

## GOLI CTL ELECTRIC STOVE BURNER KEY FEATURES

- ✓ CTL (Cooking Temperature Limit) technology limits the cookware temperature to below the cooking oil auto-ignition point, therefore preventing a cooking oil fire.
- ✓ Replaces all removable burners on electric stoves or cooktops
- ✓ Saves energy vs. a typical coil stove burner\*
- ✓ Easy installation and maintenance, the same as a typical coil burner
- ✓ Universal fit on most electric stoves and cooktops made after 1990

### INSTALLING CTL BURNER

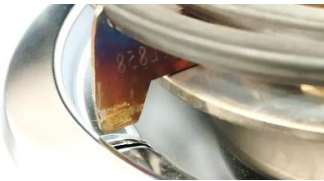
CTL burner is a direct replacement for removable electric heating burners found on electric cooktops and stoves in North American. Installation is as simple as a typical coil burner shown below.

Step 1. Turn off all burner power. Make sure all stove dials remain in the OFF position during the installation.

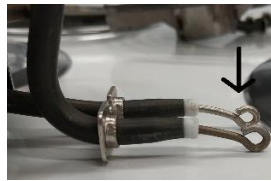
Step 2. Remove the existing heating burner following the instructions in the stove/range/burner manual. Repeat this for other burners.

Step 3. Plug each CTL Burner into its size appropriate location on the stovetop.

**Note:** For a few cooktops or stoves, CTL Burner may not be stable sitting on the drip-pan, as shown in picture 1. In this case, the user should bend down both prong heads for 2-5 mm, as shown in picture 2, to stabilize the burner.



1



2

Step 4. Turn on one burner power to HI. The burner should heat up in a few seconds. Turn off the burner power. Repeat this for all other burners.

### TIPS FOR BETTER COOKING PERFORMANCE

#### Use cookware with a flat bottom

The flatness of the bottom of the cookware is one critical factor in maximizing cooking performance.

#### Match cookware to CTL Burner surface

Cookware performs best when it is the same size of or slightly larger than the CTL Burner surface. Match large pots or pans with large burners and small pots or pans with small burners for optimal cooking results.

#### Use Lids Where Possible

Using a lid always improves cooking performance. Tight fitting lids placed on pots and pans can reduce heat loss and reduce cooking time.

#### Cookware Material

Aluminum, stainless steel and copper are the best conductors of heat. Using cookware made of one of these materials will help maximize cooking performance.

### TROUBLESHOOTING

**Note:** The CTL Burner is designed with a temperature limiter inside. The limiter will turn on/off the burner power automatically to prevent cooking oil ignition, no matter what power level the user sets.

TROUBLE	PROBABLE CAUSE	SOLUTION
CTL Burner turns off itself even on HI	The temperature limiter in the burner turns on/off the burner power automatically to prevent the oil ignition.	No need. It is designed to work like this.
CTL Burner does not heat up	Dial setting is too low.	Turn dial slightly higher until it starts heating.

Incorrect burner dial is turned on.

Ensure the correct burner dial is turned on.

Burner is not properly plugged into the socket, or the burner terminals or the socket may be damaged or corroded.

Re-plug the burner into the socket. Call a technician to replace defective components.

### SPECIFICATION

Power Rating at 208/240VAC

8" Burner: 1800W/2400W

6" Burner: 1130W/1500W

#### Input Voltage

208~240VAC, 50~60Hz

#### Warranty

Limited 2 years



Conforms to UL Std 858:2018

Certified to CSA Std C22.2 No. 61:2016 Ed.9 +U1

### CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES DE LA GOLI CTL CUISINIÈRE ELECTRIQUE BRÛLEUR

- ✓ La CTL (Cooking Température Limit) technologie limite la température de la batterie de cuisine en dessous du point d'auto-inflammation de l'huile de cuisson, évitant ainsi le feu de l'huile de cuisson.
- ✓ Remplace tous les brûleurs amovibles sur les tables de cuisson ou les cuisinières
- ✓ Économise de l'énergie par rapport à un brûleur typique
- ✓ Installation et entretien faciles, comme ceux d'un brûleur typique
- ✓ Ajustement universel sur la plupart des cuisinières et des tables de cuisson avec brûleurs fabriqués après 1990

### INSTALLATION DE LA CTL BRÛLEUR

La CTL Brûleur remplace directement les brûleurs électriques amovibles trouvés sur les tables de cuisson et les cuisinières électriques en Amérique du Nord. L'installation est aussi simple que pour celle d'un brûleur typique illustré ci-dessous.

- Étape 1. Coupez l'alimentation de tous les brûleurs. Assurez-vous que tous les cadrans de la cuisinière restent en position arrêt (OFF) pendant l'installation.
- Étape 2. Retirez le brûleur existant en suivant les instructions du manuel de la cuisinière / de la gazinière / du brûleur. Répétez cette opération pour les autres brûleurs.
- Étape 3. Branchez chaque CTL Brûleur dans son trou de taille appropriée sur la cuisinière.

**Remarque :** Pour quelques tables de cuisson ou cuisinières, la CTL Brûleur pourrait ne pas être stable en position assise sur le bac d'égouttement, comme indiqué à la photo 1. Dans ce cas, l'utilisateur doit plier les deux têtes de broche de 2 à 5 mm, comme indiqué à la photo 2, pour stabiliser le brûleur.



1



2

Étape 4. Mettez sous tension l'alimentation d'un brûleur et la régler à HI. Le brûleur devrait chauffer en quelques secondes. Coupez l'alimentation du brûleur. Répétez cette opération pour tous les autres brûleurs.

### CONSEILS POUR UNE MEILLEURE PERFORMANCE DE CUISSON

#### Utilisez une batterie de cuisine à fond plat

La planéité du fond de la batterie de cuisine est un facteur critique pour maximiser la performance de cuisson.

#### Agencez la batterie de cuisine à la surface de la CTL Brûleur

La batterie de cuisine fonctionne mieux lorsqu'elle est de la même taille ou légèrement plus grande que la surface de la CTL Brûleur. Pour des résultats de cuisson optimaux, agencez les casseroles ou les poêles plus larges avec les brûleurs plus larges, et les casseroles ou les poêles plus petites avec les brûleurs plus petits.

#### Utilisez des couvercles si possibles

L'utilisation d'un couvercle améliore toujours la performance de cuisson. Des couvercles hermétiques placés sur les casseroles et les poêles peuvent réduire les pertes de chaleur et raccourcir le temps de cuisson.

### Matériel de la batterie de cuisine

L'aluminium, l'acier inoxydable et le cuivre sont les meilleurs conducteurs de chaleur. L'utilisation de batteries de cuisine fabriquées avec l'un de ces matériaux contribuera à maximiser la performance de cuisson.

### DÉPANNAGE

**Remarque :** La CTL Brûleur est conçue avec un limiteur de température à l'intérieur. Le limiteur mettra sous tension / coupera automatiquement l'alimentation du brûleur pour empêcher l'inflammation de l'huile de cuisson, peu importe le niveau d'alimentation défini par l'utilisateur.



1



2

Paso 4. Encienda un quemador y ajuste la potencia a HI. El quemador debería calentarse en pocos segundos. Apague el quemador. Repita este procedimiento para todos los demás quemadores.

### CONSEJOS PARA UN MEJOR RENDIMIENTO DE COCCIÓN

#### Use utensilios de cocina con fondo plano

La planitud del fondo de los utensilios de cocina es un factor crítico para maximizar el rendimiento de la cocción.

**Haga coincidir los utensilios de cocina con la superficie de los quemadores de CTL**

Los utensilios de cocina funcionan mejor cuando son del mismo tamaño o un poco más grandes que la superficie de los quemadores de CTL. Haga coincidir las ollas o sartenes grandes con los quemadores grandes y las ollas o sartenes pequeñas con los quemadores pequeños para obtener resultados de cocción óptimos.

#### Use tapas cuando sea posible

Usar una tapa siempre mejora el rendimiento de cocción. Las tapas ajustadas colocadas en ollas y sartenes pueden reducir la pérdida de calor y acortar el tiempo de cocción.

#### Material de utensilios de cocina

El aluminio, el acero inoxidable y el cobre son los mejores conductores de calor. El uso de utensilios de cocina hechos de uno de estos materiales ayudará a maximizar el rendimiento de cocción.

### SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

**Nota:** el quemador de CTL está diseñado con un limitador de temperatura en el interior. El limitador encenderá / apagará la alimentación del quemador automáticamente para evitar la ignición del aceite de cocina, sin importar qué nivel de potencia fije el usuario.

PROBLEMA	PROBABLE CAUSA	SOLUCIÓN
<b>El quemador de CLT se apaga incluso en HI</b>	El limitador de temperatura del quemador enciende / apaga la alimentación eléctrica del quemador automáticamente para evitar la ignición del aceite.	No hay necesidad. Está diseñado para funcionar así.
<b>El quemador de CLT no calienta</b>	La configuración del dial es demasiado baja.	Gire el dial un poco más alto hasta que comience a calentarse.
	El dial de un quemador incorrecto está encendido.	Asegúrese de que el dial del quemador correcto esté encendido.
	El quemador no está conectado correctamente a la toma de corriente, o los terminales del quemador o la toma de corriente pueden estar dañados o corroídos.	Vuelva a enchufar la placa en la toma de corriente. Llame al técnico para reemplazar los componentes defectuosos.

### DATOS TECNICOS

**Potencia nominal** a 208 / 240 VCA  
 Quemador de 8 pulg.: 1800W / 2400W  
 Quemador de 6 pulg.: 1130W / 1500W  
**Voltaje de entrada**  
 208 ~ 240 VCA, 50 ~ 60 Hz  
**Garantía**  
 Limitada 2 años



Cumple con la norma UL858:2018  
 Certificado conforme a la norma CSA C22.2  
 No. 61: 2016 Ed.9 +U1

GOLI Electric Inc.  
 www.golielectric.com  
 1-437-886-1793  
[service@golielectric.com](mailto:service@golielectric.com)

PROBLÈME	CAUSE PROBABLE	SOLUTION
<b>La CTL Brûleur s'éteint même sur HI</b>	Le limiteur de température dans le brûleur met sous tension / coupe automatiquement l'alimentation du brûleur pour empêcher l'inflammation de l'huile.	Aucune solution nécessaire. Il est conçu ainsi.
<b>La CTL Brûleur ne chauffe pas</b>	La valeur affichée du cadran est trop basse.	Tournez légèrement le cadran jusqu'à ce que le brûleur commence à chauffer.
	Le mauvais cadran de brûleur est mis sous tension.	Assurez-vous que le bon cadran de brûleur est mis sous tension.
	Le brûleur n'est pas correctement branché dans la prise, ou les bornes du brûleur ou la prise peuvent être endommagées ou corrodées.	Rebranchez le brûleur dans la prise. Appelez un technicien pour remplacer les composants défectueux.

### SPECIFICATIONS

**Puissance nominale** à 208 / 240 VAC

Brûleur de 8 po : 1 800 W / 2 400 W

Brûleur de 6 po : 1 130 W / 1 500 W

#### Tension d'entrée

208 ~ 240 VAC, 50 ~ 60 Hz

#### Garantie

Restreinte 2 ans



Confirmation UL Std 858:2018

Certification CSA Std C22.2 n° 61:2016 Ed.9 +U1

### CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES DEL QUEMADOR DE CTL

- ✓ La CTL (Límite de Temperatura de Cocción) tecnología limita la temperatura de los utensilios de cocina por debajo del punto de autoignición del aceite de cocina, por lo tanto, evita el fuego del aceite de cocina.
- ✓ Reemplaza todos los quemadores de calefacción extraíbles en placas de cocina o estufas
- ✓ Ahorra energía en comparación con un quemador de bobina típico
- ✓ Fácil instalación y mantenimiento, igual que un quemador de bobina típico
- ✓ Ajuste universal en la mayoría de las estufas y placas de cocina con quemadores

### INSTALACIÓN DEL QUEMADOR DE CTL

El quemador de CTL es un reemplazo directo de los quemadores de calefacción eléctricos extraíbles que se encuentran en estufas y placas de cocina eléctricas en América del Norte. La instalación es tan simple como la de un quemador de bobina típico que se muestra a continuación.

Paso 1. Corte la alimentación de todos los quemadores. Asegúrese de que todos los diales de la estufa permanezcan en la posición APAGADO (OFF) durante la instalación.

Paso 2. Retire el quemador de calefacción existente siguiendo las instrucciones del manual de la estufa / cocina / quemador. Repita este procedimiento para otros quemadores.

Paso 3. Enchufe cada quemador de CTL en el orificio apropiado para su tamaño en la estufa.

**Nota:** Para algunas placas de cocina o estufas, es posible que el quemador de CTL no esté estable colocado en la bandeja de goteo, como se muestra en la imagen 1. En este caso, el usuario debe doblar ambas cabezas de las puntas de 2 a 5 mm, como se muestra en la imagen 2, para estabilizar el quemador.