Attention : Cet appareil émet un champ électromagnétique. Les personnes avec les stimulateurs cardiaques ou autres dispositifs cardiaques implantés devraient consulter un médecin avant d'utiliser.

**Danger Électrique**

- Ne pas démonter. Il n'y a aucune pièce utile d'utilisateur à l'intérieur. Communiquer Aerove Industries, Inc. au 800-227-0196 pour assistance.
- Ne pas plonger l'appareil ou cordon électrique dans un liquide, toucher avec les mains mouillées, ou bien utiliser dans un environnement humide
- Ne pas utiliser si la surface de cuisson est fendue
- Ne pas utiliser si le cordon est endommagé et les câbles sont exposés
- Ne pas laisser le cordon pendre par dessus le bord de table ou comptoir
- Ne jamais essayer de déplacer l'appareil en tirant sur le cordon électrique

Sécurité Personnelle

- Ne pas toucher la surface de cuisson chaude ou articles de cuisson. Il pourrait rester chaud pendant plusieurs minutes après l'utilisation.
- Ne pas déplacer l'appareil pendant la cuisson ou avec des articles de cuissons sur le dessus.
- Ne pas placer des objets de métal autre que des articles de cuissons de métal ou bien notre Max Burton Induction Interface Disk sur la surface de cuisson
- Ne pas chauffer de contenants fermés, la pression pourrait s'accumuler et causer une explosion.
- Ne pas utiliser dans ou autour d'environnement explosifs ou inflammable
- La surveillance proche est exigée quand l'appareil est utilisé dans le voisinage d'enfants
- Danger d'électrocution. Les travaux d'entretien et réparation doivent être confiée à des personnes compétentes. N'essayez jamais de réparer l'appareil.

Blessures ou Dommage d'Équipement

- Ne pas placer les appareils de cuissons avec contenus pesant plus de 60 livres sur la plaque de verre
- Ne pas boucher les entrées ou les sorties d'air. Maintenir l'arrière et les côtés de l'appareil à 4" des murs afin d'assurer une bonne ventilation
- Ne pas passer au lave vaisselle
- N'utilisez jamais l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles elle a été conçue
- Ne pas placer les objets avec bande magnétique près de l'appareil pendant le fonctionnement
- Utiliser une prise murale dédiée de 120V, 15A qui n'est pas partagé avec d'autres électroménagers afin d'éviter qu'il surchauffe ou l'arrêt

EXIGENCES DU FCC

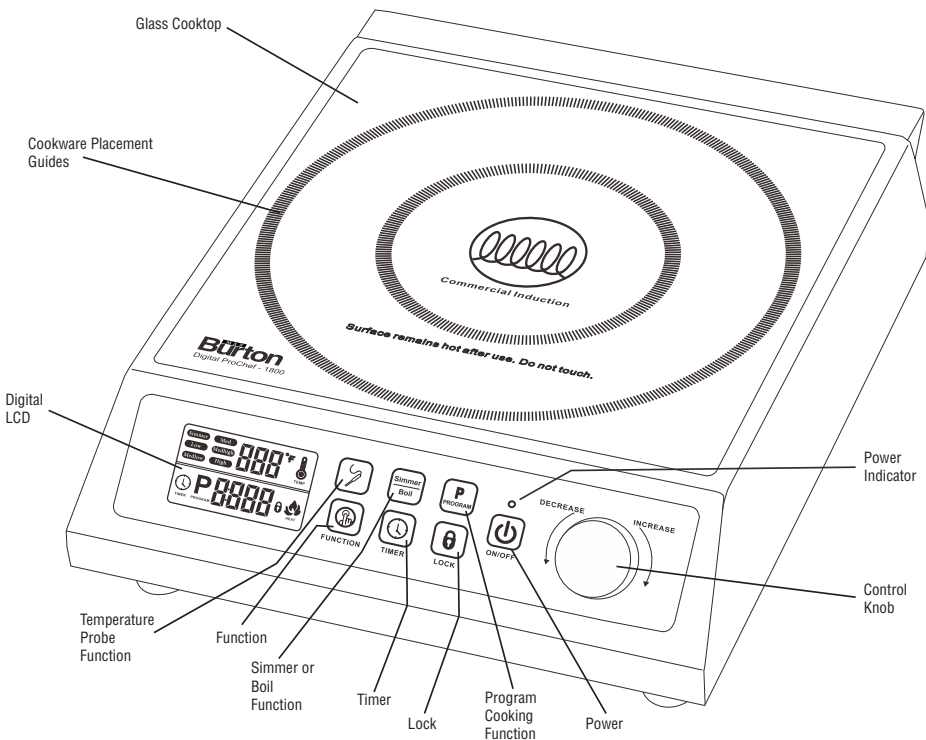
Attention : Tout changement ou modification apporté à cet appareil sans l'approbation expresse de la partie responsable de sa conformité risque d'annuler le droit de l'utilisateur à se servir de cet équipement.

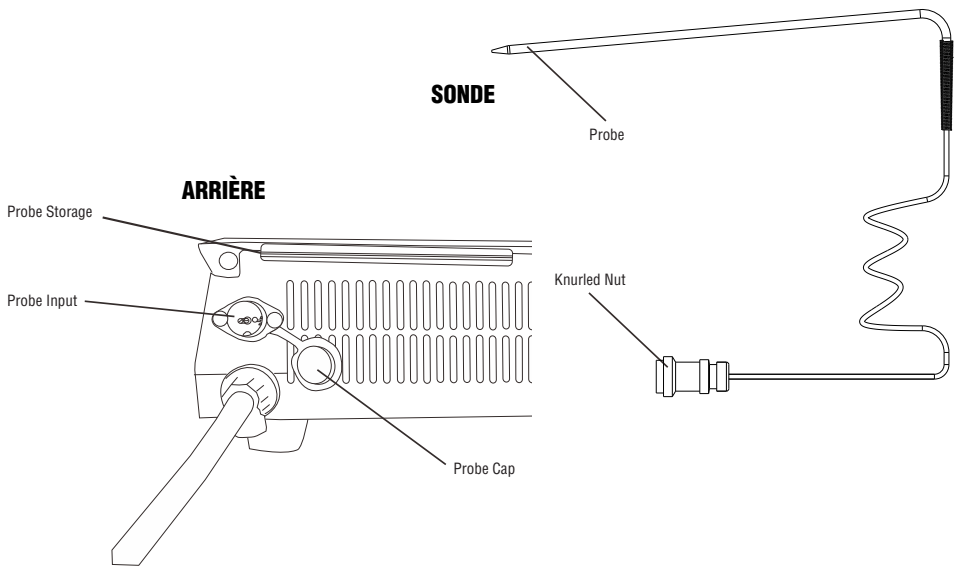
NOTE : Cet appareil a été testé et respecte les limitations d'un appareil numérique de équipement consommateur ISM, conformément au point 18 du règlement FCC. Ces limites sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre toute interférence dangereuse. Cet appareil génère, utilise et émet de l'énergie de fréquences radio et peut, en cas d'installation ou d'utilisation non conforme aux instructions, engendrer des interférences nuisibles au niveau des communications radio.

Si cet appareil cause des interférences nuisibles à la réception des signaux de radio ou de télévision, ce qui peut être déterminé en allumant et en éteignant l'appareil, on encourage l'utilisateur d'essayer de corriger ces interférences par l'un des moyens suivants :

- Réorienter ou repositionner l'antenne de réception.
- Augmenter l'espacement entre l'équipement et le récepteur.
- Brancher l'appareil sur un circuit différent de celui du récepteur.
- Contactez votre revendeur ou un technicien radio/TV qualifié pour obtenir de l'aide.

IDENTIFICATION DES PIÈCES





CHOISIR LES RECIPIENTS APPROPRIE

Votre surface de cuisson à induction ne fonctionnera pas sans les articles de cuissons appropriés. La taille, forme et construction sont tous des facteurs propices à la sélection d'articles de cuissons convenable.

1. **Articles De cuissons Approprié** : la base des articles doit être fait de matériel ferromagnétique, tel en fonte, acier au carbone, aciers inoxydables magnétiques ou bien l'aluminium coulé avec une base à induction.
2. **Articles De cuissons Inadapté** : causera l'erreur E0 et la surface de cuisson ne fonctionnera pas.
3. En général, si un aimant s'attache à la base d'un article de cuisson approprié, ce dernier fonctionnera sur votre surface de cuisson à induction.
4. Si les articles de cuissons appropriés ne sont pas disponibles, nous offrons un Induction Interface Disk (#6010) qui fourni la connectivité nécessaire entre la surface d'induction et vos articles de cuissons inadapté. Il est normal de connaître une réduction d'efficacité en utilisant le Interface Disk.

NOTE : Différents type et tailles d'articles de cuissons résulteront en efficacité de puissance/calorique variées. Pour une plus grande efficacité, ne pas utiliser des articles de cuissons avec une base plus large que 13" ou d'un poids de plus de 60 lb.

<p>Batterie de cuisine appropriée</p> <p>Casserole en fonte Casserole en acier inoxydable magnétique Acier inoxydable magnétique/émail</p> <p>Poêle à frire en fer/acier Plateau/plaque à frire en fer Fer émaillé</p>	<p>Taille et forme</p> <p>4.5 po (11.4 cm) de diamètre minimum Les ustensiles doivent avoir une surface plane.</p>
<p>Batterie de cuisine inappropriée Matériaux : Verre, céramique, cuivre, aluminium, acier inoxydable non magnétique</p> <p>1.5" ↑ 1.5" ↑ → 4.5" ← → 4.5" ←</p>	<p>Taille et forme inappropriée</p> <p>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).</p>

MODE D'EMPLOI

Si l'appareil ne fonctionne pas tel que prévu, voir le Guide de dépannage. **ATTENTION** : Toujours utiliser une prise murale dédiée. Cet appareil est conçu afin de fonctionner à 120V et nécessite 15A.. Pour une performance optimale de votre appareil, utiliser seulement un électroménager à la fois par prise.

Démarrage

1. Placez l'appareil sur un surface sèche et plane, à au moins 4 pouces de distances des autres objets afin d'assurer une bonne ventilation de L'ENTRÉE D'AIR FROIDE et du VENTILATEUR D'ÉVACUATION D'AIR CHAUDE.
2. Brancher le cordon d'alimentation dans une prise dédiée de 120V/15A.
3. Afin d'activer l'appareil, assurer que les ingrédients sont dans l'article de cuisson approprié, placer sur la plaque de verre, et centrer le sur les GUIDES DE PLACEMENTS D'ARTICLE DE CUISSON.
4. Toucher le symbole POWER afin d'activer l'appareil. Le TÉMOIN LUMINEUX illuminera et le ventilateur d'évacuation commencera à fonctionner.
5. Le paramètre par défaut est le mode HEAT (chauffer) et PL-1. PL-1 et le symbole de flamme apparaîtra sur l'écran LCD.

NOTE : Il est normal que le ventilateur de refroidissement fonctionne pour jusqu'à 2 minutes après avoir éteint l'appareil.

Contrôles

Toutes opérations sont facilement contrôlées par le bouton de contrôle et le pavé tactile.



Mode HEAT (10 paramètres)

Ce mode ajuste la puissance de sortie fournie à la surface de cuisson. Utiliser pour un réchauffement rapide et où le contrôle de température n'est pas obligatoire.

1. Toucher le symbole FUNCTION afin de sélectionner le mode HEAT (chauffer). Le paramètre défaut PL-1 apparaîtra sur l'écran LCD ainsi que le symbole de flamme. Utiliser le BOUTON DE CONTRÔLE afin d'augmenter (sens horaire) ou diminuer (sens antihoraire) l'alimentation au besoin.
2. La fonction de paramètre par une touche BOIL (bouillir) sélectionnera instantanément le paramètre PL-10.
3. Opérations TIMER/HEAT (minuterie/chauffer) : Un maximum de 180 minutes est possible dans le paramètre chauffer. Toucher le symbole TIMER et ajusté le nombres de minutes en tournant le BOUTON DE CONTRÔLE. Les minutes seront affichées sur l'écran LCD. L'écran alternera entre le paramètre de chauffage et la minuterie pendant l'opération.
4. Toucher le symbole LOCK (verrouillage) lorsque vous désirez verrouiller l'appareil avec votre paramètre désiré. Pour déverrouiller, toucher et maintenir le symbole LOCK pour 3 secondes ou éteignez l'appareil.
5. Le niveau de puissance est réglable de 1-10. Le niveau de puissance maximale peut ne pas être atteint avec certains articles de cuissons s'ils sont hors taille tel que décrits sur la page 3. Par exemple, une poêle de diamètre 4.5" à 6" ne pourrait pas atteindre la puissance maximale. Utiliser une poêle avec un diamètre plus grand que 6" afin d'atteindre la puissance maximale.

Mode TEMP (15 paramètres)

Ce mode est idéal lorsque qu'un contrôle plus précis est nécessaire pendant la cuisson. Il est important de comprendre que les paramètres suivant mesure les températures de la base des articles de cuissons et non la température de la nourriture que vous cuisinez.

1. Toucher le symbole **FUNCTION** (fonction) afin de sélectionner le mode **TEMP**. La température défaut est de 100°F (mijoter). Utiliser le **BOUTON DE CONTRÔLE** afin d'augmenter (sens horaire) ou diminuer (sens antihoraire) la température au besoin.
2. La fonction de paramètre par une touche **SIMMER** (mijoter) sélectionnera automatiquement le paramètre de température de 100°F.
3. Opération **TIMER/TEMP** : Un maximum de 180 minutes est possible dans le paramètre chauffer. Toucher le symbole **TIMER** et ajusté le nombres de minutes en tournant le **BOUTON DE CONTRÔLE**. Les minutes seront affichées sur l'écran LCD. L'écran alternera entre le paramètre de chauffage et la minuterie pendant l'opération.
4. Toucher le symbole **LOCK** (verrouillage) lorsque vous désirez verrouiller l'appareil avec votre paramètre désiré. Pour déverrouiller, toucher et maintenir le symbole **LOCK** pour 3 secondes ou éteignez l'appareil.

MIJOTER	100°	MOYEN	275°-325°
DOUX	125°-150°	MOYEN-ÉLEVÉ	350°-400°
MOYEN-DOUX	175°-250°	ÉLEVÉ	425°-450°

TEMPERATURE PROBE MODE FOR PRECISE TEMPERATURE CONTROL

Lorsqu'un contrôle de température précise est nécessaire pour la nourriture à cuire, utiliser la **SONDE DE TEMPÉRATURE**. La température sera maintenu près de +/- 5°.

1. Avant de connecter la **SONDE DE TEMPÉRATURE**, complètement éteindre et débrancher l'appareil.
2. Trouver la **SONDE DE TEMPÉRATURE** situé dans l'emplacement de stockage à l'arrière de l'appareil. Enlever le capuchon noir de la sonde. Aligner l'encoche sur le bas du connecteur noir sur le bout de la **SONDE** avec l'**ENTRÉE SONDE** et pousser. Tourner la vis moletée de devant dans le sens des aiguilles d'une montre afin de bien fixer. Si elle n'est pas bien fixée, « NO » apparaîtra sur l'écran LCD. Répéter le processus pour une meilleure connexion.
3. Attacher la **SONDE** à l'intérieur de la poêle, afin qu'elle sois submergé dans les contenants de la poêle ou bien l'insérer dans la viande. Elle ne devrait pas toucher le fond de la poêle.
4. Suivre les instructions de démarrage décrits ci-haut.
5. Toucher le symbole **FUNCTION** et sélectionner le mode **TEMP** mode. Ensuite, appuyer le symbole **TEMPERATURE PROBE** (sonde de température).
6. Utiliser le **BOUTON DE CONTRÔLE** afin d'augmenter (sens horaire) ou diminuer (sens antihoraire) la température au besoin. Une fois que la température désiré est atteinte, l'appareil continuera de maintenir la température en dedans de +/-5°.
7. Opérations **TIMER/PROBE** : Un maximum de 480 minutes (8heures) est possible lorsque vous utilisez le mode **SONDE DE TEMPÉRATURE** et opérant entre 100°- 250°F. En raison de sécurité seulement 180 est disponible entre 275°-450°F. Toucher le symbole **TIMER** et ajuster les minutes en tournant le **BOUTON CONTRÔLE**. Les minutes seront affichées sur l'écran LCD.
8. Toucher le symbole à n'importe quel moment afin de verrouiller vos paramètres désirés. Afin de déverrouiller, toucher et maintenir le symbole **LOCK** pour 3 secondes ou bien éteindre l'appareil.
9. Nettoyer la sonde après l'utilisation et ranger.

MODE DE PROGRAMME DE CUISSON

Le mode PROGRAM COOKING (programme de cuisson) vous permet de programmer jusqu'à 3 températures de cuisson et paramètres de temps afin de créer différentes étapes de cuisson. Ce mode peut être utilisé avec ou sans la sonde de température.

1. Si la SONDE DE TEMPÉRATURE est utilisé, installez-le tel que décrits.
2. Pour l'Étape 1, toucher le symbole PROGRAM COOKING.
3. Définir votre température désirée en ajustant avec le BOUTON DE CONTRÔLE.
4. Toucher le symbole PROGRAM COOKING de nouveau.
5. Définir votre temps désiré. Un maximum de 480 minutes (8heures) est possible lorsque vous utilisez le mode SONDE DE TEMPÉRATURE et opérant entre 100°- 250°F. En raison de sécurité seulement 180 est disponible entre 275°-450°F.
6. Répéter ces instructions pour programmer l'Étape 2 et l'Étape 3. NOTE : chaque étape doit être programmé en dedans de 5 secondes ou le dernier paramètre sera sauvegardé.
7. Une fois que tous les programmes sont sauvegardés, l'écran LCD fera défiler les paramétrages. Une fois sauvegardée, aucun ajustement ultérieur ne peut être fait. Afin de réinitialiser, éteindre l'appareil et reprogrammer tel que nécessaire.

MINUTERIE

La MINUTERIE est réglable en palier de 1 minute. Veuillez faire référence aux instructions dans chaque mode d'opérations pour les instructions sur la façon de les utiliser. **NOTE** : Surveiller la cuisson fréquemment lorsque vous utilisez la minuterie afin d'éviter de déborder, trop cuir ou endommager l'appareil ou les biens.

ENTRETIEN ET MAINTIEN

- Ne pas nettoyer avec tampon à récurer en métal, les abrasifs ou les solvants
- Ne pas immerger le câble ou l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides
- Débrancher lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de nettoyer
- Permettre à l'appareil de refroidir avant de ranger
- Ne pas utiliser si la surface de cuisson de verre ou le cordon sont endommagés
- Tenir loin de toutes sources de chaleur
- Débrancher et permettre de refroidir avant de nettoyer. Utiliser un détergent doux avec une lingette humide afin de retirer tout type de graisse, huile ou saleté. Laisser sécher. Couvrir l'appareil afin de le protéger de poussière.
- Nettoyer la SONDE de TEMPÉRATURE après l'utilisation et placer dans l'endroit de STORAGE dédié.

GUIDE DE DEPANNAGE & SERVICE A LA CLIENTELE

Si après avoir consulter le guide de dépannage votre problème n'est pas réglé, ne pas tentez aucune réparation. Communiquer avec votre détaillant ou avec notre Service à la Clientèle 1-800-227-0196 pour obtenir plus de détails.

1. L'indicateur de puissance ne s'allume pas et/ou le ventilateur de sortie ne fonctionne pas.
 - La prise électrique pourrait avoir une mauvaise connexion avec la prise électrique ou bien il pourrait avoir un défaut de puissance de 120V. Remettre l'électricité et réessayer.
 - Un code d'erreur E3 veut dire que l'alimentation en électricité d'entrée 120V est trop élevée ou trop basse et s'éteint après une minute. Débrancher de l'alimentation et utiliser un capteur de tension afin de vérifier que la tension est au moins à 110V AC et pas plus que 120V AC. Si non, changer de prise électrique ou bien corriger avant d'utiliser l'appareil.
 - Le fusible ou le disjoncteur est défectueux, ou bien l'appareil n'est pas branché.
2. Le ventilateur ne fonctionne pas et l'article de cuisson ne se chauffe pas. Code d'erreur E0 ou E2 pourrait être affiché.
 - L'article de cuisson pourrait être inadapté et empêche le bon fonctionnement (Voir Choisir les Récipients Appropriés). S'il n'y a pas d'article de cuisson présent, E0 sera affiché.
 - L'article de cuisson doit être centré sur la plaque de verre
 - La plaque de verre pourrait être fendu

3. La surface de cuisson à induction arrête de chauffer pendant sont utilisation et s'éteint. Les codes erreurs E1 ou E2 peuvent être affiché.
 - Les capteurs de surchauffe ont détecté une température excessive sur la plaque de verre et s'arrête automatiquement. Ceci pourrait être provoqué par chauffer les articles de cuisson. Enlever les articles de cuisson, laisser le tous refroidir et réessayer.
 - L'entrée d'air ou le ventilateur est bloqué ou à failli et provoqué qu'il surchauffe. Assurer vous que l'appareil est à au moins 4" des murs et d'autres objets et que tous les fentes sont libre.
4. La **SONDE DE TEMPÉRATURE** ne tient pas compte de la température avec précision.
 - Vérifier que la fonction Température est sélectionnée (Vois Section Sonde de Température).
 - Refixer la sonde afin qu'elle soit bien connecté.

SPECIFICATIONS

TYPE D 'INDUCTION	Commercial rated/NSF approved
SOURCE D'ALIMENTATION	120V/15A, 60Hz
GAMME DE PUISSANCE	500 - 1800 watts (PL1-PL10)
PLAGE DE TEMPÉRATURE	100°F - 450°F (15 paramètres)
POIDS	11.5 lbs. (5.2kg)
DIMENSIONS	15.5" x 12.75" x 4" (39.37 x 32.39 x 10.16cm)
LONGUEUR DE CORDON	5 pi. (1.52m)
DIMENSIONS DE SURFACES DE CUISSON DE VERRE	11.125" x 11.125" (28.26 x 28.26cm)
CHARGE MAXIMALE	60 lbs. (article de cuisson et contenu)
SONDE DE TEMPÉRATURE	8" Sonde. Acier inoxydable
ÉLÉMENTS DE SÉCURITÉ	Détection d'article de cuisson non-convenable Sécurité de surchauffe Détection de mauvaise tension d'alimentation
AUTORISATIONS	ETL US (conforme à UL STD 197) ETL autorisée hygiénique (NSF4) Se conforme à FCC Part 18

GARANTIE PRODUIT (voir la carte de garantie)

Aervoe Industries, Inc. garantie que se produit sera exempt de défauts de matière et de fabrication à partir de la date de la vente pendant 1 ans. Toutes marchandises doivent être retournées à l'endroit où ils ont été achetés selon la politique de retour du détaillant. Une carte de garantie doit figurer dans les dossiers de Aervoe Industries, Inc. dans les 30 jours suivant l'achat et une preuve d'achat valide est requise pour des réparations sous garantie.

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