FOTILE

USER MANUAL

Read all instructions before using this appliance

Electric Cooktop

EEG30101

1102002404480

CONTENTS

PACKING LIST ---------- 1

WARNING AND SAFETY INSTRUCTIONS ---------- 2

CARING FOR THE ENVIRONMENT ---------- 4

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME ---------- 5

HOW THE COOKING ZONES WORK ---------- 5

SPECIFICATION SHEET ---------- 5

INSTALLATION ---------- 6

OPERATION ---------- 8

CLEARING AND CARE ---------- 12

PROBLEM SOLVING GUIDE ---------- 13

COMPONENTS DIGARAM ---------- 14

PACKING LIST

Thanks for purchasing our product! Please read this handbook before using, and you will know the correct operation rules so that you can enjoy a completely new cooking.

Please pay attention to the amount of accessories, and make sure there is no scarcity or shatters.

1. Please contact the dealer when our company or the dealer is responsible for the above carelessness.
2. Please contact the nearest service center if the user should bear the responsibility.

Integral Machine ---------- one

User Manual ---------- one

Warranty Card ---------- one

WARNING AND SAFETY INSTRUCTIONS

1.To avoid the risk of accidents and damage the appliance, please read these instructions carefully before using it for the first time. They contain important notes on its installation, safety, use and care.

2.This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

3.Keep these instructions in a safe place for reference, and pass them on to any future user.

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.
Care should be taken to avoid touching heating elements.
Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

WARNING: In the event of a fire , do not use water or grease on fires . Never pick up a flaming pan . Turn the controls off .Smother a flaming pan on a surface unit by covering the pan completely with a well-fitted lid ,cookie sheet or flat tray . Use a multi-purpose dry chemical or a foam-type fire extinguisher .

WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

WARNING: Use only cooktop guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or cooktop guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

■ Technical safety

1.Be sure your cooktop is properly installed and grounded by a qualified installer in accordance with the provided installation instructions.

2.The electrical safety of this appliance can only be guaranteed when continuity is complete between it and an effective earthing system which complies with current local and national safety regulations. It is most important that this basic safety requirement is present and regularly tested, and where there is any doubt, the household wiring system should be inspected by a qualified electrician. The manufacturer cannot undertake the consequences of an inadequate earthing system (e.g. electric shock).

3.Do not connect the appliance to the mains electricity supply by an extension lead. Extension leads do not guarantee the required safety of the appliance (e.g. danger of overheating).

4.Never open the casing of the appliance. Tampering with electrical connections or components is highly dangerous to the user and can cause operational faults.

5.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 .

6.The connection must carried out with full-disconnection switch, of an adequate size for the current drawn and with minimum aperture between contracts of 1/8" for disconnection in the case of emergency, cleaning or bulb exchange. Under no circumstances must the earth wire pass through this switch.

7.In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to circuit that is regularly switched on and off by the utility.

■ Correct use

1.For safety reasons this appliance must only be operated after it has been built in. This is necessary to ensure that all electrical components are shielded.

2.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.

3.Do not leave the appliance unattended whilst it is in use. Pans that have boiled dry can cause damage to the ceramic surface for which the manufacturer cannot be held liable. Boiling fat or oil could ignite and cause a fire.
4.Never wear loose-fitting or hanging garments while using the cooktop . These garments may ignite if they contact hot surfaces causing severe burns.
5.Never use your cooktop for warming or heating the room.
6.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.
7.The appliance is not intended to be operated by means of an externaltimer or separate remote-control system.
8. Do not operate the cooktop through outer timer or independent remote control.

■ Safety with children

1.Use the safety lock to prevent children operating the appliance or altering the settings.
2.The appliance is only intended for use by adults who have read these instructions.
3.This appliance is not a toy! To avoid the risk of injury, keep children away, and do not allow them to play with it or use the controls. They will not understand the potential dangers posed by it. They should be supervised whenever you are working in the kitchen.
4.Older children may use the appliance only when its operation has been clearly explained to them and they are able to use it safely, recognising the dangers of misuse.
5.The appliance gets hot when in use and remains hot for quite a while after being switched off. To safeguard against burning, keep children well away from the appliance at all times.
6.Do not store anything which might arouse a child's interest in storage areas above or next to the appliance. Otherwise they could be tempted into climbing onto the appliance with the risk of burning themselves.
7.Keep all pans out of reach of children. Turn pan handles inwards away from the edge of the cooktop to avoid the danger of burning or scalding. Special cooktop guards are available from good retail outlets.
8.Packaging, e.g. cling film, polystyrene and plastic wrappings, must be kept out of the reach of babies and young children to avoid the danger of suffocation. Dispose of or recycle all packaging safely as soon as possible.

■ Protecting the appliance from damage

1.Do not use pots and pans on the ceramic cooktop with bases with pronounced edges or ridges, e.g. cast iron pans. These could scratch or scour the cooktop surface permanently.
2.Never heat an empty pan unless the manufacturer of the pan expressly states that you can do so. This could damage the appliance.
3.Keep the cooktop clean. Grains of salt, sugar and sand (e.g. from cleaning vegetables) can cause scratches.
4.Do not allow either solid or liquid sugar, or pieces of plastic or aluminium foil to get onto the cooking zones when they are hot. If this occurs, switch off the appliance, and carefully scrape off all the sugar, plastic or aluminium residues from the cooktop whilst they are still hot, using a shielded scaper blade. Take care not to burn yourself.
5.Use a ceramic cooktop cleaner and non-scratch cleaning pad to clean the cooktop . Wait until the cooktop cools and the 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.
6.Use only dry pot holders-moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam . Do not let pot holders touch hot surface units or heating elements .Do not use a towel or other bulky cloth in place of pot holders.
7.Do not use a steam cleaner to clean this appliance. The steam could reach the electrical components and cause a short circuit. Pressurised steam could also cause permanent damage to the surface and to other components, for which the manufacturer cannot accept liability.
8.Never place hot pans on the area around the controls. This could damage the electronic unit underneath.

■ Appliance faults

1.In the event of damage or a defect, switch off the appliance immediately. Disconnect completely from the electricity supply. Contact the FOTILE Service center. Do not reconnect the appliance to the mains electricity supply until it has been repaired.
2.Do not cook on a broken cooktop . If the glass cooktop should break , cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock . Contact a qualified technician immediately .
3.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 .
4.While the appliance is under guarantee, repairs should only be undertaken by a service technician authorised by the manufacturer. Otherwise the guarantee will be invalidated.

■ Further safety notes

1.When using an electric socket near the appliance, care should be taken that the cable of the electrical appliance does not come into contacting with the hot appliance. The insulation on the cable could become damaged, giving rise to an electric shock hazard.
2.Use the proper pan size-select cookware having flat bottoms large enough to cover the surface heating element . The use of undersized cookware will expose a portion of the surface unit to direct contact and may result in ignition of clothing . Proper relationship of cookware to surface unit will also improve efficiency.
3.Only certain types of glass , glass / ceramic ,earthenware or other glazed containers are suitable for cooktop service ; others may break because of the sudden change in temperature.
4.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 nearby the surface elements ; allow sufficient time for cooling first .
5.Never leave the surface units unattended at medium or high heat settings . Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may catch on fire.
6.If the surface is crack, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
7.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 range without extending over nearby surface units

CARING FOR THE ENVIRONMENT

■ Disposal of the packing material

1.The transport and protective packing has been selected from materials which are environmentally friendly for disposal, and can normally be recycled.
2.Ensure that any plastic wrappings, bags, etc. are disposed of safely and kept out of the reach of babies and young children. Danger of suffocation!
3.Rather than just throwing these materials away, please ensure they are offered for recycling.

■ Disposal of your old appliance

1.Electrical and electronic appliances often contain materials which, if handled or disposed of incorrectly, could be potentially hazardous to human health and to the environment. They are, however, essential for the correct functioning of your appliance.
2.Please do not therefore dispose of it with your household waste.
3.Please dispose of it at your local community waste collection/recycling centre, and ensure that it presents no danger to children while being stored for disposal.
4.It should be disconnected from the mains electricity supply by a competent person.



BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Please stick the extra data plate for the appliance supplied with this document in the space provided in the "After sales service" section of this booklet.

■ Cleaning for the first time

1.Remove any protective wrapping and stickers.

2.Before using for the first time, clean the appliance with a damp cloth only and then wipe dry.

⚠ Do not use washing up liquid to clean the ceramic surface as it can leave a blue sheen which may be difficult to remove.

3.On cooktops with bevelled glass edges, a small gap may be visible between the cooktop and the worktop during the first few days after installation. This gap will reduce with time as the appliance is used and will not affect the electrical safety of your appliance.

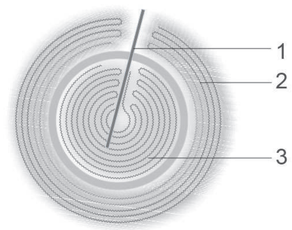
4.Metal components have a protective coating which may give off a slight smell when heated up at the first time.

5.The smell and any fumes given off do not mean that the appliance is defective or has been wrongly installed, and they are not harmful to health.

HOW THE COOKING ZONES WORK

Double circle cooking zones have two heating elements. Each cooking zone has overheating protection (a temperature limiter), which stops the ceramic surface from becoming too hot. When a power level is selected, the heat switches on and the element can be seen through the ceramic surface. The temperature of the cooking zones depends on the power level selected, and is electronically regulated. This controls the "timing" of a cooking zone, switching the element on and off.

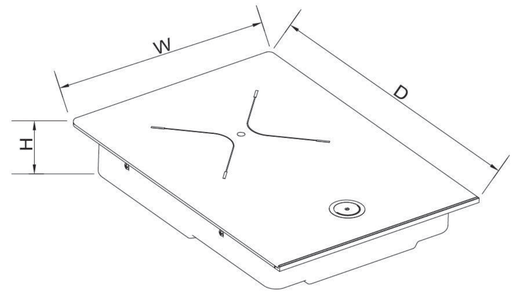
Double circle zone



1.Overheating protection element
2.Outer heating element
3.Inner heating element

SPECIFICATION SHEET

Model	EEG30101	Rated input power	2400W
Rated voltage	240V	Rated frequency	60Hz
Power cable length	5ft	Rated current	10A
Oven dimensions: Width(W) x Depth(D) x Height(H)	12 5/8” x 17 7/8” x 2 3/4”		



INSTALLATION

■ Installation Requirements

1.This cooktop should be kept away at least 5" from the combustible and more than 4" from the incombustible material.

2.If parts of the base of the cooktop can still be touched after installation, an intermediate floor should be fitted. There should be a gap of at least 1" between the rearmost point of the cooktop and the mains connection.

⚠ Separate electrical outlet should be installed on the cabinet.

■ Safety instructions for installation

Fit the wall units and extractor hood before fitting the cooktop to avoid damaging the appliance.

1.The veneer or laminate coatings of worktops (or adjacent kitchen units) must be treated with 212°F heat-resistant adhesive which will not dissolve or distort. Any backmoulds must be of heat-resistant material.

2.This equipment may only be used in mobile installations such as ships, caravans, aircraft etc. if a risk assessment has been carried out by a suitably qualified engineer.

3.The cooktop may not be built in over a fridge, fridge-freezer, freezer, dishwasher, washing machine or tumble dryer.

4.After installing the cooktop, ensure that the connection cable cannot come into contact with the underside of the appliance. Make sure that there is no mechanical obstruction, such as a drawer, which could damage it.

5.According to the table-board cutting template, make a hole in the cooking table-board, then fit the cooktop into the hole. And make 4 air inlet holes (R1") on the cabinet (see the fig.1)



(figure 1)

⚠ Do not use any sealant unless expressly instructed to do so. The sealing strip under the edge of the top part of the cooktop provides a sufficient seal for the worktop.

■ Electrical connection

The installer must check that

1.The voltage and cycles of the mains supply correspond to that indicated in the rating plate of the appliance.

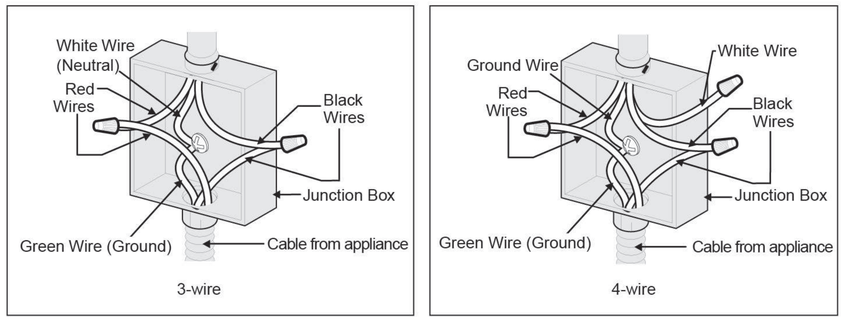
2.The electrical installation can stand the maximum power and current indicated in the specification sheet.

3.The electrical connection has adequate earthing in accordance with regulations in force.

4.The connection must be carried out with a full-disconnection switch, of an adequate size for the current drawn and with a minimum aperture between contracts of 1/8" for disconnec-tion in

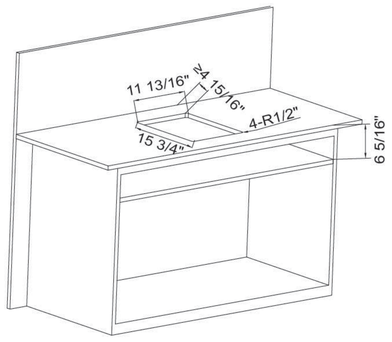
the case of emergency, cleaning or bulb exchange. Under no circumstances must the earth wire pass through this switch.

5.Connect power supply.

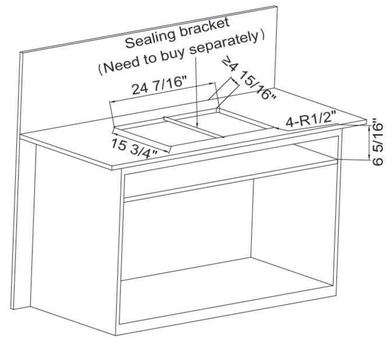


After making the electrical connection, verify the correct working of all the electrical parts of the cooktop. The manufacture is not liable for any direct or indirect damage caused by faulty installation operations are carried out by unqualified personnel or not complying with the local and general regulation in force.

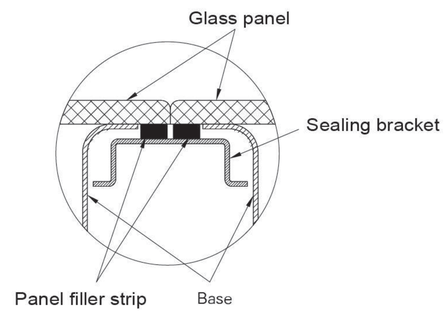
■ Installation Diagram



Single set installation



Two sets installation



Schematic Diagram of Installation Position of Sealing Bracket

Attention: The bottom of built-in table must have plate, and it has to keep at least 1" away form the cooktop bottom.

OPERATION

■ Settings

Cooking process	Settings*
	standard factory settings
Melting butter, chocolate etc. Dissolving gelatine Preparing yoghurt	1 - 2
Thickening sauces containing egg yolk and butter Warming small quantities of food/liquid Keeping warm food which sticks easily Cooking rice	1 - 3
Warming liquid and semi-solid foods Thickening sauces, e.g. Hollandaise Making porridge Preparing omelettes, lightly fried eggs Steaming fruit	2 - 4
Defrosting deep frozen food Steaming vegetables, fish Cooking dumplings, potatoes, pulses Cooking broths, pulse soups	3 - 5
Bringing to the boil and continued cooking of large quantities of food	5
Gentle braising (without overheating the fat) of meat, fish,vegetables, fried eggs etc.	6 - 7
Frying pancakes etc.	7 - 8
Boiling large quantities of water Bringing to the boil	8 - 9
Frying rice, fish, steak etc.	9

* These settings and figures, which envisage approx. 4 helpings, should only be taken as a guide. With deep pans, larger quantities or when cooking without a lid, a higher setting is required. For smaller quantities, select a lower setting.

Attention: Family power supply should be matched with product rated power.

■ Pans

1.Pans made of any materials can be used on a ceramic cooktop.

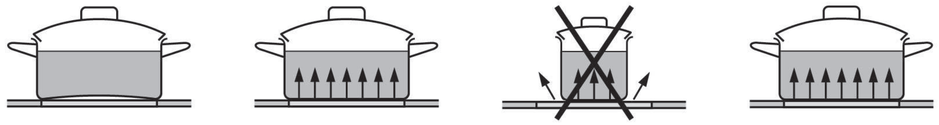
2.However, the best pans are those with a thick base which has slight concave when cold. When heated, the base flattens to rest evenly on the cooktop, optimising the conduction of the heat.

3.Pans made of glass, ceramic or stoneware are less suitable, as they do not conduct the heat so well.

4.Do not use pots and pans on the ceramic cooktop with bases with pronounced edges or or ridges, e.g. cast iron pans. These could scratch or scour the cooktop surface permanently.

5.Lift pans into position on the cooktop. Sliding them into place will cause scuffs and scratches.

6.Use proper pan sizes. This applicance is equipped with suiface units of different size. Select pots and pans that have flat bottoms largee enough to cover the surface area of the heating element. Using undersized cookware will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Matching the size of the pot or pan to the burner will also improve efficiency.



Cold　Hot　Too small　Suitable

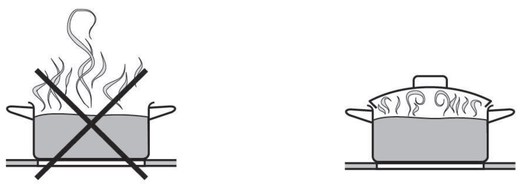
■ Tips on saving energy

1.Use a pan lid whenever possible to minimise heat loss.

2.Select a smaller pan when cooking small quantities. A small pan on a small cooking zone uses less energy than a large, partially filled pan on a large cooking zone.

3.Use as little water as possible to cook with, and reduce the power setting once the water has come to the boil or the oil is hot enough to fry in.

4.When cooking for a long time, switch the cooking zone off about 5 to 10 minutes before the end of the cooking time. In this way, use is made of the residual heat.



Uncovered　Covered

■ Test run confirmation

In order to ensure your benefit, please confirm the test run before installation.

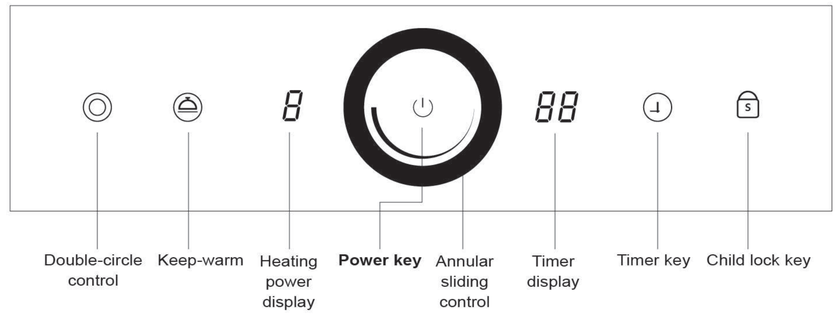
Place a cookware with a small amount of water in the heating area of the oven panel.

★ Plug in the power, the cooker sounds a "Beep". All digital tubes light up for about 1 second, and the cooker goes into standby mode.

★ Test method: Place a cookware with a small amount of water in the heating area of the oven panel, touch the power key ⏻ for start-up. The digital tube of cooking range has display and goes into a standby state. Then clockwise sliding on the annular sliding control adjusts the level, and the cooking range begins to work, with water heated. It can be judged that the cooker is normal.

■ Introduction to Use

Operating interface



1. Introduction of interface: The whole machine has a cooking range, with heating power, timing and a variety of function keys.
2. Power-on: Plug in the power, the cooker sounds a “Beep”. All digital tubes light up for about 1 second, and the cooker goes into standby mode.
3. Standby: The cooker goes into standby mode 1 second after power-on. After the cooker is used, the cooking range is shut down, and the residual heat protection disappears, the cooker goes into standby state.
4. Start-up:
   4.1 In standby, the power key is pressed to turn on the cooker.
   4.2 Sliding clockwise or counterclockwise on the annular sliding control adjusts the heating power after start-up. The heating power indicates the appropriate heating power, and the cooker starts to heat.
   4.3 Under the start-up of the cooking range, it will be turned off automatically after heating is not set but lasts for 1 minute.
5. Heating power regulation:
   5.1 Sliding clockwise (or counterclockwise) in the annular sliding control area can increase (or decrease) the heating power. The cooking range level ranges from 1 to 9.
   5.2 The maximum power of the cooking range is 2400 W when input voltage is 240VAC.
   5.3 Reference power per level:

Input Voltage/V	Heating level	Keep-warm	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
240V~	Inner-circle power (W)	120	0	120	240	360	480	600	720	840	960	1080
	Double-circle power (W)	360	0	360	600	840	1080	1320	1560	1800	2160	2400

Note

1. The above powers of various heating levels are the average power over a heating cycle. Deviations may occur and are for reference only.
2. Frequent on-off of radiant heat discs is normal during operation, which is caused by the automatic control of power and the activated protection when the temperature reaches the upper limit.

3. Keep-warm function:
   3.1 After the cooking range is turned on or in the working process, the keep-warm key is pressed, and the cooking range goes into keep-warm mode, with heating power displayed as " ⊓ ".
   3.2 In keep-warm mode, the keep-warm key is pressed again to exit keep-warm mode, and the cooking range stops heating. In keep-warm mode, the level can also be adjusted directly or other functions can be turned on, and the cooking range will exit the keep-warm mode and goes into the set heating state.
4. Double-circle/inner-circle heating switch function:
   4.1 After the cooking range is turned on or in the working process, the double-circle switch key is pressed, and the cooking range goes into the inner-circle heating mode. The lower right corner of the heating power shown in the heating power digital tube shows a bright spot.
   4.2 Sliding clockwise or (or counterclockwise) in the annular sliding control area can increase (or decrease) the inner-circle heating power, with the level ranging from 1 to 9.
   4.3 In the inner-circle heating mode, the double-circle key is pressed again to switch back to the double-circle heating mode.
5. Manual timing function:
   5.1 After the cooking range is turned on and heated, the timing key is pressed, and the cooking range goes into the manual timing setting state, with the timing display flashing. At this time, the timing time can be adjusted by sliding the annular sliding control area. The maximum timing is 99 minutes.
   5.2 When the manual timing setting state is selected, the addition and subtraction can be adjusted by sliding clockwise (or counterclockwise) in the annular sliding control area. After sliding clockwise (or counterclockwise) for certain angle, and then the finger is held for a long time to enter quick adjustment mode.
   5.3 The manual timing setting state will exit after 6 seconds of timing without operation, or the timing key is pressed to exit the timing setting state after the timing setting is completed.
   5.4 When the timing time expires, the cooking range is turned off, with the cooker ringing for 30 seconds. At this point, any key can be pressed to stop the cooker from ringing.
   5.5 The timing key is pressed long to quickly turn off manual timing.
   5.6 Adjusting the level does not affect the manual timing time.
6. Default timing function: The default timing for all heating levels (1 ~ 9) is 2 hours, and the cooker will be shut down when the set time expires. The default timing will be reset to 2 hours after changing the heating level, and the timing will be restarted.
7. Shutdown: The cooking range will be turned off directly when the power key is pressed while the cooking range is working.
8. Child lock:
   8.1 The child lock key is pressed for 2 seconds when the cooker is turned on to lock keys in the operation area. All keys cannot be operated except the power key and the child lock key. At the same time, other key lights will be off except the power key and the child lock key.
   8.2 In the state of child lock, the power key is pressed to turn off the cooking range. After shutting down, the child lock will not be released. In the power-on state, the child lock key is pressed for 2 seconds to release the child lock.

9. Waste heat indication: After cooking and the turn-off of cooking range, cooking range heating power will be displayed if the panel temperature of the heating area is high. After the heating area is cooled, the waste heat indication will disappear.

■ Safety function

1. Automatic power-off
   1.1 No key is pressed after 1 minute of power-on;
   1.2 No key is pressed after 1 minute of heating shutdown;
   1.3 The system reports an error.
2. Safe shutdown
   In order to prevent long time heating if it is forgotten to shut down the cooker, the controller will automatically shut the cooker down after 2 hours of operation.
3. Overheat protection
   When the temperature of the heating plate exceeds a certain value, the power supply of the heating plate will be cut off for protection. Heating will be started again after the temperature of the heating plate is lowered down to a certain value.

Notes

Please use the cleaning shovel to clean the dirt in time so as not to affect the sensitivity of the keys when there is dirt on the glass-ceramic surface.

CLEANING AND CARE

1. The appliance should be cleaned after each use. Allow the cooktop to cool down before cleaning. Wipe all coarse soiling off using a damp cloth. Stubborn soiling may need to be removed with a shielded scraper blade.Finally, clean the cooktop with a suitable proprietary ceramic cooktop cleaner applied with kitchen paper or a clean cloth. Do not apply cleaner whilst the cooktop is still hot, as this could result in marking. Please follow the manufacturer's instructions. Finally wipe the appliance with a damp cloth, and then dry it with a clean, soft cloth. Ensure that all cleaning agent residues are removed. Residues can burn onto the cooktop the next time it is used, and cause damage to the ceramic surface.
2. Spots caused by limescale deposits, water and aluminium residues (which have a metalic appearance) can be removed using the ceramic cooktop cleaner. Should any sugar, plastic or aluminium foil spill or fall on to a hot cooking zone, first switch off the appliance. Then carefully scrape off all the sugar, plastic or aluminium residues from the cooktop whilst they are still hot using a shielded scraper blade. Take care not to burn yourself. Allow the cooking zone to cool down, and then clean as described above with a suitable proprietary ceramic cooktop cleaner. Appliances with aluminium frames (see data plate) are prone to scratching, alkali and acid damage.
3. Take great care when cleaning the aluminium frame. Do not use cleaning agents for stainless steel or descaling agents on aluminium surfaces. Soiling should be wiped off as soon as possible after using the appliance. If the soiling is left for a long time it can have a damaging effect on the aluminium surfaces. Intensive cleaning with proprietary ceramic cooktop cleaners can cause the frame to take on a shiny appearance.

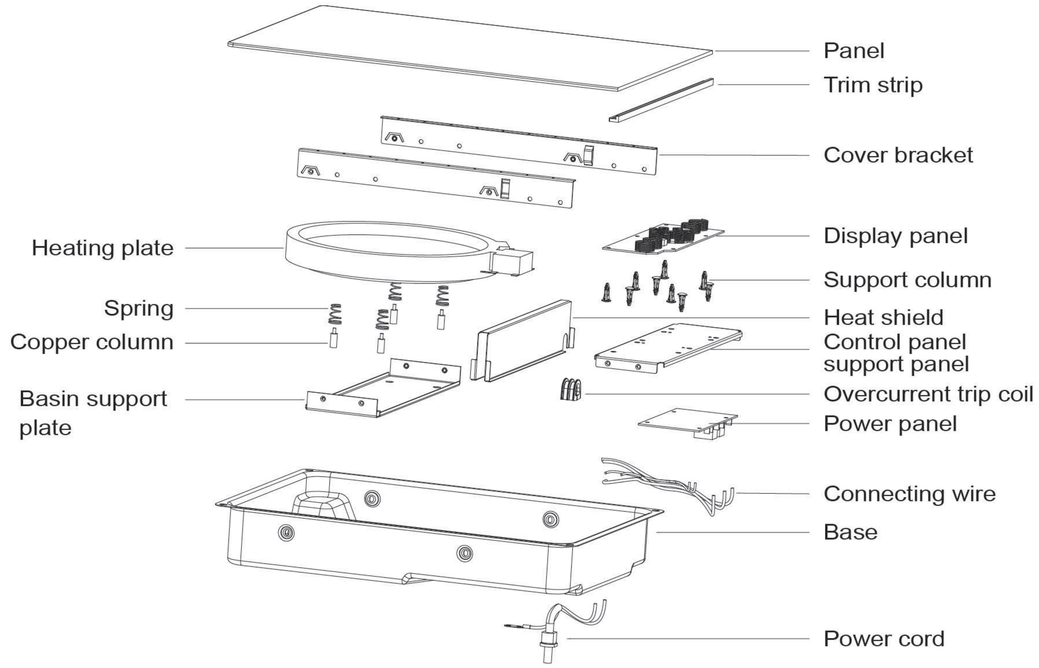
Attention: Do not use a steam cleaner to clean this appliance. The steam could reach electrical components and cause a short circuit.

- Only use proprietary cleaning products which are suitable for cleaning ceramic cooktops. Never use cleaners containing sand, soda, alkalis, acids or chlorides, oven sprays, dishwasher detergents, nor steel wool, abrasive cleaning agents, hard brushes, scouring pads and cloths. You should also avoid using sponges etc. which have previously been used with abrasive cleaning agents, as this will damage the surface.
- Do not use washing up liquid to clean the ceramic surface, as it can leave a blue sheen which may be difficult to remove.
- Do not use sharp objects which may damage the seals between the ceramic surface and the frame or between the frame and the worktop.
- To prevent the risk of spillages burning on, remove any soiling as soon as possible, and ensure that pan bases are clean, dry and free of grease.

PROBLEM SOLVING GUIDE

Problems	The cause of problem	Settlements for the problem
The cooktop or cooking zones can't be switched on	The safety lock is activated	Deactivate the safety lock
	The mains fuse has blown	Contact a qualified electrician or the FOTILE Service Department
The food in the pan hardly heats up or does not heat up at all when the auto heat-up function is switched on	There is too much food in the pan.	Select a higher continued cooking setting next time, or start cooking at the highest setting
	The pan is not conducting heat properly	Change the pan
The heating switches on and off on the cooking zone	If the heating switches on and off at the highest setting, the overheating protection mechanism has been triggered	It is normal for the heating element to switch on and off. See "How the cooking zones work".

COMPONENTS DIGARAM



FOTILE

MANUAL DEL USUARIO(A)

Por favor, guárdelas en un lugar seguro para su consulta

Lea con cuidado este manual de instrucciones antes de utilizarlo

Placa eléctrica de cocción

EEG30101

CONTENIDO

LISTA DE EMPAQUE ---------- 1

INSTRUCCIONES DE ADVERTENCIA Y SEGURIDAD ---------- 2

CUIDADO DEL MEDIO AMBIENTE ---------- 5

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ ---------- 5

CÓMO FUNCIONAN LAS ZONAS DE COCCIÓN ---------- 5

TABLA DE ESPECIFICACIONES DE RENDIMIENTO ---------- 6

INSTALACIÓN ---------- 6

OPERACIÓN ---------- 8

LIMPIEZA Y CUIDADO ---------- 12

PROBLEMAS ---------- 13

DIAGRAMA DE COMPONENTES ---------- 14

LISTA DE EMPAQUE

Gracias por comprar nuestro producto. Lea este manual antes de usarlo, así conocerá las reglas correctas de funcionamiento y podrá disfrutar de una manera nueva de cocinar.

Preste atención a la cantidad de accesorios y asegúrese de que no falte alguno ni haya roturas.

1. Póngase en contacto con el distribuidor en caso de que este o nuestra empresa sean responsables de la negligencia anterior.
2. Póngase en contacto con el centro de servicio más cercano si es el usuario(a) quien deba asumir la responsabilidad.

Máquina Integral ---------- una

Manual del usuario(a) ---------- una

Tarjeta de garantía ---------- una

INSTRUCCIONES DE ADVERTENCIA Y SEGURIDAD

1. Para evitar el riesgo de accidentes y daños en el aparato, lea atentamente estas instrucciones antes de utilizarlo por primera vez. Contienen notas importantes sobre su instalación, seguridad, uso y cuidado.
2. Este aparato puede ser utilizado por niñas y niños a partir de los ocho años, por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, también personas con falta de experiencia y conocimiento, si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros involucrados. Niñas y niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del aparato no deben ser realizados por niñas o niños sin supervisión.
3. Guarde estas instrucciones en un lugar seguro como referencia y entrégueselas a cualquier persona que use el aparato en el futuro.

ADVERTENCIA: El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso.
Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos calientes.
Niñas y niños menores de ocho años deben mantenerse alejados(as) a menos que estén supervisados(as) continuamente.

ADVERTENCIA: No utilice agua para extinguir el fuego en caso de incendio. Nunca recoja una sartén en llamas. Apague la estufa, cubra el fuego con un tamaño adecuado de material no inflamable o use polvo seco, extintor de espuma, etc. para apagar el fuego.

ADVERTENCIA: Peligro de incendio: no acumule artículos sobre las superficies de cocción.

ADVERTENCIA: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.

ADVERTENCIA: Utilice únicamente protectores de placa diseñados por el fabricante del aparato de cocción o indicados en las instrucciones de uso como adecuados o protectores de placa, incorporados en el aparato. El uso de protectores inapropiados puede causar accidentes.

■ Seguridad técnica

1. Asegúrese de que la estufa sea instalada por un técnico calificado de acuerdo con las instrucciones de instalación provistas.
2. La seguridad eléctrica de este aparato sólo puede garantizarse cuando exista continuidad eléctrica entre este y un sistema de puesta a tierra eficaz, que cumpla con las normas de seguridad locales y nacionales vigentes. Es muy importante que exista este requisito básico de seguridad y se revise regularmente, y que en caso de duda, el sistema de cableado doméstico sea inspeccionado por un electricista calificado. El fabricante no puede asumir las consecuencias de un sistema de puesta a tierra inadecuado (por ejemplo, descarga eléctrica)
3. No conecte el aparato a la red eléctrica mediante una extensión. Los cables de extensión no garantizan la seguridad requerida por el aparato (por ejemplo, peligro de sobrecalentamiento)
4. Nunca abra la caja del aparato. La manipulación de conexiones o componentes eléctricos es muy peligrosa para la persona usuaria y puede provocar fallos de funcionamiento.
5. A excepción de las instrucciones especiales de este manual, no repare ni reemplace ninguna parte de la estufa usted mismo. Póngase en contacto con un técnico calificado para el servicio.
6. La conexión debe realizarse con interruptor de desconexión total, el que debe tener un tamaño adecuado a la corriente consumida y con apertura mínima de 1/8" entre contactos, para la desconexión en caso de emergencia, limpieza o cambio de bombillas. En ninguna circunstancia el cable de tierra debe pasar por este interruptor.
7. Para evitar peligro debido a un reinicio involuntario del interruptor térmico, este aparato no debe alimentarse a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni conectarse a un circuito que se encienda y apague regularmente por los servicios públicos.

■ Uso correcto

1.Por razones de seguridad, este aparato solo debe utilizarse después de instalado. Esto es necesario para garantizar la protección de todos los componentes eléctricos.
2.No deje a los niños solos cerca de la placa de cocina cuando esté en uso. Nunca permita que los niños se paren o se sienten en ninguna parte de la máquina.
3.Preste atención al aparato mientras esté en uso. Ollas que han hervido hasta secarse pueden causar daños en la superficie cerámica, daños de los que el fabricante no se hace responsable. Grasa o aceite hirviendo pueden encenderse y provocar un incendio.
4.Cuando la estufa esté en uso, no se vista ropa suelta o ropa con objetos colgantes. Estas prendas pueden encenderse al tocar la superficie de la estufa y provocar quemaduras graves.
5.Nunca utilice la estufa para sacar el calor o calentar la casa.
6.No coloque objetos inflamables cerca o sobre la superficie de la estufa, incluidos papel, plástico, almohadillas aislantes, ropa de cama, revestimientos de paredes, cortinas, gasolina u otros gases y líquidos inflamables.
7.El aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto.
8.No ponga en funcionamiento la placa con temporizador exterior o mando a distancia independiente.

■ Seguridad con niñas y niños

1.Utilice el bloqueo de seguridad para evitar que niñas y niños operen el aparato o alteren la programación.
2.El aparato está destinado únicamente a personas adultas que hayan leído estas instrucciones.
3.¡Este aparato no es un juguete! Para evitar el riesgo de lesiones, mantenga alejados del aparato a niñas y niños, además no permita que jueguen con él o utilicen los controles. Puesto que no entenderán los peligros potenciales que plantea, deben ser supervisados(as) siempre que usted esté trabajando en la cocina.
4.Niñas y niños mayores pueden usar el aparato solo cuando se les haya explicado claramente su funcionamiento y sean capaces de usarlo con cuidado, reconociendo los peligros del mal uso.
5.El aparato se calienta cuando se usa y permanece caliente durante bastante tiempo después de apagarlo. Para evitar quemaduras, mantenga en todo momento a niñas y niños alejados(as) del aparato.
6.No acumule nada que pueda despertar el interés de niñas y niños en áreas de almacenamiento encima o cerca del aparato. De lo contrario, podrían tener la tentación de subirse al aparato con el riesgo de quemarse.
7.Mantenga ollas y sartenes fuera del alcance de niñas y niños. Gire hacia adentro mangos de sartenes, lejos del borde de la placa, para evitar el peligro de quemaduras o escaldaduras. Hay disponibles protectores especiales para placas en buenos puntos de venta.
8.Los envases, por ejemplo, film transparente, poliestireno y envoltorios de plástico, deben mantenerse fuera del alcance de bebés, también de niñas y niños pequeños para evitar el peligro de asfixia. Recicle o deseche todo el embalaje de forma cuidadosa y lo antes posible.

■ Protección del aparato contra daños

1.No utilice en la placa ollas y sartenes que tengan bases con bordes pronunciados o crestas, p. ej. sartenes de hierro fundido. Estos podrían rayar o desgastar de forma permanente la superficie de la placa.
2.Nunca caliente un sartén vacío a menos que el fabricante de este indique expresamente que usted puede hacerlo. Esto podría dañar el aparato.
3.Mantenga la placa limpia. Granos de sal, azúcar y arena (p. ej. granos de limpiar verduras) pueden causar arañazos.
4.No permita que caiga azúcar sólida o líquida, ni pedazos de plástico o papel de aluminio cuando están calientes las zonas de cocción. Si esto ocurre, apague el aparato y elimine de la placa raspando con cuidado todos los residuos de azúcar, plástico o aluminio mientras aún están calientes, utilizando una cuchilla extractora protegida. Tenga cuidado de no quemarse.
5.Utilice un bloque de limpieza de vitrocerámica o un producto de limpieza que no raye la superficie de cristal. Espere a que la superficie de la estufa se enfríe y el indicador de temperatura alta se apague antes de limpiar. Puede quemarse si usa una esponja o un paño húmedo para limpiar el área calentada que aún está caliente. Tenga en cuenta que algunos agentes de limpieza pueden generar gases tóxicos cuando se exponen a altas temperaturas.
6.Utilice únicamente almohadillas aislantes secas: el uso de almohadillas aislantes mojadas o húmedas en las superficies de la estufa que aún están calientes puede provocar quemaduras. Nunca permita que la almohadilla aislante térmica contacte con superficies de la estufa o elementos calefactores que aún estén calientes. Nunca use toallas u otras telas pesadas en lugar del almohadilla aislante.
7.No utilice un limpiador a vapor para limpiar este aparato. El vapor podría alcanzar los componentes eléctricos y provocar un cortocircuito. El vapor a presión puede también causar daño permanente a la superficie y a otros componentes, para los cuales el fabricante no puede aceptar responsabilidad.
8.Nunca coloque sartenes calientes en el área alrededor de los controles. Esto podría dañar la unidad electrónica de debajo.

■ Averías del aparato

1.En el evento de daño o defecto apague el aparato inmediatamente. Desconectar completamente del suministro de electricidad. Póngase en contacto con el Centro de Servicio FOTILE. No reconecte el aparato a la red eléctrica, sino hasta que haya sido reparado.
2.No toque ni use materiales inflamables como trapos para tocar o acercarse al elemento calefactor durante o después del uso. Estos elementos calefactores aún pueden tener temperatura residual, lo que puede causar quemaduras. Deje que se enfríe primero.
3.No cocine en una placa de cocina con una superficie dañada. Si la superficie del aparato está dañada, el líquido salpicado durante la cocción y el detergente utilizado para la limpieza pueden penetrar en la placa desde el área dañada, lo que genera riesgo de descarga eléctrica. Si la superficie de la estufa está dañada, comuníquese con el servicio al cliente de Fangtai de inmediato.
4.Mientras el aparato esté bajo garantía, las reparaciones solo deben ser realizadas por un técnico de servicio autorizado por el fabricante. En caso contrario, la garantía quedará invalidada.

■ Notas de seguridad adicionales

1.Cuando utilice un enchufe eléctrico cerca del aparato, debe tener cuidado de que el cable del aparato no entre en contacto con las partes calientes del mismo. El aislamiento del cable podría dañarse y provocar riesgo de descarga eléctrica.
2.Este aparato tiene una o más zonas de calentamiento de diferentes tamaños, cuando use la sartén, asegúrese de que el fondo de la sartén cubra completamente la zona de calentamiento. Si el área calentada no está completamente cubierta, partes del área calentada pueden quedar expuestas y existe el riesgo de que la ropa se incendie. El uso adecuado de las sartenes también puede mejorar la eficiencia del calentamiento.
3.Solo ciertos tipos de recipientes de vidrio, cerámica y otros recipientes vidriados son adecuados para cocinar sobre la estufa, otros pueden dañarse por cambios bruscos de temperatura.
4.No toque ni use materiales inflamables como trapos para tocar o acercarse al elemento calefactor durante o después del uso. Estos elementos calefactores aún pueden tener temperatura residual, lo que puede causar quemaduras. Deje que se enfríe primero.
5.Nunca se salga cuando la estufa esté cocinando a fuego medio-alto, la ebullición excesiva o las salpicaduras de grasa pueden provocar un incendio.
6.Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
7.Para reducir el riesgo de quemar o encender combustibles, el mango de los utensilios de cocina debe colocarse hacia adelante y no hacia la superficie de calentamiento adyacente.

CUIDADO DEL MEDIO AMBIENTE

■ Eliminación del material de embalaje

1. El embalaje de transporte y protección se ha elaborado con materiales que son ambientalmente amigables para su eliminación, y normalmente se puede reciclar.
2. Asegúrese de que envoltorios de plástico, bolsas y otros se eliminen de forma segura, además se mantengan fuera del alcance de bebés y niñas y niños pequeños. Peligro de asfixia!
3. En lugar de desechar simplemente estos materiales, asegúrese de que se entreguen para su reciclaje.

■ Eliminación de su aparato usado

1. A menudo, los aparatos eléctricos y electrónicos contienen materiales que, si se manipulan o eliminan de forma incorrecta, son potencialmente peligrosos para la salud humana y para el medio ambiente. Sin embargo, ellos son esenciales para el correcto funcionamiento del aparato.
2. Por lo tanto, no lo deseche mezclándolo con la basura doméstica.
3. Deséchelo en su centro local de recolección de residuos comunitarios y reciclaje, y asegúrese de que no presenta peligro para niñas y niños mientras está almacenado para su eliminación.
4. Debe ser desconectado de la red de suministro eléctrico por una persona competente.



ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

Pegue la lámina de datos del aparato extra que se suministra con este documento, en el espacio provisto en la sección "Servicio posventa" de este folleto.

■ Primera limpieza

1. Retire cualquier envoltorio protector y etiquetas.
2. Antes de usarlo por primera vez, limpie el aparato con un paño húmedo y luego séquelo.

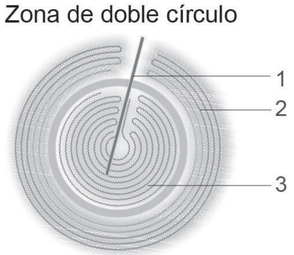
⚠ No use detergente líquido para limpiar la superficie de cerámica, ya que puede dejar un brillo azul que puede ser difícil de eliminar.

3. Es posible que en placas de cocción con bordes de cristal biselados, durante los primeros días después de la instalación, se vea un pequeño espacio entre la placa y la encimera. Este espacio se reducirá con el tiempo a medida que se use el aparato y no afectará su seguridad eléctrica.
4. Los componentes metálicos tienen una capa protectora que puede desprender cuando se calienta por primera vez un ligero olor.
5. El olor y cualquier humo que se desprenda no significa que el aparato esté defectuoso o haya sido mal instalado y no es nocivo para la salud.

CÓMO FUNCIONAN LAS ZONAS DE COCCIÓN

Las zonas de cocción de doble círculo tienen dos elementos calentadores. Cada zona de cocción tiene una protección contra sobrecalentamiento (un limitador de temperatura), que evita que la superficie de cerámica se sobrecaliente. Cuando se selecciona un nivel de potencia, el calor se enciende y el elemento calentador se puede ver a través de la superficie de cerámica. La temperatura de las zonas de cocción depende del nivel de potencia seleccionado y se regula electrónicamente. Esto controla la "duración" en una zona de cocción, encendiendo y apagando el elemento.

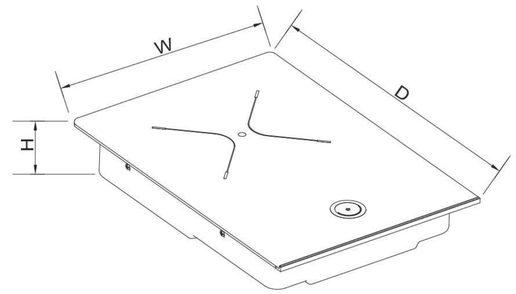
Zona de doble círculo



1. Elemento de protección contra sobrecalentamiento
2. Elemento calentador externo
3. Elemento calentador interno

TABLA DE ESPECIFICACIONES DE RENDIMIENTO

Modelo	EEG30101	Potencia nominal de entrada	2400W
Voltaje nominal	240V	Frecuencia nominal	60Hz
Longitud del cable de alimentación	5ft	Corriente nominal	10A
Dimensiones totales: W x D x H	12 5/8” x 17 7/8” x 2 3/4”		



INSTALACIÓN

■ Requerimientos de instalación

a) Esta placa debe mantenerse alejada al menos 5" del material combustible y a más de 4" del que no es combustible.

b) Si después de la instalación aún se pueden tocar partes de la base de la placa, se debe proveer de un piso intermedio. Debe haber un espacio de al menos 1" entre el punto más trasero de la placa y la conexión a la red.

⚠ Se debe instalar un enchufe eléctrico separado en el gabinete.

■ Instrucciones de seguridad para la instalación

Montar los muebles altos y la campana extractora antes de montar la placa de cocción, para evitar dañar el aparato.

1. Los revestimientos de chapa o laminado de las encimeras (o unidades de cocina adyacentes) deben tratarse con un adhesivo resistente al calor de 212°F que no se disuelve ni distorsiona. Cualquier molde trasero debe ser de material resistente al calor.
2. Este equipo solo se puede utilizar en instalaciones móviles como barcos, caravanas, aviones, etc. si una persona debidamente cualificada en ingeniería ha realizado la evaluación de riesgos.
3. La placa no se puede empotrar sobre un refrigerador, frigorífico-congelador, solo congelador, lavavajillas, lavadora o secadora.
4. Después de instalar la placa, asegúrese de que el cable de conexión no entre en contacto con la cara inferior del aparato. Asegúrese de que no haya ninguna obstrucción mecánica, como un cajón, que pueda dañarlo.
5. De acuerdo con la plantilla de corte del mesón de la cocina haga un agujero en el mismo, y, a continuación, encaje la placa de cocción en el orificio. Luego haga 4 orificios de entrada de aire (R1") en el gabinete (ver la fig.1)



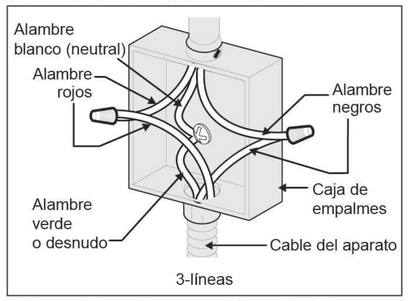
(figura 1)

⚠ No use ningún sellador a menos que se indique expresamente que lo haga. La tira de sellado debajo del borde de la parte superior de la placa de cocción proporciona un sellado suficiente para la encimera o mesón.

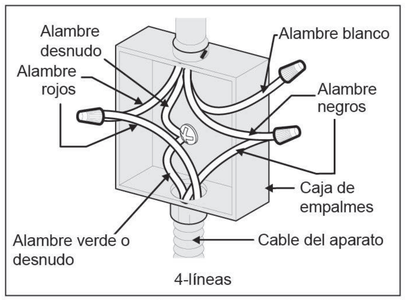
■ Conexión eléctrica

La persona que instale debe comprobar que

1. El voltaje y los ciclos de la red eléctrica corresponden a los indicados en la lámina de datos del aparato.
2. La instalación eléctrica puede soportar la potencia máxima indicada en la lámina de datos de los aparatos.
3. La conexión eléctrica dispone de la adecuada toma de tierra de acuerdo con la normativa vigente.
4. La conexión debe realizarse con interruptor de desconexión total, el que debe tener un tamaño adecuado a la corriente consumida y con apertura mínima de 1/8" entre contactos, para la desconexión en caso de emergencia, limpieza o cambio de bombillas. En ninguna circunstancia el cable de tierra debe pasar por este interruptor.
5. Conecte la fuente de alimentación.



3-líneas

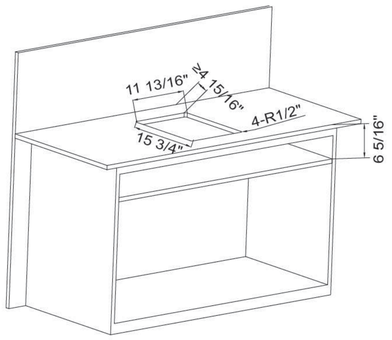


4-líneas

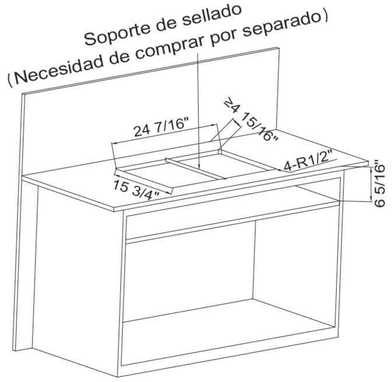
Después de realizar la conexión eléctrica, verificar el correcto funcionamiento de todas las partes eléctricas de la placa.

El fabricante no se responsabiliza de los daños directos o indirectos causados por instalaciones defectuosas realizadas por personal no cualificado o que no cumplan la normativa local y general vigente.

■ Diagrama de instalación



Instalación de un solo equipo



Instalación de dos equipos

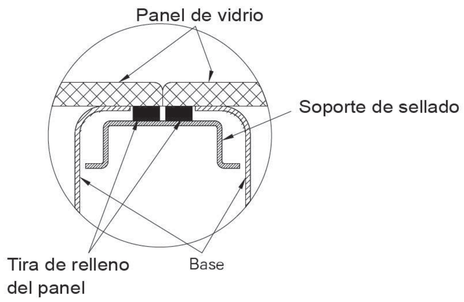


Diagrama esquemático de la posición de instalación del soporte de sellado

Atención: La parte inferior del mesón empotrado debe tener una lámina, y debe mantener una distancia mínima de 1" con respecto a la parte inferior de la placa de cocción.

OPERACIÓN

■ Programación

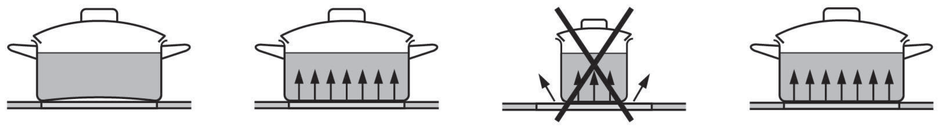
Proceso de cocción	Programación Programación estándar de fábrica
Derretimiento de mantequilla, chocolate, etc. Disolución de gelatina. Preparación de yogur	1 - 2
Espesar salsas que contienen yema de huevo y mantequilla. Calentar pequeñas cantidades de alimentos y líquidos. Mantener calientes alimentos que se pegan fácilmente. Cocinar arroz.	1 - 3
Calentar alimentos líquidos y semisólidos. Espesar salsas, p. ej. hacer avena holandesa. Preparación de tortillas, huevos ligeramente fritos. Fruta al vapor.	2 - 4
Descongelación comida ultracongelada. Verduras al vapor, pescado. Cocción de albóndigas, papas, legumbres. Preparación de caldos, sopas de verduras.	3 - 5
Hervir y continuar la cocción de grandes cantidades de alimentos	5
Estofado suave de carne (sin sobrecalentar la grasa), pescado, verduras, huevos fritos, etc.	6 - 7
Freír panqueques y similares.	7 - 8
Hervir grandes cantidades de agua. HaceCalentar alimentos líquidos y semisólidos. Espesar salsas, p. ej. hacer avena holandesa. Preparación de tortillas, huevos ligeramente fritos. Fruta al vapor.r hervir.	8 - 9
Freír arroz, pescado, bistec, etc.	9

* Esta programación que es para aproximadamente cuatro raciones, solo debe tomarse como guía. Con ollas profundas, cantidades más grandes o cuando se cocina sin tapa, se requiere una programación más alta. Para cantidades más pequeñas, seleccione una programación más baja.

Atención:Atención: La fuente de alimentación eléctrica familiar debe coincidir con la potencia nominal del producto.

■ Ollas

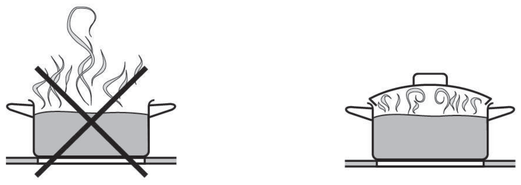
1.En la placa de cerámica se pueden utilizar ollas de cualquier material.
2.Sin embargo, las mejores ollas son las que tienen una base gruesa que se vuelve ligeramente cóncava cuando está fría. Cuando se calienta, la base se aplana para descansar uniformemente sobre la placa de cocción, optimizando la conducción de calor.
3.Las ollas de vidrio, cerámica o barro son menos adecuadas, ya que no conducen tan bien el calor.
4.No use en la placa de cerámica ollas y sartenes con bases de bordes pronunciados o crestas, p. ej. sartenes de hierro fundido. Estos podrían rayar o desgastar de forma permanente la superficie de la placa.
5.Levante las ollas para ponerlas en la placa. Deslizarlas a su lugar causará raspaduras y rayones.
6.Verifique que el diámetro de la base de la olla sea lo suficientemente ancho respecto a la zona de cocción para que el calor no se pierda innecesariamente. Tome en cuenta que el diámetro máximo indicado de fábrica a menudo refiere al diámetro del borde superior de la olla o sartén. El diámetro de la base, que es generalmente menor, es más importante.



Frio　Caliente　Demasiado pequeña　Adecuada

■ Consejos para ahorrar energía

1.Utilizar una tapa de olla siempre que sea posible para minimizar la pérdida de calor.
2.Seleccione una olla más pequeña para cocinar poca cantidad. Una olla pequeña en una zona de cocción menor consume menos energía que una olla grande parcialmente llena, en una zona de cocción mayor.
3.Use para cocinar la menor cantidad de agua posible y reduzca la potencia una vez que el agua hierva o el aceite esté lo suficientemente caliente para freír.
4.Cuando cocine durante mucho tiempo, apague la zona de cocción entre cinco y 10 minutos antes de que finalice el tiempo de cocción. De esta forma, se aprovecha el calor residual.



Destapada　Tapada

■ Prueba de confirmación de funcionamiento

Para garantizar su beneficio, ejecute la de prueba funcionamiento antes de la instalación.

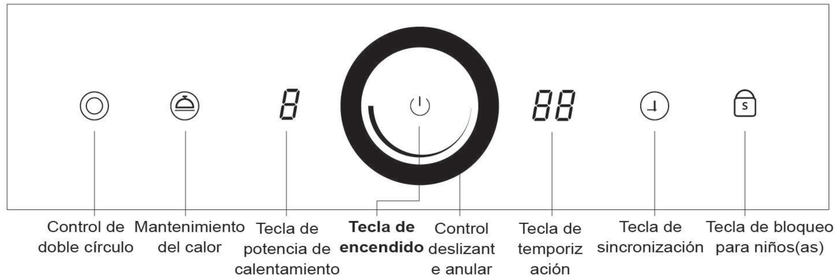
Coloque un recipiente con una pequeña cantidad de agua en la zona de calentamiento de la placa de cocción.

★ Conecte la corriente, la placa de cocción emite un sonido de “beep”. Todas las señales digitales se iluminan durante aproximadamente 1 segundo y la placa de cocción entra en modo de espera.

★ Método de prueba: Coloque un recipiente con una pequeña cantidad de agua en la zona de calentamiento de la placa de cocción, toque la tecla de encendido ⏻ para darle inicio. La señal digital del rango de cocción entra en modo de espera. Luego, al deslizar el control anular en el sentido del reloj, se ajusta el nivel y el calentamiento comienza a producirse, calentando el agua. Se puede decir entonces que la placa de cocción funciona normalmente.

■ Introducción al uso

Interfaz de operación



1. Introducción de la interfaz: Todo el equipo dispone de una zona de cocción, con potencia calorífica, temporización y diversas teclas de función.
2. Encendido: Conecte la corriente, la placa de cocción emite un sonido “beep”. Todas las señales digitales se iluminan durante aproximadamente un segundo y la placa de cocción entra en modo de espera.
3. Modo de espera: la placa de cocción entra en modo de espera 1 s después del encendido. Después de usar la placa de cocción, esta se apaga y la protección contra el calor residual desaparece, entonces entra en modo de espera.
4. Inicio:
   4.1 Cuando está en modo de espera, se presiona la tecla de encendido para encender la placa de cocción.
   4.2 Para ajustar la potencia de calentamiento después del arranque, se usa el control deslizante anular en el sentido (o contrasentido) del reloj. Se indica la potencia de calentamiento adecuada y la olla comienza a calentar.
   4.3 Si al iniciar la placa de cocción, no se programa el calentamiento, se apagará automáticamente después de un minuto.
5. Regulación de la potencia de calentamiento:
   5.1 Deslizando el control anular en sentido del reloj (o al contrario) se puede aumentar o disminuir la potencia de calentamiento. El nivel de calentamiento oscila entre uno (1) y nueve (9).
   5.2 La potencia máxima de cocción es de 2400 W cuando la tensión de entrada es de 240 VCA.
   5.3 Potencia de referencia por nivel:

Voltaje de entrada/V	Nivel de calentamiento	Mantener caliente	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
240V~	Círculo interno potencia(W)	120	0	120	240	360	480	600	720	840	960	1080
	Círculo doble potencia (W)	360	0	360	600	840	1080	1320	1560	1800	2160	2400

Nota

1. Las potencias anteriores de los distintos niveles son la potencia promedio durante un ciclo de calentamiento. Dado que pueden ocurrir desviaciones, estas son solo para referencia.
2. Durante la operación, el encendido y apagado frecuente de los discos de calor radiante es normal, lo que es causado por el control automático de potencia y la protección que se activa cuando la temperatura alcanza el límite superior.
3. Función de mantenimiento del calor:
   3.1 Después de poner el rango de calor o en el proceso de cocinar, se presiona la tecla mantener caliente , y la placa de cocción pasa al modo de mantenimiento, con la potencia de calentamiento mostrada como " ".
   3.2 Para salir del modo de mantenimiento del calor, se vuelve a pulsar la misma tecla, así la placa de cocción deja de calentar. En el modo de mantenimiento del calor, el nivel de calor se puede ajustar directamente o se pueden activar otras funciones, y el rango de cocción saldrá del modo de mantenimiento del calor y entrará en el estado de calefacción establecido.
4. Función de interruptor de control de doble círculo y círculo interior:
   4.1 Después de encender la placa de cocción o en el proceso de trabajo, la tecla de control doble círculo se presiona, y la placa de cocción entra en el modo de calentamiento de círculo interior. La esquina inferior derecha de la tecla de potencia de calentamiento muestra un punto brillante.
   4.2 Deslizando el control anular en sentido del reloj (o, al contrario) se puede aumentar o disminuir la potencia de calentamiento en un rango de 1 a 9.
   4.3 En el modo de calentamiento de círculo interior, la tecla de doble círculo se presiona de nuevo para volver al modo de calentamiento de doble círculo.
5. Función de temporización manual:
   5.1 Después de encender y calentar la placa de cocción, se presiona la tecla de temporización para entrar en el modo de manual, con la pantalla de temporización parpadeando. En este momento, el tiempo de temporización se puede ajustar mediante el control deslizante anular. El tiempo máximo es 99 minutos.
   5.2 Cuando se selecciona el modo de temporización manual, la adición o la substracción se pueden ajustar deslizándose en el sentido del reloj (o en el sentido contrario) con el control deslizante anular. Después de deslizar en sentido del reloj (o en contra) para cierto ángulo, y luego el dedo se mantiene presionado durante mucho tiempo para ingresar al modo de ajuste rápido.
   5.3 El modo de temporización manual finalizará después de 6 segundos sin programación, o se puede salir presionando la tecla de temporización después de que se ha completado complete la programación.
   5.4 Cuando el tiempo de temporización expira, la placa de cocción se apaga, acompañado de un sonido durante 30 segundos. En este punto, se puede presionar cualquier tecla para detener el sonido de la placa de cocción.
   5.5 La tecla de temporización se presiona durante bastante tiempo para rápidamente apagar la temporización manual.
   5.6 Ajustar el nivel no afecta el tiempo de temporización manual.
6. Función de temporización predeterminada: El tiempo predeterminado para todos los niveles de calentamiento (1 ~ 9) es de 2 horas y la placa de cocciónse apagará cuando expire el tiempo establecido. El tiempo predeterminado se restablecerá en 2 horas después de cambiado el nivel de calentamiento, y el tiempo se reiniciará
7. Apagar: La placa de cocción se apagará inmediatamente cuando la tecla de encendido es pulsada mientras está funcionando.
8. Bloqueo para niños y niñas:
   8.1 La tecla de bloqueo para niños(as) se presiona durante 2 segundos cuando la placa de cocción esté encendida, así se bloquean todas las teclas en el área de operación. Así no se podrán operar ninguna de las teclas, excepto la de encendido y la de bloqueo para niños(as). Al mismo tiempo, las luces de las otras teclas estarán apagadas, solo la de encendido y la de bloqueo permanecerán encendidas.
   8.2 En el modo de bloqueo para niños(as), para apagar la placa de cocción se presiona la tecla de encendido. Después de apagada la placa, el bloqueo para niños(as) no se liberará. En el estado de encendido, la tecla de bloqueo para niños(as) se presiona durante 2 segundos para liberarlo.
9. Indicación de calor residual: Después de cocinar y apagar la placa de cocción, la potencia de calentamiento se mostrará si la temperatura del panel de la zona de calentamiento es alta. Después de que el área de calentamiento se haya enfriado, la indicación de calor residual desaparecerá.

■ Función de seguridad

1. Apagado automático
   1.1 No se presiona ninguna tecla después de 1 minuto de encendido;
   1.2 No se presiona ninguna tecla después de 1 minuto de apagado del calentamiento;
   1.3 El sistema informa de un error.
2. Apagado seguro
   Para evitar un calentamiento prolongado si se olvida apagar la placa de cocción, el controlador la apagará automáticamente después de 2 horas de funcionamiento.
3. Protección contra el sobrecalentamiento
   Cuando la temperatura del disco de calor radiante exceda un cierto valor, la fuente de alimentación de este se cortará como protección. El calentamiento se iniciará de nuevo después de que la temperatura del disco de calor radiante se reduce hasta un cierto valor.

Nota

Utilice la pala de limpieza para limpiar a tiempo la suciedad, para no afectar la sensibilidad de las teclas cuando haya suciedad en la superficie vitrocerámica.

LIMPIEZA Y CUIDADO

1. El aparato debe limpiarse después de cada uso. Deje que la placa se enfríe antes de limpiarla. Limpie toda la suciedad gruesa con un paño húmedo. Es posible que sea necesario eliminar la suciedad persistente con una cuchilla extractora protegida. Finalmente, limpie la placa con un limpiador apropiado de vitrocerámica aplicándolo con papel de cocina o un paño limpio. No aplique el limpiador mientras la placa esté todavía caliente, ya que podría provocar marcas. Siga las instrucciones del fabricante. Finalmente, limpie el aparato con un paño húmedo y luego séquelo con un paño limpio y suave. Asegúrese de eliminar todos los residuos del producto de limpieza. Los residuos pueden quemarse en la placa de cocción la próxima vez que se use y dañar la superficie cerámica.

2. Manchas causadas por depósitos de cal, agua y residuos de aluminio (que tienen un aspecto metálico) se pueden eliminar con el limpiador vitrocerámica. Si se derrama o cae azúcar, plástico o papel de aluminio sobre una zona de cocción, estando caliente, primero apague el aparato. Luego, elimínelos raspando con cuidado en la placa, todos los residuos de azúcar, plástico o aluminio mientras aún están calientes, utilizando una cuchilla extractora protegida. Tenga cuidado de no quemarse. Deje que la zona de cocinado se enfríe y, a continuación, límpiela como se describe más arriba con un adecuado limpiador patentado para placa vitrocerámica. Los aparatos con marcos de aluminio (ver lámina de datos) son propensos a rayarse, dañarse con álcalis y ácidos.
3. Tenga mucho cuidado al limpiar el marco de aluminio. No utilice agentes de limpieza para acero inoxidable ni agentes desincrustantes para superficies de aluminio. Después de usar el aparato, la suciedad debe limpiarse lo antes posible. Si la suciedad se deja durante mucho tiempo, puede tener un efecto dañino en las superficies de aluminio. La limpieza intensiva con limpiadores de placa vitrocerámica patentados puede hacer que el marco adquiera un aspecto brillante.

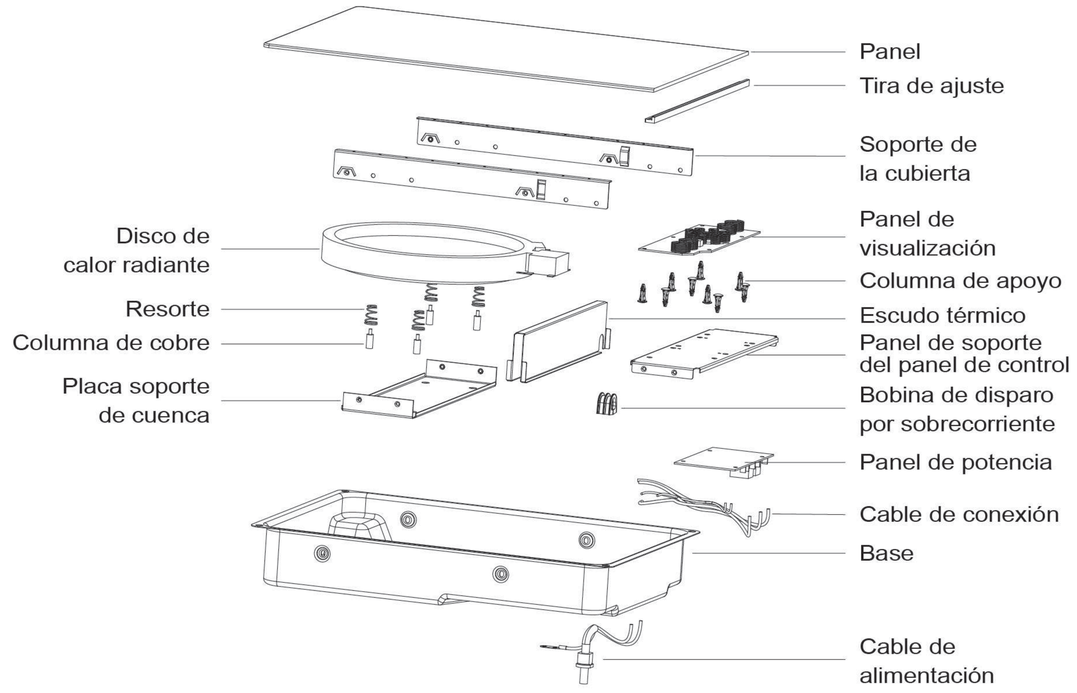
Atención: No utilice un limpiador a vapor para limpiar este aparato. El vapor podría

- Utilice únicamente productos de limpieza patentados que sean adecuados para la limpieza de placas vitrocerámicas. Nunca use limpiadores que contengan arena, soda, que sean alcalinos o ácidos, con cloruros, spray para hornos, detergentes para lavavajillas, ni lana de acero, agentes de limpieza abrasivos, cepillos duros, estropajos y paños. También debe evitar el uso de esponjas o similares que hayan sido previamente usados con agentes de limpieza abrasivos, ya que esto dañará la superficie.
- No use detergente líquido para limpiar la superficie de cerámica, ya que puede dejar un brillo azul que puede ser difícil de remover.
- No use objetos afilados que puedan dañar los sellos entre la superficie de cerámica y el marco o entre el marco y la encimera o mesón.
- Para evitar el riesgo de que se quemen derrames, elimine la suciedad lo más rápido posible y asegúrese de que las bases de las ollas estén limpias, secas y libres de grasa.

PROBLEMAS

Problemas	La causa del problema	Soluciones para el problema
La placa de cocción o las zonas calentamiento no se pueden encender	El bloqueo de seguridad está activado.	Desactivar el bloqueo de seguridad
	El fusible de red se ha fundido.	Póngase en contacto con un(a) electricista calificado(a) o con el Departamento de Servicio de FOTILE.
La comida en la olla apenas se calienta o no se calienta en absoluto, cuando el calentamiento automático está conectado.	Hay demasiada comida en la olla	Seleccione una cocción continua superior la próxima vez, o comience a cocinar en la programación más alta.
	La olla no conduce el calor adecuadamente.	Cambie la olla
El calentamiento se enciende y se apaga en la zona de cocción.	Si el calentamiento se enciende y se apaga en el ajuste más alto, se ha activado el mecanismo de protección contra sobrecalentamiento	Es normal que el elemento calentador se encienda y se apague. Ver “Cómo funcionan las zonas de cocción”

DIAGRAMA DE COMPONENTES



FOTILE

使用说明书

请妥善保管，以备参阅

使用产品前请仔细阅读
本说明书

电　热　灶　EEG30101

目录

产品说明 ---------- 1
安全注意事项 ---------- 2
使用环境 ---------- 3
首次使用前 ---------- 4
工作原理 ---------- 4
性能规格表 ---------- 4
安装方法 ---------- 5
使用方法 ---------- 6
清洁和护理 ---------- 9
常见故障的识别与处理 ---------- 10
零部件名称图 ---------- 10

产品说明

感谢您购买我们的产品。在使用本手册之前，请阅读本手册，以便您了解正确的操作规则，享受烹饪。
注意附件的数量，确保没有丢失或损坏。

1.属本公司或销售商责任的 ， 诸与销售商联系处理。
2.属用户自行责任的 ， 请致电方太幸福服务热线。

整机 ---------- 1
说明书 ---------- 1
保修卡 ---------- 1

安全注意事项

1.为避免意外损坏设备的风险，首次使用前请仔细阅读本说明书。其中有关安装、安全、使用和维护的重要说明。
2.本装置仅供8岁及以上的、身体、感官和精神能力正常的人使用，他们接受了安全使用本装置的监督或指示，并了解所涉及的危险，也可供缺乏经验和知识的人使用。孩子们不应该玩这个装置。设备的清洁和维护不得由未经监督的孩子进行。
3.请保存说明书，以便使用该设备的人参考。

警告：设备及其可触及部件在使用过程中会发热。
应小心避免接触热元件。
8岁以下的儿童应远离，除非他们受到持续的监督。

警告：当发生火灾时，不要使用水灭火。切勿拿起正燃烧的锅具。关掉灶具，使用合适尺寸的非易燃物覆盖灭火或使用干粉、泡沫灭火器等方式灭火。

警告：火灾危险：不要在烹饪表面堆积物品。

警告：如果表面有裂缝，请关闭设备，以避免触电。

警告：只能使用由烹饪设备制造商设计或在使用说明中注明为合适或内置于设备中的护板。使用不当的防护装置可能会导致事故。

■ 技术安全

1.请确认灶具是由具有资质的技术人员根据所提供的安装指导进行安装。
2.本设备只保证在接地系统有效情况下的电气安全，这是符合当地和国家现行的安全标准。要由合格的电工检查定期检查家庭布线系统。如触电制造商不承担接地系统不当的后果。
3.延长线不能保证设备安全性，不要用延长线将设备连接到电网。（例如过热危险）
4.操作电气连接部件对用户非常危险，可能导致故障，请勿打开电器盒。
5.除此手册特别说明外，切勿自行维修替换任何灶具部件。请联系具有资质的技术人员进行维修。
6.在连接固定布线电缆之间，必须装有一个触点间距大于1/8"的全极断开开关，以便在紧急情况下切断电源。且接地线都不应连接这个开关。
7.为了避免意外开机造成的危险，本设备不应连接外置定时装置，也不能连接到不稳定的电路中。

■ 正确使用

1.为了保障安全和正确使用本产品必须正确安装后使用。
2.当灶具使用时，切勿使儿童单独在附近停留。切勿使儿童站或者坐在任何机器的部件上。
3.使用时注意用具。干烧的锅可能会损坏面板，油脂或沸腾的油可能会被点燃并引起火灾。制造商对此不承担任何责任。
4.当灶具使用时，切勿穿着宽松或者衣物上有悬挂物的衣服。这些服饰可能因接触灶具表面而被点燃，从而造成严重的烧伤。
5.切勿使用灶具用于取暖或加热房屋。
6.切勿将易燃物靠近或者放置在灶具表面，包括纸张、塑料、隔热垫、亚麻布、墙布、窗帘、汽油或者其他可燃的气体和液体。
7.本装置不支持外置定时装置和远程控制系统操作。
8.请勿使用外置定时装置或外置遥控器操作该设备。

■ 儿童安全

1.使用安全锁防止儿童操作设备或更改程序。
2.该设备是专为成人设计使用的。
3.这不是玩具！因为儿童不了解潜在的危险，所以在厨房工作时，为了避免受伤的风险，他们应该受到监督让他们远离该设备，也不要让他们玩或使用设备。
4.年龄较大的儿童只有在清楚地解释了该装置的功能并能够小心使用时，才能使用该装置，同时认识到误用的危险。

5.使用时加热功能后，余温会保持相当长的时间。为了避免烧伤，请始终让儿童远离机器。
6.不要在设备上方或附近的储存区积聚任何可能引起儿童兴趣的东西。否则，他们可能会冒着被烧伤的危险爬上机器。
7.把设备安装在儿童够不到的地方，使用时锅应放在设备规定地方，远离设备边缘，以避免烫伤。
8.包装内如透明薄膜、聚苯乙烯和塑料包装，应远离婴儿，包括儿童，以避免窒息的危险。应尽快小心地回收或丢弃所有包装。

■ 保护设备免受损坏

1.为避免划伤和永久磨损面板表面，不要在设备上使用底部有明显破损锅和铸铁锅。
2.切勿加热空锅，这会损坏设备。除非制造商明确表示可以使用。
3.保持设备面板干净。盐、糖，沙拉酱和蔬菜的残留颗粒，可能会导致面板划伤。
4.不要让固体或液体糖，铝箔片掉落到加热中到烹饪区。如果发生这种情况，应关闭设备，小心地从面板上刮掉所有残渣，过程中小心别烫伤自己。
5.请使用微晶玻璃清洁块或者不会刮伤玻璃便面的清洁用品进行清洁。请等待灶具表面冷却，高温指示灯熄灭后再进行清洁。使用湿海绵或者抹布清洁仍有余温的加热区域时，可能被烫伤。请注意有些清洁剂遇到高温可能产生有毒气体。
6.只能使用干燥的隔热垫，将沾水或潮湿的隔热垫用于仍有余温的灶具表面可能导致被烫伤。切勿让隔热垫接触仍有余温的灶具表面或加热元件。切勿使用毛巾或者其他厚重的布料替代隔热垫。
7.不要用蒸汽清洁器清洁本设备。蒸汽会到达设备内部并导致短路。蒸汽压力也可能其他部件造成永久性损坏，制造商对此不承担责任。
8.切勿将热锅放在控制装置周围。这可能会损坏下面的电子单元。

■ 设备故障

1.如果发生损坏或缺陷，请立即关闭设备。完全断开电源。联系Fotile服务中心。在修好前，不要把电器重新连接到电网上。
2.如果陶瓷表面有任何损坏，应立即将设备与电网断开，并在维修前不得使用。否则会有触电的危险。
3.只有经过专业培训的、并获得电热灶维修资质的维修人员才能对电热灶进行维修。其他人员不得擅自维修该电热灶以免造成严重后果。
4.在保修期内，维修只能由制造商授权的维修技术人员进行。否则，保修无效。

■ 附加安全说明

1.切勿让电源线置于灶具上方，以免损坏电源线，发生漏电事故。
2.此电器具有一个或多个不同尺寸的加热区域，使用锅具时，务必使锅具底部完全覆盖加热区域。如果加热区域未完全覆盖，可能使得部分加热区域暴露从而存在引燃衣物的风险。正确使用锅具还可以提升加热效率。
3.仅有某些类型的玻璃、陶瓷、以及其他含釉面的容器适合在灶具上烹饪，其他容器可能因温度的突然变化而损坏。
4.无论在使用中还是使用后，切勿触摸或者使用抹布等可燃材料触碰或者靠近加热元件。这些加热元件可能仍有余温，从而导致烫伤。请先使其冷却。
5.当灶具在中高温烹饪时，切勿离开，过度沸腾或者油脂乱溅会可能会导致火灾。
6.如果表面开裂，请关闭设备，以避免触电。
7.为减小可燃物被灼烧或者点燃的风险，锅具的把手应朝前放置，不能朝向相邻的加热表面。

使用环境

■ 包装材料的处理

1.运输和保护包装是用可降解材料制成的，可以回收利用。
2.确保安全地处理塑料包装袋等塑料包装，并将其放在儿童和幼儿拿不到的地方，以防儿童窒息！
3.不要简单地丢弃这些材料，而是确保它们被交付回收利用。

■ 旧设备的处理



1.电气和电子设备通常含有重金属如果处理或处置不当 对人类健康和环境有潜在危险。
2.不要将旧设备与生活垃圾混合处理。
3.将旧设备丢弃在当地社区废物收集和回收中心，确保在报废处置时不会对儿童造成危险。
4.处理旧设备时，必须由专业人员断开设备电源。

首次使用前

将随本设备提供的产品编号标贴粘贴在本手册“保修卡”部分提供的空间中。

■ 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。

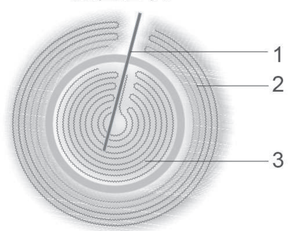
> ⚠ 不要用液体清洁剂清洁陶瓷表面，因为它会留下很难去除的蓝色光泽。

3.在安装后的前几天，有斜角的设备可能会出现面板与台面之间的小间隙。随着时间的推移，该空间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。

工作原理

双循环烹饪区有两个加热元件。每个烹饪区都有过热保护（温度限制器），防止陶瓷表面过热。当选择一个功率级时，加热元件可以通过玻璃面板面看到。烹饪区的温度取决于所选的功率，并由程序控制，通过打开和关闭加热元件来控制烹饪区域的“加热功率”。

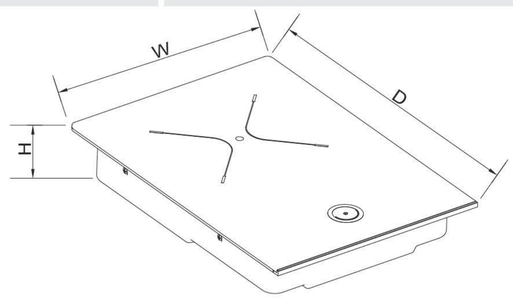
双圆面积



1.过热保护元件
2.外部加热元件
3.内部加热元件

性能规格表

型号	EEG30101	额定输入功率	2400W
额定电压	240V	额定频率	60Hz
电源线长度	5ft	额定电流	10A
整机尺寸：宽(W)×深(D)×高(H)	12 5/8” x 17 7/8” x 2 3/4”		



安装方法

■ 安装要求

1.灶具需安装在结实、水平的厨房台面上需鉴离可燃物（壁面）超过5"离非可燃物超过4"。

2.安装灶具后，如果灶具零件会接触到橱柜，应该在灶具底部下方≥1"的地方增加隔板。

⚠ 应在电路中安装单独的电源插座。

■ 安装安全说明

在安装电热灶之前，请先安装家具和抽油烟机，以避免损坏设备。

1.设备台面（或相邻厨房单元）的胶合板或层压板必须是耐热材料，并使用耐温212°F以上的胶水固定。

2.本设备可用于船舶、商队、飞机等移动设施，前提是由具有适当工程资格的人员进行了风险评估。

3.本设备不能放在冰箱、冰柜、洗碗机、洗衣机、或烘干机上。

4.设备安装完成后，确保连接电源线不接触设备的底面。确保没有抽屉等障碍物，以防损坏。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.根据说明书提示在厨房台面开孔然后把电热灶放进孔里。然后在橱柜上开4个进气孔(R1")（见图1）。



(图 1)

⚠ 除非明确说明否则不要使用密封剂。本产品面板边缘下方的密封条已经提供了足够的密封性。

■ 电气连接

安装人员必须检查

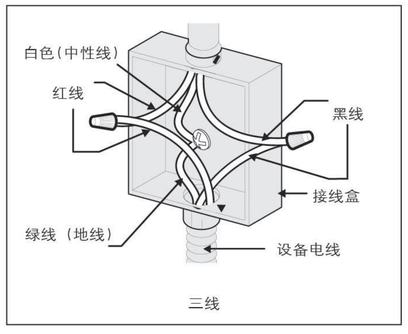
1.电网电压和频率与设备铭牌中给出的电压和频率一致。

2.电气装置可承受设备数据表中规定的最大功率以及最大电流。

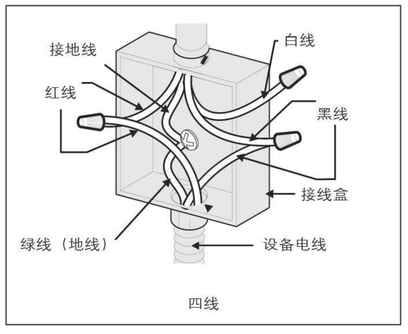
3.根据产品电线连接要求，电气连接必须要有可靠接地。

4.在连接固定布线电缆之间，必须装有一个触点开距大于1/8"的全极断开开关，以便在紧急情况下切断电源。且接地线都不应连接这个开关。

5.接线方式。



三线

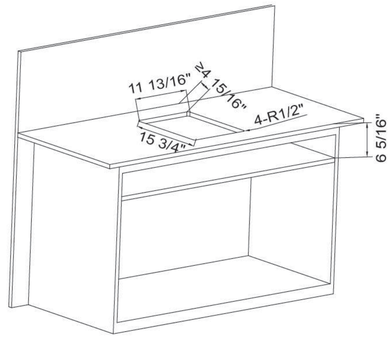


四线

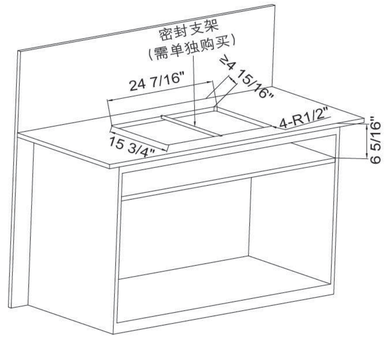
连接电源线后，检查设备上所有电气部件是否正常工作。

如因消费者委托非本公司指派的人员或消费者自行安装和维修而导致产品不能正常使用的即使在保修期内也不属于免费维修范围。

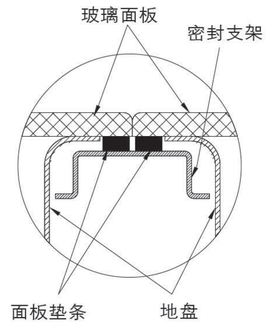
■ 安装示意图



单台设备安装安装



安装两个设备



密封支架安装

⚠ 注意：嵌入式台面的底部必须有一个隔板，并且必须与灶具的底部保持至少1"的距离。

使用方法

■ 操作流程

蒸煮过程	操作流程 工厂调标准档位
融化黄油、巧克力等 明胶溶解。 酸奶的制备	1 - 2
把含有蛋黄和黄油的酱汁加厚。加热少量食物和液体。保暖容易粘的食物。煮米饭。	1 - 3
加热液体和半固体食物。使酱汁变稠做荷兰燕麦粥。准备煎蛋卷，煎蛋。蒸水果。	2 - 4
解冻速冻食品.清蒸蔬菜、鱼。 饺子，土豆，豆类。肉汤、蔬菜汤的制备	3 - 5
煮沸并继续烹饪大量食物	5
软炖牛肉（不含过热脂肪）、鱼、蔬菜、煎蛋等。	6 - 7
煎饼等。	7 - 8
煮大量的水。使液体和半固体食品。使酱汁变稠做荷兰燕麦粥。准备煎蛋卷，煎蛋。蒸水果。煮沸。	8 - 9
炒饭、鱼、牛排等。	9

* 这是一个大约四份口粮的计划指导，对于深锅，更大的数量，或者在没有盖子的情况下烹饪，需要更高的档位。对于较小的数量，请选择较低的档位。

⚠ 注意：家庭电源必须与产品的额定功率匹配。

■ 锅

1.电热灶上可以使用很多材料的锅。

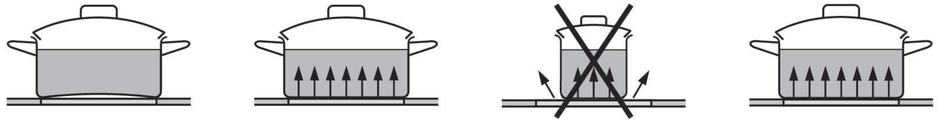
2.最好使用底部较厚的锅，因为冷的时候锅底会稍微凹下来。加热时锅底会变平，从而均匀地贴合在电磁炉面板上，优化热传导。

3.玻璃、陶瓷或陶罐不太合适，因为它们不能很好地传导热量。

4.不要在电热灶上使用铸铁锅这种底部不平整的锅，这类锅可能会划伤或永久磨损面板。

5.把锅抬起来放在电热灶上，在面板上直接移动会引起刮擦和划伤。

6.检查锅底的直径是否足够宽，以防不必要的热量损失。请注意，给出的最大直径通常与锅较小的底部直径相对应。



寒冷的　　卡连特　　太小　　适当的

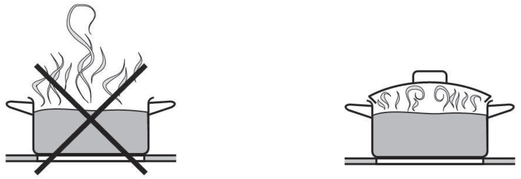
■ 节能提示

1.尽可能使用锅盖，以尽量减少热量损失。

2.尽可能选择一个较小的锅煮饭。在相同食物情况下，小锅较大锅填充更充分，从而更加节能。

3.用少量的水做饭，一旦水沸腾或油足够热 就要关掉电源。

4.长时间烹饪时，应在烹饪时间结束前5-10分钟关闭烹饪区域，以充分利用余热。



暴露的

盖住的

■ 性能确认试验

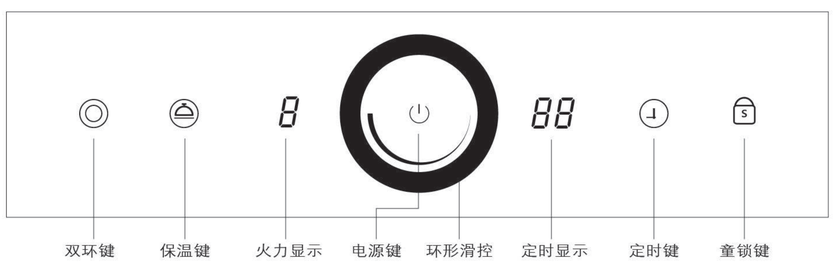
为了确保您的利益，请在安装前运行测试运行。

★ 将装有少量水的容器放在电热灶的加热区域。接通电源，电热灶发出“哔”的一声鸣响。所有数字信号亮约1秒，灶具进入待机模式。

★ 测试方法：在灶面板加热区域处放装有少量水的锅具触模电源键心 ⏻ 开机 灶头数码管显示“— ” 进入待机状态 再顺时针在环形滑控上滑动调节档位 灶头开始工作，水被加热，即可判定灶具正常。

■ 使用方法介绍

操作界面



1. 界面介绍：整机有一个灶头，有火力、定时以及多种功能按键。
2. 上电：插上电源，机器“嘀”的一声鸣响，所有数据管亮约1秒钟，灶具进入待机状态。
3. 待机：上电1秒钟后，灶具进入待机状态。灶具使用完，灶头关闭后，且余热保护消失，灶具进入待机状态。
4. 开机：
   4.1 待机状态下，按一下电源键 ⏻ ，灶具开机。
   4.2 开机后，在环形滑控上顺时针或逆时针滑动调节火力，火力显示相应的火力档位，机器开始加热。
   4.3 灶头开机状态下，灶头没有设置加热并持续1分钟后，灶头将自动关机。
5. 火力调节：
   5.1 在环形滑控区顺时针或(或逆时针)滑动可增大(或减小)火力档位，灶头档位范围为1~9档。
   5.2 灶头最大功率为2400W。
   5.3 各档位参考功率：

电压	加热档	保温档	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
240V~	内环功率（单位W）	120	0	120	240	360	480	600	720	840	960	1080
	双环功率（单位W）	360	0	360	600	840	1080	1320	1560	1800	2160	2400

注

1. 上述档位功率是一个加热周期内的平均功率可能产生偏差，此处仅做参考。
2. 在工作过程中辐热盘的频繁通断属正常现象.这是因为功率的自动控制或温度达到上限而保护。
3. 保温功能：
   3.1 灶头开机后或工作过程中，按保温键 ⏏ ，灶头进入保温模式，火力显示“ n ”。
   3.2 保温模式下，再次按保温按键可退出保温模式，灶头停止加热。保温模式下也可以直接调节档位或开启其它功能，灶头将退出保温模式，进入所设置的加热状态。
4. 双环／内环加热切换功能：
   4.1 灶头开机后或工作过程中，按双环切换键 ◎ ，灶头进入内环加热模式。火力数码管显示的火力档右下角显示一个亮点。
   4.2 在环形滑控区顺时针或(或逆时针)滑动可增大(或减小)内环火力档位，档位范围为1~9档。
   4.3 内环加热模式下，再次按双环键可切换回双环加热模式。
5. 手动定时功能：
   5.1 灶头开启加热后，按定时键，灶头进入手动定时设置状态，定时显示闪烁，此时可以滑动环形滑控区调节定时时间。最大定时为99分钟。
   5.2 选择为手动定时设置状态时，可以在环形滑控区顺时针(或逆时针)滑动，来调节加减。顺时针(或逆时针)滑动一定角度后，手指停住保持长按，将进入快速调节模式。
   5.3 定时无操作持续6秒后将退出手动定时设置状态，或定时设置完成后按定时按键退出定时设置状态。
   5.4 定时时间到后，灶头关闭，并且机器持续鸣叫30秒。此时操作有效按键可停止机器鸣叫。
   5.5 长按定时按键可以快速关闭手动定时。
   5.6 调节档位不影响手动定时时间。
6. 默认定时功能：灶头所有档位（1~9档）默认定时加热时间为2小时，时间到后灶头关闭。更换档位后默认定时将被重置为2小时，重新开始计时。
7. 关机：灶头工作过程中，按电源键，灶头将直接关闭。

8. 童锁：

8.1 整机开机状态下，长按童锁按键 🔒 2秒，锁定操作区域按键，除电源键和童锁键外所有按键均不能操作。同时除电源键和童锁键外其它按键灯将熄灭。

8.2 童锁状态下，按电源键可以关闭灶头，关机后童锁将不会解除。开机状态下，长按童锁键 2 秒可以解除童锁。

9. 余热指示：烹饪完毕，灶头关闭后，如果加热区域面板温度高，则灶头火力显示“ H ”，待加热区域冷却后，余热指示消失。

安全功能

1. 自动关断电源

1.1 接通电源1分钟后仍没有任何键按下；

1.2 加热关断1分钟后仍没有任何键按下；

1.3 系统报错。

2. 安全关机

为了防止加热因忘记关机而长时间工作，控制器会在工作2小时自动关机。

3. 过热保护

当加热盘的温度超过一定值时，会采取自动关断加热盘电源的保护措施。等待加热盘冷却至一定温度，灶具恢复加热。

注意事项

当微晶玻璃表面有脏物时，请及时用清洁铲清洁，以免影响按键的灵敏度。

清洁和护理

1. 每次使用后必须清洁设备。在你清理盘子之前让盘子冷却一下。用湿布擦去所有的污垢。可能需要使用受保护的剥离刀片清除残留的污垢。最后，用适当的玻璃陶瓷清洁剂清洁盘子，用餐巾纸或干净的布擦拭。不要在盘子还热的时候使用清洁剂，因为它可能会留下痕迹。按照制造商的说明操作。最后，用湿布清洁设备，然后用干净的软布擦干。确保清除清洁产品中的所有残留物。下一次使用时，残留物可能会在烤盘上燃烧，并损坏陶瓷表面。
2. 石灰、水和铝废料（具有金属外观）沉积造成的污渍可以用玻璃陶瓷清洁剂去除。如果糖、塑料或铝箔溅到或落在加热的烹饪区域上，首先关闭设备。然后，使用受保护的剥离刀片，小心地将所有残留的糖、塑料或铝刮掉。小心别烫伤自己。让烹饪区域冷却，然后用适当的专利玻璃陶瓷板清洁剂如上所述清洁。带铝框架的设备（见数据表）容易被碱和酸划伤、损坏
3. 清洁铝框架时要非常小心。不要使用不锈钢清洁剂或铝表面的去污剂。使用后，应尽快清除污垢。如果灰尘停留时间过长，可能会对铝表面产生有害影响。使用专业的玻璃陶瓷板清洁剂进行清洁，可以使框架看起来更明亮。

⚠ 注意：不要用蒸汽清洁器清洁电热灶。

-只使用适合清洁玻璃陶瓷板的专业清洁产品。切勿使用含有沙子、苏打、碱或酸的氯化物清洁剂、烤箱喷雾、洗碗机清洁剂、钢羊毛、磨料清洁剂、硬刷子、刷子和抹布。

您还应避免使用以前使用过研磨清洁剂的海绵或类似物，因为这会损坏表面。

-不要用液体洗涤剂清洁陶瓷表面，因为它会留下很难去除的蓝色光泽。

-不要使用可能损坏陶瓷表面与框架之间或框架与台面或台面之间密封的锋利物体。

-为了避免溢出物燃烧的风险，应尽快清除污垢，并确保锅底清洁、干燥、无油脂。

常见故障的识别与处理

故障现象	可能原因	检修方法
加热区域不能打开	激活安全锁	关闭安全锁
	保险丝熔断	联系方太售后
锅内食物几乎不加热或根本不加热	锅里食物太多	选择更大的档位烹饪
	锅不导热	更换锅具
辐热炉盘间歇工作	正在进行温度自动控制或温度达到上限而保护.	属正常现象

零部件名称图

