

INFINITON

PLACA DE GAS

GAS-CR2B

ean: 8436546195764

GAS-IX02

ean: 8436546195771

GAS-320WB

ean: 8436546195726

GG-331

ean: 8436546192947

GG-332

ean: 8436546192954

GG-429

ean: 8436546196020

GGMCI-315

ean: 8436546192930

GASDL4

ean: 8436546196389

GAS419H

ean: 8436546192961

GG-43BK

ean: 8445639002896

GAS4BNAI

ean: 8445639004074

Antes de utilizar su nuevo producto Infiniton, lea atentamente este manual de usuario, a fin de aprender a usar de manera segura y eficiente las funciones que le ofrece este dispositivo.

Guía rápida de instalación	6
Información de seguridad	7
Instalación	11
Funcionamiento	17
Cocina con Infiniton	20
Limpieza y mantenimiento	21
Solución de problemas	22

Cocinar es un placer

Desde Infiniton queremos hacer una breve guía para que saques todo el partido a tu placa de cocina de gas. ¡Toma nota!

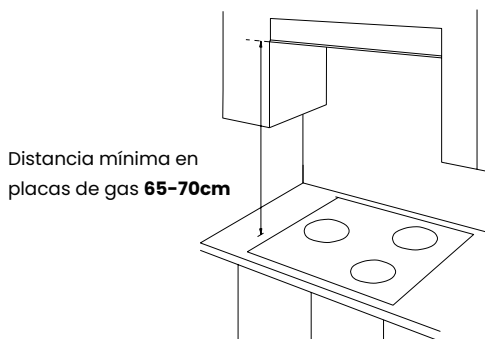
Sácale todo el partido a tu placa de cocina Infiniton

El funcionamiento de una placa de cocina Infiniton es muy sencillo gracias a la tecnología que hemos empleado para facilitarte el día a día. Sigue estos simples consejos y disfruta de una cocina por mucho años.

¿Qué distancia es aconsejable entre la placa de cocina y la campana extractora?

Siempre dependerá de cada modelo, aunque la distancia mínima entre la zona de cocción y de extracción por normal general será entre 55cm - 65cm para las placas vitrocerámica o de inducción.

Si la placa es de gas, la distancia aconsejable será algo superior, entre 65cm - 70cm.



Protege la superficie de tu placa de cocina

Usa solo productos certificados y que no rayen ni estropeen tu placa de cocina como limpiadores líquidos o en espuma, después aplica un paño húmedo y limpio, quedará como nueva.

¿Qué nivel de potencia tengo que utilizar en cada receta?

Es habitual ponerse manos a la obra con cualquier receta y utilizar la máxima potencia de tu cocina, pero cada alimento se cocina de forma diferente. Por ejemplo, para cocer arroz lo haremos a una potencia baja, mientras que las potencias medias son ideales para hervir patatas o un estofado. Lo aconsejable es que la potencia máxima la emplees únicamente para freír, hacer carnes, pescados y congelados.

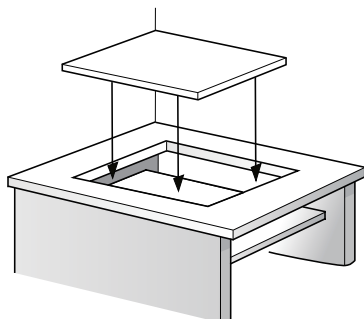
¿Qué recipientes puedo usar en mi placa?

Si tu placa es vitrocerámica o de gas, puedes utilizar cualquiera. Aceptan todo tipo de recipientes. Si tu placa de cocina es de inducción, la base de sartenes y ollas ha de ser ferromagnética y con cierto grosor.

Lea el contenido correspondiente a cada apartado en el manual de instrucciones para conocer detalladamente todos los pasos a seguir para que funcione correctamente su nueva placa de cocción Infiniton.

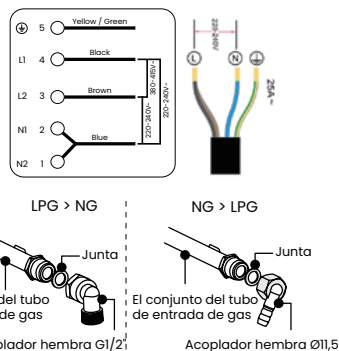
1. Seleccione una buena ubicación

Consulte el apartado de instalación del manual de usuario.



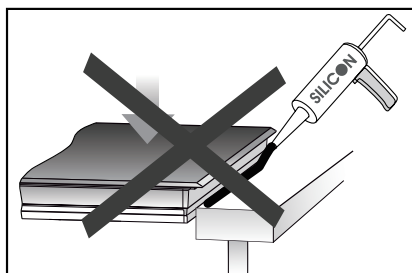
2. Realice las conexiones eléctrica y de gas

Consulte el apartado de conexiones eléctricas y de gas en del manual de usuario.



3. Nunca selle la placa al hueco de encastre con silicona

Sellar la placa con silicona no es recomendable, puesto que, si hubiera que extraer la placa de cocción, nos resultará muy difícil despegarla de la encimera, pudiendo llegar a partir el cristal. Infiniton no se hace responsable de los daños causados por aplicar silicona, con lo que quedaría anulada la garantía.



4. Encienda la placa de cocción

Presione el mando de control del fogón que desea enchufar y gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj hasta su posición máxima.

5. Apague la placa de cocción por completo

Para apagar la cocina, gire el mando de control hasta la posición de gas.

Seguridad general

Por su seguridad y para garantizar el uso correcto, antes de instalar y utilizar el dispositivo por primera vez, lea atentamente este manual del usuario, incluidos sus consejos y advertencias. Para evitar errores y accidentes innecesarios, es importante asegurarse de que todas las personas que usan el aparato estén completamente familiarizadas con su funcionamiento y características de seguridad. Guarde estas instrucciones y asegúrese de que permanezcan con el dispositivo si se mueve o se vende, para que todos los que lo usen durante toda su vida útil estén informados adecuadamente sobre el uso y la seguridad del dispositivo.

Para la seguridad de la vida y la propiedad, mantenga las precauciones de estas instrucciones del usuario, ya que el fabricante no es responsable de los daños causados por la omisión.

Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este dispositivo puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o por falta de experiencia y conocimiento si se les ha dado supervisión o instrucciones sobre el uso del dispositivo de manera segura y entienden el peligro involucrado.
- Los niños de 8 años de edad pueden cargar y descargar este aparato.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento del usuario a menos que tengan una edad de 8 años o más y estén supervisados.
- Mantenga todos los envases lejos de los niños. Existe riesgo de asfixia.
- Si está desechando el aparato, saque el enchufe de la toma de corriente, corte el cable de conexión (lo más cerca que pueda del aparato) y retire la puerta para evitar que los niños sufran una descarga eléctrica se caigan o se cierren.

Conexiones eléctricas

- Asegúrese de que el cable de alimentación no quede atrapado por el electrodoméstico, ya que podría dañarse.
- Conecte el equipo a una toma de corriente con conexión a tierra protegida por un fusible que cumpla con los valores de la tabla "Especificaciones técnicas".
- La instalación de la toma de tierra debe ser realizada por un electricista cualificado.
- Asegúrese de que la máquina está instalada de acuerdo con la normativa local.
- Las conexiones de agua y eléctricas deben ser realizadas por un técnico cualificado de acuerdo con las instrucciones del fabricante y las normas de seguridad locales.



¡ADVERTENCIA! No utilice varios enchufes o alargadores.



¡ADVERTENCIA! El producto no debe tener un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador o conectado a un circuito que se encienda y apague regularmente.



¡ADVERTENCIA! No desconecte el enchufe de la toma de corriente si hay gases inflamables cerca.



¡ADVERTENCIA! No extraiga nunca el enchufe con las manos mojadas.



¡ADVERTENCIA! Tire siempre del enchufe, no del cable.



¡ADVERTENCIA! Desenchufe siempre el producto si no se está utilizando.

Si se es portador de un dispositivo médico implantado que esté activo (p. ej. un marcapasos o un desfibrilador), comprobar con el médico que este cumple la directiva 90/385/ CEE del Consejo de la CE del 20 de junio de 1990 así como la EN 45502-2-1 y la EN 45502-2-2 y que fue seleccionado, implantado y programado conforme a la VDE-AR-E 2750-10. Si se cumplen estos requisitos y se utilizan tanto utensilios de cocina no metálicos como recipientes con mangos no metálicos, el uso de esta placa de cocción es inofensivo en condiciones de utilización habituales.

⚠ ¡ADVERTENCIA! Riesgo de incendio

Dejar sin vigilancia la placa de cocción al cocinar con aceite o grasa puede ser peligroso y provocar incendios.

- No dejar nunca sin vigilancia los aceites ni las grasas.
- No intentar apagar nunca un fuego con agua, sino desconectando el aparato y, después, cubriendo las llamas con una tapa o una manta ignífuga.
- La superficie de cocción se calienta mucho.
- No colocar nunca objetos inflamables sobre la superficie de cocción o cerca de ella.
- No almacenar nunca objetos sobre la superficie de cocción.
- El aparato se calienta.
- No guardar objetos inflamables o aerosoles en los cajones que se encuentran directamente debajo de la placa de cocción.
- Las cubiertas de las placas de cocción pueden provocar accidentes, p. ej., debido al sobrecalentamiento, ignición o desprendimiento de fragmentos de materiales.
- No utilizar ninguna cubierta para la placa de cocción.
- Después de cada uso, apagar siempre la placa de cocción con el interruptor principal.
- No esperar a que la placa de cocción se apague automáticamente por falta de recipiente.
- Los alimentos se pueden incendiar.
- Se debe vigilar el proceso de cocción. Los procesos cortos deben vigilarse continuamente.

⚠ ¡ADVERTENCIA! Riesgo de quemaduras

- El aparato y las partes que están en contacto (en especial, si la placa de cocción cuenta con un marco) se calientan durante el uso.
- Proceder con precaución para evitar entrar en contacto con los elementos calefactores.
- Los niños pequeños (menores de 8 años) deben mantenerse alejados si nos e encuentran bajo la supervisión de una persona adulta.
- Las rejillas protectoras para placas de cocción pueden provocar accidentes.
- No utilizar nunca rejillas protectoras para placas de cocción.
- El aparato se calienta durante el funcionamiento.
- Dejar que el aparato se enfríe antes de proceder a su limpieza.
- Los objetos de metal se calientan rápidamente al entrar en contacto con la placa de cocción.
- No depositar nunca sobre la placa de cocción objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas.

⚠ ¡ADVERTENCIA! Riesgo de descarga eléctrica

Desconecte la red eléctrica antes de instalar la placa de cocción. No hacerlo puede provocar la muerte o una descarga eléctrica. La instalación eléctrica debe realizarse por personal profesional y cualificado.

- Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, deberá sustituirse por un cable de conexión especial que puede adquirirse ya sea a través del Servicio de Asistencia Técnica o directamente del fabricante.
- No cocine sobre una placa de cocción rota o agrietada. Si la superficie de la placa de cocción se rompe o agrieta, apague inmediatamente el aparato en la red eléctrica (interruptor de pared) y póngase en contacto con un técnico cualificado.
- El incumplimiento de este consejo puede provocar una descarga eléctrica o la muerte.

⚠ ¡ADVERTENCIA! Riesgo de lesiones

- Las ollas pueden saltar hacia arriba de forma repentina por la presencia de líquido entre la base del recipiente y la zona de cocción.
- Mantener siempre secas la zona de cocción y la base del recipiente.
- No colocar nunca recipientes congelados sobre la zona de cocción.
- Al cocer al baño María, el cristal y el recipiente para cocinar podrían fragmentarse debido al sobrecalentamiento.
- El recipiente para cocer al baño María no debe tocar directamente la base del cazo que contiene agua.
- Utilizar exclusivamente recipientes para cocinar resistentes al calor.
- Un aparato con una superficie rota o rasgada puede causar lesiones y cortes.
- No utilizar el aparato si presenta una superficie rota o rasgada.

⚠ ¡ADVERTENCIA! Riesgo de asfixia

Los niños pueden ponerse el material de embalaje por encima de la cabeza, o bien enrollarse en él, y asfixiarse.

- Mantener el material de embalaje fuera del alcance de los niños.
- No permita que los niños jueguen con el embalaje.
- Si los niños encuentran piezas de tamaño reducido, pueden aspirarlas o tragarlas y asfixiarse.
- Mantener las piezas pequeñas fuera del alcance de los niños.
- No permita que los niños jueguen con piezas pequeñas.

Instrucciones importantes de seguridad

- No deje nunca el aparato sin vigilancia cuando esté en uso.
- La ebullición causa humo y derrames de grasa que pueden encenderse.
- No utilice nunca el aparato como superficie de trabajo o de almacenamiento.
- No deje nunca objetos o utensilios sobre el aparato.
- No coloque ni deje objetos magnetizables (por ejemplo, tarjetas de crédito, tarjetas de memoria), dispositivos electrónicos (por ejemplo, ordenadores, smartphones) o inflamables cerca del aparato, ya que pueden verse afectados por su campo electromagnético o producir una deflagración en la habitación.
- No utilice nunca el aparato para calentar la habitación.
- Después de su uso, apague siempre las zonas de cocción y la placa de cocción tal y como se describe en este manual).
- No permita que los niños jueguen con el aparato ni que se sienten, se pongan de pie o se suban a él.
- No guarde objetos de interés para los niños en los armarios situados encima del aparato. Los niños que se suban a la placa de cocción pueden sufrir lesiones graves.
- No deje a los niños solos o desatendidos en la zona donde se utiliza el aparato.
- Los niños o las personas con una discapacidad que limite su capacidad para utilizar el aparato deben contar con una persona responsable y competente que les instruya en su uso. La persona adulta debe estar convencido de que pueden utilizar el aparato sin peligro para ellos mismos o su entorno.
- No repare ni sustituya ninguna pieza del aparato a menos que se recomiende específicamente en el manual.
- Cualquier otra reparación debe ser realizada por un técnico cualificado.
- No coloque ni deje caer objetos pesados sobre su placa de cocción.
- No se ponga de pie sobre su placa de cocción.
- No utilice sartenes con bordes dentados ni arrastre sartenes por la superficie.

- No utilice estropajos ni otros productos de limpieza abrasivos para limpiar la placa de cocción, ya que pueden rayar la superficie de la placa de cocción.
- Este aparato está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares como: -zonas de cocina de personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; -casas de campo; -por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial; -entornos de tipo cama y desayuno.

Advertencias de seguridad importantes en instalaciones con gas

- Este aparato debe ser instalado de acuerdo con las reglas y ubicado en un ambiente bien ventilado. El uso de una cocina de gas genera calor y humedad en la habitación donde se instala. Asegúrese de que la cocina está bien ventilada: mantenga abiertos los huecos de ventilación natural o instale un aparato de ventilación mecánico.
- Antes de la instalación, asegúrese de que el gas y el suministro eléctrico cumplen con el tipo especificado en la placa de características.
- La tubería de gas y el cable de corriente debe estar instalado de tal manera que no toque ninguna parte del aparato.
- No eche spray por los alrededores del electrodoméstico cuando esté en funcionamiento.
- Asegúrese que los mandos están cerrados cuando no se utilicen.

Si hay una fuga de gas, tome las siguientes precauciones

- No encienda la luz.
- No apague ni enchufe ningún aparato eléctrico y no toque ninguna toma de corriente.
- Deje de usar el producto y cierre la válvula de gas.
- Abra la ventana para ventilar.
- Póngase en contacto con nuestro servicio técnico.

Servicio

- Cualquier trabajo eléctrico que se requiera para realizar el servicio técnico del aparato debe ser realizado por un electricista calificado o una persona competente.
- Este producto debe ser reparado por un Centro de Servicio autorizado, y solo deben usarse repuestos originales.



Este símbolo en el producto o en su embalaje indica que este producto no puede ser tratado como basura doméstica. En su lugar, debe llevarse al punto de recogida apropiado para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos.

Al asegurarse de que este producto se elimine correctamente, ayudará a prevenir posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana, que de otro modo podrían ser causadas por el manejo inadecuado de los desechos de este producto.

Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, comuníquese con las autoridades locales, el servicio de eliminación de desechos domésticos o la tienda donde adquirió el producto.

Materiales de embalaje

Los materiales con el símbolo  son reciclables. Deseche el embalaje en un contenedor de recogida adecuado para reciclarlo.

Eliminación del aparato

1. Desconecte el enchufe de la toma de corriente.
2. Cortar el cable de alimentación y desecharlo.

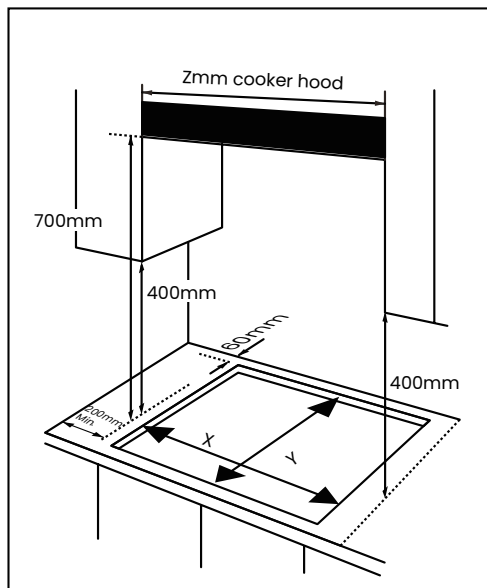
Antes de instalar la placa de cocción, asegúrese de que:

- La superficie de trabajo es cuadrada y está nivelada, y ningún mueble estructural interfiere con las necesidades de espacio.
- La superficie de trabajo sea de un material resistente al calor y aislante.
- Si la placa de cocción se instala encima de un horno, el horno tenga un ventilador incorporado.
- La instalación cumplirá con todos los requisitos relacionados con el espacio libre y las normativas y regulaciones vigentes.
- En el sistema de cableado fijo se ha incorporado un interruptor de desconexión adecuado que
- permite la desconexión total de la red eléctrica, y se ha montado y colocado de acuerdo con las normas y reglamentos locales de instalaciones eléctricas.
- El interruptor de aislamiento debe ser homologado y debe proporcionar una separación de contactos de 3 mm en todos los polos (o en todos los conductores activos [de fase] si las normas locales de cableado permiten esta variación de los requisitos).
- El interruptor de aislamiento debe ser accesible para el cliente una vez instalada la placa de cocción.
- Consulte a las autoridades locales de construcción y las ordenanzas en caso de duda sobre la instalación.
- Utilice acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (como baldosas de cerámica) para las superficies de las paredes que rodean la placa de cocción.

Después de instalar la placa de cocción, asegúrese de que:

- El cable de alimentación no sea accesible a través de las puertas de los muebles o cajones.
- Existe un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior del mueble hasta la base de la placa de cocción.
- Si la placa de cocción se instala encima de un cajón o mueble, debe instalarse una barrera de protección térmica debajo de la base de la placa de cocción.
- El interruptor de aislamiento es accesible para el cliente.

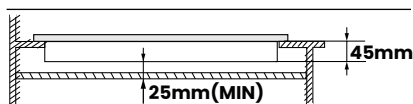
Distancias necesarias para el montaje de la placa de cocción con una campana extractora encima



Modelo	X(mm)	Y(mm)	Z(mm)
GAS-CR2B GAS-IX02	262	480	300
GG-331 GG-332 GGMCI-315 GG-429 GAS419H GG-43BK GAS4BNAI	560	480	600
GAS-320WB GASDL4	560	490	600

Este aparato debe ser instalado dentro de una cocina, asegurando la mínima distancia permitida:

- Los bordes de la placa deberían tener un mínimo de distancia de 60mm de un lado o la parte trasera.
- 700mm entre el punto alto de la superficie de la placa(incluyendo los hornillos) y la parte inferior de cualquier superficie horizontal sobre la que se encuentra.
- 400mm entre la superficie de la placa, siempre y cuando que la parte inferior de la superficie horizontal esté en línea con el otro borde de la placa. Si la parte inferior es más baja que 400mm, entonces debería de haber al menos 50mm en horizontal hasta el borde de la placa.



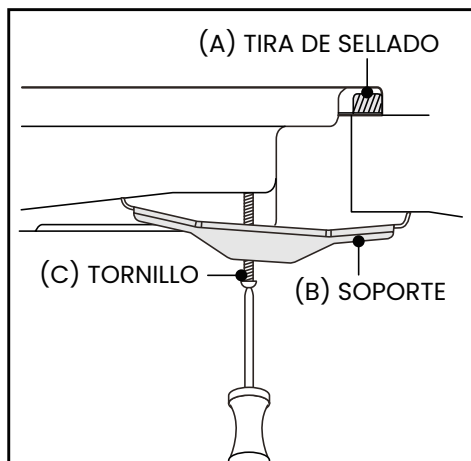
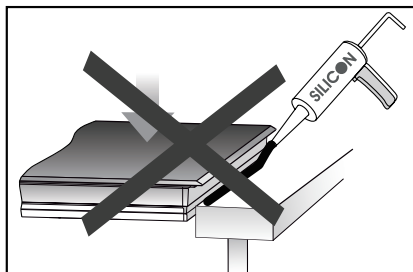
Nota: El horno deberá tener ventilación forzada para instalar una placa sobre el mismo. Compruebe las dimensiones del horno en el manual de instalación.

1. Retire la parrilla de cocción, la tapa del quemador y el propagador de la llama, y ponga el producto boca abajo y sobre un tapete acolchado.
2. Procure que el equipo de encendido y el equipo de control de la llama no se vean afectados en esta operación.
3. Pegue la esponja en el borde alrededor del perímetro inferior del producto. No deje huecos que no hayan sido sellados con la esponja a lo largo de todo el perímetro.

Nunca selle la placa al hueco de encastre con silicona

Sellar la placa con silicona no es recomendable, puesto que, si hubiera que extraer la placa de cocción, nos resultará muy difícil despegarla de la encimera, pudiendo llegar a partir el cristal.

Infiniton no se hace responsable de los daños causados por aplicar silicona, con lo que quedaría anulada la garantía.

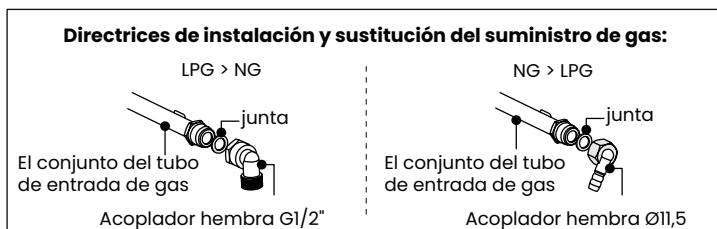


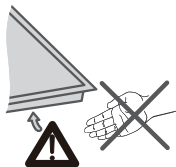
1. Coloque el soporte (B) alineándolo sobre los orificios de los tornillos. Hay un juego de agujeros para tornillos para cada esquina de la placa (H). Apriete ligeramente el tornillo (C) hacia el soporte (B), para que el soporte se fije en la placa y pueda ajustar la posición.
2. Gire con cuidado la placa de cocción y, a continuación, introdúzcala suavemente en el hueco que ha recortado.
3. En la parte inferior de la placa, ajuste los soportes a la posición adecuada en la encimera. A continuación, apriete los tornillos (C) para asegurarse de que queda fijada en su posición.

Conexión de gas

Este aparato debe instalarse y conectarse de acuerdo con las normas de instalación vigentes en el país en el que se va a utilizar el aparato.

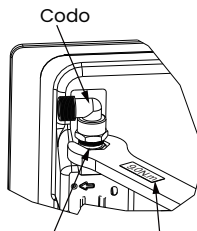
Este aparato se suministra para funcionar con LPG y gas natural. La conversión para su uso con LPG y gas natural solo debe ser realizada por una persona calificada.





Instalación de aparato

Nota: Utilice guantes de protección para colocar la placa de cocción.



Tuerca negra del colector

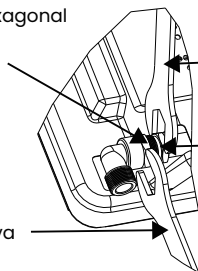
Torque: **9±1N.m**

¡Precaución!

Si es necesario ajustar o instalar el codo, sólo se permite utilizar una llave dinamométrica de **9±1N.m**, y trabajar sobre la tuerca negra del colector en lugar de sobre el codo.

(1) Ajuste de la dirección del codo

La cabeza hexagonal del codo



Apriete con una llave de torque de **9±1N.m**

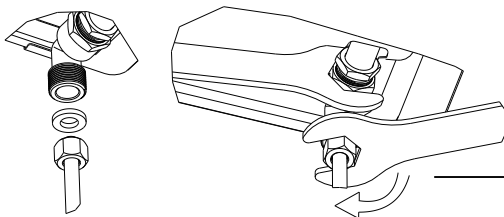
El perno negro del conjunto del tubo de entrada de gas

Después de aflojar el codo, ajuste la interfaz del codo a la dirección requerida según sea necesario, y mantenga la cabeza hexagonal del codo inmóvil con una llave. Utilice una llave de torque de **9±1N.m** para apretar el perno negro del conjunto del tubo de entrada de gas. Asegúrese de que el par de apriete de la llave esté dentro del rango requerido para evitar la rotura del codo o daños causados por una fuerza excesiva.

Después de apretar el montaje, compruebe si las piezas están en buen estado y compruebe la estanqueidad del aire para garantizar la estanqueidad del montaje. La persona que instala es responsable de los resultados del proceso.

(2) Instalación de la encimera de gas

¡Este aparato debe ser instalado por un ingeniero de seguridad de gas registrado!



No aplique demasiada fuerza al apretar; de lo contrario, provocará la fractura del codo o la deformación del anillo de goma y fugas.

Tenga en cuenta que la llave de torque debe usarse para apretar con un torque de **10N.m**. El par máximo no puede superar los **20 N.m**.

Conexión de gas

La conexión de gas debe estar situada en una posición en la que la llave de paso sea accesible.

El extremo del punto de conexión de entrada de la placa de gas tiene una rosca de 1/2" que permite:

- Una conexión fija
- Conexión mediante tubo flexible

La junta estanca suministrada debe insertarse entre la salida del colector y el suministro de gas.

Debe evitar que la tubería entre en contacto con partes móviles del mueble de cocina (por ejemplo, un cajón) e impedir el acceso a cualquier espacio que pueda quedar obstruido.



¡Peligro de fugas!

Si se manipula alguna conexión, compruebe la junta.

El fabricante no se hace responsable de las posibles fugas de la conexión, después de haber sido manipulada.

- Según la ley, todos los equipos de gas deben ser instalados por personas competentes de acuerdo con la legislación vigente sobre seguridad de las instalaciones y las normas de uso.
- Asegúrese de que cumple la ley.

Tipo de gas y presión	Entrada de calor y tamaño del orificio (mm)			
	Wok	Quemador rápido	Semi-rápido	Quemador auxiliar
	3.3kW(241g/h)	3.0kW(218g/h)	1.75kW(127g/h)	1.0kW(73g/h)
G30 29mbar	0.91	/	/	0.50
G20 20mbar	1.39	/	/	0.78
G30 29mbar	0.93	/	0.66	0.50
G20 20mbar	1.28	/	1.00	0.78
G30 29mbar	/	0.87	0.66	0.50
G20 20mbar	/	1.30	1.00	0.78
	3.6kW(262g/h)	3.0kW(218g/h)	1.75kW(127g/h)	1.0kW(73g/h)
G30 29mbar	0.97	/	0.66	0.50
G20 20mbar	1.41	/	1.00	0.78

Conversión de gas

- Tome precauciones en las operaciones y ajustes cuando vaya a llevar a cabo la conversión de un gas a otro.
- Este trabajo debe ser llevado a cabo por un técnico cualificado.
- Antes de comenzar, apague el gas y la corriente eléctrica del aparato.

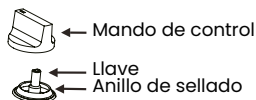
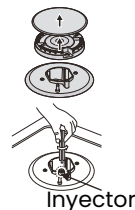
1. Cambie el inyector de los hornillos

Retire el soporte para la olla, la tapa del quemador y el propagador de la llama. Desenrosque el inyector con una llave inglesa de 7 mm y sustitúyalo por el inyector estipulado para el nuevo flujo de gas. Después de la sustitución, se aconseja apretar los inyectores en su lugar.

2. Ajuste el nivel mínimo de la llama

Gire el mando al mínimo.

Retire el mando que se encuentra dentro del eje de la llave y apriete el pequeño tornillo que se encuentra en el centro del eje de la llave. El ajuste correcto se obtiene cuando la llama tiene una longitud aproximada de 3-4 mm.



*** Para el gas butano/propano, el ajuste del tornillo debe estar correctamente apretado.**

*** Vuelva a colocar la llave en el mando.**

*** Asegúrese de que la llama no se apaga rápidamente al pasar del máximo al mínimo.**

Repita este proceso para cada una de las tomas de gas.

⚠ ¡ADVERTENCIA!



Peligro de descarga eléctrica

Desconecte la red eléctrica antes de instalar la placa. No hacerlo puede provocar la muerte o una descarga eléctrica. La instalación eléctrica y de las tuberías debe realizarse por personal profesional y cualificado.

Sobre la conexión a la red eléctrica

Por motivos de seguridad personal:

- No utilice un cable alargador o un enchufe adaptador con este producto.
- Bajo ninguna circunstancia, corte o retire el cable de conexión a tierra del cable de alimentación.

Requisitos eléctricos

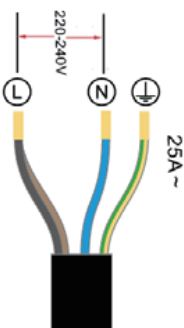
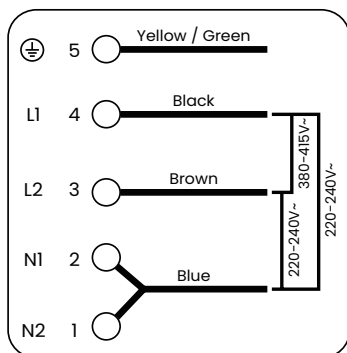
Consulte la etiqueta de especificaciones para conocer la tensión nominal y conecte la placa a la fuente de alimentación adecuada.

⚠ Precauciones

1. La placa de cocción debe ser instalada por personal o técnicos cualificados. Por favor, nunca realice la operación por sí mismo si no está seguro.
2. La placa de cocción no debe instalarse directamente sobre un lavavajillas, un frigorífico, un congelador, una lavadora o una secadora de ropa, ya que la humedad puede dañar la electrónica de la placa.
3. Los materiales que rodeen la zona de cocción deben garantizar una óptima radiación del calor para mejorar su fiabilidad.
4. La pared y la encimera deberán soportar altas temperaturas.
5. No se debe utilizar un limpiador de vapor.

Conexión eléctrica

- Asegúrese de que la tensión y la frecuencia de la corriente se corresponden con las de la etiqueta de especificaciones.
- Conecte el enchufe únicamente a una toma de corriente con la debida conexión a tierra.
- Si la toma de corriente a la que se va a conectar el producto no es adecuada para el enchufe, sustituya el enchufe, en lugar de utilizar un adaptador o similar, ya que esto puede provocar un sobrecalentamiento y quemaduras.
- El cable de alimentación no debe tocar ninguna parte caliente y debe colocarse de forma que su temperatura no supere los 75°C en ningún punto.



En la imagen de la izquierda le mostramos cómo se debe realizar la conexión eléctrica mediante dos tipos de conexión:

- Monofásica
- Trifásica

Si el cable está dañado, debe ser sustituido inmediatamente.

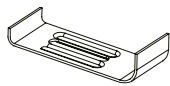
Si el aparato se conecta directamente a la red eléctrica, debe instalarse un interruptor automático unipolar con una apertura mínima de 3 mm entre los contactos.

El cable no debe doblarse ni comprimirse.

Especificaciones técnicas

El peso y las dimensiones son aproximados. Dado que nos esforzamos continuamente por mejorar nuestros productos, podemos cambiar las especificaciones y los diseños sin previo aviso.

Modelo	Placa superior	Dimensiones (W*D*H)	Dispositivo de encendido	Conexión de gas	Suministro eléctrico	Características del quemador	Σ Qn
GAS-CR2B	Cristal	520*300*90	Tipo de encendido continuo	Hilo GI/2	220-240Vac, 50Hz-60Hz, 2W	Mini Wok(1), Auxiliar(1)	4.3kW
GAS-IX02	Acero Inoxidable	520*300*90					
GG-331	Cristal	600*510*90					
GG-332	Cristal	600*510*90				Wok(1), Semi-rápido(1), Auxiliar(1)	6.35kW
GAS-320WB	Acero Inoxidable	590*510*90					6.05kW
GGMCI-315	Cristal	600*510*90				Rápido(1), Semi-rápido(1), Auxiliar(1)	5.75kW
GG-429 GG-43BK	Cristal	600*510*102				Wok(1), Semi-rápido(2), Auxiliar(1)	7.8kW
GASDL4	Acero Inoxidable	590*510*90					
GAS419H GAS4BNAI	Acero Inoxidable	600*510*95				Rápido(1), Semi-rápido(2), Auxiliar(1)	7.5kW



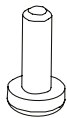
Soporte

GAS-CR2B / GAS-IX02 (2)
GG-331 / GG-332 /
GAS-320WB / GASDL4 /
GAS419H / GGMCI-315 /
GG-429/GG-43BK (4)



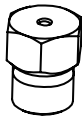
Esponja

GAS-CR2B / GAS-IX02
(2) GG-331 / GG-332 /
GAS-320WB / GASDL4 /
GAS419H / GGMCI-315 /
GG-429/GG-43BK (4)



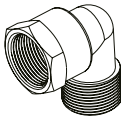
Tornillo

GAS-CR2B / GAS-IX02
(2) GG-331 / GG-332 /
GAS-320WB / GASDL4 /
GAS419H / GGMCI-315 /
GG-429/GG-43BK (4)



Inyector

GAS-CR2B / GAS-IX02 (2)
GG-331 / GG-332 /
GAS-320WB / GGMCI-315(3)
GASDL4 / GAS419H /
GG-429/GG-43BK (4)



Codo para el gas (1)



Manual de instrucciones (1)

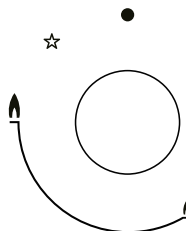
Cómo usar su placa de gas Infiniton

Los siguientes símbolos aparecerán en el panel de control, cerca de cada mando de control:

● Gas apagado / cortar suministro de gas en ese fuego

🔥 Llama larga (Ajuste máximo)

🔥 Llama corta (Ajuste mínimo)



- El ajuste mínimo es el que se encuentra en el extremo contrario a las agujas del reloj.
- Todas las posiciones de funcionamiento deben seleccionarse entre las posiciones máxima y mínima.
- El símbolo que aparece en el panel de control cerca del mando de control indicará el funcionamiento del quemador en cuestión.

Encendido automático con dispositivo de seguridad contra fallo de la llama

El producto está equipado con un dispositivo de seguridad de fallo de llama en cada quemador, que está diseñado para detener las fugas de gas.

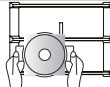
Encender la placa de gas

1. Pulse el mando de control de la placa que desea enchufar y gírelo en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición máxima.
2. Si mantiene pulsado el mando, se activará el encendido automático de la placa.
3. Mantenga pulsado el mando durante 15 segundos después de que aparezca la llama. Si después de 15 segundos el quemador no se ha encendido, deje de utilizar el aparato, abra la puerta y/o espere al menos 1 minuto antes de intentar otro encendido.
4. Después de este intervalo de 15 segundos, para regular la llama, debe seguir girando el mando en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que la llama tenga un nivel considerable.
5. La posición de funcionamiento debe estar entre la posición máxima y mínima.
6. Para apagar la cocina, gire el mando hasta la posición de gas.
7. En caso de que se produzca un fallo de encendido, los quemadores se pueden tapar correctamente con una cerilla.

El diámetro de la parte trasera de la cacerola debería corresponder con la tabla siguiente para el buen funcionamiento la placa de gas.

Quemadores	Cacerolas	
	Min	Max
Triple corona	200mm	240mm
Rápido	200mm	240mm
Semi rápido	200mm	240mm
Auxiliar	120mm	160mm

No utilice utensilios de cocina que sobrepasen los bordes del hornillo

NO		SI	
	No use utensilios de cocina con diámetro pequeño en hornillos grandes. Las llamas nunca deberían pasar los lados del utensilio en cuestión.	Use siempre utensilios que sean adecuados para cada hornillo, para evitar fugas de gas.	
	Evite cocinar sin una tapa o con la tapa colocada a la mitad.	Coloque una tapa en el utensilio.	
	No use una cacerola con la parte trasera convexa o cóncava.	Utilice solamente cacerolas, sartenes con la parte trasera gruesa.	
	No coloque los utensilios de cocina desplazados del centro del hornillo.	Siempre coloque los utensilios en el centro del hornillo, nunca en el lado.	
	No utilice utensilios de cocina grandes en los hornillos cerca de los controles, los cuales cuando coloca en la mitad del hornillo puede rozar los controles o cerrarlos y con ello incrementar la temperatura y puede causar daños.		
	Nunca coloque los utensilios directamente en la parte superior del quemador.	Coloque los utensilios de cocina en la parte superior del trípode.	
	No coloque ningún elemento entre los soportes de las sartenes porque puede provocar serios daños en el producto.		
	No utilice utensilios que pesen demasiado para evitar daños en la superficie de cocción.	Sostenga el mango de la olla con cuidado cuando ésta esté en el hornillo.	

- **No es recomendable usar sartenes para asar, sartenes o parrillas de piedra calientes simultáneamente en varios hornillos porque el calor resultante puede causar daños en el aparato.**
- **No toque el plato superior y la parrilla de cocción mientras esté en uso.**
- **Tan pronto como el líquido empiece a hervir, baje la llama para mantener el líquido a fuego lento.**

Consejos y guías para cocinar

⚠ ¡ADVERTENCIA! Tenga cuidado al freír, ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápidamente. A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa se incendian espontáneamente, lo que supone un grave riesgo de incendio.

- Cuando los alimentos empiecen a hervir, reduzca la temperatura.
- El uso de una tapa reducirá los tiempos de cocción y ahorrará energía al retener el calor.
- Reduzca la cantidad de líquido o grasa para reducir el tiempo de cocción.
- Empiece a cocinar a un nivel alto y reduzca el nivel cuando los alimentos se hayan calentado.

Hervir a fuego lento

La cocción a fuego lento se produce por debajo del punto de ebullición, a unos 85°C, cuando las burbujas acaban subiendo poco a poco a la superficie del líquido que se está cocinando. Es la clave para conseguir sopas deliciosas y guisos tiernos, ya que los sabores se desarrollan sin cocer demasiado los alimentos. También debe cocinar las salsas a base de huevo y las espesadas con harina por debajo del punto de ebullición.

Cocer arroz

Algunas tareas, como la cocción del arroz por el método de absorción, pueden requerir un ajuste superior al más bajo para garantizar que los alimentos se cocinen correctamente en el tiempo recomendado.

Dorar un filete de carne

Para cocinar jugosos y sabrosos filetes:

1. Dejar la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinarla.
2. Calentar una sartén de gran capacidad.
3. Unte ambos lados del filete con aceite. Rocíe una pequeña cantidad de aceite en la sartén caliente y luego coloque la carne en la sartén caliente.
4. Gire el filete sólo una vez durante la cocción. El tiempo exacto de cocción dependerá del grosor del bistec y de lo cocido que lo quiera. El tiempo puede variar entre 2 y 8 minutos por lado. Presione el bistec para medir su grado de cocción: cuanto más consistente parezca, más hecho estará.
5. Deje reposar el filete en un plato caliente durante unos minutos para que se relaje y se ablande antes de servirlo.

Salteados

1. Elige un wok de base plana (compatible con la inducción) o una sartén grande.
2. Tenga preparados todos los ingredientes y el equipo. Saltear debe ser rápido. Si se cocinan grandes cantidades, cocine los alimentos en varias tandas más pequeñas.
3. Pre calentar brevemente la sartén y añadir dos cucharadas de aceite.
4. Cocine primero la carne, apártela y manténgala caliente.
5. Sofreír las verduras. Cuando estén calientes pero todavía crujientes, pon la zona de cocción a un nivel más bajo, devuelve la carne a la sartén y añade tu salsa.
6. Remover los ingredientes suavemente para que se calienten bien.
7. Servir inmediatamente.

⚠ ¡ADVERTENCIA! Cuando se deja una sartén de tamaño inadecuado o no magnética (por ejemplo, de aluminio), o algún otro objeto pequeño (por ejemplo, un cuchillo, un tenedor...) sobre la placa de cocción, ésta pasa automáticamente al estado de espera dentro de 1 minuto. El ventilador seguirá funcionando durante 1 minuto más.

Limpieza general

- La limpieza sólo debe realizarse cuando el producto esté completamente frío.
- El producto debe desconectarse de la red eléctrica antes de limpiarlo.
- Limpie el producto con regularidad, preferiblemente después de cada uso.
- Los limpiadores abrasivos o los objetos afilados pueden dañar la superficie del producto.
- La limpieza debe realizarse con agua y un poco de líquido.

Parrilla de cocción y mandos de control

- Retire la parrilla de la placa
- Limpiar con un paño húmedo
- Secar con un paño seco y suave

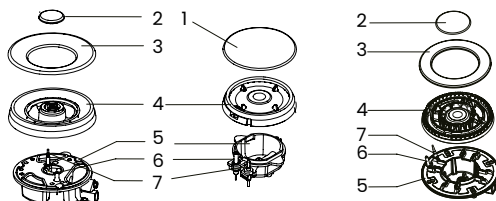
Superficie de la placa

- Limpie la superficie de la placa utilizando un paño suave bien escurrido.
- Seque bien la superficie después de limpiarla.
- Retire los alimentos o líquidos de los quemadores lo antes posible para evitar el riesgo de corrosión.
- Las piezas de acero inoxidable del producto pueden decolorarse. Esto es normal debido a las altas temperaturas. Siempre que utilice el aparato, limpie estas piezas con un producto adecuado para acero inoxidable.

Quemadores

- Todos los elementos de los quemadores pueden desmontarse para su limpieza.
- Lave los elementos del quemador con agua caliente jabonosa y elimine las marcas con una pasta limpiadora suave.
- Si las marcas son difíciles de eliminar, puede utilizarse con cuidado una esponja de níquel bien empapada en jabón.
- Tras la limpieza, asegúrese de secar con un paño suave.

Vuelva a montar los quemadores auxiliares, semirrápido, rápido y triple corona como se indica a continuación:



1. Coloque el difusor de llama (4) sobre el hornillo (5), de modo que el equipo de encendido y el equipo de control de llama se introduzcan en sus respectivos orificios. El difusor de llama debe encajar correctamente.
2. Coloque la cubierta del quemador (1,2,3) sobre el difusor de llama (4), de modo que encajen en sus respectivos orificios.
3. Coloque las partes en el orden correcto después de limpiarlo.
4. Las piezas deben encajar perfectamente.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
La placa no se enciende.	No hay llama La tapa del quemador está mal ensamblada. La válvula del gas está cerrada.	Asegúrese de que la placa está conectada a la red eléctrica y que está encendida. Compruebe si hay un corte de luz en tu casa o en la zona. Ensamble la tapa correctamente. Compruebe que la válvula del gas está abierta.
Llama irregular	La válvula del gas está cerrada. La tapa del quemador está mal ensamblada. Algún resto de comida está obstruyendo la salida de la llama. Los quemadores están mojados.	Compruebe que la válvula del gas está abierta. Ensamble la tapa correctamente. Limpie con un paño seco los posibles restos de comida que puedan estar obstruyendo la salida de la llama. Seque la pata de los quemadores con un paño suave y seco.
Produce ruido al arder y prenderse la llama.	La tapa del quemador está mal ensamblada.	Ensamble la tapa correctamente.
La llama se apaga durante su uso.	Los quemadores están sucios. Se ha vertido algún líquido sobre la llama. Una fuerte corriente de aire ha apagado la llama.	Limpie correctamente los quemadores. Apague el hornillo, espere un minuto y vuelva a encender el hornillo. Apague la placa y compruebe que no hay corrientes de aire que puedan estar afectando a la placa. Espere un minuto y vuelva a encender la placa.
La llama es amarilla.	Los orificios del difusor de la llama están obstruidos. Está usando un gas distinto.	Limpie el difusor de llama. Compruebe el tipo de gas que está utilizando.
La llama es inestable.	La tapa del quemador está mal ensamblada.	Monte la tapa del quemador correctamente.
Huele a gas.	Hay una fuga de gas.	Apague inmediatamente la placa de gas, cierre la válvula de gas y abra las ventanas de la habitación para ventilar. Contacte con el servicio técnico oficial.

Si los problemas no se solucionan, por favor, contacte con su servicio técnico más cercano.

INFINITON

GAS HOB

GAS-CR2B

ean: 8436546195764

GAS-IX02

ean: 8436546195771

GAS-320WB

ean: 8436546195726

GG-331

ean: 8436546192947

GG-332

ean: 8436546192954

GG-429

ean: 8436546196020

GGMCI-315

ean: 8436546192930

GASDL4

ean: 8436546196389

GAS419H

ean: 8436546192961

GG-43BK

Before using your new Infiton product, please read this user manual carefully to learn how to safely and efficiently use the features offered by this device.

Quick Installation guide	26
Safety instructions	27
Installation	31
How to use	37
Cooking with Infiniton	40
Maintenance & cleaning	41
Troubleshooting	42

The joy of cooking

Infiniton would like to give you a brief guide to help you get the most out of your gas hob. Take note!

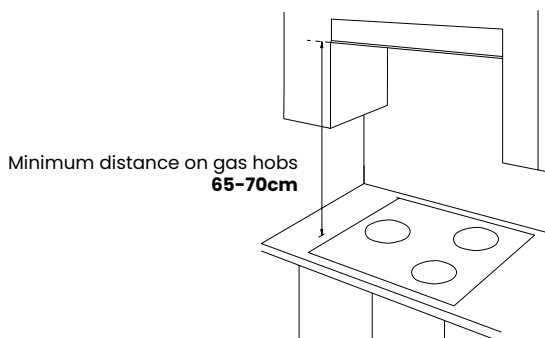
Get the most out of your Infiniton hob

The operation of an Infiniton cooktop is very simple thanks to the technology we have employed to make your everyday life easier. Just follow these simple tips and enjoy a kitchen for years to come.

What is the recommended distance between the hob and the cooker hood?

It will always depend on each model, although the minimum distance between the cooking zone and the extraction zone will generally be between 55cm - 65cm for vitroceramic or induction hobs.

If the hob is a gas hob, the recommended distance will be somewhat greater, between 65cm - 70cm.



Protect the surface of your hob

Use only certified products that do not scratch or damage your cooktop such as liquid or foam cleaners, then apply a clean damp cloth and it will be as good as new.

What power level should I use for each recipe?

It is usual to get down to work with any recipe and use the maximum power of your cooker, but each food is cooked differently. For example, for cooking rice, we will use a low power setting, while medium power settings are ideal for boiling potatoes or a stew. It is advisable to use the maximum power setting only for frying, meat, fish and frozen foods.

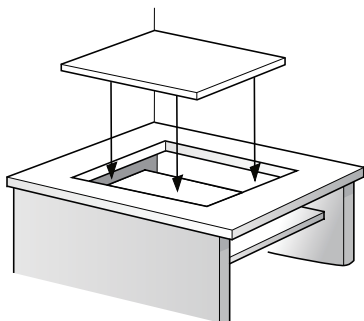
Which equipment can I use on my hob?

If you have a glass-ceramic or gas hob, you can use either. They accept all types of pots and pans. If you have an induction hob, the base of pans and pots must be ferromagnetic and of a certain thickness.

Please read the contents of each section in the instruction manual for detailed instructions on how to operate your new Infiniton cooktop properly.

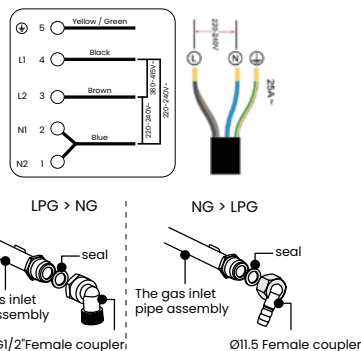
1. Choose a good location

Please refer to the installation section of the user manual.



2. Make the electrical and gas connections

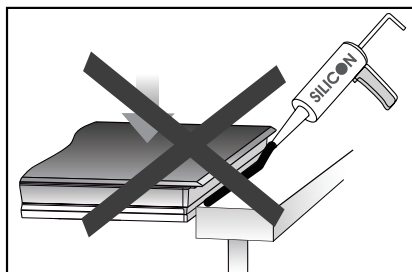
Refer to the electrical and gas connections section of the user manual.



3. Never seal the plate to the recess with silicone.

Sealing the hob with silicone is not recommended, as if the hob has to be removed, it will be very difficult to remove it from the worktop and may even break the glass.

Infiniton is not responsible for any damage caused by applying silicone, which would void the warranty.



4. Switch on the hob

Press the control knob of the cooker you wish to plug in and turn it anticlockwise to its maximum position.

5. Turn off the hob completely

To turn the cooker off, turn the control knob to the gas position.

General security

For your safety and to ensure correct use, before installing and using the device for the first time, please read this user manual carefully, including its tips and warnings. To avoid unnecessary errors and accidents, it is important to ensure that all persons using the device are thoroughly familiar with its operation and safety features. Keep these instructions and ensure that they remain with the device if it is moved or sold, so that all those who use it throughout its lifetime are adequately informed about the use and safety of the device.

For the safety of life and property, observe the precautions in these user instructions, as the manufacturer is not liable for damage caused by omission.

Safety of children and vulnerable persons

- 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 up to 8 years of age can charge and discharge this appliance.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are 8 years of age or older and supervised.
- Keep all containers away from children. There is a risk of suffocation.
- If you are discarding the appliance, pull the plug out of the socket, cut the power cord (as close to the appliance as possible) and remove the door to prevent children from getting an electric shock if it falls or closes.

Electrical connections

- Make sure that the power cord is not trapped by the appliance, as this could damage it.
- Connect the appliance to a grounded socket outlet protected by a fuse that complies with the values in the "Technical specifications" table.
- The installation of the earth connection must be carried out by a qualified electrician.
- Ensure that the machine is installed in accordance with local regulations.
- Water and electrical connections must be carried out by a qualified technician in accordance with the manufacturer's instructions and local safety regulations..

 **WARNING!** Do not use multiple plugs or extension cords.

 **WARNING!** The product must not have an external switching device, such as a timer or connected to a circuit that switches on and off regularly.

 **WARNING!** Do not disconnect the plug from the socket outlet if flammable gases are nearby.

 **WARNING!** Never pull out the plug with wet hands.

 **WARNING!** Always pull the plug, not the cable.

 **WARNING!** Always unplug the product when not in use

If you have an active implanted medical device (e.g. pacemaker or defibrillator), check with your doctor that it complies with EC Council Directive 90/385/EEC of 20 June 1990 as well as EN 45502-2-1 and EN 45502-2-2 and that it has been selected, implanted and programmed in accordance with VDE-AR-E 2750-10.

If these requirements are met and both non-metallic cookware and containers with non-metallic handles are used, the use of this hotplate is harmless under normal conditions of use.

⚠ WARNING! Risk of fire

Leaving the hob unattended when cooking with oil or fat can be dangerous and can cause fires.

- Never leave oils and fats unattended.
- Never try to put out a fire with water, but only by switching off the appliance and then covering the flames with a lid or a fire blanket.
- The cooking surface gets very hot.
- Never place flammable objects on or near the cooking surface.
- Never store objects on the cooking surface.
- The appliance becomes hot.
- Do not store flammable objects or aerosols in the drawers directly below the hob.
- Cooktop covers can cause accidents, e.g. due to overheating, ignition or flying fragments of material.
- Do not use any cooktop covers.
- Always switch the hob off at the main switch after each use.
- Do not wait for the hob to switch off automatically if there is no pan.
- Food may catch fire.
- The cooking process must be monitored. Short processes must be continuously monitored.

⚠ WARNING! Risk of burns

- The appliance and the parts in contact with it (especially if the hob has a frame) become hot during use.
- Proceed with caution to avoid coming into contact with the heating elements.
- Young children (under 8 years of age) should be kept away from the appliance if they are not under the supervision of an adult.
- Protective grids for hotplates can cause accidents.
- Do not use any protective grids for hotplates.
- The appliance becomes hot during operation.
- Allow the appliance to cool down before cleaning.
- Metal objects heat up quickly when they come into contact with the hotplate.
- Never place metal objects such as knives, forks, spoons or lids on the hob.

⚠ WARNING! Risk of electric shock

Disconnect the mains power supply before installing the hob. Failure to do so may result in death or electric shock. The electrical installation must be carried out by professional and qualified personnel.

- If the mains connection cable of this appliance is damaged, it must be replaced with a special connection cable which can be purchased either from the Service Centre or directly from the manufacturer.
- Do not cook on a cracked or broken cooktop. If the surface of the hob is broken or cracked, immediately switch off the appliance at the mains (wall switch) and contact a qualified technician.
- Failure to comply with this advice may result in electric shock or death.

** WARNING! Risk of injury**

- Pans can suddenly jump upwards due to the presence of liquid between the base of the pan and the cooking zone.
- Always keep the cooking zone and the base of the pan dry.
- Never place frozen containers on the cooking zone.
- When cooking in a bain-marie, the glass and the cooking vessel may shatter due to overheating.
- The bain-marie container must not directly touch the base of the pan containing water.
- Use only heat-resistant cooking vessels.
- An appliance with a broken or torn surface can cause injuries and cuts.
- Do not use the appliance if it has a broken or torn surface.

** WARNING! Risk of suffocation**

Children can put the packaging material over their heads, or roll up in it, and suffocate.

- Keep the packaging material out of the reach of children.
- Do not allow children to play with the packaging.
- If children find small parts, they may inhale or swallow them and suffocate.
- Keep small parts out of the reach of children.
- Do not allow children to play with small parts.

Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use.
- Boiling causes smoke and grease spillage which may ignite.
- Never use the appliance as a work or storage surface.
- Never leave objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards), electronic devices (e.g. computers, smartphones) or flammable objects near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field or cause a deflagration in the room.
- Never use the appliance to heat the room.
- After use, always switch off the cooking zones and the hob as described in this manual).
- Do not allow children to play with, sit, stand or climb on the appliance.
- Do not store objects of interest to children in the cabinets above the appliance. Children climbing on the hob can cause serious injury.
- Do not leave children unattended or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability that limits their ability to use the appliance must have a responsible and competent person instruct them in its use. The adult must be convinced that they can use the appliance without danger to themselves or their environment.

- Do not use scouring pads or other abrasive cleaning agents to clean the cooktop as they may scratch the cooktop surface.
- This appliance is intended for use in domestic and similar applications such as: -staff cooking areas in shops, offices and other work environments; -cottages; -by customers in hotels, motels and other residential type environments; -bed and breakfast type environments.

Important safety warnings for gas installations

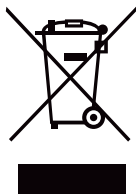
- This appliance must be installed according to the rules and located in a well-ventilated environment. The use of a gas cooker generates heat and humidity in the room where it is installed. Make sure that the cooker is well ventilated: keep the natural ventilation openings open or install a mechanical ventilation device.
- Before installation, make sure that the gas and electrical supply complies with the type specified on the rating plate.
- The gas pipe and power cable must be installed in such a way that they do not touch any part of the appliance.
- Do not spray around the appliance when it is in operation.
- Make sure that the controls are closed when not in use.

If there is a gas leak, take the following precautions

- Do not switch on the light.
- Do not switch off or plug in any electrical appliance and do not touch any electrical socket.
- Stop using the product and turn off the gas valve.
- Open the window to ventilate.
- Contact our technical service.

Service

- Any electrical work required to service the appliance must be carried out by a qualified electrician or competent person.
- This product must be serviced by an authorised Service Centre, and only original spare parts must be used.



This symbol on the product or on its packaging indicates that this product must not be treated as household waste. Instead, it must be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

For more detailed information about recycling of this product, please contact your local authorities, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Packing materials

Materials with the symbol  are recyclable. Dispose of the packaging in a suitable collection container for recycling.

Disposal of the device

1. Disconnect the plug from the socket.
2. Cut the power cord and discard it.

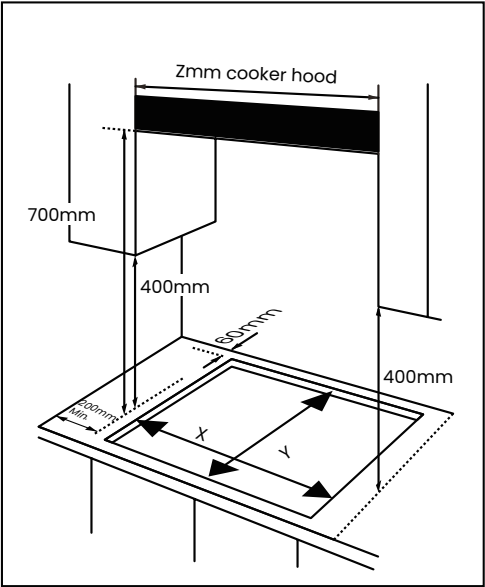
Before installing the hob, make sure that:

- The work surface is square and level, and no structural furniture interferes with space requirements.
- The work surface is made of a heat-resistant and insulating material.
- If the hob is installed above an oven, the oven has a built-in fan.
- The installation shall comply with all clearance requirements and current standards and regulations.
- A suitable disconnection switch is incorporated in the fixed wiring system to allow for complete disconnection of the mains supply. The isolating switch shall be mounted and positioned in accordance with local electrical installation rules and regulations.
- The isolating switch must be approved and must provide 3 mm contact separation on all poles (or on all active [phase] conductors if local wiring regulations allow this variation of requirements).
- The isolating switch must be accessible to the customer after the hob has been installed.
- Consult local building authorities and ordinances if in doubt about installation.
- Use heat-resistant, easy-to-clean finishes (such as ceramic tile) for wall surfaces surrounding the cooktop.

After installing the hob, make sure that:

- The power cord is not accessible through cabinet doors or drawers.
- There is an adequate flow of fresh air from the outside of the cabinet to the base of the hob.
- If the hob is installed on top of a drawer or cabinet, a thermal protection barrier must be installed under the base of the hob.
- The isolation switch is accessible to the customer.

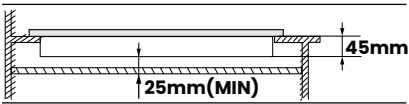
Required distances for the installation of the hob with an extractor hood above it



Model	X(mm)	Y(mm)	Z(mm)
GAS-CR2B GAS-IX02	262	480	300
GG-331 GG-332 GGMCI-315 GG-429 GAS419H GG-43BK	560	480	600
GAS-320WB GASDL4	560	490	600

This appliance must be installed inside a kitchen, ensuring the minimum distance allowed:

- The edges of the hob should have a minimum distance of 60mm from one side or the back of the hob.
- 700mm between the high point of the surface of the hob (including the burners) and the underside of any horizontal surface on which it rests.
- 400mm between the surface of the plate, provided that the bottom of the horizontal surface is in line with the other edge of the plate. If the bottom is lower than 400mm, then there should be at least 50mm horizontally to the edge of the plate.



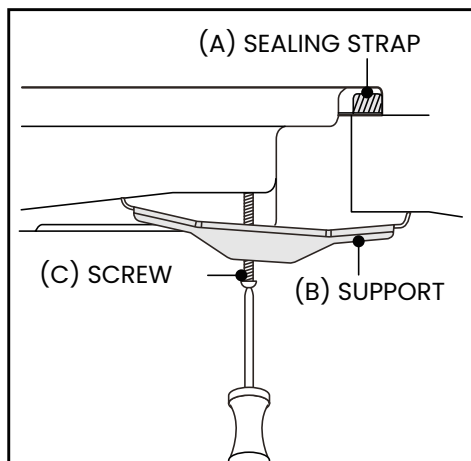
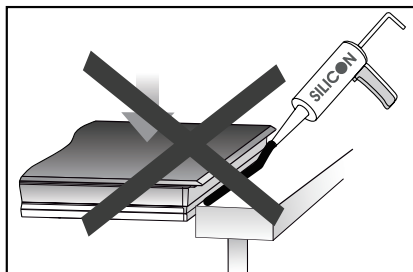
Note: The oven must have forced ventilation to install a hob on top of it. Check the oven dimensions in the installation manual.

1. Remove the cooking grate, burner cover and flame spreader, and place the product upside down on a padded mat.
2. Make sure that the ignition equipment and flame control equipment are not affected in this operation.
3. Stick the sponge on the edge around the bottom perimeter of the product. Do not leave gaps that have not been sealed with the sponge along the entire perimeter.

Never seal the plate to the recess with silicone.

Sealing the hob with silicone is not recommended, as if the hob has to be removed, it will be very difficult to remove it from the worktop and may even break the glass.

Infiniton is not responsible for any damage caused by applying silicone, which would void the warranty.

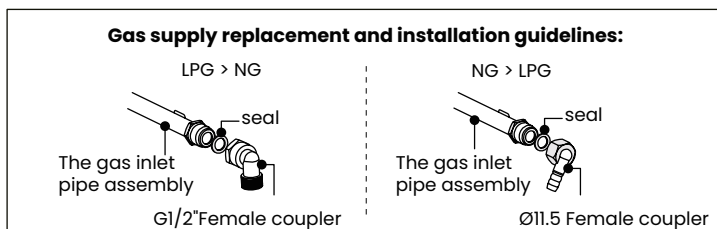


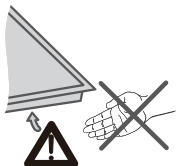
1. Position the bracket (B) by aligning it over the screw holes. There is a set of screw holes for each corner of the plate (H). Slightly tighten the screw (C) towards the bracket (B), so that the bracket locks onto the hob and you can adjust the position.
2. Carefully rotate the hotplate and then gently insert it into the recess you have cut out.
3. On the underside of the hob, adjust the brackets to the appropriate position on the hob. Then tighten the screws (C) to ensure that it is secured in position.

Gas connection

This appliance must be installed and connected in accordance with installation regulations in force in the country in which the appliance is to be used.

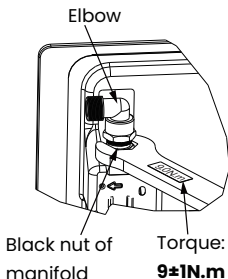
This appliance is supplied to run on LPG and natural gas. Conversion for use on LPG and natural gases must only be undertaken by a qualified person.





Installation of appliance

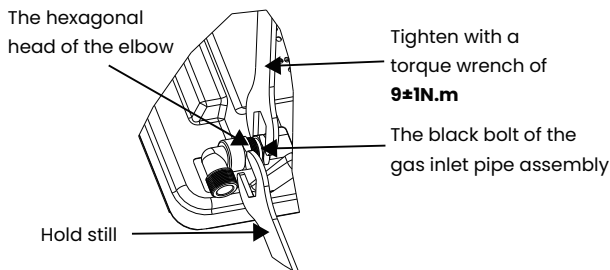
Note: Wear protective gloves to fit the hob.



⚠ Caution!

If necessary to adjust or install the elbow, it is allowed only torque wrench with **9±1N.m**, and work on the Black nut of manifold instead of on the elbow.

(1) Adjusting the direction of elbow

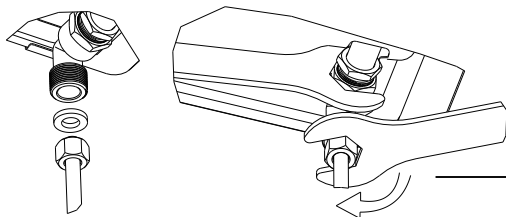


After loosening the elbow, adjust the elbow interface to the required direction as required, and keep the hexagonal head of the elbow motionless with a wrench. Use a **9±1N.m** torque wrench to tighten the black bolt of the gas inlet pipe assembly. Ensure that the torque of the wrench is within the required range to prevent elbow breakage or damage caused by excessive force.

After the installation is tightened, check whether the parts are in good condition and test the air tightness to ensure the tightness of the installation. The installer is responsible for the results of the process.

(2) Installing the gas hob

This appliance should be installed by a registered Gas Safe Engineer!



Do not use too much force when tightening; Otherwise, it will cause elbow fracture or rubber ring deformation and leakage. Note that the torque wrench must be used to tighten with a torque of **10N.m**. The maximum torque cannot exceed **20N.m**.

Gas connection

The gas connection must be located in position where the stop tap is accessible. The end of the inlet connection point of the gas hob has a 1/2" thread that allows for:

- A fixed connection
- Connection using a flexible pipe

The watertight seal supplied must be inserted between the manifold outlet and the gas supply. You must prevent the pipe from coming into contact with moving parts of the kitchen unit (for example, a drawer) and prevent access to any spaces which might become obstructed.



Danger of leaks!

If any connection is handled, check the seal.

The manufacturer is not liable for any connection leaking, after being handled.

- According to the law, all gas equipment must be installed by competent persons in accordance with current legislation on safety of installations and rules of use.
- Make sure that you comply with the law.

Model	Gas type & pressure	Heat input and orifice size marked(mm)			
		Wok burner	Rapid burner	Semi-rapid	Auxiliary-rapid
		3.3kW(241g/h)	3.0kW(218g/h)	1.75kW(127g/h)	1.0kW(73g/h)
GAS-CR2B GAS-IX02	G30 29mbar	0.91	/	/	0.50
	G20 20mbar	1.39	/	/	0.78
GAS-320WB GG-429 GASDL4 GG-43BK	G30 29mbar	0.93	/	0.66	0.50
	G20 20mbar	1.28	/	1.00	0.78
GGMCI-315 GAS419H	G30 29mbar	/	0.87	0.66	0.50
	G20 20mbar	/	1.30	1.00	0.78
		3.6kW(262g/h)	3.0kW(218g/h)	1.75kW(127g/h)	1.0kW(73g/h)
GG-331 GG-332	G30 29mbar	0.97	/	0.66	0.50
	G20 20mbar	1.41	/	1.00	0.78

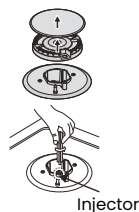
Gas conversion

- Exercise caution in operations and adjustments when converting from one gas to another.
- This work must be carried out by a qualified technician.
- Before starting, turn off the gas and electrical power to the appliance.

1. Replace the burner nozzle

Remove the pot support, burner cap and flame spreader.

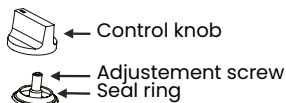
Unscrew the injector with a 7 mm spanner and replace it with the injector stipulated for the new gas flow. After replacement, it is advisable to tighten the injectors in place.



2. Adjust the minimum flame level

Turn the knob to the minimum.

Remove the knob inside the spanner shaft and tighten the small screw in the centre of the spanner shaft. The correct setting is obtained when the flame is approximately 3-4 mm long.



*** For butane/propane gas, the screw adjustment must be correctly tightened.**

correctly tightened.

*** Replace the key in the knob.**

*** Make sure that the flame does not go out quickly when going from maximum to minimum.**

Make sure that the flame does not go out quickly when switching from maximum to minimum.

Repeat this process for each of the gas connections.

⚠ WARNING!



Electric shock hazard

Disconnect the mains power supply before installing the board. Failure to do so may result in death or electric shock. The electrical and plumbing installation must be carried out by professional and qualified personnel.

About the mains connection

For personal safety reasons:

- Do not use an extension cord or adapter plug with this product.
- Do not, under any circumstances, cut or remove the grounding wire from the power cord.

Electrical requirements

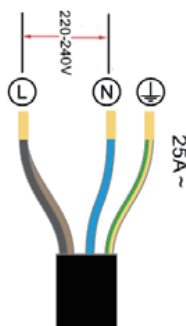
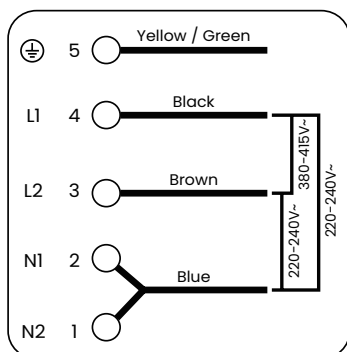
Refer to the specification label for voltage rating and connect the board to the appropriate power supply.

⚠ Precautions

1. The hob must be installed by qualified personnel or technicians. Please never carry out the operation yourself if you are not sure.
2. The hob must not be installed directly above a dishwasher, refrigerator, freezer, washing machine or tumble dryer, as moisture may damage the electronics of the hob.
3. The materials surrounding the cooking zone must ensure optimum heat radiation to improve reliability.
4. The wall and worktop must be able to withstand high temperatures.
5. A steam cleaner must not be used.

Electrical connection

- Make sure that the voltage and frequency of the current correspond to those on the specification label.
- Only connect the plug to a properly grounded outlet.
- If the socket to which the product is to be connected is not suitable for the plug, replace the plug, rather than using an adapter or similar, as this may cause overheating and burns.
- The power cord must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature does not exceed 75°C at any point.



The picture on the left shows how the electrical connection is to be made using two types of connection:

- Single-phase
- Three-phase

If the cable is damaged, it must be replaced immediately.

If the appliance is connected directly to the mains, a single-pole circuit breaker with an opening of at least 3 mm between the contacts must be installed.

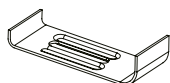
of at least 3 mm between the contacts.

The cable must not be bent or compressed.

Technical specifications

Weight and dimensions are approximate. As we continually strive to improve our products, we may change specifications and designs without notice.

Model	Top Plate	Dimension (W*D*H)	Ignition device	Gas Connection	Electric supply	Burner Feature	Σ Qn
GAS-CR2B	Glass	520*300*90	Continuous Ignition Type	G1/2 thread	220-240Vac, 50Hz-60Hz, 2W	Mini Wok(1), Auxiliary(1)	4.3kW
GAS-IX02	Stainless Steel	520*300*90					
GG-331	Glass	600*510*90				Wok(1), Semi-rapid(1), Auxiliary(1)	6.35kW
GG-332	Glass	600*510*90					
GAS-320WB	Stainless Steel	590*510*90				Rapid(1), Semi-rapid(1), Auxiliary(1)	6.05kW
GGMCI-315	Glass	600*510*90				Wok(1), Semi-rapid(1), Auxiliary(1)	5.75kW
GG-429 GG-43BK	Glass	600*510*102				Rapid(1), Semi-rapid(2), Auxiliary(1)	7.8kW
GASDL4	Stainless Steel	590*510*90				Rapid(1), Semi-rapid(2), Auxiliary(1)	7.5kW
GAS419H	Stainless Steel	600*510*95					



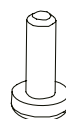
Support

GAS-CR2B / GAS-IX02 (2)
GG-331 / GG-332 /
GAS-320WB / GASDL4 /
GAS419H / GGMCI-315 /
GG-429 / GG-43BK (4)



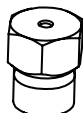
Sponge

GAS-CR2B / GAS-IX02
(2) GG-331 / GG-332 /
GAS-320WB / GASDL4 /
GAS419H / GGMCI-315 /
GG-429 / GG-43BK (4)



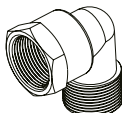
Screw

GAS-CR2B / GAS-IX02
(2) GG-331 / GG-332 /
GAS-320WB / GASDL4 /
GAS419H / GGMCI-315 /
GG-429 / GG-43BK (4)



Injector

GAS-CR2B / GAS-IX02 (2)
GG-331 / GG-332 /
GAS-320WB / GGMCI-315(3)
GASDL4 / GAS419H /
GG-429 / GG-43BK (4)



Gas elbow (1)



User's manual (1)

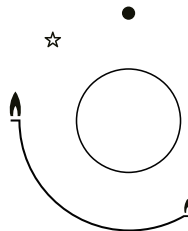
How to use your Infiniton gas hob

The following symbols will appear on the control panel near each control knob:

● Gas off / cut off gas supply to this fire

🔥 Long flame (maximum setting)

🔥 Short flame (minimum setting)



- The minimum setting is the one at the counterclockwise end.
- All operating positions must be selected between the maximum and minimum positions.
- The symbol on the control panel near the control knob will indicate the operation of the burner in question.

Automatic ignition with flame failure safety device

The product is equipped with a flame failure safety device on each burner, which is designed to stop gas leakage.

Switching on the gas hob

1. Press the control knob of the hob you wish to plug in and turn it anticlockwise to the maximum position.
2. Holding down the knob will activate the automatic ignition of the hob.
3. Hold down the knob for 15 seconds after the flame appears. If after 15 seconds the burner has not ignited, stop using the appliance, open the door and/or wait at least 1 minute before attempting another ignition.
4. After this 15 second interval, to regulate the flame, you must continue to turn the knob anticlockwise until the flame has a considerable level.
5. The operating position must be between the maximum and minimum position.
6. To turn the cooker off, turn the knob to the gas position.
7. In the event of a misfire, the burners can be properly covered with a match.

The diameter of the back of the pan should correspond to the following table for the proper functioning of the gas hob.

Burners	Pans	
	Min	Max
Triple crown	200mm	240mm
Fast	200mm	240mm
Semi-fast	200mm	240mm
Auxiliary	120mm	160mm

Do not use cooking utensils that extend beyond the edges of the cooker.

NO		YES	
	Do not use small diameter cookware on large burners. The flame should never come up the sides of the cookware.	Always use cookware that is suitable for each burner, to avoid wasting gas and discoloring the cookware.	
	Avoid cooking without a lid or with the lid half off -as this wastes energy.	Place a lid on the cookware.	
	Do not use a pan with a convex or concave bottom.	Only use pots, saucepans and frying pans with a thick, flat bottom.	
	Do not place cookware on one side of a burner, as it could tip over. Do not use cookware with a large diameter on the burners near the controls, which when placed on the middle of the burner may touch the controls or be so close to them that they increase the temperature in this area and may cause damage.	Always place the cookware right over the burners, not to one side.	
	Never place cookware directly on top of the burner.		
	Do not place anything, e.g. flame tamer, asbestos mat, between pan and pan support as serious damage to the appliance may result.	Place the cookware on top of the trivet.	
	Do not use excessive weight and do not hit the cooktop with heavy objects.	Handle cookware carefully when they are on the burner.	

- **It is not recommended to use hot grill pans, frying pans or stone grills simultaneously on several burners because the resulting heat may cause damage to the appliance.**
- **Do not touch the upper plate and cooking grate while in use.**
- **As soon as the liquid starts to boil, lower the flame to keep the liquid at a simmer.**

Cooking tips and hints

⚠ WARNING! Be careful when frying, as oil and fat heat up very quickly, especially when using the Boost function. At extremely high temperatures, oil and fat ignite spontaneously, posing a serious fire hazard.

- When food starts to boil, reduce the temperature.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining heat.
- Reduce the amount of liquid or fat to reduce cooking time.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has warmed up.

Simmering

Simmering occurs below boiling point, at about 85°C, when bubbles gradually rise to the surface of the liquid being cooked. This is the key to delicious soups and tender stews, as the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based sauces and flour-thickened sauces below the boiling point.

Cooking rice

Some tasks, such as cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure that the food is cooked properly in the recommended time.

Browning a fillet of meat

For cooking juicy and tasty steaks:

1. Let the meat stand at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat a large frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then place the meat in the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Time may vary from 2 to 8 minutes per side. Press the steak to measure the degree of doneness: the more firm the steak looks, the more done it is.
5. Let the steak rest on a warm plate for a few minutes to relax and tenderise before serving.

Stir-fry

1. Choose a flat-bottomed wok (induction compatible) or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook the meat first, set aside and keep warm.
5. Sauté the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to heat through.
7. Serve immediately.

⚠ WARNING! When an unsuitably sized or non-magnetic frying pan (e.g. aluminium) or any other small object (e.g. knife, fork...) is left on the hob, the hob will automatically switch to standby within 1 minute. The fan will continue to run for another 1 minute.

General cleaning

- Cleaning should only be carried out when the product is completely cool.
- The product must be disconnected from the mains before cleaning.
- Clean the product regularly, preferably after each use.
- Abrasive cleaners or sharp objects may damage the surface of the product.
- Cleaning should be carried out with water and a little liquid.

Cooking grate and control knobs

- Remove the grill from the hob
- Clean with a damp cloth
- Dry with a soft dry cloth

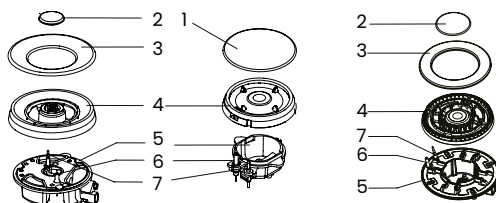
Hob surface

- Clean the surface of the hob using a soft, well-wrung cloth.
- Dry the surface thoroughly after cleaning.
- Remove food or liquids from the burners as soon as possible to avoid the risk of corrosion.
- The stainless steel parts of the product may discolour. This is normal due to high temperatures.
- Whenever you use the appliance, clean these parts with a product suitable for stainless steel.

Burners

- All burner elements can be removed for cleaning.
- Wash the burner elements with hot soapy water and remove marks with a mild cleaning paste.
- If the marks are difficult to remove, a nickel sponge well soaked in soap can be carefully used.
- After cleaning, be sure to dry with a soft cloth.

Refit the auxiliary, semi-fast, fast and triple crown burners as follows:



1. Place the flame diffuser (4) on the burner (5), so that the ignition equipment and the flame control equipment are inserted into their respective holes. The flame diffuser must fit correctly.
2. Place the burner cover (1,2,3) over the flame diffuser (4), so that they fit into their respective holes.
3. Place the parts in the correct order after cleaning.
4. The parts must fit perfectly.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The hob does not light.	No flame. Burner cap is incorrectly assembled. Gas valve is closed. closed.	Make sure that the hob is connected to the mains connected to the mains and that it is switched on. Check if there is a power cut in your home or in the area. Assemble the lid correctly. Check that the gas valve is open.
Irregular flame	The gas valve is closed. The burner cap is incorrectly assembled. Some food residue is obstructing the flame outlet. Burners are wet.	Check that the gas valve is open. Assemble the lid correctly. Clean with a dry cloth any food debris that may be obstructing the flame outlet. Dry the burner feet with a soft, dry cloth.
Noise when flame burns and ignites.	The burner cover is incorrectly assembled.	Assemble the cover correctly.
Flame goes out during use.	Burners are dirty. Liquid has been spilled on the flame. A strong draught has extinguished the flame.	Clean the burners properly. Turn the cooker off, wait for one minute and then turn the cooker on again. Turn the hob off and check that there are no draughts that could be affecting the hob. Wait one minute and turn the hob back on.
Flame is yellow.	Flame diffuser orifices are clogged. You are using a different gas.	Clean the flame diffuser. Check the type of gas you are using.
Flame is unstable.	The burner cap is incorrectly assembled.	Mount the burner cap correctly.
Smells of gas.	There is a gas leak.	Immediately turn off the gas hob, close the gas valve and open the windows in the room to ventilate. Contact the official technical service.

If the problems are not solved, please contact your nearest service centre.

INFINITON

GAS HOB

GAS-CR2B

ean: 8436546195764

GAS-IX02

ean: 8436546195771

GAS-320WB

ean: 8436546195726

GG-331

ean: 8436546192947

GG-332

ean: 8436546192954

GG-429

ean: 8436546196020

GGMCI-315

ean: 8436546192930

GASDL4

ean: 8436546196389

GAS419H

ean: 8436546192961

GG-43BK

Antes de utilizar o seu novo produto Infiniton, leia atentamente este manual do utilizador para aprender a utilizar com segurança e eficiência as funcionalidades oferecidas por este dispositivo.

Guia rápida de utilização	46
Informação de segurança	47
Instalação	51
Como utilizar	57
Cozinhando com Infiniton	60
Manutenção e limpeza	61
Solução de problemas	62

O prazer de cozinhar

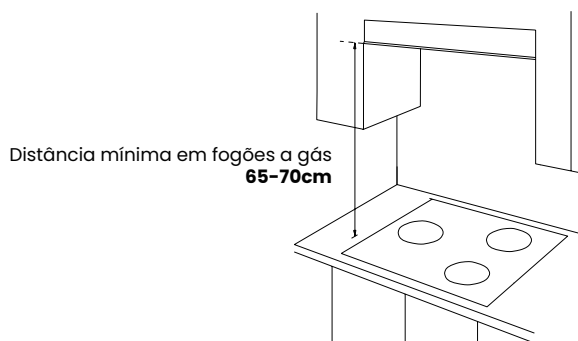
Infiniton gostaria de lhe dar um breve guia para o ajudar a tirar o máximo partido da sua placa de gás, vitrocerâmica ou de indução. Tome nota!

Aproveite ao máximo a sua placa Infiniton

O funcionamento de um fogão Infiniton é muito simples graças à tecnologia que empregamos para facilitar a sua vida quotidiana. Basta seguir estas dicas simples e desfrutar de uma cozinha durante anos.

Qual é a distância recomendada entre a placa de cozedura e o exaustor?

Dependerá sempre de cada modelo, embora a distância mínima entre a zona de cozedura e a zona de extracção seja geralmente entre 55cm - 65cm para fogões vitrocerâmicos ou de indução. Se a placa for uma placa de gás, a distância recomendada será um pouco maior, entre 65cm - 70cm.



Proteja a superfície da sua placa

Utilize apenas produtos certificados que não riscuem ou danifiquem o seu fogão, tais como produtos de limpeza líquidos ou de espuma, depois aplique um pano limpo e húmido e ficará como novo.

Que nível de potência devo usar para cada receita?

É habitual começar a trabalhar com qualquer receita e usar o máximo de potência do seu fogão, mas cada alimento é cozinhado de forma diferente. Por exemplo, para cozinhar arroz, utilizaremos uma potência baixa, enquanto que as potências médias são ideais para cozer batatas ou um guisado. É aconselhável utilizar a potência máxima apenas para frituras, carne, peixe e alimentos congelados.

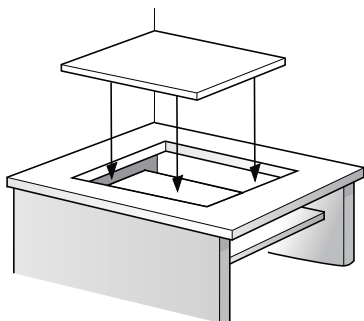
Que equipamento posso utilizar na minha placa?

Se tiver uma placa de vitrocerâmica ou de gás, pode usar qualquer uma delas. Aceitam todos os tipos de tachos e panelas. Se tiver uma placa de indução, a base dos tachos e panelas deve ser ferromagnética e de uma certa espessura.

Por favor leia o conteúdo de cada secção do manual de instruções para instruções detalhadas sobre como operar correctamente a sua nova placa de cozedura Infiniton.

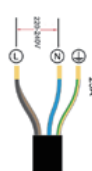
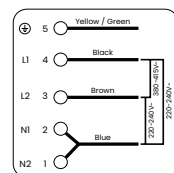
1. Seleccione uma boa localização

Consulte por favor a secção de instalação do manual do utilizador.



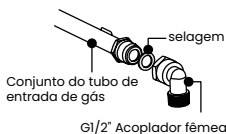
2. Fazer a ligação eléctrica

Consultar a secção de ligações eléctricas no manual do utilizador.



LPG > NG

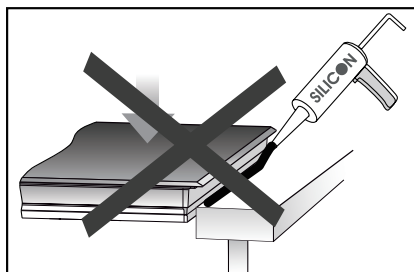
NG > LPG



3. Nunca selar a placa até ao recesso com silicone.

Não é recomendado selar a placa com silicone, como se a placa tiver de ser removida, será muito difícil removê-la da bancada e o vidro poderá rachar.

A Infiniton não é responsável por quaisquer danos causados pela aplicação de silicone, o que anularia a garantia.



4. Ligar a placa

Pressione o botão de controlo do fogão que deseja ligar e rode-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a sua posição máxima.

5. Desligar completamente a placa

Desligar a placa usando o botão On/Off.

Segurança geral

Para sua segurança e para garantir uma utilização correcta, antes de instalar e utilizar o dispositivo pela primeira vez, leia atentamente este manual do utilizador, incluindo as suas dicas e avisos. Para evitar erros e acidentes desnecessários, é importante assegurar que todas as pessoas que utilizam o dispositivo estejam completamente familiarizadas com o seu funcionamento e características de segurança. Guarde estas instruções e assegure-se de que elas permaneçam com o dispositivo se este for deslocado ou vendido, de modo a que todos aqueles que o utilizam ao longo da sua vida útil sejam adequadamente informados sobre a utilização e segurança do dispositivo.

Para a segurança de vidas e bens, observar as precauções destas instruções de utilização, uma vez que o fabricante não é responsável por danos causados por omissão.

Segurança das crianças e das pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, se lhes tiver sido dada supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de uma forma segura e compreender os perigos envolvidos.
- As crianças até aos 8 anos de idade podem carregar e descarregar este aparelho.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção do utilizador não devem ser feitas por crianças a menos que tenham 8 anos de idade ou mais e sejam supervisionadas.
- Manter todos os recipientes afastados das crianças. Há um risco de asfixia.
- Se estiver a descartar o aparelho, retire a ficha da tomada, corte o cabo eléctrico (o mais próximo possível do aparelho) e retire a porta para evitar que as crianças apanhem um choque eléctrico se este cair ou fechar.

Conexões eléctricas

- Certifique-se de que o cabo de alimentação não está preso pelo aparelho, pois isto pode danificá-lo.
- Ligar o aparelho a uma tomada com ligação à terra protegida por um fusível que cumpra os valores da tabela "Especificações técnicas".
- A instalação da ligação à terra deve ser efectuada por um electricista qualificado.
- Assegurar que a máquina é instalada de acordo com os regulamentos locais.
- As ligações de água e eléctricas devem ser efectuadas por um técnico qualificado, de acordo com as instruções do fabricante e os regulamentos de segurança locais.

 **ADVERTÊNCIA!** Não utilizar plugues múltiplos ou fios de extensão.

 **ADVERTÊNCIA!** O produto não deve ter um dispositivo de comutação externo, tal como um temporizador ou ligado a um circuito que ligue e desligue regularmente.

 **ADVERTÊNCIA!** Não desligar a ficha da tomada se houver gases inflamáveis nas proximidades.

 **ADVERTÊNCIA!** Nunca puxe a ficha com as mãos molhadas.

 **ADVERTÊNCIA!** Puxe sempre a ficha, não o cabo.

 **ADVERTÊNCIA!** Desligar sempre o produto da tomada quando não estiver a ser utilizado.

Se tiver um dispositivo médico implantado activo (por exemplo, pacemaker ou desfibrilador), verifique com o seu médico se este está em conformidade com a Directiva 90/385/CEE do Conselho da CE de 20 de Junho de 1990, bem como com as normas EN 45502-2-1 e EN 45502-2-2 e se foi seleccionado, implantado e programado de acordo com a VDE-AR-E 2750-10. Se estes requisitos forem satisfeitos e forem utilizados utensílios e recipientes não metálicos com cabos não metálicos, a utilização desta placa de aquecimento é inofensiva em condições normais de utilização.

⚠ ADVERTÊNCIA! Risco de incêndio

Deixar a placa sem vigilância quando se cozinha com óleo ou gordura pode ser perigoso e pode causar incêndios.

- Nunca deixar óleos e gorduras sem vigilância.
- Nunca tente apagar um incêndio com água, mas apenas desligando o aparelho e depois cobrindo as chamas com uma tampa ou um cobertor de incêndio.
- A superfície de cozedura fica muito quente.
- Nunca colocar objectos inflamáveis sobre ou perto da superfície de cozedura.
- Nunca armazenar objectos sobre a superfície de cozedura.
- O aparelho torna-se quente.
- Não armazenar objectos inflamáveis ou aerossóis nas gavetas directamente por baixo da placa.
- As tampas de cozedura podem causar acidentes, por exemplo, devido a sobreaquecimento, ignição ou fragmentos voadores de material.
- Não utilizar tampas de cozedura.
- Desligar sempre a placa de cozedura no interruptor principal após cada utilização.
- Não esperar que a placa se desligue automaticamente se não houver panela.
- Os alimentos podem pegar fogo.
- O processo de cozedura deve ser controlado. Os processos curtos devem ser continuamente monitorizados.

⚠ ADVERTÊNCIA! Risco de queimaduras

- O aparelho e as peças em contacto com ele (especialmente se a placa tiver uma armação) ficam quentes durante a utilização.
- Proceder com cuidado para evitar entrar em contacto com os elementos de aquecimento.
- As crianças pequenas (menores de 8 anos) devem ser mantidas afastadas do aparelho se não estiverem sob a supervisão de um adulto.
- As grelhas protectoras para placas de aquecimento podem causar acidentes.
- Não utilizar qualquer grade de protecção para placas de aquecimento.
- O aparelho fica quente durante o funcionamento.
- Permitir que o aparelho arrefeça antes de ser limpo.
- Os objectos metálicos aquecem rapidamente quando entram em contacto com a placa de aquecimento.
- Nunca colocar objectos metálicos tais como facas, garfos, colheres ou tampas na placa.

⚠ ADVERTÊNCIA! Risco de choque eléctrico

Desligar a fonte de alimentação antes de instalar a placa. Se não o fizer, pode resultar em morte ou choque eléctrico. A instalação eléctrica deve ser levada a cabo por pessoal profissional e qualificado.

- Se o cabo de ligação de rede deste aparelho for danificado, deve ser substituído por um cabo de ligação especial que pode ser adquirido quer no Centro de Serviço quer directamente no fabricante. Não cozinhar numa placa partida ou rachada. Se a superfície da placa estiver partida ou rachada,
- desligar imediatamente o aparelho na rede (interruptor de parede) e contactar um técnico qualificado.
- O não cumprimento deste conselho pode resultar em choque eléctrico ou morte.

⚠ ADVERTÊNCIA! Risco de lesão

- As painéis podem saltar subitamente para cima devido à presença de líquido entre a base da panela e a zona de cozedura.
- Manter sempre seca a zona de cozedura e a base da panela.
- Nunca colocar recipientes congelados na zona de cozedura.
- Ao cozinhar em banho-maria, o vidro e o recipiente de cozedura podem estilhaçar-se devido ao sobreaquecimento.
- O recipiente de banho-maria não deve tocar directamente na base da frigideira que contém água.
- Utilizar apenas recipientes de cozedura resistentes ao calor.
- Um aparelho com uma superfície partida ou rasgada pode causar lesões e cortes.
- Não utilizar o aparelho se este tiver uma superfície partida ou rasgada.

⚠ ADVERTÊNCIA! Risco de asfixia

As crianças podem colocar o material de embalagem sobre as suas cabeças, ou enrolar nele, e asfixiar.

- Manter o material de embalagem fora do alcance das crianças.
- Não permitir que as crianças brinquem com a embalagem.
- Se as crianças encontrarem peças pequenas, podem inalá-las ou engoli-las e sufocá-las.
- Manter as pequenas peças fora do alcance das crianças.
- Não permitir que as crianças brinquem com peças pequenas.

Importantes instruções de segurança

- Nunca deixar o aparelho sem vigilância quando estiver a ser utilizado.
- A ebulição provoca o derrame de fumo e gordura que pode incendiar.
- Nunca utilizar o aparelho como superfície de trabalho ou de armazenamento.
- Nunca deixar objectos ou utensílios sobre o aparelho.
- Não colocar ou deixar objectos magnetizáveis (por exemplo, cartões de crédito, cartões de memória), dispositivos electrónicos (por exemplo computadores, smartphones) ou objectos inflamáveis perto do aparelho, pois podem ser afectados pelo seu campo electromagnético ou causar uma deflagração na sala.
- Nunca utilize o aparelho para aquecer a sala.
- Após utilização, desligar sempre as zonas de cozedura e a placa de cozedura como descrito neste manual).
- Não permitir que as crianças brinquem com o aparelho, sentem-se, fiquem de pé ou subam ao aparelho.
- Não guardar objectos de interesse para as crianças nos armários por cima do aparelho. Crianças que trepam na placa podem causar ferimentos graves.
- Não deixar crianças desacompanhadas ou desacompanhadas na área em que o aparelho está a ser utilizado.
- As crianças ou pessoas com uma deficiência que limite a sua capacidade de utilizar o aparelho devem ter uma pessoa responsável e competente que as instrua na sua utilização. O adulto deve estar convencido de que pode utilizar o aparelho sem perigo para si próprio ou para o seu ambiente.
- Não reparar ou substituir qualquer parte do aparelho, a menos que especificamente recomendado no manual.
- Quaisquer outras reparações devem ser efectuadas por um técnico qualificado.
- Não coloque ou deixe cair objectos pesados sobre o seu fogão.
- Não fique de pé na sua placa.

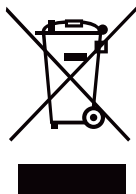
- Não usar painéis com bordas recortadas ou painéis de arrastamento através da superfície. Não utilizar esfregões ou outros agentes abrasivos para limpar a placa de cozedura, pois podem riscar a superfície da placa.
- Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares como, por exemplo:
 - zonas de cozinha de pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - cottages; - por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial; - ambientes do tipo cama e pequeno-almoço.

Avisos de segurança importantes para instalações de gás

- Este aparelho deve ser instalado de acordo com as regras e localizado num ambiente bem arejado. A utilização de um fogão a gás gera calor e humidade na sala onde é instalado.
- Certifique-se de que o fogão é bem ventilado: mantenha as aberturas de ventilação natural abertas ou instale um dispositivo de ventilação mecânica.
- Antes da instalação, certificar-se de que o fornecimento de gás e electricidade está em conformidade com o tipo especificado na placa de classificação.
- O tubo de gás e o cabo eléctrico devem ser instalados de modo a não tocarem em nenhuma parte do aparelho.
- Não pulverizar à volta do aparelho quando este estiver em funcionamento.
- Certificar-se de que os comandos estão fechados quando não estão a ser utilizados.
- Se houver uma fuga de gás, tomar as seguintes precauções Não acender a luz.
- Não desligar ou ligar qualquer aparelho eléctrico e não tocar em nenhuma tomada eléctrica.
- Parar de utilizar o produto e desligar a válvula de gás.
- Abrir a janela para ventilar.
- Contactar o nosso serviço técnico.

Serviço

- Qualquer trabalho eléctrico necessário para a manutenção do aparelho deve ser efectuado por um electricista qualificado ou por uma pessoa competente.
- Este produto deve ser mantido por um Centro de Serviço autorizado, e só devem ser utilizadas peças sobressalentes originais.



Este símbolo no produto ou na sua embalagem indica que este produto não deve ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser levado para o ponto de recolha apropriado para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. Ao garantir que este produto é eliminado correctamente, ajudará a prevenir potenciais consequências negativas para o ambiente e a saúde humana, que de outra forma poderiam ser causadas por um manuseamento inadequado dos resíduos deste produto.

Para informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, queira contactar as autoridades locais, o serviço de eliminação de resíduos domésticos ou a loja onde adquiriu o produto.

Materiais de embalagem

Os materiais marcados com o símbolo  são recicláveis. Por favor, eliminar a embalagem num recipiente de recolha adequado para reciclagem.

Eliminação do aparelho

1. Desligar a ficha da tomada da rede eléctrica.
2. Cortar o cabo eléctrico e eliminá-lo.

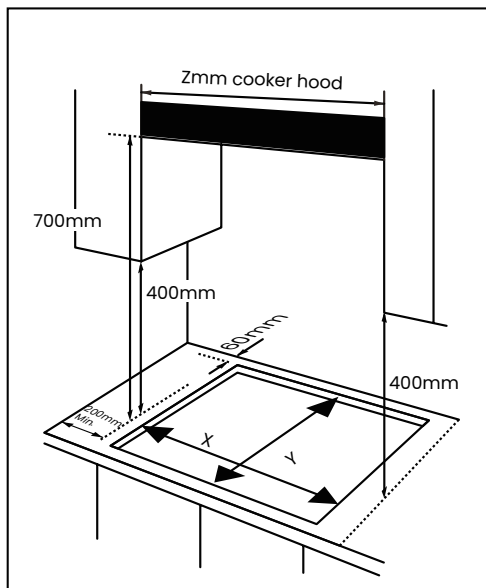
Before installing the hob, make sure that:

- The work surface is square and level, and no structural furniture interferes with space requirements.
- The work surface is made of a heat-resistant and insulating material.
- If the hob is installed above an oven, the oven has a built-in fan.
- The installation shall comply with all clearance requirements and current standards and regulations.
- A suitable disconnection switch is incorporated in the fixed wiring system to allow for complete disconnection of the mains supply. The isolating switch shall be mounted and positioned in accordance with local electrical installation rules and regulations.
- The isolating switch must be approved and must provide 3 mm contact separation on all poles (or on all active [phase] conductors if local wiring regulations allow this variation of requirements).
- The isolating switch must be accessible to the customer after the hob has been installed.
- Consult local building authorities and ordinances if in doubt about installation.
- Use heat-resistant, easy-to-clean finishes (such as ceramic tile) for wall surfaces surrounding the cooktop.

After installing the hob, make sure that:

- The power cord is not accessible through cabinet doors or drawers.
- There is an adequate flow of fresh air from the outside of the cabinet to the base of the hob.
- If the hob is installed on top of a drawer or cabinet, a thermal protection barrier must be installed under the base of the hob.
- The isolation switch is accessible to the customer.

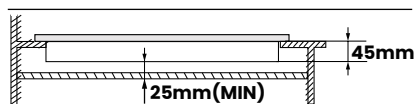
Distâncias necessárias para a instalação da placa com um exaustor acima dela



Model	X(mm)	Y(mm)	Z(mm)
GAS-CR2B GAS-IX02	262	480	300
GG-331 GG-332 GGMCI-315 GG-429 GAS419H GG-43BK	560	480	600
GAS-320WB GASDL4	560	490	600

Este aparelho deve ser instalado dentro de uma cozinha, garantindo a distância mínima permitida:

- As extremidades da placa devem ter uma distância mínima de 60mm de um dos lados ou da parte de trás da placa.
- 700mm entre o ponto mais alto da superfície da placa (incluindo os queimadores) e a parte inferior de qualquer superfície horizontal sobre a qual se apoia.
- 400mm entre a superfície da placa, desde que o fundo da superfície horizontal esteja em linha com a outra extremidade da placa. Se o fundo for inferior a 400mm, então deve haver pelo menos 50mm na horizontal até ao bordo da placa.



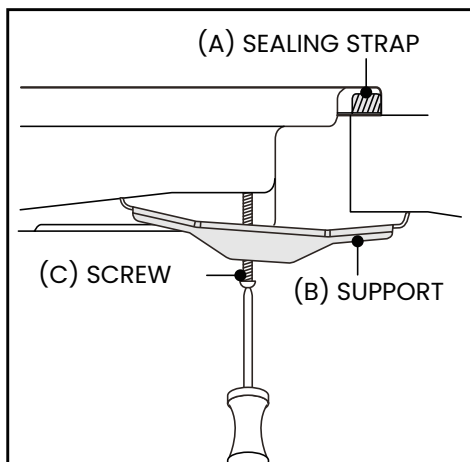
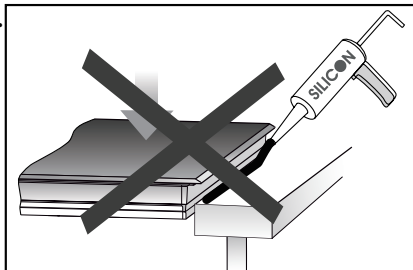
Nota: O forno deve ter ventilação forçada para instalar uma placa em cima dele. Verificar as dimensões do forno no manual de instalação.

1. Retirar a grelha de cozedura, a tampa do queimador e o espalhador de chamas, e colocar o produto de cabeça para baixo sobre um tapete acolchoado.
2. Certificar-se de que o equipamento de ignição e o equipamento de controlo das chamas não são afectados nesta operação.
3. Colar a esponja na borda em redor do perímetro inferior do produto. Não deixar lacunas que não tenham sido seladas com a esponja ao longo de todo o perímetro.

Nunca selar a placa até ao recesso com silicone.

A vedação da placa com silicone não é recomendada, como se a placa tiver de ser removida, será muito difícil retirá-la do tampo de trabalho e poderá mesmo partir o vidro.

A Infiniton não é responsável por qualquer dano causado pela aplicação de silicone, o que anularia a garantia.

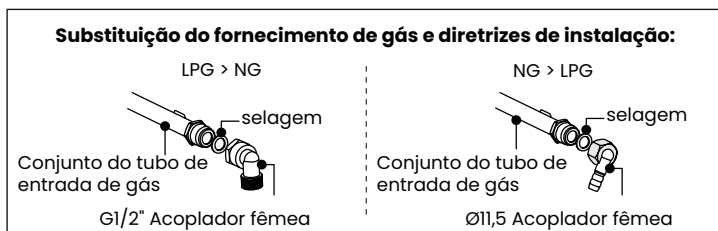


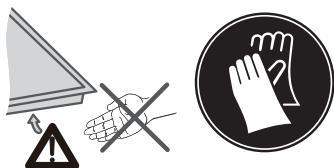
1. Posicionar o suporte (B), alinhando-o sobre os orifícios dos parafusos. Existe um conjunto de furos para os parafusos para cada canto da placa (H). Apertar ligeiramente o parafuso (C) na direcção do suporte (B), de modo a que o suporte se fixe à placa e se possa ajustar a posição.
2. Rodar cuidadosamente a placa de aquecimento e depois inseri-la suavemente no recesso recortado.
3. Na parte inferior da placa de cozedura, ajuste os suportes na posição apropriada na placa. Em seguida, apertar os parafusos (C) para assegurar que a placa de aquecimento está fixada na sua posição.

Ligação de Gás

Este aparelho deve ser instalado e ligado de acordo com os regulamentos de instalação em vigor no país em que o aparelho vai ser utilizado.

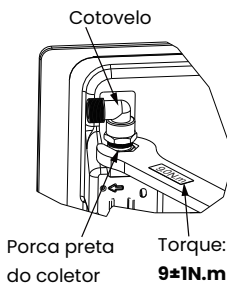
Este aparelho é fornecido para funcionar com GPL e gás natural. A conversão para utilização com GPL e gás natural só pode ser efectuada por uma pessoa qualificada.





Instalação do aparelho

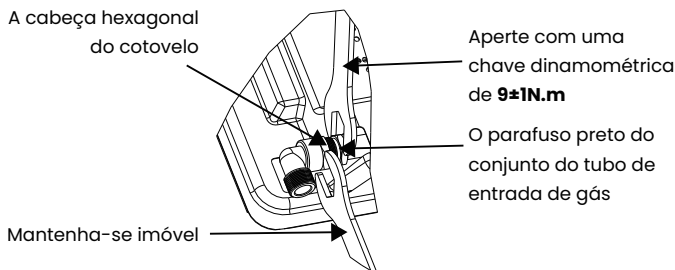
Nota: Utilize luvas de proteção para montar a placa de fogão.



Cuidado!

Se for necessário ajustar ou instalar o cotovelo, só é permitido utilizar uma chave dinamométrica com **9±1N.m**, e trabalhar na porca preta do coletor em vez de no cotovelo.

(1) Ajustar a direção do cotovelo



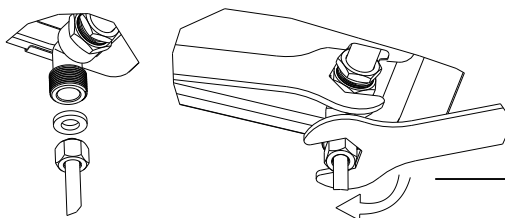
Depois de despertar o cotovelo, ajuste a interface do cotovelo na direção pretendida, conforme necessário, e mantenha a cabeça hexagonal do cotovelo imóvel com uma chave inglesa. Utilize uma chave dinamométrica de **9±1N.m** para apertar o parafuso preto do conjunto do tubo de entrada de gás.

Certifique-se de que o torque da chave está dentro do intervalo necessário para evitar a quebra do cotovelo ou danos causados por força excessiva.

Depois de a instalação estar apertada, verifique se as peças estão em boas condições e teste o aperto do ar para garantir o aperto da instalação. O instalador é responsável pelos resultados do processo.

(2) Instalação da placa de fogão a gás

Este aparelho deve ser instalado por um técnico de gás registado!



Não faça demasiada força ao apertar; caso contrário, poderá provocar a fratura do cotovelo ou a deformação do anel de borracha e fugas. A chave de torque deve ser usada para apertar com um torque de **10N.m**. O torque máximo não pode exceder **20N.m**.

Ligação de gás

A ligação de gás deve estar localizada numa posição em que a torneira de fecho seja acessível.

A extremidade do ponto de ligação de entrada da placa de fogão a gás tem uma rosca de 1/2" que permite:

- Uma ligação fixa
- Ligação com um tubo flexível

A junta estanque fornecida deve ser inserida entre a saída do coletor e a alimentação de gás.

É necessário evitar que o tubo entre em contato com partes móveis do móvel (por exemplo, uma gaveta) e impedir o acesso a espaços que possam ficar obstruídos.



Perigo de fugas!

Em caso de manuseamento de uma ligação, verifique a vedação.

O fabricante não se responsabiliza por fugas numa ligação que tenha sido manuseada.

- De acordo com a lei, todo o equipamento de gás deve ser instalado por pessoas competentes em conformidade com a legislação em vigor sobre segurança das instalações e regras de utilização.
- Assegure-se de que cumpre a lei.

Model	Gas type & pressure	Heat input and orifice size marked(mm)			
		Wok burner	Rapid burner	Semi-rapidA	uxiliary-rapid
		3.3kW(240g/h)	3.0kW(218g/h)	1.75kW(127.5g/h)	1.0kW(73g/h)
GAS-CR2B GAS-IX02	G30 29mbar	0.91	/	/	0.50
	G20 20mbar	1.39	/	/	0.78
GAS-320WB GG-429 GASDL4 GG-43BK	G30 29mbar	0.93	/	0.66	0.50
	G20 20mbar	1.28	/	1.00	0.78
GGMCI-315 GAS419H	G30 29mbar	/	0.87	0.66	0.50
	G20 20mbar	/	1.30	1.00	0.78
		3.6kW(262g/h)	3.0kW(218g/h)	1.75kW(127.5g/h)	1.0kW(73g/h)
GG-331 GG-332	G30 29mbar	0.97	/	0.66	0.50
	G20 20mbar	1.41	/	1.00	0.78

Conversão de gás

- Tenha cuidado nas operações e ajustes ao converter de um gás para outro.
- Este trabalho deve ser levado a cabo por um técnico qualificado.
- Antes de iniciar, desligar o gás e a energia eléctrica do aparelho.

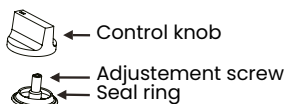
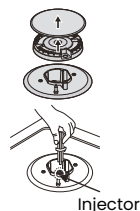
1. Substituir o bocal do queimador

Remover o suporte do pote, a tampa do queimador e o espalhador de chamas. Desaparafusar o injector com uma chave de 7 mm e substituí-lo pelo injector estipulado para o novo fluxo de gás. Após a substituição, é aconselhável apertar os injectores no seu lugar.

2. Ajustar o nível mínimo de chama

Rodar o botão para o mínimo.

Retirar o botão dentro da haste da chave e apertar o pequeno parafuso no centro da haste da chave. O ajuste correcto é obtido quando a chama tem aproximadamente 3-4 mm de comprimento.



*** Para gás butano/propano, o ajuste do parafuso deve ser correctamente apertado.**

correctamente apertado.

*** Substituir a chave no botão.**

*** Certificar-se de que a chama não se apaga rapidamente ao passar do máximo para o mínimo.**

Certificar-se de que a chama não se apaga rapidamente quando se passa do máximo para o mínimo.

Repetir este processo para cada uma das ligações de gás.

⚠ ADVERTÊNCIA!**Perigo de choque eléctrico**

Desligar a fonte de alimentação antes de instalar a máquina de lavar loiça. Se não o fizer, pode resultar em morte ou choque eléctrico. A instalação eléctrica e de canalização deve ser realizada por pessoal profissional e qualificado.

Em ligação à rede

Por razões de segurança pessoal:

- Não utilizar uma extensão ou ficha adaptadora com este produto.
- Não cortar ou remover, em circunstância alguma, o fio de ligação à terra do cabo eléctrico.

Requisitos eléctricos

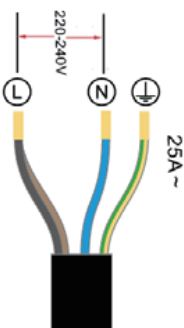
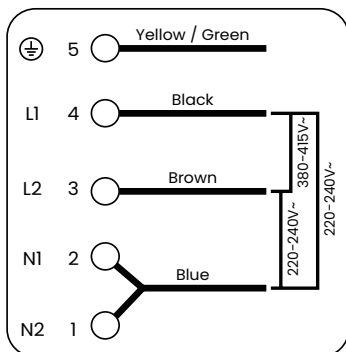
Consultar a etiqueta de especificação para a tensão nominal e ligar a placa à fonte de alimentação apropriada.

⚠ Precauções

1. A placa deve ser instalada por pessoal ou técnicos qualificados. Por favor, nunca realize a operação por si próprio se não tiver a certeza.
2. A placa não deve ser instalada directamente sobre uma máquina de lavar louça, frigorífico, congelador, máquina de lavar roupa ou máquina de secar roupa, uma vez que a humidade pode danificar a electrónica da placa.
3. Os materiais que rodeiam a zona de cozedura devem assegurar uma óptima radiação térmica para melhorar a fiabilidade.
4. A parede e a bancada devem ser capazes de resistir a temperaturas elevadas.
5. Não deve ser utilizado um aparelho de limpeza a vapor.

Conexão eléctrica

- Certifique-se de que a voltagem e a frequência da corrente correspondem às indicadas no rótulo de especificação.
- Ligar a ficha apenas a uma tomada devidamente ligada à terra.
- Se a tomada à qual o produto vai ser ligado não for adequada para a ficha, substituir a ficha, em vez de usar um adaptador ou similar, pois isto pode causar sobreaquecimento e queimaduras.
- O cabo eléctrico não deve tocar em nenhuma parte quente e deve ser posicionado de modo a que a sua temperatura não exceda 75°C em nenhum ponto.



A imagem à esquerda mostra como a ligação eléctrica deve ser feita utilizando dois tipos de ligação:

- Monofásico
- Trifásico

Se o cabo estiver danificado, deve ser substituído imediatamente.

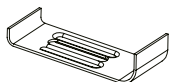
Se o aparelho for ligado directamente à rede, deve ser instalado um disjuntor de um pólo com uma abertura de pelo menos 3 mm entre os contactos.

O cabo não deve ser dobrado ou comprimido.

Especificações técnicas

O peso e as dimensões são aproximadas. Como nos esforçamos continuamente para melhorar os nossos produtos, podemos alterar as especificações e os desenhos sem aviso prévio.

Model	Top Plate	Dimension (W*D*H)	Ignition device	Gas Connection	Electric supply	Burner Feature	Σ Qn
GAS-CR2B	Glass	520*300*90	Continuous Ignition Type	G1/2 thread	220-240Vac, 50Hz-60Hz, 2W	Mini Wok(1), Auxiliary(1)	4.3kW
GAS-IX02	Stainless Steel	520*300*90					
GG-331	Glass	600*510*90				Wok(1), Semi-rapid(1), Auxiliary(1)	6.35kW
GG-332	Glass	600*510*90					
GAS-320WB	Stainless Steel	590*510*90				Rapid(1), Semi-rapid(1), Auxiliary(1)	6.05kW
GGMCI-315	Glass	600*510*90				Wok(1), Semi-rapid(2), Auxiliary(1)	7.8kW
GG-429 GG-43BK	Glass	600*510*102				Rapid(1), Semi-rapid(2), Auxiliary(1)	7.5kW
GASDL4	Stainless Steel	590*510*90					
GAS419H	Stainless Steel	600*510*95					



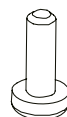
Suporte

GAS-CR2B / GAS-IX02 (2)
GG-331 / GG-332 /
GAS-320WB / GASDL4 /
GAS419H / GGMCI-315 /
GG-429 / GG-43BK (4)



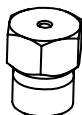
Esponja

GAS-CR2B / GAS-IX02
(2) GG-331 / GG-332 /
GAS-320WB / GASDL4 /
GAS419H / GGMCI-315 /
GG-429 / GG-43BK (4)



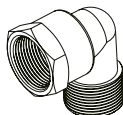
Parafuso

GAS-CR2B / GAS-IX02
(2) GG-331 / GG-332 /
GAS-320WB / GASDL4 /
GAS419H / GGMCI-315 /
GG-429 / GG-43BK (4)



Injector

GAS-CR2B / GAS-IX02 (2)
GG-331 / GG-332 /
GAS-320WB / GGMCI-315(3)
GASDL4 / GAS419H /
GG-429 / GG-43BK (4)



Cotovelo para gás (1)



Manual do utilizador (1)

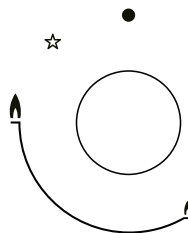
Como utilizar a sua placa de gás Infiniton

Os seguintes símbolos aparecerão no painel de controlo perto de cada botão de controlo:

● Corte de gás / corte de fornecimento de gás a este incêndio

🔥 Chama longa (configuração máxima)

🔥 Chama curta (configuração mínima)



- A configuração mínima é a que se encontra no extremo contrário ao dos ponteiros do relógio.
- Todas as posições de funcionamento devem ser seleccionadas entre as posições máxima e mínima.
- O símbolo no painel de controlo perto do botão de controlo indicará o funcionamento do queimador em questão.

Ignição automática com dispositivo de segurança por falha de chama

O produto está equipado com um dispositivo de segurança contra falha de chama em cada queimador, que é concebido para impedir a fuga de gás.

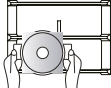
Ligar a placa de gás

1. Pressione o botão de controlo da placa que deseja ligar e rode-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a posição máxima.
2. Mantendo o botão premido, activar-se-á a ignição automática da placa de cozedura.
3. Manter o botão premido durante 15 segundos depois de a chama aparecer. Se após 15 segundos o queimador não tiver acendido, parar de utilizar o aparelho, abrir a porta e/ou esperar pelo menos 1 minuto antes de tentar outra ignição.
4. Após este intervalo de 15 segundos, para regular a chama, é necessário continuar a rodar o botão no sentido anti-horário até que a chama tenha um nível considerável.
5. A posição de funcionamento deve situar-se entre a posição máxima e a mínima.
6. Para desligar o fogão, rodar o botão para a posição de gás.
7. Em caso de falha de ignição, os queimadores podem ser devidamente cobertos com um fósforo.

O diâmetro da parte de trás da placa deve corresponder à seguinte tabela para o bom funcionamento da placa de gás.

Queimadores	Painéis	
	Min	Max
Coroa tripla	200mm	240mm
Rápido	200mm	240mm
Semi-rápido	200mm	240mm
Auxiliar	120mm	160mm

Não utilizar utensílios de cozinha que se estendam para além das bordas do fogão.

NÃO		SIM	
	Não utilizar utensílios de cozinha de pequeno diâmetro em grandes queimadores. As chamas nunca devem passar pelos lados dos utensílios de cozinha em questão.	Utilizar sempre utensílios adequados a cada fogão para evitar fugas de gás.	
	Evitar cozinhar sem tampa ou com a tampa a meio caminho.	Colocar uma tampa sobre o utensílio.	
	Não utilizar uma panela com costas convexas ou côncavas.	Utilizar apenas frigideiras, frigideiras com costas grossas.	
	Não colocar utensílios de cozinha longe do centro do fogão.	Colocar sempre utensílios no centro da panela, nunca de lado.	
	Não utilizar grandes utensílios de cozinha nos queimadores perto dos controlos, que quando colocados no meio do queimador podem esfregar contra os controlos ou fechá-los, aumentando assim a temperatura e podendo causar danos.		
	Nunca colocar utensílios directamente em cima do queimador.	Colocar os utensílios de cozinha em cima do tripé.	
	Não colocar nada entre os parênteses dos parênteses, pois isso pode causar danos graves ao produto.		
	Não utilizar utensílios pesados para evitar danificar a superfície de cozedura.	Segurar cuidadosamente a pega da panela quando a panela estiver no fogão.	

- **Não é recomendado o uso simultâneo de grelhadores quentes, frigideiras ou grelhadores de pedra em vários queimadores porque o calor resultante pode causar danos no aparelho.**
- **Não tocar na chapa superior e grelha de cozedura enquanto estiver a ser utilizado.**
- **Assim que o líquido começar a ferver, baixar a chama para manter o líquido a ferver em lume brando.**

Dicas e guias de cozinha

⚠️ ADVERTÊNCIA! Tenha cuidado ao fritar, pois o óleo e a gordura aquecem muito rapidamente, especialmente se usar a função Boost. A temperaturas extremamente elevadas, o óleo e a gordura inflamam-se espontaneamente, representando um sério risco de incêndio.

- Quando os alimentos começam a ferver, reduzir a temperatura.
- A utilização de uma tampa reduzirá os tempos de cozedura e poupará energia, retendo o calor.
- Reduzir a quantidade de líquido ou gordura para reduzir o tempo de cozedura.
- Começar a cozinhar num ambiente elevado e reduzir o ambiente quando os alimentos tiverem aquecido.

Simmering

A fervura ocorre abaixo do ponto de ebulição, em cerca de 85°C, quando as bolhas sobem gradualmente até à superfície do líquido a ser cozinhado. Esta é a chave para sopas deliciosas e guisados tenros, à medida que os sabores se desenvolvem sem cozer em demasia os alimentos. Deve também cozinhar molhos à base de ovos e molhos com farinha de trigo abaixo do ponto de ebulição.

Cozinhar arroz

Algumas tarefas, tais como cozinhar arroz pelo método de absorção, podem exigir uma configuração mais alta do que a mais baixa para garantir que o arroz não é cozido em excesso. superior à configuração mais baixa para garantir que os alimentos são cozinhados correctamente no tempo recomendado.

A dourar um bife

Para cozinhar bifes suculentos e saborosos:

1. Deixar a carne em repouso à temperatura ambiente durante cerca de 20 minutos antes de cozinhar.
2. Aquecer uma grande frigideira.
3. Escovar ambos os lados do bife com óleo. Regue uma pequena quantidade de óleo na panela quente e depois coloque a carne na panela quente.
4. Virar o bife apenas uma vez durante a cozedura. O tempo exacto de cozedura dependerá da espessura do bife e de como o quer cozinhar. O tempo pode variar de 2 a 8 minutos por lado. Pressione o bife para medir o grau de doçura: quanto mais firme for o aspecto do bife, mais feito é.
5. Deixar o bife descansar num prato quente durante alguns minutos para relaxar e amaciar antes de servir.

Fritar-agitar

1. Escolher um wok de fundo plano (compatível com indução) ou uma frigideira grande.
2. Ter todos os ingredientes e equipamento prontos. A fritura deve ser rápida. Se cozinhar grandes quantidades, cozer os alimentos em vários lotes mais pequenos.
3. Pré-aquecer brevemente a frigideira e adicionar duas colheres de sopa de óleo.
4. Cozinhar primeiro a carne, pôr de lado e manter quente.
5. Saltear os legumes. Quando estiverem quentes mas ainda estaladiços, virar a zona de cozedura para uma configuração mais baixa, devolver a carne à panela e adicionar o seu molho.
6. Mexer suavemente os ingredientes para aquecer.
7. Servir imediatamente.

⚠️ ADVERTÊNCIA! Quando uma frigideira de tamanho inadequado ou não magnética (ex. alumínio) ou outros pequenos objectos (ex. faca, garfo, etc.) são deixados na placa alumínio), ou qualquer outro objecto pequeno (por exemplo faca, garfo...) é deixado na placa, a placa mudará automaticamente para o modo de espera dentro de 1 minuto. O ventilador continuará a funcionar durante mais 1 minuto.

Limpeza geral

- A limpeza só deve ser efectuada quando o produto estiver completamente fresco.
- O produto deve ser desligado da rede antes da limpeza.
- Limpar o produto regularmente, de preferência após cada utilização.
- Os produtos de limpeza abrasivos ou objectos cortantes podem danificar a superfície do produto.
- A limpeza deve ser efectuada com água e um pouco de líquido.

Grelha de cozedura e botões de controlo

- Retirar a grelha da placa
- Limpar com um pano húmido
- Secar com um pano macio e seco

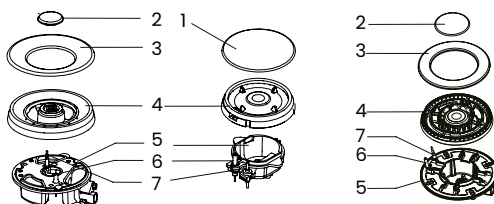
Superfície do Hob

- Limpar a superfície da placa usando um pano macio e bem lavado.
- Secar bem a superfície após a limpeza.
- Retirar os alimentos ou líquidos dos queimadores o mais rapidamente possível para evitar o risco de corrosão.
- As partes de aço inoxidável do produto podem descolorir. Isto é normal devido às altas temperaturas.
- Sempre que utilizar o aparelho, limpar estas partes com um produto adequado para aço inoxidável.

Queimadores

- Todos os elementos do queimador podem ser removidos para limpeza.
- Lavar os elementos do queimador com água com sabão quente e remover as marcas com uma pasta de limpeza suave.
- Se as marcas forem difíceis de remover, uma esponja de níquel bem embebida em sabão pode ser cuidadosamente utilizada.
- Após a limpeza, não se esqueça de secar com um pano macio.

Voltar a montar os queimadores auxiliares, semi-rápidos, rápidos e de coroa tripla, como se segue:



1. Colocar o difusor de chama (4) no queimador (5), de modo a que o equipamento de ignição e o equipamento de controlo de chama sejam inseridos nos seus respectivos orifícios. O difusor de chama deve encaixar correctamente.
2. Colocar a tampa do queimador (1,2,3) sobre o difusor de chama (4), de modo a que este encaixe nos seus respectivos furos.
3. Colocar as peças na ordem correcta após a limpeza.
4. As peças devem encaixar na perfeição.

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
A placa não acende.	Sem chama A tampa do queimador está mal montada. A válvula de gás está fechada	Certifique-se de que a placa está ligada à rede Verifique se há um corte de energia em sua casa ou na área. Montar correctamente a tampa. Verificar se a válvula de gás está aberta.
Chama irregular	A válvula de gás está fechada. A tampa do queimador está incorrectamente montada. Alguns resíduos alimentares estão a obstruir a saída das chamas. Os queimadores estão molhados.	Verificar se a válvula de gás está aberta. Montar correctamente a tampa. Limpar com um pano seco quaisquer restos de comida que possam estar a obstruir a saída da chama. Secar os pés do queimador com um pano macio e seco.
Ruído quando a chama arde e se acende.	A tampa do queimador está incorrectamente montada.	Montar correctamente a tampa.
A chama extingue-se durante a utilização.	Os queimadores estão sujos. O líquido foi derramado sobre a chama. Uma forte corrente de ar extinguiu a chama.	Limpar correctamente os queimadores. Desligar o fogão, esperar um minuto e depois voltar a ligar o fogão. Desligar a placa e verificar se não existem correntes de ar que possam estar a afectar a placa. Esperar um minuto e voltar a ligar a placa de cozedura.
A chama é amarela.	Os orifícios difusores da chama estão obstruídos. Está a ser utilizado um gás diferente.	Limpar o difusor de chamas. Verificar o tipo de gás que está a utilizar.
A chama é instável.	A tampa do queimador está montada incorrectamente.	Montar correctamente a tampa do queimador.
Cheira a gás.	Há uma fuga de gás.	Desligar imediatamente a placa de gás, fechar a válvula de gás e abrir as janelas da sala para ventilar. Contactar o serviço técnico oficial.

Se os problemas não forem resolvidos, por favor contacte o seu centro de serviço mais próximo.



¿Necesitas ayuda?

En nuestra sección de **Preguntas frecuentes (FAQs)** damos soluciones a todos esos problemas que pueden surgir con un producto.

Nuestra garantía, compromiso y sello de calidad son parte de la esencia de Infiniton. Amabilidad, cercanía, pasión, compromiso, calidad y eficiencia a la hora de resolver toda incidencia.



Asistencia técnica o reparación

Para solicitar asistencia técnica o reparación de su producto Infiniton, dispone de nuestra página web, funcionando 24 horas al día y 7 días a la semana, escaneando el código QR de la izquierda y completando el formulario. Recuerde tener a su disposición la **factura de compra** y el **número de serie** del producto.



Solicitud de piezas o repuestos

En el siguiente enlace de nuestra web encontrará los mejores accesorios y repuestos originales de la marca Infiniton, para que de ésta manera pueda seguir sacándole el máximo partido a su producto Infiniton. Para ello, escanee el código QR de la izquierda y complete el formulario.



Si lo desea, puede solicitar la asistencia técnica a través del siguiente número de teléfono:

958 087 169

Preste especial atención a la **extensión que debe marcar**, la cual, se la indicarán al principio de la grabación.

Horario:

De lunes a jueves de 8:00 a 14:00 y de 15:45 a 18:00, viernes de 8:00 a 15:00*.

**Durante los meses de verano, el horario de atención telefónica al cliente puede variar.*



Alternativamente puede solicitar asistencia técnica vía correo electrónico

info@infiniton.es

rma@infiniton.es

Para agilizar todos los trámites, siempre se deben cumplimentar los siguientes datos:

Nombre y apellidos / Teléfonos de contacto / Dirección completa / Código postal / Población / Marca / Modelo del producto / N° serie / Avería del producto.

INFINITON

Certificación CE

Se ha certificado que este producto cumple con
Directiva de Baja Tensión (2014/35EU)
Directiva de Compatibilidad Electromagnética (2014/30/EU)
Directiva RoHS (2011/65/EU)



Para más información relacionada con las declaraciones y certificados de conformidad,
póngase en contacto con nosotros a través del correo:

info@infiniton.es

Además, puede ponerse en contacto con nosotros escaneando el siguiente código QR:



Resumen de Declaración de conformidad

Infiniton declara, bajo su responsabilidad, que este aparato cumple con lo dispuesto en la **Directiva 99/05/CE** del Parlamento Europeo y del Consejo del 9 de marzo de 1999, traspuesta a la legislación española mediante **Real Decreto 1890/2000** del 20 de noviembre.

Infiniton World Electronic S.L

C/Baza, 349. Nave 4

18220 Albolote (Granada) ESPAÑA

infiniton.es

Escanea estos códigos y síguenos en nuestras redes sociales para acceder a contenido exclusivo



INFINITON

Copyright©2022 Todos los derechos reservados

INFINITON

TARJETA DE GARANTÍA

Todos los campos a rellenar son obligatorios

Modelo _____

Nº Serie _____

Fecha de compra _____

Cliente _____

Dirección _____

Localidad _____

email _____

Teléfonos de contacto _____

Firma y sello del comercio

Condiciones de la garantía, al dorso

SERVICIO TÉCNICO OFICIAL
C/Baza, 349, nave 4
18220 Albolote (Granada)
infiniton.es

INFINITON

INFINITON

TARJETA DE GARANTÍA

Todos los campos a rellenar son obligatorios

Modelo _____

Nº Serie _____

Fecha de compra _____

Cliente _____

Dirección _____

Localidad _____

email _____

Teléfonos de contacto _____

Firma y sello del comercio

Condiciones de la garantía, al dorso

SERVICIO TÉCNICO OFICIAL
C/Baza, 349, nave 4
18220 Albolote (Granada)
infiniton.es

INFINITON



TÉRMINOS Y REGISTRO DE GARANTÍA

El aparato objeto de este certificado está garantizado contra cualquier defecto de fabricación que se aprecie durante los plazos marcados por la ley de garantías del territorio donde se comercializa este producto.

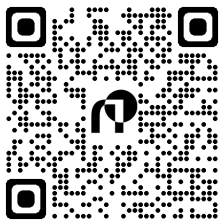
Para tener derecho a la garantía es indispensable que este certificado sea cumplimentado y enviado la parte inferior del mismo en el momento de la compra o registrado telemáticamente en infiniton.es

escaneando el código QR de la izquierda.

La parte superior debería permanecer junto con la factura de compra en poder del usuario para ser presentados al requerir cualquier servicio.

La garantía se limita a la reparación o sustitución de las piezas que aparezcan como defectuosas en el citado plazo. No ofrecemos garantía a aparatos que hayan sufrido un uso incorrecto por parte del usuario (errores de manejo, transporte, suciedad, conexión inadecuada, etc.) y en general para aquellas averías que no provengan directamente de un defecto de fabricación. Tampoco ofrecemos garantía a aquellos aparatos que hayan sido manipulados por personas ajenas a nuestro Servicio Técnico.

Esta Garantía Legal no cubre el mantenimiento o sustitución de los elementos fungibles del producto (pilas, etc.), cuyos daños tengan origen en el desgaste ordinario y en el uso de los mismos. Asimismo, la garantía no cubre los daños causados por la falta de mantenimiento de los productos. Ninguna de las garantías aquí recogidas cubre la sustitución de piezas debido al desgaste o rotura de mecanismos, gomas, carcasas y/o plásticos, así como los deterioros estéticos, debidos al uso normal del producto. Del mismo modo, las garantías no cubren ningún tipo de daño producido durante el transporte del producto (incluyendo, a título enunciativo y no limitativo, daños estéticos, golpes, rayas, arañazos, manchas, abolladuras, etc.)



También puede registrar su garantía completando el formulario de esta tarjeta, para después enviarla telemáticamente. Para ello, siga atentamente estos pasos:

1. Rellene todos los campos obligatorios en esta tarjeta de garantía.
2. Realice una foto del formulario con todos los campos completos.
3. **Escanee el código QR de la izquierda.**
4. Siga todos los pasos que se le indicarán en el enlace.

INFINITON
.es



INFINITON

world electronic