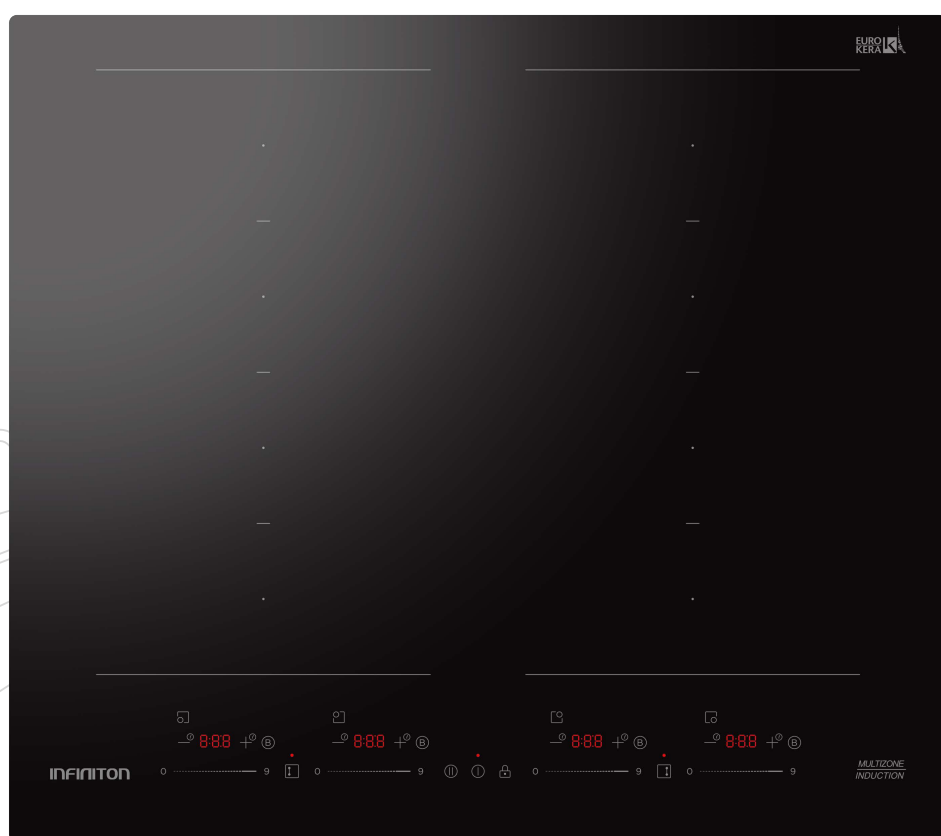


INFINITON

PLACA DE INDUCCIÓN



INDF8BK74G38
8445639004326

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	8
Instalación	12
Funcionamiento	16
Cocina con Infiniton	26
Limpieza y mantenimiento	28
Solución de problemas	29
Códigos de error	30

Cocinar es un placer

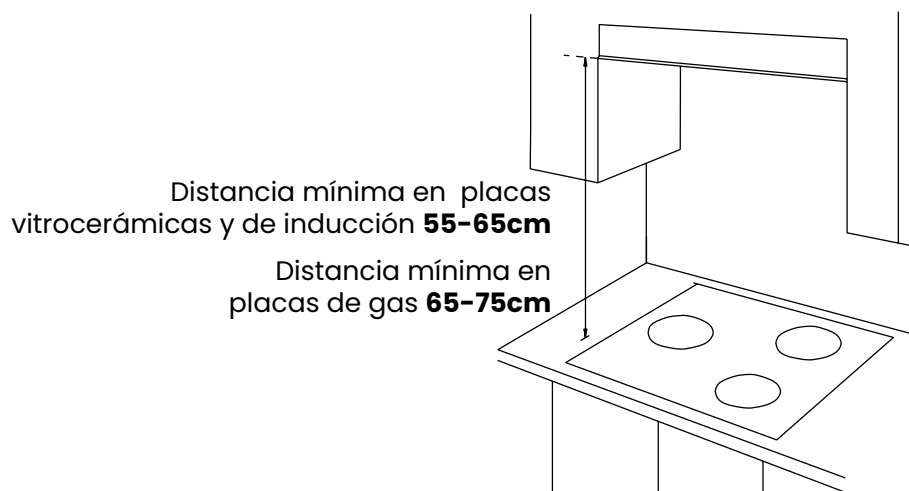
Desde Infiniton queremos hacer una breve guía para que saques todo el partido a tu placa de cocina de gas, vitrocerámica o inducción. ¡Toma nota!

Sácale todo el partido a tu placa de cocina Infiniton

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

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

Siempre dependerá de cada modelo, aunque la distancia mínima entre la zona de cocción y de extracción por normal general será entre 55cm - 65cm para las placas vitrocerámica o de inducción. Si la placa es de gas, la distancia aconsejable será algo superior, entre 65cm - 75cm.



Protege la superficie de tu placa de cocina

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

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

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

¿Qué recipientes puedo usar en mi placa?

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

¿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

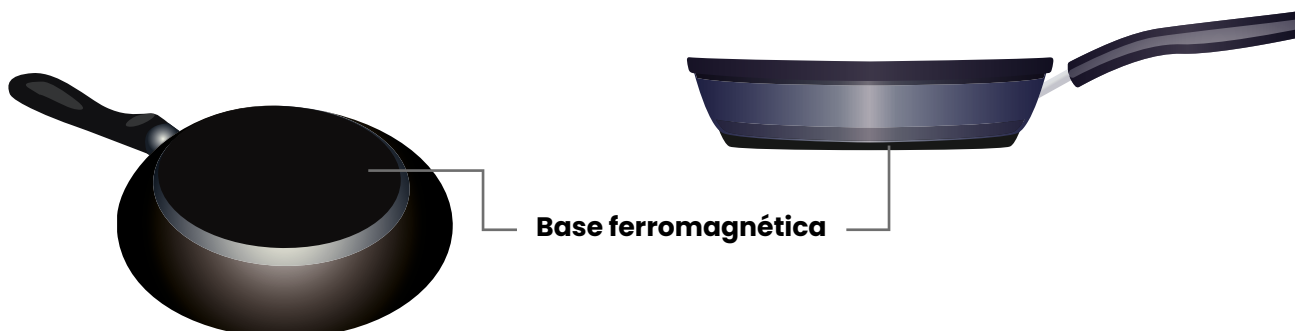


Ø 21cm



Ø 32cm

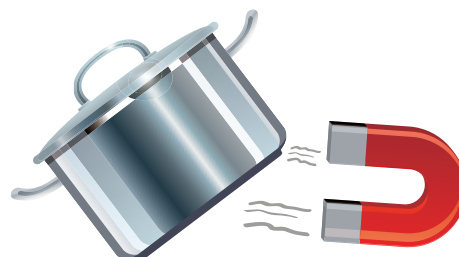
Su base debe ser plana y totalmente ferromagnética para obtener los mejores resultados.



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.

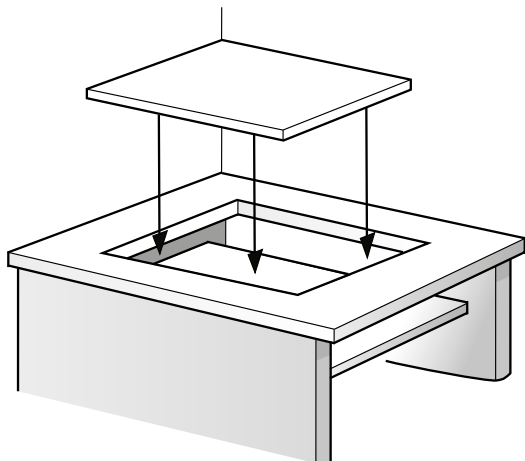
Los utensilios de acero inoxidable, aluminio y cobre sin una base ferromagnética no son aptos para inducción



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.

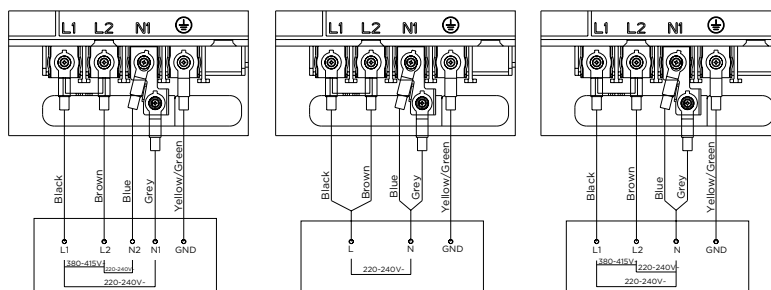
1. Seleccione una buena ubicación

Consulte el apartado de instalación del manual de usuario.



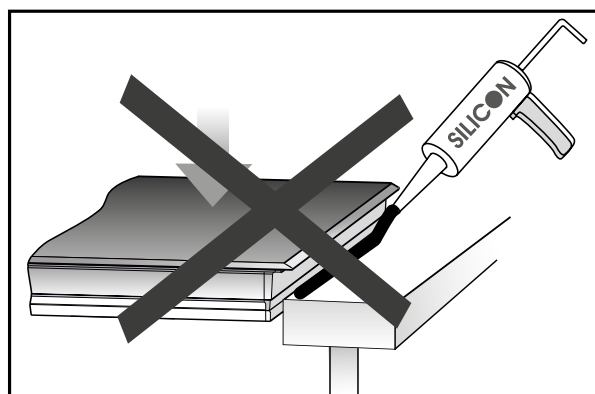
2. Realice la conexión eléctrica

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



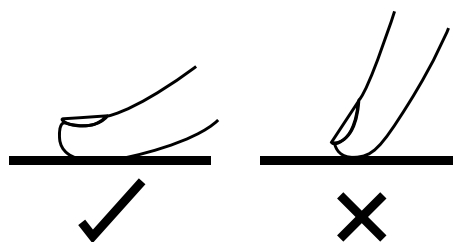
3. Nunca selle la placa al hueco de encastre con silicona

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.



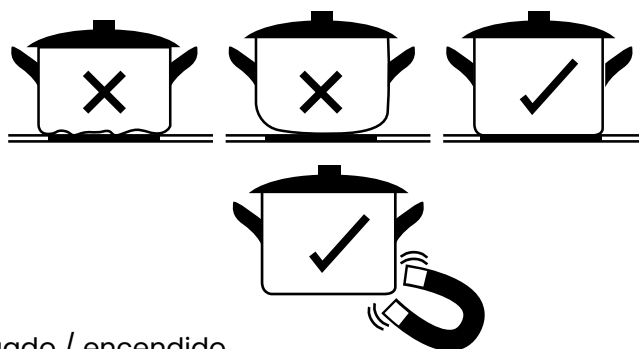
4. Encienda la placa de cocción

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.

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.

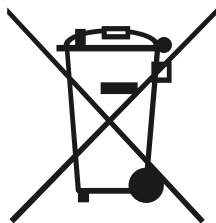
Instrucciones importantes de seguridad

- 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

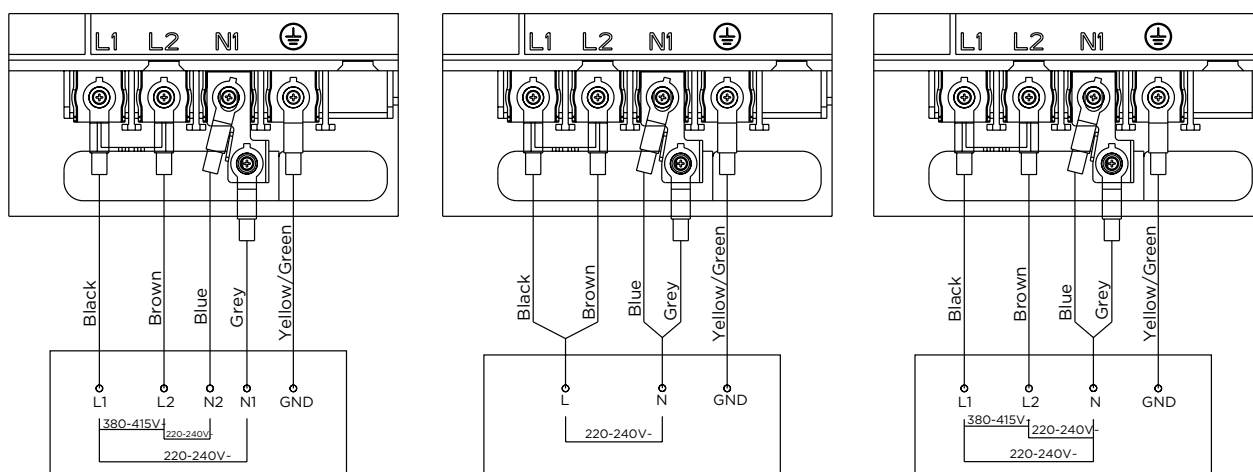
Consulte la etiqueta de especificaciones para conocer la tensión nominal y conecte la placa a la fuente de alimentación adecuada.

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.



Si el aparato se conecta directamente a la red eléctrica, debe instalarse un interruptor automático unipolar con una apertura mínima de 3 mm entre los contactos. El cable no debe doblarse ni comprimirse.

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

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

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

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

Antes de colocar los soportes de fijación

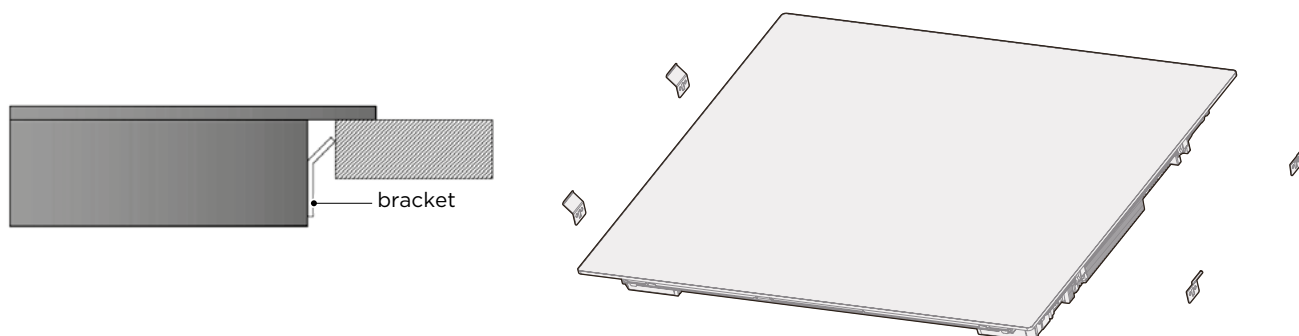
El aparato debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (utilice el embalaje).

No aplique ninguna presión sobre los controles que sobresalen de la placa de cocción.

Ajuste de la posición de los soportes

Fije la placa de cocción en la superficie de trabajo atornillando 2 soportes en la parte inferior de la placa (ver imagen) después de la instalación.

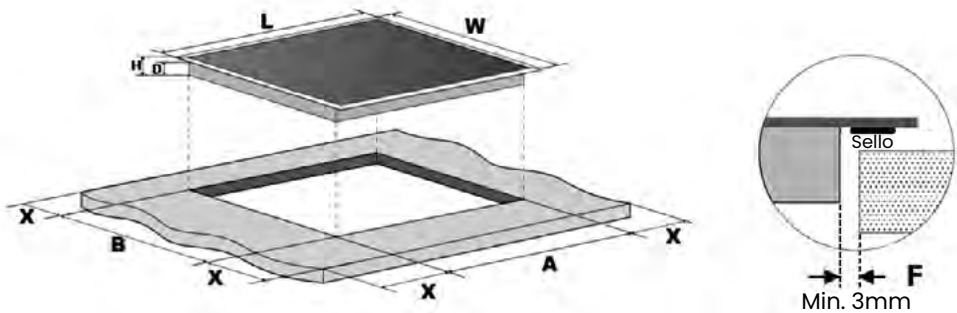
Ajuste la posición de los soportes según el grosor de la superficie de la mesa.



Bajo ningún concepto, estos soportes podrán entrar en contacto con las superficies interiores de la encimera después de su instalación (véase la imagen).

Selección del equipo de instalación

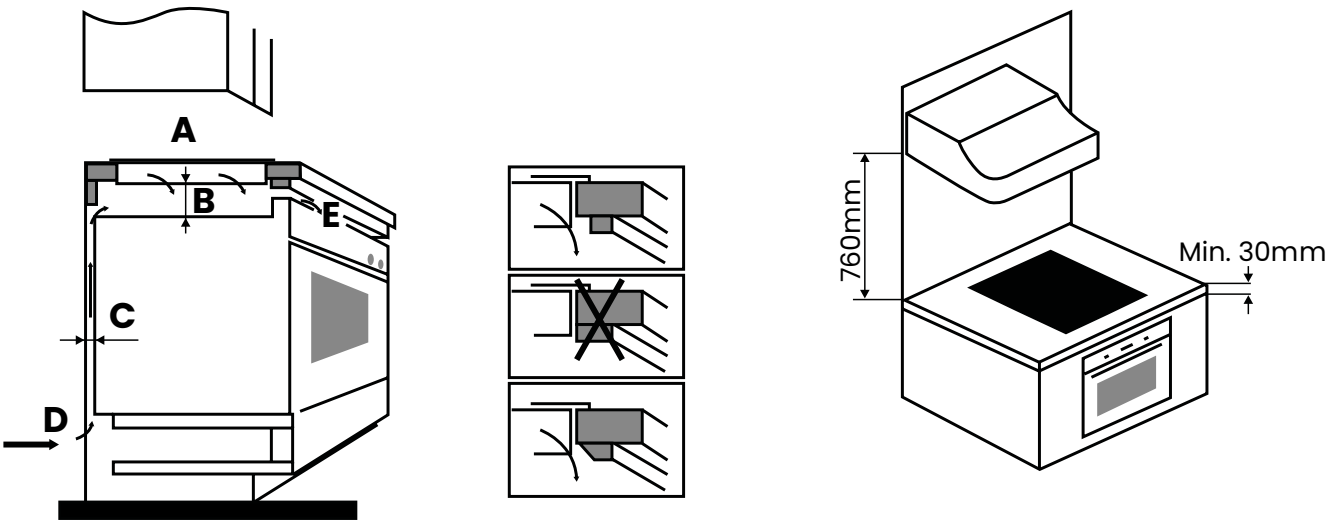
Recorte la superficie de trabajo según las medidas indicadas en la ilustración. Para su instalación y uso, deberá mantener un espacio mínimo de 5 cm alrededor del hueco. Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo es de al menos 30mm. Por favor, elija materiales resistentes al calor y con aislamiento para la superficie de trabajo (la madera y otros materiales fibrosos o higroscópicos similares no deben usarse como material para la superficie de trabajo a menos que estén impermeabilizados) para evitar descargas eléctricas y una mayor deformación causada por la radiación de calor de la placa de cocción. Como se muestra a continuación:



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	53	49	560+1	480+1	50 mín.	3 mín.

Nota: Asegúrese de que la placa de cocción está bien ventilada y de que la entrada y la salida de aire no están bloqueadas. Asegúrese de que la placa de cocción se encuentra en buen estado de funcionamiento. Como se muestra a continuación

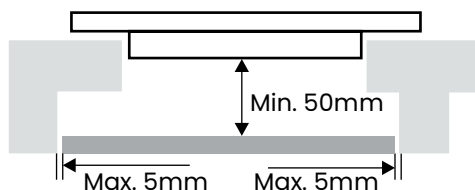
Nota: La distancia de seguridad aconsejable entre la placa de cocción y el mueble de arriba de la placa de cocción debe ser de al menos 760mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mín.	20 mín.	Entrada de aire	Salida de aire 5mm

⚠ ¡ADVERTENCIA! Hay que garantizar una ventilación adecuada

Asegúrese de que la placa de cocción está bien ventilada y que la entrada y la salida de aire no están bloqueadas. Para evitar el contacto accidental con la parte inferior de la placa de cocción que se está recalentando, o recibir una descarga eléctrica inesperada durante el trabajo, es necesario colocar un aislante de madera, fijado con tornillos, a una distancia mínima de 50 mm de la parte inferior de la placa de cocción. Siga los siguientes requisitos.

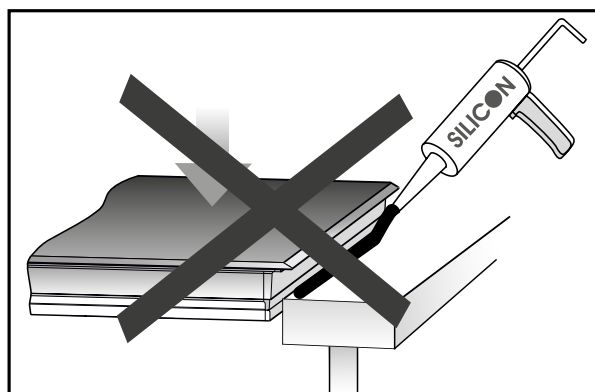


Nota: Hay unos orificios de ventilación alrededor del exterior de la placa de cocción. DEBE asegurarse de que estos orificios no estén bloqueados por la encimera cuando se monte la placa de cocción.

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.



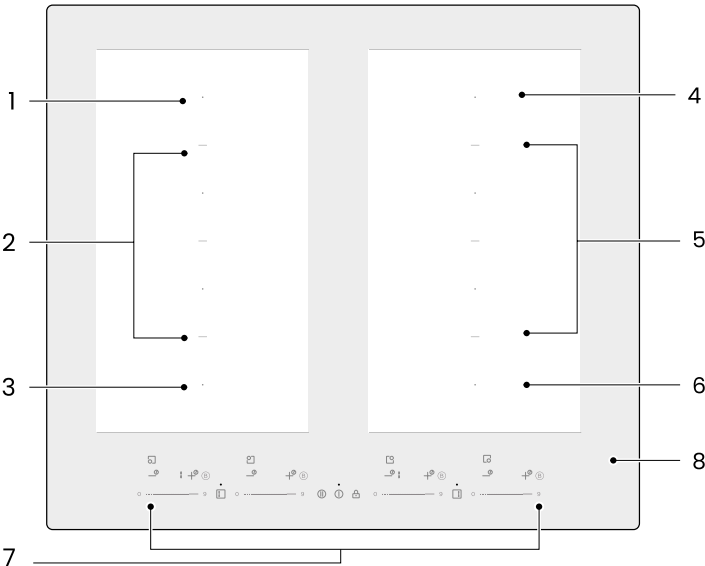
Especificaciones técnicas

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

Modelo	INDF8BK74G38
Dimensiones del producto (mm)	520x590x53mm (alto x ancho x profundo)
Medidas de encastre (mm)	494x874mm
Voltaje de alimentación	220-240V~, 50-60Hz
Zonas de cocción	4
Potencia	7400W

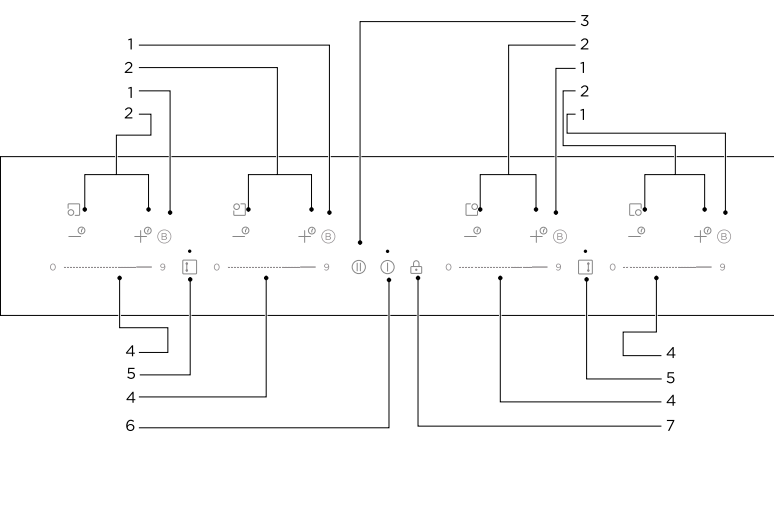
Introducción del producto

Vista superior



1	2200W Boost 3300W
2	3300W Boost 3700W
3	2200W Boost 3300W
4	2200W Boost 3000W
5	3300W Boost 3700W
6	2200W Boost 3300W
7	Panel de control táctil <i>Slide Touch</i>
8	Panel de cristal

Panel de control

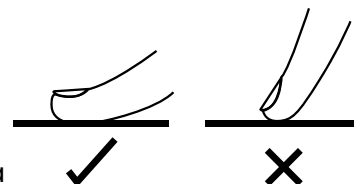


1	Función BOOST
2	Temporizador
3	Pausa
4	Regulador de potencia Slide Touch Control
5	Flex Control
6	Encender / Apagar
7	Bloqueo Infantil

Encienda su placa de cocción

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

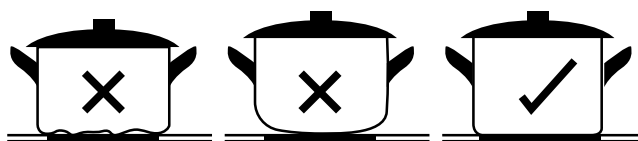
- Utilice la yema del dedo, no la punta.
- Oirá un pitido cada vez que se registre un toque.
- Asegúrese de que los mandos estén siempre limpios, secos y que no haya ningún objeto (por ejemplo, un utensilio o un paño) que los cubra. Incluso una fina capa de agua puede dificultar el funcionamiento de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



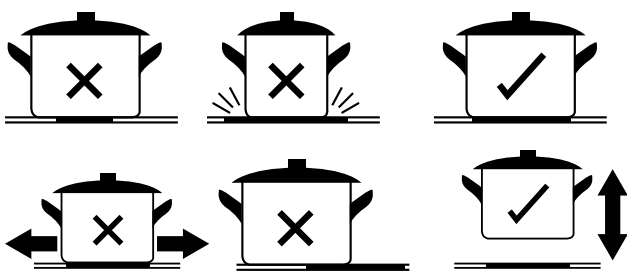
Consejos para evitar daños materiales

¡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.



Zona de cocción	Diámetro de la base	
	Mínimo (mm)	Máximo (mm)
1,2,3,4.	100	220
Flex Control	210	220x380

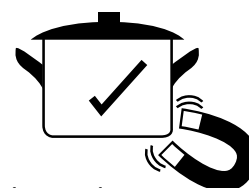
Levante siempre las sartenes de la placa de cocción, no las deslice, ya que podrían rayar el cristal.

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:



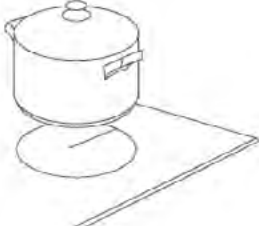
1. Ponga un poco de agua en la sartén que quiere comprobar.

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.

Comenzar a cocinar

Para comenzar a cocinar, siga atentamente los siguientes pasos para conseguir así, un mayor rendimiento de su placa de cocción Infiniton.

Toque la tecla ON/OFF. Tras el encendido, se escuchará un pitido y todos los indicadores mostrarán “-” o “- -”, lo que indica que la placa de cocción ha entrado en modo de espera.		
Coloque un recipiente adecuado en la zona de cocción que desee utilizar. Asegúrese de que el fondo del recipiente y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.		
Seleccione una zona de cocción y determine el nivel de potencia tocando el control deslizante, o deslice a lo largo del control “-”, o simplemente toque cualquier punto del “-”.		
• Si no ajusta la potencia en 1 minuto, la placa de inducción se apagará automáticamente. Tendrá que empezar de nuevo en el paso 1. • Puede modificar el ajuste de calor en cualquier momento durante la cocción. • Si desliza a lo largo del “-”, la potencia variará desde el nivel 1 hasta el 9.		

Si en el display parpadea alternativamente con el ajuste de la temperatura

Esto significa que:

- no ha colocado un recipiente en la zona de cocción correcta o,
- el recipiente que está utilizando no es adecuado para la cocción por inducción o,
- la sartén es demasiado pequeña o no está bien centrada en la zona de cocción.

No se produce el calentamiento si no hay una sartén adecuada en la zona de cocción.

El símbolo en el display  desaparecerá automáticamente después de 1 minuto si no se coloca un recipiente adecuado en la zona de cocción.

Terminar de cocinar

Cuando haya terminado de cocinar, siga las siguientes instrucciones:

Apague la zona de cocción deslizando a lo largo del “-” hasta el punto de la izquierda. Asegúrese de que la pantalla muestre “0”	
Apague la placa de inducción pulsando una vez el botón de encendido / apagado	
Cuidado con las superficies calientes En el display, la letra H indica qué zona de cocción está caliente al tacto. Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado hasta una temperatura segura. También se puede utilizar como función de ahorro de energía si quiere calentar más sartenes, utilice la zona de cocción que todavía está caliente.	

Función BOOST

Utilice la función Boost para obtener una mayor potencia

Si su placa tiene función BOOST, le permitirá alcanzar la máxima potencia en un tiempo récord.

A continuación le explicamos cómo utilizarla para sacar el máximo rendimiento.

Toque el mando ON/OFF. Una vez encendida, sonará una vez un pitido, los controles de selección de zona de cocción mostrarán " - ", lo que indica que la placa de inducción ha entrado en estado de espera.	
Pulse "B" y el indicador de zona mostrará "B", y la potencia alcanzada será la máxima posible.	
Si desea cancelar la función BOOST, en el modo boost, el control deslizante de funcionamiento finalizará el modo boost, y se mostrará el cambio en el display.	

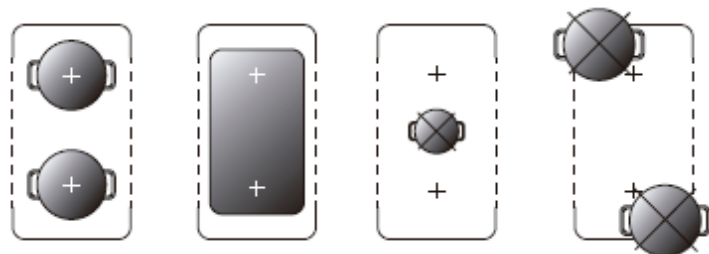
Una vez transcurrido el tiempo de funcionamiento, saldrá automáticamente del modo boost y volverá al nivel que tenía antes de entrar en el modo boost. Si el nivel antes de entrar en el modo boost es 0, se convertirá en el nivel 9 para el funcionamiento.

- Esta función puede funcionar en todas las zonas de cocción.
- La zona de cocción vuelve a su ajuste original después de 10 minutos.
- La zona de cocción flexible vuelve a su ajuste original después de 5 minutos.
- Al activar la función boost de la 1ª zona de cocción, inicie la 2ª zona de cocción, y la 1ª zona de cocción cambiará automáticamente al nivel 9. Viceversa.
- Si el ajuste de calor original es igual a 0, volverá a ser 9 cuando finalice la función boost.

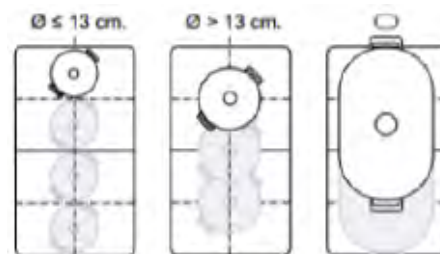
Flexi Area

- Esta zona puede utilizarse como zona única o como dos zonas diferentes, según las necesidades de cocción de cada momento.
- La zona flexible está formada por dos inductores independientes que pueden controlarse por separado. Cuando se trabaja como una sola zona, la parte que no está cubierta por los utensilios de cocina se apaga automáticamente después de 8 segundos. No utilice ollas en mal estado en la zona Flexible centrada.
- Para garantizar una correcta detección de la olla y una distribución uniforme del calor, la batería de cocina debe estar correctamente colocada:
 - En la parte delantera o trasera de la zona flexible cuando la batería de cocina sea inferior a 21 cm.
 - En cualquier lugar con ollas más grandes.

Ejemplos de buena y mala colocación de ollas:



Coloque las ollas en función del tamaño:



Bloquear los controles (Bloqueo infantil)

Puede bloquear los controles para evitar un uso involuntario (por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción).

Cuando los controles están bloqueados, todos los controles excepto el control ON/OFF están desactivados.

Activar el bloqueo

Pulse la tecla de bloqueo y automáticamente aparecerá "Lo" en el display.

Desactivar el bloqueo

Asegúrese de que la placa de cocción está encendida.

Mantenga presionado durante unos segundos la tecla de bloqueo.

La placa emitirá un pitido y ya podrá proceder a utilizarla con normalidad.

Temporizador

Cada zona de calor dispone de botones independientes de aumento y disminución del tiempo.

Pulse la tecla durante un tiempo corto para aumentar o disminuir el tiempo en 1 min, y pulse la tecla durante un tiempo largo para aumentar o disminuir en 10 min.

En el modo flex, las teclas de operación de tiempo de las placas flex incluidas pueden operar el tiempo de la zona flex.

En el modo de zona flex, si el tiempo está ajustado, desactive la función de zona flex, y el tiempo se mantendrá fijado hasta la placa de cocción frontal.

Entre en el modo flex, y la configuración del tiempo se desactiva por defecto.

El tiempo máximo de ajuste del temporizador es de 8:00.

El tiempo máximo de ajuste de dicha programación es el tiempo de temporización por defecto de la programación actual. Para obtener más información, consulte los Tiempos de trabajo por defecto.

Después de introducir el tiempo, el display sólo mostrará el tiempo de ajuste actual, haga clic en el control deslizante para ver el nivel actual y deslice el control deslizante para ajustar el nivel.

Cuando el tiempo se ajusta a 0, se abandonará el modo de visualización de nivel a una hora fija sin operación durante 3s.	
Para aumentar el tiempo, pulse prolongadamente el botón y realice una pulsación corta.	
Para disminuir el tiempo, pulse prolongadamente el botón y realice una pulsación corta.	
Al mismo tiempo, pulse el botón de temporización más o menos durante 1s para cancelar la temporización.	

Pausar

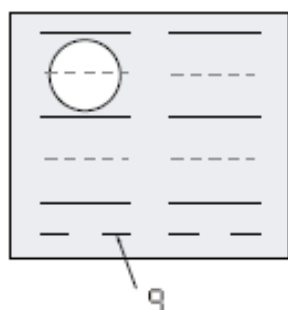
1. Cuando las zonas de cocción estén funcionando, toque el control "II", y en todas las pantallas de la placa se mostrará " " y el nivel 2 de calentamiento. En este momento sólo se podrán accionar los mandos "bloqueo infantil" y "ON/OFF".
2. Vuelva a tocar "II", el display mostrará el ajuste original y las zonas de cocción seguirán calentando.

Transferencia horizontal

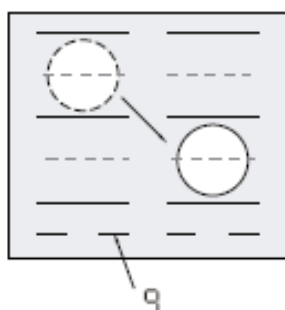
La función de transferencia horizontal está desactivada por defecto y puede activarse o desactivarse mediante las siguientes operaciones.

En el estado apagado, pulse prolongadamente la tecla de encendido para encender la placa de cocción, después de 10 segundos pulse prolongadamente la tecla de función de reducción de tiempo LF 3s; Si el display indica LF digital tube On, significa que la función de transferencia de olla está activada. Si el display indica LF digital tube OF, significa que la función de transferencia de olla está desactivada.

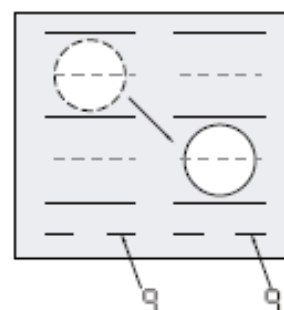
1. Esta función no está activada de forma predeterminada cuando la placa está en modo "boost".
2. Una vez confirmada la transferencia, se transferirán el tiempo y el nivel.



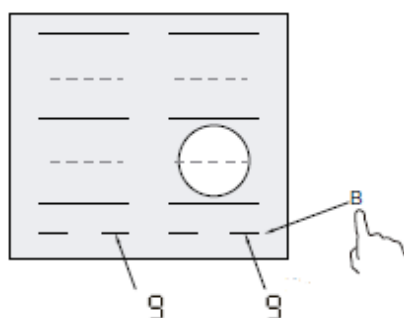
Encender zona de cocción LR. Quemador LR funcionando a nivel 9



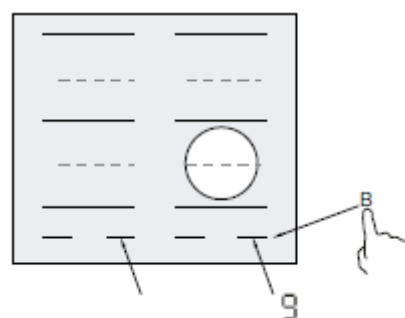
Cuando la potencia sea estable Transfiera la placa de cocción LR a RF



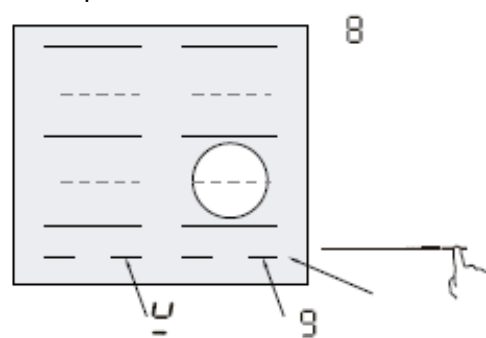
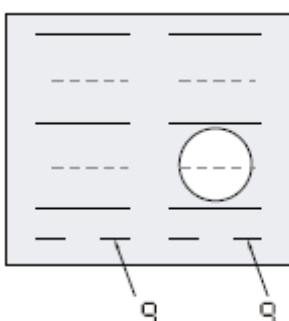
El quemador RF parpadea
El quemador LR parpadea



Pulse la tecla intermitente boost para confirmar la transferencia



La placa RF se calienta al nivel de la placa LR.

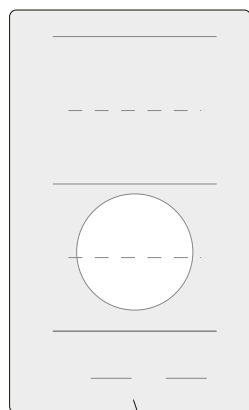


1. Después de 6 segundos no se muestra ninguna olla
2. 10 segundos después, se apagan el parpadeo y el sonido de aviso

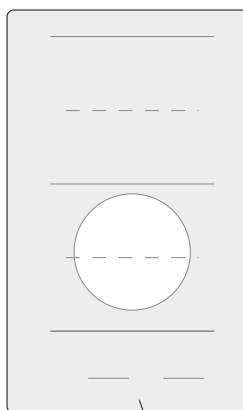
Accione el control deslizante RF. Cancele la transferencia y el ajuste de calor.

Control panorámico

Según las distintas posiciones, la transmisión de calor se modifica automáticamente. Hay tres niveles de funcionamiento, respectivamente 2-5-9, y la posición de la olla es frontal, central y trasera.



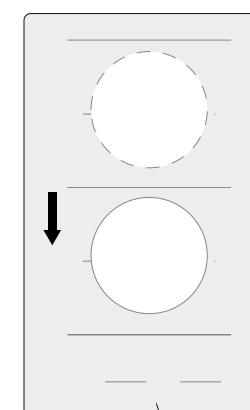
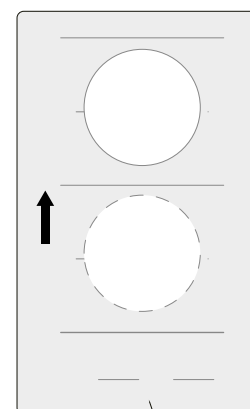
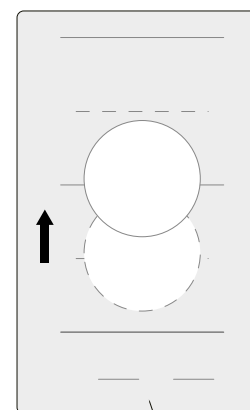
Una vez encendido, mantenga pulsada la tecla flex 3s para acceder a la función



Tras activar la función de control panorámico:

1. La olla está en la parte delantera. Después de probar la olla, la marcha cambiará a 2ª marcha para calentar.
2. La olla está en el centro. Después de probarlo, la marcha cambiará a 5ª para calentar.
3. El potenciómetro está en la parte trasera. Después de probar el potenciómetro, la marcha cambiará a 9ª para calentar.

Presione la tecla Flex Control para desactivar



Protección contra el exceso de temperatura

La placa de inducción está equipada con un sensor de temperatura que permite controlar la temperatura en su interior. Si se detecta una temperatura excesiva, la placa de inducción dejará de funcionar automáticamente.

Detección de artículos pequeños

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, una llave) sobre la placa de cocción, ésta pasa automáticamente a la fase de espera en 1 minuto. El ventilador seguirá funcionando en la placa de inducción durante 1 minuto más.

Apagado automático

El apagado automático es una función destinada a proteger su placa de cocción. Se apaga automáticamente si alguna vez se olvida de apagar la cocina. Los tiempos de trabajo predeterminados para varios niveles de potencia se muestran en la siguiente tabla:

Nivel de potencia	Pause	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tiempo de trabajo por defecto (horas)	8	8	8	6	6	4	4	2	2	1.5

Nota: Cuando se retire el recipiente, la placa de inducción puede dejar de calentar inmediatamente por lo que la placa se apagará automáticamente después de 1 minuto.



¡ADVERTENCIA! Las personas con un marcapasos deben consultar con su médico antes de utilizar este equipo.

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.
9-P	• 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.

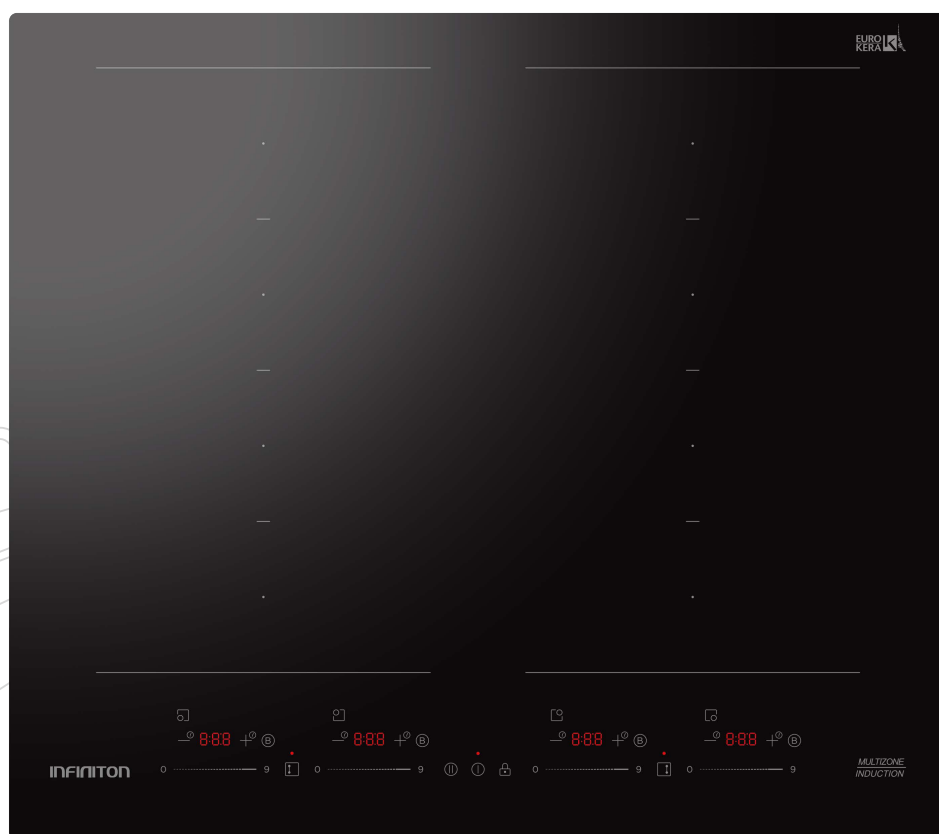
PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
La placa no se enciende.	No hay potencia en la red eléctrica.	Asegúrese de que la placa de inducción está conectada a la red eléctrica y que está encendida. Compruebe si hay un corte de luz en tu casa o en la zona. Si ha comprobado todo y el problema persiste, llame a un técnico cualificado.
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquear los controles. Consulte la sección "Utilización de la placa de inducción" para obtener instrucciones.
Los controles táctiles resultan difíciles de operar.	Es posible que haya una ligera película de agua sobre los controles o que utilice la punta del dedo al tocarlos.	Asegúrate de que la zona de control táctil está seca y utiliza la yema del dedo cuando toques los controles.
El cristal está rallado.	Utensilios de cocina con bordes irregulares. Uso de estropajos o productos de limpieza inadecuados y abrasivos.	Utilice utensilios de cocina con bases planas y lisas. Véase "Elección de los utensilios de cocina adecuados". Véase "Cuidado y limpieza".
Algunas sartenes producen ruidos de crujidos o chasquidos.	Esto puede deberse a un problema de fabricación de los utensilios de cocina.	Esto es normal en los utensilios de cocina y no indica ningún fallo de la placa de cocción.
La placa de inducción emite un leve zumbido cuando se utiliza a una temperatura alta.	Esto es debido a los principios básicos del funcionamiento de la inducción.	Esto es normal, pero el ruido debería disminuir al reducir el ajuste de temperatura.
Ruido procedente del ventilador de la placa de inducción.	La placa tiene un ventilador integrado para evitar el sobrecalentamiento de los componentes electrónicos. Puede seguir funcionando después de haber apagado la placa de inducción.	Esto es normal. No desconecte la alimentación de la placa de inducción mientras el ventilador esté funcionando.
Los utensilios no se calientan	La placa no detecta la sartén porque no es adecuada, es demasiado pequeña para la zona de cocción o no está bien centrada en ella.	Utilice utensilios de cocina adecuados. Centre la olla y asegúrese de que su base coincida con el tamaño de la zona de cocción.
La placa o una zona se ha apagado de forma inesperada, se oye en el display un tono y se muestra un código de error.	Fallo técnico.	Anote las letras y números del error, desconecte la alimentación de la placa de inducción en la pared y póngase en contacto con un técnico cualificado.

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
E1 / E2 / E7	Fallo del sensor de temperatura.	Póngase en contacto con el proveedor.
E3 / E4	Fallo del sensor de temperatura del IGBT.	Póngase en contacto con el proveedor.
EU	La conexión entre la placa del display y la placa principal falla o falla la comunicación del IC táctil.	Póngase en contacto con el proveedor.
EL / EH	Tensión de alimentación incorrecta.	Compruebe si el suministro eléctrico es normal. Encienda después de la fuente de alimentación es normal.
C1	El sensor de temperatura de la placa vitrocerámica es alto.	Por favor, reinicie cuando la placa de cocción se haya enfriado.
C2	El sensor de temperatura del IGBT es elevado.	Por favor, reinicie cuando la placa de cocción se haya enfriado.
F5 / F6	Anomalía en el ventilador.	Póngase en contacto con el proveedor.
EF	Se accionan dos o más teclas durante un tiempo prolongado.	Limpie el área de cocción.

INFINITON

INDUCTION HOB



INDF8BK74G38

8445639004326

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	8
Installation	12
How to use	16
Cooking with Infiniton	26
Maintenance & cleaning	28
Troubleshooting	29
Error codes	30

The joy of cooking

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

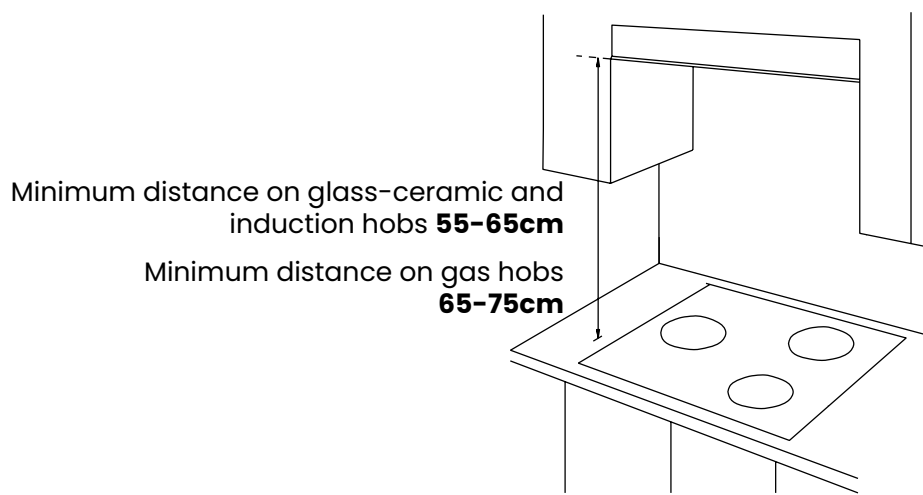
Get the most out of your Infiniton hob

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

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

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

If the hob is a gas hob, the recommended distance will be somewhat greater, between 65cm - 75cm.



Protect the surface of your hob

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

What power level should I use for each recipe?

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

Which equipment can I use on my hob?

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

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

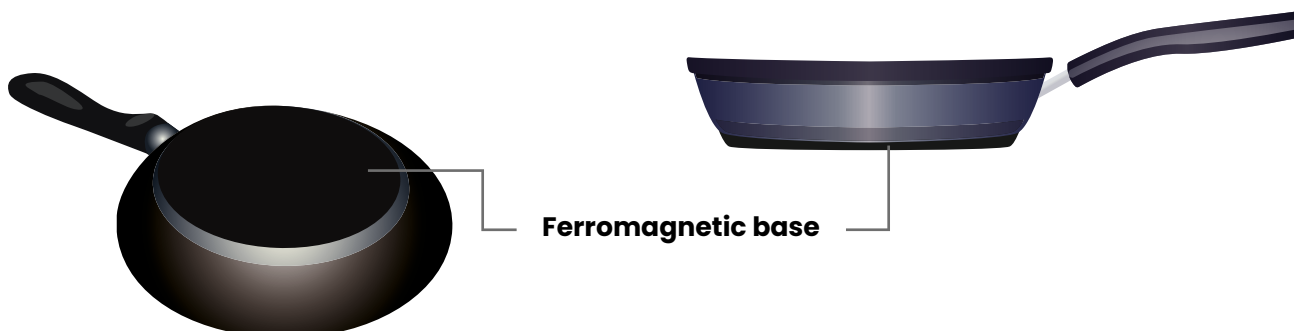


Ø 21cm



Ø 32cm

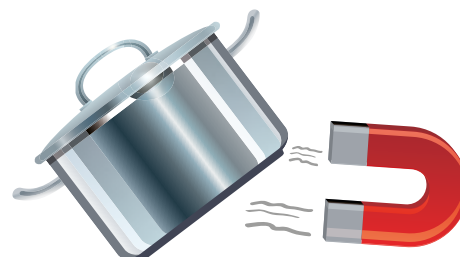
Its base should be flat and fully ferromagnetic for best results.



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.

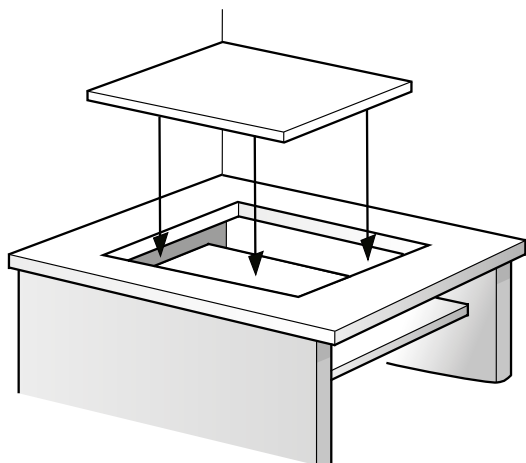
Stainless steel, aluminium and copper utensils without a ferromagnetic base are not suitable for induction.



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

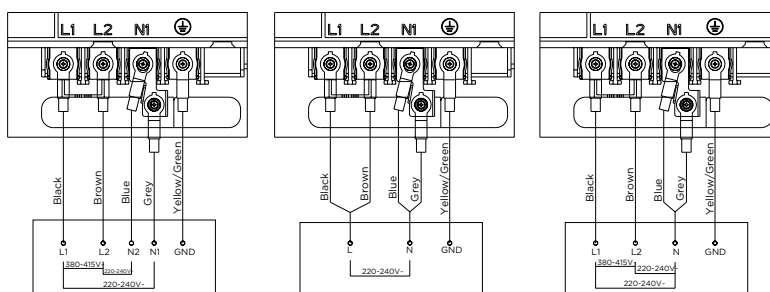
1. Choose a good location

See installation section of the user manual.



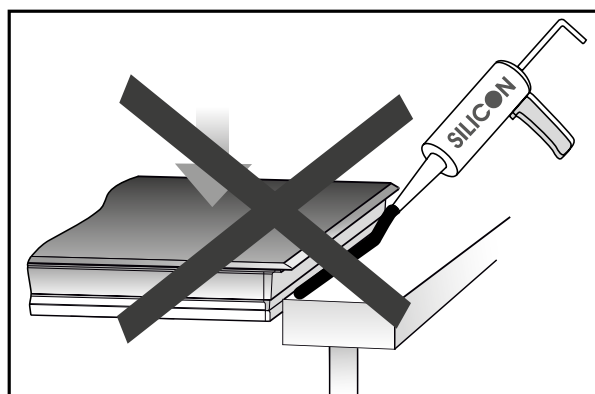
2. Make electrical connection

Refer to the electrical connections section in the user manual.



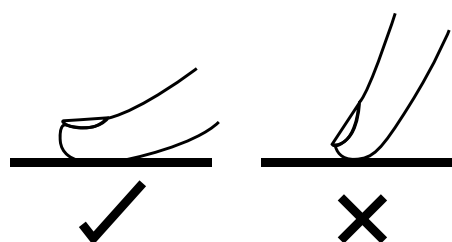
3. Never seal the plate to the recess with silicone.

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.



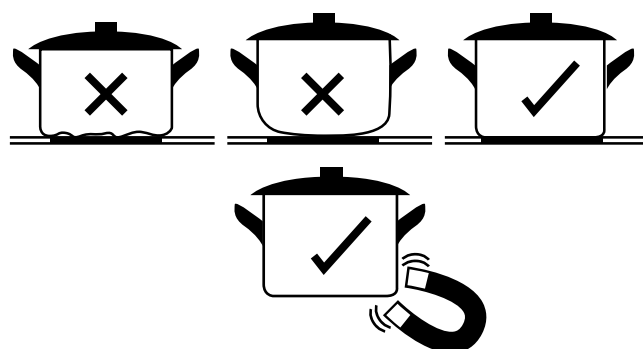
4. Switch on the hob

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.

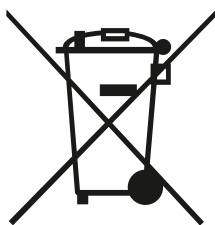
Important safety instructions

- 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

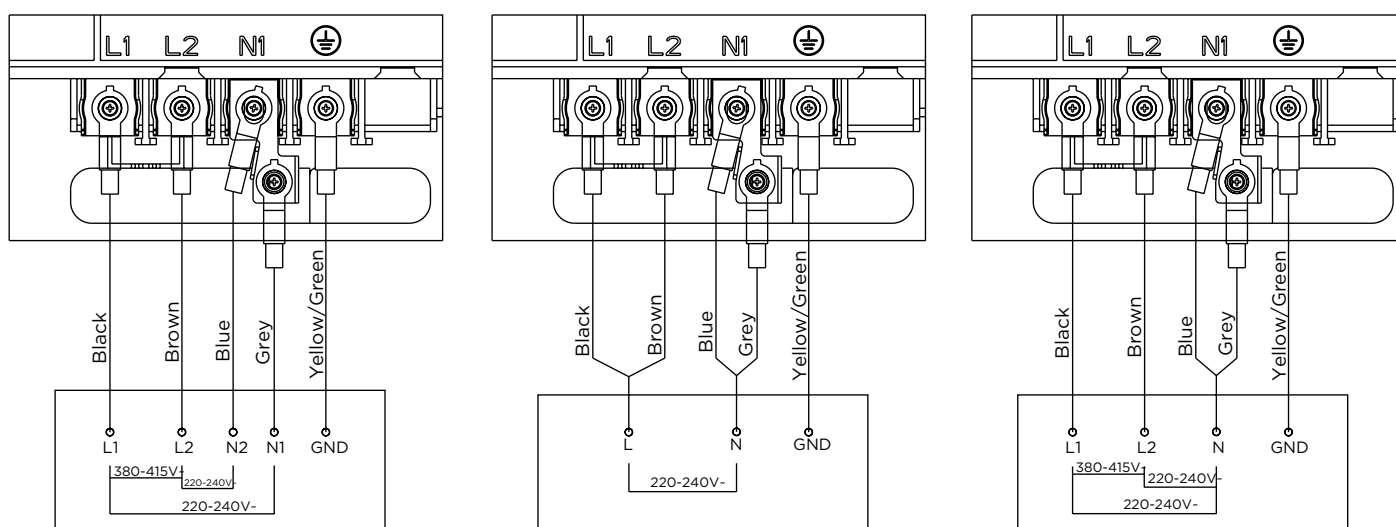
Refer to the specification label for voltage rating and connect the board to the appropriate power supply.

! 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.



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.

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

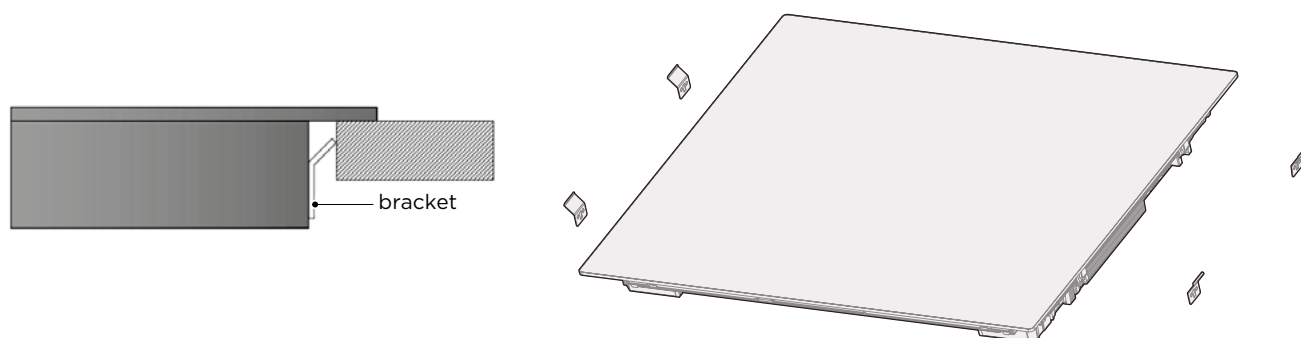
The appliance must be placed on a stable, smooth surface (use the packaging).

Do not apply any pressure to the controls protruding from the hob.

Adjusting the position of the brackets

Fix the hob to the work surface by screwing 2 brackets to the underside of the hob (see picture) after installation.

Adjust the position of the brackets according to the thickness of the table top.

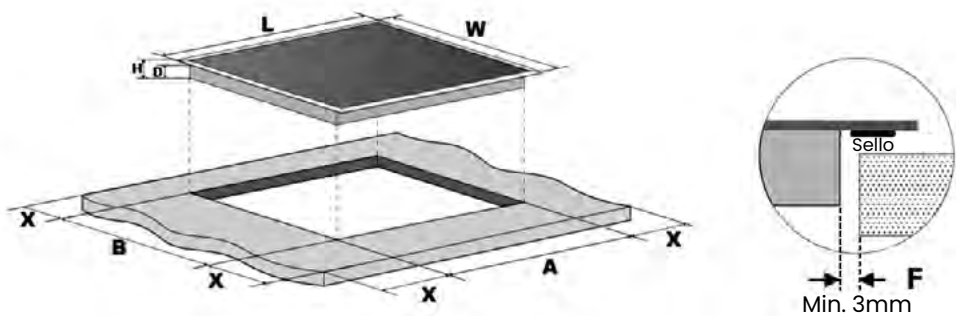


Under no circumstances may these supports come into contact with the inside surfaces of the worktop after installation (see picture).

Selecting the installation equipment

Cut out the work surface according to the dimensions shown in the illustration.

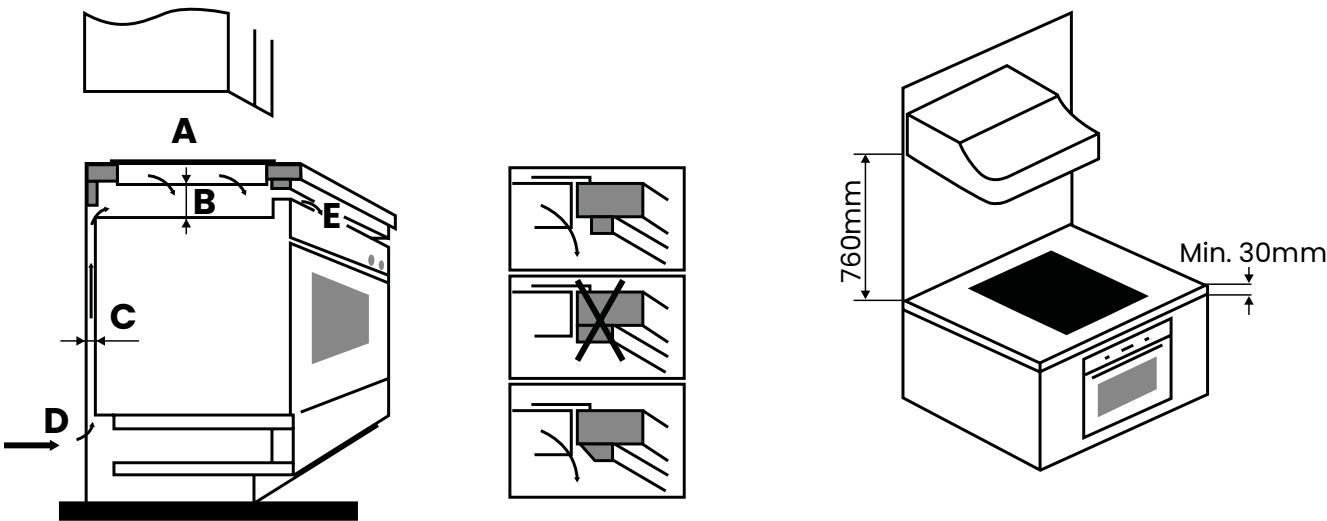
For installation and use, you must maintain a minimum clearance of 5 cm around the opening. Make sure that the thickness of the work surface is at least 30mm. Please choose heat-resistant and insulated materials for the work surface (wood and other similar fibrous or hygroscopic materials should not be used as work surface material unless they are waterproofed) to avoid electric shock and further deformation caused by heat radiation from the hob. As shown below:



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	53	49	560+1	480+1	50 mín.	3 mín.

Note: Make sure that the hob is well ventilated and that the air inlet and outlet are not blocked. Make sure that the hob is in good working order. As shown below.

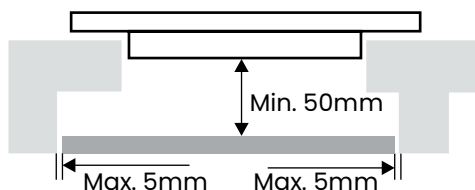
Note: The recommended safety distance between the hob and the cabinet above the hob should be at least 550mm - 650mm for ceramic and induction hobs, and 650mm - 750mm for gas hobs.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Entrada de aire	Salida de aire 5mm

! WARNING! Adequate ventilation must be ensured

Make sure that the hob is well ventilated and that the air inlet and outlet are not blocked. To avoid accidental contact with the underside of the hotplate being overheated, or receiving an unexpected electric shock during work, it is necessary to place a wooden insulator, fixed with screws, at a minimum distance of 50 mm from the underside of the hotplate. Observe the following requirements.

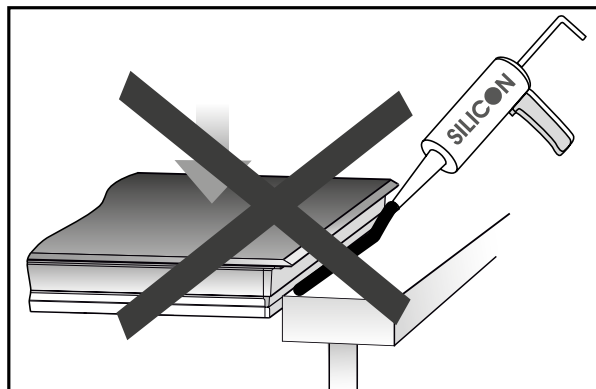


Note: There are ventilation holes around the outside of the hob. You **MUST** ensure that these holes are not blocked by the hob when the hob is fitted.

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.



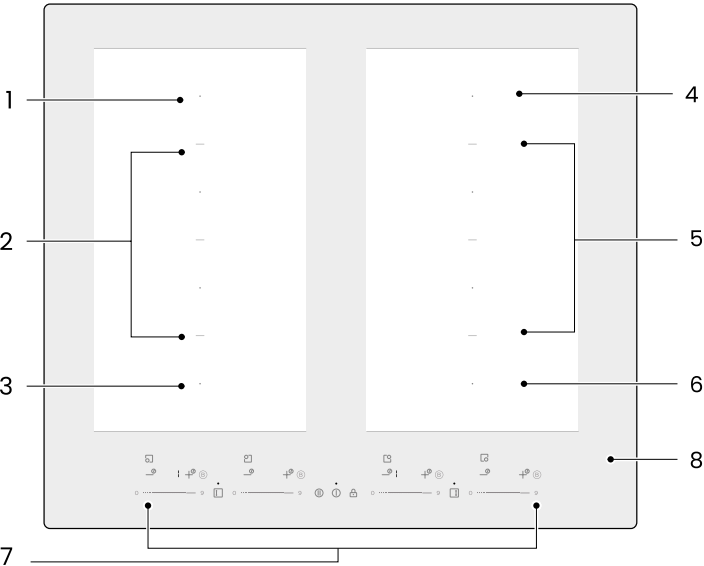
Technical specifications

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

Model	INDF8BK74G38
Product dimensions (mm)	520x590x53mm (alto x ancho x profundo)
Built-in dimensions (mm)	494x874mm
Supply voltage	220-240V~, 50-60Hz
Cooking zones	4
Power	7400W

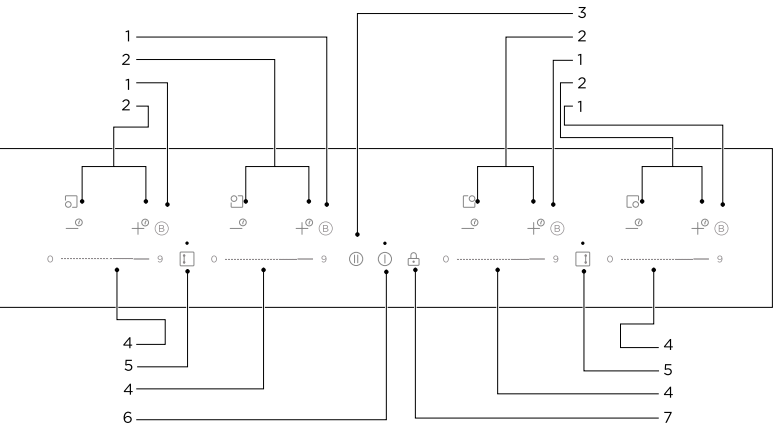
Product introduction

Top view



1	2200W Boost 3300W
2	3300W Boost 3700W
3	2200W Boost 3300W
4	2200W Boost 3000W
5	3300W Boost 3700W
6	2200W Boost 3300W
7	Control panel <i>Slide Touch</i>
8	Glass panel

Control panel

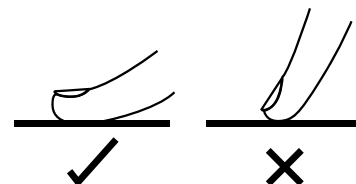


1	BOOST function
2	Timer
3	Pause
4	Power Regulator Slide Touch Control
5	Flex Control
6	On / Off
7	Child Lock

Switch on your hob

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

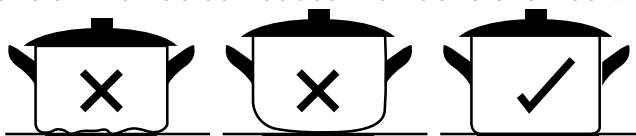
- Use your fingertip, not the tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure that the controls are always clean, dry and that no object (e.g. utensil or cloth) is covering them. Even a thin layer of water can hinder the operation of the controls..



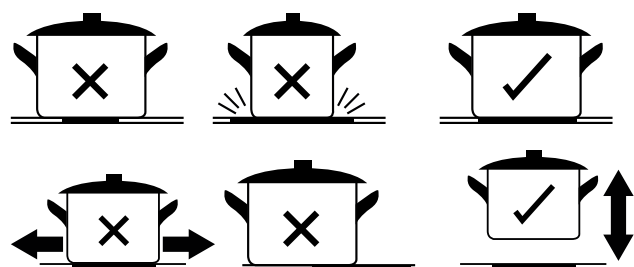
Tips to avoid property damage

⚠ 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.



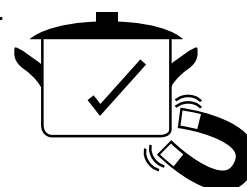
Zona de cocción	Diámetro de la base	
	Mínimo (mm)	Máximo (mm)
1,2,3,4.	100	220
Flex Control	210	220x380

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:



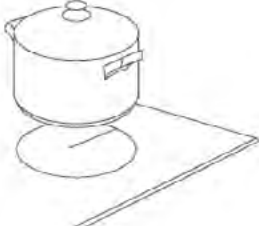
1. Put some water in the pan you want to test.

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.

Start cooking

To start cooking, carefully follow the steps below to get the most out of your Infiniton cooktop.

Touch the ON/OFF key. After switching on, a beep will sound and all indicators will show "-" or "--", indicating that the cooktop has entered standby mode.		
Place a suitable pan on the cooking zone you wish to use. Make sure that the bottom of the pan and the cooking zone surface are clean and dry.		
Select a cooking zone and determine the power level by touching the slider, or slide along the "--" control, or simply touch any point of the "--".		
• If you do not adjust the power within 1 minute, the induction cooktop will automatically turn off. You will have to start again at step 1. • You can change the heat setting at any time during cooking. • If you slide along the "--", the power will vary from level 1 to 9.		

If the display flashes alternately with temperature setting

This means that:

- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you are using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centred on the cooking zone.

Heating does not occur if there is no suitable frying pan in the cooking zone.

The symbol  on the display will disappear automatically after 1 minute if a suitable container is not placed in the cooking zone.

Finish cooking

When you have finished cooking, follow the instructions below:

Turn off the cooking zone by sliding along the "-" to the point on the left. Make sure that the display shows "0".	
Switch off the induction cooktop by pressing the on/off button once.	
Watch out for hot surfaces on the display, the letter H indicates which cooking zone is hot to the touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat more pans, use the cooking zone that is still hot.	

BOOST Function

Use the Boost function for more power.

If your hob has a BOOST function, it will allow you to reach maximum power in record time.

Here's how to use it to get the most out of it.

Touch the ON/OFF knob. Once turned on, a beep will sound once, the cooking zone selection controls will display " - ", indicating that the induction cooktop has entered standby status.	
Press "B" and the zone indicator will show "B", and the power reached will be the maximum power possible.	
If you want to cancel the BOOST function, in boost mode, the operation slider will end the boost mode, and the change will be shown on the display.	

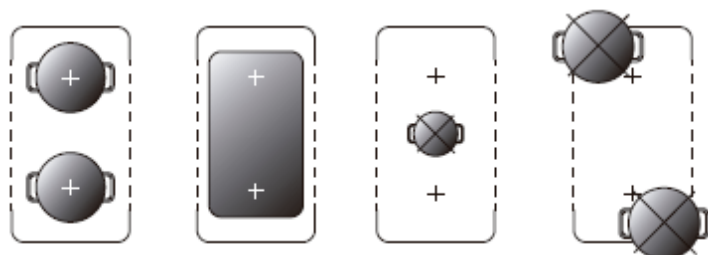
After the operating time has elapsed, it will automatically exit the boost mode and return to the level before entering the boost mode. If the level before entering the boost mode is 0, it will become level 9 for operation.

- This function can work on all cooking zones.
- The cooking zone returns to its original setting after 10 minutes.
- The flexible cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- When activating the boost function of the 1st cooking zone, start the 2nd cooking zone, and the 1st cooking zone will automatically switch to level 9.
- If the original heat setting is equal to 0, it will return to 9 when the boost function ends.

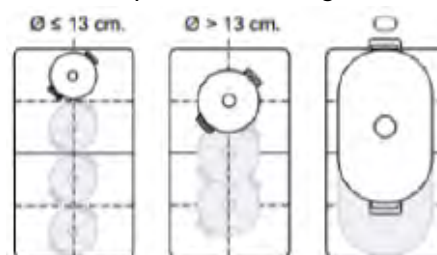
Flexi Area

- This zone can be used as a single zone or as two different zones, depending on the cooking requirements at any given time.
- The flexible zone consists of two independent inductors that can be controlled separately. When working as a single zone, the part that is not covered by cookware is automatically switched off after 8 seconds. Do not use pots in poor condition on the centered Flexible zone.
- To ensure correct pot detection and even heat distribution, the cookware must be correctly positioned:
- At the front or rear of the Flexible zone when the cookware is smaller than 21 cm.
- Anywhere with larger pans.

Examples of good and bad pot placement:



Place the pots according to size:



Locking the controls (Child Lock)

You can lock the controls to prevent unintended use (e.g., children accidentally turning on the cooking zones).

When the controls are locked, all controls except the ON/OFF control are disabled.

Activate the lock

Press the lock key and "Lo" will automatically appear on the display.

Deactivate the blocking

Make sure that the hob is switched on.

Press and hold the lock button for a few seconds.

The cooktop will beep and you can now proceed to normal operation..

Timer

Each heating zone has independent time increase and decrease buttons.

Press the key for a short time to increase or decrease the time by 1 min, and press the key for a long time to increase or decrease by 10 min.

In flex mode, the time operation keys of the included flex plates can operate the flex zone time.

In flex zone mode, if the time is set, turn off the flex zone function, and the time will remain set until the front cooktop.

Enter the flex mode, and the time setting is disabled by default.

The maximum timer setting time is 8:00.

The maximum set time of that schedule is the default timer time of the current schedule. For more information, see

the Default working times.

After entering the time, the display will only show the current set time, click the slider to see the current level and slide the slider to adjust the level.

When the time is set to 0, the level display mode will be exited at a fixed time without operation for 3s.	
To increase the time, long press the button and make a short press.	
To decrease the time, long press the button and make a short press.	
At the same time, press the timing button for about 1s to cancel the timing.	

Pause

When the cooking zones are in operation, touch the "II" control, and " " and heating level 2 will be displayed on all the displays of the cooktop. At this time, only the "child lock" and "ON/OFF" controls can be operated.

2. Touch "II" again, the display will show the original setting and the cooking zones will continue to heat..

Horizontal transfer

The horizontal transfer function is disabled by default and can be activated or deactivated by the following operations.

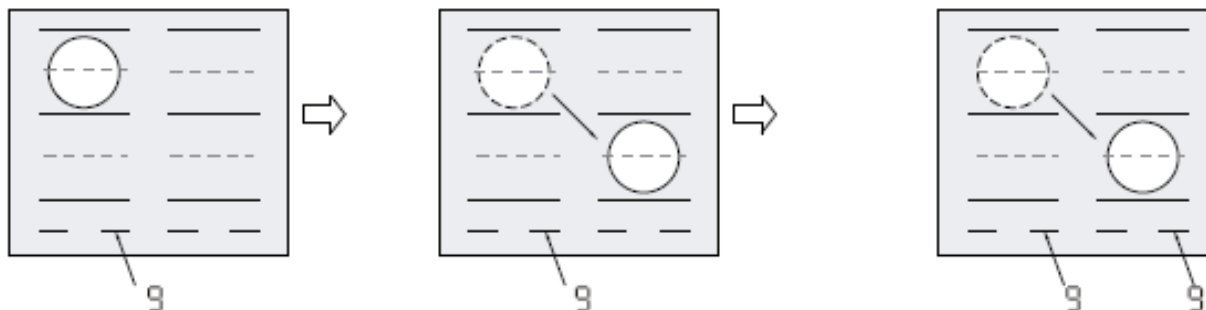
In the off state, long press the power key to turn on the cooktop, after 10 seconds long press the LF 3s time reduction function key;

If the display shows LF digital tube On, it means that the pot transfer function is activated.

If the display shows LF digital tube OF, it means that the pot transfer function is deactivated.

1. This function is not activated by default when the cooktop is in boost mode.

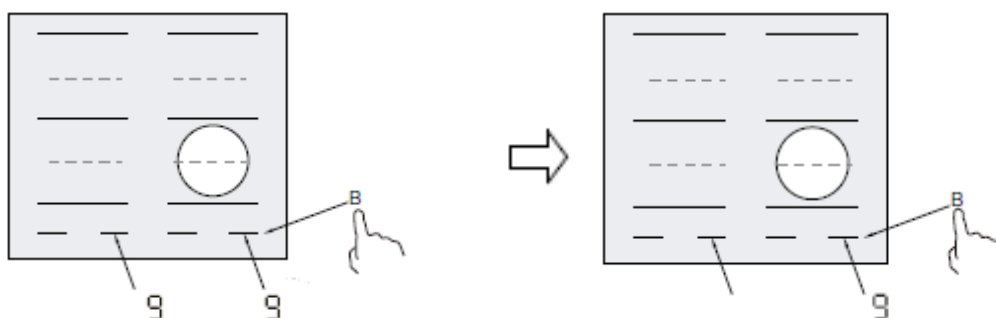
2. Once the transfer is confirmed, the time and level will be transferred.



Turn on LR cooking zone. LR burner operating at level 9

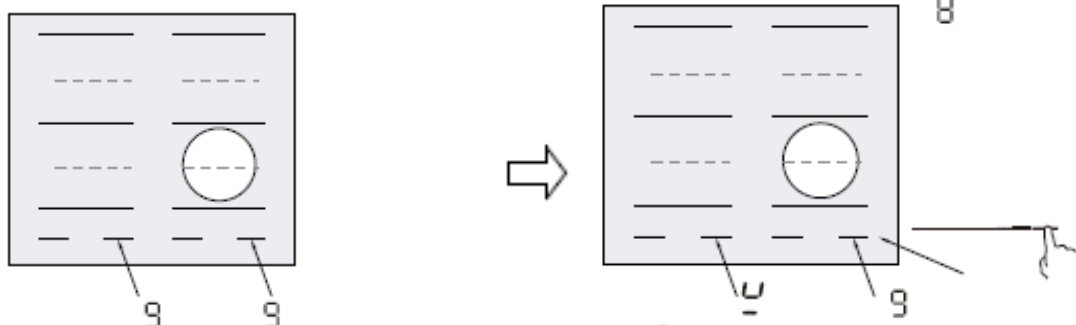
When power is stable Transfer the LR hotplate to RF

RF burner flashes LR burner flashes



Press the blinking boost key to confirm the transfer.

The RF plate is heated to the level of the LR plate.

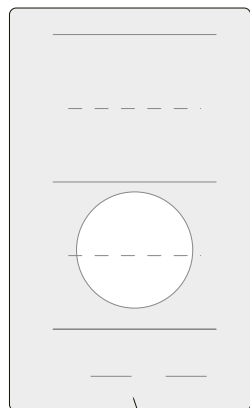


1. After 6 seconds, no pot is displayed.
2. After 10 seconds, the flashing and the warning sound are turned off.

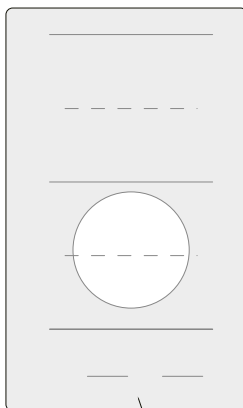
Operate the RF slider. Cancel the heat transfer and heat setting.

Pan Control

According to the different positions, the heat transmission is automatically modified. There are three operating levels, respectively 2-5-9, and the pot position is front, center and rear.



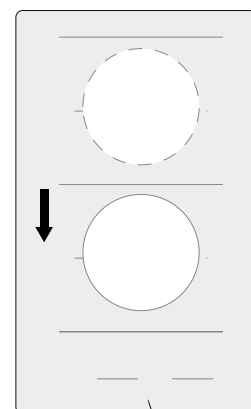
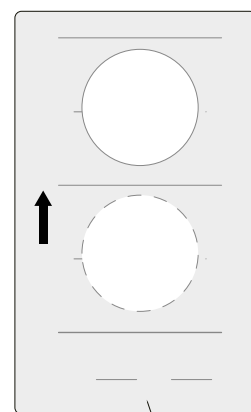
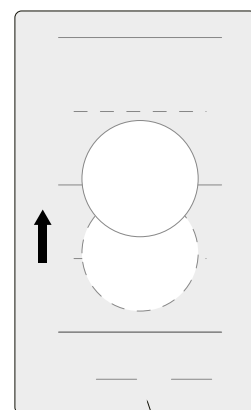
Once switched on, press and hold the flex key 3s to access the function



After activating the panorama control function:

1. The pan is on the front side. After testing the pot, the gear will change to 2nd gear for heating.
2. The pot is in the center. After testing it, the gear will shift to 5th gear for heating.
3. The potentiometer is at the rear. After testing the potentiometer, the gear will change to 9th gear for heating.

Press the Flex Control key to deactivate



Overheating protection

The induction hob is equipped with a temperature sensor to monitor the temperature inside the induction hob. If an excessive temperature is detected, the induction hob will automatically stop working.

Detection of small items

When an improperly sized or non-magnetic frying pan (e.g. aluminium) or other small object (e.g. knife, fork, key) is left on the hob, the hob automatically switches to the standby phase in 1 minute. The fan will continue to run on the induction hob for a further 1 minute.

Automatic shutdown

The automatic switch-off is a function designed to protect your hob. It switches off automatically if you ever forget to turn off the cooktop. The preset operating times for various power levels are shown in the table below:

Power level	Pause	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working time (hours)	8	8	8	6	6	4	4	2	2	1.5

Note: When the pan is removed, the induction hob may stop heating immediately so the hob will automatically switch off after 2 minutes.

 **Warning!** Persons with a pacemaker should consult their physician before using this equipment.

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.
9-P	• 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.

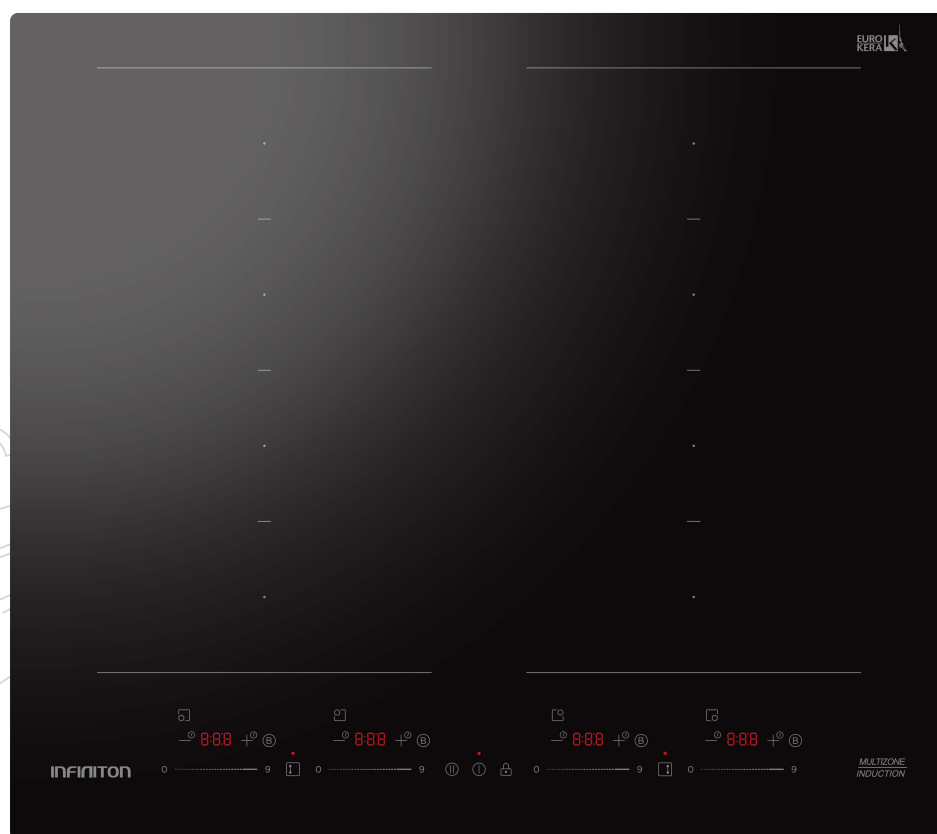
PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The board does not light up.	There is no power in the electricity grid.	Make sure that the induction hob is connected to the mains and that it is switched on. Check if there is a power cut in your home or in the area. If you have checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
Touch controls are not responsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See "Using the induction hob" section for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water on the controls or you may use your fingertip when touching them.	Make sure the touch control area is dry and use your fingertip when touching the controls.
The glass is scratched.	Kitchen utensils with uneven edges. Use of unsuitable and abrasive scouring pads or cleaning products.	Use cookware with flat, smooth bases. See "Choosing the right cookware". See "Care and cleaning".
Some frying pans produce crackling or popping noises.	This may be due to a manufacturing problem of the cookware.	This is normal for cookware and does not indicate a fault in the cooktop.
The induction hob emits a slight buzzing sound when used at a high temperature.	This is due to the basic principles of induction operation.	This is normal, but the noise should decrease as the temperature setting is reduced.
Noise from the induction hob fan.	The hob has an integrated fan to prevent overheating of the electronic components. It can continue to operate after the induction hob has been switched off.	This is normal. Do not disconnect the power supply to the induction hob while the fan is running.
The utensils are not heated heat up	The hob does not detect the pan because it is not suitable, too small for the cooking zone or not properly centred on the cooking zone.	Use suitable cooking utensils. Centre the pan and ensure that its base matches the size of the cooking zone.
The panel or a zone has switched off unexpectedly, a tone is heard on the display and an error code is displayed.	Technical failure.	Write down the letters and numbers of the error, disconnect the power supply to the induction hob at the wall and contact a qualified technician.

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
E1 / E2 / E7	Temperature sensor failure.	Contact the supplier.
E3 / E4	IGBT temperature sensor failure.	Contact the supplier.
EU	Connection between display board and main board fails or touch IC communication fails.	Contact the supplier.
EL / EH	Incorrect supply voltage.	Check if the power supply is normal. Turn on after the power supply is normal.
C1	The temperature sensor of the glass ceramic board is high.	Please restart when the hotplate has cooled down.
C2	IGBT temperature sensor is high.	Please restart when the hotplate has cooled down.
F5 / F6	Fan anomaly.	Please contact the supplier.
EF	Two or more keys are pressed for a long time.	Clean the cooking area.

INFINITON

PLACA DE INDUÇÃO



INDF8BK74G38
8445639004326

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	8
Instalação	12
Como utilizar	16
Cozinhando com Infiniton	26
Manutenção e limpeza	28
Solução de problemas	29
Códigos de erro	30

O prazer de cozinhar

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

Aproveite ao máximo a sua placa Infiniton

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

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

Dependerá sempre de cada modelo, embora a distância mínima entre a zona de cozedura e a zona de extracção seja geralmente entre 55cm - 65cm para fogões vitrocerâmicos ou de indução. Se a placa for uma placa de gás, a distância recomendada será um pouco maior, entre 65cm - 75cm.



Proteja a superfície da sua placa

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

Que nível de potência devo usar para cada receita?

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

Que equipamento posso utilizar na minha placa?

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

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

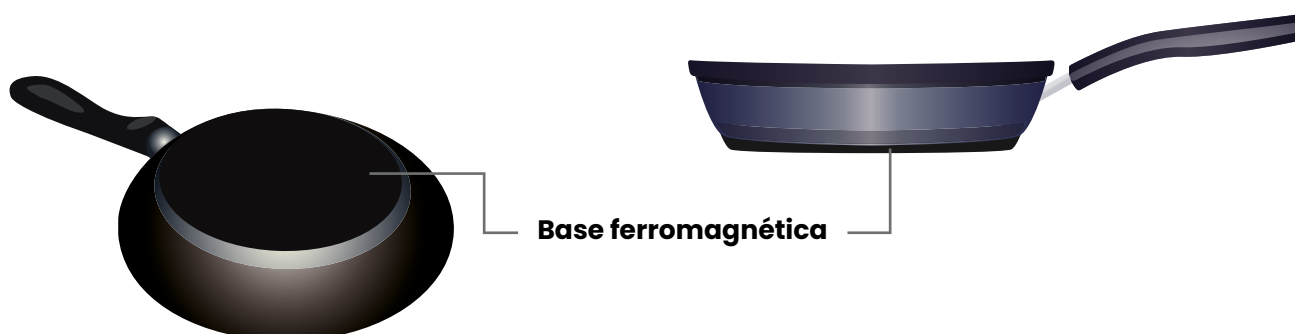


Ø 21cm



Ø 32cm

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

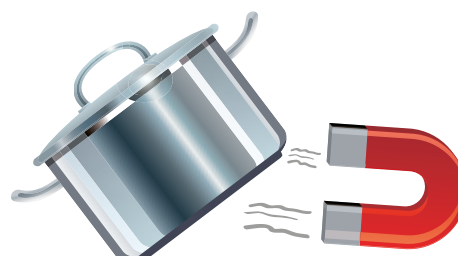


Pode verificar se os seus tachos e panelas são adequados, fazendo o

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.

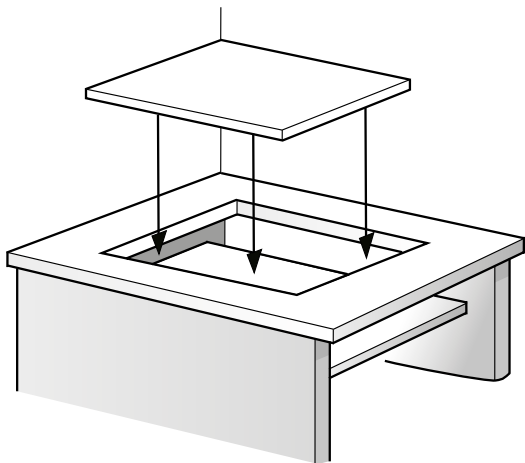
Os utensílios de aço inoxidável, alumínio e cobre sem base ferromagnética não são adequados para indução.



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.

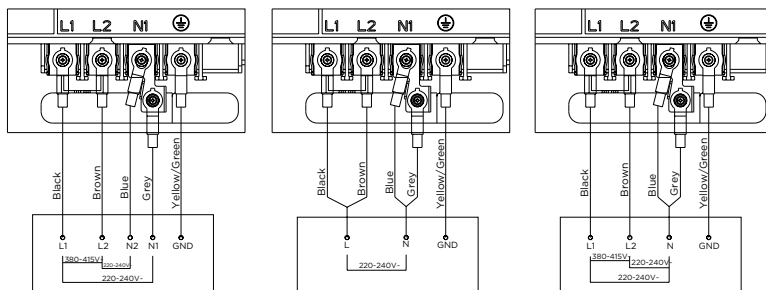
1. Seleccione uma boa localização

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



2. Fazer a ligação eléctrica

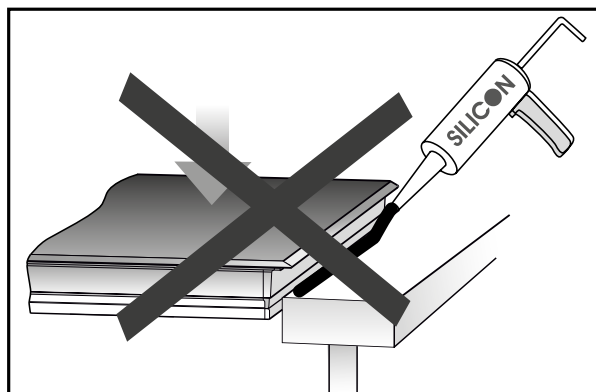
Consultar a secção de ligações eléctricas no manual do utilizador.



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

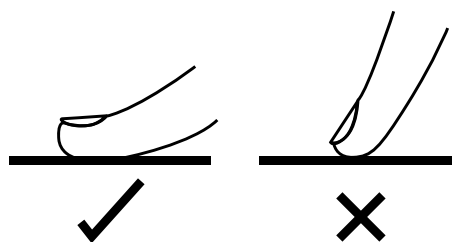
Não é recomendado selar a placa com silicone, como se a placa tiver de ser removida, será muito difícil removê-la da bancada e o vidro poderá rachar.

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



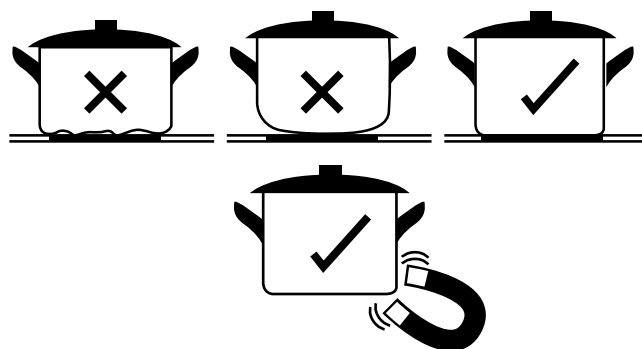
4. Ligar a placa

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.

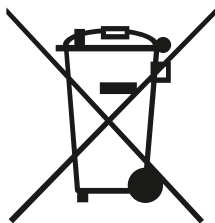
Importantes instruções de segurança

- 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

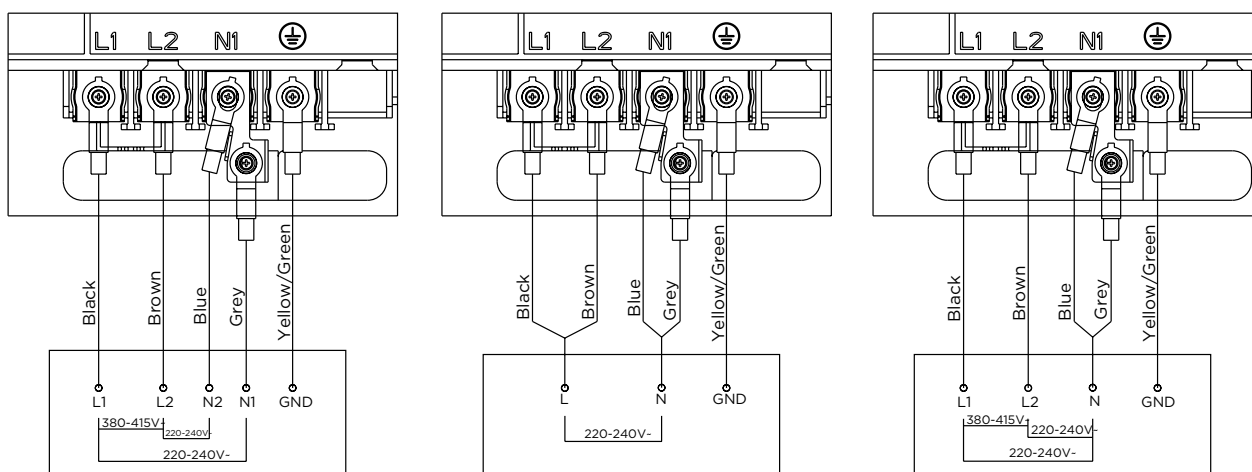
Consultar a etiqueta de especificação para a tensão nominal e ligar a placa à fonte de alimentação apropriada.

! 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.



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.

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 eléctrico não é acessível através de portas de armários ou gavetas.
- Há um fluxo adequado de ar fresco desde o exterior do armário até à base da placa.
- Se a placa for instalada em cima de uma gaveta ou armário, deve ser instalada uma barreira de protecção térmica por baixo da base da placa.
- O interruptor de isolamento é acessível ao cliente.

Antes de fixar os suportes de fixação

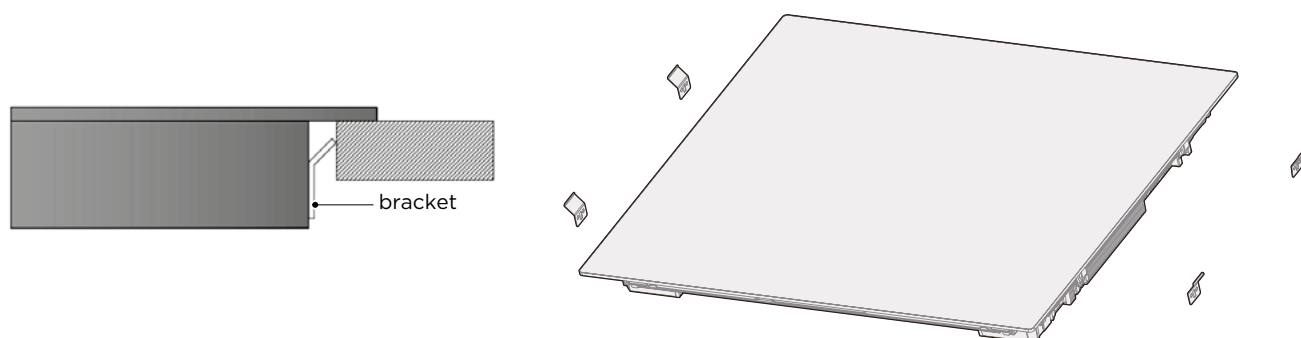
O aparelho deve ser colocado sobre uma superfície estável e lisa (utilizar a embalagem).

Não aplicar qualquer pressão sobre os controlos salientes da placa.

Ajustar a posição dos parênteses

Fixar a placa à superfície de trabalho, aparafusando 2 suportes na parte inferior da placa (ver imagem) após a instalação.

Ajustar a posição dos suportes de acordo com a espessura do tampo da mesa.



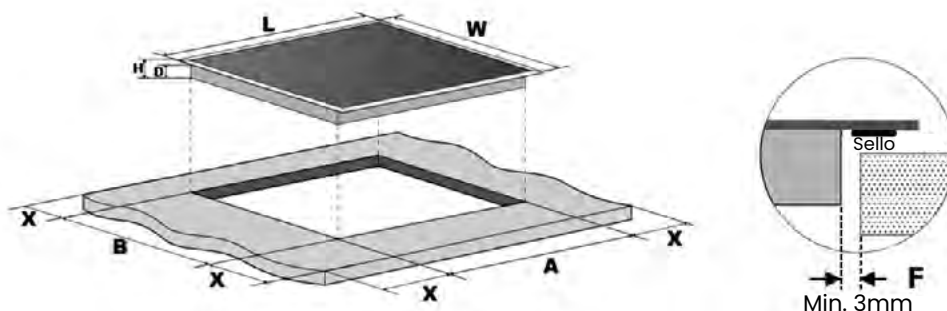
Em nenhuma circunstância estes suportes podem entrar em contacto com as superfícies internas da bancada após a instalação (ver imagem). após a instalação (ver imagem).

Seleção do equipamento de instalação

Recortar a superfície de trabalho de acordo com as dimensões mostradas na ilustração.

Para instalação e utilização, é necessário manter uma folga mínima de 5 cm em torno da abertura.

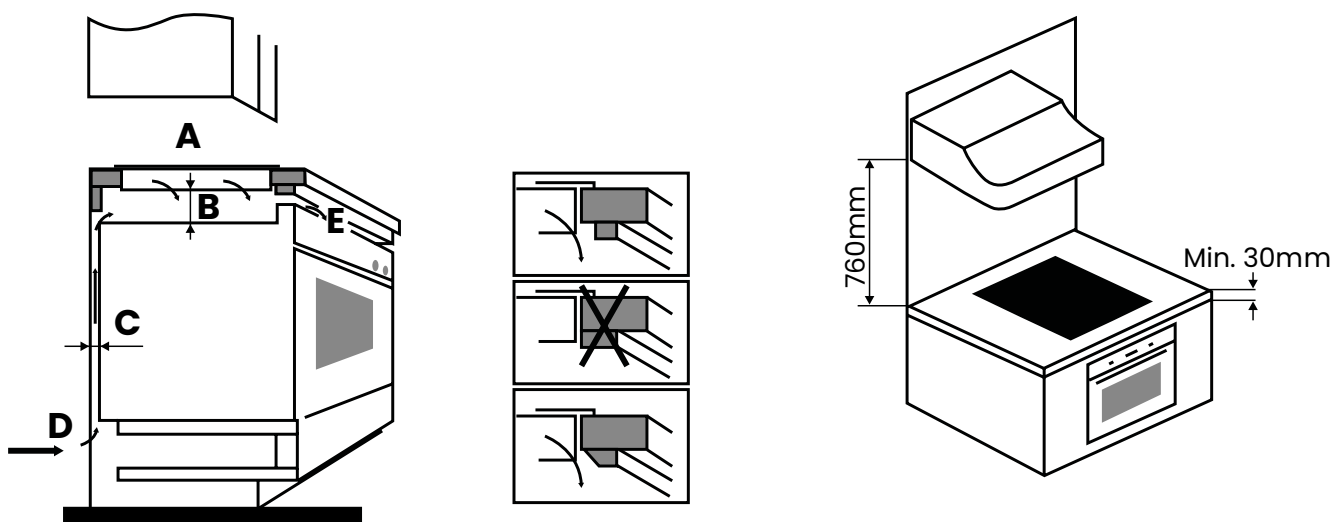
Certificar-se de que a espessura da superfície de trabalho é de pelo menos 30mm. Escolher materiais resistentes ao calor e isolados para a superfície de trabalho (madeira e outros materiais fibrosos ou higroscópicos semelhantes não devem ser utilizados como material de superfície de trabalho, excepto se forem impermeabilizados) para evitar choques eléctricos e deformação causada pela radiação de calor da placa. Como se mostra a seguir:



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	53	49	560+1	480+1	50 mín.	3 mín.

Nota: Certifique-se de que a placa está bem ventilada e de que a entrada e saída de ar não estão bloqueadas. Certificar-se de que a placa está em boas condições de funcionamento. Como se mostra abaixo.

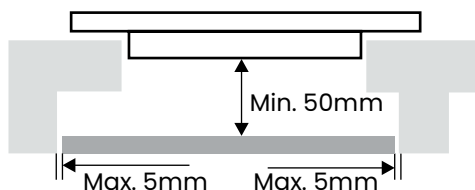
Nota: A distância de segurança recomendada entre a placa e o armário por cima da placa deve ser de pelo menos 550mm - 650mm para placas de cerâmica e de indução, e 650mm - 750mm para placas de gás.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mín.	20 mín.	Entrada de aire	Salida de aire 5mm

! ADVERTÊNCIA! Deve ser assegurada uma ventilação adequada

Certifique-se de que a placa está bem ventilada e de que a entrada e saída de ar não estão bloqueadas. Para evitar o contacto accidental com a parte inferior da placa aquecida, ou receber um choque eléctrico inesperado durante o trabalho, é necessário colocar um isolante de madeira, fixado com parafusos, a uma distância mínima de 50 mm da parte inferior da placa aquecida. Observar os seguintes requisitos.

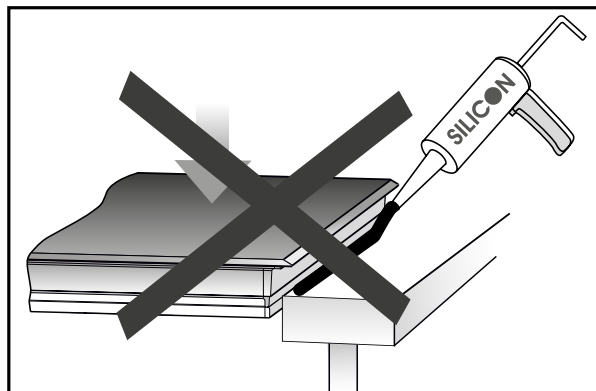


Nota: Existem buracos de ventilação à volta do exterior da placa. Deve certificar-se de que estes furos não são bloqueados pela placa quando a placa é colocada.

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.



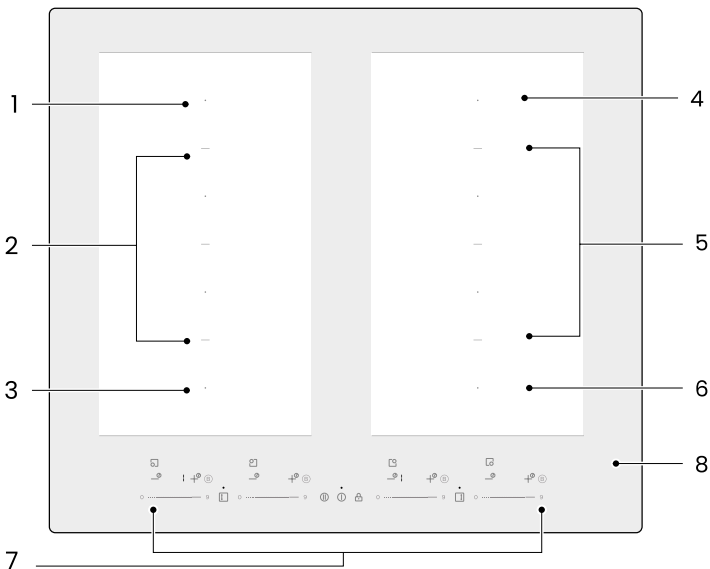
Especificações técnicas

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.

Modelo	INDF8BK74G38
Dimensões do produto (mm)	520x590x53mm (alto x ancho x profundo)
Dimensões do encaixe (mm)	494x874mm
Voltagem de alimentação	220-240V~, 50-60Hz
Zonas de cozinha	4
Potência	7400W

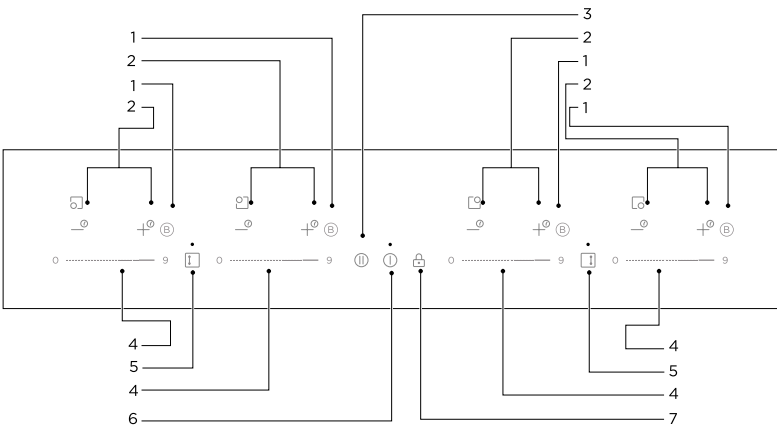
Introdução do produto

Vista superior



1	Reforço de 2200W 3300W
2	3300W Impulso 3700W
3	2200W Impulso 3300W
4	2200W Impulso 3000W
5	3300W Impulso 3700W
6	2200W Impulso 3300W
7	Painel de controlo tátil Slide Touch
8	Painel de controlo tátil

Painel de control

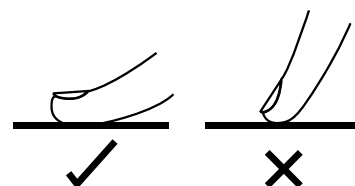


1	Função BOOST
2	Temporizador
3	Pausa
4	Regulador de potência Controlado tátil deslizante
5	Controlo Flex
6	Ligar / Desligar
7	Bloqueio para crianças

Ligue a sua placa

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

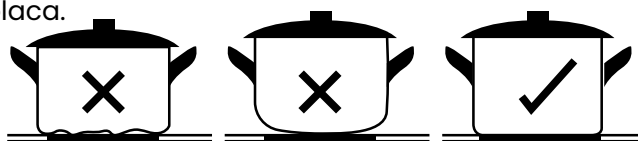
- Use a ponta do dedo, não a ponta.
- Ouvirá um sinal sonoro de cada vez que um toque for registado.
- Certifique-se de que os controlos estão sempre limpos, secos e que nenhum objecto (por exemplo, utensílios ou panos) os cobre. Mesmo uma fina camada de água pode dificultar o funcionamento dos controlos.



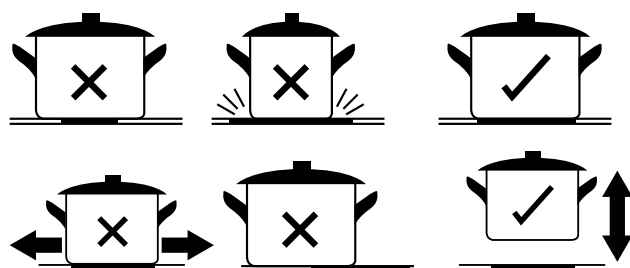
Dicas para evitar danos materiais

⚠ 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.



Zona de cocción	Diámetro de la base	
	Mínimo (mm)	Máximo (mm)
1,2,3,4.	100	220
Flex Control	210	220x380

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:



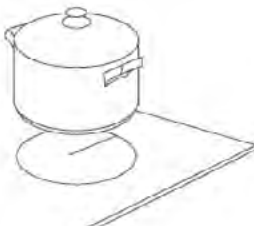
1. ponha um pouco de água na panela que deseja testar.

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.

Começar a cozinhar

Para começar a cozinhar, siga cuidadosamente os passos abaixo para tirar o máximo partido do seu Infiniton cooktop.

Tocar na tecla ON/OFF. Após a ligação, soa um sinal sonoro e todos os indicadores mostram "-" ou "- -", indicando que a placa entrou no modo de espera.		
Coloque um recipiente adequado na zona de cozedura que pretende utilizar. Certifique-se de que o fundo do recipiente e a superfície da zona de cozedura estão limpos e secos.		
Seleccione uma zona de cozedura e determine o nível de potência tocando no cursor, ou deslize ao longo do comando "-", ou toque simplesmente em qualquer ponto do "-".		
• Se não regular a potência no espaço de 1 minuto, a placa de indução desliga-se automaticamente. É necessário recomeçar a partir do ponto 1. • A regulação da potência pode ser alterada em qualquer altura durante a cozedura. • Se deslizar ao longo do "-", a potência varia do nível 1 ao 9.		

Se o visor pisca alternadamente com a configuração da temperatura

Isto significa que:

- não colocou uma panela na zona de cozedura correcta ou,
- a frigideira que está a utilizar não é adequada para cozinhar por indução ou,
- a panela é demasiado pequena ou não está devidamente centrada na zona de cozedura.

O aquecimento não tem lugar se não houver uma panela adequada na zona de cozedura.

O símbolo no visor  desaparecerá automaticamente após 1 minuto se não for colocada uma panela adequada na zona de cozedura.

Acabar de cozinhar

Quando tiver terminado de cozinhar, siga as instruções abaixo:

Desligar a zona de cozedura fazendo deslizar o "-" para o ponto à esquerda. Certifique-se de que o ecrã apresenta "0".	
Desligar a placa de indução premindo uma vez a tecla on/off.	
Cuidado com as superfícies quentes. No ecrã, a letra H indica a zona de cozedura que está quente ao toque. Esta letra desaparece quando a superfície tiver arrefecido até uma temperatura segura. Também pode ser utilizada como função de poupança de energia se quiser aquecer mais panelas, utilize a zona de cozedura que ainda está quente.	

Função BOOST

Use a função Boost para mais potência

Se a sua placa tem uma função BOOST, ela permitir-lhe-á atingir a potência máxima em tempo recorde. Eis como utilizá-lo para o tirar o máximo proveito.

Tocar no botão ON/OFF. Uma vez ligada, ouve-se um sinal sonoro e os comandos de seleção das zonas de cozedura indicam " - ", indicando que a placa de indução entrou no estado de espera.	
Premir "B", o indicador de zona indica "B" e a potência atingida é a máxima possível.	
Se pretender anular a função BOOST, no modo boost, o cursor de comando terminará o modo boost e a alteração será indicada no ecrã.	

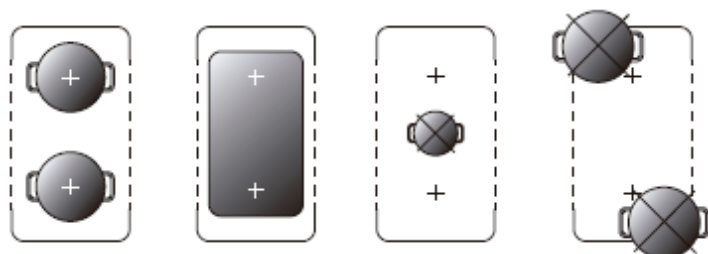
Depois de decorrido o tempo de funcionamento, sai automaticamente do modo de impulso e regressa ao nível anterior à entrada no modo de impulso. Se o nível antes de entrar no modo boost for 0, tornar-se-á o nível 9 para o funcionamento.

- Esta função pode funcionar em todas as zonas de cozedura.
- A zona de cozedura regressa à sua configuração inicial após 10 minutos.
- A zona de cozedura flexível volta à sua configuração inicial após 5 minutos.
- Ao ativar a função boost da 1ª zona de cozedura, iniciar a 2ª zona de cozedura e a 1ª zona de cozedura passa automaticamente para o nível 9.
- Se a regulação térmica inicial for igual a 0, voltará a ser 9 quando a função boost terminar.

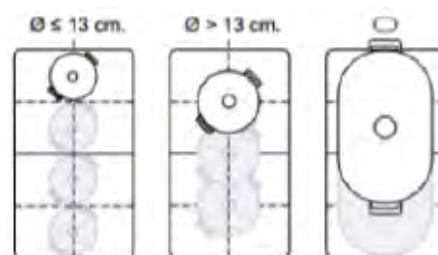
FLEXI AREA

- Esta zona pode ser utilizada como uma única zona ou como duas zonas diferentes, consoante as necessidades de cozedura em cada momento.
- A zona flexível é composta por dois indutores independentes que podem ser controlados separadamente. Quando funciona como zona única, a parte que não está coberta pelo recipiente de cozinha desliga-se automaticamente após 8 segundos. Não utilizar panelas em mau estado na zona flexível centrada.
- Para garantir uma deteção correcta dos recipientes e uma distribuição uniforme do calor, os utensílios de cozinha devem estar corretamente posicionados:
- Na parte da frente ou de trás da zona flexível quando o recipiente de cozinha for inferior a 21 cm.
- Em qualquer sítio com panelas maiores.

Exemplos de boa e má colocação de vasos:



Colocar os vasos de acordo com o seu tamanho:



Bloquear os controlos (Child Lock)

É possível bloquear os comandos para evitar uma utilização não intencional (por exemplo, crianças que ligam acidentalmente as zonas de cozedura).

Quando os comandos estão bloqueados, todos os comandos, exceto o comando ON/OFF, são desactivados.

Activar a fechadura

Prima o botão de bloqueio e "Lo" aparecerá automaticamente no visor.

Desactivar o bloqueio

Certifique-se de que a placa de cozedura está ligada.

Prima e mantenha premido o botão de bloqueio durante alguns segundos.

A placa emite um sinal sonoro e pode ser utilizada normalmente..

Temporizador

Cada zona de aquecimento tem botões independentes de aumento e diminuição do tempo.

Prima a tecla durante um curto período de tempo para aumentar ou diminuir o tempo em 1 minuto, e

prima a tecla durante um longo período de tempo para aumentar ou diminuir em 10 minutos.

No modo flex, as teclas de operação da hora das placas flexíveis incluídas podem operar a hora da zona flex.

No modo de zona flexível, se a hora estiver definida, desactive a função de zona flexível e a hora permanecerá fixa até à placa frontal.

Entrar no modo flex, e a definição da hora é desactivada por defeito.

A hora máxima de acerto do temporizador é 8:00.

A hora máxima de acerto desse horário é a hora predefinida do temporizador do horário atual. Para mais informações, consulte

para mais informações, consulte Horas predefinidas do temporizador.

Depois de introduzir a hora, o visor só mostra a hora definida atual, clique no cursor para ver o nível atual e deslize o cursor para ajustar o nível.

Quando o tempo está definido para 0, o modo de visualização do nível será abandonado num tempo fixo sem operação durante 3s.	
Para aumentar o tempo, prima longamente o botão e faça uma pressão breve.	
Para diminuir o tempo, prima longamente o botão e faça uma pressão curta.	
Ao mesmo tempo, prima o botão do temporizador durante cerca de 1s para cancelar o temporizador.	

Pausar

- 1) Quando as zonas de cozedura estão em funcionamento, tocar no comando "II" e em todos os visores da placa aparecerá " ' ' " e o nível de aquecimento 2. Neste momento, só é possível acionar os comandos "bloqueio para crianças" e "ON/OFF".
- 2) Tocar de novo em "II", o visor indica a regulação inicial e as zonas de cozedura continuam a aquecer..

Transferência horizontal

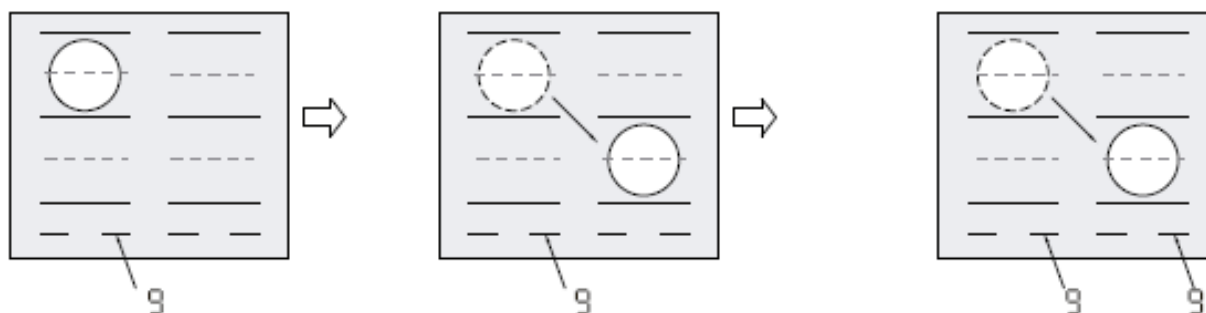
A função de transferência horizontal está desactivada por defeito e pode ser activada ou desactivada através das seguintes operações.

No estado desligado, prima longamente a tecla de alimentação para ligar a placa e, após 10 segundos, prima longamente a tecla de função de redução do tempo LF 3s;

Se o visor indicar LF digital tube On, significa que a função de transferência da panela está activada.

Se o visor indicar LF digital tube OF, significa que a função de transferência da panela está desactivada.

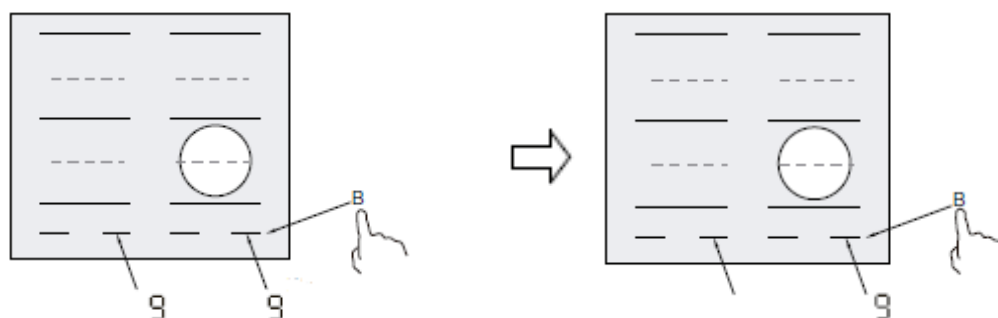
1. Esta função não é activada por defeito quando a placa está no modo "boost".
2. Uma vez confirmada a transferência, o tempo e o nível são transferidos..



Ligar a zona de cozedura LR.
Queimador LR a funcionar no
nível 9

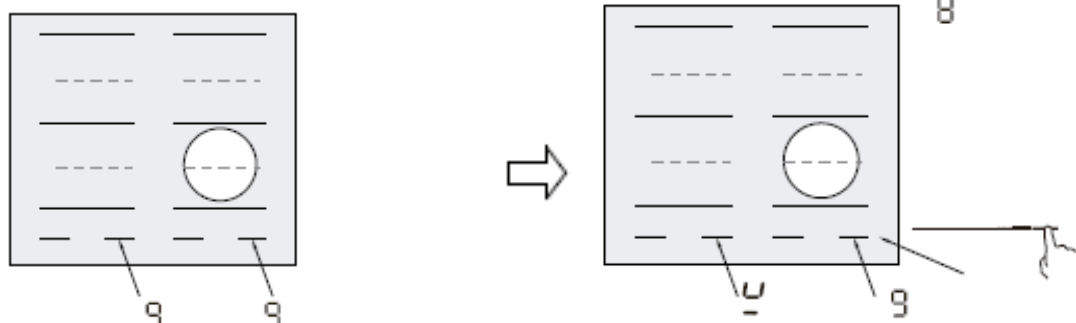
Quando a potência é estável
Transferir a placa LR para a
RF

O queimador RF pisca
O queimador LR pisca



Prima o botão de impulso intermitente
para confirmar a transferência.

A placa RF é aquecida até ao
nível da placa LR.

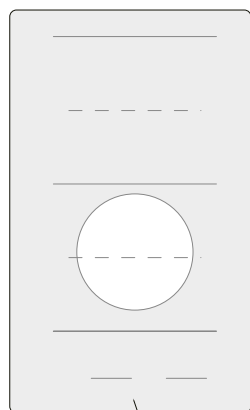


- 1) Após 6 segundos, não é apresentado qualquer pote.
- 2) Após 10 segundos, a intermitência e o som de aviso são desligados.

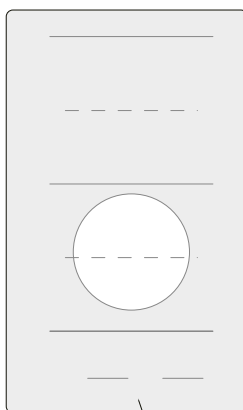
Acionar o seletor RF. Cancelar a transferência
de calor e a regulação do calor.

Controlo panorâmico

Dependendo das diferentes posições, a transferência de calor é automaticamente modificada. Existem três níveis de funcionamento, respetivamente 2-5-9, e a posição da panela é frontal, central e traseira.



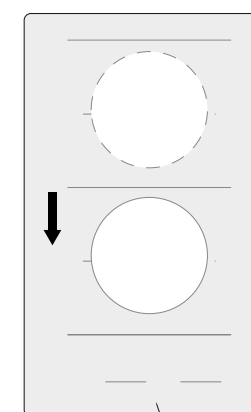
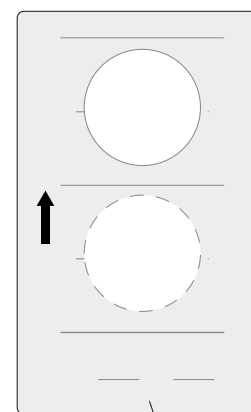
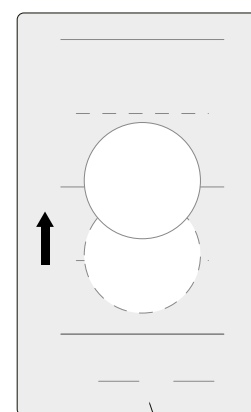
Uma vez ligado, prima e mantenha premida a tecla flexível 3s para aceder à função



Depois de ativar a função de controlo panorâmico:

1. O fogão está à frente. Depois de testar o fogão, a mudança passa para a 2ª velocidade para aquecimento.
2. A panela está no centro. Depois de a testar, a mudança passa para a 5.ª velocidade de aquecimento.
3. O potenciômetro está na parte de trás. Depois de testar o potenciômetro, a mudança passa para a 9ª velocidade de aquecimento.

Premir a tecla Flex Control para desativar



Protecção contra sobretemperatura

A placa de indução está equipada com um sensor de temperatura que lhe permite monitorizar a temperatura no interior da placa. temperatura interior. Se for detectada uma temperatura excessiva, a placa de indução deixará automaticamente de funcionar.

Detecção de pequenos artigos

Quando uma frigideira de tamanho inadequado ou não magnética (ex. alumínio) ou outro objecto pequeno (ex. faca, garfo, chave) é deixada na placa, a placa muda automaticamente para a fase de espera em 1 minuto. O ventilador continuará a funcionar na placa de indução durante mais 1 minuto.

Encerramento automático

O desligamento automático é uma função concebida para proteger a sua placa. Desliga-se automaticamente se alguma vez se esquecer de desligar o fogão. Os tempos de funcionamento predefinidos para vários níveis de potência são mostrados na tabela abaixo:

Nível de potência	Pause	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tempo de trabalho por defeito (horas)	8	8	8	6	6	4	4	2	2	1.5

Nota: Quando a placa é retirada, a placa de indução pode parar o aquecimento imediatamente, pelo que a placa se desligará automaticamente após 2 minutos.

 **ADVERTÊNCIA!** As pessoas com um pacemaker devem consultar o seu médico antes de utilizarem este equipamento.

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.
9 - P	- 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.

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
A placa não acende.	Não há energia na rede eléctrica.	Certificar-se de que a placa de indução está ligada à rede e que está ligada. Verifique se há um corte de energia na sua casa ou na área. Se tiver verificado tudo e o problema persiste, chamar um técnico qualificado.
Os controlos tácteis não são reactivos.	Os controlos estão bloqueados.	Desbloquear os controlos. Consultar a secção “Utilização da placa de indução” para instruções.
Os controlos tácteis são difíceis de operar.	Pode haver uma ligeira película de água nos controlos ou pode usar a ponta dos dedos ao tocá-los.	Certifique-se de que a área de controlo por toque está seca e use a ponta dos dedos ao tocar nos controlos.
O vidro está riscado.	Utensílios de cozinha com bordos irregulares. Utilização de esfregões ou produtos de limpeza inadequados e abrasivos.	Utilizar utensílios de cozinha com bases planas e lisas. Ver “Escolher os utensílios de cozinha adequados”. Ver “Cuidados e limpeza”.
Algumas frigideiras produzir crepitações ou ruídos de rachar ou estalar.	Isto pode ser devido a um problema de fabrico dos utensílios de cozinha.	Isto é normal para panelas e não indica uma falha na placa de cozedura.
A placa de indução emite um ligeiro zumbido quando utilizada a uma temperatura elevada.	Isto deve-se aos princípios básicos da operação de indução.	Isto é normal, mas o ruído deve diminuir à medida que a regulação da temperatura é reduzida.
Ruído da ventoinha de indução.	A placa tem um ventilador integrado para evitar o sobreaquecimento dos componentes electrónicos. Pode continuar a funcionar após a placa de indução ter sido desligada.	Isto é normal. Não desligar a alimentação eléctrica da placa de indução enquanto o ventilador estiver em funcionamento.
Os utensílios não são aquecidos aquecer	A placa não detecta a panela porque não é adequada, demasiado pequena para a zona de cozedura ou não está devidamente centrada na zona de cozedura.	Utilizar utensílios de cozinha adequados. Centrar a panela e assegurar que a sua base corresponda ao tamanho da zona de cozedura.
O painel ou uma zona desligou-se inesperadamente, um tom é ouvido e um código de erro é afixado.	Falha técnica.	Anote as letras e números do erro, desligue a alimentação eléctrica da placa de indução na parede e contacte um técnico qualificado.

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
E1 / E2 / E7	Falha do sensor de temperatura.	Contactar o fornecedor.
E3 / E4	Falha no sensor de temperatura do IGBT.	Contactar o fornecedor.
EU	Falha na ligação entre a placa do ecrã e a placa principal ou falha na comunicação do CI tátil.	Contactar o fornecedor.
EL / EH	Tensão de alimentação incorrecta.	Verificar se a alimentação eléctrica está normal. Ligar depois de a alimentação eléctrica estar normalizada.
C1	O sensor de temperatura da placa de vitrocerâmica está alto.	Reinicie o funcionamento quando a placa tiver arrefecido.
C2	O sensor de temperatura do IGBT é elevado.	Reinicie o funcionamento quando a placa de cozedura tiver arrefecido.
F5 / F6	Anomalia da ventoinha.	Contactar o fornecedor.
EF	Duas ou mais teclas premidas durante muito tempo.	Limpar a zona de cozedura.

Product Fiche

Model_ INDF8BK74G38

	VOLTAGE_TYPE		220_240V_1Ph
	SUPPLY_FREQUENCY		FREQUENCY_50_60HZ
	STOVE_AMOUNT		4
	FREQUENCY_TYPE		VARIABLE_FREQUENCY
	CURRENT_TYPE		AC
	PRODUCT_SERIES		N/A
Product specs	BODY_LENGTH	mm	590
	BODY_WIDTH	mm	520
	BODY_HEIGHT	mm	53
	BODY_SIZE	m³	0.016260
	PACKING_TYPE		Coffee box
	PACKING_LENGTH	mm	692
	PACKING_WIDTH	mm	635
	PACKING_HEIGHT	mm	112
	PACKING_SIZE	m³	0.049215
	PACKING_SIZE_AVE	m³	0.049215
	NET_WEIGHT	kg	11.4
	GROSS_WEIGHT	kg	13
	PACKING_AMOUNT		1
	STACK_LAYERS		23
	ABILITY_NAME		Rated Power
	ABILITY_NUMBER		7.4
	ABILITY_UNIT		kW
	ProAttr_Function_ExcessHeatIndicat		Yes
	ProAttr_Function_AutoSafetyPowerC		Yes
	CHILD_LOCK		Yes
	ENERGY_EFF_RATIING		/
	HEATING_WAY		IH
	CONTROL_MODE		Multislider
	COMMODITY_BAR_CODE		n/a
	PRODUCT_POSITIONING		Premium
	LOADING_QUANTITY_20		540
	LOADING_QUANTITY_40		1080
	LOADING_QUANTITY_40HQ		1188

Specs	FRONT_LEFT_SIZE	W	195*90*2
	FRONT_LEFT_POWER	mm	2200/3300W
	MIDDLE_LEFT_SIZE	W	195*90*4
	MIDDLE_LEFT_POWER	mm	3000/3700
	REAR_LEFT_SIZE	W	195*90*2
	REAR_LEFT_POWER	mm	2200/3300W
	FRONT_RIGHT_SIZE	W	195*90*2
	FRONT_RIGHT_POWER	mm	2200/3300W
	MIDDLE_RIGHT_SIZE	W	195*90*4
	MIDDLE_RIGHT_POWER	mm	3000/3700
	REAR_RIGHT_SIZE	W	195*90*2
	REAR_RIGHT_POWER	mm	2200/3300W
	FRONT_MIDDLE_SIZE	W	/
	FRONT_MIDDLE_POWER	mm	/
	REAR_MIDDLE_SIZE	W	/
	REAR_MIDDLE_POWER	mm	/
	MIDDLE_SIZE	W	/
	MIDDLE_POWER		/
	BOOST_ZONE		All



¿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.

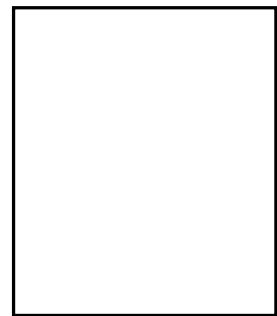
Esta Garantía Legal no cubre el mantenimiento o sustitución de los elementos fungibles del producto (pilas, etc.), cuyos daños tengan origen en el desgaste ordinario y en el uso de los mismos. Asimismo, la garantía no cubre los daños causados por la falta de mantenimiento de los productos. Ninguna de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



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

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

INFINITON
.es



INFINITON
world electronic