

FOTILE

USER MANUAL

Read all instructions before
using this appliance

Induction cooktop

EIG30102

CONTENTS

Dear User, thank you for purchasing the Fotile cooktop. At Fotile, we manufacture exquisite appliances that are expertly crafted with the finest materials. Before using the Fotile cooktop, please take some time to read through this Product Manual (manual). It will familiarize you with important safety, operation and maintenance instructions, as well as help maximize your culinary experience.

Before using the Fotile Range Hood, you must follow the instructions, as specified in this manual. Any damage resulting from the improper operation and/or maintenance of the appliance may result in the loss of warranty. The warranty will become invalid, and your warranty application, whether direct or indirect, will not be accepted by authorized service center of Fotile.

If you require warranty or post-warranty after-sale service, please contact the local authorized service center of Fotile nearest you.

Your satisfaction with the Fotile brand is important to us. Our after-sales service centers provide assistance in resolving issues with Fotile appliances.

Product model and serial number are required if you need services.

CONTENTS ----- 1

SAFETY PRECAUTIONS ----- 2

PACKING LIST ----- 5

PRODUCT DESCRIPTION ----- 5

SPECIFICATION SHEET ----- 5

INSTALLATION METHODS ----- 6

TRIAL RUN CONFIRMATION ----- 7

INTRODUCTION TO USE ----- 7

PRECAUTIONS FOR USE OF
ELECTROMAGNETIC STOVE ----- 9

CLEANING ----- 10

POT SELECTION DESCRIPTION ----- 10

TROUBLESHOOTING ----- 11




COMPONENT CHART ----- 12

Safety precautions

In order to avoid harm and property damage to users and other personnel, the following distinctions and signs are made.

All are important matters related to safety, and you are required to strictly abide by them and use them correctly on the basis of fully understanding of the contents.



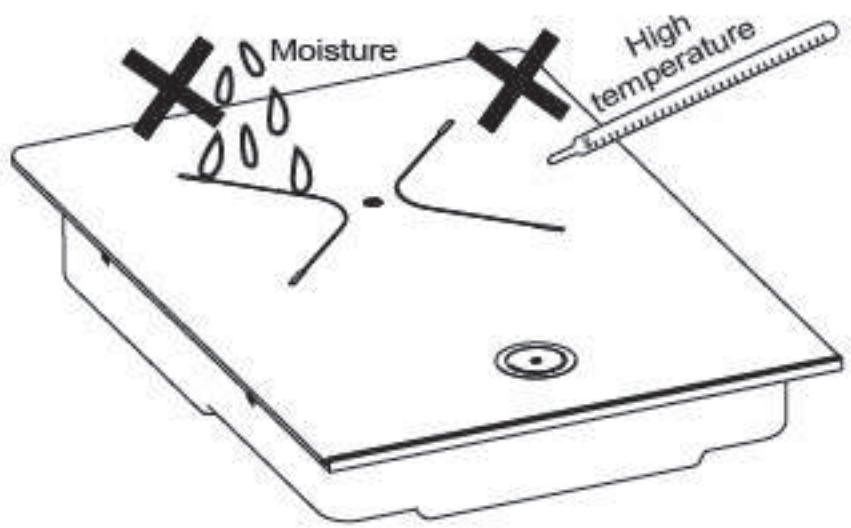

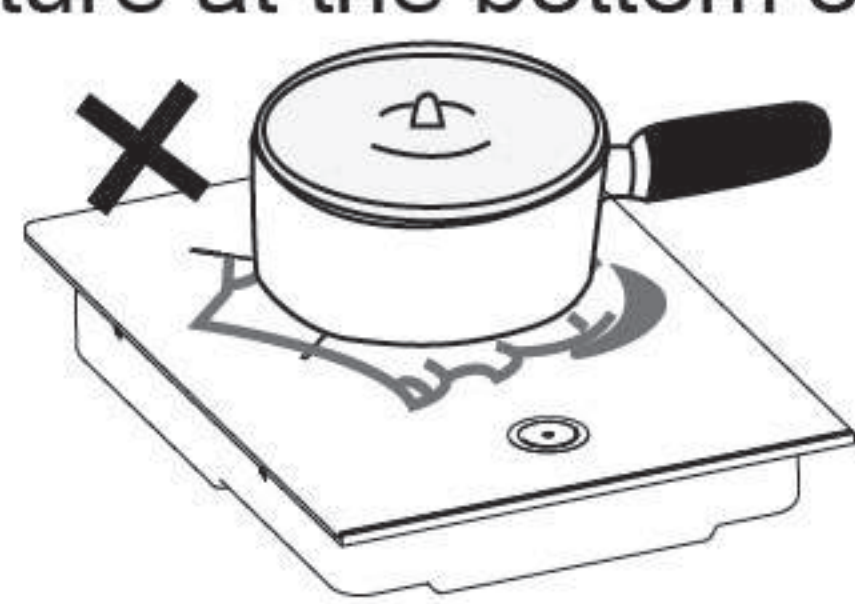


■ Content distinguished based on the degree of harm and damage.



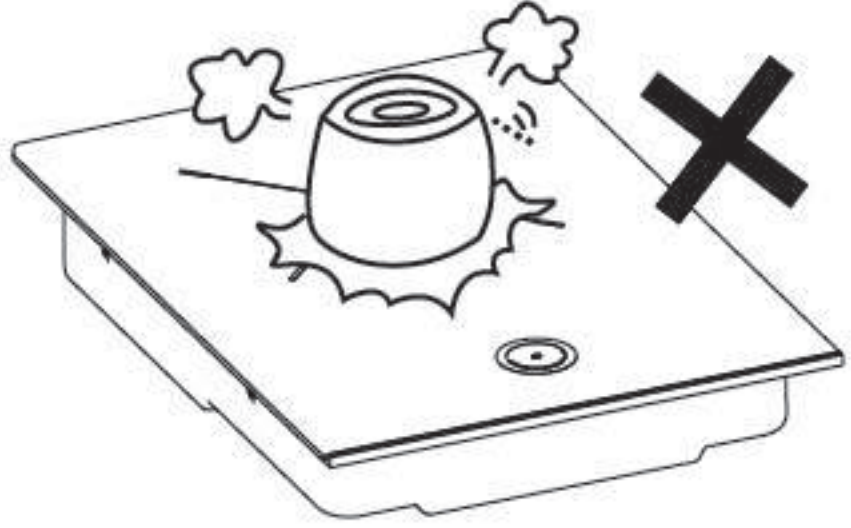

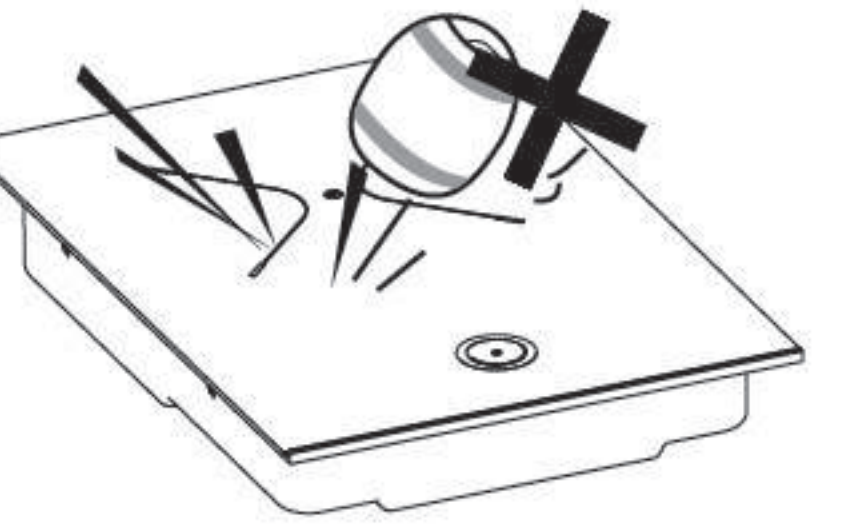
 Danger	Ignorance of this sign and conduct of incorrect operations will be extremely likely to cause personal damage, serious injury, or fire.
 Warning	Ignorance of this sign and conduct of incorrect operations will be likely to cause personal damage, serious injury, or fire.
 Caution	Ignorance of this sign and conduct of incorrect operations will be likely to cause personal injury or property damage.



















■ Caution and prohibition signs

								
Caution, scald	Caution, electric shock	Strictly Execute	Grounding required	Forbidden	No open flames	No touch	Do not operate with wet hands	Disassembly prohibited

Warning: Any fault and loss caused by non-compliance with the precautions specified in the Operation Instructions are not covered by the free warranty of the manufacturer, and the manufacturer will not bear any relevant responsibility. Please keep all documents properly.

 Danger	
 <p>When using it as the countertop Cooktop, do not use the induction Cooktop in damp places or places near flames.</p> 	 <p>Do not put paper, cloth and other items on the hot panel for indirect heating, so as to avoid burning caused by too high temperature at the bottom of the pot.</p> 
 <p>There is dangerous voltage and pulse high voltage in the induction Cooktop, so non-professional maintenance personnel are strictly prohibited to dismantle and repair it!</p>	 <p>Please unplug the power plug from the power socket and let the panel cool down before cleaning.</p>

 Warning	
 <p>Do not heat the food contained in sealed containers such as cans, because they may expand and burst due to heat.</p> 	 <p>Do not collide with the panel. If there is a crack on the surface, cut off the power supply immediately and call FOTILE national service hotline.</p> 

 Warning	
 <p>Do not allow children to play with plastic films and packing boxes, which may cause suffocation accidents. Therefore, keep the packaging materials away from children, because the packaging materials are not toys.</p>	 <p>Be sure your cooktop is properly installed and grounded by a qualified installer in accordance with the provided installation instructions.</p>
 <p>Never use your cooktop for warming or heating the room.</p>	 <p>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.</p>
 <p>Never wear loose-fitting or hanging garments while using the cooktop. These garments may ignite if they contact hot surfaces causing severe burns.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>Never leave the surface units unattended at medium or high heat settings. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may catch on fire.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>Do not store items of interest to children in cabinets above the cooktop – children climbing on the cooktop to reach items could be seriously injured.</p>	

Caution



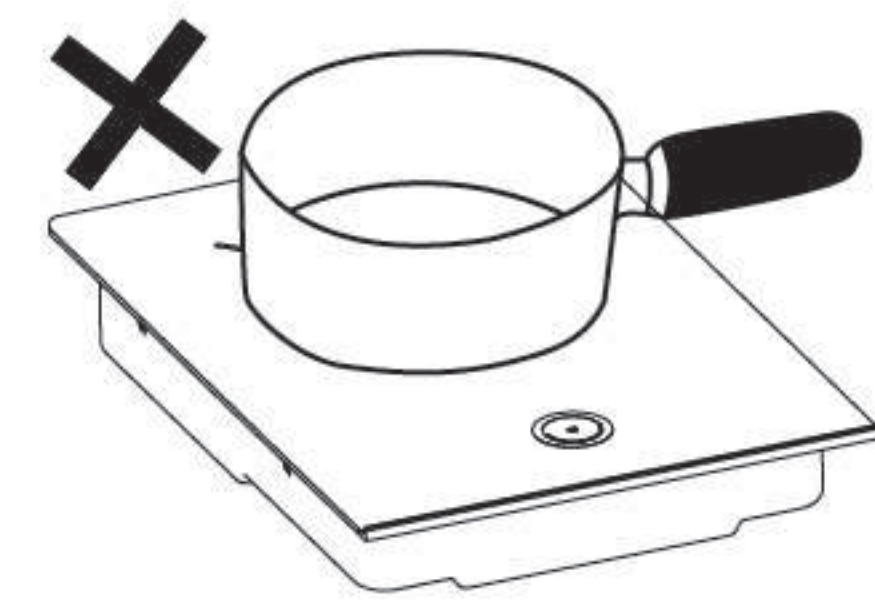
Do not use a steam cleaner to clean this induction Cooktop!



Always keep it clean to prevent cockroaches from entering the machine and fan and causing faults.



Do not heat empty pots.



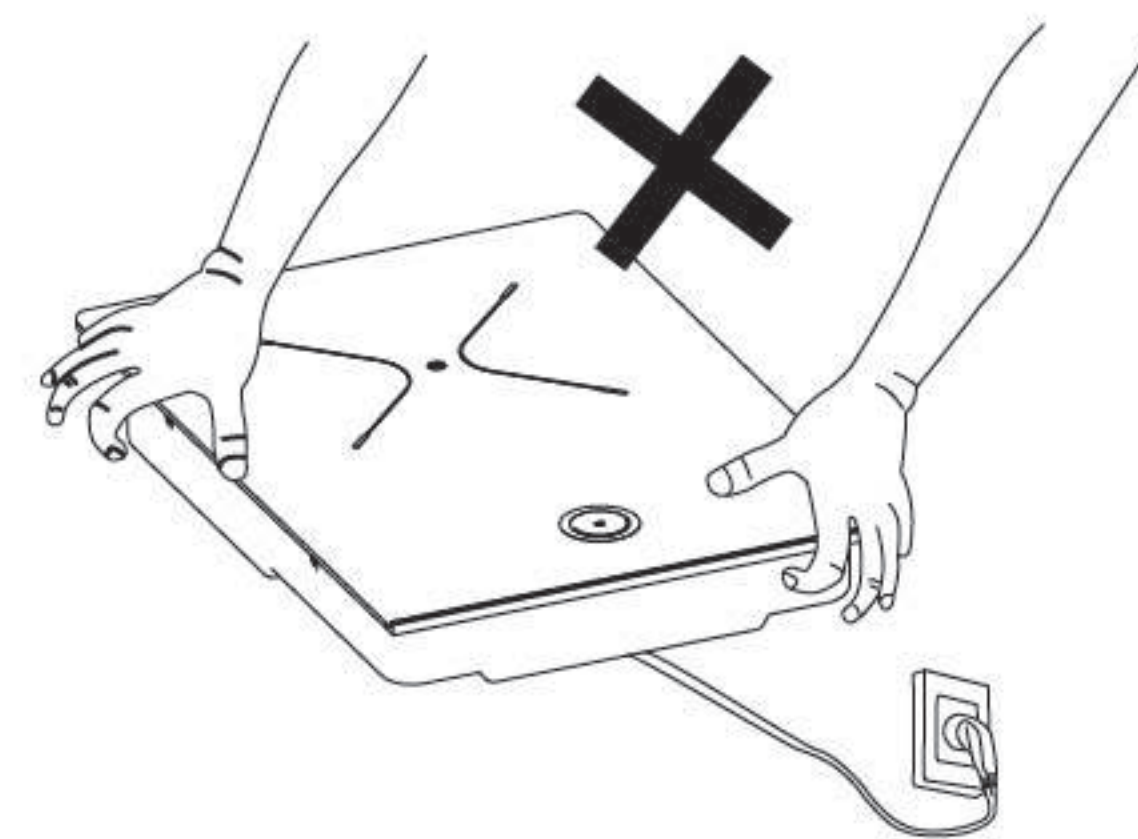
This appliance is intended for normal family household use only. It is not approved for outdoor use. See the Statement of Limited Product Warranty. If you have any questions, contact the manufacturer.



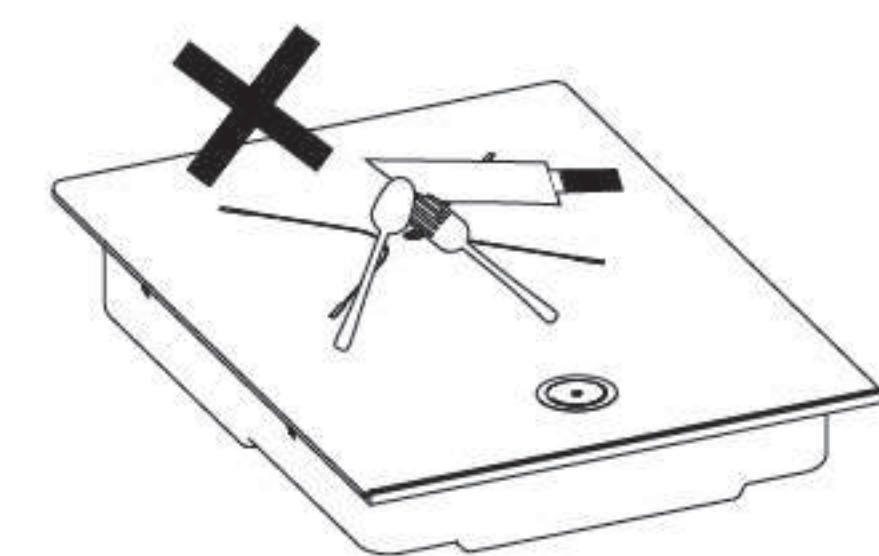
Never Leave Surface Units Unattended at High Heat Settings-Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.



Do not move the induction Cooktop when cookware is on it or it is powered on.



Metal objects such as knives, forks, spoons and covers shall not be placed on the surface of the Cooktop because they may get hot.



Do not touch the panel after cooking to prevent scald because it is very hot.



This product cannot be used by the following persons (including children): those with physical, tactile or mental defects, and those without experience and knowledge unless this product is supervised and instructed by the safety director.



After use, the cooking range shall be turned off via the controller instead of the disc detector.



Children shall be looked after strictly to ensure that they do not play with the appliance.



The electromagnetic field generated by the induction Cooktop will interfere with electronic heart pacemakers, so users embedded with heart pacemakers shall keep away from the induction Cooktop in use.



If the power cord is damaged, it shall be replaced by professionals from the manufacturer's maintenance department or similar departments to avoid danger.

Packing list

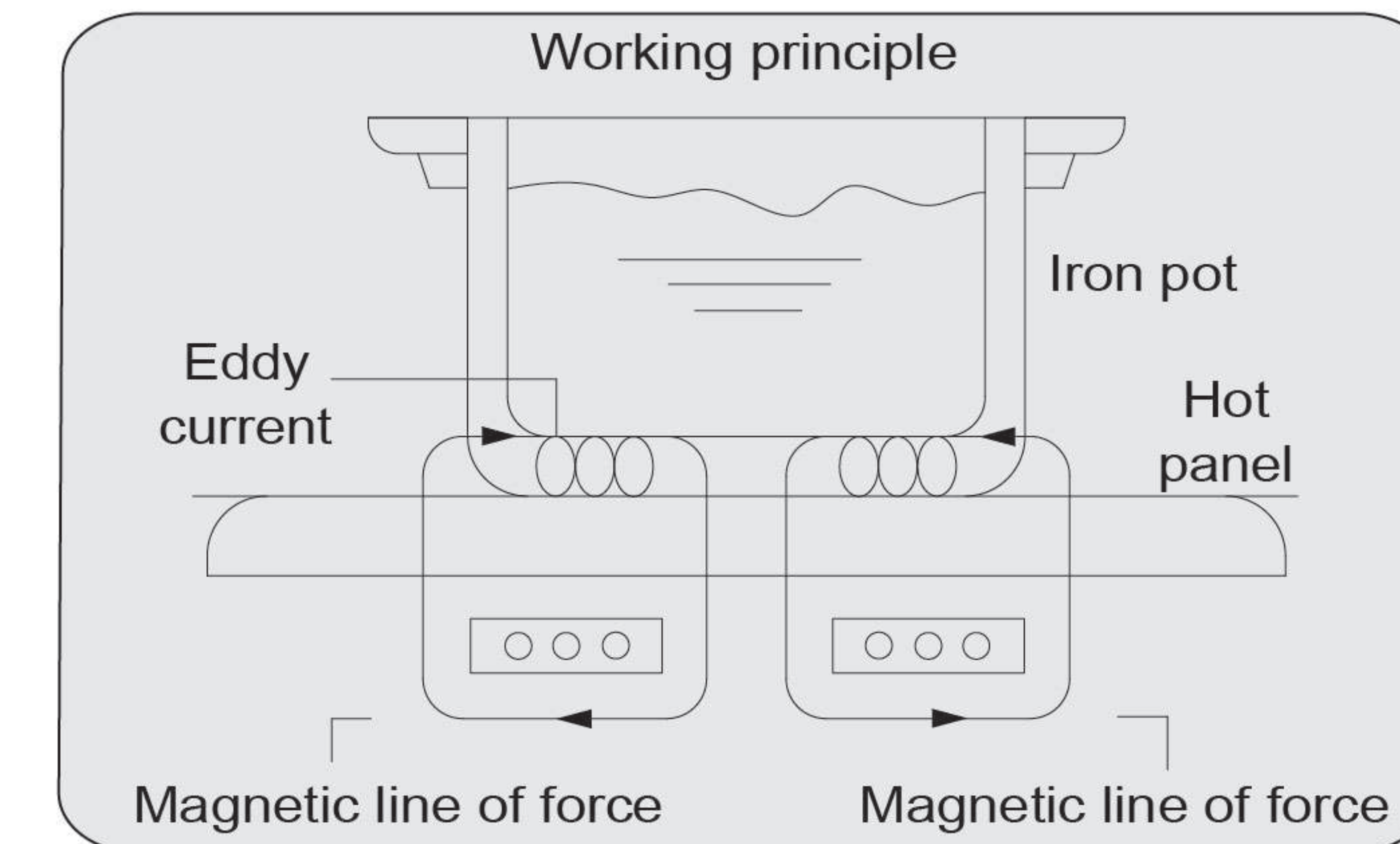
Please check the following products and accessories item by item for completeness when unpacking. In case of missing or damage:

- Please contact the distributor to deal with it if the responsibility lies with the Company or the distributor;
- Please contact FOTILE national service hotline if the responsibility lies with the user itself.

Cooktop	1	warranty card	1
Operation Instructions	1		

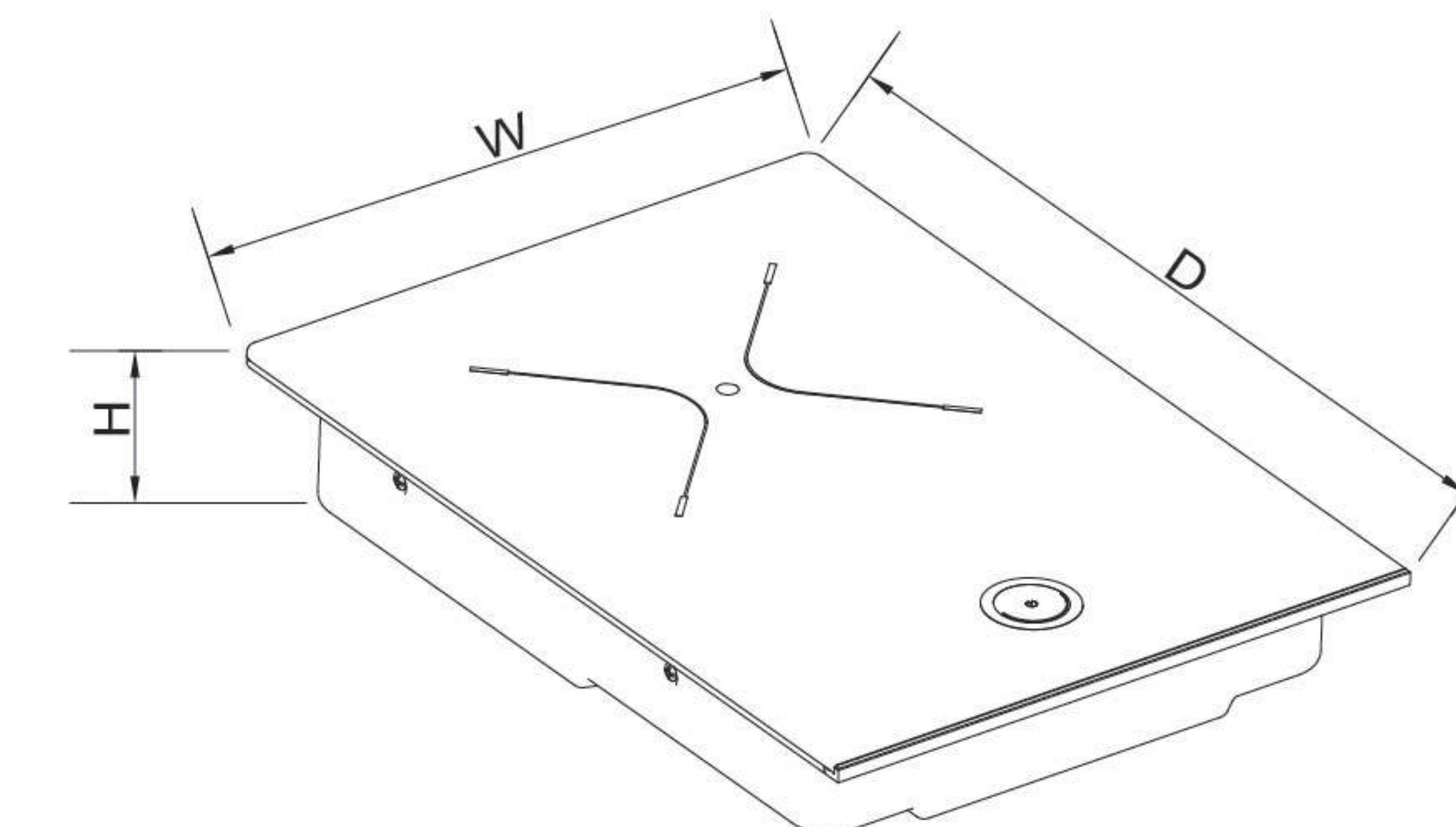
Product description

The induction Cooktop adopts the magnetic induction eddies for heating. It produces the magnetic field by allowing the high-frequency current to pass through the coils. When the magnetic lines of force inside the magnetic field reach the bottom of the iron pot, it results in numerous small eddies and the pot itself rapidly emits heat, thereby heating the food inside the Cooktop. Iron pots shall be used because pots of other materials are not magnetically permeable or have low magnetic permeability. (See below for additional illustrations)



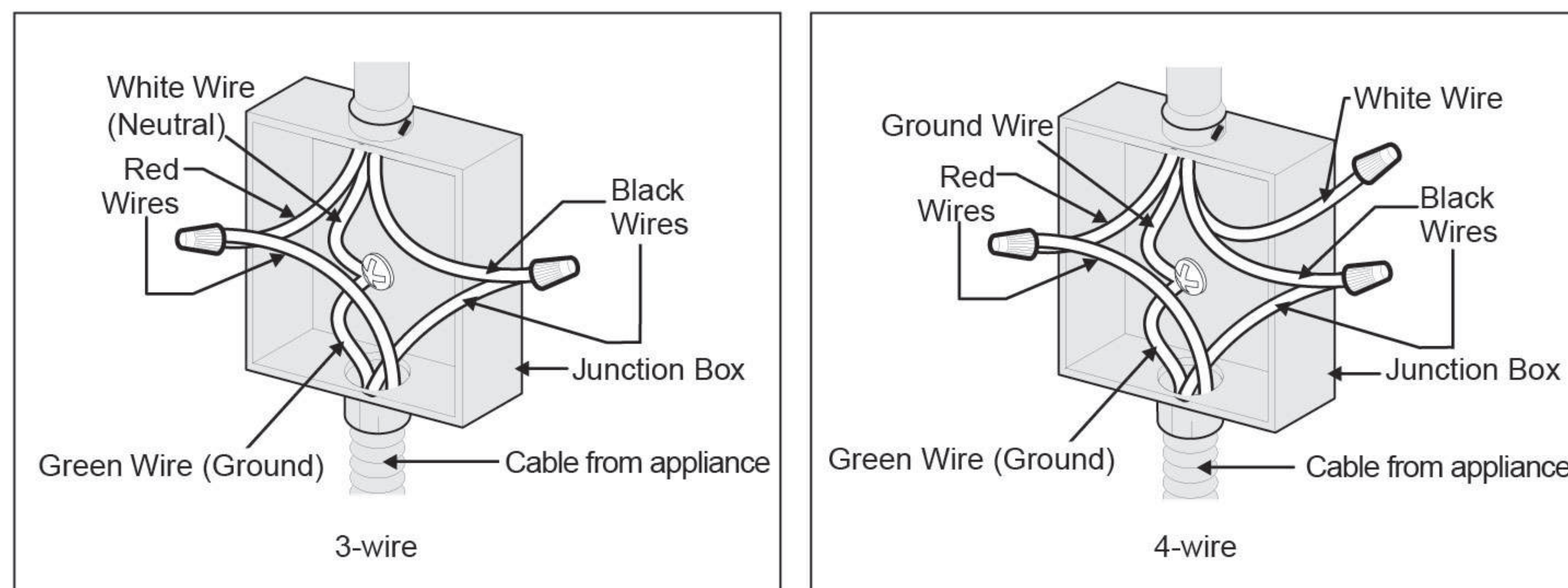
Specification sheet

Model	EIG30102	Rated input power	3000W
Rated voltage	240V	Rated frequency	60Hz
Power cable length	5ft	Rated current	12.5A
Oven dimensions: Width(W)xDepth(D)xHeight(H)	12 5/8" x 17 7/8" x 2 3/4"		
Appearance	Devitrified glass + aluminum decorative strip combination		

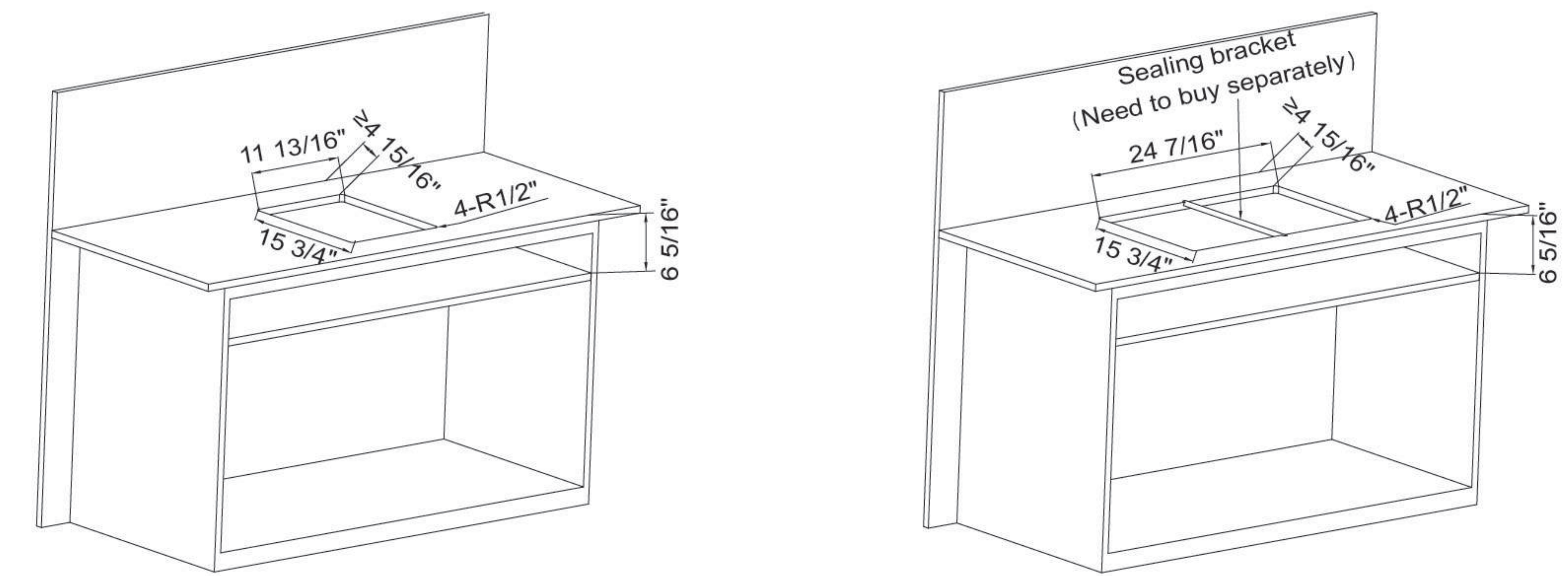


Installation methods

1. Drill holes on the countertop according to the sizes shown in the figure below and pay attention to the difference between the opening sizes when assembling a single set and multiple sets.
2. When the oven and other electrical appliances are not installed underneath, the distance between the countertop and the partition shall be more than or equal to 6 5/16". Ventilation holes of at least 0.16ft² (equivalent to 3 round holes with a diameter of 3 1/5") shall be drilled at the rear of the cupboard to meet the ventilation and heat dissipation requirements of the induction cooktop.
3. When oven and other electrical appliances are installed under the cupboard, ventilation holes of at least 0.16ft²(equivalent to 3 round holes with a diameter of 3 1/5") shall be drilled at the rear of the cupboard, and 15 3/4" X 4 3/4" incisions shall be made at the side boards on both sides of the cupboards to meet the ventilation and heat dissipation requirements of the induction cooktop.
4. A 20A circuitry shall be used separately for the induction cooktop, and the cross-sectional area of the copper core wire introduced into the socket shall be more than or equal to 14AWG.
5. It is recommended that the power cable of the induction cooktop be separately connected to a small circuit breaker that can carry a current of 20A, so that it can work normally under the maximum power.
6. After the cooktop is installed, if it cannot reach the power plug, it shall be connected by a switch with fixed wiring that complies with the wiring regulations, so that the power can be cut off through this switch in case of repair or emergencies.
7. Connect power supply.

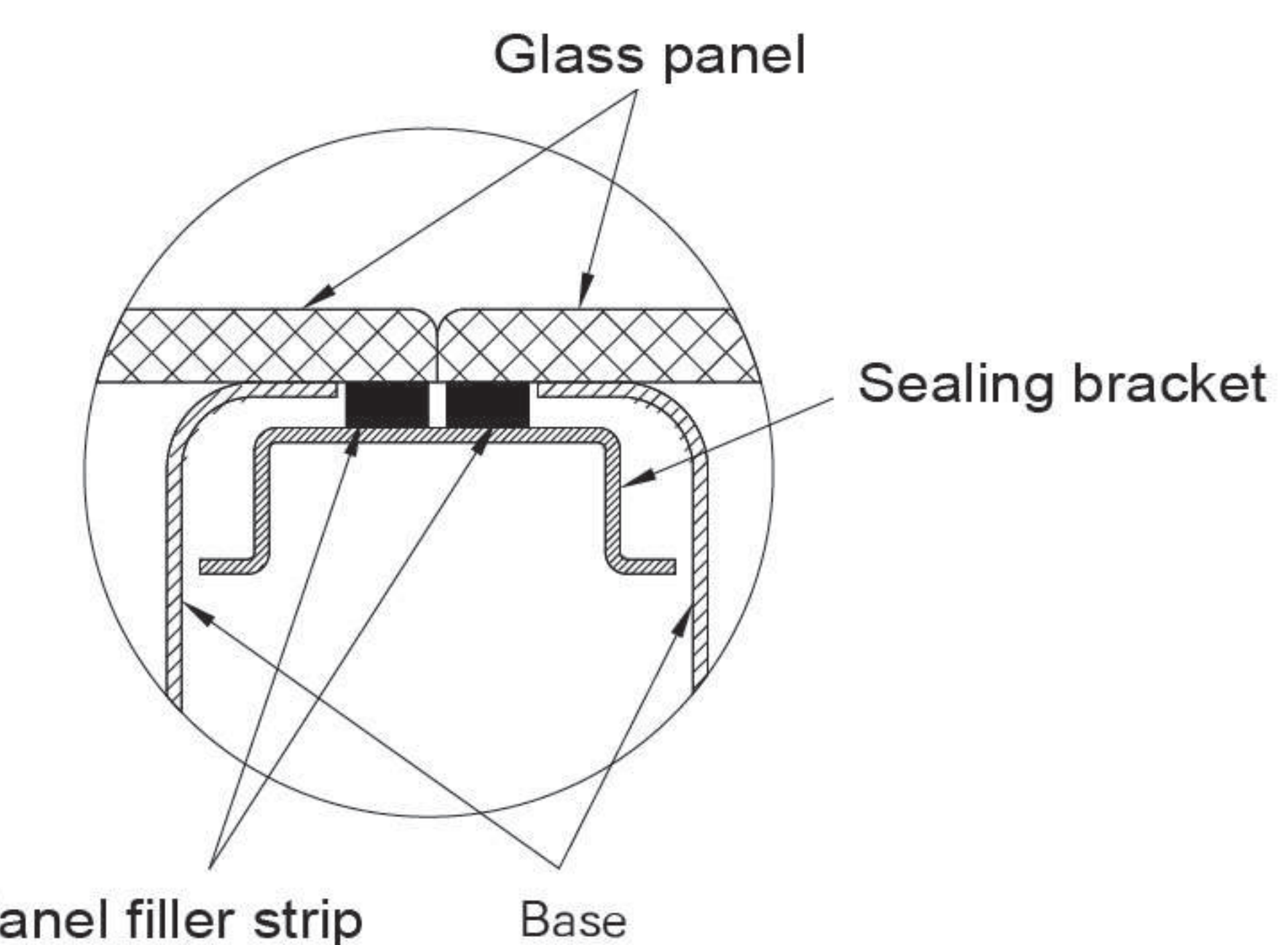


8. The electrical connection has adequate earthing in accordance with regulations in force. After making the electrical connection, verify the correct working of all the electrical parts of the cooktop. The manufacture is not liable for any direct or indirect damage caused by faulty installation operations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



Single set installation

Two sets installation




Schematic Diagram of Installation Position of Sealing Bracket

Trial run confirmation

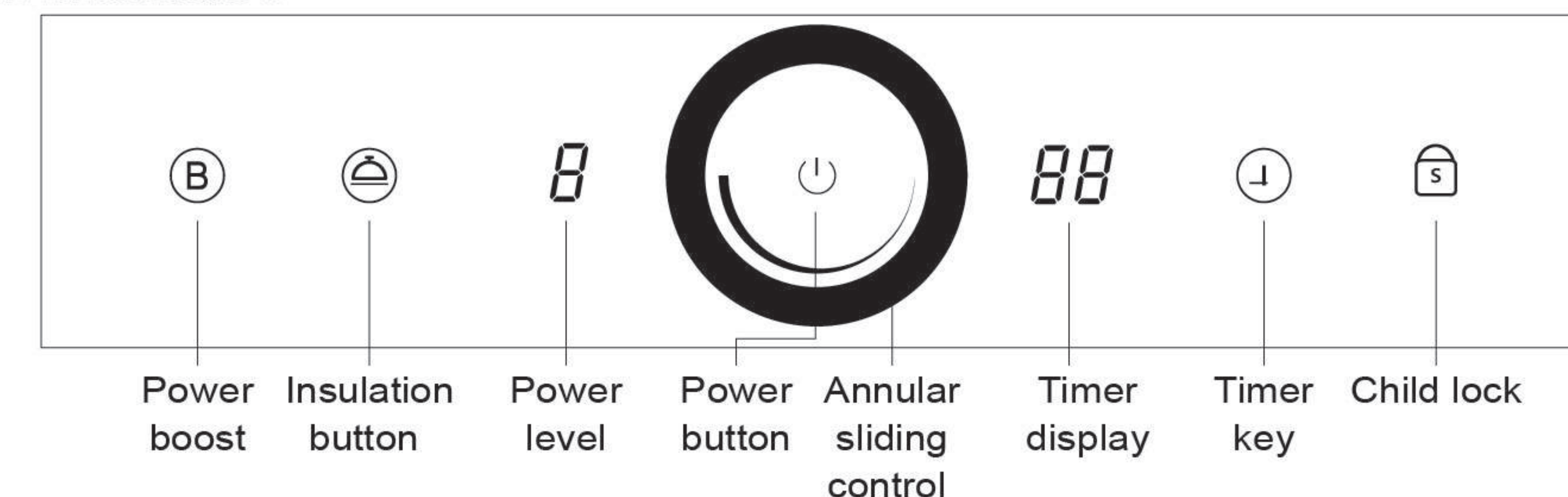
In order to ensure your interests, please make a trial run confirmation before installation.

Place a pot applicable to the induction cooktop with a small amount of water on the heating zone of the hot panel.

- ★ After plugging in the power supply, the machine will "beep", all nixie tubes will be on for about 1 second, and the induction cooktop will enter the standby state.
- ★ Test method: place a special pot with a small amount of water in the heating zone of the cooking range and touch the power button  to turn it on. At this time, the nixie tube of the cooking range will show "-" and the induction cooktop will enter the standby state. Then, after sliding and adjusting the gear on the annular sliding control clockwise, the cooking range will start to work, and the water will be heated, indicating that the induction cooktop is normal.

Introduction to use

Operation interface



1. Interface introduction: the oven has a cooking range with power, timing and multiple function buttons.
2. Power on: connect the power, the appliance will beep once, all nixie tubes will be on for about 1 second, and the induction Cooktop will enter the standby state.
3. Standby: 1 second after power on, the appliance enters the standby state. The appliance will enter the standby state after the cooking range is turned off and the residual heat protection stops.
4. Power on:
 - 4.1 In standby state, press the power button (⏻) to turn on the cooking range.
 - 4.2 After power on, adjust the power by sliding clockwise on the ring sliding control. At this time, the corresponding power gear will be shown, and the appliance will start to heat.
 - 4.3 After power on, press the function of heat preservation or power boost, and the cooking range will enter the corresponding function, such as starting heating and power induction.
 - 4.4 The cooking range will be turned off automatically after heating is not set for 1 minute. (This method can be used for emergency shutdown when the power key fails.)
5. Power adjustment:
 - 5.1 Sliding clockwise or (or counterclockwise) in the annular sliding control area can increase (or decrease) the power gear, and the cooking range is 1 to 9 gears.
 - 5.2 The maximum power of the cooking range is 3,000W.
 - 5.3 Reference power of each gear:

Gear	Heat preservation	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Power boost
Power	100	No heating	300	500	700	900	1100	1300	1600	1800	2100	3000
Heating mode	Intermittent heating	No heating	Intermittent heating	Intermittent heating	Continuous heating	Continuous heating	Continuous heating	Continuous heating	Continuous heating	Continuous heating	Continuous heating	Continuous heating



1. The above power distribution may vary due to different cookwares used, so it is only for reference here.
 2. The power boost lasts for 10 minutes by default.
6. Heat preservation function:
 - 6.1 When the cooking range is turned on or in work, press Heat Preservation Button (⏻) to allow the cooking range to enter heat preservation mode. At this time, the power shows "H".
 - 6.2 After cooking, use the heat preservation function.
 - 6.3 Heat preservation lasts for 2 hours by default and the cooking range stops heating up when the heat preservation time expires.
 - 6.4 In heat preservation mode, press the Heat Preservation Button again to exit the heat preservation mode, and the cooking range will stop heating. In the "Heat preservation" mode, adjust the power gear or enable other functions. At this time, the cooking range will exit the "Heat preservation" mode and enter the set heating states.
 7. Power boost function:
 - 7.1 When the cooking range is turned on or in work, press Power Boost Button (⏻) to allow the cooking range to enter power boost mode. "b" will be shown on the power nixie tube.
 - 7.2 Power boost mode lasts for 10 minutes each time and it will automatically exit after time expires to enter the gear before enabling power boost mode. If the former gear is 0 before the cooking range is on, the cooking range will run at gear 9 by default.
 - 7.3 In power boost mode, press the Power Boost Button again to exit the fire boost mode. The cooking range exits the power boost mode and enters the gear before enabling power

boost mode. If the former gear is 0 before the cooking range is on, the cooking range will run at gear 9 by default.

8. Manual timing:
 - 8.1 After the burner is turned on for heating up, press "Timing" button to enter the manual timing setting state and the timing indicator flashes to allow you to adjust the time by sliding the circular sliding control. The maximum timing is 99 min.
 - 8.2 When the manual timing setting is selected, you can slide clockwise (or counterclockwise) in the circular sliding control area to adjust the addition and subtraction. After sliding a certain angle in a clockwise (or counter-clockwise) direction, stop sliding and hold it for a long time to enter the quick adjustment mode.
 - 8.3 If there is no operation for 6 seconds, it will exit the manual timing setting state, or after the timing setting is completed, press the timing button and exit the timing setting state.
 - 8.4 When the time you set expires, the burner should be turned off and the appliance will continue to beep for 30 s. Press the valid button and stop the beeping.
 - 8.5 Long press the Timing Button to quickly turn off manual timing.
 - 8.6 Gear switching works irrespective of manual timing.
9. Default timing: the default timing heating time for all gears (gears 1-9) of the stove head is 2 h, and the burner should be turned off after the time expires. After gear switch, the default time will be reset to 2 h and timing will be restarted.
10. Shutdown: When the burner is working, press the power button, and the burner will be turned off directly.
11. Child lock:
 - 11.1 When the whole oven is turned on, long press the Child Lock Button to lock the buttons in the operation area. All the buttons except the Power Button and the Child Lock Button cannot be operated. At the same time, the indicators for all buttons except the Power Button and the Child Lock Button will go off.
 - 11.2 In the child lock state, press the Power Button to turn off the burner, and the child lock will not be released after the burner is shut down. Under the power-on state, press and hold the Lock button for 3 s to release the lock.
12. Residual heat indication: After cooking, if the panel temperature in the heating area is higher than 131°F after the burner is turned off, the burner fire will show "H". When the temperature is lower than 113°F, the residual heat indication disappears.
13. After the cooking is completed and the burner is turned off, the fan may continue to operate for approx. 1 min, and then stop.
14. Pot-free reminder: after the burner is turned on for heating and when the appliance detects no pot is in place, the firepower will show "E!" code, and 1 min. later the burner will automatically turn off. The indication "E!" disappears after appropriate cookware is put in place and the corresponding firepower appears.

Precautions for use of electromagnetic stove

- ☆ Please turn off the electromagnetic stove before unplugging the power.
- ☆ To ensure good power contact, the power junction box shall be used separately.
- ☆ The surface between the cooktop and the bottom of the pot should be smooth and clean, and no paper, cloth and other things can be lined. Make sure the bottom of the pot is closely against the cooktop.
- ☆ Please reserve heat dissipation space as per the installation instructions; otherwise the performance of the appliance may be degraded.
- ☆ To keep the vent open and unobstructed, no objects can be inserted. There are many

charged bodies in the electromagnetic stove, so do not use metal rods or needles to poke the air inlet and the air outlet to avoid electric shock or damage to the appliance.

- ☆ In addition to not blocking the vent hole, the location of the electromagnetic stove should have a certain space for air circulation, so that the temperature rise can be avoided in the stove, which will lead to the power tube burning out.
- ☆ When the electromagnetic stove is in use, do not get it close to other high-temperature heat sources or damp places, so as to avoid excessive temperature rise or dampness in the stove.
- ☆ The voltage of the electromagnetic stove must be consistent with the rated voltage. Too high or too low voltage will damage the electromagnetic stove. If necessary, a voltage regulator is provided to ensure that the voltage meets the requirements.

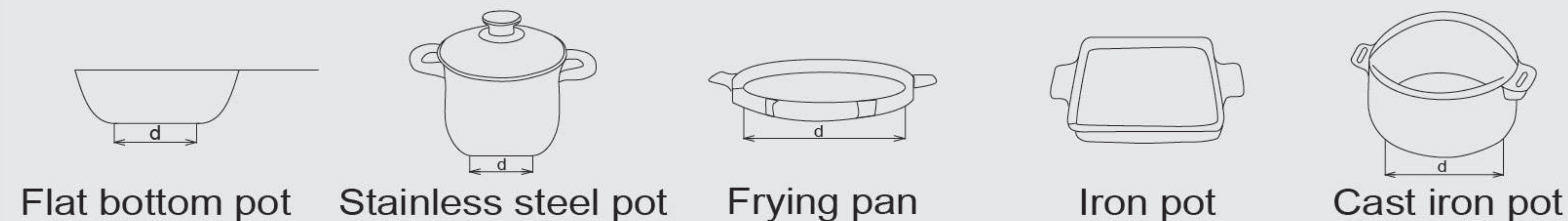
Cleaning

- ☆ Unplug the power plug from the socket before cleaning, and wait for the electromagnetic stove panel to cool down.
- ☆ Use neutral detergent when cleaning, and avoid using strong acid, strong alkali and other solvents. It is strictly forbidden to wipe with organic solvents such as gasoline and toluene.
- ☆ It is strictly forbidden to rinse it directly with water! So as not to cause major fault or affect the safety performance of the product.
- ☆ If any plastic products, kitchen tin foil, sugar or sugary food are accidentally melted on the panel, remove them with a soft dry rag in time before the panel cools down to prevent damage to the panel; It is strictly forbidden to touch the panel directly with your hands!
- ☆ When cleaning and maintaining the electromagnetic stove, please handle it gently, and do not shake it violently.
- ☆ Clean and maintain the electromagnetic stove at regular basis, so as to prevent insects or other foreign matters from entering the fan and electromagnetic stove, thus causing faults.

Pot selection description

Suitable pot

Iron (enamel, stainless steel, cast iron, etc.) cookware with a bottom diameter of 5 1/2" to 10"



Unsuitable pot

Cookware with the bottom made of ceramic, heat-resistant glass, copper, aluminum and aluminum alloy or a diameter less than 5 1/2"



Please use cast iron cookware with a thickness of more than 1/8" because it produces low electromagnetic noise and its thermal efficiency is equivalent to that of a standard pot. Cookware with a composite bottom may produce harsh noises during use due to gaps between the inner and outer layers of the bottom.

TROUBLESHOOTING

Circumstances similar to the following do not mean faults of the appliance. Please check it at your own discretion before sending it for maintenance.

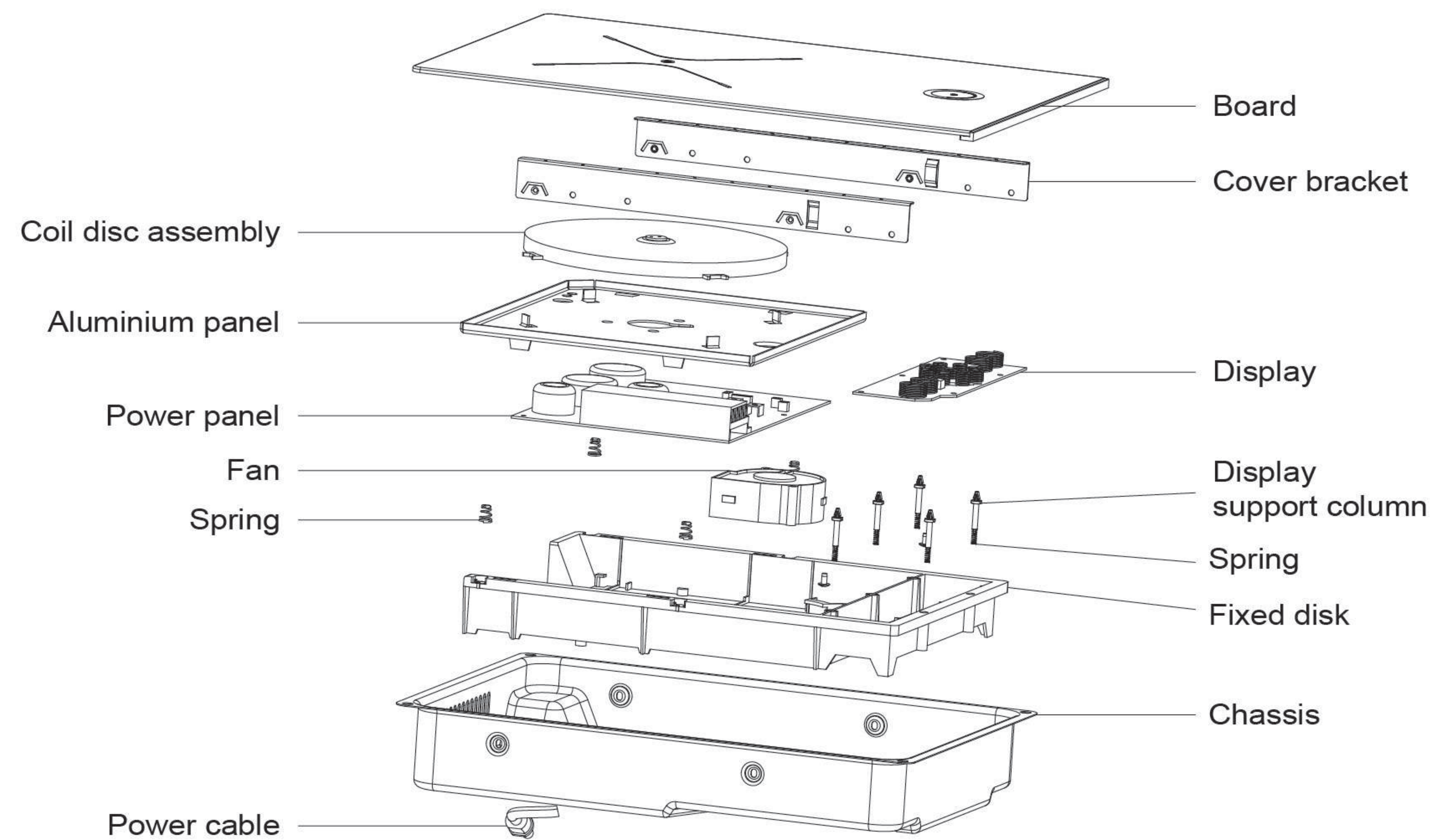
Faults	Inspection and treatment methods
No "beep" sound will be heard when the plug was plugged in. Press the power button and the indicator light is not on	<ul style="list-style-type: none"> ① Check whether the power is properly plugged in ② Check whether the switch, socket, fuse and power cable are in good condition ③ Check for power failure
Give short "beep" sound warning for 60 s to stop the appliance	<ul style="list-style-type: none"> ① Check whether the pot used is suitable ② Check whether the pot is placed in the cross screen center of the panel ③ Check whether the diameter of the bottom surface of the pot is greater than 4 3/4".
Sudden termination of heating in the course of use	<ul style="list-style-type: none"> ① Check whether the ambient temperature is very high ② Check whether air inlet and air outlet are blocked ③ Check in the state of heat preservation, whether it indicates that the set temperature has been reached ④ Check whether the protective device is working. Wait a few minutes for a little cooling before confirming

- ⚠ Warnings:**
1. After the above inspection, if the fault cannot be eliminated, please call FOTILE National Service Hotline.
 2. There is dangerous voltage and pulse high voltage in the appliance, so non-professional maintenance personnel are strictly prohibited to dismantle and repair it!
 3. The damaged power cable must be replaced by specialized personnel from the manufacturer, its repair department, or a similar department to avoid danger.

Annex: Codes of Faults

Code	Fault	Description
E1	There is no pot or the material of the pot is not suitable	Check the pot continuously for 15 s, and turn it off after 1 min. Restore after finding the pot
E2	IGBT over-temperature protection, open circuit or short circuit	It cannot recover automatically. Or in the process of fault, the over-temperature disappears and then it recovers
E3	Overvoltage protection of power supply	The power supply can automatically recover after normal voltage is supplied
E4	Undervoltage protection of power supply	The power supply can automatically recover after normal voltage is supplied
E5	Over temperature of cooktop thermistor	During the fault, it will recover after over-temperature disappears.
E6	Open circuit or short circuit of cooktop thermistor	It cannot recover automatically
E7	Power panel fault	Power panel damage
H1	Communication fault of display	Turn off the appliance after 1 min., and the fault will automatically recover after the communication is restored

Component chart



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

EIG30102

CONTENIDO

Estimado cliente, ¡Hola! Gracias por comprar los productos de la serie Fotile cuidadosamente fabricados por Fotile. Por favor, lea atentamente estas instrucciones antes de usar el producto, aprenderá las instrucciones correctas de operación y disfrutará del nuevo placer de cocinar.

El compromiso de Fotile con usted es "hacer que su casa se sienta mejor". Tenemos la responsabilidad de satisfacerlo con los nuevos productos Fotile. Lea atentamente las Instrucciones de Operación antes de usar y siga los requisitos de las instrucciones. Las instrucciones de operación de este manual son muy importantes para mantener las buenas condiciones de funcionamiento del producto. Si el producto falla debido a un uso inadecuado, perderá el derecho a la garantía gratuita. Cualquier solicitud de garantía gratuita directa o indirecta no será aceptada por el centro de servicio posventa de la empresa. También le recomendamos que llame a la Línea directa de Fotile Style cuando necesite reparaciones durante y después del periodo de garantía de calidad, ya que esto es muy importante tanto para usted como para nosotros. Sin un buen servicio, sólo se está comprando la mitad del producto, y el objetivo del servicio estrella de Fotile es "esforzarse por lograr la completa satisfacción del cliente". Nuestro centro de servicio posventa le proporcionará piezas puras y soporte técnico profesional de NINGBO FOTILE KITCHENWARE CO.,LTD., para que sus productos puedan ser reparados con alta calidad y rapidez, y al mismo tiempo pueda obtener un servicio relajado y cuidadoso.




Contenido	1
Precauciones de seguridad	2
Lista de embalaje	5
Descripción del producto	6
Tabla de especificaciones de rendimiento	6
Método de instalación	7
Confirmación de prueba	8
Introducción al uso	8
Precauciones sobre el uso de la placa eléctrica de cocción	11
Limpieza	11
Instrucciones para la selección de ollas	12
Identificación y tratamiento de las averías más comunes	12
Diagrama del nombre de la pieza	14

Precauciones de seguridad

Para evitar peligros y daños materiales a los usuarios y a otras personas, se establecen las siguientes distinciones y señales.

Se trata de importantes precauciones de seguridad, por lo que le rogamos que las respete estrictamente y las utilice de forma adecuada con plena comprensión de su contenido.



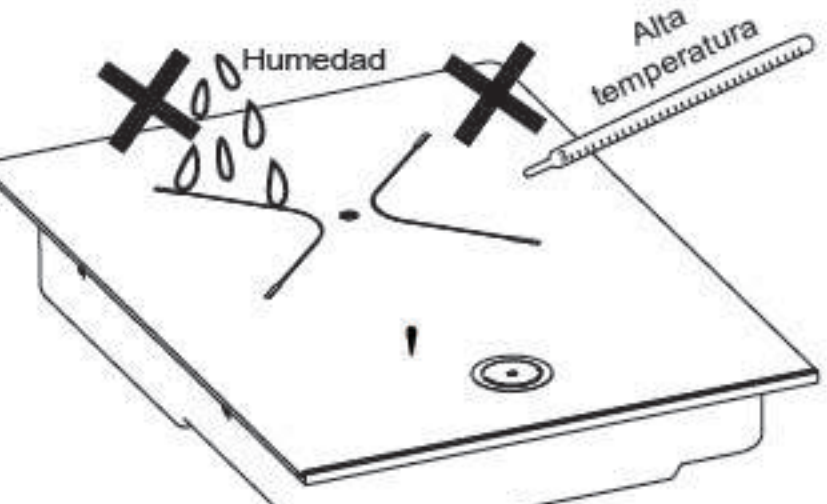

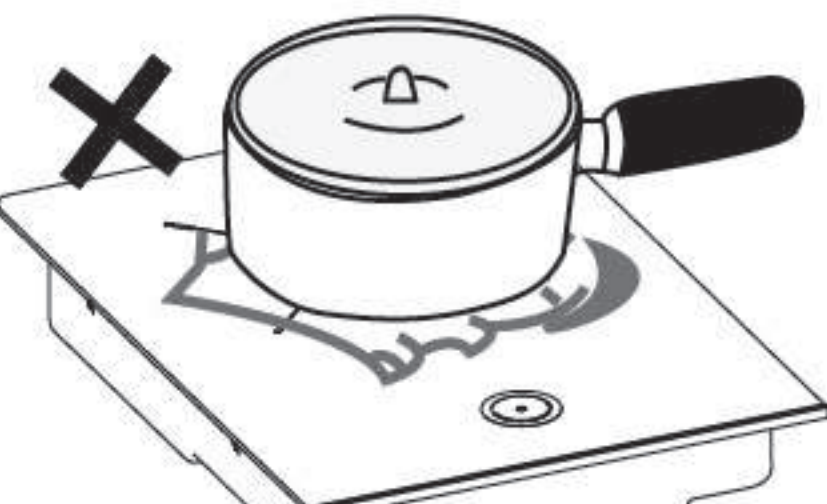


■ La distinción se basa en el grado de peligro y daño






 Peligro	Si se ignora esta señal y se maneja de forma incorrecta, existe un alto riesgo de provocar un peligro personal, lesiones graves o un incendio.
 Advertencia	Si se ignora esta señal y se maneja de forma incorrecta, existe un riesgo de provocar un peligro personal, lesiones graves o un incendio.
 Atención	Si se ignora esta señal y se maneja de forma incorrecta, existe un riesgo de provocar lesiones personales y daños a los objetos.
















■ Icono de contenido de atención y prohibición

 Cuidado con las quemaduras	 Cuidado con las descargas eléctricas	 Se aplica estrictamente	 Se requiere conexión a tierra	 Prohibir	 Prohibir llamas abiertas	 Prohibir tocar	 Prohibir manipular con las manos mojadas	 Disassembly prohibited
--	--	---	---	--	--	---	--	--

Advertencia: Cualquier fallo o daño causado por el incumplimiento de las precauciones establecidas en estas instrucciones de operación no está cubierto por la garantía gratuita del fabricante y éste no acepta ninguna responsabilidad al respecto. Guarde todos los documentos en un lugar seguro.

 Peligro	
<p> Prohibir</p> <p>No utilice la placa eléctrica de cocción en zonas expuestas a la humedad o cerca de las llamas cuando la utilice como encimera.</p> 	<p> Prohibir</p> <p>No utilice papel, tela u otros objetos en la encimera para calentarla indirectamente, para evitar que las altas temperaturas en el fondo de la olla provoquen una combustión.</p> 
<p> Prohibir</p> <p>Las placas eléctricas de cocción están sometidas a tensiones peligrosas y a altas tensiones pulsantes, por lo tanto, ¡está estrictamente prohibido que sean desmontados o reparados por reparadores no profesionales!</p>	<p> Se aplica estrictamente</p> <p>Para la limpieza, desenchufe la placa eléctrica de cocción de la toma de corriente y deje que el panel de la placa eléctrica de cocción se enfríe antes de limpiarlo.</p>

 Advertencia	
<p> Prohibir</p> <p>No caliente los productos alimenticios que se encuentren en recipientes cerrados, como las latas, ya que pueden expandirse con el calor y provocar su rotura.</p> 	<p> Se aplica estrictamente</p> <p>No golpee la superficie de la placa. Si aparecen grietas en la superficie, desconecte inmediatamente la alimentación y llame a la línea nacional de atención al cliente de Fotile.</p> 

 Advertencia	
<p> Prohibir</p> <p>No permita que los niños jueguen con las láminas de plástico y las cajas, ya que pueden provocar accidentes de asfixia, así que mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños, no son juguetes.</p>	<p> Se aplica estrictamente</p> <p>Asegúrese de que la estufa sea instalada por un técnico calificado de acuerdo con las instrucciones de instalación provistas.</p>
<p> Prohibir</p> <p>Nunca utilice la estufa para sacar el calor o calentar la casa.</p>	<p> Prohibir</p> <p>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.</p>
<p> Prohibir</p> <p>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.</p>	<p> Prohibir</p> <p>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.</p>
<p> Prohibir</p> <p>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.</p>	<p> Prohibir</p> <p>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.</p>
<p> Se aplica estrictamente</p> <p>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.</p>	<p> Se aplica estrictamente</p> <p>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.</p>
<p> Prohibir</p> <p>Nunca se salga cuando la estufa esté cocinando a fuego medio-alto, la ebullición excesiva o las salpicaduras de grasa pueden provocar un incendio.</p>	<p> Prohibir</p> <p>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.</p>
<p> Se aplica estrictamente</p> <p>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.</p>	<p> Prohibir</p> <p>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.</p>

⚠ Advertencia

! Se aplica estrictamente
 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.

! Se aplica estrictamente
 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.

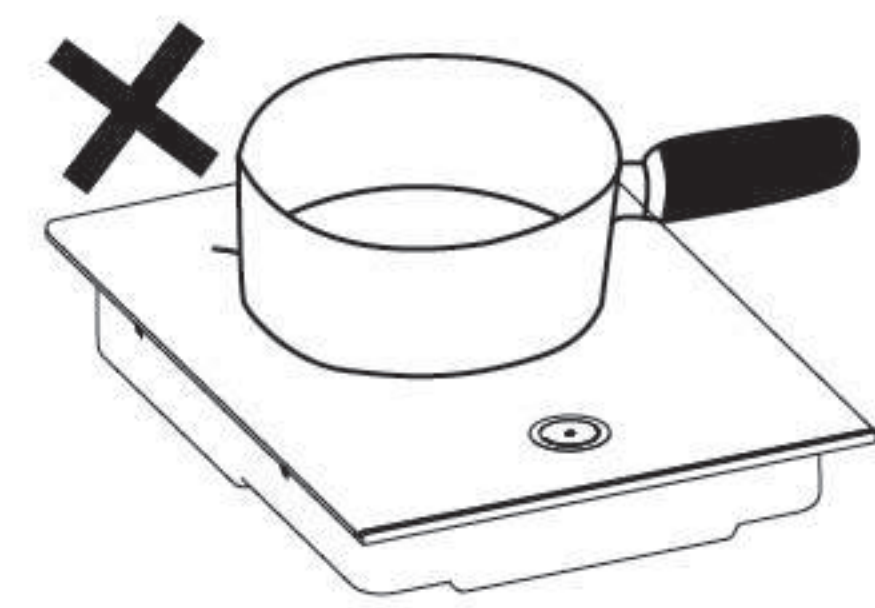
⊘ Prohibir
 No guarde artículos de interés para los niños en armarios por encima del mostrador de la cocina - los niños que se suben al mostrador de la cocina y tocan artículos pueden sufrir lesiones graves.

⚠ Atención

! Se aplica estrictamente
 ¡Esta placa eléctrica de cocción no debe limpiarse con un limpiador de vapor!

! Se aplica estrictamente
 Manténgalo siempre limpio para evitar que las cucarachas, etc., entren en el aparato y en el ventilador, provocando un mal funcionamiento.

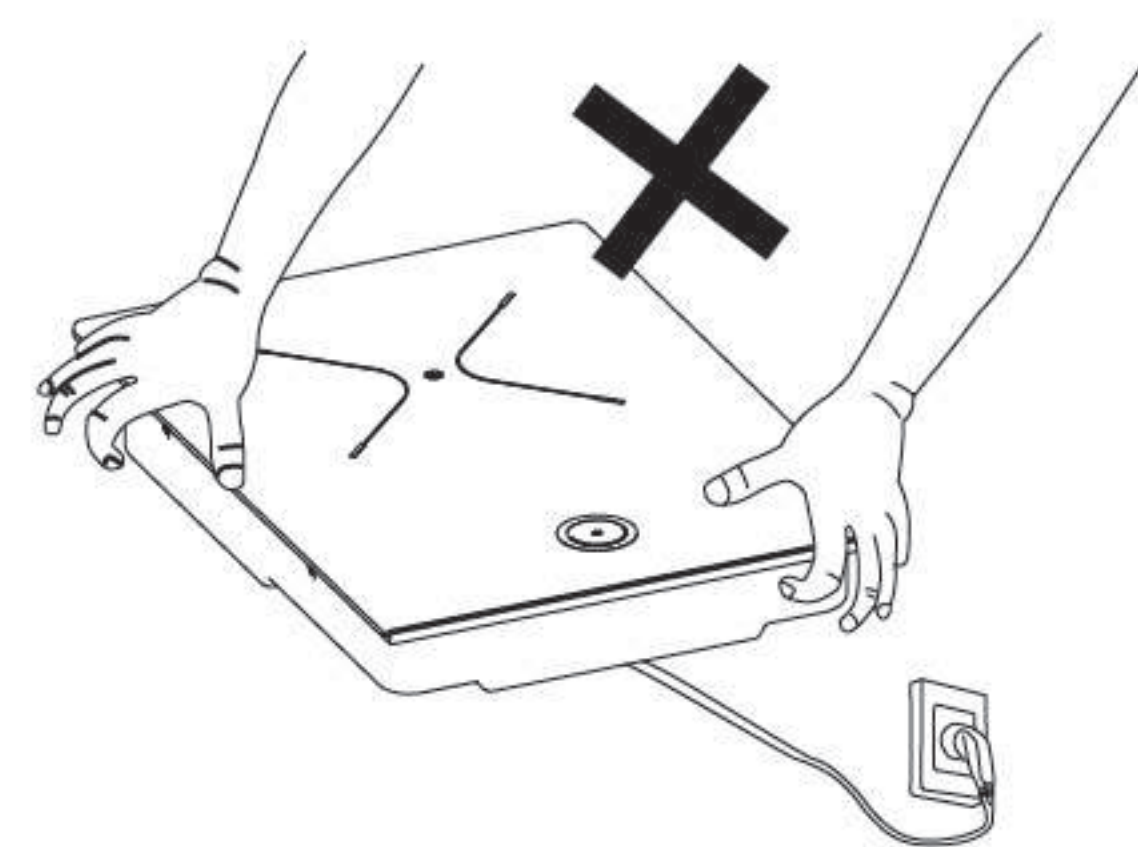
⊘ Prohibir
 No calentar una sartén vacía.



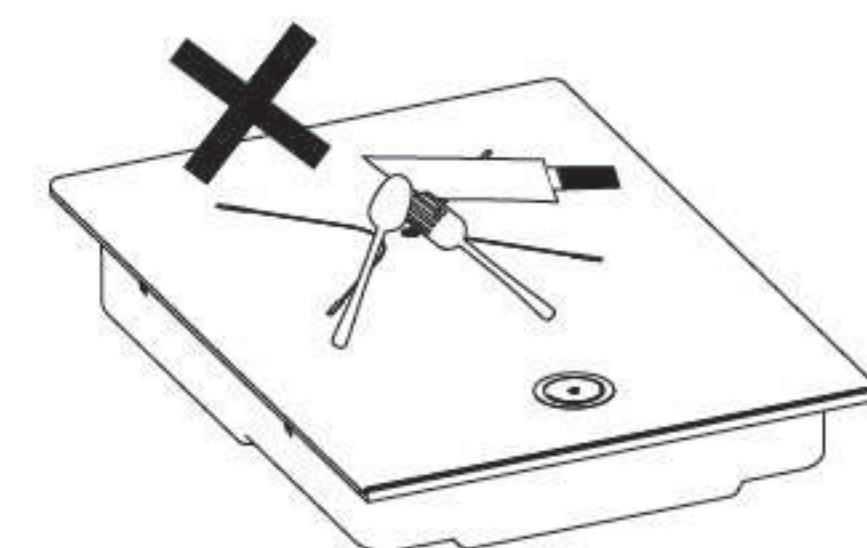
! Se aplica estrictamente
 Este dispositivo es sólo para uso doméstico. No se permite el uso al aire libre. Consulte la Declaración de garantía limitada del producto. Si tiene alguna pregunta, póngase en contacto con el fabricante.

! Se aplica estrictamente
 No deje que el equipo de tierra desatendido en un ambiente caliente - la ebullición puede conducir a un derrame de humo y grasa que puede encender.

⊘ Prohibir
 No transportar el aparato con ollas y sartenes cargadas o sin desconectar la alimentación.



⊘ Prohibir
 Los objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, no deben colocarse sobre la superficie de la placa, ya que pueden calentarse.



⚠ Atención

⊘ Prohibir tocar
 Para evitar quemaduras, no toque el panel cuando esté caliente al final de la cocción.



! Se aplica estrictamente
 Este producto no debe ser utilizado por las siguientes personas (incluidos los niños): aquellas con discapacidades físicas, táctiles o mentales, y que carezcan de experiencia y conocimientos, a menos que hayan sido supervisados e instruidos en el uso del producto por la persona responsable de su seguridad.

! Se aplica estrictamente
 Después de su uso, la cabeza de la placa debe apagarse a través del controlador y no confiar en el detector de disco.

! Se aplica estrictamente
 Los niños deben ser estrictamente supervisados para garantizar que no jueguen con el aparato.

! Se aplica estrictamente
 El campo magnético de la placa eléctrica de cocción puede interferir con los marcapasos electrónicos, por lo que los usuarios con marcapasos deben evitar estar cerca de una placa eléctrica de cocción en uso.

! Se aplica estrictamente
 Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por un profesional del departamento de mantenimiento del fabricante o similar para evitar peligros.

Lista de embalaje

Por favor, compruebe, uno por uno, después de abrir la caja, que los siguientes productos y accesorios están completos y que si faltan o están dañados:

- Si es responsabilidad de la empresa o del vendedor, póngase en contacto con el vendedor para solucionarlo;
- Si es responsabilidad del usuario, llame a la línea nacional de atención al cliente de Fotile.

Aparato entero	1 unidad	Tarjeta de garantía	1 hoja
Instrucciones de Operación	1 ejemplar		

Descripción del producto

La placa eléctrica de cocción se basa en el principio del calentamiento por corrientes de Foucault de inducción electromagnética, que utiliza una corriente eléctrica para generar un campo magnético a través de una bobina. Cuando las líneas de fuerza magnéticas dentro del campo magnético pasan por el fondo de la cocina de hierro, se generan numerosas pequeñas corrientes de Foucault, lo que hace que la propia cocina de hierro se caliente a gran velocidad, logrando así el propósito de cocinar los alimentos. Los utensilios de cocina de hierro son necesarios para las placas eléctricas de cocción, ya que otros materiales no son conductores del magnetismo o tienen una baja permeabilidad magnética. (Ilustración adicional al lado inferior)

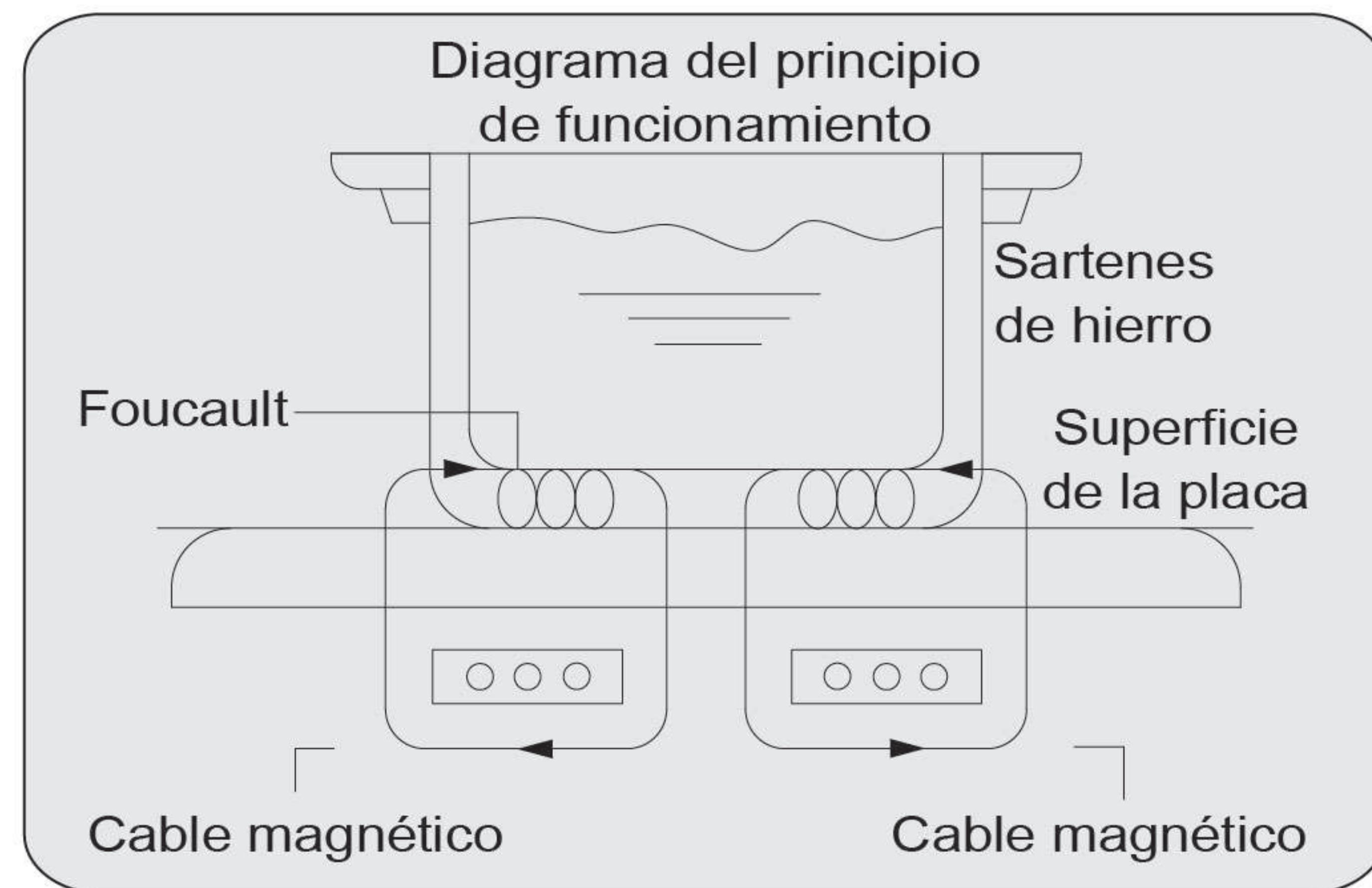
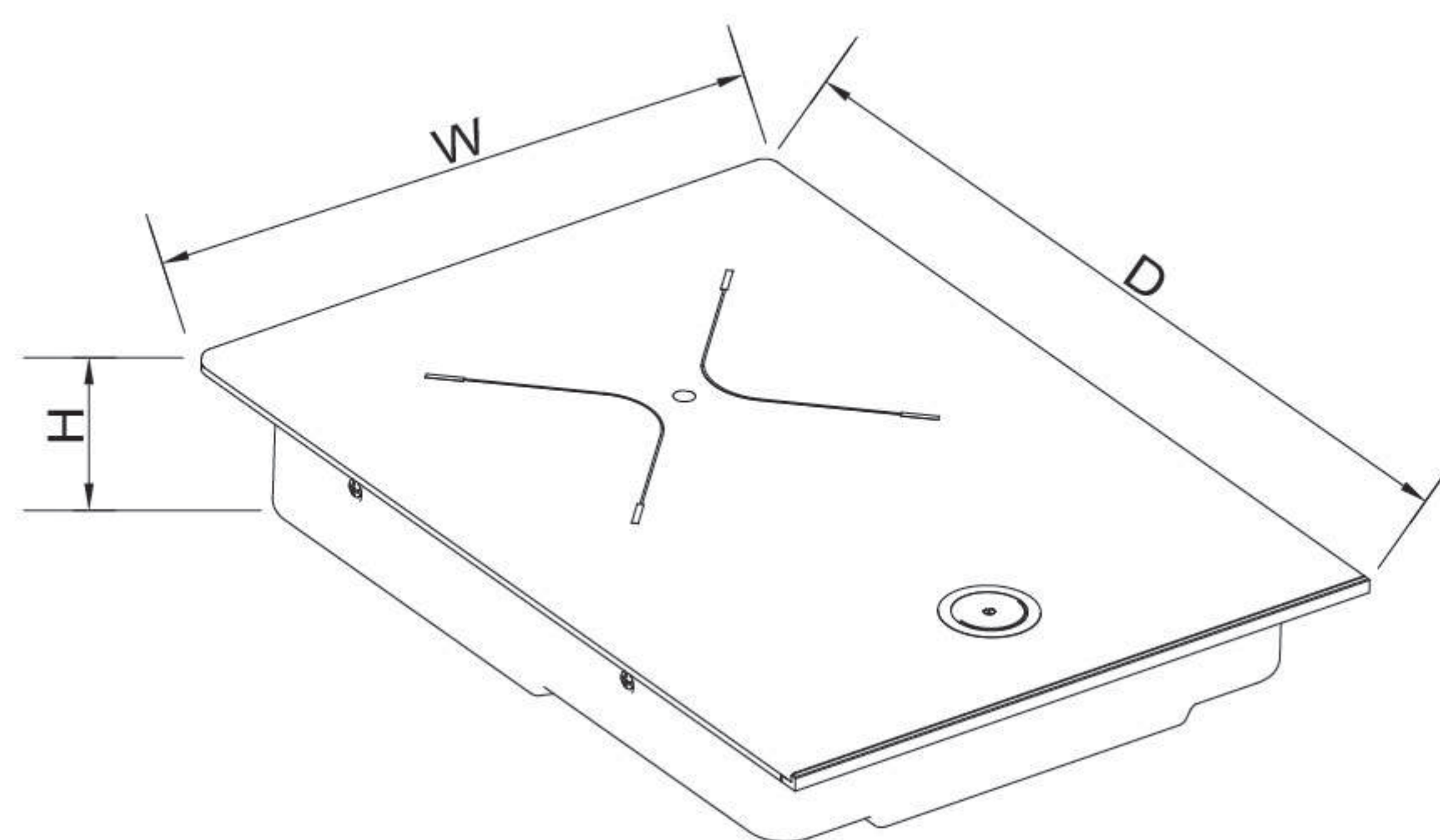


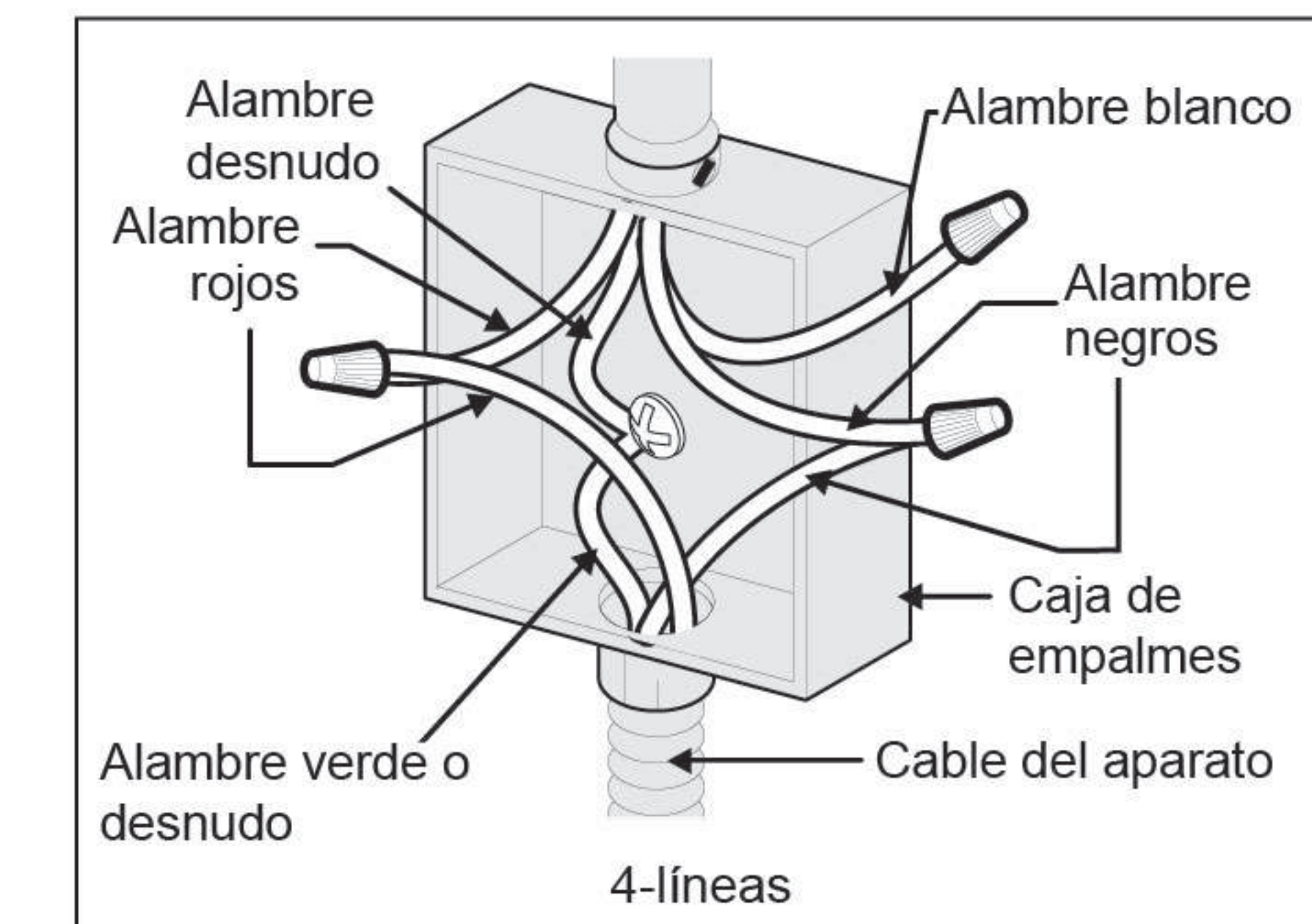
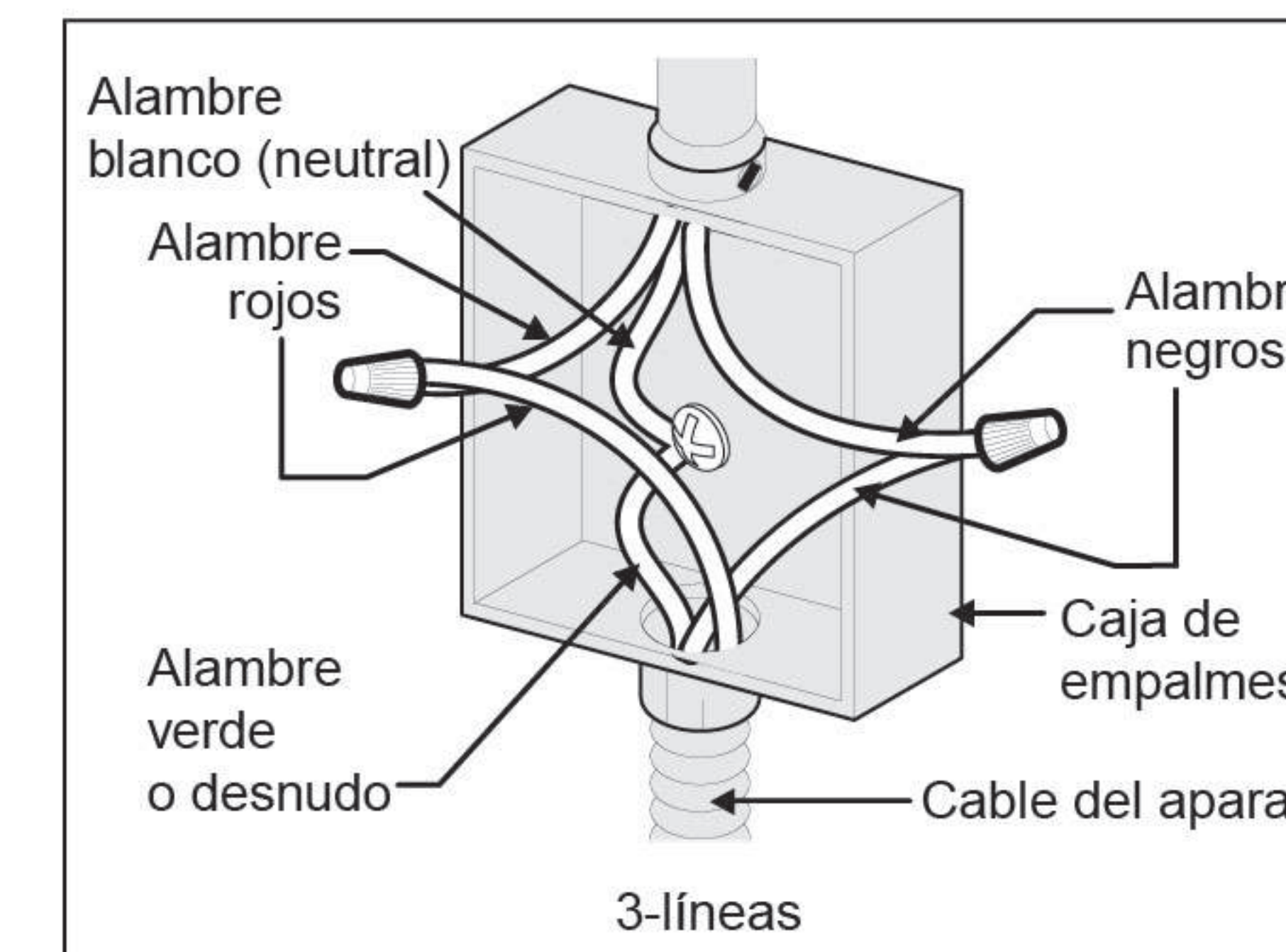
Tabla de especificaciones de rendimiento

Modelo	EIG30102	Potencia nominal de entrada	3000W
Voltaje nominal	240V	Frecuencia nominal	60Hz
Longitud del cable de alimentación	5ft	Corriente nominal	12.5A
Dimensiones totales: W x D x H	12 5/8" x 17 7/8" x 2 3/4"		
Características de la apariencia del producto	Combinación de vidrio microcristalino + tira decorativa de aluminio		



Método de instalación

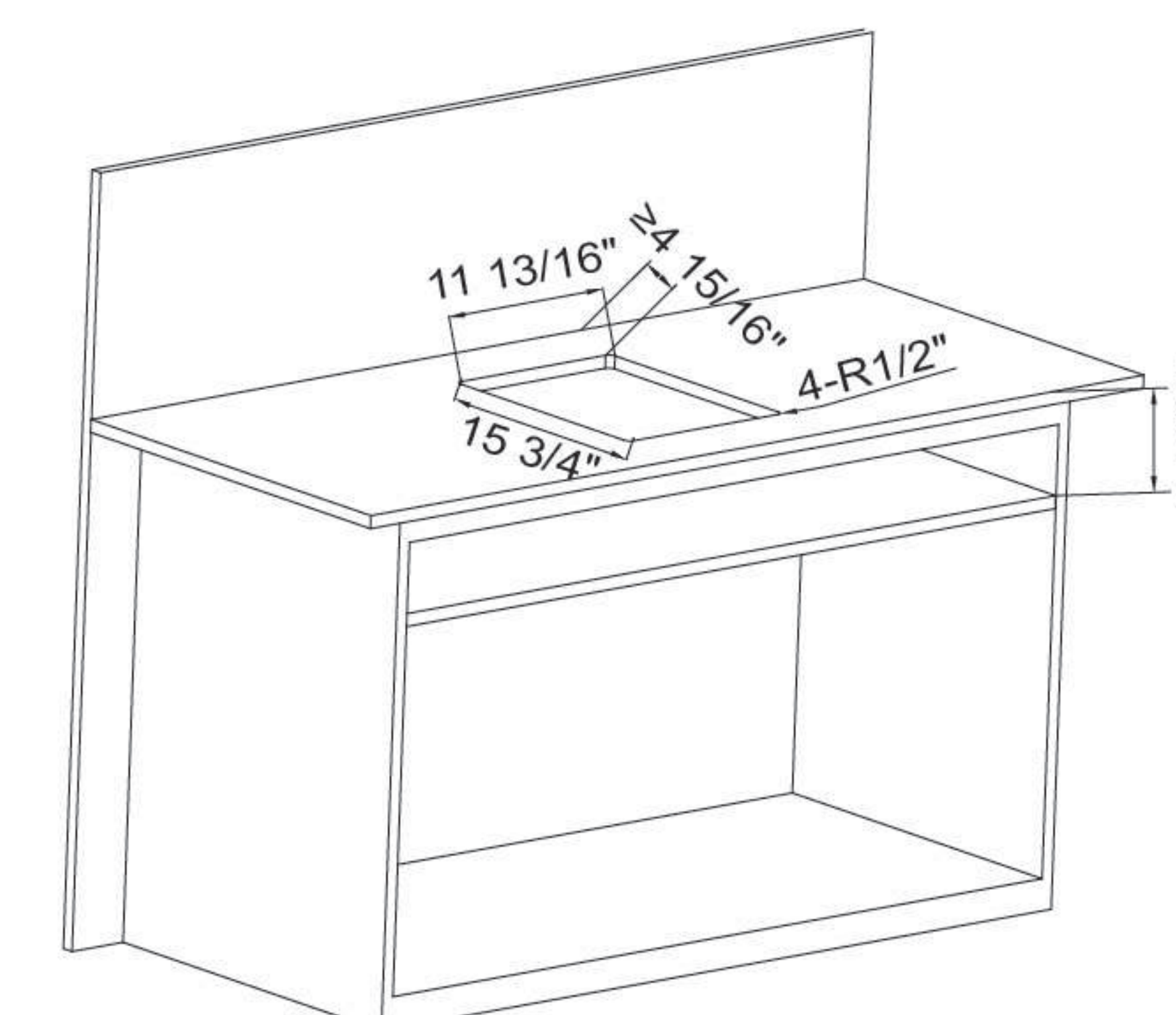
1. Perfore los orificios en la encimera según las dimensiones indicadas a continuación. Observe la diferencia entre la dimensión de los orificios cuando se ensambla una sola unidad o más de una unidad.
2. Cuando no se instala ningún Horno y otros aparatos debajo, la encimera está a $\geq 6 \frac{5}{16}$ " del tabique. Perfore orificios de ventilación al menos 0.16ft² (equivalentes a 3 orificios redondos de 3 1/5" de diámetro) en la parte trasera del armario para cumplir con los requisitos de ventilación y disipación de calor de la placa eléctrica de cocción.
3. Cuando se instala un Horno y otros aparatos debajo, perfore orificios de ventilación al menos 0.16ft² (equivalentes a 3 orificios redondos de 3 1/5" de diámetro) en la parte trasera de los armarios y abra recortes de 15 3/4" X 4 3/4" en los paneles laterales de ambos lados del armario para cumplir con los requisitos de ventilación y disipación de calor de la placa eléctrica de cocción.
4. Utilice una toma de corriente de 20A separada para la placa eléctrica de cocción e introduzca un cable de núcleo de cobre con una sección transversal de ≥ 14 AWG en la toma.
5. Se recomienda que el cable de alimentación de la placa eléctrica de cocción se conecte por separado a un pequeño disyuntor capaz de cargar una corriente de 20A para que funcione correctamente a la potencia máxima.
6. Después de la instalación de la placa, si el enchufe no es accesible, debe completarse con un interruptor con cableado fijo de acuerdo con las normas de cableado para hacer frente al mantenimiento o a los imprevistos, y desconectar de la alimentación a través del interruptor.
7. Conecte la fuente de alimentación.



8. La conexión eléctrica dispone de la adecuada toma de tierra de acuerdo con la normativa vigente.

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

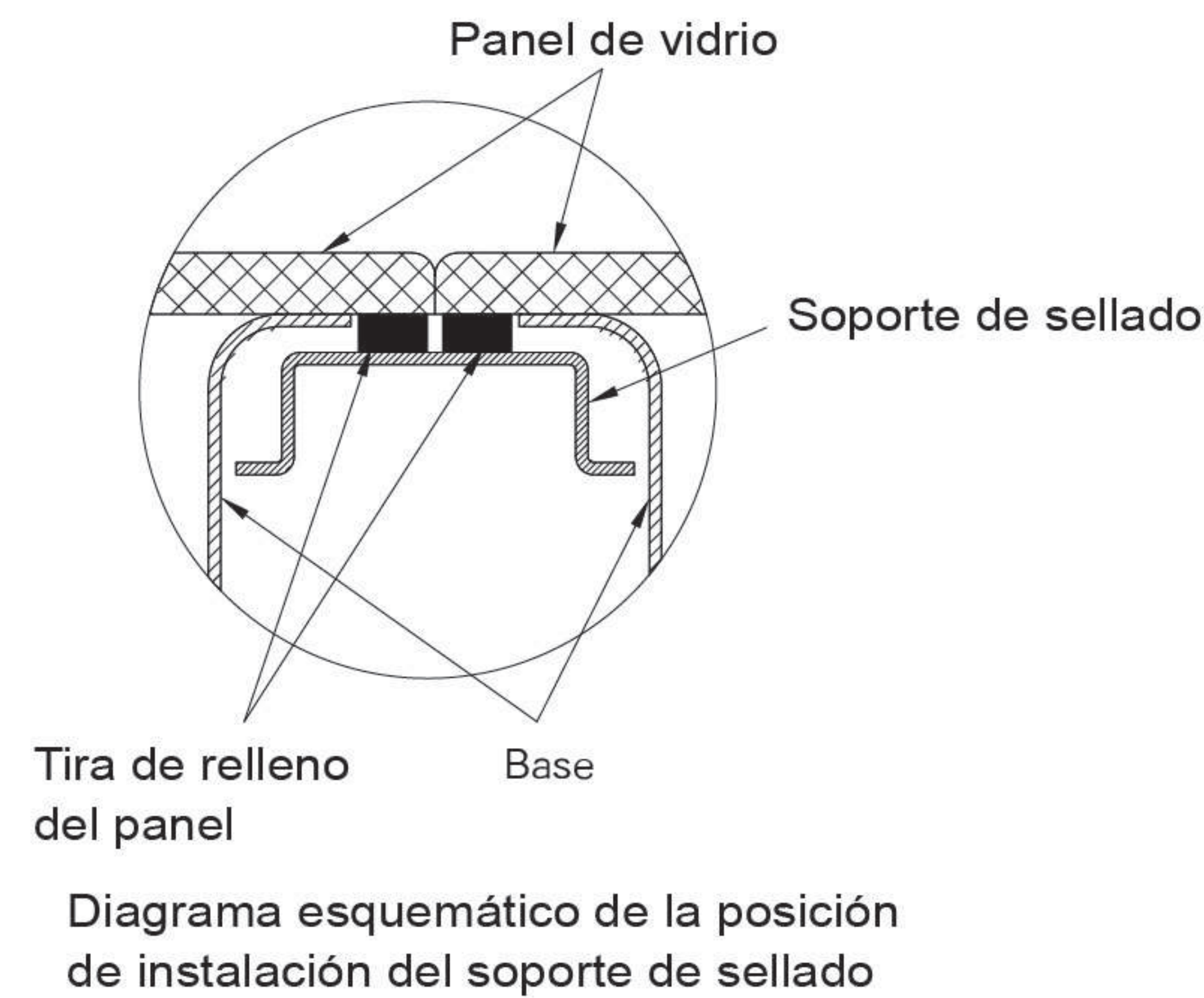
El fabricante no se responsabiliza de los daños directos o indirectos causados por instalaciones defectuosas realizadas por personal no cualificado o que no cumplan la normativa local y general vigente.



Instalación de un solo equipo



Instalación de dos equipos



Confirmación de prueba

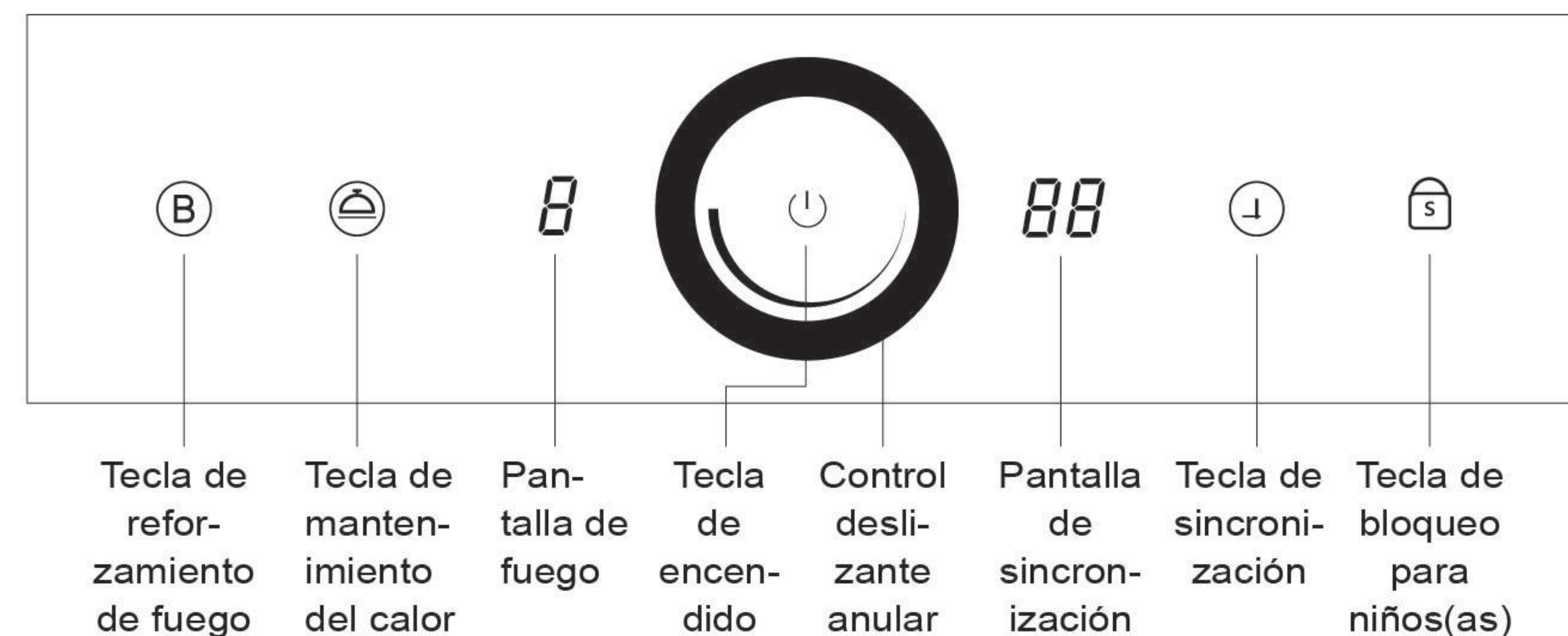
Para su beneficio, realice una confirmación de prueba antes de la instalación.

Coloque una sartén con una pequeña cantidad de agua, adecuada a la placa eléctrica de cocción, en la zona de calentamiento del panel de la placa.

- ★ Conecte la fuente de alimentación, el aparato emite un "pitido" y todos los tubos digitales se iluminan durante aproximadamente 1 segundo, la placa eléctrica de cocción entra en modo de espera.
- ★ Método de prueba: ponga una sartén especial para la placa eléctrica de cocción con una pequeña cantidad de agua en la zona de calentamiento de la placade cocción, toque la tecla de encendido para encender el aparato, el tubo digital de la placade cocción muestra "-", entrando en el estado de espera, luego deslice en el sentido horario el control deslizante anular para ajustar la marcha, la placa de cocción comienza a funcionar, el agua se calienta, puede determinar que la placade cocción es normal.

Introducción al uso

Interfaz de operación



1. Introducción a la interfaz: todo el aparato tiene una placa de cocción, temporizador y varios botones de función.
2. Encendido: conecte a la fuente de alimentación, el aparato emite un "pitido" y todos los tubos de datos se iluminan durante aproximadamente 1 segundo, la placa eléctrica de cocción entra en modo de espera.
3. En espera: Tras 1 segundo de encendido, el aparato entra en modo de espera. Después de utilizar el aparato, la placa de cocción se apaga y la protección contra el calor residual desaparece, el aparato entra en modo de espera.

4. Encendido:

- 4.1 En modo de espera, pulse la tecla de encendido y la placa de cocción se encenderá.
- 4.2 Tras el encendido, deslice en el sentido horario el control deslizante anular para ajustar el fuego, el fuego muestra el nivel de fuego correspondiente y el aparato comienza a calentarse.
- 4.3 Una vez encendido el aparato, pulse la función de mantenimiento del calor o el reforzamiento de fuego , la placa de cocción entrará en la función correspondiente y comenzará a calentar, el fuego muestra la función correspondiente.
- 4.4 Al encender la placa de cocción, se apagará automáticamente después de que la placa de cocción no se haya puesto a calentar y continúe durante 1 minuto.
(Este método se puede utilizar para el apagado de emergencia en caso de fallo de la llave de alimentación)

5. Ajuste del fuego:

- 5.1 Deslizándolo en el sentido horario o (o en sentido antihorario) en la zona de control deslizante anular aumenta (o disminuye) la marcha de potencia de fuego, el rango de marchas de la placa es de 1~9.
- 5.2 La potencia máxima de la placa de cocción es de 3.000W.
- 5.3 Potencia de referencia para cada marcha:

Marcha	Mantenimiento del calor	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Reforzamiento de fuego
Fuego	100	No calentar	300	500	700	900	1100	1300	1600	1800	2100	3000
Método de calentamiento	Calentamiento intermitente	No calentar	Calentamiento intermitente	Calentamiento intermitente	Calentamiento continuo	Calentamiento continuo	Calentamiento continuo	Calentamiento continuo	Calentamiento continuo	Calentamiento continuo	Calentamiento continuo	Calentamiento continuo



1. La distribución de la potencia arriba indicada puede variar dependiendo de la sartén utilizada, esto es sólo para referencia.
2. La duración por defecto del reforzamiento del fuego es de 10 minutos.

6. Función de mantenimiento del calor:

- 6.1 Después de encender la placa de cocción o durante el trabajo, pulse la tecla de mantenimiento del calor , la placa de cocción entra en modo de mantenimiento del calor y la potencia del fuego se muestra como " ".
- 6.2 Una vez terminada la cocción, utilice la función de mantenimiento del calor.
- 6.3 El tiempo por defecto del modo de mantenimiento del calor es de 2 horas, una vez transcurrido el tiempo la placa de cocción deja de calentar.
- 6.4 En el modo de mantenimiento del calor, pulse de nuevo la tecla de mantenimiento del calor para salir del modo de mantenimiento del calor y la placa de cocción dejará de calentar. En el modo de mantenimiento del calor también puede ajustar la marcha directamente o abrir otras funciones, la placa de cocción saldrá del modo de mantenimiento del calor y entrará en el estado de calentamiento ajustado.

7. Función de reforzamiento de fuego:

- 7.1 Después de encender la placa de cocción o durante el trabajo, pulse la tecla de reforzamiento del fuego , la placa de cocción entrará en el modo de reforzamiento del fuego. El tubo digital de fuego muestra " ".
- 7.2 El modo de reforzamiento del fuego tiene una duración de 10 minutos cada vez, una vez

terminado el tiempo saldrá automáticamente y pasará a la marcha anterior al modo de reforzamiento del fuego, si la marcha anterior al encendido es 0, pasará a la marcha 9 por defecto.

7.3 En el modo de reforzamiento, pulse de nuevo la tecla de reforzamiento del fuego para salir del modo de reforzamiento del fuego, la placa de cocción sale del modo de reforzamiento del fuego y entra en la marcha anterior al modo de reforzamiento del fuego, si la marcha anterior al encendido es 0, pasará a la marcha 9 por defecto.

8. Función de sincronización manual:

8.1 Después de encender y calentar la placa de cocción, pulse la tecla de sincronización, la placa de cocción entra en el estado de ajuste manual de sincronización, la pantalla de sincronización parpadea, en este momento puede deslizar en la zona de control deslizante anular para ajustar el tiempo de sincronización. La sincronización máxima es de 99 minutos.

8.2 Cuando se selecciona el estado de ajuste manual de sincronización, se puede deslizar en la zona de control deslizante anular en el sentido horario (o en sentido antihorario) para ajustar más o menos. Después de deslizarse en el sentido horario (o en sentido antihorario) en un ángulo determinado, si se detiene y se mantiene el dedo durante un tiempo prolongado, se entrará en el modo de ajuste rápido.

8.3 Si no se realiza ninguna operación durante 6 segundos, se saldrá del estado de ajuste manual de sincronización, o bien se pulsará la tecla de sincronización para salir del estado de ajuste de sincronización una vez que se haya completado el ajuste de la misma.

8.4 Una vez finalizado el tiempo de sincronización, la placa de cocción se apaga y el aparato sigue emitiendo un chirrido durante 30 segundos. Accione el botón activo en este punto para detener el chirrido del aparato.


8.5 Mantenga pulsada la tecla de sincronización para desactivar rápidamente la sincronización manual.

8.6 El ajuste de la marcha no afecta al tiempo de sincronización manual.

9. Función de sincronización por defecto: El tiempo de calentamiento de sincronización por defecto es de 2 horas para todas las marchas de la placa de cocción (1~9 marchas) y la placa de cocción se apagará cuando el tiempo se acabe. Después de cambiar de marcha, la sincronización por defecto se restablecerá a 2 horas y la sincronización comenzará de nuevo.

10. Apagado: Cuando la placa de cocción esté funcionando, pulse la tecla de encendido y la placa de cocción se apagará directamente.

11. Bloqueo para niños(as):

11.1 Cuando todo el aparato está encendido, mantenga pulsada la tecla de bloqueo para niños (as)  para bloquear las teclas del área de operación, todas las teclas excepto la tecla de encendido y la tecla de bloqueo para niños(as) no pueden ser operadas. Al mismo tiempo, las luces de todas las teclas, excepto la tecla de encendido y la tecla de bloqueo para niños(as), se apagarán.

11.2 En el estado de bloqueo para niños(as), pulse la tecla de encendido para apagar la placa de cocción, el bloqueo para niños(as) no se liberará después de apagar la alimentación. En el estado de encendido, mantenga pulsada la tecla de bloqueo para niños(as) durante 3 segundos para liberar el bloqueo para niños(as).

12. Indicación de calor residual: una vez terminada la cocción y apagada la placa de cocción, si la temperatura del panel en la zona de calentamiento es superior a 131°F, el fuego de la placa de cocción mostrará "H". Cuando está por debajo de 113°F, la indicación de calor residual desaparece.

13. Una vez terminada la cocción y apagada la placa de cocción, el ventilador continuará funcionando durante 1 minuto y luego se detendrá.

14. Indicación de ausencia de ollas: Cuando la placa de cocción está encendida y el aparato detecta que no hay ollas, el fuego mostrará el código de indicación "E I" durante 1 minuto y luego la placa de cocción se apagará automáticamente. Después de colocar las ollas adecuadas, la indicación "E I" desaparecerá y se mostrará como el fuego correspondiente.

Precauciones sobre el uso de la placa eléctrica de cocción

- ☆ Apague la placa eléctrica de cocción antes de desenchufarlo de la red eléctrica.
- ☆ Para garantizar un buen contacto con la fuente de alimentación, la Caja de Unión de la fuente de alimentación debe utilizarse por separado.
- ☆ La zona entre la superficie de la placa eléctrica de cocción y el fondo de la olla debe estar brillante y limpia, y no debe estar forrada con cosas como papel o tela. Asegúrese de que el fondo de la olla está firmemente adherido a la superficie de la placa eléctrica de cocción.
- ☆ Por favor, deje espacio para la disipación del calor según las instrucciones de instalación, de lo contrario el rendimiento del aparato puede deteriorarse.
- ☆ Mantenga libres los orificios de ventilación y no introduzca ningún objeto. Hay muchos cuerpos cargados eléctricamente dentro de la placa eléctrica de cocción, no utilice varillas o agujas metálicas para pinchar los puertos de entrada y salida de aire para evitar descargas eléctricas o daños en el aparato.
- ☆ Además de no bloquear los orificios de ventilación, debe haber espacio para la circulación del aire para que la temperatura dentro del quemador no suba y los tubos de alimentación se quemem.
- ☆ Cuando utilice la placa eléctrica de cocción, no se acerque a otras fuentes de calor de alta temperatura ni a lugares húmedos para evitar el aumento de la temperatura o la humedad en el interior de la placa.
- ☆ El voltaje de la placa eléctrica de cocción debe ser consistente con el voltaje nominal, demasiado alto o bajo dañará la placa eléctrica de cocción, utilice un regulador de voltaje si es necesario para asegurar que el voltaje cumple con los requisitos.

Limpieza

- ☆ Por favor, desenchufe la fuente de alimentación de la toma de corriente antes de limpiar y deje enfriar el panel de la placa eléctrica de cocción.
- ☆ Por favor, utilice un detergente neutro para la limpieza, evite el uso de ácidos fuertes, álcalis fuertes y otros disolventes: está estrictamente prohibido limpiar con disolventes orgánicos como la gasolina y el tolueno.
- ☆ ¡El enjuague directo con agua está estrictamente prohibido! Para evitar fallas importantes o que afecten a las prestaciones de seguridad del producto.
- ☆ Si se disuelven accidentalmente productos de plástico, latas de cocina, azúcar o alimentos azucarados en el panel, retírelos inmediatamente con un trapo suave y seco antes de que el panel se enfríe para evitar que se dañe; ¡está prohibido el contacto directo con el panel con las manos!
- ☆ Al limpiar y mantener la placa eléctrica de cocción. Por favor, mueva la placa eléctrica de cocción con cuidado y no la agite violentamente.
- ☆ Realice siempre la limpieza y el mantenimiento rutinarios de la placa eléctrica de cocción para evitar que entren insectos u otros objetos extraños en el ventilador y en la placa eléctrica de cocción y provoquen un mal funcionamiento. Instrucciones para la selección de ollas

Instrucciones para la selección de ollas

Ollas adecuadas

Ollas de hierro (esmaltadas, de acero inoxidable, hierro fundido, etc.) con un diámetro de la base superior a 5 1/2" to 10"



Ollas inadecuadas

Ollas con bases de cerámica, vidrio resistente al calor, cobre, aluminio o aleación de aluminio, u ollas y ollas con un diámetro inferior a 5 1/2"



Por favor, utilice ollas de hierro fundido con un grosor superior a 1/8" en la medida de lo posible, ya que este material y este grosor tienen un bajo ruido electromagnético y son tan eficientes térmicamente como las ollas estándar. Las ollas de fondo compuesto pueden tener huecos entre las capas interior y exterior del fondo, lo que puede provocar un ruido sordo cuando se utilizan.

Identificación y tratamiento de las averías más comunes

En el caso de que se produzca una situación similar a la siguiente, no significa exactamente que la máquina esté defectuosa, por lo que le rogamos que lo compruebe usted mismo antes de enviarla al servicio técnico.

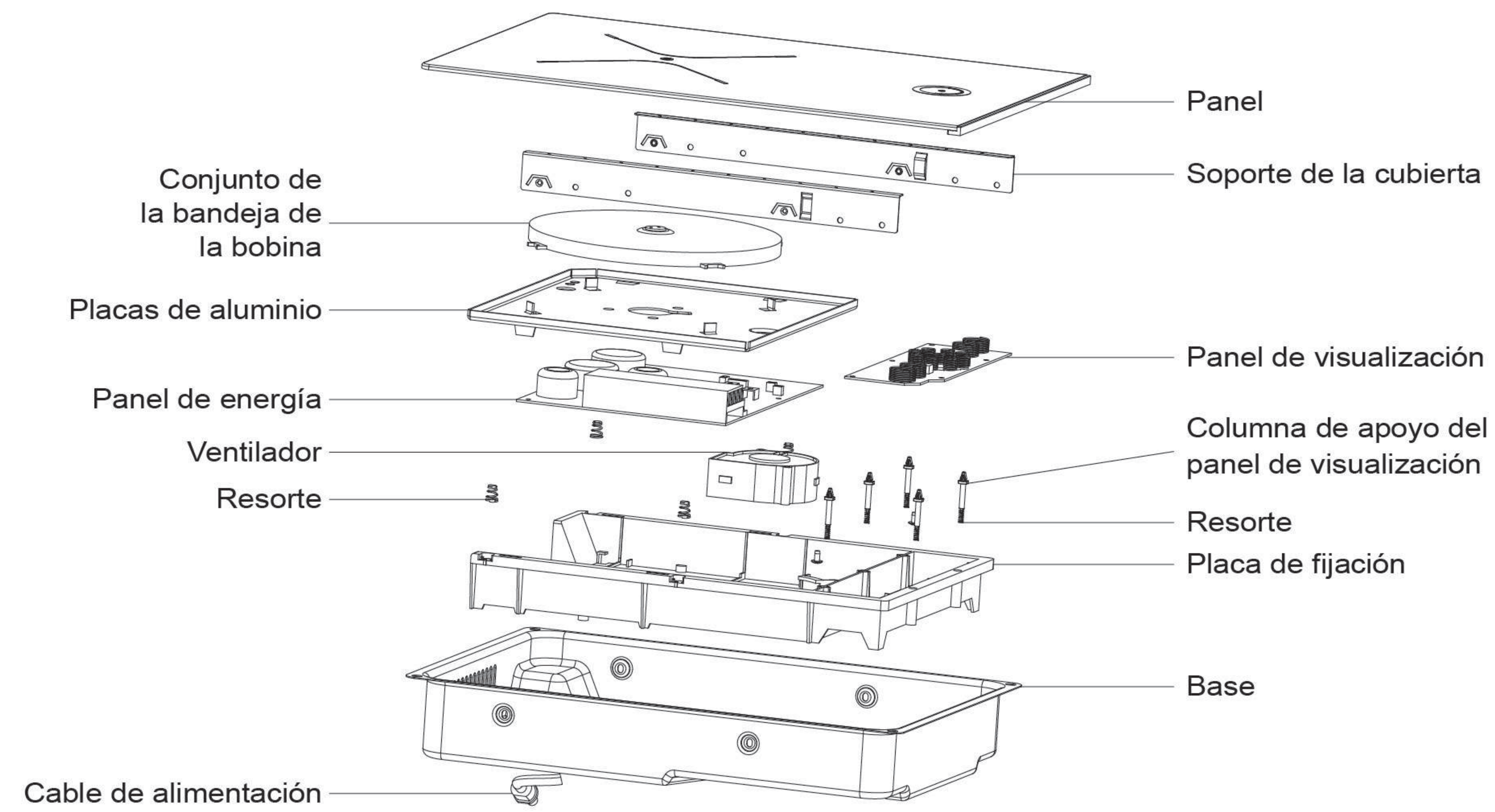
Fallas	Inspección y tratamiento
No se oye el sonido de "pitido" al insertar el enchufe y la luz indicadora no se enciende al pulsar la tecla de encendido	① Compruebe si el enchufe está bien conectado ② Si el interruptor, la toma de corriente, el fusible y el cable de alimentación están intactos. ③ Si hay un apagón
Sonido de "pitido" corto y continuo para avisar de la parada en 60 segundos	① Si las ollas utilizadas son adecuadas ② Está la olla colocada en el centro de la trama del panel ③ La superficie del fondo de la olla tiene más de 4 3/4" de diámetro
Deja de calentar repentinamente durante su uso	① Es la temperatura ambiente muy alta ② Están bloqueadas la entrada y la salida de aire ③ Cuando se mantiene caliente, significa que se ha alcanzado la temperatura establecida ④ El dispositivo de protección funciona, espere unos minutos para que se enfríe un poco y vuelva a comprobarlo.

- ⚠ Advertencia:**
- Si la falla no se puede eliminar después de la inspección anterior, llame a la línea nacional de atención al cliente de Fotile.
 - Existen tensiones peligrosas e impulsos de alta tensión en el interior del aparato, ¡el personal de mantenimiento no profesional tiene estrictamente prohibido el desmontaje y la reparación!
 - Si el cable suave de alimentación está dañado, debe ser sustituido por un profesional del departamento de mantenimiento del fabricante o de un departamento similar para evitar peligros.

Anexo: Lista de Códigos de Fallas

Códigos	Fallas	Descripción
E1	Sin olla o el material de la olla no cumple con los requisitos	Comprobación continua de la olla durante 15 segundos, apagado después de 1 minuto Reanudar después de la detección de la olla
E2	Protección contra sobretensión, circuito abierto o cortocircuito de IGBT	No puede recuperarse automáticamente O, durante la falla, recuperarse tras la desaparición de la sobretensión
E3	Protección contra sobretensiones de la fuente de alimentación	Puede recuperarse automáticamente cuando la tensión de alimentación es normal
E4	Protección contra la subtensión de la fuente de alimentación	Puede recuperarse automáticamente cuando la tensión de alimentación es normal
E5	Sobretensión del termistor de la superficie de la placa de cocción	Durante la falla, recuperarse tras la desaparición de la sobretensión
E6	Circuito abierto o cortocircuito en el termistor de la placa de cocción	No puede recuperarse automáticamente
E7	Falla del panel de energía	Daño en el panel de energía
H1	Falla de comunicación del panel de visualización	Apagado después de 1 minuto, después de la restauración de comunicación, se restaurará la falla automáticamente

Diagrama del nombre de la pieza



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

电磁灶

EIG30102

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，使用前请通读本《使用安装说明书》（以下简称说明书），此说明书将有利于您熟悉灶具安全信息、操作和保养维修等，并让您享受到全新的下厨乐趣。

请您在使用前务必认真阅读说明书，并遵从说明书要求进行使用。本说明书的操作说明对于维持产品的良好工作状况十分重要，若因使用不当造成产品故障，您将失去免费保修的权利，任何直接或间接的免费保修申请将不被本公司各地授权的服务中心所接受。同时我们建议您在质量保修期内及保修期后，如有需要维修时请与方太公司当地授权的服务中心联系，这对您和我们都是非常重要的。

我们授权的服务中心将为您提供方太公司专业的零部件及技术支持，使您的产品得到优质快捷的维修保障，同时让您得到最轻松细心的服务。

如果您需要服务，您将需要提供产品型号和序列号。

目录

目录	1
安全注意事项	2
装箱单	5
产品说明	5
性能规格表	5
安装方法	6
试机确认	7
使用方法介绍	7
电磁灶使用注意事项	9
清洁	9
锅具选择说明	9
常见故障的识别与处理	10
部件名称图	11

安全注意事项

为了避免对使用人员及其他人员造成危害及财产损失，特作如下区分及标志。
均为有关安全的重要事项，敬请严格遵守，并在充分理解内容的基础上正确使用。

根据危害、损害程度进行的内容区分

危险 若忽视这一标志，并进行错误操作，极有可能导致人员危险，重伤或引起火灾。

警告 若忽视这一标志，并进行错误操作，有可能导致人员危险，重伤或引起火灾。

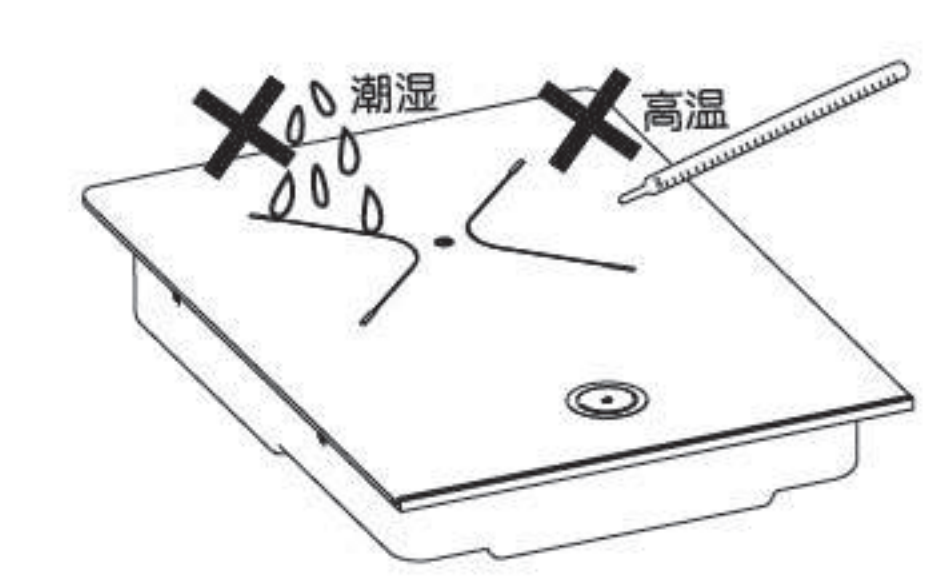
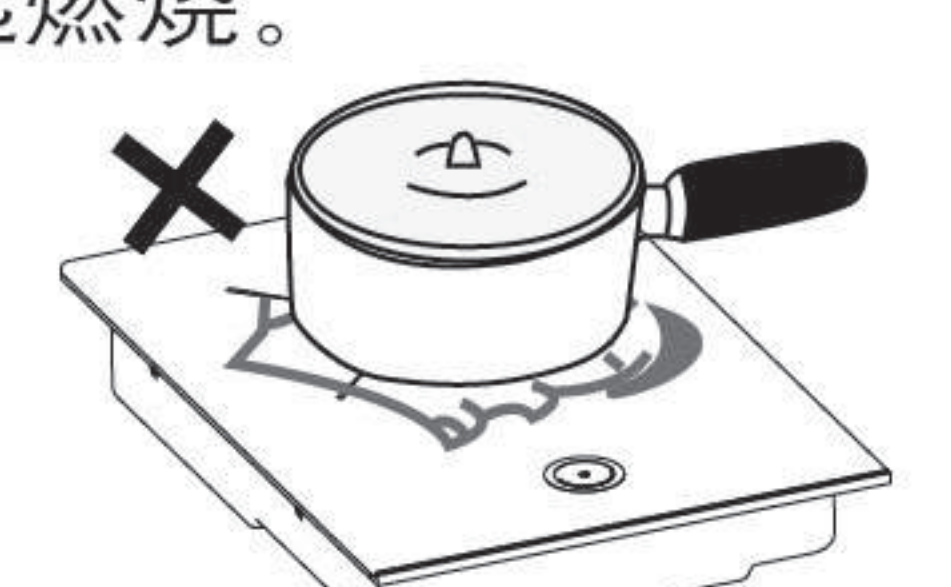
注意 若忽视这一标志，并进行错误操作，有可能导致人员受伤或造成物品损害。

注意、禁止内容的图标

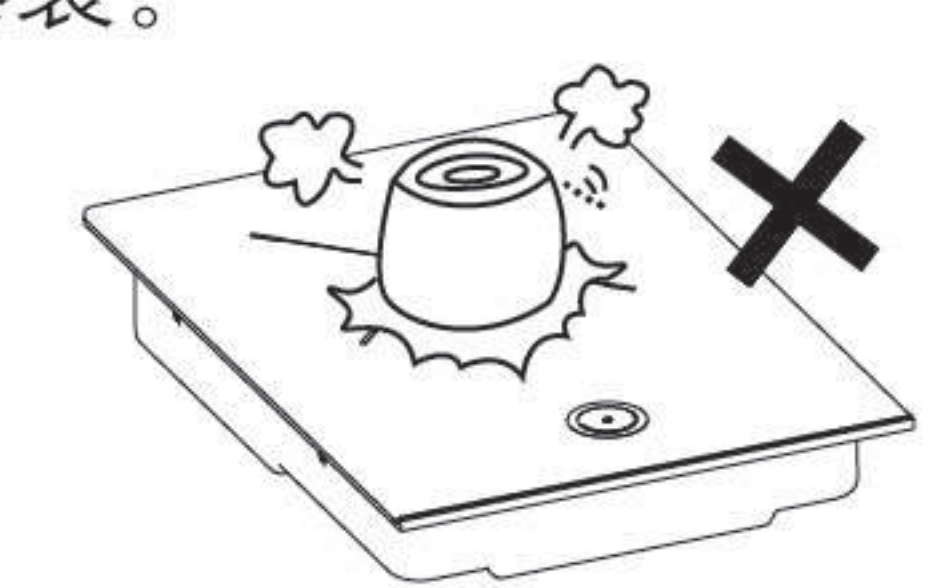
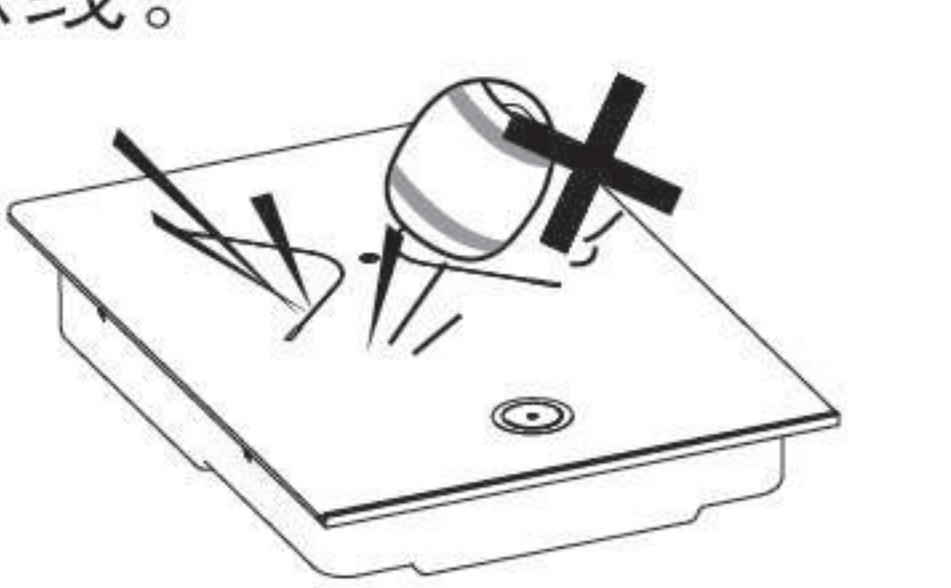


警告： 由于不遵守该使用说明书中规定的注意事项，所引起的任何故障和损失不在厂家的免费保修范围内，厂家亦不承担任何相关责任。请妥善保管好所有文件。

危险

<p>禁止 做台面灶使用时，请勿在受潮或靠近火焰的地方使用电磁灶。</p> 	<p>禁止 请勿以纸张、布等物品垫在灶面板上进行间接加热，以免锅底温度过高引起燃烧。</p> 
<p>禁止 电磁灶存在危险电压和脉冲高压，非专业维修人员严禁拆修！</p>	<p>严格执行 清洁时请先将电磁灶插头从电源插座拔出，并待电磁灶面板冷却后再做清洁。</p>

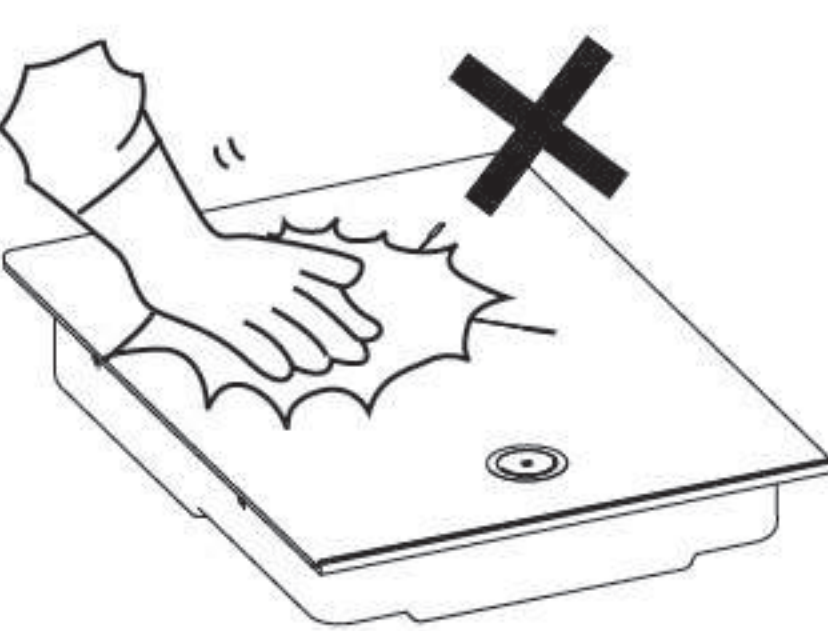
警告

<p>禁止 请勿加热罐头等密封容器盛装的食物，它们可能会受热膨胀而引起爆裂。</p> 	<p>严格执行 请勿碰撞灶面，如表面出现裂纹，应立即切断电源，并致电方太全国服务热线。</p> 
---	---

警告

<p>禁止 请勿让儿童玩耍塑料薄膜和包装箱，这可能会产生窒息事故，所以请让包装材料远离儿童，包装材料不是玩具。</p>	<p>严格执行 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。</p>
<p>禁止 切勿使用灶具用于取暖或加热房屋。</p>	<p>禁止 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。</p>
<p>禁止 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。</p>	<p>禁止 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。</p>
<p>禁止 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 and 液体。</p>	<p>禁止 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。</p>
<p>严格执行 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。</p>	<p>严格执行 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。</p>
<p>禁止 当灶具在中高温烹饪时，切勿离开，过度沸腾或者油脂飞溅可能会导致火灾。</p>	<p>禁止 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。</p>
<p>严格执行 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。</p>	<p>禁止 切勿在表面破损的灶具上烹饪，如果机器表面破损，烹饪时溅出的液体、清洁时使用的清洁剂等可能从破损处渗入灶具内部，存在电击的风险。如出现灶具表面破损，请立即联系方太客服。</p>
<p>严格执行 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。</p>	<p>严格执行 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。</p>
<p>禁止 请勿在灶具上方的橱柜中摆放让儿童感兴趣的物品，避免儿童爬上灶具去取造成严重的伤害。</p>	

⚠ 注意

<p>! 不能使用蒸汽清洁器对本电磁灶进行清洁!</p> <p><small>严格执行</small></p>	<p>! 经常保持清洁, 以免蟑螂等进入机器及风扇内, 引发故障。</p> <p><small>严格执行</small></p>
<p>⊘ 请勿将空锅加热。</p> <p><small>禁止</small></p> 	<p>! 仅家用和室内使用。</p> <p><small>严格执行</small></p>
<p>⊘ 请勿在装载锅具或未断开电源的状态下搬运机器。</p> <p><small>禁止</small></p> 	<p>! 使用高温设置时, 需要有人监督。</p> <p><small>严格执行</small></p>
<p>⊘ 烹饪结束后, 面板温度很高, 为防止烫伤, 请勿触碰该面板。</p> <p><small>禁止触摸</small></p> 	<p>! 金属物体如刀、叉、勺和盖不应放在灶台表面, 因为他们可能变热。</p> <p><small>禁止</small></p> 
<p>! 本产品以下人员(包括儿童)不能使用: 身体上、触觉上或精神上有缺陷者、及缺乏经验和知识者, 除非得到了在其安全负责人对该产品使用的监护和指导。</p> <p><small>严格执行</small></p>	<p>! 烹饪结束后, 应通过控制器关上灶头, 不能依靠盘探测器。</p> <p><small>严格执行</small></p>
<p>! 电磁灶的磁场对电子心脏起搏器会产生干扰, 所以带心脏起搏器的用户, 要避免靠近使用中的电磁灶。</p> <p><small>严格执行</small></p>	<p>! 小孩应被严格照看, 以确保他们不会玩耍该器具。</p> <p><small>严格执行</small></p>
<p>! 电源软线损坏, 为了避免危险必须由制造商其维修部或类似部门的专业人员更换。</p> <p><small>严格执行</small></p>	

装箱单

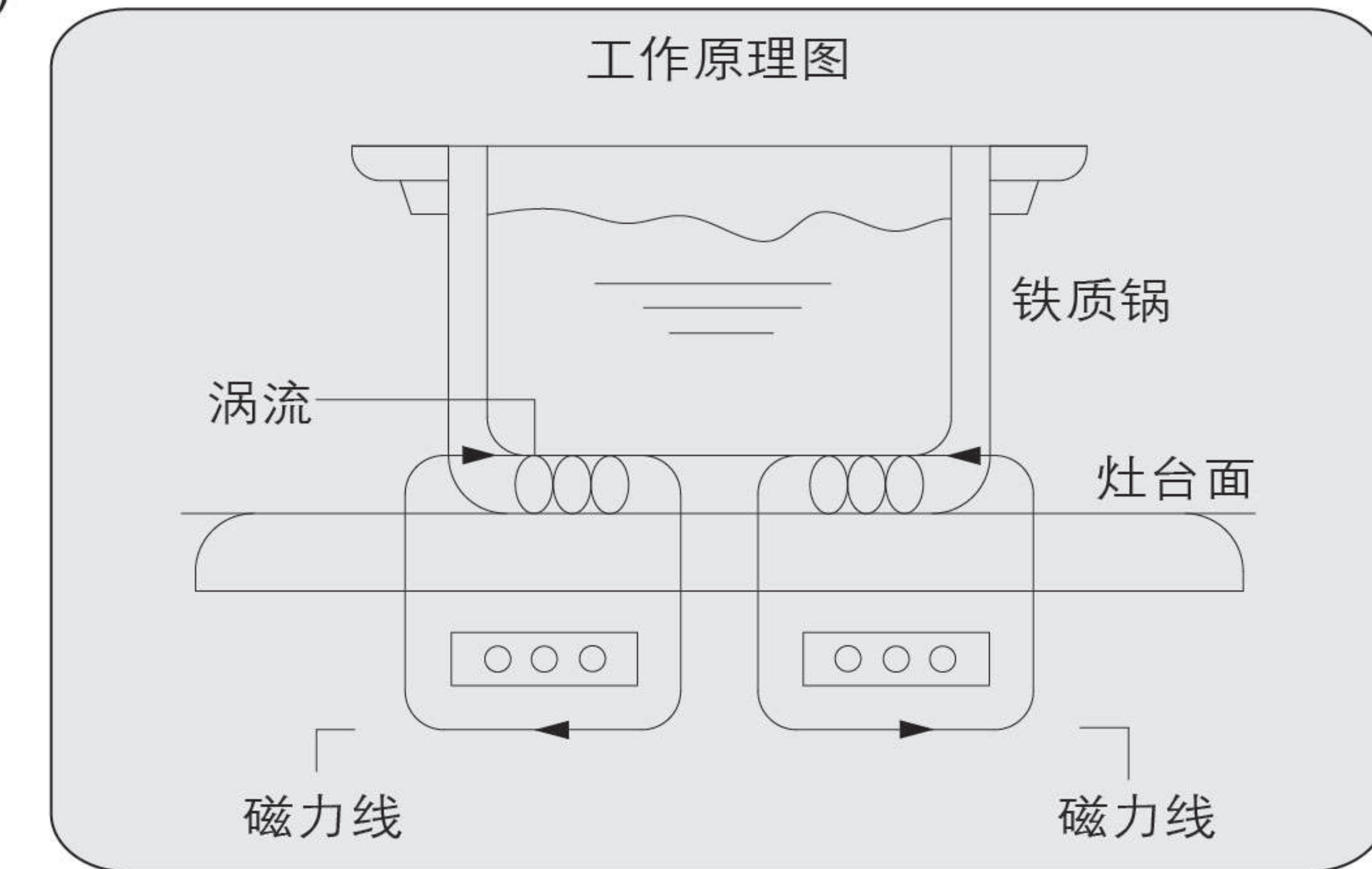
请您开箱后逐一检查以下产品和附件是否齐全, 如有缺少或损坏:

- 属本公司或销售商责任的, 请与销售商联系处理;
- 属用户自行责任的, 请致电方太全国服务热线。

整机	1台	保修卡	1张
使用说明书	1份		

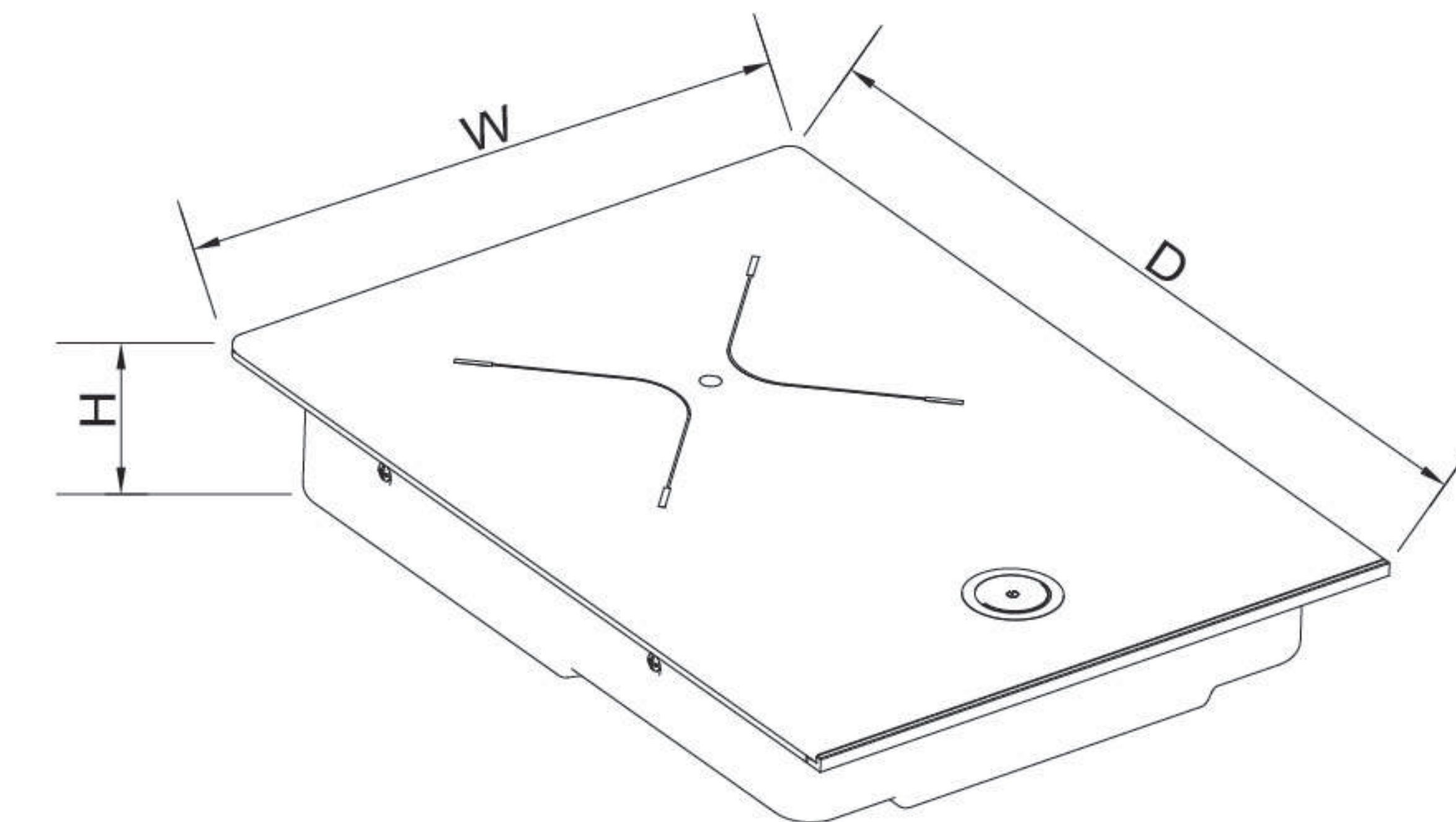
产品说明

电磁灶是采用电磁感应涡流加热原理, 它利用电流通过线圈产生磁场, 当磁场内之磁力线通过铁质锅具的底部时, 即会产生无数小涡流, 使铁质锅具本身自行高速发热, 从而达到煮熟食物的目的。由于其它材质的锅具不导磁或磁导率较低, 所以电磁灶要求使用铁质锅具。(附加插图见下侧)



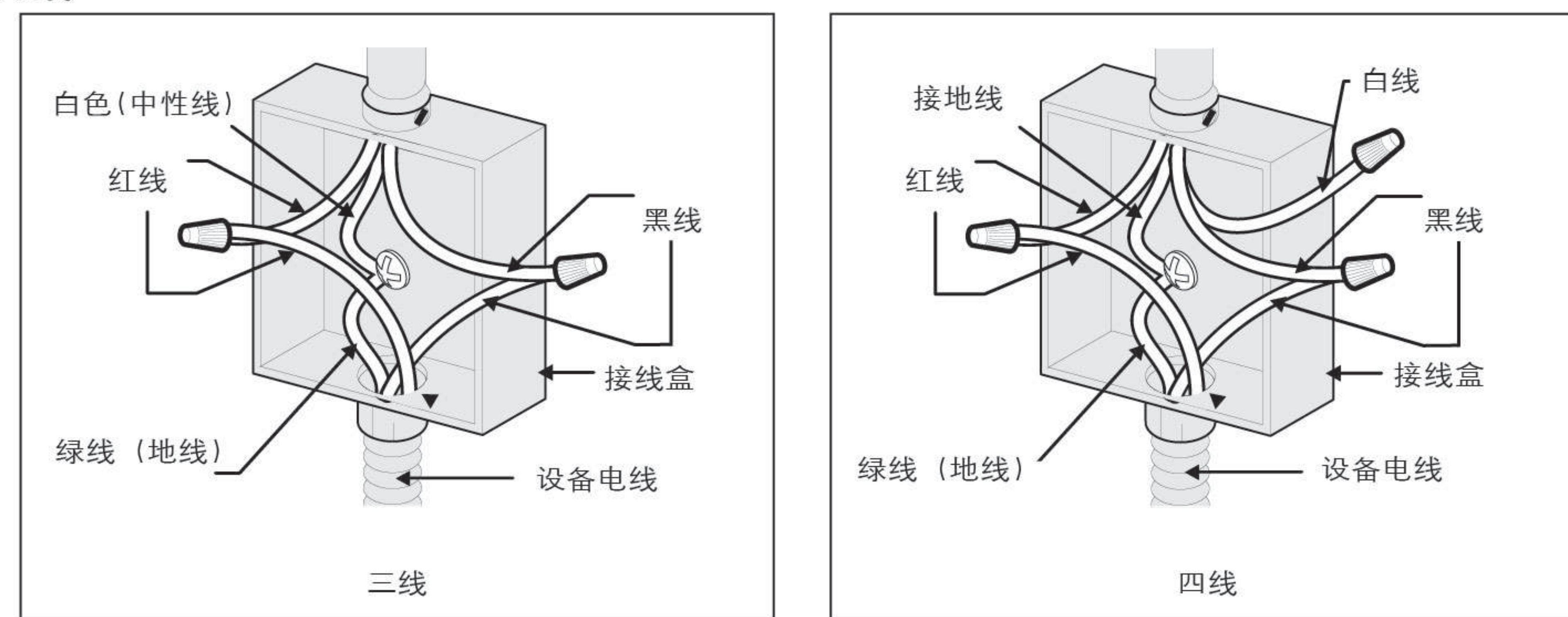
性能规格表

型号	EIG30102	额定输入功率	3000W
额定电压	240V	额定频率	60Hz
电源线长度	5ft	额定电流	12.5A
整机尺寸: 宽(W)×深(D)×高(H)	12 5/8" x 17 7/8" x 2 3/4"		
产品外观特性	微晶玻璃+铝装饰条组合		

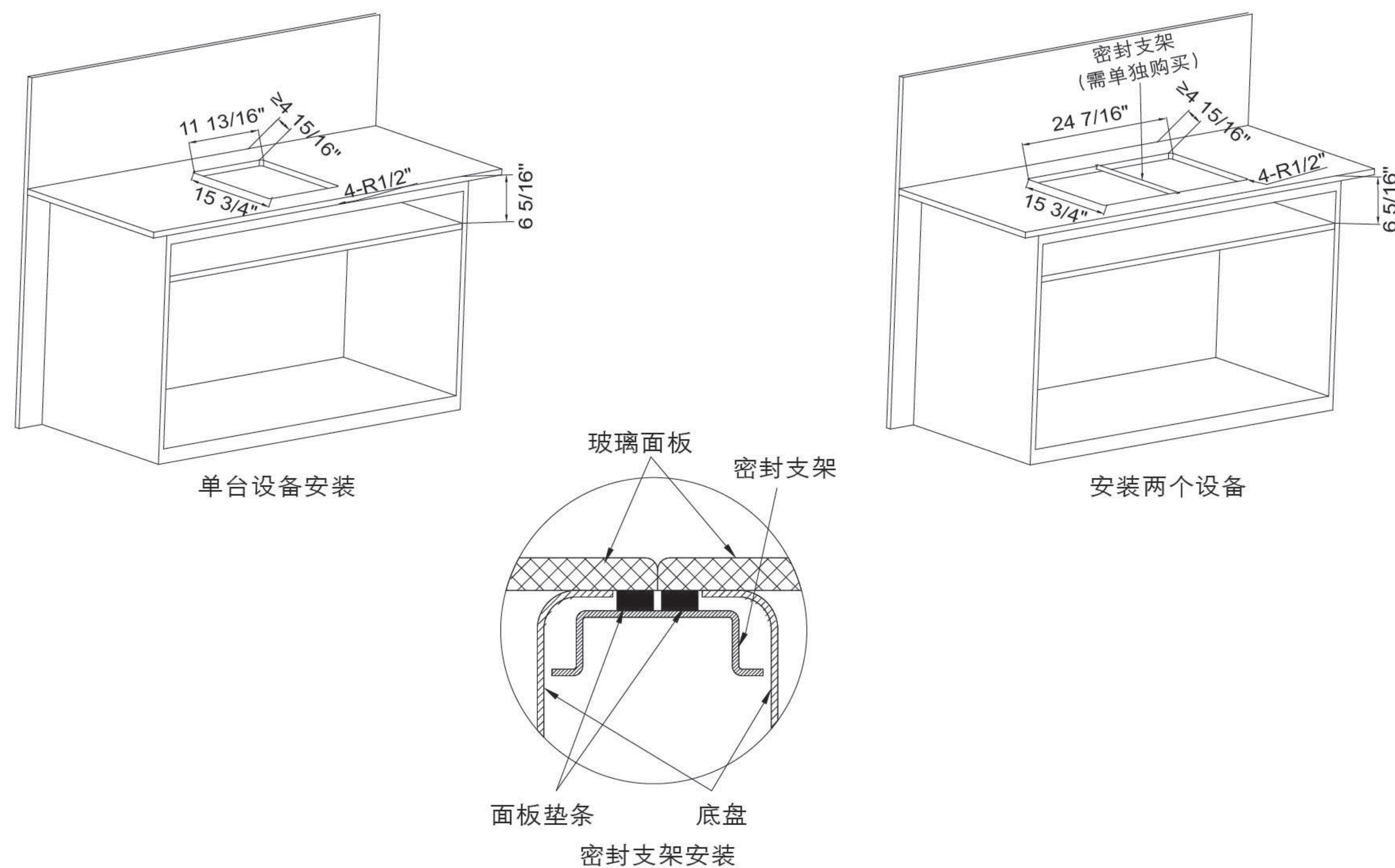


安装方法

1. 按下方图示尺寸在台面开孔，注意区分单台与多台拼装时开孔尺寸的区别。
2. 底下未安装烤箱等电器时，台面距离隔板 $\geq 6 \frac{5}{16}$ "。橱柜后部开至少 0.16ft^2 以上的通风孔（相当于3个直径 $3 \frac{1}{5}$ "的圆孔）以满足电磁灶的通风散热要求。
3. 底下装有烤箱等电器时，橱柜后部开至少 0.16ft^2 以上的通风孔（相当于3个直径 $3 \frac{1}{5}$ "的圆孔），并且在橱柜两侧侧板处开 $15 \frac{3}{4}$ " X $4 \frac{3}{4}$ "的切口，以满足电磁灶的通风散热要求。
4. 电磁灶要单独使用一个20A的线路，且引入插座的铜芯线的截面积 $\geq 14\text{AWG}$ 。
5. 建议电磁灶的电源线单独连接到能承载20A电流的小型断路器上，以满足最大功率下能正常工作。
6. 灶具安装后，如果不能触及电源插头，则应由符合布线规定的固定布线的开关完成，以满足维修或突发事件时，通过此开关切断电源。
7. 接线方式。



8. 根据产品电线连接要求，电气连接必须要有可靠接地。
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。



试机确认

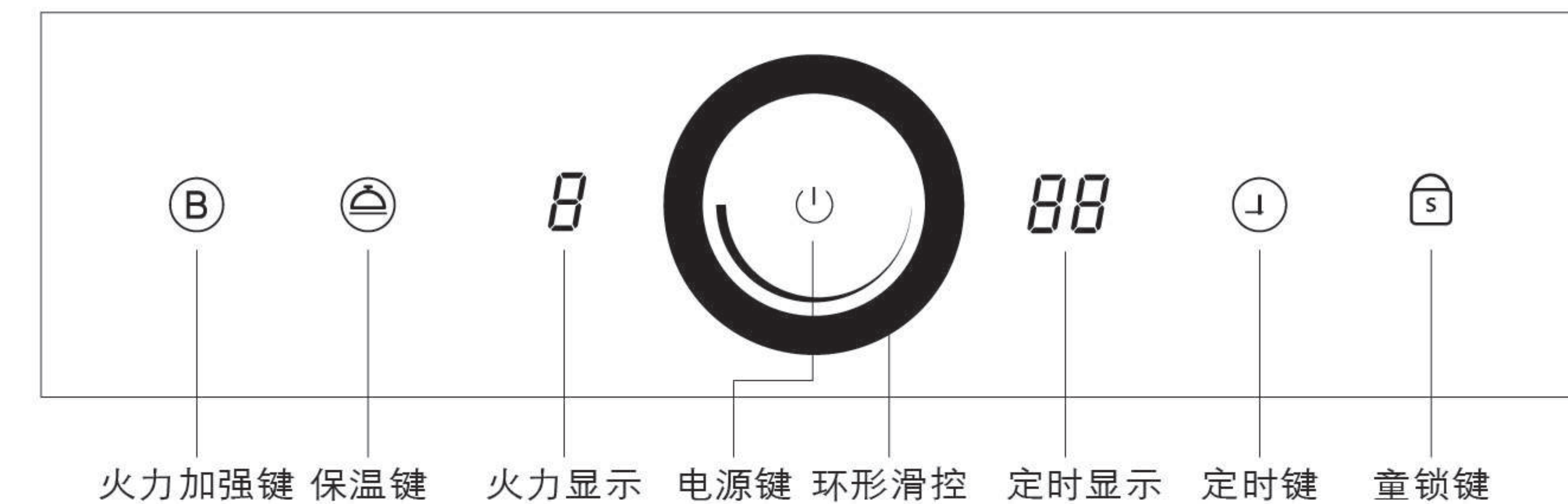
为确保您的利益，请在安装前先进行试机确认。

在灶面板加热区域处放装有少量水的电磁灶适用锅具。

- ★ 插上电源，机器“嘀”的一声鸣响，所有数码管亮约1秒钟，电磁灶进入待机状态。
- ★ 测试方法：在灶头加热区域处放装有少量水的电磁灶专用锅具，触摸电源键 \odot 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，即可判定灶头正常。

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，电磁灶进入待机状态。
3. 待机：上电1秒钟后，机器进入待机状态。机器使用完，灶头关闭后，且余热保护消失，机器进入待机状态。
4. 开机：
 - 4.1 待机状态下，按一下电源键 \odot ，灶头开机。
 - 4.2 开机后，在环形滑控上顺时针滑动调节火力，火力显示相应的火力档位，机器开始加热。
 - 4.3 开机后，按保温 \ominus 或火力加强 \textcircled{B} 功能，灶头将进入相应功能，开始加热，火力显示相应功能。
 - 4.4 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。（电源键失效时可用该方法紧急关机）
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3000W。
 - 5.3 各档位参考功率：

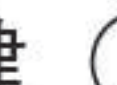
档位	保温	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	火力加强
火力	100	不加热	300	500	700	900	1100	1300	1600	1800	2100	3000
加热方式	间歇加热	不加热	间歇加热	间歇加热	连续加热	连续加热	连续加热	连续加热	连续加热	连续加热	连续加热	连续加热

- 注**
1. 上述功率的分布可能因所用锅具不同而产生偏差，此处仅为参考。
 2. 火力加强默认持续时间为10分钟。

6. 保温功能:

- 6.1 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 “0”。
- 6.2 烹饪完成后, 使用保温功能。
- 6.3 保温模式默认时间为2小时, 时间到后灶头停止加热。
- 6.4 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。

7. 火力加强功能:

- 7.1 灶头开机后或工作过程中, 按火力加强键 , 灶头进入火力加强模式。火力数码管显示 “b”。
- 7.2 火力加强模式每次持续时间为10分钟, 时间到后自动退出并进入到开启火力加强模式前的档位, 若开启之前档位为0, 则默认进入到9档。
- 7.3 火力加强模式下, 再次按火力加强按键可退出火力加强模式, 灶头退出火力加强模式并进入到开启火力加强模式前的档位, 若开启之前档位为0, 则默认进入到9档。


8. 手动定时功能:

- 8.1 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。
- 8.2 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。
- 8.3 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。
- 8.4 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。
- 8.5 长按定时按键可以快速关闭手动定时。
- 8.6 调节档位不影响手动定时时间。

9. 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。

10. 关机: 灶头工作过程中, 按电源键, 灶头将直接关闭。

11. 童锁:

- 11.1 整机开机状态下, 长按童锁按键 , 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。
- 11.2 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3秒可以解除童锁。

12. 余热指示: 烹饪完毕, 灶头关闭后, 如果加热区域面板温度高于131°F, 则灶头火力显示 “H”, 低于113°F时, 余热指示消失。

13. 烹饪完毕, 关闭灶头后, 风扇将继续运行1分钟后停止。

14. 无锅提示: 灶头开启加热后, 机器检测到无锅时, 火力显示 “E1” 指示代码, 持续1分钟后灶头将自动关闭。放置合适锅具后 “E1” 指示消失, 火力显示为对应火力。

电磁灶使用注意事项

- ☆ 电磁灶在切断电源之前, 请先关闭电磁灶。
- ☆ 为使电源接触良好, 应单独使用电源接线盒。
- ☆ 灶面与锅底之间应光洁干净, 不能衬垫纸、布等东西。请确保平底锅的锅底紧贴灶面。
- ☆ 请按安装说明预留散热空间, 否则可能使机器性能下降。
- ☆ 要保持通风孔畅通, 不能插入任何物件。电磁灶内带电体很多, 切勿使用金属棒、针去捅进气口和排气口, 以免发生触电或损坏机器。
- ☆ 放置电磁灶的位置除不可堵塞通风孔外, 还要有一定的空间让空气流通, 以免灶内温度升高, 使功率管烧坏。
- ☆ 电磁灶使用时, 不要靠近其他高温热源或潮湿的地方, 以免灶内温升过高或受潮。
- ☆ 电磁灶电压必须与额定电压一致, 太高或太低都会损坏电磁灶, 必要时使用调压器以保证电压符合要求。

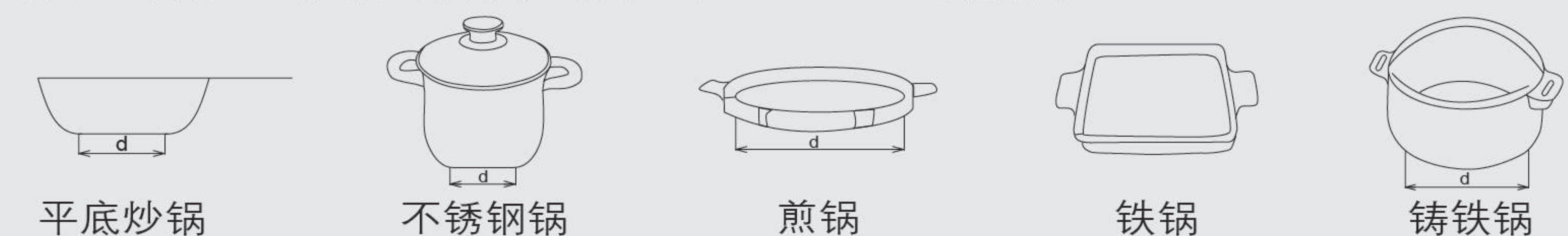
清洁

- ☆ 清洁前请先将电源切断, 待电磁灶面板冷却后进行。
- ☆ 清洁时请使用中性洗洁剂, 避免使用强酸、强碱等溶剂; 严禁使用汽油、甲苯等有机溶剂擦拭。
- ☆ 严禁用水直接冲洗! 以免产生重大故障或影响产品的安全性能。
- ☆ 如有任何塑胶制品、厨用锡纸、食糖或含糖食品不慎熔掉在面板上, 请在面板冷却以前, 立即用柔软的干抹布清除, 以防损坏面板; 禁止用手直接接触面板!
- ☆ 在清洁、保养电磁灶时, 请轻搬轻放, 不得剧烈震动电磁灶。
- ☆ 经常对电磁灶进行日常清洁与保养, 以免昆虫或者其它异物进入风扇以及电磁灶内, 引发故障。

锅具选择说明

适用的锅具

铁系(珐琅、不锈钢、铸铁等)底部直径5 1/2" - 10"的锅具



不适用的锅具

锅底为陶瓷、耐热玻璃、铜、铝、铝合金的锅具或直径小于5 1/2"的锅具



请尽量使用厚度大于1/8"的铸铁锅具, 因为此种材料和厚度的锅具电磁噪声低, 热效率与标准锅相当。复合底锅具因底部内外层粘接可能存在间隙, 使用时可能产生刺耳噪音。

常见故障的识别与处理

在出现类似以下的情形时，并不完全表示机器发生故障，请在送去检修之前，先自行检查。

故障现象	检查及处理方法
在插好插头时未听到“滴”声，按电源键而指示灯不亮	①检查电源是否接好 ②开关、插座、保险丝、电源线是否完好 ③是否停电
连续发出短促“滴”声警告60秒停机	①使用的锅具是否合适 ②锅是否摆放在面板十字丝印中心 ③锅底面直径是否大于4 3/4”
使用中突然终止加热	①四周环境的温度是否很高 ②进风口、出风口是否堵塞 ③保温状态时，表示已达到所设定温度 ④保护装置发生作用，等待数分钟稍微冷却后再确认

- ⚠警告：**
1. 经过以上检查仍不能排除故障，请致电方太全国服务热线。
 2. 机内存在危险电压和脉冲高压，非专业维修人员严禁拆修！
 3. 如果电源软线损坏，为避免危险必须由制造商其维修部门或类似部门的专业人员更换。

附：《故障代码表》

代码	故障	说明
E1	无锅或锅的材质不符	连续检锅15秒，1分钟后关机。检测到锅后恢复
E2	IGBT过温保护、开路或短路	不能自动恢复。或者，在故障过程中，过温消失后恢复
E3	电源过压保护	电源电压正常后能自动恢复
E4	电源欠压保护	电源电压正常后能自动恢复
E5	炉面热敏电阻过温	在故障过程中，过温消失后恢复
E6	炉面热敏电阻开路或短路	不能自动恢复
E7	电源板故障	电源板损坏
H1	显示板通信故障	1分钟后关机，通信恢复后，故障自动恢复

部件名称图

