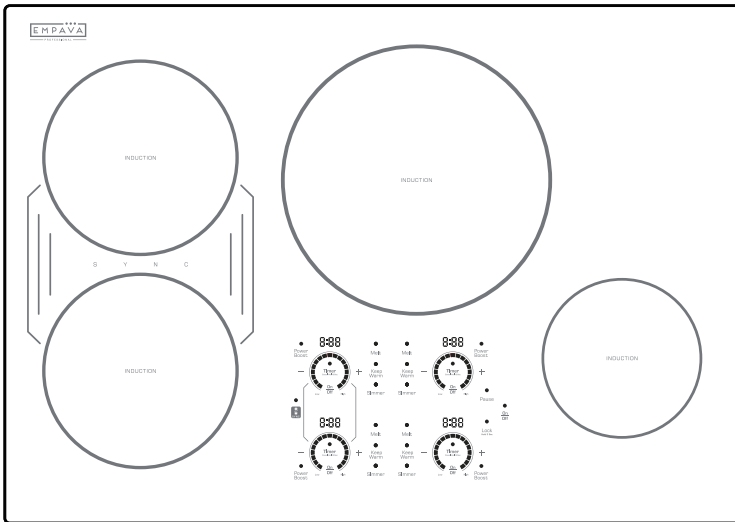


USE AND CARE GUIDE

INDUCTION COOKTOP

Model: EMPV-30EC82H (30 INCH)



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

EMPAVA APPLIANCES INC

458 Parriott Place West, City of Industry,
California 91745, United States

TEL: (888)-682-8882

WWW.EMPAVA.COM



TABLE OF CONTENTS

1. Important Safety Information	01-03
2. Cooktop Features	04-06
3. Using The Cooktop	07-16
4. Operational Cooktop Noises	17
5. Compatible Cookware	18
6. Cleaning Your Cooktop	19
7. Troubleshooting Guide	20-21
8. Installation Instructions	22-31

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

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

Model Number: _____


Serial Number: _____

About Induction Cooking

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

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

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

 **IMPORTANT** Keep these instructions handy for future use.

The appliance is manufactured in compliance with the relevant safety standard.

 **WARNING**

Read all instructions carefully before installation and operation of the appliance.

 **WARNING**

Failure to follow these warnings could result in a fire or explosion that causes property damage, personal injury or death. To reduce the risk of fire, electric shock or injury, take the following precautions:

Intended Use

This appliance is designed for built-in household use only.

Do not use outdoors.

Do not use the appliance to warm or heat a room.

 **WARNING** **Cooking Safety**

Do not allow aluminum foil, paper or cloth to come in contact with a hot element.

Avoid preparing food in aluminum foil or plastic containers over the hot cooking zones.

Protective liners - Do not use aluminum foil to line cooking element, drip bowls or oven bottoms, except as suggested in the manual. Improper use of these liners may result in a risk of electric shock or fire..

Do not allow pans to boil dry or empty. Never leave the cooktop unattended when in use.

Always use the proper pot and pan size.

The use of undersized cookware will expose a portion of the hot element, which can result in ignition of clothing or personal burners.

Always remove the covers on sealed or canned goods and before heating to avoid explosion.

Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.

Use only dry potholders - moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam.

Do not let the potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.

Nevertheless, we strongly recommend that a person with physical or mental impairments not use the appliance unless accompanied by a qualified person. The same recommendation applies to children.

When the unit is on, do not touch outside the control panel as the surface may contain residual heat.

It is important to be aware that the unit's surface will remain hot for a short period of time after use.

Do not touch hot surfaces.

Do Not Use Water on Grease Fires — Smother fire or flame or use dry chemical or foam type extinguisher.

CAUTION: A bell or buzzer sounds, appliance is malfunctioning. Turn off or disconnect appliance from power supply and have serviced by a qualified technician.


Make Sure Reflector Pans or Drip Bowls Are in Place – Absence of these pans or bowls during cooking may subject wiring or components underneath to damage.


WARNING Cleaning Safety

Do not use steam cleaners or high-pressure cleaners to clean the cooktop as this may result in electric shock.

Clean Cook-Top With Caution – If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

Condition of Unit


 **WARNING** Do not operate any appliance with a damaged cord or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.


 **IMPORTANT** Do Not Cook on Broken Cooktop. If cooktop break cleaning solutions and spills may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.

IMPORTANT Environment of Unit

To reduce the risk of fire, do not let any objects(glass, paper, etc.)obstruct the inlet and outlet of your cooktop. To reduce the risk of electric shock, do not mount unit over a sink.

To reduce the risk of fire, do not store anything directly on top of the appliance surface when the appliances in operation. Always have a working smoke detector in or near the kitchen.

 **CAUTION** Do not leave lids or other metal objects such as knives, forks or spoons on the cooktop. If the cooktop is turned on; these objects can heat up quickly and may cause burns. Do not place rough or uneven objects on the units as they may damage the surface. If the cooktop is near a window, ensure that curtains do not blow over or near the unit.

 **IMPORTANT** Do not use the cooktop as a work surface. Certain substances such as salt, sugar, or sand can scratch the glass ceramic surface. Do not store hard or pointed objects over the cooktop as they can damage the unit if they fall on top.

Do not put detergents or flammable materials in the equipment installed under or near the cooktop. While cooking any overflowed fat or oil on the cooktop may ignite. There is a risk of burning and fire; therefore, control the cooking process at all times.

Never Leave Surface Units Unattended at High Heat Settings – Boilover causes smoking and greasy spills that may ignite.

The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries. Items with a magnetic field such as radios, televisions, credit cards, cassette tapes etc., can affect the unit.

The marked electrical rating should be at least as great as the electrical rating on the appliance.

To prevent accidents and achieve optimal ventilation, allow for sufficient space around the cooking area.

⚠ CAUTION

Do not store items of interest to children in cabinets above the range or on the backguard of a range-children climbing on the range to reach items could get seriously injured.

Use proper cookware size -These appliances are equipped with four or five Cooking Elements of different sizes. Choose cookware with a flat bottom large enough to cover the unit heating surface. The use of undersized cookware will expose a portion of the heating surface where direct contact may be made and cause serious injury Compatible cookware will improve efficiency.

To reduce risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with cookware, the cookware handles should be turned inward and not extend over adjacent heating surface. Wear proper apparel-loose fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.

⚠ WARNING

Power Cord Safety

⚠ WARNING

To protect against electric shock, do not immerse cord, or main body in water or any other liquid.

Do not allow cord to touch hot surface.

The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop where it can be pulled on by children or tripped over.

Service and Repair Safety

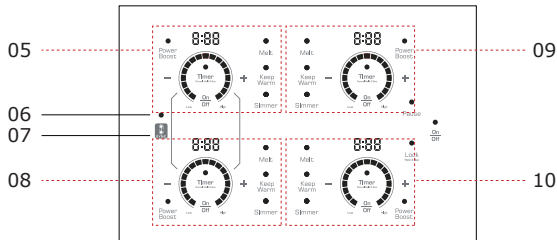
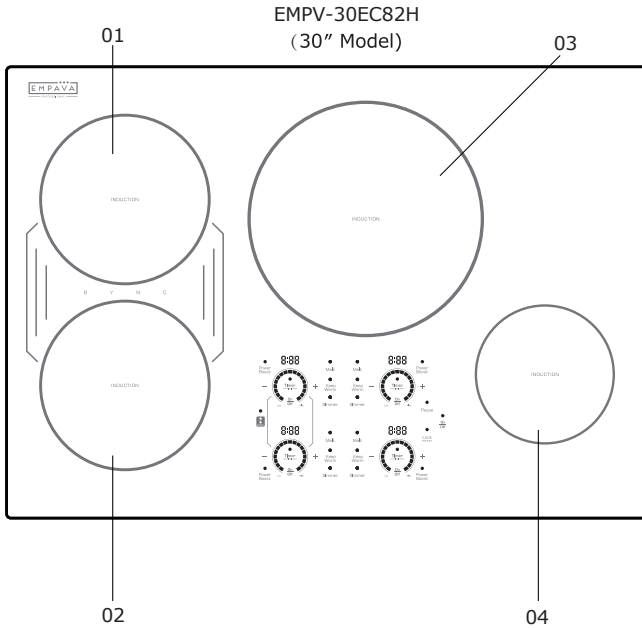
⚠ WARNING

Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other services should be referred to a qualified technician.

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

COOKTOP FEATURES



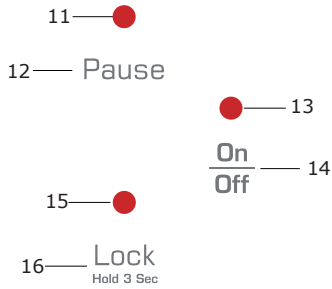
- 01 Left Rear cooking element
- 02 Left Front cooking element
- 03 Right Rear cooking element
- 04 Right Front cooking element

- 05 Left Rear cooking element control area
- 06 Left SYNC (Bridge) indicator
- 07 Left SYNC (Bridge) keypad
- 08 Left Front cooking element control area

- 09 Right Rear cooking element control area
- 10 Right Front cooking element control area

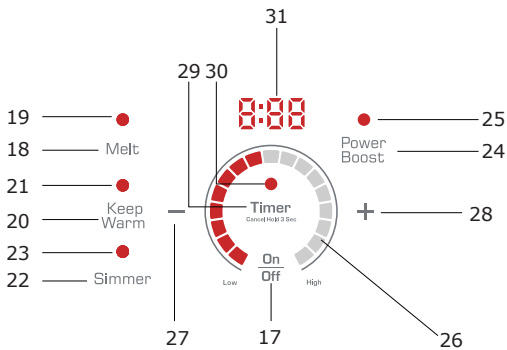
Control Panel

Main Control Area



- 11 Pause indicator
- 12 Pause keypad
- 13 Main Power On/Off indicator
- 14 Main Power On/Off keypad
- 15 Control Lock indicator
- 16 Control Lock keypad

Cooking Element Area



- 17 Cooking element On/Off keypad
- 18 Melt mode
- 19 Melt indicator
- 20 Keep Warm mode
- 21 Keep Warm indicator
- 22 Simmer mode
- 23 Simmer indicator
- 24 Power Boost mode
- 25 Power Boost indicator
- 26 Power levels touching or swiping area
- 27 Power or time decrease keypad
- 28 Power or time increase keypad
- 29 Timer keypad
- 30 Timer indicator
- 31 Power and Time digital display

SPECIFICATION

Model	EMPV-30EC82H (30 INCH)
Product dimension (w x d x h)	30" x 21" x 3 3/8"
Cut-out dimension (w x d)	Min: 29" x 19 7/8" Max: 29 1/8" x 20 1/4"
Voltage(volts)/Amps	208~240V/40A
Frequency(Hz)	60
Total power(Watts)	240V/8700W 208V/7500W
Cooking Elements	4
Left Rear/Boost	1850W/2700W 8" dia.
Left Front/Boost	1850W/2700W 8" dia.
Left Bridge	3700W
Right Rear/Boost	3000W/4000W 11" dia.
Right Front/Boost	1800W/2000W 6.5" dia.

HEAT SETTING DISPLAY

DISPLAY	DESCRIPTION
AU	Melt - Melt butter or chocolate.
	Keep Warm - Continue cooking covered foods, steam foods or maintain foods at a warm temperature before serving.
	Simmer - Maintain a simmer or slow boil, thicken sauces and gravies.
0	No power for the cooking element
1-12	Power level
18	Power Boost – Up to 10 minutes
A	Automatic Rapidheat
H	Hot surface indicator
U	Pan detection indicator
E0-E9 EE	Error code
F	The disruption of communication lines
All working power digital display blinking	Pause mode and Pause light illuminates

USING THE COOKTOP

Control Lock

You can use the panel lock to prevent the cooktop from being turned on accidentally. The Control Lock indicator light above the Control Lock keypad indicates it is locked. When Control Lock is deactivated, the indicator light will turn off.



Control Lock May Be Activated In The Following 2 Cases

1 When the cooktop main power is OFF.

If Control Lock is turned ON when the cooktop is OFF, all keypads are locked except Control Lock keypad. Control Lock must be deactivated to use the cooktop.

2 When the cooktop is in use and one or more elements is active.

When Control Lock is turned ON during cooking, all functions are locked EXCEPT: Cooking Element OFF keypads, Cooktop Main Power OFF keypad, SYNC OFF keypad and the Control Lock keypad.

To Lock

Touch and hold Control Lock keypad for 3 seconds, the Control Lock Indicator Light above the Control Lock keypad will illuminate.

OR

The cooktop will enter into Lock mode if the unit is OFF over 2 minutes.

To Unlock

Touch and hold Control Lock keypad for 3 seconds, the Control Lock Indicator Light will turn OFF.

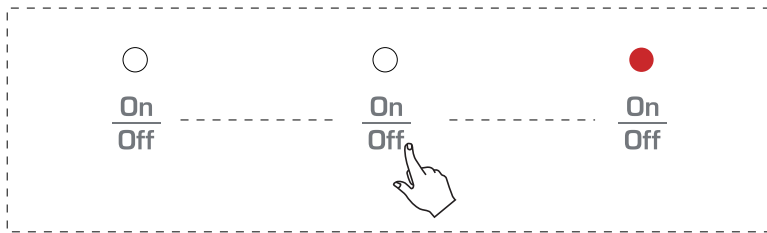
IMPORTANT

Touch and hold for 3 seconds



To Turn The Cooktop On

While in the **Standby mode**, touch the Main Power On/Off keypad **twice**, it will make a beep sound once and the Main On/Off light is lit up above Main Power On/Off keypad, indicating that the cooking elements enter into **Readiness mode**. The unit will automatically return to **Standby mode** if cooking element is not chosen within 30 seconds.

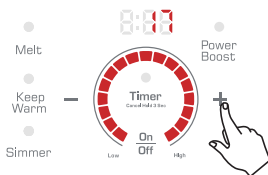


Touch Main Power On/Off keypad twice

Operating The Cooking Elements

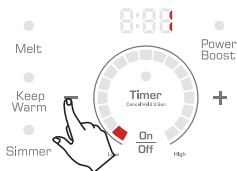
To turn on one or more cooking elements, place a compatible pot or pan on the desired cooking elements. While in the **Readiness mode**, touch the On/Off keypad of the desired Cooking Elements, the Power display will show a "0" and blinks, indicating no power level for the cooking element has been set yet, then set a desired Power level or Power Boost or Automatic settings (Melt, Keep Warm, Simmer) within 30 seconds by the following methods.

First touch "+" keypad to enter into level 17, digital display reads 17 and gray arc illuminate accordingly.



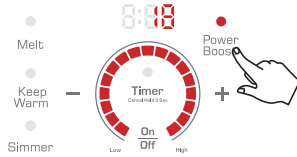
OR

First touch "-" keypad to enter into level 1, digital display reads 1, and gray arc illuminate accordingly.



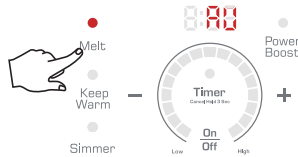
OR

Touch "Power Boost" keypad to enter into level 18, digital display reads 18, and gray arc illuminate accordingly.



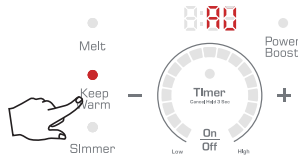
OR

Touch "Melt" keypad to enter into Melt mode, the indicator above Melt keypad illuminate, digital display reads AU



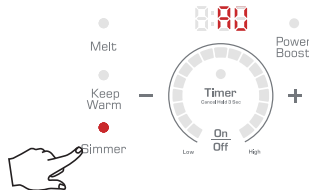
OR

Touch "Keep Warm" keypad to enter into Keep Warm mode, the indicator above Keep Warm keypad illuminate, digital display reads AU.



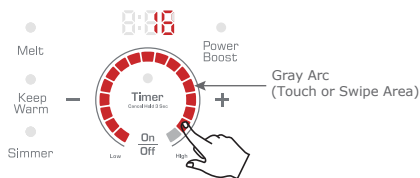
OR

Touch "Simmer" keypad to enter into Simmer mode, the indicator above Simmer keypad illuminate, digital display reads AU.



OR

Touch or swipe the area below the arc to the desired power level (1 - 17) , digital display read the power level and and gray arc illuminate accordingly.



The selected cooking element will automatically turn off if cooking function mode keypad is not pressed up to 30 seconds.

Adjust Power Level

In the **Power setting mode**

- Touch or swipe the area below the arc to select the desired power level (1 - 17) .
- Touch "+" or "-" keypad to set the desired power level, touch the "+" or "-" keypad, a short "+" or "-" keypad touch adjusts the power by 1 level and a long "+" or "-" keypad touch adjusts the power level rapidly.

In the **Power Boost mode or Automatic setting mode** (Melt, Keep Warm, Simmer)

Touch or swipe the area below the arc to select the desired power level.

NOTE: Be sure to select the appropriate cooking element and power levels before adjusting high-temperature cooking formats.

Automatic RapidHeat

This feature enables the cooking elements to heat up food or liquid quickly at the power level 17, and reduce the output power automatically to a preselected cooking power level.

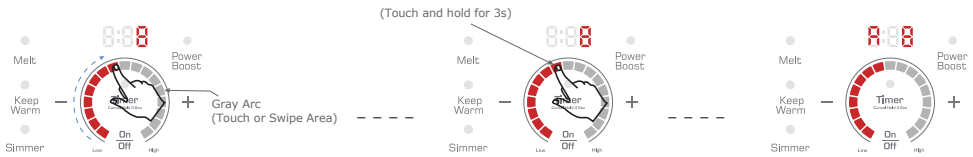
The amount of time the cooking element will rapidly heat depends on the selected heat power level, as below:

Preselected power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Approximate time at RapidHeat (min)	40s	40s	1	1	2	2	3	3	4	4	7	7	2	2	3	3	/	/

When the cooking element turn on or in the other cooking mode, touch or swipe the area below the arc to the desired power level (1-16) , do not lift your finger,

Hold your finger on the control for 3 seconds until the letter A appear. Auto RapidHeat is now set and digital display show A + Selected power level, you can move your finger away. The length of time at the Power level 17 depends on the preselected heat power level.

At the end of the RapidHeat time, the output power switches back to the preselected cooking power level.



To quit automatic RapidHeat setting

While you enter into a new power level setting or Automatic setting mode or touch the On/Off keypad of the desired Cooking Element to turn the cooking element off, then RapidHeat is canceled.

Automatic Power Level Control

The power level displayed may be different from the actual output power at high internal temperature status. To prevent the cooktop from overheating, the actual output power is controlled automatically.

To Turn The Cooking Element Off

- 1.Touch the On/Off keypad of the desired Cooking Elements to turn off the working element.
- 2.Touch the Main On/Off keypad to turn off the cooktop.

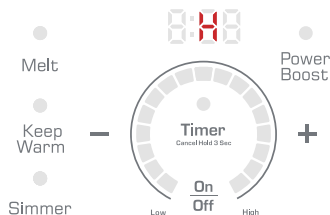
Auto Turn The Cooking Element Off

No Timer status for cooking element, if a power level or a preset cooking mode is not changed up to 2 hours during operation, the specific cooking element will turn off automatically.

Residual Heat Indicator

When an individual cooking element or the cooktop is turned off, the presence of residual heat is shown with an H (for "hot") in the power digital display of the appropriate cooking elements. The residual heat indicator goes out only after the cooking element has cooled. You can use the residual heat for thawing or keeping food warm.

NOTE: Do not touch the cooking element when the residual heat indicator illuminate.



Power Level

The power level of the cooking element can be set from level 1 to level 17, Power Boost (18).

Induction Recommendations

SETTINGS	POWER LEVEL	DESCRIPTION
High/Boost	17-18	Bring liquid to a boil. Always reduce setting to a lower heat when liquids begin to boil or foods begin to cook.
Medium High	13-16	Continue a rapid boil, fry, or deep fry.
Medium	9-12	Maintain a simmer or slow boil, thicken sauces and gravies.
Medium Low	5-8	Continue cooking covered foods, steam foods or maintain foods at a warm temperature before serving.
Low	1-4	Keep foods warm

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

Power Boost

The Power Boost function is used to cook at maximum power for a short period of time (maximum 10 minutes). When the Max Boost times expire, the cooking elements automatically return to power level 17.

**WARNING**

Power Boost is only recommended for BOILING WATER.

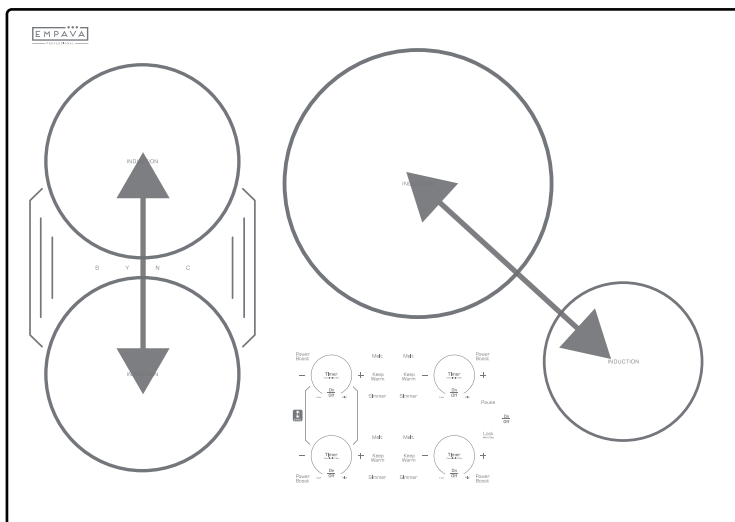
**WARNING**

Do not leave a pot unattended while in Power Boost Mode or other high power settings.

Automatic Power Sharing

Model EMPV-30EC82H (30 INCH) induction cooktop have 2 cooking zones. If two elements in the same zone are in use, when a Power Boost is selected on one element, the power level on the other element is reduced so the total power of the pair of elements does not exceed the limit 3700W or 5000W.

30"(EMPV-30EC82H) Power sharing			
Left		Right	
18	9	18	17
↕	↕	↕	↕
9	18	9	18



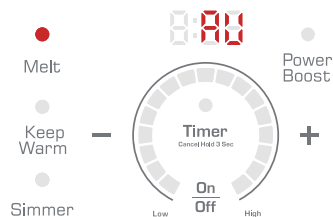
Right and left side (2) induction zones

Automatic Settings

The Induction Cooktop has 3 preset cooking mode: Melt, Keep Warm and Simmer.

Melt Mode: This function cooks at Temperature settings. When the cooking element turn on or in the other cooking mode, the user can touch Melt keypad to enter into Melt mode, the digital display reads "AU".

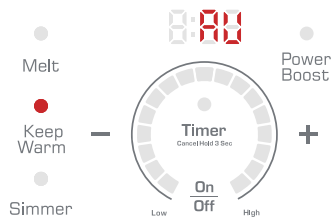
This function allows the reach and automatically maintains at the Temperature of 113°F with the default Timer setting for 2 hours. Melt allows you to bring food to the ideal Temperature for gently Melting and to maintain the condition of the food without risk of burning. This method does not damage delicate foods such as chocolate or butter, and helps prevent food sticking to the pot/pan.



Keep Warm Mode: This function cooks at Temperature settings.

When the cooking element turn on or in the other cooking mode, the user can touch Keep Warm keypad to enter into Keep Warm mode, the digital display reads "AU".

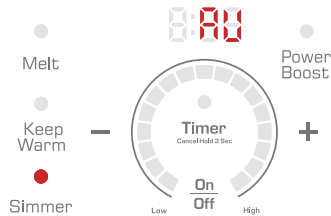
This function allows the reach and automatically maintains at the Temperature of 158°F with the default Timer setting for 2 hours. Keep Warm allows you to keep food warm at an ideal Temperature, usually after it is cooked, or when reducing liquids very slowly.



Simmer Mode: This function cooks at Temperature settings.

When the cooking element turn on or in the other cooking mode, the user can touch Simmer keypad to enter into Simmer mode, the digital display reads "AU".

This function allows the reach and automatically maintains at the Temperature of 195°F with the default Timer setting for 2 hours. Simmer is ideal for maintaining a Simmering Temperature (bring the pan to the boil), allowing you to cook food for long periods. Ideal for long-cooking recipes (sauces, soups, stews, etc.,) at an optimal Simmer.

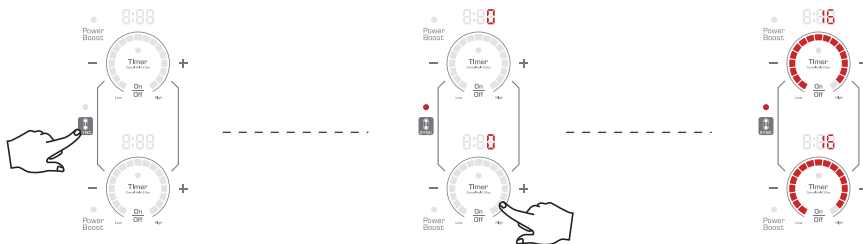


SYNC Elements

The cooktops have SYNC Elements to accommodate larger cookware. Model EMPV-30EC82H (30 INCH) induction cooktop have 1 synced cooking zones (left front and left rear).

To Turn SYNC On (one big zone)

1. Place compatible cookware, such as a griddle, on the synced two cooking elements. To activate the two cooking elements as a single big zone, simply touch Bridge "SYNC" keypad, the SYNC indicator light above the SYNC keypad will illuminate, and two power digital reads "0" and blinks. The cooking setting of two cooking elements are the same, set a desired power level between 1-17 or Automatic settings (Melt, Keep Warm, Simmer) within 30 seconds. The selected two cooking element will automatically turn off if power level or Automatic setting has not set within 30 seconds.



Note: There are 17 Power setting levels in the Bridge-SYNC Mode, Power Boost is not available at this mode.

Note: If no pan is detected on either cooking element, the no pan cooking element will show "U".

If no pan is detected for 30 seconds:

- 1.The Bridge-SYNC Mode will switch off, SYNC indicator light will disappear.
- 2.The cooking element without a detectable pan will turn off.
- 3.The remaining cooking element will continue cooking at the selected cooking setting.

To Turn SYNC Off (two independent elements)

To use the flexible area as two independent elements with different settings,

a.Touch the Bridge "SYNC" keypad again, Bridge-SYNC Mode will switch off, a big cooking area will return to two independent elements, bridge cooking element will turn off.

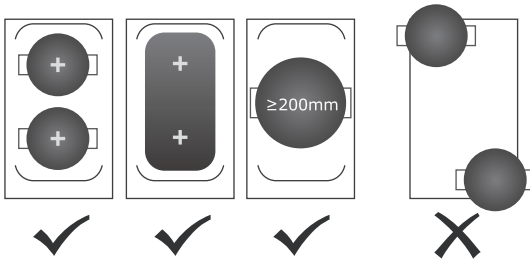
OR

b.Touch the On/Off of the desired cooking element, the selected cooking element will turn off, the other cooking element will continue cooking at the existing cooking setting.

OR

c.Touch Main On/Off keypad to turn the cooktop off.

Important:In case of big pot, oval, rectangular and elongated pans make sure to place the pans centered on the single cooking element covering both cross as below:



Pause

Pause may be used to temporarily stop all cooking functions and individual timers for up to 10 minutes without erasing settings. To use the Pause function, at least one cooking element must be in use. When the cooktop operation is paused, all Cooking Mode and Cooking Element Timer are deactivated automatically except the Lock mode, Main On/Off, Cooking Element On/Off, SYNC can be activated.

To Turn Pause On

Touch the Pause keypad, the Pause indicator light above the Pause keypad will illuminate, and all working power digital will blink. If Pause mode is not canceled within 10 minutes, the cooktop will be automatically switched off.

To Turn Pause Off

Touch the Pause keypad again within 10 minutes, the Pause indicator above the Pause keypad will go off, and the cooktop continues with the settings that were set before the Pause is touched again.

Timer

For the individual cooking element. The time can be set between 1 minute to 9 hours 59 minutes and changed at any point during the countdown. a short "+" or "-" keypad touch adjusts the time by 1 minute and a long "+" or "-" keypad touch by 10 minutes.

To Set A Timer For A Specific Cooking Element

1. Touch Timer keypad of the desired cooking element, hour number of the Timer digital display will blink, touch "+" or "-" keypad to set a number (from 0-9), for example: touch number 5 as below



2. Touch Timer keypad again, the minute number will blink, touch "+" or "-" keypad to set a number (from 0-59), for example: touch number 25 as below



3. Touch the "Timer" keypad a third time to finish the timer setting (Setting is also complete if it blinks for 5 seconds), or until another keypad is touched. Once activated, the digital display will alternate between showing the remaining cooking time and selected cooking mode level. When the countdown is complete, the specific cooking element will shut off automatically.

If you want to check the remaining time, touch the Timer keypad of the desired cooking element keypad, Timer digital display read the remaining time and the hour number will blink, you can repeat the step above to reset the Timer setting.

To Cancel Cooking Element Timer

Touch the Timer keypad of the cooking element keypad, Timer digital display read the remaining time and the hour number will blink, set the time to 0:00 to turn off the timer setting of selected cooking element.

OR

In the **Timer Setting mode**, touch and hold Timer keypad for 3 seconds to turn off the timer setting of selected cooking element.

OPERATIONAL COOKTOP NOISES

Cookware Noise

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

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


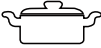




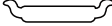
- Heavier pans such as enameled cast iron produce less noise than a lighter weight multi-ply stainless steel pan; Light weight cookware may also vibrate. Heavy weight quality cookware is recommended.
- Cookware with irregular or warped bottoms can vibrate audibly on the ceramic glass surface, though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

COMPATIBLE COOKWARE

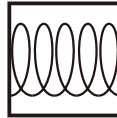
The quality of your cooking is dependent on the cookware you use. Because induction cooking requires a magnetic vessel for heating, only certain materials can be used on your cooktop.

Proper Cookware

Flat-bottomed pots or pans with or made from the following:

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

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



Induction

Check that the bases of your pans are attracted by a magnet to find out if they are suitable.

NOTE: Some cookwares can produce noises when used on induction cooking zones. This is not a fault in the cooktop, and its function will not be impaired in any way as a result.

Improper Cookware

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

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

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

CLEANING YOUR COOKTOP

Please follow these directions along with Important Safety steps for cleaning, advised at the beginning of the manual. Use a ceramic glass cleaner on the glass cooktop. To maintain and protect the surface of your induction cooktop, follow these steps:

Before using the cooktop for the first time, clean it to protect the top and makes cleanup easier.

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

Cleaning Burned on Residue

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

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

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

Cleaning heavy burned - on residue

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

Metal Marks and Scratches

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

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

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

TROUBLESHOOTING GUIDE

If you encounter the following problems while using your cooktop, check the guide below to see if you can correct the problem yourself before calling for assistance or service:

PROBLEM	POSSIBLE CASE	SOLUTIONS
Cooktop does not work	<ul style="list-style-type: none"> ● Cooktop controls are locked ● Power outage 	<ul style="list-style-type: none"> ● Make sure Lock mode is turned off ● Check house lights to confirm power outage ● Contact manufacturer
Cooking element does not heat	<ul style="list-style-type: none"> ● No cookware or improper cookware placement on the cooking element ● Incorrect cookware size for the selected cooking element ● Cookware is not properly resting on cooking element ● Incorrect cooking element selected ● No power to the cooktop 	<ul style="list-style-type: none"> ● Make sure that the cookware is centered on the cooking element, and that cookware is also of correct type for induction cooking, See Compatible Cookware ● The bottom of the cookware must be large enough to cover cooking element ● Cookware bottoms must be flat and centered on the cooking element ● Make sure the correct control is ON for the cooking element being used, See "Cooktop does not work" above
Cooktop turns off while cooking	<ul style="list-style-type: none"> ● Cooktop internal heat sensor has detected high temperature inside the cooktop, activating automatic shut off ● 2-hour automatic shutoff ● Liquid or object on the controls area 	<ul style="list-style-type: none"> ● Make sure the cooktop vents are not blocked ● The cooktop features an automatic shutoff feature that turns the cooking element off if the preset cooking mode or power levels of the specific cooking element is not changed up to 2 hours ● The cooktop control panel may register liquids or objects obstructing the panel, which can cause the cooktop to shut off. Clean up spills or remove objects and restart the unit
The fans keep running for one minute after the cooking element has been switched off	<ul style="list-style-type: none"> ● The electronics are cooling down 	<ul style="list-style-type: none"> ● This is a normal occurrence
Power boost does not work	<ul style="list-style-type: none"> ● Total using power reach rated power 3700W or 5000W in the same cooking zone. ● The cooking zone is in the SYNC mode 	<ul style="list-style-type: none"> ● See Power Sharing ● See SYNC

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTIONS
"U" appears in the digital display	<ul style="list-style-type: none"> No cookware found or improper placement of cookware on the cooking element 	<ul style="list-style-type: none"> Make sure that the cookware is centered on the cooking element, and that it is also induction compatible. See Compatible Cookware
"E0" appears in the digital display	<ul style="list-style-type: none"> IGBT (Insulated Gate Bipolar Transistor) overheating 	<ul style="list-style-type: none"> Turn off the cooktop to allow IGBT to cool. Restart unit
"E2" appears in the digital display	<ul style="list-style-type: none"> Supplied voltage to cooktop is too low 	<ul style="list-style-type: none"> If the voltage of the power supplied to the cooktop is too low, it cannot operate properly and will show this error code. This may be caused by reduced voltage being supplied to the house circuit. If connections are correct and the supplied voltage returns to normal, the code will disappear
"E3" appears in the digital display	<ul style="list-style-type: none"> Supplied voltage to cooktop is too high 	<ul style="list-style-type: none"> If the voltage of the power supplied to the cooktop is too high, it cannot operate properly and will show this error code. This may be caused by increased voltage being supplied to the house circuit, if the connections are correct and the supplied voltage returns to normal, the code will disappear
"E4" appears in the digital display	<ul style="list-style-type: none"> NTC2 (To check the temperature of heating center) damaged 	<ul style="list-style-type: none"> Call for service
"E7" appears in the digital display	<ul style="list-style-type: none"> NTC1 (To check the temperature of IGBT) break off 	<ul style="list-style-type: none"> Turn OFF the cooktop; then shut off the power at the fuse of circuit breaker for about 30 seconds. Turn the power back on to the cooktop then turn on the cooking element again. If the error message is still being displayed, call for service
"E8" appears in the digital display	<ul style="list-style-type: none"> NTC1 (To check the temperature of IGBT) short circuit 	
"E9" appears in the digital display	<ul style="list-style-type: none"> NTC2 (To check the temperature of heating center) break off 	
"EE" appears in the digital display	<ul style="list-style-type: none"> NTC2 (To check the temperature of heating center) short circuit 	
"F" appears in the digital display	<ul style="list-style-type: none"> The disruption of communication lines 	<ul style="list-style-type: none"> Call for service
Noise	<ul style="list-style-type: none"> Noise like humming cracking and buzzing 	<ul style="list-style-type: none"> This is a normal occurrence see Cookware Noise

INSTALLATION INSTRUCTIONS

Important Safety Instructions

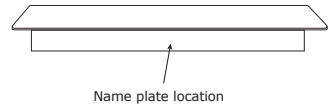
- For Personal Safety, remove house fuse or open circuit breaker before beginning installation. Failure to do so could result in serious injury or death.
- Be sure your cooktop is installed properly by a qualified installer or service technician.

⚠ WARNING To eliminate the risk of burns or fire due to reaching over heated surface elements, cabinet storage located above the surface units should be avoided. If cabinet storage space is to be provided, the risk can be reduced by installing a range hood that projects horizontally a minimum of 5" beyond the bottom of the cabinets. Cabinet installation above the cooktop may be no deeper than 13".

- Make sure the cabinets and wall coverings around the cooktop can withstand the temperatures (up to 200°F) generated by the cooktop.
- The cooktop should be easy to reach and lighted with natural light during the day.
- Always disconnect the electrical service to the cooktop before repairing or servicing the cooktop. This can be done by disconnecting the fuse or circuit breaker. Failure to do this could result in a dangerous or fatal shock. Know where your main disconnect switch is located. If you do not know, have your electrician show you.

Electrical Requirements

To properly install your cooktop, this appliance must be supplied with the proper voltage and frequency, a 3-wire, single phase, 208 or 240 volt AC, 60-Hz, power supply is required on a dedicated circuit breaker.



Refer to the name plate on your cooktop for the KW rating for your cooktop.

Use the table below the minimum recommended dedicated circuit protection:

Model	240 V AC, 3-wire, 60 Hz system: circuit breaker	208 V AC, 3-wire, 60 Hz system: circuit breaker
EMPV-30EC82H (30")	40 Amp	40 Amp

Note:

- The cooktop should be connected directly to the junction box through flexible, armored or nonmetallic sheathed, copper cable. The flexible, armored cable extending from the fuse box or circuit breaker box should be connected directly to the junction box.
- Locate the junction box to allow as much slack as possible between the junction box and the cooktop so that the cooktop can be moved if servicing becomes necessary in the future.
- Do not cut the conduit. Use the length of conduit provided.
- A UL listed or CSA approved conduit connector is necessary at each end of the power supply cable (at the cooktop and at the junction box). A listed conduit connector is already provided at the cooktop.
- The cooktop conduit wiring is approved for copper wire connection only, and if you have aluminum house wiring, you must use special UL approved connectors for joining copper to aluminum. In Canada, you must use special CSA approved connectors for joining copper to aluminum. Follow the electrical connector manufacturer’s recommended procedure. Aluminum/copper connection must conform with local codes and industry accepted wiring practices.
- After installation, have the electrician show you where your main cooktop disconnect is located.

Before You Begin

Read these instructions completely and carefully.

IMPORTANT - Installation and service must be performed by a qualified installer.

IMPORTANT - Save This Installation Manual For Local Electrical Inspector’s Use.

Installer - Leave this manual with the User.

User - Keep this instructions for future reference.

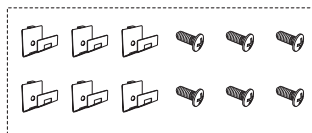
 **WARNING** This appliance must be properly grounded.

Attention Installer

ALL INDUCTION COOKTOPS MUST BE HARD WIRED (DIRECT WIRED) INTO AN APPROVED JUNCTION BOX. A “PLUG AND RECEPTACLE” IS NOT PERMITTED ON THESE PRODUCTS.

Proper installation is the responsibility of the installer and product failure due to improper installation is NOT covered under warranty.

Parts Included

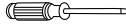


EMPV-30EC82H (30”) : 6 spacers and 6 screws

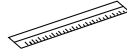
Tools You May Need



Pencil



Phillips Head Screwdriver



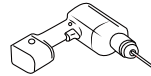
Ruler Or Straightedge



Safety Glasses



Saber Saw



1/8" Drill Bit & Electric Or Hand Drill

Cabinet Requirements

To avoid damage to your cabinets, check with your builder or cabinet supplier to make sure that the materials used will not discolor, delaminate or sustain other damage. This cooktop has been designed with the maximum allowable wood cabinet temperatures of 200 °F .

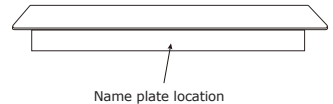
Cutting The Countertop

If you install the cooktop in a solid surface material such as granite, quartz or any other natural or synthetic solid surface, we recommend that the cutout should be prepared by a professional cabinet or countertop installer.

Cooktop cutouts in wood or wood-laminate countertops may be able to be prepared using a saber saw and electric drill.

Before Installing The Cooktop

1. Visually inspect the cooktop for damage. Also make sure all cooktop screws are on tight.
2. Record the model and serial number as found on the front of your cooktop. When ordering parts for or making inquiries about your cooktop, always be sure to include the model and serial numbers and a lot number or letter from the serial plate on your cooktop.
3. Prepare the cutout dimensions of the countertop, make sure the inside of the cabinet and the cooktop do not interfere with each other.
4. Make sure the wall coverings, countertop and cabinets around the cooktop can withstand heat (up to 200°F) generated by the cooktop.



NOTE: Do not seal the cooktop to the countertop, the cooktop must be removable if service is necessary.

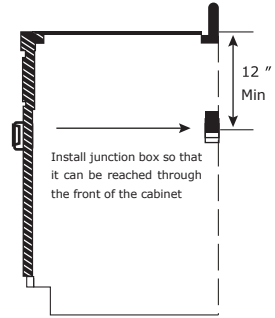
INSTALLING THE COOKTOP

Step 1 - Installing The Junction Box (not furnished)

The junction box must be located within 3.3 feet of the cooktop connection. It should be easily accessible for service purposes.

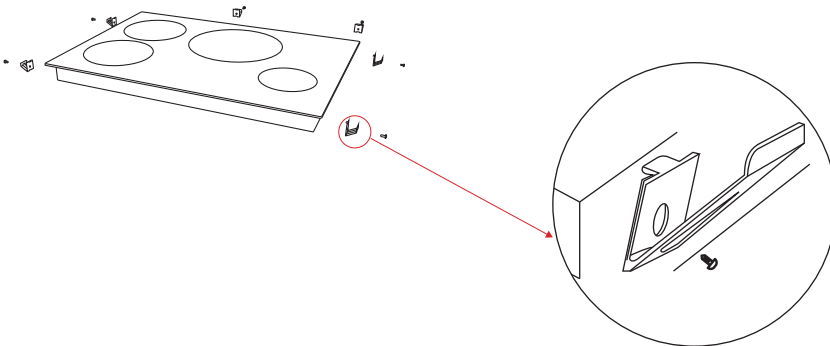
Step 2- Installing the spacers

There is one easy fit kits package for each cooktop, include fixing spacers and screws (for EMPV-30EC82H total 6pcs spacers and 6pcs screws). Find the easy fit kit package first.



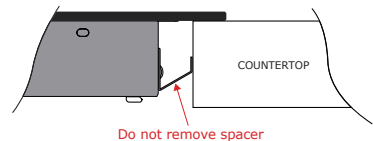
Fix spacers to cooktop: Insert the fixing spacers into fixing holes reserved on sides housing, fix clip to housing with screw, then insert cooktop into cabinet/work surface.

EMPV-30EC82H (30")



NOTE:

The cooktops include spacers on both sides and rear side to ensure proper airflow once installed. Do not remove the spacers.

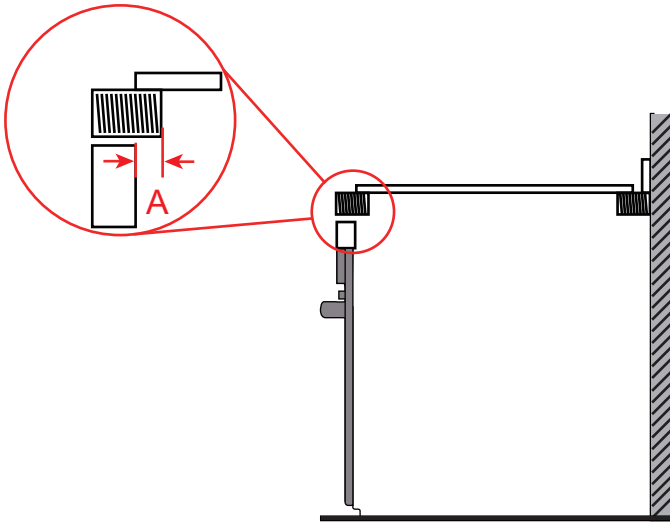


Step 3 - Insert the cooktop into cutout

Installing above a wall oven or other obstruction, Step 3-1 and Step 3-2 is compulsive in order to keep sufficient ventilation. If the cooktop has sufficient ventilation, please go directly to step 3-3.

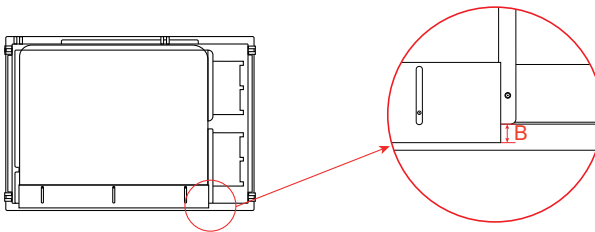
Step 3-1:

Measure the distance A from the front edge of cut-out to inner side of the cabinet.



Step 3-2:

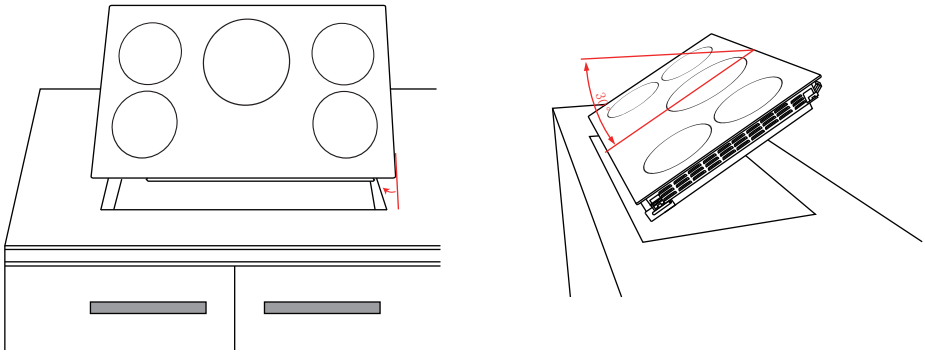
Using 2 or more people, place the cooktop upside down on a covered surface using the EPE foam end posts from the packaging, move the adjustable conveyor distance to keep distance $B=A$, to make adjustable conveyor contact inner side of the cabinet tightly after the cooktop insert to the cutout.



Step 3-3:

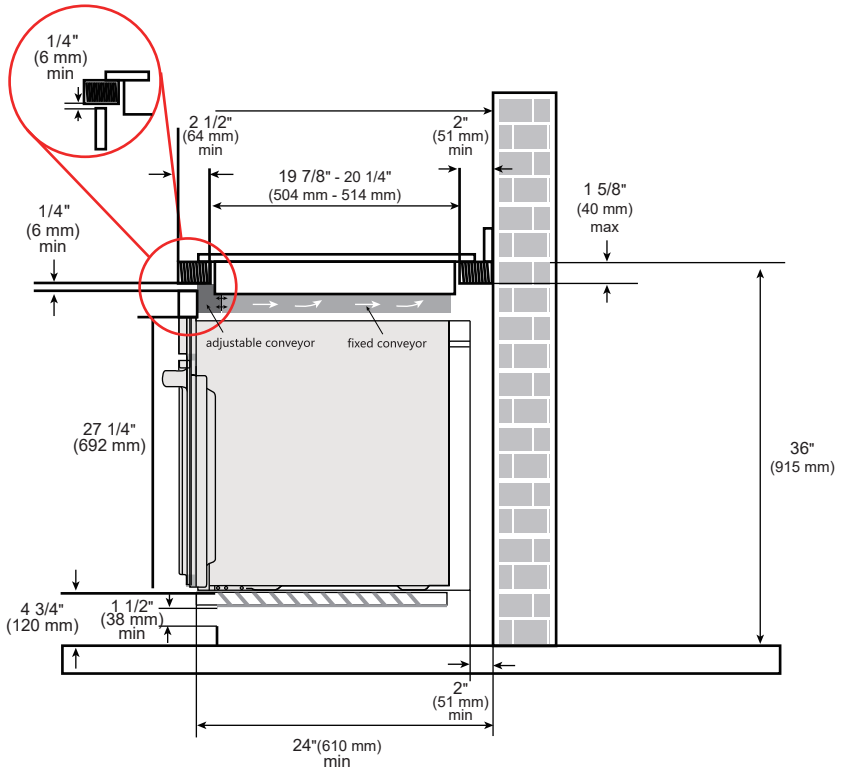
Insert the cooktop centered into the cutout opening approximately at a 30 degree angle against the the front edge of the countertop. Make sure the front edge of the countertop is parallel to the cooktop. Make a final check that all required clearances are met.

Note: Please lift the cooktop at a 30 degree angle against the front edge of the countertop.



Cooktop Installation over a wall oven or other obstruction.

* The ventilation opening is to extend the full length of the cooktop cutout.



Electrical Connection

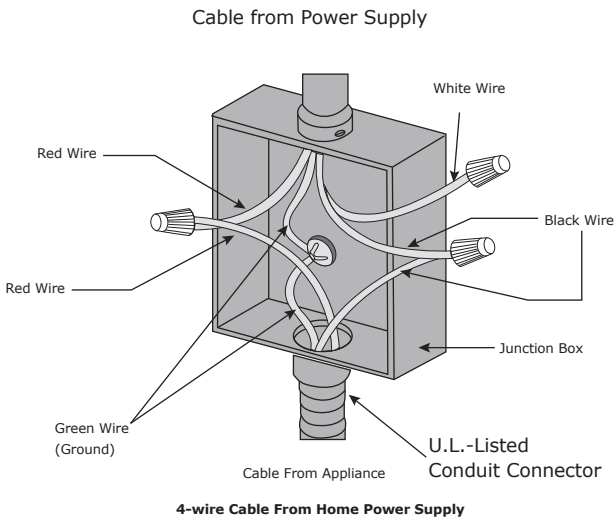
This cooktop is manufactured with ground wire (bare or green) connected to the cooktop frame. Connect the cooktop cable to the junction box through the UL listed or CSA approved conduit connector.

⚠ WARNING The cable from the appliance is equipped with 3-wire.

If 3-Wire Cable from Power Supply to 3-Wire Cable from Cooktop:

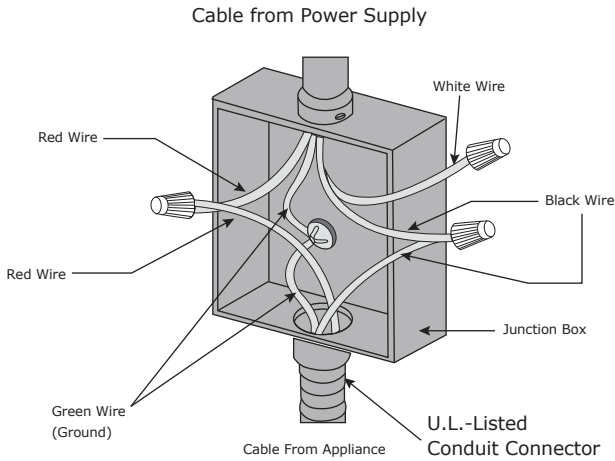
Where local codes allow the connection of ground from the cooktop to the branch circuit neutral wire (gray or white colored wire) proceed as follows.

1. Disconnect the power supply.
2. If local codes permit, connect the green GROUND wire from the cooktop to the branch circuit neutral wire (gray or white colored wire).
3. Connect the red and black leads from the cooktop to the corresponding leads in the junction box.



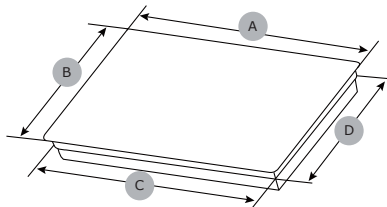
If 4-Wire Cable from Power Supply to 3-Wire Cable from Cooktop:

1. Disconnect the power supply.
2. Connect the green ground wire from the cooktop to the ground wire in the junction box (bare or green colored wire).
3. Connect the red and black leads from the cooktop to the corresponding leads in the junction box.
4. Terminate and insulate the neutral (gray or white colored wire) in the junction box.



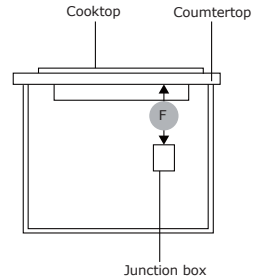
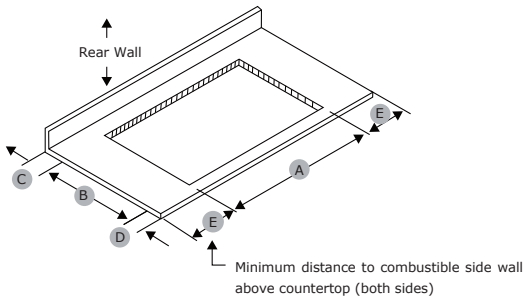
Preparing The Opening

Approximate Product Dimensions



	Cabinet	EMPV-30EC82H (30") mm
A	Frame Wide	30" (762)
B	Frame Depth	21" (534)
C	Case Wide	28 1/2" (724)
D	Case Depth	19 1/4" (488)

Cutout Dimensions



	EMPV-30EC82H (30") mm
A	29" - 29 1/8" (736mm - 740mm)
B	19 7/8" - 20 1/4" (504mm - 514mm)
C	Min.2" (51mm). Between cutout and the wall behind the cooktop.
D	Min.2 1/2" (64mm). From front edge of cutout and front edge of countertop.
E	Min.2" (51mm). Distance nearest left and right side combustible surface above cooktop.
F	Junction box or outlet 12" (304.8 mm) minimum from bottom of countertop.

After Installation

Check if your cooktop is working properly after you have completed the installation steps.

1. Remove all the stickers and films from the top of the cooktop surface.
2. Clean cooktop with cooktop cleaning cream before use. Dry with a soft cloth. See "**Cleaning Your Cooktop**" in the operation manual for reference.
3. Read "**Using the Cooktop**" in the operation manual.
4. Turn on the power to the cooktop.
5. Verify all functions operate properly.

NOTE: If the cooktop does not work, or you find any problem in your operation, please check that the circuit breaker has not tripped, or a fuse has not blown.

For more information, please See **Troubleshooting Guide** in the operation manual. If you do not solve the problem by yourself, please contact us for assistance or service.

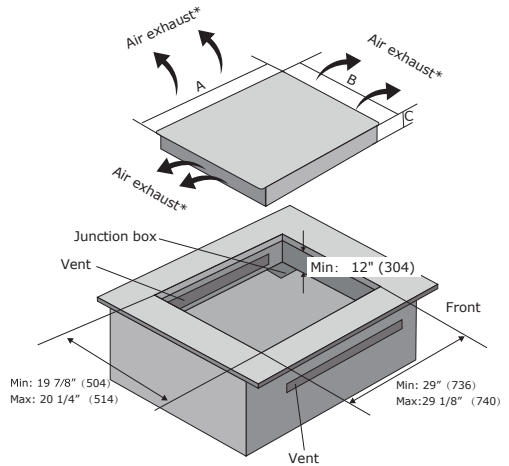
Installation-30"(762mm)Model EMPV-30EC82H

Cooktop Dimensions		
A.Width	B.Depth	C.Height
30" (762)	21" (534)	3 3/8" (86)

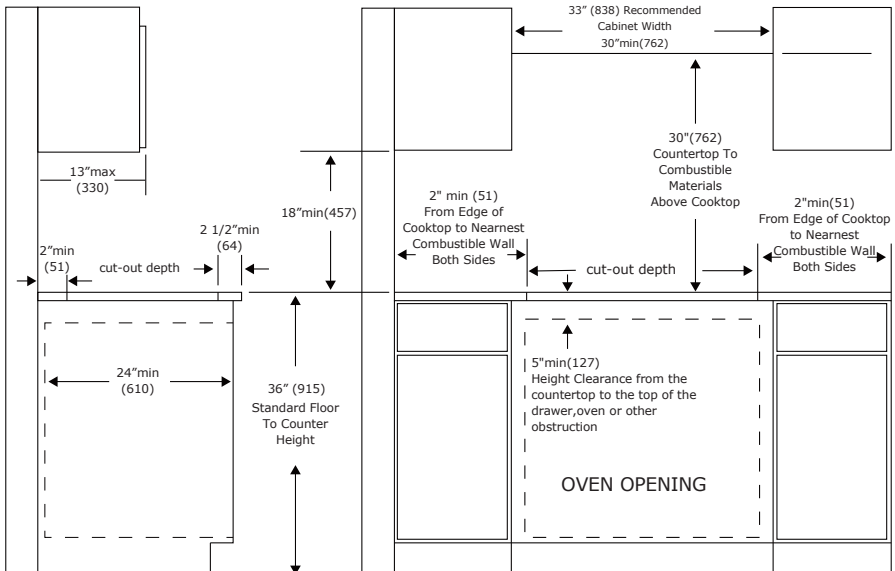
* DO NOT obstruct these areas.

IMPORTANT:

For perfect ventilation provide a vent of under the countertop, in the front of the cabinet and in the back of the cabinet. The ventilation opening is to extend the full length of the cooktop cutout.



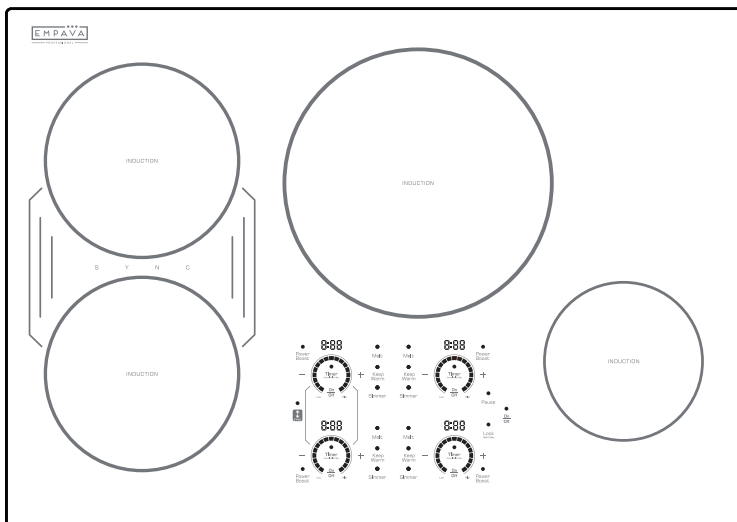
Model EMPV-30EC82H (30") Cooktop and Cutout Dimension



D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

TABLE DE CUISSON À INDUCTION

Modèle : EMPV-30EC82H (30 POUCES)



**Veillez lire attentivement ce manuel d'instructions
avant utilisation.**

Conservez-le pour référence future.

EMPAVA APPLIANCES INC

458 Parriott Place West, City of Industry,
Californie 91745, États-Unis

TÉL.:(888)-682-8882

WWW.EMPAVA.COM



C

US



TABLE DES MATIÈRES

1. Informations importantes sur la sécurité	01-04
2. Caractéristiques de la table de cuisson	05-07
3. Utilisation de la table de cuisson	08-18
4. Bruits de fonctionnement de la plaque de cuisson	19
5. Ustensiles de cuisson compatibles	20
6. Nettoyage de votre plaque de cuisson	21-22
7. Guide de dépannage	23-24
8. Instructions d'installation	25-34

Merci d'avoir acheté notre **EMPAVA TABLE DE CUISSON À INDUCTION**. Veuillez lire entièrement le manuel d'instructions avant d'utiliser votre appareil.

Avant l'installation, notez le modèle et le numéro de série indiqués sur la face avant de votre table de cuisson. Si vous avez besoin d'un service ou si vous avez une question, veuillez avoir ces informations à disposition.

Numéro de modèle: _____

Numéro de série: _____

À PROPOS DE LA CUISSON PAR INDUCTION

La cuisson par induction est une technologie de cuisson sûre, avancée, efficace et économique. Elle fonctionne grâce à un champ électromagnétique qui génère instantanément de la chaleur directement au fond de l'ustensile de cuisine, plutôt qu'indirectement en chauffant la surface en verre. Le verre ne devient chaud que parce que l'ustensile le réchauffe.

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

INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

⚠ IMPORTANT Gardez ces instructions à portée de main pour une utilisation future.

Cet appareil est fabriqué en conformité avec les normes de sécurité en vigueur.

⚠ AVERTISSEMENT

Lisez attentivement toutes les instructions avant l'installation et l'utilisation de l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT

Le non-respect de ces avertissements peut entraîner un incendie ou une explosion causant des dommages matériels, des blessures corporelles, voire la mort. Pour réduire les risques d'incendie, de choc électrique ou de blessure, prenez les précautions suivantes :

Utilisation prévue

Cet appareil est conçu uniquement pour une utilisation encastrée dans un cadre domestique.

Ne pas utiliser à l'extérieur.

Ne pas utiliser l'appareil pour chauffer ou réchauffer une pièce.

⚠ AVERTISSEMENT **Sécurité lors de la cuisson**

Ne laissez pas de papier aluminium, de papier ou de tissu entrer en contact avec un élément chaud. Revêtements de protection – N'utilisez pas de papier aluminium pour recouvrir les éléments chauffants, les bols de récupération ou le fond du four, sauf indication contraire dans le manuel. Une mauvaise utilisation de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.

Ne laissez jamais les casseroles bouillir à sec ou être vides. Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance lorsqu'elle est en marche.

Toujours utiliser des casseroles et poêles de taille appropriée.

L'utilisation d'ustensiles trop petits expose une partie de l'élément chauffant, ce qui peut provoquer l'inflammation des vêtements ou des brûlures.

Toujours retirer les couvercles des aliments en conserve ou en bocaux avant de les chauffer pour éviter tout risque d'explosion.

Une surveillance attentive est nécessaire lorsque tout appareil est utilisé par ou à proximité des enfants.

Utilisez uniquement des maniques sèches – Les maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures dues à la vapeur. Ne laissez pas la manique toucher les éléments chauffants. N'utilisez pas de serviette ou de tissu volumineux.

Nous recommandons fortement qu'une personne ayant des limitations physiques ou mentales n'utilise pas l'appareil sans la présence d'une personne qualifiée. La même recommandation s'applique aux enfants.

Lorsque l'appareil est en marche, évitez de toucher les zones situées en dehors du panneau de commande, car elles peuvent contenir de la chaleur résiduelle. La surface de l'appareil restera chaude pendant un court laps de temps après utilisation.

Ne touchez pas les surfaces chaudes.

Ne jamais utiliser d'eau sur un feu de graisse – Éteuffez les flammes ou utilisez un extincteur à poudre chimique ou à mousse.

ATTENTION : Si une sonnerie ou un signal sonore retentit, cela indique un dysfonctionnement de l'appareil. Éteignez ou débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et faites-le réparer par un technicien qualifié.


Assurez-vous que les bols de récupération ou les plateaux réfléchissants sont bien en place – Leur absence pendant la cuisson peut endommager le câblage ou les composants situés en dessous.


AVERTISSEMENT Sécurité lors du nettoyage

Ne pas utiliser de nettoyeurs vapeur ou haute pression pour nettoyer la table de cuisson, car cela pourrait entraîner un risque de choc électrique.

Nettoyez la table de cuisson avec précaution – Si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour essuyer des éclaboussures sur une zone de cuisson chaude, faites attention aux risques de brûlure par la vapeur. Certains produits de nettoyage peuvent dégager des fumées toxiques s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

État de l'appareil


 **AVERTISSEMENT** Ne faites pas fonctionner un appareil avec un cordon endommagé ou après un dysfonctionnement, ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Retournez l'appareil à un centre de service agréé pour inspection, réparation ou ajustement.

 **IMPORTANT** Ne cuisinez pas sur une table de cuisson fissurée ou cassée. Les solutions de nettoyage et les débordements peuvent s'infiltrer dans les fissures et provoquer un risque de choc électrique. Contactez immédiatement un technicien qualifié.

IMPORTANT Environnement de l'appareil

Pour réduire le risque d'incendie, ne laissez aucun objet (verre, papier, etc.) obstruer les entrées et sorties d'air de votre table de cuisson. Pour réduire le risque de choc électrique, ne montez pas l'appareil au-dessus d'un évier.

Pour réduire le risque d'incendie, ne placez rien directement sur la surface de l'appareil lorsqu'il est en marche. Ayez toujours un détecteur de fumée fonctionnel dans ou à proximité de la cuisine.

 **PRUDENCE** Ne laissez pas de couvercles ou d'objets métalliques tels que des couteaux, fourchettes ou cuillères sur la table de cuisson. Si l'appareil est allumé, ces objets peuvent chauffer rapidement et provoquer des brûlures. Ne placez pas d'objets rugueux ou irréguliers sur la table de cuisson, car ils peuvent endommager la surface. Si la table de cuisson est installée près d'une fenêtre, assurez-vous que les rideaux ne puissent pas être soufflés sur ou près de l'appareil.

 **IMPORTANT** Ne pas utiliser la table de cuisson comme surface de travail. Certaines substances


comme le sel, le sucre ou le sable peuvent rayer la surface vitrocéramique. Ne stockez pas d'objets durs ou pointus au-dessus de la table de cuisson, car s'ils tombent, ils peuvent endommager l'appareil. Ne placez pas de détergents ou de matériaux inflammables dans les équipements installés sous ou à proximité de la table de cuisson. Lors de la cuisson, tout débordement de graisse ou d'huile sur la table de cuisson peut s'enflammer. Il existe un risque de brûlure et d'incendie ; par conséquent, surveillez constamment le processus de cuisson.

Ne laissez jamais les foyers de cuisson sans surveillance lorsqu'ils sont réglés à une température élevée. Un débordement peut provoquer de la fumée et des éclaboussures grasses susceptibles de s'enflammer.

L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des blessures. Les objets contenant un champ magnétique, tels que les radios, télévisions, cartes de crédit, cassettes, etc., peuvent interférer avec l'appareil.

La puissance électrique indiquée doit être au moins égale à celle requise par l'appareil.

Pour éviter les accidents et assurer une ventilation optimale, laissez suffisamment d'espace autour de la zone de cuisson.


 **PRUDENCE** Ne rangez pas d'objets attirant l'attention des enfants dans des placards au-dessus de la cuisinière ou sur son dosseret. Les enfants pourraient grimper sur la cuisinière pour attraper ces objets et risqueraient de se blesser gravement.

Utilisez des ustensiles de cuisine de taille appropriée. Ces appareils sont équipés de quatre ou cinq foyers de cuisson de différentes tailles. Choisissez des ustensiles avec un fond plat et suffisamment grand pour couvrir la surface de chauffe. L'utilisation d'ustensiles trop petits expose une partie de la surface chauffante, augmentant le risque de contact direct et de blessures graves. L'utilisation de casseroles compatibles améliore également l'efficacité.

Pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de matériaux inflammables et de renversements accidentels, les poignées des ustensiles de cuisine doivent être tournées vers l'intérieur et ne pas dépasser sur la surface de chauffe adjacente.

Portez des vêtements appropriés. Les vêtements amples ou pendants ne doivent jamais être portés lors de l'utilisation de l'appareil.


 **AVERTISSEMENT** **Sécurité du cordon d'alimentation**

 **AVERTISSEMENT** Pour éviter tout risque de choc électrique, n'immergez pas le cordon ni le corps principal de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.

Ne laissez pas le cordon entrer en contact avec une surface chaude.

Le cordon doit être disposé de manière à ne pas pendre du plan de travail, où il pourrait être tiré par des enfants ou provoquer une chute.

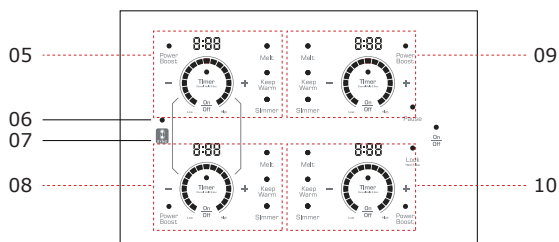
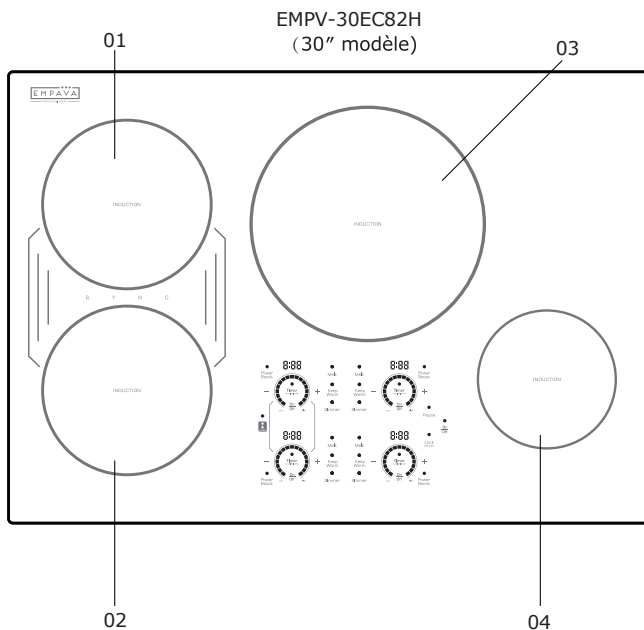
Sécurité lors de l'entretien et de la réparation

 **AVERTISSEMENT** Ne réparez ni ne remplacez aucune pièce de l'appareil, sauf si cela est expressément recommandé dans le manuel. Tous les autres services doivent être confiés à un technicien qualifié.

Ce produit ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En veillant à l'élimination correcte de ce produit, vous contribuez à prévenir d'éventuelles conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine, qui pourraient résulter d'un traitement inapproprié des déchets. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie, votre service de gestion des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

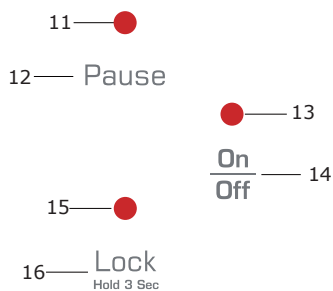
CARACTÉRISTIQUES DE LA TABLE DE CUISSON



- | | | |
|--------------------------------------|--|---|
| 01 Élément de cuisson arrière gauche | 05 Zone de commande de l'élément de cuisson arrière gauche | 09 Zone de commande de l'élément de cuisson arrière droit |
| 02 Élément de cuisson avant gauche | 06 Indicateur SYNC (Bridge) gauche | 10 Zone de commande de l'élément de cuisson avant droit |
| 03 Élément de cuisson arrière droit | 07 Pavé tactile SYNC (Bridge) gauche | |
| 04 Élément de cuisson avant droit | 08 Zone de commande de l'élément de cuisson avant gauche | |

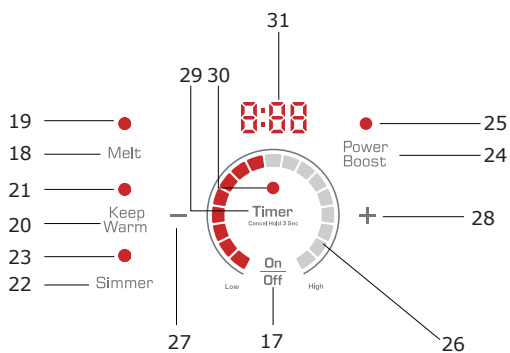
Panneau de commande

Zone de commande principale



- 11 Indicateur de pause
- 12 Pavé tactile de pause
- 13 Indicateur de mise sous/hors tension principale
- 14 Pavé tactile de mise sous/hors tension principale
- 15 Indicateur de verrouillage des commandes
- 16 Pavé tactile de verrouillage des commandes

Zone des éléments de cuisson



- 17 Pavé tactile Marche/Arrêt de l'élément de cuisson
- 18 Mode fonte
- 19 Indicateur de fonte
- 20 Mode maintien au chaud
- 21 Indicateur de maintien au chaud
- 22 Mode mijotage
- 23 Indicateur de mijotage
- 24 Mode Power Boost
- 25 Indicateur Power Boost
- 26 Zone tactile ou de balayage pour le réglage des niveaux de puissance
- 27 Pavé tactile de diminution de puissance ou de temps
- 28 Pavé tactile d'augmentation de puissance ou de temps
- 29 Pavé tactile du minuteur
- 30 Indicateur du minuteur
- 31 Affichage numérique de la puissance et du temps

SPÉCIFICATIONS

Modèle	EMPV-30EC82H (30POUCES)
Dimensions du produit (w x d x h)	30" x 21" x 3 3/8"
Dimensions de découpe (w x d)	Min: 29" x 19 7/8" Max: 29 1/8" x 20 1/4"
Tension (Volts) / Ampérage	208~240V/40A
Fréquence (Hz)	60
Puissance totale (Watts)	240V/8700W 208V/7500W
Éléments de cuisson	4
Arrière gauche / Boost	1850W/2700W 8" dia.
Avant gauche / Boost	1850W/2700W 8" dia.
Pont gauche	3700W
Arrière droit / Boost	3000W/4000W 11" dia.
Avant droit / Boost	1800W/2000W 6.5" dia.

AFFICHAGE DES RÉGLAGES DE CHALEUR

AFFICHAGE	DESCRIPTION
AU	Fondre – Faire fondre du beurre ou du chocolat.
	Maintien au chaud – Continuer la cuisson des aliments couverts, cuire à la vapeur ou maintenir les aliments à une température chaude avant de servir.
	Mijoter – Maintenir un frémissement ou une légère ébullition, épaissir les sauces et les jus de cuisson.
0	Aucune alimentation pour l'élément chauffant
1-17	Niveau de puissance
18	Boost de puissance – Jusqu'à 10 minutes
A	Chauffage rapide automatique
H	Indicateur de surface chaude
U	Indicateur de détection de casserole
E0-E9 EE	Code d'erreur
F	Interruption des lignes de communication
Clignotement de l'affichage numérique de puissance	Mode pause et voyant de pause allumé

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

Verrouillage des commandes

Vous pouvez utiliser le verrouillage du panneau pour empêcher l'activation accidentelle de la table de cuisson. Le voyant du verrouillage des commandes, situé au-dessus du bouton de verrouillage, indique que la fonction est activée. Lorsque le verrouillage des commandes est désactivé, le voyant s'éteint.



Le verrouillage des commandes peut être activé dans les 2 cas suivants

1 Lorsque l'alimentation principale de la table de cuisson est éteinte.

Si le verrouillage des commandes est activé lorsque la table de cuisson est éteinte, tous les boutons sont verrouillés sauf le bouton de verrouillage des commandes. Il doit être désactivé pour pouvoir utiliser la table de cuisson.

2 Lorsque la table de cuisson est en cours d'utilisation et qu'un ou plusieurs éléments sont actifs.

Lorsque le verrouillage des commandes est activé pendant la cuisson, toutes les fonctions sont verrouillées SAUF : les touches ARRÊT de l'élément de cuisson, la touche ARRÊT de l'alimentation principale de la plaque, la touche SYNC ARRÊT et la touche Verrouillage des commandes.

Pour verrouiller

Appuyez et maintenez enfoncé le bouton de verrouillage des commandes pendant 3 secondes. Le voyant de verrouillage des commandes, situé au-dessus du bouton, s'allumera.

OU

La table de cuisson passera automatiquement en mode verrouillé si l'appareil reste éteint pendant plus de 2 minutes.

Pour déverrouiller

Appuyez et maintenez enfoncé le bouton de verrouillage des commandes pendant 3 secondes. Le voyant de verrouillage des commandes s'éteindra.

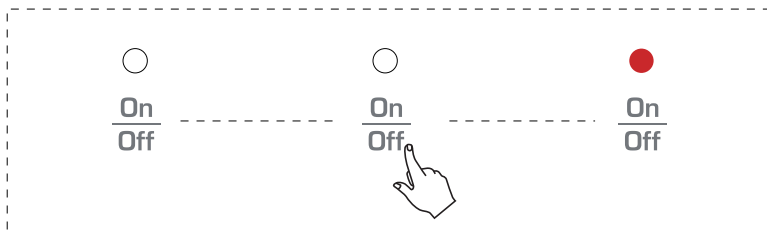
IMPORTANT

Appuyer et maintenir enfoncé pendant 3 secondes



Pour allumer la table de cuisson

En mode veille, appuyez deux fois sur le bouton principal Marche/Arrêt. Un bip sonore retentira et le voyant principal Marche/Arrêt, situé au-dessus du bouton, s'allumera, indiquant que les éléments chauffants sont en mode prêt à l'emploi. L'appareil reviendra automatiquement en mode veille si aucun élément chauffant n'est sélectionné dans les 30 secondes.

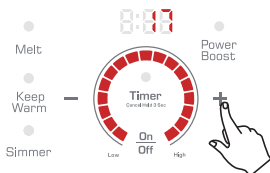


Appuyer deux fois sur le bouton principal Marche/Arrêt

Utilisation des éléments chauffants

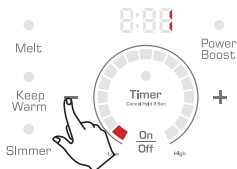
Pour allumer un ou plusieurs éléments chauffants, placez un récipient compatible sur l'élément souhaité. Lorsque la table de cuisson est en mode prêt à l'emploi, appuyez sur le bouton Marche/Arrêt de l'élément chauffant désiré. L'affichage de puissance indiquera "0" et clignotera, signalant qu'aucun niveau de puissance n'a encore été défini. Réglez ensuite le niveau de puissance souhaité, le mode Boost ou un réglage automatique (Fondre, Maintien au chaud, Mijoter) dans un délai de 30 secondes, en utilisant l'une des méthodes suivantes :

Appuyez d'abord sur le bouton "+": l'élément passe directement au niveau 17, l'affichage numérique indique 17, et l'arc lumineux correspondant s'illumine en gris.



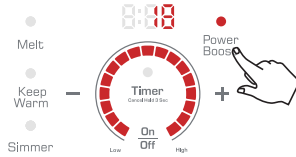
OU

Appuyez d'abord sur le bouton "-": l'élément passe directement au niveau 1, l'affichage numérique indique 1, et l'arc lumineux correspondant s'illumine en gris.



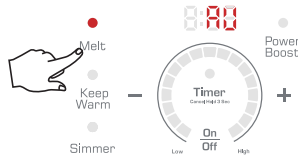
OU

Appuyez sur le bouton "Power Boost" pour activer le niveau 18. L'affichage numérique indique 18 et l'arc lumineux correspondant s'allume en gris.



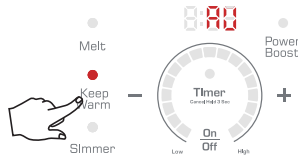
OU

Appuyez sur le bouton "Melt" pour activer le mode Fondre. Le voyant situé au-dessus du bouton s'allume et l'affichage numérique indique AU.



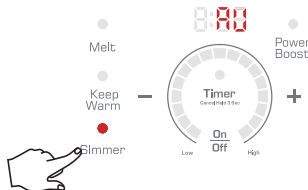
OU

Appuyez sur le bouton "Keep Warm" pour activer le mode Maintien au chaud. Le voyant situé au-dessus du bouton s'allume et l'affichage numérique indique AU.



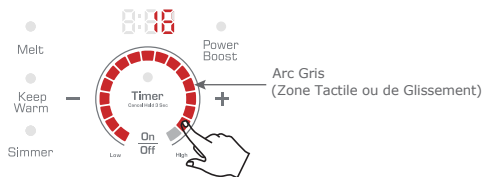
OR

Appuyez sur le bouton "Simmer" pour activer le mode Mijoter. Le voyant situé au-dessus du bouton s'allume et l'affichage numérique indique AU.



OU

Touchez ou faites glisser la zone sous l'arc lumineux pour régler le niveau de puissance souhaité (1 - 17). L'affichage numérique indique le niveau sélectionné et l'arc lumineux correspondant s'illumine en gris.



L'élément chauffant sélectionné s'éteindra automatiquement si aucun bouton de mode de cuisson n'est activé dans un délai de 30 secondes.

Réglage du niveau de puissance

En mode **réglage de puissance**

- Touchez ou faites glisser la zone sous l'arc lumineux pour sélectionner le niveau de puissance souhaité (1 - 17).
- Appuyez sur les boutons "+" ou "-" pour régler le niveau de puissance souhaité, Une pression courte sur le bouton "+" ou "-" ajuste la puissance d'un niveau. Une pression longue sur le bouton "+" ou "-" ajuste rapidement le niveau de puissance.

En mode Power Boost ou en mode de réglage automatique (Fondre, Maintien au chaud, Mijoter)
Touchez ou faites glisser la zone sous l'arc lumineux pour sélectionner le niveau de puissance souhaité.

REMARQUE : Assurez-vous de sélectionner l'élément chauffant et le niveau de puissance appropriés avant d'ajuster les réglages de cuisson à haute température.

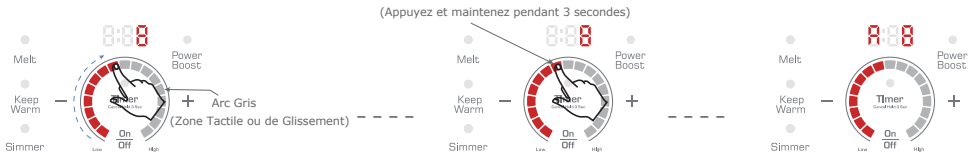
Chauffage rapide automatique

Cette fonction permet aux éléments chauffants de chauffer rapidement les aliments ou liquides au niveau de puissance 17, puis de réduire automatiquement la puissance à un niveau prédéfini.

La durée du chauffage rapide dépend du niveau de puissance sélectionné, comme indiqué ci-dessous :

Niveau de puissance présélectionné	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Temps approximatif en mode Chauffage rapide (RapidHeat) (min)	40s	40s	1	1	2	2	3	3	4	4	7	7	2	2	3	3	/	/

Lorsque l'élément de cuisson est allumé ou dans un autre mode de cuisson, touchez ou faites glisser la zone sous l'arc jusqu'au niveau de puissance souhaité (1-16) sans lever votre doigt. Maintenez votre doigt sur le contrôle pendant 3 secondes jusqu'à ce que la lettre "A" apparaisse. La fonction Chauffage Rapide Automatique est maintenant activée, et l'affichage numérique montre "A" + le niveau de puissance sélectionné. Vous pouvez alors retirer votre doigt. La durée du niveau de puissance 17 dépend du niveau de puissance de chauffe préalablement sélectionné. À la fin de la durée de Chauffage Rapide, la puissance de sortie revient au niveau de cuisson préalablement sélectionné.



Pour quitter le mode Chauffage Rapide Automatique

Lorsque vous entrez dans un nouveau réglage de niveau de puissance, un mode de réglage automatique, ou que vous touchez la touche Marche/Arrêt de l'élément de cuisson souhaité pour l'éteindre, la fonction Chauffage Rapide est annulée.

Contrôle Automatique du Niveau de Puissance

Le niveau de puissance affiché peut être différent de la puissance de sortie réelle en cas de température interne élevée. Afin d'éviter la surchauffe de la table de cuisson, la puissance réelle est automatiquement régulée.

Pour Éteindre un Élément de Cuisson

1. Touchez la touche Marche/Arrêt de l'élément de cuisson souhaité pour l'éteindre.
2. Touchez la touche Marche/Arrêt principale pour éteindre toute la table de cuisson.

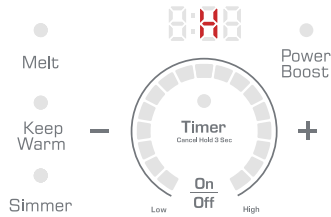
Extinction Automatique de l'Élément de Cuisson

Lorsqu'aucun minuteur n'est activé pour un élément de cuisson et qu'aucun changement de niveau de puissance ou de mode de cuisson prédéfini n'est effectué pendant 2 heures de fonctionnement, l'élément de cuisson concerné s'éteint automatiquement.

Indicateur de Chaleur Résiduelle

Lorsqu'un élément de cuisson ou la table de cuisson est éteint, la présence de chaleur résiduelle est indiquée par un "H" (pour "chaud") sur l'affichage numérique de puissance de l'élément concerné. L'indicateur de chaleur résiduelle s'éteint uniquement lorsque l'élément de cuisson a suffisamment refroidi. Vous pouvez utiliser cette chaleur résiduelle pour décongeler ou maintenir les aliments au chaud.

REMARQUE : Ne touchez pas l'élément de cuisson lorsque l'indicateur de chaleur résiduelle est allumé.



Niveau de Puissance

Le niveau de puissance de l'élément de cuisson peut être réglé de 1 à 17, avec une fonction Power Boost (18).

Recommandations pour l'Induction

RÉGLAGES	NIVEAU DE PUISSANCE	DESCRIPTION
Élevé / Boost	17-18	Porter un liquide à ébullition. Toujours réduire le réglage à une chaleur plus basse lorsque les liquides commencent à bouillir ou que les aliments commencent à cuire.
Moyen Élevé	13-16	Maintenir une ébullition rapide, frire ou faire de la friture profonde.
Moyen	9-12	Maintenir un frémissement ou une ébullition douce, épaissir les sauces et les jus.
Moyen Bas	5-8	Continuer la cuisson des aliments couverts, cuire à la vapeur ou maintenir les aliments au chaud avant de servir.
Bas	1-4	Garder les aliments au chaud.

REMARQUE: Pendant la cuisson, l'appareil est équipé de dispositifs de sécurité contre la surchauffe. Lors de l'utilisation d'un élément de cuisson pour la friture, le sauté, le grill ou d'autres modes de cuisson à haute température, le chauffage peut apparaître de manière intermittente.

Power Boost

La fonction Power Boost permet de cuire à puissance maximale pendant une courte période (maximum 10 minutes). Une fois le temps maximal écoulé, les éléments de cuisson reviennent automatiquement au niveau de puissance 17.



AVERTISSEMENT

Power Boost est uniquement recommandé pour faire bouillir de l'eau.



AVERTISSEMENT

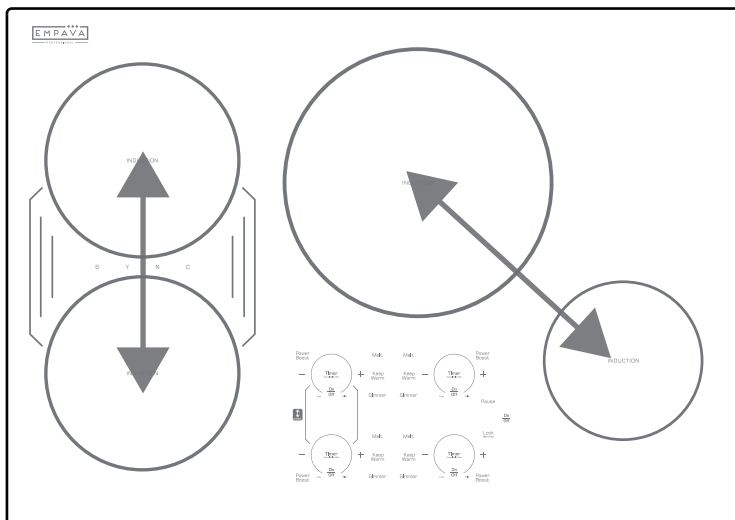
Ne laissez jamais une casserole sans surveillance lorsque Power Boost ou d'autres réglages de puissance élevée sont activés.

Répartition Automatique de la Puissance

La plaque à induction EMPV-30EC82H (30 pouces) dispose de 2 zones de cuisson.

Si deux éléments d'une même zone sont utilisés simultanément et que la fonction Power Boost est activée sur l'un d'eux, le niveau de puissance de l'autre élément sera automatiquement réduit afin que la puissance totale des deux éléments combinés ne dépasse pas 3700W-5000W.

30''(EMPV-30EC82H) Partage de puissance			
Gauche		Droite	
18	9	18	17
↕	↕	↕	↕
9	18	9	18



Zones d'induction (2): coté droit et gauche

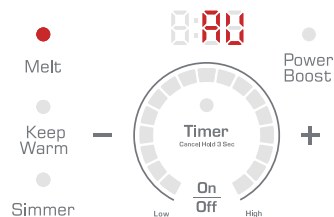
Modes Automatiques

La plaque à induction dispose de 3 modes de cuisson prédéfinis : Melt (Fusion), Keep Warm (Maintien au chaud) et Simmer (Mijotage).

Mode de fusion : Cette fonction cuit selon les réglages de température.

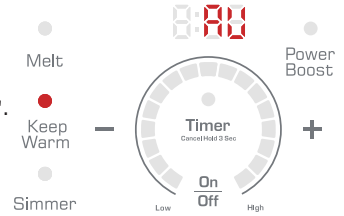
Lorsque l'élément de cuisson est allumé ou dans un autre mode de cuisson, l'utilisateur peut appuyer sur le bouton "Melt" pour entrer en mode fusion, l'affichage numérique indique "AU".

Cette fonction permet d'atteindre et de maintenir automatiquement une température de 113°F (45°C) avec le réglage de minuterie par défaut de 2 heures. Le mode fusion permet de porter les aliments à la température idéale pour une fusion douce et de maintenir leur état sans risque de brûlure. Cette méthode ne détériore pas les aliments délicats tels que le chocolat ou le beurre, et aide à prévenir l'adhérence des aliments au pot/à la poêle.



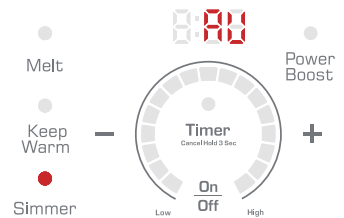
Mode Maintien au Chaud : Cette fonction cuit selon les réglages de température.

Lorsque l'élément de cuisson est allumé ou dans un autre mode de cuisson, l'utilisateur peut appuyer sur le bouton "Keep Warm" pour entrer en mode maintien au chaud, l'affichage numérique indique "AU". Cette fonction permet d'atteindre et de maintenir automatiquement une température de 158°F (70°C) avec le réglage de minuterie par défaut de 2 heures. Le mode mode maintien au chaud permet de garder les aliments à une température idéale, généralement après leur cuisson, ou lors de la réduction lente des liquides.



Mode Mijotage : Cette fonction cuit selon les réglages de température. Lorsque l'élément de cuisson est allumé ou dans un autre mode de cuisson, l'utilisateur peut appuyer sur le bouton "Simmer" pour entrer en mode mijotage, l'affichage numérique indique "AU".

Cette fonction permet d'atteindre et de maintenir automatiquement une température de 195°F (90°C) avec le réglage de minuterie par défaut de 2 heures. Le mode mijotage est idéal pour maintenir une température de mijotage (porter la poêle à ébullition), vous permettant de cuire les aliments pendant de longues périodes. Il est idéal pour les recettes de cuisson longue (sauces, soupes, ragoûts, etc.) à une température de mijotage optimale.

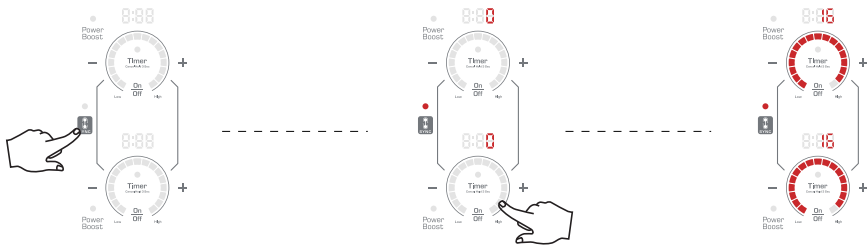


Éléments SYNC


Les plaques de cuisson disposent d'éléments SYNC pour accueillir des ustensiles de cuisine plus grands. Le modèle EMPV-30EC82H (plaque à induction de 30 pouces) possède 1 zones de cuisson synchronisées (avant gauche et arrière gauche).

Pour Activer Le Mode SYNC (une grande zone) :

1. Placez un ustensile de cuisine compatible, comme une plaque de cuisson, sur les deux éléments de cuisson synchronisés. Pour activer les deux éléments de cuisson en une seule grande zone, touchez simplement le bouton "Bridge SYNC". Le voyant SYNC au-dessus du bouton SYNC s'allumera, et les deux indicateurs numériques de puissance afficheront "0" et clignoteront. Les paramètres de cuisson des deux éléments de cuisson seront identiques. Réglez un niveau de puissance souhaité entre 1 et 17 ou choisissez un réglage automatique (Fusion, Maintien au chaud, Mijotage) dans les 30 secondes. Les deux éléments de cuisson sélectionnés s'éteindront automatiquement si le niveau de puissance ou le réglage automatique n'est pas défini dans les 30 secondes.



Remarque : Il y a 17 niveaux de puissance en mode Bridge-SYNC. Le mode Power Boost n'est pas disponible dans ce mode.

Remarque : Si aucune casserole n'est détectée sur l'un des foyers, celui sans casserole affichera "  ".

Si aucune poêle n'est détectée pendant 30 secondes :

1. Le mode Bridge-SYNC s'éteindra, le voyant SYNC disparaîtra.
2. L'élément de cuisson sans poêle détectée s'éteindra..
3. L'élément de cuisson restant continuera de cuire selon le réglage de cuisson sélectionné.

Pour désactiver SYNC (deux éléments indépendants)

Pour utiliser la zone flexible comme deux éléments indépendants avec des réglages différents :

a. Touchez à nouveau le bouton "Bridge SYNC". Le mode Bridge-SYNC s'éteindra, la grande zone de cuisson reviendra à deux éléments indépendants, l'élément de cuisson du pont s'éteindra.

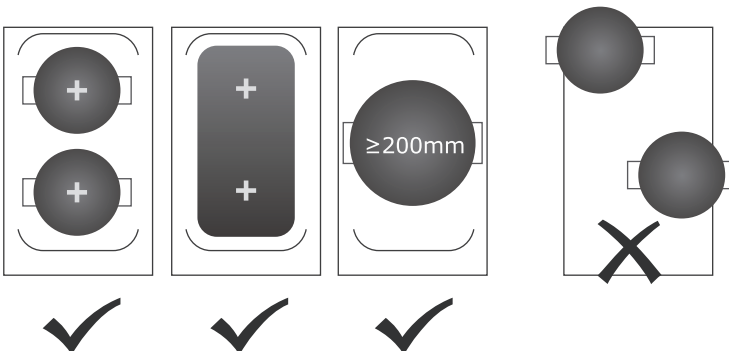
OU

b. Touchez le bouton On/Off de l'élément de cuisson désiré, l'élément de cuisson sélectionné s'éteindra, l'autre élément de cuisson continuera de cuire selon le réglage de cuisson existant.

OU

c. Touchez le bouton principal On/Off pour éteindre la plaque de cuisson.

Important : En cas de grande poêle, de poêles ovales, rectangulaires et allongées, veillez à placer les poêles centrées sur l'élément de cuisson unique, couvrant les deux zones croisées comme indiqué ci-dessous :



Pause

La fonction Pause permet d'arrêter temporairement toutes les fonctions de cuisson et les minuteries individuelles pendant jusqu'à 10 minutes sans effacer les réglages. Pour utiliser la fonction Pause, au moins un élément de cuisson doit être en cours d'utilisation. Lorsque l'opération de la plaque de cuisson est mise en pause, tous les modes de cuisson et les minuteries des éléments de cuisson sont automatiquement désactivés, à l'exception du mode de verrouillage, du bouton principal On/Off, et du bouton On/Off de l'élément, SYNC de cuisson qui peuvent être activés.

Pour activer la fonction Pause

Touchez le bouton "Pause", le voyant Pause au-dessus du bouton s'allumera, et tous les indicateurs de puissance en cours clignoteront. Si le mode Pause n'est pas annulé dans les 10 minutes, l'appareil s'éteint automatiquement.

Pour désactiver la fonction Pause

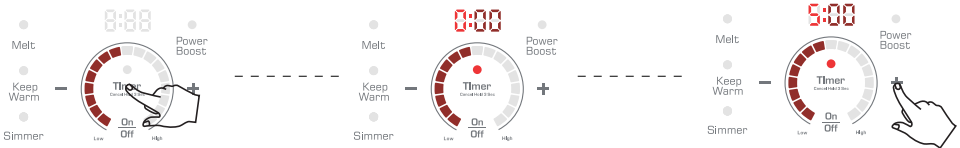
Touchez à nouveau le bouton "Pause" dans les 10 minutes, le voyant Pause au-dessus du bouton s'éteindra, et la plaque de cuisson reprendra les réglages qui étaient définis avant que la fonction Pause ne soit activée.

Minuteur

Pour chaque élément de cuisson individuel. Le temps peut être réglé entre 1 minute et 9 heures 59 minutes et peut être modifié à tout moment pendant le compte à rebours. Une courte pression sur les boutons "+" ou "-" ajuste le temps d'une minute, tandis qu'une pression longue sur les boutons "+" ou "-" ajuste le temps de 10 minutes.

Pour Régler Un Minuteur Pour Un Élément De Cuisson Spécifique

1. Touchez le bouton "Timer" de l'élément de cuisson souhaité, le chiffre des heures sur l'affichage numérique du minuteur clignotera. Touchez les boutons "+" ou "-" pour définir un chiffre (de 0 à 9), par exemple : touchez le chiffre 5 comme ci-dessous.



2. Touchez à nouveau le bouton "Timer", le chiffre des minutes clignotera. Touchez les boutons "+" ou "-" pour définir un chiffre (de 0 à 59), par exemple : touchez le chiffre 25 comme ci-dessous.



3. Touchez une troisième fois le bouton "Timer" pour terminer le réglage du minuteur (le réglage est également complété si l'affichage clignote pendant 5 secondes), ou jusqu'à ce qu'un autre bouton soit pressé. Une fois activé, l'affichage numérique alternera entre le temps de cuisson restant et le niveau du mode de cuisson sélectionné. Lorsque le compte à rebours est terminé, l'élément de cuisson spécifique s'éteindra automatiquement.

Si vous voulez vérifier le temps restant, touchez le bouton "Timer" de l'élément de cuisson souhaité, l'affichage numérique du minuteur indiquera le temps restant et le chiffre des heures clignotera. Vous pouvez répéter l'étape ci-dessus pour réinitialiser le réglage du minuteur.

Pour Annuler Le Minuteur De L'élément De Cuisson

Touchez le bouton "Timer" de l'élément de cuisson, l'affichage numérique du minuteur affichera le temps restant et le chiffre des heures clignotera. Réglez le temps sur 0:00 pour éteindre le réglage du minuteur de l'élément de cuisson sélectionné.

OU

En mode de réglage du minuteur, touchez et maintenez le bouton "Timer" pendant 3 secondes pour éteindre le réglage du minuteur de l'élément de cuisson sélectionné.

BRUITS DE FONCTIONNEMENT DE LA PLAQUE DE CUISSON

Bruits liés aux ustensiles de cuisson

Les champs d'induction sont générés par des équipements électroniques, qui sont généralement silencieux, mais ils produisent un léger bruit à des niveaux de puissance élevés et en raison du ventilateur de refroidissement. Le bruit peut être plus fort lorsque l'appareil est réglé sur une puissance ou une température très élevée.

Ce qui peut parfois produire du bruit avec la cuisson par induction n'est pas l'équipement d'induction lui-même, mais l'ustensile de cuisson. De légers bruits peuvent être produits par différents types d'ustensiles. Certaines des causes possibles incluent :

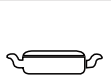
- Les poêles plus lourdes, comme la fonte émaillée, produisent moins de bruit que les poêles en acier inoxydable multi-couches plus légères ; les ustensiles de cuisson légers peuvent également vibrer. Il est recommandé d'utiliser des ustensiles de cuisson de haute qualité et lourds.
- Les ustensiles de cuisson avec des fonds irréguliers ou déformés peuvent vibrer de manière audible sur la surface en verre céramique, bien que cela se produise généralement uniquement à des réglages de puissance élevés.
- Un bruit de "craquement" peut être entendu si la base de l'ustensile de cuisson est faite d'un matériau composé de différentes couches.
- Un bruit de "battement" léger peut survenir lors de la cuisson, ce qui est normal, en particulier à des réglages de puissance élevés.
- Un sifflement peut se produire si les deux éléments sont utilisés en même temps à des réglages élevés, et que les ustensiles de cuisson ont des bases composées de matériaux différents.
- Les poignées mal ajustées sur les ustensiles de cuisson, généralement lorsqu'elles sont rivetées, peuvent légèrement vibrer.
- Des ustensiles de cuisson de haute qualité en fonte solide, y compris les ustensiles en fonte émaillée, réduiront le bruit.

USTENSILES DE CUISSON COMPATIBLES

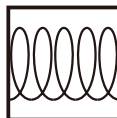
La qualité de votre cuisson dépend des ustensiles que vous utilisez. Étant donné que la cuisson par induction nécessite un récipient magnétique pour chauffer, seuls certains matériaux peuvent être utilisés sur votre plaque de cuisson.

Ustensiles de cuisson appropriés

Les casseroles ou poêles à fond plat faites des matériaux suivants sont compatibles :

						
Poêle en fonte	Casserole en acier inoxydable	Poêle en fonte	Bouilloire en fonte	Bouilloire en acier inoxydable émaillé	Casserole en émail	Plaque en fonte

Idéalement, les ustensiles de cuisson auront cette image d'induction sur la boîte de vente :



Induction

Vérifiez que les bases de vos poêles sont attirées par un aimant pour savoir si elles sont adaptées.

REMARQUE : Certains ustensiles peuvent produire des bruits lorsqu'ils sont utilisés sur des zones de cuisson à induction. Cela ne constitue pas un défaut de la plaque de cuisson et n'affectera en rien son fonctionnement.

Ustensiles de cuisson non compatibles

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

- Acier inoxydable non magnétique
- Fond mesurant moins de 12 cm (4,7 pouces)
- Casserole avec pieds
- Verre résistant à la chaleur
- Contenant en céramique
- Aluminium

Si vous n'êtes pas sûr de la compatibilité de vos ustensiles de cuisson, prenez simplement un aimant (comme celui de votre réfrigérateur) et tenez-le sous le fond de votre casserole ou poêle. Si l'aimant adhère, l'ustensile peut être utilisé sur la plaque de cuisson à induction.

NETTOYAGE DE VOTRE PLAQUE DE CUISSON

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

Avant la première utilisation, nettoyez la plaque de cuisson pour la protéger et faciliter son entretien.

1. L'utilisation quotidienne d'un nettoyant pour verre céramique lorsque la plaque est froide permettra de garder la plaque de cuisson comme neuve.

2. Agitez bien la solution de nettoyage. Appliquez quelques gouttes de nettoyant pour verre céramique directement sur la plaque de cuisson.

3. Utilisez un essuie-tout ou un tampon de nettoyage doux pour surface céramique afin de nettoyer toute la surface de la plaque de cuisson.

4. Utilisez un chiffon sec ou un essuie-tout pour enlever tous les résidus de nettoyage. Il n'est pas nécessaire de rincer. Ne jamais passer la plaque de cuisson sous l'eau.

Nettoyage des Résidus Brûlés

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

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

1. Laissez la plaque de cuisson refroidir.

2. Étalez quelques gouttes de nettoyant pour verre céramique sur la zone avec des résidus brûlés.

3. À l'aide du tampon de nettoyage pour verre céramique, frottez la zone des résidus en appliquant de la pression si nécessaire.

4. Si des résidus persistent, répétez les étapes ci-dessus.

5. Pour une protection supplémentaire, après avoir enlevé tous les résidus, polissez toute la surface avec le nettoyant pour verre céramique et un essuie-tout.

Nettoyage des Résidus Brûlés Lourds

1. Laissez la plaque de cuisson refroidir.

2. Utilisez un grattoir à lame à un seul tranchant, environ à un angle de 45 degrés contre la surface en verre, pour gratter les résidus.

3. Après avoir gratté les résidus, appliquez quelques gouttes de nettoyant pour verre céramique sur toute la zone des résidus brûlés. Utilisez le tampon de nettoyage pour éliminer les résidus restants.

4. Pour une protection supplémentaire, après avoir enlevé tous les résidus, polissez toute la surface avec le nettoyant pour verre céramique et un essuie-tout.

Marques Métalliques et Rayures

Faites attention à ne pas glisser les casseroles ou poêles sur la surface de la plaque de cuisson. Cela laissera des marques métalliques. Ces marques peuvent être enlevées en utilisant le nettoyant pour verre céramique ainsi que le tampon de nettoyage pour plaque de cuisson à induction.

Si des casseroles avec un revêtement mince en aluminium ou en cuivre bouillent à sec, le revêtement peut laisser une décoloration noire sur la plaque de cuisson. Cette décoloration doit être enlevée immédiatement avant de réutiliser la plaque, sinon elle deviendra permanente.

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

GUIDE DE DÉPANNAGE

Si vous rencontrez les problèmes suivants lors de l'utilisation de votre plaque de cuisson, consultez le guide ci-dessous pour voir si vous pouvez résoudre le problème vous-même avant de demander de l'aide ou un service:

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTIONS
La plaque de cuisson ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> ● Les commandes de la plaque de cuisson sont verrouillées Coupure de courant 	<ul style="list-style-type: none"> ● Assurez-vous que le mode verrouillage est désactivé. ● Vérifiez les lumières de la maison pour confirmer la coupure de courant. ● Contactez le fabricant.
L'élément de cuisson ne chauffe pas	<ul style="list-style-type: none"> ● Pas de batterie de cuisine ou mauvaise position de la batterie de cuisine sur l'élément de cuisson. ● Taille incorrecte de la batterie de cuisine pour l'élément de cuisson sélectionné. ● La batterie de cuisine n'est pas correctement posée sur l'élément de cuisson. ● Élément de cuisson incorrect sélectionné. ● Pas d'alimentation à la plaque de cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Assurez-vous que la batterie de cuisine est centrée sur l'élément de cuisson et qu'elle est du type correct pour la cuisson à induction. ● Voir "Batterie de cuisine compatible". ● Le fond de la batterie de cuisine doit être suffisamment large pour couvrir l'élément de cuisson. ● Les fonds de la batterie de cuisine doivent être plats et centrés sur l'élément de cuisson. ● Assurez-vous que le contrôle correct est activé pour l'élément de cuisson utilisé. ● Voir "La plaque de cuisson ne fonctionne pas" ci-dessus.
La plaque de cuisson s'éteint pendant la cuisson	<ul style="list-style-type: none"> ● Le capteur de chaleur interne de la plaque de cuisson a détecté une température élevée à l'intérieur de la plaque, activant l'arrêt automatique. ● Arrêt automatique après 2 heures. ● Liquide ou objet sur la zone de commandes. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Assurez-vous que les événements de la plaque de cuisson ne sont pas obstrués. ● La plaque de cuisson dispose d'une fonction d'arrêt automatique qui éteint l'élément de cuisson si le mode de cuisson pré-réglé ou les niveaux de puissance de l'élément de cuisson spécifique ne sont pas modifiés pendant 2 heures. ● Le panneau de commande de la plaque de cuisson peut détecter des liquides ou des objets obstruant le panneau, ce qui peut provoquer l'arrêt de la plaque. Nettoyez les déversements ou retirez les objets et redémarrez l'appareil.
Les ventilateurs continuent de fonctionner pendant une minute après que l'élément de cuisson a été éteint	<ul style="list-style-type: none"> ● L'électronique est en train de refroidir. 	<ul style="list-style-type: none"> ● C'est un phénomène normal.
Le mode de puissance boost ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> ● La puissance totale utilisée atteint la puissance nominale de 3700W ou 5000W dans la même zone de cuisson. ● La zone de cuisson est en mode SYNC. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Voir Partage de puissance. ● Voir Éléments SYNC

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTIONS
"U" apparaît sur l'affichage numérique	<ul style="list-style-type: none"> ● Pas de batterie de cuisine trouvée ou mauvaise position de la batterie de cuisine sur l'élément de cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Assurez-vous que la batterie de cuisine est centrée sur l'élément de cuisson et qu'elle est compatible avec l'induction. Voir "Ustensiles de cuisson compatibles".
"E0" apparaît sur l'affichage numérique	<ul style="list-style-type: none"> ● Surchauffe de l'IGBT (Transistor bipolaire à grille isolée). 	<ul style="list-style-type: none"> ● Éteignez la plaque de cuisson pour permettre à l'IGBT de refroidir. Redémarrez l'appareil.
"E2" apparaît sur l'affichage numérique	<ul style="list-style-type: none"> ● La tension fournie à la plaque de cuisson est trop basse. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Si la tension de l'alimentation fournie à la plaque de cuisson est trop basse, elle ne pourra pas fonctionner correctement et affichera ce code d'erreur. Cela peut être dû à une réduction de la tension fournie au circuit de la maison. Si les connexions sont correctes et que la tension fournie revient à la normale, le code disparaîtra.
"E3" apparaît sur l'affichage numérique	<ul style="list-style-type: none"> ● La tension fournie à la plaque de cuisson est trop élevée. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Si la tension de l'alimentation fournie à la plaque de cuisson est trop élevée, elle ne pourra pas fonctionner correctement et affichera ce code d'erreur. Cela peut être dû à une augmentation de la tension fournie au circuit de la maison. Si les connexions sont correctes et que la tension fournie revient à la normale, le code disparaîtra.
"E4" apparaît sur l'affichage numérique	<ul style="list-style-type: none"> ● NTC2 (Pour vérifier la température du centre de chauffage) endommagé. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Appelez un service.
"E7" apparaît sur l'affichage numérique	<ul style="list-style-type: none"> ● NTC1 (Pour vérifier la température de l'IGBT) cassé. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Éteignez la plaque de cuisson ; puis coupez l'alimentation au niveau du fusible ou du disjoncteur pendant environ 30 secondes. Rallumez l'alimentation de la plaque de cuisson puis rallumez l'élément de cuisson. Si le message d'erreur est toujours affiché, appelez un service.
"E8" apparaît sur l'affichage numérique	<ul style="list-style-type: none"> ● NTC1 (Pour vérifier la température de l'IGBT) court-circuité. 	
"E9" apparaît sur l'affichage numérique	<ul style="list-style-type: none"> ● NTC2 (Pour vérifier la température du centre de chauffage) cassé. 	
"EE" apparaît sur l'affichage numérique	<ul style="list-style-type: none"> ● NTC2 (Pour vérifier la température du centre de chauffage) court-circuité. 	
"F" apparaît sur l'affichage numérique	<ul style="list-style-type: none"> ● Interruption des lignes de communication. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Appelez un service.
Bruit	<ul style="list-style-type: none"> ● Bruit comme un bourdonnement, un craquement ou un bourdonnement. 	<ul style="list-style-type: none"> ● C'est un phénomène normal. Voir "Bruits de fonctionnement de la plaque de cuisson".

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Instructions de sécurité importantes

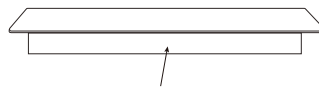
- Pour votre sécurité personnelle, retirez le fusible de la maison ou ouvrez le disjoncteur avant de commencer l'installation. Le non-respect de cette consigne pourrait entraîner des blessures graves ou la mort.
- Assurez-vous que votre plaque de cuisson est installée correctement par un installateur qualifié ou un technicien de service.

⚠ AVERTISSEMENT Pour éliminer le risque de brûlures ou d'incendie en atteignant des éléments chauffants, il convient d'éviter de stocker des objets dans des armoires situées au-dessus des unités de cuisson. Si un espace de rangement dans les armoires doit être prévu, le risque peut être réduit en installant une hotte de cuisine qui dépasse horizontalement d'au moins 12,7 cm sous les armoires. L'installation d'armoires au-dessus de la plaque de cuisson ne doit pas dépasser 33 cm de profondeur.

- Assurez-vous que les armoires et les revêtements muraux autour de la plaque de cuisson peuvent supporter les températures (jusqu'à 93°C) générées par la plaque de cuisson.
- La plaque de cuisson doit être facilement accessible et éclairée par la lumière naturelle pendant la journée.
- Déconnectez toujours l'alimentation électrique de la plaque de cuisson avant de réparer ou de servir la plaque de cuisson. Cela peut être fait en déconnectant le fusible ou le disjoncteur. Le non-respect de cette consigne pourrait entraîner un choc dangereux ou fatal. Sachez où se trouve votre interrupteur principal de déconnexion. Si vous ne le savez pas, demandez à votre électricien de vous le montrer.

Exigences électriques

Pour installer correctement votre plaque de cuisson, cet appareil doit être alimenté avec la bonne tension et fréquence. Une alimentation monophasée à 3 fils, 208 ou 240 volts AC, 60 Hz, sur un disjoncteur dédié est requise.



Emplacement de la plaque signalétique

Référez-vous à la plaque signalétique de votre plaque de cuisson pour connaître la puissance en KW de votre appareil.

Utilisez le tableau ci-dessous pour la protection minimale recommandée pour le circuit dédié :

Modèle	Système 240 V AC, 3 fils, 60 Hz : disjoncteur	Système 208 V AC, 3 fils, 60 Hz : disjoncteur
EMPV-30EC82H (30")	40 Amp	40 Amp

Remarque :

- La plaque de cuisson doit être connectée directement à la boîte de jonction par un câble flexible, blindé ou gainé non métallique, en cuivre. Le câble flexible blindé provenant du boîtier de fusibles ou du boîtier de disjoncteurs doit être connecté directement à la boîte de jonction.
- Placez la boîte de jonction de manière à permettre un maximum de jeu entre la boîte de jonction et la plaque de cuisson, afin que la plaque puisse être déplacée si un service est nécessaire à l'avenir.
- Ne coupez pas le conduit. Utilisez la longueur de conduit fournie.
- Un connecteur de conduit agréé UL ou approuvé CSA est nécessaire à chaque extrémité du câble d'alimentation (à la plaque de cuisson et à la boîte de jonction). Un connecteur de conduit agréé est déjà fourni avec la plaque de cuisson.
- Le câblage du conduit de la plaque de cuisson est approuvé uniquement pour une connexion de fil en cuivre, et si vous avez un câblage en aluminium dans votre maison, vous devez utiliser des connecteurs spéciaux approuvés UL pour joindre le cuivre à l'aluminium. Au Canada, vous devez utiliser des connecteurs spéciaux approuvés CSA pour joindre le cuivre à l'aluminium. Suivez la procédure recommandée par le fabricant du connecteur électrique. La connexion aluminium/cuivre doit être conforme aux codes locaux et aux pratiques de câblage acceptées dans l'industrie.
- Après l'installation, demandez à l'électricien de vous indiquer l'emplacement de votre interrupteur principal de déconnexion de la plaque de cuisson.

Avant de commencer

Lisez ces instructions complètement et attentivement.

IMPORTANT - L'installation et le service doivent être effectués par un installateur qualifié.

IMPORTANT - Conservez ce manuel d'installation pour l'inspecteur électrique local.

Installer - Laissez ce manuel avec l'utilisateur.

Utilisateur - Gardez ces instructions pour référence future.

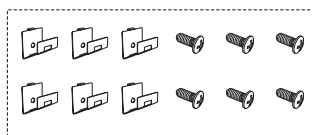
⚠ AVERTISSEMENT Cet appareil doit être correctement mis à la terre.

Attention installateur

TOUTES LES PLAQUES DE CUISSON À INDUCTION DOIVENT ÊTRE CÂBLÉES EN DUR (CÂBLAGE DIRECT) DANS UNE BOÎTE DE JONCTION APPROUVÉE. UN "PRISE ET FICHE" N'EST PAS AUTORISÉE SUR CES PRODUITS.

L'installation correcte relève de la responsabilité de l'installateur et la défaillance du produit due à une installation incorrecte N'EST PAS couverte par la garantie.

Pièces incluses

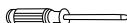


EMPV-30EC82H (30") : 6 entretoises et 6 vis

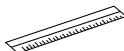
Outils dont vous pourriez avoir besoin



Crayon



Tournevis cruciforme



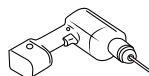
Règle ou règle droite



Lunettes de sécurité



Scie sauteuse



Foret de 1/8" et perceuse électrique ou manuelle

Exigences pour les armoires

Pour éviter d'endommager vos armoires, vérifiez auprès de votre constructeur ou fournisseur d'armoires pour vous assurer que les matériaux utilisés ne se décolorent pas, ne se délaminent pas ou ne subissent pas d'autres dommages. Cette plaque de cuisson a été conçue avec des températures maximales admissibles pour les armoires en bois de 200 °F (93 °C).

Découpe du plan de travail

Si vous installez la plaque de cuisson dans un matériau de surface solide tel que le granit, le quartz ou toute autre surface solide naturelle ou synthétique, nous recommandons que la découpe soit réalisée par un professionnel installateur d'armoires ou de plans de travail.

Les découpes de plaque de cuisson dans des comptoirs en bois ou en stratifié peuvent être préparées à l'aide d'une scie sauteuse et d'une perceuse électrique.

Avant d'installer la plaque de cuisson

1. Inspectez visuellement la plaque de cuisson pour vérifier qu'il n'y a pas de dommages. Assurez-vous également que toutes les vis de la plaque de cuisson sont bien serrées.
2. Notez le modèle et le numéro de série situés à l'avant de la plaque de cuisson. Lors de la commande de pièces ou de demandes concernant votre plaque de cuisson, assurez-vous d'inclure le modèle et le numéro de série ainsi que le numéro ou la lettre de lot de la plaque signalétique de votre plaque de cuisson.



Emplacement de la plaque signalétique

3. Préparez les dimensions de la découpe du plan de travail et assurez-vous que l'intérieur de l'armoire et la plaque de cuisson ne s'interfèrent pas.
4. Assurez-vous que les revêtements muraux, le plan de travail et les armoires autour de la plaque de cuisson peuvent supporter la chaleur (jusqu'à 93 °C) générée par la plaque de cuisson..

NOTE : Ne scellez pas la plaque de cuisson au plan de travail, celle-ci doit être amovible en cas de besoin de service.

INSTALLATION DE LA PLAQUE DE CUISSON

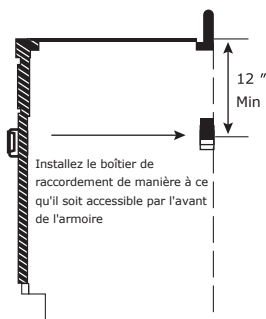
Étape 1 - Installation de la boîte de jonction (non fournie)

La boîte de jonction doit être située à moins de 1 mètre de la connexion de la plaque de cuisson. Elle doit être facilement accessible pour les besoins de service.

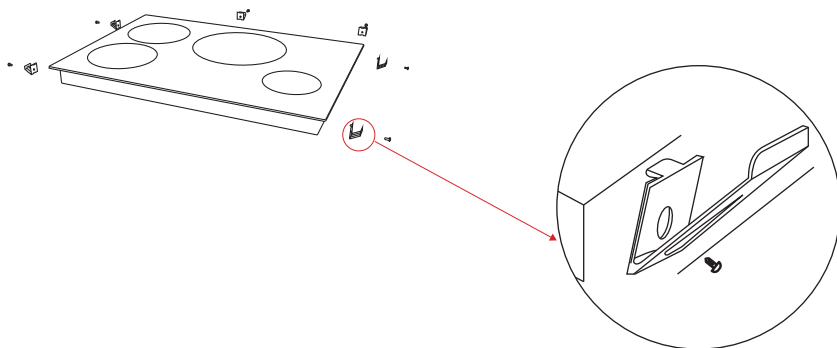
Étape 2 - Installation des entretoises

Il y a un kit d'installation facile pour chaque plaque de cuisson, comprenant des entretoises de fixation et des vis (pour l'EMPV-30EC82H, au total 6 entretoises et 6 vis). Commencez par trouver le kit d'installation facile.

Fixez les entretoises à la plaque de cuisson : Insérez les entretoises de fixation dans les trous de fixation réservés sur les côtés du boîtier, fixez la pince au boîtier avec la vis, puis insérez la plaque de cuisson dans l'armoire/la surface de travail.

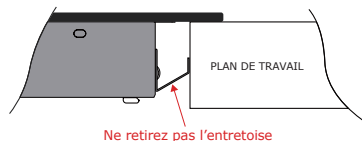


EMPV-30EC82H (30")



REMARQUE :

Les plaques de cuisson comprennent des entretoises sur les deux côtés et à l'arrière pour garantir un flux d'air adéquat une fois installées. Ne retirez pas les entretoises.

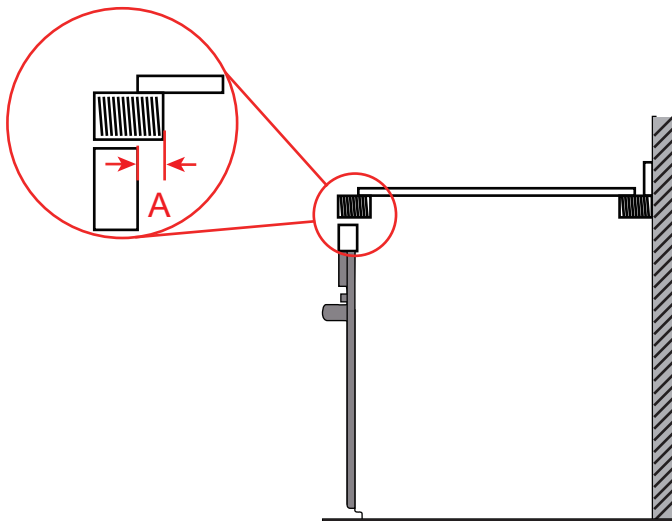


Étape 3 – Insérez la table de cuisson dans la découpe

Lors de l'installation au-dessus d'un four encastré ou d'un autre obstacle, les étapes 3-1 et 3-2 sont obligatoires afin d'assurer une ventilation suffisante. Si la table de cuisson bénéficie déjà d'une ventilation adéquate, passez directement à l'étape 3-3.

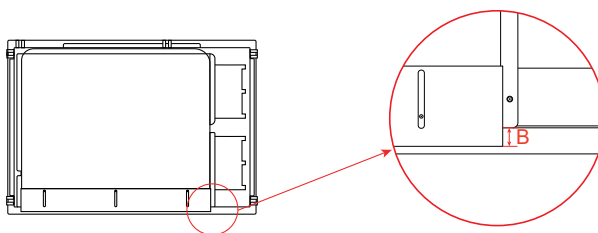
Étape 3-1 :

Mesurez la distance A entre le bord avant de la découpe et l'intérieur du meuble.



Étape 3-2 :

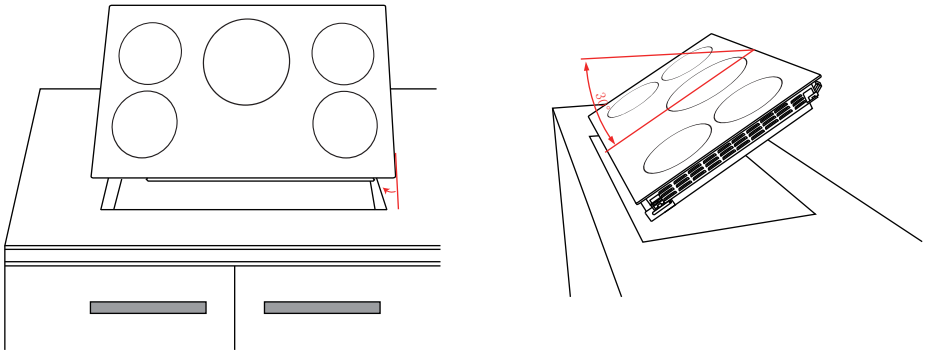
À deux personnes ou plus, placez la table de cuisson à l'envers sur une surface protégée en utilisant les blocs de mousse EPE de l'emballage. Réglez la distance du convoyeur ajustable pour que la distance B = A, de façon à ce que le convoyeur entre en contact fermement avec l'intérieur du meuble une fois la table de cuisson insérée dans la découpe.



Étape 3-3 :

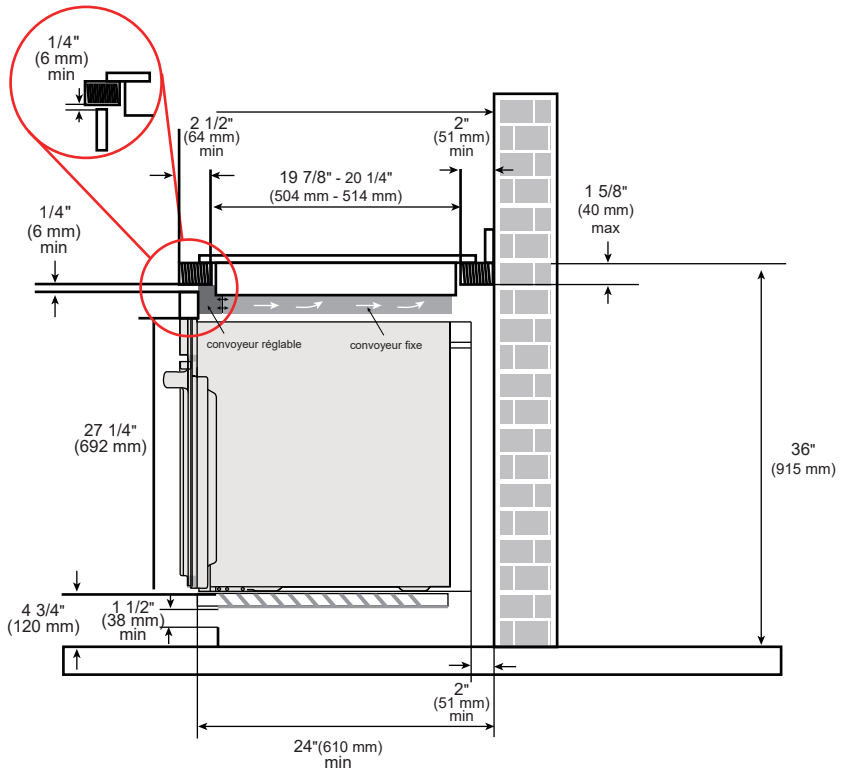
Insérez la table de cuisson au centre de la découpe en l'inclinant à environ 30 degrés contre le bord avant du plan de travail. Assurez-vous que le bord avant du plan de travail est parallèle à la table de cuisson. Vérifiez que tous les dégagements requis sont respectés.

Remarque : Soulevez la table de cuisson avec un angle de 30 degrés contre le bord avant du plan de travail.



Installation de la table de cuisson au-dessus d'un four encastré ou autre obstruction :

* L'ouverture de ventilation doit s'étendre sur toute la longueur de la découpe de la table de cuisson.



Connexion électrique

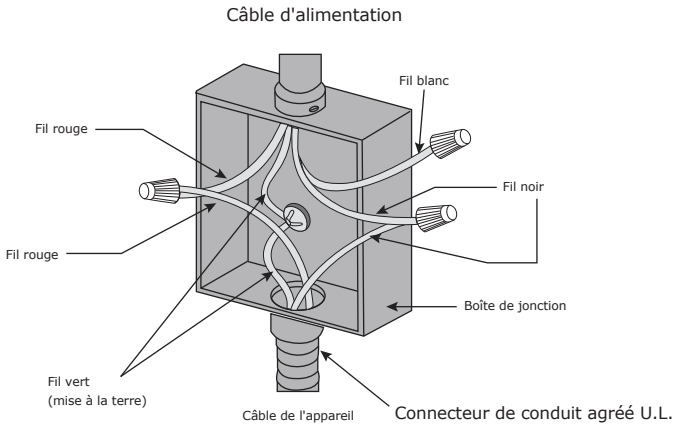
Cette plaque de cuisson est fabriquée avec un fil de mise à la terre (nu ou vert) connecté au cadre de la plaque de cuisson. Connectez le câble de la plaque de cuisson à la boîte de jonction à travers un connecteur de conduit agréé UL ou approuvé CSA.

⚠ WARNING Le câble de l'appareil est équipé de 3 fils.

Si le câble à 3 fils de l'alimentation électrique est connecté au câble à 3 fils de la plaque de cuisson :

Lorsque les codes locaux permettent la connexion du fil de mise à la terre de la plaque de cuisson au fil neutre du circuit (fil gris ou blanc), procédez comme suit :

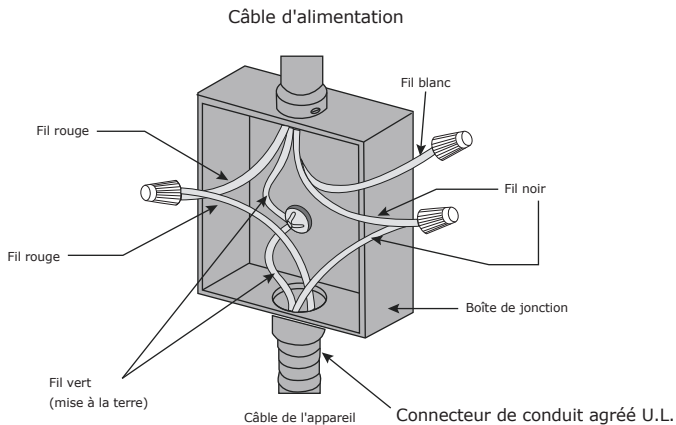
1. Déconnectez l'alimentation électrique.
2. Si les codes locaux le permettent, connectez le fil de mise à la terre vert de la plaque de cuisson au fil neutre du circuit (fil gris ou blanc).
3. Connectez les fils rouge et noir de la plaque de cuisson aux fils correspondants dans la boîte de jonction.



Câble à 4 fils de l'alimentation électrique de la maison

Si le câble à 4 fils de l'alimentation électrique est connecté au câble à 3 fils de la plaque de cuisson :

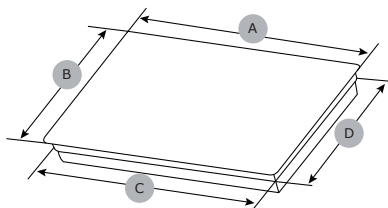
1. Déconnectez l'alimentation électrique.
2. Connectez le fil de mise à la terre vert de la plaque de cuisson au fil de mise à la terre dans la boîte de jonction (fil nu ou vert).
3. Connectez les fils rouge et noir de la plaque de cuisson aux fils correspondants dans la boîte de jonction.
4. Terminez et isolez le fil neutre (fil gris ou blanc) dans la boîte de jonction.



Câble à 4 fils de l'alimentation électrique de la maison

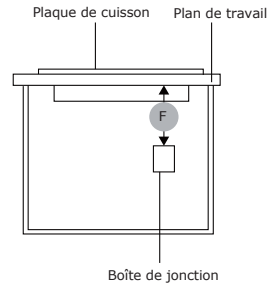
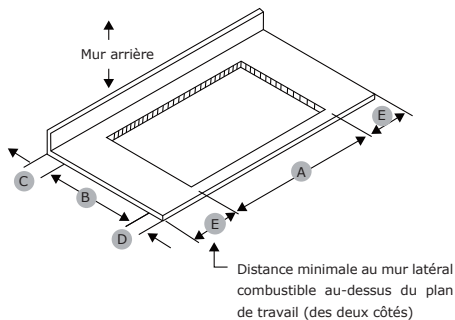
Préparation De L'ouverture

Dimensions approximatives du produit



	Armoires	EMPV-30EC82H (30") mm
A	Largeur du cadre	30" (762)
B	Profondeur du cadre	21" (534)
C	Largeur du boîtier	28 1/2" (724)
D	Profondeur du boîtier	19 1/4" (488)

Dimensions de la découpe



	EMPV-30EC82H (30") mm
A	29" - 29 1/8" (736mm - 740mm)
B	19 7/8" - 20 1/4" (504mm - 514mm)
C	Min. 2" (51 mm). Entre la découpe et le mur derrière la plaque de cuisson.
D	Min. 2 1/2" (64 mm). Entre le bord avant de la découpe et le bord avant du plan de travail.
E	Min. 2" (51 mm). Distance minimale des surfaces combustibles à gauche et à droite au-dessus de la plaque de cuisson.
F	Boîte de jonction ou prise à 12" (304,8 mm) minimum du bas du plan de travail.

Après l'installation

Vérifiez si votre plaque de cuisson fonctionne correctement après avoir complété les étapes d'installation.

1. Retirez tous les autocollants et films de la surface de la plaque de cuisson.
2. Nettoyez la plaque de cuisson avec de la crème de nettoyage avant utilisation. Séchez avec un chiffon doux. Consultez "**Nettoyage de votre plaque de cuisson**" dans le manuel d'utilisation pour référence.
3. Lisez "**Utilisation de la plaque de cuisson**" dans le manuel d'utilisation.
4. Allumez l'alimentation de la plaque de cuisson.
5. Vérifiez que toutes les fonctions fonctionnent correctement.

REMARQUE : Si la plaque de cuisson ne fonctionne pas ou si vous rencontrez un problème lors de son utilisation, vérifiez si le disjoncteur a sauté ou si un fusible a fondu.

Pour plus d'informations, consultez le guide de dépannage dans le manuel d'utilisation. Si vous ne résolvez pas le problème par vous-même, veuillez nous contacter pour obtenir de l'aide ou un service.

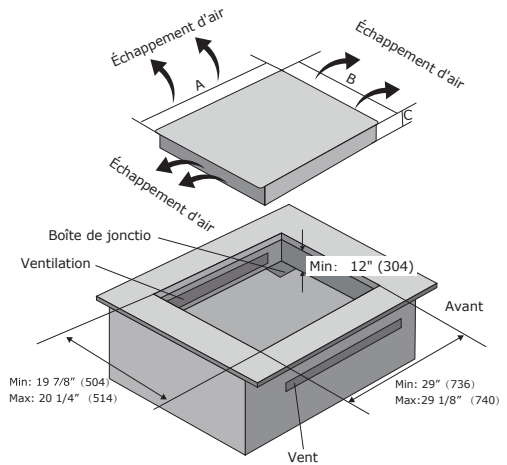
Installation - Modèle 30" (762 mm) EMPV-30EC82H

Dimensions de la plaque de cuisson		
A.Largeur	B.Profondeur	C.Hauteur
30" (762)	21" (534)	3 3/8" (86)

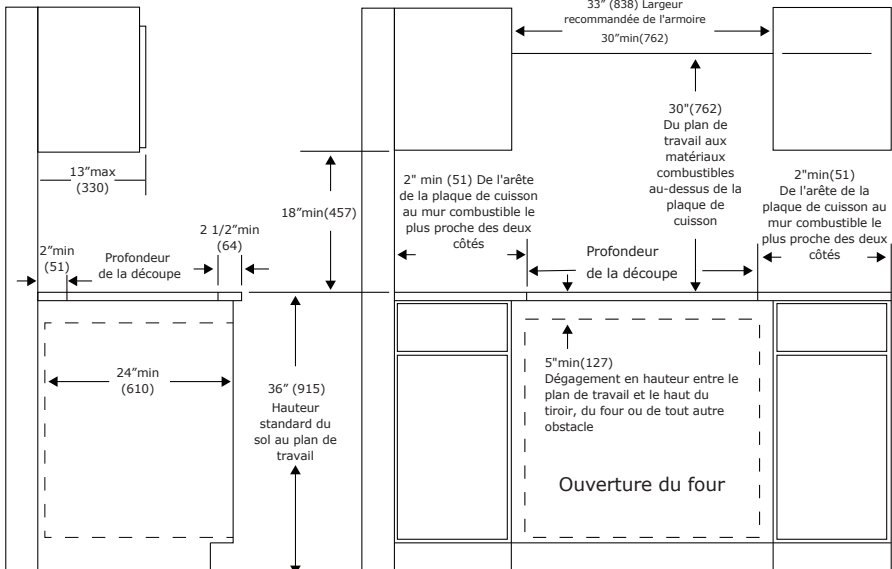
* NE PAS obstruer ces zones.

IMPORTANT :

Pour une ventilation parfaite, prévoyez une ouverture sous le plan de travail, à l'avant du meuble et à l'arrière du meuble. L'ouverture de ventilation doit s'étendre sur toute la longueur de la découpe de la table de cuisson.



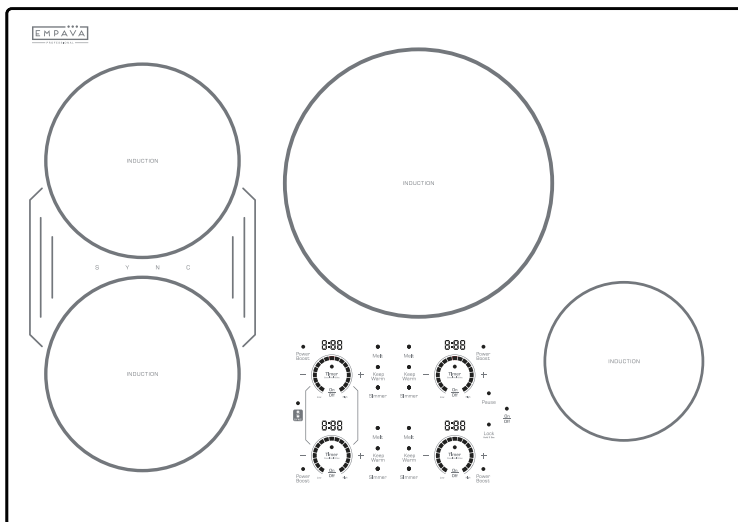
Modèle EMPV-30EC82H (30") Dimensions de la plaque de cuisson et de la découpe



GUÍA DE USO Y CUIDADO

PLACA DE INDUCCIÓN

Modelo: EMPV-30EC82H (30 PULGADAS)



Por favor, lea atentamente este manual de instrucciones antes de usar el producto.

Consérvelo para futuras referencias.

EMPAVA APPLIANCES INC

458 Parriott Place West, City of Industry,
Californie 91745, États-Unis

TÉL.:(888)-682-8882

WWW.EMPAVA.COM



C

US



ÍNDICE

1. Información importante de seguridad	01-04
2. Características de la placa de cocción	05-07
3. Uso de la placa de cocción	08-18
4. Ruidos de operación de la placa de cocción	19
5. Utensilios de cocina compatibles	20
6. Limpieza de tu placa de cocina	21-22
7. Guía de Solución de Problemas	23-24
8. Instrucciones de Instalación	25-34

Gracias por comprar nuestra **EMPAVA PLACA DE INDUCCIÓN**. Por favor, lea completamente este manual de instrucciones antes de utilizar su unidad.

Antes de la instalación, anote el modelo y el número de serie que se encuentran en la parte frontal de su placa. Si necesita servicio técnico o tiene alguna pregunta, tenga esta información a la mano.

Número de modelo: _____

Número de serie: _____

Sobre la Cocción por Inducción

La cocción por inducción es una tecnología avanzada, segura, eficiente y económica. Funciona mediante un campo electromagnético que genera calor instantáneo directamente en la base del utensilio de cocina, en lugar de calentar indirectamente la superficie de vidrio. El vidrio solo se calienta porque el utensilio de cocina transfiere el calor.

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

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

 **IMPORTANTE** Conserve estas instrucciones a mano para su uso futuro.

Este electrodoméstico se fabrica en cumplimiento con los estándares de seguridad correspondientes.

 **ADVERTENCIA**

Lea todas las instrucciones detenidamente antes de la instalación y el uso del electrodoméstico.

 **ADVERTENCIA**

El incumplimiento de estas advertencias podría provocar un incendio o explosión, causando daños materiales, lesiones personales o la muerte. Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones, tome las siguientes precauciones:

Uso Previsto

Este electrodoméstico está diseñado exclusivamente para uso doméstico empotrado.

No lo utilice en exteriores.

No utilice el electrodoméstico para calentar o climatizar una habitación.

 **ADVERTENCIA** **Seguridad al Cocinar**

No permita que papel de aluminio, papel o tela entren en contacto con un elemento caliente.

Evite preparar alimentos en recipientes de aluminio o plástico sobre las zonas de cocción calientes.

Revestimientos protectores: No utilice papel de aluminio para cubrir los elementos de cocción, los recipientes recolectores de goteo o el fondo del horno, excepto cuando se indique en el manual. El uso inadecuado de estos revestimientos puede aumentar el riesgo de descarga eléctrica o incendio.

No permita que las ollas hiervan hasta secarse o queden vacías. Nunca deje la placa de cocción desatendida mientras esté en uso.

Siempre use ollas y sartenes del tamaño adecuado.

El uso de utensilios de cocina demasiado pequeños puede dejar expuesta una parte del elemento caliente, lo que puede provocar la ignición de la ropa o causar quemaduras personales.

Siempre retire las tapas de los alimentos enlatados o sellados antes de calentarlos para evitar explosiones.

Se requiere supervisión constante cuando el electrodoméstico es utilizado por o cerca de niños.

Use únicamente agarraderas secas. Las agarraderas húmedas o mojadas sobre superficies calientes pueden causar quemaduras por vapor.

No permita que la agarradera toque los elementos calefactores calientes. No use toallas ni paños voluminosos.

Recomendación importante: Se recomienda encarecidamente que una persona con discapacidades físicas o mentales no utilice el electrodoméstico sin la supervisión de una persona calificada. Esta misma recomendación aplica a los niños.

Cuando la unidad esté encendida, evite tocar áreas fuera del panel de control, ya que la superficie puede retener calor residual.

Es importante tener en cuenta que la superficie de la unidad permanecerá caliente por un corto período después de su uso.

No toque superficies calientes.

No use agua para apagar incendios de grasa. Sofóquelos con una tapa, use un extintor de tipo químico seco o de espuma.

PRECAUCIÓN: Si suena un timbre o zumbador, significa que el electrodoméstico está funcionando mal. Apáguelo o desconéctelo de la corriente y solicite asistencia de un técnico calificado.


Asegúrese de que los reflectores o bandejas de goteo estén en su lugar. La ausencia de estos durante la cocción puede causar daños en el cableado o los componentes internos.


ADVERTENCIA Seguridad en la Limpieza

No utilice limpiadores a vapor ni de alta presión para limpiar la placa de cocción, ya que esto puede causar una descarga eléctrica.

Limpie la placa con precaución: Si usa una esponja o paño húmedo para limpiar derrames en una zona de cocción caliente, tenga cuidado para evitar quemaduras por vapor.

Condición del Electrodoméstico


 **ADVERTENCIA** No utilice ningún electrodoméstico con el cable dañado, si presenta fallas de funcionamiento o ha sufrido algún daño. Lleve el electrodoméstico al centro de servicio autorizado más cercano para su inspección, reparación o ajuste.


 **IMPORTANTE** No cocine en una placa rota. Si la placa se rompe, los líquidos de limpieza o los derrames pueden filtrarse en la superficie dañada y generar un riesgo de descarga eléctrica. Contacte a un técnico calificado de inmediato.

IMPORTANTE Entorno del Electrodoméstico

Para reducir el riesgo de incendio, no permita que objetos como vidrio, papel u otros materiales obstruyan la entrada o salida de aire de la placa de cocción. Para evitar descargas eléctricas, no instale la unidad sobre un fregadero.

No almacene ningún objeto directamente sobre la superficie del electrodoméstico mientras esté en funcionamiento. Siempre tenga un detector de humo en buen estado en la cocina o cerca de ella.

 **PRECAUCIÓN** No deje tapaderas u otros objetos metálicos como cuchillos, tenedores o cucharas sobre la placa de cocción. Si la placa se enciende, estos objetos pueden calentarse rápidamente y causar quemaduras. No coloque objetos ásperos o irregulares sobre la unidad, ya que pueden dañar la superficie. Si la placa de cocción está cerca de una ventana, asegúrese de que las cortinas no se acerquen ni cubran la unidad, ya que esto puede representar un peligro de incendio.

 **IMPORTANTE** No use la placa de cocción como una superficie de trabajo.

Sustancias como sal, azúcar o arena pueden rayar la superficie de cerámica de vidrio. No almacene objetos duros o puntiagudos sobre la placa de cocción, ya que podrían dañar la unidad si se caen sobre ella.

No ponga detergentes ni materiales inflamables en el equipo instalado debajo o cerca de la placa de cocción.

Mientras cocina, cualquier derrame de grasa o aceite sobre la placa puede prenderse fuego. Existe riesgo de quemaduras e incendio, por lo que debe controlar el proceso de cocción en todo momento.

Nunca deje los elementos de superficie desatendidos a altas temperaturas. Los derrames pueden generar humo y salpicaduras grasientas que pueden encenderse.

El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede causar lesiones. Los objetos con campo magnético, como radios, televisores, tarjetas de crédito, cintas de casete, etc., pueden afectar la unidad.

La calificación eléctrica marcada debe ser al menos igual a la calificación eléctrica del electrodoméstico.

Para evitar accidentes y lograr una ventilación óptima, deje suficiente espacio alrededor del área de cocción.

⚠ PRECAUCIÓN No guarde objetos de interés para los niños en los gabinetes sobre la placa de cocción o en el respaldo de la unidad. Los niños que trepen la placa para alcanzar estos objetos podrían resultar gravemente heridos.

Use el tamaño adecuado de utensilios de cocina: Estos electrodomésticos están equipados con cuatro o cinco elementos de cocción de diferentes tamaños. Elija utensilios con una base plana lo suficientemente grande para cubrir la superficie de calefacción. El uso de utensilios demasiado pequeños expondrá una parte de la superficie de calentamiento, lo que puede causar lesiones graves. Los utensilios compatibles mejorarán la eficiencia.

Para reducir el riesgo de quemaduras, ignición de materiales inflamables y derrames debido a un contacto no intencional con los utensilios de cocina, las asas de los utensilios deben estar orientadas hacia adentro y no deben extenderse sobre la superficie de calefacción adyacente.

Use ropa adecuada: Nunca use prendas sueltas o colgantes mientras utiliza el electrodoméstico.

⚠ ADVERTENCIA **Seguridad del Cable de Alimentación**

⚠ ADVERTENCIA Para proteger contra descargas eléctricas, no sumerja el cable ni el cuerpo principal en agua ni en ningún otro líquido.

No permita que el cable toque superficies calientes.

Organice el cable de forma que no cuelgue sobre la encimera, donde los niños puedan jalarlo o alguien pueda tropezar con él.

Seguridad en Servicio y Reparación

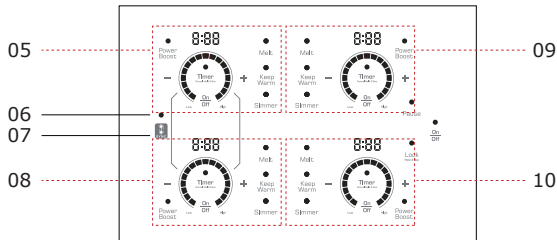
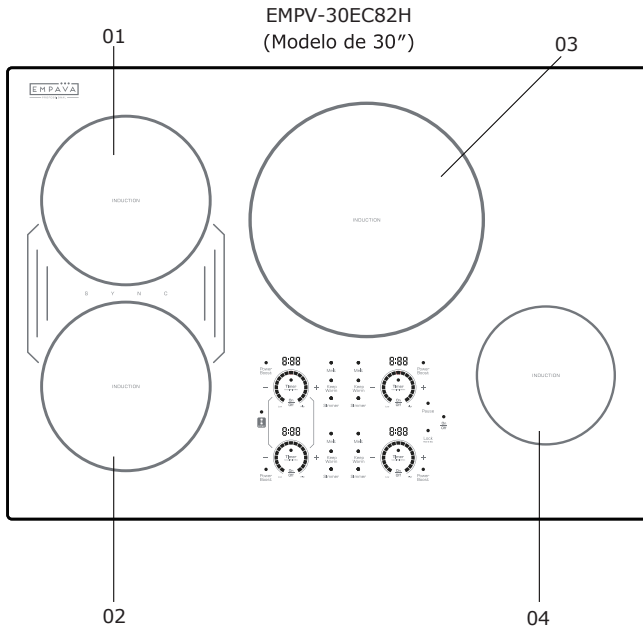


No repare ni reemplace ninguna parte del electrodoméstico, a menos que se indique específicamente en el manual. Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico calificado.

Este producto no debe ser tratado como residuos domésticos. En su lugar, debe entregarse en el punto de recolección correspondiente para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. Al asegurarse de que este producto se elimine correctamente, ayudará a prevenir posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana, que podrían ser causadas por un manejo inapropiado de los desechos de este producto. Para obtener más información detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su oficina municipal local, el servicio de disposición de residuos domésticos o la tienda donde compró el producto.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

CARACTERÍSTICAS DE LA PLACA DE COCCIÓN



01 Elemento de cocción trasero izquierdo

02 Elemento de cocción delantero izquierdo

03 Elemento de cocción trasero derecho

04 Elemento de cocción delantero derecho

05 Área de control del elemento de cocción trasero izquierdo

06 Indicador SYNC (Puente) izquierdo

07 Teclado SYNC (Puente) izquierdo

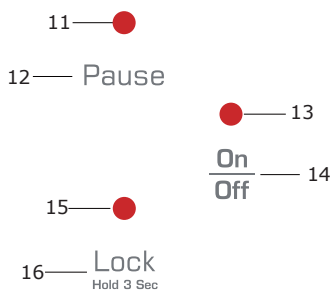
08 Área de control del elemento de cocción delantero izquierdo

09 Área de control del elemento de cocción trasero derecho

10 Área de control del elemento de cocción delantero derecho

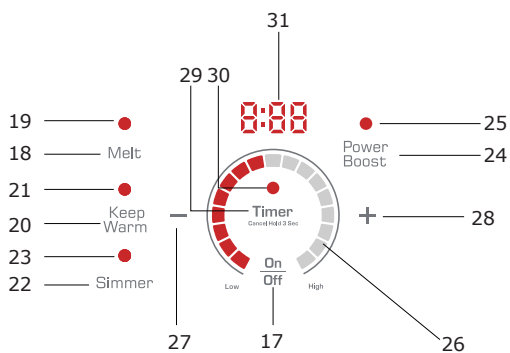
Panel de Control

Área de Control Principal



- 11 Indicador de pausa
- 12 Teclado de pausa
- 13 Indicador de encendido/apagado de la energía principal
- 14 Teclado de encendido/apagado de la energía principal
- 15 Indicador de bloqueo de control
- 16 Teclado de bloqueo de control

Área del Elemento de Cocina



- 17 Tecla de encendido/apagado del elemento de cocción
- 18 Modo de derretir
- 19 Indicador de derretir
- 20 Modo de mantener caliente
- 21 Indicador de mantener caliente
- 22 Modo Cocción lenta
- 23 Indicador de Cocción lenta
- 24 Modo Power Boost
- 25 Indicador Power Boost
- 26 Área táctil o deslizante para niveles de potencia
- 27 Tecla para disminuir potencia o tiempo
- 28 Tecla para aumentar potencia o tiempo
- 29 Tecla del temporizador
- 30 Indicador del temporizador
- 31 Pantalla digital de potencia y tiempo

ESPECIFICACIONES

Modelo	EMPV-30EC82H (30 PULGADAS)
Dimensiones del producto (w x d x h)	30" x 21" x 3 3/8"
Dimensiones del corte (w x d)	Min: 29" x 19 7/8" Max: 29 1/8" x 20 1/4"
Voltaje (voltios)/Amperios	208~240V/40A
Frecuencia (Hz)	60
Potencia total (vatios)	240V/8700W 208V/7500W
Elementos de cocina	4
Izquierda trasera/Potencia máxima	1850W/2700W 8" dia.
Izquierda delantera/Potencia máxima	1850W/2700W 8" dia.
Puente izquierdo	3700W
Derecha trasera/Potencia máxima	3000W/4000W 11" dia.
Derecha delantera/Potencia máxima	1800W/2000W 6.5" dia.

PANTALLA DE AJUSTE DE CALOR

PANTALLA	DESCRIPCIÓN
AU	Derretir – Derretir mantequilla o chocolate.
	Mantener caliente – Continuar cocinando alimentos cubiertos, cocinar al vapor o mantener alimentos a una temperatura cálida antes de servir.
	Cocción a fuego lento – Mantener a fuego lento o hervir lentamente, espesar salsas y jugos.
0	Sin energía para el elemento de cocina
1-17	Nivel de potencia
10	Potencia máxima – Hasta 10 minutos
A	Calor rápido automático
H	Indicador de superficie caliente
U	Indicador de detección de sartén
E0-E9 EE	Código de error
F	La interrupción de las líneas de comunicación
Toda la pantalla digital de potencia parpadea	El modo de pausa y la luz de pausa se iluminan

USO DE LA ENCIMERA

Bloqueo de control

Puedes usar el bloqueo del panel para evitar que la encimera se encienda accidentalmente. La luz indicadora de bloqueo de control sobre el teclado de bloqueo de control indica que está bloqueado. Cuando el bloqueo de control se desactiva, la luz indicadora se apaga.



Lock
Hold 3 Sec

VERROUILLAGE DE
CONTRÔLE - ACTIVÉ



Lock
Hold 3 Sec

VERROUILLAGE DE
CONTRÔLE - DÉSACTIVÉ

El bloqueo de control puede activarse en los siguientes 2 casos

1 Cuando la energía principal de la encimera está apagada.

Si el bloqueo de control se enciende cuando la encimera está apagada, todos los teclados se bloquean, excepto el teclado de bloqueo de control. El bloqueo de control debe desactivarse para usar la encimera.

2 Cuando la encimera está en uso y uno o más elementos están activos.

Cuando el bloqueo de controles está activado durante la cocción, todas las funciones están bloqueadas EXCEPTO: las teclas de APAGADO del elemento de cocción, la tecla de APAGADO de la alimentación principal de la placa, la tecla SYNC OFF y la tecla de Bloqueo de control.

Para Bloquear

Toque y mantenga presionado el teclado de bloqueo de control durante 3 segundos, la luz indicadora de bloqueo de control sobre el teclado de bloqueo de control se iluminará.

O

La encimera entrará en modo de bloqueo si la unidad está apagada durante más de 2 minutos.

Para Desbloquear

Toque y mantenga presionado el teclado de bloqueo de control durante 3 segundos, la luz indicadora de bloqueo de control se apagará.

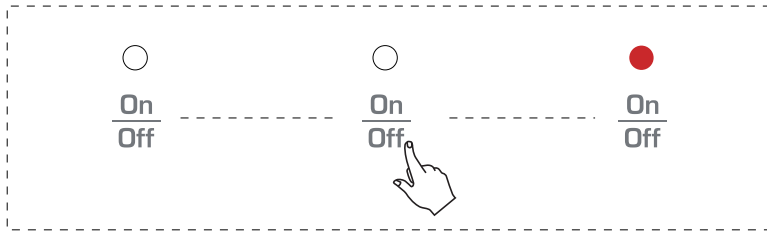
IMPORTANTE

Toque y mantenga presionado durante 3 segundos



Para Encender la Encimera

Mientras esté en modo de espera, toque el teclado de encendido/apagado de energía principal dos veces, hará un sonido de pitido una vez y la luz de encendido/apagado de energía principal se iluminará sobre el teclado de encendido/apagado de energía principal, indicando que los elementos de cocina entran en modo de preparación. La unidad regresará automáticamente al modo de espera si no se selecciona un elemento de cocina dentro de los 30 segundos.

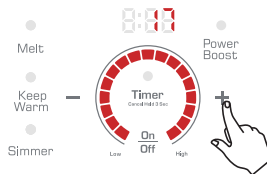


Toque el teclado de encendido/apagado de energía principal dos veces

Operación de los Elementos de Cocina

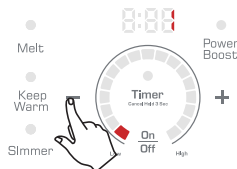
Para encender uno o más elementos de cocina, coloque una olla o sartén compatible sobre el elemento de cocina deseado. Mientras esté en modo de preparación, toque el teclado de encendido/apagado del elemento de cocina deseado, la pantalla de potencia mostrará un "0" y parpadeará, indicando que aún no se ha establecido un nivel de potencia para el elemento de cocina. Luego, establezca un nivel de potencia deseado, potencia máxima o configuraciones automáticas (Derretir, Mantener caliente, Cocción a fuego lento) dentro de los 30 segundos utilizando los siguientes métodos:

Primero toque el teclado "+" para entrar al nivel 17, la pantalla digital mostrará 17 y el arco gris se iluminará correspondiente.



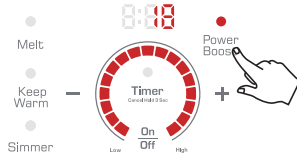
0

Primero toque el teclado "-" para entrar al nivel 1, la pantalla digital mostrará 1, y el arco gris se iluminará correspondiente.



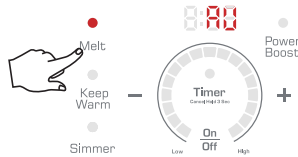
O

Toque el teclado "Potencia máxima" para entrar en el nivel 18, la pantalla digital mostrará 18 y el arco gris se iluminará correspondiente.



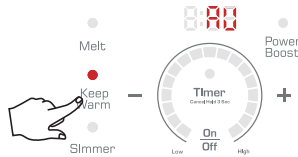
O

Toque el teclado "Derretir" para entrar en el modo de derretir, la luz indicadora sobre el teclado de derretir se iluminará, la pantalla digital mostrará AU.



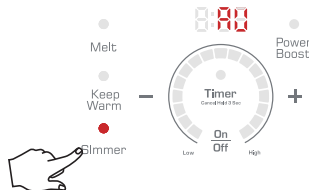
O

Toque el teclado "Mantener caliente" para entrar en el modo de mantener caliente, la luz indicadora sobre el teclado de mantener caliente se iluminará, la pantalla digital mostrará AU.



O

Toque el teclado "Cocción a fuego lento" para entrar en el modo de cocción a fuego lento, la luz indicadora sobre el teclado de cocción a fuego lento se iluminará, la pantalla digital mostrará AU.



O

Toque o deslice el área debajo del arco hasta el nivel de potencia deseado (1 - 17), la pantalla digital mostrará el nivel de potencia y el arco gris se iluminará correspondiente.



El elemento de cocina seleccionado se apagará automáticamente si no se presiona el teclado del modo de función de cocción hasta 30 segundos.

Ajustar el Nivel de Potencia

En el modo de ajuste de potencia

- Toque o deslice el área debajo del arco para seleccionar el nivel de potencia deseado (1 - 17).
- Toque el teclado "+" o "-" para establecer el nivel de potencia deseado, toque el teclado "+" o "-", un toque corto en el teclado "+" o "-" ajusta la potencia en 1 nivel y un toque largo en el teclado "+" o "-" ajusta rápidamente el nivel de potencia.

En el modo de Potencia máxima o en el modo de configuración automática (Derretir, Mantener caliente, Cocción a fuego lento).

Toque o deslice el área debajo del arco para seleccionar el nivel de potencia deseado.

NOTA: Asegúrese de seleccionar el elemento de cocina adecuado y los niveles de potencia antes de ajustar los formatos de cocción a alta temperatura.

Calor Rápido Automático

Esta función permite que los elementos de cocina calienten los alimentos o líquidos rápidamente al nivel de potencia 17, y luego reduce automáticamente la potencia de salida a un nivel de potencia de cocción preseleccionado.

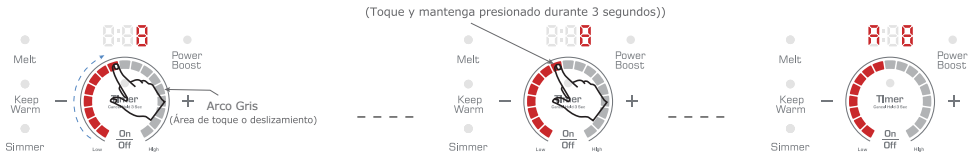
La cantidad de tiempo que el elemento de cocina calentará rápidamente depende del nivel de potencia seleccionado, como se muestra a continuación:

Nivel de potencia preseleccionado	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Tiempo aproximado en Calor Rápido (min)	40s	40s	1	1	2	2	3	3	4	4	7	7	2	2	3	3	/	/

Cuando el elemento de cocción está encendido o en otro modo de cocción, toque o deslice el área debajo del arco hasta el nivel de potencia deseado (1-16), no levante el dedo.

Mantenga el dedo presionado en el control durante 3 segundos hasta que aparezca la letra A. El Calor Rápido Automático ahora está configurado y la pantalla digital mostrará A + Nivel de potencia seleccionado. Puede quitar el dedo. La duración del tiempo en el nivel de potencia 17 depende del nivel de potencia de calor preseleccionado.

Al final del tiempo de Calor Rápido, la potencia de salida volverá al nivel de potencia de cocción preseleccionado.



Para cancelar la configuración de Calor Rápido automático

Mientras ingrese a un nuevo ajuste de nivel de potencia o a un modo de configuración automática, o toque el teclado de encendido/apagado del elemento de cocina deseado para apagar el elemento de cocina, entonces el Calor Rápido se cancelará.

Control Automático del Nivel de Potencia

El nivel de potencia mostrado puede ser diferente de la potencia de salida real en el estado de alta temperatura interna. Para evitar que la encimera se sobrecaliente, la potencia de salida real se controla automáticamente.

Para Apagar el Elemento de Cocina

1. Toque el teclado de encendido/apagado del elemento de cocina deseado para apagar el elemento en funcionamiento.
2. Toque el teclado de encendido/apagado principal para apagar la encimera.

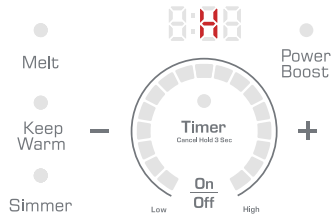
Apagado Automático del Elemento de Cocina

Si un elemento de cocina no tiene un temporizador activado y el nivel de potencia o el modo de cocción preestablecido no se cambian durante 2 horas de funcionamiento, el elemento de cocina específico se apagará automáticamente.

Indicador de Calor Residual

Cuando un elemento de cocina individual o la encimera se apaga, la presencia de calor residual se muestra con una "H" (de "hot", caliente) en la pantalla digital de potencia del elemento de cocina correspondiente. El indicador de calor residual se apagará solo después de que el elemento de cocina se haya enfriado. Puede aprovechar el calor residual para descongelar o mantener los alimentos calientes.

NOTA: No toque el elemento de cocina cuando el indicador de calor residual esté iluminado.



Nivel de Potencia

El nivel de potencia del elemento de cocina se puede ajustar desde el nivel 1 hasta el nivel 17, con Potencia Máxima (18).

Recomendaciones para Inducción

CONFIGURACIÓN	NIVEAU DE PUISSANCE	DESCRIPTION
Alto/Potencia Máxima (Boost)	17-18	Llevar líquidos a ebullición. Siempre reduzca el ajuste a un nivel de calor más bajo cuando los líquidos comiencen a hervir o los alimentos comiencen a cocinarse.
Medio Alto	13-16	Mantener un hervor rápido, freír o freír en profundidad.
Medio	9-12	Mantener un hervor suave o lento, espesar salsas y guisos.
Medio Bajo	5-8	Continuar cocinando alimentos cubiertos, cocinar al vapor o mantener los alimentos a una temperatura cálida antes de servir.
Bajo	1-4	Mantener los alimentos calientes.

NOTA: Durante la cocción, la unidad está equipada con mecanismos de seguridad contra el sobrecalentamiento. El calentamiento puede aparecer de forma intermitente cuando se usa el elemento de cocina para freír, saltear, asar a la parrilla y otros formatos de cocción a alta temperatura.

Potencia Máxima (Power Boost)

La función de Potencia Máxima se utiliza para cocinar a máxima potencia durante un corto período de tiempo (máximo 10 minutos). Cuando el tiempo máximo de potencia expira, los elementos de cocina regresan automáticamente al nivel de potencia 17.



ADVERTENCIA

La Potencia Máxima solo se recomienda para HERVIR AGUA.



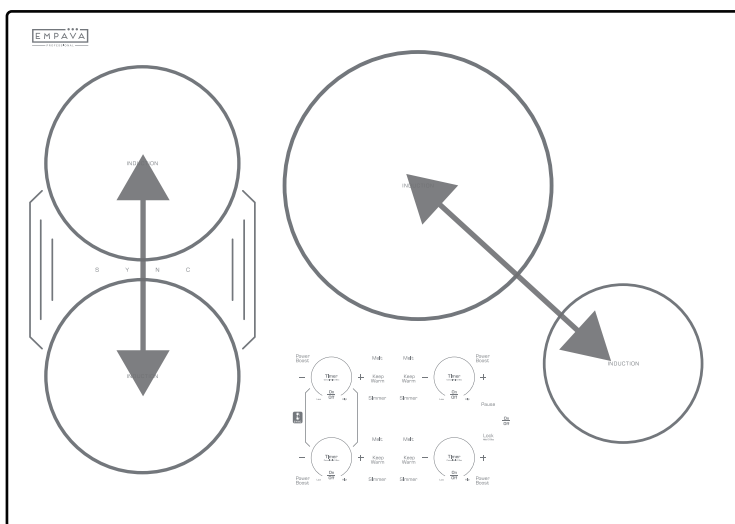
ADVERTENCIA

No deje una olla sin supervisión mientras esté en el modo de Potencia Máxima o en otros ajustes de alta potencia.

Distribución Automática de Potencia

El modelo EMPV-30EC82H (30 PULGADAS) de encimera de inducción tiene 2 zonas de cocción. Si dos elementos en la misma zona están en uso, cuando se selecciona la Potencia Máxima en un elemento, el nivel de potencia del otro elemento se reduce para que la potencia total del par de elementos no supere el límite de 3700W o 5000W.

Distribución de Potencia - 30" (EMPV-30EC82H)			
Izquierda		Derecha	
18	9	18	17
↕	↕	↕	↕
9	18	9	18



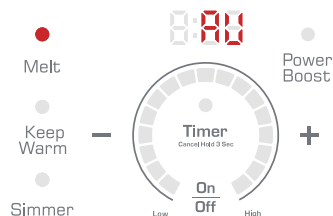
Lados Derecho e Izquierdo,(2 Zonas de Inducción)

Configuraciones Automáticas

La encimera de inducción cuenta con 3 modos de cocción preestablecidos: Derretir (Melt), Mantener Caliente (Keep Warm) y Cocción a Fuego Lento (Simmer).

Modo Derretir (Melt Mode): Esta función cocina a una temperatura predefinida. Cuando el elemento de cocción está encendido o en otro modo de cocción, el usuario puede tocar el teclado Melt para activar el modo Derretir. La pantalla digital mostrará "AU".

Esta función permite alcanzar y mantener automáticamente una temperatura de 113°F (45°C) con un temporizador predeterminado de 2 horas. El modo Derretir permite llevar los alimentos a la temperatura ideal para derretir suavemente sin riesgo de quemarse. Es ideal para alimentos delicados como chocolate o mantequilla, evitando que se quemen o se adhieran a la olla/sartén.



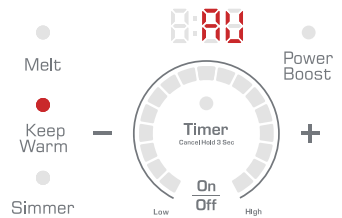
Modo Mantener Caliente (Keep Warm Mode):

Esta función cocina a una temperatura predefinida.

Cuando el elemento de cocción está encendido o en otro modo de cocción, el usuario puede tocar el teclado Keep Warm para activar el modo Mantener Caliente. La pantalla digital mostrará "AU".

Esta función permite alcanzar y mantener automáticamente una temperatura de 158°F (70°C) con un temporizador predeterminado de 2 horas.

Mantener Caliente permite conservar los alimentos a una temperatura ideal después de ser cocinados o reducir líquidos lentamente.

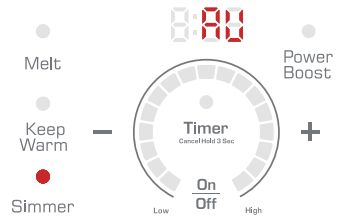


Modo Cocción a Fuego Lento:

Esta función cocina a una temperatura predefinida. Cuando el elemento de cocción está encendido o en otro modo de cocción, el usuario puede tocar el teclado Simmer para activar el modo Cocción a Fuego Lento. La pantalla digital mostrará "AU".

Esta función permite alcanzar y mantener automáticamente una temperatura de 195°F (90°C) con un temporizador predeterminado de 2 horas.

Cocción a Fuego Lento es ideal para mantener una temperatura de cocción a fuego lento (llevar la sartén a ebullición y luego reducir el calor). Perfecto para recetas de cocción prolongada, como salsas, sopas, guisos, etc., manteniendo una cocción óptima.

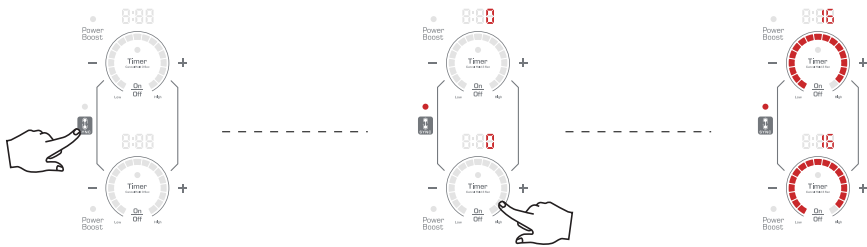


Elementos Sincronizados

Las placas de cocción tienen elementos SYNC para acomodar utensilios de cocina más grandes. El modelo EMPV-30EC82H (30 PULGADAS) de inducción tiene 1 zonas de cocción sincronizadas (frontal izquierda y trasera izquierda).

Para Activar La Sincronización (una zona grande)

1. Coloque un utensilio de cocina compatible, como una plancha, sobre los dos elementos de cocción sincronizados. Para activar los dos elementos de cocción como una sola zona grande, simplemente toque el botón Bridge "SYNC". La luz indicadora SYNC, ubicada sobre el botón, se iluminará y las dos pantallas digitales mostrarán "0" parpadeando. Ambos elementos de cocción compartirán la misma configuración. Ajuste el nivel de potencia deseado entre 1 y 17 o seleccione una configuración automática (Derretir, Mantener Caliente, Hervir a fuego lento) dentro de los 30 segundos siguientes. Los dos elementos de cocción seleccionados se apagarán automáticamente si no se establece un nivel de potencia o una configuración automática dentro de los 30 segundos.



Nota: Hay 17 niveles de potencia en el modo Bridge-SYNC. La función Power Boost no está disponible en este modo.

Nota: Si no se detecta una olla o sartén en uno de los elementos de cocción, el elemento sin recipiente mostrará "E".

Si no se detecta una sartén durante 30 segundos:

- 1.El modo Bridge-SYNC se apagará y la luz indicadora SYNC desaparecerá.
- 2.El elemento de cocción sin una sartén detectada se apagará.
- 3.El elemento de cocción restante continuará cocinando con la configuración seleccionada.

Para Apagar Sync (dos elementos independientes):

Para usar el área flexible como dos elementos independientes con configuraciones diferentes:

a.Toque nuevamente el botón Bridge "SYNC". El modo Bridge-SYNC se apagará, y el área de cocción grande se dividirá en dos elementos independientes. El elemento de cocción del puente se apagará.

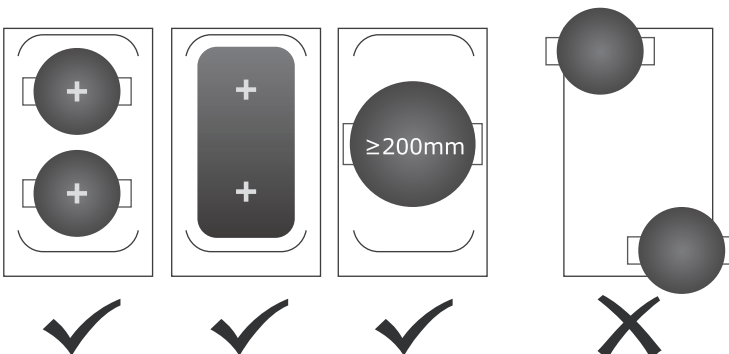
O

b.Toque el botón de encendido/apagado del elemento de cocción deseado. El elemento de cocción seleccionado se apagará y el otro continuará cocinando con la configuración existente.

O

c.Toque el botón principal de encendido/apagado para apagar la placa de cocción.

Important : En el caso de una olla grande, sartenes ovaladas, rectangulares o alargadas, asegúrese de colocar las sartenes centradas en el único elemento de cocción, cubriendo ambos cruces, como se muestra a continuación:



Pause

La función Pausa se puede usar para detener temporalmente todas las funciones de cocción y los temporizadores individuales durante hasta 10 minutos sin borrar la configuración. Para usar la función Pausa, al menos un elemento de cocción debe estar en uso. Cuando la operación de la placa de cocción está en pausa, todos los modos de cocción y temporizadores de los elementos de cocción se desactivan automáticamente, excepto el modo de bloqueo. El encendido/apagado principal y el encendido/apagado de los elementos de cocción de coccion, SYNC pueden activarse.

Para activar la pausa

Toque el botón de Pausa, la luz indicadora de Pausa sobre el botón se iluminará y todos los dígitos de potencia en funcionamiento parpadearán. Si el modo Pausa no se cancela dentro de 10 minutos, la unidad se apagará automáticamente.

Para desactivar la pausa

Toque el botón de Pausa nuevamente dentro de los 10 minutos, la luz indicadora de Pausa sobre el botón se apagará y la placa de cocción continuará con la configuración que estaba establecida antes de tocar la Pausa.

Temporizador

Para cada elemento de cocción individual. El tiempo puede establecerse entre 1 minuto y 9 horas 59 minutos y se puede cambiar en cualquier momento durante la cuenta regresiva. Un toque corto en los botones "+" o "-" ajusta el tiempo en 1 minuto, y un toque largo en los botones "+" o "-" ajusta el tiempo en 10 minutos.

Para configurar un temporizador para un elemento de cocción específico

1. Toque el botón Timer del elemento de cocción deseado, el número de horas en la pantalla digital del temporizador parpadeará. Toque el botón "+" o "-" para ajustar un número (de 0 a 9), por ejemplo, toque el número 5 como se muestra a continuación.



2. Toque nuevamente el botón Timer, el número de minutos parpadeará. Toque el botón "+" o "-" para ajustar un número (de 0 a 59), por ejemplo, toque el número 25 como se muestra a continuación.



3. Toque el botón "Timer" por tercera vez para finalizar la configuración del temporizador (la configuración también se completa si parpadea durante 5 segundos), o hasta que se toque otro botón. Una vez activado, la pantalla digital alternará entre mostrar el tiempo de cocción restante y el nivel del modo de cocción seleccionado. Cuando el tiempo se haya agotado, el elemento de cocción específico se apagará automáticamente.

Si desea verificar el tiempo restante, toque el botón Timer del elemento de cocción deseado. La pantalla digital del temporizador mostrará el tiempo restante y el número de horas parpadeará. Puede repetir los pasos anteriores para restablecer la configuración del temporizador.

Para cancelar el temporizador del elemento de cocción

Toque el botón Timer del elemento de cocción deseado, la pantalla digital del temporizador mostrará el tiempo restante y el número de horas parpadeará. Ajuste el tiempo a 0:00 para apagar la configuración del temporizador del elemento de cocción seleccionado.

O

En el modo de configuración del temporizador, mantenga presionado el botón Timer durante 3 segundos para apagar la configuración del temporizador del elemento de cocción seleccionado.

RUIDOS DE OPERACIÓN DE LA PLACA DE COCCIÓN

Ruido del Utensilio de Cocina

Los campos de inducción son generados por equipos electrónicos, que en su mayoría son silenciosos, pero pueden producir un leve sonido a niveles de potencia altos y con el ventilador de refrigeración. El ruido puede ser más fuerte cuando la unidad está configurada en configuraciones de alta potencia o temperatura.

Lo que a veces produce sonido en la cocción por inducción no es el equipo de inducción, sino el utensilio de cocina en sí. Pueden producirse sonidos leves con diferentes tipos de utensilios de cocina. Algunas de las posibles causas incluyen:


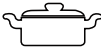




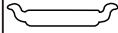
- Las sartenes más pesadas, como el hierro fundido esmaltado, producen menos ruido que una sartén más ligera de acero inoxidable multicapas. Los utensilios de cocina ligeros también pueden vibrar. Se recomienda utilizar utensilios de cocina de alta calidad y peso pesado.
- Los utensilios de cocina con fondos irregulares o deformados pueden vibrar audiblemente sobre la superficie de vidrio cerámico, aunque típicamente esto ocurre solo con configuraciones de alta potencia.
- Se puede escuchar un ruido de "crack" si la base del utensilio de cocina está hecha de una capa de materiales diferentes.
- Un "zumbido" bajo puede ocurrir durante la cocción, lo cual es normal, especialmente en configuraciones de alta potencia.
- El silbido puede ocurrir si ambos elementos se están utilizando al mismo tiempo en configuraciones altas, y el utensilio de cocina tiene bases hechas de una capa de material diferente.
- Las asas sueltas en los utensilios de cocina, generalmente cuando están remachadas, pueden vibrar ligeramente.
- Los utensilios de cocina de alta calidad, como el hierro fundido sólido o los esmaltados, ayudarán a reducir el ruido.

UTENSILIOS DE COCINA

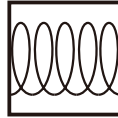
La calidad de tu cocina depende de los utensilios que utilices. Debido a que la cocción por inducción requiere un recipiente magnético para calentar, solo ciertos materiales pueden usarse en tu placa de cocina.

Utensilios adecuados

Ollas o sartenes de fondo plano fabricadas con los siguientes materiales:

						
Sartén de hierro	Olla de acero inoxidable	Sartén de hierro	Hervidor de hierro	Hervidor de acero inoxidable esmaltado	Olla de cocina esmaltada	Placa de hierro

Idealmente, los utensilios de cocina tendrán este símbolo de inducción en la caja del producto:



Induction

Verifica si la base de tus sartenes es atraída por un imán para determinar si son adecuadas.

NOTA: Algunos utensilios pueden generar ruido cuando se usan en zonas de cocción por inducción. Esto no es un defecto de la placa y su funcionamiento no se verá afectado de ninguna manera.

Utensilios de Cocina No Aptos

Las ollas o sartenes con las siguientes características NO pueden utilizarse en tu placa de cocina:

- Acero inoxidable no magnético.
- Base con un diámetro menor a 12 cm (4.7 pulgadas).
- Ollas con soportes.
- Vidrio resistente al calor.
- Recipientes de cerámica.
- Cobre.
- Aluminio.

Si tienes dudas sobre la compatibilidad de tus utensilios, simplemente toma un imán (como los de tu refrigerador) y colócalo en la base de la olla o sartén. Si el imán se adhiere, el utensilio SÍ puede usarse en la placa de inducción.

LIMPIEZA DE TU PLACA DE COCINA

Sigue estas instrucciones junto con las medidas de seguridad importantes para la limpieza, indicadas al comienzo del manual. Usa un limpiador especial para vidrio cerámico en la superficie de la placa de cocina. Para mantener y proteger tu placa de inducción, sigue estos pasos:

Antes de usar la placa por primera vez, límpiala para proteger la superficie y facilitar la limpieza futura.

1. Uso diario: Limpia la placa con un limpiador para vidrio cerámico cuando esté fría para mantener su apariencia como nueva.
2. Agita bien la solución limpiadora y aplica unas gotas directamente sobre la superficie de la placa.
3. Usa una toalla de papel o una esponja suave para superficies cerámicas y limpia toda la superficie.
4. Usa un paño seco o una toalla de papel para eliminar cualquier residuo de limpiador. No es necesario enjuagar. Nunca pongas la placa bajo el agua.

Limpieza de Residuos Quemados

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

ADVERTENCIA: La superficie de vidrio puede dañarse si utilizas estropajos o cualquier otro material de limpieza abrasivo.

1. Deja que la placa de cocina se enfríe completamente.
2. Aplica unas gotas de limpiador para vidrio cerámico sobre la zona con residuos quemados.
3. Usa una esponja especial para vidrio cerámico y frota la zona afectada, aplicando presión según sea necesario.
4. Si quedan residuos, repite los pasos anteriores.
5. Para mayor protección, una vez eliminados todos los residuos, pule toda la superficie con el limpiador para vidrio cerámico y una toalla de papel.

Limpieza de Residuos Quemados Difíciles

1. Deja que la placa de cocina se enfríe completamente.
2. Usa un raspador de hoja de afeitar de un solo filo en un ángulo de aproximadamente 45 grados sobre la superficie de vidrio y raspa los residuos.
3. Después de retirar los residuos, aplica unas gotas de limpiador para vidrio cerámico sobre la zona afectada. Usa una esponja de limpieza para eliminar cualquier residuo restante.
4. Para mayor protección, una vez eliminados todos los residuos, pule toda la superficie con el limpiador para vidrio cerámico y una toalla de papel.

Marcas de Metal y Arañazos

Evita deslizar ollas o sartenes sobre la superficie de la placa de cocina, ya que pueden dejar marcas metálicas. Estas marcas pueden eliminarse utilizando un limpiador para vidrio cerámico junto con una esponja especial para placas de inducción.

Si las ollas con una fina capa de aluminio o cobre se secan por completo al hervir, pueden dejar una decoloración negra en la superficie de la placa. Es importante eliminar esta mancha de inmediato antes de volver a usar la placa, ya que podría volverse permanente.

NOTA: Si aparecen grietas o hendiduras en la superficie de vidrio, será necesario reemplazar la placa.
Contacta al fabricante para obtener asistencia.

GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si encuentra los siguientes problemas mientras usa su placa de cocción, consulte la guía a continuación para ver si puede corregir el problema por sí mismo antes de llamar para asistencia o servicio:

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIONES
La placa de cocina no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> ● Los controles de la placa de cocina están bloqueados. ● Corte de energía. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Asegúrese de que el modo de bloqueo esté desactivado. ● Revise las luces de la casa para confirmar el corte de energía. ● Contacte al fabricante.
El elemento de cocción no calienta.	<ul style="list-style-type: none"> ● No hay utensilios de cocina o los utensilios están mal colocados en el elemento de cocción. ● Tamaño incorrecto de los utensilios de cocina para el elemento de cocción seleccionado. ● Los utensilios de cocina no están correctamente apoyados en el elemento de cocción. ● Se ha seleccionado un elemento de cocción incorrecto. ● No hay energía en la placa de cocina. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Asegúrese de que los utensilios de cocina estén centrados en el elemento de cocción y que sean del tipo correcto para la cocina por inducción. Consulte Utensilios de cocina compatibles. ● El fondo de los utensilios de cocina debe ser lo suficientemente grande como para cubrir el elemento de cocción. ● El fondo de los utensilios de cocina debe ser plano y centrado en el elemento de cocción. ● Asegúrese de que el control correcto esté encendido para el elemento de cocción que se está utilizando. Consulte "La placa de cocina no funciona" arriba.
La placa de cocina se apaga mientras se cocina.	<ul style="list-style-type: none"> ● El sensor interno de temperatura de la placa de cocina ha detectado una alta temperatura en su interior, activando el apagado automático. ● Apagado automático de 2 horas. ● Líquido u objeto en el área de los controles. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Asegúrese de que las rejillas de ventilación de la placa de cocina no estén bloqueadas. ● La placa de cocina cuenta con una función de apagado automático que apaga el elemento de cocción si el modo de cocción preestablecido o los niveles de potencia del elemento de cocción específico no se cambian después de 2 horas. ● El panel de control de la placa de cocina puede registrar líquidos u objetos que obstruyan el panel, lo que puede hacer que la placa de cocina se apague. Limpie los derrames o retire los objetos y reinicie la unidad.
Los ventiladores siguen funcionando durante un minuto después de que se apaga el elemento de cocción.	<ul style="list-style-type: none"> ● La electrónica se está enfriando. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Esto es un evento normal.
El aumento de potencia no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> ● La potencia total utilizada alcanza la potencia nominal de 3700W o 5000W en la misma zona de cocción. ● La zona de cocción está en modo SYNC. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Consulte Distribución Automática de Potencia ● Consulte Elementos Sincronizados

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIONES
Aparece "U" en la pantalla digital.	<ul style="list-style-type: none"> No se encuentran utensilios de cocina o están mal colocados en el elemento de cocción. 	<ul style="list-style-type: none"> Asegúrese de que los utensilios de cocina estén centrados en el elemento de cocción y que también sean compatibles con inducción. Consulte Utensilios de cocina compatibles.
Aparece "E0" en la pantalla digital.	<ul style="list-style-type: none"> Sobrecalentamiento del IGBT (Transistor Bipolar de Puerta Aislada). 	<ul style="list-style-type: none"> Apague la placa de cocina para permitir que el IGBT se enfríe. Reinicie la unidad.
Aparece "E2" en la pantalla digital.	<ul style="list-style-type: none"> El voltaje suministrado a la placa de cocina es demasiado bajo. 	<ul style="list-style-type: none"> Si el voltaje de la energía suministrada a la placa de cocina es demasiado bajo, no podrá funcionar correctamente y mostrará este código de error. Esto puede ser causado por un voltaje reducido suministrado al circuito de la casa. Si las conexiones son correctas y el voltaje suministrado vuelve a la normalidad, el código desaparecerá.
Aparece "E3" en la pantalla digital.	<ul style="list-style-type: none"> El voltaje suministrado a la placa de cocina es demasiado alto. 	<ul style="list-style-type: none"> Si el voltaje de la energía suministrada a la placa de cocina es demasiado alto, no podrá funcionar correctamente y mostrará este código de error. Esto puede ser causado por un aumento en el voltaje suministrado al circuito de la casa. Si las conexiones son correctas y el voltaje suministrado vuelve a la normalidad, el código desaparecerá.
Aparece "E4" en la pantalla digital.	<ul style="list-style-type: none"> NTC2 (Para verificar la temperatura del centro de calefacción) dañado. 	<ul style="list-style-type: none"> Llame para servicio.
Aparece "E7" en la pantalla digital.	<ul style="list-style-type: none"> NTC1 (Para verificar la temperatura del IGBT) roto. 	<ul style="list-style-type: none"> Apague la placa de cocina; luego apague la energía en el fusible o disyuntor durante unos 30 segundos. Vuelva a encender la energía de la placa de cocina y luego encienda el elemento de cocción nuevamente. Si el mensaje de error sigue apareciendo, llame para servicio.
Aparece "E8" en la pantalla digital.	<ul style="list-style-type: none"> NTC1 (Para verificar la temperatura del IGBT) cortocircuito. 	
Aparece "E9" en la pantalla digital.	<ul style="list-style-type: none"> NTC2 (Para verificar la temperatura del centro de calefacción) roto. 	
Aparece "EE" en la pantalla digital.	<ul style="list-style-type: none"> NTC2 (Para verificar la temperatura del centro de calefacción) cortocircuito. 	
Aparece "F" en la pantalla digital.	<ul style="list-style-type: none"> La interrupción de las líneas de comunicación. 	<ul style="list-style-type: none"> Llame para servicio.
Ruido.	<ul style="list-style-type: none"> Ruido como zumbido, crujido y zumbido. 	<ul style="list-style-type: none"> Esto es un evento normal, consulte Ruidos de operación de la placa de cocción

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

Instrucciones Importantes de Seguridad

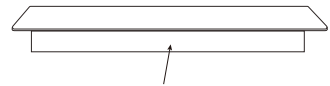
- Para tu seguridad personal, desconecta el fusible de la casa o apaga el interruptor del circuito antes de comenzar la instalación. No hacerlo podría provocar lesiones graves o incluso la muerte.
- Asegúrate de que la placa de cocina sea instalada correctamente por un técnico calificado o un instalador profesional.

⚠ ADVERTENCIA Para eliminar el riesgo de quemaduras o incendios debido a alcanzar elementos calientes, evita instalar almacenamiento en gabinetes sobre la superficie de cocción. Si es necesario colocar almacenamiento, el riesgo puede reducirse instalando una campana extractora que sobresalga al menos 5" (12,7 cm) más allá de la base de los gabinetes. Los gabinetes instalados encima de la placa de cocina no deben tener una profundidad mayor a 13" (33 cm).

- Asegúrate de que los gabinetes y los revestimientos de la pared alrededor de la placa de cocina puedan soportar temperaturas de hasta 200°F (93°C) generadas por la placa.
- La placa de cocina debe estar en un lugar fácilmente accesible y bien iluminado con luz natural durante el día.
- Desconecta siempre la corriente eléctrica antes de reparar o dar mantenimiento a la placa de cocina. Esto se puede hacer desconectando el fusible o apagando el interruptor del circuito. No hacerlo podría provocar descargas eléctricas peligrosas o fatales.

Requisitos eléctricos

Para instalar correctamente su placa de cocción, este electrodoméstico debe ser suministrado con el voltaje y la frecuencia adecuados. Se requiere una fuente de alimentación de 3 hilos, monofásica, de 208 o 240 voltios AC, 60 Hz, en un interruptor de circuito dedicado.



Ubicación de la placa de identificación

Consulte la placa de identificación de su placa de cocción para conocer la clasificación de KW de su dispositivo.

Utilice la siguiente tabla para la protección mínima recomendada del circuito dedicado:

Modelo	Sistema de 240 V AC, 3 hilos, 60 Hz: interruptor de circuito	Sistema de 240 V AC, 3 hilos, 60 Hz: interruptor de circuito
EMPV-30EC82H (30")	40 Amp	40 Amp

Nota:

- La placa de cocción debe conectarse directamente a la caja de empalmes mediante un cable flexible, blindado o con funda no metálica, de cobre. El cable flexible y blindado que sale de la caja de fusibles o del cuadro de interruptores debe conectarse directamente a la caja de empalmes.
- Ubique la caja de empalmes de manera que se permita la mayor holgura posible entre la caja de empalmes y la placa de cocción, para que la placa de cocción pueda moverse en caso de que sea necesario un servicio en el futuro.
- No corte el conducto. Use la longitud de conducto proporcionada.
- Se necesita un conector de conducto listado por UL o aprobado por CSA en cada extremo del cable de suministro de energía (en la placa de cocción y en la caja de empalmes). Ya se proporciona un conector de conducto listado en la placa de cocción.
- El cableado del conducto de la placa de cocción está aprobado solo para conexiones de cable de cobre. Si tiene cableado de aluminio en la casa, debe utilizar conectores especiales aprobados por UL para unir cobre con aluminio. En Canadá, debe usar conectores especiales aprobados por CSA para unir cobre con aluminio.
Siga el procedimiento recomendado por el fabricante del conector eléctrico. La conexión aluminio/cobre debe cumplir con los códigos locales y las prácticas de cableado aceptadas en la industria.
- Después de la instalación, pida al electricista que le indique dónde se encuentra el interruptor principal de desconexión de la placa de cocción.

Antes de comenzar

Lea estas instrucciones completamente y con cuidado.

IMPORTANTE: La instalación y el servicio deben ser realizados por un instalador calificado.

IMPORTANTE: Guarde este manual de instalación para el uso del inspector eléctrico local.

Instalador: Deje este manual con el usuario.

Usuario: Mantenga estas instrucciones para referencia futura.

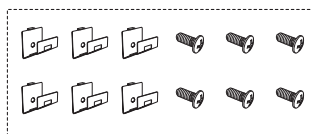
 **ADVERTENCIA** Este electrodoméstico debe estar correctamente conectado a tierra.

Atención Instalador

TODAS LAS PLACAS DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN DEBEN ESTAR CONECTADAS DIRECTAMENTE A UNA CAJA DE EMPALMES APROBADA. NO SE PERMITE EL USO DE UN "ENCHUFE Y RECEPTÁCULO" EN ESTOS PRODUCTOS.

La instalación adecuada es responsabilidad del instalador, y la falla del producto debido a una instalación incorrecta NO está cubierta por la garantía.

Piezas incluidas

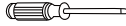


EMPV-30EC82H (30") : 6 espaciadores y 6 tornillos

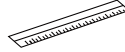
Herramientas que puede necesitar



Lápiz



Destornillador de cabeza Phillips



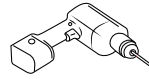
Regla o regla recta



Gafas de seguridad



Sierra de sable



Broca de 1/8" y taladro eléctrico o manual

Requisitos del gabinete

Para evitar daños a sus gabinetes, consulte con su constructor o proveedor de gabinetes para asegurarse de que los materiales utilizados no se decoloren, se deslaminen ni sufran otros daños. Esta placa de cocción ha sido diseñada con temperaturas máximas permitidas para gabinetes de madera de 200 °F.

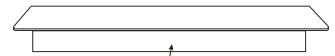
Corte de la encimera

Si instala la placa de cocción en un material de superficie sólida como granito, cuarzo o cualquier otra superficie sólida natural o sintética, recomendamos que el corte sea realizado por un instalador profesional de gabinetes o encimeras.

Los cortes para la placa de cocción en encimeras de madera o laminadas de madera pueden prepararse usando una sierra de sable y un taladro eléctrico.

Antes de instalar la placa de cocción

1. Inspeccione visualmente la placa de cocción en busca de daños. También asegúrese de que todos los tornillos de la placa de cocción estén bien ajustados.
2. Registre el modelo y el número de serie que se encuentran en el frente de la placa de cocción. Al pedir piezas o hacer consultas sobre su placa de cocción, siempre asegúrese de incluir el modelo y el número de serie, así como el número de lote o la letra del número de serie de su placa de cocción.



Ubicación de la placa de identificación

3. Prepare las dimensiones del corte en la encimera y asegúrese de que el interior del gabinete y la placa de cocción no interfieran entre sí.
4. Asegúrese de que las cubiertas de las paredes, la encimera y los gabinetes alrededor de la placa de cocción puedan resistir el calor (hasta 200 °F) generado por la placa de cocción.

NOTA: No selle la placa de cocción a la encimera, la placa de cocción debe ser removible si es necesario hacerle servicio.

INSTALACIÓN DE LA PLACA DE COCCIÓN

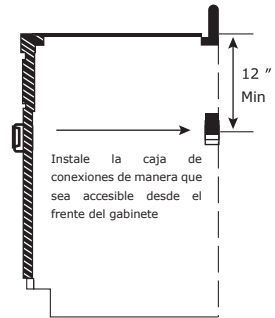
Paso 1 - Instalación de la caja de empalmes (no suministrada).

La caja de empalmes debe estar ubicada a no más de 3.3 pies de la conexión de la placa de cocción. Debe ser fácilmente accesible para fines de servicio.

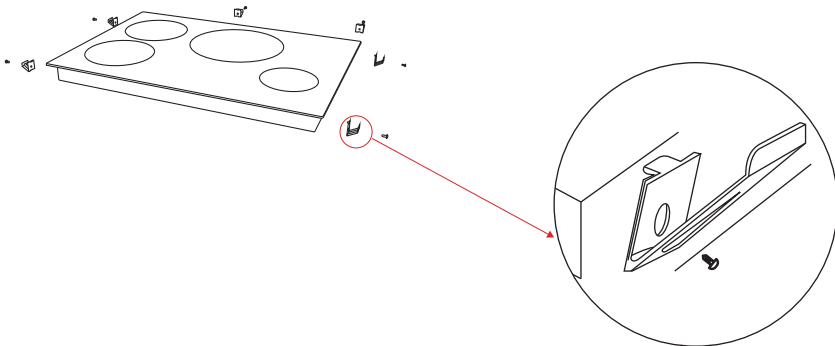
Paso 2 - Instalación de los espaciadores.

Hay un paquete de kits de fácil instalación para cada placa de cocción, que incluye espaciadores y tornillos de fijación (para el EMPV-30EC82H, un total de 6 espaciadores y 6 tornillos). Encuentre primero el paquete del kit de fácil instalación.

Fije los espaciadores a la placa de cocción: Inserte los espaciadores en los agujeros de fijación reservados en los laterales del cuerpo, fije el clip al cuerpo con un tornillo, luego inserte la placa de cocción en el gabinete/superficie de trabajo.

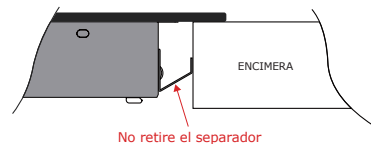


EMPV-30EC82H (30")



NOTA:

Fije los espaciadores a la placa de cocción: Inserte los espaciadores en los agujeros de fijación reservados en los laterales del cuerpo, fije el clip al cuerpo con un tornillo, luego inserte la placa de cocción en el gabinete/superficie de trabajo.

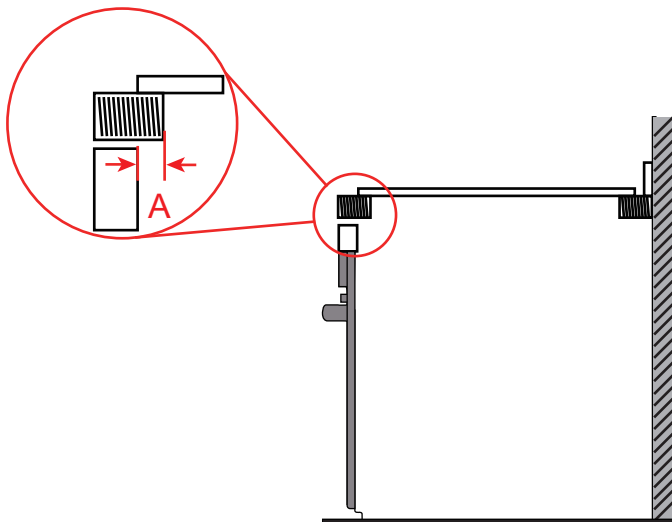


Paso 3 – Inserte la placa de cocción en el recorte

Si se instala sobre un horno empotrado u otro obstáculo, los pasos 3-1 y 3-2 son obligatorios para mantener una ventilación adecuada. Si la placa ya tiene ventilación suficiente, vaya directamente al paso 3-3.

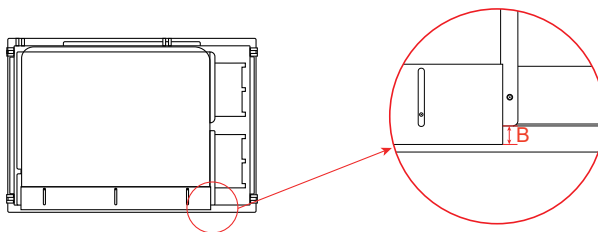
Paso 3-1:

Mida la distancia A desde el borde frontal del recorte hasta el interior del gabinete.



Paso 3-2:

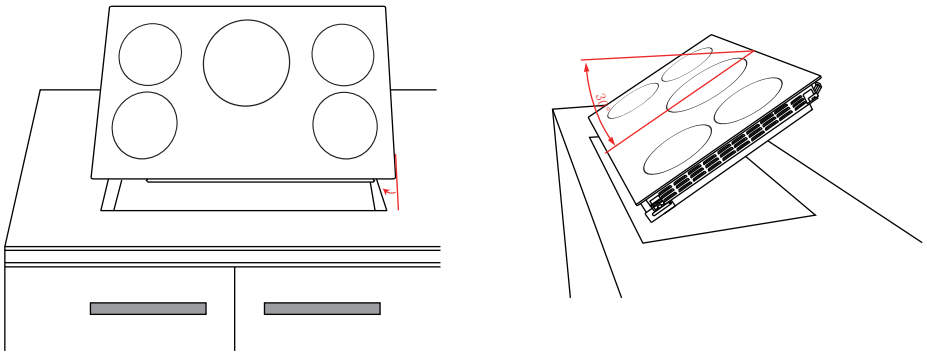
Con la ayuda de 2 o más personas, coloque la placa boca abajo sobre una superficie protegida utilizando los extremos de espuma EPE del embalaje. Ajuste la distancia del transportador móvil para que $B = A$, de manera que el transportador se apoye firmemente en el interior del gabinete una vez que se inserte la placa en el recorte.



Paso 3-3:

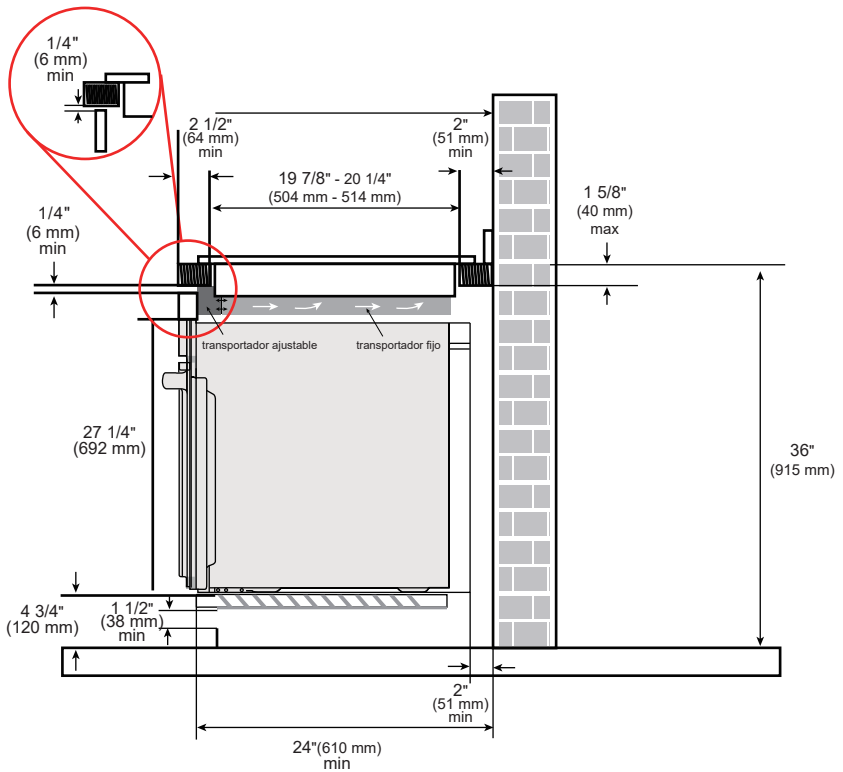
Inserte la placa centrada en la abertura del recorte con un ángulo aproximado de 30 grados contra el borde frontal de la encimera. Asegúrese de que el borde frontal de la encimera esté paralelo a la placa. Verifique que se respeten todos los espacios requeridos.

Nota: Levante la placa con un ángulo de 30 grados respecto al borde frontal de la encimera.



Instalación de la placa sobre un horno u otra obstrucción:

* La abertura de ventilación debe extenderse a lo largo de todo el recorte de la placa de cocción.



Conexión eléctrica

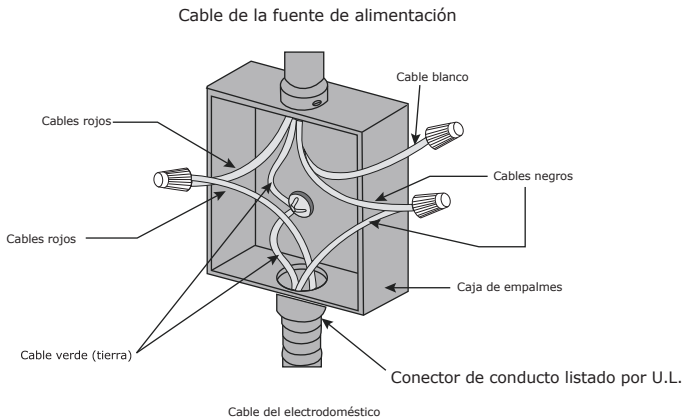
Esta placa de cocción está fabricada con un cable a tierra (desnudo o verde) conectado al marco de la placa de cocción. Conecte el cable de la placa de cocción a la caja de empalmes a través del conector de conducto listado por UL o aprobado por CSA.

⚠ ADVERTENCIA El cable del electrodoméstico está equipado con 3 hilos.

Si se conecta el cable de 3 hilos desde la fuente de alimentación al cable de 3 hilos de la placa de cocción:

Cuando los códigos locales permiten la conexión del cable a tierra de la placa de cocción al cable neutro del circuito derivado (cable de color gris o blanco), proceda de la siguiente manera:

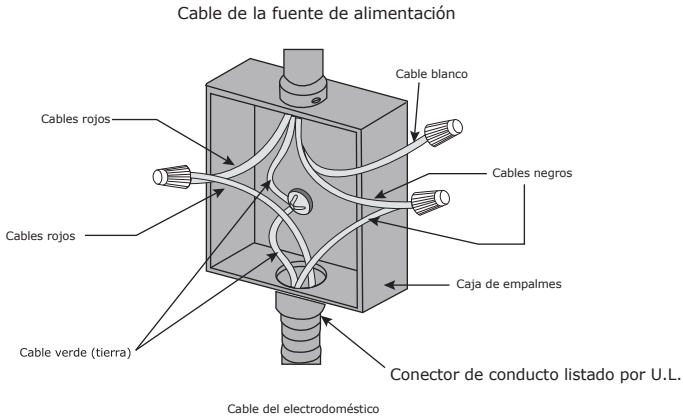
- 1.Desconecte el suministro de energía.
- 2.Si los códigos locales lo permiten, conecte el cable VERDE de TIERRA de la placa de cocción al cable neutro del circuito derivado (cable de color gris o blanco).
- 3.Conecte los cables rojo y negro de la placa de cocción a los cables correspondientes en la caja de empalmes.



Cable de 4 hilos desde la fuente de alimentación de la casa

Si se conecta un cable de 4 hilos desde la fuente de alimentación a un cable de 3 hilos de la placa de cocción:

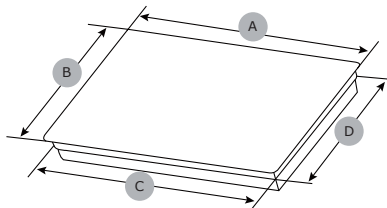
1. Desconecte el suministro de energía.
2. Conecte el cable verde de tierra de la placa de cocción al cable de tierra en la caja de empalmes (cable desnudo o de color verde).
3. Conecte los cables rojo y negro de la placa de cocción a los cables correspondientes en la caja de empalmes.
4. Termine y aíse el cable neutro (cable de color gris o blanco) dentro de la caja de empalmes.



Cable de 4 hilos desde la fuente de alimentación de la casa

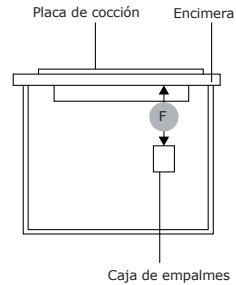
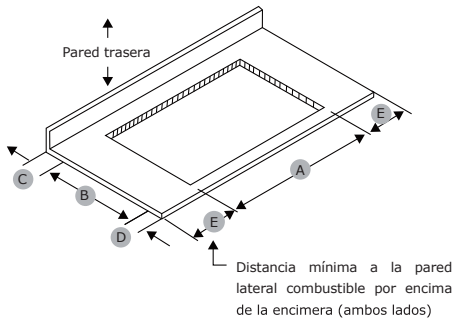
Preparación de la abertura

Preparación de la abertura



	Gabinete	EMPV-30EC82H (30") mm
A	Ancho del marco	30" (762)
B	Profundidad del marco	21" (534)
C	Ancho de la carcasa	28 1/2" (724)
D	Profundidad de la carcasa	19 1/4" (488)

Dimensiones del corte



	EMPV-30EC82H (30") mm
A	29" - 29 1/8" (736mm - 740mm)
B	19 7/8" - 20 1/4" (504mm - 514mm)
C	Min. 2" (51 mm). entre el corte y la pared detrás de la placa de cocción.
D	Min. 2 1/2" (64 mm). desde el borde frontal del corte hasta el borde frontal de la encimera.
E	Min. 2" (51 mm). de distancia a la superficie combustible más cercana en los lados izquierdo y derecho por encima de la placa de cocción.
F	Caja de empalmes o tomacorriente a un mínimo de 12" (304.8 mm) desde la parte inferior de la encimera.

Después de la instalación

Verifique que su placa de cocción funcione correctamente después de completar los pasos de instalación.

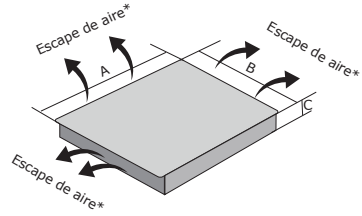
1. Verifique que su placa de cocción funcione correctamente después de completar los pasos de instalación.
2. Limpie la placa de cocción con crema de limpieza para placas de cocción antes de usarla. Séquela con un paño suave. Consulte "**Limpieza de su placa de cocción**" en el manual de operación como referencia.
3. Lea "**Uso de la placa de cocción**" en el manual de operación.
4. Encienda la alimentación de la placa de cocción.
5. Verifique que todas las funciones operen correctamente.

NOTA: Si la placa de cocción no funciona o encuentra algún problema en su funcionamiento, verifique que el disyuntor no se haya disparado o que un fusible no se haya quemado.

Para más información, consulte la Guía de solución de problemas en el manual de operación. Si no puede resolver el problema por sí mismo, contáctenos para obtener asistencia o servicio.

Instalación - Modelo de 30" (762 mm) EMPV-30EC82H

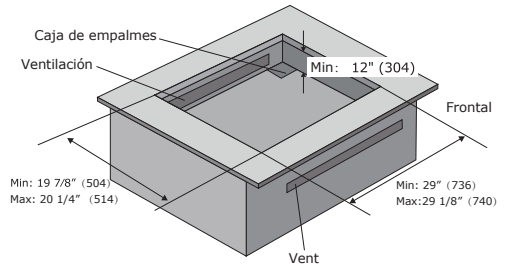
Dimensiones de la placa de cocción		
A.Ancho	B.Profundidad	C.Altura
30" (762)	21" (534)	3 3/8" (86)



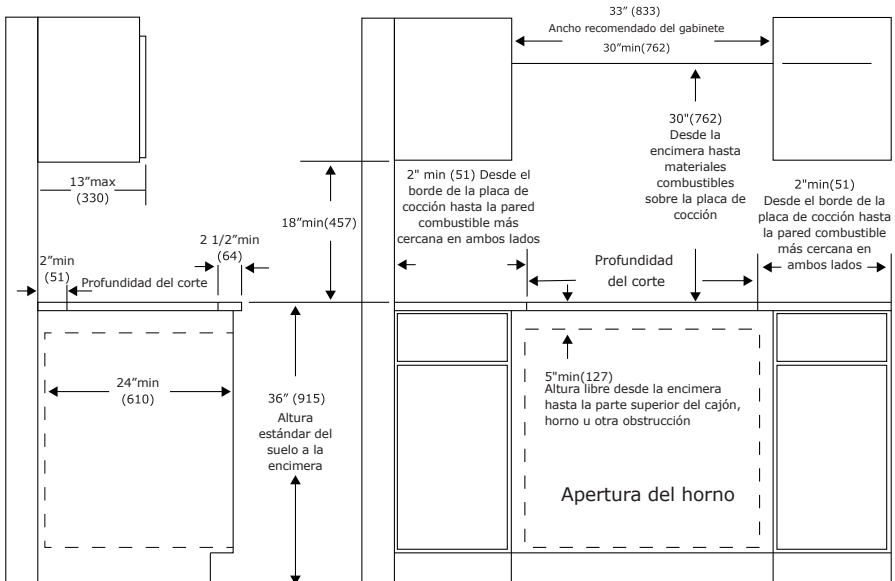
NO obstruya estas áreas.

IMPORTANTE:

Para una ventilación perfecta, proporcione una abertura debajo de la encimera, en la parte frontal del gabinete y en la parte trasera del gabinete. La abertura de ventilación debe extenderse a lo largo de toda la longitud del recorte de la placa de cocción.



Modelo EMPV-30EC82H (30") Dimensiones de la placa de cocción y del corte





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