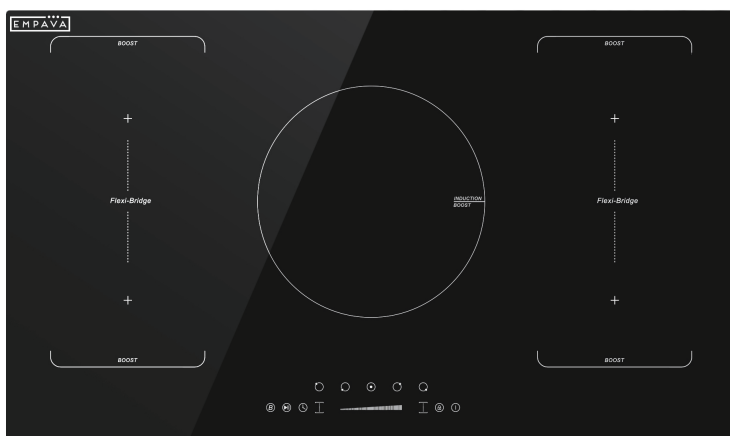




INSTRUCTION MANUAL

Built-In Electric Cooktop



EMPV-36EC05

EMPAVA APPLIANCES INC

458 Parriott Place West, City of Industry, California

91745, United States

TEL: 626-888-2888

WWW.EMPAVA.COM



TABLE OF CONTENTS

Safety Precautions..... 1

Installation..... 4

Operation Instructions..... 6

Cleaning and Maintenance..... 15

Congratulations on your new cooktop purchase, and thank you for choosing us!
Before using, please carefully read all instructions.

SAFETY PRECAUTIONS

We are concerned about your safety. Please carefully read the following information before installing or using your Cooktop.

Important: Save for the use of the local electrical inspector.

Cabinet storage space above heated surface units should be avoided to avoid the risk of burns or fire from reaching over heated surface units. If cabinet storage is required, the risk can be reduced by installing a range hood that extends horizontally at least 5 inches beyond the bottom of the cabinets.

Installation

Electrical Shock Danger

- Before performing any work or maintenance on the appliance, disconnect it from the mains electricity supply.
- It is essential and mandatory to connect to a good earth wiring system.
- Only a qualified electrician should make changes to the domestic wiring system.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Hazard should be reduced.

- Take care because the panel edges are razor-sharp.
- Injuries or cuts could occur if caution is not exercised.

Important Safety Precautions

- Before installing or using this appliance, carefully read these instructions.
- At no time should combustible materials or products be used on this appliance.
- Please make this information available to the person in charge of installing the cooktop, as it may help you save money on installation.
- This appliance must be installed according to these installation instructions to avoid a hazard.
- Only a suitably qualified person should install and earth this appliance.
- This appliance should be connected to a circuit that includes an isolating switch that allows complete disconnection from the power supply.
- Failure to properly install the appliance may render any warranty or liability claims null and void.

Maintenance and operation Electrical Shock Danger

- Cooking on a broken or cracked cooktop is not recommended. If the cooktop surface breaks or cracks, immediately turn off the appliance at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Before cleaning or performing maintenance, turn the cooktop off at the wall.
- Failure to heed this warning could result in electrical shock or death.

Health Risk

- This product meets electromagnetic safety standards.
- Persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) should consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to ensure that the electromagnetic field does not affect their implants.
- Failure to heed this advice could result in death.



WARNING: This product can expose you to chemicals including Nickel (Mectallic) which is known to the State of California to cause cancer.

For more information go to www.P65Warnings.ca.gov

Note: Nickel is a component in all stainless steel and some other metallic compositions.

Dangerous Hot Surface

- This appliance's accessible parts will become hot enough to cause burns during use.

DO NOT TOUCH THE SURFACE UNITS OR THE AREAS NEAR THE UNITS.

Surface units, despite their dark color, may be hot. Surface unit areas may become hot enough to cause burns. Do not touch or allow clothing or other flammable materials to come into contact with surface units or areas near units during or after use until they have had enough time to cool. These are a few examples (identification of areas – for example, the cook-top and surfaces facing the cook-top).

- Do not touch the ceramic glass with your body, clothing, or anything other than appropriate cookware until it has cooled.
- Wear Appropriate Clothing – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.
- Metal objects, such as knives, forks, spoons, and lids, should not be placed on the cooktop because they can become hot.
- Flammable materials should not be stored in or near surface units.
- Keep children at a safe distance.
- Pancake handles may be hot to the touch. Check that the handles of the saucepans do not overhang other active cooking zones. Keep handles out of children's reach.
- Handles on utensils should be turned inward and should not extend over adjacent surface units. The handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward and does not extend over adjacent surface units to reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil.
- Failure to heed this warning may result in burns and scalds.

Hazard should be reduced

- When the safety cover is retracted, the razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed. Use with extreme caution and keep out of the reach of children.
- Injuries or cuts could occur if caution is not exercised.

Important Safety Precautions

- When the appliance is in use, never leave it unattended. Boiling causes smoking and greasy spillovers that can catch fire.
- Use your appliance as a work or storage surface only.
- Never leave any utensils or objects on the appliance.
- Magnetized objects (e.g., credit cards, memory cards) and electronic devices (e.g., computers, MP3 players) should not be placed or left near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Check for Reflector Pans or Drip Bowls - The absence of these pans or bowls during cooking may cause wiring or components beneath to be damaged.
- Never use your appliance to heat or warm a room.
- Always turn off the cooking zones and the cooktop after use, as described in this manual. When you remove the pans, do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones.

-
- Allowing children to sit, stand, or climb on the appliance is not permitted.
 - Items of interest to children should not be kept in cabinets above the cooktop. Children who climb on the cooktop risk serious injury.
 - Do not leave children alone or unattended in the vicinity of the appliance. They should never be permitted to sit or stand on the appliance.
 - Children or people with disabilities who are unable to use the appliance should be instructed in its use by a responsible and competent adult. The instructor should be satisfied that they can use the appliance safely without endangering themselves or others.
 - Unless otherwise specified in the manual, do not repair or replace any part of the appliance. All other maintenance should be performed by a qualified technician.
 - To clean the cooktop, do not use a steam cleaner.
 - Caution: If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking surface, be careful not to get steam burn.

When some cleaners are applied to a hot surface, they can emit noxious fumes.

- Heavy objects should not be placed or dropped on the cooktop.
- Avoid standing on your cooktop.
- Use pans with jagged edges with caution, and avoid dragging pans across the ceramic glass surface, as this can scratch the glass.
- Scourers and other abrasive cleaning agents should not be used to clean your cooktop because they can scratch the ceramic glass.
- Use a dry chemical or foam-type extinguisher rather than water to put out grease fires.
- Protective Liners - Except as directed in the manual, do not use aluminum foil to line surface unit drip bowls or oven bottoms. Improper installation of these liners can lead to electric shock or fire.
- Do Not Soak Removable Heating Elements - Never immerse heating elements in water.
- If the power supply cable is damaged, only a qualified technician should replace it.
- This appliance is intended for use in domestic and similar applications such as: -staff kitchen areas in shops, offices, and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels, and other residential type environments; and -bed and breakfast type environments.
- Use the Correct Pan Size - This appliance has one or more surface units of varying sizes. Choose utensils with flat bottoms that are large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized utensils exposes a portion of the heating element to direct contact, which may result in clothing ignition. A proper utensil-to-burner relationship will also improve efficiency.
- Glazed Cooking Utensils - Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils can be used on the range without breaking due to a sudden change in temperature.
- This appliance can be used by children aged 8 and up, as well as people with limited physical, sensory, or mental abilities, or a lack of experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction on how to use the appliance safely and understand the risks involved.

Children are not permitted to play with the appliance.

Children should not clean or maintain equipment without adult supervision.

•**WARNING:** Unattended cooking with fat or oil on a cooktop can be hazardous and result in a fire. NEVER use water to extinguish a fire; instead, turn off the appliance and cover the flame with a lid or a fire blanket.

Please keep these instructions for future use.

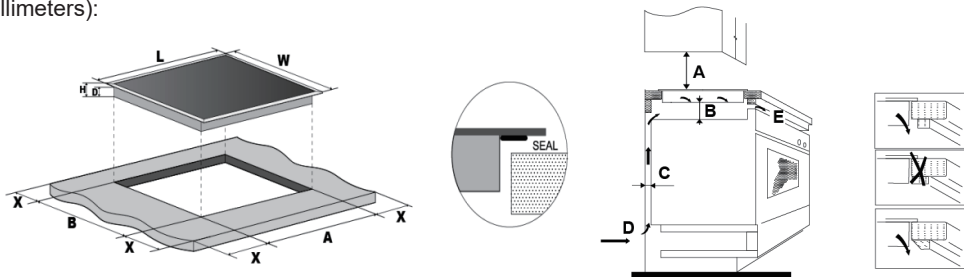
INSTALLATION

Installation Instructions

Current regulations must be followed when installing and connecting the appliance. Check for visible damage after unpacking the appliance. If it was damaged in transit, **DO NOT USE IT**; instead, contact the retailer immediately.

Selection of installation equipment

- * Cut out the work surface to the dimensions shown in the drawing.
- * A minimum of 50 mm space must be maintained around the hole for installation and use.
- * Make sure the work surface is at least 30mm thick. Please choose a heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by hotplate heat radiation. As shown below (measured in millimeters):



Model	L	W	H	D	A	B	X
EMPV-36EC05	900	520	56	52	875+5-0	495+5-0	50 min

In any case, ensure that the electric cooktop is well ventilated and that the air inlet and outlet are not blocked. Check that the electric cooktop is in good working order. As illustrated below:



Note: The minimum safe distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate is 760mm.

A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760mm	50mm minimal	20mm minimal	Air intake	Air exit 5mm

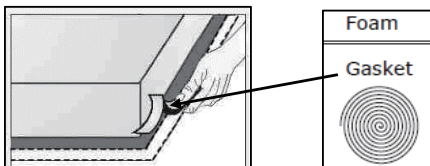
Installing the foam gasket

The supplied foam gasket (in a plastic bag) must be attached to the lower side of the ceramic glass before inserting the cooktop into the opening in the kitchen worktop.

Install the cooktop only if the foam gasket is included!

The gasket should be attached to the cooktop as follows:

- Take the protective film off the gasket.
- Then, next to the edge, attach the gasket to the lower side of the glass.
- The gasket must be attached all the way around the glass edge and must not overlap at the corners.
- Ensure that the glass does not come into contact with any sharp objects when installing the gasket.



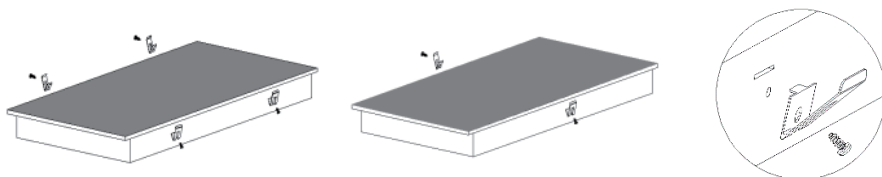
Before locating the mounting brackets

The unit should be placed on a firm, flat surface (use the packaging). Do not use force on the controls that protrude from the cooktop.

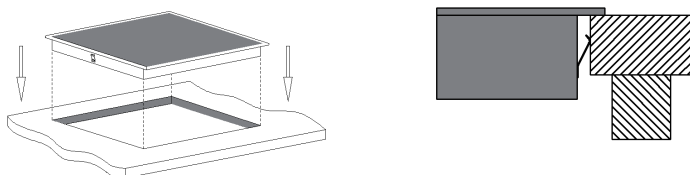
Kits for Simple Installation

Each cooktop comes with one easy fit kit, which includes fixing clips and screws (for EMPV-12REC10 total 2pcs clip and 2pcs screw, for other models total 4pcs clip and 4pcs screw). First, locate the easy fit kit package.

Attach the clips to the cooktop: Insert the fixing clips into the fixing holes reserved on two sides of the housing, secure the clip to the housing with a screw, and then insert the cooktop into the cabinet/work surface.



Attach the cooktop to the cabinet: Insert the cooktop into the cabinet/work surface as shown in the diagrams below; the mounted clips on the sides can securely secure your cooktop



Connecting the cooktop to the power source

The power supply should be connected in accordance with the applicable standard, or a single-pole circuit breaker should be used. **The appliance has a high strength rating and must be plugged in by a Qualified Electrician.**

Notes:

1. If the cable is damaged or needs to be replaced, an after-sales technician should replace it with the proper tools to avoid any accidents.
2. If the appliance is connected directly to the power supply, an omni polar circuit breaker with a minimum gap of 3mm between the contacts must be installed.
3. The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
4. The cable must not be bent or compressed in any way.
5. The cable must be checked on a regular basis and replaced only by a qualified technician.

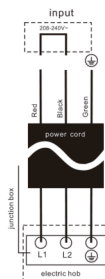
Cautions

1. The cooktop must be installed by trained professionals. Please never perform the operation on your own.
2. The electric cooktop must not be installed near cooling equipment, dishwashers, or rotary dryers.
3. To improve reliability, the electric cooktop should be installed in such a way that better heat radiation is ensured.
4. The wall and the induced heating zone above the work surface must be heat resistant.
5. The sandwich layer and adhesive must be heat resistant to avoid damage.

6. A steam cleaner should not be used.

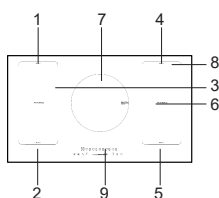
7. This electric cooktop can only be used with a power supply with a system impedance of no more than 0.427 ohm. Please consult your supply authority for system impedance information if necessary.

Note: Some models may be equipped with a power cord with a plug. If this is the case, you can simply plug in the socket. Please unplug the power cord after use. The method of connection shown below is for those models of power cords that do not have a plug.



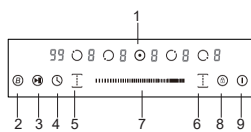
OPERATION INSTRUCTIONS

Ceramic Cooktop



Model: EMPV-36EC05

1. 1500W boost 2000W Cooking Zone
2. 2000W boost 2600W Cooking Zone
3. 3000W boost 3600W Flexi Bridge-Left
4. 2000W boost 2600W Cooking Zone
5. 1500W boost 2000W Cooking Zone
6. 3000W boost 3600W Flexi Bridge-Right
7. 2300W boost 3000W Cooking Zone
8. Glass plate
9. Control panel



Control Panel

1. Cooking Zone selection button
2. Booster function control button
3. Stop & Go control button
4. Timer control button
- 5/6. Left/Right Flexi Bridge control button
7. Heating level/Timer slider control
8. Child lock control button
9. On/off button

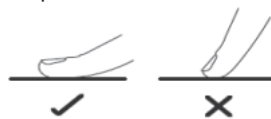
Notes: Product diagrams in the manual are for reference only; slight variations may occur due to ongoing product improvements.

Before using your New Cooktop

- Take special note of the 'Safety Warnings' section as you read this guide.
- Remove any remaining protective film from your new electric cooktop.

Using the Touch Controls

- The controls respond to touch, so no pressure is required.
- Use the ball of your finger rather than the tip.
- Each time a touch is registered, you will hear a beep.
- Make sure the controls are always clean and dry, and that nothing (such as a utensil or a cloth) is covering them. Even a thin layer of water can make it difficult to operate the controls.



Choose the right Cookware

- Use only cookware with a suitable base. Cooking by induction. Keep an eye out for the induction on the packaging or at the bottom of the pan.

- You can determine whether your cookware is appropriate by carrying out a magnet test. Place a magnet near the pan's bottom. If it is attracted, the pan is appropriate.

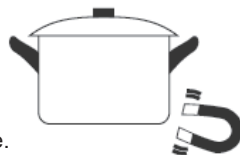
For use with an induction cooktop.

- If you do not have a magnet:

1. Put some water in the pan you want to check.
2. If it does not flash in the display and water is heating, the pan is suitable.

- Pure stainless steel, aluminum or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware are all ineligible for use on an induction cooktop.

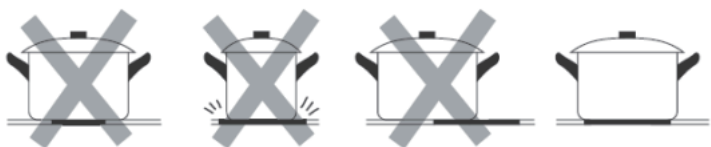
- The heat from an induction cooktop comes from a magnetic induction coil, which heats the cookware but not the cooking surface. Heat is transferred from the cookware to the food.



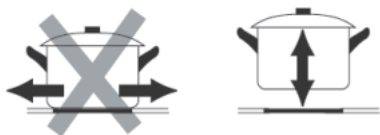
- It is critical that you only use metal pans that have been specifically designed and/or approved for use on induction cooktops. Melamine or plastic containers should never come into contact with the heat zones.
- The induction cooktop may not detect a pan with a diameter less than 140mm. Cookware with jagged edges or a curved base should not be used.



Check that the pan's base is smooth, flat against the glass, and the same size as the cooking zone. If you use a smaller pot, the efficiency may be lower than expected. Always keep your pan in the center of the cooking zone.



Lift pans off the cooktop rather than sliding them, as this may scratch the glass.



Notes: For Ceramic Cooktop, you can use any type of pot or pan.

Suggested Pan dimensions for induction cooktop

The cooking zones are automatically adapted to the diameter of the pan, up to a point. However, the bottom of this pan should have a minimum diameter based on the corresponding cooking zone. Please place the pan in the center of the cooking zone to maximize the efficiency of your cooktop.

Pot's base diameters:

Cooking zone	Minimum (mm)	Maximum (mm)
160mm	140	160
180mm	140	180
210mm	160	210
280mm	230	280
Flexi Bridge	200	400 x 200

Using your Cooktop

To start cooking

1. After connecting the cooktop to electricity and turning it on.

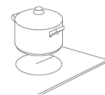
Press and hold the ON/OFF ① control button for about 3 seconds till you hear a “beep” to turn the cooktop on. Now the cooktop enters into Standby mode, all heat setting indicators and Timer setting indicators shows “-”



2. Place a suitable pan on the desired cooking zone.

- Make certain that the pan's bottom and the surface of the cooking area is clean and dry.

3. Set the cooking zone's heating level.



Before adjusting the heating level on any model by pressing the heating zone selection control button, choose and activate the cooking zone you want to use.

When the heat setting indicator for the selected zone flashes,

And it's active, you can adjust its heat level as follows:



-Touch control models:

- Set heat setting by touching the $\ominus$ or $\oplus$ button.
- If press and hold either of the two buttons, the value will adjust down or up rapidly, from 0 to 9 in circle.

-Slider Touch control models:

- adjust heat setting by sliding the slider control.



Notes:

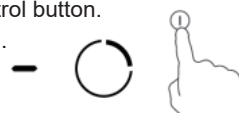
1. When you connect to electricity and turn on the cooktop, the buzzer beeps once. All indicators flash for 1 second and then turn off.
2. If there is no practice within 1 minute of the cooktop being in Standby mode, The electric cooktop will turn off automatically after a single buzzer beep.
3. To turn on the cooktop, press and hold the ON/OFF control button for about 3 seconds; to turn it off, simply press and hold the ON/OFF control button again.
4. The power level can be adjusted from 0 to 9, default setting is level 5.
5. When adjusting, the heat setting indicator for the selected zone flashes. After adjusting, the number flashes for 5 seconds before stopping. The setting is then confirmed.

To turn off cooktop

1. You can turn the cooking zone off by adjusting the heat setting to level 0, which indicates "-".
2. You can also turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control button.

Note: If there is power cut off during cooking, all setting will be cancelled.

Note: The cooling fan of induction cooktop will remain on for about 1 minute after the cooktop be turned off.



Using Booster Function-Induction Cooktop

Some of induction cooktop models might have one or several cooking zones which has Booster function. You can use the “Booster” function to boost power of relevant cooking zone for a maximum power rating for 5 minutes. This function could reduce the cooking time, which convenience for cooking when in hurry!

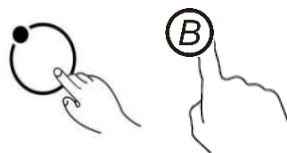
To use booster function when cooktop is working, follows below:

1. Select the cooking zone where you want to use the booster function.

Touch the heating zone selection control button to select the cooking zone you want to use boost function.

2. Touch the Booster function control button , the heating zone indicator

will show “b” and flashing for 5 seconds then stop flashing, then Booster function be activated.



Note:

1. When using booster function, if the other cooking zone in vertical

direction also working meanwhile power setting higher than level 2,

programmer will auto turn power setting of the other zone to level 2.

2. After booster finishes, the cooking zone will return to original setting.

Cancel the Booster feature.

- When the Booster function is active, repeat the above procedure of active Booster function one more time to cancel the function.

- You can also disable the Booster function by adjusting the power level setting.

Flexi-Bridge-Induction Cooktop

Some models may include one or more Flexible bridge cooking areas. These versatile cooking areas can be used as a single zone or as two independent zones, depending on the cooking requirements at the time.

Each flexible area is made up of two independent inductors that can be controlled independently.

When working as a single zone, a cookware is moved from one zone to another within the flexible area while maintaining the same power level as the zone where the cookware was originally placed, and the part not covered by cookware is automatically switched off.

Important: Place the cookware in the center of the single cooking zone. When using large pots, oval, rectangular, and elon-gated pans, make sure to center the pans on the cooking zone, covering both cross.

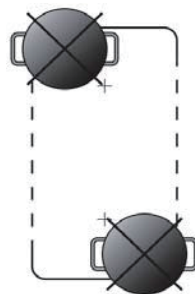
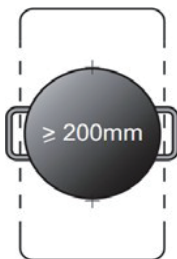
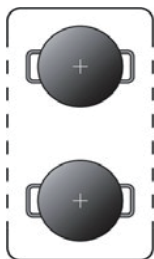
Turn on the flexible induction bridge.

To use a flexible bridge as a single large zone, first press one of the flexible area's two cooking zone selection buttons, then press the button for flexible bridge control. When the flexible bridge is operational, the indicator above the corresponding flexible bridge control button illuminates, and the power level indicator flashes; you can adjust the flexible bridge's power level by sliding the slider.

The flexible induction bridge is turned off.

When the flexible bridge is active, press either of the two cooking zone selection buttons on this flexible

bridge, and then press the flexible bridge button again when the power level indicator flashes. After inactivating it, the indicator will turn off.



Child Lock Safety Control

- By activating the Child Lock function, you can lock the controls to prevent unintended use (for example, children accidentally turning on the cooking zones).
- When the controls are locked, except the ON/OFF control button and Child Lock control button, all other touch control buttons are disabled.

To secure the controls.

Touch the Child Lock control button  once. The timer indicator will show “Lo”, and Child Lock function be active.

To unlock the controls

1. Make certain that the electric cooktop is turned on.
2. Touch and hold the Child Lock control button  for 3 seconds, the buzzer beeps once and “Lo” disappears in timer indicator, the Child Lock should be turned off.
3. You can now start using your electric cooktop.

Under the child lock mode, all controls button be disable except the ON/OFF button  and child lock  button.

You can always turn the cooktop off with the ON/OFF  control in an emergency, but you shall unlock the cooktop first in the next operation.

Note: Under Child Lock function, if turn the cooktop off without inactive the childLock function, When turn on the cooktop later, the child Lock function will still valid.

Stop & Go function

- **Make cooking simple!** When you're cooking, the doorbell rings, the phone rings, or a child shouts from another door. Need to get out of the kitchen? If you turn everything off, your dinner may burn or take longer to prepare.
- The **Stop & Go function** can turn off all zones. When you're back, with one more press of the button , cooktop restarts where they were, to carry on cooking.

1. Stop & Go is turned on.

You can activate the Stop & Go function by pressing the Stop & Go function button once. Then all programmer setting be hold on and cooktop stop heating, all heat setting indicators show "P".

2. Stop & Go function is inactive.

You can cancel the Stop & Go function by pressing it again after returning. Then, all programmer settings will be restored, and the Stop & Go indicator "P" will be removed from all indicators.

 When the **Stop & Go function** is enabled, all control buttons except the ON/OFF and Stop & Go buttons are disabled.

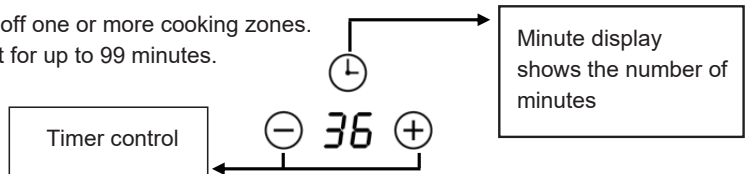
Note: If the Stop & Go function is used for more than 10 minutes, the cooktop will automatically turn off.

Making Use of the Timer

When the cooktop is turned on, you have two options for using the timer:

- It can be used as a minute counter. In this case, the timer will not turn off any cooking zones when the timer expires.
- You can configure it to turn off one or more cooking zones.
- The minute timer can be set for up to 99 minutes.

Timer overview



Using a Timer as a Minute Counter

If you have not selected any cooking zones

1. Press and hold the timer control button , the timer's number Indicator is flashing.
2. Then, as shown below, adjust the Minute Minder settings:

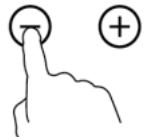
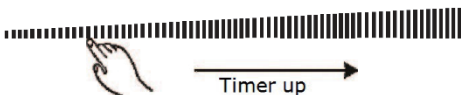
1) Touch control models:

- Set the temperature by touching the  or  button.
- If you press and hold either of the two buttons, the value will be displayed will quickly adjust down or up in a circle.

Note: When the timer indicator flashing, touch timer control button another time, which can quick confirm the timer setting.

2) Slider Touch control models:

- Once you've pressed the timer control button , the number of single digit in the timer indicator flashes. Slide the slider control to change the digit of the minute minder setting.
- Press the timer control button again, the number of tens digit in timer indicator flashes, and then adjust tens digit of minute minder setting by sliding the slider control.



Note: By repeatedly pressing the timer control button.

The timer has the following effect: "Single Digit-Tens Digit-Confirm Setting-Single Digit-..."

3. When you set the minute minder, it will start counting down.

The remaining time will be displayed immediately on the display.

4. The buzzer will sound for 30 seconds, and the timer indicator will show. "- -" once the setting time was up. Any effective rubbing of Control buttons pressed during the game would result in buzzer beeps.



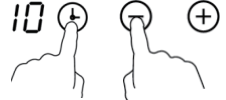
Setting the timer to turn cooking zone off

1. To select a heating zone, press the heating zone selection control button the cooking zone for which you want to set a timer.



2. Touch the timer control button , the number in timer Indicator is flashing.

3. Then adjust Timer setting



1) Touch control models:

Set timer by touching the  or  button.

• If press and hold either of the two buttons, the value will adjust down or up rapidly in circle.

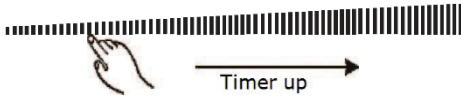
Note: When the timer indicator flashing, touch timer control button another time, can quick confirm the timer setting.

2) Slider Touch control models:

• Touch the timer control button  once, the number of the single digit in the timer indicator flashes, adjust the single digit. Slide the slider control to change the digit of the minute minder setting.

• Again, press the timer control button and enter the number of tens.

When the tens digit in the timer indicator flashes, adjust tens digit of minute minder setting by sliding the slider control.



Note: By continuous touch the timer control button, the slider

works at below consequence: "Single Digit-Tens Digit-Confirm Setting -Single Digit-..."

4. When the timer is set, it will start counting down.

The remaining time will be displayed immediately on the display.



NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate for those zones be set with timer. You can check timer setting of different cooking zone which set with timer, by active this cooking zone.

NOTE: If more than one heating zone has timer setting, the timer indicator will show the lowest time. The red dot next to power level indicator will flash.

5. When the cooking timer runs out, the corresponding cooking zone will be automatically turned off.

Note: The minute reminder and timer are set to 30 minutes by default.

Note: After adjusting, the timer indicator will flash for 5 seconds and then stop flashing, indicating that the setting has been confirmed.

Note: The minute reminder and timer can be used simultaneously, and the timer indicator displays the lowest time setting. The red dot next to the timer indicator will flash if the lowest setting is minute reminder. The red dot of the corresponding cooking zone power level indicator will flash if the lowest setting is timer.

Note: If the indicator displays the cooking zone timer setting. To check the minute reminder setting, press the timer control button , the indicator will display the minute reminder setting.

Pan and Small Article Detection

For induction cooktop, if display flashes “H” alternately with heat setting.

- You did not place a pan in the proper cooking zone.
- The pan you're using is incompatible with induction cooking
- The pan is either too small or not centered properly on the cooking zone.

Notes:

1. Unless a suitable pan is present on the cooking zone, no heating occurs.
2. If no suitable pan is placed on the display, it will turn off after 2 minutes.
3. When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g., aluminum) or some other small item (e.g., knife, fork, key) is left on the cooktop, the corresponding cooking zone will turn off automatically in 1 minute.

Residual Heat Warning

Beware of hot surfaces

When the cooktop has been running for a while, there will be some residual heat. The letter “H” appears in power setting indicator to warn you to keep away from it.

It can also be used as an energy saving function:

Use the hotplate that is still hot to heat additional pans.



Automatic Shutdown

Auto shutdown is another safety feature of the cooktop. This happens when you forget to turn off a cooking zone. The default shutdown times as below table:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Over-heat Protection

The temperature inside the cooktop can be monitored by a temperature sensor. When an excessive temperature is detected, the cooktop will automatically shut down

Over-flow Security

To ensure your safety, the programmer will automatically turn off the power if a liquid is boiling or a wet cloth is placed over the touch control panel. Unless you wipe the touch control area dry, all control buttons become invalid except the ON/OFF and Child Lock buttons.

Cooking Instructions

When frying, use caution because the oil and fat heat up quickly, especially if you use the Booster function. Oil and fat will spontaneously ignite at extremely high temperatures, posing a fire risk.

Cooking Tips

- Reduce the power setting once the food has reached a boil.
- Using a lid shortens cooking times and saves energy by keeping the heat in.
- Reduce the amount of liquid used to shorten cooking times.
- Begin cooking on high heat and reduce to low once the food is thoroughly heated.

Simmering, cooking rice

- Simmering occurs below the boiling point, at around 85 degrees Celsius, when bubbles rise to the surface of the cooking liquid only occasionally. It is essential for flavorful soups and tender stews because it allows flavors to develop without overcooking the food. Egg-based and flour-thickened sauces should also be cooked below the boiling point.
- Some tasks, such as cooking rice using the absorption method, may necessitate a setting higher than the lowest to ensure the food is properly cooked in the time recommended.

Searing steak

To cook juicy flavorsome steaks:

1. Allow the meat to come to room temperature for 20 minutes before cooking.
2. Preheat a heavy-bottomed frying pan.
3. Brush the steak with oil on both sides. Drizzle a small amount of oil into the hot pan, then place the meat on top.
4. During cooking, turn the steak only once. The exact cooking time will be determined by the thickness of the steak and the degree of doneness desired. Time per side can range from 2 to 8 minutes. Press the steak to see how well done it is; the firmer it feels, the more 'well done' it is.
5. Allow the steak to rest for a few minutes on a warm plate before serving to allow it to relax and become tender.

For stir-frying

1. Choose a large frying pan or a ceramic compatible flat-based wok.
2. Prepare all of the ingredients and equipment. Stir-frying should be completed quickly. Cook the food in smaller batches if cooking in large quantities.
3. Preheat the pan for a few seconds and add two tablespoons of oil.
4. Cook the meat first, then set it aside and keep it warm
5. The vegetables should be stir-fried. Turn the cooking zone to a lower setting when they are hot but still crisp, return the meat to the pan, and add your sauce.
6. To ensure that the ingredients are thoroughly heated, gently stir them together.
7. Serve immediately.

Heat Settings

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on factors including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the cooktop to find the settings that best suit you.

Heat setting	Suitability
1-2	• delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3-4	• reheating • rapid simmering • cooking rice
5-6	• pancakes
7-8	• sautéing • cooking pasta
9	• stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

CLEANING AND MAINTENANCE

Cleaning and Maintenance

Important: Before any maintenance or cleaning work is carried out, DISCONNECT the appliance from ELECTRICITY supply and ensure the appliances is completely cool.

Cleaning the Cooktop Surface

Clean spillages from the cooktop surface as soon as possible after use. Always ensure the surface is cool enough before cleaning.

Use a soft cloth or kitchen paper to clean the surface. If the spillage has dried on the surface, you may need to use a specialist vitro-ceramic glass cleaner, which is available for most of supermarkets.

Do not use other abrasive cleaners and/or wire wool etc., as it may scratch the ceramic glass surface of your cooktop.

Suggestions and Advice

What?	How?	Important
Glass soiling on a daily basis (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	1. Switch off the power supply. 2. Apply a vitro-ceramic glass cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch on the power supply to the cooktop.	• When turn off the power supply of cooktop, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop glass surface: the glass may become stained.
Boiling, melting, and hot sugary liquid spills on the glass	Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for ceramic glass of cooktop, but beware of hot cooking zone surfaces: 1. Switch off the power supply. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for Everyday soiling on glass' above.	• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
Spillovers on the touch controls	1. Switch off the power supply. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch on the power supply to the cooktop.	• The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

Maintenance of the Cooktop

If something goes wrong with your cooktop, please check the following before contacting the service or where you purchased it:

1. The appliance is not powered on:

- Check to see if your department's power is out.
- Check that the appliance is properly connected to the power supply.
- Is the timer set to expire?
- Whether it reaches the longest cooking time setting and shuts down automatically;
- If there is liquid boiling over the touch control panel, the overflow protection devices will automatically shut off.

2. The following buttons on the touch control panel cannot be used:
- Whether it's under "Child Lock," where "Lo" appears in the timer displayer;
 - Whether a liquid/wet cloth is placed over the touch control panel to activate overflow protection;
3. After cooking, the letter "H" is displayed:
- This is typical. The cooktop has safety features such as Residual Heat Warning. It will remain on the surface until it is cool enough to touch.
4. After turning off the induction cooktop, the fan continues to run for a short time:
- This is normal; it is done to allow appliances to cool completely.
5. When using an induction cooktop, some pans make crackling or clicking noises:
- This is normal; it's the sound of induction coils working, and the clicking may differ slightly depending on the construction of your cookware.
6. The glass is being scratched:
- Check to see if you're using inappropriate cookware, such as rough-edged cookware.
 - Check to see if an inappropriate, abrasive scourer or cleaning products are being used.

Troubleshooting for induction cooktop

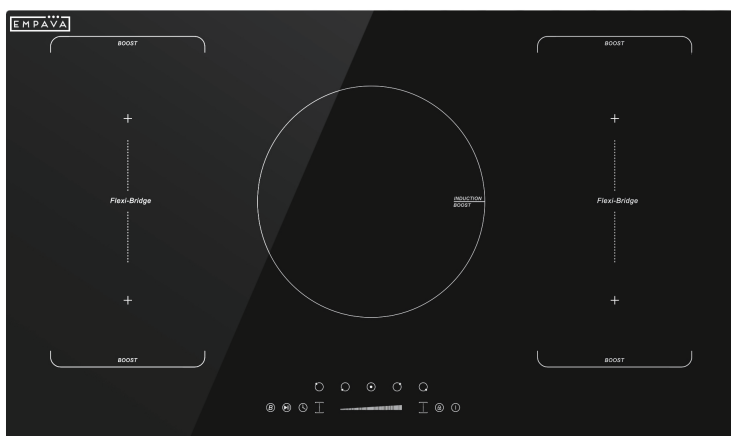
If an abnormality occurs, the induction cooktop will automatically enter the protective mode and display the following protective codes:

Problem	Possible causes	What to do
E1/E2	Unusual supply voltage	Please check to see if power is available. After the power supply is normal, turn on the power.
E3	High temperature of the pan sensor	Check whether no liquid in pan, fill with liquid then restart.
E4	An open circuit or short circuit on temperature sensor.	Replace the heating pad accordingly
E5	High temperature of the IGBT temperature sensor	Please restart after the induction cooktop cools down.
E6	The temperature of the glass surface is too high or dry burning	Please restart after the induction cooktop cools down.
E9	The temperature inside the cooktop is too high	Please restart after the induction cooktop cools down.

For all other error codes, switch off and call your service provider.



MANUEL DE LA TABLE DE CUISSON électrique encastrée



EMPV-36EC05

EMPAVA APPLIANCES INC

458 Parriott Place West, City of Industry, Californie
91745, États-Unis
TÉL : 626-888-2888

WWW.EMPAVA.COM



TABLE DES MATIÈRES

Précautions de sécurité	1
Installation	4
Instructions d'utilisation.....	6
Nettoyage et entretien.....	15

Félicitations pour votre nouvel achat de table de cuisson et merci de nous avoir choisis !

Avant utilisation, veuillez lire attentivement toutes les instructions.

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

Nous nous préoccupons de votre sécurité. Veuillez lire attentivement les informations suivantes avant d'installer ou d'utiliser votre table de cuisson.

Important : Conservez-le pour l'utilisation de l'inspecteur électrique local.

Il est préférable d'éviter de ranger des objets dans les armoires au-dessus des zones chauffantes pour réduire le risque de brûlures ou d'incendie. Si le rangement dans les armoires est nécessaire, le risque peut être réduit en installant une hotte aspirante qui dépasse horizontalement d'au moins 5 pouces au-dessous des armoires.

Danger de choc électrique - Installation

- Avant d'effectuer tout travail ou entretien sur l'appareil, débranchez-le de l'alimentation électrique principale.
- Il est essentiel et obligatoire de le connecter à un système de mise à la terre fiable.
- Seul un électricien qualifié doit apporter des modifications au système de câblage domestique.
- Ne pas suivre ces conseils peut entraîner un choc électrique ou la mort.

Le danger doit être réduit.

- Faites attention car les bords du panneau sont extrêmement tranchants.
- Des blessures ou des coupures pourraient se produire en cas de négligence.

Précautions de sécurité importantes

- Avant d'installer ou d'utiliser cet appareil, veuillez lire attentivement ces instructions.
- À aucun moment, des matériaux ou des produits inflammables ne doivent être utilisés sur cet appareil.
- Veuillez mettre cette information à la disposition de la personne en charge de l'installation de la table de cuisson, car cela peut vous aider à économiser de l'argent sur l'installation.
- Cet appareil doit être installé selon les instructions d'installation pour éviter un danger.
- Seule une personne qualifiée doit installer et mettre à la terre cet appareil.
- Cet appareil doit être connecté à un circuit comprenant un interrupteur d'isolement permettant une déconnexion complète de l'alimentation électrique.
- Une installation incorrecte de l'appareil peut rendre nulles et non avenues toutes les garanties ou réclamations de responsabilité.

Entretien et utilisation - Danger de choc électrique

- Il n'est pas recommandé de cuisiner sur une table de cuisson cassée ou fissurée. Si la surface de la table de cuisson se casse ou se fissure, éteignez immédiatement l'appareil à l'interrupteur principal de l'alimentation électrique (interrupteur mural) et contactez un technicien qualifié.
- Avant de nettoyer ou d'effectuer un entretien, éteignez la table de cuisson à l'interrupteur mural.
- Ne pas tenir compte de cet avertissement pourrait entraîner un choc électrique ou la mort.

Risque pour la santé

- Ce produit respecte les normes de sécurité électromagnétique.
- Les personnes équipées de pacemakers cardiaques ou d'autres implants électriques (comme les pompes à insuline) doivent consulter leur médecin ou le fabricant de l'implant avant d'utiliser cet appareil pour s'assurer que le champ électromagnétique n'affecte pas leurs implants.
- Ne pas tenir compte de ce conseil pourrait entraîner la mort.

 **AVERTISSEMENT** : Ce produit peut vous exposer à des produits chimiques, y compris le Nickel (Métallique) qui est connu par l'État de Californie comme étant cancérigène.

Pour plus d'informations, allez sur www.P65Warnings.ca.gov

Note: Le Nickel est un composant de tous les aciers inoxydables et de certaines autres compositions métalliques.

Surface chaude dangereuse

• Les parties accessibles de cet appareil deviendront suffisamment chaudes pour causer des brûlures pendant l'utilisation.

NE TOUCHEZ PAS LES UNITÉS DE SURFACE NI LES ZONES À PROXIMITÉ DES UNITÉS.

Les unités de surface, malgré leur couleur sombre, peuvent être chaudes. Les zones des unités de surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Ne touchez pas ou ne laissez pas de vêtements ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec les unités de surface ou les zones à proximité des unités pendant ou après utilisation jusqu'à ce qu'elles aient suffisamment refroidi. Voici quelques exemples (identification des zones - par exemple, la table de cuisson et les surfaces faisant face à la table de cuisson).

- Ne touchez pas le verre céramique avec votre corps, vos vêtements ou autre chose que des ustensiles de cuisine appropriés tant qu'il n'est pas refroidi.
- Portez des vêtements appropriés : ne portez jamais de vêtements amples ou flottants pendant l'utilisation de l'appareil.
- Les objets en métal tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- Les matériaux inflammables ne doivent pas être stockés dans ou près des unités de surface.
- Gardez les enfants à une distance de sécurité.
- Les poignées des poêles à crêpes peuvent être chaudes au toucher. Vérifiez que les poignées des casseroles ne dépassent pas d'autres zones de cuisson actives. Gardez les poignées hors de portée des enfants.
- Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et ne doivent pas dépasser les unités de surface adjacentes. La poignée d'un ustensile doit être positionnée de manière à être tournée vers l'intérieur et ne pas dépasser les unités de surface adjacentes pour réduire le risque de brûlures, d'ignition de matériaux inflammables et de renversements dus à un contact involontaire avec l'ustensile.
- Ne pas tenir compte de cette mise en garde pourrait entraîner des brûlures et des échaudures.

Le danger devrait être réduit.

- Lorsque le couvercle de sécurité est rétracté, la lame extrêmement tranchante d'un grattoir de table de cuisson est exposée. Utilisez-le avec une extrême prudence et gardez-le hors de la portée des enfants.
- Des blessures ou des coupures pourraient se produire en cas de négligence.

Précautions de sécurité importantes

- Cuando el electrodoméstico esté en uso, nunca lo deje desatendido. La ebullición puede provocar humo y derrames grasientos que pueden causar incendios.
- Utilice el electrodoméstico solo como superficie de trabajo o almacenamiento.
- Nunca deje utensilios u objetos en el electrodoméstico.
- Los objetos magnetizados (por ejemplo, tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) y dispositivos electrónicos (por ejemplo, computadoras, reproductores de MP3) no deben colocarse ni dejarse cerca del electrodoméstico, ya que pueden verse afectados por su campo electromagnético.
- Verifique la presencia de recipientes reflectores o bandejas de goteo: la ausencia de estos recipientes durante la cocción puede dañar los cables o componentes debajo de ellos.
- Nunca utilice el electrodoméstico para calentar o calentar una habitación.
- Siempre apague las zonas de cocción y el electrodoméstico después de usarlo, como se describe en este manual. Cuando retire las sartenes, no confíe en la función de detección de sartenes para apagar las zonas de cocción.

- No se permite que los niños se sienten, se paren o trepen sobre el electrodoméstico.
- Los objetos de interés para los niños no deben guardarse en armarios sobre el electrodoméstico. Los niños que trepan sobre el electrodoméstico corren el riesgo de sufrir lesiones graves.
- No deje a los niños solos o sin supervisión cerca del electrodoméstico. Nunca se les debe permitir sentarse o pararse sobre el electrodoméstico.
- Les enfants ou les personnes handicapées qui ne peuvent pas utiliser l'appareil doivent être formés à son utilisation par un adulte responsable et compétent. L'instructeur doit être convaincu qu'ils peuvent utiliser l'appareil en toute sécurité sans mettre en danger leur propre sécurité ni celle des autres.
- Sauf indication contraire dans le manuel, ne réparez ni ne remplacez aucune pièce de l'appareil. Tous les autres travaux d'entretien doivent être effectués par un technicien qualifié.
- Pour nettoyer la table de cuisson, n'utilisez pas de nettoyeur vapeur.
- Attention : si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour essuyer des déversements sur une surface de cuisson chaude, faites attention à ne pas vous brûler avec la vapeur. Certains produits de nettoyage, lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude, peuvent dégager des gaz nocifs.
- N'placez ni ne laissez tomber d'objets lourds sur la table de cuisson.
- Évitez de vous tenir debout sur la table de cuisson.
- Utilisez les casseroles avec des bords irréguliers avec prudence et évitez de faire glisser les casseroles sur la surface en verre céramique, car cela pourrait rayer le verre.
- N'utilisez pas d'éponges abrasives ni d'autres agents de nettoyage abrasifs pour nettoyer la table de cuisson, car ils peuvent rayer le verre céramique.
- Utilisez un extincteur chimique sec ou de type mousse plutôt que de l'eau pour éteindre les incendies de graisse.
- Protège-fonds - Sauf indication contraire dans le manuel, n'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir les plateaux de récupération des unités de surface ou le fond du four. Une installation incorrecte de ces protège-fonds peut entraîner un choc électrique ou un incendie.
- Ne trempez pas les éléments chauffants amovibles dans l'eau.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, seul un technicien qualifié doit le remplacer.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que : - les zones de cuisine pour le personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ; - les maisons de campagne ; - par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ; et - les environnements de type bed and breakfast.
- Utilisez la bonne taille de casserole : Cet appareil comporte une ou plusieurs unités de surface de différentes tailles. Choisissez des ustensiles avec des fonds plats suffisamment grands pour couvrir l'élément chauffant de l'unité de surface. L'utilisation d'ustensiles de taille insuffisante expose une partie de l'élément chauffant au contact direct, ce qui peut entraîner l'inflammation des vêtements. Une relation appropriée entre l'ustensile et le brûleur améliorera également l'efficacité.
- Ustensiles de cuisine émaillés : Seuls certains types de verre, de verre/céramique, de céramique, de terre cuite ou d'autres ustensiles émaillés peuvent être utilisés sur la cuisinière sans se casser en raison d'un changement soudain de température.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées, ou un manque d'expérience et de connaissances, s'ils sont supervisés ou instruits sur la façon d'utiliser l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques encourus. Il est interdit aux enfants de jouer avec l'appareil. Les enfants ne doivent pas nettoyer ou entretenir l'équipement sans la supervision d'un adulte.

AVERTISSEMENT: La cuisson sans surveillance avec de la graisse ou de l'huile sur une cuisinière peut être dangereuse et entraîner un incendie. N'utilisez JAMAIS d'eau pour éteindre un incendie ; éteignez plutôt l'appareil et couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

Veillez conserver ces instructions pour une utilisation ultérieure.

INSTALLATION

Instructions d'installation

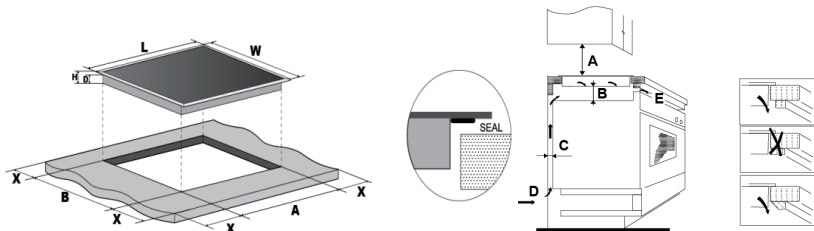
Les réglementations en vigueur doivent être respectées lors de l'installation et de la connexion de l'appareil. Vérifiez s'il y a des dommages visibles après le déballage de l'appareil. Si celui-ci a été endommagé pendant le transport, NE L'UTILISEZ PAS ; contactez immédiatement le revendeur.

Sélection de l'équipement d'installation

*Découpez la surface de travail aux dimensions indiquées sur le dessin.

*Un espace minimum de 50 mm doit être maintenu autour du trou pour l'installation et l'utilisation.

*Assurez-vous que la surface de travail a une épaisseur d'au moins 30 mm. Veuillez choisir un matériau de surface de travail résistant à la chaleur pour éviter une déformation plus importante causée par la radiation de chaleur de la plaque de cuisson. Comme indiqué cidessous (mesuré en millimètres) :



Model	L	W	H	D	A	B	X
EMPV-36EC05	900	520	56	52	875+5-0	495+5-0	50 min

Dans tous les cas, assurez-vous que la table de cuisson électrique est bien ventilée et que les entrées et sorties d'air ne sont pas obstruées. Vérifiez que la table de cuisson électrique est en bon état de fonctionnement. Comme illustré ci-dessous :



Remarque : La distance minimale de sécurité entre la plaque chauffante et l'armoire au-dessus de la plaque chauffante est de 760 mm.

A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760mm	50mm minimal	20mm minimal	Air intake	Air exit 5mm

Pour installer le joint en mousse

le joint en mousse fourni (dans un sac en plastique) doit être fixé sur la face inférieure de la vitre en céramique avant d'insérer la table de cuisson dans l'ouverture du plan de travail de la cuisine.

Installez la table de cuisson uniquement si le joint en mousse est inclus !

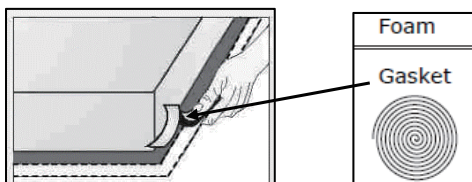
Le joint doit être fixé sur la table de cuisson de la manière suivante

-Retirez le film de protection du joint.

-Ensuite, à côté du bord, fixez le joint sur le côté inférieur du verre.

-Le joint doit être fixé tout autour du bord du verre et ne doit pas se chevaucher aux coins.

-Assurez-vous que le verre ne entre pas en contact avec des objets pointus lors de l'installation du joint.

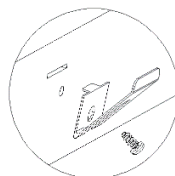
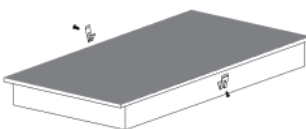
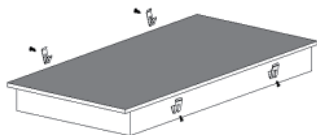


Avant de localiser les supports de montage

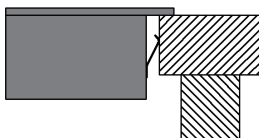
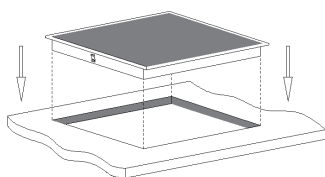
L'unité doit être placée sur une surface ferme et plane (utilisez l'emballage). Ne forcez pas sur les commandes qui dépassent de la table de cuisson. Kits pour une installation facile

Chaque table de cuisson est livrée avec un kit de montage facile, comprenant des clips de fixation et des vis (pour le modèle EMPV-12REC10, 2 clips et 2 vis au total, pour les autres modèles, 4 clips et 4 vis au total). Tout d'abord, localisez le paquet du kit de montage facile.

Fixez les clips à la table de cuisson: Insérez les clips de fixation dans les trous de fixation réservés sur les deux côtés du boîtier, fixez le clip au boîtier avec une vis, puis insérez la table de cuisson dans l'armoire ou sur la surface de travail.



Fixez la table de cuisson à l'armoire : Insérez la table de cuisson dans l'armoire ou sur la surface de travail comme indiqué dans les schémas ci-dessous ; les clips montés sur les côtés peuvent fixer solidement votre table de cuisson.



L'alimentation électrique doit être connectée conformément à la norme applicable, ou un disjoncteur unipolaire doit être utilisé. L'appareil a une puissance nominale élevée et doit être branché par un Électricien Qualifié.

Remarques :

Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, un technicien après-vente doit le remplacer avec les outils appropriés pour éviter tout accident. Si l'appareil est directement connecté à l'alimentation électrique, un disjoncteur unipolaire omnidirectionnel avec un espace minimal de 3 mm entre les contacts doit être installé.

L'installateur doit s'assurer que la connexion électrique correcte a été réalisée et qu'elle est conforme aux réglementations de sécurité.

Le câble ne doit pas être plié ou comprimé de quelque manière que ce soit.

Le câble doit être vérifié régulièrement et remplacé uniquement par un technicien qualifié.

Précautions :

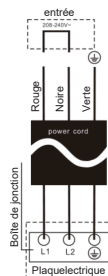
1. Le cooktop doit être installé par des professionnels formés. Ne tentez jamais l'installation par vous-même.
2. Le cooktop électrique ne doit pas être installé à proximité d'équipements de refroidissement, de lave-vaisselle ou de séchoirs rotatifs.
3. Pour améliorer la fiabilité, le cooktop électrique doit être installé de manière à assurer une meilleure radiation de chaleur.
4. Le mur et la zone de chauffage induite au-dessus de la surface de travail doivent être résistants à la chaleur.
5. La couche intermédiaire et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur pour éviter les dommages.

6. Ne pas utiliser un nettoyeur vapeur.

7. Ce cooktop électrique ne peut être utilisé qu'avec une alimentation ayant une impédance système de pas plus de 0,427 ohm. Veuillez consulter votre fournisseur d'électricité pour obtenir des informations sur l'impédance du système si nécessaire.

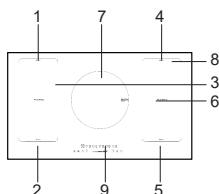
Remarque : Certains modèles peuvent être équipés d'un cordon d'alimentation avec une prise. Dans ce cas, il vous suffit de brancher la prise dans la prise de courant. Veuillez débrancher le cordon d'alimentation après utilisation.

La méthode de connexion indiquée ci-dessous concerne les modèles de cordons d'alimentation qui n'ont pas de prise.



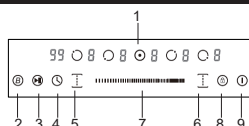
INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Table de cuisson en céramique



Model: EMPV-36EC05

1. Zone de cuisson de 1500W (boost de 2000W)
2. Zone de cuisson de 2000W (boost de 2600W)
3. Pont Flexi gauche de 3000W (boost de 3600W)
4. Zone de cuisson de 2000W (boost de 2600W)
5. Zone de cuisson de 1500W (boost de 2000W)
6. Pont Flexi droit de 3000W (boost de 3600W)
7. Zone de cuisson de 2300W (boost de 3000W)
8. Plaque en verre
9. Panneau de contrôle



Control Panel

1. Bouton de sélection de zone de cuisson
2. Bouton de contrôle de la fonction Booster
3. Bouton de contrôle Stop & Go
4. Bouton de contrôle de la minuterie
- 5/6. Bouton de contrôle du pont Flexi gauche/droit
7. Contrôle coulissant du niveau de chauffe/minuterie
8. Bouton de contrôle de verrouillage enfant
9. Bouton MARCHE/ARRÊT

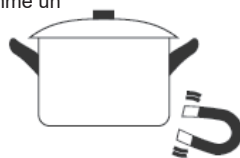
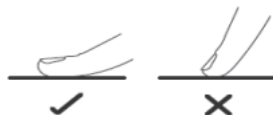
Notes: Les schémas du produit dans le manuel sont donnés à titre indicatif uniquement ; de légères variations peuvent survenir en raison des améliorations continues du produit.

Avant d'utiliser votre nouvelle table de cuisson

- Notez particulièrement la section "Avertissements de sécurité" en lisant ce guide.
- Retirez tout film protecteur restant de votre nouvelle table de cuisson électrique.

Utilisation des commandes tactiles

- Les commandes réagissent au toucher, il n'est donc pas nécessaire d'appuyer.
- Utilisez la pulpe de votre doigt plutôt que la pointe.
- À chaque fois qu'un toucher est enregistré, vous entendrez un bip.
- Assurez-vous que les commandes sont toujours propres et sèches, et qu'aucun objet (comme un ustensile ou un chiffon) ne les recouvre. Même une fine couche d'eau peut rendre difficile le fonctionnement des commandes.



Choisissez le bon ustensile de cuisine

- Utilisez uniquement des ustensiles de cuisson avec une base adaptée.

Cuisson par induction. Soyez attentif à l'indication d'induction sur l'emballage ou au fond de la poêle.

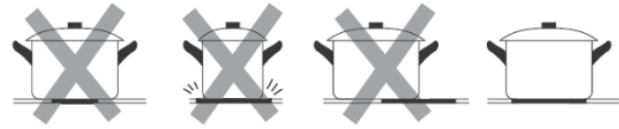
- Vous pouvez déterminer si vos ustensiles de cuisson conviennent en effectuant un test avec un aimant. Placez un aimant près du fond de la poêle. S'il est attiré, la poêle convient à une utilisation sur une plaque à induction.
- Si vous n'avez pas d'aimant : Mettez de l'eau dans la poêle que vous souhaitez vérifier. Si n'apparaît pas sur l'affichage et que l'eau chauffe, la poêle est adaptée.

- L'acier inoxydable pur, l'aluminium ou le cuivre sans base magnétique, le verre, le bois, la porcelaine, la céramique et la terre cuite ne conviennent pas à une utilisation sur une plaque à induction.
- La chaleur d'une plaque à induction provient d'une bobine d'induction magnétique qui chauffe les ustensiles de cuisson mais pas la surface de cuisson. La chaleur est transférée des ustensiles de cuisson aux aliments.

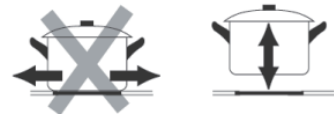
- Il est essentiel de n'utiliser que des poêles en métal spécialement conçues et/ou approuvées pour une utilisation sur des plaques à induction. Les récipients en mélamine ou en plastique ne doivent jamais entrer en contact avec les zones de chaleur.
 - La plaque à induction peut ne pas détecter une poêle avec un diamètre inférieur à 140 mm.
- Les ustensiles de cuisson avec des bords dentelés ou une base courbée ne doivent pas être utilisés.



Vérifiez que le fond de la casserole est lisse, plat contre le verre et de la même taille que la zone de cuisson. Si vous utilisez une casserole plus petite, l'efficacité peut être inférieure à celle prévue. Gardez toujours votre casserole au centre de la zone de cuisson.



Soulevez les casseroles de la table de cuisson au lieu de les faire glisser, car cela pourrait rayer le verre.



Remarque : Pour les plaques de cuisson en céramique, vous pouvez utiliser n'importe quel type de casserole ou poêle.

Dimensions de poêles recommandées pour la plaque de cuisson à induction :

Les zones de cuisson s'adaptent automatiquement au diamètre de la poêle, jusqu'à un certain point. Cependant, le fond de cette poêle doit avoir un diamètre minimum basé sur la zone de cuisson correspondante. Veuillez placer la poêle au centre de la zone de cuisson pour maximiser l'efficacité de votre plaque de cuisson.

Diamètres de base des casseroles :

Zona de cocción	Minimum (mm)	Maximum (mm)
160mm	140	160
180mm	140	180
210mm	160	210
280mm	230	280
Flexi Bridge	200	400 x 200

Utilisation de votre table de cuisson

Pour commencer la cuisson :

1. Après avoir connecté la table de cuisson à l'électricité et l'avoir allumée. Appuyez et maintenez enfoncé le bouton de contrôle ON/OFF pendant environ 3 secondes jusqu'à ce que vous entendiez un "bip" pour allumer la table de cuisson. Maintenant, la table de cuisson passe en mode veille, tous les indicateurs de réglage de la chaleur et du minuteur affichent "-".

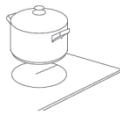


2. Placez une poêle adaptée sur la zone de cuisson souhaitée.

• Assurez-vous que le fond de la poêle et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.

Réglez le niveau de chauffage de la zone de cuisson. Pour commencer la cuisson :

3. Réglez le niveau de chauffage de la zone de cuisson.



Avant de régler le niveau de chauffage sur n'importe quel modèle en appuyant sur le bouton de commande de sélection de zone de chauffage, choisissez et activez le mode de cuisson. zone que vous souhaitez utiliser.

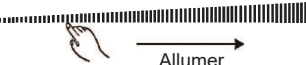
Lorsque le témoin de réglage de chaleur pour la zone sélectionnée clignote et qu'il est actif, vous pouvez ajuster son niveau de chaleur comme suit :

-Modèles de contrôle tactile:

• Réglez le niveau de chaleur en appuyant  sur  le bouton ou .



• Si vous maintenez enfoncé l'un des deux boutons, la valeur s'ajustera rapidement vers le bas ou vers le haut, de 0 à 9 en cercle. Pour les modèles à commande tactile par curseur :



• Ajustez le niveau de chaleur en faisant glisser le curseur de contrôle.

Notes:

1. Lorsque vous vous connectez à l'électricité et allumez la table de cuisson, la sonnerie retentit une fois. Tous les indicateurs clignotent pendant 1 seconde puis s'éteignent.

2. Si aucune action n'est effectuée dans un délai d'1 minute depuis que la table de cuisson est en mode veille, elle s'éteindra automatiquement après un seul bip de la sonnerie.

3. Pour allumer la table de cuisson, maintenez enfoncé le bouton de commande ON/OFF pendant environ 3 secondes ; pour l'éteindre, appuyez simplement à nouveau sur le bouton de commande ON/OFF.

4. Le niveau de puissance peut être réglé de 0 à 9, le réglage par défaut étant le niveau 5.

5. Lors de l'ajustement, l'indicateur de niveau de chaleur de la zone sélectionnée clignote. Après l'ajustement, le nombre clignote pendant 5 secondes avant de s'arrêter. Le réglage est alors confirmé.

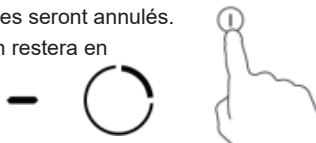
Pour éteindre la table de cuisson

1. Vous pouvez éteindre la zone de cuisson en réglant le niveau de chaleur sur 0, ce qui indique "-".

2. Vous pouvez également éteindre toute la table de cuisson en touchant le bouton de commande ON/OFF.

Note : En cas de coupure de courant pendant la cuisson, tous les réglages seront annulés.

Note : Le ventilateur de refroidissement de la table de cuisson à induction restera en fonctionnement pendant environ 1 minute après l'extinction de la table.



Utilisation de la table de cuisson à induction de la fonction Booster

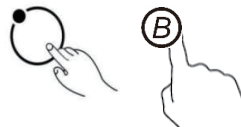
Certains modèles de plaques à induction peuvent avoir une ou plusieurs zones de cuisson avec une fonction Booster. Vous pouvez utiliser la fonction "Booster" pour augmenter la puissance de la zone de cuisson pertinente jusqu'à une note de puissance maximale pendant 5 minutes. Cette fonction pourrait réduire le temps de cuisson, ce qui est pratique pour cuisiner quand on est pressé !

Pour utiliser la fonction booster lorsque la plaque de cuisson fonctionne, suivez les étapes ci-dessous :

Sélectionnez la zone de cuisson où vous voulez utiliser la fonction booster.

Touchez le bouton de contrôle de sélection de zone de chauffage pour sélectionner la zone de cuisson où vous voulez utiliser la fonction booster.

Touchez le bouton de contrôle de la fonction Booster, l'indicateur de zone de chauffage affichera "b" et clignotera pendant 5 secondes, puis cessera de clignoter, puis la fonction Booster sera activée.



Note:

Lors de l'utilisation de la fonction booster, si l'autre zone de cuisson en direction verticale fonctionne également pendant ce temps et que le réglage de la puissance est supérieur au niveau 2, le programmeur baissera automatiquement le réglage de la puissance de l'autre zone au niveau 2.

Après la fin du booster, la zone de cuisson reviendra à son réglage d'origine. Annuler la fonction Booster.

Lorsque la fonction Booster est active, répétez une fois de plus la procédure ci-dessus pour activer la fonction Booster afin d'annuler la fonction.

Vous pouvez également désactiver la fonction Booster en ajustant le réglage du niveau de puissance.

Surface de cuisson Flexi-Bridge-Induction

Certains modèles peuvent inclure une ou plusieurs zones de cuisson flexibles. Ces zones de cuisson polyvalentes peuvent être utilisées comme une seule zone ou comme deux zones indépendantes, en fonction des besoins de cuisson du moment.

Chaque zone flexible est composée de deux inducteurs indépendants qui peuvent être contrôlés indépendamment.

Lorsqu'il fonctionne comme une seule zone, une casserole est déplacée d'une zone à une autre à l'intérieur de la zone flexible en conservant le même niveau de puissance que la zone où la casserole a été initialement placée, et la partie non couverte par la casserole est automatiquement éteinte.

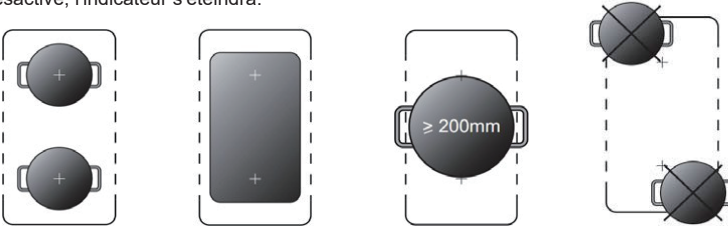
Important : Placez la casserole au centre de la zone de cuisson unique. Lors de l'utilisation de grandes casseroles, ovales, rectangulaires et poêles allongées, assurez-vous de centrer les poêles sur la zone de cuisson, couvrant les deux croix.

Allumer le pont à induction flexible.

Pour utiliser un pont flexible comme une seule grande zone, appuyez d'abord sur l'un des deux boutons de sélection de zone de cuisson de la zone flexible, puis appuyez sur le bouton de contrôle du pont flexible. Lorsque le pont flexible est en fonctionnement, l'indicateur situé audessus du bouton de contrôle du pont flexible correspondant s'allume, et l'indicateur de niveau de puissance clignote ; vous pouvez ajuster le niveau de puissance du pont flexible en faisant glisser le curseur.

Éteindre le pont à induction flexible.

Lorsque le pont flexible est actif, appuyez sur l'un des deux boutons de sélection de zone de cuisson de ce pont flexible, puis appuyez à nouveau sur le bouton du pont flexible lorsque l'indicateur de niveau de puissance clignote. Après l'avoir désactivé, l'indicateur s'éteindra.



Contrôle de sécurité du verrouillage enfant

- En activant la fonction de Verrouillage Enfant, vous pouvez verrouiller les commandes pour éviter une utilisation non intentionnelle (par exemple, les enfants allumant accidentellement les zones de cuisson).
- Lorsque les commandes sont verrouillées, à l'exception du bouton de commande ON/OFF et du bouton de commande de Verrouillage Enfant, tous les autres boutons de commande tactiles sont désactivés.

Pour sécuriser les commandes.

Touchez une fois le bouton  de commande de Verrouillage Enfant. L'indicateur du minuteur affichera "Lo", et la fonction de Verrouillage Enfant sera active.

Pour déverrouiller les commandes

1. Assurez-vous que la plaque de cuisson électrique est allumée.
 2. Touchez et maintenez le bouton  de commande de Verrouillage Enfant pendant 3 secondes, le buzzer émet un bip une fois et "Lo" disparaît dans l'indicateur du minuteur, le Verrouillage Enfant doit être désactivé.
 3. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre plaque de cuisson électrique.
- En mode de verrouillage enfant, tous les boutons de commande sont désactivés sauf le bouton  ON/OFF et le bouton  de verrouillage enfant.

Vous pouvez toujours éteindre la plaque de cuisson avec le bouton  ON/OFF en cas d'urgence. Cependant, dans l'opération suivante, vous devez d'abord déverrouiller la plaque de cuisson.

Note : Si vous éteignez la plaque de cuisson sans désactiver la fonction de verrouillage enfant, la fonction de verrouillage enfant sera activée. Lorsque vous allumerez la plaque de cuisson plus tard, la fonction de verrouillage enfant sera toujours active.

Fonction Stop & Go

- **Rendre la cuisine simple!** Lorsque vous cuisinez, la sonnette sonne, le téléphone sonne, ou un enfant crie d'une autre porte. Besoin de sortir de la cuisine? Si vous éteignez tout, votre dîner peut brûler ou prendre plus de temps à préparer.
- La **fonction Stop & Go** peut éteindre toutes les zones. Lorsque vous revenez, avec une pression de plus sur le bouton , la plaque de cuisson redémarre là où elles étaient, pour continuer à cuisiner.

Stop & Go est activé.

Vous pouvez activer la fonction Stop & Go en appuyant une fois sur le bouton de la fonction Stop & Go. Ensuite, tous les réglages du programmateur sont mis en attente et la plaque de cuisson arrête de chauffer, tous les indicateurs de réglage de la chaleur affichent "P".

La fonction Stop & Go est inactive.

Vous pouvez annuler la fonction Stop & Go en appuyant à nouveau dessus après votre retour. Ensuite, tous les réglages du programmateur seront restaurés, et l'indicateur Stop & Go "P" sera retiré de tous les indicateurs.



Lorsque la fonction Stop & Go est activée, tous les boutons de commande sauf les boutons ON/OFF et Stop & Go sont désactivés.

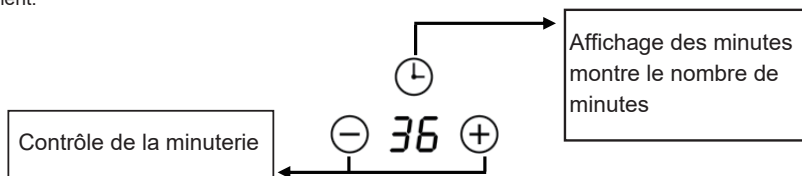
Note: Si la fonction Stop & Go est utilisée pendant plus de 10 minutes, la plaque de cuisson s'éteindra automatiquement.

Utilisation de la minuterie

Lorsque la fonction Stop & Go est activée, tous les boutons de commande sauf les boutons ON/OFF et Stop & Go sont désactivés.

Note: Si la fonction Stop & Go est utilisée pendant plus de 10 minutes, la plaque de cuisson s'éteindra automatiquement.

Timer overview



Utiliser un minuteur comme compteur de minutes

Si vous n'avez sélectionné aucune zone de cuisson

1. Maintenez le bouton  de contrôle du minuteur enfoncé, le numéro de l'indicateur du minuteur clignote.
2. Ensuite, ajustez les paramètres du rappel de minutes comme indiqué ci-dessous :

1. Modèles à commande tactile :

- Réglez la température en touchant le bouton  ou .
- Si vous maintenez l'un des deux boutons enfoncé, la valeur qui s'affiche s'ajustera rapidement vers le bas ou vers le haut en cercle.

Note : Lorsque l'indicateur du minuteur clignote, touchez à nouveau le bouton de contrôle du minuteur, ce qui peut confirmer rapidement le réglage du minuteur.

1. Modèles à commande tactile par glissement :

- Une fois que vous avez appuyé sur le bouton , le chiffre d'un seul chiffre dans l'indicateur du minuteur clignote. Glissez le contrôle pour changer le chiffre du réglage du rappel de minutes.
- Appuyez à nouveau sur le bouton de contrôle du minuteur, le nombre de dizaines dans l'indicateur du minuteur clignote, puis ajustez les dizaines du réglage du rappel de minutes en faisant glisser le contrôle.



Note : En appuyant à plusieurs reprises sur le bouton de contrôle du minuteur, le curseur a l'effet suivant: "Chiffre Unique - Dizaines de Chiffres - Confirmer Réglage - Chiffre Unique-..."



3. Lorsque vous réglez le rappel de minutes, il commencera à décompter. Le temps restant sera immédiatement affiché sur l'écran.

Le buzzer sonnera pendant 30 secondes, et l'indicateur du minuteur affichera "- -" une fois que le temps réglé est écoulé. Tout frottement effectif des boutons de contrôle pressés pendant le jeu entraînera des bips du buzzer."

Régler le minuteur pour éteindre la zone de cuisson

1. Pour sélectionner une zone de chauffage, appuyez sur le bouton de contrôle de sélection de zone de chauffage pour la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez régler un minuteur.

2. Touchez le bouton  de contrôle du minuteur, le numéro dans l'indicateur du minuteur clignote.

3. Puis ajustez le réglage du minuteur



1. Modèles à commande tactile :

Réglez le minuteur en touchant le  bouton  ou .

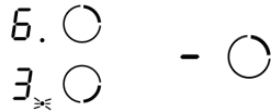
• Si vous maintenez l'un des deux boutons enfoncé, la valeur s'ajustera rapidement vers le bas ou vers le haut en cercle.

Note : Lorsque l'indicateur du minuteur clignote, touchez à nouveau le bouton de contrôle du minuteur, ce qui peut confirmer rapidement le réglage du minuteur.

2. Modèles à commande tactile par glissement

• Touchez une fois le bouton  de contrôle du minuteur, le chiffre d'un seul chiffre dans l'indicateur du minuteur clignote, ajustez le chiffre. Glissez le contrôle pour changer le chiffre du réglage du rappel de minutes.

• Appuyez à nouveau sur le bouton de contrôle du minuteur et entrez le nombre de dizaines. Lorsque le chiffre des dizaines dans l'indicateur du minuteur clignote, ajustez le chiffre des dizaines du réglage du rappel de minutes en faisant glisser le contrôle.



Note: En touchant continuellement le bouton de contrôle du minuteur, le curseur fonctionne selon la séquence suivante : "Chiffre Unique - Dizaines de Chiffres - Confirmer le Réglage - Chiffre Unique -..."

4. Lorsque le minuteur est réglé, il commence à décompter. Le temps restant sera immédiatement affiché sur l'écran.

NOTE: Le point rouge à côté de l'indicateur de niveau de puissance s'allumera pour les zones réglées avec un minuteur. Vous pouvez vérifier le réglage du minuteur des différentes zones de cuisson qui sont réglées avec un minuteur, en activant cette zone de cuisson.

NOTE: Si plus d'une zone de chauffage a un réglage de minuteur, l'indicateur de minuteur montrera le temps le plus bas. Le point rouge à côté de l'indicateur de niveau de puissance clignotera.

5. Lorsque le minuteur de cuisson est épuisé, la zone de cuisson correspondante sera automatiquement éteinte.

Note: Le rappel de minute et le minuteur sont réglés par défaut à 30 minutes.

Note: Après ajustement, l'indicateur du minuteur clignote pendant 5 secondes puis cesse de clignoter, indiquant que le réglage a été confirmé. Minuterie vers le haut

Note: Le rappel de minute et le minuteur peuvent être utilisés simultanément, et l'indicateur du minuteur affiche le réglage du temps le plus bas. Le point rouge à côté de l'indicateur du minuteur clignotera si le réglage le plus bas est le rappel de minute. Le point rouge de l'indicateur de niveau de puissance de la zone de cuisson correspondante clignotera si le réglage le plus bas est le minuteur.

Note: Si l'indicateur affiche le réglage du minuteur de la zone de cuisson. Pour vérifier le réglage du rappel de minute, appuyez sur le bouton  de contrôle du minuteur, l'indicateur affichera le réglage du rappel de minute.

Détection de panoramique et de petits articles

Pour la plaque à induction, si l'affichage clignote "  " en alternance avec le réglage de la chaleur.

- Vous n'avez pas placé une poêle dans la zone de cuisson appropriée.
- La poêle que vous utilisez n'est pas compatible avec la cuisson à induction.
- La poêle est trop petite ou n'est pas correctement centrée sur la zone de cuisson.

Notes:

Sauf si une poêle appropriée est présente sur la zone de cuisson, aucun chauffage ne se produit.

Si aucune poêle appropriée n'est placée sur l'affichage, celui-ci s'éteint après 2 minutes.

Lorsqu'une poêle de taille inadaptée ou non magnétique (par exemple, en aluminium) ou un autre petit objet (par exemple, un couteau, une fourchette, une clé) est laissé sur la plaque de cuisson, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement au bout d'1 minute.

Avertissement de chaleur résiduelle

Attention aux surfaces chaudes

Lorsque la plaque de cuisson a fonctionné pendant un certain temps, il y a de la chaleur résiduelle. La lettre "H" apparaît dans l'indicateur de réglage de puissance pour vous avertir de vous en éloigner.

Elle peut également être utilisée comme une fonction d'économie d'énergie :

Utilisez la plaque chauffante qui est encore chaude pour chauffer des casseroles supplémentaires.



Arrêt automatique

L'arrêt automatique est une autre caractéristique de sécurité de la plaque de cuisson. Cela se produit lorsque vous oubliez d'éteindre une zone de cuisson. Les temps d'arrêt par défaut sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Minuterie de travail par défaut (heure)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Protection contre la surchauffe

La température à l'intérieur de la plaque de cuisson peut être surveillée par un capteur de température. Lorsqu'une température excessive est détectée, la plaque de cuisson s'éteindra automatiquement.

Sécurité par débordement

Pour assurer votre sécurité, le programmeur coupera automatiquement l'alimentation si un liquide bout ou si un chiffon humide est placé sur le panneau de contrôle tactile. À moins que vous n'essuyiez la zone de contrôle tactile, tous les boutons de contrôle deviennent invalides à l'exception des boutons ON/OFF et Verrouillage enfant.

Instructions de cuisson

Lors de la friture, soyez prudent car l'huile et la graisse chauffent rapidement, en particulier si vous utilisez la fonction Booster. L'huile et la graisse s'enflammeront spontanément à des températures extrêmement élevées, ce qui présente un risque d'incendie.

Conseils de cuisson

- Réduisez le réglage de la puissance une fois que la nourriture a atteint une ébullition.
- L'utilisation d'un couvercle raccourcit les temps de cuisson et économise de l'énergie en gardant la chaleur à l'intérieur.
- Réduisez la quantité de liquide utilisée pour raccourcir les temps de cuisson.
- Commencez à cuisiner à feu vif et réduisez à feu doux une fois que la nourriture est complètement chauffée.

Mijotage, cuisson du riz

- Le mijotage se produit en dessous du point d'ébullition, à environ 85 degrés Celsius, lorsque des bulles montent à la surface du liquide de cuisson seulement occasionnellement. C'est essentiel pour les soupes savoureuses et les ragoûts tendres car cela permet aux saveurs de se développer sans surcuisson des aliments.
- Les sauces à base d'œufs et épaissies à la farine doivent également être cuites en dessous du point d'ébullition.
- Certaines tâches, comme la cuisson du riz en utilisant la méthode d'absorption, peuvent nécessiter un réglage plus élevé que le plus bas pour s'assurer que les aliments sont correctement cuits dans le temps recommandé

Saisir un steak.

Pour cuisiner des steaks juteux et savoureux :

- 1.Laissez la viande atteindre la température ambiante pendant 20 minutes avant la cuisson.
- 2.Préchauffez une poêle à fond lourd.
- 3.Brossez le steak avec de l'huile des deux côtés. Versez une petite quantité d'huile dans la poêle chaude, puis placez la viande dessus.
- 4.Pendant la cuisson, retournez le steak une seule fois. Le temps de cuisson exact dépendra de l'épaisseur du steak et du degré de cuisson souhaité. Le temps par côté peut varier de 2 à 8 minutes. Appuyez sur le steak pour voir à quel point il est bien cuit ; plus il est ferme, plus il est "bien cuit".
- 5.Laissez le steak reposer quelques minutes dans une assiette chaude avant de le servir pour lui permettre de se détendre et de devenir tendre.

Pour sauter

- 1.Choisissez une grande poêle ou un wok plat compatible avec la céramique.
- 2.Préparez tous les ingrédients et équipements. Le sauté doit être réalisé rapidement.
- Cuisinez la nourriture en plus petites portions si vous cuisinez en grande quantité.
- 3.Préchauffez la poêle pendant quelques secondes et ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.
- 4.Faites cuire la viande en premier, puis mettez-la de côté et gardez-la au chaud.
- 5.Les légumes doivent être sautés. Quand ils sont chauds mais encore croquants, remettez la viande dans la poêle et ajoutez votre sauce.
- 6.Pour vous assurer que les ingrédients sont bien chauffés, remuez-les doucement.
- 7.Servez immédiatement.

Paramètres de Chaleur

Les paramètres ci-dessous ne sont que des directives. Le réglage exact dépendra de facteurs tels que vos ustensiles de cuisine et la quantité que vous cuisinez.

Expérimentez avec la plaque de cuisson pour trouver les paramètres qui vous conviennent le mieux.

Réglage de la chaleur	Aptitude
1-2	• réchauffement délicat pour de petites quantités de nourriture • faire fondre le chocolat, le beurre, et les aliments qui brûlent rapidement • mijotage doux • réchauffement lent
3-4	• réchauffement • mijotage rapide • cuisson du riz
5-6	• Crêpes
7-8	• sauté • cuisson des pâtes
9	• sauté • saisissant • porter la soupe à ébullition • bouillir de l'eau

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage et Entretien

Important : Avant d'effectuer tout travail d'entretien ou de nettoyage, DÉCONNECTEZ l'appareil de l'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE et assurez-vous que l'appareil est complètement froid.

Nettoyage de la Surface de la Plaque de Cuisson

Nettoyez les éclaboussures sur la surface de la plaque de cuisson dès que possible après l'utilisation. Assurez-vous toujours que la surface est suffisamment froide avant de la nettoyer.

Utilisez un chiffon doux ou du papier de cuisine pour nettoyer la surface. Si l'éclaboussure a séché sur la surface, vous devrez peut-être utiliser un nettoyant spécial pour verre vitrocéramique, qui est disponible dans la plupart des supermarchés.

N'utilisez pas d'autres nettoyants abrasifs et/ou de la laine de fer, etc., car cela pourrait rayer la surface en verre céramique de votre plaque de cuisson.

Suggestions et conseils

Cómo?	Comment?	Importante
Salissures quotidiennes sur le verre (empreintes digitales, marques, taches laissées par les aliments ou les débordements non sucrés sur le verre)	1. Éteignez l'alimentation électrique. 2. Appliquez un nettoyant pour vitrocéramique pendant que le verre est encore chaud (mais pas brûlant !) 3. Rincez et essuyez à sec avec un chiffon propre ou une serviette en papier. 4. Mettez en marche l'alimentation de la plaque de cuisson.	• Lorsque vous éteignez l'alimentation de la plaque de cuisson, il n'y aura pas d'indication de 'surface chaude', mais la zone de cuisson peut encore être chaude ! Faites extrêmement attention. • Les tampons à récurer résistants, certains tampons à récurer en nylon et les agents de nettoyage durs/abrasifs peuvent rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si votre produit de nettoyage ou votre tampon à récurer est adapté. • Ne laissez jamais de résidus de nettoyage sur la surface en verre de la plaque de cuisson : le verre peut se tacher.
Ébullition, fonte et liquide sucré chaud se renverse sur le verre	Retirez immédiatement ceux-ci avec une tranche de poisson, une spatule ou un grattoir à lame de rasoir adapté pour le verre céramique de la plaque de cuisson, mais faites attention aux surfaces de la zone de cuisson chaude : 1. Éteignez l'alimentation. 2. Tenez la lame ou l'ustensile à un angle de 30° et grattez la saleté ou le déversement vers une zone fraîche de la plaque de cuisson. 3. Nettoyez la saleté ou le déversement avec un torchon ou un essuie-tout. 4. Suivez les étapes 2 à 4 pour 'Salissures quotidiennes sur le verre' ci-dessus	• Enlevez le plus tôt possible les taches laissées par les fontes et les aliments sucrés ou les débordements. Si elles sont laissées à refroidir sur le verre, elles peuvent être difficiles à enlever ou même endommager définitivement la surface en verre. • Risque de coupure : lorsque le couvercle de sécurité est rétracté, la lame dans un grattoir est tranchante comme un rasoir. Utilisez avec beaucoup de précaution et rangez toujours de manière sécuritaire et hors de portée des enfants.
Débordements sur les commandes tactiles	1. Coupez l'alimentation. 2. Absorbent le déversement. 3. Nettoyez la zone de contrôle tactile avec une éponge ou un chiffon propre et humide. 4. Essuyez complètement la zone avec une serviette en papier. 5. Allumez l'alimentation de la plaque de cuisson.	• La table de cuisson peut émettre un bip et s'éteindre automatiquement, et les commandes tactiles peuvent ne pas fonctionner s'il y a du liquide dessus. Assurez-vous de sécher la zone de contrôle tactile avant de rallumer la table de cuisson.

Entretien de la Plaque de Cuisson

Si quelque chose ne va pas avec votre plaque de cuisson, veuillez vérifier les points suivants avant de contacter le service après-vente ou le lieu où vous l'avez acheté :

1. L'appareil n'est pas allumé :

Vérifiez si votre département subit une panne d'électricité.

Assurez-vous que l'appareil est correctement connecté à l'alimentation électrique.

Le minuteur est-il réglé pour expirer ?

Atteint-il le réglage du temps de cuisson le plus long et s'éteint automatiquement ;

Si un liquide déborde sur le panneau de commande tactile, les dispositifs de protection contre les débordements s'éteindront automatiquement.

- 2.Les boutons suivants sur le panneau de commande tactile ne peuvent pas être utilisés :
Est-il en "Verrouillage enfant", où "Lo" apparaît dans l'afficheur du minuteur ;
Un liquide/un chiffon humide est-il placé sur le panneau de commande tactile pour activer la protection contre les débordements ;
- 3.Après la cuisson, la lettre "H" s'affiche :
C'est normal. La plaque de cuisson a des fonctionnalités de sécurité telles que l'avertissement de chaleur résiduelle. Il restera sur la surface jusqu'à ce qu'elle soit suffisamment froide pour être touchée.
- 4.Après avoir éteint la plaque de cuisson à induction, le ventilateur continue de fonctionner pendant un court moment :C'est normal ; c'est fait pour permettre aux appareils de refroidir complètement.
- 5.Lors de l'utilisation d'une plaque de cuisson à induction, certaines poêles font des bruits de crépitement ou de clic :C'est normal ; c'est le bruit des bobines d'induction qui fonctionnent, et le clic peut différer légèrement en fonction de la construction de vos ustensiles de cuisine.
- 6.Le verre est rayé :
Vérifiez si vous utilisez des ustensiles de cuisine inappropriés, comme des ustensiles à bords rugueux.
Vérifiez si vous utilisez des produits de nettoyage abrasifs ou inappropriés

Si une anomalie se produit

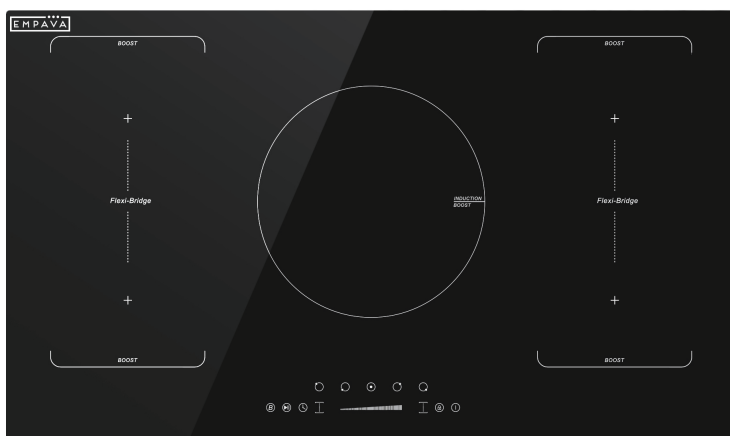
la plaque à induction entrera automatiquement en mode de protection et affichera les codes de protection suivants :

Problème	Causes possibles	Que faire
E1/E2	Tension d'alimentation inhabituelle	Veillez vérifier si l'alimentation est disponible. Une fois l'alimentation normalisée, allumez l'appareil.
E3	Température élevée du capteur de la poêle	Vérifiez s'il n'y a pas de liquide dans la poêle, remplissez-la de liquide, puis redémarrez.
E4	Circuit ouvert ou court-circuit sur le capteur de température.	Remplacez le coussin chauffant en conséquence
E5	Température élevée du capteur de température IGBT.	Veillez redémarrer après le refroidissement de la plaque à induction.
E6	La température de la surface en verre est trop élevée ou il y a une brûlure sèche.	Veillez redémarrer après que la plaque à induction ait refroidi.
E9	La température à l'intérieur de la table de cuisson est trop élevée.	Veillez redémarrer après que la plaque à induction ait refroidi.

Pour tous les autres codes d'erreur, éteignez l'appareil et appelez votre fournisseur de service.



MANUAL DE LA ENCIMERA eléctrica empotrada



EMPV-36EC05

EMPAVA APPLIANCES INC

458 Parriott Place West, City of Industry, California
91745, Estados Unidos

TEL: 626-888-2888

WWW.EMPAVA.COM



ÍNDICE

Precauciones de seguridad	1
Instalación	4
Instrucciones de operación	6
Limpieza y mantenimiento.....	15

Felicitaciones por su nueva compra de la encimera y gracias por elegirnos!
Antes de usarla, por favor lea cuidadosamente todas las instrucciones.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Nos preocupamos por su seguridad. Por favor lea cuidadosamente la siguiente información antes de instalar o usar su encimera.

Importante: Guárdelo para el uso del inspector eléctrico local.

Se debe evitar el almacenamiento en el gabinete sobre las unidades de superficie caliente para evitar el riesgo de quemaduras o incendios al alcanzar las unidades de superficie caliente. Si se requiere almacenamiento en el gabinete, el riesgo se puede reducir instalando una campana extractora que se extiendahorizontalmente al menos 5 pulgadas más allá de la parte inferior de los gabinetes.

Peligro de descarga eléctrica - Instalación

- Antes de realizar cualquier trabajo o mantenimiento en el electrodoméstico, desconéctelo de la fuente de electricidad principal.
- Es esencial y obligatorio conectarlo a un sistema de cableado de tierra adecuado.
- Solo un electricista calificado debe realizar cambios en el sistema de cableado doméstico.
- No seguir estos consejos puede resultar en una descarga eléctrica o muerte.

El riesgo debe reducirse

- Tenga cuidado porque los bordes del panel son extremadamente afilados.
- Pueden producirse lesiones o cortes si no se tiene precaución.

Precauciones de seguridad importantes

- Antes de instalar o usar este electrodoméstico, lea cuidadosamente estas instrucciones.
- En ningún momento se deben utilizar materiales o productos inflamables en este electrodoméstico.
- Por favor, haga esta información disponible para la persona encargada de instalar la encimera, ya que puede ayudarle a ahorrar dinero en la instalación.
- Este electrodoméstico debe ser instalado de acuerdo con estas instrucciones de instalación para evitar un peligro.
- Solo una persona adecuadamente calificada debe instalar y poner a tierra este electrodoméstico.
- Este electrodoméstico debe estar conectado a un circuito que incluya un interruptor de aislamiento que permita la desconexión completa de la fuente de alimentación.
- La instalación incorrecta del electrodoméstico puede anular cualquier garantía o reclamación de responsabilidad.

Mantenimiento y operación - Peligro de descarga eléctrica

- No se recomienda cocinar en una encimera rota o agrietada. Si la superficie de la encimera se rompe o agrieta, apague inmediatamente el electrodoméstico en el interruptor principal de la fuente de alimentación (interruptor de pared) y contacte a un técnico calificado.
- Antes de limpiar o realizar mantenimiento, apague la encimera en el interruptor principal de la pared.
- No seguir esta advertencia podría resultar en una descarga eléctrica o muerte.

Riesgo para la salud

- Este producto cumple con los estándares de seguridad electromagnética.
- Las personas con marcapasos cardiacos u otros implantes eléctricos (como bombas de insulina) deben consultar con su médico o fabricante del implante antes de usar este electrodoméstico para asegurarse de que el campo electromagnético no afecte sus implantes.
- No seguir este consejo podría resultar en la muerte.



ADVERTENCIA: Este producto puede exponerle a químicos incluyendo Níquel (Metálico) que es conocido por el Estado de California como causante de cáncer.

Para más información visite www.P65Warnings.ca.gov

Nota: El Níquel es un componente en todo acero inoxidable y algunas otras composiciones metálicas.

Superficie caliente peligrosa

- Las partes accesibles de este electrodoméstico se calentarán lo suficiente como para causar quemaduras durante el uso.

NO TOQUE LAS UNIDADES DE SUPERFICIE O LAS ÁREAS CERCANAS A LAS UNIDADES.

Las unidades de superficie, a pesar de su color oscuro, pueden estar calientes. Las áreas de las unidades de superficie pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. No toque ni permita que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con las unidades de superficie o las áreas cercanas a las unidades durante o después del uso hasta que hayan tenido suficiente tiempo para enfriarse. Estos son

¡ADVERTENCIA: Este producto puede exponerle a químicos incluyendo Níquel (Metálico) que es conocido por el Estado de California como causante de cáncer. Para más información visite www.P65Warnings.ca.gov Nota: El Níquel es un componente en todo acero inoxidable y algunas otras composiciones metálicas. algunos ejemplos (identificación de áreas, por ejemplo, la encimera y las superficies frente a la encimera).

- No toque el vidrio cerámico con su cuerpo, ropa o cualquier cosa que no sea utensilios de cocina adecuados hasta que se haya enfriado.
- Use ropa adecuada: nunca use prendas sueltas o colgantes mientras utiliza el electrodoméstico.
- Los objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, no deben colocarse en la encimera porque pueden calentarse.
- No se deben almacenar materiales inflamables en o cerca de las unidades de superficie.
- Mantenga a los niños a una distancia segura.
- Las asas de las sartenes pueden estar calientes al tacto. Verifique que las asas de las cacerolas no sobresalgan de otras zonas de cocción activas. Mantenga las asas fuera del alcance de los niños.
- Las asas de los utensilios deben girarse hacia adentro y no deben extenderse sobre las unidades de superficie adyacentes. La asa de un utensilio debe colocarse de manera que esté girada hacia adentro y no se extienda sobre las unidades de superficie adyacentes para reducir el riesgo de quemaduras, ignición de materiales inflamables y derrames debido a un contacto involuntario con el utensilio.
- No seguir esta advertencia podría resultar en quemaduras y escaldaduras.

Se debe reducir el peligro

- Cuando la cubierta de seguridad se retrae, la cuchilla extremadamente afilada de un raspador de la encimera queda expuesta. Úselo con extrema precaución y manténgalo fuera del alcance de los niños.
- Pueden producirse lesiones o cortes si no se tiene precaución.

Precauciones de seguridad importantes

- Cuando el electrodoméstico esté en uso, nunca lo deje desatendido. La ebullición puede provocar humo y derrames grasientos que pueden causar incendios.
- Utilice el electrodoméstico solo como superficie de trabajo o almacenamiento.
- Nunca deje utensilios u objetos en el electrodoméstico.
- Los objetos magnetizados (por ejemplo, tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) y dispositivos electrónicos (por ejemplo, computadoras, reproductores de MP3) no deben colocarse ni dejarse cerca del electrodoméstico, ya que pueden verse afectados por su campo electromagnético.
- Verifique la presencia de recipientes reflectores o bandejas de goteo: la ausencia de estos recipientes durante la cocción puede dañar los cables o componentes debajo de ellos.
- Nunca utilice el electrodoméstico para calentar o calentar una habitación.
- Siempre apague las zonas de cocción y el electrodoméstico después de usarlo, como se describe en este manual. Cuando retire las sartenes, no confíe en la función de detección de sartenes para apagar las zonas de cocción.
- No se permite que los niños se sienten, se paren o trepen sobre el electrodoméstico.

- Los objetos de interés para los niños no deben guardarse en armarios sobre el electrodoméstico. Los niños que trepan sobre el electrodoméstico corren el riesgo de sufrir lesiones graves.
- No deje a los niños solos o sin supervisión cerca del electrodoméstico. Nunca se les debe permitir sentarse o pararse sobre el electrodoméstico.
- Los niños o las personas con discapacidades que no puedan utilizar el electrodoméstico deben recibir instrucciones de uso por parte de un adulto responsable y competente. El instructor debe estar seguro de que pueden utilizar el electrodoméstico de manera segura sin poner en peligro a ellos mismos ni a los demás.
- A menos que se especifique lo contrario en el manual, no repare ni reemplace ninguna parte del electrodoméstico. Todos los demás trabajos de mantenimiento deben ser realizados por un técnico cualificado.
- Para limpiar la encimera, no utilice un limpiador a vapor.
- Precaución: si se utiliza una esponja o paño húmedo para limpiar derrames en una superficie de cocción caliente, tenga cuidado de no quemarse con el vapor. Algunos limpiadores, cuando se aplican en una superficie caliente, pueden emitir gases nocivos.
- No coloque ni deje caer objetos pesados sobre la encimera.
- Evite pararse sobre la encimera.
- Use sartenes con bordes irregulares con precaución y evite arrastrar las sartenes sobre la superficie de vidrio cerámico, ya que esto puede rayar el vidrio.
- No utilice estropajos ni otros agentes de limpieza abrasivos para limpiar la encimera, ya que pueden rayar el vidrio cerámico.
- Utilice un extintor químico seco o de espuma en lugar de agua para apagar incendios de grasa.
- Protectores de revestimiento: Excepto según lo indicado en el manual, no utilice papel de aluminio para forrar las bandejas de goteo de las unidades superficiales o el fondo del horno. La instalación incorrecta de estos revestimientos puede provocar descargas eléctricas o incendios.
- No sumerja los elementos calefactores extraíbles en agua.
- Si el cable de alimentación está dañado, solo un técnico cualificado debe reemplazarlo.
- Este electrodoméstico está destinado para uso doméstico y aplicaciones similares, como áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales, casas de campo, clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales, y alojamientos tipo bed and breakfast.
- Utilice el tamaño correcto de la sartén: Este electrodoméstico tiene una o más unidades superficiales de diferentes tamaños. Elija utensilios con fondos planos que sean lo suficientemente grandes como para cubrir el elemento calefactor de la unidad superficial. El uso de utensilios de tamaño insuficiente expone una parte del elemento calefactor al contacto directo, lo que puede provocar la ignición de la ropa. Una relación adecuada entre el utensilio y el quemador también mejorará la eficiencia.
- Utensilios de cocina esmaltados: Solo se pueden utilizar ciertos tipos de utensilios de vidrio, vidrio/cerámica, cerámica, gres u otros utensilios esmaltados en la cocina sin que se rompan debido a cambios bruscos de temperatura.
- Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante, así como por personas con habilidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, o falta de experiencia y conocimientos, siempre que reciban supervisión o instrucciones sobre cómo utilizar el electrodoméstico de manera segura y comprendan los riesgos involucrados. No se permite que los niños jueguen con el electrodoméstico. Los niños no deben limpiar ni mantener el equipo sin supervisión de un adulto.
- **ADVERTENCIA:** Cocinar sin supervisión con grasa o aceite en una cocina puede ser peligroso y provocar un incendio. NUNCA use agua para extinguir un incendio; en su lugar, apague el aparato y cubra la llama con una tapa o una manta ignífuga.

Por favor, guarde estas instrucciones para uso futuro.

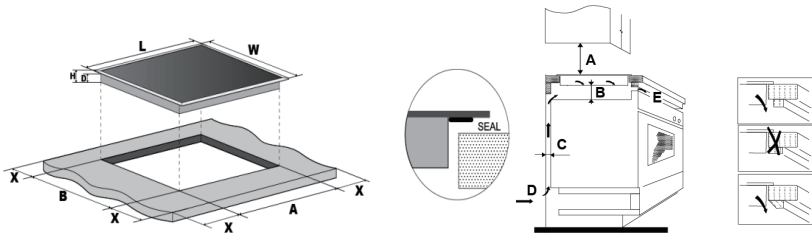
INSTALACIÓN

Instrucciones de instalación

Se deben seguir las regulaciones actuales al instalar y conectar el electrodoméstico. Verifique si hay daños visibles después de desempacar el electrodoméstico. Si sufrió daños durante el transporte, NO LO UTILICE; en su lugar, póngase en contacto de inmediato con el comerciante.

Selección de equipos de instalación

- *Recorte la superficie de trabajo según las dimensiones mostradas en el dibujo.
- *Se debe mantener un espacio mínimo de 50 mm alrededor del agujero para la instalación y el uso.
- *Asegúrese de que la superficie de trabajo tenga al menos 30 mm de grosor. Elija un material de superficie de trabajo resistente al calor para evitar deformaciones mayores causadas por la radiación de calor de la placa de cocción. Como se muestra a continuación (medido en milímetros):



Model	L	W	H	D	A	B	X
EMPV-36EC05	900	520	56	52	875+5-0	495+5-0	50 min

En cualquier caso, asegúrese de que la encimera eléctrica esté bien ventilada y que las entradas y salidas de aire no estén obstruidas. Verifique que la encimera eléctrica esté en buen estado de funcionamiento.

Como se ilustra a continuación:

Nota: La distancia mínima segura entre la placa caliente y el armario sobre la placa caliente es de 760 mm.

A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760mm	50mm minimal	20mm minimal	Air intake	Air exit 5mm

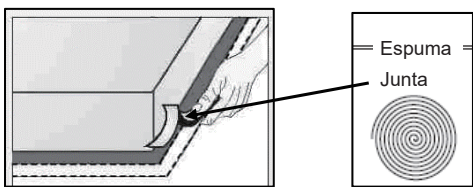
Para instalar la junta de espuma

la junta de espuma suministrada (en una bolsa de plástico) debe colocarse en la parte inferior del vidrio cerámico antes de insertar la encimera en la abertura de la encimera de la cocina.

¡Instale la encimera solo si se incluye la junta de espuma!

La junta debe colocarse en la encimera de la siguiente manera:

- Retire la película protectora del junta.
- A continuación, junto al borde, coloque la junta en el lado inferior del vidrio.
- La junta debe colocarse alrededor de todo el borde del vidrio y no debe superponerse en las esquinas.
- Asegúrese de que el vidrio no entre en contacto con objetos afilados al instalar la junta.

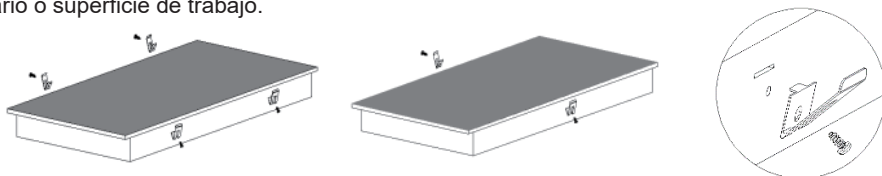


Antes de colocar los soportes de montaje

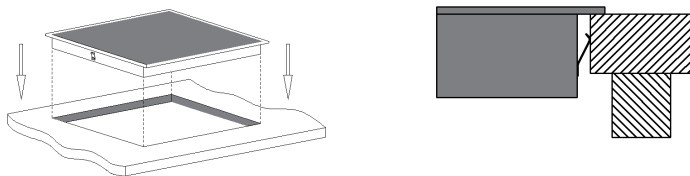
La unidad debe colocarse sobre una superficie firme y plana (usar el embalaje).

No aplique fuerza sobre los controles que sobresalen de la encimera. Kits para una instalación sencilla
Cada encimera viene con un kit de instalación fácil, que incluye clips de fijación y tornillos (para el modelo EMPV-12REC10, 2 clips y 2 tornillos en total, para los demás modelos, 4 clips y 4 tornillos en total). En primer lugar, localice el paquete del kit de instalación fácil.

Coloque los clips en la encimera: Inserte los clips de fijación en los agujeros de fijación reservados en dos lados de la carcasa, asegure el clip a la carcasa con un tornillo, y luego inserte la encimera en el armario o superficie de trabajo.



Fije la encimera al armario: Inserte la encimera en el armario o superficie de trabajo según se muestra en los diagramas a continuación; los clips montados en los laterales pueden asegurar firmemente su encimera.



La fuente de alimentación debe ser conectada de acuerdo con la normativa aplicable, o se debe utilizar un interruptor automático unipolar. El electrodoméstico tiene una clasificación de alta potencia y debe ser conectado por un Electricista Cualificado.

Notas:

Si el cable está dañado o necesita ser reemplazado, un técnico de posventa debe reemplazarlo con las herramientas adecuadas para evitar cualquier accidente.

Si el electrodoméstico está conectado directamente a la fuente de alimentación, se debe instalar un interruptor automático omni polar con una separación mínima de 3 mm entre los contactos.

El instalador debe asegurarse de que se haya realizado la conexión eléctrica correcta y que cumpla con las regulaciones de seguridad.

El cable no debe doblarse ni comprimirse de ninguna manera.

El cable debe ser revisado regularmente y reemplazado solo por un técnico calificado.

Precauciones:

1.El cooktop debe ser instalado por profesionales capacitados. Por favor, nunca realice la operación por su cuenta.

2.El cooktop eléctrico no debe ser instalado cerca de equipos de refrigeración, lavavajillas o secadoras rotativas.

3.Para mejorar la confiabilidad, el cooktop eléctrico debe ser instalado de tal manera que se garantice una mejor radiación de calor.

4.La pared y la zona de calentamiento inducido sobre la superficie de trabajo deben ser resistentes al calor.

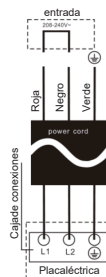
5.La capa y el adhesivo del sandwich deben ser resistentes al calor para evitar daños.

6.No se debe utilizar un limpiador a vapor.

7.Este cooktop eléctrico solo puede ser utilizado con una fuente de alimentación que tenga una impedancia del sistema de no más de 0.427 ohmios. Consulte a su proveedor de energía para obtener información sobre la impedancia del sistema si es necesario.

Nota: Algunos modelos pueden estar equipados con un cable de alimentación con enchufe. En ese caso, simplemente enchufe el cable a la toma de corriente. Por favor, desenchufe el cable de alimentación después de su uso.

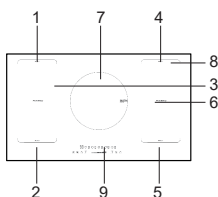
El método de conexión mostrado a continuación es para aquellos modelos de cables de alimentación que no tienen enchufe.



INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

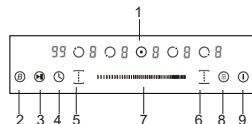
Placa de cocina de cerámica

Ceramic Cooktop



Model: EMPV-36EC05

- 1.Zona de cocción de 1500W (potencia de impulso de 2000W)
- 2.Zona de cocción de 2000W (potencia de impulso de 2600W)
- 3.Puente Flexi izquierdo de 3000W (potencia de impulso de 3600W)
- 4.Zona de cocción de 2000W (potencia de impulso de 2600W)
- 5.Zona de cocción de 1500W (potencia de impulso de 2000W)
- 6.Puente Flexi derecho de 3000W (potencia de impulso de 3600W)
- 7.Zona de cocción de 2300W (potencia de impulso de 3000W)
- 8.Placa de vidrio
- 9.Panel de control



Control Panel

- 1.Botón de selección de zona de cocción
- 2.Botón de control de función de impulso
- 3.Botón de control Stop & Go
- 4.Botón de control de temporizador
- 5/6. Botón de control de puente Flexi izquierdo/derecho
- 7.Control deslizante de nivel de calor/temporizador
- 8.Botón de control de bloqueo para niños
- 9.Botón de ENCENDIDO/APAGADO

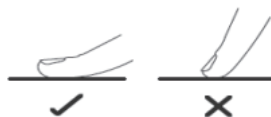
Notas: Los diagramas del producto en el manual son solo de referencia; pueden haber ligeras variaciones debido a mejoras continuas del producto.

Antes de usar su nueva placa de cocción

- Preste especial atención a la sección de "Advertencias de seguridad" mientras lee esta guía.
- Retire cualquier película protectora restante de su nueva encimera eléctrica.

Uso de los controles táctiles

- Los controles responden al tacto, por lo que no se requiere presión.
- Utilice la parte del dedo en lugar de la punta.
- Cada vez que se registra un toque, se escuchará un pitido.
- Asegúrese de que los controles estén siempre limpios y secos, y que nada (como un utensilio o un paño) los esté cubriendo. Incluso una capa delgada de agua puede dificultar el funcionamiento de los controles.

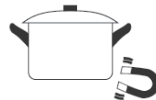


Elija los utensilios de cocina adecuados

Utilice solo utensilios de cocina con una base adecuada.

Cocción por inducción. Preste atención a la indicación de inducción en el empaque o en la parte inferior de la sartén.

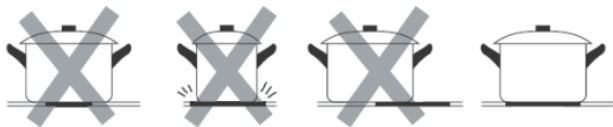
- Puede determinar si sus utensilios de cocina son apropiados realizando una prueba con un imán. Coloque un imán cerca del fondo de la sartén. Si es atraído, la sartén es apropiada para usar en una cocina de inducción.
- Si no tiene un imán:Coloque agua en la sartén que desea verificar. Si no aparece en la pantalla y el agua se está calentando, la sartén es adecuada.
- Los utensilios de acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin una base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza no son aptos para usar en una cocina de inducción.
- El calor de una cocina de inducción proviene de una bobina de inducción magnética que calienta los utensilios de cocina pero no la superficie de cocción. El calor se transfiere de los utensilios de cocina a los alimentos.



- Es importante que solo utilice sartenes de metal que hayan sido específicamente diseñadas y/o aprobadas para su uso en cocinas de inducción. Los recipientes de melamina o plástico nunca deben entrar en contacto con las zonas de calor.
- La cocina de inducción puede no detectar una sartén con un diámetro inferior a 140 mm. No se deben utilizar utensilios de cocina con bordes irregulares o una base curva.



Asegúrese de que la base de la sartén sea lisa, esté plana contra el vidrio y tenga el mismo tamaño que la zona de cocción. Si utiliza una olla más pequeña, la eficiencia puede ser menor de lo esperado. Siempre mantenga su sartén en el centro de la zona de cocción.



Levante las sartenes de la encimera en lugar de deslizarlas, ya que esto podría rayar el vidrio.



Nota: Para la cocina de vitrocerámica, puedes usar cualquier tipo de olla o sartén.

Dimensiones de sartenes recomendadas para la cocina de inducción:

Las zonas de cocción se adaptan automáticamente al diámetro de la sartén, hasta cierto punto. Sin embargo, el fondo de esta sartén debe tener un diámetro mínimo basado en la zona de cocción correspondiente. Por favor, coloca la sartén en el centro de la zona de cocción para maximizar la eficiencia de tu cocina.

Diámetros de la base de las ollas:

Zona de cocción	Mínimo (mm)	Máximo (mm)
160mm	140	160
180mm	140	180
210mm	160	210
280mm	230	280
Puente Flexi	200	400 x 200

Uso de la placa de cocción

Para comenzar a cocinar:

- 1.Después de conectar la encimera a la electricidad y encenderla. Presiona y mantén presionado el botón de control ENCENDIDO/APAGADO durante aproximadamente 3 segundos hasta que escuches un "pitido" para encender la encimera. Ahora la encimera entra en modo de espera, todos los indicadores de ajuste de calor y de temporizador muestran "-".



2. Coloca una sartén adecuada en la zona de cocción deseada.

• Asegúrate de que el fondo de la sartén y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.

Ajusta el nivel de calentamiento de la zona de cocción. Para comenzar a cocinar:

Después de conectar la encimera a la electricidad y encenderla.

Presiona y mantén presionado el botón de control ENCENDIDO/APAGADO durante aproximadamente 3 segundos hasta que escuches un "pitido" para encender la encimera. Ahora la encimera entra en modo de espera, todos los indicadores de ajuste de calor y de temporizador muestran "-". Coloca una sartén adecuada en la zona de cocción deseada.

3. Ajusta el nivel de calentamiento de la zona de cocción.

Antes de ajustar el nivel de calentamiento en cualquier modelo, presionando el botón de control de selección de zona de calentamiento, elija y active el modo de cocción.

zona que desea utilizar.

Cuando el indicador de ajuste de calor para la zona seleccionada parpadea y está activo, puede ajustar su nivel de calor de la siguiente manera:

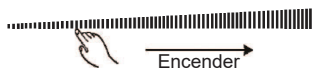
Modelos de control táctil:

• Configure el nivel de calor tocando el  botón  o .

• Si mantiene presionado cualquiera de los dos botones, el valor se ajustará hacia abajo o hacia arriba rápidamente, de 0 a 9 en círculo.

Para modelos de control táctil deslizante:

• Ajuste el nivel de calor deslizando el control deslizante.



Notas:

1. Al conectar a la electricidad y encender la placa de cocción, la alarma suena una vez. Todos los indicadores parpadean durante 1 segundo y luego se apagan.

2. Si no se realiza ninguna acción en el plazo de 1 minuto desde que la placa de cocción está en modo de espera, se apagará automáticamente después de un solo pitido de alarma.

3. Para encender la placa de cocción, presione y mantenga presionado el botón de control ON/OFF durante aproximadamente 3 segundos; para apagarla, simplemente presione y mantenga presionado el botón de control ON/OFF nuevamente.

4. El nivel de potencia se puede ajustar de 0 a 9, el ajuste predeterminado es el nivel 5.

5. Al ajustar, el indicador de nivel de calor de la zona seleccionada parpadea. Después de ajustar, el número parpadea durante 5 segundos antes de detenerse. La configuración se confirma.

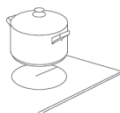
Para desactivar la placa de cocción

1. Puede apagar la zona de cocción ajustando el nivel de calor a 0, que indica "-".

2. También puede apagar toda la placa de cocción tocando el botón de control ON/OFF.

Nota: Si hay un corte de energía durante la cocción, se cancelarán todos los ajustes.

Nota: El ventilador de enfriamiento de la placa de inducción seguirá funcionando durante aproximadamente 1 minuto después de apagar la placa.



Uso de la placa de inducción de función Booster

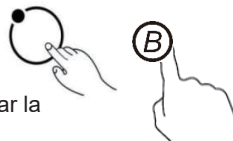
Algunos modelos de placas de inducción pueden tener una o varias zonas de cocción que cuentan con función de Booster. Puede utilizar la función "Booster" para aumentar la potencia de la zona de cocción relevante hasta una calificación de potencia máxima durante 5 minutos. ¡Esta función podría reducir el tiempo de cocción, lo cual es conveniente para cocinar cuando se tiene prisa!

Para utilizar la función de refuerzo cuando la placa de cocción está en funcionamiento, sigue los pasos a continuación:

Selecciona la zona de cocción donde quieres usar la función de refuerzo.

Toca el botón de control de selección de zona de calefacción para seleccionar la zona de cocción donde quieres usar la función de refuerzo.

Toca el botón de control de la función de refuerzo, el indicador de la zona de calefacción mostrará "b" y parpadeará durante 5 segundos, luego dejará de parpadear, luego se activará la función de refuerzo.



Nota:

Al usar la función de refuerzo, si la otra zona de cocción en dirección vertical también está trabajando

mientras la configuración de potencia es mayor que el nivel 2, el programador reducirá automáticamente la configuración de potencia de la otra zona al nivel 2.

Después de que el refuerzo termine, la zona de cocción volverá a su configuración original.

Cancelar la función Booster. Cuando la función Booster está activa, repite el procedimiento de activación de la función Booster una vez más para cancelar la función.

También puedes desactivar la función Booster ajustando la configuración de nivel de potencia.

Placa de inducción Flexi-Bridge

Algunos modelos pueden incluir una o más áreas de cocción de puente flexible. Estas versátiles áreas de cocción se pueden usar como una sola zona o como dos zonas independientes, dependiendo de las necesidades de cocción en ese momento. Cada área flexible está compuesta por dos inductores independientes que se pueden controlar de forma independiente. Cuando trabaja como una sola zona, una olla se mueve de una zona a otra dentro del área flexible manteniendo el mismo nivel de potencia que la zona donde originalmente se colocó la olla, y la parte no cubierta por la olla se apaga automáticamente.

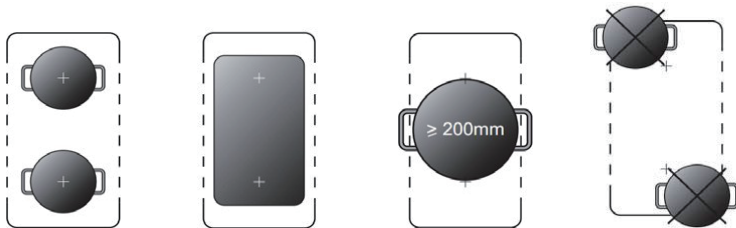
Importante: Coloque la olla en el centro de la única zona de cocción. Al usar ollas grandes, ovaladas, rectangulares y sartenes alargadas, asegúrese de centrar las sartenes en la zona de cocción, cubriendo ambas cruces.

Encender el puente de inducción flexible.

Para usar un puente flexible como una única zona grande, primero presione uno de los dos botones de selección de zona de cocción del área flexible, luego presione el botón de control del puente flexible. Cuando el puente flexible está en funcionamiento, el indicador sobre el botón de control del puente flexible correspondiente se ilumina, y el indicador de nivel de potencia parpadea; puede ajustar el nivel de potencia del puente flexible deslizando el deslizador.

Apagar el puente de inducción flexible.

Cuando el puente flexible está activo, presione cualquiera de los dos botones de selección de zona de cocción en este puente flexible, y luego presione el botón del puente flexible nuevamente cuando el indicador de nivel de potencia parpadea. Después de desactivarlo, el indicador se apagará.



Control de seguridad de bloqueo para niños

- Al activar la función de Bloqueo Infantil, puedes bloquear los controles para prevenir el uso no intencionado (por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción).
- Cuando los controles están bloqueados, excepto el botón de control de ENCENDIDO/APAGADO y el botón de control de Bloqueo Infantil, todos los demás botones de control táctil están deshabilitados.

Para asegurar los controles.

Presione el botón  de control de Bloqueo para Niños una vez. El indicador de tiempo mostrará "Lo" y la función de Bloqueo para Niños estará activa.

Para desbloquear los controles

1. Asegúrese de que la placa de cocción eléctrica esté encendida.
2. Mantenga presionado el botón  de control de Bloqueo para Niños durante 3 segundos. El timbre sonará una vez y la indicación "Lo" desaparecerá del temporizador, lo que significa que el Bloqueo para Niños se ha desactivado.
3. Ahora puede comenzar a usar su placa de cocción eléctrica.

En el modo de bloqueo infantil, todos los botones de control están deshabilitados excepto el botón de ENCENDIDO/APAGADO  y el botón de bloqueo infantil.

Siempre puedes apagar la placa de cocción con el botón de ENCENDIDO/APAGADO en caso de emergencia. Sin embargo, en la siguiente operación, debes desbloquear primero la placa de cocción.

Nota: Si apagas la placa de cocción sin desactivar la función de bloqueo infantil, la función de bloqueo infantil se activará. Cuando enciendas la placa de cocción más tarde, la función de bloqueo infantil seguirá activa.

Función Stop & Go

- Hacer la cocina simple! Cuando estás cocinando, suena el timbre de la puerta, suena el teléfono, o un niño grita desde otra puerta. Necesitas salir de la cocina? Si apagas todo, tu cena puede quemarse o tardar más en prepararse.
- La función Stop & Go puede apagar todas las zonas. Cuando regreses, con solo pulsar un botón (▶) más, la placa de cocción se reinicia donde estaban, para seguir cocinando.

1. Stop & Go está activado.

Puedes activar la función Stop & Go pulsando una vez el botón de la función Stop & Go.

Entonces todas las configuraciones del programador se mantendrán y la placa de cocción dejará de calentar, todos los indicadores de ajuste de calor mostrarán "P".

2. La función Stop & Go está inactiva.

Puedes cancelar la función Stop & Go pulsándola de nuevo al regresar. Entonces, todas las configuraciones del programador se restablecerán, y el indicador Stop & Go "P" se eliminará de todos los indicadores.

 Cuando la función Stop & Go está habilitada, todos los botones de control, excepto los botones de ENCENDIDO/APAGADO y Stop & Go, están deshabilitados.

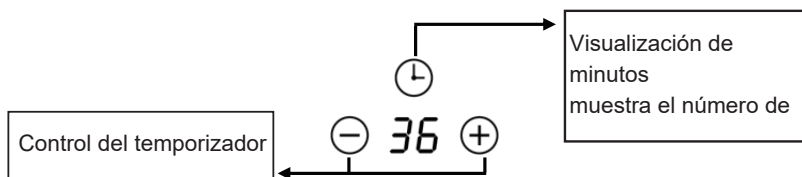
Nota: Si se utiliza la función Stop & Go durante más de 10 minutos, la placa de cocción se apagará automáticamente.

Uso del temporizador

Cuando la función Stop & Go está habilitada, todos los botones de control, excepto los botones de ENCENDIDO/APAGADO y Stop & Go, están deshabilitados.

Nota: Si se utiliza la función Stop & Go durante más de 10 minutos, la placa de cocción se apagará automáticamente.

Timer overview



Usar un temporizador como contador de minutos

Si no has seleccionado ninguna zona de cocción

1. Mantén presionado el botón (⌚) de control del temporizador, el número del indicador del temporizador está parpadeando.

2. Luego, ajusta la configuración del recordatorio de minutos como se muestra a continuación:

1. Modelos de control táctil:

• Ajusta la temperatura tocando el botón (⊖) o (+).

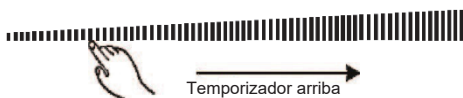
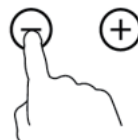
• Si mantienes presionado cualquiera de los dos botones, el valor que se mostrará se ajustará rápidamente hacia abajo o hacia arriba en un círculo.

Nota: Cuando el indicador del temporizador parpadea, toca el botón de control del temporizador otra vez, lo cual puede confirmar rápidamente la configuración del temporizador.

2. Modelos de control táctil deslizante:

• Una vez que hayas presionado el botón (⌚) de control del temporizador, el número de un solo dígito en el indicador del temporizador parpadea. Desliza el control deslizante para cambiar el dígito de la configuración del recordatorio de minutos.

• Presiona el botón de control del temporizador de nuevo, el número de decenas en el indicador del temporizador parpadea, y luego ajusta las decenas del ajuste del recordatorio de minutos deslizando el control deslizante.



Temporizador arriba

Nota: Al presionar repetidamente el botón de control del temporizador, el deslizador tiene el siguiente efecto: "Dígito individual-Décadas de dígitos-Confirmar configuración-Dígito individual-..."

3. Cuando configures el recordatorio de minutos, comenzará a contar hacia atrás. El tiempo restante se muestra de inmediato en la pantalla.

El zumbador sonará durante 30 segundos, y el indicador del temporizador mostrará "- -" una vez que el tiempo de configuración haya terminado. Cualquier roce efectivo de los botones de control presionados durante el juego resultará en pitidos del zumbador.



Configurando el temporizador para apagar la zona de cocción

- 1. Para seleccionar una zona de calefacción, presiona el botón de control de selección de zona de calefacción para la zona de cocción para la que deseas configurar un temporizador.
- 2. Toca el botón de control del temporizador, el número en el indicador del temporizador está parpadeando.
- 3. Luego ajusta la configuración del temporizador Configurando el temporizador para apagar la zona de cocción

1.Modelos de control táctil:

Ajusta el temporizador tocando el botón o .

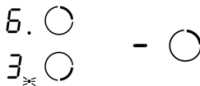
- Si mantienes presionado cualquiera de los dos botones, el valor se ajustará rápidamente hacia abajo o hacia arriba en círculo.



Nota: Cuando el indicador del temporizador parpadea, toca el botón de control del temporizador otra vez, lo que puede confirmar rápidamente la configuración del temporizador.

2.Modelos de control táctil deslizante:

- Toca el botón de control del temporizador una vez, el número de un solo dígito en el indicador del temporizador parpadea, ajusta el dígito. Desliza el control deslizante para cambiar el dígito de la configuración del recordatorio de minutos.
- De nuevo, presiona el botón de control del temporizador e introduce el número de decenas. Cuando el dígito de las decenas en el indicador del temporizador parpadea, ajusta el dígito de las decenas de la configuración del recordatorio de minutos deslizando el control deslizante.



Nota: Al tocar continuamente el botón de control del temporizador, el deslizador funciona en la siguiente secuencia: "Dígito individual - Dígito de las decenas - Confirmar configuración - Dígito individual -..."

- 4. Cuando se ajusta el temporizador, comenzará a contar hacia atrás. El tiempo restante se mostrará de inmediato en la pantalla.

NOTA: El punto rojo junto al indicador de nivel de potencia se iluminará para aquellas zonas que se hayan configurado con temporizador. Puedes verificar la configuración del temporizador de diferentes zonas de cocción que se han configurado con temporizador, al activar esta zona de cocción.

NOTA: Si más de una zona de calentamiento tiene la configuración del temporizador, el indicador del temporizador mostrará el tiempo más bajo. El punto rojo junto al indicador de nivel de potencia parpadeará.

- 5. Cuando se acabe el temporizador de cocción, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente

Nota: El recordatorio de minutos y el temporizador se configuran en 30 minutos por defecto.

Nota: Después de ajustar, el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos y luego dejará de parpadear, lo que indica que la configuración ha sido confirmada.

Nota: El recordatorio de minutos y el temporizador pueden usarse simultáneamente, y el indicador del temporizador muestra la configuración de tiempo más baja. El punto rojo junto al indicador del temporizador parpadeará si la configuración más baja es el recordatorio de minutos. El punto rojo del indicador de nivel de potencia de la zona de cocción correspondiente parpadeará si la configuración más baja es el temporizador.

Nota: Si el indicador muestra la configuración del temporizador de la zona de cocción. Para verificar la configuración del recordatorio de minutos, presione el botón de control del temporizador, el indicador mostrará la configuración del recordatorio de minutos.

Detección de artículos pequeños y panorámicos

Para la placa de inducción, si la pantalla parpadea " 8 " alternativamente con la configuración de calor.

- Vous n'avez pas placé une poêle dans la zone de cuisson appropriée.
- La poêle que vous utilisez n'est pas compatible avec la cuisson à induction.
- La poêle est trop petite ou n'est pas correctement centrée sur la zone de cuisson.

Notas:

A menos que se coloque una sartén adecuada en la zona de cocción, no se produce calentamiento.
Si no se coloca una sartén adecuada en la pantalla, se apagará después de 2 minutos.
Cuando se deja en la placa de cocción una sartén de tamaño inadecuado o no magnética (por ejemplo, aluminio) o algún otro objeto pequeño (por ejemplo, cuchillo, tenedor, llave), la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente en 1 minuto.

Advertencia de calor residual

Cuidado con las superficies calientes
Cuando la placa de cocción ha estado funcionando durante un tiempo, habrá algo de calor residual. La letra "H" aparece en el indicador de ajuste de potencia para advertirte que te alejes de ella.
También se puede utilizar como una función de ahorro de energía:
Utiliza la placa caliente que aún está caliente para calentar ollas adicionales.



Apagado automático

El apagado automático es otra característica de seguridad de la placa de cocción. Esto sucede cuando olvidas apagar una zona de cocción. Los tiempos de apagado predeterminados son los siguientes en la tabla:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporizador de trabajo predeterminado (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Protección contra sobrecalentamiento

La temperatura dentro de la placa de cocción puede ser monitoreada por un sensor de temperatura. Cuando se detecta una temperatura excesiva, la placa de cocción se apagará automáticamente.

Seguridad de desbordamiento

Para garantizar tu seguridad, el programador apagará automáticamente la alimentación si se está hirviendo un líquido o se coloca un paño húmedo sobre el panel de control táctil. A menos que seques el área de control táctil, todos los botones de control se vuelven inválidos excepto los botones de ENCENDIDO/APAGADO y Bloqueo Infantil.

Instrucciones de cocción

Al freír, tenga cuidado porque el aceite y la grasa se calientan rápidamente, especialmente si usa la función Booster. El aceite y la grasa se encenderán espontáneamente a temperaturas extremadamente altas, lo que representa un riesgo de incendio.

Consejos de cocina

- Reduzca la configuración de potencia una vez que los alimentos hayan alcanzado el punto de ebullición.
- Usar una tapa acorta los tiempos de cocción y ahorra energía al mantener el calor adentro.
- Reduzca la cantidad de líquido utilizado para acortar los tiempos de cocción.
- Comience a cocinar a fuego alto y reduzca a bajo una vez que la comida esté completamente calentada.

Consejos de cocina

- Reduzca la configuración de potencia una vez que los alimentos hayan alcanzado el punto de ebullición.
- Usar una tapa acorta los tiempos de cocción y ahorra energía al mantener el calor adentro.
- Reduzca la cantidad de líquido utilizado para acortar los tiempos de cocción.
- Comience a cocinar a fuego alto y reduzca a bajo una vez que la comida esté completamente calentada.

Cocción a fuego lento, cocinar arroz

- La cocción a fuego lento ocurre por debajo del punto de ebullición, alrededor de 85 grados Celsius, cuando las burbujas suben a la superficie del líquido de cocción solo ocasionalmente. Es esencial para sopas sabrosas y guisos tiernos porque permite que los sabores se desarrollen sin cocinar demasiado los alimentos. Las salsas a base de huevo y espesadas con harina también deben cocinarse por debajo del punto de ebullición.
- Algunas tareas, como cocinar arroz usando el método de absorción, pueden necesitar un ajuste más alto que el más bajo para asegurar que los alimentos se cocinen adecuadamente en el tiempo recomendado.

Dorar un bistec

Para cocinar bistecs jugosos y sabrosos:

1. Permita que la carne llegue a la temperatura ambiente durante 20 minutos antes de cocinar.
2. Precaliente una sartén de fondo pesado. Cepille el bistec con aceite en ambos lados. Rocíe una pequeña cantidad de aceite en la sartén caliente, luego coloque la carne encima.
3. Durante la cocción, voltee el bistec solo una vez. El tiempo exacto de cocción será determinado por el grosor del bistec y el grado de cocción deseado. El tiempo por lado puede variar de 2 a 8 minutos. Presione el bistec para ver qué tan bien hecho está; cuanto más firme se sienta, más "bien hecho" está.
4. Deje que el bistec descanse durante unos minutos en un plato caliente antes de servir para permitir que se relaje y se vuelva tierno.

Para saltear

1. Elija una sartén grande o un wok plano compatible con cerámica.
2. Prepare todos los ingredientes y equipo. El salteado debe completarse rápidamente. Cocine la comida en lotes más pequeños si está cocinando grandes cantidades.
3. Precaliente la sartén durante unos segundos y agregue dos cucharadas de aceite.
4. Cocine la carne primero, luego déjela a un lado y manténgala caliente.
5. Las verduras deben ser salteadas. Cuando estén calientes pero aún crujientes, regrese la carne a la sartén y agregue su salsa.
6. Para asegurar que los ingredientes estén bien calentados, revuélvalos suavemente.
7. Sirva inmediatamente.

Configuraciones de Calor

Las configuraciones a continuación son solo guías. La configuración exacta dependerá de factores como tu utensilios de cocina y la cantidad que estás cocinando. Experimenta con la placa de cocción para encontrar las configuraciones que mejor se adapten a ti.

Ajuste de calor	Idoneidad
1-2	• calentamiento delicado para pequeñas cantidades de comida • derretir chocolate, mantequilla, y alimentos que se queman rápidamente • cocción a fuego lento • calentamiento lento
3-4	• recalentamiento • hervor rápido • cocción de arroz
5-6	• Panqueques
7-8	• salteado • cocinando pasta
9	• saltear • sellar • llevando la sopa a hervir • hirviendo agua

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza y Mantenimiento

Importante: Antes de realizar cualquier trabajo de mantenimiento o limpieza, DESCONECTE el electrodoméstico de la RED ELÉCTRICA y asegúrese de que el electrodoméstico esté completamente frío.

Limpieza de la Superficie de la Placa de Cocción

Limpie los derrames de la superficie de la placa de cocción lo más pronto posible después de su uso. Asegúrese siempre de que la superficie esté suficientemente fría antes de limpiarla.

Utilice un paño suave o papel de cocina para limpiar la superficie. Si el derrame se ha secado en la superficie, es posible que necesite utilizar un limpiador especial para vidrio vitrocerámico, que está disponible en la mayoría de los supermercados.

No utilice otros limpiadores abrasivos y/o lana de alambre, etc., ya que puede rayar la superficie de vidrio cerámico de su placa de cocción.

Sugerencias y consejos

Qué?	How?	Importante
Suciedad diaria en el vidrio (huellas dactilares, marcas, manchas dejadas por alimentos o derrames no azucarados en el vidrio).	1. Apaga la alimentación. 2. Aplica un limpiador de vitrocerámica mientras el vidrio aún está caliente (pero no caliente!) 3. Enjuaga y seca con un paño limpio o toalla de papel. 4. Enciende la alimentación para la placa de cocción.	• Cuando se apaga la alimentación de la placa de cocción, no habrá indicación de 'superficie caliente', pero la zona de cocción todavía puede estar caliente! Tenga mucho cuidado. • Los estropajos de alta resistencia, algunos estropajos de nylon y agentes de limpieza duros/abrasivos pueden rayar el vidrio. Siempre lea la etiqueta para verificar si su limpiador o estropajo es adecuado. • Nunca deje residuos de limpieza en la superficie de vidrio de la placa de cocción: el vidrio puede mancharse.
Ebullición, fusión y derrames de líquido azucarado caliente en el vidrio.	Retire estos inmediatamente con una espátula de pescado, una espátula o un raspador de cuchilla de afeitar adecuado para vidrio de cerámica de la cocina, pero tenga cuidado con las superficies de la zona de cocción caliente: 1. Apague el suministro de energía. 2. Sostenga la cuchilla o el utensilio en un ángulo de 30° y raspe la suciedad o el derrame a una zona fresca de la cocina. 3. Limpie la suciedad o el derrame con un paño de cocina o una toalla de papel. 4. Siga los pasos 2 a 4 para 'Suciedad diaria en el vidrio' de arriba.	• Elimine las manchas dejadas por los derretimientos y los alimentos azucarados o los derrames lo más pronto posible. Si se dejan enfriar en el vidrio, pueden ser difíciles de eliminar o incluso pueden dañar permanentemente la superficie de vidrio. • Riesgo de corte: cuando se retrae la cubierta de seguridad, la cuchilla de un raspador es afilada como una navaja. Úselo con extremo cuidado y siempre guárdelo de manera segura y fuera del alcance de los niños.
Efectos indirectos en los controles táctiles	1. Apaga la alimentación. 2. Absorbe el derrame. 3. Limpia el área de control táctil con una esponja o paño limpio y húmedo. 4. Seca completamente el área con una toalla de papel. 5. Enciende la alimentación a la cocina.	• La placa de cocción puede emitir un pitido y apagarse automáticamente, y los controles táctiles pueden no funcionar mientras haya líquido sobre ellos. Asegúrate de secar el área de control táctil antes de volver a encender la placa de cocción.

Mantenimiento de la Placa de Cocina

Si algo sale mal con tu placa de cocina, por favor revisa lo siguiente antes de contactar al servicio técnico o al lugar donde la compraste:

1. El electrodoméstico no está encendido:

Verifica si hay un corte de energía en tu departamento.

Asegúrate de que el electrodoméstico esté correctamente conectado a la fuente de energía.

Está el temporizador configurado para expirar?

Alcanzó el tiempo de cocción más largo y se apagó automáticamente?

- 2.Si hay líquido hirviendo en el panel de control táctil, los dispositivos de protección contra desbordamientos se apagarán automáticamente.
- Los siguientes botones en el panel de control táctil no pueden ser utilizados:
- Está en "Bloqueo para niños", donde "Lo" aparece en el visor del temporizador?
- Está un líquido/paño húmedo colocado sobre el panel de control táctil activando la protección contra desbordamientos?
- 3.Después de cocinar, se muestra la letra "H":
- Esto es normal. La placa de cocción tiene características de seguridad como la advertencia de calor residual. Permanecerá en la superficie hasta que esté lo suficientemente fría para tocar.
- 4.Después de apagar la placa de inducción, el ventilador continúa funcionando durante un corto tiempo:
- Esto es normal; se hace para permitir que los electrodomésticos se enfríen por completo.
- 5.Al usar una placa de inducción, algunas sartenes hacen ruidos de chasquidos o clics:
- Esto es normal; es el sonido de las bobinas de inducción trabajando, y el clic puede variar ligeramente.dependiendo de la construcción de tus utensilios de cocina.
- 6.El vidrio está siendo rayado:
- Verifica si estás usando utensilios de cocina inapropiados, como utensilios de cocina con bordes ásperos.
- Comprueba si se están utilizando productos de limpieza abrasivos o inapropiados.

Si ocurre una anomalía

la placa de inducción entrará automáticamente en el modo de protección y mostrará los siguientes códigos de protección :

Problema	Posibles causas	Qué hacer
E1/E2	Voltaje de suministro inusual	Por favor, verifique si hay energía disponible. Una vez que la alimentación sea normal, encienda la energía.
E3	Alta temperatura del sensor de la sartén	Verifica si no hay líquido en la sartén, llénala con líquido y luego reinicia.
E4	Circuito abierto o cortocircuito en el sensor de temperatura.	Reemplace la almohadilla de calefacción correspondiente.
E5	Alta temperatura del sensor de temperatura IGBT.	Por favor, reinicie después de que la placa de inducción se enfríe.
E6	La temperatura de la superficie de vidrio es demasiado alta o hay	Por favor, reinicie después de que la placa de inducción se enfríe.
E9	La temperatura dentro de la placa de cocción es demasiado alta.	Por favor, reinicie después de que la placa de inducción se enfríe.

Para todos los demás códigos de error, apague y llame a su proveedor de servicio.



WARNING!
CALIFORNIA RESIDENTS
Cancer and Reproductive Harm



AVERTISSEMENT!
RÉSIDENTS DE CALIFORNIE
Cancer et Dommages à la Reproduction



¡ADVERTENCIA!
RESIDENTES DE CALIFORNIA
Cáncer y Daño Reproductivo

www.P65Warnings.ca.gov