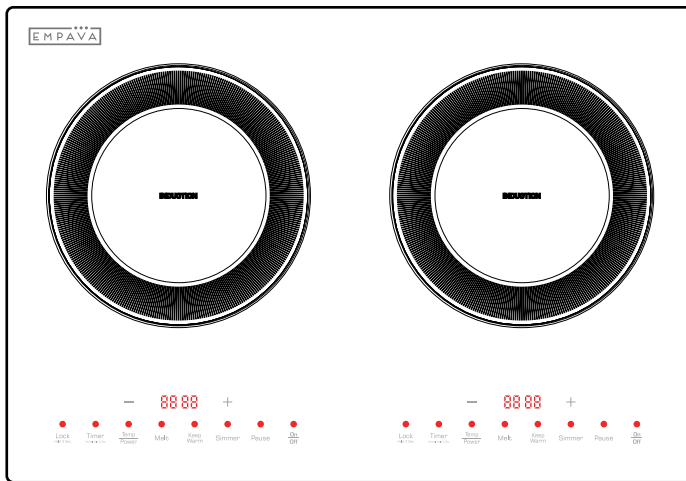




USE AND CARE GUIDE

INDUCTION COOKTOP

Model: EMPV-13EC09



Please read this instruction manual carefully before use.

Keep for future reference.

Designed and Engineered in USA

Distributed by Empava Appliances Inc.

Add: 15253 Don Julian Road, City of Industry, CA, 91745 USA

Tel:(888)682-8882

WWW.EMPAVA.COM



C

US



TABLE OF CONTENTS

1. Important Safety Information.....1

2. Control Panel Overview.....3

3. Specifications & How to Use.....4

4. Notes on using your Cooktop.....9

5. Operational Cooktop Noises.....9

6. Compatible Cookware.....10

7. Cleaning and Maintenance.....11

8. Installation Instructions.....12

9. Troubleshooting Guide.....15

Thank you for purchasing EMPAVA INDUCTION COOKTOP. Please read the entire instruction manual prior to using your unit.

Before installation, record the model and serial number as found on the bottom of your cooktop. If you require service or call with a question, please have this information ready.

Model: _____

Serial Number: _____

About Induction Cooking

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic field generating instant heat directly in the cookware bottom, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the cookware warms it up.

Our induction cooktop has been tested and complies with Part 18 of the FCC Rules for ISM equipment. Product meets the FCC requirements to minimize interference with other devices in residential installation.

1. Important Safety Information:

- When using electrical appliance, basic safety precautions should always be followed. For this induction cooktop, even with the built-in safety features, it is essential to heed all precautions.
- Installation of the appliance into a kitchen countertop and its connection to the main power and electrical supply may only be performed by a qualified person.
- While cooking fat or oil on the cooktop may ignite. There is a risk of burning and fire; therefore, never leave the cooktop unattended at anytime.
- When the unit is on, do not touch outside the control panel as the surface may contain residual heat.
- To protect against electric shock, do not immerse cord plugs or cooktop in water (or other liquid substance).
- When using any electric appliance around children, close supervision is required.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, after a malfunction or if it has been damaged in any manner. Read seller's guidelines for warranty repairs and returns.
- Do not cook on a broken or damaged cooktop as spills may penetrate surface and create a risk of electric shock.
- To avoid potential injury, do not use accessory attachments which aren't recommended by the manufacturer.
- Do not use outdoors, This Induction Cooktop is designed for household use.
- Do not let the cord dangle over the edge of a table or counter. Keep the cord away from hot surface.
- Do not place cooktop on or near: hot gas, electric burner.
- Avoid preparing food in aluminum foil or plastic containers over the hot cooking zones.
- Do not store and temperature-sensitive objects, material, or substances underneath the cooktop, such as: detergents, sprays, etc.
- To prevent accidents and achieve optimal fan ventilation, allow for sufficient space around the cooking area.
- Items with a magnetic field such as: radios, televisions, credit cards, cassette tape etc., can affect the unit.
- The marked electrical rating should be at least as great as the electrical rating on the appliance.
- The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.
- Do not use with empty pans/pots.
- Do not use cooktop for another use than directed by the manufacturer.
- Wear proper apparel-loose fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.
- In case of appliance failure, immediately disconnect the appliance from the main power source and contact the manufacturer.

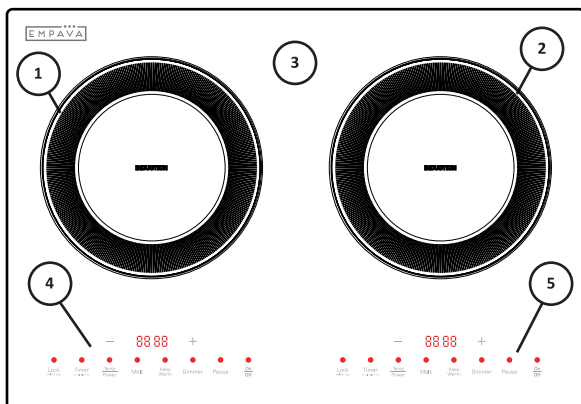
- Do not place metallic objects such as knives, forks, spoons, lids, cans or aluminum foil on the cooktop.
- It is important to be aware that the unit's surface will remain hot for a period of time after use.
- When possible, unplug the cooktop from the outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before performing any maintenance or repairs.
- Clean cooktop with caution - do not clean while unit is still hot, some cleaners product steam or fumes if applied to a heated surface.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the range or on the backguard of a range - children climbing on the range to reach items should get seriously injured.
- The power cord has been sized accordingly, however, with caution and care, an extension cord may be used.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other services should be referred to a qualified technician.
- Use only dry potholders - Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not use a towel or other bulking cloth.
- Use proper cookware size - Choose cookware with a flat bottom large enough to cover the unit heating surface. The use of undersized cookware will expose a portion of the heating surface where direct contact may be made and cause serious injury. Compatible cookware is necessary to operate properly.
- Protective liners - Do not use aluminum foil to line cooking zone, drip bowls or oven bottoms; except as suggested in the manual. Improper use of these liners may result in a risk of electric shock or fire.
- To reduce risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with cookware, the cookware handles should be turned inward and not extend over adjacent heating surface.
- Do not use steam cleaners or high pressure cleaners to clean the cooktop, as this may result in electric shock.
- Do not touch cooking zones or areas near units - Cooking zones may be hot even though they are dark in color. Areas near cooking zones may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other materials contact the flammable contact the cooking zones or areas near the units until they have had sufficient time to cool.

This product should not be thrown away as household waste. Instead it should be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences to the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the store where you purchased the product.

SAVE THESE WARNINGS

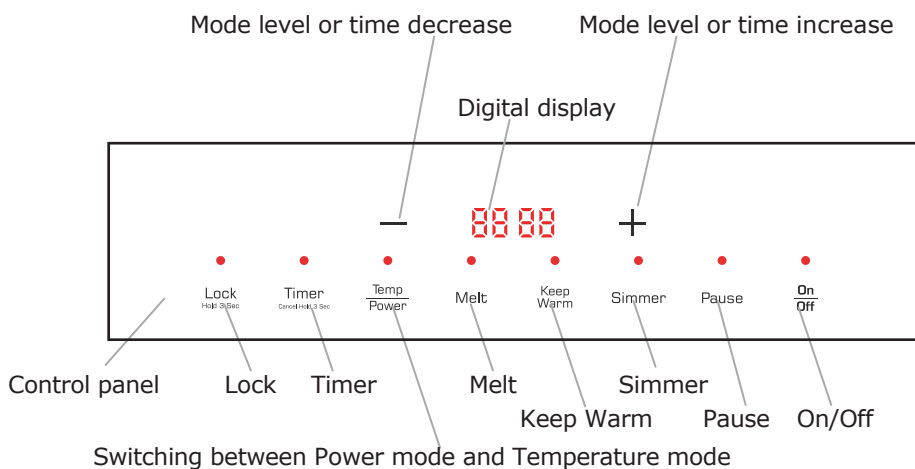
2. Control Panel Overview:

FOR MODEL EMPV-13EC09



1. Left cooking element
2. Right cooking element
3. Ceramic Glass
4. Left touch control panel
5. Right touch control panel

Diagram may look different from actual product.



3. Specifications & How to Use:

Specifications

Model	EMPV-13EC09
Product dimension(wxdxh) inch	20 1/2" x 14 1/8" x 2 31/32"
Cut-out dimension(wxd) inch	Min 19 15/32" x 13 5/32" Max 19 11/16" x 13 3/8"
Voltage (volts)	120
Frequency (Hz)	60
Total power (watts)	1800
Minimum circuit breaker Amperage	20
Elements	2
Left	1800W
Right	1800W

Heat Setting Displays

Display	Description
100 - 1800	Power level
120F - 460F	Temperature level
Auto	Melt, Keep Warm or Simmer Mode
H	A cooking element is still hot to touch(residual heat)
	No cookware found or improper placement of cookware on the cooking element
E0 - E9, EE	Error code
F	The disruption of communication lines
Digital display flashing	Pause mode and Pause light is lit up

1. Standby Mode:

Upon inserting the power plug into an electric socket, induction cooktop will make a "beep" sound once, and all the digital lights on the cooktop will blink once, indicating the unit enters into the Standby Mode.

2. Lock Mode:

Activating the Child Safety Lock during cooktop use: Child Lock prevents activation of any sensor key, except for the "On/Off" key and the "Lock" key.

Activating the Child Safety Lock when the cooktop is in the Standby mode: Child Lock prevents activation of any sensor key, except for the "Lock" key, so you must deactivate the child lock, then press the "On/Off" key to turn on the cooktop.

To Lock

Touch and hold Lock key for 3 seconds, the indicator light above the Lock key will be lit up.

To unlock

In the Lock Mode, touch and hold Lock key for 3 seconds, the indicator light will turn OFF.



3. Pause Mode:

Use the Pause function to 'pause' the cooktop for max. 10 minutes while cooking. The output power is automatically switched off.

To turn on Pause

Press the button once, a "beep" will sound, the indicator light above the Pause button is lit up and digital display will be still flashing.

All of the functions are inactive except the Pause, the Lock and On/Off.

If Pause button is not touched within 10 minutes, the cooking element will be automatically switched off.

Note: Timer function is stopped by the Pause mode.

To turn off Pause

Press the Pause button again within 10 minutes, the indicator of the Pause button will go off, and the cooktop continues with the settings that were set before the Pause is touched again.

4. Readiness Mode:

While in the Standby mode, press the "On/Off key, it will make a "beep" sound once and the On/Off light is lit up above the On/Off key, indicating that the cooking element functions are ready to use. The unit will automatically return to Standby Mode if Cooking Function is not chosen within 30 seconds.

5. Cooking Function:

Place cookware on the cooktop. Please select from Power or Temperature or Melt or Keep Warm or Simmer to begin cooking.

This unit has Operation modes and Preset function modes.

Operating modes include Power mode and Temperature mode.

The Power and Temperature Mode functions work independently of each other. The power level selected directly relates to the amount of wattage. To increase the cooking speed, select a higher power level.

The Temperature Mode should be used when a specific cooking temperature is required. Once the cookware has reached the selected temperature, the cooking element will toggle on and off to maintain the desired cooking temperature.

Tips: To quickly bring water to boil, use a higher power level setting. If a specific cooking temperature is not required, we suggest using Power Mode instead of Temperature Mode.

Power Mode: This function cooks at power (watts) settings. When the cooking element is in the Readiness Mode, or other cooking mode, press the "Temp/Power" key to enter into the "Power" mode. "Temp/Power" indicator light is lit up, and the digital display reads "900" watts, indicating that the cooking element has entered power setting mode, If the user wants to adjust the power level, please press the "+" or "-" key, a short "+" or "-" key press adjusts the power by 1 level and a long "+" or "-" key press by 2 levels. If the user wants to set the timer for the cooking element to shut off automatically, please refer to the Set Timer method. To stop cooking, please press "On/Off" key. Heating power level settings:

Level	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Power(Watts)	100	200	300	400	500	600	700	800	900	1000	1100	1200	1300	1400	1500	1600	1700	1800

Note: Minimum consecutive output power is level 3 (300W), level 1 (100W) is that 300W toggles on 3s off 7s, level 2 (200W) is that 300W toggles on 7s off 3s. Consecutive 300W output power can avoid water spilling over, bring great cooking experience.

Note: This function is equipped with safeguards against the parched protection. The cooking element might shut off automatically when this function is used for frying, stir-frying, grilling and other high temperature cooking formats.

Temperature Mode: This function cooks at temperature settings. When the cooking element is in the Readiness Mode, or other cooking mode, press the "Temp/Power" key to select "Temp" mode. The "Temp/Power" indicator light is lit up and the digital display reads "300F", indicating that the cooking element has entered the temperature setting mode. If the user wants to adjust the temperature level, please press the "+" or "-" key to adjust the temperature setting, a short "+" or "-" key press adjusts the temperature by 1 level and a long "+" or "-" key press by 2 levels. If the user wants to set the Timer for the cooking element to shut off automatically, please refer to the Set Timer method. To stop cooking, please press the "On/Off" key. Heating temperature level settings:

Level	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Temp.(°F)	120	140	160	180	200	220	240	260	280	300	320	340	360	380	400	420	440	460

Note: Like all other cooktops with a glass surface, the temperature sensor is located underneath the center of the cooking elements. Different pots and pans have different bottom gap, the actual temperature in your cookware might be different from the temperature levels you have selected, the temperature setting value is only a reference of the actual cooking temperature. Please test a few times to find the proper temperature setting for your particular cooking task and cookware.

Preset modes include **Melt, Keep Warm and Simmer.**

Melt Mode: This function cooks at Temperature settings. When the cooking element is in the Readiness Mode, or other cooking mode, press the "Melt" key to enter into Melt mode. The "Melt" indicator light is lit up and the digital display reads "Auto", indicating that the cooking element has entered the Melt setting mode. This function allows the reach and automatically maintains at the Temperature of 113°F with the default Timer setting for 2 hours. If the user wants to set the Timer for the cooking element to shut off automatically, please refer to the Set Timer method. To stop cooking, please press "On/Off" key of desired cooking elements. Melt allows you to bring food to the ideal Temperature for gently Melting and to maintain the condition of the food without risk of burning. This method does not damage delicate foods such as chocolate or butter, and helps prevent food sticking to the pot/pan.

Keep Warm Mode: This function cooks at temperature settings. When the cooking element is in the Readiness Mode, or other cooking mode, press the "Keep Warm" key to enter into Keep Warm mode. The "Keep Warm" indicator light is lit up and the digital display reads "Auto", indicating that the cooking element has entered the Keep Warm setting mode. This function allows the reach and automatically maintains at the temperature of 158°F with the default timer setting for 2 hours. If the user wants to set the Timer for the cooking element to shut off automatically, please refer to the Set Timer method. To stop cooking, please press "On/Off" key. Keep Warm allows you to keep food warm at an ideal temperature, usually after it is cooked, or when reducing liquids very slowly.

Simmer Mode: This function cooks at temperature settings. When the cooking element is in the Readiness Mode, or other cooking mode, press the "Simmer" key to enter into "Simmer" mode. The "Simmer" indicator light is lit up and the digital display reads "Auto", indicating that the cooking element has entered the Simmer setting mode. This function allows the reach and automatically maintains at the temperature of 195°F with the default timer setting for 2 hours. If the user wants to set the Timer for the cooking element to shut off automatically, please refer to the Set Timer method. To stop cooking, please press "On/Off" key. Simmer is ideal for maintaining a simmering temperature(bring the pan to the boil), allowing you to cook food for long periods. Ideal for long-cooking recipes (sauces, soups, stews, etc.,) at an optimal simmer.

6. Power Sharing:

When both burners are on, one of the two burners would not have a Power level higher than level 15 (1500W). Both of them together would not be more than Max 18 (1800W).

If only one burner is on, the cooking element can maintain its full heat setting, But when operating both burners their combined total is Max 18, meaning that when operating the two burners at the same time, they'll self adjust levels accordingly, when you increase the Power of one side, the Power output of the other side will reduce automatically if their combined total is more than Max 18 (i.e., one side is at level 5, the other burner automatically reduces Power to level 13, creating a total max level 18 setting).

Note:

1. When one burner is on at Power Mode, max Power level of the other burner is level 15 (1500W).
2. When one burner is on at Temp. Mode, max Power level of the other burner is level 9 (900W).
3. When one burner is on at Melt Mode, max Power level of the other burner is level 14 (1400W).
4. When one burner is on at Keep Warm Mode, max Power level of the other burner is level 13 (1300W).
5. When one burner is on at Simmer Mode, max Power level of the other burner is level 13 (1300W).

7. Set Timer Mode:

The automatic timer settings range from 1 minute to 9 hours and 59 minutes. For minutes setting, a short "+" or "-" key press adjusts the time by 1 minute and a long "+" or "-" key press by 10 minutes.

Note: there is no "seconds" display, only hours and minutes. When the cooking is paused, the timer is also paused.

When the cooking element is in the Power or Temperature or Melt or Keep Warm or Simmer cooking mode, press the "Timer" key, the "Timer" indicator light is lit up, indicating the cooktop has entered Set Timer Mode, the digital display reads "0:00" and hour number flashing; Press "+" or "-" key to set the hour desired number, then press the "Timer" key again, minute number will flash, press "+" or "-" key to set the minutes desired number, then press the "Timer" key a third time to finish setting the timer (Setting is also complete if neither the "+" or "-" key is pressed within 5 seconds). Once activated, the digital display will alternate between showing the remaining cooking time and selected cooking mode level. When the countdown is complete, the cooking element will shut off automatically.

To Cancel timer:

1. Press the "Timer", then repeat the operation above until the digital display reads 0:00, The Timer display will flash for 5 seconds and then turn off, indicating that the timer has been canceled.
2. Or Press Timer key for 3 seconds to turn off all the Timer settings.

8. Turning Off the cooking element:

When use of the cooking element is completed, please press the "On/Off" key, "On/Off" light will turn off, indicating the cooking element is now on the Standby mode. Please do not pull the power plug until the cooling fan has stopped.

Automatic Shut Off

Unless the timer has been set, the cooking element will shut off automatically if any operations are not done within 120 minutes. This is a safety feature in compliance with safety regulations.

9. Hot Surface Indicator:



After using any of the cooking elements, the cooktop will remain hot. Even after turning off the entire unit, the surface of the cooktop will remain hot for some time. The display for the cooking elements will show an "H" to warn the user that the surface is hot to touch after the cooking element switch off. Wait until the "H" is no longer displayed to clean the unit. You may turn the cooking element back on even if the "H" is displayed.

4. Notes on Using your Cooktop:

- This appliance will get hot during use and will remain hot for a time after use.
- Never heat empty cookware. This can damage both the cookware and the appliance.
- Remember to turn off cooktop after use.
- Keep unit away from a gas range or other heat source. If the surrounding temperature is too hot, the cooktop will stop heating.
- Make sure to wipe off water from the bottom of the pot before heating.
- Use caution when boiling water. During the boiling process, hot water may splash out.

5. Operational Cooktop Noises

Cookware Noise

The induction fields are generated by electronics equipment, which are pretty much silent but they do produce slight sound at high power level and cooling fan, the noise might be louder when the unit is set at very high power or temperature settings.

What can sometimes produce sound with induction cooking is not the induction equipment but the cookware itself, slight sounds may be produced by different types of cookware. Some of the possible causes include:

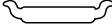
- Heavier pans such as enameled cast iron produce less noise than a lighter weight multi-ply stainless steel pan; Light weight cookware may also vibrate. Heavy weight quality cookware is recommended.
- Cookware with irregular or warped bottoms can vibrate audibly on the ceramic glass surface, though again typically only at high power settings.
- A "Cracking" noise may be heard if the cookware base is made of layer of different material.
- A low "humming" noise occurs when cooking, which is normal particularly at high power settings.
- Whistling can occur if both elements are being used at the same time at the high settings, and the cookware has bases made of layer of different material.
- Loose-fitting gandles on cookware, typically when riveted on, can vibrate slightly.
- High quality cookware of solid cast iron including enamelware will lower the noise.

6. Compatible Cookware

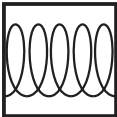
The quality of your cooking is dependent on the cookware you use. Because induction cooking requires a magnetic vessel for heating, only certain materials can be used on your cooktop.

Proper Cookware

Flat-bottom pots or pans with diameter from 12 to 26 cm (4.7 to 10.83 inches) made from the following:

						
Iron frying pan	Stainless steel pot	Iron pan	Iron kettle	Enamel stainless steel kettle	Enamel cooking pot	Iron plate

Optimally the cookware will have this induction image on the retail box:



Induction

Improper cookware

Pots or pans with or made of the following CANNOT be used on your cooktop:

- Non-magnetic stainless steel
- Bottom measuring less than 12 cm (4.7 inches)
- Pot with stands
- Heat resistant glass
- Ceramic container
- Copper
- Aluminum

If you are unsure about the usability of your cookware, simply take a magnet (such as one on your refrigerator) and hold it under the bottom of your pot or pan. If the magnet sticks, the cookware CAN be used on the induction cooktop.

7. Cleaning and Maintenance:

Please follow these directions along with Important Safety steps for cleaning, advised at the beginning of the manual. Use a ceramic glass cleaner on the glass cooktop. To maintain and protect the surface of your induction cooktop, follow these steps:
Before using the cooktop for the first time, clean it to protect the top and makes cleanup easier.

1. Daily use of ceramic glass cleaner when the cooktop is cool will keep the cooktop looking new.
2. Shake the cleaning solution well. Apply a few drops of ceramic glass cleaner directly to the cooktop.
3. Use a paper towel or a soft cleaning pad for ceramic surface to clean the entire cooktop surface.
4. Use a dry cloth or paper towel to remove all cleaning residue. No need to rinse. **Never run the cooktop under water.**

Cleaning Burned on Residue:

NOTE: It is very important that you DO NOT use the cooktop until it has been thoroughly cleaned.

WARNING: Damage to the glass surface may occur if you use scrub pads or any other type of abrasive cleaning materials.

1. Allow the cooktop to cool.
2. Spread a few drops of the ceramic glass cleaner on the burned residue area.
3. Using the ceramic glass cleaning pad, rub the residue area, applying pressure as needed.
4. If any residue remains, repeat the steps listed above.
5. For additional protection, after all residue has been removed, polish the entire surface with the ceramic glass cleaner and a paper towel.

Cleaning heavy burned - on residue:

1. Allow the cooktop to cool .
2. Used a single-edge razor blade scraper approximately at a 45 degree angle against the glass surface and scrape off the residue.
3. After scraping off the residue, apply a few drops of the ceramic glass cleaner on the entire burned residue area. Use the cleaning pad to remove any remaining residue.
4. For additional protection, after all residue has been removed, polish the entire surface with the ceramic glass cleaner and a paper towel.

Metal Marks and Scratches:

Be careful not to slide pots or pans across the cooktop surface. It will leave behind metal markings. These marks are removable using the ceramic glass cleaner along with the cleaning pad for induction cooktop.

If pots with a thin overlay of aluminum or copper boil dry, the overlay may leave a black discoloration on the cooktop. This should be removed immediately before using the cooktop again or the discoloration will become permanent.

NOTE: If cracks or indentations in the glass surface occurs, the cooktop glass will have to be replaced. Contact the manufacturer for assistance.

8. Installation Instructions:

USE---DROP-IN

This appliance is not user serviceable. Installation must be completed by a qualified technician.

Warning

For Your Safety: Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance. To eliminate the risk of burns or fire due to overheating, cabinets located above the induction unit should be avoided. If cabinet space is available, the risk can be reduced by installing a range hood that protects horizontally at a minimum of 5 inches below the bottom of the cabinets.

IMPORTANT INSTALLATION INFORMATION

This induction cooktop run off a single phase, three-wire cable, 120V/60Hz AC only electrical supply with ground.

The installation should be made using wires, conduits, and fittings size in accordance with the National Electrical Code, ANSI/NFPA 70.

Cooktop Installation

1. Cut an opening in the counter surface. Refer to the drawings on the following pages for appropriate dimension sizes and follow these instructions:

- Select heat-resistant table material to avoid damage caused by heat radiation.
- Ensure that the underside of the induction cooktop is well ventilated and the air inlet is not blocked.
- The distance between the cooktop and any cupboard above the appliance should be at least 30 inches.

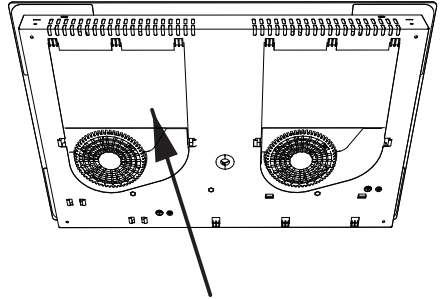
2. After cutting the opening, remove any shavings or other loose material that may interfere with the appliance's operation.

3. **IMPORTANT NOTE:** Do not seal the cooktop to the countertop. It must be removed if service is necessary.

4. **IMPORTANT NOTE:** For unframed installation, adhere foam strip to the outer edge of the glass.

Before installing the cooktop

1. Ensure that cooktop is turned OFF.
 2. Visually inspect the cooktop for damage.
- Also make sure all cooktop screws are on tight.
3. Place the cooktop into the countertop cutout.



Serial plate is located under the burner box of the cooktop.

Model and Serial Number Location

The serial plate is located under the cooktop. When ordering parts or making inquiries about your cooktop, be sure to include the model and serial numbers.

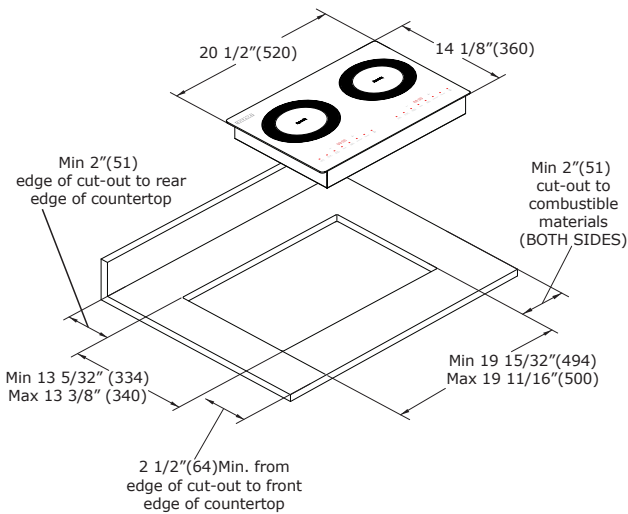
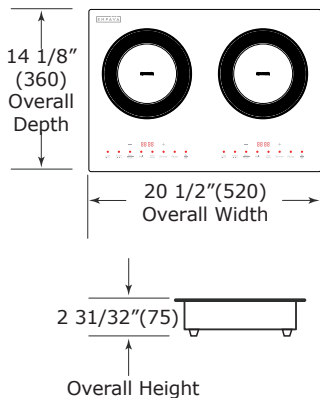
After Installation

1. Remove all the stickers and items from the top of the cooktop surface.
2. Clean cooktop before use. Dry with a soft cloth. See **Cleaning Your Cooktop** for reference.
3. Read **Specifications & How to Use**.
4. Turn on the power to the cooktop.
5. Verify all function operation properly.

NOTE: If the cooktop does not work, or you met any problem in your operation, please check that the circuit breaker has not tripped or the house has not blown. For more information, please See **Troubleshooting Guide**. If you do not solve the problem by yourself, please call us for assistance or service.

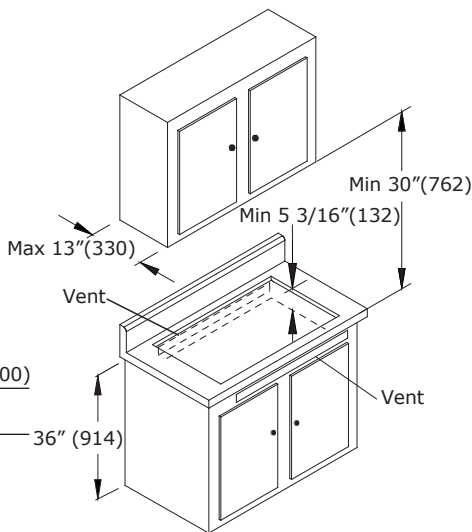
Installation

MODEL EMPV-13EC09
120V 60Hz
1800W



EMPV-13EC09

Overall Width	20 1/2" (520)
Overall Depth	14 1/8" (360)
Overall Height	2 31/32" (75)
Minimum Height Clearance*	5 3/16" (132)
Cut-out Width	Min 19 15/32" (494)/Max 19 11/16" (500)
Cut-out Depth	Min 13 5/32" (334)/Max 13 3/8" (340)



9. Troubleshooting Guide

If the display shows an error code, please refer to this sheet for a potential solution.

Error Code	Possible Cause	Solutions
Cooktop does not work	• Cooktop controls are locked • Power outage	• Make sure Lock mode is turned off • Check house lights to confirm power outage • Contact manufacturer
Cooktop does not heat	• No cookware or improper cookware placement on the cooking element • Incorrect cookware size for the selected cooking element • Cookware is not properly resting on cooking element • Incorrect cooking element selected • No power to cooktop	• Make sure that the cookware is centered on the cooking element, and that cookware is also of correct type for induction cooking. See Compatible Cookware • The bottom of the cookware must be large enough to cover Cooking Element • Cookware bottoms must be flat and centered on the Cooking Element • Make sure the correct control is ON for the Cooking Element being used • See "Cooktop does not work" above
Cooktop turns off while cooking	• Cooktop internal heat sensor has detected high temperature inside the cooktop, activating automatic shut off • Liquid or object on the controls area	• Make sure the cooktop vents are not blocked • The cooktop features an automatic shutoff feature that turns off the entire cooktop if any Cooking Element has been on continuously for 2 hours • The cooktop control panel may register liquids or objects obstructing the panel, which can cause the cooktop to shut off. Clean up spills or remove objects and restart the unit
The fans keep running for one minute after the unit has been switched off	The electronics are cooling down	This is a normal occurrence

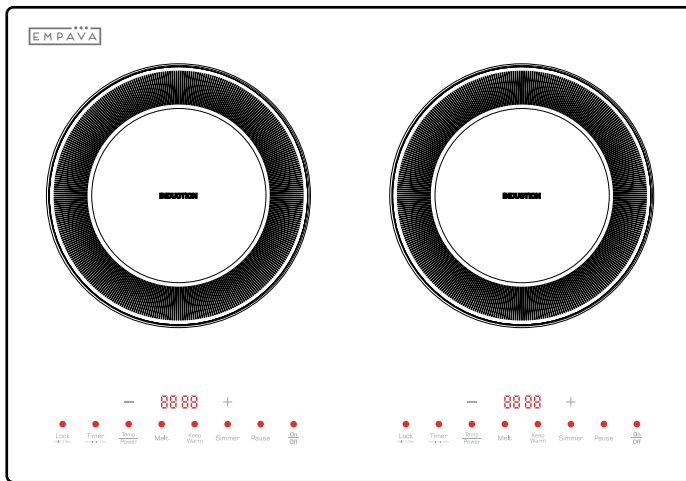
If the display shows an error code, please refer to this sheet for a potential solution.

Error Code	Possible Cause	Solutions
Power sharing	When two heating elements are turned on, will create total max power 1800W	See Power Sharing
"E0" appears in the digital display	IGBT (Insulated Gate Bipolar Transistor) overheating	Turn off unit to allow IGBT to cool. Restart unit
"E1" appears in the digital display	No cookware found or improper placement of cookware on the cooking element	Make sure that the cookware is centered on the cooking zone, and that it is also induction compatible. See Compatible Cookware
"E2" appears in the digital display	Supplied voltage to cooktop is too low	If the voltage of the power supplied to the cooktop is too low, it cannot operate properly and will show this error code. This may be caused by reduced voltage being supplied to the house circuit. If connections are correct and the supplied voltage returns to normal, the code will disappear
"E3" appears in the digital display	Supplied voltage to cooktop is too high	If the voltage of the power supplied to the cooktop is too high, it cannot operate properly and will show this error code. This may be caused by increased voltage being supplied to the house circuit, if the connections are correct and the supplied voltage returns to normal, the code will disappear
"E4" appears in the digital display	NTC2 (To check the temperature of heating center) damaged	Call for service
"E7" appears in the digital display	NTC1 (To check the temperature of IGBT) break off	Turn OFF the cooktop; then shut off the power at the fuse of circuit breaker for about 30 seconds. Turn the power back on to the cooktop then press the POWER button to turn on the unit. If the error message is still being displayed, call for service
"E8" appears in the digital display	NTC1 (To check the temperature of IGBT) short circuit	
"E9" appears in the digital display	NTC2 (To check the temperature of heating center) break off	
"EE" appears in the digital display	NTC2 (To check the temperature of heating center) short circuit	
Noise	Noise like humming cracking and buzzing	This is a normal occurrence see Cookware Noise
"F" appears in the digital display	The disruption of communication lines	Call for service



GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

TABLE DE CUISSON À INDUCTION



Modèle: EMPV-13EC09

Veuillez lire attentivement ce manuel d'instructions avant utilisation.

Keep for future reference.

Conçu et fabriqué aux États-Unis

Distribué par Empava Appliances Inc.

Adresse: 15253 Don Julian Road, City of Industry, CA, 91745 USA

Tél:(888)682-8882

WWW.EMPAVA.COM



C

US



TABLE DES MATIÈRES

1. Informations importantes sur la sécurité.....	1
2. Présentation du panneau de contrôle.....	3
3. Spécifications et mode d'emploi.....	4
4. Remarques sur l'utilisation de votre table de cuisson.....	9
5. Bruits de fonctionnement de la table de cuisson.....	9
6. Batteries de cuisine compatibles.....	10
7. Nettoyage et entretien.....	11
8. Instructions d'installation.....	12
9. Guide de dépannage.....	15

Merci d'avoir acheté la TABLE DE CUISSON À INDUCTION EMPAVA. Veuillez lire l'intégralité du manuel d'instructions avant d'utiliser votre appareil.

Avant l'installation, notez le modèle et le numéro de série comme indiqué sur le bas de votre table de cuisson. Si vous avez besoin de service ou si vous avez des questions, veuillez avoir cette information prête.

Modèle: _____

Numéro de série: _____

À propos de la cuisson à induction

La cuisson à induction est une technologie de cuisson sûre, avancée, efficace et économique. Elle fonctionne en générant un champ électromagnétique qui chauffe instantanément le fond de la batterie de cuisine, plutôt que de chauffer indirectement la surface en verre. Le verre ne devient chaud que parce que la batterie de cuisine le réchauffe.

Notre table de cuisson à induction a été testée et est conforme à la Partie 18 des règles de la FCC pour les équipements ISM. Le produit répond aux exigences de la FCC pour minimiser les interférences avec d'autres appareils dans une installation résidentielle.

1. Informations importantes sur la sécurité:

- Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies. Pour cette table de cuisson à induction, même avec les dispositifs de sécurité intégrés, il est essentiel de respecter toutes les précautions.
- L'installation de l'appareil dans un plan de travail de cuisine et sa connexion à l'alimentation principale et électrique ne peuvent être effectuées que par une personne qualifiée.
- Lors de la cuisson de matières grasses ou d'huile sur la table de cuisson, celles-ci peuvent s'enflammer. Il y a un risque de brûlure et d'incendie ; par conséquent, ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance à aucun moment.
- Lorsque l'unité est en marche, ne touchez pas à l'extérieur du panneau de contrôle car la surface peut contenir de la chaleur résiduelle.
- Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne plongez pas les prises de cordon ou la table de cuisson dans l'eau (ou toute autre substance liquide).
- Lors de l'utilisation de tout appareil électrique autour des enfants, une surveillance étroite est requise.
- N'utilisez pas un appareil avec un cordon ou une prise endommagés, après un dysfonctionnement ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Lisez les directives du vendeur pour les réparations sous garantie et les retours.
- Ne cuisinez pas sur une table de cuisson cassée ou endommagée car les déversements peuvent pénétrer dans la surface et créer un risque de choc électrique.
- Pour éviter les blessures potentielles, n'utilisez pas d'accessoires non recommandés par le fabricant.
- Ne pas utiliser à l'extérieur, cette table de cuisson à induction est conçue pour un usage domestique.
- Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir. Gardez le cordon loin des surfaces chaudes.
- Ne placez pas la table de cuisson sur ou près : d'une plaque chauffante au gaz ou électrique.
- Évitez de préparer des aliments dans du papier d'aluminium ou des récipients en plastique sur les zones de cuisson chaudes.
- Ne stockez pas d'objets, de matériaux ou de substances sensibles à la température sous la table de cuisson, tels que : détergents, sprays, etc.
- Pour éviter les accidents et assurer une ventilation optimale, laissez suffisamment d'espace autour de la zone de cuisson.
- Les objets avec un champ magnétique tels que : radios, télévisions, cartes de crédit, cassette audio, etc., peuvent affecter l'unité.
- La puissance électrique marquée doit être au moins aussi grande que la puissance électrique de l'appareil.
- Le cordon doit être disposé de manière à ce qu'il ne pende pas sur le plan de travail ou la table où il peut être tiré par les enfants ou trébucher.
- Ne pas utiliser avec des casseroles/pots vides.
- Ne pas utiliser la table de cuisson à d'autres fins que celles indiquées par le fabricant.
- Portez des vêtements appropriés - les vêtements amples ou qui pendent ne doivent jamais être portés lors de l'utilisation de l'appareil.
- En cas de défaillance de l'appareil, débranchez immédiatement l'appareil de la source d'alimentation principale et contactez le fabricant.

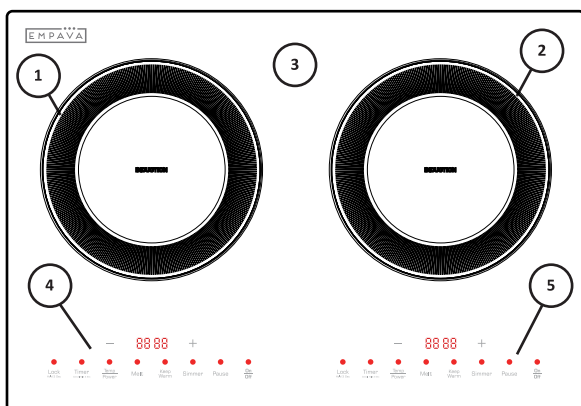
- Ne placez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères, couvercles, boîtes ou papier d'aluminium sur la table de cuisson.
- Il est important de savoir que la surface de l'unité restera chaude pendant un certain temps après utilisation.
- Si possible, débranchez la table de cuisson de la prise lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de la nettoyer. Laissez refroidir avant d'effectuer toute maintenance ou réparation.
- Nettoyez la table de cuisson avec précaution - ne la nettoyez pas tant que l'unité est encore chaude, certains produits nettoyeurs dégagent de la vapeur ou des vapeurs s'ils sont appliqués sur une surface chauffée.
- Ne rangez pas d'objets d'intérêt pour les enfants dans les armoires au-dessus de la table de cuisson ou sur le dossier d'une table de cuisson - les enfants qui grimpent sur la table de cuisson pour atteindre des objets pourraient être sérieusement blessés.
- Le cordon d'alimentation a été dimensionné en conséquence, cependant, avec prudence et soin, une rallonge peut être utilisée.
- Ne réparez ni ne remplacez aucune partie de l'appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans le manuel. Tous les autres services doivent être confiés à un technicien qualifié.
- Utilisez uniquement des maniques sèches - Les maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent entraîner des brûlures causées par la vapeur. N'utilisez pas de serviette ou autre tissu épais.
- Utilisez la taille de batterie de cuisine appropriée - Choisissez une batterie de cuisine avec un fond plat suffisamment grand pour couvrir la surface de chauffage de l'unité. L'utilisation de batterie de cuisine de taille insuffisante exposera une partie de la surface de chauffage où un contact direct peut être fait et causer des blessures graves. Une batterie de cuisine compatible est nécessaire pour un fonctionnement correct.
- Revêtements de protection - N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir la zone de cuisson, les bols d'égouttage ou le fond du four; sauf indication contraire dans le manuel. Une utilisation incorrecte de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.
- Pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de matériaux inflammables et de renversements dus à un contact involontaire avec la batterie de cuisine, les poignées de la batterie de cuisine doivent être tournées vers l'intérieur et ne pas dépasser la surface de chauffage adjacente.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur ou de nettoyeurs haute pression pour nettoyer la table de cuisson, car cela peut entraîner un choc électrique.
- Ne touchez pas les zones de cuisson ou les zones près des unités - Les zones de cuisson peuvent être chaudes même si elles sont de couleur sombre. Les zones près des zones de cuisson peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après utilisation, ne touchez pas, ou ne laissez pas les vêtements ou d'autres matériaux entrer en contact avec les zones de cuisson ou les zones près des unités jusqu'à ce qu'elles aient eu suffisamment de temps pour refroidir.

Ce produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Au lieu de cela, il doit être remis au point de collecte applicable pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En vous assurant que ce produit est correctement éliminé, vous contribuerez à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine, qui pourraient autrement être causées par une manipulation inappropriée des déchets de ce produit. Pour des informations plus détaillées sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie locale, votre service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

CONSERVEZ CES AVERTISSEMENTS

2. Présentation du panneau de contrôle:

POUR LE MODÈLE EMPV-13EC09



1.Élément de cuisson gauche

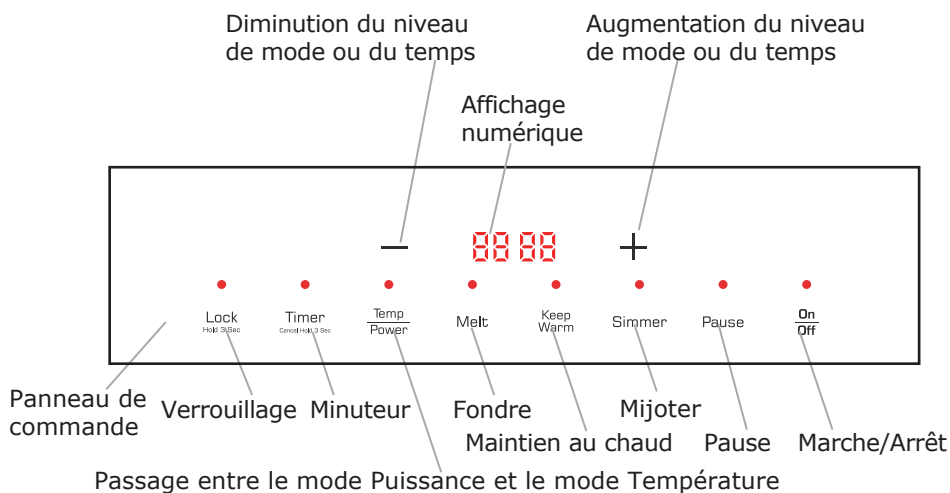
2.Élément de cuisson droit

3.Verre céramique

4.Panneau de commande tactile gauche

5.Panneau de commande tactile droit

Le schéma peut différer du produit réel.



3. Spécifications et Utilisation

Spécifications

Modèle	EMPV-13EC09
Dimensions du produit (L x P x H) en pouces	20 1/2" x 14 1/8" x 2 31/32"
Dimensions de découpe (L x P) en pouces	Min 19 15/32" x 13 5/32" Max 19 11/16" x 13 3/8"
Tension (volts)	120
Fréquence (Hz)	60
Puissance totale (watts)	1800
Disjoncteur minimum (ampérage)	20
Éléments	2
Gauche	1800W
Droite	1800W

Heat Setting Displays

Affichage	Description
100 - 1800	Niveau de puissance
120F - 460F	Niveau de température
Auto	Mode Fondre, Maintien au chaud ou Mijoter
H	Un élément de cuisson est encore chaud au toucher (chaleur résiduelle)
	Aucune batterie de cuisine trouvée ou placement incorrect de la batterie de cuisine sur l'élément de cuisson
E0 - E9, EE	Code d'erreur
F	Perturbation des lignes de communication
Clignotement de l'affichage numérique	Mode Pause et lumière de Pause allumée

1. Mode Veille:

Lorsque vous branchez la fiche d'alimentation dans une prise électrique, la table de cuisson à induction émettra un "bip" une fois, et toutes les lumières numériques sur la table de cuisson clignoteront une fois, indiquant que l'unité entre en mode veille.

2. Mode Verrouillage:

Activation du verrouillage de sécurité enfant pendant l'utilisation de la table de cuisson : Le verrouillage pour enfants empêche l'activation de toute touche de capteur, à l'exception de la touche "Marche/Arrêt" et de la touche "Verrouillage".

Activation du verrouillage de sécurité enfant pendant l'utilisation de la table de cuisson : Le verrouillage pour enfants empêche l'activation de toute touche de capteur, à l'exception de la touche "Marche/Arrêt" et de la touche "Verrouillage".

Pour verrouiller

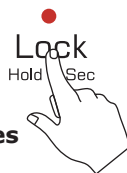
Appuyez et maintenez la touche Verrouillage enfoncée pendant 3 secondes, le témoin lumineux au-dessus de la touche Verrouillage s'allumera.

Pour déverrouiller

En mode Verrouillage, appuyez et maintenez la touche Verrouillage enfoncée pendant 3 secondes, le témoin lumineux s'éteindra.



IMPORTANTE



Appuyez et maintenez enfoncé pendant 3 secondes

3. Mode Pause :

Utilisez la fonction Pause pour 'mettre en pause' la table de cuisson pendant un maximum de 10 minutes pendant la cuisson. La puissance de sortie est automatiquement coupée.

Pour activer la Pause

Appuyez une fois sur le bouton, un "bip" retentira, le témoin lumineux au-dessus du bouton Pause s'allumera et l'affichage numérique continuera à clignoter.

Toutes les fonctions sont inactives sauf la Pause, le Verrouillage et Marche/Arrêt.

Si le bouton Pause n'est pas touché à nouveau dans les 10 minutes, l'unité s'éteindra automatiquement.

Remarque : La fonction minuterie est arrêtée par le mode Pause.

Pour désactiver la Pause

Appuyez à nouveau sur le bouton Pause dans les 10 minutes, le témoin du bouton Pause s'éteindra et la table de cuisson reprendra avec les réglages qui étaient définis avant que la Pause ne soit à nouveau touchée.

4. Allumer l'unité:

Pendant le mode veille, appuyez sur la touche "Marche/Arrêt", un "bip" retentira une fois et le témoin lumineux Marche/Arrêt s'allumera au-dessus de la touche Marche/Arrêt, indiquant que la table de cuisson à induction a été allumée. L'unité reviendra automatiquement en mode veille si la touche Marche/Arrêt de l'élément de cuisson n'est pas choisie dans les 30 secondes.

5. Fonction de cuisson:

Placez les ustensiles de cuisson sur la table de cuisson. Veuillez sélectionner parmi les modes Puissance ou Température ou Fusion ou Maintien au chaud ou Simmer pour commencer la cuisson. Cette unité dispose de modes de fonctionnement et de modes de fonction prédéfinis. Les modes de fonctionnement comprennent le mode Puissance et le mode Température.

Les fonctions des modes Puissance et Température fonctionnent de manière indépendante. Le niveau de puissance sélectionné est directement lié à la quantité de watts. Pour augmenter la vitesse de cuisson, sélectionnez un niveau de puissance plus élevé.

Le mode Température doit être utilisé lorsqu'une température de cuisson spécifique est requise. Une fois que les ustensiles de cuisson ont atteint la température sélectionnée, l'élément chauffant s'allumera et s'éteindra pour maintenir la température de cuisson désirée.

Conseils: Pour faire bouillir rapidement de l'eau, utilisez un réglage de niveau de puissance plus élevé. Si une température de cuisson spécifique n'est pas nécessaire, nous vous suggérons d'utiliser le mode Puissance plutôt que le mode Température.

Mode Puissance: Cette fonction cuit selon les réglages de puissance (watts). Lorsque l'élément chauffant est en mode Prêt ou autre mode de cuisson, appuyez sur la touche "Temp/Power" pour entrer dans le mode "Puissance". Le témoin lumineux "Temp/Power" s'allume, et l'affichage numérique indique "900" watts, ce qui indique que l'élément chauffant est entré en mode de réglage de puissance. Si l'utilisateur souhaite ajuster le niveau de puissance, veuillez appuyer sur la touche "+" ou "-"; une pression courte sur la touche "+" ou "-" ajuste la puissance d'un niveau et une pression longue sur la touche "+" ou "-" de 2 niveaux. Si l'utilisateur souhaite définir la minuterie pour que l'élément chauffant s'éteigne automatiquement, veuillez vous référer à la méthode de réglage de la minuterie. Pour arrêter la cuisson, veuillez appuyer sur la touche "On/Off".
Réglages de niveau de puissance :

Niveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Puissance (Watts)	100	200	300	400	500	600	700	800	900	1000	1100	1200	1300	1400	1500	1600	1700	1800

Note: La puissance de sortie minimale consécutive est de niveau 3 (300W), le niveau 1 (100W) est tel que 300W alterne entre 3 secondes d'allumage et 7 secondes d'extinction, le niveau 2 (200W) est tel que 300W alterne entre 7 secondes d'allumage et 3 secondes d'extinction. Une puissance de sortie consécutive de 300W peut éviter les débordements d'eau et offrir une excellente expérience de cuisson.

Note: Cette fonction est équipée de protections contre le dessèchement. L'élément de cuisson peut s'éteindre automatiquement lorsque cette fonction est utilisée pour frire, sauter, griller et d'autres formats de cuisson à haute température.

Mode Température: Cette fonction cuit selon les réglages de température. Lorsque l'élément chauffant est en mode Prêt ou autre mode de cuisson, appuyez sur la touche "Temp/Power" pour sélectionner le mode "Temp". Le témoin lumineux "Temp/Power" s'allume et l'affichage numérique indique "300°F", ce qui indique que l'élément chauffant est entré en mode de réglage de température. Si l'utilisateur souhaite ajuster le niveau de température, veuillez appuyer sur la touche "+" ou "-" pour ajuster le réglage de température ; une pression courte sur la touche "+" ou "-" ajuste la température d'un niveau et une pression longue sur la touche "+" ou "-" de 2 niveaux. Si l'utilisateur souhaite définir la minuterie pour que l'élément chauffant s'éteigne automatiquement, veuillez vous référer à la méthode de réglage de la minuterie. Pour arrêter la cuisson, veuillez appuyer sur la touche "On/Off". Réglages de température :

Niveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Temp.(°F)	120	140	160	180	200	220	240	260	280	300	320	340	360	380	400	420	440	460

Note : Comme tous les autres plans de cuisson avec une surface en verre, le capteur de température est situé sous le centre des éléments de cuisson. Les différents pots et poêles ont différents espaces au fond, la température réelle dans vos ustensiles de cuisson peut être différente des niveaux de température que vous avez sélectionnés, la valeur de réglage de température est uniquement une référence de la température de cuisson réelle. Veuillez tester plusieurs fois pour trouver le réglage de température approprié pour votre tâche de cuisson et vos ustensiles de cuisine particuliers.

Les modes prédéfinis comprennent **Fusion, Maintien au chaud et Simmer.**

Mode Fusion: Cette fonction cuit selon les réglages de température. Lorsque l'élément chauffant est en mode Prêt ou autre mode de cuisson, appuyez sur la touche "Fusion" pour entrer en mode Fusion. Le témoin lumineux "Fusion" s'allume et l'affichage numérique indique "Auto", ce qui indique que l'élément chauffant est entré en mode de réglage de Fusion. Cette fonction permet d'atteindre et de maintenir automatiquement la température de 113°F avec le réglage de minuterie par défaut pendant 2 heures. Si l'utilisateur souhaite définir la minuterie pour que l'élément chauffant s'éteigne automatiquement, veuillez vous référer à la méthode de réglage de la minuterie. Pour arrêter la cuisson, veuillez appuyer sur la touche "On/Off" des éléments de cuisson désirés.

La fusion vous permet de porter les aliments à la température idéale pour les fondre en douceur et de maintenir la condition des aliments sans risque de brûlure. Cette méthode n'endommage pas les aliments délicats tels que le chocolat ou le beurre, et aide à éviter que les aliments ne collent à la casserole ou à la poêle.

Mode Maintien au chaud: Cette fonction cuit selon les réglages de température. Lorsque l'élément chauffant est en mode Prêt ou autre mode de cuisson, appuyez sur la touche "Maintien au chaud" pour entrer en mode Maintien au chaud. Le témoin lumineux "Maintien au chaud" s'allume et l'affichage numérique indique "Auto", ce qui indique que l'élément chauffant est entré en mode de réglage de Maintien au chaud. Cette fonction permet d'atteindre et de maintenir automatiquement la température de 158°F avec le réglage de minuterie par défaut pendant 2 heures. Si l'utilisateur souhaite définir la minuterie pour que l'élément chauffant s'éteigne automatiquement, veuillez vous référer à la méthode de réglage de la minuterie. Pour arrêter la cuisson, veuillez appuyer sur la touche "On/Off". Le Maintien au chaud vous permet de maintenir les aliments à une température idéale, généralement après leur cuisson, ou lors de la réduction très lente des liquides.

Mode Simmer: Cette fonction cuit selon les réglages de température. Lorsque l'élément chauffant est en mode Prêt ou autre mode de cuisson, appuyez sur la touche "Simmer" pour entrer en mode "Simmer". Le témoin lumineux "Simmer" s'allume et l'affichage numérique indique "Auto", ce qui indique que l'élément chauffant est entré en mode de réglage "Simmer". Cette fonction permet d'atteindre et de maintenir automatiquement la température de 195°F avec le réglage de minuterie par défaut pendant 2 heures. Si l'utilisateur souhaite définir la minuterie pour que l'élément chauffant s'éteigne automatiquement, veuillez vous référer à la méthode de réglage de la minuterie. Pour arrêter la cuisson, veuillez appuyer sur la touche "On/Off". Le Simmer est idéal pour maintenir une température de mijotage (porter la casserole à ébullition), ce qui vous permet de cuire les aliments pendant de longues périodes. Idéal pour les recettes de cuisson longue (sauces, soupes, ragoûts, etc.) à un mijotage optimal.

6. Partage de puissance:

Lorsque les deux brûleurs sont allumés, l'un des deux brûleurs n'aura pas un niveau de puissance supérieur au niveau 15 (1500W). Ensemble, ils ne dépasseront pas un maximum de 18 (1800W). Si un seul brûleur est allumé, l'élément de cuisson peut maintenir son réglage de chaleur complet. Mais lors du fonctionnement des deux brûleurs, leur total combiné est de 18 maximum, ce qui signifie que lors du fonctionnement des deux brûleurs en même temps, ils s'ajusteront automatiquement en fonction des niveaux. Lorsque vous augmentez la puissance d'un côté, la puissance de l'autre côté diminuera automatiquement si leur total combiné est supérieur à 18 maximum (c'est-à-dire qu'un côté est réglé sur le niveau 5, l'autre brûleur réduira automatiquement la puissance au niveau 13, créant un réglage total maximum de niveau 18).

Note:

1. Lorsqu'un brûleur est en mode Puissance, le niveau de puissance maximal de l'autre brûleur est de niveau 15 (1500W).
2. Lorsqu'un brûleur est en mode Température, le niveau de puissance maximal de l'autre brûleur est de niveau 9 (900W).
3. Lorsqu'un brûleur est en mode Fusion, le niveau de puissance maximal de l'autre brûleur est de niveau 14 (1400W).
4. Lorsqu'un brûleur est en mode Maintien au chaud, le niveau de puissance maximal de l'autre brûleur est de niveau 13 (1300W).
5. Lorsqu'un brûleur est en mode Simmer, le niveau de puissance maximal de l'autre brûleur est de niveau 13 (1300W).

7. Mode Réglage de la minuterie:

Les réglages automatiques de la minuterie vont de 1 minute à 9 heures et 59 minutes. Pour les réglages en minutes, une pression courte sur la touche "+" ou "-" ajuste le temps d'une minute et une pression longue sur la touche "+" ou "-" ajuste le temps de 10 minutes.

Remarque : il n'y a pas d'affichage des "secondes", seulement des heures et des minutes. Lorsque la cuisson est en pause, la minuterie est également en pause.

Lorsque l'élément de cuisson est en mode de cuisson Puissance ou Température ou Fusion ou Maintien au chaud ou Simmer, appuyez sur la touche "Minuterie", le témoin lumineux "Minuterie" s'allume, indiquant que la table de cuisson est entrée en mode de réglage de la minuterie, l'affichage numérique indique "0:00" et le nombre d'heures clignote ; appuyez sur les touches "+" ou "-" pour régler le nombre d'heures désiré, puis appuyez à nouveau sur la touche "Minuterie", le nombre de minutes clignotera, appuyez sur les touches "+" ou "-" pour régler le nombre de minutes désiré, puis appuyez une troisième fois sur la touche "Minuterie" pour terminer le réglage de la minuterie (le réglage est également terminé si ni la touche "+" ni la touche "-" n'est pressée dans les 5 secondes). Une fois activée, l'affichage numérique alternera entre l'affichage du temps de cuisson restant et le niveau de mode de cuisson sélectionné. Lorsque le compte à rebours est terminé, l'élément de cuisson s'éteindra automatiquement.

Pour annuler la minuterie:

1. Appuyez sur la touche "Minuterie", puis répétez l'opération ci-dessus jusqu'à ce que l'affichage numérique indique 0:00. L'affichage de la minuterie clignotera pendant 5 secondes puis s'éteindra, indiquant que la minuterie a été annulée.

2. Ou appuyez sur la touche de minuterie pendant 3 secondes pour éteindre tous les réglages de minuterie.

8. Arrêt de l'élément de cuisson:

Lorsque l'utilisation de l'élément de cuisson est terminée, veuillez appuyer sur la touche "On/Off", le témoin lumineux "On/Off" s'éteindra, indiquant que l'élément de cuisson est désormais en mode Veille. Veuillez ne pas débrancher la prise d'alimentation tant que le ventilateur de refroidissement n'est pas arrêté.

Arrêt automatique

Sauf si la minuterie a été réglée, l'élément de cuisson s'éteindra automatiquement si aucune opération n'est effectuée dans les 120 minutes. Il s'agit d'une fonction de sécurité conforme aux réglementations de sécurité.

9. Indicateur de surface chaude:



Après avoir utilisé l'un des éléments de cuisson, la table de cuisson restera chaude. Même après avoir éteint l'unité entière, la surface de la table de cuisson restera chaude pendant un certain temps. L'affichage des éléments de cuisson affichera un "H" pour avertir l'utilisateur que la surface est chaude au toucher après l'extinction de l'élément de cuisson. Attendez que le "H" ne soit plus affiché pour nettoyer l'unité. Vous pouvez rallumer l'élément de cuisson même si le "H" est affiché.

4. Utilisation de votre table de cuisson:

- Cet appareil chauffe pendant l'utilisation et restera chaud pendant un certain temps après utilisation.
- Ne jamais chauffer une batterie de cuisine vide. Cela peut endommager à la fois la batterie de cuisine et l'appareil.
- N'oubliez pas d'éteindre la table de cuisson après utilisation.
- Maintenez l'appareil à l'écart d'une cuisinière à gaz ou de toute autre source de chaleur. Si la température ambiante est trop élevée, la table de cuisson cessera de chauffer.
- Assurez-vous d'essuyer l'eau du fond de la casserole avant de chauffer.
- Faites attention lors de l'ébullition de l'eau. Pendant le processus d'ébullition, de l'eau chaude peut éclabousser.

5. Bruit de la table de cuisson

Le bruit de la batterie de cuisine

Les champs d'induction sont générés par des équipements électroniques, qui sont pratiquement silencieux mais produisent un léger bruit à un niveau de puissance élevé et un ventilateur de refroidissement, le bruit peut être plus fort lorsque l'unité est réglée à des niveaux de puissance ou de température très élevés.

Ce qui peut parfois produire du bruit avec la cuisson par induction n'est pas l'équipement d'induction lui-même, mais la batterie de cuisine elle-même, des sons légers peuvent être produits par différents types de batterie de cuisine. Certaines des causes possibles comprennent :

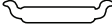
- Les poêles plus lourdes telles que la fonte émaillée produisent moins de bruit qu'une poêle en acier inoxydable multicouche plus légère ; La batterie de cuisine légère peut également vibrer. Il est recommandé d'utiliser une batterie de cuisine de qualité lourde.
- Les batteries de cuisine avec des fonds irréguliers ou déformés peuvent vibrer de manière audible sur la surface en verre céramique, bien que généralement uniquement à des réglages de puissance élevés.
- Un bruit de "craquement" peut être entendu si le fond de la batterie de cuisine est composé de couches de matériaux différents.
- Un léger "bourdonnement" se produit lors de la cuisson, ce qui est normal, en particulier à des réglages de puissance élevés.
- Un sifflement peut se produire si les deux éléments sont utilisés simultanément aux réglages élevés, et si la batterie de cuisine a des bases composées de couches de matériaux différents.
- Les poignées mal ajustées sur les batteries de cuisine, généralement lorsqu'elles sont rivetées, peuvent vibrer légèrement.
- Une batterie de cuisine de haute qualité en fonte solide, y compris l'émail, réduira le bruit.

6. Ustensiles de cuisine compatibles

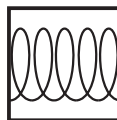
La qualité de votre cuisine dépend des ustensiles de cuisine que vous utilisez. Comme la cuisson par induction nécessite un récipient magnétique pour le chauffage, seuls certains matériaux peuvent être utilisés sur votre table de cuisson.

Ustensiles de cuisine appropriés

Des casseroles ou des poêles à fond plat d'un diamètre de 12 à 26 cm (4,7 à 10,83 pouces) fabriqués à partir des matériaux suivants:

						
Poêle en fer	Casserole en acier inoxydable	Poêle en fer	Bouilloire en fer	Bouilloire en acier inoxydable émaillé	Marmite de cuisson émaillée	Plaque en fer

Idéalement, l'ustensile de cuisine aura cette image d'induction sur la boîte de vente au détail



Induction

Ustensiles de cuisine inappropriés

Les casseroles ou poêles avec ou fabriqués à partir des éléments suivants NE PEUVENT PAS être utilisés sur votre table de cuisson:

- Acier inoxydable non magnétique
- Fond mesurant moins de 12 cm (4,7 pouces)
- Verre résistant à la chaleur
- Heat resistant glass
- Récipient en céramique
- Cuivre
- Aluminium

Si vous n'êtes pas sûr de la compatibilité de vos ustensiles de cuisine, prenez simplement un aimant (comme celui de votre réfrigérateur) et placez-le sous le fond de votre casserole ou poêle. Si l'aimant adhère, les ustensiles de cuisine PEUVENT être utilisés sur la table de cuisson à induction.

7. Nettoyage et entretien:

Veillez suivre ces instructions ainsi que les étapes de sécurité importantes pour le nettoyage, conseillées au début du manuel. Utilisez un nettoyant pour vitrocéramique sur la table de cuisson en verre. Pour entretenir et protéger la surface de votre table de cuisson à induction, suivez ces étapes :

Avant d'utiliser la table de cuisson pour la première fois, nettoyez-la pour protéger le dessus et faciliter le nettoyage.

1. L'utilisation quotidienne d'un nettoyant pour vitrocéramique lorsque la table de cuisson est froide permettra de la garder comme neuve.
2. Secouez bien la solution de nettoyage. Appliquez quelques gouttes de nettoyant pour vitrocéramique directement sur la table de cuisson.
3. Utilisez un essuie-tout ou une éponge douce pour surface en céramique pour nettoyer toute la surface de la table de cuisson.
4. Utilisez un chiffon sec ou un essuie-tout pour éliminer tout résidu de nettoyage. Pas besoin de rincer. Ne faites jamais couler d'eau sur la table de cuisson.

Nettoyage des résidus brûlés:

REMARQUE: Il est très important de NE PAS utiliser la table de cuisson tant qu'elle n'a pas été soigneusement nettoyée.

AVERTISSEMENT : Des dommages à la surface en verre peuvent survenir si vous utilisez des tampons à récurer ou tout autre type de matériau abrasif de nettoyage.

1. Laissez la table de cuisson refroidir.
2. Répandez quelques gouttes de nettoyant pour vitrocéramique sur la zone des résidus brûlés.
3. À l'aide de l'éponge de nettoyage en verre céramique, frottez la zone des résidus en appliquant une pression si nécessaire.
4. S'il reste des résidus, répétez les étapes ci-dessus.
5. Pour une protection supplémentaire, après avoir éliminé tous les résidus, polissez toute la surface avec le nettoyant pour vitrocéramique et un essuie-tout.

Nettoyage des résidus brûlés tenaces:

1. Laissez la table de cuisson refroidir..
2. Utilisez une lame de rasoir à bord unique à environ 45 degrés contre la surface en verre et grattez les résidus.
3. Après avoir raclé les résidus, appliquez quelques gouttes de nettoyant pour vitrocéramique sur toute la zone des résidus brûlés. Utilisez l'éponge de nettoyage pour éliminer tout résidu restant.
4. Pour une protection supplémentaire, après avoir éliminé tous les résidus, polissez toute la surface avec le nettoyant pour vitrocéramique et un essuie-tout.

Marques et égratignures métalliques :

Veillez à ne pas faire glisser les casseroles ou poêles sur la surface de la table de cuisson. Cela laissera des marques métalliques.

Ces marques sont amovibles en utilisant le nettoyant pour vitrocéramique avec l'éponge de nettoyage pour table de cuisson à induction.

Si des casseroles avec une fine couche d'aluminium ou de cuivre bouillent à sec, la couche peut laisser une décoloration noire sur la table de cuisson. Cela doit être enlevé immédiatement avant de réutiliser la table de cuisson, sinon la décoloration deviendra permanente.

REMARQUE: Si des fissures ou des indentations apparaissent sur la surface en verre, la vitre de la table de cuisson devra être remplacée. Contactez le fabricant pour obtenir de l'aide.

8. Instructions d'installation:

UTILISATION---ENCASTRÉE

Cet appareil n'est pas réparable par l'utilisateur. L'installation doit être effectuée par un technicien qualifié.

Avertissement

Pour votre sécurité: Ne pas stocker ni utiliser de l'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil. Pour éliminer le risque de brûlures ou d'incendie dû à une surchauffe, les armoires situées au-dessus de l'unité d'induction doivent être évitées. Si l'espace dans l'armoire est disponible, le risque peut être réduit en installant une hotte qui protège horizontalement à un minimum de 5 pouces en dessous du bas des armoires.

INFORMATIONS D'INSTALLATION IMPORTANTES

Cette table de cuisson à induction fonctionne avec un câble à trois fils en phase unique, 120 V/60 Hz CA seulement avec mise à la terre.

L'installation doit être réalisée en utilisant des fils, des conduits et des raccords de taille conforme au Code électrique national, ANSI/NFPA 70.

Installation de la table de cuisson

1. Découpez une ouverture dans la surface du comptoir. Référez-vous aux dessins sur les pages suivantes pour les dimensions appropriées et suivez ces instructions:

- Sélectionnez un matériau de table résistant à la chaleur pour éviter les dommages causés par le rayonnement thermique.
- Assurez-vous que le dessous de la table de cuisson à induction est bien ventilé et que l'entrée d'air n'est pas obstruée.
- La distance entre la table de cuisson et toute armoire au-dessus de l'appareil doit être d'au moins 30 pouces.

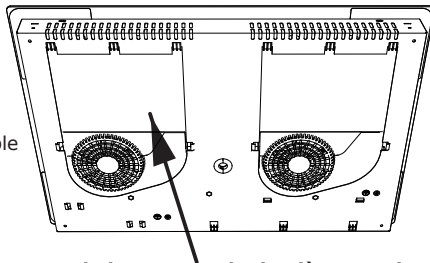
2. Après avoir découpé l'ouverture, retirez tout copeau ou autre matériau lâche qui pourrait gêner le fonctionnement de l'appareil.

3. NOTE IMPORTANTE: Ne scellez pas la table de cuisson au comptoir. Elle doit être retirée si un service est nécessaire.

4. NOTE IMPORTANTE: Pour une installation sans cadre, collez une bande de mousse sur le bord extérieur du verre.

Avant d'installer la table de cuisson

1. Assurez-vous que la table de cuisson est éteinte.
2. Inspectez visuellement la table de cuisson pour détecter les dommages.
Assurez-vous également que toutes les vis de la table de cuisson sont bien serrées.
3. Placez la table de cuisson dans l'ouverture du comptoir.



Lors de la commande de pièces ou des assurances, assurez-vous d'inclure le modèle et les numéros

Emplacement du modèle et du numéro de série

La plaque signalétique est située sous la table de cuisson. Pour plus d'informations sur votre table de cuisson, consultez le guide de dépannage.

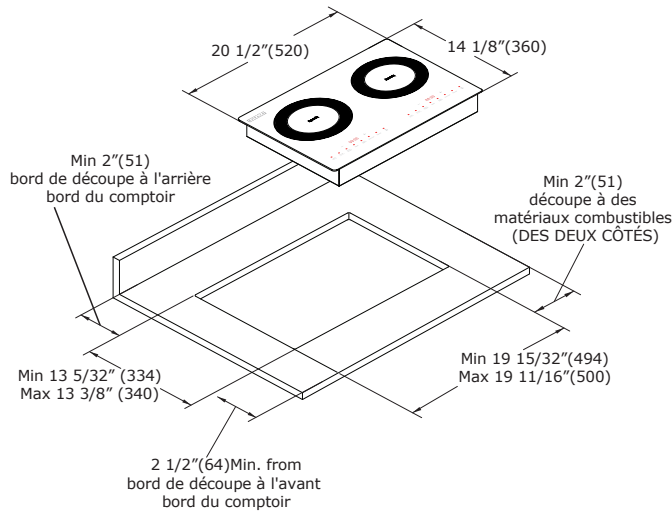
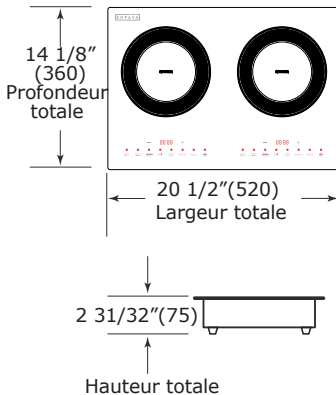
Après l'installation

1. Retirez tous les autocollants et objets de la surface de la table de cuisson.
2. Nettoyez la table de cuisson avant utilisation. Séchez avec un chiffon doux. Voir le guide de nettoyage de votre table de cuisson pour référence.
3. Lisez les spécifications et comment utiliser.
4. Allumez l'alimentation de la table de cuisson.
5. Vérifiez que toutes les fonctions fonctionnent correctement.

REMARQUE: Si la table de cuisson ne fonctionne pas, ou si vous rencontrez un problème lors de son utilisation, veuillez vérifier que le disjoncteur n'a pas disjoncté ou que le fusible de la maison n'a pas sauté. Pour plus d'informations, veuillez consulter le guide de dépannage. Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème par vous-même, veuillez nous appeler pour obtenir de l'aide ou un service.

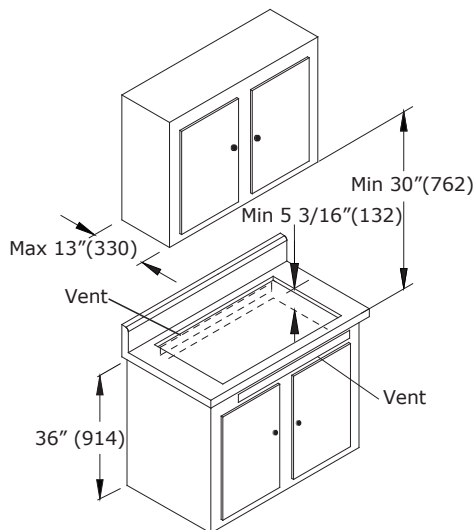
Installation

MODÈLE EMPV-13EC09
120V 60Hz
1800W



EMPV-13EC09

Largeur totale	20 1/2" (520)
Profondeur totale	14 1/8" (360)
Hauteur totale	2 31/32" (75)
Dégagement minimum de hauteur* 5 3/16" (132)	
Profondeur de découpe Min 19 15/32" (494)/Max 19 11/16" (500)	
Largeur de découpe Min 13 5/32" (334)/Max 13 3/8" (340)	



9. Guide de dépannage

Si l'affichage affiche un code d'erreur, veuillez vous référer à cette feuille pour une solution potentielle.

Code d'erreur	Cause possible	Solution
La table de cuisson ne fonctionne pas	• Les commandes de la table de cuisson sont verrouillées • Coupure de courant	• Assurez-vous que le mode de verrouillage est désactivé • Vérifiez les lumières de la maison pour confirmer la coupure de courant • Contactez le fabricant
La table de cuisson ne chauffe pas	• Aucun ustensile de cuisson ou mauvais positionnement des ustensiles de cuisson sur l'élément de cuisson • Taille incorrecte des ustensiles de cuisson pour l'élément de cuisson sélectionné • Les ustensiles de cuisson ne reposent pas correctement sur l'élément de cuisson • Mauvais élément de cuisson sélectionné • Aucune alimentation électrique pour la table de cuisson	• Assurez-vous que l'ustensile de cuisson est centré sur l'élément de cuisson et qu'il est également du bon type pour la cuisson par induction. Voir Ustensiles de cuisine compatibles • Le fond de l'ustensile de cuisson doit être suffisamment grand pour couvrir l'élément de cuisson • Les fonds des ustensiles de cuisson doivent être plats et centrés sur l'élément de cuisson • Assurez-vous que la commande correcte est activée pour l'élément de cuisson utilisé • Voir "La table de cuisson ne fonctionne pas" ci-dessus
La table de cuisson s'éteint pendant la cuisson	• Le capteur de chaleur interne de la table de cuisson a détecté une température élevée à l'intérieur de la table de cuisson, activant l'arrêt automatique • Liquide ou objet sur la zone des commandes	• Assurez-vous que les événements de la table de cuisson ne sont pas bloqués • La table de cuisson est équipée d'une fonction d'arrêt automatique qui éteint toute la table de cuisson si un élément de cuisson est resté allumé en continu pendant 2 heures • Le panneau de commande de la table de cuisson peut détecter des liquides ou des objets obstruant le panneau, ce qui peut entraîner l'extinction de la table de cuisson. Nettoyez les déversements ou retirez les objets et redémarrez l'unité
Les ventilateurs continuent de fonctionner pendant une minute après l'extinction de l'unité	Les composants électroniques se refroidissent.	Ceci est une occurrence normale

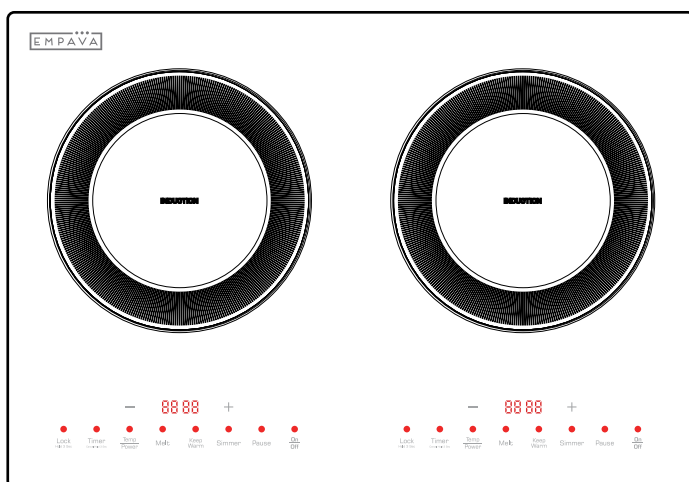
Si l'affichage affiche un code d'erreur, veuillez vous référer à cette feuille pour une solution potentielle.

Code d'erreur	Cause possible	Solution
Partage de puissance	Lorsque deux éléments chauffants sont allumés, cela crée une puissance maximale totale de 1800W	Voir Partage de puissance
"E0" apparaît sur l'affichage numérique	Surchauffe de l'IGBT (Transistor bipolaire à grille isolée)	Éteignez l'unité pour permettre à l'IGBT de refroidir. Redémarrez l'unité
"  " apparaît sur l'affichage numérique	Aucun ustensile de cuisson trouvé ou mauvais positionnement des ustensiles de cuisson sur l'élément de cuisson	Assurez-vous que l'ustensile de cuisson est centré sur la zone de cuisson, et qu'il est également compatible avec l'induction. Voir Ustensiles de cuisine compatibles
"E2" apparaît sur l'affichage numérique	La tension fournie à la table de cuisson est trop faible	Si la tension de l'alimentation électrique fournie à la table de cuisson est trop faible, elle ne peut pas fonctionner correctement et affichera ce code d'erreur. Cela peut être causé par une tension réduite fournie au circuit de la maison. Si les connexions sont correctes et que la tension fournie revient à la normale, le code disparaîtra.
"E3" apparaît sur l'affichage numérique	La tension fournie à la table de cuisson est trop élevée	Si la tension de l'alimentation électrique fournie à la table de cuisson est trop élevée, elle ne peut pas fonctionner correctement et affichera ce code d'erreur. Cela peut être causé par une tension accrue fournie au circuit de la maison, si les connexions sont correctes et que la tension fournie revient à la normale, le code disparaîtra.
"E4" apparaît sur l'affichage numérique	NTC2 (Pour vérifier la température du centre de chauffage) endommagé	Appeler pour le service
"E7" apparaît sur l'affichage numérique	NTC1 (Pour vérifier la température de l'IGBT) cassé	Éteignez la table de cuisson; ensuite, coupez l'alimentation au fusible du disjoncteur pendant environ 30 secondes. Rétablissez l'alimentation de la table de cuisson puis appuyez sur le bouton POWER pour allumer l'unité. Si le message d'erreur est toujours affiché, appelez pour le service.
"E8" appears in the digital display	NTC1 (To check the temperature of IGBT) short circuit	
"E9" appears in the digital display	NTC2 (To check the temperature of heating center) break off	
"EE" apparaît sur l'affichage numérique	NTC2 (Pour vérifier la température du centre de chauffage) court-circuit	
Bruits	Bruit comme un bourdonnement, des craquements et des bourdonnements	Ceci est une occurrence normale, voir Bruits de la cuisine.
"F" apparaît sur l'affichage numérique	Perturbation des lignes de communication	Appeler pour le service.



GUIA DE USO Y CUIDADO

PLACA DE COCINA DE INDUCCIÓN



Modelo: EMPV-13EC09

**Por favor, lea cuidadosamente este manual
de instrucciones antes de usar.**

Consérvelo para referencia futura.

Diseñado e Ingeniado en EE. UU.

Distribuido por Empava Appliances Inc.

Dirección: 15253 Don Julian Road, City of Industry, CA, 91745 EE. UU.

Tel: (888) 682-8882

WWW.EMPAVA.COM



C

US



TABLA DE CONTENIDO

1.Información Importante de Seguridad.....1

2.Panorámica del Panel de Control..... 3

3.Especificaciones y Cómo Usar..... 4

4.Notas sobre el Uso de su Placa de Cocina.....9

5.Ruidos Operativos de la Placa de Cocina.....9

6.Utensilios de Cocina Compatibles.....10

7.Limpieza y Mantenimiento..... 11

8.Instrucciones de Instalación.....12

9.Guía de Solución de Problemas.....15

Gracias por comprar la PLACA DE COCINA DE INDUCCIÓN EMPAVA. Por favor, lea todo el manual de instrucciones antes de usar su unidad.

Antes de la instalación, registre el modelo y número de serie que se encuentran en la parte inferior de su placa de cocina. Si necesita servicio o tiene alguna pregunta, tenga esta información lista.

Modelo: _____

Número de Serie: _____

Acerca de la Cocción por Inducción

La cocción por inducción es una tecnología de cocina segura, avanzada, eficiente y económica. Funciona mediante la generación de un campo electromagnético que calienta instantáneamente el fondo del utensilio de cocina, en lugar de calentar indirectamente la superficie de vidrio. El vidrio se calienta solo porque el utensilio de cocina lo calienta.

Nuestra placa de cocina de inducción ha sido probada y cumple con la Parte 18 de las Reglas de la FCC para equipos ISM. El producto cumple con los requisitos de la FCC para minimizar la interferencia con otros dispositivos en instalaciones residenciales.

1. Información Importante de Seguridad:

- Al utilizar un aparato eléctrico, siempre se deben seguir precauciones básicas de seguridad. Para esta placa de cocina de inducción, incluso con las características de seguridad incorporadas, es esencial prestar atención a todas las precauciones.
- La instalación del aparato en una encimera de cocina y su conexión a la alimentación principal y eléctrica solo debe ser realizada por una persona cualificada.
- Mientras se cocina grasa o aceite en la placa de cocina, puede encenderse. Existe riesgo de quemaduras e incendios; por lo tanto, nunca deje la placa de cocina desatendida en ningún momento.
- Cuando la unidad está encendida, no toque el exterior del panel de control, ya que la superficie puede contener calor residual.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja los enchufes de los cables o la placa de cocina en agua (u otra sustancia líquida).
- Cuando se utilice cualquier aparato eléctrico alrededor de niños, se requiere supervisión cercana.
- No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado, después de un mal funcionamiento o si ha sido dañado de alguna manera. Lea las pautas del vendedor para reparaciones y devoluciones en garantía.
- No cocine en una placa de cocina rota o dañada, ya que los derrames pueden penetrar la superficie y crear un riesgo de descarga eléctrica.
- Para evitar lesiones potenciales, no utilice accesorios que no estén recomendados por el fabricante.
- No use al aire libre. Esta placa de cocina de inducción está diseñada para uso doméstico.
- No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o encimera. Mantenga el cable alejado de superficies calientes.
- No coloque la placa de cocina sobre o cerca de: gas caliente, quemador eléctrico.
- Evite preparar alimentos en papel de aluminio o recipientes de plástico sobre las zonas de cocción calientes.
- No guarde objetos sensibles a la temperatura debajo de la placa de cocina, como: detergentes, aerosoles, etc.
- Para evitar accidentes y lograr una ventilación óptima del ventilador, permita suficiente espacio alrededor del área de cocción.
- Objetos con un campo magnético, como: radios, televisores, tarjetas de crédito, cintas de casete, etc., pueden afectar la unidad.
- La clasificación eléctrica marcada debe ser al menos tan grande como la clasificación eléctrica del aparato.
- El cable debe estar dispuesto de manera que no cuelgue sobre la encimera o mesa donde los niños puedan tirar de él o tropezar con él.
- No use con sartenes o cazuelas vacías.
- No utilice la placa de cocina para otro uso que no sea el indicado por el fabricante.
- Use vestimenta adecuada: nunca use prendas sueltas o colgantes mientras usa el aparato.
- En caso de falla del aparato, desconecte inmediatamente el aparato de la fuente de alimentación principal y póngase en contacto con el fabricante.

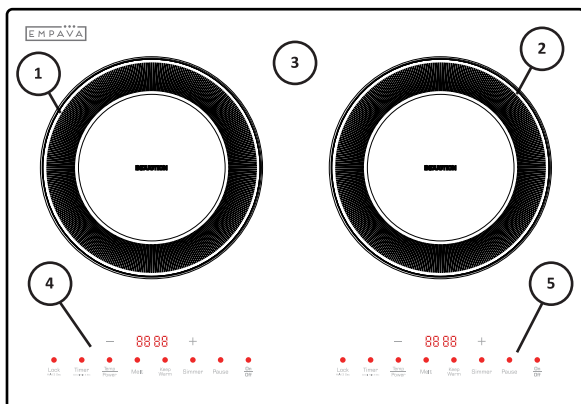
- No coloque objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas, tapas, latas o papel de aluminio en la placa de cocina.
- Es importante tener en cuenta que la superficie de la unidad permanecerá caliente durante un período de tiempo después de su uso.
- Cuando sea posible, desenchufe la placa de cocina del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarla. Permita que se enfríe antes de realizar cualquier mantenimiento o reparación.
- Limpie la placa de cocina con precaución: no la limpie mientras la unidad esté todavía caliente, algunos limpiadores producen vapor o gases si se aplican en una superficie caliente.
- No guarde objetos de interés para los niños en gabinetes sobre la placa de cocina o en el respaldo de la misma; los niños que trepan sobre la placa de cocina para alcanzar los objetos podrían resultar seriamente heridos.
- El cable de alimentación ha sido dimensionado en consecuencia, sin embargo, con precaución y cuidado, se puede usar un cable de extensión.
- No repare ni reemplace ninguna parte del electrodoméstico a menos que esté específicamente recomendado en el manual. Todos los demás servicios deben ser referidos a un técnico calificado.
- Use solo agarraderas secas: las agarraderas húmedas o mojadas en superficies calientes pueden causar quemaduras por vapor. No use una toalla u otro paño voluminoso.
- Use el tamaño adecuado de utensilios de cocina: elija utensilios de cocina con un fondo plano lo suficientemente grande como para cubrir la superficie de calentamiento de la unidad. El uso de utensilios de cocina de tamaño insuficiente expone una parte de la superficie de calentamiento donde se puede hacer contacto directo y causar lesiones graves. Los utensilios de cocina compatibles son necesarios para un funcionamiento adecuado.
- Protectores de revestimiento: no use papel de aluminio para forrar la zona de cocción, los recipientes de goteo o el fondo del horno; excepto según lo sugerido en el manual. El uso indebido de estos revestimientos puede resultar en un riesgo de descarga eléctrica o incendio.
- Para reducir el riesgo de quemaduras, ignición de materiales inflamables y derrames debido al contacto involuntario con los utensilios de cocina, los mangos de los utensilios de cocina deben estar hacia adentro y no extenderse sobre la superficie de calentamiento adyacente.
- No use limpiadores a vapor o limpiadores de alta presión para limpiar la placa de cocina, ya que esto puede resultar en una descarga eléctrica.
- No toque las zonas de cocción o las áreas cercanas a las unidades: las zonas de cocción pueden estar calientes aunque estén oscuras en color. Las áreas cerca de las zonas de cocción pueden volverse lo suficientemente calientes como para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni permita que la ropa u otros materiales entren en contacto con las zonas de cocción o las áreas cercanas a las unidades hasta que hayan tenido suficiente tiempo para enfriarse.

Este producto no debe desecharse como residuo doméstico. En su lugar, debe entregarse en el punto de recolección correspondiente para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. Al asegurarse de que este producto se deseché correctamente, ayudará a prevenir posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana, que de otro modo podrían ser causadas por una manipulación inadecuada de los residuos de este producto. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, comuníquese con la oficina municipal local, el servicio de eliminación de residuos domésticos o la tienda donde compró el producto.

GUARDE ESTAS ADVERTENCIAS

2. Resumen del Panel de Control:

PARA EL MODELO EMPV-13EC09



1.Elemento de cocción izquierdo

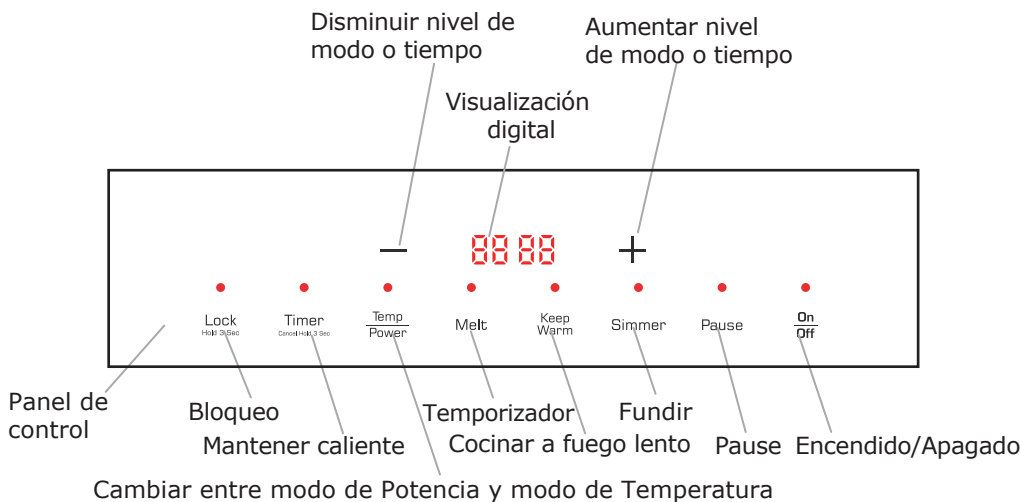
2.Elemento de cocción derecho

3.Vidrio cerámico

4.Vidrio cerámico

5.Panel de control táctil derecho

El diagrama puede verse diferente al producto real.



3. Especificaciones y Cómo Usar:

Especificaciones

Modelo	EMPV-13EC09
Dimensiones del producto (ancho x profundidad x altura) en pulgadas	20 1/2" x 14 1/8" x 2 31/32"
Dimensiones de corte (ancho x profundidad) en pulgadas	Min 19 15/32" x 13 5/32" Max 19 11/16" x 13 3/8"
Voltaje (volts)	120
Frecuencia (Hz)	60
Potencia total (watts)	1800
Amperaje mínimo del interruptor de circuito	20
Elementos	2
Izquierda	1800W
Derecha	1800W

Indicadores de Configuración de Calor

Indicador	Descripción
100 - 1800	Nivel de potencia
120F - 460F	Temperature level
Auto	Modo de Derretir, Mantener Caliente o Cocer a Fuego Lento
H	Un elemento de cocción sigue caliente al tacto (calor residual)
	No se encontró utensilios de cocina o colocación incorrecta de utensilios de cocina en el elemento de cocción
E0 - E9, EE	Código de error
F	La interrupción de las líneas de comunicación
Parpadeo en la pantalla digital	Modo de pausa y luz de pausa encendida

1. Modo de Espera:

Insertar el enchufe de alimentación en un enchufe eléctrico, la placa de cocina de inducción emitirá un "pitido" una vez, y todas las luces digitales en la placa de cocina parpadearán una vez, indicando que la unidad entra en el Modo de Espera.

2. Modo de Bloqueo:

Activación del Bloqueo de Seguridad Infantil durante el uso de la placa de cocina: El Bloqueo Infantil evita la activación de cualquier tecla de sensor, excepto la tecla "Encendido/Apagado" y la tecla "Bloqueo".

Activación del Bloqueo de Seguridad Infantil cuando la placa de cocina está en modo de espera: El Bloqueo Infantil evita la activación de cualquier tecla de sensor, excepto la tecla "Bloqueo", por lo que debe desactivar el bloqueo infantil y luego presionar la tecla principal "Encendido/Apagado" para encender la placa de cocina.
Para Bloquear

Para Bloquear

Toque y mantenga presionada la tecla de Bloqueo durante 3 segundos, la luz indicadora sobre la tecla de Bloqueo se encenderá.

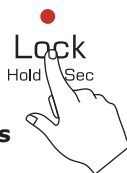
Para desbloquear

En el Modo de Bloqueo, toque y mantenga presionada la tecla de Bloqueo durante 3 segundos, la luz indicadora se apagará.



IMPORTANTE

Toque y mantenga presionado durante 3 segundos



3. Modo de Pausa:

Utilice la función de Pausa para 'pausar' la placa de cocina durante un máximo de 10 minutos mientras cocina. La potencia de salida se apaga automáticamente.

Para activar la Pausa

Presione el botón una vez, sonará un "pitido", la luz indicadora sobre el botón de Pausa se encenderá y la pantalla digital seguirá parpadeando.

Todas las funciones están inactivas excepto la Pausa, el Bloqueo y el Encendido/Apagado. Si el botón de Pausa no se vuelve a tocar en un plazo de 10 minutos, la unidad se apagará automáticamente.

Nota: La función de temporizador se detiene con el modo de pausa.

Para desactivar la Pausa

Presione el botón de Pausa nuevamente dentro de los 10 minutos, la luz indicadora del botón de Pausa se apagará y la placa de cocina continuará con los ajustes que se establecieron antes de que se tocara nuevamente la Pausa.

4. Modo de Preparación:

Pendant le mode veille, appuyez sur la touche "Marche/Arrêt", un "bip" retentira une fois et le témoin lumineux Marche/Arrêt s'allumera au-dessus de la touche Marche/Arrêt, indiquant que la table de cuisson à induction a été allumée. L'unité reviendra automatiquement en mode veille si la touche Marche/Arrêt de l'élément de cuisson n'est pas choisie dans les 30 secondes.

5. Función de Cocina:

Coloque utensilios de cocina en la superficie de cocción. Seleccione entre Potencia o Temperatura o Fundir o Mantener Caliente o Cocinar a Fuego Lento para comenzar a cocinar.

Esta unidad tiene modos de operación y modos de función preestablecidos.

Los modos de operación incluyen modo de Potencia y modo de Temperatura.

Las funciones de modo de Potencia y de Temperatura funcionan de forma independiente entre sí. El nivel de potencia seleccionado se relaciona directamente con la cantidad de vatios. Para aumentar la velocidad de cocción, seleccione un nivel de potencia más alto.

El Modo de Temperatura debe utilizarse cuando se requiere una temperatura de cocción específica. Una vez que los utensilios de cocina han alcanzado la temperatura seleccionada, el elemento de cocción se encenderá y apagará para mantener la temperatura de cocción deseada.

Consejos: Para llevar rápidamente el agua a ebullición, use un ajuste de nivel de potencia más alto. Si no se requiere una temperatura de cocción específica, le recomendamos usar el Modo de Potencia en lugar del Modo de Temperatura.

Modo de Potencia: Esta función cocina a ajustes de potencia (vatios). Cuando el elemento de cocción está en el Modo de Preparación u otro modo de cocción, presione la tecla "Temp/Power" para ingresar al modo "Potencia". La luz indicadora "Temp/Power" se ilumina y la pantalla digital muestra "900" vatios, indicando que el elemento de cocción ha ingresado al modo de ajuste de potencia. Si el usuario desea ajustar el nivel de potencia, presione la tecla "+" o "-", una pulsación corta de "+" o "-" ajusta la potencia en 1 nivel y una pulsación larga de "+" o "-" ajusta en 2 niveles. Si el usuario desea configurar el temporizador para que el elemento de cocción se apague automáticamente, consulte el método para configurar el temporizador. Para detener la cocción, presione la tecla "Encendido/Apagado".

Ajustes de nivel de potencia de calentamiento:

Nivel	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Potencia (Watts)	100	200	300	400	500	600	700	800	900	1000	1100	1200	1300	1400	1500	1600	1700	1800

Nota: La potencia de salida consecutiva mínima es el nivel 3 (300 W), el nivel 1 (100 W) es que 300 W se activa durante 3 segundos y se desactiva durante 7 segundos, el nivel 2 (200 W) es que 300 W se activa durante 7 segundos y se desactiva durante 3 segundos. La salida de potencia consecutiva de 300 W puede evitar que el agua se derrame, brindando una gran experiencia de cocción.

Note: Esta función está equipada con salvaguardas contra la protección contra el secado. El elemento de cocción podría apagarse automáticamente cuando se utilice esta función para freír, saltear, asar y otros formatos de cocción a alta temperatura.

Modo de Temperatura: Esta función cocina a ajustes de temperatura. Cuando el elemento de cocción está en el Modo de Preparación u otro modo de cocción, presione la tecla "Temp/Power" para seleccionar el modo "Temp". La luz indicadora "Temp/Power" se ilumina y la pantalla digital muestra "300°F", indicando que el elemento de cocción ha ingresado al modo de ajuste de temperatura. Si el usuario desea ajustar el nivel de temperatura, presione la tecla "+" o "-" para ajustar la configuración de temperatura, una pulsación corta de "+" o "-" ajusta la temperatura en 1 nivel y una pulsación larga de "+" o "-" ajusta en 2 niveles. Si el usuario desea configurar el temporizador para que el elemento de cocción se apague automáticamente, consulte el método para configurar el temporizador. Para detener la cocción, presione la tecla "Encendido/Apagado". Ajustes de nivel de temperatura de calentamiento:

Nivel	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Temp.(°F)	120	140	160	180	200	220	240	260	280	300	320	340	360	380	400	420	440	460

Nota: Al igual que todas las demás placas de cocción con superficie de vidrio, el sensor de temperatura está ubicado debajo del centro de los elementos de cocción. Diferentes ollas y sartenes tienen diferentes espacios en la parte inferior, la temperatura real en su utensilio de cocina puede ser diferente de los niveles de temperatura que ha seleccionado, el valor de configuración de temperatura es solo una referencia de la temperatura de cocción real. Por favor, pruebe varias veces para encontrar la configuración de temperatura adecuada para su tarea de cocina y utensilios de cocina.

Los modos preestablecidos incluyen **Fundir, Mantener Caliente y Cocinar a Fuego Lento.**

Modo Fundir: Esta función cocina a ajustes de temperatura. Cuando el elemento de cocción está en el Modo de Preparación u otro modo de cocción, presione la tecla "Fundir" para ingresar al modo Fundir. La luz indicadora "Fundir" se ilumina y la pantalla digital muestra "Auto", indicando que el elemento de cocción ha ingresado al modo de ajuste de Fundir. Esta función permite alcanzar y mantener automáticamente la temperatura de 113°F con la configuración de temporizador predeterminada durante 2 horas. Si el usuario desea configurar el temporizador para que el elemento de cocción se apague automáticamente, consulte el método para configurar el temporizador. Para detener la cocción, presione la tecla "Encendido/Apagado" del elemento de cocción deseado.

El modo Fundir le permite llevar los alimentos a la temperatura ideal para fundirlos suavemente y mantener la condición de los alimentos sin riesgo de quemarse. Este método no daña alimentos delicados como chocolate o mantequilla, y ayuda a evitar que los alimentos se peguen a la olla/sartén.

Modo Mantener Caliente: Esta función cocina a ajustes de temperatura. Cuando el elemento de cocción está en el Modo de Preparación u otro modo de cocción, presione la tecla "Mantener Caliente" para ingresar al modo Mantener Caliente. La luz indicadora "Mantener Caliente" se ilumina y la pantalla digital muestra "Auto", indicando que el elemento de cocción ha ingresado al modo de ajuste de Mantener Caliente. Esta función permite alcanzar y mantener automáticamente la temperatura de 158°F con la configuración de temporizador predeterminada durante 2 horas. Si el usuario desea configurar el temporizador para que el elemento de cocción se apague automáticamente, consulte el método para configurar el temporizador. Para detener la cocción, presione la tecla "Encendido/Apagado".

El modo Mantener Caliente le permite mantener los alimentos calientes a una temperatura ideal, generalmente después de cocinarlos, o cuando se reducen líquidos muy lentamente.

Modo Cocinar a Fuego Lento: Esta función cocina a ajustes de temperatura. Cuando el elemento de cocción está en el Modo de Preparación u otro modo de cocción, presione la tecla "Cocinar a Fuego Lento" para ingresar al modo "Cocinar a Fuego Lento". La luz indicadora "Cocinar a Fuego Lento" se ilumina y la pantalla digital muestra "Auto", indicando que el elemento de cocción ha ingresado al modo de ajuste de Cocinar a Fuego Lento. Esta función permite alcanzar y mantener automáticamente la temperatura de 195°F con la configuración de temporizador predeterminada durante 2 horas.

Si el usuario desea configurar el temporizador para que el elemento de cocción se apague automáticamente, consulte el método para configurar el temporizador. Para detener la cocción, presione la tecla "Encendido/Apagado".

El modo Cocinar a Fuego Lento es ideal para mantener una temperatura de cocción lenta (llevar la olla a ebullición), lo que le permite cocinar alimentos durante largos períodos. Ideal para recetas de cocción larga (salsas, sopas, guisos, etc.) a una ebullición óptima.

6. Compartir Potencia:

Cuando ambos quemadores están encendidos, uno de los dos quemadores no tendría un nivel de Potencia más alto que el nivel 15 (1500W). Ambos juntos no superarán un máximo de 18 (1800W). Si solo un quemador está encendido, el elemento de cocción puede mantener su ajuste de calor completo, pero al operar ambos quemadores su total combinado es de máximo 18, lo que significa que al operar los dos quemadores al mismo tiempo, ajustarán automáticamente los niveles en consecuencia. Cuando aumentas la Potencia de un lado, la salida de Potencia del otro lado se reducirá automáticamente si su total combinado es más de 18 (es decir, un lado está en el nivel 5, el otro quemador reduce automáticamente la Potencia al nivel 13, creando un ajuste total máximo de nivel 18).

Nota:

1. Cuando un quemador está encendido en Modo de Potencia, el nivel máximo de Potencia del otro quemador es el nivel 15 (1500W).
2. Cuando un quemador está encendido en Modo de Potencia, el nivel máximo de Potencia del otro quemador es el nivel 15 (1500W).
3. Cuando un quemador está encendido en Modo de Potencia, el nivel máximo de Potencia del otro quemador es el nivel 15 (1500W).
4. Cuando un quemador está encendido en Modo de Mantener Caliente, el nivel máximo de Potencia del otro quemador es el nivel 13 (1300W).
5. Cuando un quemador está encendido en Modo de Cocinar a Fuego Lento, el nivel máximo de Potencia del otro quemador es el nivel 13 (1300W).

7. Modo de Configuración del Temporizador:

La configuración automática del temporizador va desde 1 minuto hasta 9 horas y 59 minutos. Para la configuración de minutos, una pulsación corta de la tecla "+" o "-" ajusta el tiempo en 1 minuto y una pulsación larga de la tecla "+" o "-" ajusta en 10 minutos.

Nota: no hay visualización de "segundos", solo horas y minutos. Cuando la cocción está pausada, el temporizador también se pausa.

Cuando el elemento de cocción está en el modo de Potencia o Temperatura o Fundir o Mantener Caliente o Cocinar a Fuego Lento, presione la tecla "Temporizador", la luz indicadora "Temporizador" se enciende, indicando que la placa de cocción ha ingresado al Modo de Configuración del Temporizador, la pantalla digital muestra "0:00" y el número de hora parpadea; Presione la tecla "+" o "-" para establecer el número de hora deseado, luego presione nuevamente la tecla "Temporizador", el número de minutos parpadeará, presione la tecla "+" o "-" para establecer el número de minutos deseado, luego presione la tecla "Temporizador" por tercera vez para finalizar la configuración del temporizador (la configuración también se completa si no se presiona la tecla "+" ni "-" en 5 segundos). Una vez activado, la pantalla digital alternará entre mostrar el tiempo de cocción restante y el nivel de modo de cocción seleccionado. Cuando la cuenta regresiva esté completa, el elemento de cocción se apagará automáticamente.

Para cancelar el temporizador:

1. Presione la tecla "Temporizador", luego repita la operación anterior hasta que la pantalla digital muestre 0:00. El temporizador parpadeará durante 5 segundos y luego se apagará, indicando que el temporizador ha sido cancelado.

2. O presione la tecla del temporizador durante 3 segundos para apagar todas las configuraciones del temporizador.

8. Apagado del elemento de cocción:

Cuando se complete el uso del elemento de cocción, presione la tecla "Encendido/Apagado", la luz "Encendido/Apagado" se apagará, indicando que el elemento de cocción ahora está en modo de espera. No desconecte el enchufe de alimentación hasta que el ventilador de enfriamiento se haya detenido.

Apagado Automático:

A menos que se haya configurado el temporizador, el elemento de cocción se apagará automáticamente si no se realizan operaciones en un plazo de 120 minutos. Esta es una función de seguridad en cumplimiento con las regulaciones de seguridad.

9. Indicador de Superficie Caliente:



Después de usar cualquiera de los elementos de cocción, la placa de cocción permanecerá caliente. Incluso después de apagar toda la unidad, la superficie de la placa de cocción permanecerá caliente durante algún tiempo. La pantalla de los elementos de cocción mostrará una "H" para advertir al usuario que la superficie está caliente al tacto después de apagar el elemento de cocción. Espere hasta que la "H" ya no se muestre para limpiar la unidad. Puede volver a encender el elemento de cocción incluso si se muestra la "H".

4. Notas sobre el Uso de su Placa de Cocción:

- Este electrodoméstico se calentará durante el uso y permanecerá caliente durante un tiempo después del uso.
- Nunca caliente utensilios de cocina vacíos. Esto puede dañar tanto los utensilios de cocina como el electrodoméstico.
- Recuerde apagar la placa de cocción después de usarla.
- Mantenga la unidad alejada de una cocina a gas u otra fuente de calor. Si la temperatura ambiente es demasiado alta, la placa de cocción dejará de calentarse.
- Asegúrese de secar el agua del fondo de la olla antes de calentar.
- Tenga cuidado al hervir agua. Durante el proceso de ebullición, el agua caliente puede salpicar.

5. Ruidos Operativos de la Placa de Cocción

Ruido de Utensilios de Cocina

Los campos de inducción son generados por equipos electrónicos, que son bastante silenciosos pero producen un ligero sonido a niveles de potencia alta y el ventilador de enfriamiento, el ruido puede ser más fuerte cuando la unidad está configurada en niveles de potencia o temperatura muy altos.

Lo que a veces puede producir sonido con la cocción por inducción no es el equipo de inducción sino los utensilios de cocina mismos, pueden producirse ligeros sonidos por diferentes tipos de utensilios de cocina. Algunas de las posibles causas incluyen:

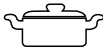
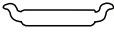
- Las sartenes más pesadas, como el hierro fundido esmaltado, producen menos ruido que una sartén de acero inoxidable multicapa de peso ligero; Los utensilios de cocina livianos también pueden vibrar. Se recomienda utensilios de cocina de calidad y peso pesado.
- Los utensilios de cocina con fondos irregulares o deformados pueden vibrar audiblemente en la superficie de vidrio cerámico, aunque nuevamente típicamente solo a altos niveles de potencia.
- Se puede escuchar un ruido de "craqueo" si la base del utensilio de cocina está hecha de una capa de material diferente.
- Se produce un ligero "zumbido" al cocinar, lo cual es normal especialmente a altos niveles de potencia.
- El silbido puede ocurrir si se utilizan ambos elementos al mismo tiempo en los ajustes altos, y los utensilios de cocina tienen bases hechas de una capa de material diferente.
- Los mangos de los utensilios de cocina con ajuste suelto, típicamente cuando están remachados, pueden vibrar ligeramente.
- Los utensilios de cocina de alta calidad de hierro fundido sólido, incluyendo utensilios esmaltados, reducirán el ruido.

6. Utensilios de Cocina Compatibles

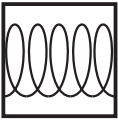
La calidad de su cocción depende de los utensilios de cocina que utilice. Debido a que la cocción por inducción requiere un recipiente magnético para calentar, solo ciertos materiales pueden ser utilizados en su placa de cocción.

Utensilios de Cocina Apropriados

Ollas o sartenes de fondo plano con un diámetro de 12 a 26 cm (4.7 a 10.83 pulgadas) hechas de los siguientes materiales:

						
Sartén de hierro	Olla de acero inoxidable	Sartén de hierro	Hervidor de hierro	Hervidor de acero inoxidable esmaltado	Olla de cocción esmaltada	Plato de hierro

Idealmente, los utensilios de cocina tendrán esta imagen de inducción en la caja de venta al público



Inducción

Utensilios de Cocina Inapropiados

Las ollas o sartenes con o hechas de lo siguiente NO PUEDEN ser utilizadas en su placa de cocción:

- Acero inoxidable no magnético
- Fondo que mida menos de 12 cm (4.7 pulgadas)
- Olla con soportes
- Vidrio resistente al calor
- Contenedor de cerámica
- Cobre
- Aluminio

Si no está seguro sobre la utilidad de sus utensilios de cocina, simplemente tome un imán (como el que está en su refrigerador) y sosténgalo debajo del fondo de su olla o sartén. Si el imán se pega, los utensilios de cocina SE PUEDEN usar en la placa de cocción por inducción.

7. Limpieza y Mantenimiento:

Por favor, siga estas instrucciones junto con los pasos importantes de seguridad para la limpieza recomendados al principio del manual. Utilice un limpiador de vidrio cerámico en la placa de cocción de vidrio. Para mantener y proteger la superficie de su placa de cocción por inducción, siga estos pasos:

Antes de usar la placa de cocción por primera vez, límpiela para proteger la parte superior y facilitar la limpieza.

1. El uso diario de un limpiador de vidrio cerámico cuando la placa de cocción esté fría mantendrá la placa de cocción como nueva.
2. Agite bien la solución de limpieza. Aplique unas gotas de limpiador de vidrio cerámico directamente sobre la placa de cocción.
3. Use una toalla de papel o una almohadilla de limpieza suave para superficies cerámicas para limpiar toda la superficie de la placa de cocción.
4. Use un paño seco o una toalla de papel para quitar todos los residuos de limpieza. No es necesario enjuagar. Nunca pase la placa de cocción por agua.

Limpieza de Residuos Quemados:

NOTA: Es muy importante que NO use la placa de cocción hasta que haya sido limpiada a fondo.

ADVERTENCIA: Se puede producir daño en la superficie de vidrio si usa almohadillas abrasivas u otro tipo de materiales de limpieza abrasivos.

1. Laissez la table de cuisson refroidir.
2. Répandez quelques gouttes de nettoyeur pour vitrocéramique sur la zone des résidus brûlés.
3. À l'aide de l'éponge de nettoyage en verre céramique, frottez la zone des résidus en appliquant une pression si nécessaire.
4. S'il reste des résidus, répétez les étapes ci-dessus.
5. Pour une protection supplémentaire, après avoir éliminé tous les résidus, polissez toute la surface avec le nettoyeur pour vitrocéramique et un essuie-tout.

Limpieza de Residuos Quemados Pesados:

1. Permita que la placa de cocción se enfríe.
2. Use una cuchilla de afeitar de borde único aproximadamente a un ángulo de 45 grados contra la superficie de vidrio y raspe los residuos.
3. Después de raspar los residuos, aplique unas gotas del limpiador de vidrio cerámico en toda el área de residuos quemados. Use la almohadilla de limpieza para eliminar cualquier residuo restante.
4. Para protección adicional después de haber eliminado todos los residuos, pula toda la superficie con el limpiador de vidrio cerámico y una toalla de papel.

Marcas y Rasguños Metálicos:

Tenga cuidado de no deslizar ollas o sartenes sobre la superficie de la placa de cocción. Dejará marcas metálicas. Estas marcas se pueden quitar utilizando el limpiador de vidrio cerámico junto con la almohadilla de limpieza para placa de cocción por inducción.

Si las ollas con una capa delgada de aluminio o cobre se hierven en seco, la capa puede dejar una decoloración negra en la placa de cocción. Esto debe ser eliminado inmediatamente antes de volver a usar la placa de cocción, o la decoloración se volverá permanente.

NOTA: Si se producen grietas o indentaciones en la superficie de vidrio, la placa de vidrio de la placa de cocción deberá ser reemplazada. Póngase en contacto con el fabricante para obtener ayuda.

8. Instrucciones de Instalación:

USO---EMPOTRADO

Este electrodoméstico no es apto para ser reparado por el usuario. La instalación debe ser realizada por un técnico cualificado.

Advertencia

Para su seguridad: No almacene ni utilice gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de este o cualquier otro electrodoméstico. Para eliminar el riesgo de quemaduras o incendios debido al sobrecalentamiento, se deben evitar los armarios ubicados encima de la unidad de inducción. Si hay espacio en el armario disponible, el riesgo se puede reducir instalando una campana extractora que proteja horizontalmente a un mínimo de 5 pulgadas por debajo de la parte inferior de los armarios.

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE INSTALACIÓN

Esta placa de inducción funciona con un cable de tres hilos monofásico, 120V/60Hz CA solamente con conexión a tierra.

La instalación debe realizarse utilizando cables, conductos y accesorios del tamaño de acuerdo con el Código Eléctrico Nacional, ANSI/NFPA 70.

Instalación de la Placa de Cocción

1. Corte una abertura en la superficie del mostrador. Consulte los dibujos en las siguientes páginas para conocer las dimensiones apropiadas y siga estas instrucciones:

- Seleccione un material de mesa resistente al calor para evitar daños causados por la radiación de calor.
- Asegúrese de que la parte inferior de la placa de cocción por inducción esté bien ventilada y que la entrada de aire no esté bloqueada.
- La distancia entre la placa de cocción y cualquier armario sobre el electrodoméstico debe ser de al menos 30 pulgadas.

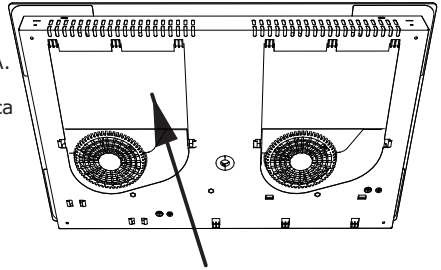
2. La distancia entre la placa de cocción y cualquier armario sobre el electrodoméstico debe ser de al menos 30 pulgadas.

3.NOTA IMPORTANTE: No selle la placa de cocción al mostrador. Debe retirarse si es necesario realizar un servicio.

4.NOTA IMPORTANTE: Para instalación sin marco, adhiera una tira de espuma al borde exterior del vidrio.

Antes de instalar la placa de cocción

1. Asegúrese de que la placa de cocción esté APAGADA.
2. Inspeccione visualmente la placa de cocción en busca de daños.
Asegúrese también de que todos los tornillos de la placa de cocción estén bien ajustados.
3. Coloque la placa de cocción en el recorte del mostrador.



La placa de serie se encuentra debajo del cuadro del quemador de la placa de cocción.

Ubicación del Modelo y Número de Seri

La placa de serie se encuentra debajo de la placa de cocción. Al solicitar piezas o hacer consultas sobre su placa de cocción, asegúrese de incluir el modelo y los números de serie.

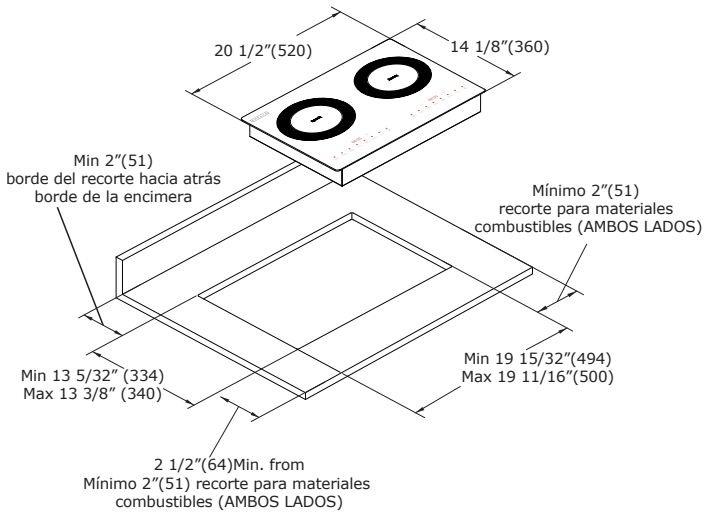
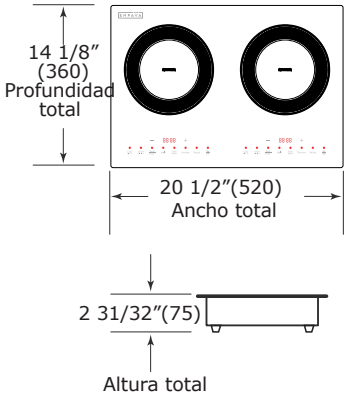
Después de la instalación:

1. Retire todas las pegatinas y objetos de la superficie superior de la placa de cocción.
2. Limpie la placa de cocción antes de usarla. Séquela con un paño suave. Consulte la sección de Limpieza de su Placa de Cocción para más detalles.
3. Lea las Especificaciones y Cómo Usar.
4. Encienda la energía de la placa de cocción.
5. Verifique que todas las funciones funcionen correctamente.

NOTA: Si la placa de cocción no funciona o encuentra algún problema durante su operación, por favor, verifique que el interruptor automático no se haya disparado o que la casa no haya sufrido un corte de energía. Para más información, consulte la Guía de Solución de Problemas. Si no logra resolver el problema por sí mismo, por favor, llámenos para obtener asistencia o servicio.

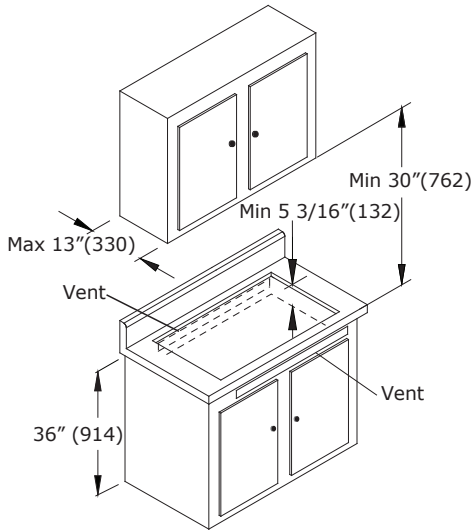
Instalación

MODELO EMPV-13EC09
120V 60Hz
1800W



EMPV-13EC09

Ancho total	20 1/2" (520)
Profundidad total	14 1/8" (360)
Altura total	2 31/32" (75)
Claridad mínima de altura* 5 3/16" (132)	
Profundidad de corte mínima	19 15/32" (494)/Máxima 19 11/16" (500)
Ancho de corte mínimo	13 5/32" (334)/Máximo 13 3/8" (340)



9. Guía de Solución de Problemas

Si la pantalla muestra un código de error, por favor, consulte esta tabla para una posible solución.

Código de Error	Posible Causa	Solución
La placa de cocción no funciona	• Los controles de la placa de cocción están bloqueados • Interrupción de energía eléctrica	• Asegúrese de que el modo de bloqueo esté desactivado • Verifique las luces de la casa para confirmar la interrupción del suministro eléctrico • Póngase en contacto con el fabricante
La placa de cocción no se calienta	• Los utensilios de cocina no están colocados correctamente sobre el elemento de cocción • Elemento de cocción incorrecto seleccionado • No hay alimentación eléctrica para la placa de cocción • No hay utensilios de cocina o están colocados de manera incorrecta sobre el elemento de cocción • No hay utensilios de cocina o están colocados de manera incorrecta sobre el elemento de cocción	• Asegúrese de que los utensilios de cocina estén centrados en el elemento de cocción y que también sean del tipo correcto para la cocción por inducción. Consulte los utensilios de cocina compatibles • El fondo de los utensilios de cocina debe ser lo suficientemente grande como para cubrir el elemento de cocción • Los fondos de los utensilios de cocina deben ser planos y estar centrados en el elemento de cocción • Los fondos de los utensilios de cocina deben ser planos y estar centrados en el elemento de cocción • Consulte "La placa de cocción no funciona" arriba
La placa de cocción se apaga mientras se cocina	• El sensor de calor interno de la placa de cocción ha detectado una temperatura alta dentro de la placa de cocción, activando el apagado automático • Líquido u objeto en el área de los controles	• Asegúrese de que las ventilaciones de la placa de cocción no estén bloqueadas • La placa de cocción cuenta con una función de apagado automático que apaga toda la placa de cocción si algún elemento de cocción ha estado encendido continuamente durante 2 horas Es posible que el panel de control de la placa de cocción registre líquidos u objetos que obstruyan el panel, lo que puede hacer que la placa de cocción se apague. Limpie los derrames o retire los objetos y reinicie la unidad
Los ventiladores siguen funcionando durante un minuto después de que la unidad se ha apagado	La electrónica se está enfriando	Esto es una ocurrencia normal

Si la pantalla muestra un código de error, por favor consulte esta lista para una posible solución.

Código de Error	Posible Causa	Solución
Compartir de energía	Cuando dos elementos calefactores están encendidos, crearán una potencia máxima total de 1800W	Consulte Power Sharing
"E0" aparece en la pantalla digital	Sobrecalentamiento del IGBT (Transistor Bipolar de Puerta Aislada)	Apague la unidad para permitir que el IGBT se enfríe. Reinicie la unidad
"  " aparece en la pantalla digital	No se encontraron utensilios de cocina o colocación incorrecta de utensilios de cocina en el elemento de cocción	Asegúrese de que los utensilios de cocina estén centrados en la zona de cocción y que también sean compatibles con inducción. Consulte Utensilios de Cocina Compatibles
"E2" aparece en la pantalla digital	El voltaje suministrado a la placa de cocción es demasiado bajo	Si el voltaje suministrado a la placa de cocción es demasiado bajo, no puede funcionar correctamente y mostrará este código de error. Esto puede ser causado por un voltaje reducido suministrado al circuito de la casa. Si las conexiones son correctas y el voltaje suministrado vuelve a la normalidad, el código desaparecerá
"E3" aparece en la pantalla digital	El voltaje suministrado a la placa de cocción es demasiado alto	Si el voltaje suministrado a la placa de cocción es demasiado alto, no puede funcionar correctamente y mostrará este código de error. Esto puede ser causado por un aumento de voltaje suministrado al circuito de la casa, si las conexiones son correctas y el voltaje suministrado vuelve a la normalidad, el código desaparecerá
"E4" aparece en la pantalla digital	NTC2 (Para verificar la temperatura del centro de calefacción) dañado	Llame para servicio
"E7" aparece en la pantalla digital	NTC1 (Para verificar la temperatura del IGBT) se ha desprendido	Apague la placa de cocción; luego apague la energía en el fusible del interruptor de circuito durante unos 30 segundos. Vuelva a encender la energía en la placa de cocción y luego presione el botón de ENCENDIDO para encender la unidad. Si el mensaje de error aún se muestra, llame para servicio
"E8" aparece en la pantalla digital	NTC1 (Para verificar la temperatura del IGBT) cortocircuito	
"E9" aparece en la pantalla digital	NTC2 (Para verificar la temperatura del centro de calefacción) se ha desprendido	
"EE" aparece en la pantalla digital	NTC2 (Para verificar la temperatura del centro de calefacción) cortocircuito	
Ruido	Ruido como zumbidos, crujidos y zumbidos	Esto es una ocurrencia normal, consulte Ruido de los utensilios de cocina
"F" aparece en la pantalla digital	La interrupción de las líneas de comunicación	Llame para servicio



WARNING!
CALIFORNIA RESIDENTS
Cancer and Reproductive Harm



AVERTISSEMENT!
RÉSIDENTS DE CALIFORNIE
Cancer et Dommages à la Reproduction



¡ADVERTENCIA!
RESIDENTES DE CALIFORNIA
Cáncer y Daño Reproductivo

www.P65Warnings.ca.gov