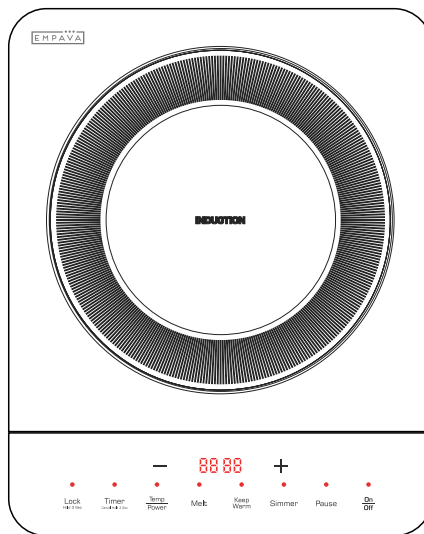




Portable Single Induction

User manual



Model: EMPV-11EC06

Please read this instruction manual carefully before use.
Keep for future reference.

Designed and Engineered in USA

Distributed by Empava Appliances Inc.

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

Tel:(888)682-8882

WWW.EMPAVA.COM

Table of Contents

Important Safety Instructions 1

Introduction to Induction Cooking3

Product Specifications 4

Operation Instructions 5

Selecting the Proper Cookware8

Cleaning and Maintenance..... 9

Trouble Shooting.....11

Special Declaration 13

Short Cord Instruction13

About Induction Cooktop

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.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions before operating the induction cooktop.
2. Do not touch hot surfaces. Do not move the cooktop while in use.
3. To prevent electrical shock, the cooktop should always be placed on a flat, hard and dry surface.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. **WARNING!** To prevent electric shock. Unplug the cooktop from the electrical outlet when not in use and before cleaning. Allow the unit to cool before putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged electrical cord or plug, or if the appliance malfunctions for or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. The cooktop is for indoor household use only. Do not use outdoors.
9. Do not let the electrical cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place the cooktop on or near a hot gas or electric burner.
11. Use extreme caution when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Do not use this appliance for other than its intended use.
13. This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a licensed electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.
14. Do not cook on a broken cooktop. If the cooktop should break, cleaning solution and spills may penetrate the surface of the broken cooktop and create a risk of electric shock.
15. Clean the cooktop with caution. If a wet sponge or cloth is used to wipe off spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burns. Also, some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
16. Any other servicing should be performed by an authorized services representative.
17. Do not place metallic objects such as knives, forks, spoons and lids on the Table Stove since they can get hot.
18. This appliance is not intended for use by persons (including children) with limited physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience or knowledge, unless they have been given Supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
19. The induction cooktop should be placed on a level surface, and used in a well ventilated environment. Do not block or obstruct the area around the units base in order to allow proper ventilation and fan operation. A minimum of 4 inches clearance is recommended. Do not place any material under the cooktop other than the counter surface.

20. Please use only cookware designed for induction cooktops. Do not place any metal utensil, object or non ferrous cookware on top of the cooktop when operating. The unit is designed to automatically shut off after detecting inappropriate metals on its surface. Objects made of ferrous materials will heat rapidly and can cause severe burns if not properly handled.
21. In order to avoid accidental fire, particularly when frying or using cooking oil, do not leave the cooktop unattended.
22. Do not handle the electric plug with wet hands.
23. Do not use the cooktop on any surface containing iron or steel.
24. Do not attempt to heat hermetically sealed food containers such as unopened cans, otherwise the can may explode, as any air in the can will become superheated.
25. Do not touch the designated heating coil area of the cooktop until it has cooled down.
26. Do not use aluminum foil, cloth, paper or other combustible goods on the cooktop.
27. Do not use the cooktop to parch ingredients.
28. Do not place the cooktop near an open flame.
29. Use the induction cooktop with a properly rated electrical outlet. DO NOT share a 120V, 15Amp electrical outlet with another electrical item.
30. When the cooktop is in use, do not place a credit card, magnetic sheet, wristwatch, small radio or any other electric appliance near the cooktop in order to avoid interference with the cooktop's magnetic field; also, doing so may produce excessive noise.
31. When not in use, please remove the electric plug from the wall outlet.
32. To disconnect the cooktop, turn any control to "off", then remove the electric plug from wall outlet.
33. To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or the whole unit in water or other liquid.

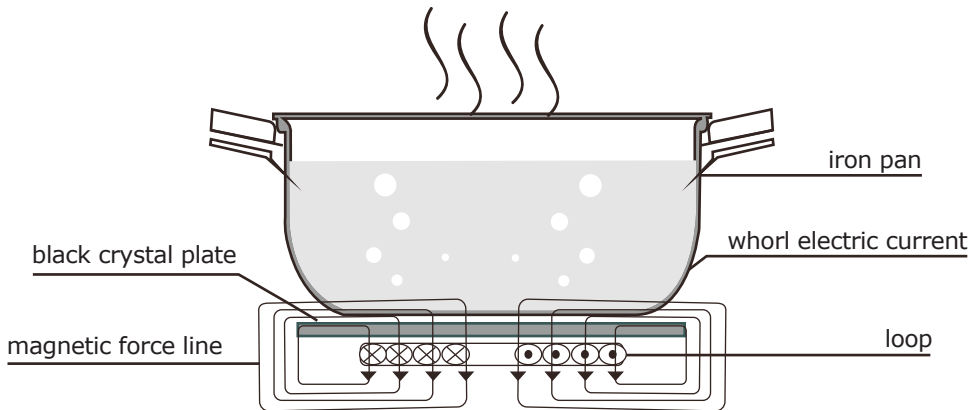
This product should not be thrown away as household waste. Instead it should be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences to the environment 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 INSTRUCTIONS

Introduction to Induction Cooking

How does this induction cooktop work?

An induction cooktop consists of a series of burners called Induction Coils, that operate based on magnetic principles. These coils will heat the cookware itself, and not the cooktop surface, by generating magnetic fields that induce a warming reaction in steel and iron-based pots and pans.



How is an induction cooktop different?

High efficiency: Induction cooking utilizes 90% of the energy produced, which is far more energy efficient than a gas or electric cooktop. The induction coils recognize the base of the cookware and will only heat the diameter of the pot, reducing the amount of wasted energy.

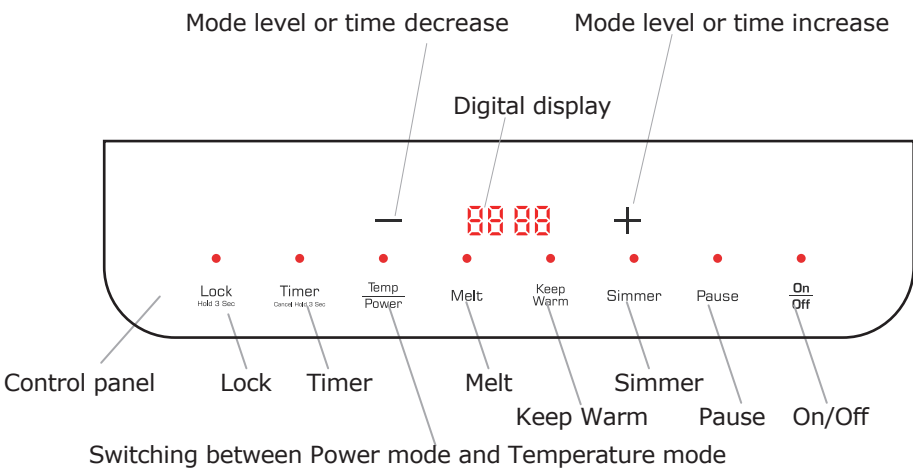
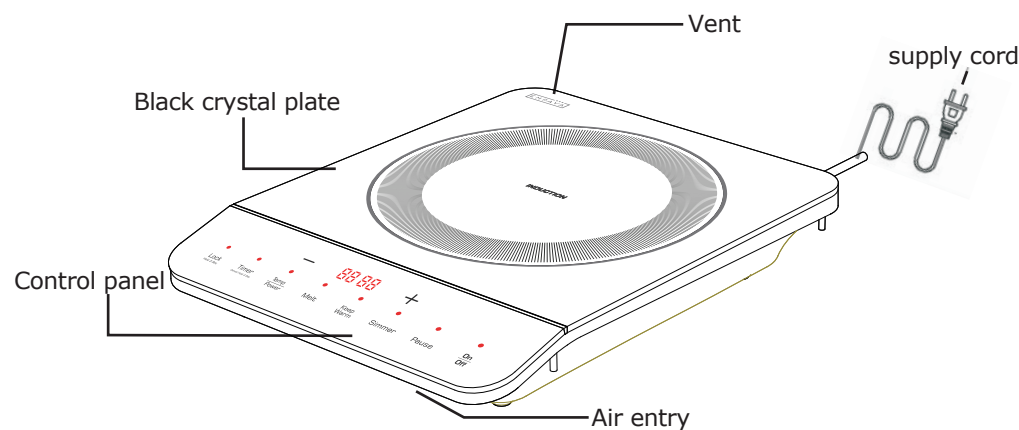
Safety and Environmental-friendly: More than ten safe protection mechanisms are designed to keep you safe, such as a mechanism to avoid magnetic field leakage, excessive voltage or insufficient voltage, overheating, small object detection, and a “no pan” automatic shutoff. There is no smoke or fire generated during the cooking process, making cooking clean and easy, beneficial to your home environment and to the health of your family members.

Heat Distribution: Induction cooktops directly heat the cookware and not the surface of the cooktop allowing the heat to distribute uniformly around the cookware. Heating adjustments are nearly instantaneous, reducing the cooking time to about half that of gas and electric.

Intelligent: All functions are controlled by a microcomputer.

Product Specifications

Part name



Specification list

Model	applied voltage/frequency	rated power
EMPV-11EC06	120V~60Hz	1800W

Operating Instructions

1. Standby Mode:

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

2. Readiness Mode:

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

3. Cooking Function

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

This unit has Operation modes and Preset function modes.

Operating modes include **Power** mode and **Temperature** mode.

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

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

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

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

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

Note: Minimum consecutive output Power is 300W, level 1 (100W) is that 300W toggles on 3s off 7s, level 2 (200W) is that 300W toggles on 7s off 3s.

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

Temperature Mode:

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

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

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

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

Melt Mode: This function cooks at Temperature settings. When the unit is in the Readiness mode, or other cooking mode, press the “Melt” key to enter into Melt mode. The “Melt” indicator light is lit up and the digital display reads “Auto”, indicating that the cooktop has entered the Melt setting mode. This function allows the reach and automatically maintains at the Temperature of 113°F with the default timer setting for 2 hours. If the user wants to set the Timer for the unit to shut off automatically, please refer to the Set Timer method. To stop cooking, please press “On/Off” key.

Melt allows you to bring food to the ideal Temperature for gently Melting and to maintain the condition of the food without risk of burning. This method does not damage delicate foods such as chocolate or butter, and helps prevent food sticking to the pot/pan.

Keep Warm Mode: This function cooks at Temperature settings. When the unit is in the Readiness mode, or other cooking mode, press the “Keep Warm” key to enter into Keep Warm mode. The “Keep Warm” indicator light is lit up and the digital display reads “Auto”, indicating that the cooktop has entered the Keep Warm setting mode. This function allows the reach and automatically maintains at the Temperature of 158°F with the default timer setting for 2 hours. If the user wants to set the Timer for the unit to shut off automatically, please refer to the Set Timer method. To stop cooking, please press “On/Off” key.

Keep Warm allows you to keep food warm at an ideal Temperature, usually after it is cooked, or when reducing liquids very slowly.

Simmer Mode: This function cooks at Temperature settings. When the unit is in the Readiness mode, or other cooking mode, press the "Simmer" key to enter into "Simmer" mode. The "Simmer" indicator light is lit up and the digital display reads "Auto", indicating that the cooktop has entered the Simmer setting mode. This function allows the reach and automatically maintains at the Temperature of 195°F with the default timer setting for 2 hours. If the user wants to set the Timer for the unit to shut off automatically, please refer to the Set Timer method. To stop cooking, please press "On/Off" key.

Simmer is ideal for maintaining a Simmering Temperature(bring the pan to the boil), allowing you to cook food for long periods. Ideal for long-cooking recipes (sauces, soups, stews, etc.,) at an optimal Simmer.

4. Set Timer Mode

The automatic timer settings range from 1 minute to 9 hours and 59 minutes.

For minutes setting, a short "+" or "-" key press adjusts the time by 1 minute and a long "+" or "-" key press adjusts by 10 minutes.

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

When the cooking element is in the Power or Temperature or Melt or Keep Warm or Simmer cooking mode, press the "Timer" key, the "Timer" indicator light is lit up, indicating the cooktop has entered Set Timer Mode, the digital display reads "0:00" and hour number flashing; Press "+" or "-" key to set the hour desired number, then press the "Timer" key again, minute number will flash, press "+" or "-" key to set the minutes desired number, then press the "Timer" key a third time to finish setting the timer (Setting is also complete if neither the "+" nor "-" key is pressed within 5 seconds). Once activated, the digital display will alternate between showing the remaining cooking time and selected cooking mode level. When the countdown is complete, the cooking element will shut off automatically.

To Cancel timer:

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

5. Pause Mode

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

To turn on Pause

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

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

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

Note: Timer function is stopped by the Pause mode.

To turn off Pause

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

6. Lock Mode

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

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

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

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

7. Turning Off Unit

When use of the cooktop is completed, please 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.

Automatic Shut Off

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

8. Hot Surface Indicator:



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

Selecting the Proper Cookware

Proper Cookware

1. You have to select a cookware that is made from iron, cast iron, stainless steel or enamels that has a smooth base and a diameter of no less than 4.7 inches. Induction cooktop requires cookware composed of ferrous materials in order to properly heat.



Iron frying pan



Stainless steel pot



Iron pan



Iron kettle



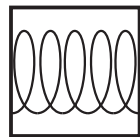
Enamel stainless steel kettle



Enamel steel pot



Iron plate



Induction

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

2. Check your cookware's retail box for the induction symbol. To tell if your current cookware is compatible with the induction technology, grab a magnet and see if it holds to the bottom of the cookware. If your magnet stays on then your cookware is ready to be used on the induction cooktop.
3. The induction cooktop sensor array can identify most cookware except for ones made with non-magnetic steels.
4. If the cooktop is operating, and there is no cookware upon it, or if unsuitable cookware is utilized, a warning buzzer will sound for about 30 seconds, and then the unit will turn off automatically.

Improper Cookware

Cookware that is made from ceramic, glass, copper, bronze, pot with stands, or has an aluminum bottom and other non-magnetic stainless steel

Cookware Noise

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

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

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

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 surface. To maintain and protect the surface of your induction cooktop, follow these steps:

Before using the unit for the first time, clean it with ceramic glass cleaner. This helps protect the top and makes cleanup easier.

1. Daily use of ceramic glass cleaner will help keep the unit looking new.
2. Shake the cleaning solution well. Apply a few drops of ceramic glass cleaner directly to the unit.
3. Use a paper towel or a soft cleaning pad for induction cooktop to clean the entire glass surface.
4. Use a dry cloth or paper towel to remove all cleaning residue. No need to rinse.
Never run the unit under water.
5. For longer term storage, the cooktop should be clean and air dried, then packed in a bag and stored in a dry place. To maintain efficiency, the unit should be plugged into an electric outlet for half hour at least every three month.

Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

Cleaning Burned on Residue:

NOTE: It is very important that you DO NOT use the unit 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 unit 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 cooker to cool.
2. Used a single-edge razor blade scraper approximately at a 45 degree angle against the glass surface, and scrape of the residue.
3. After scraping off the residue, apply a few drops of the ceramic glass cleaning solution 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 glass surface. It will leave behind metal markings. These marks are removable using the ceramic glass cleaner along with the cleaning pad for ceramic glass.

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 unit again or the discoloration will become permanent.

NOTE:

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

Trouble Shooting

1. For power cord replacement if the power cord is damaged; please contact an appropriate, licensed electrical repair shop. For safety purposes, please never replace the cord by oneself.
2. Error Code Quick Guide:

Problem	Possible Cause	Solutions
Cooktop does not work	Power outage	Check house lights to confirm power outage
Cooktop does not heat	• 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 • No power to cooktop	• Make sure that the cookware is centered on the cooking zone, and that cookware is also of correct type for induction cooking • The bottom of the cookware must be large enough to cover cooking zone completely • Cookware bottoms must be flat and centered on the cooking zone • See Cooktop does not work above
Cooktop turns off while cooking	• Cooktop internal heat sensor has detected high temperature inside the cooktop, activating automatic shut off • Liquid or object on the controls area	• Make sure the cooktop vents are not blocked • The cooktop features an automatic shutoff feature that turns off the entire cooktop if any cooking 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
The fan keeps running for one minute after the unit has been switched off	The electronics are cooling down	This is a normal occurrence

"E0" appears in the digital display	IGBT overheating	Turn off unit to allow IGBT to cool. Restart unit
"  " appears in the digital display	No cookware found or improper placement of cookware over 10 seconds on the cooking zone	Make sure that the cookware is centered on the cooking zone, and that it is also induction compatible
"E2" appears in the digital display	Supplied voltage to cooktop is too low	It cannot operate properly and will show this error code. This may be caused by reduced voltage being supplied to the house circuit. If connections are correct and the supplied voltage returns to normal, the code will disappear
"E3" appears in the digital display	Supplied voltage to cooktop is too high	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
"E7" appears in the digital display	NTC1 Break off	Turn the cooktop OFF; then pull plug out for about 30 seconds. Then re-insert the plug and turn the cooktop on using the On/Off pad. If the error message is still displayed, call for service
"E8" appears in the digital display	NTC1 Short circuit	
"E9" appears in the digital display	NTC2 Break off	
"EE" appears in the digital display	NTC2 Short circuit	
Noise	Noise like humming crackling and buzzing	This is a normal occurrence, See Cookware Noise on p.9
"F" appears in the digital display	The disruption of communication lines	Call for service

Special Declaration

All of the contents and material in this manual have been subjected to careful review. The manufacturer reserves the right of interpretation of any mistakes and omissions in printing or misunderstanding of the contents.

Addition: Any technical improvements will be placed in a revised manual without notice; for any changes in the appearance and color, those of the actual product shall prevail.

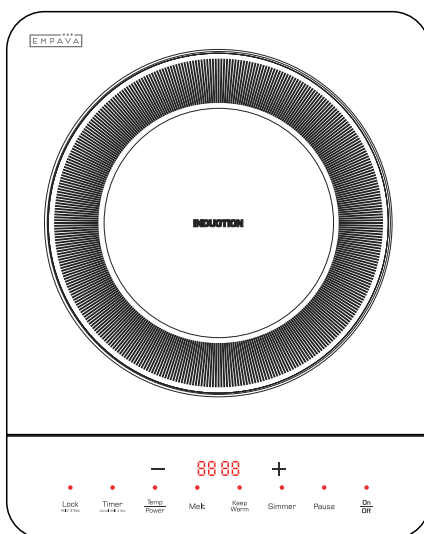
Short cord instruction

1. A short power-supply cord is provided so as to reduce the risk of tripping.
2. Extension cords are available and may be used if caution is exercised.
3. If an extension cord is used:
 - a. The marked electrical rating of the extension cord needs to match or exceed the electrical rating of the cooktop appliance.
 - b. The extension cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop, to reduce handling by children or the possibility of tripping over the cord.



Induction portable simple

Manuel de l'utilisateur



Modèle: EMPV-11EC06

Veuillez lire attentivement ce manuel d'instructions avant utilisation.
Conservez-le pour référence ultérieure.

Conçu et développé aux États-Unis

Distribué par Empava Appliances Inc.

Adresse : 15253 Don Julian Road, City of Industry, CA, 91745 États-Unis

Tél: (888) 682-8882

WWW.EMPAVA.COM

Table des matières

Instructions de sécurité importantes.....1

Introduction à la cuisson par induction.....3

Spécifications du produit.....4

Instructions d'utilisation.....5

Sélection du matériel de cuisson approprié.....8

Nettoyage et entretien..... 9

Dépannage..... 11

Déclaration spéciale..... 13

Instructions relatives au cordon court.....13

À propos de la table de cuisson à induction

La cuisson par induction est une technologie de cuisson sûre, avancée, efficace et économique. Elle fonctionne en générant un champ électromagnétique qui produit une chaleur instantanée directement au fond de la batterie de cuisine, plutôt que de manière indirecte en chauffant la surface en verre. Le verre ne devient chaud que parce que la batterie de cuisine le réchauffe.

IMPORTANTS CONSEILS DE SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies, notamment les suivantes :

1. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser la table de cuisson à induction.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Ne déplacez pas la table de cuisson lorsqu'elle est en cours d'utilisation.
3. Pour éviter les chocs électriques, la table de cuisson doit toujours être placée sur une surface plate, dure et sèche.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout appareil est utilisé par ou près d'enfants.
5. **AVERTISSEMENT !** Pour éviter les chocs électriques. Débranchez la table de cuisson de la prise électrique lorsqu'elle n'est pas utilisée et avant de la nettoyer. Laissez l'unité refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces.
6. N'utilisez pas d'appareil électrique avec un cordon électrique ou une prise endommagés, ou si l'appareil présente un dysfonctionnement ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Renvoyez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou ajustement.
7. L'utilisation de pièces jointes accessoires non recommandées par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
8. La table de cuisson est destinée à un usage domestique en intérieur uniquement. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon électrique pendre sur le bord de la table ou du comptoir, ou toucher des surfaces chaudes.
10. Ne placez pas la table de cuisson sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud.
11. Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
12. N'utilisez pas cet appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il est destiné.
13. Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche est conçue pour s'adapter à une prise polarisée. Si la fiche ne rentre pas entièrement dans la prise, inversez-la. Si elle ne rentre toujours pas, contactez un électricien agréé. Ne tentez pas de modifier la fiche de quelque manière que ce soit.
14. Ne cuisinez pas sur une table de cuisson cassée. Si la table de cuisson se casse, la solution de nettoyage et les débordements peuvent pénétrer dans la surface de la table cassée et créer un risque de choc électrique.
15. Nettoyez la table de cuisson avec prudence. Si une éponge ou un chiffon mouillé est utilisé pour essuyer les déversements sur une zone de cuisson chaude, faites attention pour éviter les brûlures causées par la vapeur. De plus, certains nettoyeurs peuvent produire des vapeurs nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
16. Toute autre réparation doit être effectuée par un représentant de service autorisé.
17. Ne placez pas d'objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles sur la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
18. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées, ou un manque d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

19. La table de cuisson à induction doit être placée sur une surface plane et utilisée dans un environnement bien ventilé. Ne bloquez pas ou n'obstruez pas la zone autour de la base des unités afin de permettre une ventilation et un fonctionnement du ventilateur appropriés. Un dégagement minimum de 4 pouces est recommandé. Ne placez aucun matériau sous la table de cuisson autre que la surface du comptoir.
20. Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine conçus pour les tables de cuisson à induction. Ne placez aucun ustensile en métal, objet ou batterie de cuisine non ferreuse sur la table de cuisson en fonctionnement. L'unité est conçue pour s'éteindre automatiquement après avoir détecté des métaux inappropriés sur sa surface. Les objets en matériaux ferreux chaufferont rapidement et peuvent causer des brûlures graves s'ils ne sont pas manipulés correctement.
21. Afin d'éviter tout incendie accidentel, en particulier lors de la friture ou de l'utilisation d'huile de cuisson, ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance.
22. Ne manipulez pas la fiche électrique avec les mains mouillées.
23. N'utilisez pas la table de cuisson sur une surface contenant du fer ou de l'acier.
24. N'essayez pas de chauffer des contenants alimentaires hermétiquement scellés tels que des boîtes de conserve non ouvertes, sinon la boîte pourrait exploser, car l'air dans la boîte se surchauffera.
25. Ne touchez pas la zone de la bobine chauffante désignée de la table de cuisson tant qu'elle n'est pas refroidie.
26. Ne utilisez pas de papier d'aluminium, de tissu, de papier ou d'autres articles combustibles sur la table de cuisson.
27. Ne utilisez pas la table de cuisson pour griller des ingrédients.
28. Ne placez pas la table de cuisson près d'une flamme nue.
29. Utilisez la table de cuisson à induction avec une prise électrique correctement évaluée. NE partagez PAS une prise électrique de 120V, 15A avec un autre appareil électrique.
30. Lorsque la table de cuisson est en cours d'utilisation, ne placez pas une carte de crédit, une feuille magnétique, une montre-bracelet, une petite radio ou tout autre appareil électrique près de la table de cuisson afin d'éviter les interférences avec le champ magnétique de la table de cuisson; de plus, cela pourrait produire un bruit excessif.
31. Lorsqu'il n'est pas utilisé, veuillez retirer la fiche électrique de la prise murale.
32. Pour débrancher la table de cuisson, tournez tous les contrôles sur "arrêt", puis retirez la fiche électrique de la prise murale.
33. Pour protéger contre les chocs électriques, ne plongez pas le cordon, les fiches ou toute l'unité dans l'eau ou tout autre liquide.

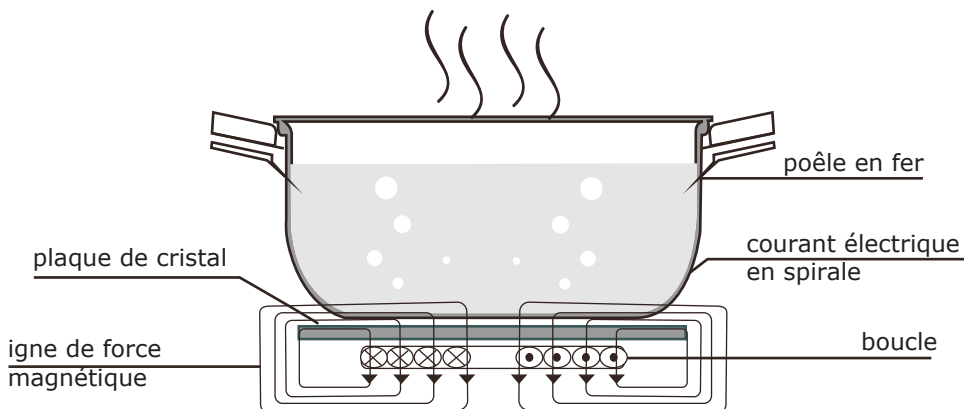
Ce produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers. Au lieu de cela, il doit être remis au point de collecte applicable pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En veillant à ce que ce produit soit éliminé correctement, vous contribuerez à prévenir les conséquences négatives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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Introduction à la cuisson par induction

Comment fonctionne cette table de cuisson à induction ?

Une table de cuisson à induction se compose d'une série de brûleurs appelés bobines d'induction, qui fonctionnent sur la base de principes magnétiques. Ces bobines vont chauffer la batterie de cuisine elle-même, et non la surface de la table de cuisson, en générant des champs magnétiques qui induisent une réaction de chauffage dans les casseroles et les poêles en acier et en fer.



En quoi une table de cuisson à induction est-elle différente ?

Haute efficacité : La cuisson par induction utilise 90 % de l'énergie produite, ce qui est bien plus économe en énergie qu'une table de cuisson à gaz ou électrique. Les bobines d'induction reconnaissent la base de la batterie de cuisine et ne chauffent que le diamètre de la casserole, réduisant ainsi la quantité d'énergie gaspillée.

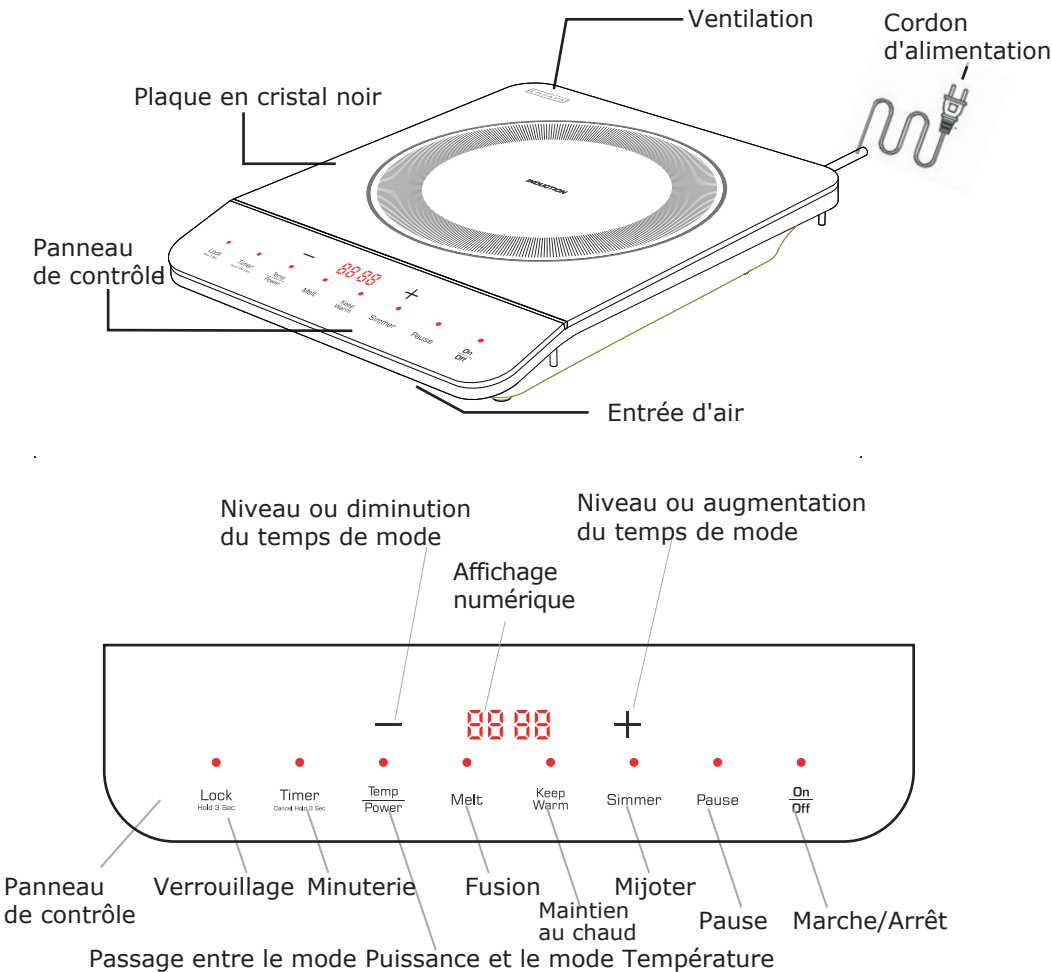
Sécurité et respect de l'environnement : Plus de dix mécanismes de protection sûrs sont conçus pour vous protéger, tels qu'un mécanisme pour éviter les fuites de champ magnétique, la surtension ou la sous-tension excessive, la surchauffe, la détection d'objets de petite taille, et un arrêt automatique "sans casserole". Aucune fumée ou feu n'est généré pendant le processus de cuisson, rendant la cuisine propre et facile, bénéfique pour votre environnement domestique et pour la santé de vos membres de famille.

Distribution de la chaleur : Les tables de cuisson à induction chauffent directement la batterie de cuisine et non la surface de la table de cuisson, permettant à la chaleur de se répartir uniformément autour de la batterie de cuisine. Les ajustements de chauffage sont presque instantanés, réduisant le temps de cuisson à environ la moitié de celui du gaz et de l'électricité.

Intelligent : Toutes les fonctions sont contrôlées par un micro-ordinateur.

Spécifications du produit

Nom de la pièce



Liste des spécifications

Modèle	Tension/fréquence appliquée	Puissance nominale
EMPV-11EC06	120V~60Hz	1800W

Instructions d'utilisation

1. Mode Veille :

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

2. Mode Prêt :

En mode veille, appuyez sur la touche "Marche/Arrêt", elle émettra un bip sonore une fois et la lumière Marche/Arrêt s'allumera au-dessus de la touche Marche/Arrêt, indiquant que les fonctions de la table de cuisson à induction sont prêtes à être utilisées. L'unité retournera automatiquement en mode veille si une fonction de cuisson n'est pas choisie dans les 30 secondes.

3.Fonction de cuisson :

Placez la batterie de cuisine sur la table de cuisson. Veuillez sélectionner entre la Puissance, la Température, la Fusion, le Maintien au chaud ou le Mijotage pour commencer la cuisson.

Cette unité possède des modes de fonctionnement et des modes de fonction prédéfinis. Les modes de fonctionnement incluent le mode Puissance et le mode Température.

Les fonctions de mode Puissance et Température fonctionnent indépendamment l'une de l'autre. Le niveau de puissance sélectionné est directement lié à la puissance en watts. Pour augmenter la vitesse de cuisson, sélectionnez un niveau de puissance plus élevé.

Le Mode Température doit être utilisé lorsque une température de cuisson spécifique est requise. Une fois que la batterie de cuisine a atteint la température sélectionnée, l'unité basculera en marche et arrêt pour maintenir la température de cuisson désirée.

Conseils : Pour porter rapidement une casserole d'eau à ébullition, utilisez un réglage de niveau de puissance plus élevé. Si une température de cuisson spécifique n'est pas requise, nous vous recommandons d'utiliser le mode Puissance plutôt que le mode Température.

Mode Puissance : Cette fonction cuit selon les réglages de puissance (en watts). Lorsque l'unité est en mode Prêt ou en autre mode de cuisson, appuyez sur la touche "Temp/Puissance" pour entrer dans le mode "Puissance". Le témoin lumineux "Temp/Puissance" s'allume, et l'affichage numérique indique "900" watts, indiquant que la table de cuisson est entrée en mode réglage de puissance. Si l'utilisateur souhaite ajuster le niveau de puissance, veuillez appuyer sur la touche "-" ou "+", une brève pression sur la touche "+" ou "-" ajuste d'un niveau de puissance et une longue pression sur la touche "+" ou "-" ajuste de deux niveaux de puissance. Si l'utilisateur souhaite régler la minuterie pour que l'unité s'éteigne automatiquement, veuillez vous référer à la méthode de réglage de la minuterie. Pour arrêter la cuisson, veuillez appuyer sur la touche "Marche/Arrêt". Réglages de niveau de puissance de chauffage :

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

Remarque : La puissance de sortie minimale consécutive est de 300 W, le niveau 1 (100 W) est que 300 W bascule pendant 3 seconde et s'arrête pendant 7 secondes, le niveau 2 (200 W) est que 300 W bascule pendant 7 secondes et s'arrête pendant 3 seconde.

Remarque : Cette fonction est équipée de protections contre la surchauffe. L'unité pourrait s'éteindre automatiquement lorsque cette fonction est utilisée pour la friture, le sauté, le grillage et d'autres formats de cuisson à haute température.

Mode Température :

Cette fonction cuit selon les réglages de température. Lorsque l'unité est en mode Prêt ou en autre mode de cuisson, appuyez sur la touche "Temp/Puissance" pour sélectionner le mode "Température". Le témoin lumineux "Temp/Puissance" s'allume et l'affichage numérique indique "300°F", indiquant que la table de cuisson est entrée en mode réglage de température. Si l'utilisateur souhaite ajuster le niveau de température, veuillez appuyer sur la touche "-" ou "+" pour ajuster le réglage de température, une brève pression sur la touche "+" ou "-" ajuste d'un niveau de température et une longue pression sur la touche "+" ou "-" ajuste de deux niveaux de température. Si l'utilisateur souhaite régler la minuterie pour que l'unité s'éteigne automatiquement, veuillez vous référer à la méthode de réglage de la minuterie. Pour arrêter la cuisson, veuillez appuyer sur la touche "Marche/Arrêt". Réglages de niveau de température de chauffage :

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

Remarque : Comme tous les autres tables de cuisson avec une surface en verre, le capteur de température est situé sous le centre des éléments de cuisson. Les différents pots et casseroles ont différents espacements au fond, la température réelle dans votre batterie de cuisine peut être différente des niveaux de température que vous avez sélectionnés, la valeur de réglage de la température n'est qu'une référence de la température de cuisson réelle. Veuillez effectuer quelques tests pour trouver le réglage de température approprié pour votre tâche de cuisson particulière et votre batterie de cuisine.

Les modes prédéfinis comprennent la **Fusion, le Maintien au chaud et le Mijotage.**

Mode Fusion : Cette fonction cuit selon les réglages de température. Lorsque l'unité est en mode Prêt ou en autre mode de cuisson, appuyez sur la touche "Fusion" pour entrer en mode Fusion. Le témoin lumineux "Fusion" s'allume et l'affichage numérique indique "Auto", indiquant que la table de cuisson est entrée en mode réglage de Fusion. Cette fonction permet d'atteindre et de maintenir automatiquement une température de 113°F avec le réglage de minuterie par défaut pendant 2 heures. Si l'utilisateur souhaite régler la minuterie pour que l'unité s'éteigne automatiquement, veuillez vous référer à la méthode de réglage de la minuterie. Pour arrêter la cuisson, veuillez appuyer sur la touche "Marche/Arrêt".

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

Mode Maintien au chaud : Cette fonction cuit selon les réglages de température. Lorsque l'unité est en mode Prêt ou en autre mode de cuisson, appuyez sur la touche "Maintien au chaud" pour entrer en mode Maintien au chaud. Le témoin lumineux "Maintien au chaud" s'allume et l'affichage numérique indique "Auto", indiquant que la table de cuisson est entrée en mode réglage de Maintien au chaud. Cette fonction permet d'atteindre et de maintenir automatiquement une température de 158°F avec le réglage de minuterie par défaut pendant 2 heures. Si l'utilisateur souhaite régler la minuterie pour que l'unité s'éteigne automatiquement, veuillez vous référer à la méthode de réglage de la minuterie. Pour arrêter la cuisson, veuillez appuyer sur la touche "Marche/Arrêt". Le mode Maintien au chaud vous permet de maintenir les aliments au chaud à une température idéale, généralement après leur cuisson, ou lorsque vous réduisez très lentement les liquides.

Mode Mijotage : Cette fonction cuit selon les réglages de température. Lorsque l'unité est en mode Prêt ou en autre mode de cuisson, appuyez sur la touche "Mijotage" pour entrer en mode "Mijotage". Le témoin lumineux "Mijotage" s'allume et l'affichage numérique indique "Auto", indiquant que la table de cuisson est entrée en mode réglage de Mijotage. Cette fonction permet d'atteindre et de maintenir automatiquement une température de 195°F avec le réglage de minuterie par défaut pendant 2 heures. Si l'utilisateur souhaite régler la minuterie pour que l'unité s'éteigne automatiquement, veuillez vous référer à la méthode de réglage de la minuterie. Pour arrêter la cuisson, veuillez appuyer sur la touche "Marche/Arrêt".

Le Mijotage est idéal pour maintenir une température de mijotage (porter la casserole à ébullition), ce qui vous permet de cuire les aliments pendant de longues périodes. Idéal pour les recettes de cuisson longue (sauces, soupes, ragoûts, etc.) à un mijotage optimal.

4.Réglage de la minuterie

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

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

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

Pour annuler la minuterie:

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

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

5.Mode Pause :

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

Pour activer la Pause :

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

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

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

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

Pour désactiver la Pause

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

6.Mode Verrouillage

Activation du verrouillage de sécurité enfant pendant l'utilisation de la table de cuisson : Le verrouillage pour enfant empêche l'activation de toute touche de capteur, à l'exception de la touche "Marche/Arrêt" et de la touche "Verrouillage". Activation du verrouillage de sécurité enfant lorsque la table de cuisson est en mode veille : Le verrouillage pour enfant empêche l'activation de toute touche de capteur, à l'exception de la touche "Verrouillage". Vous devez donc désactiver le verrouillage pour enfant, puis appuyer sur la touche "Marche/Arrêt" pour allumer la table de cuisson.

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

Pour déverrouiller : En mode verrouillage, appuyez et maintenez la touche de verrouillage enfoncée pendant 3 secondes, le témoin lumineux s'éteindra.

7.Éteindre l'unité

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

Arrêt automatique

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

8. Indicateur de surface chaude:



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

Sélection du bon matériel de cuisine

Matériel de cuisine approprié

1. Vous devez sélectionner un matériel de cuisine en fer, en fonte, en acier inoxydable ou en émail, avec une base lisse et un diamètre d'au moins 4,7 pouces. La table de cuisson à induction nécessite un matériel de cuisine composé de matériaux ferreux pour chauffer correctement.



Poêle à frire en fer



Casserole en
acier inoxydable



Poêle en fer



Bouilloire en fer



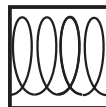
Bouilloire en acier
inoxydable émaillé



Marmite en
acier émaillé fer



Plaque en



Induction

Idéalement, le matériel de cuisine aura cette image d'induction sur l'emballage du commerce.

2. Vérifiez l'emballage de votre matériel de cuisine pour le symbole d'induction. Pour savoir si votre matériel de cuisine actuel est compatible avec la technologie à induction, prenez un aimant et voyez s'il adhère au fond du matériel de cuisine. Si votre aimant tient en place, votre matériel de cuisine est prêt à être utilisé sur la table de cuisson à induction.

3. Le réseau de capteurs de la table de cuisson à induction peut identifier la plupart des matériaux de cuisine, à l'exception de ceux fabriqués avec des aciers non magnétiques.
4. Si la table de cuisson fonctionne et qu'il n'y a pas de matériel de cuisine dessus, ou si un matériel de cuisine inadapté est utilisé, un avertisseur sonore retentira pendant environ 30 secondes, puis l'unité s'éteindra automatiquement.

Les ustensiles de cuisine en céramique, en verre, en cuivre, en bronze, avec des pieds, ou avec un fond en aluminium et d'autres aciers inoxydables non magnétiques ne conviennent pas.

Bruits du matériel de cuisine

Les champs d'induction sont générés par des équipements électroniques, qui sont généralement silencieux, mais ils produisent tout de même un léger bruit à des niveaux de puissance élevés et à la ventilation, le bruit peut être plus fort lorsque l'unité est réglée sur des niveaux de puissance ou de température très élevés.

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

- Les poêles plus lourdes comme la fonte émaillée produisent moins de bruit qu'une poêle en acier inoxydable multicouche plus légère; Le matériel de cuisine léger peut également vibrer. Un matériel de cuisine de qualité lourde est recommandé.
- Le matériel de cuisine avec des fonds irréguliers ou déformés peut vibrer de manière audible sur la surface en verre céramique, bien que cela se produise généralement uniquement à des réglages de puissance élevés.
- Un bruit de "craquement" peut être entendu si la base du matériel de cuisine est constituée de différentes couches de matériau.
- Un léger "bourdonnement" se produit pendant la cuisson, ce qui est normal particulièrement à des réglages de puissance élevés.
- Un sifflement peut se produire si les deux éléments sont utilisés en même temps à des réglages élevés, et si le matériel de cuisine a des bases composées de différentes couches de matériau.
- Les poignées mal ajustées sur le matériel de cuisine, généralement rivetées, peuvent vibrer légèrement.
- Un matériel de cuisine de haute qualité en fonte solide, y compris en émail, réduira le bruit.

Nettoyage et entretien

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

Avant d'utiliser l'unité pour la première fois, nettoyez-la avec un nettoyant pour vitrocéramique. Cela aide à protéger le dessus et facilite le nettoyage.

1. L'utilisation quotidienne d'un nettoyant pour vitrocéramique aidera à garder l'unité comme neuve.
2. Agitez bien la solution de nettoyage. Appliquez quelques gouttes de nettoyant pour vitrocéramique directement sur l'unité.
3. Utilisez un essuie-tout ou une éponge douce spéciale pour table de cuisson à induction pour nettoyer toute la surface en verre.

4. Utilisez un chiffon sec ou un essuie-tout pour éliminer tous les résidus de nettoyage. Pas besoin de rincer.

Ne jamais passer l'unité sous l'eau.

5. Pour un stockage à plus long terme, la table de cuisson doit être propre et séchée à l'air, puis emballée dans un sac et stockée dans un endroit sec. Pour maintenir l'efficacité, l'unité doit être branchée dans une prise électrique pendant au moins une demi-heure tous les trois mois.

Tout autre entretien doit être effectué par un représentant de service agréé.

Nettoyage des résidus brûlés :

REMARQUE : Il est très important de NE PAS utiliser l'unité avant qu'elle n'ait été complètement nettoyée.

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

1. Laissez l'unité refroidir.
2. Répandez quelques gouttes de nettoyant pour vitrocéramique sur la zone des résidus brûlés.
3. Utilisez le tampon de nettoyage en vitrocéramique pour frotter la zone des résidus, en appliquant une pression si nécessaire.
4. Si des résidus persistent, répétez les étapes ci-dessus.
5. Pour une protection supplémentaire, après avoir retiré tous les résidus, polissez toute la surface avec le nettoyant pour vitrocéramique et un essuie-tout

Nettoyage des résidus lourds brûlés :

1. Laissez la cuisinière refroidir.
2. Utilisez un grattoir à lame de rasoir à un angle d'environ 45 degrés contre la surface en verre, et grattez les résidus.
3. Après avoir gratté les résidus, appliquez quelques gouttes de la solution de nettoyage pour vitrocéramique sur toute la zone des résidus brûlés. Utilisez le tampon de nettoyage pour éliminer tout résidu restant.
4. Pour une protection supplémentaire, après avoir retiré tous les résidus, polissez toute la surface avec le nettoyant pour vitrocéramique et un essuie-tout.

Marques métalliques et rayures :

Faites attention à ne pas faire glisser les casseroles ou poêles sur la surface en verre. Cela laissera des marques métalliques. Ces marques sont amovibles en utilisant le nettoyant pour vitrocéramique avec le tampon de nettoyage pour vitrocéramique.

Si les casseroles avec un revêtement mince d'aluminium ou de cuivre sont portées à ébullition à sec, le revêtement peut laisser une décoloration noire sur la table de cuisson. Cela doit être retiré immédiatement avant de réutiliser l'unité, sinon la décoloration deviendra permanente.

REMARQUE :

Si des fissures ou des indentations apparaissent sur la surface en verre, le verre vitrocéramique devra être remplacé. Contactez le fabricant pour obtenir de l'aide.

Dépannage

1. Pour le remplacement du cordon d'alimentation en cas de dommage, veuillez contacter un atelier de réparation électrique approprié et agréé. Pour des raisons de sécurité, ne remplacez jamais le cordon vous-même.
2. Guide rapide des codes d'erreur :

Problème	Cause possible	Solutions
La table de cuisson ne fonctionne pas	Panne de courant	Vérifiez les lumières de la maison pour confirmer la panne de courant.
La table de cuisson ne chauffe pas	• Aucune casserole ou mauvais placement de la casserole sur la zone de cuisson. • Taille incorrecte de la casserole pour la zone de cuisson sélectionnée. La casserole ne repose pas correctement sur la zone de cuisson. • Pas d'alimentation électrique vers la table de cuisson.	• Assurez-vous que la casserole est centrée sur la zone de cuisson et que la casserole est également du bon type pour la cuisson par induction. • Le fond de la casserole doit être assez grand pour couvrir complètement la zone de cuisson. • Les fonds des casseroles doivent être plats et centrés sur la zone de cuisson. • Voir Problème : La table de cuisson ne fonctionne pas ci-dessus.
La table de cuisson s'éteint pendant la cuisson	• Le capteur de chaleur interne de la table de cuisson a détecté une température élevée à l'intérieur de la table de cuisson, déclenchant l'arrêt automatique. • Liquide ou objet sur la zone de contrôle.	• Assurez-vous que les événements de la table de cuisson ne sont pas bloqués. • La table de cuisson est dotée d'une fonction d'arrêt automatique qui éteint l'ensemble de la table de cuisson si une zone de cuisson reste continuellement allumée pendant 2 heures. • Le panneau de commande de la table de cuisson peut détecter des liquides ou des objets obstruant le panneau, ce qui peut entraîner l'arrêt de la table de cuisson. Nettoyez les
Le ventilateur continue de fonctionner pendant une minute après que l'unité a été éteinte	Les composants électroniques se refroidissent.	Ceci est un événement normal.

"E0" apparaît dans l'affichage numérique	Surchauffe du IGBT	Éteignez l'unité pour permettre au IGBT de refroidir. Redémarrez l'unité.
"  apparaît dans l'affichage numérique	Aucune casserole trouvée ou placement incorrect de la casserole pendant plus de 10 secondes sur la zone de cuisson	Assurez-vous que la casserole est centrée sur la zone de cuisson et qu'elle est également compatible avec l'induction.
"E2" apparaît dans l'affichage numérique	La tension fournie à la table de cuisson est trop basse	Elle ne peut pas fonctionner correctement et affichera ce code d'erreur. Cela peut être causé par une tension réduite fournie au circuit domestique. Si les connexions sont correctes et que la tension fournie revient à la normale, le code disparaîtra.
"E3" apparaît dans l'affichage numérique	La tension 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 domestique. Si les connexions sont correctes et que la tension fournie revient à la normale, le code disparaîtra.
"E7" apparaît dans l'affichage numérique	NTC1 Cassé	Éteignez la table de cuisson; puis débranchez la fiche pendant environ 30 secondes. Ensuite, réinsérez la fiche et allumez la table de cuisson en utilisant la touche marche/arrêt. Si le message d'erreur est toujours affiché, appelez le service client.
"E8" apparaît dans l'affichage numérique	NTC1 Court-circuit	
"E9" apparaît dans l'affichage numérique	NTC2 Cassé	
"EE" apparaît dans l'affichage numérique	NTC2 Court-circuit	
Bruit	Bruit tel que bourdonnement, crépitements et ronflement	Ceci est un événement normal, voir le bruit de la batterie de cuisine à la page 9
"F" apparaît dans l'affichage numérique	Perturbation des lignes de communication	Appelez le service client.

Déclaration spéciale

Tout le contenu et le matériel de ce manuel ont fait l'objet d'un examen attentif. Le fabricant se réserve le droit d'interpréter toute erreur et omission dans l'impression ou de compréhension du contenu.

Ajout: Toutes les améliorations techniques seront incluses dans un manuel révisé sans préavis ; pour tout changement dans l'apparence et la couleur, ceux du produit réel prévaudront.

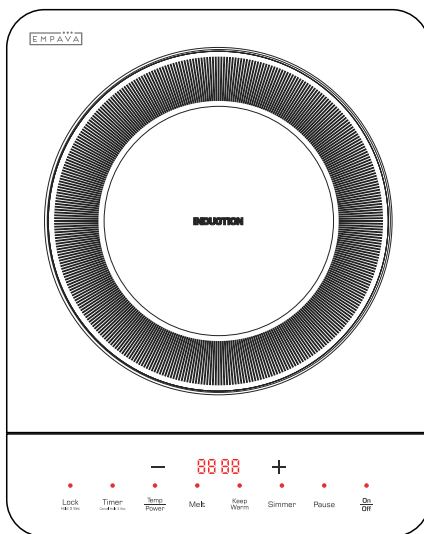
Instructions pour cordon court

1. Un cordon d'alimentation court est fourni afin de réduire le risque de trébuchement.
2. Des rallonges électriques sont disponibles et peuvent être utilisées avec précaution.
3. Si une rallonge est utilisée :
 - a. La capacité électrique indiquée sur la rallonge doit correspondre ou dépasser la capacité électrique de l'appareil de table de cuisson.
 - b. La rallonge doit être disposée de manière à ne pas pendre sur le plan de travail ou la table, afin de réduire la manipulation par les enfants ou le risque de trébuchement.



Inducción Portátil de Único Fogón

Manual del usuario



Modèle: EMPV-11EC06

Por favor, lea este manual de instrucciones cuidadosamente antes de usar.
Guarde para referencia futura.

Diseñado e Ingenierizado en EE. UU.
Distribuido por Empava Appliances Inc.
Dirección: 15253 Don Julian Road, City of Industry, CA,
91745 EE. UU.
Tel:(888)682-8882
WWW.EMPAVA.COM

Tabla de Contenidos

Instrucciones de Seguridad Importantes..... 1

Introducción a la Cocina por Inducción.....3

Especificaciones del Producto..... 4

Instrucciones de Operación.....5

Selección del Utensilio de Cocina Adecuado.....8

Limpieza y Mantenimiento.....9

Resolución de Problemas.....11

Declaración Especial.....13

Instrucción sobre Cables Cortos.....13

Acerca de la Placa de Inducción

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

IMPORTANTE: MEDIDAS DE SEGURIDAD

Al utilizar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de operar la placa de inducción.
2. No toque superficies calientes. No mueva la placa de cocción mientras esté en uso.
3. Para prevenir descargas eléctricas, la placa siempre debe colocarse sobre una superficie plana, dura y seca.
4. La supervisión cercana es necesaria cuando cualquier aparato es utilizado por o cerca de niños.
5. ¡ADVERTENCIA! Para prevenir descargas eléctricas, desenchufe la placa de cocción del tomacorriente eléctrico cuando no esté en uso y antes de limpiarla. Permita que la unidad se enfríe antes de colocar o quitar piezas.
6. No opere ningún aparato con un cable eléctrico o enchufe dañado, o si el aparato presenta algún mal funcionamiento o ha sido dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
8. La placa de cocción es solo para uso doméstico en interiores. No la use al aire libre.
9. No deje que el cable eléctrico cuelgue sobre el borde de la mesa o el mostrador, ni toque superficies calientes.
10. No coloque la placa de cocción sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente.
11. Tenga mucha precaución al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
12. No utilice este aparato para otro fin que no sea el previsto.
13. Este aparato tiene un enchufe polarizado (uno de los contactos es más ancho que el otro). Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, este enchufe está diseñado para adaptarse a un tomacorriente polarizado. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aún no encaja, consulte a un electricista autorizado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.
14. No cocine en una placa de cocción rota. Si la placa de cocción se rompe, la solución de limpieza y los derrames pueden penetrar la superficie de la placa de cocción rota y crear un riesgo de descarga eléctrica.
15. Limpie la placa de cocción con precaución. Si se utiliza una esponja o paño húmedo para limpiar derrames en un área de cocción caliente, tenga cuidado de evitar quemaduras por vapor. Además, algunos limpiadores pueden producir humos nocivos si se aplican sobre una superficie caliente.
16. Cualquier otro servicio debe ser realizado por un representante de servicio autorizado.
17. No coloque objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas en la placa de cocción, ya que pueden calentarse.
18. Este electrodoméstico no está destinado para ser utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, o falta de experiencia o conocimiento, a menos que se les haya proporcionado supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.

19. La placa de inducción debe colocarse sobre una superficie nivelada y utilizarse en un entorno bien ventilado. No bloquee ni obstruya el área alrededor de la base de las unidades para permitir una ventilación adecuada y el funcionamiento del ventilador. Se recomienda un espacio libre mínimo de 4 pulgadas. No coloque ningún material debajo de la placa de cocción que no sea la superficie del mostrador.
20. Por favor, utilice únicamente utensilios de cocina diseñados para placas de inducción. No coloque ningún utensilio de metal, objeto o utensilio de cocina no ferroso sobre la placa de cocción mientras esté en funcionamiento. La unidad está diseñada para apagarse automáticamente después de detectar metales inapropiados en su superficie. Los objetos hechos de materiales ferrosos se calentarán rápidamente y pueden causar quemaduras graves si no se manipulan correctamente.
21. Para evitar incendios accidentales, especialmente al freír o usar aceite de cocina, no deje la placa de cocción desatendida.
22. No manipule el enchufe eléctrico con las manos mojadas.
23. No utilice la placa de cocción en ninguna superficie que contenga hierro o acero.
24. No intente calentar recipientes de alimentos herméticamente sellados, como latas sin abrir, ya que la lata podría explotar, ya que todo el aire en la lata se calentará en exceso.
25. No toque el área designada de la bobina calefactora de la placa de cocción hasta que se haya enfriado.
26. No utilice papel de aluminio, tela, papel u otros productos combustibles en la placa de cocción.
27. No utilice la placa de cocción para tostar ingredientes.
28. No coloque la placa de cocción cerca de una llama abierta.
29. Utilice la placa de inducción con un tomacorriente eléctrico de capacidad adecuada. No comparta un tomacorriente eléctrico de 120 V, 15 amperios con otro dispositivo eléctrico.
30. Cuando la placa de cocción esté en uso, no coloque una tarjeta de crédito, lámina magnética, reloj de pulsera, radio pequeña o cualquier otro aparato eléctrico cerca de la placa de cocción para evitar interferencias con el campo magnético de la placa de cocción; además, hacerlo puede producir ruido excesivo.
31. Cuando no esté en uso, retire el enchufe eléctrico del tomacorriente de pared.
32. Para desconectar la placa de cocción, gire cualquier control a "apagado", luego retire el enchufe eléctrico del tomacorriente de pared.
33. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes o toda la unidad en agua u otro líquido.

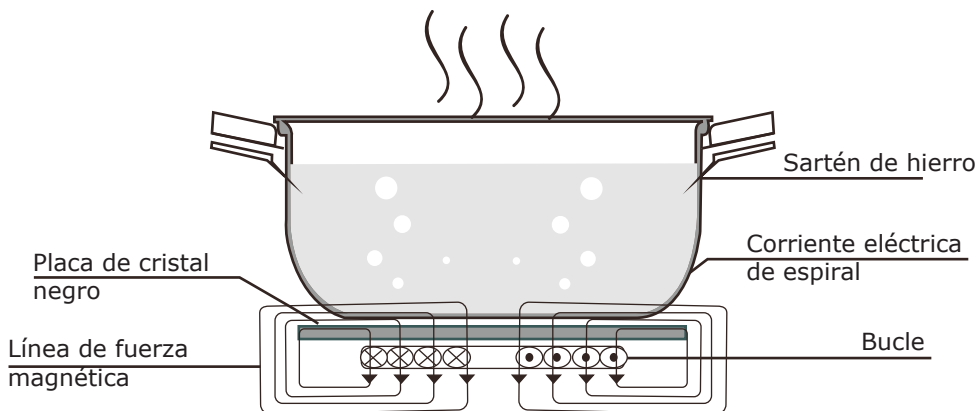
Ce produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers. Au lieu de cela, il doit être remis au point de collecte applicable pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En veillant à ce que ce produit soit éliminé correctement, vous contribuerez à prévenir les conséquences négatives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

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Introducción a la Cocina por Inducción

¿Cómo funciona esta placa de inducción?

Una placa de inducción consiste en una serie de quemadores llamados Bobinas de Inducción, que operan según principios magnéticos. Estas bobinas calentarán el utensilio de cocina mismo, y no la superficie de la placa, generando campos magnéticos que inducen una reacción de calentamiento en ollas y sartenes de acero e hierro.



¿En qué se diferencia una placa de inducción?

Alta eficiencia: La cocina por inducción utiliza el 90% de la energía producida, lo que es mucho más eficiente energéticamente que una placa de gas o eléctrica. Las bobinas de inducción reconocen la base del utensilio de cocina y solo calentarán el diámetro de la olla, reduciendo la cantidad de energía desperdiciada.

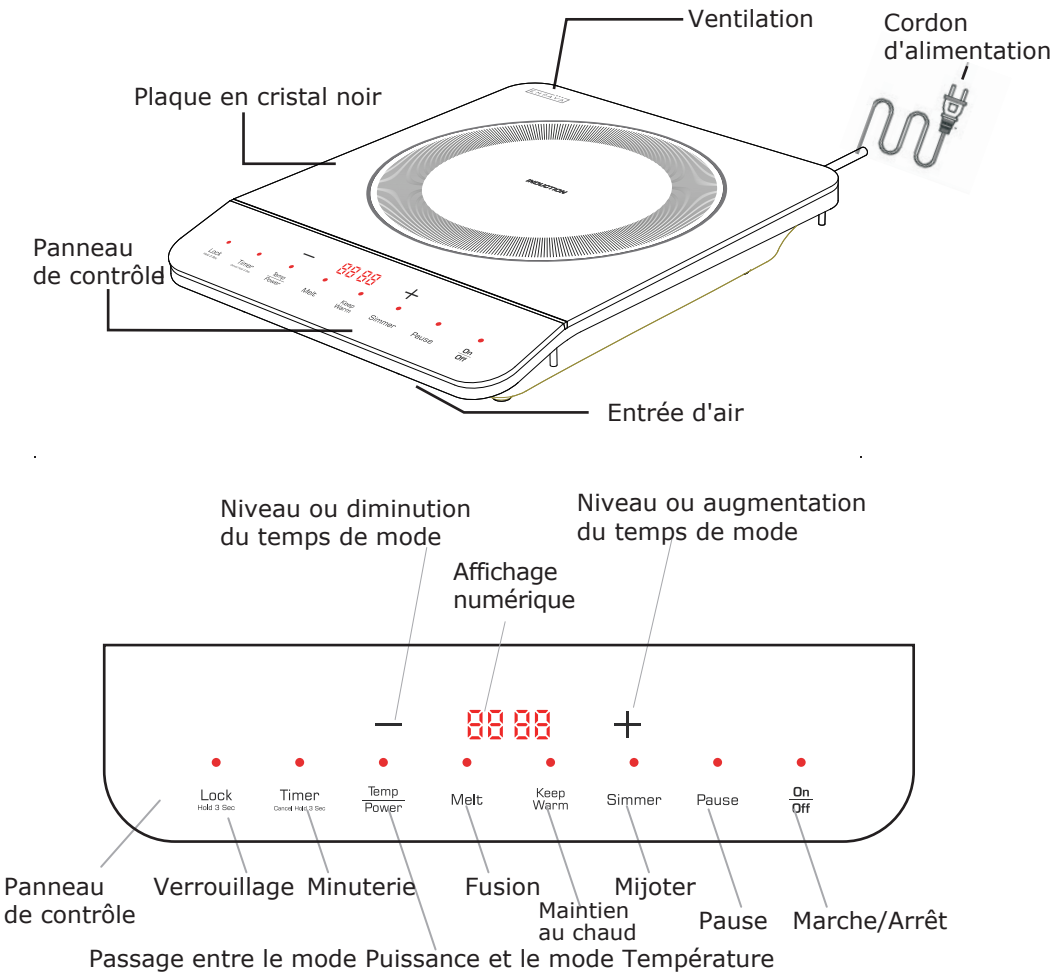
Seguridad y respetuosa con el medio ambiente: Se han diseñado más de diez mecanismos de protección para mantenerlo seguro, como un mecanismo para evitar la fuga de campos magnéticos, voltaje excesivo o insuficiente, sobrecalentamiento, detección de objetos pequeños y un apagado automático "sin sartén". Durante el proceso de cocción, no se genera humo ni fuego, lo que hace que cocinar sea limpio y fácil, beneficioso para el ambiente de su hogar y para la salud de los miembros de su familia.

Distribución del calor: Las placas de inducción calientan directamente el utensilio de cocina y no la superficie de la placa, permitiendo que el calor se distribuya uniformemente alrededor del utensilio. Los ajustes de calentamiento son casi instantáneos, reduciendo el tiempo de cocción a aproximadamente la mitad en comparación con el gas y la electricidad.

Inteligente: Todas las funciones son controladas por un microordenador.

Spécifications du produit

Nom de la pièce



Liste des spécifications

Modèle	Tension/fréquence appliquée	Puissance nominale
EMPV-11EC06	120V~60Hz	1800W

Instrucciones de Operación

1. Modo de Espera:

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

2. Modo de Preparación:

Mientras está en modo de espera, presione la tecla "Encendido/Apagado", emitirá un "pitido" una vez y la luz de Encendido/Apagado se encenderá sobre la tecla de Encendido/Apagado, lo que indica que las funciones de la placa de inducción están listas para usar. La unidad volverá automáticamente al modo de espera si no se elige ninguna función de cocción en un plazo de 30 segundos.

3. Función de Cocción:

Coloque utensilios de cocina en la placa de inducción. Seleccione entre Modo de Potencia, Modo de Temperatura, Modo de Fundir, Modo de Mantener Caliente o Modo de Cocinar a Fuego Lento para comenzar a cocinar.

Esta unidad tiene modos de operación y modos de función preestablecidos. Los modos de operación incluyen el modo de Potencia y el modo de Temperatura.

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

El Modo de Temperatura debe ser utilizado cuando se requiere una temperatura de cocción específica. Una vez que los utensilios de cocina han alcanzado la temperatura seleccionada, la unidad alternará entre encendido y apagado para mantener la temperatura de cocción deseada.

Consejos: Para llevar rápidamente una olla de agua a ebullición, utilice un ajuste de nivel de Potencia más alto. Si no se requiere una temperatura de cocción específica, sugerimos utilizar el Modo de Potencia en lugar del Modo de Temperatura.

Modo de Potencia: Esta función cocina a ajustes de Potencia (vatios). Cuando la unidad está en modo de Preparación u otro modo de cocción, presione la tecla "Temp/Power" para entrar en el modo "Potencia". La luz indicadora "Temp/Power" se encenderá, y la pantalla digital mostrará "900" vatios, indicando que la placa ha entrado en el modo de ajuste de Potencia. Si el usuario desea ajustar el nivel de Potencia, presione la tecla "-" o "+", una breve pulsación de la tecla "+" o "-" ajusta en 1 nivel de potencia y una pulsación larga de la tecla "+" o "-" ajusta en 2 niveles de potencia. Si el usuario desea configurar el Temporizador para que la unidad se apague automáticamente, consulte el método de configuración del Temporizador. Para detener la cocción, presione la tecla "Encendido/Apagado". Niveles de ajuste de Potencia:

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

Nota: La salida mínima consecutiva de Potencia es de 300 W, el nivel 1 (100 W) es que 300 W se alterna encendido 3 s apagado 7 s, el nivel 2 (200 W) es que 300 W se alterna encendido 7 s apagado 3 s.

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

Modo de Temperatura:

Esta función cocina a ajustes de Temperatura. Cuando la unidad está en modo de Preparación u otro modo de cocción, presione la tecla "Temp/Power" para seleccionar el modo "Temp.". La luz indicadora "Temp/Power" se encenderá y la pantalla digital mostrará "300F", indicando que la placa ha entrado en el modo de ajuste de Temperatura. Si el usuario desea ajustar el nivel de Temperatura, presione la tecla "-" o "+" para ajustar el ajuste de Temperatura; una pulsación corta de la tecla "+" o "-" ajusta en 1 nivel de temperatura y una pulsación larga de la tecla "+" o "-" ajusta en 2 niveles de temperatura. Si el usuario desea configurar el Temporizador para que la unidad se apague automáticamente, consulte el método de configuración del Temporizador. Para detener la cocción, presione la tecla "Encendido/Apagado". Niveles de ajuste de Temperatura:

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

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

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

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

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

Modo de Mantener Caliente: Esta función cocina a ajustes de Temperatura. Cuando la unidad está en modo de Preparación u otro modo de cocción, presione la tecla "Mantener Caliente" para entrar en el modo de Mantener Caliente. La luz indicadora "Mantener Caliente" se encenderá y la pantalla digital mostrará "Auto", indicando que la placa ha entrado en el modo de ajuste de Mantener Caliente. Esta función permite alcanzar y mantener automáticamente la temperatura de 158°F con la configuración de temporizador predeterminada de 2 horas. Si el usuario desea configurar el temporizador para que la unidad se apague automáticamente, consulte el método de configuración del temporizador. Para detener la cocción, presione la tecla "Encendido/Apagado". Mantener Caliente le permite mantener los alimentos calientes a una temperatura ideal, generalmente después de cocinarlos, o cuando se reducen líquidos muy lentamente.

Modo de Cocinar a Fuego Lento: Esta función cocina a ajustes de Temperatura. Cuando la unidad está en modo de Preparación u otro modo de cocción, presione la tecla "Cocinar a Fuego Lento" para entrar en el modo de Cocinar a Fuego Lento. La luz indicadora "Cocinar a Fuego Lento" se encenderá y la pantalla digital mostrará "Auto", indicando que la placa ha entrado en el modo de ajuste de Cocinar a Fuego Lento. Esta función permite alcanzar y mantener automáticamente la temperatura de 195°F con la configuración de temporizador predeterminada de 2 horas. Si el usuario desea configurar el temporizador para que la unidad se apague automáticamente, consulte el método de configuración del temporizador. Para detener la cocción, presione la tecla "Encendido/Apagado".

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

4. Modo de Configuración del Temporizador

Los ajustes automáticos del temporizador van desde 1 minuto hasta 9 horas y 59 minutos. Para ajustar los minutos, una breve pulsación de la tecla "+" o "-" ajusta el tiempo en 1 minuto y una pulsación prolongada de la tecla "+" o "-" ajusta en 10 minutos.

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

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

Para cancelar el temporizador:

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

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

5. Modo de Pausa

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

Para activar la Pausa

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

Todas las funciones están inactivas excepto la Pausa, el Bloqueo y el Encendido/Apagado.

Si el botón de Pausa no se vuelve a tocar en un plazo de 10 minutos, la unidad se apagará automáticamente.

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

Para desactivar la Pausa

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

6. Modo de Bloqueo

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

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

Para Bloquear: toque y mantenga presionada la tecla de Bloqueo durante 3 segundos, la luz indicadora sobre la tecla de Bloqueo se encenderá

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

7. Apagar la Unidad

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

Apagado Automático:

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

8. Indicador de Superficie Caliente:



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

Selección del Utensilio de Cocina Adecuado

Utensilios de Cocina Adecuados

1. Debe seleccionar un utensilio de cocina fabricado con hierro, hierro fundido, acero inoxidable o esmaltes que tenga una base lisa y un diámetro de no menos de 4.7 pulgadas.

La placa de cocción por inducción requiere utensilios de cocina compuestos de materiales ferrosos para calentarse adecuadamente.



Utensilio de cocina de hierro



Olla de acero inoxidable



Sartén de hierro



Hervidor de hierro



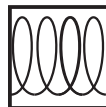
Hervidor de acero inoxidable con esmalte



MOlla de acero esmaltado



Plato de hierro



Induction

Idealmente, el utensilio de cocina tendrá esta imagen de inducción en la caja de venta al por menor.

2. Verifique la caja de venta al por menor de su utensilio de cocina para ver el símbolo de inducción. Para determinar si su utensilio de cocina actual es compatible con la tecnología de inducción, tome un imán y vea si se adhiere al fondo del utensilio de cocina. Si su imán se queda pegado, entonces su utensilio de cocina está listo para ser usado en la placa de cocción por inducción.

3. El conjunto de sensores de la placa de cocción por inducción puede identificar la mayoría de los utensilios de cocina, excepto aquellos hechos con aceros no magnéticos.
4. Si la placa de cocción está en funcionamiento y no hay utensilios de cocina sobre ella, o si se utilizan utensilios de cocina inadecuados, sonará una señal de advertencia durante unos 30 segundos, y luego la unidad se apagará automáticamente.

Utensilios de Cocina Inadecuados

Los utensilios de cocina que están hechos de cerámica, vidrio, cobre, bronce, ollas con soportes, o tienen una base de aluminio y otros aceros inoxidables no magnéticos

Ruido Producido por Utensilios de Cocina

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

Lo que a veces puede producir sonido con la cocción por inducción no es el equipo de inducción en sí, sino el utensilio de cocina. Se pueden producir sonidos leves por 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 una sartén de acero inoxidable de varias capas más liviana; los utensilios de cocina livianos también pueden vibrar. Se recomienda utensilios de cocina de calidad y peso pesado.
- Los utensilios de cocina con bases irregulares o deformadas pueden vibrar audiblemente en la superficie de vidrio cerámico, aunque típicamente solo en configuraciones de alta potencia.
- Se puede escuchar un ruido de "craqueo" si la base del utensilio de cocina está hecha de una capa de material diferente.
- Un ligero zumbido ocurre durante la cocción, lo cual es normal, especialmente en configuraciones de alta potencia.
- Se puede producir un silbido si ambos elementos se están utilizando al mismo tiempo en las configuraciones altas, y el utensilio de cocina tiene bases hechas de capas de diferentes materiales.
- Los mangos sueltos en los utensilios de cocina, típicamente cuando están remachados, pueden vibrar ligeramente.
- Utensilios de cocina de alta calidad de hierro fundido sólido, incluyendo utensilios de cocina de esmalte, reducirán el ruido.

Limpieza y Mantenimiento

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

Antes de usar la unidad por primera vez, límpiela con un limpiador de vidrio cerámico. Esto ayuda a proteger la parte superior y facilita la limpieza.

1. El uso diario de un limpiador de vidrio cerámico ayudará a mantener la unidad como nueva.
2. Agite bien la solución de limpieza. Aplique unas gotas de limpiador de vidrio cerámico directamente sobre la unidad.
3. Use una toalla de papel o una almohadilla de limpieza suave para placa de cocción por inducción para limpiar toda la superficie de vidrio.

4. Use un paño seco o una toalla de papel para eliminar todos los residuos de limpieza. No es necesario enjuagar.
Nunca sumerja la unidad en agua.
5. Para almacenamiento a largo plazo, la placa de cocción debe estar limpia y seca al aire, luego embalada en una bolsa y almacenada en un lugar seco. Para mantener la eficiencia, la unidad debe estar enchufada a un tomacorriente eléctrico durante al menos media hora cada tres meses.

Cualquier otro servicio debe ser realizado por un representante de servicio autorizado.

Limpieza de Residuos Quemados:

NOTA: Es muy importante que NO utilice la unidad hasta que haya sido limpiada a fondo.

ADVERTENCIA: Puede ocurrir daño a la superficie de vidrio si utiliza almohadillas de limpieza abrasivas u otros materiales de limpieza abrasivos.

1. Permita que la unidad se enfríe.
2. Vierta unas gotas del limpiador de vidrio cerámico en el área con residuos quemados.
3. Usando la almohadilla de limpieza de vidrio cerámico, frote el área de residuos, aplicando presión según sea necesario.
4. Si queda algún residuo, repita los pasos mencionados anteriormente.
5. Para protección adicional, después de que se haya eliminado todo el residuo, pula toda la superficie con el limpiador de vidrio cerámico y una toalla de papel.

Limpieza de Residuos Quemados Pesados:

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

Marcas y Rasguños de Metal:

Tenga cuidado de no deslizar ollas o sartenes sobre la superficie de vidrio. Dejarán marcas de metal. Estas marcas son removibles usando el limpiador de vidrio cerámico junto con la almohadilla de limpieza para vidrio cerámico.

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

NOTA:

Si se producen grietas o indentaciones en la superficie de vidrio, el vidrio cerámico deberá ser reemplazado. Póngase en contacto con el fabricante para obtener ayuda.

Resolución de Problemas

1. Para reemplazar el cable de alimentación si el cable de alimentación está dañado; por favor, póngase en contacto con un taller de reparación eléctrica apropiado y con licencia. Por razones de seguridad, nunca reemplace el cable usted mismo.
2. Guía Rápida de Códigos de Error:

Problema	Posibles Causas	Soluciones
La placa de cocción no funciona	Interrupción de energía	Verifique las luces de la casa para confirmar la interrupción de energía.
La placa de cocción no se calienta	• No hay utensilios de cocina o colocación incorrecta de los utensilios de cocina en la zona de cocción • Tamaño incorrecto de los utensilios de cocina para la zona de cocción seleccionada • Los utensilios de cocina no están descansando adecuadamente en la zona de cocción • Falta de energía en la placa de cocción	• 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. • El fondo de los utensilios de cocina debe ser lo suficientemente grande como para cubrir completamente la zona de cocción. • Los fondos de los utensilios de cocina deben ser planos y estar centrados en la zona de cocción. • Consulte "La placa de cocción no funciona" arriba.
La placa de cocción se apaga mientras se cocina	• El sensor de calor interno de la placa de cocción ha detectado una temperatura alta dentro de la placa de cocción, activando el apagado automático • Líquido u objeto en el área de los controles	• Asegúrese de que las rejillas de ventilación de la placa de cocción no estén bloqueadas. • La placa de cocción cuenta con una función de apagado automático que apaga toda la placa de cocción si alguna zona de cocción ha estado encendida continuamente durante 2 horas. • Es posible que el panel de control de la placa de cocción registre líquidos u objetos que obstruyen el panel, lo que puede hacer que la placa de cocción se apague. Limpie los derrames o retire los objetos y reinicie la unidad.
El ventilador sigue funcionando durante un minuto después de que la unidad se ha apagado	Los componentes electrónicos se están enfriando	Esto es una ocurrencia normal.

"E0" aparece en la pantalla digital	Sobrecalentamiento del IGBT	Apague la unidad para permitir que el IGBT se enfríe. Reinicie la unidad.
"E1" aparece en la pantalla digital	No se encontraron utensilios de cocina o colocación incorrecta de utensilios de cocina durante más de 10 segundos en la zona de cocción	Asegúrese de que los utensilios de cocina estén centrados en la zona de cocción y que también sean compatibles con la inducción.
"E2" aparece en la pantalla digital	El voltaje suministrado a la placa de cocción es demasiado bajo	No puede funcionar correctamente y mostrará este código de error. Esto puede ser causado por un voltaje reducido suministrado al circuito de la casa. Si las conexiones son correctas y el voltaje suministrado vuelve a la normalidad, el código desaparecerá.
"E3" apparaît dans l'affichage numérique	El voltaje suministrado a la placa de cocción es demasiado alto	No puede funcionar correctamente y mostrará este código de error. Esto puede ser causado por un aumento del voltaje suministrado al circuito de la casa. Si las conexiones son correctas y el voltaje suministrado vuelve a la normalidad, el código desaparecerá.
"E7" aparece en la pantalla digital	Desconexión de NTC1	Apague la placa de cocción; luego desconecte el enchufe durante aproximadamente 30 segundos. Luego vuelva a enchufar y encienda la placa de cocción usando el botón de Encendido/Apagado. Si el mensaje de error sigue siendo visible, llame al servicio técnico.
"E8" aparece en la pantalla digital	Cortocircuito de NTC1	
"E9" aparece en la pantalla digital	Desconexión de NTC2	
"EE" aparece en la pantalla digital	Cortocircuito de NTC2	
Ruido	Ruido como zumbidos, crepitaciones y zumbidos	Esto es una ocurrencia normal. Consulte Ruido de Utensilios de Cocina en pág. 9
"F" aparece en la pantalla digital	La interrupción de las líneas de comunicación	Llame al servicio técnico.

Declaración Especial

Todos los contenidos y materiales de este manual han sido sometidos a una revisión cuidadosa. El fabricante se reserva el derecho de interpretar cualquier error u omisión en la impresión o malentendido de los contenidos.

Adición: Cualquier mejora técnica se incluirá en un manual revisado sin previo aviso; para cualquier cambio en la apariencia y color, prevalecerán los del producto real.

Instrucción de Cable Corto

1. Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de tropiezos.
2. Se pueden usar alargadores y cables de extensión si se tiene cuidado.
3. Si se utiliza un cable de extensión:
 - a. La clasificación eléctrica marcada del cable de extensión debe coincidir o superar la clasificación eléctrica del electrodoméstico de la placa de cocción.
 - b. El cable de extensión debe colocarse de manera que no cuelgue sobre la encimera o la mesa, para reducir el manejo por parte de los niños o la posibilidad de tropiezos.



WARNING!
CALIFORNIA RESIDENTS
Cancer and Reproductive Harm



AVERTISSEMENT!
RÉSIDENTS DE CALIFORNIE
Cancer et Dommages à la Reproduction



¡ADVERTENCIA!
RESIDENTES DE CALIFORNIA
Cáncer y Daño Reproductivo

www.P65Warnings.ca.gov