

FOTILE

A BREATH OF FRESH ENGINEERING®

Use and Care Manual

ELECTRIC COOKTOP
Model: EEG30411/EEG36511 P1-P13

Manual de Uso y Cuidado

ELECTRICO PLACA
Modelo: EEG30411/EEG36511 P14-P29

Manuel d'utilisation et d'entretien

ÉLECTRIQUE SURFACE DE CAISSON
Modèle: EEG30411/EEG36511 P30-P45

使用和保养手册

嵌入式电热灶
型号：EEG30411/EEG36511 P46-P57

1102002404990

THANK YOU FOR MAKING FOTILE A PART OF YOUR HOME

Thank you for purchasing the series of products elaborately designed and manufactured by FOTILE!
Before use and installation, please read through this manual carefully and follow the instructions as directed. This is of great importance to maintain excellent working conditions of the products and also enables satisfactory experience for you.

It is recommended that you contact FOTILE Service Center any time you need advice, repair or maintenance services so that we can be of service promptly.

FOTILE
Happiness Starts In Your Kitchen!

Every effort has been made to ensure that the information given in this manual is correct at the time of printing. However, due to the continuous product improvement, FOTILE reserves the right to make changes to the products and technical data without prior notice.

Table of Contents

Important Safety Instructions ---- 2

Product Overview ---- 5
- Specifications ---- 5
- Design of Your Cooktop ---- 6

Before Using for the First Time ---- 7
- Initial Cleaning ---- 7
- Tips for Saving Energy ---- 7

Surface Cooking ---- 7
- Before Surface Cooking ---- 7
- Operations ---- 9

Sync Function ---- 11

Cleaning and Maintenance ---- 11

Troubleshooting ---- 13

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE.

⚠ WARNING

Read all safety instructions before using the product. Failure to follow these instructions may result in fire, electrical shock, serious injury, or death.

⚠ WARNING

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- Use this cooktop only for its intended purposes as described in this Owner's Manual.
- Be sure your cooktop is properly installed and grounded by a qualified installer in accordance with the provided installation instructions.
- Do not attempt to repair or replace any part of your cooktop unless it is specifically recommended in this manual. All other servicing should be performed by a qualified technician.
- Before performing any service, unplug the cooktop or disconnect the power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker.
- Do not leave children alone—children should not be left alone or unattended in an area where the cooktop is in use. They should never be allowed to climb, sit, or stand on any part of the cooktop.

⚠ WARNING

- Do not store items of interest to children above the cooktop—children climbing on the cooktop to reach items could be seriously injured.
- Use only dry pot holders—moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders touch hot surface elements or heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth in place of pot holders.
- Never use your cooktop for warming or heating the room.
- Do not touch surface elements. These surfaces may be hot enough to burn even though they are dark in color. During and after use, do not touch or let clothing or other flammable materials contact the surface elements or areas near the surface elements; allow sufficient time for cooling first.
- Potentially hot surfaces include the cooktop and areas facing the cooktop.
- Do not heat unopened food containers. Pressure could build up, and the container could burst, causing an injury.
- Cook food thoroughly to help protect against foodborne illnesses. Minimum safe food temperature recommendations can be found at IsItDoneYet.gov and fsis.usda.gov. Use a food thermometer to take food temperatures and check several locations.

⚠ WARNING

KEEP FLAMMABLE MATERIALS AWAY FROM THE COOKTOP.

Failure to do so may result in fire or personal injury.

- Do not store or use flammable materials near the cooktop, including paper, plastic, pot holders, linens, wall coverings, curtains, drapes, and gasoline or other flammable vapors and liquids.
- Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the cooktop. Grease on the cooktop may ignite.
- Never wear loose-fitting or hanging garments while using the cooktop. These garments may ignite if they contact hot surfaces, causing severe burns.

⚠ WARNING

IN THE EVENT OF A FIRE, TAKE THE FOLLOWING STEPS TO PREVENT INJURY AND FIRE SPREADING.

- Do not use water on grease fires.
- Never pick up a flaming pan. Turn off the cooktop. Smother a flaming pan on a surface element by covering the pan completely with a well-fitting lid, cookie sheet, or flat tray. Use a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.

⚠ WARNING

COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS

- Never leave the cooktop unattended at any heat setting. Boilovers can cause smoke and greasy spillovers that may ignite.
- Never leave oil unattended while frying. If allowed to heat beyond its smoking point, oil may ignite, resulting in a fire that may spread to surrounding cabinets. Use a deep fat frying thermometer whenever possible to monitor oil temperature.
- To avoid oil spillover and fire, use a minimum amount of oil when shallow pan-frying and avoid cooking frozen foods with excessive amounts of ice.
- Use proper pan size—select cookware with flat bottoms large enough to cover the surface heating element. The use of undersized cookware will expose a portion of the surface elements to direct contact and may result in the ignition of clothing. The proper relationship between cookware and surface elements will also improve efficiency.
- When using glass/ceramic cookware, make sure it is suitable for cooktop service; otherwise, it may break because of sudden changes in temperature.
- To minimize the possibility of burns, ignition of flammable materials, and spillage, the handle of a container should be turned toward the center of the cooktop without extending over nearby surface elements.
- Turn on the range hood while cooking.
- Use care when touching the cooktop. The glass surface of the cooktop will retain heat after the controls have been turned off.

- Do not cook on a broken cooktop. If the glass cooktop breaks, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- Avoid scratching the glass cooktop. The cooktop can be scratched with items, such as knives, sharp instruments, rings, or other jewelry, and rivets on clothing.
- Do not place or store items that can melt or catch fire on the glass cooktop, even when it is not being used. If the cooktop is inadvertently turned on, such items may ignite. The heat from the surface after the cooktop is turned off may also cause them to ignite.
- Use a ceramic glass cooktop cleaner and a non-scratch cleaning pad to clean the cooktop. Wait until the cooktop cools and the hot surface indicator light goes out before cleaning. A wet sponge or cloth on a hot surface can cause steam burns. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

NOTE: Sugar spills are an exception. They should be scraped off while still hot using an oven mitt and a scraper. See the Cleaning and Maintenance section for detailed instructions.

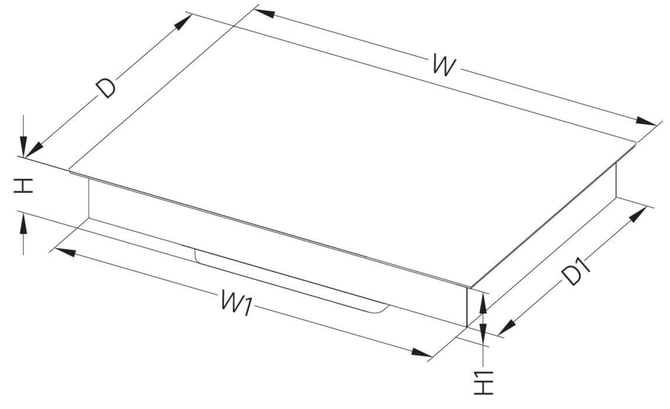
- Read and follow all instructions and warnings on the cleaning cream label.

WARNING: Do not keep all heating elements on at high settings for extended periods, as this may cause internal components to overheat, leading to product damage and potential hazards.

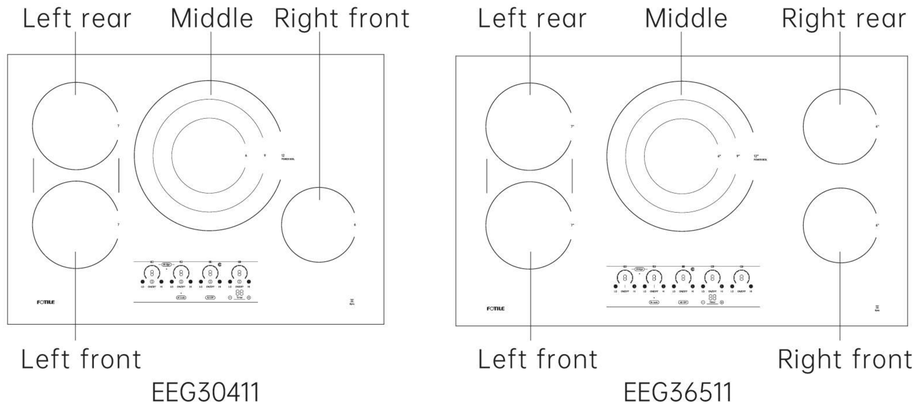
Product Overview

Specifications

Model	EEG30411	EEG36511
Power Supply	240VAC 7.8kW 40A 208VAC 5.9kW 40A	240VAC 9.0kW 50A 208VAC 6.8kW 40A
Cooktop Dimensions		
Width (W)	30in (762mm)	36in (914mm)
Depth (D)	21 3/8in (542mm)	21 3/8in (542mm)
Height (H)	5 1/4in (132mm)	5 1/4in (132mm)
Base Dimensions		
Width (W1)	28 3/16in (715mm)	33 1/2in (850mm)
Depth (D1)	19 5/16in (490mm)	19 5/16in (490mm)
Height (H1)	5in (126mm)	5in (126mm)
Features		
Surface Elements	Left front & left rear: 7in 1.5kW Right front: 6in 1.2kW Middle: 12in/9in/6in 3.6kW/2.4kW/1.2kW	Left front & left rear: 7in 1.5kW Right front & right rear: 6in 1.2kW Middle: 12in/9in/6in 3.6kW/2.4kW/1.2kW
Features	Tri-Ring Element,Bridge Elements,Sync Function,Panel Lock,Kitchen Timer,Residual Heat Indication	Tri-Ring Element,Bridge Elements,Sync Function,Panel Lock,Kitchen Timer,Residual Heat Indication

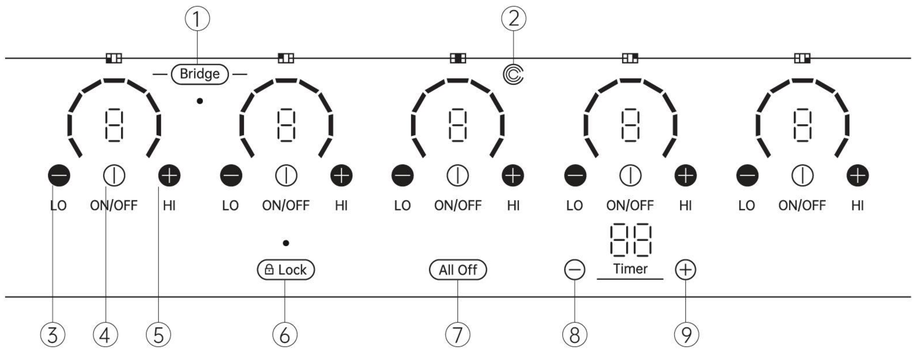


Design of Your Cooktop

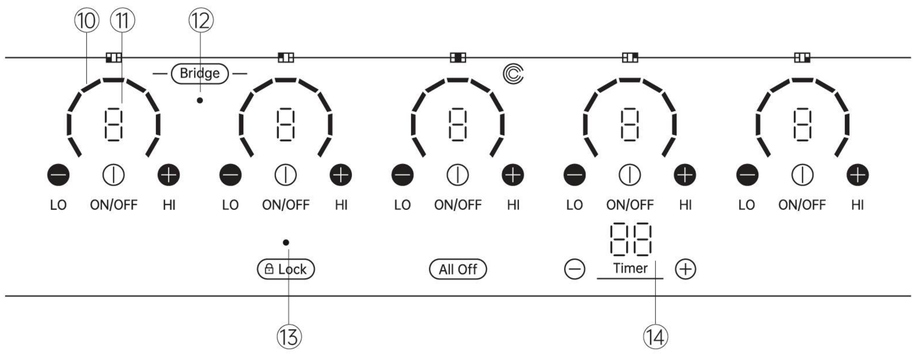


EEG30411 EEG36511

Note: The diagrams below use EEG36511 as an example. EEG30411 has one fewer set of controls compared to this model.



①Bridge Elements
②Heating Area Switching
③Decrease the burner level
④Turn the burner On/Off
⑤Increase the burner level
⑥Panel Lock
⑦All Off
⑧Timer Decrease
⑨Timer Increase



⑩Surface Element Level Indicator Light
⑪Surface Element Level Value
⑫Residual Heat Indication Light
⑬Panel Lock Indicator Light
⑭Timer Duration

Before Using for the First Time

Initial Cleaning

1. Remove all packaging and labels.
2. Before first use, wipe the appliance with a damp cloth and let it dry.
   Do not use liquid cleaners on the ceramic surface, as they may leave a difficult-to-remove blue sheen.
3. A few days after installation, a small gap may exist between the cooktop surface and the countertop. Over time, this gap will diminish with regular use of the appliance and will not compromise safety.
4. Metal parts with a protective coating may emit a slight odor during initial heating.
5. Odors or smoke emitted during initial use do not indicate product defects or improper installation and are harmless to health.

Tips for Saving Energy

- Use flat pots or pans with a cover for cooking.
- Keep the cooktop surface and the bottom of the pan or pot clean. Dirt will reduce the heat transmission between the burner and the bottom of the pan or pot.
- Select the surface element suitable for the bottom size of the pot. Always select the correct pot size for your dishes, as larger pots require more energy.
- In case of prolonged cooking, switch off the cooktop a few minutes before the cooking completes to use the residual heat.
- Cook with cookware that is dark or coated in dark enamel, as it absorbs heat more effectively.

Surface Cooking

⚠ WARNING



Fire Hazard
Turn off all controls when cooking is done. Failure to do so can result in fire and even death.

Before Surface Cooking

NOTES:

- Do not use the glass cooktop surface as a cutting board.
- Do not place or store items that can melt or catch fire on the glass cooktop, even when not in use.
- Do not store heavy items above the cooktop surface, as they may fall and damage the cooktop.

- Make sure the correct surface area is turned on.
- Never cook food directly on the glass. Always use cookware.
- Never leave surface elements unattended.
- Turn the surface elements on only after placing the cookware.
- Turn the surface elements off before removing the cookware.
- Do not use plastic wrap to cover food. Plastic may melt onto the surface and be very difficult to remove.
- Do not touch the surface elements before they have cooled down.
- The surface may remain hot and burns may occur if you touch the glass surface before it has cooled down sufficiently.
- Clean spills in the cooking area in time to prevent a tough cleaning chore later. Moreover, greasy spillovers may catch fire.
- If your storage cabinet is directly above the cooking surface, ensure that the items are infrequently used and can be safely stored in an area subjected to heat. Temperatures may be unsafe for volatile liquids, cleaners, or aerosol sprays.
- Avoid storing jars or cans above the cooktop. A heavy or hard object may drop and damage the cooktop.
- Do not let any objects fall onto the surface elements. Objects, even as small as a salt shaker, may damage the glass cooktop.
- The surface cooking area will glow red when a surface element is on. The temperature rises gradually and evenly. Surface elements have a limiter that allows the elements to cycle ON and OFF, maintaining the selected setting even at a high setting. This helps to prevent damage to the glass cooktop.
- The surface cooking area may not glow red when a surface element is on, especially when set to a low heat setting. This is normal.
- Cycling ON and OFF is normal and can occur if the cookware is too small for a surface element or if the cookware bottom is not flat.
- Use cookware about the same size as the surface cooking area.
- Cookware should be no more than 1/2 inch (1.3 cm) bigger or smaller than the cooking area.
- Cleaning the cooktop before and after each use will help keep it free from stains and provide the most even heating.
- Do not keep all heating elements on at high settings for extended periods, as this may cause internal components to overheat, leading to product damage and potential hazards.
- The hot surface indicator light is on the cooktop control panel.
- The hot surface indicator light will go on as long as any surface cooking area is too hot to touch, even after the surface cooking area is turned off.
- Use pans with sufficient capacity for the amount of food cooked so they don't boil over and cause unnecessary cleaning.
- To avoid damaging the cooktop, do not leave a hot lid on the cooktop. As the cooktop cools, the air between the lid and the cooktop may shrink, and the cooktop could break when the lid is removed.
- Always position pans centrally over the burners. When transferring pans from one burner to another, always lift and never slide them. Otherwise, it may leave scratches or even cause cracks.

- This appliance features one or more surface elements of different sizes. Select cookware large enough to cover the surface element heating element. Undersized cookware will expose a portion of the heating element and may result in the ignition of clothing.
- Only use pots or pans with flat bottoms.
- Use pots and pans with ground bottoms. Sharp edges may scratch the surface. Aluminum or copper bottoms and rough finishes of cookware or bakeware could also leave scratches or marks on the cooktop.
- Do not use aluminum pots and pans, as aluminum damages the glass surface.
- Clean up all spills and soils for foods with sugar as soon as possible. Allow the cooktop to cool down slightly and remove the spills wearing oven mitts while the surface is still warm. Cooled-down sugary spills can adhere to the cooktop and cause pitting and permanent marks.
- Ensure pan handles are not accidentally caught or knocked. Avoid getting them hot by adjacent heating areas. Avoid using pans that are unstable and easily tipped. Pans that are too heavy to move when filled can also be hazardous.
- Never cover the cooking surface with aluminum foil or other objects that may restrict heat dissipation.
- Do not cook popcorn in prepackaged aluminum containers on the cooktop. They may leave aluminum marks that cannot be completely removed.
- A cooktop cleaner and cooktop scraper are recommended. For more information, see the "Cleaning and Maintenance" section.
- Home Canning Tips:
  Be sure the canner is centered over the surface element.
  Make sure the canner is flat on the bottom.
  Be careful when canning to prevent burns from steam or heat.
  Flat-bottomed canners are recommended. Water bath canners with rippled bottoms may extend the time required to bring the water to a boil.

Operations

▶ Operating Surface Elements for Heating

- **To turn on a surface element:** Touch the Surface Element ON/OFF button ⏻ . The power level defaults to 0 upon turn-on. The power level will increase to 5 if you touch the Level Up button ⊕ at this time. You can use the Level Up ⊕ or Level Down ⊕ button to adjust the level as needed.
- **To turn off the surface element:** Touch the Surface Element ON/OFF button ⏻ again.
- **Auto-Off:** If no operation occurs for 30 seconds at level 0, the surface element's level indicator light will go out.

▶ Bridge Elements

- **To enable Bridge Elements Mode:** Touch the Bridge Elements button (Bridge) , and the Bridge Elements indicator light goes on, indicating the two surface elements on the left can be controlled synchronously. At this time, touching either surface element's level buttons will synchronize both elements' power.

▶ Switching the Middle Surface Element's Heating Areas

- **To switch heating areas:** While the middle surface element is operating, touch the heating area switching button ⓒ to cycle between triple-ring, double-inner-ring, and single-inner-ring heating.

▶ Residual Heat Indication

- **Residual Heat Indication light:** displays " H " when the heating area remains hot after heating is completed. Be careful to avoid burns.

▶ All Off Control

- **Rapid shutdown:** Touch and hold the shutdown button (All Off) when any surface element is operating to immediately terminate all heating functions.

▶ Panel Lock

- **Button lock:** To prevent accidental activation, touch and hold the Panel Lock button (Lock) when the cooktop is idle. The panel lock indicator light will come on, indicating all controls are disabled except the Panel Lock button, Timer Increase button, and Timer Decrease button. Touch and hold the Panel Lock button again to unlock.

▶ Kitchen Timer

- **Timer setting:** Touch the Timer Increase button ⊕ or the Timer Decrease button ⊖ to activate the timer. Touch either button again or touch and hold either button to set duration (maximum 99 minutes). The remaining time is displayed in minutes when above 1 minute and in seconds when below 1 minute. Once the set time is up, the number flashes on the display with continuous beeps. Touch the Timer Increase button or the Timer Decrease button to dismiss the alert. Note: As an independently operating device, the timer does not turn on/off synchronously with the cooktop.

▶ Automatic time limitation

- **Heating duration limit:** automatically activates if a surface element is continuously operating without any power level adjustment. Activation timing varies by selected power level (limit ranges from 1 to 30 hours). The surface element will deactivate, with its indicator alternating between " F " and " H " accompanied by beeps. Touch any button of the surface element to deactivate Automatic time limitation.

Sync Function

This cooktop features a hood sync function and can be paired with hood models supporting Sync Function to achieve automatic on/off control.
Use the following methods:
1. Turn on any surface element while the range hood is in Pairing Mode to complete pairing. Unpairing must be performed on the range hood. Refer to the hood's manual for instructions.
2. About the control function:
(1) The paired hood will start extraction automatically when any surface element is turned on;
(2) When all surface elements are turned off, the paired hood also turns off automatically or switches to auto-delay off.

NOTE:
This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to Part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions may cause harmful inference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the separation between the equipment and receiver.
- Connect the equipment into an outlet on a circuit different form that to which receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

This device complies with Industry Canada licence-exempt RSS standard(s).
Operation is subject to the following two conditions:
1. This device may not cause interference, and
2. This device must accept any interference, including interference that may cause undesired operation of the device.

The device has been evaluated to meet general RF exposure requirement. The device can be used in portable exposure condition without restriction.

Cleaning and Maintenance

Panel Lock

We recommend enabling Panel Lock before cleaning to prevent accidental operation.
Refer to the "Panel Lock" section in this manual.
Disable Panel Lock after cleaning.

▶Glass Cooktop

Follow these steps to maintain and protect the surface of your glass cooktop:

1. Before using the cooktop for the first time, clean its surface with ceramic glass cooktop cleaner. It helps to protect the cooktop surface and facilitates cleanups.
2. Regularly using ceramic glass cooktop cleaner will help keep the cooktop surface looking new.
3. Shake the cleaning cream well. Apply a few drops of ceramic glass cooktop cleaner directly to the cooktop surface.
4. Use a paper towel or non-scratch cleaning pad for ceramic glass cooktops to clean the entire cooktop surface.
5. Use a dry cloth or paper towel to remove all cleaning residue. No rinsing is needed.

NOTE:

Do not heat the cooktop before it is thoroughly cleaned.

Burned-On Residue

NOTE:

Glass surface damage may occur if you use scouring pads other than those recommended.

1. Allow the cooktop to cool down.
2. Apply a few drops of ceramic glass cooktop cleaner on the area with burned-on residue.
3. Use a non-scratch cleaning pad for ceramic glass cooktops, rub the area with residue, and apply pressure as needed.
4. If any residue remains, repeat the above steps as needed.
5. After removing all residues, polish the entire surface with ceramic glass cooktop cleaner and a paper towel for additional protection.

Heavy, Burned-On Residue

1. Allow the cooktop to cool down.
2. Use a single-edge razor scraper at an angle of approximately 45° against the glass cooktop and apply pressure as necessary to scrape off the residue.
3. After scraping with the razor scraper, spread a few drops of ceramic glass cooktop cleaner on the area with burned-on residue. Use a non-scratch cleaning pad to remove any residue.
4. After removing all residues, polish the entire surface with ceramic glass cooktop cleaner and a paper towel for additional protection.



NOTE: Do not use a dull or nicked scraper.

Troubleshooting

FOTILE strives to ensure that your electric cooktop operates without issue.
Should you encounter product problems, refer to the table below for potential solutions.
If the problem persists after attempting the recommended remedies, please contact FOTILE Service.

Problem	Solution :
No power supply	● Ensure the appliance is properly wired and grounded. ● The fuse is blown, or the circuit breaker is tripped—Replace the fuse or reset the circuit breaker. ● If the problem persists, seek help from an electrician.
The cooktop does not work.	The appliance is unresponsive in the Panel Lock state. Touch and hold the Panel Lock button (Lock) to unlock.
Excessive heat around cookware on the cooktop	The cookware is not the proper size—Use cookware about the same size as the surface cooking area or heating element. Cookware should be no more than 1/2 inch (13 mm) bigger or smaller than the cooking area.
Unsatisfactory cooking performance	● An improper power level is selected—Refer to the "Operating Surface Elements for Heating" section.
Heating elements cycle ON and OFF at high settings	The ON-OFF cycling of heating elements is caused by the temperature limiter—This is normal, as the heating elements may cycle ON and OFF at high settings to prevent overheating.
Sync Function does not work	● Ensure your FOTILE range hood supports Sync Function and is paired with your cooktop. ● The electric control panel of the range hood or cooktop has been repaired or replaced—Pair them again.
Sync Function does not work even after a successful pairing	● The range hood does not automatically turn off—Ensure that all cooktop functions have been completed. Check the range hood, as certain models may enter an auto-delay off state. ● The range hood does not automatically turn on—Ensure the cooktop is started when all surface elements are not working. ● Try again after powering off and on again the range hood and cooktop. ● If the problem persists, contact FOTILE Service.
F_ or E_ flashes on the display, followed by a number or a letter	This is an error code. When F - H alternates on the display, it indicates Auto Time Limit has been triggered—Refer to the "Auto Time Limit" section. Other error codes cannot be cleared by touching a button. Contact FOTILE Service.

Muy buenos dias, estimado usuario

Gracias por elegir el producto de la serie FOTILE fabricado por FOTILE.
Antes de usar e instalar elproducto, por favor lea etenidamente los contenidos correspondientes de este manual de instrucciones y realice lasoperaciones según los requisitos exigidos. Esto es muy importante para mantener elproducto en perfecto estado operativo, asimismo,también le ayuda a Ud. aobtener experiencias satisfactorias en la cocina.

Le sugerimos a Ud. a comunicarse con el centro de servicios de FOTILE en cualquier momento en que Ud. requiera mantenimientoo servicio, paraque de esta manera podamos ofrecerle servicios pertinentes.

Artefactos de cocina de FOTILE, la eleccion
feliz de la cocina mundial!

Se ha hecho todo lo posible para garantizar que la información proporcionada en este manual sea correcta en el momento de la impresión, sin embargo, debido a la mejora continua del producto, FOTILE se reserva el derecho de realizar cambios en los productos y datos técnicos sin previo aviso.

Índice

Información de seguridad importante ----- 16

Información del producto ---------- 19
Especificaciones del modelo ---------- 19
Detalles de diseño ---------- 20

Antes del primer uso ---------- 21
Limpieza inicial ---------- 21
Consejos para el ahorro de energía ---------- 21

Cocción en la placa ---------- 21
Antes del uso ---------- 21
Operación del producto ---------- 24

Sincronización con campana extractora --25

Limpieza y mantenimiento ----------26

Guía para la resolución de problemas------28

Información de seguridad importante

Sírvase leer el manual de instrucciones en su totalidad antes de utilizar este producto.

⚠ ADVERTENCIA

Lea todas las indicaciones de seguridad antes de usar este aparato. El incumplimiento de las instrucciones de seguridad podría acarrear incendios, descargas eléctricas, lesiones personales graves o incluso la muerte.

⚠ ADVERTENCIA

Indicaciones generales de seguridad

- Utilice esta placa de cocción exclusivamente para el fin previsto que se describe en este Manual del usuario.
- Asegúrese de que la instalación y la conexión a tierra de su placa sean efectuadas correctamente por un instalador cualificado, siguiendo las instrucciones de instalación suministradas.
- No intente reparar ni reemplazar ninguna pieza de la placa, a menos que se indique explícitamente en este manual. Cualquier otra intervención de mantenimiento deberá ser realizada por un técnico cualificado.
- Antes de llevar a cabo cualquier tarea de mantenimiento, interrumpa el suministro eléctrico desconectando el fusible o accionando el interruptor de circuito en la caja de distribución doméstica.
- No deje a niños sin supervisión en el área donde la placa esté en funcionamiento. No se debe permitir que los niños permanezcan solos o sin vigilancia en la zona de la placa, y bajo ninguna circunstancia deben trepar, sentarse o apoyarse en ninguna parte de la misma.

⚠ ADVERTENCIA

- No coloque objetos atractivos para los niños encima de la placa; podrían intentar alcanzarlos subiéndose y sufrir lesiones graves.
- Emplee únicamente agarraderas secas; las agarraderas húmedas o mojadas, al contacto con superficies calientes, pueden generar vapor y causar quemaduras. Evite que las agarraderas entren en contacto con las unidades de cocción o los elementos calefactores calientes. No sustituya las agarraderas por toallas u otros paños grandes.
- Bajo ninguna circunstancia utilice la placa para calentar o atemperar una habitación.
- No toque los elementos de cocción. Aunque su color sea oscuro, podrían alcanzar una temperatura lo suficientemente alta como para provocar quemaduras. Durante y después de su uso, no toque ni permita que prendas de vestir u otros materiales inflamables entren en contacto con los elementos de cocción o las áreas adyacentes hasta que se hayan enfriado por completo.
- Las superficies susceptibles de calentarse incluyen la placa y la zona frontal a la misma.

- No caliente recipientes de alimentos cerrados herméticamente. La presión podría acumularse y provocar la explosión del recipiente, causando lesiones.
- Cocinar los alimentos a fondo contribuye a prevenir enfermedades transmitidas por alimentos. Puede consultar las temperaturas mínimas de seguridad recomendadas para alimentos en IsItDoneYet.gov y fsis.usda.gov. Utilice un termómetro para alimentos para medir la temperatura interna en diversas partes de la comida.

⚠ ADVERTENCIA

Mantenga los materiales inflamables alejados de la placa de cocción. El incumplimiento de esta directiva podría resultar en incendio o daños personales.

- No almacene ni utilice materiales inflamables cerca de la placa, incluyendo papel, plástico, agarraderas, paños de cocina, papel de pared, cortinas, visillos, gasolina u otros gases y líquidos inflamables.
- Evite que se acumulen grasas de cocción u otros materiales inflamables dentro o cerca de la placa. La grasa acumulada en la placa podría incendiarse.
- Nunca utilice prendas holgadas o con partes colgantes mientras la placa esté en funcionamiento. Si estas prendas entraran en contacto con superficies calientes, podrían causar quemaduras graves.

⚠ ADVERTENCIA

En caso de incendio, siga estas indicaciones para evitar lesiones y controlar la propagación de las llamas.

- No intente extinguir incendios de grasa con agua.
- JAMÁS levante una sartén en llamas. Apague la placa. Sofoque una sartén que se haya incendiado sobre la placa, cubriéndola por completo con una tapa adecuada, una bandeja de horno o una superficie plana. Utilice un extintor de incendios de polvo químico seco multiuso o un extintor de espuma.

⚠ ADVERTENCIA

Precauciones de seguridad específicas para la placa de cocción

- Nunca deje la placa funcionando sin supervisión. El desbordamiento del aceite puede causar humo y posibles incendios.
- Se requiere supervisión constante durante la fritura. El aceite puede inflamarse si la temperatura supera su punto de humeo, provocando un incendio que podría extenderse a los armarios circundantes. Utilice un termómetro de freír siempre que sea posible para controlar la temperatura del aceite.
- Para prevenir derrames de aceite e incendios, utilice una cantidad mínima de aceite al freír en recipientes poco profundos y evite cocinar alimentos congelados con exceso de hielo.

- Utilice recipientes de tamaño adecuado: seleccione utensilios de cocina con una base lo suficientemente plana como para cubrir el elemento calefactor de la superficie. El uso de utensilios de cocina de dimensiones insuficientes expondrá una parte del quemador y podría causar la ignición de prendas de vestir. La correcta correspondencia entre el utensilio y el quemador también optimizará la eficiencia en la cocción.
- Al utilizar utensilios de cocina de vidrio o cerámica, asegúrese de que sean aptos para su uso en placas de cocción; de lo contrario, podrían quebrarse debido a cambios bruscos de temperatura.
- Para minimizar el riesgo de quemaduras, ignición de materiales inflamables y derrames, oriente las asas de los recipientes hacia el centro de la placa, evitando que sobresalgan sobre los quemadores adyacentes.
- Active la campana extractora durante la cocción.
- Tenga precaución al tocar la placa. El panel de vitrocerámica de la placa conserva el calor incluso después de apagar los mandos.
- No cocine sobre una placa dañada. Si el panel de vitrocerámica se agrieta, los líquidos de limpieza y los derrames podrían penetrar en el interior y generar riesgo de descarga eléctrica. Póngase en contacto inmediatamente con un técnico cualificado.
- Evite arañar la superficie de vitrocerámica. El panel podría rayarse con cuchillos, objetos punzantes, anillos u otras joyas, así como con remaches en la ropa.
- Incluso con la placa apagada, no coloque ni guarde objetos que puedan derretirse o incendiarse sobre la superficie de vitrocerámica. Podrían prenderse si la placa se encendiera accidentalmente. El calor residual de la superficie también podría provocar su ignición después de apagar la placa.
- Limpie la superficie con un limpiador específico para vitrocerámica y una esponja o paño no abrasivo. Espere a que la superficie se enfríe por completo y el indicador de calor residual se haya apagado antes de proceder a la limpieza. El contacto de una esponja o paño húmedo con una superficie caliente podría generar vapor y causar quemaduras. Algunos limpiadores pueden liberar gases tóxicos al aplicarse sobre superficies calientes.

Atención: La limpieza de derrames azucarados constituye una excepción. Los derrames de azúcar deben retirarse inmediatamente con una rasqueta, utilizando guantes de cocina para protegerse del calor. Consulte la sección Limpieza y mantenimiento para obtener instrucciones detalladas.

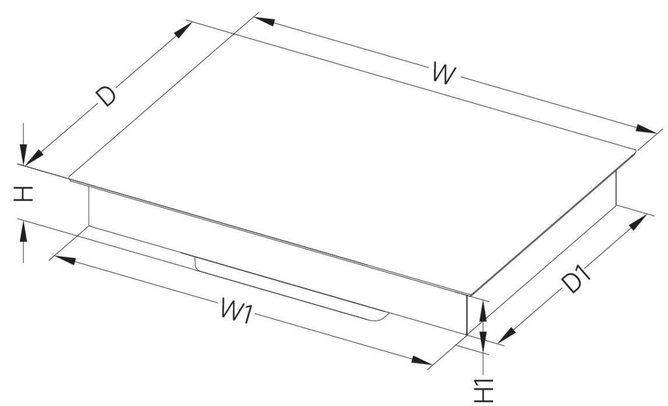
- Lea y siga todas las instrucciones y advertencias que figuren en las etiquetas de los productos de limpieza.

Advertencia: No utilice todos los elementos calefactores a la máxima potencia durante periodos prolongados, ya que podría producirse un sobrecalentamiento de los componentes internos, causando daños al producto y posibles lesiones.

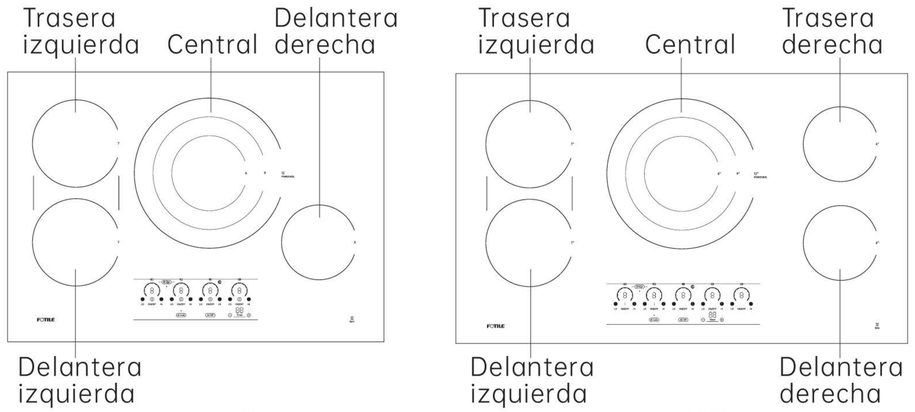
Información del producto

Especificaciones del modelo

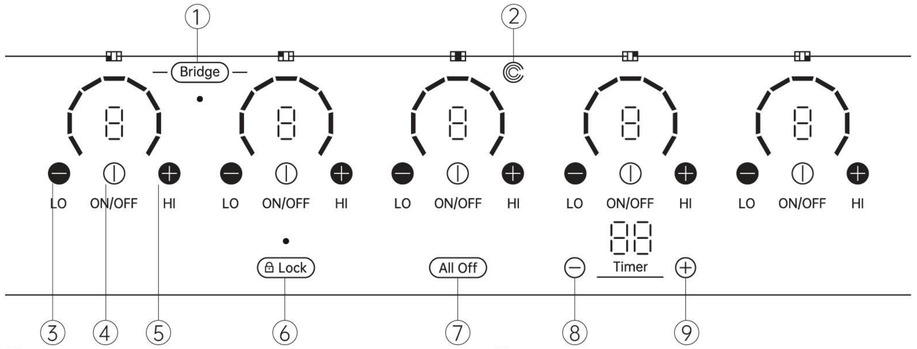
Modelol	EEG30411	EEG36511
Fuente de alimentación	240VAC 7.8kW 40A 208VAC 5.9kW 40A	240VAC 9.0kW 50A 208VAC 6.8kW 40A
Dimensiones generales		
Ancho (An.)	30in (762mm)	36in (914mm)
Profundidad (P)	21 3/8in (542mm)	21 3/8in (542mm)
Altura (Al.)	5 1/4in (132mm)	5 1/4in (132mm)
Dimensiones del chasis		
Ancho (An.1)	28 3/16in (715mm)	33 1/2in (850mm)
Profundidad (P1)	19 5/16in (490mm)	19 5/16in (490mm)
Alto (Al.1)	5in (126mm)	5in (126mm)
Funcionalidades		
Quemador	Delantera izquierda y trasera izquierda: 7in 1.5kW Delantera derecha: 6in 1.2kW Central: 12in/9in/6in 3.6kW/2.4kW/1.2kW	Delantera izquierda y trasera izquierda: 7in 1.5kW Delantera derecha y trasera derecha: 6in 1.2kW Central: 12in/9in/6in 3.6kW/2.4kW/1.2kW
Funcionalidades	Calentamiento de tres anillos, función puente, Sincronización con campana extractora, bloqueo del panel de control, temporizador de cocina, indicador de calor residual	Calentamiento de tres anillos, función puente, Sincronización con campana extractora, bloqueo del panel de control, temporizador de cocina, indicador de calor residual



Detalles de diseño

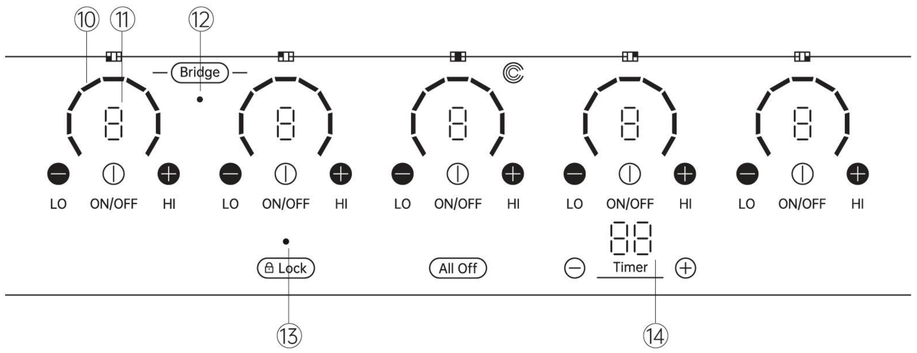


Nota: La ilustración que se muestra a continuación corresponde al modelo EEG36511.
El modelo EEG30411 se diferencia por carecer de un grupo de control.



① Tecla de función puente
③ Tecla de reducción de potencia del quemador
⑤ Tecla de aumento de potencia del quemador
⑦ Tecla de apagado
⑨ Tecla de aumento del temporizador

② Tecla de selección de la zona de calentamiento
④ Tecla de encendido/apagado del quemador
⑥ Tecla de bloqueo de pantalla
⑧ Tecla de disminución del temporizador



⑩ Indicador del nivel de potencia del quemador
⑫ Indicador de la función puente
⑭ Tiempo en el temporizador

⑪ Indicación numérica del nivel de potencia del quemador
⑬ Indicador de bloqueo del panel

Antes del primer uso

Limpieza inicial

1. Retire todo el embalaje y las etiquetas adhesivas.
2. Antes de utilizar el aparato por primera vez, límpielo con un paño húmedo y séquelo posteriormente.
   No emplee limpiadores líquidos sobre la superficie cerámica, ya que podrían dejar un brillo azul difícil de eliminar.
3. Durante los primeros días tras la instalación, es posible que observe un pequeño hueco entre la placa y la encimera. Con el tiempo, este espacio se reducirá a medida que se utilice el aparato y no afectará a la seguridad de uso.
4. Los componentes metálicos poseen una capa protectora que, al calentarse por primera vez, podría desprender un ligero olor.
5. El olor y cualquier emisión de humo durante el primer uso no indican un defecto del aparato ni una instalación incorrecta, y no son perjudiciales para la salud.

Consejos para el ahorro de energía

- Cocine utilizando ollas o sartenes con tapa.
- Mantenga limpia tanto la superficie de la placa como la base de las ollas o sartenes. La suciedad puede afectar la transferencia de calor entre el quemador y la base del recipiente.
- Elija un quemador cuyo tamaño se ajuste al de la base del recipiente. Seleccione el tamaño adecuado del recipiente en función de la cantidad de comida que vaya a preparar. Un recipiente de mayor tamaño consumirá más energía.
- Si el tiempo de cocción es prolongado, apague la placa unos minutos antes de finalizar la cocción y aproveche el calor residual para terminarla.
- Puede utilizar recipientes oscuros o con fondos esmaltados oscuros, ya que absorben el calor de forma más eficiente.

Cocción en la placa

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de incendio Desactive todos los mandos después de cocinar. De lo contrario, podría provocar incendios o incluso la muerte.

Antes del uso

Atención:

- No utilice la superficie de vitrocerámica como tabla de cortar.
- Incluso con la placa apagada, no coloque ni guarde objetos que puedan derretirse o incendiarse sobre la superficie de vitrocerámica.
- No deposite objetos pesados sobre la encimera. Podrían caer y dañar la vitrocerámica.

- Asegúrese de encender el quemador correspondiente a la zona de cocción que esté utilizando.
- Nunca cocine directamente sobre la superficie de vitrocerámica. Es imprescindible utilizar utensilios de cocina.
- Nunca deje sin supervisión los quemadores encendidos de la placa.
- Los quemadores solo deben encenderse después de haber colocado el utensilio de cocina sobre ellos.
- Apague los quemadores antes de retirar el utensilio de cocina.
- No cubra los alimentos con film transparente de plástico. El plástico podría derretirse y adherirse a la superficie de los alimentos, siendo difícil de eliminar.
- No toque los quemadores hasta que se hayan enfriado por completo.
- La superficie de la placa podría permanecer muy caliente, y tocarla antes de que el panel de vitrocerámica se haya enfriado podría causar quemaduras.
- Limpie inmediatamente cualquier derrame en las zonas de cocción para evitar que se adhieran y sean más difíciles de eliminar posteriormente. La grasa derramada podría incendiarse.
- Si se ha instalado un armario de almacenamiento justo encima de las zonas de cocción, asegúrese de que los artículos que se guarden allí no se utilicen con frecuencia y puedan almacenarse de forma segura en un área caliente. No es seguro colocar elementos como líquidos inflamables, productos de limpieza o aerosoles en una zona caliente.
- No guarde botellas ni recipientes sobre la placa. La caída de objetos pesados o duros sobre la placa podría provocar la rotura del panel.
- Evite que cualquier objeto caiga sobre los quemadores. Incluso objetos pequeños, como un salero, podrían dañar la superficie de vitrocerámica.
- Cuando un quemador está encendido, la zona de cocción emite una luz roja y la temperatura aumenta de manera gradual y uniforme. Para mantener el nivel de potencia seleccionado, el quemador cuenta con un limitador de temperatura que lo activa y desactiva cíclicamente, incluso en los ajustes de potencia más altos. Este diseño contribuye a prevenir daños en la superficie de vitrocerámica.
- Cuando un quemador está encendido, es posible que la zona de cocción superficial no emita luz roja (especialmente en ajustes de baja potencia). Esto es un comportamiento normal.
- Si el tamaño del utensilio de cocina es demasiado pequeño en relación con el quemador o si la base del recipiente no es completamente plana, es normal que el elemento calefactor se encienda y apague de forma intermitente.
- Utilice utensilios de cocina cuyo tamaño se ajuste al de las zonas de cocción de la placa.
- El utensilio de cocina no debe sobresalir más de 1,3 cm (1/2 pulgadas) del área de cocción, ni ser más pequeño que esta en más de 1,3 cm (1/2 pulgadas).
- Limpie la placa antes y después de cada uso para mantenerla libre de manchas y asegurar una distribución uniforme del calor.
- No utilice todos los elementos calefactores a la máxima potencia durante periodos prolongados, ya que podría producirse un sobrecalentamiento de los componentes internos, causando daños al producto y posibles lesiones.
- El indicador de calor residual se ubica en el panel de control de la placa.
- El indicador de calor residual se activará si alguna zona de cocción está demasiado caliente para tocarla, incluso si el quemador de esa zona se ha apagado.

- Al utilizar sartenes, asegúrese de que su capacidad sea suficiente para contener los alimentos que se están cocinando, evitando que hiervan y se derramen, lo cual requeriría limpieza adicional.
- Para evitar daños en la placa, no deje tapas calientes sobre la misma. Al enfriarse la placa, el aire que queda atrapado entre la tapa y la superficie de cocción podría provocar la rotura de la superficie de vitrocerámica al retirar la tapa.
- Coloque siempre las sartenes centradas sobre el quemador. Al desplazar una sartén de un quemador a otro, levántela siempre en lugar de deslizarla. De lo contrario, es fácil que se produzcan arañazos o incluso la rotura del panel.
- Este producto está equipado con uno o varios quemadores de diferentes dimensiones. Utilice utensilios de cocina de tamaño adecuado para asegurar la cobertura del elemento calefactor del quemador. El uso de utensilios de cocina de dimensiones insuficientes expondrá parte del elemento calefactor y podría causar la ignición de prendas de vestir.
- Utilice únicamente ollas o sartenes de base plana.
- Emplee utensilios con fondos lisos. Los bordes afilados podrían rayar la superficie de la placa. Los fondos de aluminio o cobre de los utensilios de cocina o para hornear, así como los acabados rugosos, también pueden dejar marcas o arañazos en la superficie de la placa.
- No utilice utensilios de aluminio. El aluminio puede dañar la superficie de vitrocerámica.
- Cuando cocine alimentos que contengan azúcar, limpie cualquier derrame o suciedad lo antes posible. Deje que la placa se enfríe ligeramente. Luego, con guantes de cocina, retire los residuos mientras la superficie aún esté tibia. Si los derrames azucarados se enfrían, se adherirán a la placa, causando corrosión y marcas permanentes.
- Asegúrese de que el mango de la sartén no sobresalga y no pueda ser alcanzado por el calor de las zonas de cocción adyacentes. Evite el uso de sartenes inestables que puedan volcarse fácilmente. Las sartenes demasiado pesadas, una vez llenas, son difíciles de manipular y pueden ser peligrosas.
- Nunca cubra las zonas de cocción superficiales con papel de aluminio ni con ningún otro objeto que pueda impedir la correcta disipación del calor.
- No prepare palomitas de maíz envasadas en recipientes de aluminio directamente sobre la placa. De lo contrario, podrían quedar restos de aluminio difíciles de eliminar por completo.
- Para la limpieza, se recomienda el uso de un limpiador específico para vitrocerámica y una rasqueta. Consulte la sección "Limpieza y Mantenimiento" para obtener información detallada.
- Consejos para conservas caseras:
  Asegúrese de que la olla para conservas esté centrada sobre el quemador.
  Verifique que la base de la olla para conservas sea plana.
  Tenga precaución al realizar conservas para evitar quemaduras por vapor o altas temperaturas.
  Se recomienda utilizar ollas para conservas de fondo plano. El uso de ollas para conservas al baño María con fondos ondulados podría requerir un tiempo mayor para que el agua hierva.

Operación del producto

▶ Operación del quemador para calentar

- **Encendido del quemador:** presione la tecla de encendido/apagado del quemador ⏻ . El nivel inicial es 0. Al presionar la tecla de aumento de potencia ⊕ en este momento, la potencia se ajustará directamente al nivel 5, pudiendo regularse libremente mediante las teclas de aumento ⊕ o disminución ⊕ .
- **Apagado del quemador:** pulse la tecla de encendido/apagado del quemador ⏻ para desactivar el quemador en funcionamiento.
- **Apagado automático:** si no se realiza ninguna acción en el nivel 0 durante 30 segundos, el indicador de nivel del quemador se apagará.

▶ Función puente

- **Activación del modo puente:** pulse la tecla de función puente (Bridge) . El indicador correspondiente se iluminará, y los dos quemadores del lado izquierdo se sincronizarán bajo un mismo control. A partir de este momento, ajustar el nivel de potencia en cualquiera de los dos quemadores modificará simultáneamente la potencia del otro.

▶ Cambio del tamaño de la zona de calentamiento del quemador central

- **Selección de la zona de calentamiento:** con el quemador central en funcionamiento, pulse la tecla de selección de la zona de calentamiento ◎ para alternar entre la potencia de tres anillos, los dos anillos interiores y el anillo interior único.

▶ Aviso de calor residual

- **Indicación de calor residual:** una vez finalizado el calentamiento, si la zona de cocción aún conserva calor, el indicador de nivel del quemador mostrará una " H ". Tenga precaución para evitar quemaduras.

▶ Apagado con un solo toque

- **Detención rápida:** cuando cualquier quemador esté activo, mantenga pulsada la tecla de apagado (All Off) para detener inmediatamente todas las operaciones de calentamiento.

▶ Función de bloqueo del panel de control

- **Tecla de bloqueo:** para prevenir pulsaciones accidentales, mantenga presionada la tecla de bloqueo del panel (Lock) cuando la placa no esté en uso. El indicador de bloqueo se encenderá, y todas las demás teclas quedarán inhabilitadas excepto la tecla de bloqueo, la Tecla de aumento del temporizador y la Tecla de disminución del temporizador. Para desbloquear, mantenga presionada la tecla nuevamente.

▶ Ajuste del temporizador

- **Programación del tiempo:** pulse la tecla de aumento ⊕ o disminución ⊖ del temporizador para activar la función. Continúe pulsando o mantenga pulsada la tecla para ajustar el tiempo deseado (máximo 99 minutos). Cuando el tiempo restante sea superior a un minuto, se mostrarán los minutos; si es inferior, se mostrarán los segundos. Al finalizar el tiempo programado, los números de la pantalla parpadearán y se emitirá una señal acústica continua. Pulse la tecla de aumento o disminución del temporizador para detener la señal. Nota importante: El temporizador funciona de forma independiente y no se ve afectado por el encendido o apagado de la placa.

▶ Limitación automática de tiempo

- **Limitación del tiempo de calentamiento:** si un quemador se utiliza durante un periodo prolongado sin que se modifique su nivel de potencia, se activará la función de limitación automática de tiempo. El momento en que se activa esta función depende del nivel de calor seleccionado (el tiempo límite varía entre 1 y 30 horas). En este punto, el quemador dejará de calentar, y el indicador de nivel de potencia parpadeará alternativamente entre " F " y " H ", acompañado de una señal acústica. Para desactivar la indicación de limitación automática de tiempo en ese quemador, pulse cualquiera de sus teclas.

Sincronización con campana extractora

Esta placa de cocción incorpora una función de sincronización con la campana extractora, permitiendo su conexión con modelos específicos de campanas FOTILE que dispongan de esta funcionalidad, para controlar automáticamente el encendido y apagado de la campana.

Siga las siguientes instrucciones:

1. Una vez que la campana extractora entre en el modo de emparejamiento, active cualquier quemador de la placa para completar el proceso de emparejamiento. La desvinculación se realiza desde la campana extractora; consulte el manual de instrucciones del modelo específico de la campana.
2. Acerca de la funcionalidad de control:

(1) Al encender cualquier quemador de la placa, la campana extractora conectada se activará automáticamente;

(2) Al apagar todos los quemadores de la placa, la campana extractora conectada se apagará automáticamente o entrará en un modo de apagado retardado.

NOTA:

Este equipo ha sido probado y se ha determinado que cumple con los límites de un dispositivo digital de Clase B, de conformidad con la Parte 15 de las Normas de la FCC. Estos límites están diseñados para proporcionar una protección razonable contra interferencias perjudiciales en una instalación residencial. Este equipo genera, utiliza y puede radiar energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, puede causar

interferencias perjudiciales en las comunicaciones por radio. Sin embargo, no hay garantía de que no se produzcan interferencias en una instalación en particular. Si este equipo causa interferencias perjudiciales en la recepción de radio o televisión, lo que se puede determinar apagando y encendiendo el equipo, se recomienda al usuario que intente corregir la interferencia mediante una o más de las siguientes medidas:

- Reorientar o reubicar la antena receptora.
- Aumentar la separación entre el equipo y el receptor.
- Conectar el equipo a una toma de corriente de un circuito diferente al que está conectado el receptor.
- Consulte al distribuidor o a un técnico experimentado en radio/TV para obtener ayuda.

Este dispositivo cumple con los estándares RSS exentos de licencia de Industry Canada. El funcionamiento está sujeto a las dos condiciones siguientes:

1. Este dispositivo no puede causar interferencias.
2. Este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia, incluyendo la interferencia que pueda causar un funcionamiento no deseado del dispositivo.

Se ha evaluado que el dispositivo cumple con los requisitos generales de exposición a radiofrecuencia (RF). El dispositivo se puede utilizar en condiciones de exposición portátil sin restricciones.

Limpieza y mantenimiento

Bloqueo del producto

Se recomienda activar la función de bloqueo del panel antes de proceder a la limpieza, inhabilitando los controles de la placa para evitar accionamientos accidentales.
Consulte la sección Función de bloqueo del panel de control de este manual.
Una vez finalizada la limpieza, desbloquee nuevamente el producto.

▶ Superficie de vitrocerámica de la placa de cocción

Siga los siguientes pasos para el cuidado y la protección de la superficie de vitrocerámica de su placa:

1. Antes del primer uso de la placa, límpiela con un producto específico para vitrocerámicas. Esto ayudará a proteger la superficie y facilitará las tareas de limpieza futuras.
2. El uso regular de un limpiador para vitrocerámicas mantendrá la superficie de la placa con un aspecto impecable.
3. Agite bien la crema limpiadora. Aplique directamente unas gotas de limpiador para vitrocerámicas sobre la superficie de la placa.
4. Limpie toda la superficie de la placa con papel de cocina o una almohadilla de limpieza no abrasiva diseñada específicamente para vitrocerámicas.
5. Elimine cualquier residuo de limpieza con un paño seco o papel de cocina. No es necesario enjuagar.

Atención:
Nunca caliente la superficie antes de que la limpieza esté completamente finalizada.

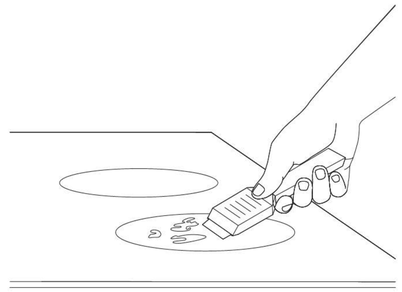
Residuos quemados adheridos

Atención:
El uso de estropajos distintos a los recomendados podría dañar la superficie de vitrocerámica.

1. Espere a que la superficie se enfríe por completo.
2. Aplique unas gotas de limpiador para vitrocerámicas sobre toda la zona donde se encuentren los residuos quemados.
3. Utilice una almohadilla de limpieza no abrasiva específica para vitrocerámicas y frote la zona afectada, aplicando más presión si fuera necesario.
4. Si persisten los residuos, repita los pasos anteriores según sea necesario.
5. Para una mayor protección, después de retirar todos los residuos, pula toda la superficie de la placa con limpiador para vitrocerámicas y papel de cocina.

Residuos gravemente quemados y adheridos

1. Espere a que la superficie se enfríe por completo.
2. Utilice una rasqueta con una cuchilla de un solo filo, inclinándola aproximadamente 45 grados contra la superficie de vitrocerámica para eliminar los restos. Es necesario presionar con firmeza la rasqueta durante el raspado para eliminar los residuos.
3. Después de raspar con la rasqueta, aplique unas gotas de limpiador para vitrocerámicas sobre toda la zona donde se encuentren los residuos quemados. Utilice una almohadilla de limpieza no abrasiva para eliminar los residuos restantes.
4. Para una mayor protección, después de retirar todos los residuos, pula toda la superficie de la placa con limpiador para vitrocerámicas y papel de cocina.



Nota: No utilice una rasqueta con la cuchilla mellada o desafilada.

Guía para la resolución de problemas

FOTILE se esfuerza para que su placa de inducción funcione sin inconvenientes.
Si experimenta algún problema durante el uso o un fallo en el producto, consulte primero las posibles soluciones en la siguiente tabla.
Si el problema persiste después de haber probado las soluciones sugeridas, póngase en contacto con el servicio postventa de FOTILE.

Problemas	Posibles causas - Solución:
El producto no se enciende	● Verifique que la conexión del producto sea correcta y que esté debidamente conectado a tierra. ● El fusible de la vivienda se ha fundido o el disyuntor se ha disparado: sustituya el fusible o rearme el disyuntor. ● Si el problema persiste, contacte con un electricista cualificado.
La placa no funciona	Es posible que el producto esté en estado de "bloqueo del panel", impidiendo el uso de las funciones: mantenga pulsada la tecla de bloqueo del panel (Lock) para desbloquear.
Se percibe una temperatura excesiva alrededor de los utensilios sobre la placa	El tamaño de los utensilios no es apropiado: utilice utensilios con una base de tamaño similar al área de cocción/elemento calefactor de la placa. El utensilio de cocina no debe sobresalir más de 1,3 cm (1/2 pulgadas) del área de cocción, ni ser más pequeño que esta en más de 1,3 cm (1/2 pulgadas).
El rendimiento de cocción de la placa no es el esperado	● No se ha seleccionado el nivel de calor adecuado: consulte la sección Operación de los quemadores para calentar.
El ciclo de encendido y apagado del elemento calefactor a ajustes de alta potencia	Los ciclos de encendido y apagado del elemento calefactor son provocados por el limitador de temperatura: esto es un funcionamiento normal. El elemento calefactor puede encenderse y apagarse cíclicamente a niveles altos para prevenir el sobrecalentamiento de la superficie.
La sincronización con la campana extractora no funciona	● Asegúrese de que la campana extractora FOTILE disponga de la función de sincronización y que el emparejamiento se haya realizado correctamente. ● Después de reparar o reemplazar la placa de control electrónico de la campana o de la placa, realice nuevamente el proceso de emparejamiento.
Después de confirmar el emparejamiento exitoso, la sincronización con la campana extractora no funciona	● La campana no se apaga automáticamente: verifique que todas las funciones de la placa estén desactivadas. Compruebe la campana; algunos modelos podrían haber entrado en un modo de apagado retardado. ● La campana no se enciende automáticamente: asegúrese de que la placa se active cuando todos los quemadores estén apagados. ● Desconecte y vuelva a conectar la alimentación de la campana y la placa para intentar nuevamente. ● Si la sincronización con la campana sigue sin funcionar tras la verificación, póngase en contacto con el servicio postventa de FOTILE.
Si la pantalla muestra intermitentemente "F_ o E_ seguido de un número o letra"	Indica que su placa presenta un código de error funcional. Cuando se muestra alternativamente " F - H ", señala que se ha activado la limitación automática de tiempo: consulte la sección "Limitación automática de tiempo". Otros códigos de error que no pueden eliminarse pulsando las teclas. Póngase en contacto con el servicio postventa de FOTILE.

尊敬的用户，您好！

感谢您选购方太公司为您精心制造的方太系列产品。使用和安装前，请您务必认真阅读此说明书相应内容并遵从要求操作。这对于维持产品的良好工作状况十分重要，也有助于您获得满意的烹饪体验。
我们建议您，任何时候如有需要维修或服务时，请与方太公司服务中心联系，以便我们能及时为您服务。

方太厨电，全球厨房的幸福选择！

方太已尽力确保在印刷时本手册中所给出的信息正确。然而，由于产品不断改进，方太保留变更产品和技术数据的权利，恕不另行通知。

目 录

重要安全信息 ----------48

产品信息 ----------50
型号参数 ----------50
设计细节 ---------- 51

首次使用前 ----------52
第一次清洁 ----------52
节能建议 ----------52

灶具烹饪 ----------52
使用前 ----------52
产品操作 ----------54

烟烹联动 ----------55

清洁保养 ----------55

故障须知 ----------57

重要安全信息

请在使用本产品之前阅读说明书的全部内容。

⚠ 警告

在使用本产品之前，请阅读所有安全说明。如未遵循安全说明操作，可能会导致火灾、电击、人员重伤或死亡。

⚠ 警告

一般安全说明

- 仅将此灶具用于本《用户手册》中描述的预定用途。
- 确保您的灶具由合格的安装人员按照提供的安装说明正确安装并接地。
- 除非本手册中特别建议，否则不要尝试修理或更换灶具的任何部件。所有其他维护工作应由合格的技术人员进行。
- 在进行任何维护之前，通过家庭配电箱移除保险丝或断开电路开关以切断电源。
- 不要让儿童单独留在正在使用灶具的区域。不应让孩子独自留在该区域，且绝不允许孩子攀爬、坐在或站在灶具的任何部分。

⚠ 警告

- 不要在灶具上方存放对儿童有吸引力的物品——儿童可能会攀爬灶具以获取这些物品，从而造成严重伤害。
- 仅使用干燥的锅垫——潮湿或湿润的锅垫放在热表面上可能会因蒸汽导致烫伤。不要让锅垫接触热表面单元或加热元件。不要用毛巾或其他大块布料代替锅垫。
- 绝不要使用灶具来加热或温暖房间。
- 不要触摸表面元件。即使这些表面颜色较深，其温度也可能足以引起烫伤。在使用过程中及之后，不要触摸，也不要让衣物或其他易燃材料接触到表面元件或其附近的区域；请先等待足够的时间冷却。
- 可能发热的表面包括灶具及其对面的区域。
- 不要加热未开封的食物容器。压力可能会积聚，导致容器爆裂，造成伤害。
- 彻底煮熟食物有助于防止食源性疾病。您可在IsItDoneYet.gov和fsis.usda.gov网站上找到最低建议安全食品温度。使用食品温度计测量食物温度，并测量多个位置。

⚠ 警告

远离灶具存放易燃材料，
未能遵守此要求可能导致火灾或人身伤害。

- 不要在灶具附近存放或使用易燃材料，包括纸张、塑料、锅垫、纺织品、墙纸、窗帘、帷幕以及汽油或其他易燃气体和液体。
- 不要让烹饪用的油脂或其他易燃材料在灶具内或附近积聚。灶具上的油脂可能会着火。
- 在使用灶具时，切勿穿着宽松或垂挂的衣物。如果这些衣物接触到热表面，可能会引起严重烧伤。

⚠ 警告

发生火灾时，请采取以下步骤以防止受伤、阻止火势蔓延。

- 不要用水扑灭油脂类火灾。
- 千万不要拿起燃烧的平底锅。关闭灶具。用合适的锅盖、烤盘或平盘完全盖住平底锅，将灶具面板上着火的平底锅闷熄。使用多用途干粉灭火器或泡沫灭火器。

⚠ 警告

灶具安全说明

- 切勿让灶具在无人看管下运行。溢锅会造成冒烟和可能起火的油脂外溢。
- 煎炸时必须有人看管。如果油温超过冒烟点,油可能会被点燃，从而引起火灾，并可能蔓延到周围的橱柜。尽量使用油炸温度计监控油温。
- 为避免油溢出和起火，用浅锅煎炸时尽量少用油，并避免烹饪含过多冰块的冷冻食品。
- 使用大小合适的平底锅--选择平底足以覆盖表面加热元件的炊具。使用尺寸过小的炊具会使灶台表面炉盘部分暴露出来，并可能导致衣物着火。炊具与炉盘之间的匹配也会提高烹饪效率。
- 使用玻璃/陶瓷炊具时，应确保其适合灶台使用；否则可能会因温度骤变而破裂。
- 为尽量减少烧伤、易燃物点燃和溢出的可能性，应将容器的把手转向炉灶中心，且不能伸过附近的炉盘。
- 在烹饪时，请开启油烟机。
- 触摸灶台时请小心。关闭控制器后，灶台的玻璃面板仍会保存热量。
- 请勿在破损的灶台上烹饪。如果玻璃面板破裂，清洁溶液和溢出物可能会渗入破裂的灶台，造成触电危险。请立即联系有资格的技术人员。
- 避免刮划玻璃面板。面板可能会被刀子、锐器、戒指或其他首饰以及衣服上的铆钉等物品刮划。
- 即使灶具未打开时，也不要在玻璃面板上放置或存放可能熔化或着火的物品。如果不慎打开灶具,它们可能会被点燃。关闭灶具后,面板的热量也可能使它们被点燃。
- 使用玻璃面板清洁剂和无划痕清洁垫清洁面板。等到面板冷却且余热提醒熄灭后再进行清洁。若将湿海绵或布块放在高温表面上会导致蒸汽灼伤。若将某些清洁剂用于高温表面会产生有毒气体。

注意： 糖渍的清理是例外情况。应戴上烤箱手套用刮刀趁热刮掉糖渍。详细说明请参见清洁和维护部分。

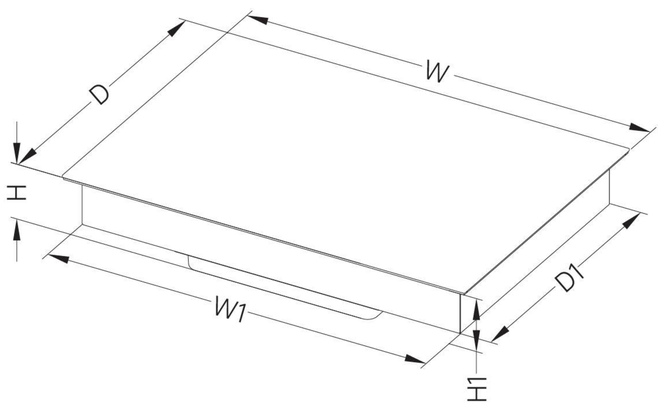
- 阅读并遵守清洁剂标签上的所有说明和警告。

警告： 不要将所有的加热单元在高档位长时间全部开启，否则将可能导致内部元器件过热导致产品损坏，造成潜在伤害。

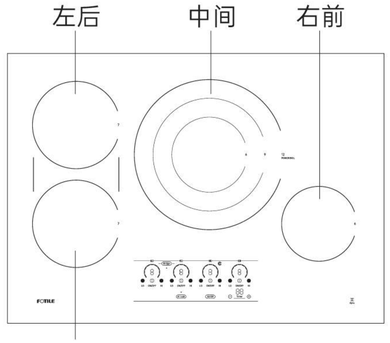
产品信息

型号参数

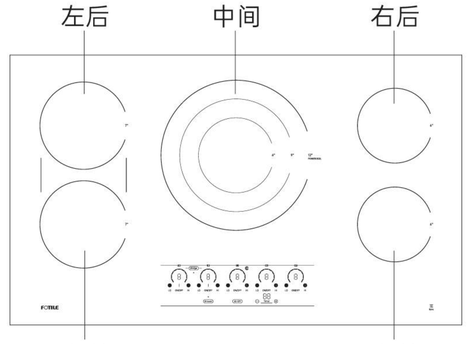
型号	EEG30411	EEG36511
电源	240VAC 7.8kW 40A 208VAC 5.9kW 40A	240VAC 9.0kW 50A 208VAC 6.8kW 40A
整机尺寸		
宽（W）	30in (762mm)	36in (914mm)
深（D）	21 3/8in (542mm)	21 3/8in (542mm)
高（H）	5 1/4in (132mm)	5 1/4in (132mm)
底盘尺寸		
宽（W1）	28 3/16in (715mm)	33 1/2in (850mm)
深（D1）	19 5/16in (490mm)	19 5/16in (490mm)
高（H1）	5in (126mm)	5in (126mm)
功能		
炉盘	左前&左后： 7in 1.5kW 右前： 6in 1.2kW 中间：12in/9in/6in 3.6kW/2.4kW/1.2kW	左前&左后： 7in 1.5kW 右前&右后： 6in 1.2kW 中间：12in/9in/6in 3.6kW/2.4kW/1.2kW
功能	三环加热，桥式联动，烟熹联动，面板锁，厨房计时器，余热提醒	三环加热，桥式联动，烟熹联动，面板锁，厨房计时器，余热提醒



设计细节

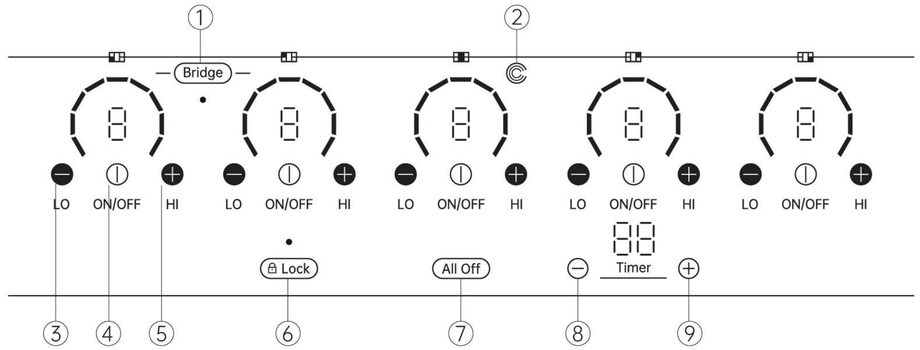


EEG30411

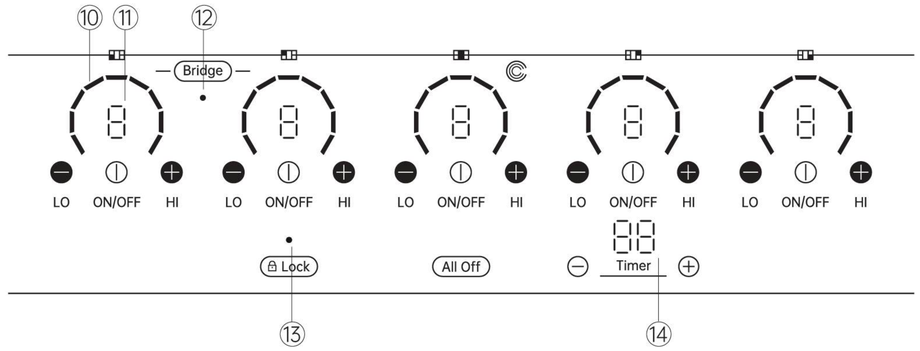


EEG36511

注：以下图示以EEG36511为例，EEG30411与它相比少一组控制单元。



① 桥式联动键
② 加热区切换键
③ 炉盘档位减键
④ 炉盘开启/关闭键
⑤ 炉盘档位加键
⑥ 锁屏键
⑦ 关机键
⑧ 计时器减键
⑨ 计时器加键



⑩ 炉盘档位指示
⑪ 炉盘档位数值
⑫ 桥式联动指示灯
⑬ 锁屏指示灯
⑭ 计时器时间

首次使用前

第一次清洁

1. 取下所有包装和标签。
2. 第一次使用前，用湿布擦拭设备，然后晾干。
   不要用液体清洁剂清洁陶瓷表面，因为它会留下很难去除的蓝色光泽。
3. 在安装后的前几天，可能会出现面板与台面之间的小间隙。随着时间的推移，该间隙将随着设备的使用而减少，并且不会影响使用安全。
4. 金属部件有一层保护层，当第一次加热时会释放出轻微的气味。
5. 第一次使用时散发的气味和任何烟雾并不意味着设备有缺陷或安装不当，对健康无害。

节能建议

- 使用带盖的平底炖锅/平底锅烹饪。
- 保持灶台表面、平底炖锅/平底锅底部清洁。污垢会影响炉头与锅具底部之间的热传导。
- 请选择与锅具底部尺寸吻合的炉盘。请根据您的烹饪份量选择正确的锅具尺寸。锅具越大耗能越多。
- 如果烹饪时间较长，可在烹饪结束前几分钟关闭灶具，利用余热加热。
- 可使用深色或带深色琅涂层的锅具烹饪，它们能更有效地吸收热量。

灶具烹饪

⚠ 警告



火灾危险
烹饪完毕后关闭所有控制器。
否则可能导致火灾或死亡。

使用前

注意：

- 请勿将玻璃灶台面板用作砧板。
- 即使灶具未打开时，也不要在玻璃灶台上放置或存放可能熔化或着火的物品。
- 不要在灶台面板上方存放重物。它们可能会掉落并损坏灶面。
- 确保打开正确烹饪区域的炉头。
- 切勿直接在玻璃面板上烹饪。必须使用炊具烹饪。
- 切勿让灶台表面炉盘处于无人看管的状态。
- 必须在放置炊具后才能打开炉盘。
- 拿开炊具前应关闭炉盘。
- 不要用塑料保鲜膜包裹食物。塑料可能会融在食物表面上，很难清除。
- 在炉盘冷却之前不要触摸它们。
- 灶台表面可能仍然很烫，如果在玻璃面板充分冷却之前触摸它，可能会被烫伤。
- 烹饪区域若有溢出物要立即清理掉，否则之后清理会很麻烦。溢出的油脂可能会着火。

- 如果在烹饪区域的正上方安装了储物柜，请确保收纳物品不经常使用，并且可以安全存放在受热区域。若把易挥发液体、清洁剂或喷雾剂等物品放在受热区域可能不安全。
- 请勿在灶台上方存放瓶瓶罐罐。重物或硬物掉落到灶台上可能会导致面板破裂。
- 不要让任何物体掉到炉盘上。即使是小物件（如盐瓶）也可能损坏玻璃面板。
- 当炉盘开启时，烹饪区域会发出红光，温度会逐渐均匀地升高。为了保持选定的档位设置，炉盘上有一个温度限制器，使其可开启和关闭之间循环，即使高档位设置下也是这样。这种设计有助于防止玻璃灶面损坏。
- 当炉盘开启时，表面烹饪区域可能不会发出红光（尤其是在低档设置下）。这是正常现象。
- 如果炊具相对于炉盘来说尺寸过小或炊具底部不平，加热元件在开启和关闭之间进行循环是正常现象。
- 请使用与灶面烹饪区域尺寸吻合的炊具。
- 炊具不应超出烹饪区域1/2英寸（1.3厘米），或者不应比烹饪区域小1/2英寸（1.3厘米）。
- 每次使用前后都应清洁灶台，这样有助于保持灶台干净无污渍并达到最均匀的加热效果。
- 不要将所有的加热单元在高档位长时间全部开启，否则将可能导致内部元器件过热导致产品损坏，造成潜在伤害。
- 余热指示位于灶面控制板上。
- 若任何灶面烹饪区域温度过高不能触摸，即使该区域灶具已关闭，余热指示也会有显示。
- 使用平底锅时，应确保锅的容量足以盛放烹饪食物，以免食物沸腾溢出，还要进行打扫。
- 为避免损坏灶台，请勿将热锅盖留在灶台上。当灶台冷却时，盖子和灶台之间会夹杂空气，取下盖子时玻璃面板可能会破裂。
- 始终将平底锅放在炉头的中心位置。将平底锅从一个炉头转移到另一个炉头时，一定要提起平底锅，不要滑动过去。否则很容易留下划痕，甚至导致面板破裂。
- 本产品配备一个或多个不同尺寸的炉盘。请使用足够大的炊具以确保覆盖炉盘加热元件。使用尺寸过小的炊具会使加热元件部分暴露，并可能导致衣物着火。
- 只能使用平底炖锅或平底锅。
- 使用底部光滑的锅具。锋利的边缘会造成灶面划痕。炊具或烘焙用具的铝制或铜制锅底以及粗糙饰面也会在灶面上留下划痕或印记。
- 请勿使用铝制锅具。铝会损坏玻璃表面。
- 烹饪任何形式的含糖食物时，应尽快清理所有溢出物和污垢。让灶台稍微冷却。然后戴上烤箱手套，趁灶面还是热的时候清除溢出物。如果含糖溢出物冷却了，它们会附着在灶台上，造成腐蚀和永久性痕迹。
- 确保平底锅手柄不容易磕碰到，也不会被邻近的加热区加热。避免使用不稳定、容易倾倒的平底锅。太重的平底锅装满食物后不容易挪动，也会造成危险。
- 切勿用铝箔或任何其他可能阻止散热的物体覆盖表面烹饪区域。
- 不要在灶台上烹制带铝制预包装的爆米花。否则可能会留下无法完全去除的铝痕。
- 清理时建议使用玻璃面板清洁剂和刮刀。有关详细信息，请参阅"清洁保养"部分。
- 家庭装罐小贴士：
  确保罐装锅位于炉盘的中心。
  确保罐装锅底部平整。
  为防止蒸汽或高温烫伤，装罐时要小心。
  建议使用平底罐装锅。使用底部有波纹的水浴式罐装锅可能会需要更长的时间把水烧开。

产品操作

▶ 操作炉盘进行加热

- **开启炉盘：**按下炉盘开启/关闭键 ①，初始档位为0。此时按档位加键 ⊕ 功率会跳到5档，通过档位加键 ⊕ 或档位减键 ⊖ 可自由调节。
- **关闭炉盘：**按炉盘开启/关闭键 ① 即可关闭当前炉盘。
- **自动关闭：**若在0档位且30秒内无任何操作，此炉盘档位指示熄灭。

▶ 桥式联动功能

- **启用联动模式：**按下桥式联动键 (Bridge)，桥式联动指示灯亮起，左侧两个炉盘进入同步控制模式。此时，调节任一炉盘的档位键即可同步调整两个炉盘的功率。

▶ 中间炉盘加热区大小更改

- **切换加热区：**中间炉盘工作时，按下加热区切换键 ◎ 可在三圈、内两圈和单内圈火力之间切换。

▶ 余热提醒

- **余温提示：**加热完成后，加热区存在余温，此时炉盘档位指示显示为 H 。请注意避免烫伤。

▶ 一键关闭

- **快速停止：**任何炉盘工作时，长按关机键 (All Off) 可立即停止所有加热操作。

▶ 面板锁功能

- **锁定按键：**为防止意外触碰，在灶具不工作时长按锁屏键 (Lock)，锁屏指示灯亮起，除锁屏键以及计时器加键和计时器减键外的所有按键均被锁定。再次长按解锁。

▶ 计时器设置

- **设定计时：**按下计时器加键 ⊕ 或计时器减键 ⊖ 唤醒计时器功能，继续按键或长按可设定计时时间（最大99分钟）。计时剩余时间大于一分钟时显示分钟数，小于一分钟时显示秒数。计时结束时，显示屏数字闪烁并伴有持续提示音，按计时器加键或减键解除提示。特别说明：计时器是独立运行的，不受灶具运行启停影响。

▶ 自动时间限制

- **加热时间限制：**如果该炉盘在没有任何更改档位的情况下长时间使用，则触发自动时间限制功能。何时启动自动时间限制取决于所选的热量水平（限制时间从1到30小时不等）。此时炉盘停止加热，炉盘档位指示在 F - H 之间交替闪烁，并伴有提示音。通过按下该炉盘的按键，可以消除该炉盘的自动时间限制的提示。

烟烹联动

本灶具有抽油烟机联动功能，可以连接到具有此功能的特定型号的方太油烟机上，以实现抽油烟机的自动开/关控制。

请使用以下方法：

1.当油烟机进入配对模式后，开启任意炉盘工作，可完成配对。解绑操作在油烟机上完成，请参阅特定型号的油烟机说明书进行。

2.关于控制功能：

(1)当开启任意灶具炉盘时，处于联机状态的抽油烟机将自动开启；

(2)当关闭所有灶具炉盘时，处于联机状态的抽油烟机将自动关闭或进入延时关闭。

注意：

根据FCC规则第15部分的规定，本设备经过测试，符合B类数字设备的限值要求。这些限值旨在为住宅安装提供合理的保护，防止有害干扰。该设备会产生、使用并可能辐射射频能量，如果未按照说明书进行安装和使用，可能对无线电通信造成有害干扰。然而，无法保证在特定安装中不会发生干扰。如果此设备确实对无线电或电视接收造成有害干扰（可通过关闭和重新打开设备来判断），建议用户采取以下一种或多种措施来纠正干扰：

- 重新调整或移动接收天线。
- 增加设备与接收器之间的距离。
- 将设备连接到与接收器连接的电路不同的电源插座。
- 咨询经销商或有经验的无线电/电视技术人员以获取帮助。

本设备符合加拿大工业部免执照RSS标准。操作需遵守以下两个条件：

1. 本设备不得造成干扰，且
2. 本设备必须接受任何干扰，包括可能引起设备非预期操作的干扰。

该设备已通过评估，符合一般射频暴露要求。在便携式暴露条件下使用时，无需额外限制。

清洁保养

锁住产品

建议您在清洁前使用锁屏功能，锁住灶具操控板，防止误触。

请参阅本手册"面板锁功能"部分。

清洁后，请重新解锁产品。

▶ 灶具玻璃面板

请按照以下步骤保养和保护灶具玻璃面板：

1. 首次使用灶具之前，请使用玻璃面板清洁剂进行清洁。这样有助于保护灶面并使清洁工作更方便进行。
2. 定期使用玻璃面板清洁剂能使灶面保持崭新外观。
3. 摇匀清洁膏。在灶面上直接滴几滴玻璃面板清洁剂。
4. 用纸巾或玻璃面板专用的无划痕清洁垫清洁整个灶具表面。
5. 用干布或纸巾擦去所有清洁残留物。无需进行冲洗。

注意：
在彻底完成清洁之前，切勿加热面板。

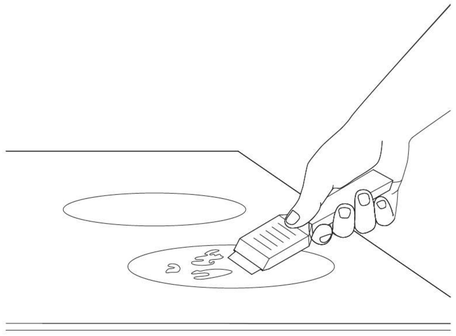
烧焦的残留物

注意：
如果使用其他类型、未经推荐的擦洗垫，可能会损坏玻璃面板。

1. 等待面板冷却下来。
2. 在整个烧焦残留物区域滴上几滴玻璃面板清洁剂。
3. 使用玻璃面板专用的无划痕清洁垫，擦拭残留物区域，必要时用力擦拭。
4. 如果仍有残留物，请根据需要重复进行上述步骤。
5. 为了加强保护，在清除所有残留物后，用玻璃面板清洁剂和纸巾擦亮整个灶台表面。

严重烧焦的残留物

1. 等待面板冷却下来。
2. 使用单刃刀片刮刀，以大约45°的角度贴着玻璃表面刮除污垢。有必要在刮削时用力按压刮刀，以便清除残留物。
3. 用刮刀刮削后，在整个烧焦残留物区域滴上几滴玻璃面板清洁剂。使用无划痕清洁垫清除残留物。
4. 为了加强保护，在清除所有残留物后，用玻璃面板清洁剂和纸巾擦亮整个灶台表面。



注意：不要用钝的或破口的刮刀

故障须知

方太努力确保您的电热灶不会出现问题。
如果您遇到使用问题或产品故障，请先在下表中查找解决方案。
如果您尝试了建议的解决方案后仍然存在问题，请联系方太售后服务。

问题	可能的原因-解决方案：
产品不通电	● 请检查产品接线正确，且接地良好。 ● 家用保险丝烧断或断路器跳闸 - 更换保险丝或重置断路器。 ● 如果问题仍然存在，请致电专业电工。
灶具无法工作	可能产品在"锁屏"状态中，导致功能无法使用- 长按锁屏键 (Lock) 解锁。
灶面上的器具周围有异常高温	器具尺寸不合适 – 使用与灶面烹饪区域面积/加热元件大小大致相同的器具。器具不应超出烹饪区域1/2in（13mm），也不要小于烹饪区域1/2in（13mm）。
灶具烹饪效果与预期不符	● 未设置到正确的加热档位 - 请参阅"操作炉盘进行加热"部分。
加热元件在高档设置下循环开启和关闭	由温度限制器引起的加热元件循环开启和关闭 - 这是正常操作。加热元件可能会在高档时循环开启和关闭，以防止面板过热。
烟烹联动无法工作	● 请确认该方太油烟机具有烟烹联动功能，且已经对码成功。 ● 油烟机或灶具的电控板维修或更换后，请重新对码。
确认对码成功后，烟烹联动无法工作	● 油烟机无法自动关闭-请确认已关闭灶具的所有功能。请检查烟机，部分型号可能进入延时关闭状态。 ● 油烟机无法自动开启-请确认是在所有炉头均未工作的状态下，启动灶具工作。 ● 请将油烟机、灶具断电，再上电后尝试。 ● 若查检之后仍无法实现烟烹联动，请联系方太售后服务。
若显示屏上闪烁"F_或E_和一个数字或字母"	表示您的灶具有一个功能错误代码。 当交替显示 F - 时，表示触发了自动时间限制-请参阅"自动时间限制"部分。其它错误代码，无法通过按键来取消错误显示。请联系方太售后服务。