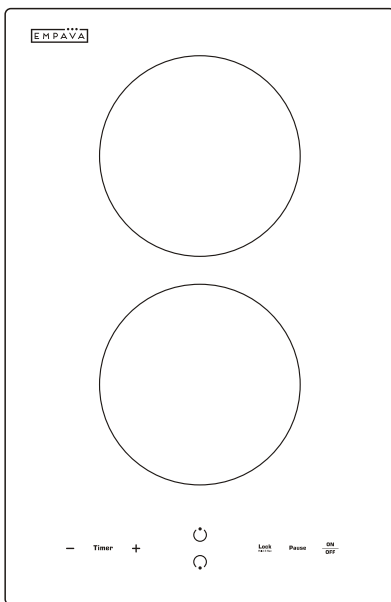


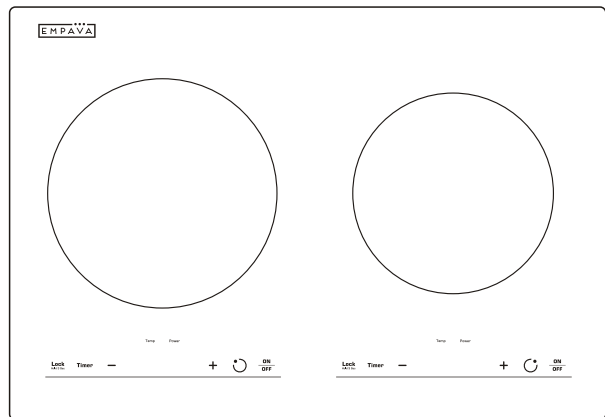


USE AND CARE GUIDE

Induction Cooktop



Models
EMPV-IDC12
EMPV-IDC12B2



Distributed by Empava Appliances Inc.
Add: 15253 Don Julian Road, City of Industry, CA, 91745
Tel: (888)682-8882
WWW.EMPAVA.COM



TABLE OF CONTENTS

I. Important Safety Information	1-2
II. Control Panel Overview	3-4
III. Specifications & How to Use	5-9
IV. Notes on using your Cooktop	10
V. Operational Cooktop Noises	10
VI. Compatible Cookware	11
VII. Cleaning and Maintenance	12
VIII. Installation Instructions	13-17
IX. Troubleshooting Guide	18-19

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.

I. 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 spillovers 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.

I. Important Safety Information

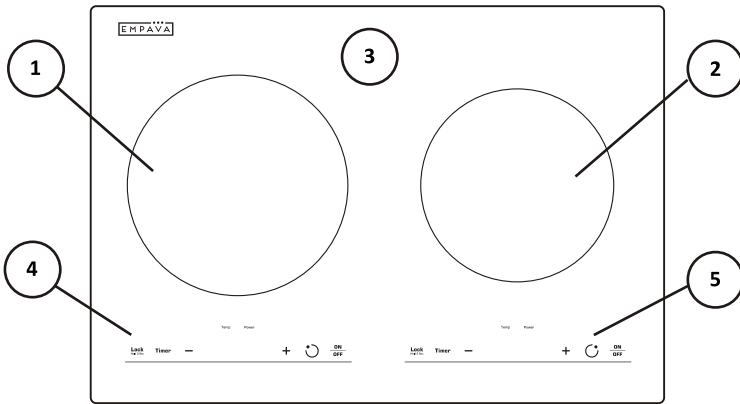
- Do not place metallic objects such as knives, forks, spoons, lids, cans or aluminum foil on the cooktop.
- It is important to be aware that the unit's surface will remain hot for a period of time after use.
- When possible, unplug the cooktop from the outlet when not in use and before cleaning. Allow 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

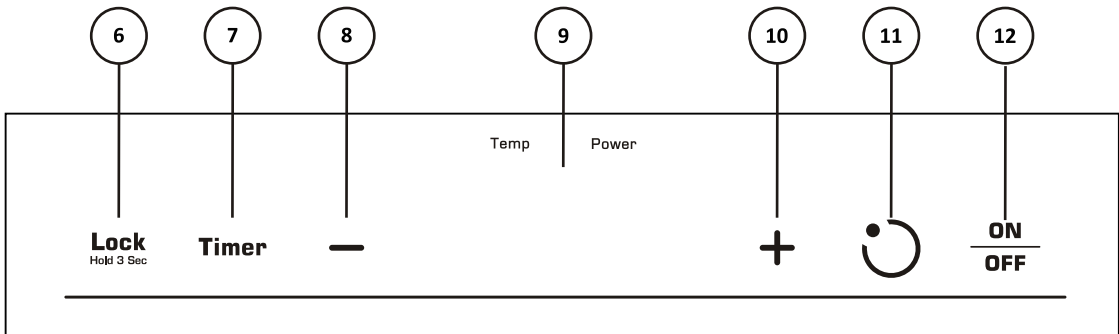
II. Control Panel Overview

FOR MODEL EMPV-IDC12B2



1. Left Cooking Zone
2. Right Cooking Zone
3. Ceramic Glass
4. Left touch control panel
5. Right touch control panel

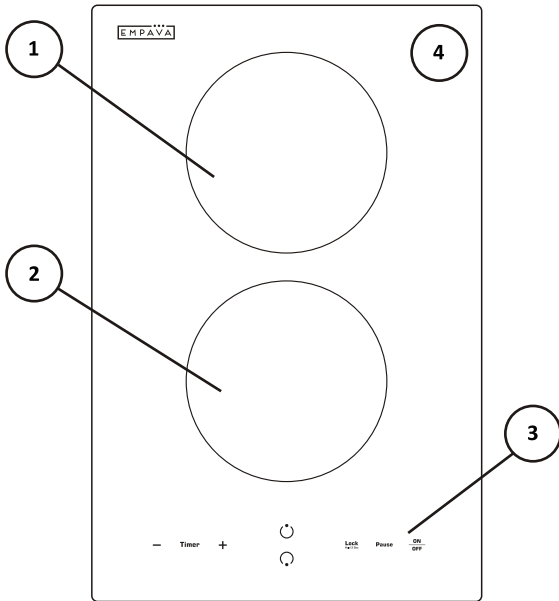
Diagram may look different from actual product.



6. Child safety lock
7. Timer control key
8. Lower power or temp key
9. Power or temp option display
10. Raise power or temp key
11. Function selection
12. ON/OFF

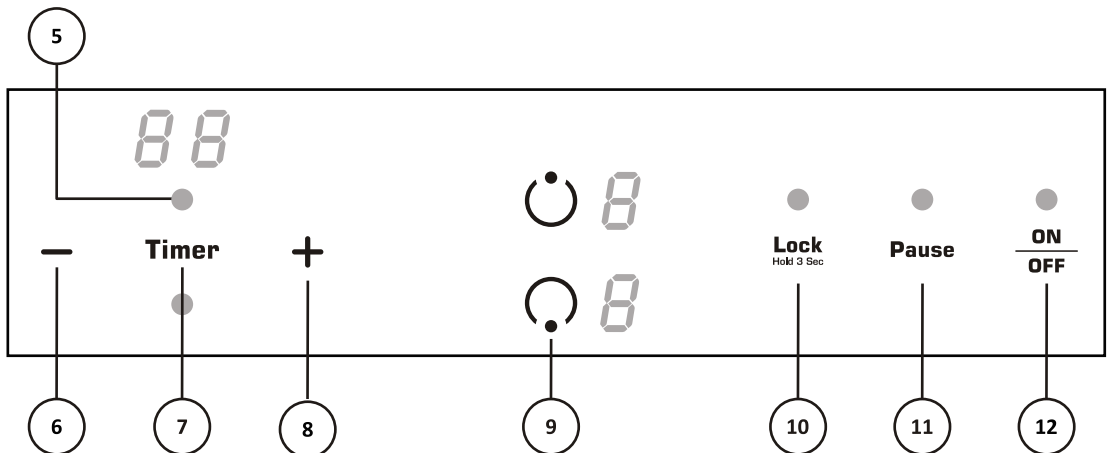
II. Control Panel Overview

FOR MODEL EMPV-IDC12



- 1. Rear Cooking Zone
- 2. Front Cooking Zone
- 3. Control panel
- 4. Ceramic glass

Diagram may look different from actual product.



- 5. Cooking element symbol light
- 6. Lower power or temp key
- 7. Timer control key
- 8. Raise power or temp key

- 9. Cooking element symbol and power on/off
- 10. Child safety lock
- 11. Pause
- 12. Main power on/off

III. Specifications & How to Use

Specifications

Model	EMPV-IDC12	EMPV-IDC12B2
Product dimension(wxdxh) inch	13 ³ / ₈ " x 20 ¹ / ₂ " x 2 ¹ / ₈ "	20 ¹ / ₂ " x 14 ¹ / ₈ " x 2 ¹ / ₈ "
Cut-out dimension(wxd) inch	Min.: 12 ³ / ₈ " x 19 ⁷ / ₈ " Max.: 12 ⁹ / ₁₆ " x 20 ¹ / ₁₆ "	Min.: 19 ³ / ₈ " x 13 ³ / ₈ " Max.: 19 ¹ / ₁₆ " x 13 ³ / ₈ "
Voltage (volts)	120	120
Frequency (Hz)	60	60
Total power (Watts)	1800	1800
Minimum circuit breaker Amperage	20	20
Elements	2	2
Front	1800W	N/A
Rear	1800W	N/A
Left	N/A	1800W
Right	N/A	1300W

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**.

Controls Lock

- Controls Lock is activated when the cooktop is off: Controls Lock prevents activation of any sensor key, except for the Lock key pad, so you must deactivate the control lock firstly, then touch the main POWER key pad to turn on the cooktop.
- Controls Lock is activated during the cooktop use: Controls Lock prevents activation of any sensor key, except for the ON/OFF, Power and Lock key pad.

To Lock

Touch and Hold Lock key pad for 3 seconds, a "beep" will sound and the indicator light above the Lock key pad will be lit up.

To unlock

Touch and Hold Lock key pad for 3 seconds, a beep will sound, the indicator light will turn OFF.



IMPORTANT

Touch and hold for 3 seconds

Lock
Hold 3 Sec



III. Specifications & How to Use

FOR MODEL EMPV-IDC12B2

Readiness Mode

While in the Standby Mode, press the “ON/OFF” key, it will make a “beep” sound once and “ON/OFF” indicator light will be blinking, indicating that the induction cooktop functions are ready to use. The unit will automatically return to standby mode if Function is not turned on within 60 seconds.

Turning Off Unit

ON
OFF

When use of the cooktop is complete, press the “ON/OFF” key. “ON/OFF” light will turn off, indicating the unit is now on the standby mode. Please do not pull the power plug until the cooling fan has stopped.



Function

Place cookware on the cooktop. Please select from the Power Setting or Temperature Setting to begin cooking.

Power Setting Mode: This function cooks at power (wattage) settings. When the unit is in the **Readiness Mode**, or in the **Temperature Mode**, press the “Function” key to select the “Power” mode. “Power” indicator light is lit up, and the digital display show “900”, indicating that the cooktop has entered power setting mode, if the user wants to adjust the power level, please press the “-” or “+” key. If the user wants to set the timer for the unit to shut off automatically, please refer to the **Set Timer Mode**. To stop cooking, please press “ON/OFF” key. Heating power level settings:

Level Power	1	2	3	4	5	6	7	8
Right 1300W	300W	500W	700W	900W	1100W	1300W		
Left 1800W	300W	500W	700W	900W	1100W	1300W	1500W	1800W

NOTE: This function is equipped with safeguards against parching. The unit might shut off automatically when this function is used for frying, stir-frying, grilling and other high temperature cooking formats.

Temperature Setting Mode: This function cooks at temperature settings. When the unit is in the **Readiness Mode**, or in the **Power Mode**, press the “Function” key to select “Temp” mode. The “Temp” indicator light is lit up and the digital display shows “460F”, indicating that the cooktop 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. If the user wants to set the timer for the unit to shut off automatically, please refer to the **Set Timer Mode**. To stop cooking, please press the “ON/OFF” key. Temperature levels: 120°F、150°F、180°F、210°F、260°F、300°F、360°F、420°F、460°F.

NOTE: If one heating zone is turned on at temp. setting, the max power setting in another heating zone is level 5(900W).

III. Specifications & How to Use

FOR MODEL EMPV-IDC12B2

Power Sharing

When both burners are on, one of the two burners would not have a power level higher than 1300W. Both of them together would not be more than Max 1800W. If only one burner is on, the heating zone can maintain its full heat setting, but when operating both burners, their combined total is Max 1800W, meaning that when operating the two burners at the same time, they will 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 1800W (i.e. one side is at 1100W, the other burner automatically reduces power to level 700W, creating a total max 1800W setting).

Set Timer Mode

Use “+” or “-” key to adjust and set the desired time. A short key press adjusts the time by 1 minute and a long key press by 10 minutes. The automatic timer settings range from 1 minute to 2 hours and 59 minutes. (**NOTE:** there is no “seconds” display, only hours and minutes).

When the unit is in the **Power** or **Temp. Mode**, press the “Timer” key. The “Timer” and “Time” indicator light will be blinking, indicating the cooktop has entered Set Timer Mode; the digital display read “0:00” and hour number will be blinking; Press “+” or “-” key to set the hour desired number, then press the “Timer” key again, minute number will be blinking, press “+” or “-” key to set the minutes desired number, then press “Timer” key thirdly to complete setting. (Setting is also complete if neither the “+” or “-” key is pressed for 10 seconds.) Once activated, “Timer” or “Time” indicator light will turn long lit, the digital display will alternate between showing the remaining cooking time and power level. When the countdown is complete, the cooktop will sound “beep” and the specific heating element will shut off automatically.

To Cancel Timer: While in **Timer Mode**, press “Timer” key, the digital display shows countdown time. Then press “+” or “-” key until the digital display reads “0:00” and timer display will blink for 10 seconds and then go off. The timer is no longer active.

Hot Surface Indicator



After using any of the cooking zones, 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 zones will show an “H” to warn the user that the surface is hot to touch after the heating zone switch off. Wait until the “H” is no longer displayed to clean the unit. You may turn the unit back on even if the “H” is displayed.

III. Specifications & How to Use

FOR MODEL EMPV-IDC12

Readiness Mode

While in the **Standby Mode**, press the “ON/OFF” key, it will make a “beep” sound once and “ON/OFF” indicator light will be blinking, indicating that the induction cooktop functions are ready to use. The unit will automatically return to standby mode if **Cooking Element Symbol** is not turned on within 60 seconds.

To Turn Off Unit

1. Touch the cooking element symbol you desire to turn off, press “-” key to power level 1, then press “-” again to turn off the desired cooking element.

2. Touch the Main Power on/off to turn off the entire cooktop, a “beep” will sound and all indicator lights will turn off, indicating the cooktop enter into the **Standby Mode**.

Operating The Cooking Elements

To turn on one or more Cooking Elements, place a compatible pot or pan on the desired cooking element. With the hob being ON as mentioned above, touch the desired cooking symbol element within 30s, Power display will show a “-”, Touch “-” key or “+” key to adjust the desired power level;

NOTE: During cooking, the unit is equipped with safeguards against parching. Heating will appear intermittent phenomenon when cooking element is used for frying, stir-frying, grilling and other high temperature cooking formats.

Level Power	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Rear 1800W	100W	300W	500W	700W	900W	1100W	1300W	1600W	1800W
Front 1800W	100W	300W	500W	700W	900W	1100W	1300W	1600W	1800W

Power Sharing

When both burners are on, one of the two burners would not have a power level higher than level 7. Both of them together would not be more than Max 10.

If only one burner is on, the heating zone can maintain its full heat setting. But when operating both burners, their combined total is Max 10, 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 10(i.e., one side is at 5, the other burner automatically reduces power to level 5, creating a total max 10 setting).

Set Timer

Use “+” or “-” key to adjust and set the desired time. A short key press adjusts the time by 1 minute and along key press by 10 minutes.

The automatic timer settings range from 1 minute to 99 minutes. (NOTE: There is no “seconds” and “hours” display, only minutes.) The red dot next to the Time symbol indicator will illuminate indicating that the cooking elements is selected.

III. Specifications & How to Use

FOR MODEL EMPV-IDC12

While cooking, touch the Timer key pad until time light of the desired cooking element is ON, Time digital display reads “00” and blinking; Touch “+” or “-” key to set the desired number, Once the Timer is set and no “+” or “-” key are pressed for 5 seconds, the Minute Timer begins the countdown and the timer display will stop blinking and will stay on in the display. Once the Minute Timer reaches “00”, a “beep” will be sound, indicating that the time is up, the Particular Cooking Element will automatically shut off.

If you want to set another burner to switch-off automatically, touch **Timer** key to until the desired time symbol indicator blinks, repeat the same steps above.



If you want to check the remaining time for another Cooking Element, touch the Timer until the Time symbol indicator for the desired Cooking Element blinks.

If more than one switch-off time is programmed, the shortest time remaining will show in the Time digital display, the indicator for that particular burner will be blinking.

To Cancel Timer

Touch the Timer until the Time symbol indicator for the desired Cooking Element blinks, then touch the “+” or “-” to set the timer to 00. The Time digital display will blink for 5 seconds and then turn off, indicating that the timer of selected cooking element has been cancelled.

Pause

Use the “Pause” function to pause the cooktop for Max. 10 minutes while cooking; the unit will be automatically switched off if Stop/Go is not touched again within 10 minutes.

To turn on

One or more cooking zones are active. Touch the “Pause” key pad, a “beep” will sound, the indicator light above the “Pause” will be lit up and all opened Power digital display of the cooktop will show blinking like marching ants.

Any set cooking timers/minute stop, When deactivating pause, the countdown will continue.

To turn off

Touch the “Pause” key again within 10 minutes, the indicator light above “Pause” button will go off, and the cooktop continues with the settings that were set before the “Pause”.

Hot Surface Indicator



After using any of the cooking zones, 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 zones will show an “H” to warn the user that the surface is hot to touch after the heating zone switch off. Wait until the “H” is no longer displayed to clean the unit. You may turn the unit back on even if the “H” is displayed.

IV. 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.

V. Operational Cooktop Noises

Cookware Noise

The induction fields are generated by electronics equipment, which are pretty much silent but they do produce heat at high power level. A soft-sounding cooling fan runs when the unit is running multiple cooking elements at high settings at once or when a cooking element is set at very high power 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 handles on cookware, typically when riveted on, can vibrate slightly.
- High quality cookware of solid cast iron including enamelware will lower the noise.








VI. Compatible Cookware

The quality of your cooking is dependent on the cookware you use.

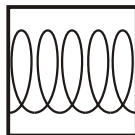
Because induction cooking requires a magnetic vessel for heating, only certain materials can be used on your cooktop.

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.

VII. 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 glass 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.

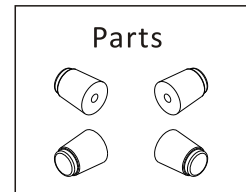
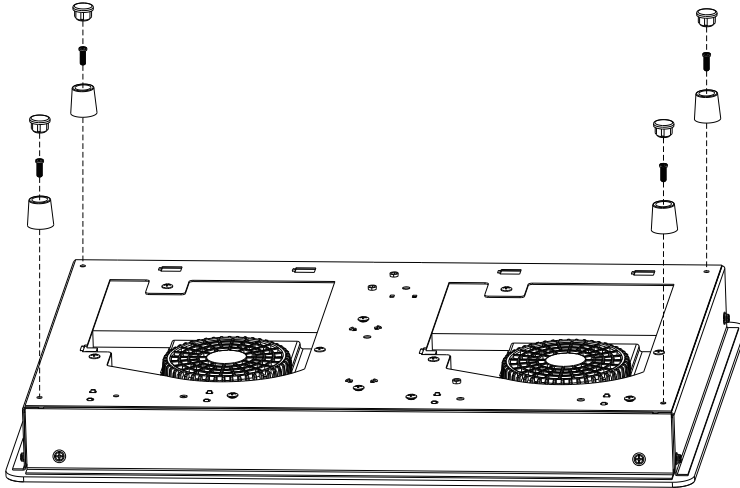
If pots with a thin overlay of aluminum or copper boil dry, the overlay may leave a black discoloration on the cooktop. This should be removed immediately before using the cooktop again or the discoloration will become permanent.

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

VIII. Installation Instructions

USE ---- COUNTERTOP

Please find **4 feet** in the packaging, you can screw them into the bottom of the unit, then the unit can be used directly on the countertop.



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

All electric cooktops 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.

VIII. Installation Instructions

Cooktop Installation

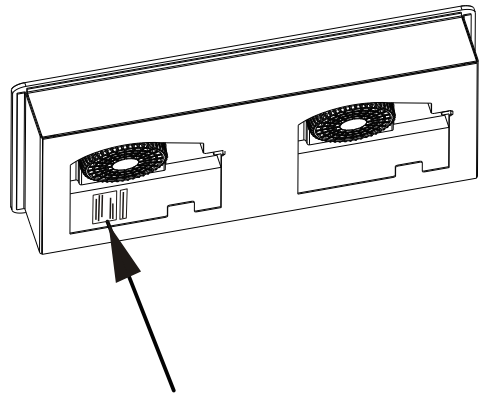
1. Cut an opening in the counter surface. Refer to the drawings on the following pages for appropriate dimension sizes and follow these instructions:
 - Select heat-resistant table material to avoid damage caused by heat radiation.
 - Ensure that the underside of the induction cooktop is well ventilated 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.

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.

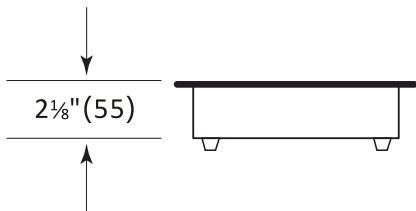
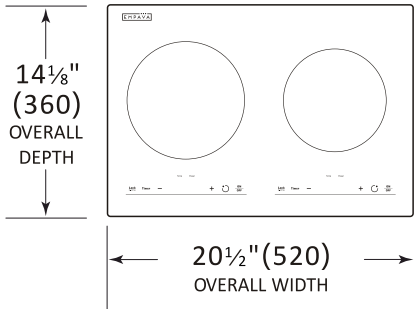


Serial plate is located under the burner box of the cooktop.

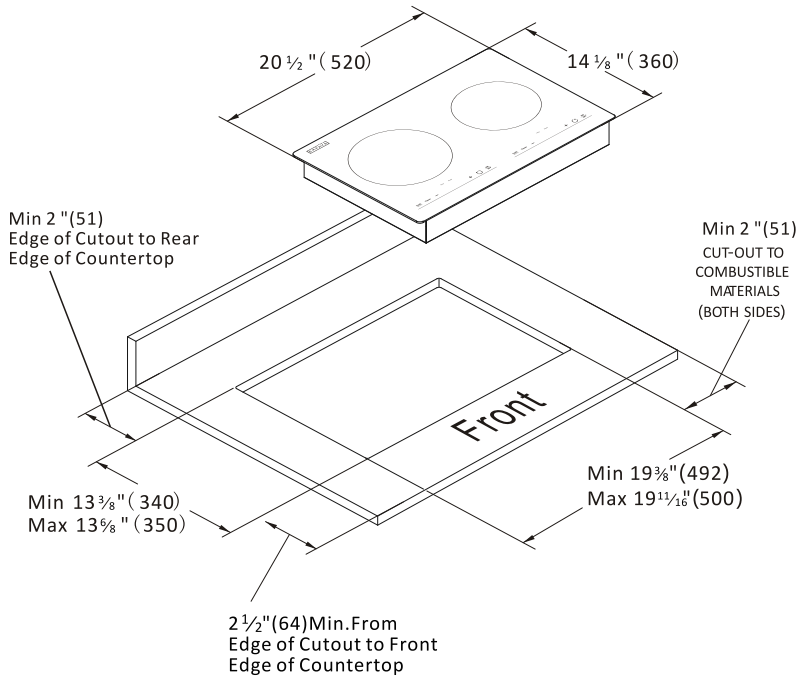
VIII. Installation Instructions

Installation

MODEL EMPV-IDC12B2
120V 60Hz
1800W



Overall Dimensions



MODEL EMPV-IDC12B2

Overall Width 20 1/2" (520)

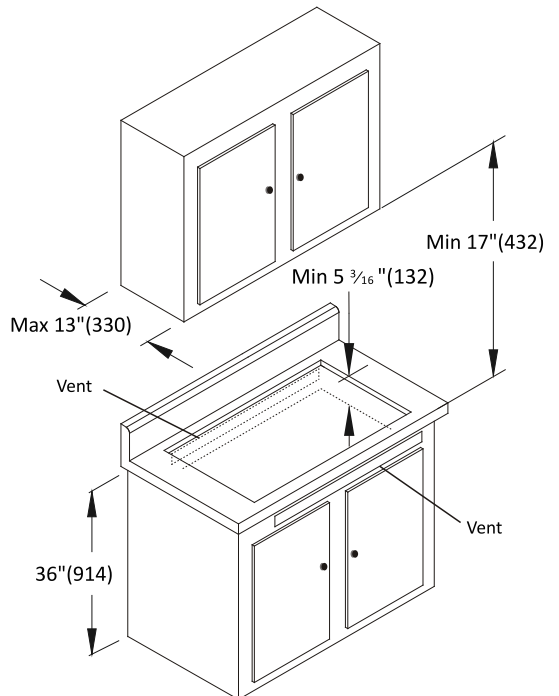
Overall Depth 14 1/8" (360)

Overall Height 2 1/8" (55)

Minimum Height Clearance 5 3/16" (132)

Cut-Out Depth Min 13 3/8" (340) / Max 13 3/8" (350)

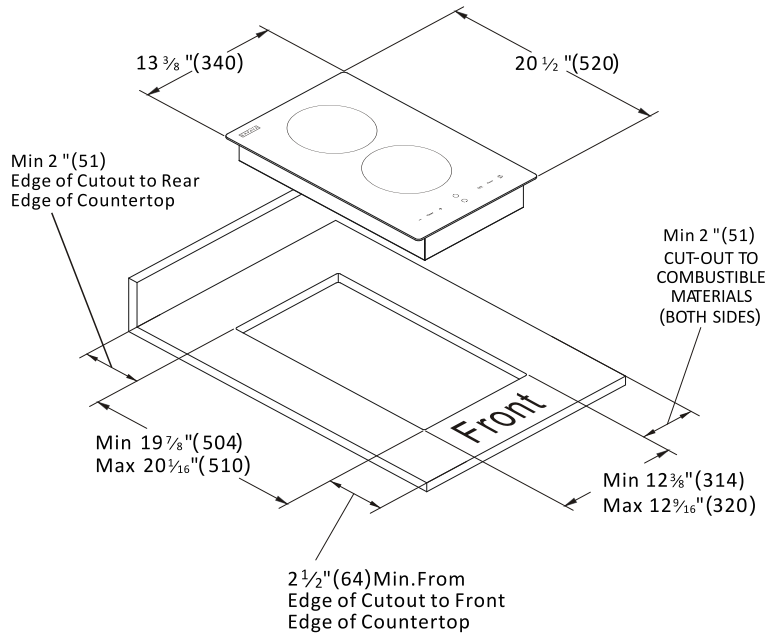
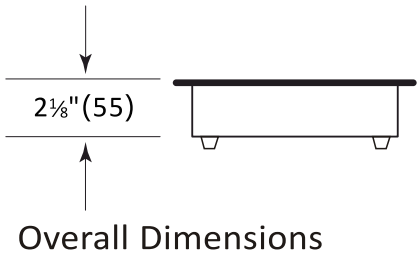
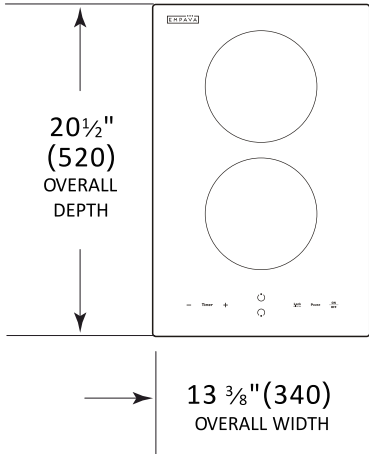
Cut-Out Width Min 19 3/8" (492) / Max 19 11/16" (500)



VIII. Installation Instructions

Installation

MODEL EMPV-IDC12
120V 60Hz
1800W



MODEL EMPV-IDC12

Overall Width 13 1/8" (340)

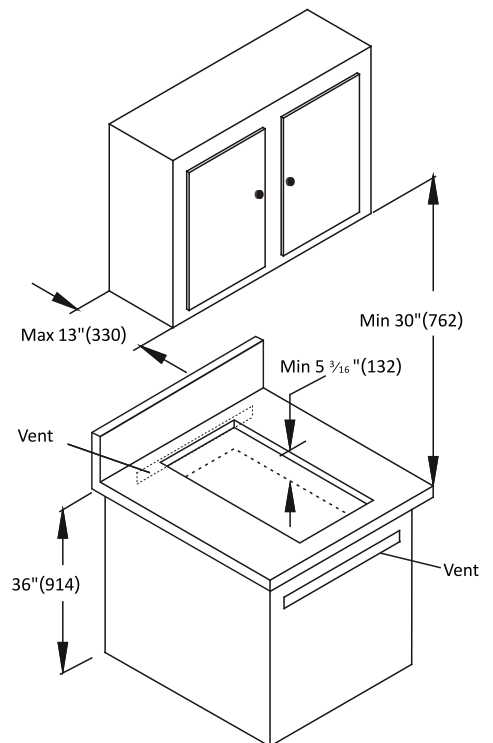
Overall Depth 20 1/2" (520)

Overall Height 2 1/8" (55)

Minimum Height Clearance 5 3/16" (132)

Cut-Out Depth Min 19 7/8" (504) / Max 20 1/16" (510)

Cut-Out Width Min 12 3/8" (314) / Max 12 5/16" (320)



VIII. Installation Instructions

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 Using The Cooktop.
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.

IX. Troubleshooting Guide

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

Error Code	Possible Cause	Solutions
<ul style="list-style-type: none"> • Cooktop does not work 	<ul style="list-style-type: none"> • Cooktop controls are locked • Power outage 	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure Lock mode is turned off • Check house lights to confirm power outage • Contact manufacturer
<ul style="list-style-type: none"> • Cooktop does not heat 	<ul style="list-style-type: none"> • No cookware or improper cookware placement on the cooking zone • Incorrect cookware size for the selected cooking zone • Cookware is not properly resting on cooking zone • Incorrect Cooking Zone selected • No power to cooktop 	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure that the cookware is centered on the cooking zone, 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 Zone • Cookware bottoms must be flat and centered on the Cooking Zone. • Make sure the correct control is ON for the Cooking Zone being used • See “Cooktop does not work” above
<ul style="list-style-type: none"> • Cooktop turns off while cooking 	<ul style="list-style-type: none"> • Cooktop internal heat sensor has detected high temperature inside the cooktop, activating automatic shut off • Liquid or object on the controls area 	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure the cooktop vents are not blocked • The cooktop features an automatic shutoff feature that turns off the entire cooktop if any Cooking Zone 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
<ul style="list-style-type: none"> • The fans keep running for one minute after the unit has been switched off 	<ul style="list-style-type: none"> • The electronics are cooling down 	<ul style="list-style-type: none"> • This is a normal occurrence

IX. Troubleshooting Guide

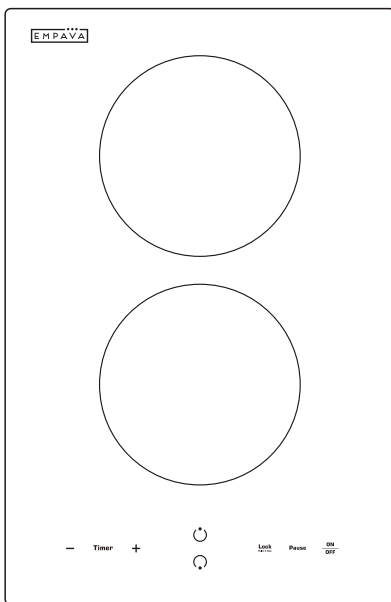
If the display shows an error code, please refer to this sheet for a potential solution.

Error Code	Possible Cause	Solutions
<ul style="list-style-type: none"> • Power sharing 	<ul style="list-style-type: none"> • When two heating zones are turned on, will create a total max power 1800W 	<ul style="list-style-type: none"> • See POWER SHARING
<ul style="list-style-type: none"> • “E0” appears in the digital display 	<ul style="list-style-type: none"> • IGBT (Insulated Gate Bipolar Transistor) overheating 	<ul style="list-style-type: none"> • Turn off unit to allow IGBT to cool. Restart unit
<ul style="list-style-type: none"> • “E1” appears in the digital display 	<ul style="list-style-type: none"> • No cookware found or improper placement of cookware on the cooking zone 	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure that the cookware is centered on the cooking zone, and that it is also induction compatible. See COMPATIBLE COOKWARE
<ul style="list-style-type: none"> • “E2” appears in the digital display 	<ul style="list-style-type: none"> • Supplied voltage to cooktop is too low 	<ul style="list-style-type: none"> • 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
<ul style="list-style-type: none"> • “E3” appears in the digital display 	<ul style="list-style-type: none"> • Supplied voltage to cooktop is too high 	<ul style="list-style-type: none"> • 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
<ul style="list-style-type: none"> • “E7” appears in the digital display 	<ul style="list-style-type: none"> • NTC1 (To check the temperature of IGBT) break off 	<ul style="list-style-type: none"> • Turn OFF the cooktop; then shut off the power at the fuse or 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
<ul style="list-style-type: none"> • “E8” appears in the digital display 	<ul style="list-style-type: none"> • NTC1 (To check the temperature of IGBT) short circuit 	
<ul style="list-style-type: none"> • “E9” appears in the digital display 	<ul style="list-style-type: none"> • NTC2 (To check the temperature of heating center) Break off 	
<ul style="list-style-type: none"> • “EE” appears in the digital display 	<ul style="list-style-type: none"> • NTC2 (To check the temperature of heating center) short circuit 	

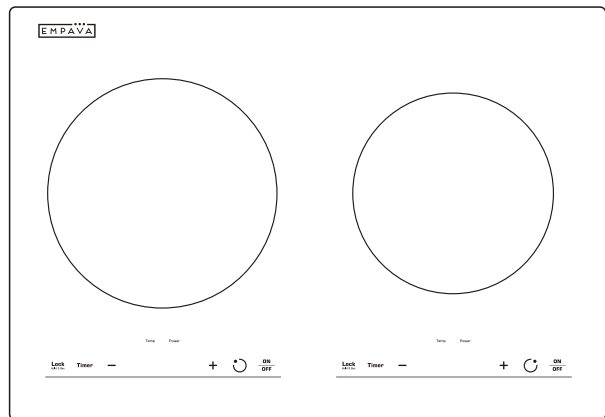


Guide d'utilisation et d'entretien

Table de cuisson à induction



Models
EMPV-IDC12
EMPV-IDC12B2



Distribué par Empava Appliances Inc.
Adresse : 15253 Don Julian Road, City of Industry, CA, 91745
Tél : (888) 682-8882
Site Web : WWW.EMPAVA.COM



TABLE DES MATIÈRES

I. Informations importantes sur la sécurité	1-2
II. Aperçu du panneau de commande	3-4
III. Spécifications et mode d'emploi	5-9
IV. Remarques sur l'utilisation de votre table de cuisson	9
V. Bruits de fonctionnement de la table de cuisson	10
VI. Batterie de cuisine compatible	11
VII. Nettoyage et entretien	12
VIII. Instructions d'installation	13-17
IX. Guide de dépannage	18-19

À propos de la cuisson par induction

La cuisson à induction est une technologie de cuisson sûre, avancée, efficace et économique. Elle fonctionne en générant un champ électromagnétique qui produit une chaleur instantanée directement dans le fond de la casserole, plutôt que de chauffer indirectement la surface en verre. Le verre ne devient chaud que parce que la casserole le chauffe.

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 fonctions de sécurité intégrées, il est essentiel de respecter toutes les précautions.
- L'installation de l'appareil dans un comptoir de cuisine et sa connexion à l'alimentation électrique ne doivent 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 jamais laisser la table de cuisson sans surveillance à tout moment.
- Lorsque l'unité est en marche, ne touchez pas à l'extérieur du panneau de commande car la surface peut contenir de la chaleur résiduelle.
- Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne plongez pas les cordons ni la table de cuisson dans l'eau (ou toute autre substance liquide).
- Lors de l'utilisation de tout appareil électrique autour d'enfants, une surveillance étroite est requise.
- N'utilisez pas un appareil électrique avec un cordon ou une fiche endommagé(e), après une panne 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 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 une utilisation domestique.
- Ne laissez pas le cordon pendre au bord d'une table ou d'un comptoir. Éloignez le cordon de toute surface chaude.
- Ne placez pas la table de cuisson sur ou près d'une plaque de cuisson au gaz ou électrique chaude.
- Évitez de préparer de la nourriture dans des récipients en aluminium ou en plastique sur les zones de cuisson chaudes.
- Ne pas stocker d'objets, de matériaux ou de substances sensibles à la température sous la table de cuisson, tels que des détergents, des sprays, etc.
- Pour éviter les accidents et obtenir une ventilation optimale du ventilateur, laissez suffisamment d'espace autour de la zone de cuisson.
- Les objets ayant un champ magnétique tels que des radios, des télévisions, des cartes de crédit, des cassettes, etc., peuvent affecter l'unité.
- La puissance électrique marquée doit être au moins égale à la puissance électrique de l'appareil.
- Le cordon doit être arrangé de sorte qu'il ne tombe pas sur le comptoir ou la table où il peut être tiré par les enfants ou trébuché

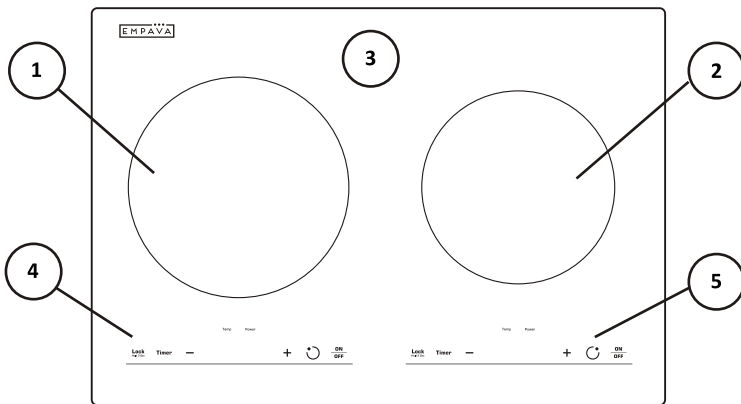
I. Informations importantes sur la sécurité

- 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.
- Lorsque cela est possible, débranchez la table de cuisson de la prise lorsqu'elle n'est pas utilisée et avant le nettoyage. Laissez refroidir avant d'effectuer tout entretien ou réparation.
- Nettoyez la table de cuisson avec précaution - ne la nettoyez pas tant que l'unité est encore chaude, certains produits de nettoyage peuvent produire de la vapeur ou des fumées s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
- Ne rangez pas les objets d'intérêt pour les enfants dans les armoires au-dessus de la table de cuisson ou sur le dossier d'une cuisinière - les enfants qui montent sur la cuisinière pour atteindre les objets peuvent être gravement blessés.
- Le cordon d'alimentation a été dimensionné en conséquence, mais 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 humides sur des surfaces chaudes peuvent entraîner des brûlures dues à la vapeur. N'utilisez pas de serviette ou d'autre tissu en vrac.
- Utilisez la taille de casseroles appropriée - Choisissez des casseroles avec un fond plat suffisamment grand pour couvrir la surface de chauffage de l'unité. L'utilisation de casseroles de taille insuffisante exposera une partie de la surface de chauffage où un contact direct peut être effectué et causer des blessures graves. Des casseroles compatibles sont nécessaires pour un fonctionnement correct.
- Revêtements de protection - N'utilisez pas de papier d'aluminium pour tapisser la zone de cuisson, les coupelles de récupération ou les fonds de 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'allumage de matériaux inflammables et de déversement dû à un contact involontaire avec des ustensiles de cuisine, les poignées des ustensiles 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

CONSERVEZ CES AVERTISSEMENTS

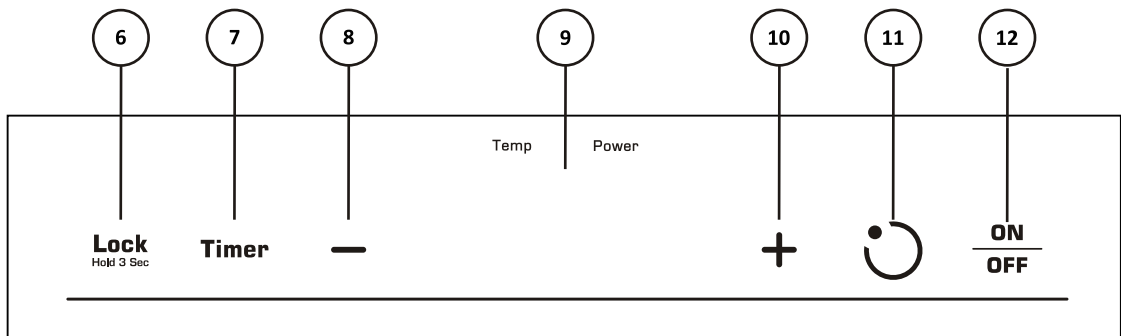
II. Aperçu du panneau de commande

POUR LE MODÈLE EMPV-IDC12B2



- 1.Zone de cuisson gauche
- 2.Zone de cuisson droite
- 3.Verre céramique
- 4.Panneau de commande tactile gauche
- 5.Panneau de commande tactile droit

Le diagramme peut différer du produit réel.

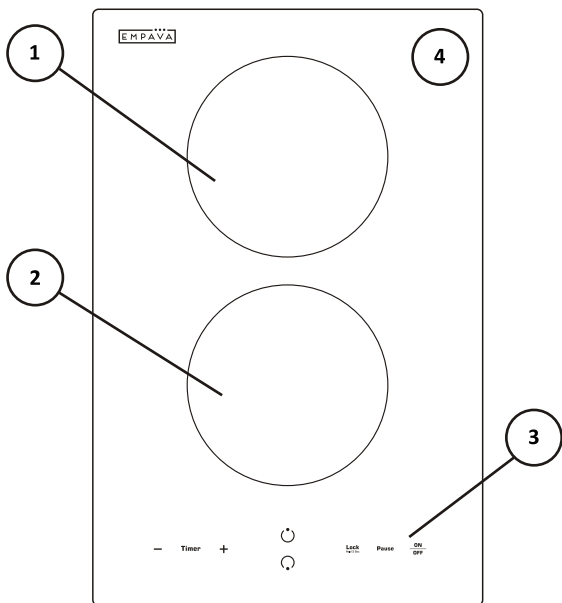


- 6.Verrouillage de sécurité enfant
- 7.Touche de commande de minuterie
- 8.Touche de réduction de puissance ou de température
- 9.Affichage des options de puissance ou de température

- 10.Touche d'augmentation de puissance ou de température
- 11.Sélection de fonction
- 12.Marche/Arrêt

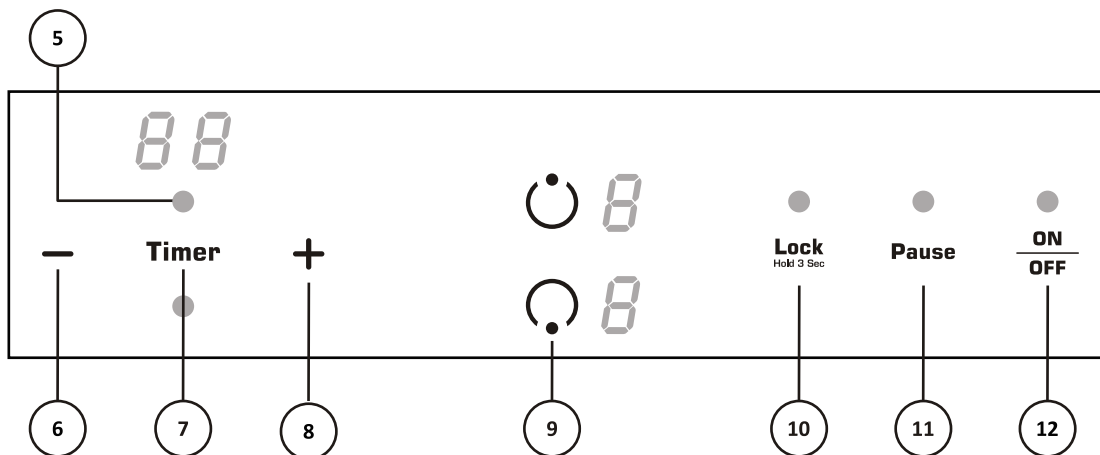
II. Control Panel Overview

FOR MODELEMPV-IDC12



- 1.Zone de cuisson arrière.
- 2.Zone de cuisson rapide.
- 3.Panel de contrôle.
4. Verre en céramique.

Le diagramme peut différer de l'apparence réelle du produit



- 5.Voyant du symbole de l'élément de cuisson
- 6.Touche de puissance ou de température inférieure
- 7.Touche de contrôle de la minuterie
- 8.Touche d'augmentation de la puissance ou de la température

- 9.Symbole de l'élément de cuisson et mise en marche/arrêt
- 10.Verrouillage de sécurité enfant
- 11.Pause
- 12.Mise en marche/arrêt principale

III. Spécifications et mode d'emploi

Caractéristiques

Modèle	EMPV-IDC12	EMPV-IDC12B2
Dimension du produit (lpxh) pouces	13 $\frac{3}{8}$ " x 20 $\frac{1}{2}$ " x 2 $\frac{1}{8}$ "	20 $\frac{1}{2}$ " x 14 $\frac{1}{8}$ " x 2 $\frac{1}{8}$ "
Dimension de découpe (lxd) pouces	Min.: 12 $\frac{3}{8}$ " x 19 $\frac{7}{8}$ " Max.: 12 $\frac{9}{16}$ " x 20 $\frac{1}{16}$ "	Min.: 19 $\frac{3}{8}$ " x 13 $\frac{3}{8}$ " Max.: 19 $\frac{1}{16}$ " x 13 $\frac{3}{8}$ "
Tension (volts)	120	120
Fréquence(Hz)	60	60
Puissance totale (watts)	1800	1800
Intensité minimale du disjoncteur	20	20
Éléments	2	2
Devant	1800W	N/A
Arrière	1800W	N/A
Gauche	N/A	1800W
Droite	N/A	1300W

Mode veille

Lorsque la fiche d'alimentation est insérée dans une prise électrique, la table de cuisson à induction émettra un bip sonore et toutes les lumières numériques de la table de cuisson clignoteront une fois, indiquant que l'appareil est en mode veille.

Verrouillage des commandes

- Le verrouillage des commandes est activé lorsque la table de cuisson est éteinte : il empêche l'activation de toute touche de capteur, sauf la touche de verrouillage, vous devez donc désactiver le verrouillage des commandes en touchant la touche de verrouillage, puis toucher la touche d'alimentation principale pour allumer la table de cuisson.
- Le verrouillage des commandes est activé pendant l'utilisation de la table de cuisson : il empêche l'activation de toute touche de capteur, sauf les touches ON/OFF, Puissance et Verrouillage.

Pour verrouiller

Appuyez et maintenez enfoncée la touche de verrouillage pendant 3 secondes, un bip sonore retentira et le témoin lumineux au-dessus de la touche de verrouillage s'allumera.

Pour déverrouiller

Appuyez et maintenez enfoncée la touche de verrouillage pendant 3 secondes, un bip sonore retentira et le témoin lumineux s'éteindra.

 **C'est important.**

Lock
Hold 3 Sec

Maintenez la pression pendant 3 secondes



POUR MODÈLE EMPV-IDC12B2

Mode de préparation

Lorsqu'il est en mode de veille, appuyez sur la touche "ON/OFF", un bip sonore retentira et le voyant "ON/OFF" clignotera, indiquant que les fonctions de la table de cuisson à induction sont prêtes à être utilisées. L'unité retournera automatiquement en mode veille si la fonction n'est pas activée dans les 60 secondes.

Éteindre l'unité

ON
OFF Lorsque l'utilisation de la table de cuisson est terminée, appuyez sur la touche "ON/OFF". La lumière "ON/OFF" s'éteindra, indiquant que l'unité est maintenant en mode veille. Ne retirez pas la prise d'alimentation tant que le ventilateur de refroidissement n'est pas arrêté.

Fonction

Placez la casserole sur la table de cuisson. Veuillez sélectionner l'option de réglage de puissance ou de température pour commencer la cuisson.

Mode de réglage de la puissance : Cette fonction cuisine avec les réglages de puissance (watts). Lorsque l'unité est en mode de disponibilité ou en mode de température, appuyez sur la touche "Fonction" pour sélectionner le mode "Puissance". Le voyant "Puissance" s'allume et l'affichage numérique affiche "900", indiquant que la table de cuisson est entrée en mode de réglage de la puissance. Si l'utilisateur souhaite ajuster le niveau de puissance, appuyez sur la touche "-" ou "+". Si l'utilisateur souhaite régler la minuterie pour que l'unité s'éteigne automatiquement, veuillez vous référer au mode de réglage de la minuterie. Pour arrêter la cuisson, appuyez sur la touche "ON/OFF". Réglages du niveau de puissance de chauffage :

Level Power	1	2	3	4	5	6	7	8
Right 1300W	300W	500W	700W	900W	1100W	1300W		
Left 1800W	300W	500W	700W	900W	1100W	1300W	1500W	1800W

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

Mode de réglage de température: Cette fonction cuit à des réglages de température. Lorsque l'unité est en mode d'attente ou en mode de puissance, appuyez sur la touche "Fonction" pour sélectionner le mode "Temp". Le voyant "Temp" s'allume et l'affichage numérique indique "460F", indiquant que la table de cuisson est entrée en mode de réglage de température. Si l'utilisateur souhaite ajuster le niveau de température, appuyez sur les touches "-" ou "+" pour ajuster le réglage de température. Si l'utilisateur souhaite régler la minuterie pour que l'unité s'éteigne automatiquement, veuillez vous reporter au mode de réglage de la minuterie. Pour arrêter la cuisson, appuyez sur la touche "ON/OFF".

Niveaux de température: 120°F, 150°F, 180°F, 210°F, 260°F, 300°F, 360°F, 420°F, 460°F.

REMARQUE: Si une zone de chauffage est réglée sur la température, la puissance maximale dans une autre zone de chauffage est de niveau 5 (900 W).

III. Spécifications et mode d'emploi

POUR MODÈLE EMPV-IDC12B2

Partage du pouvoir

Lorsque les deux brûleurs sont allumés, l'un des deux brûleurs ne doit pas avoir un niveau de puissance supérieur à 1300 W. Les deux ensemble ne doivent pas dépasser un maximum de 1800 W. Si un seul brûleur est allumé, la zone de chauffage peut maintenir son réglage de chaleur maximal, mais lorsqu'on utilise les deux brûleurs en même temps, leur puissance totale combinée est de 1800 W maximum, ce qui signifie que lorsqu'on augmente la puissance d'un côté, la sortie de l'autre côté diminue automatiquement si leur puissance totale combinée dépasse 1800 W (c'est-à-dire qu'un côté est à 1100 W, l'autre brûleur réduit automatiquement la puissance à 700 W, créant un réglage maximal total de 1800 W).

Définir le mode minuterie

Utilisez les touches "+" ou "-" pour ajuster et régler l'heure désirée. Une pression courte sur la touche ajuste l'heure de 1 minute et une pression longue de 10 minutes. Les réglages automatiques de minuterie vont de 1 minute à 2 heures et 59 minutes. (REMARQUE : il n'y a pas d'affichage des "secondes", seulement des heures et des minutes).

Lorsque l'unité est en mode de puissance ou de température, appuyez sur la touche "Minuteur". Les voyants "Minuteur" et "Temps" clignotent, 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 la touche "+" ou "-" pour régler le nombre d'heures souhaité, puis appuyez à nouveau sur la touche "Minuteur", le nombre de minutes clignote, appuyez sur les touches "+" ou "-" pour régler le nombre de minutes souhaité, puis appuyez une troisième fois sur la touche "Minuteur" pour terminer le réglage. (Le réglage est également terminé si ni la touche "+" ni la touche "-" n'est pressée pendant 10 secondes.) Une fois activé, le voyant "Minuteur" ou "Temps" restera allumé, l'affichage numérique alternant entre l'affichage du temps de cuisson restant et du niveau de puissance. Lorsque le compte à rebours est terminé, la table de cuisson émettra un bip et l'élément chauffant spécifique s'éteindra automatiquement.

Pour annuler la minuterie : en mode minuterie, appuyez sur la touche "Minuteur", l'affichage numérique indique le temps restant. Appuyez ensuite sur les touches "+" ou "-" jusqu'à ce que l'affichage numérique indique "0:00" et que l'affichage de la minuterie clignote pendant 10 secondes, puis s'éteint. La minuterie n'est plus active.

Indicateur de surface chaude



Après avoir utilisé l'une des zones de cuisson, la table de cuisson restera chaude. Même après avoir éteint l'ensemble de l'unité, la surface de la table de cuisson restera chaude pendant un certain temps. L'affichage des zones de cuisson affichera un «H» pour avertir l'utilisateur que la surface est chaude au toucher après l'arrêt de la zone de chauffage. Attendez que le «H» ne s'affiche plus pour nettoyer l'unité. Vous pouvez rallumer l'unité même si le «H» est affiché.

III. Spécifications et mode d'emploi

POUR MODÈLE EMPV-IDC12

Mode de préparation

En mode veille, appuyez sur la touche "ON/OFF", cela produira un son "bip" et le témoin lumineux "ON/OFF" clignotera, indiquant que les fonctions de la table de cuisson à induction sont prêtes à être utilisées. L'unité reviendra automatiquement en mode veille si le symbole de l'élément de cuisson n'est pas activé dans les 60 secondes.

Pour éteindre l'unité :

1. Touchez le symbole de l'élément de cuisson que vous souhaitez éteindre, appuyez sur la touche "-" pour régler le niveau de puissance sur 1, puis appuyez à nouveau sur "-" pour éteindre l'élément de cuisson souhaité.

2. Touchez la touche principale d'alimentation pour éteindre toute la table de cuisson. Un "bip" retentira et tous les voyants s'éteindront, indiquant que la table de cuisson est en mode veille.

Utilisation des éléments de cuisson :

Pour allumer un ou plusieurs éléments de cuisson, placez une casserole ou une poêle compatible sur l'élément de cuisson souhaité. Avec la plaque de cuisson allumée comme mentionné ci-dessus, touchez le symbole de cuisson désiré dans les 30 secondes, l'affichage de la puissance affichera un "-". Appuyez sur la touche "-" ou "+" pour régler le niveau de puissance souhaité.

REMARQUE : Pendant la cuisson, l'unité est équipée de protections contre le dessèchement. Le chauffage sera intermittent lorsqu'un élément de cuisson est utilisé pour la friture, la cuisson sautée, le grillage et d'autres formats de cuisson à haute température.

Level Power	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Rear 1800W	100W	300W	500W	700W	900W	1100W	1300W	1600W	1800W
Front 1800W	100W	300W	500W	700W	900W	1100W	1300W	1600W	1800W

Partage de puissance

Lorsque les deux brûleurs sont allumés, l'un des deux brûleurs n'aura pas un niveau de puissance supérieur au niveau 7. Les deux brûleurs ensemble ne dépasseront pas le maximum de 10.

Si un seul brûleur est allumé, la zone de chauffage peut maintenir son réglage de chaleur maximal. Mais lorsqu'on utilise les deux brûleurs en même temps, leur total combiné est de 10 maximum, ce qui signifie que lorsque vous augmentez la puissance d'un côté, la puissance de l'autre côté diminue automatiquement si leur total combiné est supérieur à 10 (par exemple, un côté est réglé à 5, l'autre brûleur réduit automatiquement la puissance au niveau 5, créant un réglage maximal total de 10).

Réglage de la minuterie

Utilisez les touches "+" ou "-" pour ajuster et régler le temps souhaité. Une pression courte sur la touche ajuste le temps d'une minute, et une pression longue de 10 minutes.

Les réglages de minuterie automatique vont de 1 minute à 99 minutes. (NOTE : Il n'y a pas d'affichage de "secondes" et "heures", seulement des minutes.) Le point rouge à côté de l'indicateur de symbole de temps s'allumera pour indiquer que les éléments de cuisson sont sélectionnés.

III. Spécifications et mode d'utilisation

POUR MODÈLE EMPV-IDC12

Pendant la cuisson, appuyez sur la touche Minuterie jusqu'à ce que le voyant de l'élément de cuisson souhaité soit allumé, l'affichage numérique du temps indique "00" et clignote; Appuyez sur la touche "+" ou "-" pour définir le nombre souhaité, une fois la minuterie réglée et aucune touche "+" ou "-" n'est appuyée pendant 5 secondes, la minuterie des minutes commence le compte à rebours et l'affichage de la minuterie cessera de clignoter et restera allumé sur l'affichage. Lorsque la minuterie des minutes atteint "00", un "bip" retentit, indiquant que le temps est écoulé, l'élément de cuisson particulier s'éteint automatiquement.

88

●
Timer
●

Si vous souhaitez régler un autre brûleur pour qu'il s'éteigne automatiquement, appuyez sur la touche Minuterie jusqu'à ce que l'indicateur du symbole de l'heure souhaitée clignote, puis répétez les mêmes étapes ci-dessus.

Si vous souhaitez vérifier le temps restant pour un autre élément de cuisson, appuyez sur la minuterie jusqu'à ce que l'indicateur du symbole de l'heure pour l'élément de cuisson souhaité clignote.

Si plusieurs temps d'arrêt sont programmés, le temps restant le plus court s'affiche sur l'affichage numérique de l'heure, l'indicateur de ce br

Utilisez la fonction "Pause" pour mettre en pause la table de cuisson pendant un maximum de 10 minutes pendant la cuisson ; l'unité s'éteindra automatiquement si la fonction Stop/Go n'est pas à nouveau activée dans les 10 minutes.

Pour allumer

Une ou plusieurs zones de cuisson sont actives. Appuyez sur la touche "Pause", un "bip" retentira, le voyant au-dessus de "Pause" s'allumera et tous les affichages numériques de puissance de la table de cuisson clignoteront comme des fourmis en marche.

Tous les minuteurs de cuisson réglés s'arrêteront. Lors de la désactivation de la pause, le compte à rebours reprendra.

Pour éteindre

Appuyez à nouveau sur la touche "Pause" dans les 10 minutes, le voyant au-dessus du bouton "Pause" s'éteindra et la table de cuisson reprendra les réglages qui étaient en place avant la "Pause".

indicateur de surface chaude



Après avoir utilisé l'une des zones de cuisson, la plaque de cuisson restera chaude. Même après avoir éteint l'ensemble de l'appareil, la surface de la plaque de cuisson restera chaude pendant un certain temps. L'affichage des zones de cuisson affichera un "H" pour avertir l'utilisateur que la surface est chaude au toucher après l'arrêt de la zone de chauffage. Attendez que le "H" ne s'affiche plus pour nettoyer l'appareil. Vous pouvez rallumer l'appareil même si le "H" est affiché.

IV. Remarques sur l'utilisation de votre poêle:

- Cet appareil deviendra chaud pendant l'utilisation et restera chaud pendant un certain temps après l'utilisation.
- Ne jamais chauffer des ustensiles de cuisson vides. Cela peut endommager à la fois les ustensiles de cuisson et l'appareil.
- N'oubliez pas d'éteindre la plaque de cuisson après utilisation.
- Gardez l'appareil éloigné d'une cuisinière à gaz ou d'une autre source de chaleur. Si la température ambiante est trop élevée, la plaque de cuisson cessera de chauffer.
- Assurez-vous d'essuyer l'eau du fond de la casserole avant de chauffer.
- Soyez prudent lors de l'ébullition de l'eau. Pendant le processus d'ébullition, l'eau chaude peut éclabousser.

V. Bruits de fonctionnement du poêle

Bruit de batterie de cuisine








- Les champs d'induction sont générés par des équipements électroniques, qui sont pratiquement silencieux, mais ils produisent de la chaleur à des niveaux de puissance élevés.
- Un ventilateur de refroidissement à faible bruit fonctionne lorsque l'unité fait fonctionner plusieurs éléments de cuisson à des réglages élevés en même temps ou lorsqu'un élément de cuisson est réglé à des réglages de puissance très élevés.
- Ce qui peut parfois produire du bruit avec la cuisson par induction, ce n'est pas l'équipement d'induction, mais les ustensiles de cuisine eux-mêmes. De légers bruits peuvent être produits par différents types de batteries de cuisine. Certaines des causes possibles incluent :
- Les casseroles plus lourdes, comme celles en fonte émaillée, produisent moins de bruit que les casseroles en acier inoxydable multicouche plus légères ; Les ustensiles de cuisine légers peuvent également vibrer. Des ustensiles de cuisine de qualité et de poids lourd sont recommandés.
- Les ustensiles de cuisine avec des fonds irréguliers ou déformés peuvent vibrer de manière audible sur la surface en

VI. Ustensiles de cuisine compatibles

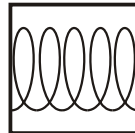
La qualité de votre cuisine dépend des ustensiles de cuisine que vous utilisez. Étant donné que la cuisson à induction nécessite un récipient magnétique pour chauffer, seuls certains matériaux peuvent être utilisés sur votre table de cuisson.

Batterie de cuisine appropriée

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

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

Idéalement, les ustensiles de cuisine auront ceci image de l'induction dans la boîte au détail:



Induction

Ustensiles de cuisine inadéquats

Les casseroles ou poêles avec ou faites des matériaux suivants NE PEUVENT PAS être utilisées sur votre table de cuisson :

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

Si vous n'êtes pas sûr de la possibilité d'utiliser 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 colle, les ustensiles de cuisine PEUVENT être utilisés sur la plaque à induction.

VII. Nettoyage et entretien

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

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

1. Une utilisation quotidienne du nettoyant pour vitrocéramique lorsque la table de cuisson est froide permettra de conserver l'aspect neuf de la table de cuisson.
2. Secouez bien la solution de nettoyage. Appliquez quelques gouttes de nettoyant pour vitrocéramique directement sur la table de cuisson.
3. Utilisez une serviette en papier ou un tampon de nettoyage doux pour surface en céramique pour nettoyer toute la surface de la table de cuisson.
4. Utilisez un chiffon sec ou une serviette en papier pour enlever tous les résidus de nettoyage. Pas besoin de rincer. Ne jamais passer la table de cuisson sous l'eau.

Nettoyage des résidus brûlés :

REMARQUE : Il est très important de NE PAS utiliser la plaque de cuisson tant qu'elle n'a pas été entièrement nettoyée. AVERTISSEMENT : Des dommages peuvent être causés à la surface en verre si vous utilisez des tampons à récurer ou d'autres types de matériaux de nettoyage abrasifs.

1. Laissez la plaque de cuisson refroidir.
2. Étalez quelques gouttes du nettoyant pour verre céramique sur la zone des résidus brûlés.
3. À l'aide du tampon de nettoyage pour verre céramique, frottez la zone des résidus en appliquant la pression nécessaire.
4. Si des résidus subsistent, répétez les étapes ci-dessus.
5. Pour une protection supplémentaire, une fois que tous les résidus ont été enlevés, polissez toute la surface avec le nettoyant pour verre céramique et une serviette en papier.

Nettoyage des résidus fortement brûlés :

1. Laissez la plaque de cuisson refroidir.
2. Utilisez un grattoir à lame unique à environ 45 degrés contre la surface en verre et grattez les résidus.
3. Après avoir gratté les résidus, appliquez quelques gouttes du nettoyant pour verre céramique sur toute la zone des résidus brûlés. Utilisez le tampon de nettoyage pour enlever les résidus restants.
4. Pour une protection supplémentaire, une fois

Marques de métal et rayures :

Faites attention à ne pas faire glisser les casseroles ou les poêles sur la surface de la plaque de cuisson, car cela laissera des marques métalliques.

Ces marques peuvent être enlevées à l'aide du nettoyant pour verre céramique et du tampon de nettoyage pour plaques à induction.

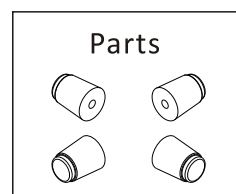
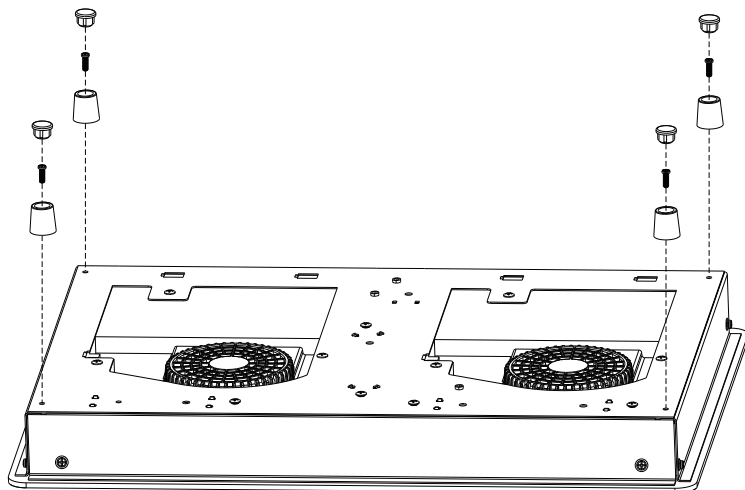
Si des casseroles avec une fine couche d'aluminium ou de cuivre sèchent à l'ébullition, la couche peut laisser une décoloration noire sur la plaque de cuisson. Cela doit être enlevé immédiatement avant d'utiliser à nouveau la plaque de cuisson, sinon la décoloration deviendra permanente.

REMARQUE : Si des fissures ou des indentations se produisent sur la surface en verre, le verre de la plaque de cuisson devra être remplacé. Contactez le fabricant pour obtenir de l'aide.

VIII. instructions d'installation

Utilisation : plan de travail

Veillez trouver les 4 pieds dans l'emballage, vous pouvez les visser au bas de l'appareil, puis l'appareil peut être utilisé directement sur le plan de travail.



Utilisation : encastrable

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

Avertissement!

Pour votre sécurité : Ne stockez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil. Pour éliminer les risques de brûlures ou d'incendie dus à la surchauffe, il faut éviter les placards situés au-dessus de l'unité à induction. Si de l'espace est disponible dans les placards, le risque peut être réduit en installant une hotte de cuisinière qui protège horizontalement à une distance minimale de 5 pouces (12,7 cm) en dessous du bas des placards.

INFORMATIONS IMPORTANTES D'INSTALLATION

Toutes les plaques de cuisson électriques fonctionnent avec un câble monophasé à trois fils, avec une alimentation électrique de 120 V/60 Hz en courant alternatif avec terre. L'installation doit être réalisée avec des câbles, des conduits et des raccords de taille conformes au Code national de l'électricité, ANSI / NFPA 70.

VIII. instructions d'installation

Installation de la plaque de cuisson

1. Découpez une ouverture dans la surface du plan de travail. Reportez-vous aux dessins des pages suivantes pour connaître les dimensions appropriées et suivez ces instructions :

- Choisissez un matériau de table résistant à la chaleur pour éviter les dommages causés par le rayonnement thermique.
- Assurez-vous que le dessous de la plaque à induction est bien ventilé et que l'entrée d'air n'est pas bloquée.
- La distance entre la plaque de cuisson et tout placard situé au-dessus de l'appareil doit être d'au moins 30 pouces (76 cm).

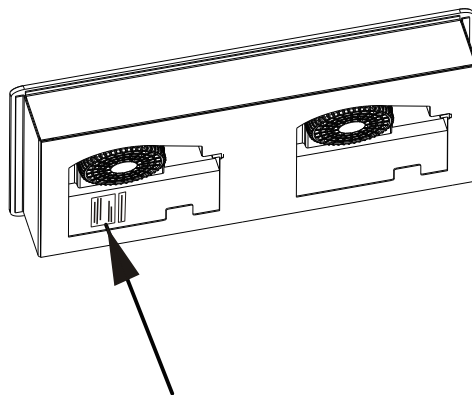
2. Après avoir découpé l'ouverture, retirez les copeaux ou autres matériaux détachés qui pourraient gêner le fonctionnement de l'appareil.

3. REMARQUE IMPORTANTE : Ne scellez pas la plaque de cuisson au plan de travail. Elle doit être enlevée si une réparation est nécessaire.

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

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.



La plaque de série est située sous la boîte du brûleur de la plaque de cuisson.

Emplacement du numéro de modèle et de série

La plaque de série se trouve sous la plaque de cuisson. Lors de la commande de pièces ou de demandes de renseignements concernant votre plaque de cuisson, n'oubliez pas d'inclure les numéros de modèle et de série.

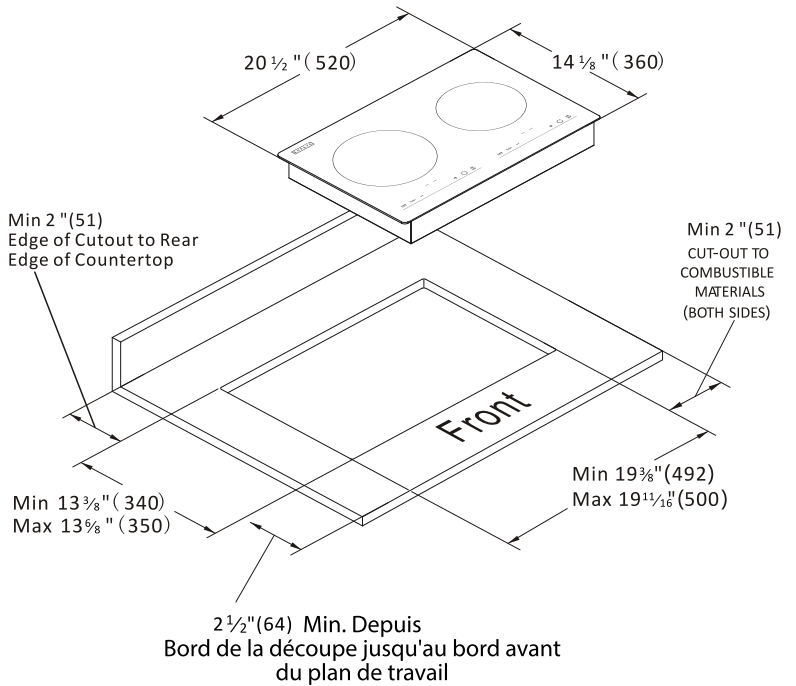
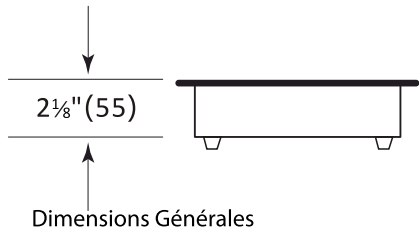
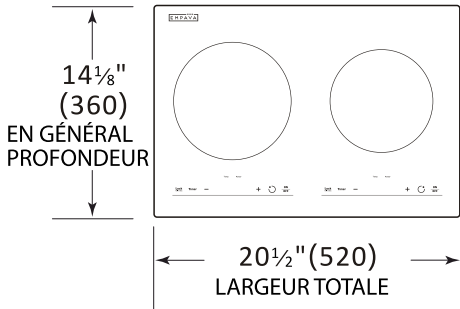
VIII. instructions d'installation

Facilité

MODÈLE EMPV-IDC12B2

120V 60Hz

1800W



MODÈLE EMPV-IDC12B2

Largeur totale 20 ¹/₂" (520)

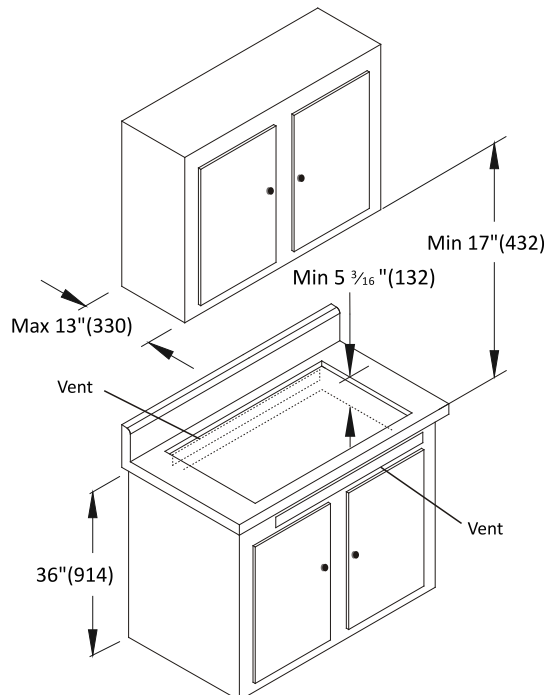
Profondeur totale 14 ¹/₈" (360)

Hauteur totale 2 ¹/₈" (55)

Hauteur minimale de dégagement 5 ³/₁₆" (132)

Profondeur de découpe Min 13 ³/₈" (340) / Max 13 ⁵/₈" (350)

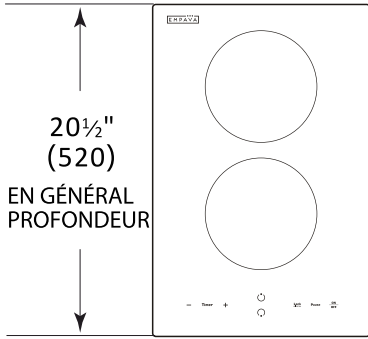
Largeur de découpe Min 19 ³/₈" (492) / Max 19 ¹¹/₁₆" (500)



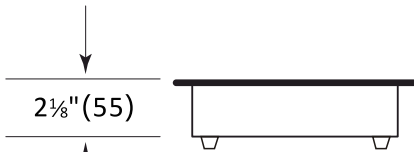
VIII. Instructions d'Installation

Installation

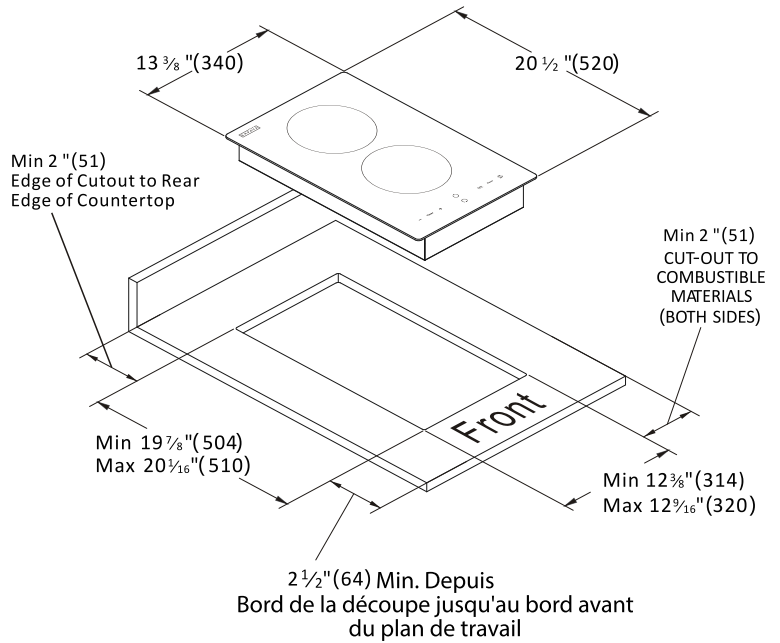
MODEL EMPV-IDC12
120V 60Hz
1800W



13 3/8" (340)
LARGEUR TOTALE

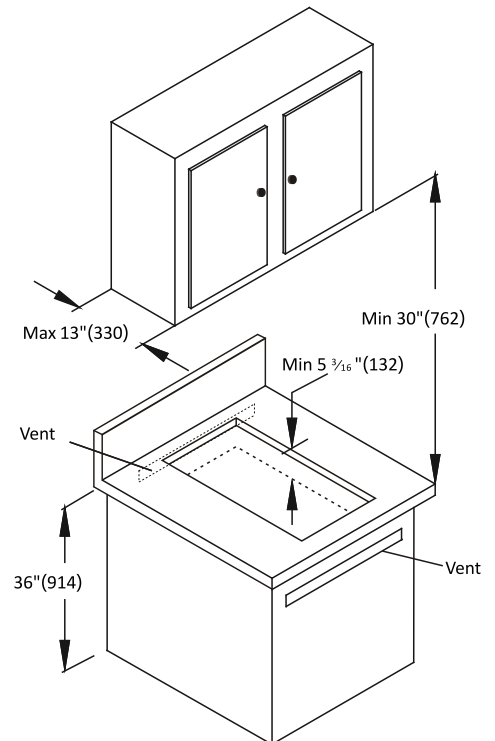


Dimensions générales



MODÈLE EMPV-IDC12

Largeur totale	13 1/8" (340)
Profondeur totale	20 1/2" (520)
Hauteur totale	2 1/8" (55)
Hauteur minimale de dégagement	5 3/16" (132)
Profondeur de découpe	Min 19 7/8" (504) / Max 20 1/16" (510)
Largeur de découpe	Min 12 3/8" (314) / Max 12 3/16" (320)



Après l'installation

- 1.Retirez tous les autocollants et les objets de la surface de cuisson.
- 2.Nettoyez la table de cuisson avant utilisation. Séchez avec un chiffon doux. Voir Nettoyage de votre table de cuisson pour plus d'informations.
- 3.Lisez Utilisation de la table de cuisson.
- 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, vérifiez que le disjoncteur n'a pas disjoncté ou que la maison n'a pas de coupure de courant. Pour plus d'informations, voir Guide de dépannage. Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème vous-même, appelez-nous pour obtenir de l'aide ou un service.

IX. Guide de dépannage

Si l'écran affiche un code d'erreur, reportez-vous à cette fiche pour une solution possible.

Error Code	Possible Cause	Solutions
<ul style="list-style-type: none"> La table de cuisson ne fonctionne pas solution possible. 	<ul style="list-style-type: none"> Les commandes de la table de cuisson sont verrouillées Panne de courant 	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que le mode Verrouillage est désactivé. Vérifiez les lumières de la maison pour confirmer la panne de courant. Contactez le fabricant.
<ul style="list-style-type: none"> La table de cuisson ne chauffe pas 	<ul style="list-style-type: none"> Pas de batterie de cuisine ou placement incorrect de la batterie de cuisine sur la zone de cuisson. Taille incorrecte de la batterie de cuisine pour la zone de cuisson sélectionnée La batterie de cuisine ne repose pas correctement sur la zone de cuisson Zone de cuisson incorrecte sélectionnée Pas de courant vers la table de cuisson 	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que la batterie de cuisine est centrée sur la zone de cuisson et qu'elle est également du type correct pour la cuisson par induction. Voir Ustensiles de cuisine compatibles. Le fond de la batterie de cuisine doit être suffisamment grand pour couvrir la zone de cuisson. Les fonds des ustensiles de cuisine doivent être plats et centrés sur la zone de cuisson. Assurez-vous que la commande correcte est ACTIVÉE pour la zone de cuisson utilisée. Voir "La table de cuisson ne fonctionne pas" ci-dessus.
<ul style="list-style-type: none"> La table de cuisson ne chauffe pas 	<ul style="list-style-type: none"> Le capteur de chaleur interne de la table de cuisson a détecté une température élevée à l'intérieur de la table de cuisson, activant la mise hors tension automatique. Liquide ou objet sur la zone de contrôle 	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que les événements de la table de cuisson ne sont pas obstrués. La table de cuisson est équipée d'une fonction d'arrêt automatique qui éteint toute la table de cuisson si une zone de cuisson est restée allumée en continu pendant 2 heures. Le panneau de commande de la table de cuisson peut enregistrer des liquides ou des objets obstruant le panneau, ce qui peut provoquer l'arrêt de la table de cuisson. Nettoyez les déversements ou retirez les objets et redémarrez l'unité.
<ul style="list-style-type: none"> Les ventilateurs continuent de fonctionner pendant une minute après l'arrêt de l'unité. 	<ul style="list-style-type: none"> L'électronique se refroidit. 	<ul style="list-style-type: none"> C'est un événement normal

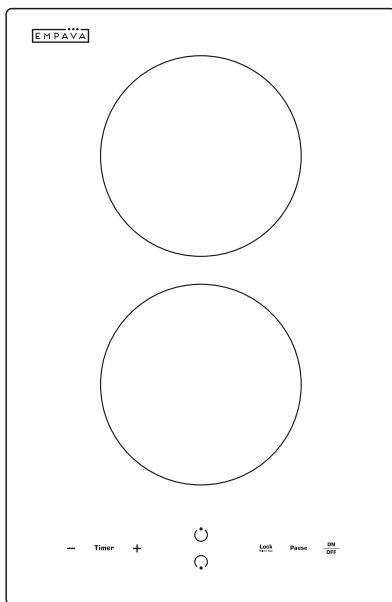
IX. Guide de dépannage

Si l'écran affiche un code d'erreur, reportez-vous à cette fiche pour une solution possible.

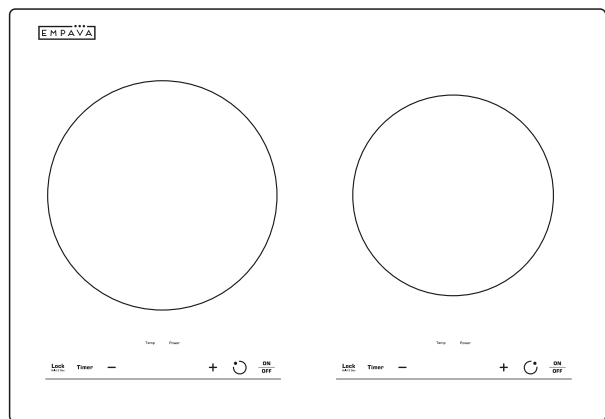
Error Code	Possible Cause	Solutions
<ul style="list-style-type: none"> Partage de puissance 	<ul style="list-style-type: none"> Lorsque deux zones de chauffage sont allumées, cela créera une puissance maximale totale de 1800 W. 	<ul style="list-style-type: none"> Voir PARTAGE DU POUVOIR
<ul style="list-style-type: none"> "EO" apparaît sur l'affichage numérique. 	<ul style="list-style-type: none"> Surchauffe du transistor bipolaire à grille isolée (IGBT). 	<ul style="list-style-type: none"> Éteignez l'unité pour permettre au IGBT de refroidir. Redémarrez l'unité.
<ul style="list-style-type: none"> "E1" apparaît sur l'affichage numérique. 	<ul style="list-style-type: none"> Aucune batterie de cuisine trouvée ou placement incorrect de la batterie de cuisine sur la zone de cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que la batterie de cuisine est centrée sur la zone de cuisson et qu'elle est également compatible avec l'induction. Voir Ustensiles de cuisine compatibles.
<ul style="list-style-type: none"> "E2" apparaît sur l'affichage numérique. 	<ul style="list-style-type: none"> La tension fournie à la table de cuisson est trop faible. 	<ul style="list-style-type: none"> Si la tension de la puissance 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.
<ul style="list-style-type: none"> "E3" apparaît sur l'affichage numérique. 	<ul style="list-style-type: none"> La tension fournie à la table de cuisson est trop élevée. 	<ul style="list-style-type: none"> Si la tension de la puissance 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.
<ul style="list-style-type: none"> "E7" apparaît sur l'affichage numérique. 	<ul style="list-style-type: none"> NTC1 (pour vérifier la température de l'IGBT) est cassé. 	<ul style="list-style-type: none"> Éteignez la table de cuisson; puis éteignez l'alimentation au fusible ou au disjoncteur pendant environ 30 secondes. Allumez à nouveau l'alimentation de la table de cuisson, puis appuyez sur le bouton MISE EN MARCHÉ pour allumer l'unité. Si le message d'erreur continue de s'afficher, appelez le service.
<ul style="list-style-type: none"> "E8" apparaît sur l'affichage numérique. 	<ul style="list-style-type: none"> NTC1 (pour vérifier la température de l'IGBT) est en court-circuit. 	
<ul style="list-style-type: none"> "E9" apparaît sur l'affichage numérique. 	<ul style="list-style-type: none"> NTC2 (pour vérifier la température du centre de chauffage) est cassé. 	
<ul style="list-style-type: none"> "EE" apparaît sur l'affichage numérique. 	<ul style="list-style-type: none"> NTC2 (pour vérifier la température du centre de chauffage) est en court-circuit. 	



Guía de uso y cuidado Cocina de inducción



Models
EMPV-IDC12
EMPV-IDC12B2



Distribuido por Empava Appliances Inc.
Dirección: 15253 Don Julian Road, City of Industry, CA, 91745
Teléfono: (888) 682-8882
WWW.EMPAVA.COM



ÍNDICE DE CONTENIDOS

I. Información de seguridad importante	1-2
II. Descripción general del panel de control	3-4
III. Especificaciones y cómo usar	5-9
IV. Notas sobre el uso de su cocina	9
V. Ruidos operativos de la cocina	10
VI. Utensilios de cocina compatibles	11
VII. Limpieza y mantenimiento	12
VIII. Instrucciones de instalación	13-17
IX. Guía de resolución de problemas	18-19

À propos de la cuisson par induction

La cuisson à induction est une technologie de cuisson sûre, avancée, efficace et économique. Elle fonctionne en générant un champ électromagnétique qui produit une chaleur instantanée directement dans le fond de la casserole, plutôt que de chauffer indirectement la surface en verre. Le verre ne devient chaud que parce que la casserole le chauffe.

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. Información importante de seguridad

- Al utilizar un electrodoméstico, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad. Para esta placa de inducción, incluso con las características de seguridad incorporadas, es esencial prestar atención a todas las precauciones.
- La instalación del electrodoméstico en la encimera de la cocina y su conexión a la fuente de alimentación principal solo puede ser realizada por una persona calificada.
- Mientras se cocina grasa o aceite en la placa de cocción, puede producirse ignición. Existe un riesgo de quemaduras e incendios; por lo tanto, nunca deje la placa de cocción desatendida en ningún momento..
- Cuando la unidad está encendida, no toque la superficie fuera del panel de control, ya que puede contener calor residual.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja los enchufes del cable o la placa de cocción en agua (u otra sustancia líquida).
- Al utilizar cualquier electrodoméstico eléctrico cerca de niños, se requiere una supervisión cercana.
- No opere ningún electrodoméstico 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 de garantía.
- No cocine en una placa de cocción rota o dañada, ya que los derrames pueden penetrar en la superficie y crear un riesgo de descarga eléctrica.
- Para evitar posibles lesiones, no use accesorios que no estén recomendados por el fabricante.
- No use al aire libre. Esta placa de inducción está diseñada para uso doméstico.
- No permita que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o encimera. Mantenga el cable alejado de superficies calientes.
- No coloque la placa de cocción 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, materiales o sustancias sensibles a la temperatura debajo de la placa de cocción, como detergentes, sprays, etc.
- Para evitar accidentes y lograr una ventilación óptima del ventilador, permita un espacio suficiente alrededor del área de cocción.
- Los objetos con un campo magnético, como radios, televisores, tarjetas de crédito, cintas de cassette, etc., pueden afectar la unidad.
- La clasificación eléctrica marcada debe ser al menos igual que la clasificación eléctrica del electrodoméstico.
- El cable debe ser colocado 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 / ollas vacías.
- No use la placa de cocción para otro uso que no sea el indicado por el fabricante.
- Use ropa adecuada: nunca use ropa suelta o colgante mientras usa el electrodoméstico para evitar accidentes.
- En caso de fallo del electrodoméstico, desconéctelo inmediatamente de la fuente de alimentación principal y póngase en contacto con el fabricante.

I. Información importante de seguridad

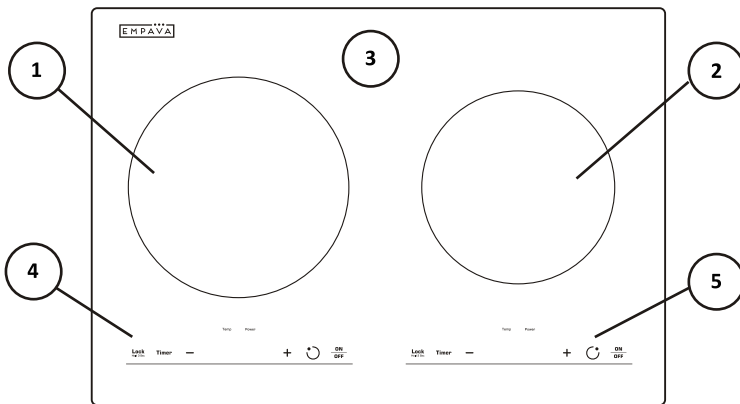
- No coloque objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas, tapas, latas o papel de aluminio en la placa de cocción.
- Es importante tener en cuenta que la superficie de la unidad permanecerá caliente durante un período de tiempo después del uso.
- Cuando sea posible, desconecte la placa de cocción del enchufe cuando no esté en uso y antes de limpiarla. Deje que se enfríe antes de realizar cualquier mantenimiento o reparación.
- Limpie la placa de cocción con precaución: no la limpie mientras la unidad aún está caliente, algunos productos de limpieza producen vapor o humos si se aplican sobre una superficie caliente.
- No guarde objetos de interés para los niños en los armarios sobre la placa de cocción o en el protector posterior de la misma, los niños que trepan por la placa de cocción para alcanzar objetos pueden resultar gravemente heridos.
- El cable de alimentación se ha 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 remitidos a un técnico cualificado.
- Use solo agarraderas secas: las agarraderas húmedas o mojadas en superficies calientes pueden resultar en quemaduras por vapor. No use una toalla u otro paño voluminoso.
- Use el tamaño adecuado de utensilios de cocina: elija utensilios de cocina con una base plana lo suficientemente grande para cubrir la superficie de calefacción de la unidad. El uso de utensilios de cocina de tamaño insuficiente expondrá una porción de la superficie de calefacción donde se puede hacer contacto directo y causar lesiones graves. Es necesario utilizar utensilios de cocina compatibles para un funcionamiento adecuado.
- Forros protectores: no use papel de aluminio para forrar la zona de cocción, las bandejas de goteo o el fondo del horno, excepto como se sugiere en el manual. El uso incorrecto de estos forros puede resultar en un riesgo de descarga eléctrica o incendio.
- Para reducir el riesgo de quemaduras, ignición de materiales inflamables y derrames debido a un contacto no intencional con los utensilios de cocina, los mangos de los utensilios de cocina deben girarse hacia adentro y no extenderse sobre la superficie de calefacción adyacente.
- No use limpiadores a vapor ni limpiadores de alta presión para limpiar la placa de cocción, ya que esto puede provocar una descarga eléctrica. No toque las zonas de cocción o las áreas cercanas a las unidades: las zonas de cocción pueden estar calientes aunque sean de color oscuro. Las áreas cerca de las zonas de cocción pueden llegar a ser 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.

Este producto no debe ser tirado como residuo doméstico. En su lugar, debe entregarse en el punto de recolección correspondiente para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. Al garantizar que este producto se deseche correctamente, ayudará a prevenir posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana, que de otra manera 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 de su ciudad, el servicio de eliminación de residuos domésticos o la tienda donde compró el producto.

CONSERVEZ CES AVERTISSEMENTS

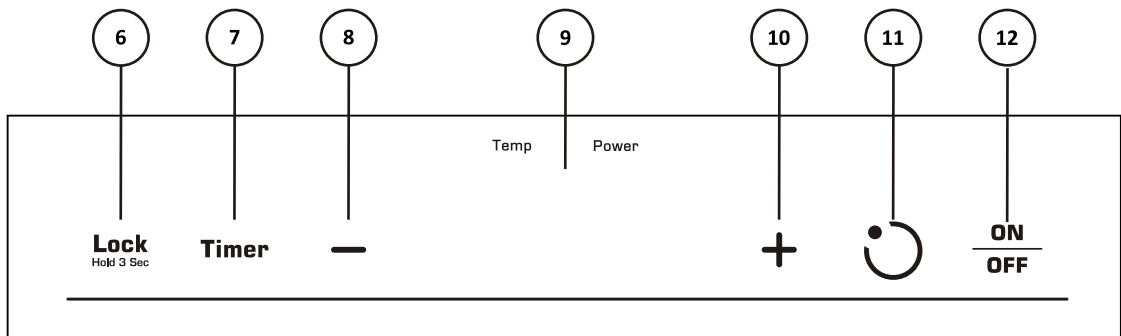
II. Descripción general del panel de control

PARA EL MODELO EMPV-IDC12B2



- 1.Zona de cocción izquierda
- 2.Zona de cocción derecha
- 3.Vidrio cerámico
- 4.Panel de control táctil izquierdo
- 5.Panel de control táctil derecho

El diagrama puede ser diferente al aspecto real del producto.

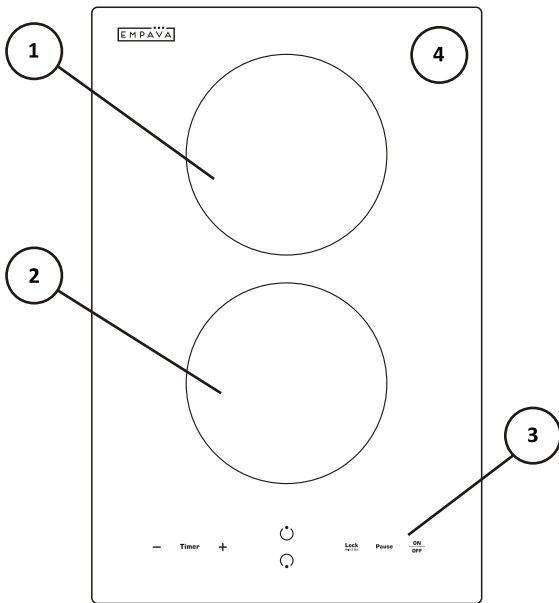


- 6.Bloqueo de seguridad para niños
- 7.Tecla de control del temporizador
- 8.Tecla de menor potencia o temperatura
- 9.Pantalla de opción de potencia o temperatura

- 10.Tecla de mayor potencia o temperatura
- 11.Selección de función
- 12.ENCENDIDO/APAGADO

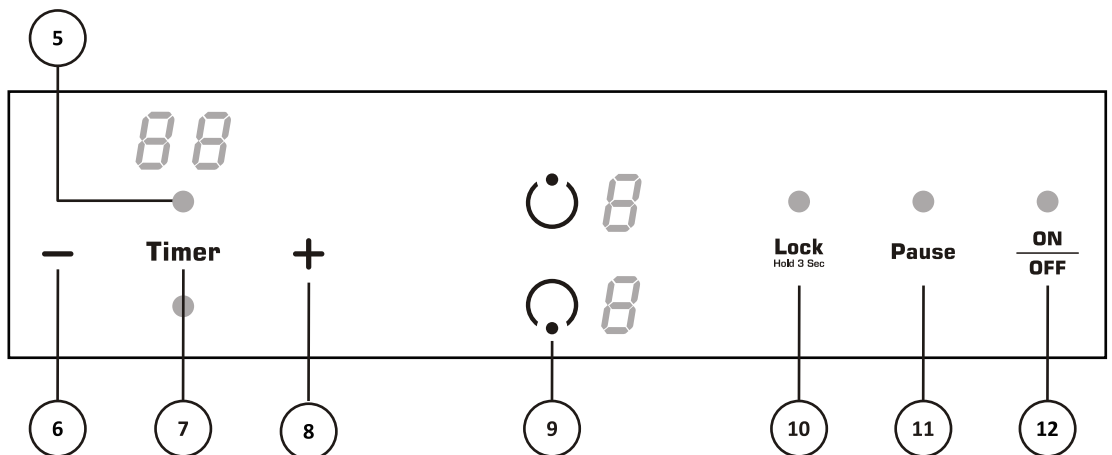
II. Descripción general del panel de control

PARA EL MODELO EMPV-IDC12



- 1.Zona de cocción trasera
- 2.Zona de cocción delantera
- 3.Panel de control
- 4.Vidrio cerámico

El diagrama puede diferir del aspecto real del producto



- 5.Símbolo de elemento de cocción luminoso
- 6.Tecla de menor potencia o temperatura
- 7.Tecla de control de temporizador
- 8.Tecla de mayor potencia o temperatura

- 9.Símbolo de elemento de cocción y encendido/apagado de la potencia
- 10.Bloqueo de seguridad para niños
- 11.Pausa
- 12.Encendido/apagado principal

III. Especificaciones y cómo usar

Especificaciones.

Modelo.	EMPV-IDC12	EMPV-IDC12B2
Dimensiones del producto (ancho x profundidad x altura) en pulgadas	13 $\frac{3}{8}$ " x 20 $\frac{1}{2}$ " x 2 $\frac{1}{8}$ "	20 $\frac{1}{2}$ " x 14 $\frac{1}{8}$ " x 2 $\frac{1}{8}$ "
Dimensiones de corte (ancho x profundidad) en pulgadas	Min.: 12 $\frac{3}{8}$ " x 19 $\frac{7}{8}$ " Max.: 12 $\frac{9}{16}$ " x 20 $\frac{1}{16}$ "	Min.: 19 $\frac{3}{8}$ " x 13 $\frac{3}{8}$ " Max.: 19 $\frac{1}{16}$ " x 13 $\frac{3}{8}$ "
Voltaje (voltios)	120	120
Frecuencia (Hz)	60	60
Potencia total (vatios)	1800	1800
Amperaje mínimo del interruptor automático.	20	20
Elementos.	2	2
Delantero	1800W	N/A
Arrière	1800W	N/A
Izquierdo	N/A	1800W
Derecho.	N/A	1300W

Modo de espera.

Al insertar el enchufe de alimentación en una toma eléctrica, la placa de inducción emitirá un sonido de "pitido" una vez, y todas las luces digitales en la placa parpadearán una vez, indicando que la unidad entra en el modo de espera. Modo.

Bloqueo de controles

- El bloqueo de controles se activa cuando la placa está apagada: el bloqueo de controles evita la activación de cualquier tecla sensorial, excepto el teclado de bloqueo, por lo que primero debes desactivar el bloqueo de controles y luego tocar la tecla de encendido principal para encender la placa.
- El bloqueo de controles se activa durante el uso de la placa: el bloqueo de controles evita la activación de cualquier tecla sensorial, excepto las teclas ON/OFF, Power y Lock.

To Lock:

Mantenga presionada la tecla de bloqueo (Lock) durante 3 segundos, se escuchará un pitido y la luz indicadora sobre la tecla de bloqueo se encenderá.

Para desbloquear:

Mantenga presionada la tecla de bloqueo (Lock) durante 3 segundos, se escuchará un pitido y la luz indicadora se apagará.



Lock
Hold 3 Sec



Mantenga presionado durante 3 segundos

III. Especificaciones y cómo usar

PARA MODELO EMPV-IDC12B2

Modo de Preparación

Mientras está en el Modo de Espera, presione la tecla "ON/OFF", se escuchará un sonido de "pitido" y la luz indicadora "ON/OFF" parpadeará, lo que indica que las funciones de la placa de inducción están listas para usar. La unidad volverá automáticamente al modo de espera si la función no se enciende dentro de los 60 segundos.

apagar el dispositivo

ON
OFF Cuando se complete el uso de la placa de cocción, presione la tecla "ON/OFF". La luz de "ON/OFF" se apagará, lo que indica que la unidad está en modo de espera. Por favor, no desconecte el enchufe de corriente hasta que el ventilador de enfriamiento se haya detenido.

Función

Coloque la olla o sartén en la placa de cocción. Por favor, seleccione la opción de ajuste de Potencia o Temperatura para comenzar la cocción.

Modo de ajuste de potencia: Esta función cocina a ajustes de potencia (vatios). Cuando la unidad está en el modo de preparación o en el modo de temperatura, presione la tecla "Función" para seleccionar el modo "Potencia". La luz indicadora de "Potencia" se encenderá y la pantalla digital mostrará "900", lo que indica que la placa de cocción ha entrado en el modo de ajuste de potencia. Si el usuario desea ajustar el nivel de potencia, presione las teclas "-" o "+". Si el usuario desea configurar el temporizador para que la unidad se apague automáticamente, consulte el modo de ajuste del temporizador. Para detener la cocción, presione la tecla "ON/OFF". Ajustes de nivel de potencia de calentamiento:

calificación potencia	1	2	3	4	5	6	7	8
Derecha 1300W	300W	500W	700W	900W	1100W	1300W		
Izquierda 1800W	300W	500W	700W	900W	1100W	1300W	1500W	1800W

NOTA: Esta función está equipada con medidas de protección contra el sobrecalentamiento. La unidad puede apagarse automáticamente cuando se utiliza para freír, saltear, asar a la parrilla y otros formatos de cocción a alta temperatura.

Modo de ajuste de temperatura: Esta función cocina a ajustes de temperatura. Cuando la unidad está en Modo de espera, o en Modo de energía, presione la tecla "Función" para seleccionar el modo "Temp". El indicador "Temp" se ilumina y la pantalla digital muestra "460F", lo que indica que la placa de cocción ha entrado en el modo de ajuste de temperatura. Si el usuario desea ajustar el nivel de temperatura, presione la tecla "-" o "+" para ajustar la configuración de temperatura. Si el usuario desea configurar el temporizador para que la unidad se apague automáticamente, consulte el Modo de configuración del temporizador. Para detener la cocción, presione la tecla "ON/OFF".

Niveles de temperatura: 120°F, 150°F, 180°F, 210°F, 260°F, 300°F, 360°F, 420°F, 460°F.

NOTA: Si una zona de calentamiento se enciende en la configuración de temperatura, la configuración máxima de potencia en otra zona de calentamiento es el nivel 5 (900 W).

Modelo aplicable EMPV-IDC12B2 reparto del poder

Cuando ambas hornillas están encendidas, una de las dos hornillas no tendrá un nivel de potencia superior a 1300W. Ambas juntas no serán más de Max1800W. Si solo una hornilla está encendida, la zona de calentamiento puede mantener su configuración de calor completo, pero cuando se utilizan ambas hornillas, su total combinado es de Max 1800W, lo que significa que cuando se aumenta la potencia de un lado, la potencia de salida del otro lado se reducirá automáticamente si su total combinado es más de Max 1800W (es decir, un lado está en 1100W, la otra hornilla reduce automáticamente la potencia a 700W, creando una configuración máxima total de 1800W).

Configurar el modo de temporizador

Utilice las teclas "+" o "-" para ajustar y establecer el tiempo deseado. Una pulsación corta de la tecla ajusta el tiempo en 1 minuto y una pulsación larga en 10 minutos. Los ajustes automáticos del temporizador varían de 1 minuto a 2 horas y 59 minutos. (NOTA: no hay visualización de "segundos", solo horas y minutos).

Cuando la unidad está en el modo de potencia o temperatura, presione la tecla "Temporizador". La luz indicadora de "Temporizador" y "Tiempo" parpadeará, lo que indica que la cocina ha ingresado al modo de configuración del temporizador; la pantalla digital mostrará "0:00" y el número de horas parpadeará; Presione las teclas "+" o "-" para establecer el número de horas deseado, luego presione la tecla "Temporizador" nuevamente, el número de minutos parpadeará, presione "+" o "-" para establecer el número de minutos deseado, luego presione la tecla "Temporizador" por tercera vez para completar la configuración. (La configuración también se completa si no se presiona la tecla "+" o "-" durante 10 segundos). Una vez activado, la luz indicadora de "Temporizador" o "Tiempo" se iluminará constantemente, la pantalla digital alternará entre mostrar el tiempo de cocción restante y el nivel de potencia. Cuando finalice la cuenta regresiva, la cocina emitirá un sonido de "bip" y el elemento calefactor específico se apagará automáticamente.

Para cancelar el temporizador: mientras está en el modo de temporizador, presione la tecla "Temporizador"; la pantalla digital muestra el tiempo de cuenta regresiva. Luego presione las teclas "+" o "-" hasta que la pantalla digital muestre "0:00" y la pantalla del temporizador parpadeará durante 10 segundos y luego se apagará. El temporizador ya no está activo.

Indicador de superficie caliente



Después de usar cualquiera de las zonas de cocción, la encimera seguirá estando caliente. Incluso después de apagar toda la unidad, la superficie de la encimera permanecerá caliente durante un tiempo. La pantalla de las zonas de cocción mostrará una "H" para advertir al usuario que la superficie está caliente al tacto después de apagar la zona de calentamiento. Espere hasta que la "H" ya no se muestre para limpiar la unidad. Puede volver a encender la unidad incluso si se muestra la "H".

III. Especificaciones y cómo usar

PARA MODELO EMPV-IDC12

Modo de preparación

Mientras esté en el modo de espera, presione la tecla "ON/OFF" (encendido/apagado), emitirá un sonido de "beep" una vez y la luz indicadora de "ON/OFF" parpadeará, lo que indica que las funciones de la placa de inducción están listas para usarse. La unidad volverá automáticamente al modo de espera si el símbolo del elemento de cocción no se enciende en un plazo de 60 segundos.

Para apagar la unidad

1. Toque el símbolo del elemento de cocción que desea apagar, presione la tecla "-" para llevarlo al nivel de potencia 1, y luego presione "-" nuevamente para apagar el elemento de cocción deseado.

2. Toque el botón principal de encendido/apagado para apagar toda la encimera, sonará un "beep" y todas las luces indicadoras se apagarán, lo que indica que la encimera entra en el modo de espera.

Funcionamiento de los elementos de cocción

Para encender uno o más elementos de cocción, coloque una cacerola o sartén compatible en el elemento de cocción deseado. Con la encimera encendida como se mencionó anteriormente, toque el símbolo del elemento de cocción deseado dentro de los 30 segundos, la pantalla de potencia mostrará un "-", toque la tecla "-" o la tecla "+" para ajustar el nivel de potencia deseado;

NOTA: Durante la cocción, la unidad está equipada con protecciones contra el quemado. Aparecerá un fenómeno de calentamiento intermitente cuando el elemento de cocción se utilice para freír, saltear, asar a la parrilla y otros formatos de cocción a alta temperatura.

Level Power	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Rear 1800W	100W	300W	500W	700W	900W	1100W	1300W	1600W	1800W
Front 1800W	100W	300W	500W	700W	900W	1100W	1300W	1600W	1800W

Reparto del poder

Cuando ambos quemadores están encendidos, uno de los dos quemadores no tendrá un nivel de potencia superior a 7. Ambos juntos no serán más de 10 como máximo. Si solo un quemador está encendido, la zona de calentamiento puede mantener su ajuste de calor completo. Pero al operar ambos quemadores, su total combinado es 10 como máximo, lo que significa que al operar los dos quemadores al mismo tiempo, ajustarán automáticamente sus niveles en consecuencia. Cuando aumente la potencia de un lado, la salida de potencia del otro lado se reducirá automáticamente si su total combinado es más de 10 como máximo (es decir, un lado está en 5, el otro quemador reduce automáticamente la potencia al nivel 5, creando un ajuste total máximo de 10).

Establecer temporizador

Utilice las teclas "+" o "-" para ajustar y establecer el tiempo deseado. Una pulsación corta de la tecla ajusta el tiempo en 1 minuto y una pulsación larga en 10 minutos. Los ajustes automáticos del temporizador varían de 1 minuto a 99 minutos. (NOTA: No hay visualización de "segundos" ni "horas", solo minutos). El punto rojo junto al indicador del símbolo de tiempo se iluminará, lo que indica que se ha seleccionado el elemento de cocción.

III. Especificaciones y cómo usar

PARA MODELO EMPV-IDC12

Mientras cocina, toque la tecla del temporizador hasta que la luz del tiempo del elemento de cocción deseado esté encendida, la pantalla digital del tiempo mostrará "00" y parpadeará; Toque la tecla "+" o "-" para establecer el número deseado, una vez que se haya configurado el temporizador y no se presionen las teclas "+" o "-" durante 5 segundos, el temporizador de minutos comenzará la cuenta regresiva y la pantalla del temporizador dejará de parpadear y permanecerá encendida en la pantalla. Cuando el temporizador de minutos llegue a "00", sonará un "beep", lo que indica que se acabó el tiempo, el elemento de cocción específico se apagará automáticamente.

Si desea configurar otro quemador para que se apague automáticamente, toque la tecla del temporizador hasta que parpadee el indicador del símbolo de tiempo deseado y repita los mismos pasos anteriores.

88



Timer



Si desea verificar el tiempo restante para otro elemento de cocción, toque el temporizador hasta que parpadee el indicador del símbolo de tiempo para el elemento de cocción deseado. Si se programa más de un tiempo de apagado, el tiempo restante más corto se mostrará en la pantalla digital del tiempo, el indicador de ese quemador en particular estará parpadeando. Para cancelar el temporizador

Toque el temporizador hasta que parpadee el indicador del símbolo de tiempo para el elemento de cocción deseado, luego toque "+" o "-" para ajustar el temporizador a 00. La pantalla digital del tiempo parpadeará durante 5 segundos y luego se apagará, indicando que se ha cancelado el temporizador del elemento de cocción seleccionado.

Utiliza la función "Pausa" para detener la placa de cocción durante un máximo de 10 minutos mientras cocina; la unidad se apagará automáticamente si no vuelves a tocar Detener/Continuar en un plazo de 10 minutos.

Para encender

Una o más zonas de cocción están activas. Toca el teclado "Pausa", sonará un "pitido", la luz indicadora sobre "Pausa" se encenderá y todas las pantallas digitales de potencia abiertas de la placa de cocción parpadearán como hormigas marchando.

Se detienen cualquier temporizador/minuto establecido. Al desactivar la pausa, la cuenta regresiva continuará.

Para apagar

Toca nuevamente la tecla "Pausa" dentro de los 10 minutos, la luz indicadora sobre el botón "Pausa" se apagará y la placa de cocción continuará con los ajustes que se establecieron antes de la "Pausa".

Indicador de superficie caliente



Después de utilizar cualquiera de las zonas de cocción, la encimera permanecerá caliente. Incluso después de apagar toda la unidad, la superficie de la encimera seguirá caliente durante algún tiempo. La pantalla de las zonas de cocción mostrará una "H" para advertir al usuario que la superficie está caliente al tacto después de apagar la zona de calentamiento. Espere hasta que la "H" ya no se muestre para limpiar la unidad. Puede volver a encender la unidad incluso si se muestra la "H".

IV. Notas sobre el uso de su estufa:

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

V. Ruidos de funcionamiento de la estufa

Ruido de utensilios de cocina








- Los campos de inducción son generados por equipos electrónicos, que son prácticamente silenciosos, pero producen calor a niveles de potencia altos. Un ventilador de enfriamiento de sonido suave funciona cuando la unidad está ejecutando múltiples elementos de cocción en configuraciones altas a la vez o cuando un elemento de cocción se establece en configuraciones de potencia muy altas.
- Lo que a veces puede producir sonido con la cocción por inducción no es el equipo de inducción, sino los utensilios de cocina en sí. Se pueden producir sonidos leves con diferentes tipos de utensilios de cocina. Algunas de las posibles causas incluyen:
 - Las sartenes más pesadas, como las de hierro fundido esmaltado, producen menos ruido que las sartenes de acero inoxidable multicapa más ligeras; 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, generalmente solo en configuraciones de alta potencia. Se puede escuchar un ruido de "agrietamiento" si la base de los utensilios de cocina está hecha de capas de material diferente.
- Un ruido bajo de "zumbido" ocurre durante la cocción, lo cual es normal, especialmente en configuraciones de alta potencia.
- Puede producirse un silbido si ambos elementos se utilizan al mismo tiempo en las configuraciones altas, y los utensilios de cocina tienen bases hechas de capas de material diferente.
- Las asas sueltas en los utensilios de cocina, generalmente cuando están remachadas, pueden vibrar ligeramente.
- Los utensilios de cocina de alta calidad de hierro fundido sólido, incluidos los esmaltes, reducirán el ruido.

VI. Utensilios de cocina compatibles

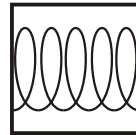
La calidad de su cocina depende de los utensilios de cocina que utilice. Debido a que la cocción por inducción requiere un recipiente magnético para calentar, solo ciertos materiales se pueden usar en su encimera.

Utensilios de cocina adecuados

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 esmalte esmaltado	Placade hierro

Óptimamente, los utensilios de cocina tendrán esta imagen de inducción en la caja al por menor: Induction



Induction

Utensilios de cocina inadecuados

No se pueden utilizar ollas o sartenes con o hechas de los siguientes materiales en su encimera:

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

Si no está seguro acerca de la usabilidad de sus utensilios de cocina, simplemente tome un imán (como uno en su refrigerador) y colóquelo debajo del fondo de su olla o sartén. Si el imán se adhiere, los utensilios de cocina SE PUEDEN utilizar en la cocina de inducción.

VII. Limpieza y mantenimiento

Por favor, siga estas instrucciones junto con los importantes pasos de seguridad para la limpieza, que se indican al comienzo del manual. Use un limpiador de vidrio cerámico en la superficie de vidrio de la placa de cocción. Para mantener y proteger la superficie de vidrio de su placa de cocción, siga estos pasos:

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

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

Limpieza de residuos quemados:

NOTA: Es muy importante que NO use la placa de cocción hasta que esté completamente limpia. ADVERTENCIA: Pueden producirse daños en la superficie de vidrio si utiliza almohadillas de fregar u otros materiales abrasivos de limpieza.

- 1.Deje enfriar la placa de cocción.
- 2.Vierta unas gotas del limpiador para vidrio cerámico en el área con residuos quemados.
- 3.Utilizando la almohadilla de limpieza para vidrio cerámico, frote el área de residuos aplicando presión según sea necesario.
- 4.Si queda algún residuo, repita los pasos anteriores.
- 5.Para una protección adicional, una vez que se hayan eliminado todos los residuos, pule toda la superficie con el limpiador de vidrio cerámico y una toalla de papel.

Limpieza de residuos muy quemados:

- 1.Deje enfriar la placa de cocción.
- 2.Utilice una rasqueta de cuchilla de un solo filo 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 para vidrio cerámico en toda el área con residuos quemados. Utilice la almohadilla de limpieza para eliminar cualquier residuo restante.
- 4.Para una protección adicional, después de eliminar todos los residuos, pule toda la superficie con el limpiador de vidrio cerámico y una toalla de papel.

Marcas de metal y arañazos :

Tenga cuidado de no deslizar ollas o sartenes por la superficie de la placa de cocción, ya que dejarán marcas metálicas.

Estas marcas se pueden eliminar utilizando el limpiador de vidrio cerámico junto con la almohadilla de limpieza para placas de inducción.

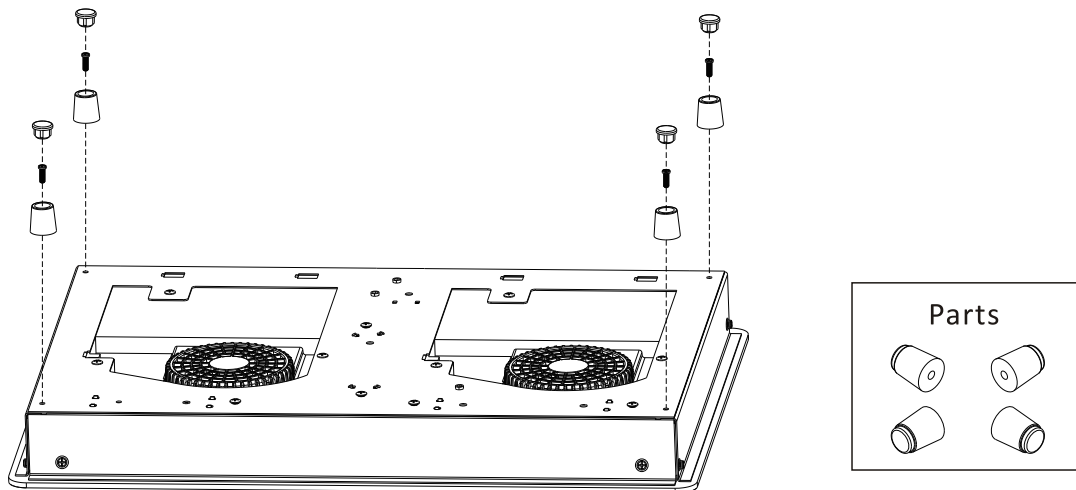
Si las ollas con una fina capa de aluminio o cobre se secan al hervir, la capa puede dejar una decoloración negra en la placa de cocción. Esto debe eliminarse de inmediato antes de volver a usar la placa de cocción, o la decoloración se volverá permanente.

NOTA: Si se producen grietas o hendiduras en la superficie de vidrio, será necesario reemplazar el vidrio de la placa de cocción. Póngase en contacto con el fabricante para obtener asistencia.

VIII. Instrucciones de instalación

Uso: encimera

Por favor, busque los 4 pies incluidos en el empaque, puede atornillarlos en la parte inferior de la unidad, y luego la unidad se puede utilizar directamente sobre la encimera.



Uso: empotrado

Este electrodoméstico no puede ser reparado por el usuario. La instalación debe ser realizada por un técnico calificado.

Advertencia!

Por su seguridad: No almacene ni utilice gasolina u otros vapores y líquidos inflamables en las cercanías de este u otro electrodoméstico. Para eliminar el riesgo de quemaduras o incendios debido al sobrecalentamiento, se deben evitar los gabinetes ubicados sobre la unidad de inducción. Si hay espacio disponible en los gabinetes, el riesgo se puede reducir instalando una campana extractora que proteja horizontalmente a un mínimo de 5 pulgadas (12,7 cm) por debajo de la parte inferior de los gabinetes.

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE INSTALACIÓN

Todas las placas de cocción eléctrica funcionan con un cable monofásico de tres hilos, con suministro eléctrico de 120 V/60 Hz de CA con conexión a tierra.

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

VIII. Instrucciones de instalación

Instalación de la placa de cocción

1. Realice un corte en la superficie de la encimera. Consulte los dibujos en las siguientes páginas para conocer las dimensiones adecuadas y siga estas instrucciones:

- Seleccione un material de mesa resistente al calor para evitar daños causados por la radiación térmica.
- Asegúrese de que la parte inferior de la placa de inducción esté bien ventilada y que la entrada de aire no esté bloqueada.
- La distancia entre la placa de cocción y cualquier armario encima del electrodoméstico debe ser de al menos 30 pulgadas (76 cm).

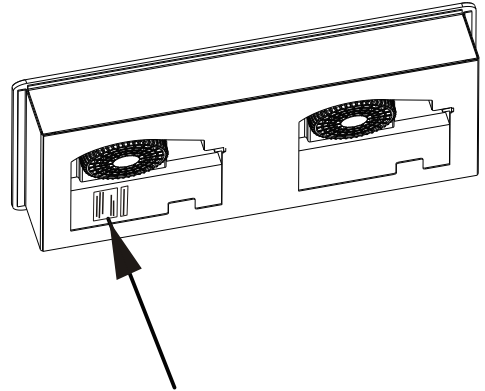
2. Después de cortar la abertura, retire las virutas u otros materiales sueltos que puedan interferir con el funcionamiento del aparato.

3. NOTA IMPORTANTE: No selle la placa de cocción en la encimera. Debe retirarse si es necesario realizar reparaciones.

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

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.



La placa de serie se encuentra debajo de la caja del quemador de la placa de cocción

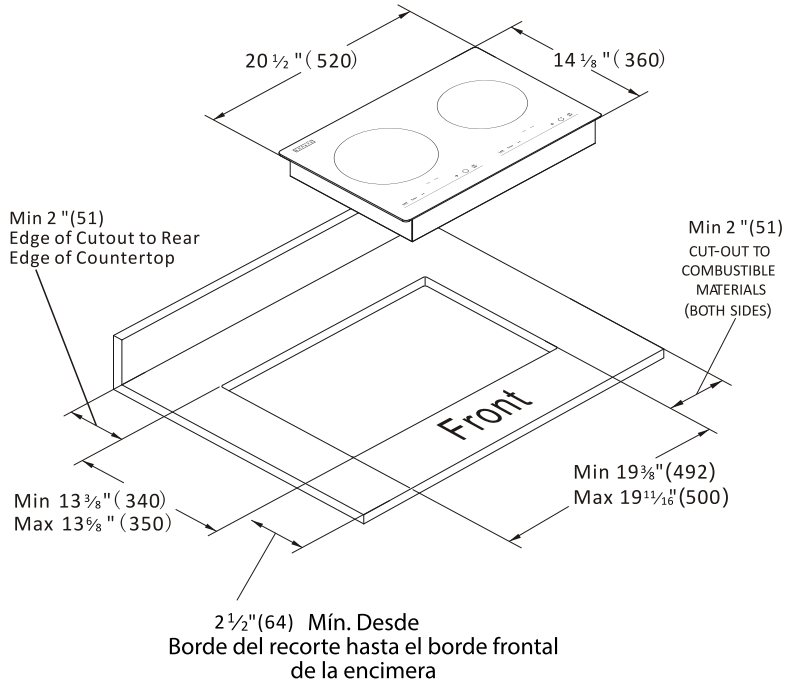
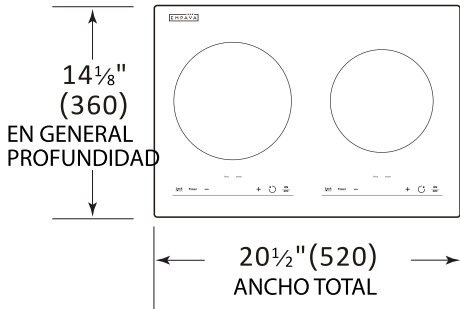
Ubicación del número de modelo y serie

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

VIII. Instrucciones de instalación

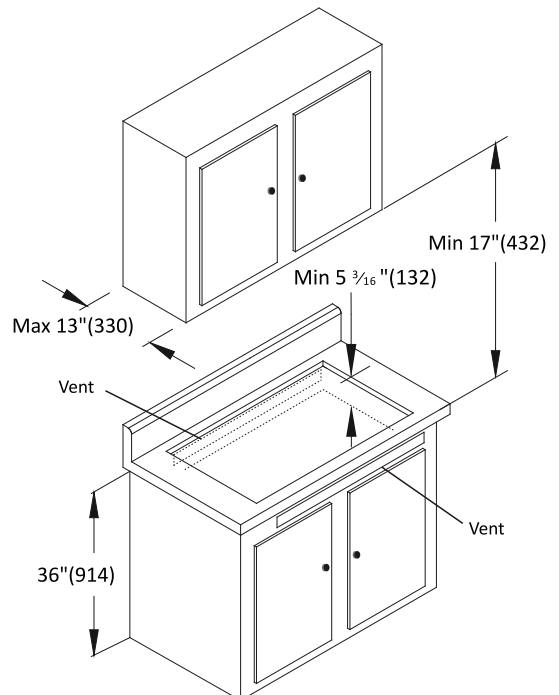
Instalación

MODELO EMPV-IDC12B2
120V 60Hz
1800W



MODELO EMPV-IDC12B2

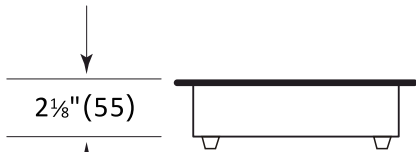
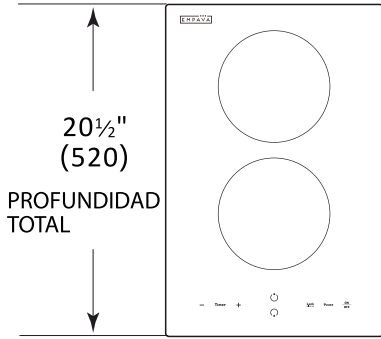
Ancho total	20 ¹ / ₂ " (520)
Profundidad total	14 ¹ / ₈ " (360)
Altura total	2 ¹ / ₈ " (55)
Altura mínima de espacio libre	5 ³ / ₁₆ " (132)
Profundidad de corte mínima	Min 13 ³ / ₈ " (340) / Max 13 ⁵ / ₈ " (350)
Ancho de corte mínimo	Min 19 ³ / ₈ " (492) / Max 19 ¹¹ / ₁₆ " (500)



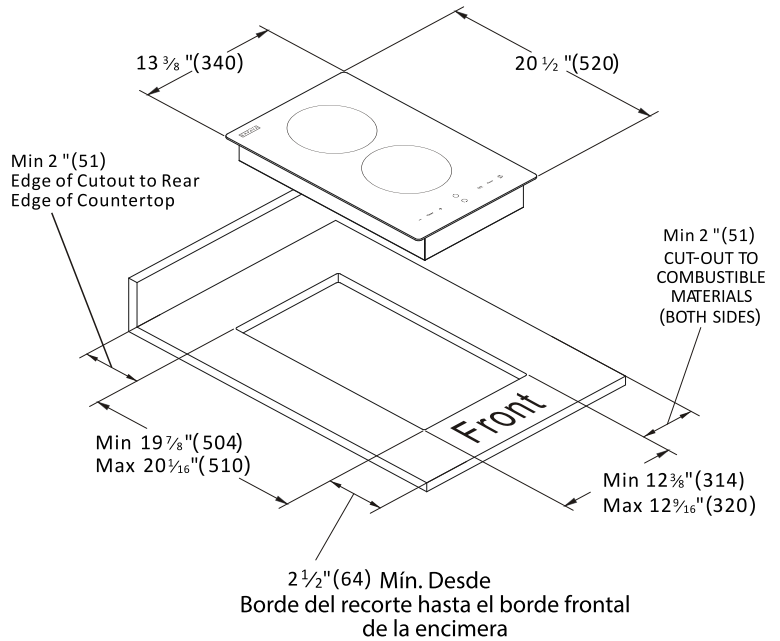
VIII. Instrucciones de Instalación

Instalación

MODEL EMPV-IDC12
120V 60Hz
1800W

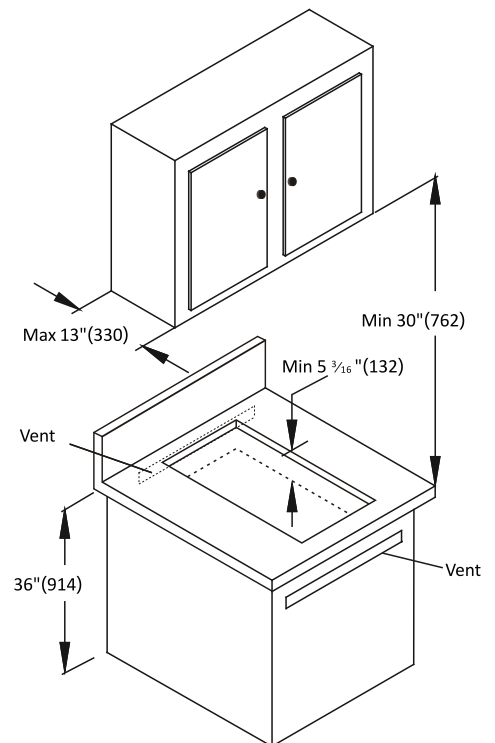


Dimensiones generales



MODELO EMPV-IDC12

Ancho total	13 1/8" (340)
Profundidad total	20 1/2" (520)
Hauteur totale	2 1/8" (55)
Altura mínima de espacio libre	5 3/16" (132)
Profundidad de corte mínima	Min 19 7/8" (504) / Max 20 1/16" (510)
Ancho de corte mínimo	Min 12 3/8" (314) / Max 12 5/16" (320)



VIII. Instrucciones de instalación

Después de la instalación

1. Retire todas las pegatinas y objetos de la superficie de la cocina.
2. Limpie la cocina antes de usarla. Séquela con un paño suave. Consulte la sección "Limpieza de su cocina" para obtener más información.
3. Lea "Uso de la cocina".
4. Encienda la energía de la cocina.
5. Verifique que todas las funciones funcionen correctamente.

NOTA: Si la cocina no funciona o encuentra algún problema en su operación, verifique que el interruptor automático no se haya disparado o que la casa no se haya apagado. Para obtener más información, consulte la Guía de solución de problemas. Si no puede resolver el problema por su cuenta, llámenos para obtener ayuda o servicio.

IX. Guía de solución de problemas

Si la pantalla muestra un código de error, consulte esta hoja para encontrar una posible solución.

Error Code	Possible Cause	Solutions
<ul style="list-style-type: none"> La encimera no funciona 	<ul style="list-style-type: none"> Los controles de la encimera están bloqueados Corte de energía 	<ul style="list-style-type: none"> Asegúrese de que el modo de bloqueo esté desactivado. Compruebe las luces de la casa para confirmar el corte de energía. Póngase en contacto con el fabricante.
<ul style="list-style-type: none"> La encimera no calienta 	<ul style="list-style-type: none"> No hay utensilios de cocina o colocación inadecuada de los utensilios de cocina en la zona de cocción. Tamaño de utensilios de cocina incorrecto para la zona de cocción seleccionada Los utensilios de cocina no están descansando correctamente en la zona de cocción Zona de cocción seleccionada incorrecta Sin energía eléctrica para la encimera 	<ul style="list-style-type: none"> Asegúrese de que los utensilios de cocina estén centrados en la zona 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 la zona de cocción. Los fondos de los utensilios de cocina deben ser planos y estar centrados en la zona de cocción. Asegúrese de que el control correcto esté ENCENDIDO para la zona de cocción que se está utilizando. Consulte "La encimera no funciona" arriba.
<ul style="list-style-type: none"> La encimera se apaga durante la cocción 	<ul style="list-style-type: none"> El sensor de calor interno de la encimera ha detectado una temperatura alta dentro de la encimera, activando el apagado automático. Líquido u objeto en el área de controles 	<ul style="list-style-type: none"> Asegúrese de que las rejillas de ventilación de la encimera no estén obstruidas La encimera cuenta con una función de apagado automático que apaga toda la encimera si alguna zona de cocción ha estado encendida continuamente durante 2 horas. El panel de control de la encimera puede registrar líquidos u objetos que obstruyan el panel, lo que puede provocar que la encimera se apague. Limpie los derrames o retire los objetos y reinicie la unidad.
<ul style="list-style-type: none"> Los ventiladores continúan funcionando durante un minuto después de que la unidad se ha apagado. 	<ul style="list-style-type: none"> La electrónica se está enfriando 	<ul style="list-style-type: none"> Esto es un evento normal.

IX. Guía de solución de problemas

Si la pantalla muestra un código de error, consulte esta hoja para encontrar una posible solución.

Error Code	Possible Cause	Solutions
<ul style="list-style-type: none"> Compartición de energía 	<ul style="list-style-type: none"> Cuando se encienden dos zonas de cocción, crearán una potencia máxima total de 1800 W. 	<ul style="list-style-type: none"> Ver PODER COMPARTIDO
<ul style="list-style-type: none"> "EO" aparece en la pantalla digital. 	<ul style="list-style-type: none"> Sobrecalentamiento del transistor bipolar de compuerta aislada (IGBT). 	<ul style="list-style-type: none"> Apague la unidad para permitir que el IGBT se enfríe. Reinicie la unidad.
<ul style="list-style-type: none"> "E1" aparece en la pantalla digital. 	<ul style="list-style-type: none"> No se encontraron utensilios de cocina o colocación incorrecta de utensilios de cocina en la zona de cocción. 	<ul style="list-style-type: none"> Asegúrese de que los utensilios de cocina estén centrados en la zona de cocción y que también sean compatibles con la inducción. Consulte los utensilios de cocina compatibles.
<ul style="list-style-type: none"> "E2" aparece en la pantalla digital 	<ul style="list-style-type: none"> El voltaje suministrado a la encimera es demasiado bajo. 	<ul style="list-style-type: none"> Si el voltaje suministrado a la encimera es demasiado bajo, no podrá funcionar correctamente y mostrará este código de error. Esto puede ser causado por un voltaje reducido que se suministra al circuito de la casa. Si las conexiones son correctas y el voltaje suministrado vuelve a la normalidad, el código desaparecerá.
<ul style="list-style-type: none"> "E3" aparece en la pantalla digital 	<ul style="list-style-type: none"> El voltaje suministrado a la encimera es demasiado alto. 	<ul style="list-style-type: none"> Si el voltaje suministrado a la encimera es demasiado alto, no podrá funcionar correctamente y mostrará este código de error. Esto puede ser causado por un aumento del voltaje que se suministra al circuito de la casa. Si las conexiones son correctas y el voltaje suministrado vuelve a la normalidad, el código desaparecerá.
<ul style="list-style-type: none"> "E7" aparece en la pantalla digital 	<ul style="list-style-type: none"> NTC1 (para verificar la temperatura de IGBT) se ha roto 	<ul style="list-style-type: none"> Apague la encimera; luego apague la alimentación en el fusible o interruptor del circuito durante unos 30 segundos. Vuelva a encender la alimentación de la encimera y luego presione el botón de ENCENDIDO para encender la unidad. Si el mensaje de error sigue apareciendo, llame para solicitar servicio.
<ul style="list-style-type: none"> "E8" aparece en la pantalla digital 	<ul style="list-style-type: none"> NTC1 (para verificar la temperatura de IGBT) cortocircuito 	
<ul style="list-style-type: none"> "E9" aparece en la pantalla digital 	<ul style="list-style-type: none"> NTC2 (para verificar la temperatura del centro de calefacción) se ha roto 	
<ul style="list-style-type: none"> "EE" aparece en la pantalla digital 	<ul style="list-style-type: none"> NTC2 (para verificar la temperatura del centro de calefacción) cortocircuito 	