

INFINITON

PLACA DE INDUCCIÓN CON EXTRACTOR INTEGRADO



HH-W83A874

Ean code: 8445639004197

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.

Información de seguridad	5
Instalación	12
Funcionamiento	21
Cocina con Infiniton	29
Limpieza y mantenimiento	31
Solución de problemas	33
Códigos de error	35

¿Qué materiales necesito para mi placa de inducción?

Se suelen dar los casos, en los que nuestra placa de inducción no caliente adecuadamente las sartenes, dándonos a pensar que está estropeada.

En la mayoría de estos casos suele ser por el uso de sartenes y ollas que no son para inducción.

A continuación, te explicamos las principales características que debe tener una sartén de inducción:

Es muy importante que el tamaño de nuestros utensilios se ajusten a nuestra zona de cocción, siendo de 14 cm o superior. **Nuestro rango de diámetros va desde los 14cm hasta los 32cm**



Ø 16cm

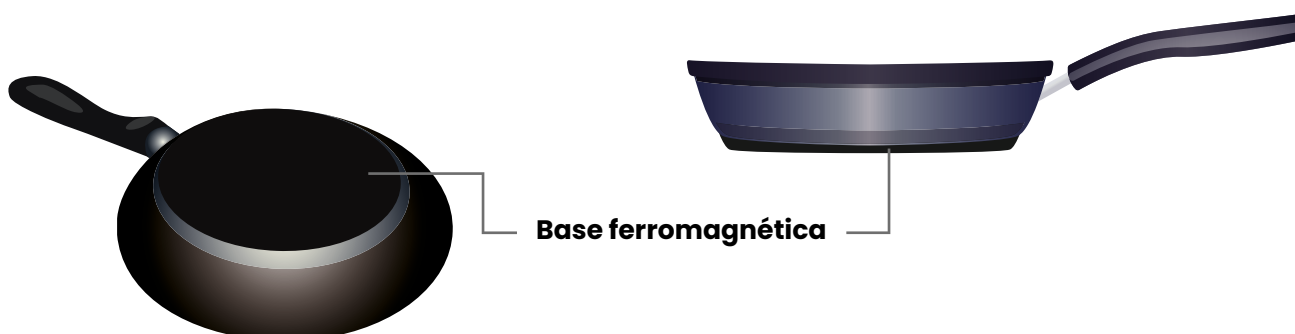


Ø 21cm



Ø 32cm

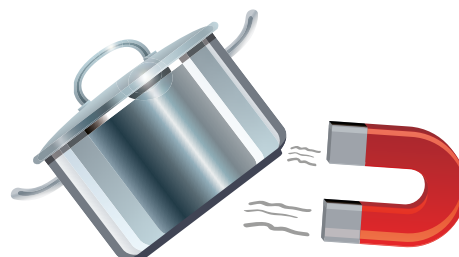
Su base debe ser plana y totalmente ferromagnética para obtener los mejores resultados.



Puede comprobar si sus ollas y sartenes son adecuadas haciendo la prueba del imán.

Acerque un imán a la base del utensilio; si lo atrae, es que es adecuado para inducción.

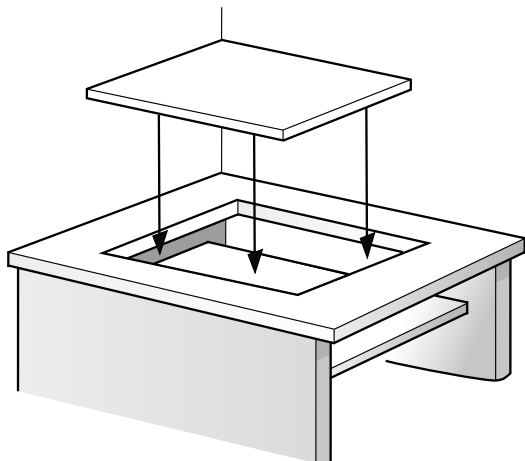
Los utensilios de acero inoxidable, aluminio y cobre sin una base ferromagnética no son aptos para inducción



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.

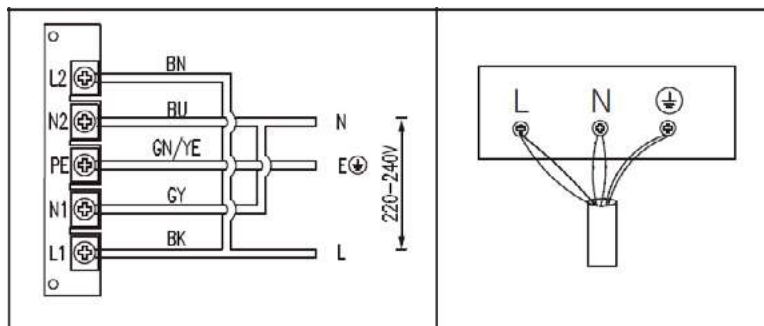
1. Seleccione una buena ubicación

Consulte el apartado de instalación del manual de usuario.



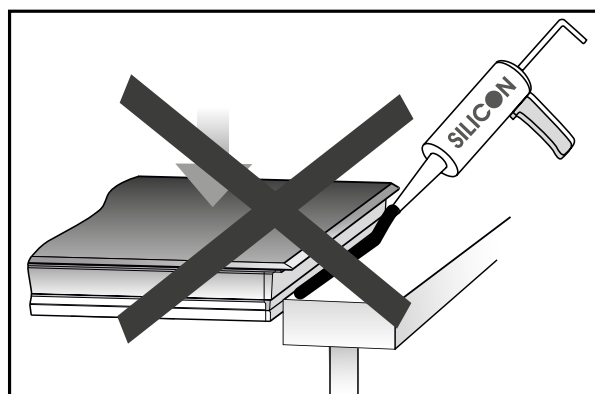
2. Realice la conexión eléctrica

Consulte el apartado de conexiones eléctricas en el manual de usuario.



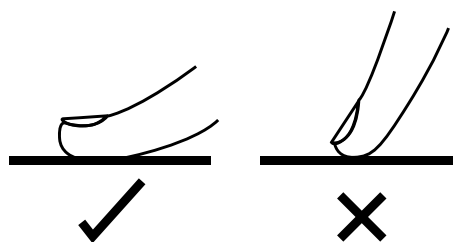
3. Nunca selle la placa al hueco de encastre con silicona

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.



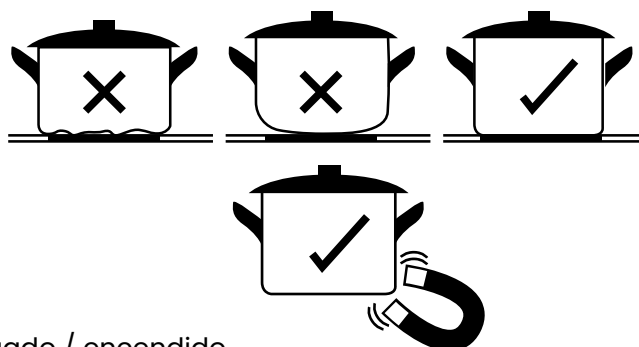
4. Encienda la placa de cocción

Nuestras placas de cocción son táctiles. Asegúrese de colocar bien las yemas de los dedos correctamente sobre los controles táctiles.



5. Seleccione utensilios y menaje aptos

No utilice ollas ni sartenes con una base irregular o curva. Si la placa de cocina es de inducción, asegúrese de utilizar ollas y sartenes con base ferromagnética.



6. Apague la placa de cocción por completo

Apague la placa de cocción mediante el botón de apagado / encendido.

Uso previsto

Las siguientes directrices de seguridad tienen por objeto evitar riesgos imprevistos o daños derivados de un funcionamiento inseguro o incorrecto del electrodoméstico. Compruebe el embalaje y el dispositivo a su llegada para asegurarse de que todo está intacto para garantizar un funcionamiento seguro. Si detecta algún daño, póngase en contacto con el vendedor o distribuidor. Tenga en cuenta que no está permitido realizar modificaciones o alteraciones en el electrodoméstico por motivos de seguridad. El uso inadecuado puede causar riesgos y la pérdida de derechos de garantía.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

Las instrucciones de uso se aplican a las distintas versiones de este electrodoméstico. En consecuencia, es posible que encuentre descripciones de características individuales que no se apliquen a su electrodoméstico en particular.

- El uso de este producto no está indicado para personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan sido supervisadas o instruidas acerca del uso del producto por una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser vigilados para evitar que jueguen con el aparato.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros que conlleva. (EN 60335-1 & EN 60335-2-31)
- Los niños no deben jugar con el aparato. (EN 60335-1 & EN 60335-2-31)
- La limpieza y el mantenimiento del usuario no deberán ser realizados por niños sin supervisión. (EN 60335-1 & EN 60335-2-31).
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante o su agente de servicio técnico, o por una persona con cualificación similar, para evitar situaciones de peligro.
- Este aparato incorpora una toma de tierra sólo con fines funcionales.
- Cuando la campana extractora se utilice al mismo tiempo que aparatos de gas u otros combustibles, el local deberá estar suficientemente ventilado (no aplicable a aparatos que sólo devuelven el aire al local).
- Existe riesgo de incendio si la limpieza no se realiza de acuerdo con las instrucciones;
- No flamear bajo la campana extractora.
- PRECAUCIÓN: Las partes accesibles pueden calentarse cuando se utilizan con aparatos de cocción.
- El aire no debe descargarse en un conducto utilizado para la evacuación de humos de aparatos que queman gas u otros combustibles (no aplicable a aparatos que sólo descargan el aire de vuelta a la habitación).
- La distancia mínima entre la superficie de apoyo de los recipientes de cocción de la placa de cocción y la parte más baja de la campana extractora es de 650 mm.
- Deben cumplirse las normas relativas a la evacuación de aire.
- El electrodoméstico utiliza como máximo 4 elementos de la placa de cocción.
- El fabricante no se hace responsable de los daños derivados de una instalación incorrecta o inadecuada.
- Compruebe que la tensión de red corresponde a la indicada en la placa de características fijada a la campana.
- Para los aparatos de clase I, compruebe que la red eléctrica doméstica garantiza una toma de tierra adecuada.
- Conectar el extractor a la salida de humos mediante un tubo de diámetro mínimo 120mm.
- El recorrido del conducto de humos debe ser lo más corto posible.

- No conecte la campana extractora a conductos de evacuación de gases de combustión (calderas, chimeneas, etc.).
- Si en las instrucciones de instalación de la encimera de gas se especifica una distancia mayor a la indicada anteriormente, deberá tenerse en cuenta.
- La campana extractora ha sido diseñada exclusivamente para uso doméstico con el fin de eliminar los olores de la cocina.
- No utilice nunca la campana para fines distintos para los que ha sido diseñada.
- No deje nunca llamas vivas situadas al descubierto cuando la campana esté en funcionamiento.
- Ajuste la intensidad de la llama para dirigirla sólo al fondo de la sartén, asegurándose de que no abarque los lados.
- Las freidoras deben vigilarse continuamente durante su uso: el aceite sobrecalentado puede inflamarse.
- La campana extractora y su filtro deben limpiarse regularmente siguiendo las instrucciones.
- Apague o desenchufe el aparato de la red eléctrica antes de realizar cualquier trabajo de mantenimiento.
- Limpie la campana con un paño húmedo y un detergente líquido neutro.
- Necesidad de permitir la desconexión del aparato de la red eléctrica después de la instalación, a menos que el aparato incorpore un interruptor que cumpla con el punto 24.3. La desconexión puede lograrse haciendo accesible el enchufe o incorporando un interruptor en el cableado fijo de acuerdo con las normas de cableado.
- ADVERTENCIA: Si la superficie está agrietada, desconecte el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.
- No coloque objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la superficie de cocción, ya que pueden calentarse.
- Después del uso, apague la placa de cocción mediante su mando y no confíe en el detector de ollas.
- El aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Peligro de incendio: No guarde objetos sobre las superficies de cocción.
- PRECAUCIÓN: El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción de corta duración debe supervisarse continuamente.
- ADVERTENCIA: La cocción sin vigilancia en una placa de cocción con grasa o aceite puede ser peligrosa y provocar un incendio.
- ADVERTENCIA: Cocinar sin vigilancia en una placa de cocción con grasa o aceite puede ser peligroso y provocar un incendio.
- No intente NUNCA apagar el fuego con agua, apague el aparato y cubra la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.
- PRECAUCIÓN: El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción de corta duración debe ser supervisado continuamente.
- ADVERTENCIA: Peligro de incendio: no guarde objetos sobre las superficies de cocción.
- ADVERTENCIA: Utilice únicamente protectores de placa de cocción diseñados por el fabricante del aparato de cocción o indicados por el fabricante del aparato en las instrucciones de uso como adecuados o protectores de placa de cocción incorporados en el aparato. El uso de protectores inadecuados puede causar accidentes.
- Limpie la rejilla del filtro con regularidad, como máximo una vez cada 2 meses.
- Cuando la campana extractora y los aparatos alimentados con energía distinta de la eléctrica estén funcionando simultáneamente, la presión negativa en el local no debe superar los 4 Pa (4x10⁻⁵ bar).

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 a 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.

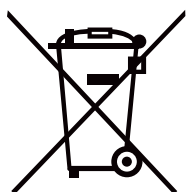
Instrucciones importantes de seguridad

- 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.

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.

⚠ ¡ADVERTENCIA!



Peligro de descarga eléctrica

Desconecte la red eléctrica antes de instalar el lavavajillas. 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.

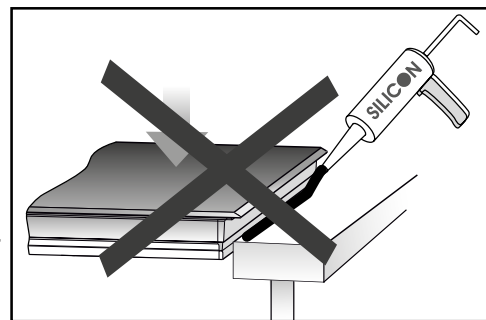
Conexión eléctrica

- 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.

220~240V~			Cable / power cord / cabo 5G2.5mm² H07RN-F L1:BK L2:BN N1:GY N2:BU PE:GN/YE
380~415V~			Cable / power cord / cabo 5G2.5mm² H07RN-F L1:BK L2:BN N1:GY N2:BU PE:GN/YE
L1,L2=Phase, N1,N2=Neutral, PE=Earth Diameter of the connecting electric wire must exceed 4.0mm²			

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.



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 3mm 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.

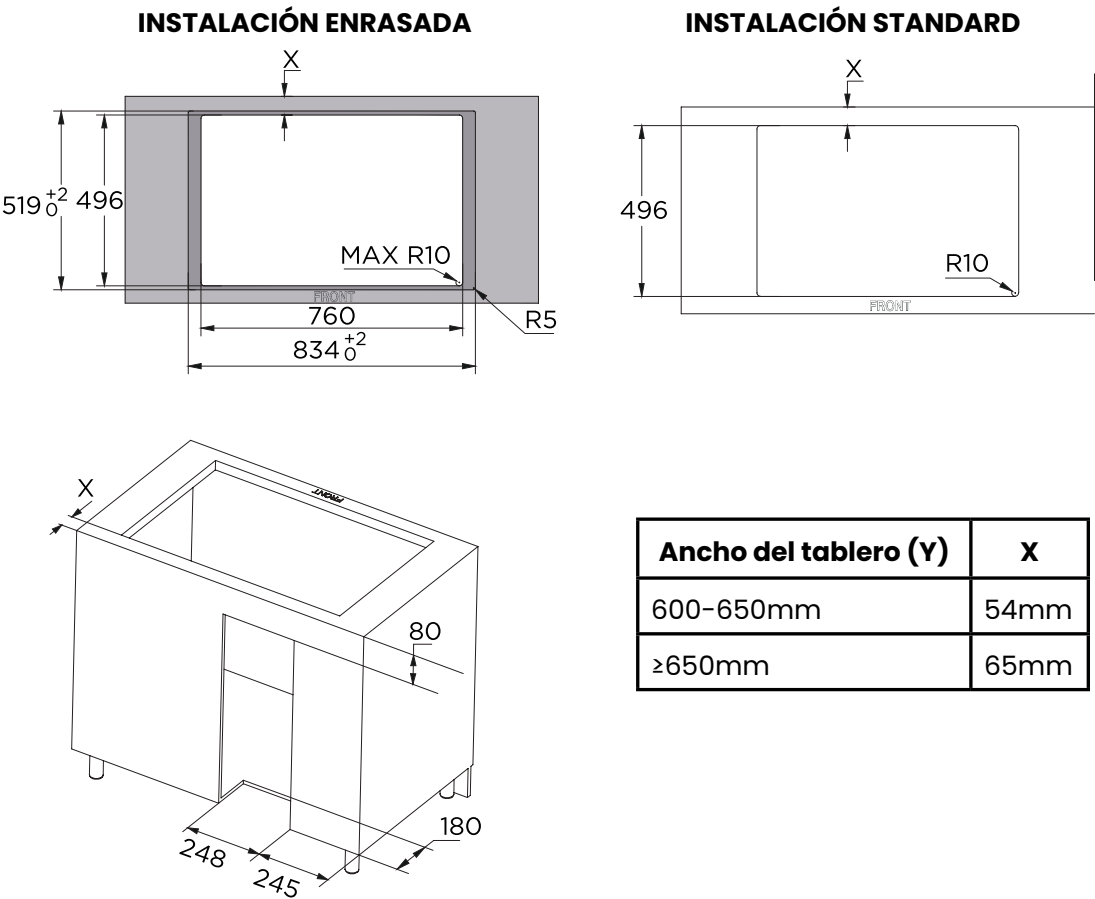
Después de instalar la placa de cocción, asegúrese de que

- El cable de alimentación no sea accesible a través de puertas de 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 se instala encima de un cajón o mueble, se deberá instalar una barrera de protección térmica debajo de la base de la placa.
- El cliente puede acceder fácilmente al interruptor de aislamiento.
- Por favor, sitúese en la parte inferior de la cocina y coloque un orificio de ventilación con una superficie total no inferior a 100cm² para mantener la circulación con el aire exterior, de lo contrario provocará la acumulación de fugas de gas y causará un riesgo de explosión. Si se utiliza un cilindro de gas licuado de petróleo, la distancia entre la estufa y el cilindro de gas debe ser superior a 100cm.

Precauciones

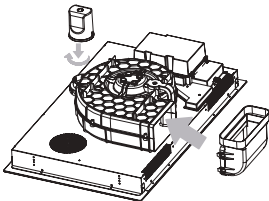
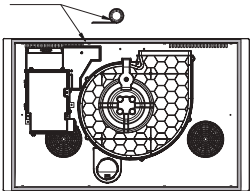
- La placa de inducción debe ser instalada por personal o técnicos cualificados. Tenemos profesionales a su servicio. Por favor, no realice nunca la operación por su cuenta.
- La placa de inducción no se instalará directamente encima de un lavavajillas, frigorífico, congelador, lavadora o secadora de ropa, ya que la humedad puede dañar la electrónica de la placa.
- La placa de inducción se instalará de forma que se garantice una mejor radiación del calor para aumentar su fiabilidad.
- La pared y la zona de calentamiento inducido por encima de la superficie de la mesa deberán soportar el calor.
- Para evitar cualquier daño, la capa sándwich y el adhesivo deben ser resistentes al calor.
- No se utilizará un limpiador de vapor.

Perforación de paredes y fijación de soportes



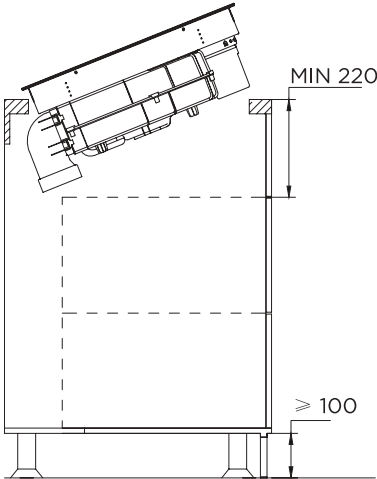
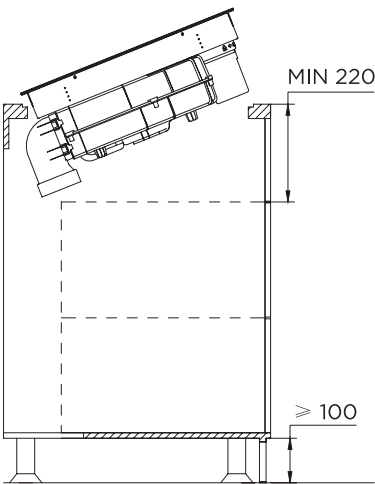
 Circulación interna

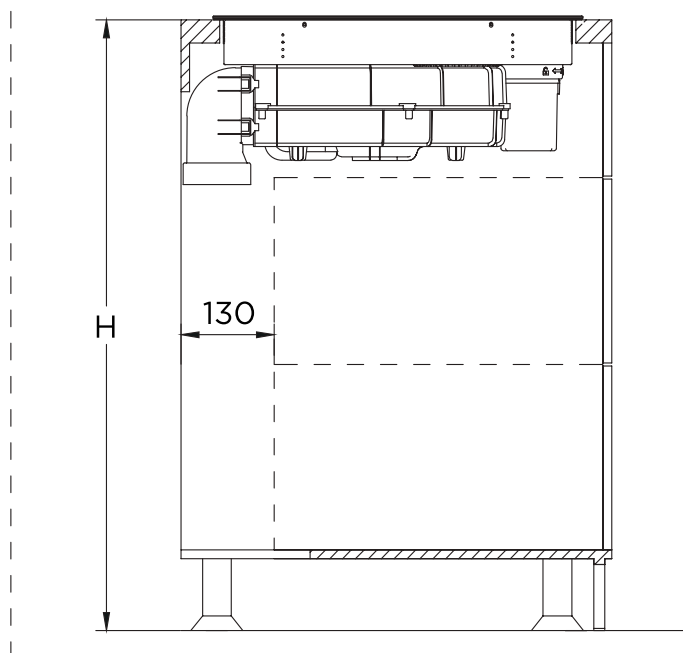
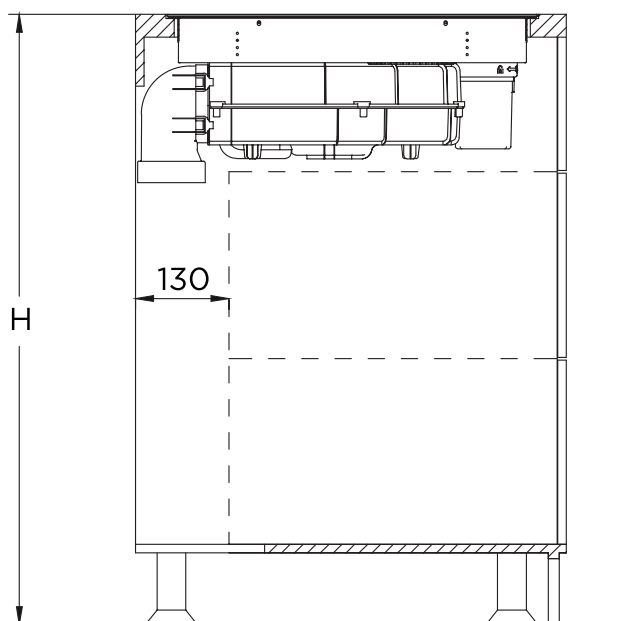
1. Coloque las tiras de esponja adhesivas



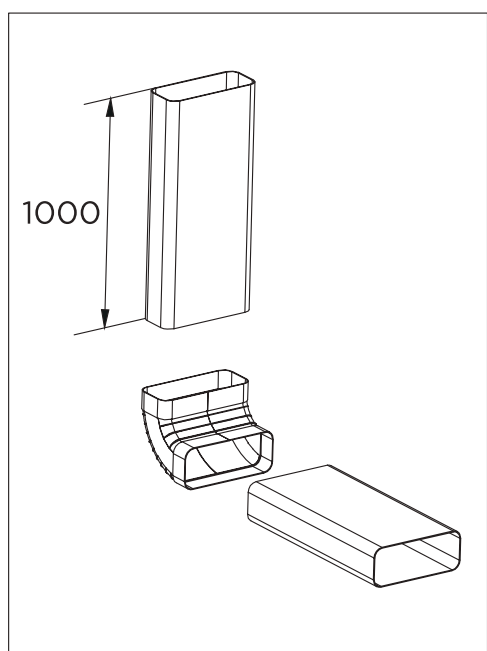
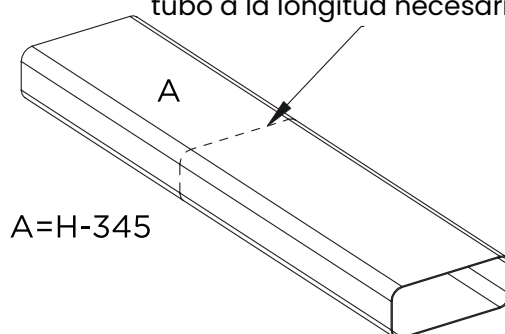
2. Instale el depósito para el agua residual y el adaptador. Por favor, pegue y fije después de la instalación.

Coloque el conjunto en el mueble y ajuste el producto

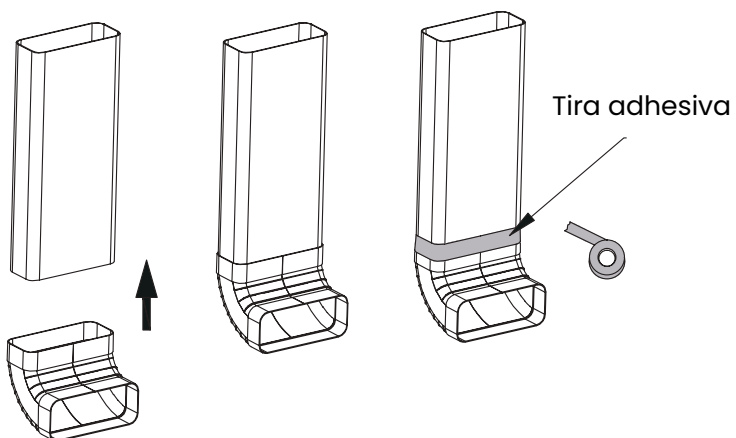


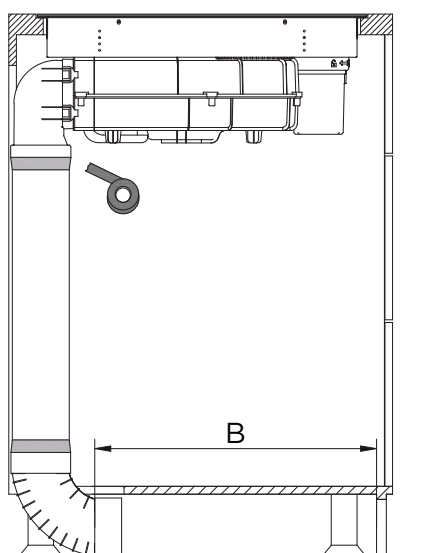
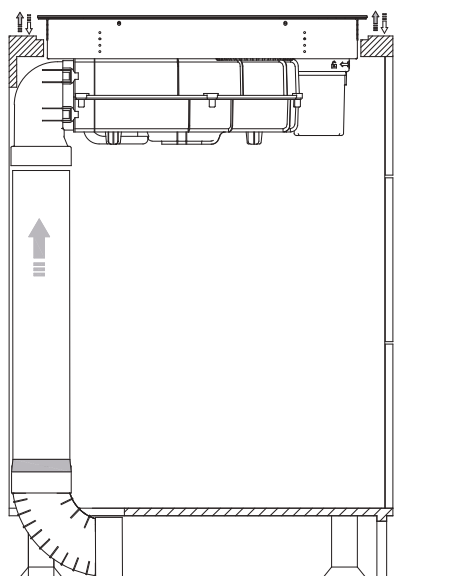
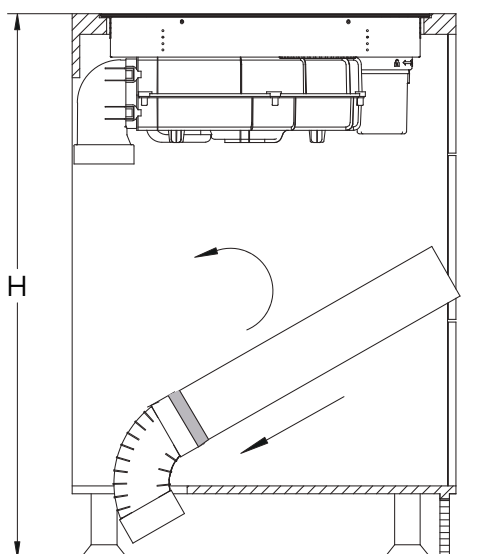


Utilice una sierra para cortar el tubo a la longitud necesaria

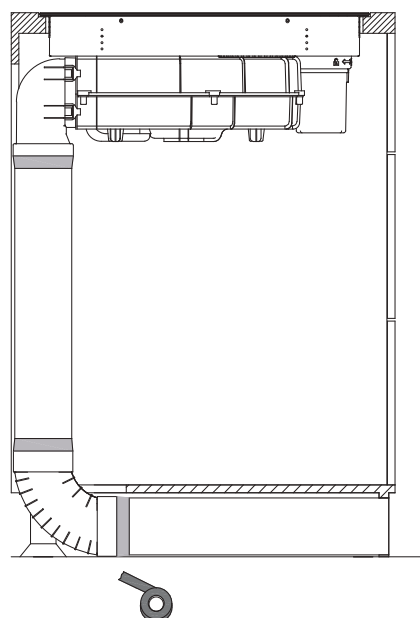
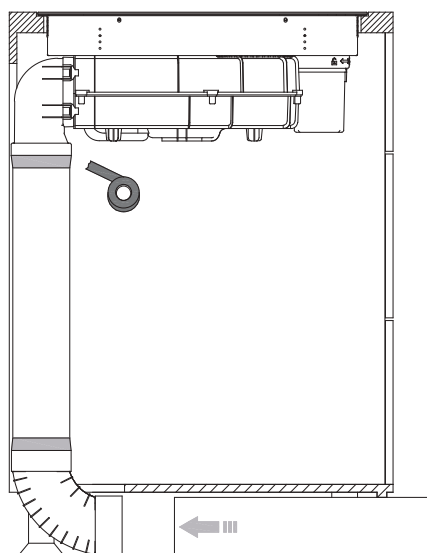
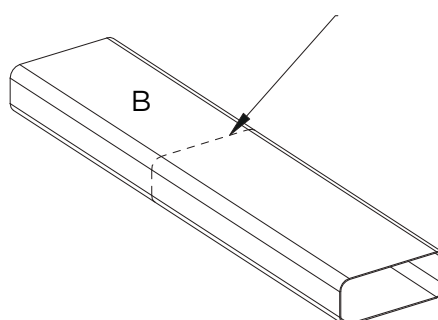


Naber S04024
Naber S04020



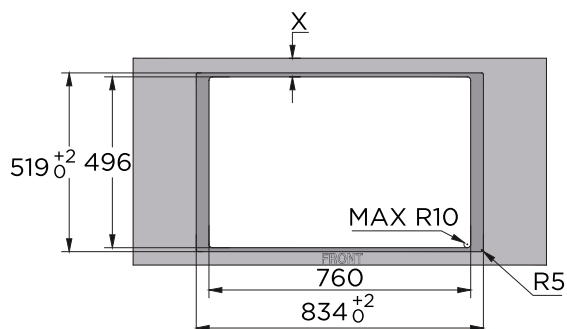


Utilice una sierra para cortar el tubo a la longitud necesaria

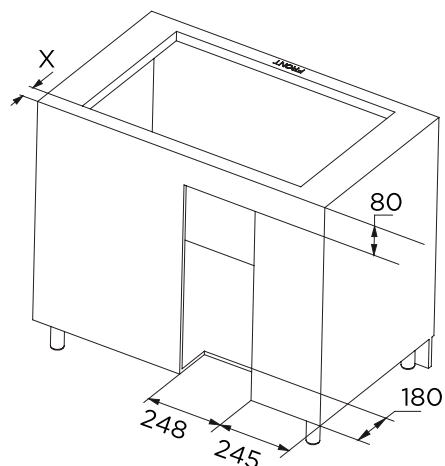
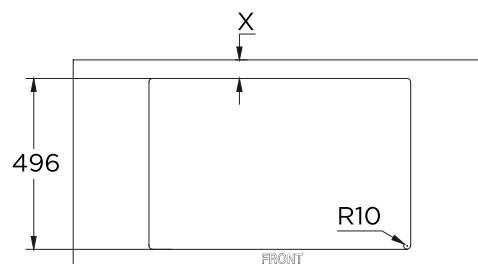


Tamaño de apertura del mueble

INSTALACIÓN ENRASADA



INSTALACIÓN STANDARD

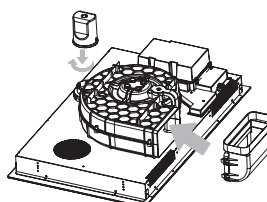
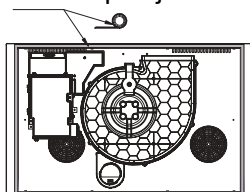


Ancho del tablero (Y)	X
600-650mm	54mm
≥650mm	65mm



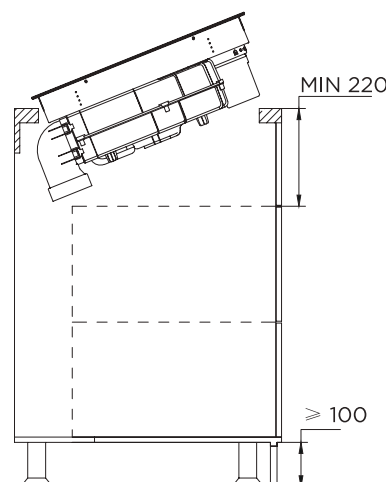
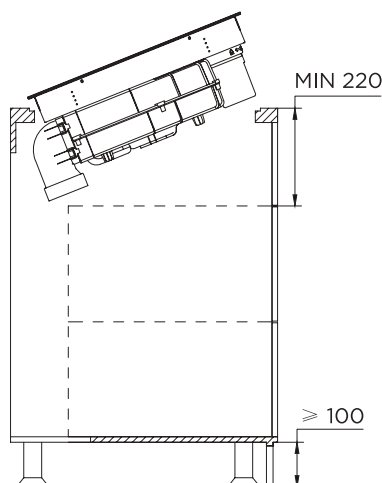
Circulación externa

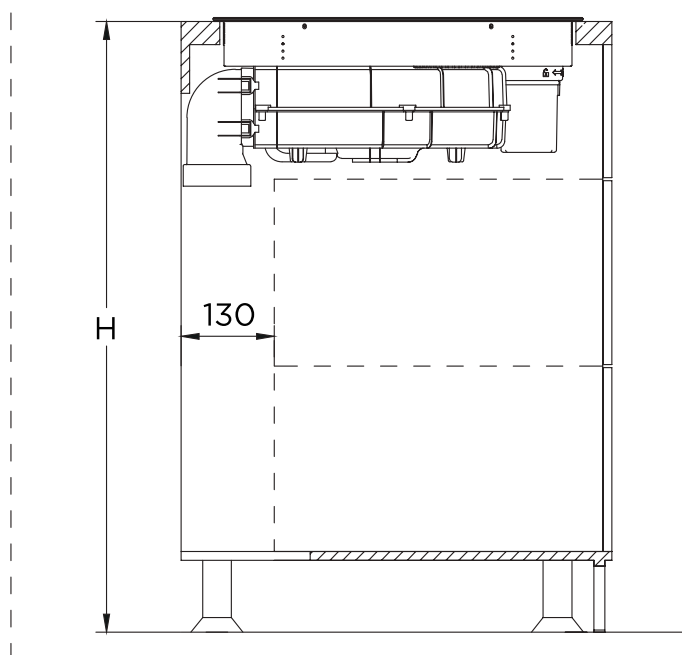
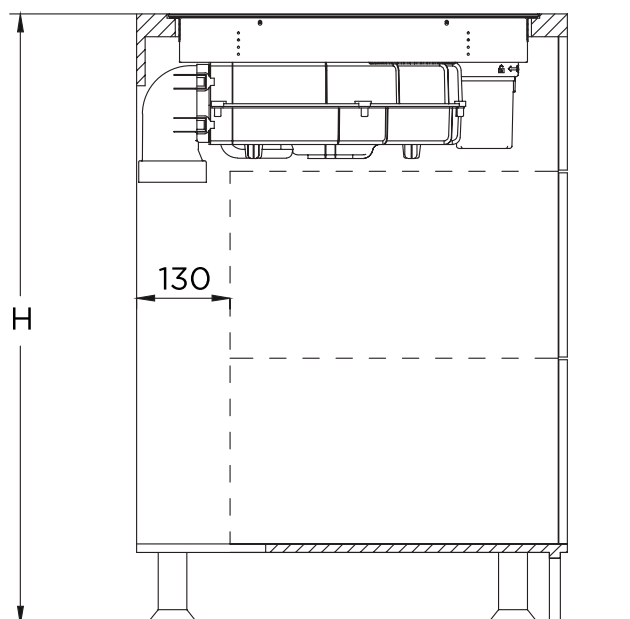
1. Coloque las tiras de esponja adhesivas



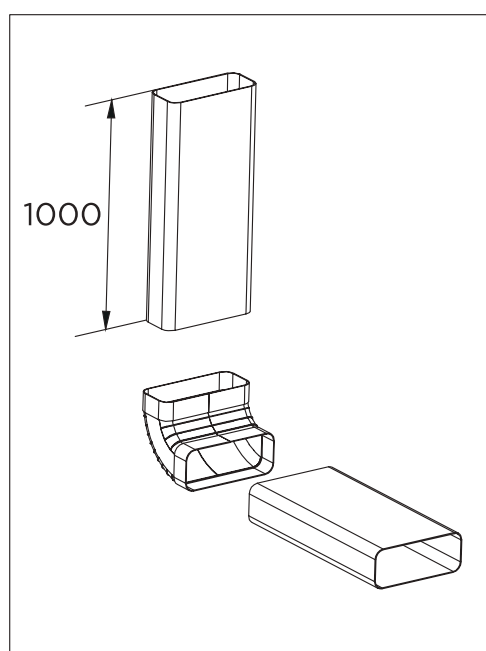
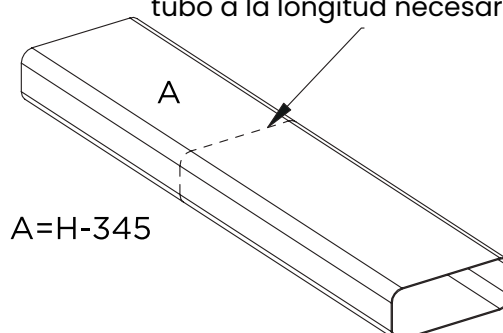
2. Instale el depósito para el agua residual y el adaptador. Por favor, pegue y fije después de la instalación.

Coloque el conjunto en el mueble y ajuste el producto

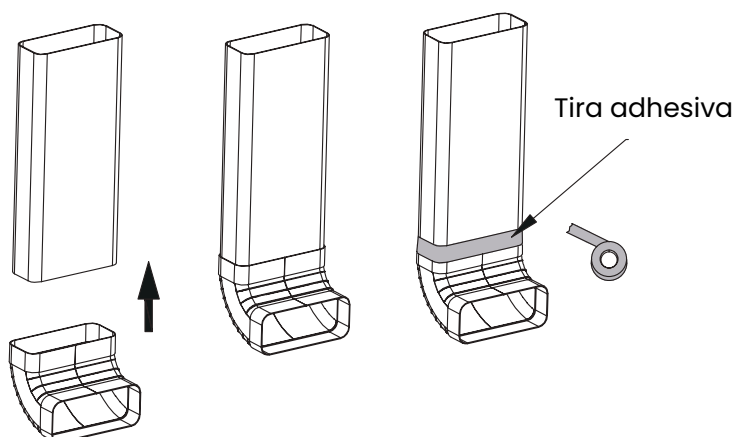


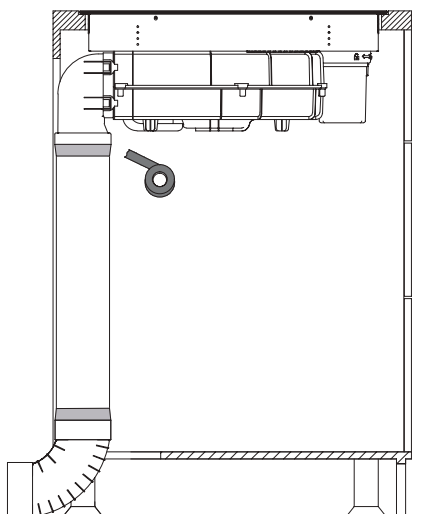
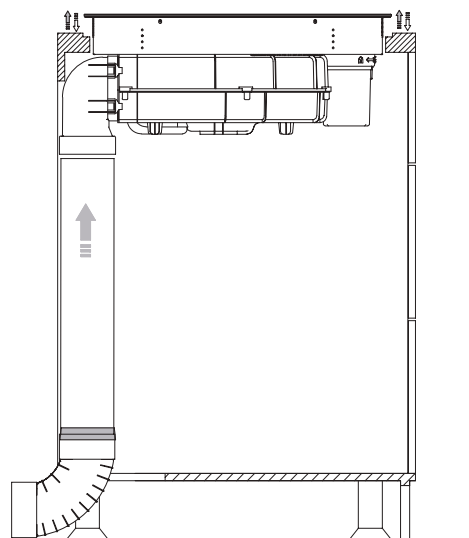
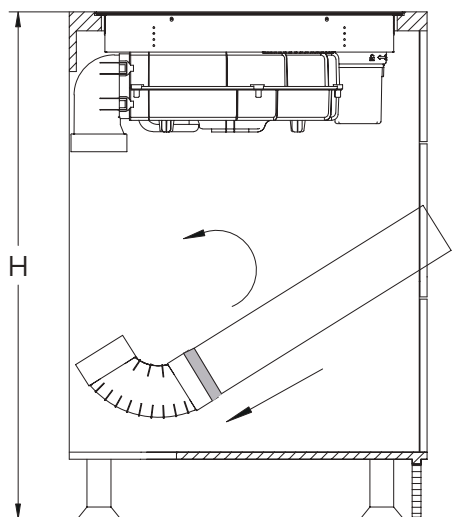


Utilice una sierra para cortar el tubo a la longitud necesaria

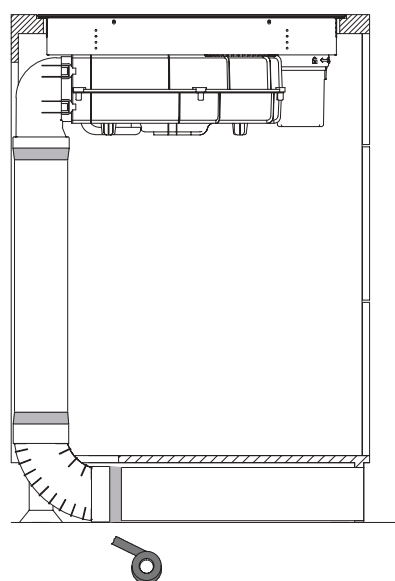
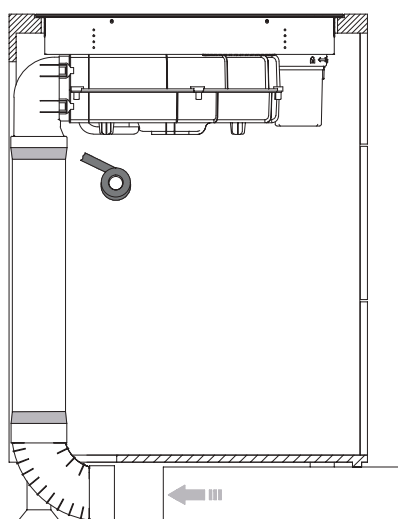
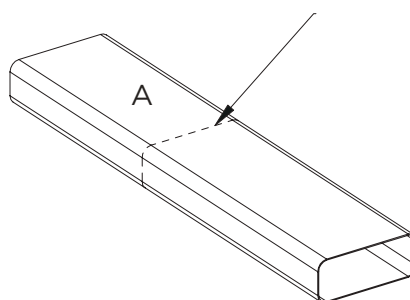


Naber S04024
Naber S04020



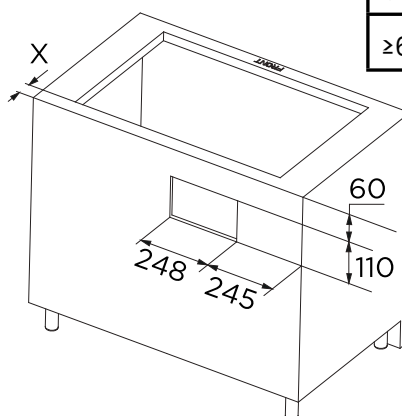
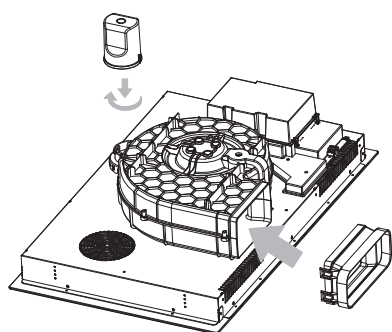


Utilice una sierra para cortar el tubo a la longitud necesaria

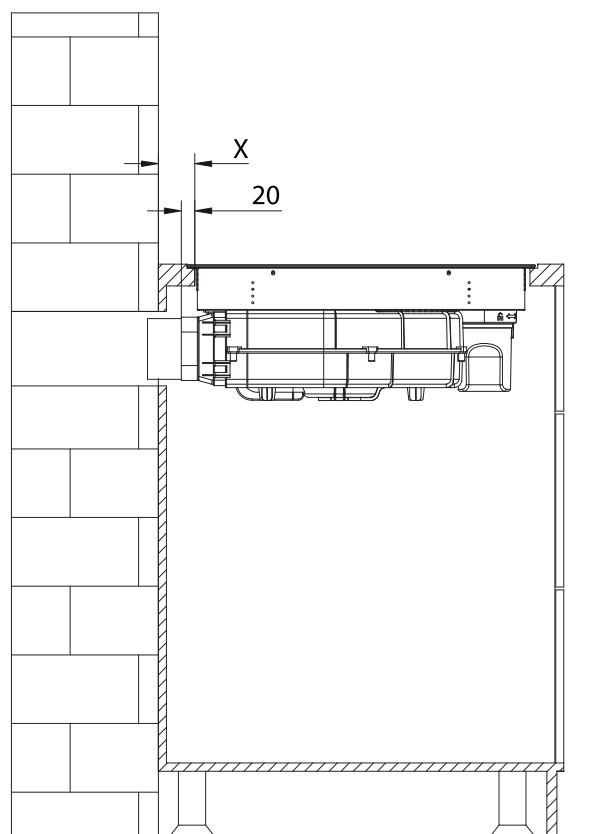
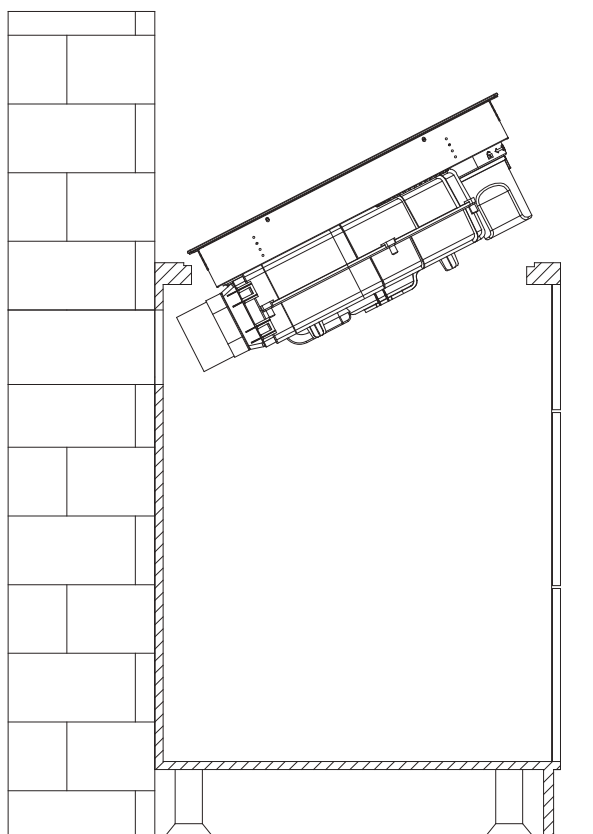
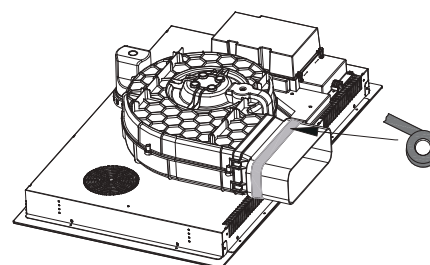
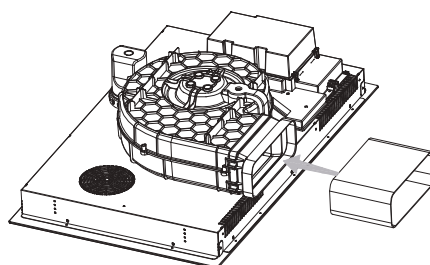
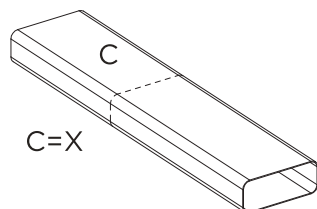


Esquema I: Instalación del depósito de agua y del adaptador de conexión a red

Ancho del tablero (Y)	X
600-650mm	54mm
≥650mm	65mm

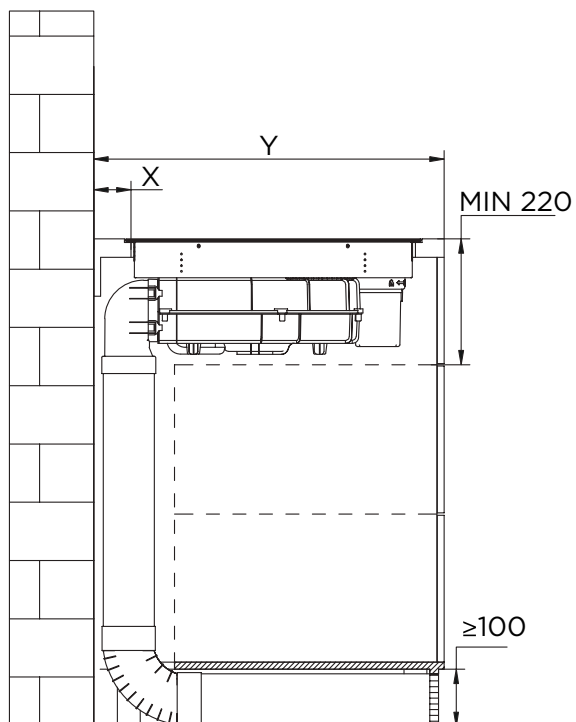


Por favor, pegue y fije después de la instalación.

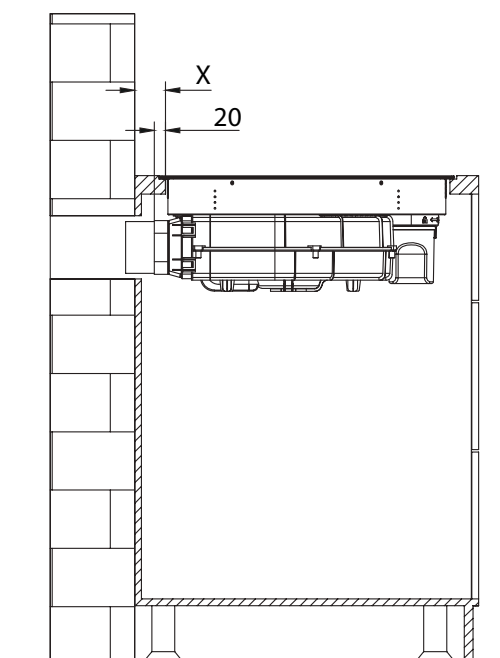
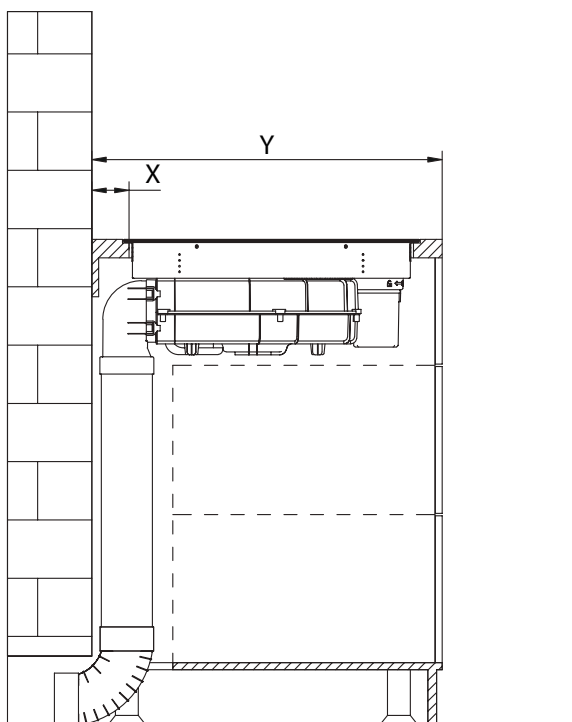




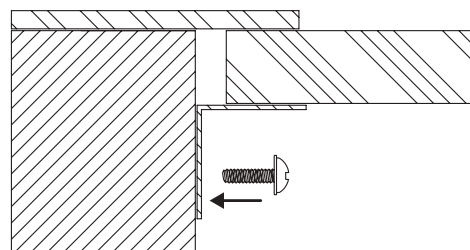
Circulación interna



Circulación externa

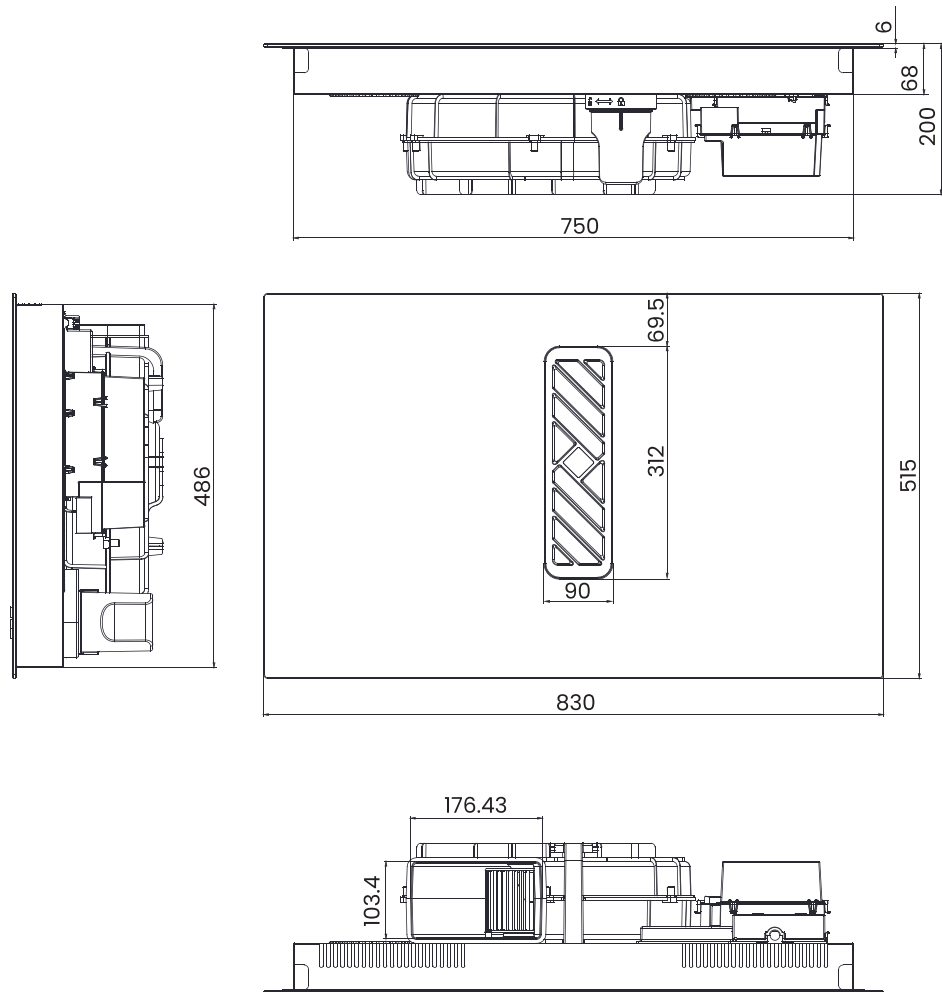


Una vez instalado el producto, instale cuatro soportes a ambos lados del producto para evitar que se caiga.

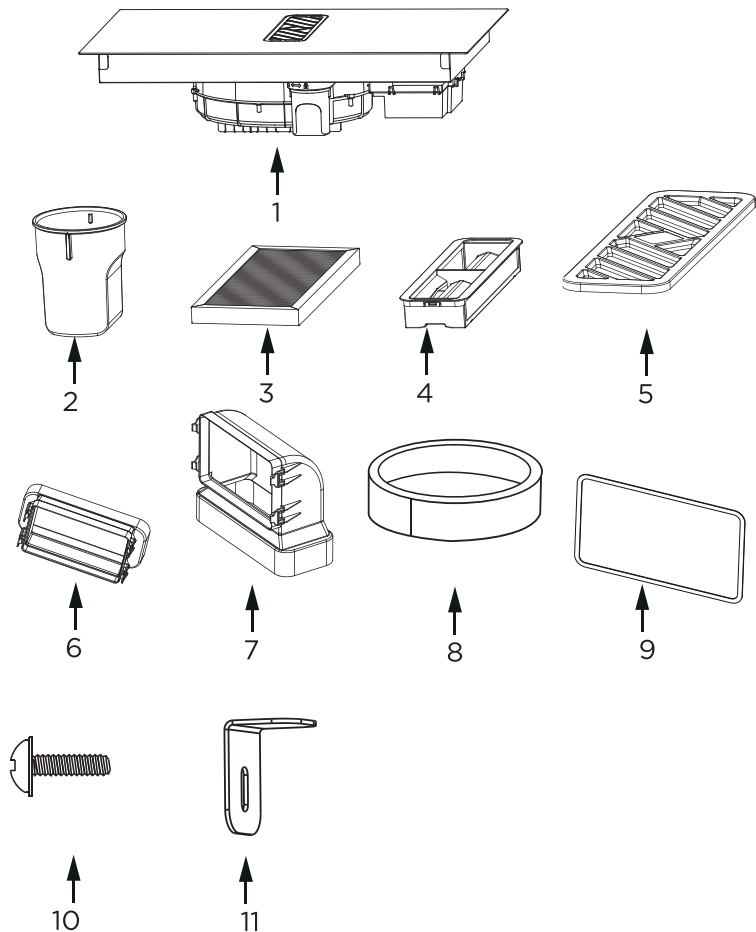


Dimensiones del producto

unit: mm

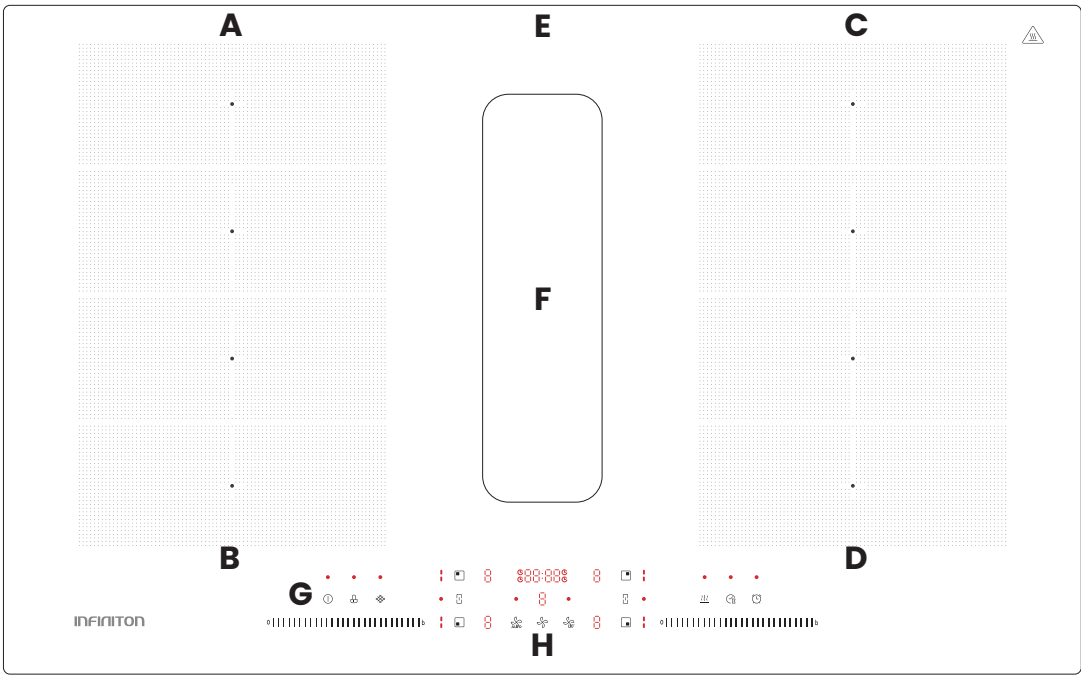


1	Cuerpo principal
2	Depósito de extracción de agua residual
3	Filtro de carbón activo (opcional)
4	Filtro
5	Rejilla
6	Convertidor directo
7	Ángulo de conversión de 90°.
8	Argolla de goma
9	Tira de esponja
10	tornillo M4*10
11	Soporte de fijación



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.



A	2200W - 3700W
B	2200W - 3700W
C	2200W - 3700W
D	2200W - 3700W

E	Placa de inducción
F	Campana de extracción
G	Encendido/apagado
H	Panel de control



Interruptor de encendido / apagado.



Botón de aviso de encendido.



Indicador de la zona de cocción que está funcionando.



Botón de mantenimiento de calor en la zona de cocción.



Temporizador.



Recordatorio de temporizador.



Bloqueo infantil.



Tecla para enlazar zonas de cocción.



Activar la campana de extracción



Activación automática de la campana de extracción..



Campana de extracción temporizada a 10 minutos

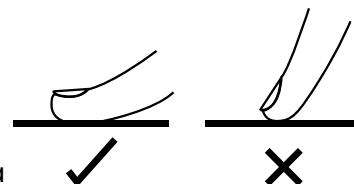


Control de potencia Slide Touch Control

Encienda su placa de cocción

Los controles responden al tacto, por lo que no es necesario aplicar ninguna presión.

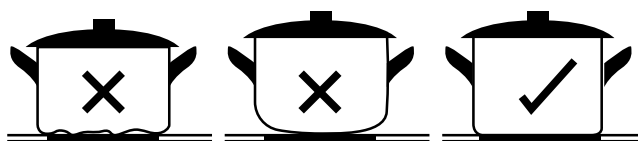
- Utilice la yema del dedo, no la punta.
- Oirá un pitido cada vez que se registre un toque.
- Asegúrese de que los mandos estén siempre limpios, secos y que no haya ningún objeto (por ejemplo, un utensilio o un paño) que los cubra. Incluso una fina capa de agua puede dificultar el funcionamiento de los mandos.



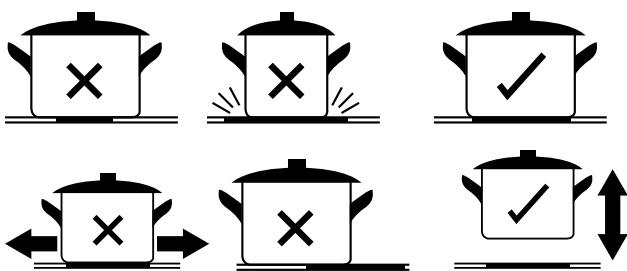
Consejos para evitar daños materiales

¡ATENCIÓN! Los recipientes con bases rugosas pueden llegar a rallar la placa de cocción.

- Compruebe que todos los recipientes se encuentran en perfecto estado. La cocción en vacío puede dañar los recipientes, e incluso la placa de cocción. No poner nunca ollas sin contenido ni dejar que se calienten vacías sobre una zona de cocción caliente.
- Los recipientes mal situados sobre la placa de cocción pueden llegar a ocasionar que la placa se sobrecaliente.



- No colocar ollas ni sartenes calientes sobre la zona de los mandos o el marco de la placa.
- La caída de objetos rígidos y punzantes sobre la placa de cocción puede ocasionar daños.
- Los materiales no resistentes al calor se pueden fundir si se colocan sobre la placa de cocción cuando ésta se encuentra en funcionamiento o esté recién usada.
- No utilizar bajo ningún concepto papel de aluminio, recipientes de plástico o papel para horno.
- Utilice ollas cuyo diámetro sea tan grande como el gráfico de la zona seleccionada. Si utiliza una olla un poco más ancha, la energía se aprovechará al máximo. Si utiliza una olla más pequeña que la zona seleccionada, la eficiencia podría ser menor de lo esperado. Centre siempre la olla en la zona de cocción.



Levante siempre las sartenes de la placa de cocción, no las deslice, ya que podrían rayar el cristal.

Elija utensilios aptos para su placa de inducción (Solo para modelos de inducción)

- Utilice únicamente utensilios de cocina con una base adecuada para la cocción por inducción. Busque el símbolo de inducción en el embalaje o en el fondo de la olla.

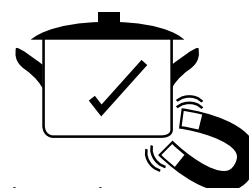
Puede comprobar si su batería de cocina es adecuada realizando una prueba de imanes.

- Mueva un imán hacia la base de la olla. Si es atraído, la sartén es apta para la inducción.
- Si no tiene un imán:

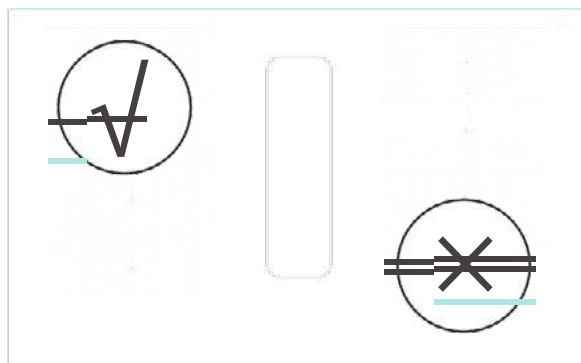
1. Ponga un poco de agua en la sartén que quiere comprobar.

2. Si este símbolo  no parpadea en la pantalla y el agua se calienta, la olla es adecuada.

- Los utensilios de cocina de los siguientes materiales no son adecuados: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y porcelana.



Los utensilios de cocina siempre deben estar situados en las zonas impresas de la superficie de cocción



Tecla	Función	Modo de uso
	Puente izquierdo	1) Cuando la parte izquierda está completamente cerrada, el botón no es válido; 2) Cuando se pone en marcha la zona de cocción del lado izquierdo, hay que pulsar brevemente la tecla de puente izquierdo para iniciar la función de puente, y el indicador en la zona izquierda se encenderá. Todos los engranajes del quemador izquierdo coinciden con los del quemador de potencia inferior, y todas las zonas de cocción del lado izquierdo se pueden sincronizar a través del control deslizante izquierdo; 3) Si el tiempo de temporización está ajustado, una vez finalizado dicho tiempo, se apagará al mismo tiempo la zona izquierda; 4) Cuando el puente izquierdo está conectado, pulse brevemente el botón de conexión del puente izquierdo para cancelar la función del puente izquierdo, para que se apague la luz indicadora del puente izquierdo y para cerrar la zona izquierda de la placa. (La tecla del puente derecho y la tecla del puente izquierdo funcionan igual)
	Botón de encendido / apagado	Interruptor principal del dispositivo, pulsación corta de inicio; Pulsación larga del botón cuando el dispositivo está encendido para apagarlo. Todos los indicadores luminosos se apagan.
	Bloqueo infantil	1) Pulse prolongadamente la tecla de bloqueo infantil para que se active este modo, se oír un pitido y se encenderá el indicador de bloqueo infantil, a excepción del botón de encendido y el botón de bloqueo infantil, las demás teclas no serán válidas. 2) Mantenga pulsado el bloqueo infantil para desactivarlo y podrá volver a pulsar las demás teclas.
	Teclas de confirmación de la zona de cocción	1) Pulse brevemente el botón de confirmación para comenzar, el display digital parpadeará; 2) Durante el periodo de confirmación, el control deslizante del lado correspondiente puede ajustar la temperatura deseada; 3) Durante el proceso de confirmación, si la zona de cocción no está a 0, pulse la tecla de mantenimiento del calor para que se active o desactive el modo de mantenimiento del calor; 4) Durante la fase de confirmación, la zona de cocción no es 0, y el botón de temporización permite ajustar la función de temporización de la zona de cocción; (El funcionamiento de los cuatro botones de confirmación de la zona de cocción es el mismo)

Tecla	Función	Modo de uso
	Display de la campana de extracción	1) Cuando la campana extractora esté apagada o en funcionamiento, pulse este botón para entrar en el modo de ajuste, y el display de la campana extractora parpadeará durante 5 segundos. En este momento, la campana extractora podrá ajustarse manualmente utilizando cualquier control deslizante; 2) Una vez ajustada la campana extractora, pulse el botón de campana extractora para desactivar esta función; 3) Mantenga pulsado el botón de la campana extractora para desactivar la función cuando la campana extractora esté en funcionamiento; 4) Cuando la campana extractora está en funcionamiento, display muestra la velocidad real de funcionamiento de la campana extractora; 5) Cuando la campana está bloqueada, el display muestra "L";
	Campana de extracción automática	1) Pulse brevemente el botón de encendido/apagado de la placa, se escuchará un pitido de bloqueo y el indicador se encenderá/apagará según la función; 2) Cuando se selecciona una zona de cocción, la campana extractora se encenderá automáticamente. Cuando todas las zonas de cocción estén apagadas durante 6 segundos, la campana extractora se apagará automáticamente en diferido, y el display de la campana extractora mostrará un indicador luminoso de funcionamiento. La campana extractora realizará una cuenta atrás de 1 minuto y se apagará.
	Campana de extracción temporizada a 10 minutos.	1) Pulse brevemente el botón de encendido / apagado de la función de desconexión diferida de la campana extractora, a continuación, suena un pitido de bloqueo, el indicador se enciende / apaga de acuerdo con la función; 2) Tras el encendido, la campana extractora se apagará automáticamente, el display mostrará la luz de funcionamiento, y la campana se apagará tras una cuenta atrás de 10 minutos.
	Botón de aviso de encendido.	1) La campana extractora se encenderá automáticamente después de trabajar durante 300 horas, se encenderá el indicador al encenderse y se mantendrá pulsado para salir; 2) Reinicie el temporizador después de un corte de energía. 3) Pulse brevemente el botón de temporización y el display mostrará el tiempo restante.

Tecla	Función	Modo de uso
	Mantenimiento de calor en la zona de cocción	1) Pulse el botón de mantenimiento de calor, confirme que se ha activado o desactivado este modo en la zona de cocción deseada, y la luz indicadora se encenderá o apagará según corresponda; 2) Pulse prolongadamente este botón y todo el sistema entrará/saldrá de este modo;
	Ajuste del temporizador	1) El tiempo de temporización puede ajustarse de 00:00–3:00h; 2) Cuando la unidad principal está en funcionamiento, pulse el botón de Temporizador para activar el temporizador, el display muestra "00:00", el icono de temporizador parpadea durante 3 segundos, y el indicador de tiempo permanece encendido. Si no se realiza ninguna operación en 3 segundos, el sistema se desactiva automáticamente del estado de ajuste; 3) Utilice el control deslizante para ajustar el tiempo de temporización en el orden de hora, minuto y segundo. Durante cada ajuste, el display parpadeará, el tiempo de ajuste de cada uno de los tiempos será de 3 segundos, el tiempo de espera cambiará automáticamente al siguiente tiempo de ajuste, pulse brevemente la tecla de tiempo para cambiar rápidamente al siguiente tiempo, todos los tiempos se ajustarán para entrar en el estado de temporización de trabajo, y el icono de temporización correspondiente a la zona de cocción se mantendrá encendido; 4) Cuando hay varias zonas de cocción activas y el temporizador no está funcionando, se muestra la confirmación final del tiempo de temporización. Cuando el temporizador está funcionando, se muestra primero el tiempo del temporizador. Si hay una confirmación de la zona de cocción, el tiempo de temporización se muestra durante el periodo de confirmación. Cuando el temporizador está en funcionamiento, si el tiempo restante es inferior a 1 minuto, el display muestra la segunda cuenta atrás.

Tecla	Función	Modo de uso
	Recordatorio de temporizador	1) Pulse brevemente el botón del temporizador para iniciar la función de temporizador, el indicador de tiempo se mantiene constante, el display muestra el tiempo acumulado, y el tiempo máximo de la función es "99:59" (99 minutos 59 segundos); 2) Cuando el temporizador esté en funcionamiento, mantenga pulsado el botón del temporizador, y el tiempo se borrará y volverá a acumularse; 3) Mantenga pulsado el botón del temporizador para desactivar la función del temporizador cuando esté funcionando.
	Indicador de potencia	1) Cuando está en funcionamiento la zona de cocción, se muestra la potencia correspondiente (1-8, booster); 2) Si no hay ninguna olla, se muestra "u"; En el estado de mantenimiento del calor, el display de la zona de cocción correspondiente al inicio muestra "=".
	Luz indicadora de comprobación de posición de los utensilios	1) La luz indicadora de utensilios se divide en dos luces de control; 2) Si la placa de cocción inferior detecta la olla o se encuentra lejos de la olla, entra en un estado de actualización, por ejemplo, si se detecta la olla, la luz de la placa de cocción inferior correspondiente parpadea durante 5 segundos y se mantiene encendida, y si no se detecta la olla, la luz de la placa de cocción inferior se apaga inmediatamente. 3) Cuando la placa está apagada, la luz de aviso siempre estará apagada; (La luz de aviso para las cuatro zonas es la misma)
	Control deslizante Slide Touch Control	Deslizando el control deslizante se puede ajustar la potencia de las zonas de cocción, la potencia de la campana extractora y el tiempo de temporización.
	Advertencia de error.	1) Cuando se produce un fallo, en caso de que esté averiada la placa, el display mostrará la letra "E"; 2) Si se produce un fallo durante el periodo de temporización de la placa, el código de fallo continuará mostrando el tiempo de temporización después de parpadear durante 10 segundos, y el tiempo de temporización se podrá mostrar normalmente una vez que se produzca el fallo.

1. En el proceso de ajuste de funcionamiento normal de la placa de inducción, la potencia máxima de las dos zonas en el mismo lado no debe superar los 3700W. Si la potencia total calculada supera los 3700W durante el proceso de ajuste, reduzca la potencia sin operar en el mismo lado para garantizar que la potencia actual sea la potencia deseada por el usuario y que la potencia total no supere los 3700W.
2. Hay dos modos en el producto, el modo de ahorro de energía (modo externo) y el modo convencional (modo de ciclo interno). En el modo de ahorro de energía no hay potencia de refuerzo, y en el modo convencional hay dos potencias de refuerzo, siendo éste el modo convencional por defecto; En el modo de espera, mantenga pulsada la tecla del ventilador y la tecla de bloqueo para niños 2S para entrar en el modo de cambio de estado. En este punto, pulse la tecla del ventilador para cambiar de modo. 0 indica el modo normal y 1 indica el modo de ahorro de energía.
3. Una vez que todas las partes de la placa estén apagadas durante 5 minutos, la fuente de alimentación de la placa se desconectará automáticamente. En este momento, las funciones relacionadas con las zonas de cocción no funcionarán, la luz indicadora de funcionamiento y el display se apagarán, y las zonas de cocción se podrán reiniciar pulsando brevemente la tecla de confirmación de las zonas de cocción o utilizando la tecla de encendido para reiniciar el equipo.

Distribución de la potencia de la placa

Nivel de potencia	0	1	2	3	4	5	6	7	8	b
Potencia (W)	0	35	180	280	380	500	650	1000	2200	3700

Distribución de la potencia de la placa con zonas enlazadas

Nivel de potencia	0	1	2	3	4	5	6	7	8	b
Potencia (W)	0	35	180	280	380	500	650	1000	2200	3700

Distribución de la potencia de la campana extractora

Nivel de potencia	0	1	2	3	4	5	6	7	8	b
Potencia de succión(m³/h)	0	290	380	410	440	470	500	540	580	650
Tiempo de operación (min)	Tiempo de larga duración								8	5

Consejos y guías para cocinar

⚠ ¡ADVERTENCIA! Tenga cuidado al freír, ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápidamente, especialmente si utiliza la función Boost. 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. Precalentar 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.

Ajustes de potencia

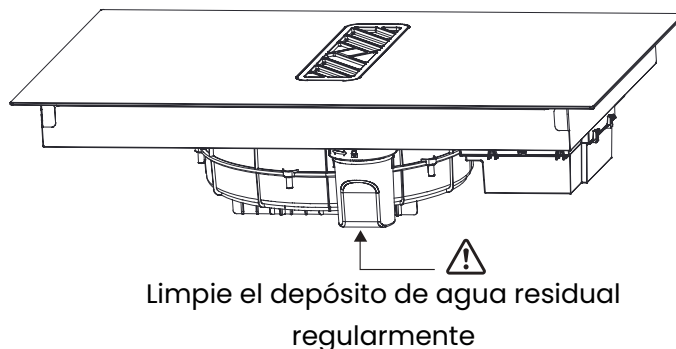
Los ajustes que se indican a continuación son meramente orientativos. El ajuste exacto dependerá de varios factores, como los utensilios de cocina y la cantidad que cocine. Experimente con la placa de cocción para encontrar los ajustes que más se adapten a usted.

Ajuste de potencia	Recomendado para
1 - 2	• Calentar lentamente pequeñas cantidades de alimentos. • Derretir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman rápidamente. • Cocción suave a fuego lento. • Hervir a fuego lento.
3 - 4	• Recalentar. • Cocción rápida a fuego lento. • Cocer el arroz.
5 - 6	• Tortitas. • Crepê's. • Gofres.
7 - 8	• Salteados. • Cocer pasta.
b	• Saltear • Sofreír • Hervir la sopa • Hervir el agua

SUCIEDAD	SOLUCIÓN	¡ADVERTENCIA!
Suciedad habitual en el cristal (huellas dactilares, marcas, manchas dejadas por la comida o salpicaduras en el cristal)	- Desconecte de la alimentación principal la placa de cocción. - Aplique un producto de limpieza para encimeras mientras el cristal está todavía caliente (¡pero no mucho!) - Aclare y seque con un paño limpio o una toalla de papel. - Vuelva a encender la placa de cocción.	Cuando se desconecta la alimentación de la placa de cocción, no habrá indicación de "superficie caliente", pero la zona de cocción puede seguir estando caliente. Tenga mucho cuidado. Los estropajos fuertes, algunos estropajos de nylon y los productos de limpieza fuertes/abrasivos pueden rayar el cristal. Lea siempre la etiqueta para comprobar si su limpiador o estropajo es adecuado. No deje nunca residuos de limpieza en la placa de cocción: el cristal podría mancharse.
Derrames producidos al hervir, fundidos y dulces calientes sobre el cristal	Retírelos inmediatamente con una espátula o un rascador de cuchilla adecuados para las placas de cristal, pero tenga cuidado con las superficies calientes del área de cocción: - Desconecte la alimentación de la placa de cocción en la pared. - Mantenga la cuchilla o el utensilio en un ángulo de 30° y raspe la suciedad o derrame hacia una zona fría de la placa de cocción. - Limpie la suciedad o el derrame con un paño de cocina o una toalla de papel. - Siga los pasos 2 a 4 de la sección "Suciedad diaria en el cristal".	Elimine las manchas dejadas por los alimentos derretidos y azucarados o los derrames lo antes posible. Si se dejan enfriar en el cristal, pueden ser difíciles de eliminar de la superficie del vidrio. Peligro de corte: cuando la cubierta de seguridad está retraída, la hoja del rascador está afilada como una cuchilla. Utilícelo con extremo cuidado y guárdelo siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.
Salpicaduras en los controles táctiles	- Desenchufe la placa de cocción. - Absorber el derrame. - Limpie la zona con una esponja o paño limpio y húmedo. - Seque completamente la zona con una toalla de papel. - Vuelva a conectar la placa de cocción.	La placa de cocción puede emitir un pitido y apagarse, y los controles táctiles pueden no funcionar mientras haya líquido en ellos. Asegúrese de limpiar la zona de los controles táctiles antes de volver a encender la placa de cocción.

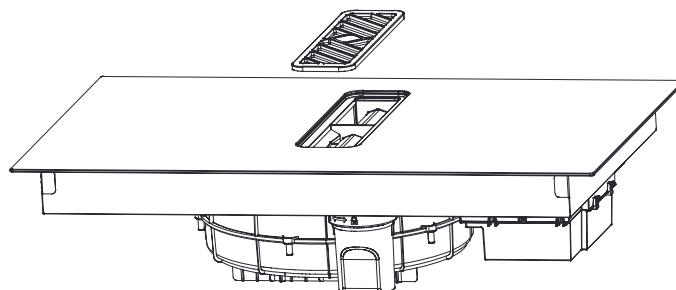
1. Limpieza de la superficie del cristal, mantenimiento diario.

Al limpiar con un paño, procure no introducir agua limpia en la rejilla.



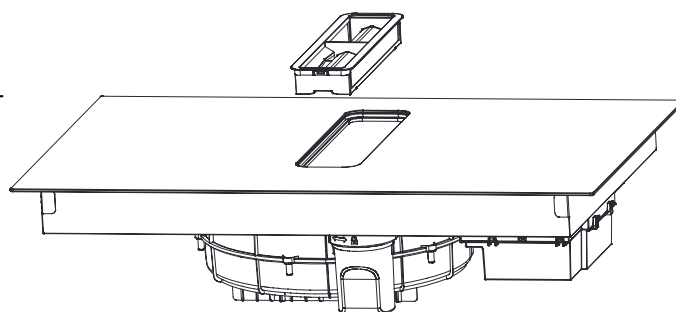
2. Limpiar la rejilla y realizar el mantenimiento periódicamente.

Retire la rejilla, límpiela con cuidado y vuelva a colocarla.



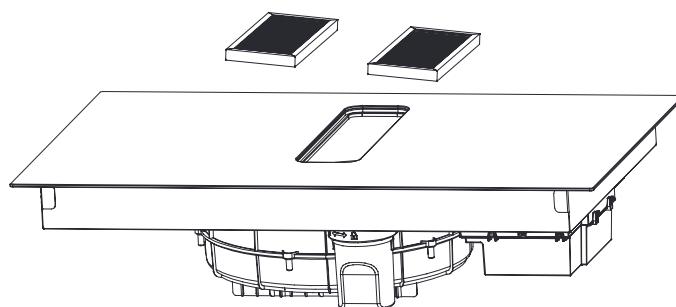
3. Limpieza de la malla del filtro, limpieza de mantenimiento periódicamente.

Retire el soporte del filtro horizontalmente, extraiga el filtro del soporte y lávelo en el lavavajillas, o límpielo manualmente. El agua residual del soporte del filtro se extrae horizontalmente y se vierte en el depósito de aguas residuales.



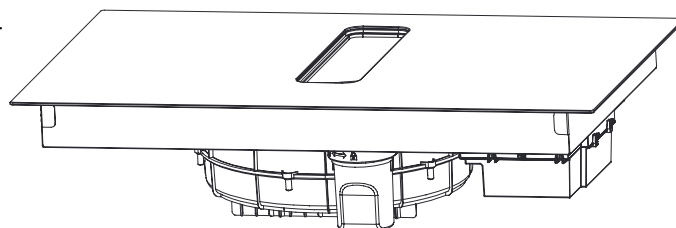
4. Filtro hepa de algodón, limpieza regular, limpieza periódica de mantenimiento.

Después de retirar el soporte del filtro, extraiga directamente el filtro hepa y vuelva a colocarlo.



5. Limpieza del depósito de agua, limpieza de mantenimiento diario.

Extraiga el depósito de agua, vierta el agua residual del interior y vuelva a instalarlo.



PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
La placa de inducción emite un ruido de ventilador.	El ventilador de refrigeración integrado en la placa de inducción se ha puesto en marcha para evitar el sobrecalentamiento de los componentes electrónicos. Es posible que siga funcionando incluso después de apagar la placa de inducción.	Esto es normal y no requiere ninguna acción. No desconecte la alimentación de la placa de inducción en la pared mientras el ventilador esté funcionando.
Algunas sartenes hacen crujidos o chasquidos.	Esto puede deberse a la construcción de su batería de cocina (capas de diferentes metales que vibran de forma diferente).	Esto es normal para los utensilios de cocina y no indica ningún fallo.
La luz está encendida, pero el motor no funciona.	Las aspas están bloqueadas. El condensador está dañado. El motor está dañado. El cableado interno del motor está cortado/desconectado. Se puede producir un olor desagradable.	Compruebe las aspas. Sustituya el condensador. Sustituya el motor. Sustituya el motor.
La luz y el motor no funcionan.	Aparte de lo anterior, la luz está dañada, el cable de alimentación está suelto.	Sustituya las luces. Conecte los cables según el esquema eléctrico.
Fugas de aceite.	La salida y la entrada de ventilación de aire no están bien selladas.	Desmontar el enchufe y sellar con pegamento.
Vibraciones.	El aspa, si está dañada, puede provocar vibraciones. El motor no está bien sujeto. La campana extractora no está bien fijada.	Vuelva a colocar la hoja. Fije bien el motor. Fijar bien la campana extractora.
Succión insuficiente.	La distancia entre la campana extractora y la encimera es demasiado grande. Demasiada ventilación por puertas o ventanas abiertas.	Reajuste la distancia. Elija un nuevo lugar para instalar el aparato o cierre algunas puertas / ventanas.
El equipo se inclina.	Los tornillos de fijación no están suficientemente apretados. Los tornillos de fijación no están suficientemente apretados.	Apriete el tornillo de fijación y póngalo horizontal. Apriete el tornillo de suspensión y póngalo horizontal.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
El LED no se enciende cuando la unidad está enchufada.	No hay alimentación. La placa de alimentación auxiliar y el panel de visualización no están conectados correctamente. La placa de alimentación auxiliar está dañada. La placa del display está dañada.	El LED no se enciende cuando la unidad está enchufada. Compruebe la conexión. Sustituya el panel de control. Sustituya la placa del display.
Algunos botones no funcionan o la pantalla LED no es normal.	El display está dañado.	Sustituya la placa del display.
El indicador del modo de cocción se enciende, pero el calentamiento no se inicia.	Alta temperatura de la placa de cocción. Hay algún problema con el ventilador. La placa de alimentación está dañada.	La temperatura ambiente puede ser demasiado alta. La entrada o salida de aire puede estar bloqueada. Compruebe si el ventilador funciona correctamente. Si no es así, sustitúyalo. Sustituya la placa de alimentación.
El calentamiento se detiene repentinamente durante el funcionamiento y la pantalla parpadea "u".	El tipo de olla es incorrecto. El diámetro de la olla es demasiado pequeño. La placa de cocción se ha sobrecalentado;	Utilice la olla adecuada (consulte el manual de instrucciones). La unidad está sobrecalentada. Espere a que la temperatura vuelva a la normalidad. Pulse el botón "ON/OFF" para reiniciar la unidad. El circuito de detección de ollas está dañado.
Las zonas de calentamiento del mismo lado (como la primera y la segunda zona) mostrarían "u".	La placa principal está dañada.	Sustituya la placa de alimentación.
El motor del ventilador suena de forma anormal	El motor del ventilador está dañado.	Sustituya el ventilador.

La siguiente lista le mostrará una serie de códigos de errores que pueden aparecer en el display de su placa de cocción. Si el problema persiste, por favor, acuda a su servicio técnico oficial más cercano.

CÓDIGO DE ERROR	PROBLEMA	SOLUCIÓN
01	Circuito abierto NTC en la placa	Sustituya el NTC de superficie de la placa.
02	Cortocircuito NTC en la placa	Sustituya el NTC de superficie de la placa.
03	La temperatura NTC de la placa es demasiado alta	Después de que se notifique el error de desconexión, espere a que la refrigeración reanude el funcionamiento normal.
04	El NTC del disipador de calor está abierto	Sustituya el NTC del disipador de calor.
05	El NTC del radiador está en cortocircuito	Sustituya el NTC del disipador de calor.
06	Disipación de calor. La temperatura del NTC es demasiado alta	Después de que se notifique el error de desconexión, espere a que la refrigeración reanude el funcionamiento normal.
07	La tensión de entrada es baja	Compruebe si la tensión de entrada externa es inferior a 150V.
08	La entrada de alta tensión	Compruebe si la tensión de entrada externa es superior a 270V~.
09	Fallo de comunicación de recepción	Compruebe si la conexión entre la placa de visualización y la placa de la cocina de inducción está defectuosa, y sustituya el cable de comunicación.
10	Fallo del NTC de la superficie de la placa	Compruebe si el sensor de temperatura de la superficie de la placa está en contacto con la superficie del horno, y si hay contacto de pegamento de vidrio.

INFINITON

INDUCTION HOB WITH HOOD



HH-W83A874

Ean code: 8445639004197

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

Content	English
Safety instructions	40
Installation	44
How to use	55
Cooking with Infiniton	62
Maintenance & cleaning	64
Troubleshooting	66
Error codes	68

Which materials do I need for my induction hob?

There are often cases in which our induction hob does not heat pans properly, leading us to think that it is faulty. In most of these cases it is usually due to the use of frying pans and pots that are not suitable for induction. Below, we explain the main characteristics that an induction frying pan should have:

It is very important that the size of our utensils is adjusted to our cooking zone, being 14 cm or larger.

Our diameters range from 14cm to 32cm.



Ø 16cm

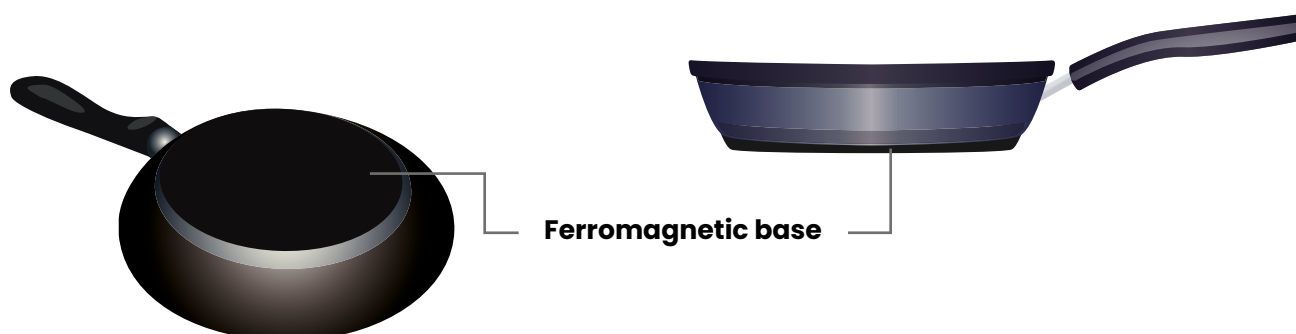


Ø 21cm



Ø 32cm

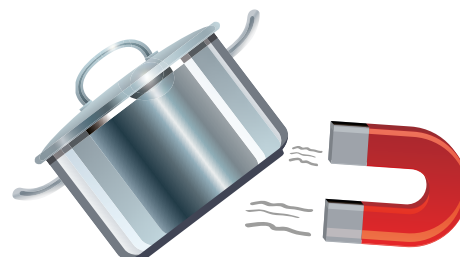
Its base should be flat and fully ferromagnetic for best results.



You can check if your pots and pans are suitable by doing the magnet test.

Hold a magnet close to the base of the cookware; if it attracts the magnet, it is suitable for induction.

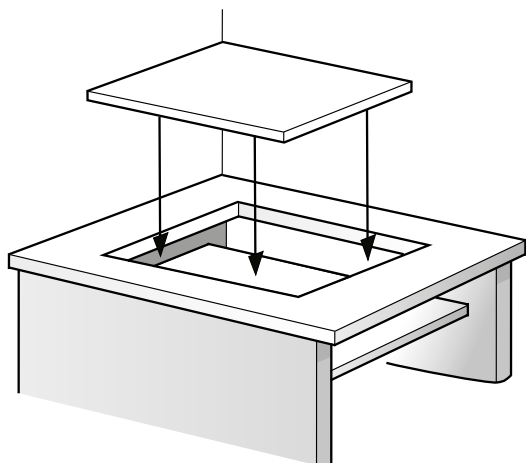
Stainless steel, aluminium and copper utensils without a ferromagnetic base are not suitable for induction.



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

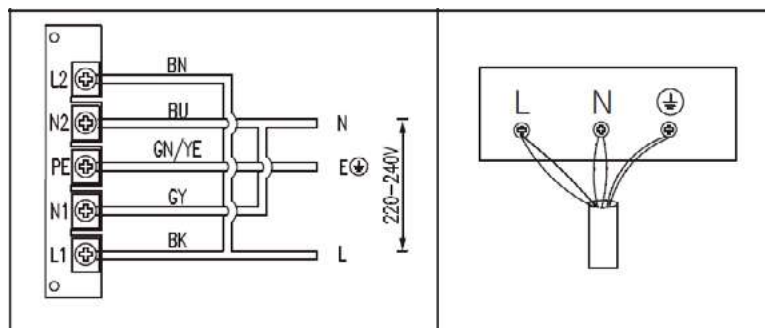
1. Choose a good location

See installation section of the user manual.



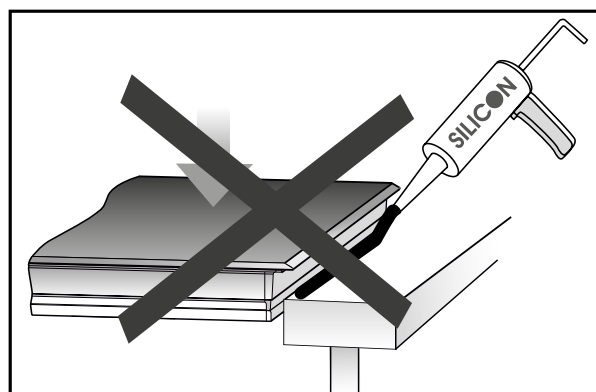
2. Make electrical connection

Refer to the electrical connections section in the user manual.



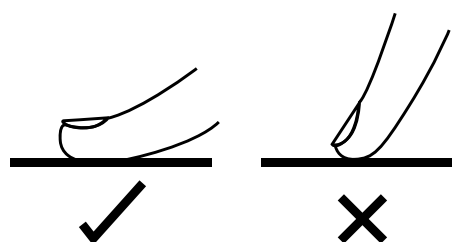
3. Never seal the plate to the recess with silicone.

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



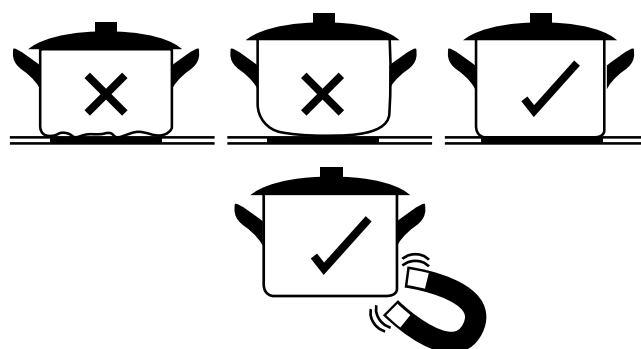
4. Switch on the hob

Our hobs are touch-sensitive. Be sure to place your fingertips correctly on the touch controls.



5. Select suitable utensils and kitchenware

Do not use pots and pans with an irregular or curved base. If the hob is an induction hob, be sure to use pots and pans with a ferromagnetic base.



6. Turn off the hob completely

Switch the hob off using the On/Off button.

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 repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual.
- Any other repairs must be carried out by a qualified technician.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your hob.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the surface.
- Do not use scouring pads or other abrasive cleaning agents to clean the hob as they may scratch the hob 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.

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.

! WARNING!



Electric shock hazard

Disconnect the mains power supply before installing the dishwasher. 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.

On connection to the power grid

For reasons of personal security:

- 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.

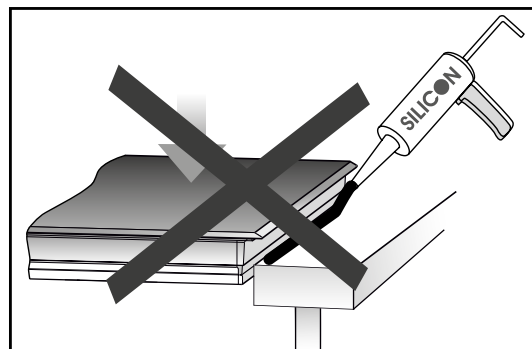
220-240V~			Cable / power cord / cabo 5G2.5mm² H07RN-F L1:BK L2:BN N1:GY N2:BU PE:GN/YE
380-415V~			Cable / power cord / cabo 5G2.5mm² H07RN-F L1:BK L2:BN N1:GY N2:BU PE:GN/YE
L1,L2=Phase, N1,N2=Neutral, PE=Earth Diameter of the connecting electric wire must exceed 4.0mm²			

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. The cable must not be bent or compressed.

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.

**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 isolating switch has been incorporated in the fixed wiring system to allow complete disconnection from the mains, and has been 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.

Before attaching the fixing brackets

The power cord is not accessible through cabinet doors or drawers.

There is adequate fresh air flow from the outside of the cabinet to the base of the cooktop. If the cooktop is installed on top of a drawer or cabinet, a thermal protection barrier should be installed under the base of the cooktop.

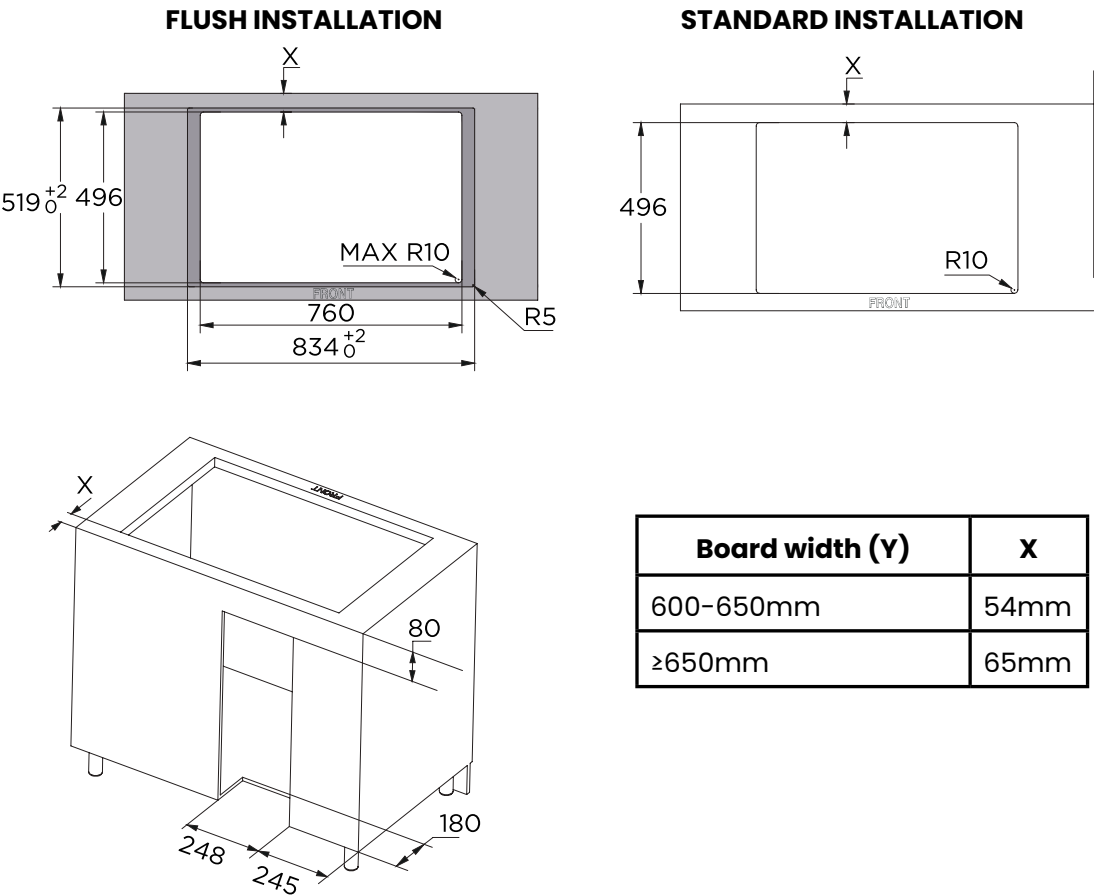
The customer can easily access the isolation switch.

Please stand at the bottom of the stove and place a vent hole with a total area of not less than 100cm² to maintain circulation with outside air, otherwise it will lead to the accumulation of gas leakage and cause a risk of explosion. If a liquefied petroleum gas cylinder is used, the distance between the stove and the gas cylinder should be more than 100cm.

Precautions

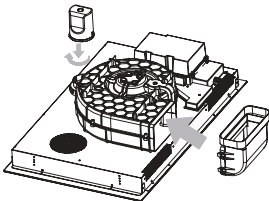
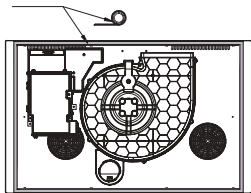
- The induction cooktop must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never perform the operation on your own.
- The induction cooktop shall not be installed directly above a dishwasher, refrigerator, freezer, washing machine or clothes dryer, as moisture may damage the electronics of the cooktop.
- The induction cooktop shall be installed in such a way as to ensure better heat radiation to increase its reliability.
- The wall and the induced heating zone above the table surface shall withstand the heat.
- To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive shall be heat resistant.
- A steam cleaner shall not be used.

Drilling of walls and fixing of supports



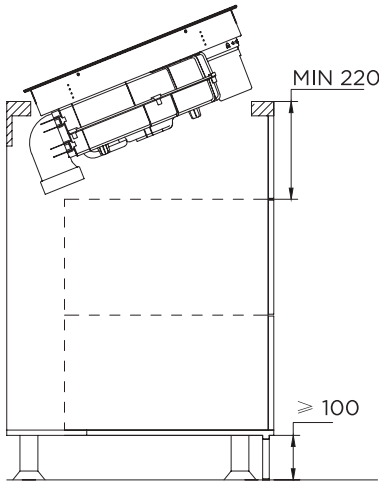
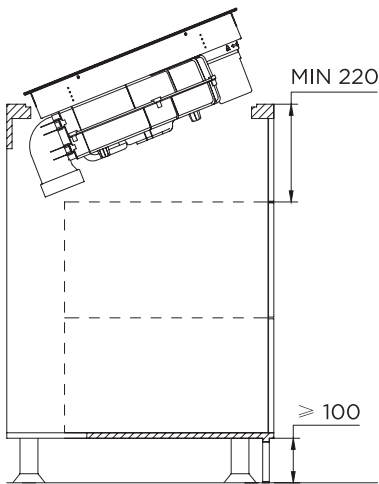
Internal circulation

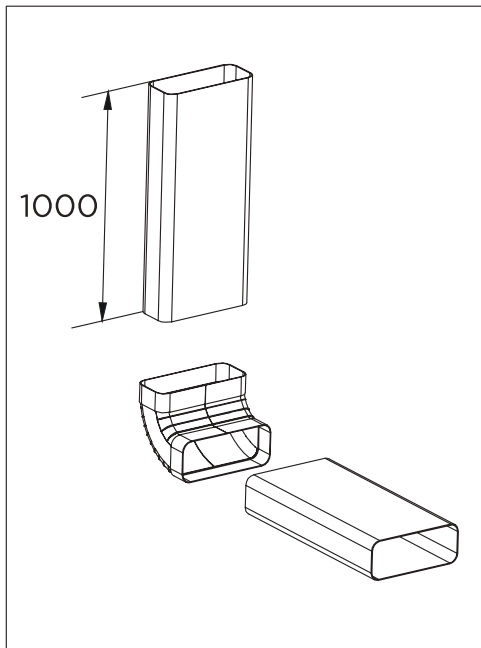
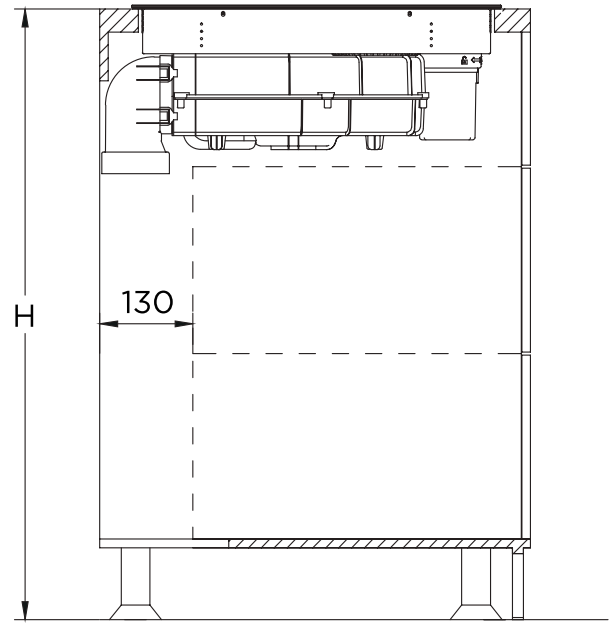
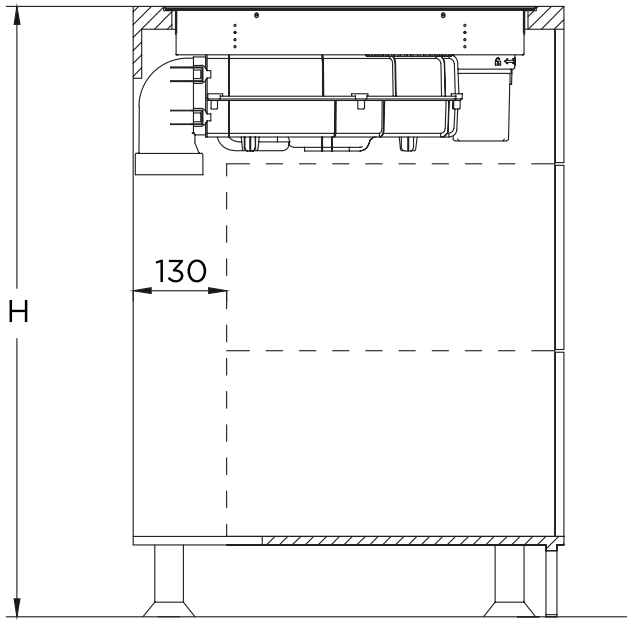
1. Place the adhesive sponge strips on the sponge.



2. Install the waste water tank and adapter. Please glue and fix after installation.

Place the assembly in the cabinet and adjust the product.

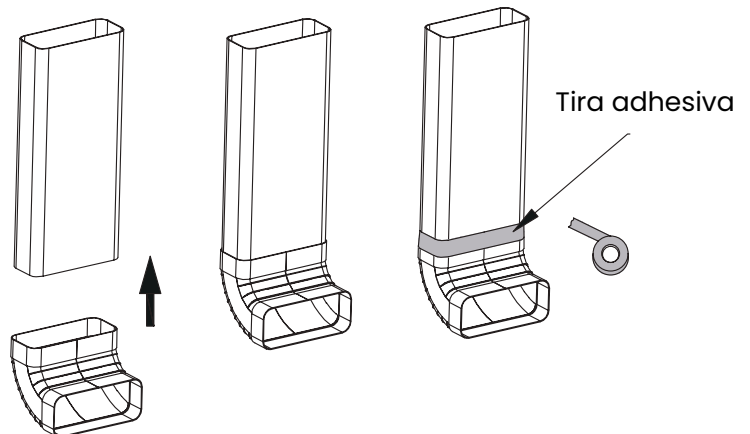
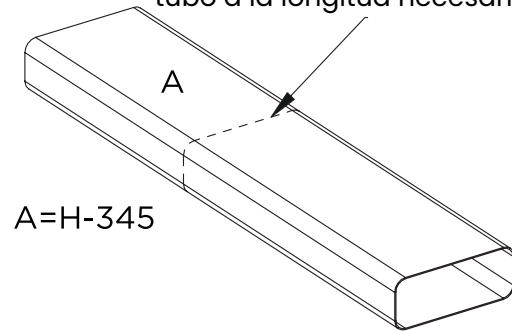


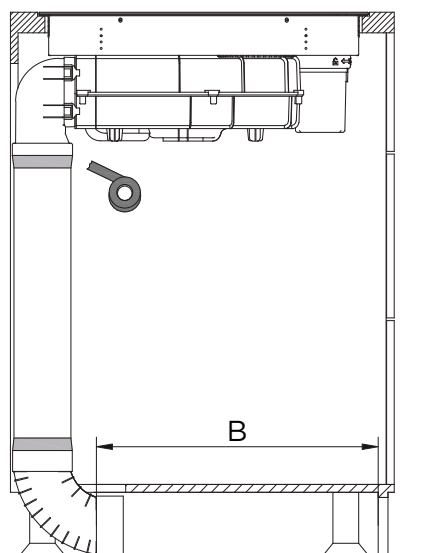
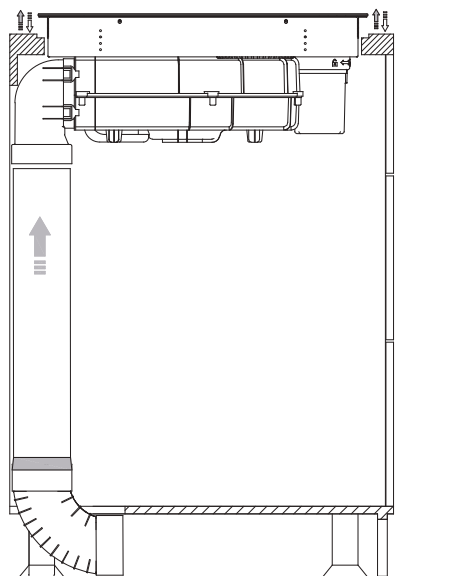
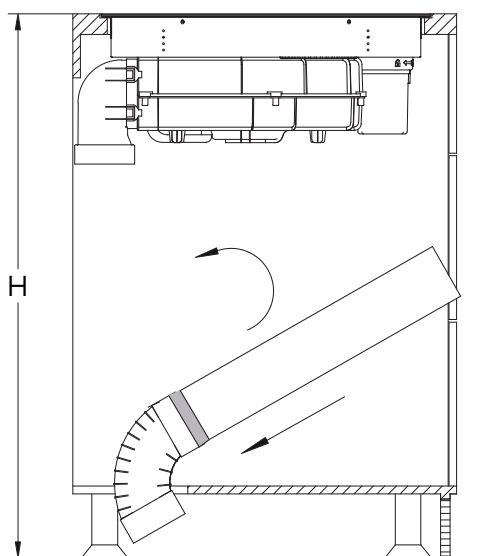


Naber S04024
Naber S04020

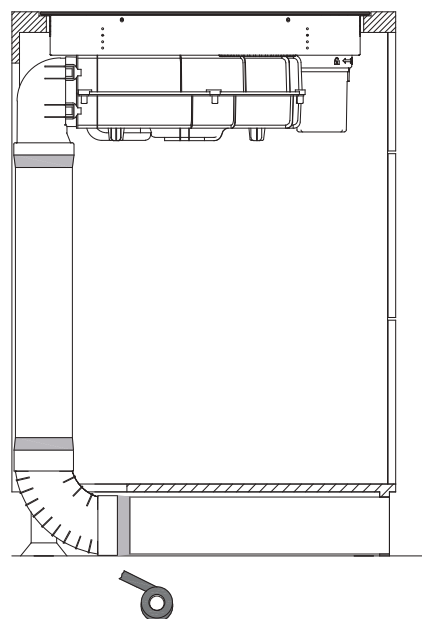
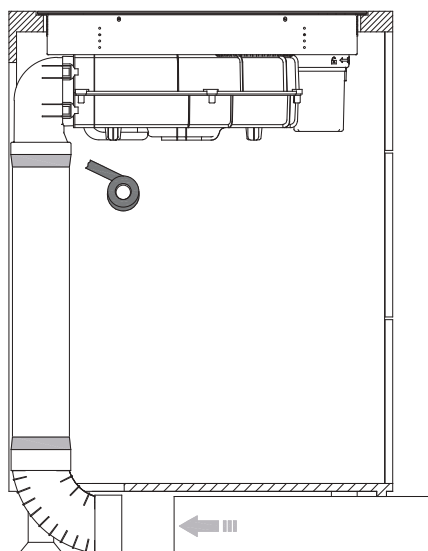
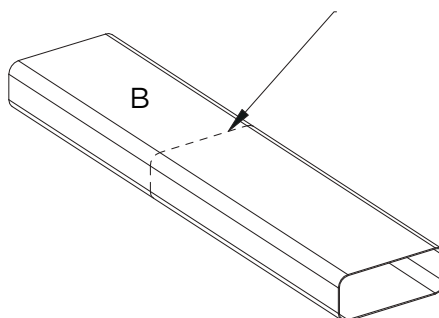


Utilice una sierra para cortar el tubo a la longitud necesaria

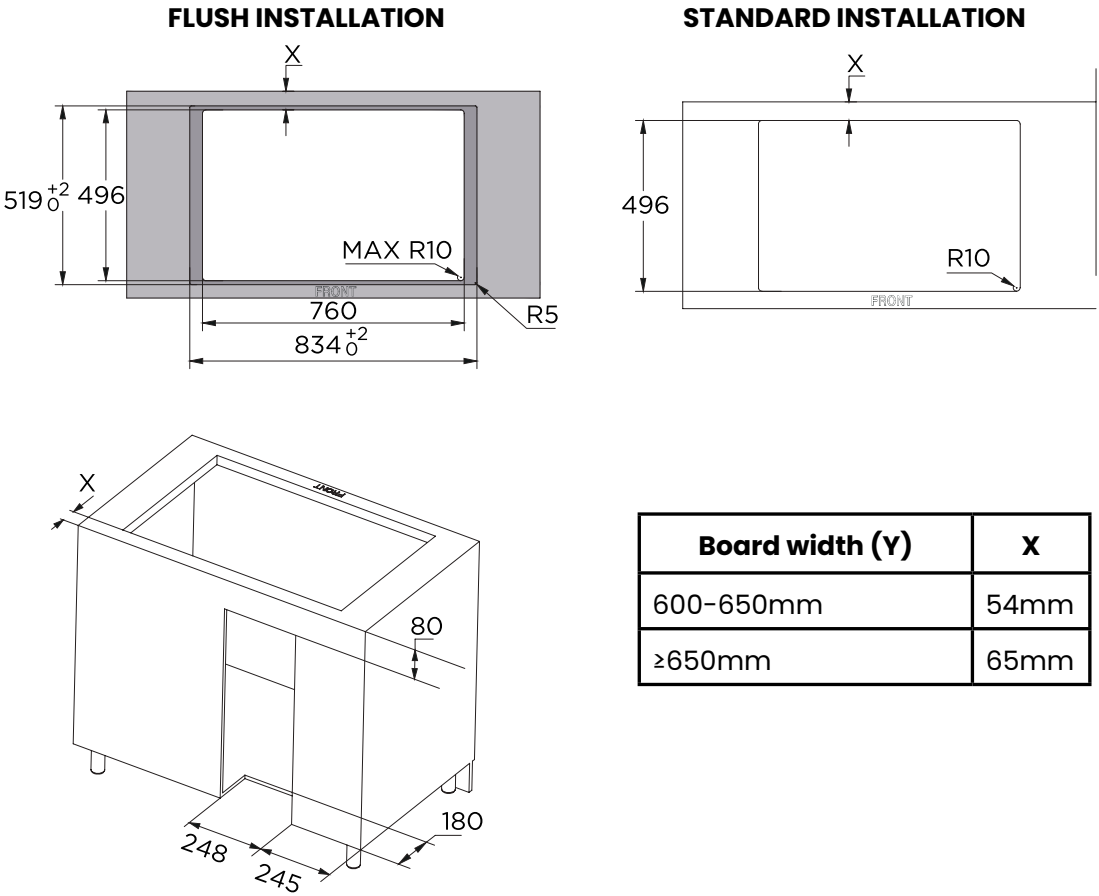




Utilice una sierra para cortar el tubo a la longitud necesaria

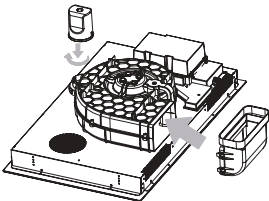
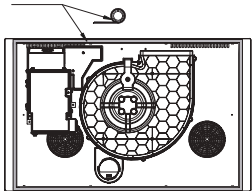


Size of cabinet opening



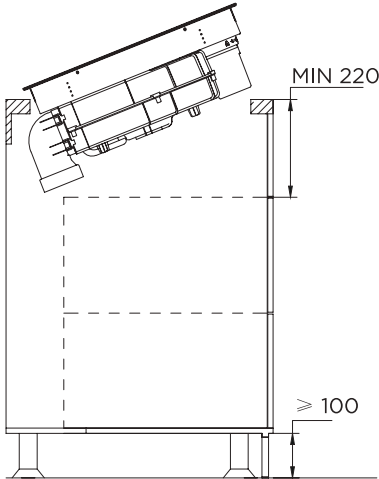
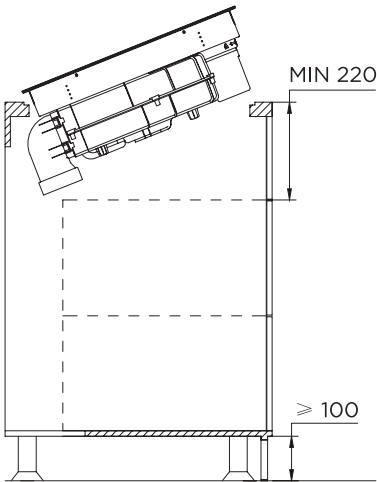
External circulation

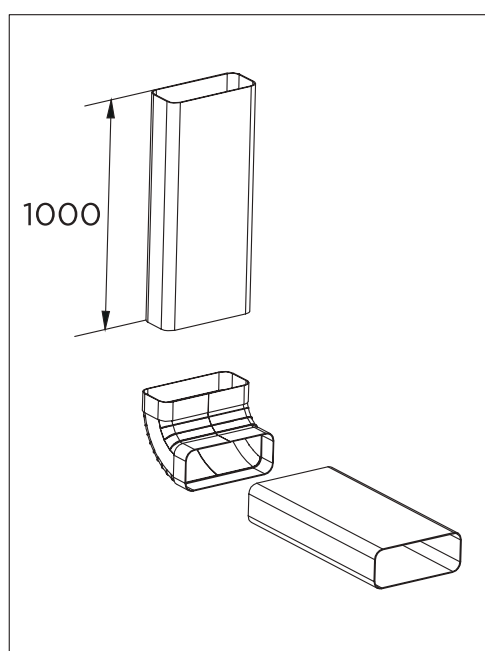
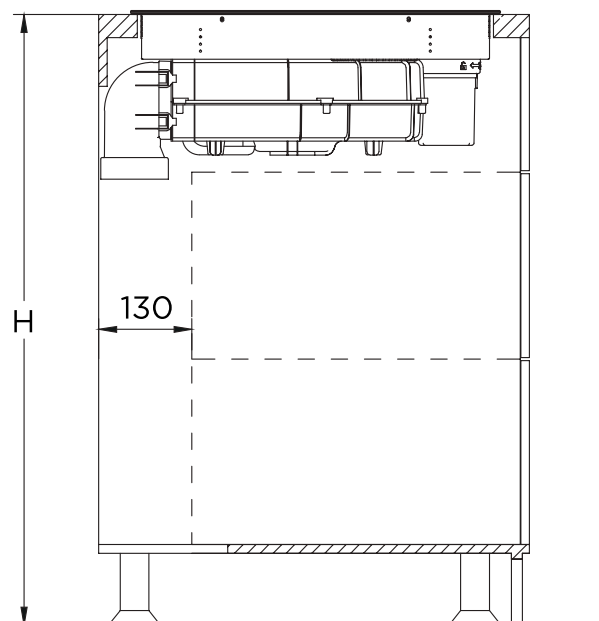
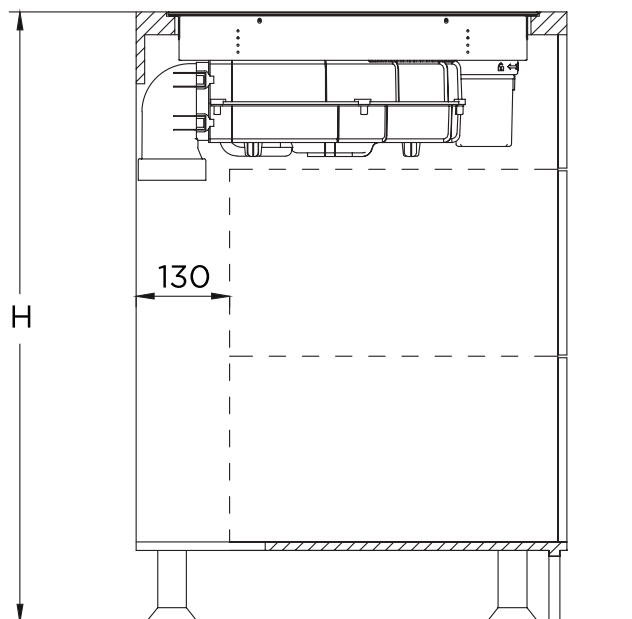
1. Place the adhesive sponge strips on the sponge.



2. Install the waste water tank and adapter. Please glue and fix after installation.

Place the assembly in the cabinet and adjust the product.

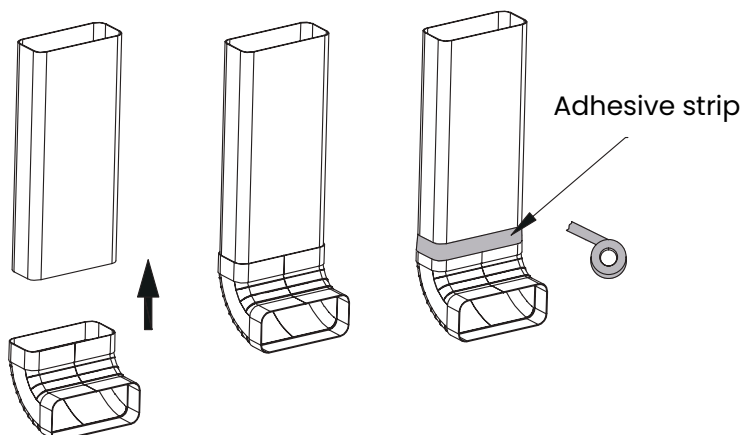
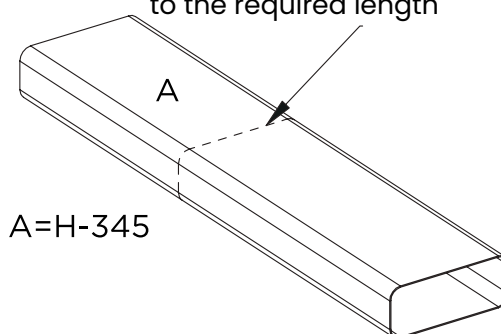




Naber S04024
Naber S04020



Use a hacksaw to cut the pipe
to the required length



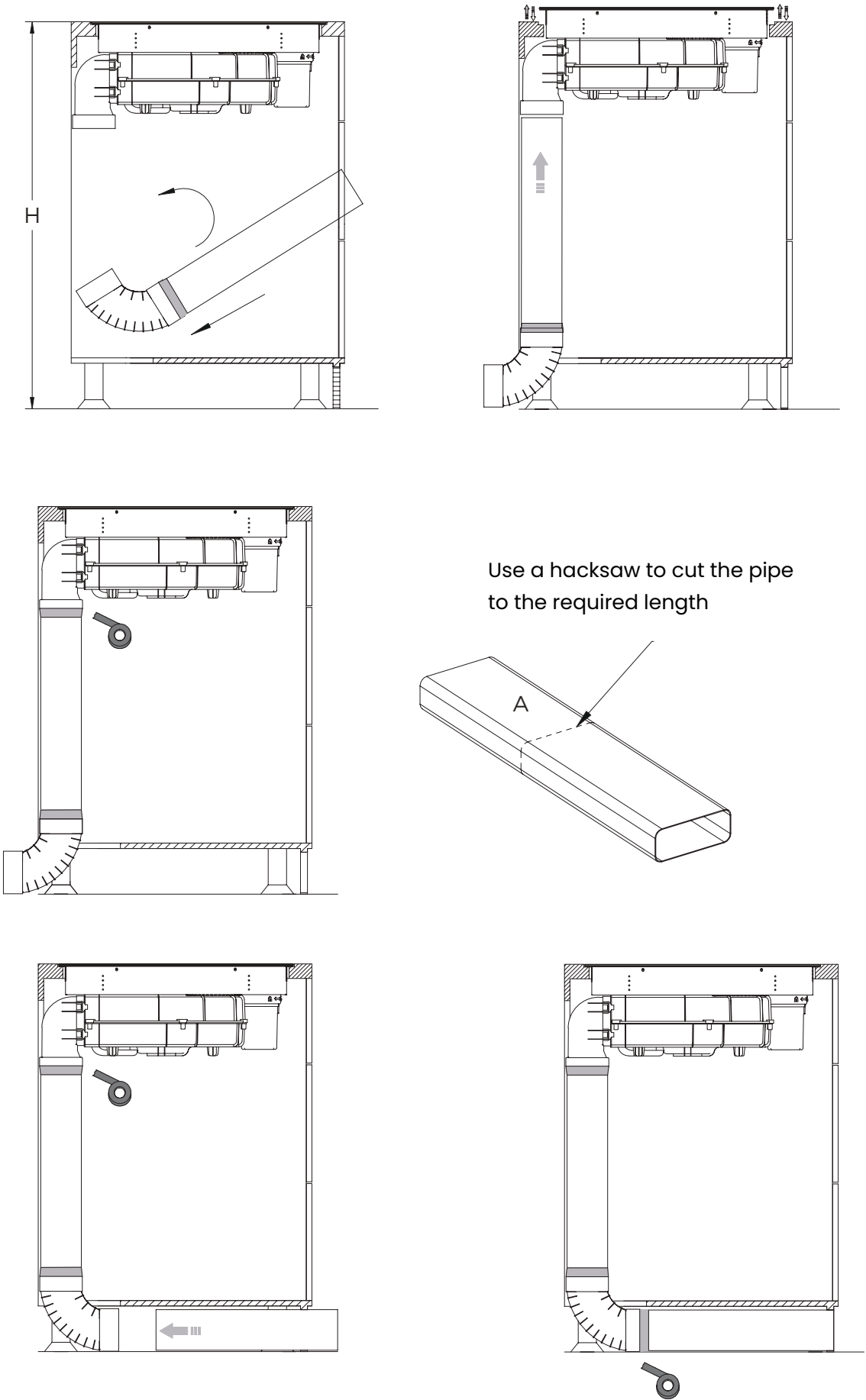
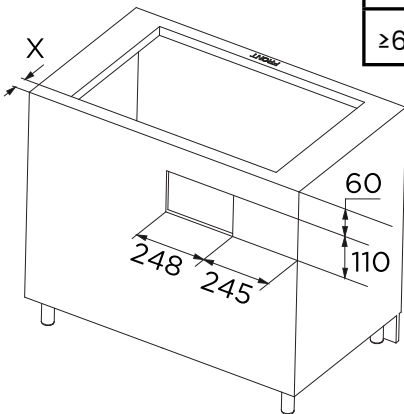
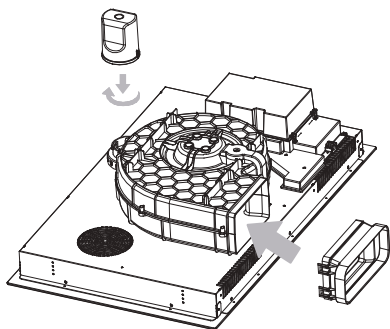
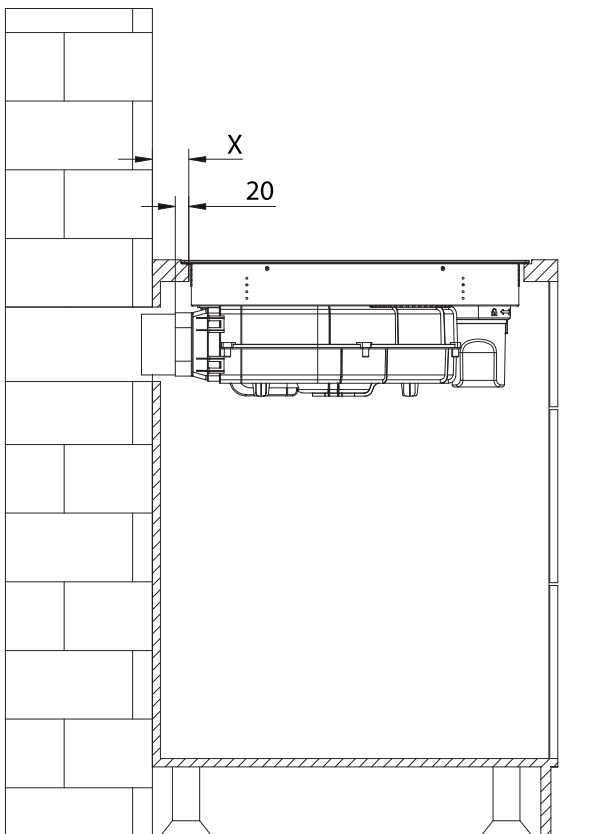
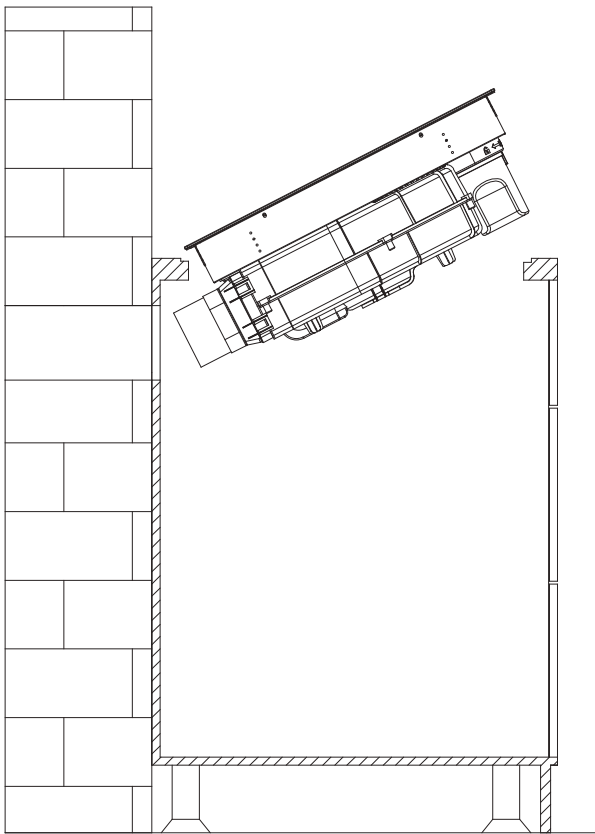
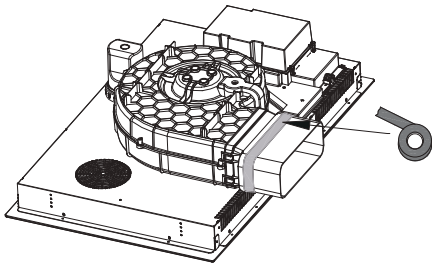
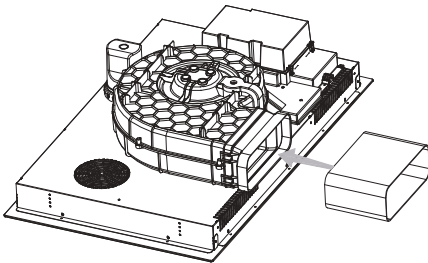
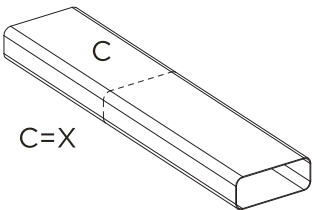


Diagram I: Installation of the water tank and the mains adapter

Ancho del tablero (Y)	X
600-650mm	54mm
≥650mm	65mm

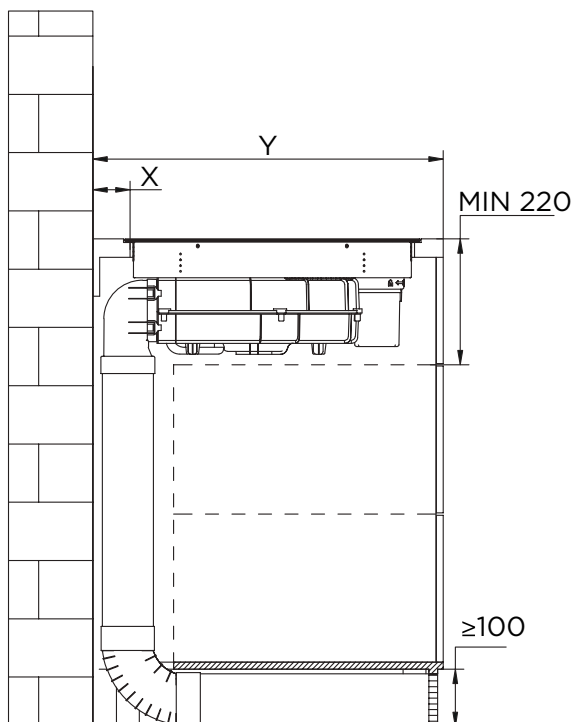


Please glue and fix after installation.

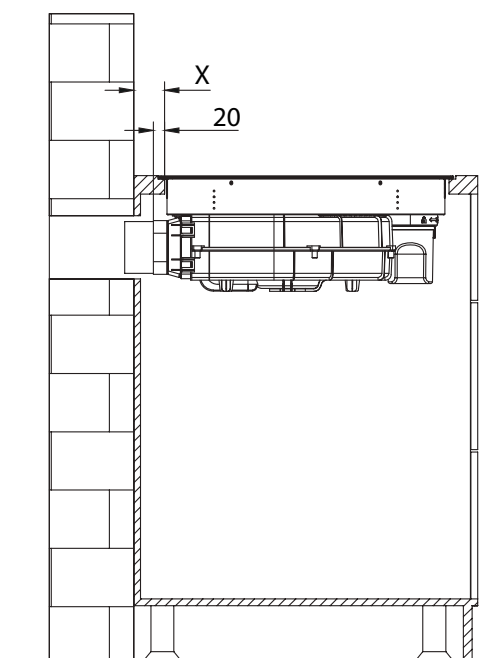
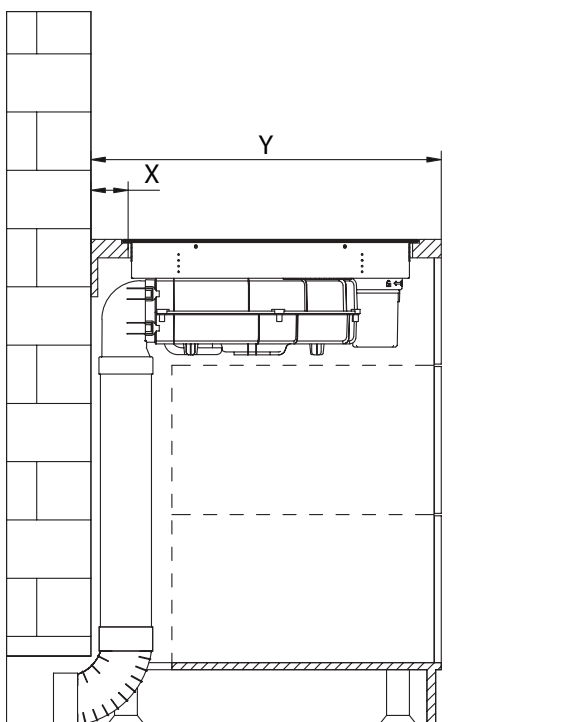




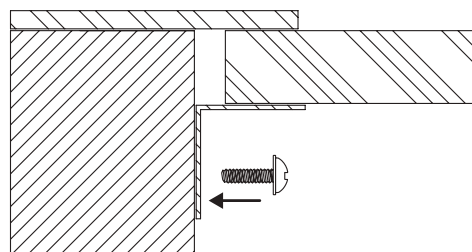
Internal circulation



External circulation

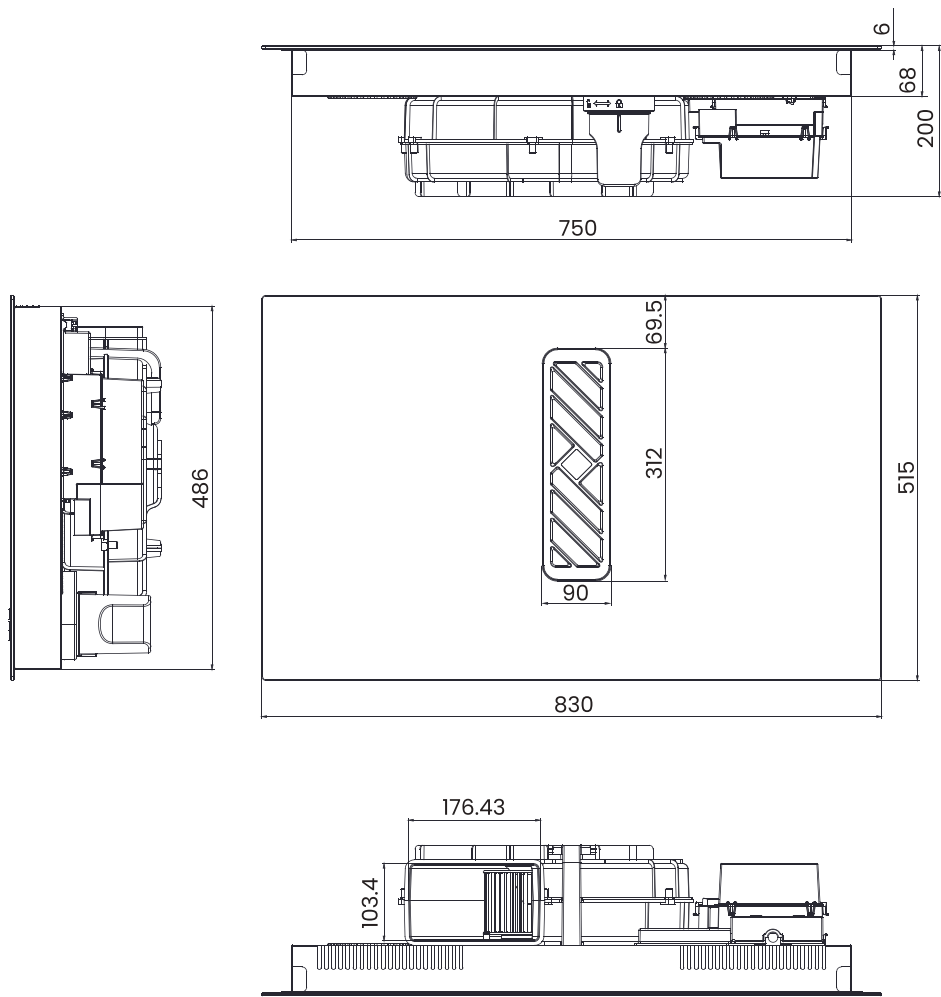


Once the product is installed, install four supports on both sides of the product to prevent it from falling.

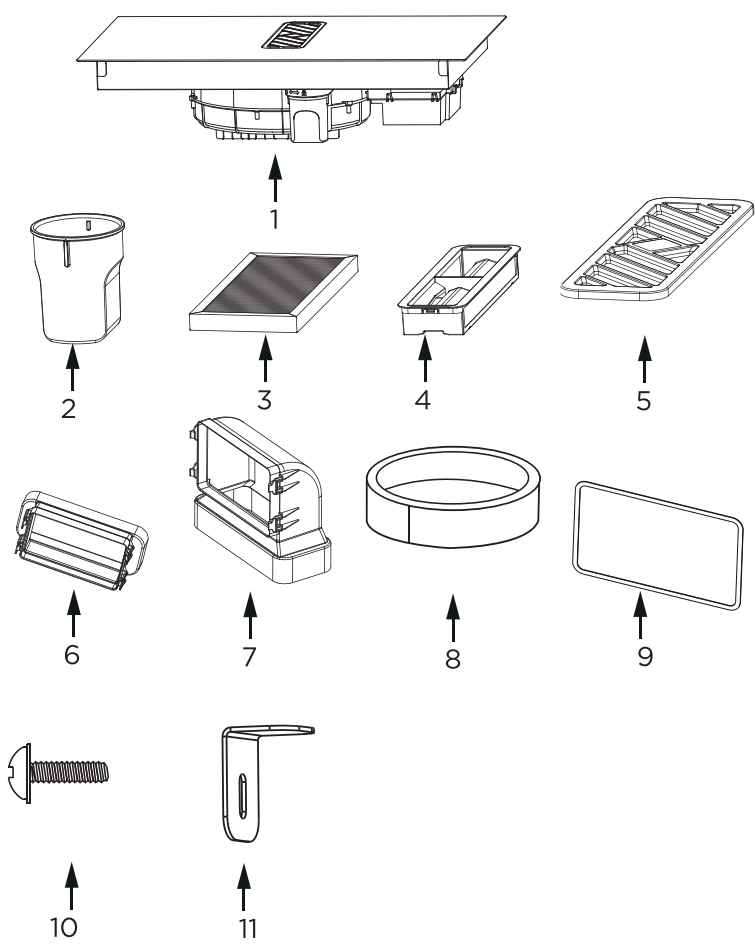


Product dimensions

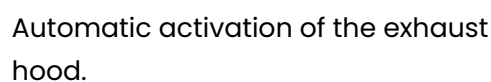
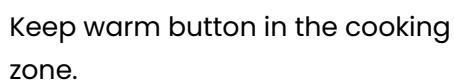
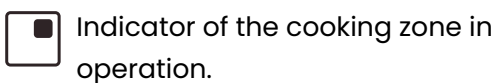
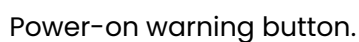
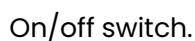
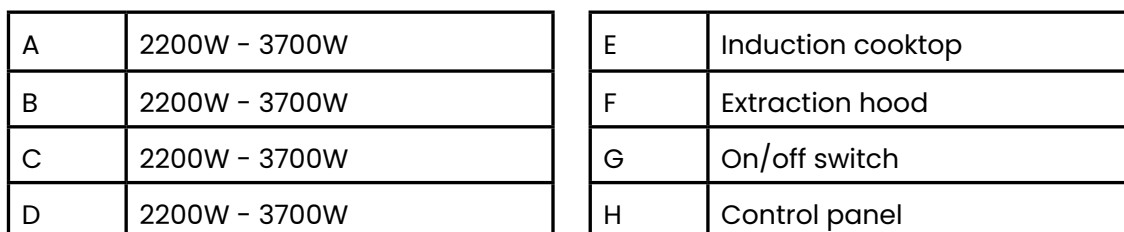
unit: mm



1	Main body
2	Waste water extraction tank
3	Activated carbon filter (optional)
4	Filter
5	Screen
6	Direct converter
7	90° conversion angle.
8	Rubber ring
9	Sponge strip
10	M4*10 screw
11	Fixing bracket



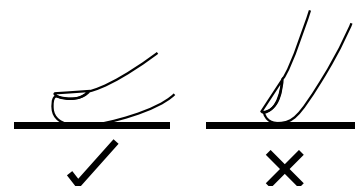
Weight and dimensions are approximate. As we continually strive to improve our products, we may change specifications and designs without notice.



Switch on your hob

The controls respond to touch, so there is no need to apply any pressure.

- Use your fingertip, not the tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure that the controls are always clean, dry and that no object (e.g. utensil or cloth) is covering them. Even a thin layer of water can hinder the operation of the controls..



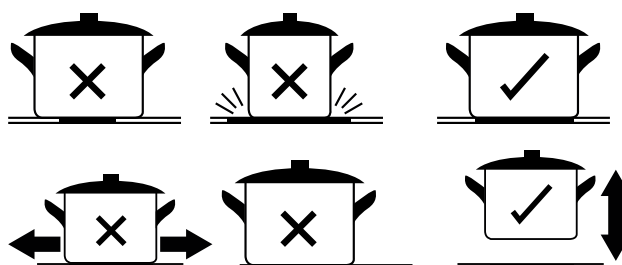
Tips to avoid property damage

⚠ ATTENTION! Containers with rough bases may scratch the hob.

- Check that all pans are in perfect condition. Cooking under vacuum can damage the pans and even the hob. Never place empty pans on a hot cooking zone or allow them to heat up empty.
- Improperly positioned pans on the hob can cause the hob to overheat..



- Do not place hot pots and pans on the controls or the hob frame.
- Dropping rigid or sharp objects on the hob can cause damage.
- Non-heat-resistant materials may melt if they are placed on the hob when it is in operation or has just been used.
- Never use aluminium foil, plastic containers or baking paper.
- Use pans with a diameter as large as the graphic of the selected zone. If you use a pan that is slightly wider, the energy will be used to the maximum. If you use a pan smaller than the selected zone, the efficiency may be lower than expected. Always centre the pan on the cooking zone.

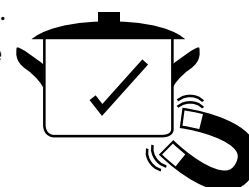


Always lift the pans from the hob, do not slide them, as this could scratch the glass.

Choose utensils suitable for your induction hob (Only for induction models)

Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the cookware.

- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test.
- Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:

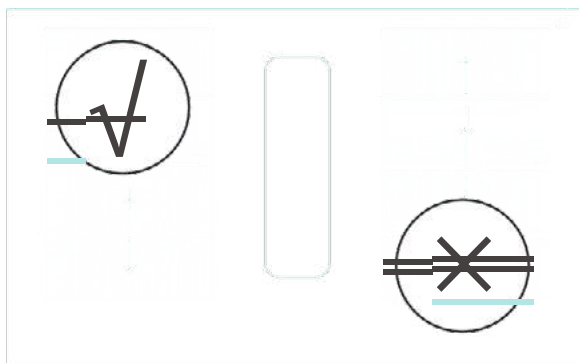


1. Put some water in the pan you want to test.

2. If this symbol  does not flash on the display and the water becomes hot, the cooker is suitable.

Cookware made of the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic and china.

Cooking utensils should always be placed on the printed areas of the cooking surface.



Key	Function	How to use
	Left jumper	1) When the left side is completely closed, the button is invalid; 2) When the left side cooking zone is started, the left jumper button must be pressed briefly to start the jumper function, and the indicator on the left zone will light up. All the gears of the left burner match those of the lower power burner, and all the cooking zones on the left side can be synchronized via the left slider; 3) If the timing time is set, when the timing time is over, the left zone will be turned off at the same time; 4) When the left jumper is switched on, briefly press the left jumper switch button to cancel the left jumper function, to turn off the left jumper indicator light and to close the left zone of the board. (The right jumper key and the left jumper key function the same).
	On / off button	Main switch of the device, short press to start; long press of the button when the device is on to turn it off. All indicator lights turn off.
	Child lock	1) Long press the child lock key to activate the child lock mode, a beep will be heard and the child lock indicator will light up, except for the power button and child lock button, the other keys will be invalid. 2) Press and hold the child lock to deactivate it, and you can press the other keys again.
	Cooking zone confirmation keys	1) Briefly press the confirmation button to start, the digital display will flash; 2) During the confirmation period, the slider on the corresponding side can adjust the desired temperature; 3) During the confirmation process, if the cooking zone is not at 0, press the keep warm key to activate or deactivate the keep warm mode; 4) During the confirmation phase, the cooking zone is not 0, and the timer button allows you to set the cooking zone timer function; (The operation of the four cooking zone confirmation buttons is the same).

Key	Function	How to use
	Fume hood display	1) When the cooker hood is off or in operation, press this button to enter the setting mode, and the display of the cooker hood will flash for 5 seconds. At this time, the cooker hood can be adjusted manually using any slider; 2) Once the cooker hood has been adjusted, press the cooker hood button to deactivate this function; 3) Press and hold the cooker hood button to deactivate the function when the cooker hood is in operation; 4) When the cooker hood is in operation, display shows the actual operating speed of the cooker hood; 5) When the hood is locked, the display shows "L";
	Automatic extraction hood	1) Briefly press the on/off button on the cooktop, a locking beep will be heard and the indicator will turn on/off according to the function; 2) When a cooking zone is selected, the cooker hood will automatically turn on. When all cooking zones are off for 6 seconds, the cooker hood will automatically turn off in delay, and the cooker hood display will show an operation indicator light. The cooker hood will count down for 1 minute and turn off.
	Extraction hood timed to 10 minutes.	1) Briefly press the on/off button of the delayed switch-off function of the cooker hood, then a locking beep sounds, the indicator turns on/off according to the function; 2) After power on, the cooker hood will automatically turn off, the display will show the operation light, and the hood will turn off after a countdown of 10 minutes.
	Power on warning button.	1) The cooker hood will automatically turn on after working for 300 hours, the indicator will light up when power on and hold down to go out; 2) Reset the timer after power failure. 3) Briefly press the timer button and the display will show the remaining time.

Key	Function	How to use
	Maintaining heat in the cooking zone	1) Press the keep warm button, confirm that this mode has been activated or deactivated in the desired cooking zone, and the indicator light will turn on or off accordingly; 2) Long press this button and the whole system will enter/exit this mode;
	Timer setting	1) The timer time can be set from 00:00-3:00h; 2) When the main unit is in operation, press the Timer button to activate the timer, the display shows "00:00", the timer icon flashes for 3 seconds, and the time indicator stays on. If no operation is performed within 3 seconds, the system is automatically deactivated from the setting state; 3) Use the slider to set the timer time in the order of hour, minute and second. During each setting, the display will flash, the setting time of each time will be 3 seconds, the timeout will automatically switch to the next setting time, short press the time key to quickly switch to the next time, all times will be set to enter the working timer status, and the timer icon corresponding to the cooking zone will keep on; 4) When several cooking zones are active and the timer is not working, the final confirmation of the timer time will be displayed. When the timer is running, the timer time is displayed first. If there is a confirmation of the cooking zone, the timer time is displayed during the confirmation period. When the timer is running, if the remaining time is less than 1 minute, the display shows the second countdown.

Key	Function	How to use
	Timer reminder	1) Short press the timer button to start the timer function, the time indicator remains constant, the display shows the accumulated time, and the maximum time of the function is "99:59" (99 minutes 59 seconds); 2) When the timer is running, press and hold the timer button, and the time will be cleared and accumulated again; 3) Press and hold the timer button to disable the timer function when the timer is running.
	Power indicator	1) When the cooking zone is in operation, the corresponding power is displayed (1-8, booster); 2) If there is no pot, "u" is displayed; In the keep-warm state, the display of the cooking zone corresponding to the start shows "=".
	Utensil position check indicator light	1) The utensil indicator light is divided into two control lights; 2) If the lower cooktop detects the pot or is far away from the pot, it enters an update state, for example, if the pot is detected, the corresponding lower cooktop light flashes for 5 seconds and stays on, and if the pot is not detected, the lower cooktop light turns off immediately. 3) When the cooktop is off, the warning light will always be off; (The warning light for the four zones is the same).
	Slide Touch Control slider	By sliding the slider you can adjust the power of the cooking zones, the power of the extractor hood and the timer time.
	Error warning.	1) When a fault occurs, in case the board is faulty, the display will show the letter "E"; 2) If a fault occurs during the timing period of the board, the fault code will continue to display the timing time after flashing for 10 seconds, and the timing time can be displayed normally once the fault occurs.

1. In the normal operation adjustment process of the induction cooktop, the maximum power of the two zones on the same side should not exceed 3700W. If the calculated total power exceeds 3700W during the adjustment process, reduce the power without operating on the same side to ensure that the actual power is the user's desired power and the total power does not exceed 3700W.
2. There are two modes in the product, power saving mode (external mode) and conventional mode (internal cycle mode). In energy saving mode there is no boost power, and in conventional mode there are two boost powers, this is the conventional mode by default; In standby mode, press and hold the fan key and child lock key 2S to enter the status change mode. At this point, press the fan key to switch modes. 0 indicates normal mode and 1 indicates power saving mode.
3. Once all parts of the board are off for 5 minutes, the power supply to the board will be automatically disconnected. At this time, the functions related to the cooking zones will not work, the operation indicator light and display will go out, and the cooking zones can be reset by briefly pressing the cooking zones confirmation key or by using the power key to restart the unit.

Plate power distribution

Power level	0	1	2	3	4	5	6	7	8	b
Power (W)	0	35	180	280	380	500	650	1000	2200	3700

Plate power distribution with linked zones

Power level	0	1	2	3	4	5	6	7	8	b
Power (W)	0	35	180	280	380	500	650	1000	2200	3700

Hood power distribution

Power level	0	1	2	3	4	5	6	7	8	b
Suction power(m3/h)	0	290	380	410	440	470	500	540	580	650
Operating time (min)	Long duration time								8	5

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.

Power settings

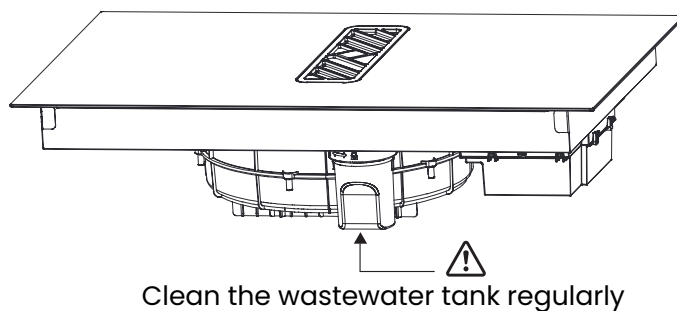
The settings given below are for guidance only. The exact setting will depend on a number of factors, such as your cookware and the amount you cook. Experiment with the hob to find the settings that suit you best.

Power setting	Recommended for
1 – 2	• Slowly heat small quantities of food. • Melt chocolate, butter and foods that burn quickly. • Gentle simmering. • Simmering on low heat.
3 – 4	• Reheat. • Rapid simmering. • Cook the rice.
5 – 6	• Pancakes. • Crepes. • Waffles.
7 – 8	• Stir-fries. • Cooking pasta.
b	• Stir-fry • Lightly sauté • Boil the soup • Boil the water

LEVEL OF SOILING	SOLUTION	WARNING!
Common dirt on the glass (fingerprints, marks, smudges left by food or splashes on the glass)	1. Disconnect the hob from the main power supply. 2. Apply a worktop cleaner while the glass is still hot (but not too hot!). 3. Rinse and dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the hob back on.	When the power to the hob is switched off, there will be no "hot surface" indication, but the cooking zone may still be hot. Be very careful. Strong scouring pads, some nylon scouring pads and strong/abrasive cleaning products can scratch glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. Never leave cleaning residues on the hob: the glass may become stained.
Spills from boiling, hot melts and hot sweets on glass	Remove them immediately with a spatula or blade scraper suitable for glass hobs, but be careful of hot surfaces in the cooking area. 1. Switch off the power supply to the hob at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape off any dirt or spillage onto a cool area of the cooktop. 3. Wipe off the dirt or spillage with a tea towel or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 in the section "Daily soiling of the glass".	Remove stains left by melted and sugary foods or spills as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove from the glass surface. Cutting hazard: when the safety cover is retracted, the blade of the scraper is sharp as a razor. Use with extreme care and always store safely and out of the reach of children.
Splashes on the touch controls	1. Unplug the hob. 2. Absorb the spillage. 3. Wipe the area with a clean, damp sponge or cloth. 4. Dry the area completely with a paper towel. 5. Reconnect the hob.	The hob may beep and turn off, and the touch controls may not work while there is liquid on them. Be sure to clean the touch controls area before turning the hob back on.

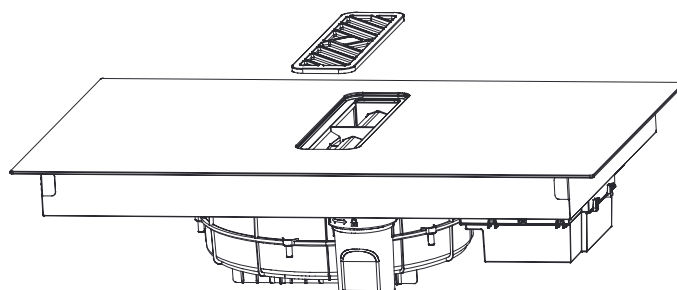
1. Cleaning the glass surface, daily maintenance.

When wiping with a cloth, be careful not to get clean water into the grid.



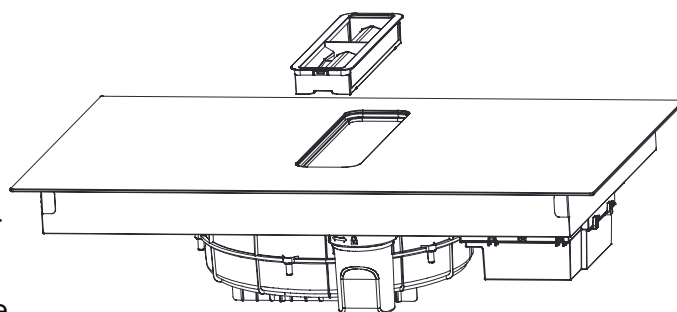
2. Clean the grate and perform maintenance periodically.

Remove the grid, clean it carefully and replace it.



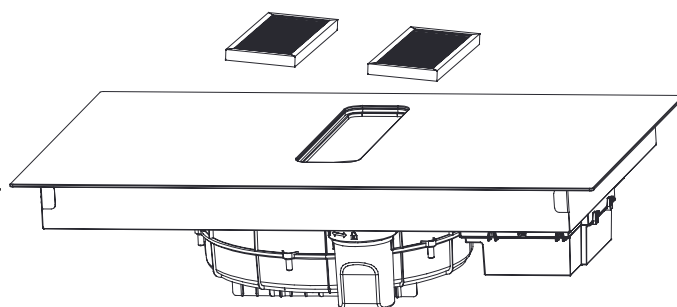
3. Cleaning the filter screen, maintenance cleaning periodically.

Remove the filter holder horizontally, remove the filter from the filter holder and wash it in the dishwasher, or clean it manually. The waste water from the filter holder is removed horizontally and poured into the waste water tank.



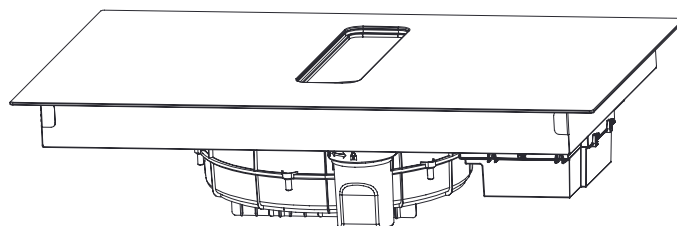
4. Cotton hepa filter, regular cleaning, periodic maintenance cleaning.

After removing the filter holder, remove the hepa filter directly and replace it.



5. Cleaning the water tank, daily maintenance cleaning.

Remove the water tank, pour out the residual water inside and reinstall it.



PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The induction cooktop emits a fan noise.	The cooling fan integrated in the induction cooktop has been started to prevent overheating of the electronic components. It may continue to operate even after the induction cooktop has been switched off.	This is normal and does not require any action. Do not disconnect power to the induction cooktop at the wall while the fan is running.
Some pans make crackling or popping noises.	This may be due to the construction of your cookware (layers of different metals that vibrate differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The light is on, but the motor does not work.	The blades are blocked. The capacitor is damaged. The motor is damaged. The internal motor wiring is cut/disconnected. An unpleasant odor may be produced.	Check the blades. Replace the condenser. Replace the motor. Replace motor.
Light and motor do not work.	Apart from the above, the light is damaged, the power cable is loose.	Replace the lights. Connect the wires according to the wiring diagram.
Oil leaks.	The air vent outlet and inlet are not sealed properly.	Disassemble the plug and seal with glue.
Vibration.	The blade, if damaged, may cause vibrations. The motor is not properly fastened. The extractor hood is not properly fixed.	Replace the blade. Fix the motor securely. Fix the extractor hood securely.
Insufficient suction.	The distance between the cooker hood and the worktop is too large. Too much ventilation through open doors or windows.	Readjust the distance. Choose a new place to install the appliance or close some doors / windows.
Equipment tilts.	The fixing screws are not sufficiently tightened. The fixing screws are not sufficiently tightened.	Tighten the fixing screw and set it horizontally. Tighten the suspension screw and make it horizontal.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
LED does not light up when the unit is plugged in.	No power supply. Auxiliary power supply board and display panel are not connected correctly. The auxiliary power supply board is damaged. The display board is damaged.	LED does not light up when the unit is plugged in. Check the connection. Replace the control panel. Replace the display board.
Some buttons do not work or the LED display is not normal.	The display is damaged.	Replace the display board.
The cooking mode indicator lights up, but heating does not start.	High hotplate temperature. There is a problem with the fan. The power supply board is damaged.	Ambient temperature may be too high. The air inlet or outlet may be blocked. Check if the fan is working properly. If not, replace it. Replace the power supply plate.
Heating stops suddenly during operation and the display flashes "u".	The pot type is incorrect. The pot diameter is too small. The hotplate has overheated;	Use the correct pot (see instruction manual). The unit is overheated. Wait for the temperature to return to normal. Press the "ON/OFF" button to reset the unit. The pot detection circuit is damaged.
Heating zones on the same side (such as the first and second zones) would display "u".	The main plate is damaged.	Replace the power supply board.
The fan motor sounds abnormally.	The fan motor is damaged.	Replace the fan.

The following list will show you a series of error codes that may appear on the display of your hob. If the problem persists, please contact your nearest authorised service centre.

ERROR CODE	PROBLEM	SOLUTION
01	NTC open circuit on the board	Replace the board surface NTC.
02	NTC short-circuit on the PCB	Replace the surface NTC on the board.
03	NTC temperature on the board is too high	After the shutdown error is reported, wait for cooling to resume normal operation.
04	Heat sink NTC is open	Replace the heat sink NTC.
05	Radiator NTC is short-circuited	Replace the heat sink NTC.
06	Heat dissipation. NTC temperature is too high	After the trip error is reported, wait for the refrigeration to resume normal operation.
07	Input voltage is low	Check if the external input voltage is less than 150V.
08	High input voltage	Check if the external input voltage is higher than 270V~.
09	Receive communication failure	Check if the connection between the display board and the induction stove board is defective, and replace the communication cable.
10	Failure of the NTC of the board surface	Check whether the temperature sensor on the surface of the lever is in contact with the surface of the furnace, and whether there is glass glue contact.

INFINITON

PLACA DE INDUÇÃO COM EXTRACTOR INTEGRADO



HH-W83A874

Ean code: 8445639004197

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.

Instruções de segurança	73
Instalação	77
Como utilizar	88
Cozinhando com Infiniton	95
Manutenção e limpeza	97
Solução de problemas	99
Códigos de erro	101

De que materiais necessito para a minha placa de indução?

Há frequentemente casos em que a nossa placa de indução não aquece correctamente as panelas, levando-nos a pensar que é defeituosa. Na maioria destes casos é normalmente devido ao uso de frigideiras e panelas que não são adequadas para a indução. Abaixo, explicamos as principais características que uma frigideira de indução deve ter:

É muito importante que o tamanho dos nossos utensílios se ajuste à nossa zona de cozedura, sendo 14 cm ou mais. **A nossa gama de diâmetros vai de 14cm a 32cm.**



Ø 16cm

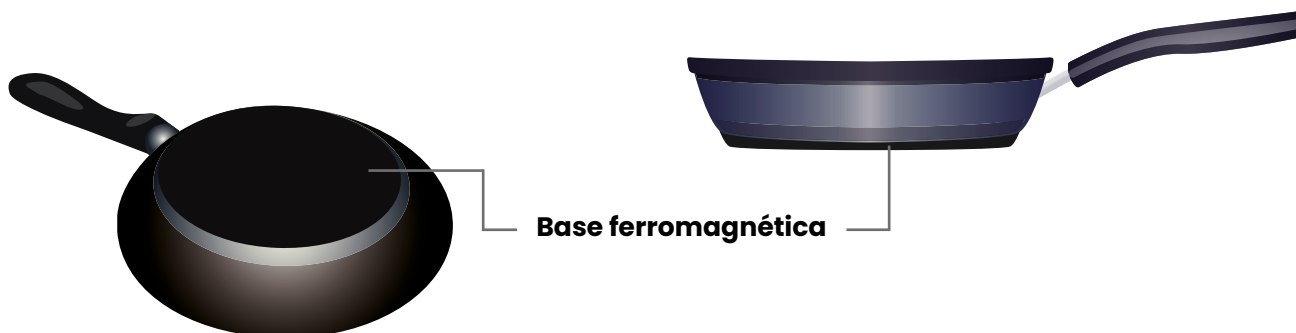


Ø 21cm



Ø 32cm

A sua base deve ser plana e totalmente ferromagnética para melhores resultados.

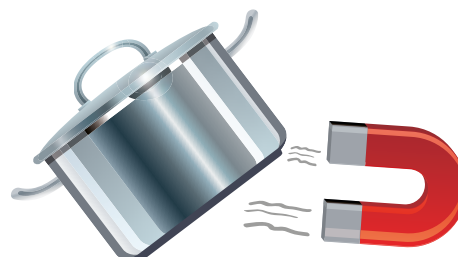


Pode verificar se os seus tachos e panelas são adequados, fazendo o

ao fazer o teste do íman.

Segurar um íman perto da base dos utensílios de cozinha; se atrair o íman, é adequado para a indução.

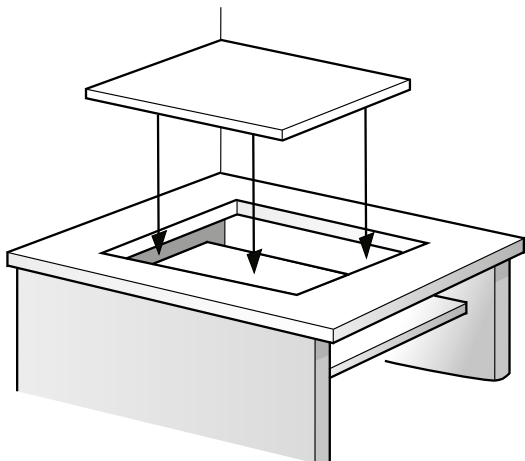
Os utensílios de aço inoxidável, alumínio e cobre sem base ferromagnética não são adequados para indução.



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.

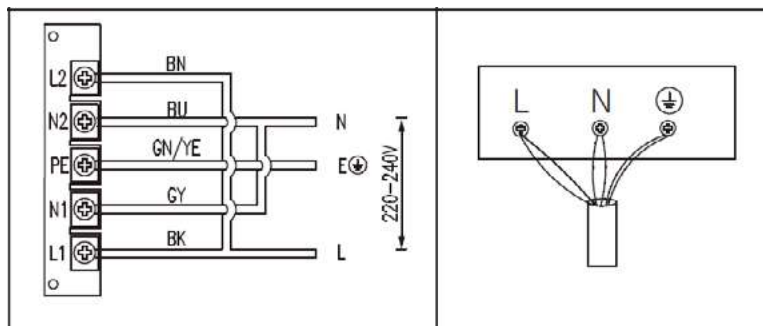
1. Seleccione uma boa localização

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



2. Fazer a ligação eléctrica

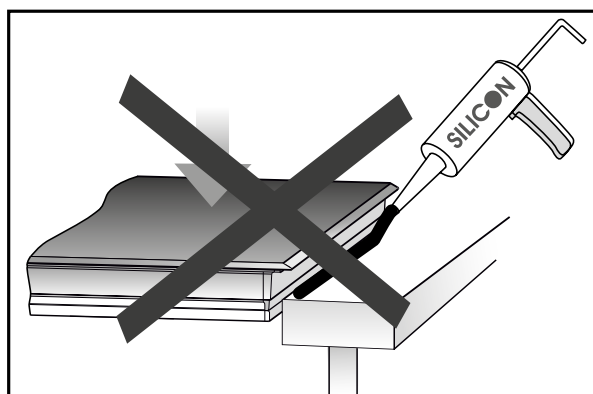
Consultar a secção de ligações eléctricas no manual do utilizador.



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

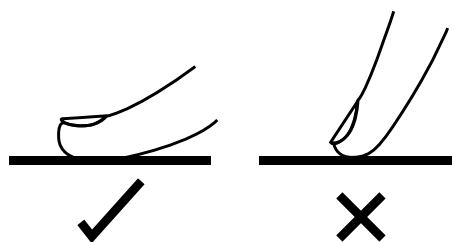
Não é recomendado selar a placa com silicone, como se a placa tiver de ser removida, será muito difícil removê-la da bancada e o vidro poderá rachar.

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



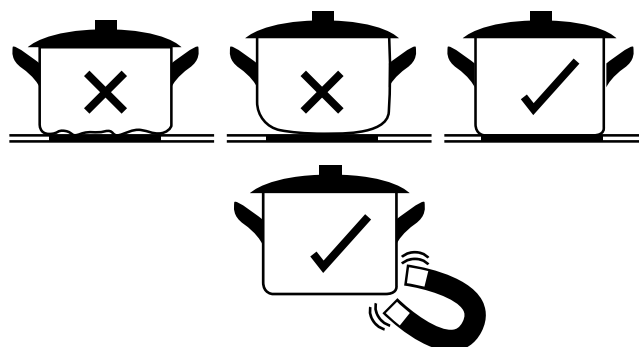
4. Ligar a placa

Os nossos fogões são sensíveis ao toque. Certifique-se de colocar correctamente a ponta dos dedos nos controlos tácteis.



5. Seleccionar utensílios e utensílios de cozinha adequados

Não utilizar tachos e panelas com uma base irregular ou curva. Se a placa for uma placa de indução, não se esqueça de usar tachos e panelas com uma base ferromagnética.



6. 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 permanecem 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 panelas 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.

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.

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.

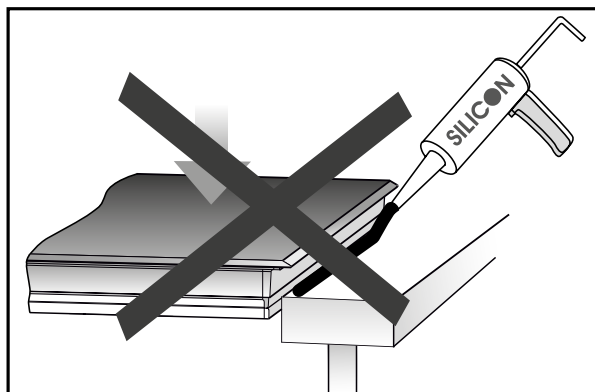
220-240V~			Cable / power cord / cabo 5G2.5mm² H07RN-F L1:BK L2:BN N1:GY N2:BU PE:GN/YE
380-415V~			Cable / power cord / cabo 5G2.5mm² H07RN-F L1:BK L2:BN N1:GY N2:BU PE:GN/YE
L1,L2=Phase, N1,N2=Neutral, PE=Earth Diameter of the connecting electric wire must exceed 4.0mm²			

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.

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.

**Antes de instalar a placa, certifique-se disso:**

- A superfície de trabalho é quadrada e nivelada, e nenhum mobiliário estrutural interfere com os requisitos de espaço.
- A superfície de trabalho é feita de um material resistente ao calor e isolante.
- Se a placa for instalada por cima de um forno, o forno tem um ventilador incorporado.
- A instalação deve obedecer a todos os requisitos de autorização e às normas e regulamentos em vigor.
- Um interruptor de desconexão adequado é incorporado no sistema de cablagem fixa, que
- O interruptor isolador deve ser montado e posicionado de acordo com as regras e regulamentos locais de instalação eléctrica.
- O interruptor de isolamento deve ser aprovado e deve proporcionar uma separação de contacto de 3 mm em todos os pólos (ou em todos os condutores activos [de fase] se os regulamentos locais de cablagem permitirem esta variação de requisitos).
- O interruptor de isolamento deve ser acessível ao cliente após a placa ter sido instalada.
- Consultar as autoridades locais de construção e portarias em caso de dúvida sobre a instalação.
- Utilizar acabamentos resistentes ao calor e fáceis de limpar (tais como azulejos de cerâmica) para as superfícies das paredes que rodeiam a placa de cozedura.

Após a instalação da placa, certifique-se de que:

O cabo de alimentação não é acessível através das portas ou gavetas do móvel.

Existe um fluxo suficiente de ar fresco do exterior do armário para a base da placa. Se a placa for instalada em cima de uma gaveta ou de um armário, é necessário instalar uma barreira de proteção térmica debaixo da base da placa.

O interruptor de isolamento é facilmente acessível ao cliente.

Colocar na parte inferior da placa um orifício de ventilação com uma superfície total não inferior a 100 cm² para manter a circulação do ar exterior, caso contrário, pode provocar a acumulação de fugas de gás e causar um risco de explosão. Se for utilizada uma garrafa de gás de petróleo liquefeito, a distância entre o fogão e a garrafa de gás deve ser superior a 100 cm.

Precauções

A instalação da placa de indução deve ser efectuada por pessoal ou técnicos qualificados. Dispomos de profissionais ao seu serviço. Nunca efetuar a operação por conta própria.

A placa de indução não deve ser instalada diretamente por cima de uma máquina de lavar louça, de um frigorífico, de um congelador, de uma máquina de lavar roupa ou de uma máquina de secar roupa, pois a humidade pode danificar o sistema eletrónico da placa.

A placa de indução deve ser instalada de modo a garantir uma melhor radiação do calor para aumentar a sua fiabilidade.

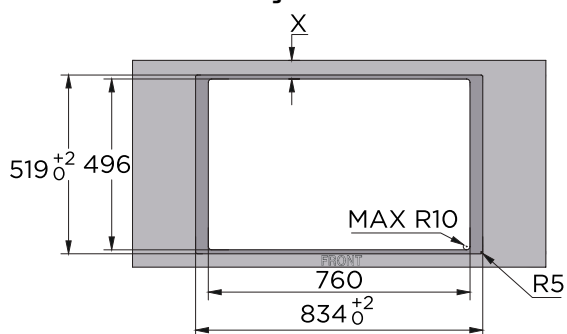
A parede e a zona de aquecimento por indução por cima da superfície da mesa devem suportar o calor.

Para evitar qualquer dano, a camada em sanduíche e o adesivo devem ser resistentes ao calor.

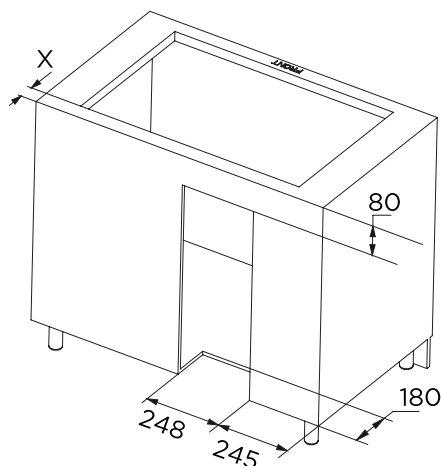
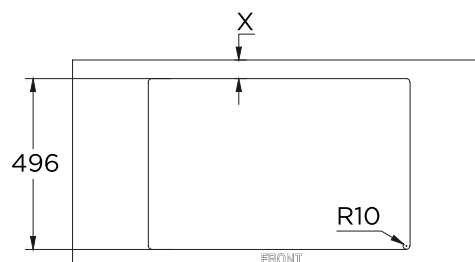
Não deve ser utilizada uma máquina de limpeza a vapor.

Perfuração de paredes e fixação de suportes

INSTALAÇÃO EMBUTIDA



INSTALAÇÃO STANDARD

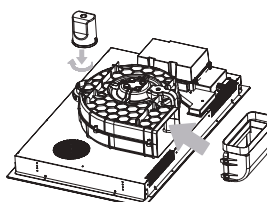
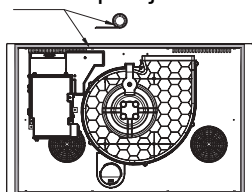


Largura da placa (Y)	X
600-650mm	54mm
≥650mm	65mm



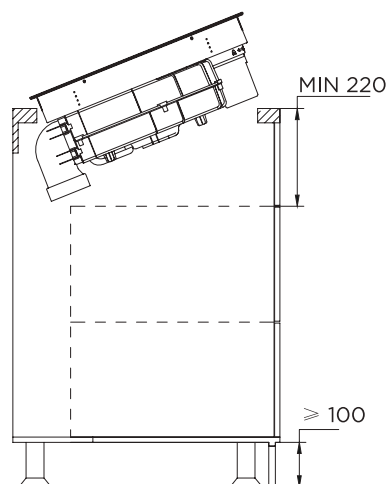
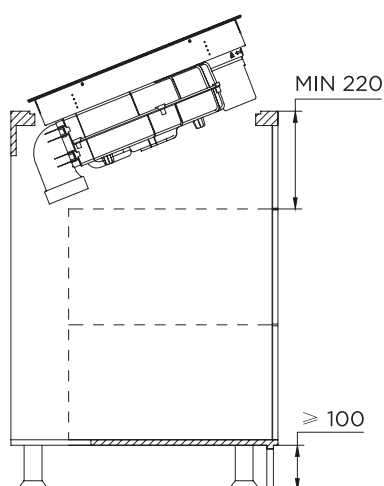
Circulação interna

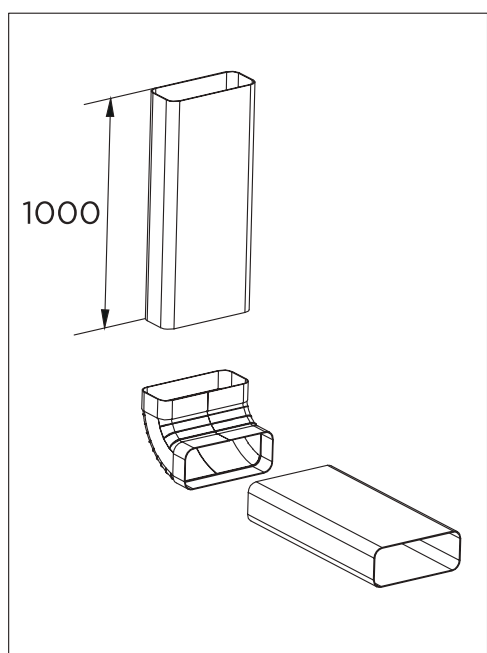
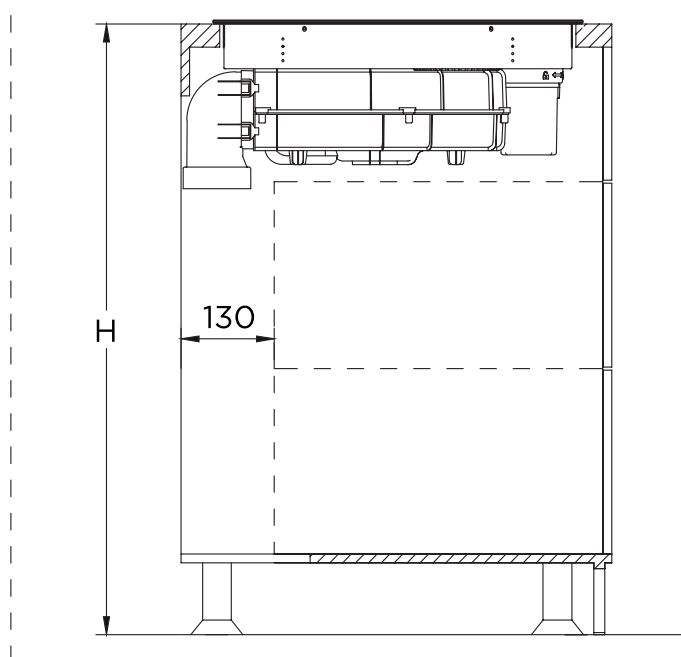
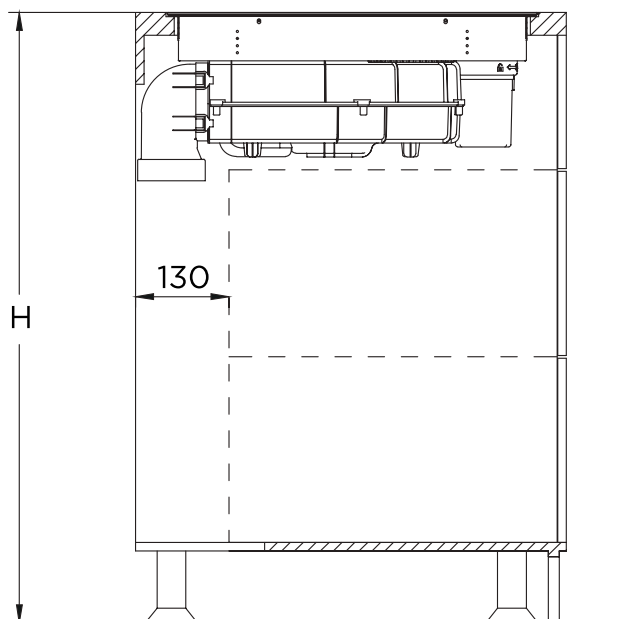
1) Colocar as tiras de esponja adesiva



2. instalar o depósito de águas residuais e o adaptador. Colar e fixar após a instalação.

Colocar o conjunto no armário e ajustar o produto.

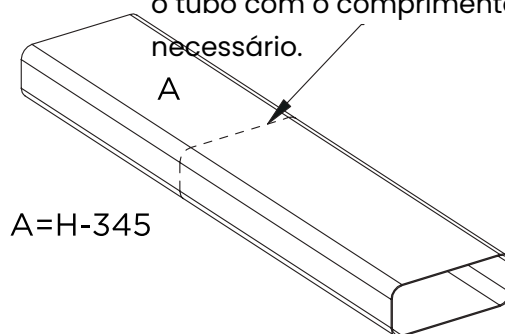




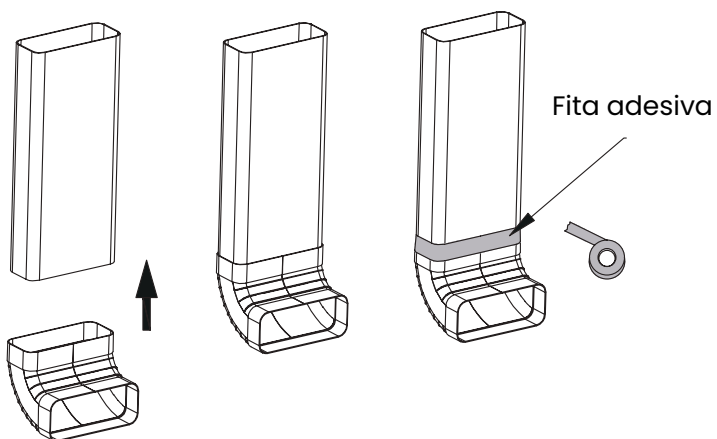
Naber S04024
Naber S04020

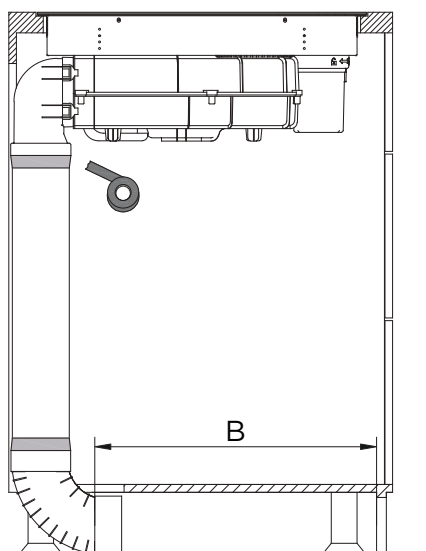
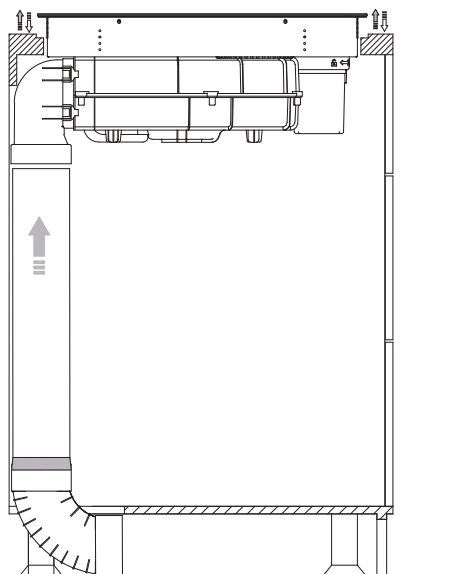
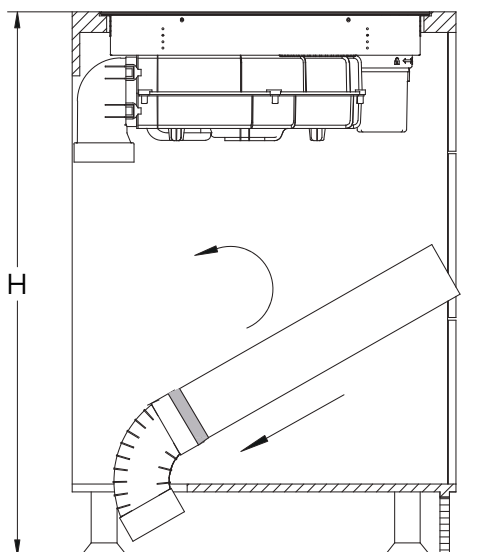


Utilize uma serra para cortar
o tubo com o comprimento
necessário.

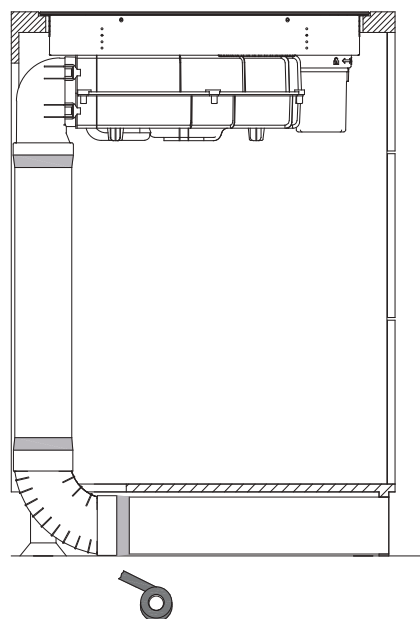
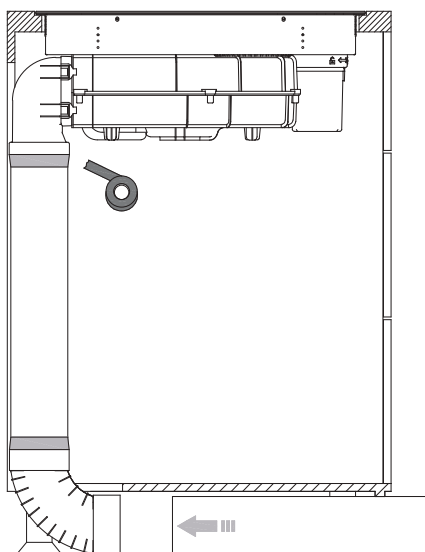
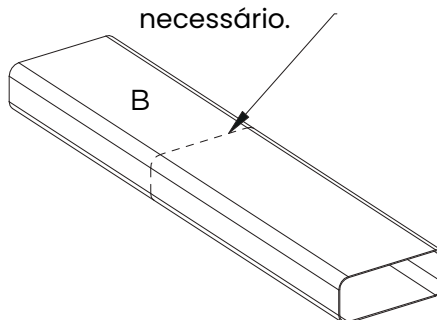


$$A = H - 345$$



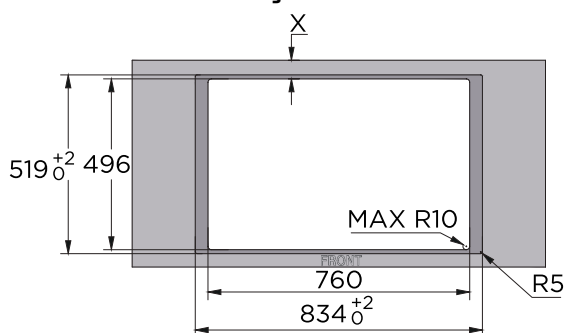


Utilize uma serra para cortar o tubo com o comprimento necessário.

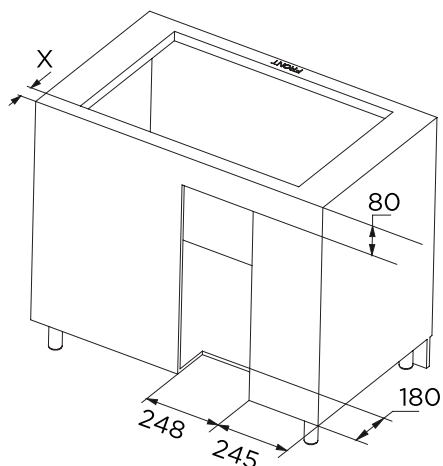
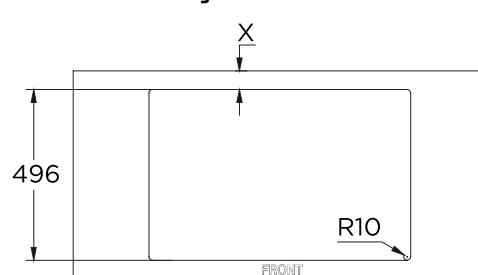


Tamanho da abertura do armário

INSTALAÇÃO EMBUTIDA



INSTALAÇÃO STANDARD

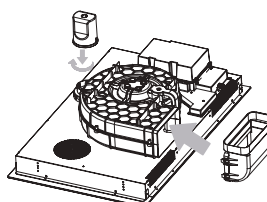
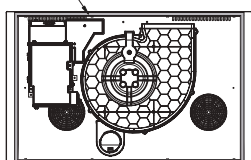


Largura da placa (Y)	X
600-650mm	54mm
≥650mm	65mm



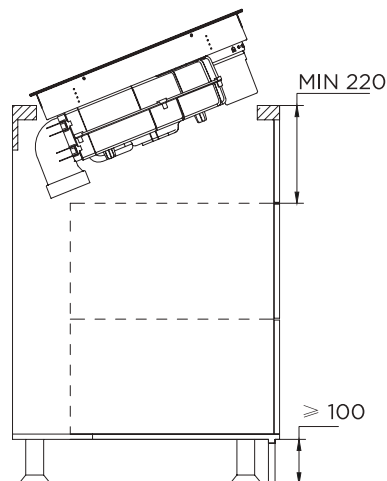
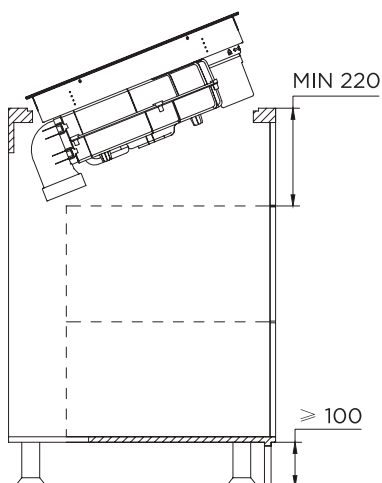
Circulação externa

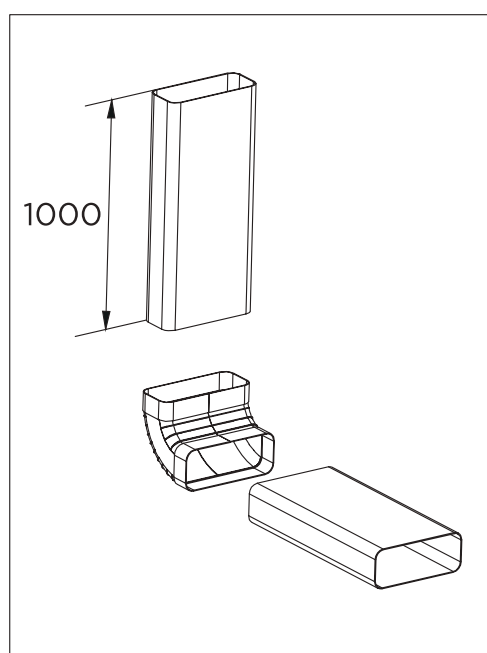
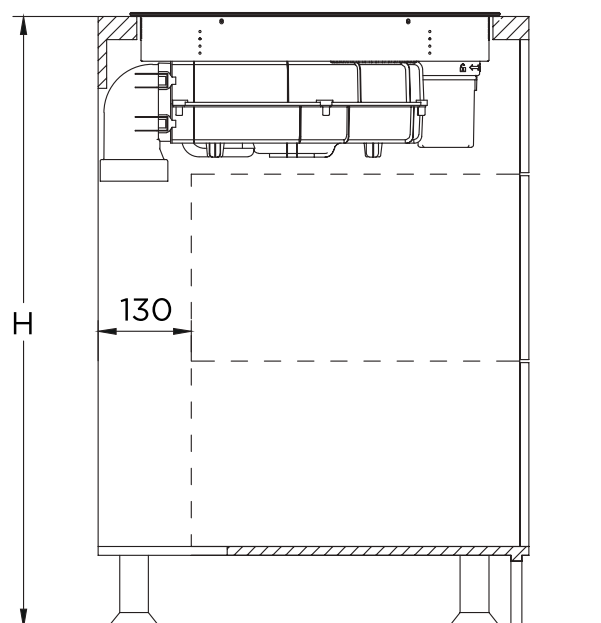
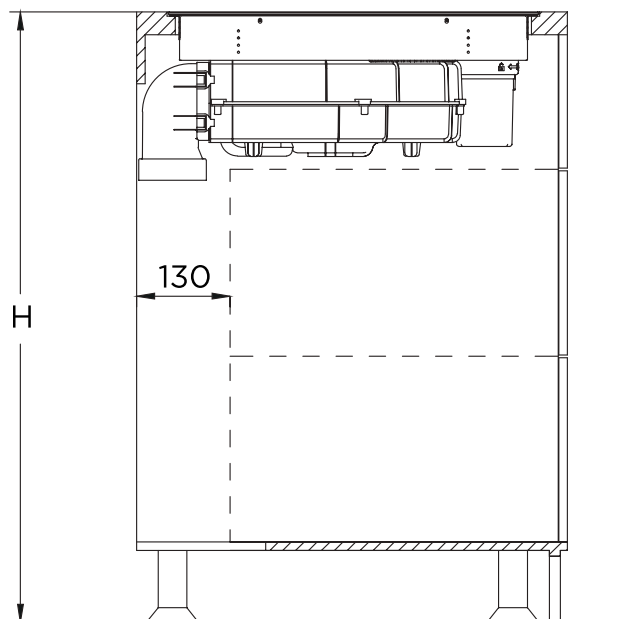
1. Colocar as tiras de esponja adesiva sobre a esponja.



2. Instalar o depósito de águas residuais e o adaptador. Colar e fixar após a instalação.

Colocar o conjunto no armário e ajustar o produto.

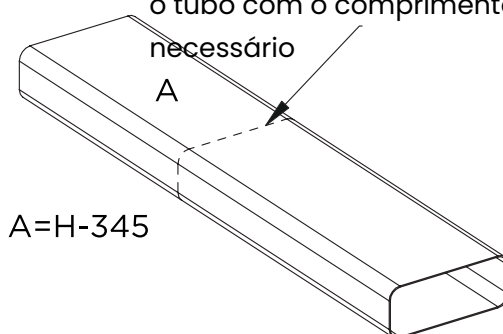




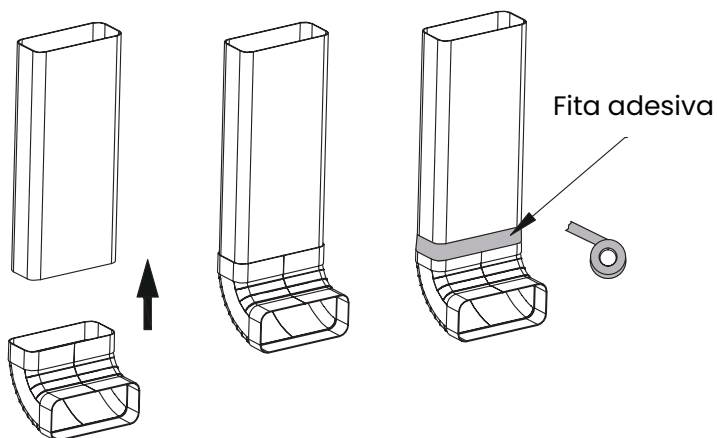
Naber S04024
Naber S04020

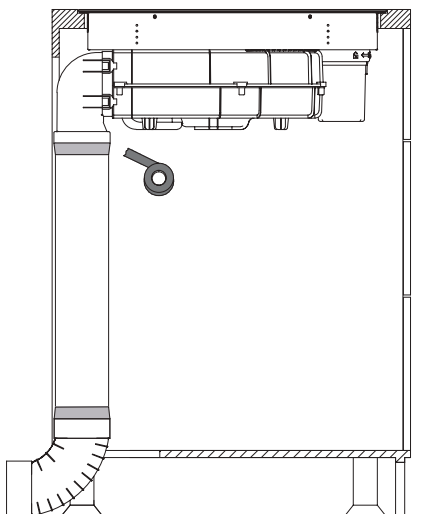
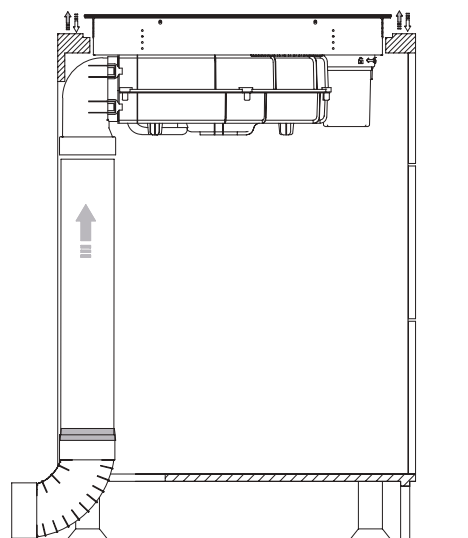
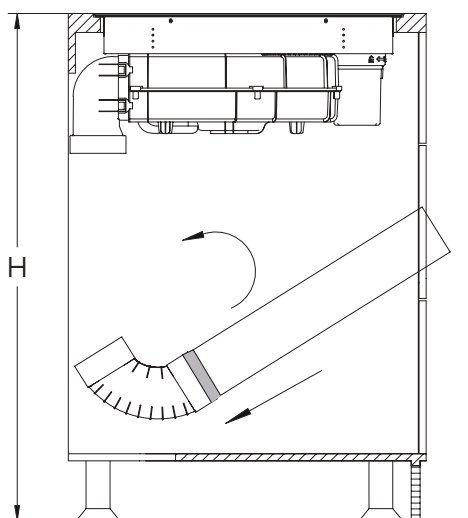


Utilizar uma serra para cortar
o tubo com o comprimento
necessário



$$A = H - 345$$





Utilize uma serra para cortar o tubo com o comprimento necessário.

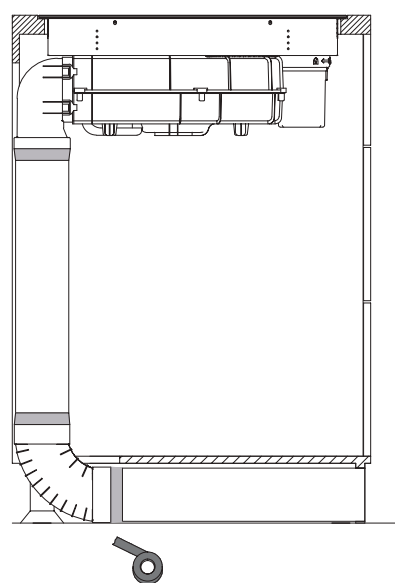
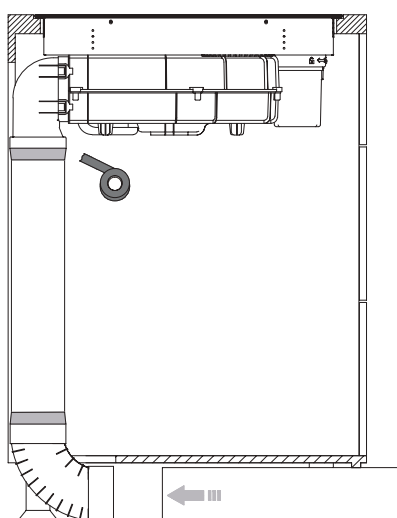
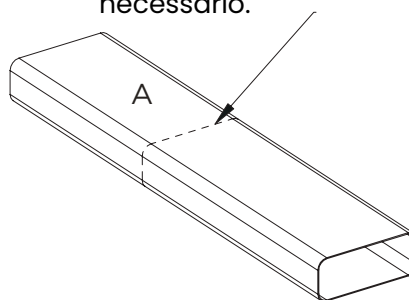
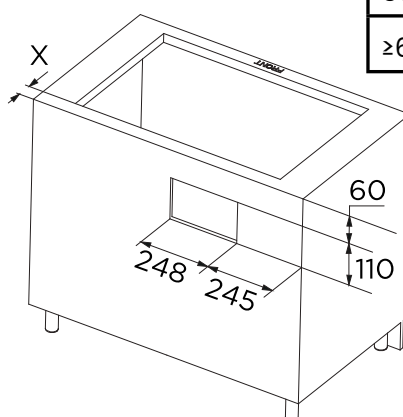
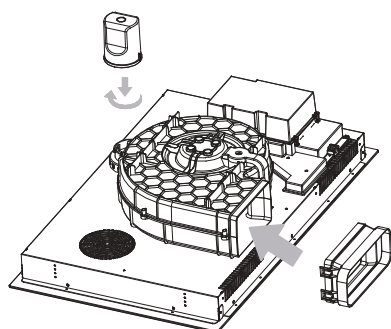
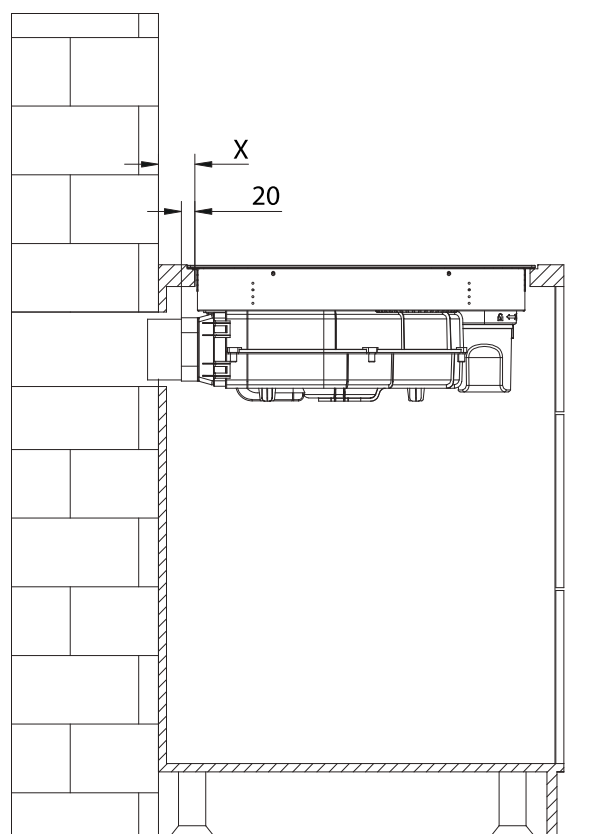
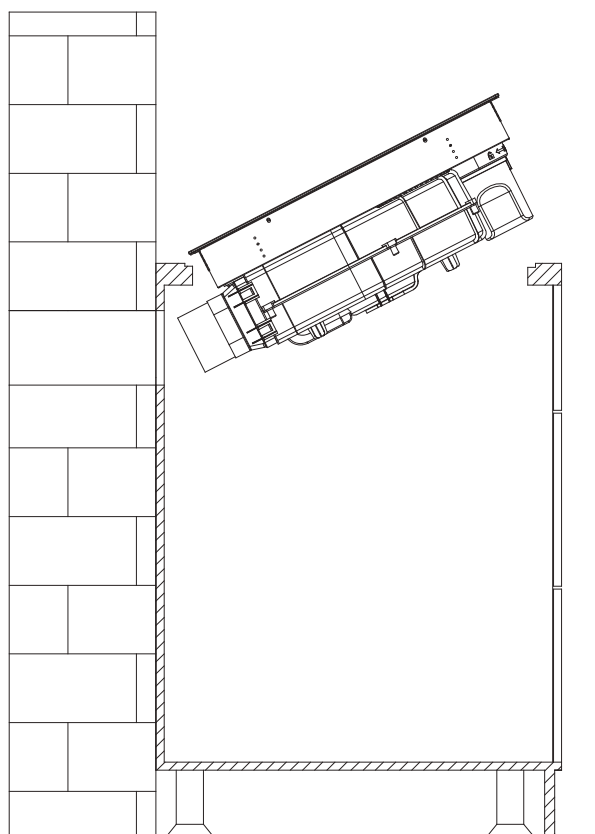
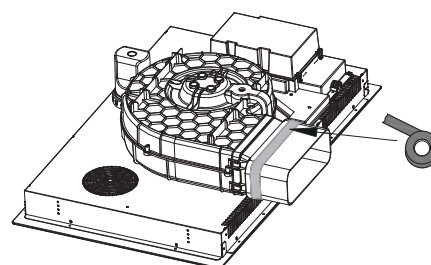
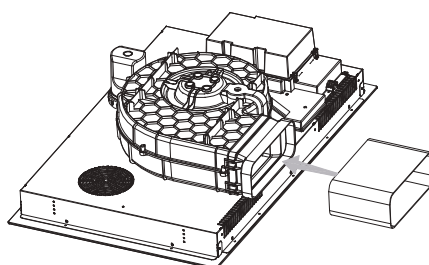
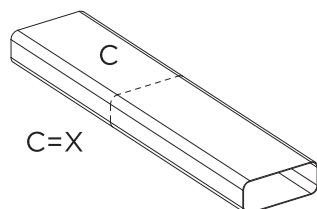


Diagrama I: Instalação do reservatório de água e do adaptador de rede

Largura da placa (Y)	X
600-650mm	54mm
≥650mm	65mm

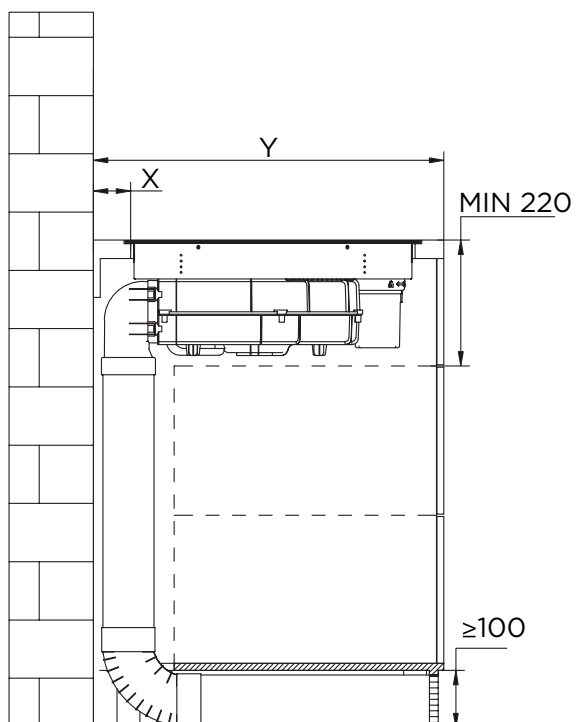


É favor colar e fixar após a instalação.

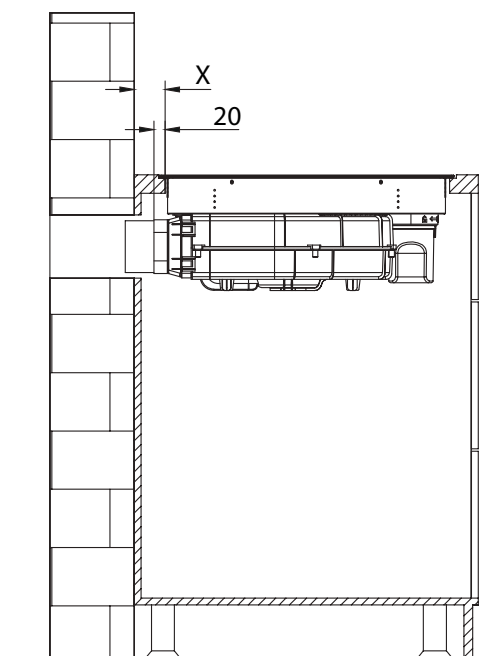
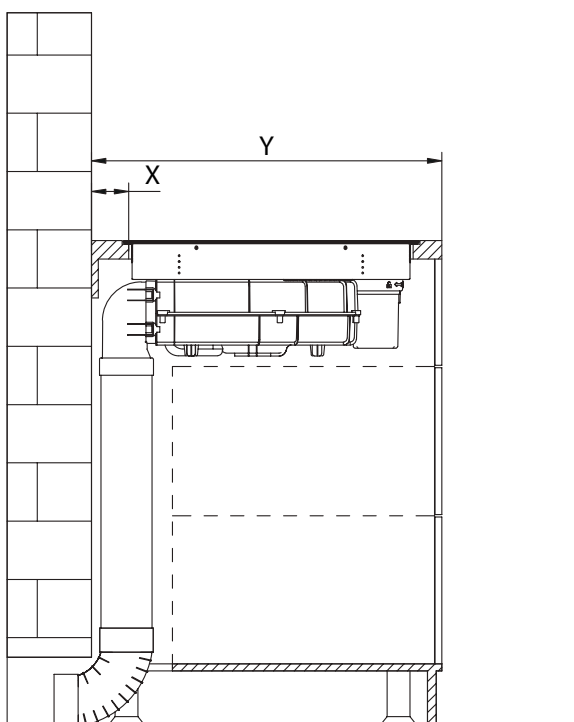




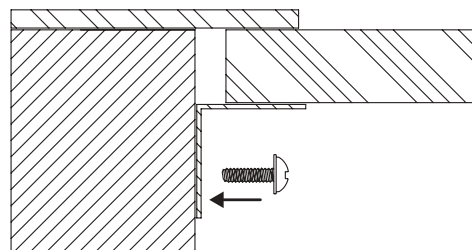
Circulação interna



Circulação externa

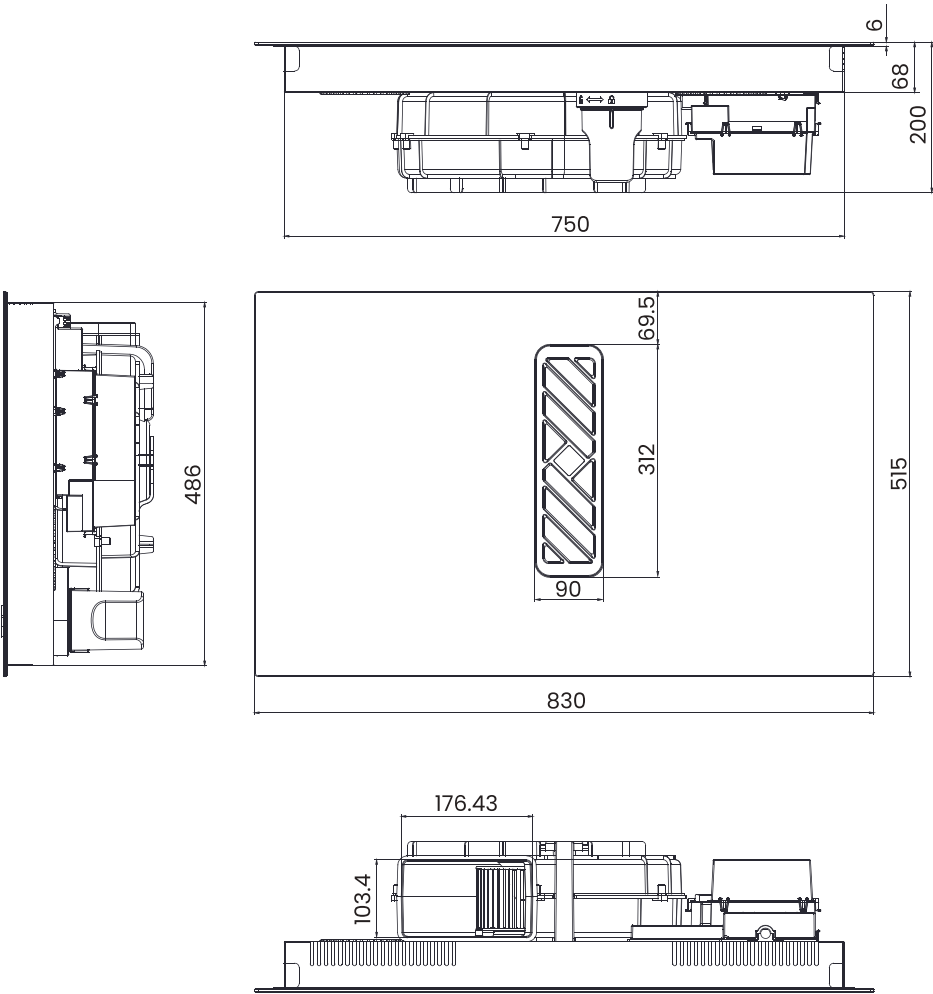


Quando o produto estiver instalado, instale quatro suportes em ambos os lados do produto para evitar a sua queda.

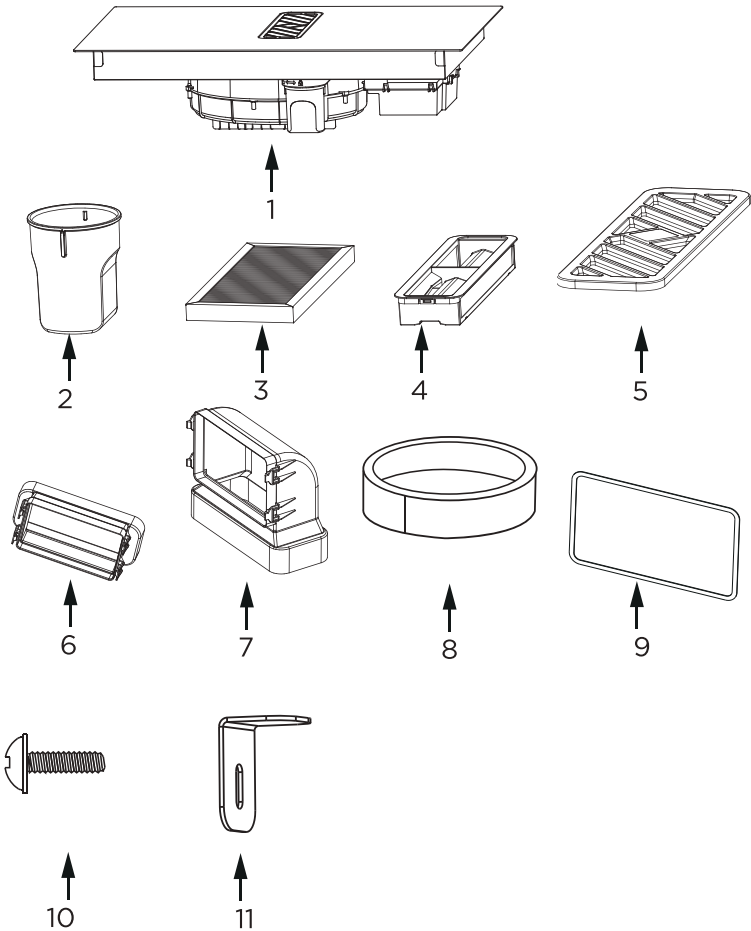


Dimensões do produto

unit: mm

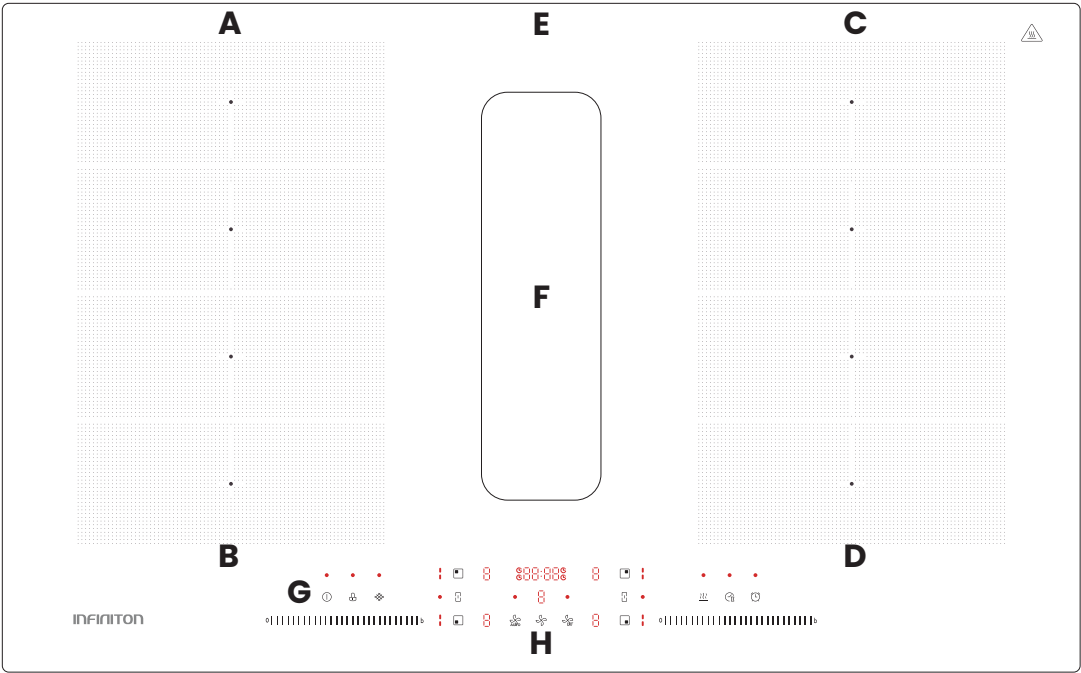


1	Corpo principal
2	Depósito de extração de águas residuais
3	Filtro de carvão ativado (opcional)
4	Filtro
5	Ecrã
6	Conversor direto
7	Ângulo de conversão de 90°.
8	Anel de borracha
9	Tira de esponja
10	parafuso M4*10
11	Suporte de fixação



Especificações técnicas

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



A	2200W - 3700W
B	2200W - 3700W
C	2200W - 3700W
D	2200W - 3700W

E	Placa de indução
F	Exaustor
G	Interruptor de ligar/desligar
H	Painel de controlo



Interruptor de ligar/desligar.



Botão de aviso de ligação.



Indicador da zona de cozedura em funcionamento.



Botão "manter quente" na zona de cozedura.



Temporizador.



Lembrete do temporizador.



Bloqueio para crianças.



Chave para a ligação das zonas de cozedura.



Ativação do exaustor



Ativação automática da campânula de extração...



Campânula de extração temporizada para 10 minutos

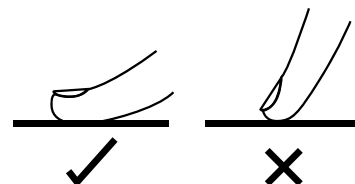


Controlo de potência Controlo tátil deslizante

Ligue a sua placa

Os controlos respondem ao toque, pelo que não há necessidade de aplicar qualquer pressão.

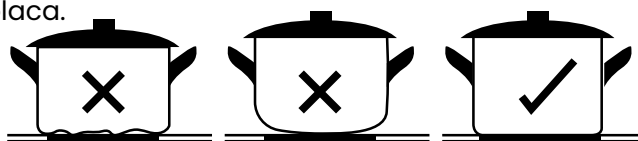
- Use a ponta do dedo, não a ponta.
- Ouvirá um sinal sonoro de cada vez que um toque for registado.
- Certifique-se de que os controlos estão sempre limpos, secos e que nenhum objecto (por exemplo, utensílios ou panos) os cobre. Mesmo uma fina camada de água pode dificultar o funcionamento dos controlos.



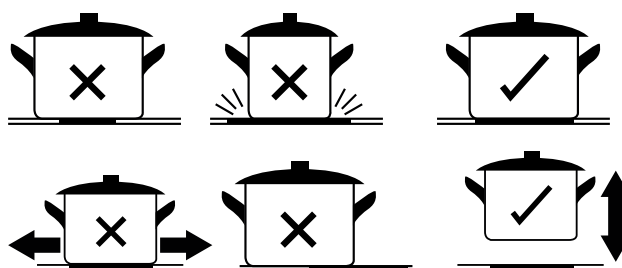
Dicas para evitar danos materiais

⚠ ADVERTÊNCIA! Recipientes com bases rugosas podem riscar a placa.

- Verificar se todas as panelas estão em perfeitas condições. Cozinhar sob vácuo pode danificar as panelas e até a placa de cozedura. Nunca colocar panelas vazias numa zona de cozedura quente ou deixá-las aquecer vazias.
- Se as panelas não forem posicionadas correctamente na placa, podem causar o sobreaquecimento da placa.



- Não colocar panelas e panelas quentes na área de controlo ou na armação da placa.
- A queda de objectos rígidos ou afiados na placa pode causar danos.
- Os materiais não resistentes ao calor podem derreter se forem colocados na placa quando esta estiver em funcionamento ou tiver acabado de ser utilizada.
- Nunca utilizar folha de alumínio, recipientes de plástico ou papel de cozinha.
- Utilizar panelas com um diâmetro tão grande como o gráfico da zona seleccionada. Se utilizar uma panela ligeiramente mais larga, a energia será utilizada ao máximo. Se utilizar uma panela mais pequena do que a zona seleccionada, a eficiência pode ser inferior ao esperado. As panelas inferiores a 140 mm podem não ser detectadas pela placa. Centrar sempre a panela na zona de cozedura.



Levantar sempre as panelas da placa, não as deslizar, pois isto poderia riscar o vidro.

Escolha utensílios adequados para a sua placa de indução (Só para modelos de indução)

- Utilizar apenas utensílios de cozinha com uma base adequada para cozinhar por indução. Procure o símbolo de indução na embalagem ou no fundo dos utensílios de cozinha.

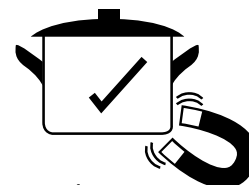
Pode verificar se os seus utensílios de cozinha são adequados, realizando um teste magnético.

- Mover um íman em direcção à base da frigideira. Se for atraída, a frigideira é adequada para indução.
- Se não tiver um íman:

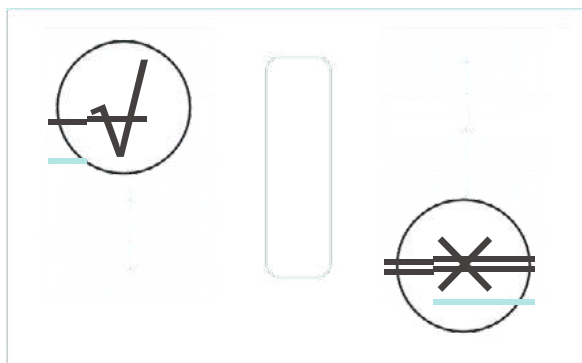
1. ponha um pouco de água na panela que deseja testar.

2. se este símbolo  não piscar no visor e a água for aquecida, a panela é adequada.

- Os utensílios de cozinha fabricados com os seguintes materiais não são adequados: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e porcelana.



Os utensílios de cozinha devem ser sempre colocados nas áreas impressas da superfície de cozedura.



Botão	Função	Como utilizar
	Jumper esquerdo	1) Quando o lado esquerdo está completamente fechado, o botão não é válido; 2) Quando a zona de cozedura do lado esquerdo é iniciada, é necessário premir brevemente o botão de ligação em ponte esquerdo para iniciar a função de ligação em ponte, e o indicador do lado esquerdo acende-se. Todas as engrenagens do queimador esquerdo coincidem com as do queimador de potência inferior e todas as zonas de cozedura do lado esquerdo podem ser sincronizadas através do cursor esquerdo; 3) Se o tempo do temporizador estiver definido, no final do tempo do temporizador, a zona esquerda será desligada ao mesmo tempo; 4) Quando o jumper esquerdo estiver ligado, premir brevemente o botão do interruptor do jumper esquerdo para cancelar a função do jumper esquerdo, para desligar a luz indicadora do jumper esquerdo e para fechar a zona esquerda da placa. (O botão do jumper direito e o botão do jumper esquerdo funcionam da mesma forma).
	Botão de ligar/desligar	Interruptor principal do aparelho, pressão breve para arrancar; pressão prolongada do botão quando o aparelho está ligado para o desligar. Todas as luzes indicadoras se apagam.
	Bloqueio para crianças	1) Prima longamente o botão de bloqueio para crianças para ativar o modo de bloqueio para crianças, ouve-se um sinal sonoro e o indicador de bloqueio para crianças acende-se; exceto o botão de alimentação e o botão de bloqueio para crianças, os outros botões não são válidos. 2) Prima e mantenha premido o botão de bloqueio para crianças para o desativar e pode premir novamente as outras teclas.
	Teclas de confirmação da zona de cozedura	1) Premir brevemente o botão de confirmação para iniciar, o visor digital fica intermitente; 2) Durante o período de confirmação, o seletor do lado correspondente pode ser regulado para a temperatura desejada; 3) Durante o processo de confirmação, se a zona de cozedura não estiver a 0, premir a tecla manter quente para ativar ou desativar o modo manter quente; 4) Durante a fase de confirmação, se a zona de cozedura não estiver a 0, a tecla de temporizador permite regular a função de temporizador da zona de cozedura; (O funcionamento das quatro teclas de confirmação da zona de cozedura é o mesmo).

Botão	Função	Como utilizar
	Visor da hotte de extração	1) Quando o exaustor estiver desligado ou em funcionamento, prima este botão para entrar no modo de regulação e o visor do exaustor piscará durante 5 segundos. Neste momento, o exaustor pode ser regulado manualmente com qualquer cursor; 2) Uma vez ajustado o exaustor, prima o botão do exaustor para desativar esta função; 3) Manter premido o botão do exaustor para desativar a função quando o exaustor está em funcionamento; 4) Quando o exaustor está em funcionamento, o visor indica a velocidade real de funcionamento do exaustor; 5) Quando o exaustor está bloqueado, o visor indica "L";
	Hotte de extração automática	1) Premir brevemente o botão de ligar/desligar da placa de cozedura, ouvir-se-á um sinal sonoro de bloqueio e o indicador ligar-se-á/desligar-se-á de acordo com a função; 2) Quando uma zona de cozedura é selecionada, o exaustor liga-se automaticamente. Quando todas as zonas de cozedura estiverem desligadas durante 6 segundos, o exaustor desliga-se automaticamente em atraso e o visor do exaustor apresenta um indicador luminoso de funcionamento. O exaustor faz uma contagem decrescente de 1 minuto e desliga-se.
	Hotte de extração temporizada para 10 minutos.	1) Premir brevemente o botão de ligar/desligar da função de desligamento retardado do exaustor, depois soa um sinal sonoro de bloqueio, o indicador liga-se/desliga-se de acordo com a função; 2) Após a ligação, o exaustor desliga-se automaticamente, o visor mostra a luz de funcionamento e o exaustor desliga-se após uma contagem decrescente de 10 minutos.
	Botão de aviso de ligação.	1) O exaustor liga-se automaticamente após 300 horas de funcionamento, o indicador acende-se quando é ligado e mantém-se premido para se apagar; 2) Repor o temporizador após uma falha de energia. 3) Premir brevemente o botão do temporizador e o visor mostrará o tempo restante.

Botão	Função	Como utilizar
	Manutenção do calor na zona de cozedura	1) Premir o botão “manter quente”, confirmar que este modo foi ativado ou desativado na zona de cozedura desejada e a luz indicadora acende-se ou apaga-se em conformidade; 2) Premir longamente este botão e todo o sistema entrará/sairá deste modo;
	Regulação do temporizador	1) O tempo do temporizador pode ser definido entre 00:00 e 3:00h; 2) Quando a unidade principal está em funcionamento, prima o botão do temporizador para ativar o temporizador, o visor apresenta “00:00”, o ícone do temporizador pisca durante 3 segundos e o indicador de tempo permanece aceso. Se não for efectuada qualquer operação no espaço de 3 segundos, o sistema é automaticamente desativado a partir do estado de definição; 3) Utilize a barra deslizante para definir o tempo do temporizador pela ordem das horas, minutos e segundos. Durante cada regulação, o visor pisca, o tempo de regulação de cada tempo é de 3 segundos, o tempo limite muda automaticamente para o tempo de regulação seguinte, prima brevemente a tecla de tempo para mudar rapidamente para o tempo seguinte, todos os tempos são regulados para entrar no estado de temporizador de trabalho e o ícone do temporizador correspondente à zona de cozedura mantém-se aceso; 4) Quando várias zonas de cozedura estão activas e o temporizador não está a funcionar, é apresentada a confirmação final do tempo do temporizador. Quando o temporizador está em funcionamento, a hora do temporizador é visualizada em primeiro lugar. Se houver uma confirmação da zona de cozedura, a hora do temporizador é visualizada durante o período de confirmação. Quando o temporizador está a funcionar, se o tempo restante for inferior a 1 minuto, o ecrã apresenta a segunda contagem decrescente.

Botão	Função	Como utilizar
	Lembrete do temporizador	1) Premir brevemente o botão do temporizador para iniciar a função de temporizador, o indicador de tempo permanece constante, o visor mostra o tempo acumulado e o tempo máximo da função é "99:59" (99 minutos e 59 segundos); 2) Quando o temporizador estiver a funcionar, prima e mantenha premido o botão do temporizador e o tempo será apagado e acumulado novamente; 3) Premir e manter premido o botão do temporizador para desativar a função de temporizador quando o temporizador está a funcionar.
	Indicador de alimentação	1) Quando a zona de cozedura está em funcionamento, a potência correspondente é visualizada (1-8, booster); 2) Se não houver panela, aparece "u"; no estado de aquecimento, o ecrã da zona de cozedura correspondente ao arranque mostra "=".
	Luz indicadora de verificação da posição dos utensílios	1) A luz indicadora de utensílios está dividida em duas luzes de controlo; 2) Se a placa inferior detetar a panela ou estiver longe da panela, entra num estado de atualização, por exemplo, se a panela for detectada, a luz correspondente da placa inferior pisca durante 5 segundos e permanece acesa, e se a panela não for detectada, a luz da placa inferior apaga-se imediatamente. 3) Quando a placa está desligada, o avisador luminoso está sempre apagado; (O avisador luminoso das quatro zonas é o mesmo).
	Deslize o cursor do Touch Control	Deslizando o cursor, é possível regular a potência das zonas de cozedura, a potência do exaustor e o tempo do temporizador.
	Aviso de erro.	1) Quando ocorre uma avaria, no caso de a placa estar avariada, o visor apresenta a letra "E"; 2) Se ocorrer uma avaria durante o período de temporização do quadro, o código de avaria continuará a apresentar o tempo de temporização depois de piscar durante 10 segundos, e o tempo de temporização pode ser apresentado normalmente após a ocorrência da avaria.

1. No processo de regulação do funcionamento normal da placa de indução, a potência máxima das duas zonas do mesmo lado não deve ultrapassar os 3700W. Se a potência total calculada exceder 3700W durante o processo de regulação, reduzir a potência não operacional do mesmo lado para garantir que a potência atual corresponde à potência desejada pelo utilizador e que a potência total não excede 3700W.

2. Existem dois modos no produto, o modo de poupança de energia (modo externo) e o modo convencional (modo de ciclo interno). No modo de poupança de energia não há potência de reforço e no modo convencional há duas potências de reforço, sendo este o modo convencional predefinido; No modo de espera, prima e mantenha premida a tecla da ventoinha e a tecla de bloqueio para crianças 2S para entrar no modo de mudança de estado. Neste ponto, prima a tecla da ventoinha para mudar de modo. 0 indica o modo normal e 1 indica o modo de poupança de energia.

3. Quando todas as partes da placa estiverem desligadas durante 5 minutos, a fonte de alimentação da placa será automaticamente desligada. Neste momento, as funções relacionadas com as zonas de cozedura não funcionam, o indicador luminoso de funcionamento e o visor apagam-se e as zonas de cozedura podem ser repostas premindo brevemente a tecla de confirmação das zonas de cozedura ou utilizando a tecla de alimentação para reiniciar o aparelho.

Distribuição da potência da placa

Nível de potência	0	1	2	3	4	5	6	7	8	b
Potência (W)	0	35	180	280	380	500	650	1000	2200	3700

Distribuição da potência da placa com zonas ligadas

Nível de potência	0	1	2	3	4	5	6	7	8	b
Potência (W)	0	35	180	280	380	500	650	1000	2200	3700

Distribuição de energia do exaustor

Nível de potência	0	1	2	3	4	5	6	7	8	b
Potência de aspiração (m3/h)	0	290	380	410	440	470	500	540	580	650
Tempo de funcionamento (min)	Tempo de longa duração								8	5

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 cozinhado. 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.

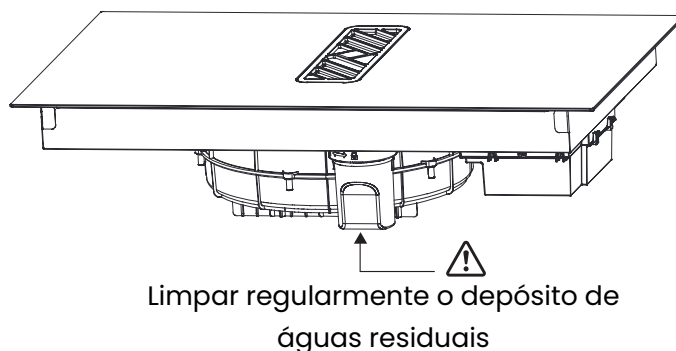
Definições de potência

As definições dadas abaixo são apenas para orientação. A configuração exacta dependerá de uma série de factores, tais como os seus utensílios de cozinha e a quantidade que cozinhar. Experimente a placa para encontrar as configurações que melhor lhe convêm.

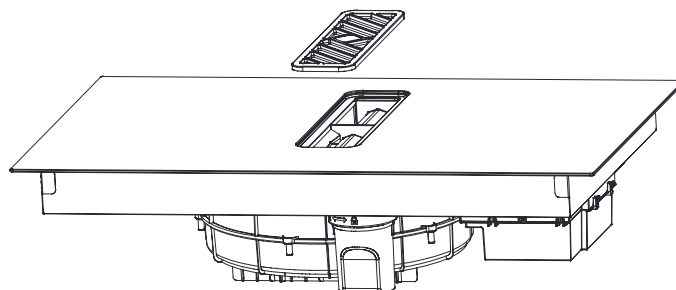
Ajuste da potência	Recomendado para
1 - 2	- Aqueça lentamente pequenas quantidades de alimentos. - Derreter chocolate, manteiga e alimentos que ardam rapidamente. - Fervura suave. - Fervilhar em lume brando.
3 - 4	- Reaquecer. - Fervura rápida. - Cozinhar o arroz.
5 - 6	- Panquecas. - Crepes. - Waffles.
7 - 8	- Fritar tudo. - Cozinhar pasta.
b	- Fritar tudo - Salteado - Cozer a sopa - Ferver a água

SUJIDADE	SOLUÇÃO	ADVERTÊNCIA!
Sujidade comum no vidro (impressões digitais, marcas, manchas deixadas pelos alimentos ou salpicos no vidro)	- Desconectar a placa da fonte de alimentação principal. - Aplicar um limpador de bancada enquanto o vidro ainda está quente (mas não demasiado quente!). - Enxaguar e secar com um pano limpo ou toalha de papel. - Voltar a ligar a placa.	Quando a alimentação da placa é desligada, não haverá indicação de “superfície quente”, mas a zona de cozedura pode ainda estar quente. Tenha muito cuidado. Almofoadas de lavagem fortes, algumas almofoadas de lavagem de nylon e produtos de limpeza fortes/abrasivos podem riscar vidro. Leia sempre o rótulo para verificar se o seu produto de limpeza ou esfregão é adequado. Nunca deixar resíduos de limpeza na placa: o vidro pode ficar manchado.
Derrames causados por fervura, derretimentos quentes e doces quentes em vidro.	Removê-los imediatamente com uma espátula ou raspador de lâmina adequado para fogões de vidro, mas tenha cuidado com as superfícies quentes na zona de cozedura. superfícies quentes na zona de cozedura: - desligar a fonte de alimentação da placa na parede. - Segurar a lâmina ou utensílio num ângulo de 30° e raspar qualquer sujidade ou derramamento numa área fresca da placa. - Limpar a sujidade ou derramamento com uma toalha de chá ou toalha de papel. - Seguir os passos 2 a 4 na secção “Sujidade diária do vidro”.	Elimine las manchas dejadas por los alimentos derretidos y azucarados o los derrames lo antes posible. Si se dejan enfriar en el cristal, pueden ser difíciles de eliminar de la superficie del vidrio. Peligro de corte: cuando la cubierta de seguridad está retraída, la hoja del rascador está afilada como una cuchilla. Utilícelo con extremo cuidado y guárdelo siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.
Salpicos sobre o controlos tácteis	- desligar a placa. - Absorver o derramamento. - Limpar a área com uma esponja ou pano limpo e húmido. - Secar completamente a área com uma toalha de papel. - Voltar a ligar a placa.	A placa pode apitar e desligar-se, e os controlos tácteis podem não funcionar enquanto houver líquido sobre eles. Certifique-se de limpar a área de controlo de toque antes de voltar a ligar a placa.

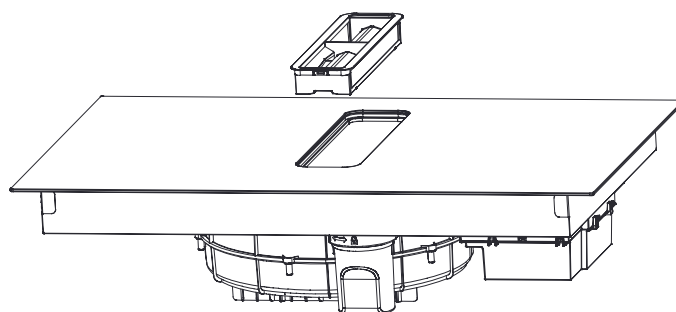
1. Limpeza da superfície do vidro, manutenção diária.
Quando limpar com um pano, tenha cuidado para não deixar entrar água limpa na grelha.



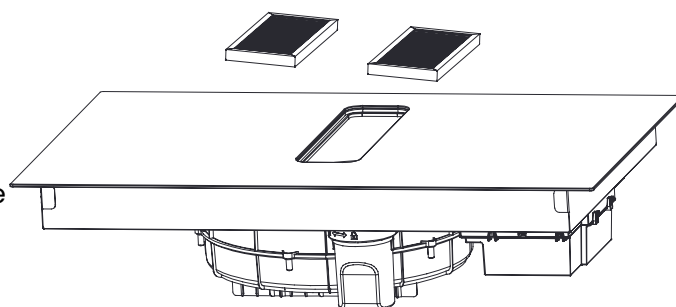
2. Limpar a grelha e efetuar a manutenção periodicamente.
Retirar a grelha, limpá-la cuidadosamente e voltar a colocá-la.



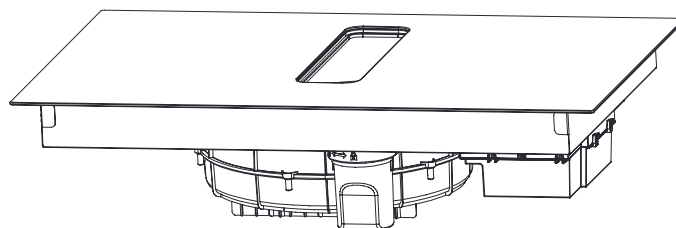
3. Limpeza do ecrã do filtro, limpeza de manutenção periódica.
Retirar o suporte do filtro na horizontal, retirar o filtro do suporte do filtro e lavá-lo na máquina de lavar louça ou limpá-lo manualmente. As águas residuais do suporte do filtro são retiradas horizontalmente e despejadas no depósito de águas residuais.



4. Filtro hepa de algodão, limpeza regular, limpeza de manutenção periódica.
Depois de retirar o suporte do filtro, retire diretamente o filtro hepa e substitua-o.



5. Limpeza do depósito de água, limpeza de manutenção diária.
Retirar o depósito de água, deitar fora a água residual no interior e voltar a instalá-lo.



PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
A placa de indução emite um ruído de ventoinha.	A ventoinha de arrefecimento integrada na placa de indução foi ligada para evitar o sobreaquecimento dos componentes electrónicos. Pode continuar a funcionar mesmo depois de a placa de indução ter sido desligada.	Esta situação é normal e não requer qualquer intervenção. Não desligar a alimentação eléctrica da placa de indução na parede enquanto o ventilador estiver a funcionar.
Algumas frigideiras fazem ruídos de crepitação ou de estalido.	Isto pode dever-se à construção dos seus utensílios de cozinha (camadas de metais diferentes que vibram de forma diferente).	Este facto é normal para os utensílios de cozinha e não indica uma avaria.
A luz acende-se, mas o motor não funciona.	As lâminas estão bloqueadas. O condensador está danificado. O motor está danificado. A cablagem interna do motor está cortada/desligada. Pode produzir-se um cheiro desagradável.	Verificar as lâminas. Substituir o condensador. Substituir o motor. Substituir o motor.
A luz e o motor não funcionam.	Para além do que precede, a luz está danificada, o cabo de alimentação está solto.	Substituir as luzes. Ligar os fios de acordo com o esquema eléctrico.
Fugas de óleo.	A saída e a entrada de ar não estão bem vedadas.	Desmontar a ficha e selar com cola.
Vibrações.	A lâmina, se estiver danificada, pode provocar vibrações. O motor não está correctamente fixado. O exaustor não está correctamente fixado.	Substituir a lâmina. Fixar bem o motor. Fixar bem o exaustor.
Sucção insuficiente.	A distância entre o exaustor e a placa é demasiado grande. Demasiada ventilação através de portas ou janelas abertas.	Reajuste a distância. Escolha um novo local para instalar o aparelho ou feche algumas portas/janelas.
O equipamento inclina-se.	Os parafusos de fixação não estão suficientemente apertados. Os parafusos de fixação não estão suficientemente apertados.	Aperte o parafuso de fixação e torne-o horizontal. Aperte o parafuso de suspensão e coloque-o na horizontal.

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
O LED não se acende quando a unidade está ligada à corrente.	Não há alimentação eléctrica. A placa de alimentação auxiliar e o painel do visor não estão ligados corretamente. A placa de potência auxiliar está danificada. A placa do ecrã está danificada.	LED does not light up when the unit is plugged in. Check the connection. Replace the control panel. Replace the display board.
Alguns botões não funcionam ou o ecrã LED não está normal.	O ecrã está danificado.	Replace the display board.
O indicador do modo de cozedura acende-se, mas o aquecimento não se inicia.	Temperatura elevada da placa de aquecimento. Há um problema com a ventoinha. A placa de alimentação está danificada.	Ambient temperature may be too high. The air inlet or outlet may be blocked. Check if the fan is working properly. If not, replace it. Replace the power supply plate.
O aquecimento pára subitamente durante o funcionamento e o visor pisca "u".	O tipo de utensílio de cozinha está incorreto. O diâmetro da panela é demasiado pequeno. A placa de cozedura sobreaqueceu;	Use the appropriate pot (see instruction manual). The unit is overheated. Wait for the temperature to return to normal. Press the "ON/OFF" button to reset the unit. The pot detection circuit is damaged.
As zonas de aquecimento do mesmo lado (por exemplo, a primeira e a segunda zona) apresentam "u".	A placa principal está danificada.	Replace the power supply board.
O motor do ventilador soa de forma anormal.	O motor do ventilador está danificado.	Replace the fan.

A lista seguinte mostrar-lhe-á uma série de códigos de erro que podem aparecer na exibição da sua placa. Se o problema persistir, por favor contacte o seu centro de serviço autorizado mais próximo.

CÓDIGO DO ERROR	PROBLEMA	SOLUÇÃO
01	NTC open circuit on the board	Replace the board surface NTC.
02	NTC short-circuit on the PCB	Replace the surface NTC on the board.
03	NTC temperature on the board is too high	After the shutdown error is reported, wait for cooling to resume normal operation.
04	Heat sink NTC is open	Replace the heat sink NTC.
05	Radiator NTC is short-circuited	Replace the heat sink NTC.
06	Heat dissipation. NTC temperature is too high	After the trip error is reported, wait for the refrigeration to resume normal operation.
07	Input voltage is low	Check if the external input voltage is less than 150V.
08	High input voltage	Check if the external input voltage is higher than 270V~.
09	Receive communication failure	Check if the connection between the display board and the induction stove board is defective, and replace the communication cable.
10	Failure of the NTC of the board surface	Check whether the temperature sensor on the surface of the lever is in contact with the surface of the furnace, and whether there is glass glue contact.

Product Fiche
Model: HH-W83A874

Main	
Product Dimension	830*515*200
Package Dimension	965*650*325
Installation size	760*496
Net Weight (kg)	23,85
Gross Weight (kg)	32,4
Power Cord (without plug)	2.5G /1500mm
Hood section	
No. of filter	1
Layer of filter	5
Air Inlet Size	312*90
Materail of air grille	Cast iron
No. of control slide	2
Motor type	BLDC
No. of speed settings	7,8,b
Motor power of Boost level	180W
Duration of Boost level (Fan)	5min
Air Flow of Boost level(m ³ /h) recirculation mode	659
Noise Level of Boost level(dB(A)) recirculation mode	73
Air Flow of Max level(m ³ /h)	544,7
Noise Level of Max level(dB(A))	67
Air Flow of Min level(m ³ /h)	323,5
Noise Level of Min level(dB(A))	51
Energy Efficiency Index	34.4/A++
Fluid Dynamic Efficiency	23.9/B
Grease Filtering Efficiency	76.6/C
Air volume flow at the best efficiency point (Qbep)	163.l
Pressure at the best efficiency point (Pbep)	130
Electric power input at the best efficiency point(WBEP)	24.6
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	Left area:183.5 Right area:186.7
Energy consumption for the hob calculated per kg	185.l
Induction section	
Total power of Induction(W)	7400
Max power of single Induction burner(W)	2200
Max power of Boost level (W)	3700
Max power of left or right side (W)	3700

Bridge Function	Yes
Free Zone Function	Yes
Display Color	Red
Duration of Boost level (Induction)	10min
Energy efficiency Data of Induction	185,l
Cooking zone of single burner(w*d)	240*195
Cooking zone of bridge or FreeZone mode(w*d)	240*390
Power levels	1 – 8, boost
Back cooking zone dimensions	195*240mm
Front cooking zone dimensions	195*240mm
Front cooking zone max power	2200 W
Front cooking zone boost power	3700 W
Back cooking zone max power	2200 W
Back cooking zone boost power	3700 W
Power levels recirculation mode	1 – 8, b
Smoke machine air outlet	312 x 90 mm
Filter medium	yes

Soporte y contacto



¿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©2024 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.

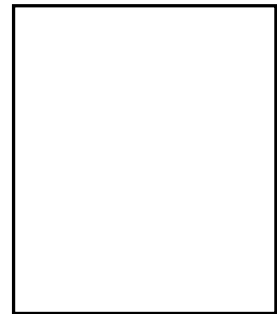
Esta Garantía Legal no cubre el mantenimiento o sustitución de los elementos fungibles del producto (pilas, etc.), cuyos daños tengan origen en el desgaste ordinario y en el uso de los mismos. Asimismo, la garantía no cubre los daños causados por la falta de mantenimiento de los productos. Ninguna de las garantías aquí recogidas cubre la sustitución de piezas debido al desgaste o rotura de mecanismos, gomas, carcassas 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