

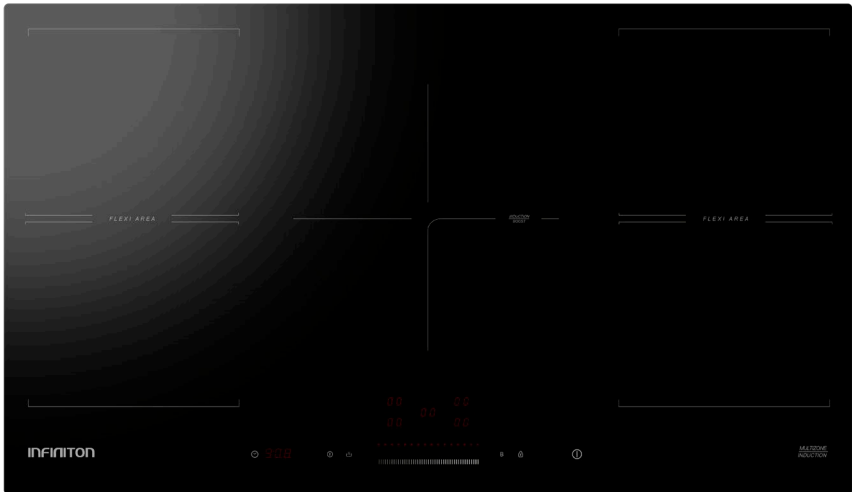
INFINITON

Placa de inducción multizona

Manual de instrucciones / Manual de instalación

MODEL:

IND-594B: 8445639000748



1. Introducción	4
1.1 Advertencias de seguridad	4
1.2 Instalación.....	4
1.2.1 Riesgo de descarga eléctrica.....	4
1.2.2 Riesgo de cortes.....	5
1.2.3 Instrucciones importantes de seguridad.....	5
1.3 Operación y mantenimiento.....	10
1.3.1 Riesgo de descarga eléctrica.....	10
1.3.2 Riesgo para la salud.....	10
1.3.3 Peligro de superficie caliente.....	11
1.3.4 Riesgo de corte.....	11
2. Introducción del producto	12
2.1 Vista superior.....	12
2.2 Panel de control.....	13
2.3 Teoría de funcionamiento.....	13
2.4 Antes de usar su nueva placa de inducción.....	14
2.5 Especificaciones técnicas.....	14
3. Operación del producto	15
3.1 Control táctil.....	15
3.2 Escoger las ollas y sartenes correctas.....	15
3.3 Cómo usar.....	17
3.3.1 Comenzar a cocinar.....	17
3.3.2 Terminar de cocinar.....	18
3.3.3 Usar la función BOOST.....	19
3.3.4 FLEXI AREA.....	20
3.3.5 Bloquear los controles.....	22
3.3.6 Temporizador.....	22
3.3.7 Funcionamiento predeterminado.....	27
4 Consejos y guías para cocinar	27
4.1 Consejos de cocina.....	27

4.1.1 Hervir a fuego lento y cocer arroz	28
4.1.2 Dorar un bistec.....	28
4.1.3 Salteado al wok.....	28
4.2 Detección de artículos pequeños	29
5 Ajustes de potencia	29
6 Limpieza y mantenimiento	30
7 Consejos y sugerencias.....	32
8 Visualización e inspección de fallos.....	34
9. Instalación	35
9.1 Selección del equipamiento de instalación	35
9.2 Antes de instalar la placa asegúrese de que	38
9.3 Después de instalar la placa asegúrese de que.....	38
9.4 Antes de ubicar los soportes de fijación	39
9.5 Ajustar los soportes de fijación.....	39
9.6 Precauciones	40
9.7 Conexión de la placa a la red eléctrica	41

1. Introducción

1.1 Advertencias de seguridad

Su seguridad es de gran importancia para nosotros. Por favor, lea esta información antes de utilizar la cocina.

1.2 Instalación

1.2.1 Riesgo de descarga eléctrica

- Desconecte el electrodoméstico de la alimentación de corriente antes de realizar cualquier tarea de mantenimiento.
- Es esencial y obligatorio conectar la unidad a un sistema de cableado de tierra adecuado.
- Las modificaciones del sistema de cableado eléctrico doméstico deben ser realizadas sólo por personal técnico cualificado.
- Si no se siguen estas indicaciones, podrían producirse daños personales como electrocución o la muerte.

1.2.2 Riesgo de cortes

- Tenga cuidado, ya que los bordes del panel son afilados.
- Manipularlo con cuidado para evitar heridas o cortes.

1.2.3 Instrucciones importantes de seguridad

- Lea atentamente estas instrucciones antes de instalar o utilizar este aparato.
- No se deben colocar materiales o productos combustibles o inflamables sobre este aparato en ningún momento.
- Por favor, ponga esta información a disposición de la persona responsable de instalar el aparato, ya que podría reducir sus costes de instalación.
- Para evitar cualquier peligro, este aparato debe instalarse de acuerdo con estas instrucciones de instalación.
- Este aparato debe ser instalado y conectado a tierra correctamente solo por una persona debidamente calificada.
- Este aparato debe conectarse a un circuito que incorpore un interruptor de aislamiento que proporcione una desconexión total de la fuente de alimentación.

- No instalar el aparato correctamente podría invalidar cualquier garantía o reclamo de responsabilidad.
- Nunca deje el aparato desatendido cuando esté en uso. El derrame causa humo, pero los derrames de grasa pueden provocar incendios.
- Nunca utilice su aparato como superficie de trabajo o almacenamiento.
- No deje ningún objeto o utensilio sobre el aparato.
- No coloque ni deje objetos magnetizables (por ejemplo, tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) o dispositivos electrónicos (por ejemplo, ordenadores, smartphones) cerca del aparato, ya que pueden verse afectados por su campo electromagnético.
- Nunca use su aparato para calentarse o calentar la habitación.
- Después de su uso, siempre apague las zonas de cocción y la placa de cocción como se describe en este manual (es decir, usando los controles táctiles). No confíe en la función de detección de ollas para apagar las zonas de cocción cuando retire las ollas.
- No permita que los niños jueguen con el

- aparato o se sienten, se paren o se suban a él.
- No almacene artículos de interés para los niños en armarios encima del aparato. Los niños que se suban a la placa de cocción podrían sufrir lesiones graves.
 - No deje a los niños solos o desatendidos en el área donde se usa 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. El instructor debe estar convencido de que pueden utilizar el aparato sin peligro para ellos mismos o su entorno.
 - No repare ni reemplace ninguna parte del aparato a menos que se recomiende específicamente en el manual. Todos los demás servicios deben ser realizados por un técnico calificado.
 - No use un limpiador a vapor para limpiar placa de inducción.
 - No coloque ni deje caer objetos pesados sobre su placa de inducción.
 - No se sienta sobre la placa de inducción.
 - No use ollas con bordes irregulares ni arrastre las ollas por la superficie del vidrio de la placa

de inducción, ya que esto podría rayar el vidrio.

- No use estropajos ni ningún otro agente de limpieza abrasivo fuerte para limpiar su placa de inducción, ya que podrían rayar el vidrio.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas calificadas de manera similar para evitar un peligro.
- Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como: -áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; - casas de campo; -por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial; -ambientes tipo cama y desayuno.
- **ADVERTENCIA:** El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso.

Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos calefactores.

Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados, a menos que estén supervisados continuamente.

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o

con falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros involucrados.

- Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento sin supervisión.
- **ADVERTENCIA:** Cocinar sin supervisión en una encimera con grasa o aceite puede ser peligroso y puede provocar un incendio. **NUNCA** intente apagar un fuego con agua, apague el aparato y luego cubra la llama, p. Ej. con tapas o mantas ignífugas.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: no almacene artículos sobre las superficies de cocción.
- **Advertencia:** Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar una posible descarga eléctrica.
- No se debe utilizar un limpiador a vapor.
- El aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto por separado.

1.3 Operación y mantenimiento

1.3.1 Riesgo de descarga eléctrica

- No cocine sobre una placa de inducción rota o rajada. Si la superficie de la placa se rompe o agrieta, apague el aparato inmediatamente de la toma de corriente (interruptor de pared) y póngase en contacto con un técnico cualificado.
- Apague la placa de inducción antes de la limpieza o el mantenimiento.
- No seguir este consejo puede provocar una descarga eléctrica o la muerte.

1.3.2 Peligro para la salud

- Este aparato cumple con las normas de seguridad electromagnéticas.
- Sin embargo, las personas con marcapasos cardíacos u otros implantes eléctricos (como bombas de insulina) deben consultar con su médico o con el fabricante del implante antes de usar este aparato para asegurarse de que

sus implantes no se verán afectados por el campo electromagnético.

- No seguir este consejo puede resultar en un peligro de muerte.

1.3.3 Peligro de superficie caliente

- Durante el uso, las partes accesibles de este aparato se calentarán lo suficiente como para causar quemaduras.
- No permita que su cuerpo, ropa o cualquier elemento que no sea un recipiente adecuado entre en contacto con el vidrio de inducción hasta que la superficie esté fría.
- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse sobre la superficie de la encimera, ya que pueden calentarse.
- Mantenga a los niños alejados.
- Los mangos de las cacerolas pueden estar calientes al tacto. Compruebe que los mangos de las cacerolas no sobresalgan de otras zonas de cocción encendidas. Mantenga las asas fuera del alcance de los niños.
- No seguir este consejo podría provocar quemaduras.

1.3.4 Riesgo de corte

- La hoja afilada de un raspador de superficies de cocción queda expuesta cuando se retrae

la cubierta de seguridad. Úselo con sumo cuidado y almacénelo siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.

- No tener cuidado podría resultar en heridas o cortes.

Felicidades por la compra de su nueva cocina de inducción.

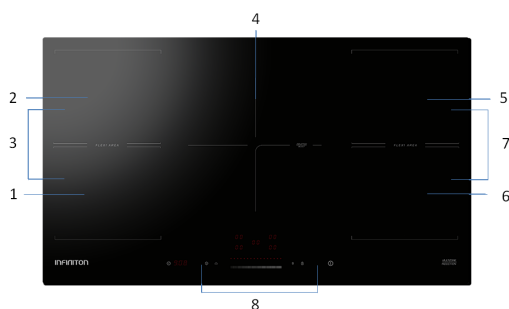
Le recomendamos que dedique tiempo a leer este manual de instrucciones y de instalación para comprender completamente cómo instalarla y utilizarla correctamente.

Para su instalación, lea la sección "Instalación".

Lea detenidamente todas las instrucciones de seguridad antes de utilizar este electrodoméstico; guarde este manual para futuras consultas.

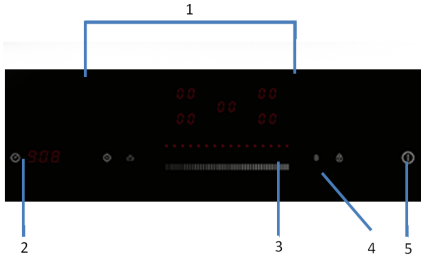
2. Introducción del producto

2.1 Vista superior



1. max. 18000/2300 W
2. max. 1800/2300 W
3. max. 3000/3600 W
4. max. 2200/3000 W
5. max. 1800/2300 W
6. max. 1800/2300 W
7. max. 3000/3600 W
8. Panel de control

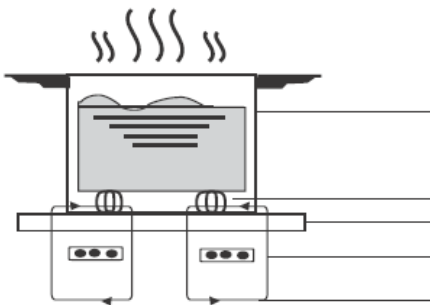
2.2 Panel de control



1. Controles de selección de zona de cocción
2. Control de temporizador
3. Control del BOOST
4. control de bloqueo de teclas
5. Control de ENCENDIDO / APAGADO

2.3 Teoría de funcionamiento

La cocina por inducción es una tecnología segura, avanzada, eficiente y económica. Funciona a partir de vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en el recipiente, en vez de calor indirecto generado en la vitrocerámica.



Recipiente de hierro

Circuito magnético
Cristal cerámico
Bobina de inducción
Corrientes inducidas

2.4 Antes de utilizar su nueva cocina de inducción

- Lea esta guía, prestando especial atención a la sección "Advertencias de seguridad".
- Retire cualquier película protectora que pueda haber en su placa de inducción.

2.5 Especificaciones técnicas

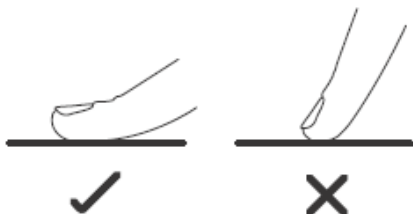
Placa de inducción	IND-594B
Zonas de cocción	5 Zonas
Voltaje	220-240V~ 50/60Hz
Potencia eléctrica	9400W
Medidas del product D×W×H(mm)	900X520X60
Medidas de encastre A×B (mm)	874X494

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

3. Operaciones del producto

3.1 Control táctil

- Los controles responden al tacto, por lo que no necesitará aplicar presión.
- Utilice la yema de los dedos, no su punta.
- Oirá un leve pitido cada vez que se detecte un contacto.
- Asegúrese de que los controles estén siempre limpios y secos y no cubiertos por ningún objeto (por ejemplo, algún utensilio o trapo), ya que incluso una fina capa de agua puede dificultar su uso.




3.2 Escoger las ollas y sartenes correctas



- Utilice sólo ollas y sartenes con una base adecuada para la cocina de inducción. Busque el símbolo de inducción en el envase o en la base del utensilio.
- 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. Si no dispone de un imán:
 1. Ponga un poco de agua en el utensilio que desea comprobar.
 2. Siga los pasos de la sección "Para empezar a cocinar".



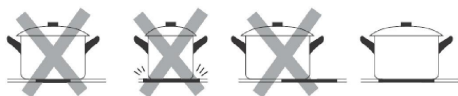
3. Si el símbolo  no parpadea en el indicador y el agua se calienta, significa que el utensilio es adecuado.

- Las ollas y sartenes de acero inoxidable, aluminio y cobre sin una base magnética, o de vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza, no son adecuadas.

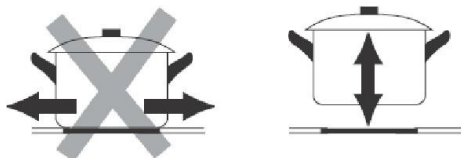
No utilice ollas ni sartenes con base irregular o curvada.



Asegúrese de que la base de la olla o sartén sea lisa, se acomode horizontalmente en la vitrocerámica y tenga el mismo tamaño que la zona de cocción. Utilice ollas o sartenes con un diámetro de base del mismo tamaño que la zona de cocción seleccionada. Utilice una olla o sartén ligeramente más ancha para aprovechar al máximo la energía generada. Si es de menor tamaño que la zona de cocción, la eficiencia podría ser menor de la esperada. Las ollas y sartenes de menos de 120 mm podrían no ser detectadas por la vitrocerámica. Coloque siempre la olla o sartén centrada en la zona de cocción.




Para retirar la olla o sartén, levántela en vez de deslizarla, ya que podría rallar la vitrocerámica.

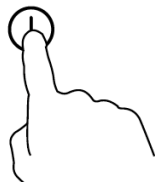


3.3 Cómo usar

3.3.1 Comenzar a cocinar

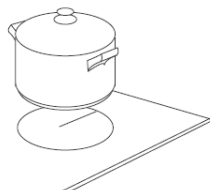
1. Pulse el mando ON/OFF  .

Al encenderse, se oirá un pitido y todos los indicadores mostrarán " - " o " - - ", indicando que la cocina se ha encendido en modo de espera.



2. Coloque una olla o sartén adecuada en la zona de cocción que desee utilizar.

- Asegúrese de que la base de la olla o sartén y la superficie de la zona de cocción estén limpias y secas.



3. Tocando el control de selección de la zona de cocción, un indicador junto a la tecla parpadeará

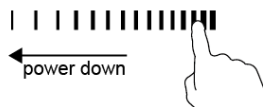
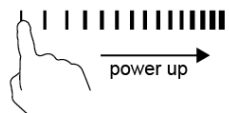


4. Ajuste la configuración de calor tocando el control deslizante.

- Si no elige un ajuste de calor dentro de 1 minuto, la placa de inducción se apaga automáticamente.

Necesitaras comenzar de nuevo en el paso 1.

- Puede modificar la configuración de calor en cualquier momento durante la cocción.



Si la pantalla parpadea alternativamente con el ajuste de calor

- no ha colocado una sartén en la zona de cocción correcta o,
- la sartén que está utilizando no es adecuada para la cocción por inducción o,
- la olla es demasiado pequeña o no está bien centrada en la zona de cocción.

No se calienta a menos que haya una olla adecuada en la zona de cocción.

La pantalla se apagará automáticamente después de 2 minutos si no se coloca una bandeja adecuada sobre ella.

3.3.2 Cuando hayas terminado de cocinar

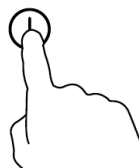
1. Toque el control de selección de la zona de cocción que desea apagar



2. Apague la zona de cocción tocando el control Deslizante a "|". Asegúrese de que la pantalla muestre "0"



3. Apague toda la placa tocando el control de ENCENDIDO / APAGADO.



4. Cuidado con las superficies calientes

H mostrará qué zona de cocción está caliente al tacto. Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura. También se

puede utilizar como función de ahorro de energía si desea calentar más cacerolas, utilice la zona de cocción que aún está caliente.



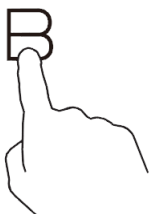
3.3.3 Usar la función Boost

Activar la función Boost

1. Pulse el control de selección de la zona de cocción



2. Pulse el control Boost "B", el indicador de zona muestra "b" y la potencia alcanzada será la máxima posible.



Cancelar la función Boost

1. Pulse el control de selección de la zona de Cocción en la que desea cancelar la función Boost



2. Pulse la Tecla "Boost" B para cancelar la Función, seguidamente la zona de cocción volverá



A su ajuste inicial.

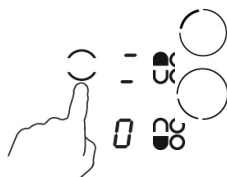
- La función Boost puede funcionar en cualquier zona de cocción.
- La zona de cocción vuelve a su ajuste original después de 5 minutos.
- Si el ajuste de calor original es igual a 0, volverá a 9 después de 5 minutos.

3.3.4 FLEXI AREA

- Esta zona se puede utilizar como una zona única o como dos zonas diferentes, según las necesidades de cocción en cualquier momento.
- El área libre está formada por dos inductores independientes que se pueden controlar por separado.

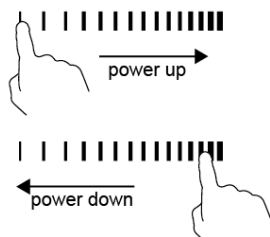
Utilizar como ZONA GRANDE

1. Para activar el área libre como una única zona grande, simplemente presione



la siguiente tecla:

2. Ajuste la configuración de calor tocando el control deslizante.



3. Como zona grande, sugerimos que se use de la siguiente manera:
Utensilios de cocina: Utensilios de cocina de 250 mm o 280 mm de diámetro (los utensilios de cocina cuadrados u ovalados son aceptables)



No recomendamos otras opciones, excepto las tres opciones mencionadas anteriormente, ya que podría afectar al funcionamiento del electrodoméstico.

Utilizar como DOS ZONAS INDEPENDIENTES

Para utilizar el área flexible como dos zonas diferentes, puede tener dos opciones de calefacción.

- (a) Coloque una cacerola en el lado derecho hacia arriba o en el lado derecho hacia abajo de la zona flexible.



- (b) Coloque dos cacerolas a ambos lados de la zona flexible.




Aviso: asegúrese de que la sartén sea más grande de 12 cm.


3.3.5 Bloqueo de los controles

- Puede bloquear los mandos para impedir un uso no intencionado (por ejemplo para que los niños no enciendan la cocina accidentalmente).
- Cuando los mandos estén bloqueados, todos los mandos estarán desactivados excepto el mando de encendido/apagado (ON/OFF)

Bloquear los controles

Pulse la Tecla de bloqueo  El indicador de tiempo mostrará "Lo".

Desbloquear los controles

1. Asegúrese de que la placa de inducción está encendida.
2. Toque y mantenga presionado el control de bloqueo de teclas  por un momento.
3. Ahora puede empezar a utilizar su placa de inducción.



Cuando la placa está en el modo de bloqueo, todos los controles están desactivados excepto ① ON/OFF, Siempre puede apagar la placa de inducción con el control de ON/OFF ① en caso de emergencia, pero debe desbloquear la placa primero en la siguiente operación.

Protección contra el sobrecalentamiento

Un sensor de temperatura puede controlar la temperatura dentro de la placa de inducción. Cuando se monitorea una temperatura excesiva, la placa de inducción dejará de funcionar automáticamente.

3.3.6 Temporizador

Puede utilizar el temporizador de dos formas diferentes:

- Puede usarlo como un minutero. En este caso, no apagará ninguna zona de cocción cuando se acabe el tiempo establecido.
- Puede configurarlo para que apague una o más zonas de cocción una vez transcurrido el tiempo establecido.
- Puede configurar el temporizador hasta 99 minutos.

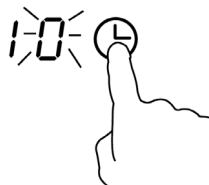
a) Utilizar el temporizador como minuterero

Si no selecciona ninguna zona de cocción

1. Asegúrese de que la placa de inducción esté encendida.

Nota: puede utilizar el minuterero incluso si no está seleccionando ninguna zona de cocción.

2. Toque el control del temporizador, se mostrará "10" en la pantalla del temporizador y "0" parpadeará.



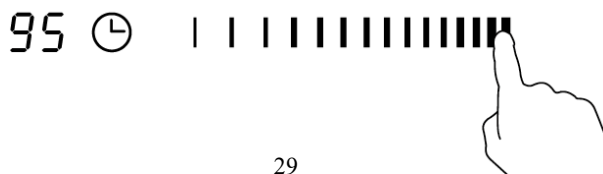
3. Establezca la hora tocando el control deslizante. (por ejemplo, 5)



4. Toque el control del temporizador de nuevo, el "1" parpadeará.



5. Configure el tiempo tocando el control deslizante (por ejemplo, 9), ahora el temporizador que configuró es de 95 minutos.



6. Cuando se establezca el tiempo, comenzará la cuenta regresiva inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante.

7. El zumbador sonará durante 30 segundos y el indicador del temporizador muestra "- -" cuando finaliza el tiempo ajustado.



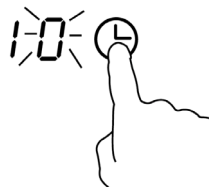
b) Configurar el temporizador para apagar una o más zonas de cocción

Si el temporizador está ajustado para una zona:

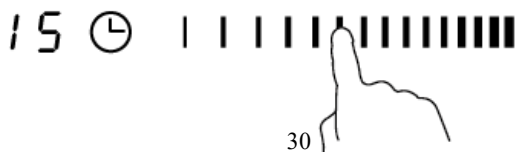
1. Tocando el control de selección de zona de calefacción para el que desea configurar el temporizador.



2. Toque el control del temporizador, el "10" se mostrará en la pantalla del temporizador y "0" parpadeará.



3. Establezca la hora tocando el control deslizante. (por ejemplo, 5)



4. Toque el control del temporizador de nuevo, el "1" parpadeará.



5. configure el tiempo tocando el control deslizante (por ejemplo, 9), ahora el temporizador que configuró es de 95 minutos.



5. Cuando se establezca el tiempo, comenzará la cuenta regresiva inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante.

NOTA: El punto rojo junto al indicador de nivel de Energía se iluminará indicando que la zona está seleccionada.



6. Cuando expira el temporizador de cocción, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente.



Otras zonas de cocción seguirán funcionando si se encienden previamente.


Si el temporizador está configurado en más de una zona:

1. Cuando configura el tiempo para varias zonas de cocción simultáneamente,

los puntos decimales de las zonas de cocción correspondientes están encendidos.

La pantalla de minutos muestra el min. Temporizador. El punto de la zona correspondiente parpadea.

3.  (Ajustado a 15 minutos)

6.  (Ajustado a 45 minutos)

15  | | | | | | |

2. Una vez que expire el temporizador de cuenta atrás, la zona correspondiente se apagará. Luego mostrará el nuevo min. el temporizador y el punto de la zona correspondiente parpadearán.

4 

6. 

30  | | | | | | |

• Toque el control de selección de la zona de calefacción, el temporizador correspondiente se mostrará en el indicador del temporizador.

Cancelar el temporizador

1. Tocando el control de selección de la zona de calefacción que desea cancelar el temporizador.



- Al tocar el control del temporizador, el indicador parpadea



- Toque el control deslizante para configurar el temporizador en "00", el temporizador se cancelará.

3.3.7 Funcionamiento predeterminado

El autoapagado de seguridad es una función de protección y seguridad de la cocina de inducción. Apaga automáticamente la cocina si se olvida de apagarla durante una cocción. En la siguiente tabla se muestran los tiempos de funcionamiento predeterminados para los diferentes niveles de potencia:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporizador de trabajo predeterminado (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Cuando se retira la olla o sartén, la bobina de inducción dejará de funcionar inmediatamente y se apagará al cabo de 2 minutos.



Las personas que utilicen marcapasos deben consultar a su médico antes de utilizar este aparato.

4 Consejos y guías para cocinar



Tenga cuidado al freír, ya que el aceite o la grasa se calentarán rápidamente, sobre todo si utiliza la función de "máxima potencia". A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa pueden inflamarse, lo que representará un serio riesgo de incendio.

4.1 Consejos para cocinar

- Cuando la comida empiece a hervir, reduzca la temperatura de esa zona.
- Si utiliza una tapa, retendrá mejor el calor y reducirá los tiempos de cocción y ahorrará energía.
- Minimice la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.
- Empiece a cocinar con una temperatura alta y redúzcala cuando la comida adquiera una temperatura homogénea.

4.1.1 Hervir a fuego lento y cocer arroz

- La cocción "hirviendo" a fuego lento se produce por debajo del punto de ebullición, a aproximadamente 85° C, cuando las burbujas empiezan a subir ocasionalmente hacia la superficie del líquido de cocción. Este método es la clave para conseguir deliciosas sopas y tiernos guisados, ya que los sabores se desarrollan sin recocer la comida. También debería cocer salsas con huevo o espesadas con harina por debajo del punto de ebullición.
- Algunas tareas, como cocinar arroz con el método de absorción, puede requerir una temperatura mayor que la mínima para garantizar que la comida se cocine adecuadamente en el tiempo recomendado.

4.1.2 Dorar bistecs

Para preparar unos jugosos y sabrosos bistecs:

1. Saque la carne de la nevera unos 20 minutos antes de cocerla.
2. Caliente una sartén de base gruesa.
3. Empape con un pincel ambas caras del bistec con aceite. Ponga un poco de aceite en la sartén caliente y a continuación ponga la carne en la sartén.
4. Gire el bistec sólo una vez durante la cocción. El tiempo de cocción exacto dependerá del grosor del bistec y del punto de cocción deseado. El tiempo puede ir de 2 a 8 minutos para cada cara. Presione el bistec para comprobar el grado de cocción: como más firme esté, más hecho estará.
5. Deje reposar el bistec en un plato caliente unos pocos minutos para que esté bien tierno en el momento de servirlo.

4.1.3 Salteado en wok

1. Escoja un wok con base plana compatible con la inducción o una sartén grande.
2. Tenga todos los ingredientes y los utensilios preparados. El salteado debería realizarse rápidamente. Para cocer mucha comida, no la cueza toda a la vez sino en pequeñas cantidades.
3. Caliente previamente el wok o sartén y añada un par de cucharadas de aceite.
4. Cueza primero la carne; retírela y manténgala caliente.
5. A continuación saltee las verduras. Cuando estén calientes pero todavía crujientes, reduzca la temperatura de esa zona de cocción, vuelva a colocar la carne en el wok o sartén, y añádale la salsa deseada.
6. Remueva suavemente los ingredientes para conseguir una temperatura homogénea.
7. Servir inmediatamente.

4.2 Detección de artículos pequeños

Cuando se deja sobre la encimera una olla de tamaño inadecuado o no magnética (p. Ej., Aluminio), o algún otro objeto pequeño (p. Ej., Cuchillo, tenedor, llave), la encimera pasa automáticamente al modo de espera en 1 minuto. El ventilador seguirá cocinando en la placa de inducción durante 1 minuto más.

5 Ajustes de potencia

Los siguientes niveles de temperatura deben considerarse sólo a modo de recomendación. El nivel exacto dependerá de varios factores, como por ejemplo el tipo de olla o sartén, la cantidad de comida que esté preparando, etc. Experimente con la cocina de inducción para determinar los niveles de temperatura más adecuados a sus preferencias.

Nivel de temperatura	Aplicaciones
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • Calentar pequeñas cantidades de comida. • Fundir chocolate, mantequilla o alimentos que pudieran quemarse rápidamente. • Hervir a fuego lento. • Calentar comida lentamente.
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • Recalentar comida. • Hervir. • Cocer arroz.
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • Preparar crepes.
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • Salteados. • Cocer pasta.
9/P	<ul style="list-style-type: none"> • Salteado en wok. • Braseado. • Llevar sopas a ebullición. • Hervir agua.

6 Limpieza y mantenimiento

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
Suciedad diaria en la vitrocerámica (huellas dactilares, marcas, manchas de comida o	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apague la cocina con el mando de apagado (OFF). 2. Aplique un limpiador para vitrocerámicas mientras todavía esté ligeramente caliente 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuando la cocina esté apagada, el indicador no mostrará el símbolo de "superficie caliente", pero la zona de cocción todavía podría estarlo! Vaya con mucho cuidado. • Los estropajos de metal, algunos

<p>salpicaduras que no sean de productos dulces fundidos).</p>	<p>(ino quemando!).</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Aclarar y a continuación secar con un trapo limpio o papel de cocina. 4. Vuelva a encender la cocina con el mando de encendido (ON). 	<p>de nylon y los productos de limpieza fuertes o abrasivos pueden rallar la vitrocerámica. Lea siempre sus etiquetas para ver si son adecuados.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nunca deje restos de limpiador en la vitrocerámica, ya que podría dejar manchas en ella.
<p>Vertidos durante ebullición, alimentos y productos dulces fundidos en la vitrocerámica.</p>	<p>Retírelos inmediatamente con una espátula o un rascador adecuados para vitrocerámica, pero teniendo cuidado con la superficie caliente:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Apague y desenchufe la cocina. 2. Coloque la espátula o rascador en un ángulo de 30° y retire el vertido hacia una zona fría de la superficie de la vitrocerámica. 3. Recójalo con un trapo limpio o papel de cocina. 4. Siga los pasos de 2 a 4 del caso anterior ("Suciedad diaria en la vitrocerámica"). 	<ul style="list-style-type: none"> • Limpie las manchas de alimentos y azúcares fundidos tan pronto como pueda. Si se dejan enfriar en la vitrocerámica, después pueden ser muy difíciles de limpiar o incluso pueden dañar permanentemente la superficie de la vitrocerámica. • Riesgo de cortes: tenga cuidado cuando se retira la protección de un rascador, ya que su cuchilla es altamente cortante. Utilizarlo con extrema prudencia y posteriormente guardarlo de forma segura y fuera del alcance de los niños.

<p>Manchas y salpicaduras en los controles táctiles</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apague la cocina con el mando de apagado (OFF). 2. Moje la mancha. 3. Limpie el área de los controles táctiles con una esponja o trapo limpio y mojado. 4. Seque completamente el área con papel de cocina. 5. Vuelva a encender la cocina con el mando de encendido (ON). 	<ul style="list-style-type: none"> • Puede que la cocina emita un pitido, se apague sola y que los controles táctiles no funcionen mientras estén mojados con líquido. Asegúrese de secar bien el área de los controles táctiles antes de volver a encender la cocina.
---	---	---

7 Consejos y sugerencias

Problema	Posibles causas	Qué hacer
<p>La cocina de inducción no se enciende.</p>	<p>No llega corriente eléctrica.</p>	<p>Asegúrese de que la cocina esté enchufada a la corriente y que esté encendida.</p> <p>Compruebe que no haya un apagón en su casa o en su barrio.</p> <p>Si lo ha comprobado todo y el problema persiste, consulte a un técnico cualificado.</p>

Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquee los controles. Consulte las instrucciones del apartado "Uso de la cocina de inducción".
Los controles táctiles funcionan con dificultad.	Puede que estén mojados con una fina capa de agua, o puede que esté utilizando la punta de los dedos para tocar los controles.	Asegúrese de que el área de los controles táctiles esté seca, y de utilizar la yema de los dedos para tocarlos.
Aparecen ralladuras en la vitrocerámica.	Uso de ollas o sartenes con la base irregular. Uso de estropajos o productos de limpieza inadecuados o abrasivos.	Utilice ollas y sartenes con la base totalmente plana y lisa. Consulte el apartado "Escoger las ollas y sartenes correctas". Consulte el apartado "Cuidado y limpieza".
Algunas ollas o sartenes hacen ruido como crujidos o chasquidos.	Puede ser debido a la fabricación de la olla o sartén (capas de diferentes metales que vibran de forma diferente).	Es normal en las ollas o sartenes y no es señal de ningún defecto.
La cocina de inducción emite un leve zumbido cuando se utiliza a alta potencia.	Ello es debido a la tecnología de inducción.	Es normal, pero el ruido debería disminuir o desaparecer completamente cuando afloje la temperatura de cocción.
La cocina de inducción emite un ruido de ventilador.	La cocina de inducción dispone de un pequeño ventilador para impedir que se sobrecaliente la circuitería electrónica. Este ventilador puede continuar funcionando incluso cuando haya apagado la cocina.	Es normal y no requiere ninguna acción. No desenchufe la cocina de la toma de corriente mientras el ventilador esté funcionando.

<p>Las ollas o sartenes no se calientan y aparece una indicación en el indicador.</p>	<p>La cocina de inducción no puede detectarlas porque no son adecuadas para inducción.</p> <p>La cocina de inducción no puede detectarlas porque son demasiado pequeñas para la zona de cocción o no están correctamente centradas en la zona.</p>	<p>Utilice ollas o sartenes adecuadas para inducción. Consulte el apartado "Escoger las ollas y sartenes correctas".</p> <p>Centre la olla o sartén y asegúrese de que su base encaje con el área de cocción.</p>
---	--	---

8 Visualización e inspección de fallos

Si surge una anomalía, la placa de inducción entrará en el estado de protección automáticamente y mostrará los códigos de protección correspondientes:

Problema	Posibles causas	Qué hacer
F3-F8	Fallo del sensor de temperatura	Póngase en contacto con el proveedor.
F9-FE	Sensor de temperatura del fallo del IGBT.	Póngase en contacto con el proveedor.
E1/E2	Voltaje de suministro anormal	Inspeccione si la fuente de alimentación es normal. Encienda después de que la fuente de alimentación sea normal.
E3/E4	Temperatura anormal	Inspeccione la olla.
E5/E6	Mala radiación de calor de la placa de inducción	Reinicie después de que la placa de inducción se enfríe.

Lo descrito anteriormente son fallos comunes.

No desmonte la unidad usted mismo para evitar peligros y daños a la placa de inducción.

9. Instalación

9.1 Selección del equipo de instalación

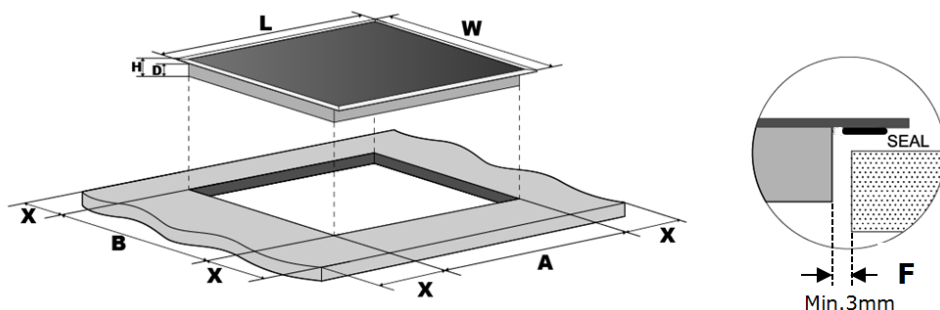
Recorte la superficie de trabajo de acuerdo con los tamaños que se muestran en el dibujo.

Para la instalación y el uso, se debe conservar un espacio mínimo de 5 cm alrededor del orificio.

Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo sea de al menos 30 mm. Seleccione un material de superficie de trabajo aislado y resistente al calor (no se debe utilizar madera ni material fibroso o higroscópico similar como material de superficie de trabajo a menos que estén impregnados) para evitar descargas eléctricas y una mayor deformación causada por la radiación térmica de la placa calefactora. Como se muestra abajo:



Nota: La distancia de seguridad entre los lados de la placa y las superficies internas de la encimera debe ser de al menos 3 mm.

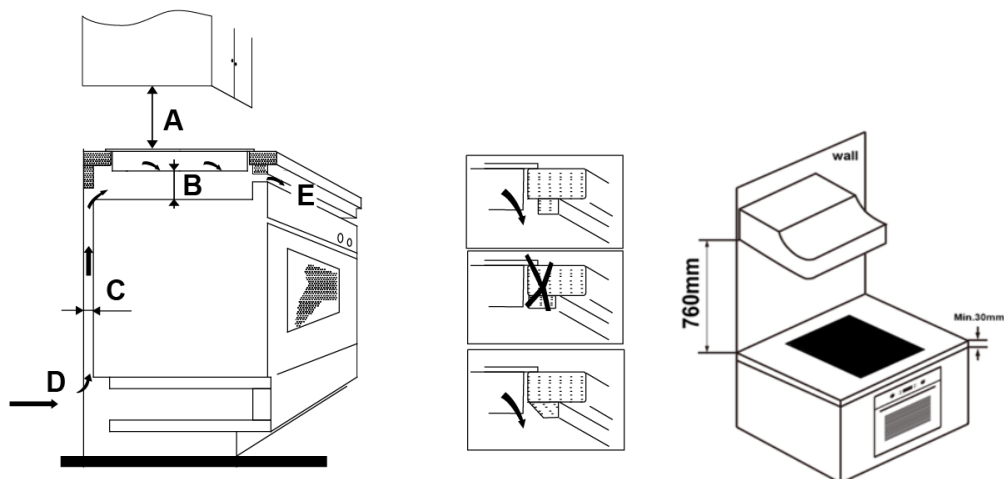


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
900	520	60	56	870+4	490+4	50 mini	3mini

En cualquier caso, asegúrese de que la placa de inducción esté bien ventilada y que la entrada y salida de aire no estén bloqueadas. Asegúrese de que la placa de cocción de inducción esté en buen estado de funcionamiento. Como se muestra abajo



Nota: La distancia de seguridad entre la placa de cocción y el armario sobre la placa de cocción debe ser de al menos 760 mm..

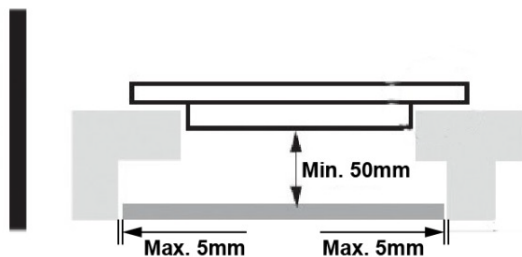


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Air intake	Air exit 5mm

ADVERTENCIA: Asegurar una ventilación adecuada

Asegúrese de que la placa de cocción de inducción esté bien ventilada y que la entrada y salida de aire no estén bloqueadas. Para evitar un contacto accidental con el

sobrecalentamiento de la base de la encimera, o recibir una descarga eléctrica inesperada durante el trabajo, es necesario colocar un inserto de madera, fijado con tornillos, a una distancia mínima de 50 mm de la parte inferior de la encimera. Siga los requisitos a continuación.



Hay orificios de ventilación alrededor del exterior de la placa. DEBE asegurarse de que la encimera no bloquee estos orificios cuando coloque la encimera en su sitio.



- Tenga en cuenta que el pegamento que une el plástico o material de madera al mueble, debe resistir una temperatura no inferior a 150 °C, para evitar el despegue de los paneles.
- Por lo tanto, la pared trasera, las superficies adyacentes y circundantes deben poder soportar una temperatura de 90 °C.

9.2 Antes de instalar la placa, asegúrese de que

- La superficie de trabajo es cuadrada y nivelada, y ningún miembro estructural interfiere con los requisitos de espacio.
- La superficie de trabajo está hecha de un material aislante y resistente al calor.
- Si la placa se instala sobre un horno, el horno tiene un ventilador de refrigeración incorporado.
- La instalación cumplirá con todos los requisitos de espacio libre y las normas y regulaciones aplicables.
- Un interruptor de aislamiento adecuado que proporciona una desconexión total de la fuente de alimentación principal está incorporado en el cableado permanente, montado y posicionado para cumplir con las reglas y regulaciones de cableado locales.
- El interruptor de aislamiento debe ser de un tipo aprobado y proporcionar una separación de contacto de espacio de aire de 3 mm en todos los polos (o en todos los conductores [de fase] activos si las reglas de cableado locales permiten esta variación de los requisitos).
- El interruptor de aislamiento será fácilmente accesible para el cliente con la placa de cocción instalada.
- Consulte a las autoridades locales de construcción y los estatutos si tiene dudas sobre la instalación.
- Utiliza acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (como baldosas de cerámica) para las superficies de las paredes que rodean la placa.

9.3 Después de instalar la placa, asegúrese de que

- No se puede acceder al cable de alimentación a través de las puertas de los armarios o los cajones.

- Hay un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior de los gabinetes hasta la base de la placa.
- Si la placa se instala sobre un cajón o un armario, se instala una barrera de protección térmica debajo de la base de la placa.
- El cliente puede acceder fácilmente al interruptor de aislamiento.

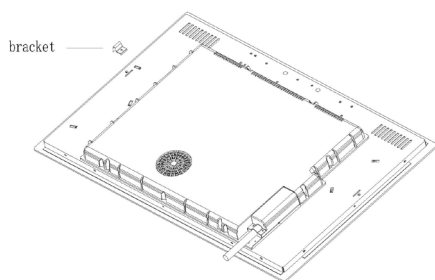
9.4 Antes de ubicar los soportes de fijación

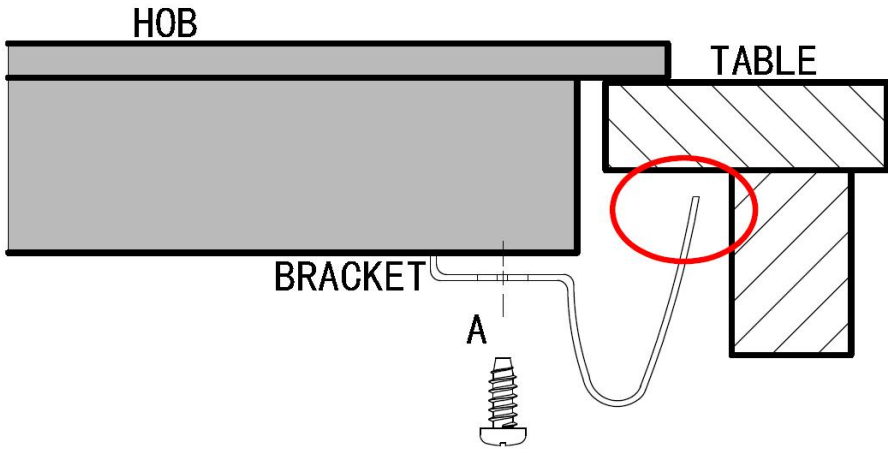
La unidad debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (utilice el embalaje). No aplique fuerza sobre los controles que sobresalen de la encimera.

9.5 Ajustar los soportes de fijación

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

Ajuste la posición del soporte para adaptarse a los diferentes grosores de la mesa.





Bajo ninguna circunstancia, los soportes no pueden tocar las superficies internas de la encimera después de la instalación (ver imagen).

9.6 Precaución

1. La placa de inducción debe ser instalada por personal o técnicos cualificados. Contamos con profesionales a tu servicio. Nunca realice la operación usted mismo.
2. La placa no se instalará directamente sobre un lavavajillas, frigorífico, congelador, lavadora o secadora, ya que la humedad puede dañar los componentes electrónicos de la placa.
3. La placa calefactora de inducción se instalará de manera que pueda garantizarse una mejor radiación de calor para mejorar su fiabilidad.
4. La pared y la zona de calentamiento inducido por encima de la superficie de la mesa deben resistir el calor.

5. Para evitar cualquier daño, la capa sándwich y el adhesivo deben ser resistentes al calor.

6. No se debe utilizar un limpiador a vapor.

9.7 Conexión de la placa a la red eléctrica



Esta placa debe ser conectada a la red eléctrica únicamente por una persona debidamente cualificada.

Antes de conectar la placa a la red eléctrica, comprobar que:

1. El sistema de cableado doméstico es adecuado para la potencia consumida por la placa.
2. la tensión corresponde al valor indicado en la placa de características
3. las secciones del cable de la fuente de alimentación pueden soportar la carga especificada en la placa de características.

Para conectar la placa a la red eléctrica, no utilice adaptadores, reductores ni derivaciones.

dispositivos, ya que pueden provocar sobrecalentamiento e incendio.



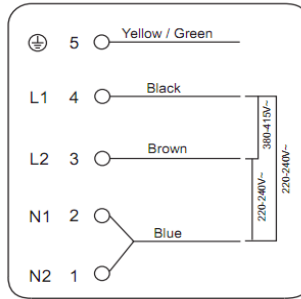
El cable de alimentación no debe tocar ninguna pieza caliente y debe colocarse de manera que su

la temperatura no superará los 75 ° C en ningún momento.

Consulte con un electricista si el sistema de cableado doméstico es adecuado sin modificaciones.

Cualquier modificación debe ser realizada únicamente por un electricista calificado.

La fuente de alimentación debe conectarse de acuerdo con la norma correspondiente, o un interruptor de circuito unipolar. El método de conexión se muestra a continuación.



- Si el cable está dañado o debe ser reemplazado, la operación debe ser realizada por el agente posventa con herramientas especiales para evitar accidentes.
- Si el aparato se conecta directamente a la red, se debe instalar un interruptor automático omnipolar con una apertura mínima de 3 mm entre contactos.
- El instalador debe asegurarse de que se ha realizado la conexión eléctrica correcta y que cumple con las normas de seguridad.
- El cable no debe doblarse ni comprimirse.
- El cable debe ser revisado regularmente y reemplazado únicamente por técnicos autorizados.



La superficie inferior y el cable de alimentación de la placa no son accesibles después de la instalación.



ELIMINACIÓN: No deseche este producto como residuo municipal sin clasificar. Es necesaria la recogida de dichos residuos por separado para un tratamiento especial.

Este aparato está etiquetado de acuerdo con la directiva europea 2012/19 / EU para Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (WEEE). Si se asegura de que este aparato se desecha correctamente, ayudará a prevenir cualquier posible daño al medio ambiente y a la salud humana, que de otro modo podría producirse si se desechara en el Sentido Contrario.

El símbolo en el producto indica que no se puede tratar como basura doméstica normal. Debe llevarse a un punto de recogida para el reciclaje de productos eléctricos y electrónicos.

Este aparato requiere una eliminación de residuos especializada. Para obtener más información sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento, el servicio de eliminación de residuos domésticos o la tienda donde lo compró.

Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, comuníquese con la oficina local de su ciudad, el servicio de eliminación de desechos domésticos o la tienda donde compró el producto.



PROCEDIMIENTO EN CASO DE AVERÍA DE UN PRODUCTO INFINITON

Estimados clientes, para solicitar la asistencia técnica o reparación de su producto Infiniton, disponen de nuestra página web, funcionando las 24 horas al día y 7 días a la semana:



Alternativamente, si lo desean, pueden solicitar la asistencia técnica vía correo electrónico:

info@infiniton.es

rma@infiniton.es

Para agilizar todos los trámites, **siempre se deben de indicar los siguientes datos:**

- Nombre y apellidos
- Teléfono 1
- Teléfono 2
- Dirección completa
- Código postal
- Población
- Marca
- Modelo del producto
- Número de serie
- Avería que presenta el producto

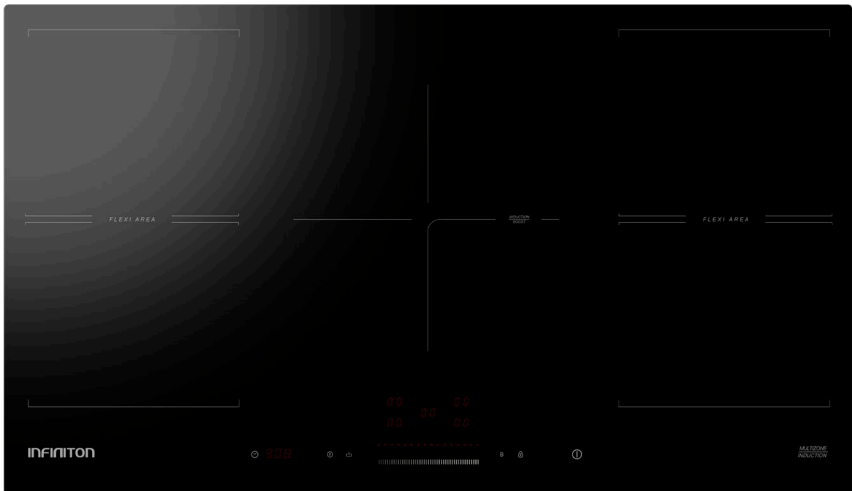
Si lo desean, pueden solicitar la asistencia técnica a través del número 958 087 169, **disponible únicamente para los productos de gama blanca** (a excepto microondas de libre instalación).

INFINITON

Ceramic Hob

Instruction Manual / Installation Manual

MODEL:
IND-594B: 8445639000748



1. Foreword	4
1.1 Safety Warnings	4
1.2 Installation	4
1.2.1 Electrical Shock Hazard	4
1.2.2 Cut Hazard	5
1.2.3 Important safety instructions	5
1.3 Operation and maintenance	10
1.3.1 Electrical Shock Hazard	10
1.3.2 Health Hazard	10
1.3.3 Hot Surface Hazard	11
1.3.4 Cut Hazard	11
2. Product Introduction	12
2.1 Top View	12
2.2 Control Panel	13
2.3 Working Theory	13
2.4 Before using your New Induction Hob	14
2.5 Technical Specification	14
3. Operation of Product	15
3.1 Touch Controls	15
3.2 Choosing the right Cookware	15
3.3 How to use	17
3.3.1 Start cooking	17
3.3.2 Finish cooking	18
3.3.3 Using the Boost function	19
3.3.4 FLEXI AREA	20
3.3.5 Locking the Controls	22
3.3.6 Timer control	22
3.3.7 Default working times	27
4 Cooking Guidelines	27

4.1 Cooking Tips	28
4.1.1 Simmering, cooking rice.....	28
4.1.2 Searing steak.....	28
4.1.3 For stir-frying.....	29
4.2 Detection of Small Articles.....	29
5 Heat Settings.....	29
6 Care and Cleaning	30
7 Hints and Tips.....	32
8 Failure Display and Inspection.....	34
9. Installation.....	35
9.1 Selection of installation equipment	35
9.2 Before installing the hob, make sure that	38
9.3 After installing the hob, make sure that.....	38
9.4 Before locating the fixing brackets.....	39
9.5 Adjusting the bracket position.....	39
9.6 Cautions.....	40
9.7 Connecting the hob to the mains power supply.....	41

1. Foreword

1.1 Safety Warnings

Your safety is important to us. Please read this information before using your cooktop.

1.2 Installation

1.2.1 Electrical Shock Hazard

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

1.2.2 Cut Hazard

- Take care - panel edges are sharp.

- Failure to use caution could result in injury or cuts.

1.2.3 Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- **Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.**
- Never use your appliance as a work or storage

surface.

- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to

instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.

- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type

environments.

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

- 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 shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

- **Warning:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts
 - A steam cleaner is not to be used.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

1.3 Operation and maintenance

1.3.1 Electrical Shock Hazard

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

1.3.2 Health Hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.
- However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.
- Failure to follow this advice may result in death.

1.3.3 Hot Surface Hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

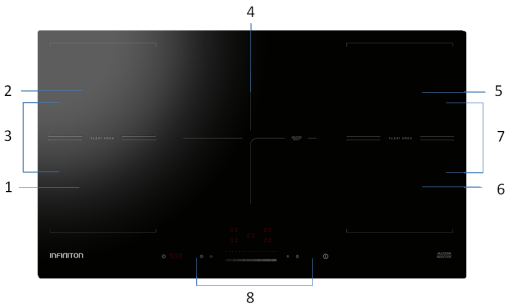
1.3.4 Cut Hazard

- The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

Congratulations on the purchase of your new Induction Hob. We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it. For installation, please read the installation section. Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

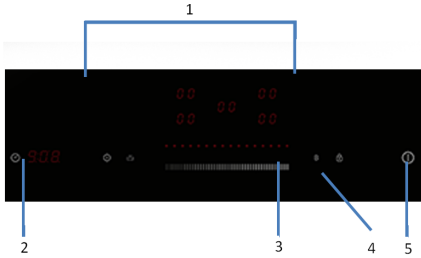
2. Product Introduction

2.1 Top View



- | |
|---------------------------|
| 1. max. 18000/2300 W zone |
| 2. max. 1800/2300 W zone |
| 3. max. 3000/3600 W zone |
| 4. max. 2200/3000 W zone |
| 5. max. 1800/2300 W zone |
| 6. max. 1800/2300 W zone |
| 7. max. 3000/3600 W zone |
| 8. Control panel |

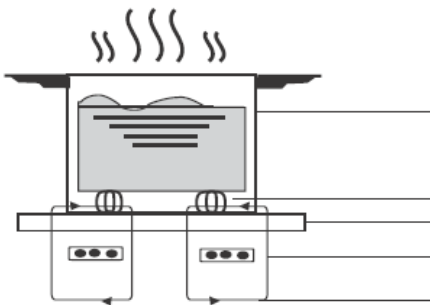
2.2 Control Panel



1. Heating zone selection controls
2. Timer control
3. Boost control
4. keylock control
5. ON/OFF control

2.3 Working Theory

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.



iron pot

magnetic circuit
ceramic glass plate
induction coil
induced currents

2.4 Before using your New Induction Hob

- Read this guide, taking special note of the 'Safety Warnings' section.
- Remove any protective film that may still be on your Induction hob.

2.5 Technical Specification

Cooking Hob	IND-594B
Cooking Zones	5 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50/60Hz
Installed Electric Power	9400W
Product Size D×W×H(mm)	900X520X60
Building-in Dimensions A×B (mm)	874X494

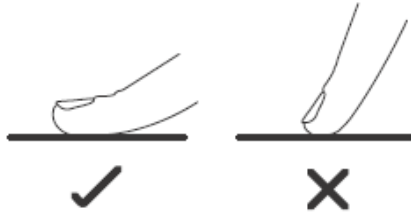
Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

3. Operation of Product

3.1 Touch Controls


- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the

controls difficult to operate.



3.2 Choosing the right Cookware



- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- 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 check.
 2. Follow the steps under 'To start cooking'.
 3. If  does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.

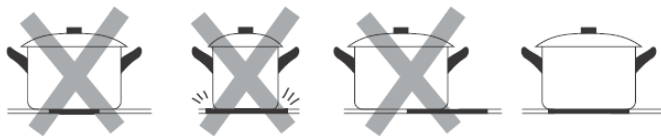


Do not use cookware with jagged edges or a curved base.

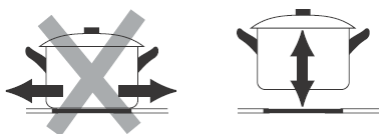


Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Pot less than 140 mm could be undetected by the hob. Always centre

your pan on the cooking zone.




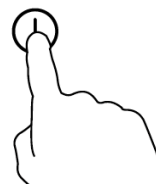
Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.



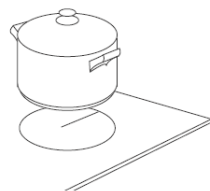
3.3 How to use

3.3.1 Start cooking

1. Touch the ON/OFF  control for a while.
After power on, the buzzer beeps once, all displays show " - " or " - - ", indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.



2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
 - Make sure the bottom of the pan and the surface Of the cooking zone are clean and dry.

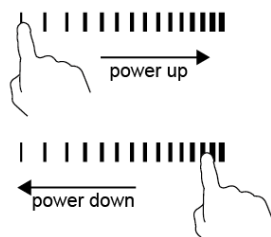


3. Touching the heating zone selection control , and a indicator next to the key will flash



4. Adjust heat setting by touching the slider control.

- If you don't choose a heat setting within 1 minute, the Induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
- You can modify the heat setting at any time during cooking.



If the display flashes $\geq \sqcup \leq$ alternately with the heat setting

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

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone. The display will automatically turn off after 2 minutes if no suitable pan is placed on it.

3.3.2 Finish cooking

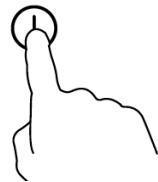
1. Touching the heating zone selection control that you wish to switch off



2. Turn the cooking zone off by touching the slider to " | ". Make sure the display shows "0"



3. Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.



4. Beware of hot surfaces

H will show which cooking zone is hot to 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 further pans, use the hotplate that is still hot.



3.3.3 Using the Boost function

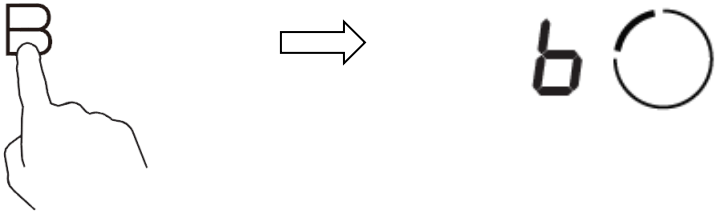
Activated the boost function

1. Touching the heating zone selection control

60

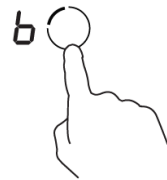


2. Touching the boost control "B", the zone indicator show "b" and the power reach Max.

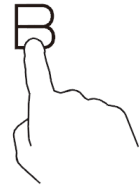


Cancel the Boost function

1. Touching the heating zone selection control that you wish to cancel the boost function



2. Touching the "Boost" control B to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to its original setting.



- The function can work in any cooking zone
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- If the original heat setting equals 0, it will return to 9 after 5 minutes.

3.3.4 FLEXIBLE AREA

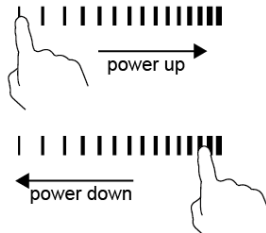
- This area can be used as a single zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.
- Free area is made of two independent inductors that can be controlled separately.

As big zone

1. To activate the free area as a single big zone, simply press the dedicated key.



2. Adjust heat setting by touching the slider control.



3. As a big zone, we suggest the used as the follow:

Cookware: 250mm or 280mm diameter cookware (Square or Oval cookware are acceptable)



We don't recommend other operations except for above mentioned three operations because it might effect the heating of appliance

As two independent zones

To use the flexible area as two different zones, you can have two choices of heating.

(b) Put a pan on the right up side or the right down side of the flexible zone.



(b)Put two pans on both sides of the flexible zone.



Notice: Make sure the pan is bigger than 12cm.


3.3.5 Locking the Controls

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.



To lock the controls

Touch the keylock  control. The timer indicator will show "Lo".

To unlock the controls

1. Make sure the Induction hob is turned on.
2. Touch and hold the keylock control  for a while.
3. You can now start using your Induction hob.



When the hob is in the lock mode, all the controls are disabled except the ON/OFF , you can always turn the induction hob off with the ON/OFF  control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation

Over-Temperature Protection

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the Induction hob. When an excessive temperature is monitored, the Induction hob will stop operation automatically.

3.3.6 Timer control

You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, it will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.

- You can set the timer up to 99 minutes.

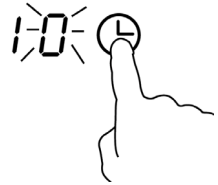
c) Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

3. Make sure the cooktop is turned on.

Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.

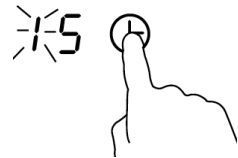
Touch timer control , the "10" will show in the timer display. and the "0" flashes.



3. Set the time by touching the slider control. (e.g. 5)



4. Touch timer control again, the "1" will flash.



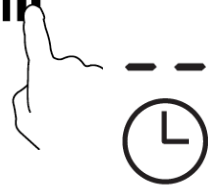
5. Set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 95 minutes.



6. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time



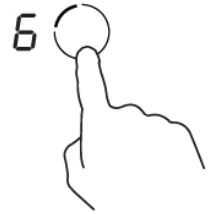
7. Buzzer will be
shows "- - "



d) Setting the timer to turn one or more cooking zones off

If the timer is set on one zone:

1. Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.



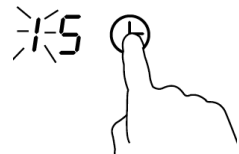
2. Touch timer control, the "10" will show in the timer display. and the "0" flashes.



3. Set the time by touching the slider control. (e.g. 5)



4. Touch timer control again, the 1 will flash.



5. set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 95 minutes.



5. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time

NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.



6. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically.



Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

If the timer is set on more than one zone:

2. When you set the time for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on. The minute display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone flashes.



(set to 15 minutes)



(set to 45 minutes)



2. Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash.



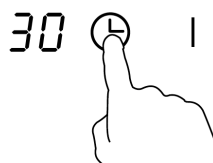
- Touch the heating zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.

Cancelled the timer

1. Touching the heating zone selection control that you want to cancel the timer



2. Touching the timer control, the indicator flash



3. Touch the slider control to set the timer to "00", the timer is cancelled

3.3.7 Default working times

Auto shut down is a safety protection function for your induction hob. It shut down automatically if ever you forget to turn off your cooking. The default working times for various power levels are shown in the below table: .

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
-------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Default working timer (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2
------------------------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---

When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 2 minutes.



People with a heart pace maker should consult with their doctor before using this unit.

4 Cooking Guidelines



Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using PowerBoost. At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

4.1 Cooking Tips

- When food comes to the boil, reduce the temperature setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

4.1.1 Simmering, cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85°C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flourthickened sauces below boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

4.1.2 Searing steak

To cook juicy flavoursome steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto 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. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more 'well done' it will be.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

4.1.3 For stir-frying

1. Choose an induction compatible flat-based wok 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 any meat first, put it aside and keep warm.
5. Stir-fry 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 make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

4.2 Detection of Small Articles

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically go on to standby in 1 minute. The fan will keep cooking down the induction hob for a further 1 minute.

5 Heat Settings

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the induction hob to find the settings that best suit you.

Heat setting	Suitability
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• delicate warming for small amounts of food• melting chocolate, butter, and foods that burn quickly• gentle simmering• slow warming
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• reheating• rapid simmering• cooking rice
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• pancakes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• sautéing• cooking pasta
9/P	<ul style="list-style-type: none">• stir-frying• searing• bringing soup to the boil• boiling water

6 Care and Cleaning

What?	How?	Important!
<p>Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
<p>Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass</p>	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.

Spillovers on the touch controls	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.
----------------------------------	--	--

7 Hints and Tips

Problem	Possible causes	What to do
The induction hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the induction hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your induction cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	<p>Rough-edged cookware.</p> <p>Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.</p>	<p>Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'.</p> <p>See 'Care and cleaning'.</p>
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.

The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'. Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

8 Failure Display and Inspection

If an abnormality comes up, the induction hob will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes:

Problem	Possible causes	What to do
F3-F8	Temperature sensor failure	Please contact the supplier.
F9-FE	Temperature sensor of the IGBT failure.	Please contact the supplier.
E1/E2	Abnormal supply voltage	Please inspect whether power

		supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E3/E4	Abnormal temperature	Please inspect the pot.
E5/E6	Bad induction hob heat radiation	Please restart after the induction hob cools down.

The above are the judgment and inspection of common failures.
Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

9. Installation

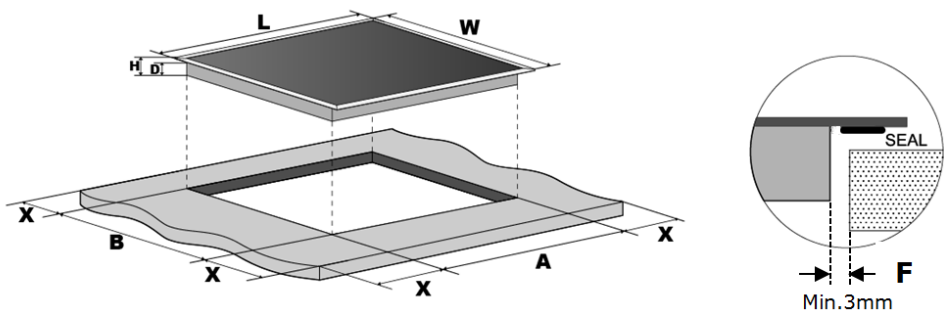
9.1 Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.
For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.

Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant and insulated work surface material (Wood and similar fibrous or hygroscopic material shall not be used as work surface material unless impregnated) to avoid the electrical shock and larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:



Note: The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3mm.

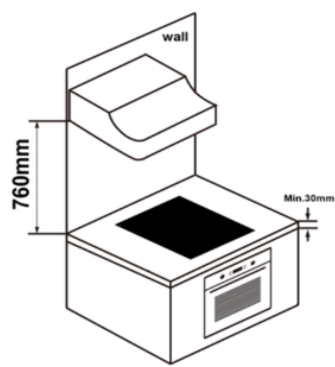
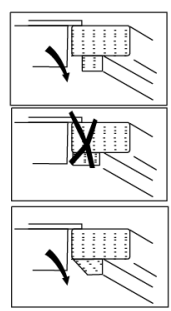
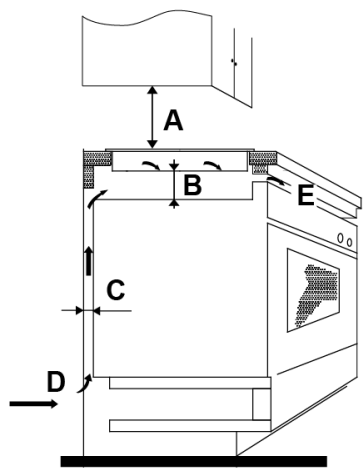


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
900	520	60	56	870+4	490+4	50 mini	3mini

Under any circumstances, make sure the Induction cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the induction cooker hob is in good work state. As shown below



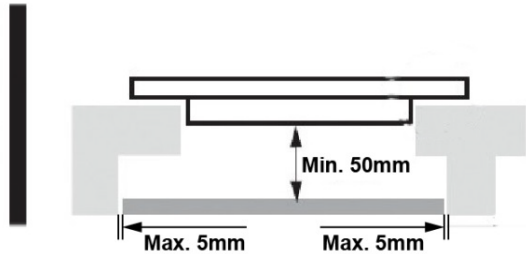
Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Air intake	Air exit 5mm

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

Make sure the induction cooker hob is well ventilated and that air inlet and outlet are not blocked. In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, or getting unexpected electric shock during working, it is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 50mm from the bottom of the hob. Follow the requirements below.



There are ventilation holes around outside of the hob. YOU MUST ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the hob into position.



-
- Be aware that the glue that join the plastic or wooden material to the furniture, has to resist to temperature not below 150°C, to avoid the unstuck of the paneling.
 - The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand an temperature of 90°C.
-

9.2 Before installing the hob, make sure that

- The work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.
- The work surface is made of a heat-resistant and insulated material.
- If the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan.
- The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.
- A suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.
- The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements).
- The isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed.
- You consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation.
- You use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

9.3 After installing the hob, make sure that

- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The isolating switch is easily accessible by the customer.

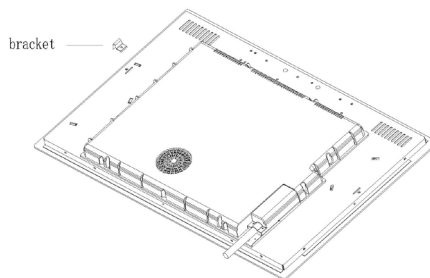
9.4 Before locating the fixing brackets

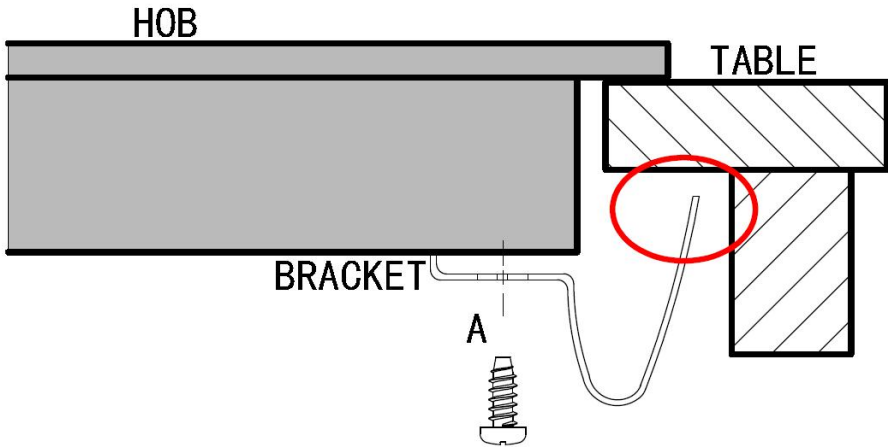
The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

9.5 Adjusting the bracket position

Fix the hob on the work surface by screw 2 brackets on the bottom of hob(see picture) after installation.

Adjust the bracket position to suit for different table top thickness.





Under any circumstances, the brackets cannot touch with the inner surfaces of the worktop after installation (see picture).

9.6 Cautions

1. The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics
3. The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be

- ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
 5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
 6. A steam cleaner is not to be used.

9.7 Connecting the hob to the mains power supply



This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person.

Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

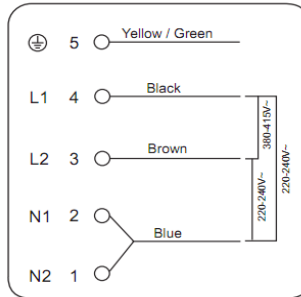
1. the domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
 2. the voltage corresponds to the value given in the rating plate
 3. the power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.
- To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.



Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown below.



- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out the by after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.



The bottom surface and the power cord of the hob are not accessible after installation.



DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.

This appliance is labeled in compliance with European directive 2012/19/EU for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.

The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.

This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

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

PROCEDURE IN CASE OF FAILURE OF AN INFINITON PRODUCT

Dear customers, to request technical assistance or repair of your Infiniton product, you have our website, operating 24 hours a day and 7 days a week:



Alternatively, if they wish, they can request technical assistance via email:

info@infiniton.es

rma@infiniton.es

To streamline all procedures, **the following information should always be indicated:**

- Name and surname
- Telephone 1
- Telephone 2
- Full address
- Postal Code
- Population
- Brand
- Product model
- Serial number
- Failure presented by the product

WORLD ELECTRONIC

If they wish, they can request technical assistance through the number 958 087 169, available only for white range products (except for free-standing microwaves).

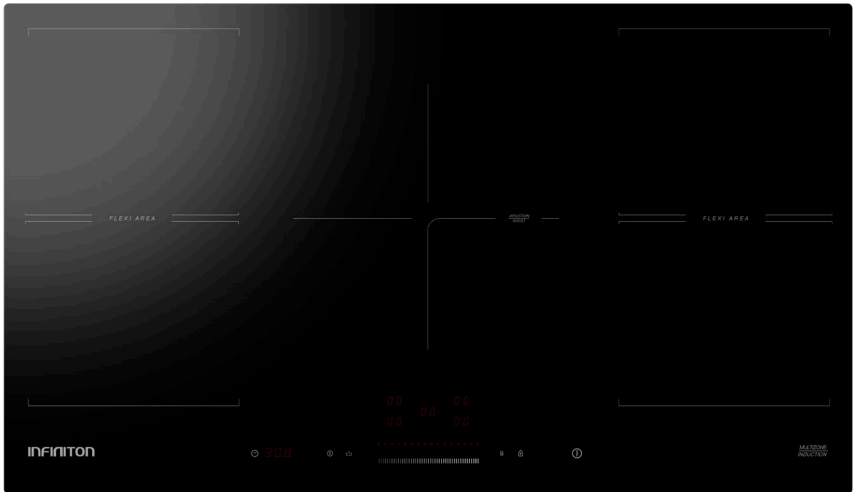
INFINITON

Placa de cerâmica

Manual de Instruções / Manual de Instalação

MODEL:

IND-594B: 8445639000748



1. Prefácio.....	4
1.1 Avisos de segurança.....	4
1.2 Instalação.....	4
1.2.1 Risco de choque elétrico.....	4
1.2.2 Perigo de Corte	5
1.2.3 Instruções importantes de segurança	5
1.3 Operação e manutenção	10
1.3.1 Risco de choque elétrico	10
1.3.2 Risco para a saúde	10
1.3.3 Risco de Superfície Quente	11
1.3.4 Perigo de Corte	11
2. Introdução do produto.....	12
2.1 Vista Superior	12
2.2 Painel de Controle.....	13
2.3 Teoria de Trabalho	13
2.4 Antes de usar sua nova placa de indução.....	14
2.5 Especificação Técnica	14
3. Operação do Produto	15
3.1 Controles de toque	15
3.2 Escolhendo a Panela Certa	15
3.3 Como usar.....	17
3.3.1 Comece a cozinhar	17
3.3.2 Terminar o cozimento.....	18
3.3.3 Usando a função Boost.....	19
3.3.4 ÁREA FLEXÍVEL	20
3.3.5 Travando os controles	22
3.3.6 Controle do temporizador.....	22
3.3.7 Tempos de trabalho padrão	27
4 Diretrizes de Cozinha	27
4.1 Dicas de culinária	28

4.1.1 Ferver, cozinhar o arroz	28
4.1.2 Bife grelhado	28
4.1.3 Para refogar	29
4.2 Detecção de Artigos Pequenos	29
5 Configurações de Calor	29
6 Cuidados e Limpeza	30
7 dicas e sugestões	32
8 Exibição de falha e inspeção	34
9. Instalação	35
9.1 Seleção do equipamento de instalação	35
9.2 Antes de instalar a placa, certifique-se de que	38
9.3 Depois de instalar a placa, certifique-se de que	38
9.4 Antes de localizar os suportes de fixação	39
9.5 Ajustando a posição do suporte	39
9.6 Cuidados	40
9.7 Ligar a placa à fonte de alimentação	41

1.1 Avisos de segurança

Sua segurança é importante para nós. Leia estas informações antes de usar seu cooktop.

1.2 Instalação

1.2.1 Risco de choque elétrico

- Desligue o aparelho da rede eléctrica antes de efectuar qualquer trabalho ou manutenção.
- A conexão a um bom sistema de fiação de aterramento é essencial e obrigatória.
- Alterações no sistema de fiação doméstico devem ser feitas apenas por um electricista qualificado.
- O não cumprimento deste conselho pode resultar em choque eléctrico ou morte.

1.2.2 Perigo de Corte

- Cuidado - as bordas do painel são afiadas.
- O não uso de cuidado pode resultar em ferimentos ou cortes.

1.2.3 Instruções importantes de segurança

- Leia estas instruções cuidadosamente antes de instalar ou usar este aparelho.
- Nenhum material ou produtos combustíveis devem ser colocados sobre este aparelho em nenhum momento.
- Disponibilize esta informação ao responsável pela instalação do aparelho, pois pode reduzir os seus custos de instalação.
- Para evitar perigos, este aparelho deve ser instalado de acordo com estas instruções de instalação.
- Este aparelho deve ser instalado e aterrado corretamente apenas por uma pessoa devidamente qualificada.
- Este aparelho deve ser conectado a um circuito que incorpora um interruptor de isolamento fornecendo desconexão total da fonte de alimentação.
- A falha em instalar o aparelho corretamente pode invalidar qualquer reclamação de garantia ou responsabilidade.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante o uso. Boilover causa fumaça e derramamentos de gordura que podem pegar fogo.
- Nunca use o seu aparelho como superfície de

trabalho ou armazenamento.

- Nunca deixe objetos ou utensílios sobre o aparelho.
- Não coloque ou deixe objetos magnetizáveis (por exemplo, cartões de crédito, cartões de memória) ou dispositivos eletrônicos (por exemplo, computadores, MP3 players) perto do aparelho, pois eles podem ser afetados pelo seu campo eletromagnético.
- Nunca use o seu aparelho para aquecer ou aquecer o ambiente.
- Após o uso, sempre desligue as zonas de cozinhar e o cooktop conforme descrito neste manual (ou seja, usando os controles de toque). Não confie no recurso de detecção de panelas para desligar as zonas de cozinhar ao remover as panelas.
- Não permita que crianças brinquem com o aparelho ou se sentem, fiquem em pé ou subam nele.
- Não guarde itens do interesse das crianças em armários acima do aparelho. Crianças subindo no fogão podem se ferir gravemente.
- Não deixe crianças sozinhas ou sem vigilância na área onde o aparelho está a ser utilizado.
- As crianças ou pessoas com deficiência que

limita a sua capacidade de utilização do aparelho devem ter uma pessoa responsável e competente para as instruir na utilização. O instrutor deve certificar-se de que pode usar o aparelho sem perigo para si ou para os arredores.

- Não repare ou substitua qualquer parte do aparelho, a menos que seja especificamente recomendado no manual. Todos os outros serviços de manutenção devem ser feitos por um técnico qualificado.
- Não use um limpador a vapor para limpar o cooktop.
- Não coloque ou deixe cair objetos pesados sobre o fogão.
- Não fique em cima do cooktop.
- Não use panelas com bordas irregulares nem arraste panelas pela superfície do vidro de indução, pois isso pode arranhar o vidro.
- Não use esfregões ou qualquer outro agente de limpeza abrasivo para limpar o cooktop, pois eles podem arranhar o vidro de indução.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, seu agente de serviço ou pessoa igualmente qualificada para evitar acidentes.

- Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e semelhantes, tais como: - áreas de cozinha para funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; - casas agrícolas; - por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais; - ambientes tipo cama e café da manhã.

- **AVISO:** O aparelho e as suas partes acessíveis ficam quentes durante a utilização.

Deve-se ter cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento.

Crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas, a menos que sejam supervisionadas continuamente.

- 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 conhecimento, caso tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho de forma segura e compreendam o perigos envolvidos.
- As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção do usuário não devem ser feitas por crianças sem supervisão.

- **AVISO:** Cozinhar sem supervisão com gordura ou óleo em um fogão pode ser perigoso e resultar em incêndio. **NUNCA** tente apagar um incêndio com água, mas desligue o aparelho e cubra a chama, por ex. com tampa ou manta anti-fogo.
- **ATENÇÃO:** perigo de incêndio: não guarde os alimentos nas superfícies de cozedura.
- **Aviso:** Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico, para superfícies de placa de vitrocerâmica ou material semelhante que protegem partes vivas
- Não deve ser usada uma máquina de limpeza a vapor.
- O aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.

1.3 Operação e manutenção

1.3.1 Risco de choque elétrico

- Não cozinhe em um fogão quebrado ou rachado. Se a superfície do cooktop quebrar ou rachar, desligue o aparelho imediatamente da rede elétrica (interruptor de parede) e

- entre em contato com um técnico qualificado.
- Desligue o cooktop na parede antes da limpeza ou manutenção.
 - O não cumprimento deste conselho pode resultar em choque elétrico ou morte.

1.3.2 Risco para a saúde

- Este aparelho está em conformidade com as normas de segurança eletromagnética.
- No entanto, pessoas com marca-passos cardíacos ou outros implantes elétricos (como bombas de insulina) devem consultar seu médico ou fabricante do implante antes de usar este aparelho para se certificar de que seus implantes não serão afetados pelo campo eletromagnético.
- O não cumprimento deste conselho pode resultar em morte.

1.3.3 Risco de Superfície Quente

- Durante o uso, as partes acessíveis deste aparelho ficarão quentes o suficiente para causar queimaduras.
- Não deixe seu corpo, roupas ou qualquer outro item que não seja uma panela adequada entrar em contato com o vidro de indução até que a superfície esteja fria.

- Objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície do fogão, pois podem ficar quentes
- Mantenha as crianças afastadas.
- As alças das panelas podem estar quentes ao toque. Verifique se as alças da panela não ficam penduradas em outras zonas de cozimento que estão ligadas. Mantenha as alças fora do alcance das crianças.
- O não cumprimento deste conselho pode resultar em queimaduras e escaldaduras.

1.3.4 Perigo de Corte

- A lâmina afiada de um raspador de cooktop fica exposta quando a tampa de segurança é retraída. Use com extremo cuidado e guarde sempre de forma segura e fora do alcance das crianças.
- O não uso de cuidado pode resultar em ferimentos ou cortes.

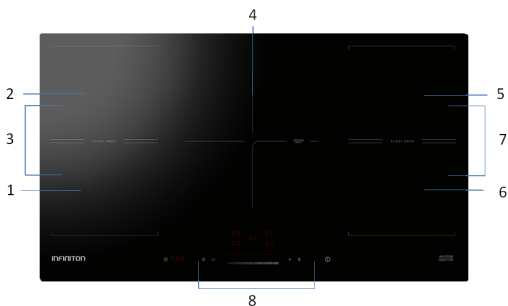
CONGRATULAÇÕES na compra de sua nova placa de indução. Recomendamos que você dedique algum tempo à leitura deste Manual de Instruções / Instalação para compreender totalmente como instalá-lo e operá-lo corretamente.

Para instalação, leia a seção de instalação.

Leia todas as instruções de segurança cuidadosamente antes de usar e guarde este Manual de Instruções / Instalação para referência futura.

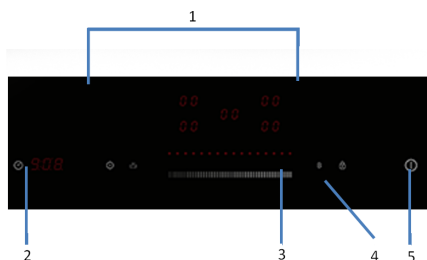
2. Introdução de Produto

2.1 Vista do topo



1. máx. Zona 18000/2300 W
2. máx. Zona 1800/2300 W
3. máx. Zona W 3000/3600
4. máx. Zona de 2200/3000 W
5. máx. Zona 1800/2300 W
6. máx. Zona 1800/2300 W
7. máx. Zona W 3000/3600
8. Painel de controle

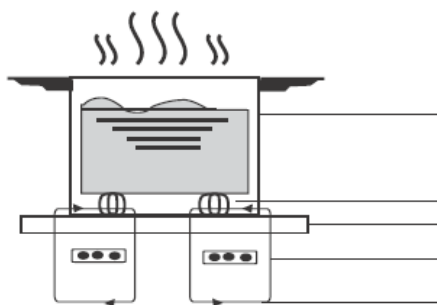
2.2 Painel de controle



1. Controles de seleção da zona de aquecimento
2. Controle de cronômetro
3. Controle de impulso
4. controle de bloqueio

2.3 Teoria de Trabalho

O cozimento por indução é uma tecnologia de cozimento segura, avançada, eficiente e econômica. Ele funciona por meio de vibrações eletromagnéticas, gerando calor diretamente na panela, em vez de indiretamente por meio do aquecimento da superfície do vidro. O vidro fica quente apenas porque a panela eventualmente o aquece.



- panela de ferro
- circuito magnético
- placa de vidro cerâmico
- bobina de indução
- correntes induzidas

2.4 Antes de usar sua nova placa de indução

- Leia este guia, observando especialmente a seção 'Avisos de segurança'.
- Remova qualquer película protetora que ainda possa estar na placa de indução.

2.5 Especificação técnica

Fogão De Cozinha	IND-594B
Zonas de cozinha	5 Zones
Tensão de alimentação	220-240V~ 50/60Hz
Energia Elétrica Instalada	9400W
Tamanho do produto D × L × A (mm)	900X520X60
Dimensões embutidas A × B (mm)	874X494

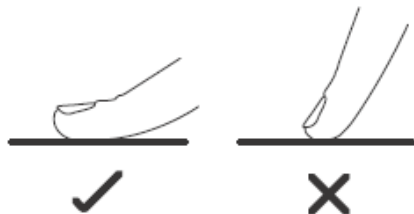
Peso e dimensões são aproximados. Como nos esforçamos continuamente para melhorar nossos produtos, podemos alterar as especificações e projetos sem aviso prévio.

3. Operação do Produto


3.1 Controles de toque

- Os controles respondem ao toque, então você não precisa aplicar qualquer pressão.

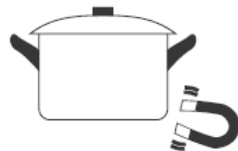
- Use a ponta do dedo, não a ponta.
- Você ouvirá um bipe cada vez que um toque for registrado.
- Certifique-se de que os controles estejam sempre limpos, secos e que não haja nenhum objeto (por exemplo, um utensílio ou pano) cobrindo-os. Mesmo uma fina camada de água pode dificultar a operação dos controles.



3.2 Escolhendo as panelas certas

 apenas panelas com uma base adequada para indução cozinhando. Procure o símbolo de indução no embalagem ou no fundo da panela.

- Você pode verificar se os seus utensílios de cozinha são adequados, realizando um teste magnético. Mova um ímã em direção à base da panela. Se isso é atraída, a panela é adequada para indução.
- Se você não tiver um ímã:
 1. Coloque um pouco de água na panela que deseja verificar.
 2. Siga as etapas em ‘Para começar a cozinhar’.
 3. Se não piscar no display e a água estiver esquentando, a panela é adequada.
- Panelas feitas com os seguintes materiais não são adequadas: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e faiança. Use apenas panelas com uma base adequada para indução cozinhando. Procure o símbolo de indução no embalagem ou no fundo da panela.
- Você pode verificar se os seus utensílios de cozinha são adequados, realizando



um teste magnético. Mova um ímã em direção à base da panela. Se isso é atraída, a panela é adequada para indução.

• Se você não tiver um ímã:

1. Coloque um pouco de água na panela que deseja verificar.

2. Siga as etapas em ‘Para começar a cozinhar’.

3. Se não piscar no display e a água estiver esquentando, a panela é adequada.

• Panelas feitas com os seguintes materiais não são adequadas: aço inoxidável puro, alumínio ou U cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e faiança. Use apenas panelas com uma base adequada para indução cozinhando. Procure o símbolo de indução no embalagem ou no fundo da panela.

• Você pode verificar se os seus utensílios de cozinha são adequados, realizando um teste magnético. Mova um ímã em direção à base da panela. Se isso é atraída, a panela é adequada para indução.

• Se você não tiver um ímã:

1. Coloque um pouco de água na panela que deseja verificar.

2. Siga as etapas em ‘Para começar a cozinhar’.

3. Se não piscar no display e a água estiver esquentando, a panela é adequada.

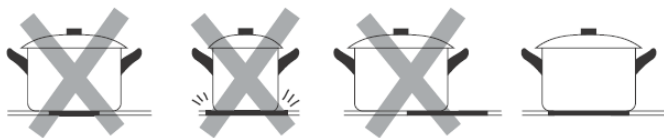
• Panelas feitas com os seguintes materiais não são adequadas: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e faiança.

Não use panelas com bordas irregulares ou uma base curva.

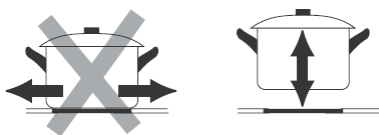


Certifique-se de que a base da panela é lisa, fica plana contra o vidro e tem o mesmo tamanho da zona de cozinhar. Use panelas cujo diâmetro seja tão grande quanto o gráfico da zona selecionada. Usando uma panela, uma energia um pouco maior será usada em sua eficiência máxima. Se você usar panelas

menores, a eficiência pode ser menor do que o esperado. pelo fogão. Sempre centralize sua panela na zona de cozinhar.



Sempre levante as panelas da placa de indução - não deslize, ou elas podem arranhar o vidro.

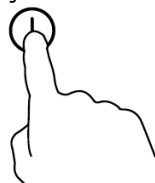


3.3 Como usar

3.3.1 Comece a cozinhar

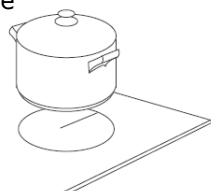
1. Toque no controle LIGAR / DESLIGAR (⏻) por um momento.

Depois de ligar, a campainha emite um bipe, todas as exibições mostrar “-” ou “- -”, indicando que a indução fogão entrou no estado de modo de espera.



2. Coloque uma panela adequada na zona de cozimento que você deseja usar.

• Certifique-se de que o fundo da panela e a superfície Da zona de cozimento estão limpos e secos.

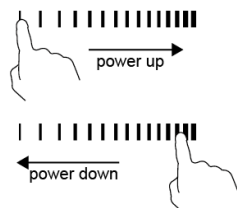


3. Tocar no controle de seleção da zona de aquecer e um indicador próximo à tecla piscará



4. Ajuste a configuração de calor tocando no controle deslizante.

• Se você não escolher uma configuração de calor dentro de 1 minuto, a placa de indução irá desligar automaticamente. Você vai precisar começar novamente na etapa 1.



• Você pode modificar a configuração de calor a qualquer momento durante o cozimento.

Se o display piscar alternadamente com a configuração de calor

- você não colocou uma panela na zona de cozimento correta ou,
- a panela que você está usando não é adequada para cozimento por indução ou,
- a frigideira é muito pequena ou não está bem centrada na zona de cozinhar.

Nenhum aquecimento ocorre a menos que haja uma panela adequada na zona de cozinhar.

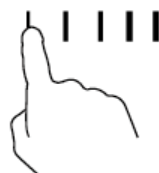
O visor desligará automaticamente após 2 minutos se nenhuma bandeja adequada for colocada nele.

3.3.2 Terminar de cozinhar

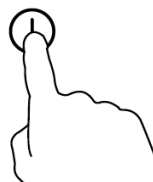
1. Tocar na seleção da zona de aquecimento controle que você deseja desligar,



2. Desligue a zona de cozinhar tocando no controle deslizante para "I". Certifique-se de que o display mostra "0"



3. Desligue todo o cooktop tocando no Controle ON / OFF.



4. Cuidado com as superfícies quentes

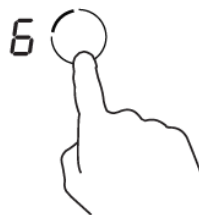
H mostra qual zona de cozinhar está quente ao toque. Ele desaparecerá quando a superfície esfriar até uma temperatura segura. Também pode ser usado como uma função de economia de energia se você quiser aquecer mais panelas, use a placa de aquecimento que ainda está quente.



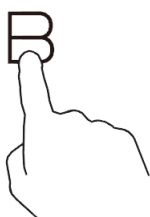
3.3.3 Usando a função Boost

Ative a função de BOOST

1. Tocar no controle de seleção da zona de aquecimento

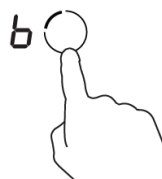


2. Tocando o controle de boost **B** , o indicador de zona mostra "b" e o alcance de potência máx.



Cancelar a função Boost

1. Tocar no controle de seleção da zona de aquecimento que você deseja cancelar a função de aumento que você deseja cancelar a função de aumento



2. Tocar no controle "Boost" para cancelar a função Boost, então a zona de cozinhar irá reverter para sua configuração original.

- A função pode funcionar em qualquer zona de cozinhar
- A zona de cozinhar volta ao ajuste original após 5 minutos.

• Se a configuração de aquecimento original for igual a 0, ela retornará a 9 após 5 minutos. Cancelar a função Boost


1. Tocar no controle de seleção da zona de aquecimento que você deseja cancelar a função de aumento



2. Tocar no controle "Boost" para cancelar a função Boost, então a zona de cozinhar irá reverter para sua configuração original.

• A função pode funcionar em qualquer zona de cozinhar

• A zona de cozinhar volta ao ajuste original após 5 minutos.

• Se a configuração de aquecimento original for igual a 0, ela retornará a 9 após 5 minutos. Cancelar a função Boost 

1. Tocar no controle de seleção da zona de aquecimento que você deseja cancelar a função de aumento

2. Tocar no controle "Boost" para cancelar a função Boost, então a zona de cozinhar irá reverter para sua configuração original.

• A função pode funcionar em qualquer zona de cozinhar

• A zona de cozinhar volta ao ajuste original após 5 minutos.

• Se a configuração de aquecimento original for igual a 0, ela retornará a 9 após 5 minutos.

3.3.4 FLEXI AREA

- Esta área pode ser usada como uma única zona ou como duas zonas diferentes, de acordo

para as necessidades de cozimento a qualquer hora.

- A área livre é composta por dois indutores independentes que podem ser controlados

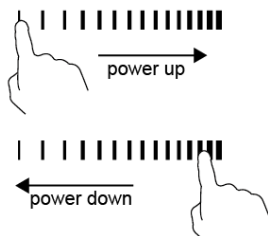
separadamente.

Zona tão grande

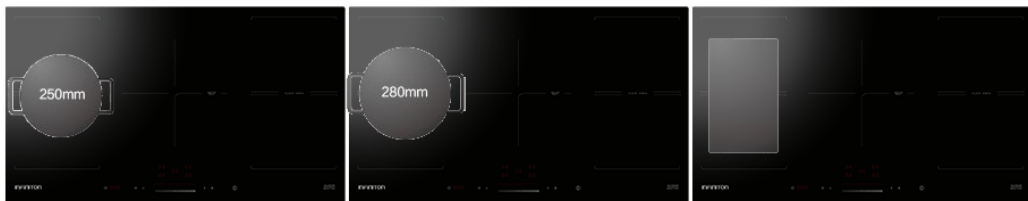
1. Para ativar a área livre como uma única zona grande, basta pressionar o chave dedicada.



2. Ajuste a configuração de calor tocando no controle deslizante.



3. Como uma grande zona, sugerimos o usado da seguinte forma:
Painéis: painéis de 250 mm ou 280 mm de diâmetro (utensílios de cozinha quadrada ou oval são aceitáveis)



Não recomendamos outras operações, exceto para as três operações mencionadas acima, porque pode afetar o aquecimento do aparelho

Como duas zonas independentes

Para usar a área flexível como duas zonas diferentes, você pode ter duas opções de aquecimento.

(c) Coloque uma panela do lado direito de cima ou do lado direito de baixo da



(b) Coloque duas panelas em ambos os lados da zona flexível!




Aviso: Certifique-se de que a frigideira seja maior que 12 cm.

3.3.5 Travando os controles

- Você pode bloquear os controles para evitar o uso não intencional (por exemplo, crianças ligando acidentalmente as zonas de cozinhar).
- Quando os controles estão travados, todos os controles, exceto o controle ON / OFF, são desativados.

Para bloquear os controles

Toque no controle  bloqueio de teclas. O indicador do temporizador mostrará "Lo".

Para desbloquear os controles

1. Certifique-se de que a placa de indução está ligada.
2. Toque e segure o controle de bloqueio por um tempo.
3. Agora você pode começar a usar sua placa de indução.



Quando o fogão está no modo de bloqueio, todos os controles são desativados, ON / OFF, você sempre pode desligar a placa de indução com o botão ON / OFF controle em caso de emergência, mas você deve desbloquear a placa primeiro na próxima Operação

Proteção contra superaquecimento

Um sensor de temperatura equipado pode monitorar a temperatura dentro da placa de indução. Quando uma temperatura excessiva é monitorada, a placa de indução irá parar a operação automaticamente.

3.3.6 Controle de cronômetro

Você pode usar o cronômetro de duas maneiras diferentes:

- Você pode usá-lo como um guardião de minutos. Neste caso, não desliga nenhuma zona de cozinhar ao fim do tempo programado.
- Você pode configurá-lo para desligar uma ou mais zonas de cozinhar após o tempo definido.
- Você pode definir o cronômetro para até 99 minutos.

e) Usando o cronômetro como um contador de minutos

Se você não estiver selecionando nenhuma zona de cozinhar

1. Certifique-se de que o cooktop está ligado.

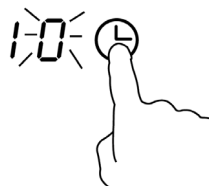
Nota: você pode usar o contador de minutos, mesmo se não estiver selecionando nenhuma zona de cozinhar.

Controle do temporizador de toque, o “10” aparecerá no exibição do cronômetro. e o “0” pisca

2. Certifique-se de que o cooktop está ligado.

Nota: você pode usar o contador de minutos, mesmo se não estiver selecionando nenhuma zona de cozinhar.

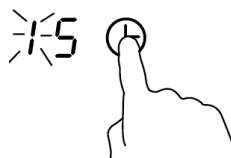
Controle do temporizador de toque, o “10” aparecerá no exibição do cronômetro. e o “0” pisca.



3. Defina a hora tocando no controle deslizante. (e.g. 5)



4. Toque no controle do temporizador novamente, o “1” piscará.



5. Defina o tempo tocando no controle deslizante (por exemplo, 9), agora o cronômetro que você definiu é de 95 minutos.



6. Quando a hora for definida, a contagem regressiva começará imediatamente. O display irá mostrar o tempo restante

7. A campainha emitirá um bipe por 30 segundos e o indicador do cronômetro mostra “- -” quando o tempo de configuração terminou. Quando a hora for definida, a contagem regressiva começará imediatamente. O display irá mostrar o tempo restante

8. A campainha emitirá um bipe por 30 segundos e o indicador do cronômetro mostra “- -” quando o tempo de configuração terminou.



e) Definir o temporizador para desligar uma ou mais zonas de cozinhar

Se o cronômetro estiver definido em uma zona:

1. Tocar no controle de seleção da zona de aquecimento para o qual você deseja definir o cronômetro.



2. Controle do temporizador de toque, o “10” aparecerá no

exibição do cronômetro. e o “0” pisca

Controle do temporizador de toque, o “10” aparecerá no



exibição do cronômetro. e o “0” pisca. Controle do temporizador de toque, o “10” aparecerá na exibição do cronômetro. e o “0” pisca.

3. Defina a hora tocando no controle deslizante. (por exemplo, 5)



4. Toque no controle do temporizador novamente, o “1” piscará. Defina a hora tocando no controle deslizante. (por exemplo, 5)

5. Toque no controle do temporizador novamente, o “1” piscará. Defina a hora tocando no controle deslizante. (por exemplo, 5)

6. Toque no controle do temporizador novamente, o “1” piscará.

7. defina o tempo tocando no controle deslizante (por exemplo, 9), agora o cronômetro que você definiu é de 95 minutos.



8. Quando a hora for definida, a contagem regressiva começará imediatamente. O display irá mostrar o tempo restante

NOTA: O ponto vermelho próximo ao indicador de nível **6** irá iluminar indicando que a zona está selecionada.

9. Quando o tempo de cozimento expira, o correspondente a zona de cozinhar será desligada automaticamente.



A outra zona de cozinhar continuará funcionando se tiver sido ligada anteriormente.

Se o cronômetro estiver definido em mais de uma zona:

1. Quando define a hora para várias zonas de cozinhar em simultâneo, os pontos decimais das zonas de cozinhar relevantes estão ligados. O display de minutos mostra o min. cronômetro. O ponto da zona correspondente pisca.

3 (definido para 15 minutos)

6 (definido para 15 minutos)



2. Assim que o cronômetro de contagem regressiva expirar, a zona correspondente será desligada. Em seguida, ele mostrará o novo min. cronômetro e o ponto da zona correspondente piscarão.



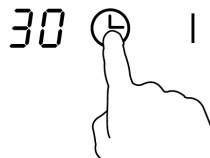
- Toque no controle de seleção da zona de aquecimento, o temporizador correspondente será mostrado no indicador do temporizador.

Cancelou o cronômetro

1. Tocar no controle de seleção da zona de aquecimento que você quer cancelar o cronômetro



2. Tocando o controle do temporizador, o indicador pisca



3. Toque no controle deslizante para definir o cronômetro para "00", o cronômetro é cancelado

3.3.7 Horários de trabalho padrão

O desligamento automático é uma função de proteção de segurança para sua placa de indução. Ele desliga automaticamente se você esquecer de desligar o cozimento. Os tempos de trabalho padrão para vários níveis de potência são mostrados na tabela abaixo: .

Nível de poder	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporizador de trabalho padrão (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Quando a panela é removida, a placa de indução pode parar de aquecer imediatamente e desligar automaticamente após 2 minutos.



Pessoas com um marca-passo cardíaco devem consultar seu médico antes de usar esta unidade.

4 Orientações culinárias



Tome cuidado ao fritar, pois o óleo e a gordura esquentam muito rapidamente, especialmente se você estiver usando PowerBoost. Em temperaturas extremamente altas, o óleo e a gordura se inflamarão espontaneamente e isso apresenta um sério risco de incêndio.

4.1 Dicas de cozinha

- Quando a comida começar a ferver, reduza o ajuste de temperatura.
- Usar uma tampa reduzirá o tempo de cozimento e economizará energia ao reter o calor.
- Minimize a quantidade de líquido ou gordura para reduzir o tempo de cozimento.
- Comece a cozinhar em um nível alto e reduza-o quando o alimento estiver totalmente aquecido.

4.1.1 Ferver, cozinhar arroz

- A fervura ocorre abaixo do ponto de ebulição, por volta dos 85°C, quando as bolhas estão subindo ocasionalmente para a superfície do líquido de cozimento. É a chave para sopas deliciosas e guisados tenros, porque os sabores se desenvolvem sem exagerar na comida. Você também deve cozinhar molhos à base de ovo e à base de farinha abaixo do ponto de ebulição.
- Algumas tarefas, incluindo cozinhar arroz pelo método de absorção, podem exigir uma configuração mais alta do que a configuração mais baixa para garantir que o alimento seja cozido corretamente no tempo recomendado.

4.1.2 Bife grelhado

Para cozinhar bifes suculentos e saborosos:

1. Deixe a carne em temperatura ambiente por cerca de 20 minutos antes de cozinhar.
2. Aqueça uma frigideira pesada.
3. Pincele os dois lados do bife com azeite. Deite um pouco de óleo na frigideira quente e coloque a carne na frigideira quente.
4. Vire o bife apenas uma vez durante o cozimento. O tempo de cozimento exato dependerá da espessura do bife e de como você quer cozinhá-lo. Os tempos podem variar de 2 a 8 minutos de cada lado. Pressione o bife para avaliar o grau de cozimento - quanto mais firme for a sensação, mais "bem passado" ficará.
5. Deixe o bife descansar em um prato quente por alguns minutos para que ele relaxe e fique macio antes de servir.

4.1.3 Para refogar

1. Escolha uma wok de base plana compatível com indução ou uma frigideira grande.
2. Tenha todos os ingredientes e equipamentos prontos. A fritura deve ser rápida. Se cozinhar grandes quantidades, cozinhe os alimentos em vários lotes menores.
3. Pré-aqueça a panela brevemente e adicione duas colheres de sopa de óleo.
4. Cozinhe primeiro qualquer carne, reserve e mantenha quente.
5. Frite os vegetais. Quando estiverem quentes, mas ainda crocantes, reduza a intensidade da zona de cozinhar, coloque a carne de volta na frigideira e adicione o molho.
6. Mexa os ingredientes delicadamente para se certificar de que estão bem aquecidos.

7. Sirva imediatamente.

4.2 Detecção de artigos pequenos

Quando um tamanho inadequado ou panela não magnética (por exemplo, alumínio), ou algum outro item pequeno (por exemplo, faca, garfo, chave) foi deixado na placa, a placa entra automaticamente em espera em 1 minuto. O ventilador continuará cozinhando na placa de indução por mais 1 minuto.

5 Configurações de calor

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the induction hob to find the settings that best suit you.

Heat setting	Suitability
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• aquecimento delicado para pequenas quantidades de alimentos• derreter chocolate, manteiga e alimentos que queimam rapidamente• fervura suave• aquecimento lento
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• reaquecimento• fervura rápida• cozinhando arroz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• panquecas
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• refogando• cozinhar macarrão
9/P	<ul style="list-style-type: none">• refogar• abrasador• trazer sopa para ferver• água fervente

6 Cuidado e limpeza

What?	How?	Important!
<p>Sujeira diária no vidro (impressões digitais, marcas, manchas deixadas por alimentos ou respingos de produtos não açucarados no vidro)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desligue a alimentação do cooktop. 2. Aplique um limpador de fogão enquanto o vidro ainda está quente (mas não quente!) 3. Enxágue e seque com um pano limpo ou toalha de papel. 4. Ligue o cooktop novamente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Quando a energia do cooktop é desligada, não haverá nenhuma indicação de 'superfície quente', mas a zona de cozinhar ainda pode estar quente! Tenha muito cuidado. • Esfregões de alta resistência, alguns esfregões de náilon e agentes de limpeza agressivos / abrasivos podem arranhar o vidro. Sempre leia o rótulo para verificar se o limpador ou esfregão é adequado. • Nunca deixe resíduos de limpeza no cooktop: o vidro pode ficar manchado.
<p>Boilovers, derrete e açúcar quente derrama sobre o vidro</p>	<p>Remova-os imediatamente com uma fatia de peixe, espátula ou raspador de lâmina adequado para placas de indução de vidro, mas cuidado com as superfícies da zona de cozimento quente:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Desligue a alimentação do cooktop na parede. 2. Segure a lâmina ou utensílio em um ângulo de 30 ° e raspe a sujeira ou respingos em uma área fria do cooktop. 3. Limpe a sujeira ou respingos com um pano de prato ou papel toalha. 4. Siga as etapas 2 a 4 para 'Sujeira no vidro todos os dias' acima. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remova manchas deixadas por derretimentos e alimentos açucarados ou derrames logo que possível. Se deixado esfriar no vidro, eles podem ser difíceis de remover ou mesmo permanentemente danificar a superfície do vidro. • Perigo de corte: quando a tampa de segurança é retraída, a lâmina em um raspador é afiado como uma navalha. Use com extrema cuidado e sempre armazenar com segurança e fora do alcance das crianças.

Spillovers no controles de toque	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desligue a alimentação do cooktop. 2. Absorva o derramamento 3. Limpe a área de controle de toque com uma esponja ou pano úmido limpo. 4. Limpe a área completamente seca com uma toalha de papel. 5. Ligue o cooktop novamente. 	<ul style="list-style-type: none"> • O cooktop pode apitar e girar se desliga e os controles de toque pode não funcionar enquanto houver líquido sobre eles. Certifique-se de limpar a área de controle de toque antes de ligar o fogão novamente.
----------------------------------	---	---

7 Dicas e sugestões

Problem	Possible causes	What to do
A placa de indução não pode ser ligada.	Nenhum poder.	Certifique-se de que a placa de indução está conectado à fonte de alimentação e que está ligado. Verifique se há um poder interrupção em sua casa ou área. Se você verificou tudo e o problema persiste, ligue para um qualificado técnico.
Os controles de toque não respondem.	Os controles estão bloqueados.	Desbloqueie os controles. Veja a seção 'Usando seu cooktop de indução' para obter instruções.
Os controles de toque são difíceis de operar.	Pode haver um pequeno filme de água sobre os controles ou você pode estar usando a ponta do seu dedo ao tocar o controles.	Certifique-se de que a área de controle de toque esteja seca e use a ponta do dedo ao tocar nos controles.
O vidro está sendo arranhado.	<p>Utensílios de cozinha com bordas ásperas.</p> <p>Esfregão abrasivo inadequado ou produtos de limpeza em uso.</p>	<p>Use painéis com bases planas e lisas. Consulte 'Escolher os utensílios de cozinha certos'.</p> <p>Consulte 'Cuidados e limpeza'.</p>

Algumas frigideiras estalam ou estalam.	Isso pode ser causado pela construção de seus utensílios de cozinha (camadas de metais diferentes vibrando de forma diferente).	Isso é normal para painéis e não indica uma falha.
A placa de indução faz um zumbido baixo quando usada em uma configuração de alta temperatura.	Isso é causado pela tecnologia de cozimento por indução.	Isso é normal, mas o ruído deve diminuir ou desaparecer completamente quando você diminuir a configuração de aquecimento.
Ruído do ventilador vindo da placa de indução.	Um ventilador de resfriamento embutido em seu placa de indução veio para impedir que os eletrônicos de superaquecimento. Pode continuar a correr mesmo depois de virar o placa de indução desligada.	Isso é normal e não requer ação. Não desligue a alimentação da placa de indução na parede enquanto a ventoinha estiver a funcionar.
As painéis não esquentam e aparecem no visor.	A placa de indução não pode detectar a placa porque ela não é adequado para cozinhar por indução. A placa de indução não consegue detectar a frigideira porque é muito pequena para a zona de cozinhar ou não está bem centrada nela.	Use painéis próprios para cozinhar por indução. Consulte a seção 'Escolhendo a placa certa'. Centralize a placa e certifique-se de que sua base corresponda ao tamanho da zona de cozinhar.
A placa de indução ou uma zona de cozinhar desligou-se inesperadamente, um tom soa e um código de erro é exibido (normalmente alternando com um ou dois dígitos no visor do temporizador de cozimento).	Falha técnica.	Anote o erro letras e números, troque a energia para a placa de indução na parede, e entre em contato com um técnico qualificado.

8 Exibição de falha e inspeção

Se ocorrer uma anormalidade, a placa de indução entrará no estado de proteção automaticamente e exibirá os códigos de proteção correspondentes:

Problem	Possible causes	What to do
F3-F8	Falha do sensor de temperatura	Please contact the supplier.
F9-FE	Sensor de temperatura da falha do IGBT.	Please contact the supplier.
E1/E2	Tensão de alimentação anormal	Verifique se a fonte de alimentação está normal. Ligue depois que a fonte de alimentação estiver normal.
E3/E4	Temperatura anormal	Por favor, inspecione a panela.
E5/E6	Má radiação de calor do fogão de indução	Reinicie depois que a placa de indução esfriar.

Os itens acima são o julgamento e a inspeção de falhas comuns.

Não desmonte a unidade sozinho para evitar quaisquer perigos e danos à placa de indução.

9. Instalação

9.1 Seleção do equipamento de instalação

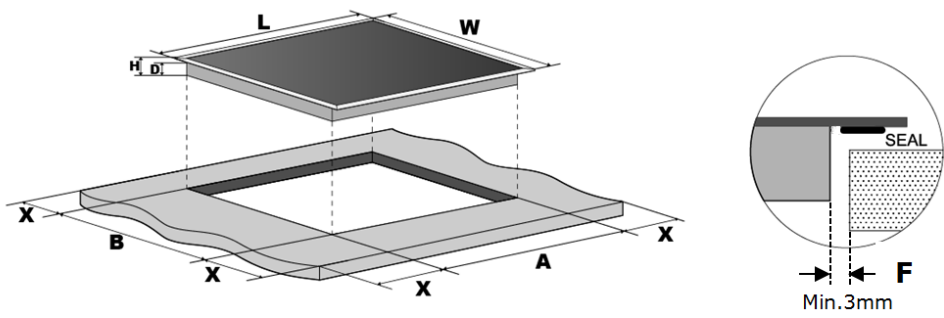
Recorte a superfície de trabalho de acordo com os tamanhos mostrados no desenho.

Para o propósito de instalação e uso, um espaço mínimo de 5 cm deve ser preservado ao redor do orifício.

Certifique-se de que a espessura da superfície de trabalho seja de pelo menos 30 mm. Selecione um material de superfície de trabalho resistente ao calor e isolado (madeira e material fibroso ou higroscópico semelhante não deve ser usado como material de superfície de trabalho, a menos que impregnado) para evitar o choque elétrico e deformação maior causada pela radiação de calor da placa de aquecimento. Como mostrado abaixo:



Nota: A distância de segurança entre os lados da placa e as superfícies internas da bancada deve ser de pelo menos 3 mm.

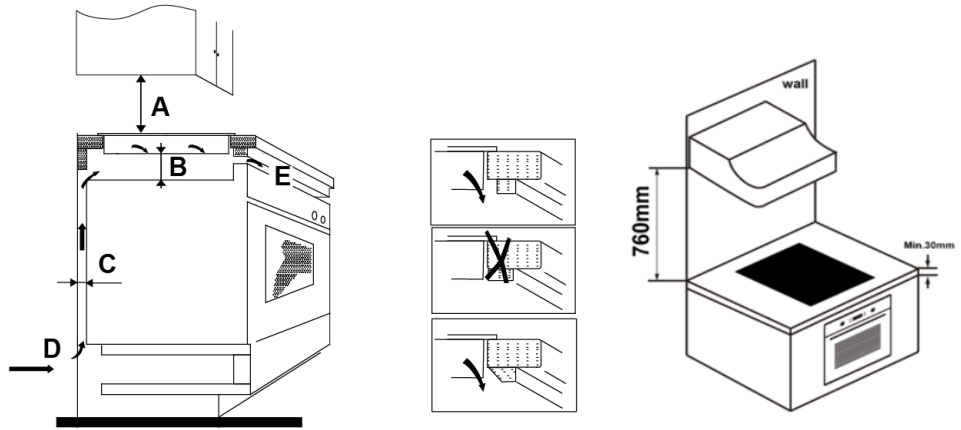


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
900	520	60	56	870+4	490+4	50 mini	3mini

Em qualquer circunstância, certifique-se de que a placa de indução está bem ventilada e que a entrada e saída de ar não estão bloqueadas. Certifique-se de que a placa do fogão de indução está em bom estado de funcionamento. Como mostrado abaixo



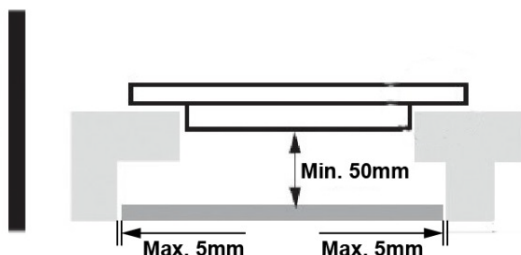
Nota: A distância de segurança entre a placa de aquecimento e o armário acima da placa de aquecimento deve ser de pelo menos 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Air intake	Air exit 5mm

AVISO: Garantindo ventilação adequada

Certifique-se de que a placa de fogão de indução está bem ventilada e que a entrada e saída de ar não estão bloqueadas. Para evitar o contacto acidental com o fundo da placa de superaquecimento, ou choques elétricos inesperados durante o trabalho, é necessário colocar um inserto de madeira, fixado por parafusos, a uma distância mínima de 50mm do fundo da placa. Siga os requisitos abaixo.



Existem orifícios de ventilação ao redor do fogão. VOCÊ DEVE garantir que esses orifícios não sejam bloqueados pela bancada ao colocar a placa em posição.



- Lembre-se que a cola que une o material plástico ou de madeira ao móvel, deve resistir a temperaturas não inferiores a 150 °C , para evitar o descolamento dos painéis.
- A parede posterior, as superfícies adjacentes e circundantes devem, portanto, ser capazes de suportar uma temperatura de 90 °C.

9.2 Antes de instalar o fogão, certifique-se de que

- A superfície de trabalho é quadrada e nivelada e nenhum membro estrutural interfere nos requisitos de espaço.
- A superfície de trabalho é feita de um material resistente ao calor e isolado.
- Se a placa for instalada por cima de um forno, o forno tem uma ventoinha de refrigeração incorporada.
- A instalação cumprirá todos os requisitos de liberação e padrões e regulamentos aplicáveis.
- Um interruptor de isolamento adequado, fornecendo desconexão total da fonte de alimentação principal, é incorporado na fiação permanente, montado e posicionado para cumprir as regras e regulamentos locais de fiação.
- A chave de isolamento deve ser de um tipo aprovado e fornecer uma separação de contato de entreferro de 3 mm em todos os pólos (ou em todos os condutores ativos [fase] se as regras de fiação locais permitirem esta variação dos requisitos).
- O interruptor de isolamento será facilmente acessível ao cliente com a placa instalada.
- Consulte as autoridades e regulamentos locais de construção se tiver dúvidas sobre a instalação.
- Você usa acabamentos resistentes ao calor e fáceis de limpar (como azulejos de cerâmica) para as superfícies das paredes ao redor do fogão.

9.3 Depois de instalar o fogão, certifique-se de que

- O cabo de alimentação não é acessível através das portas do armário ou gavetas.
- Existe um fluxo adequado de ar fresco do exterior dos armários para a base da placa.
- Se a placa for instalada por cima de uma gaveta ou armário, é instalada uma barreira de protecção térmica por baixo da base da placa.
- O interruptor de isolamento é facilmente acessível pelo cliente.

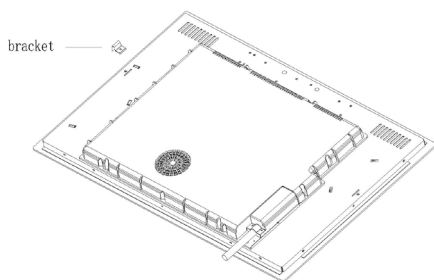
9.4 Antes de localizar os suportes de fixação

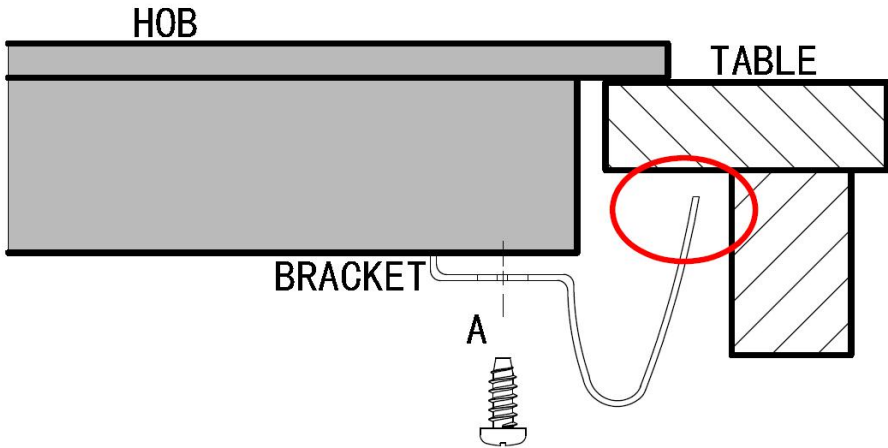
A unidade deve ser colocada em uma superfície estável e lisa (use a embalagem). Não aplique força nos controles que se projetam do fogão.

9.5 Ajustando a posição do suporte

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

Ajuste a posição do suporte de acordo com as diferentes espessuras do tampo da mesa.





Em nenhuma circunstância, os suportes não podem tocar nas superfícies internas da bancada após a instalação (ver imagem).

9.6 Precauções

1. A placa de indução deve ser instalada por pessoal ou técnicos qualificados. Temos profissionais ao seu serviço. Nunca conduza a operação sozinho.
2. O fogão não será instalado diretamente acima de uma máquina de lavar louça, geladeira, freezer, máquina de lavar ou secadora de roupas, pois a umidade pode danificar os componentes eletrônicos do fogão
3. A placa de indução deve ser instalada de forma que uma melhor radiação de calor possa ser assegurada para aumentar sua confiabilidade.
4. A parede e a zona de aquecimento induzido acima da superfície da mesa devem suportar o calor.

5. Para evitar qualquer dano, a camada de sanduíche e o adesivo devem ser resistentes ao calor.
6. Não deve ser usada uma máquina de limpeza a vapor.

9.7 Ligar a placa à fonte de alimentação



A placa deve ser ligada à rede eléctrica apenas por uma pessoa devidamente qualificada.

Antes de ligar a placa à fonte de alimentação, verifique se:

1. o sistema de cablagem doméstico é adequado para a potência da placa.
2. a tensão corresponde ao valor dado na placa de classificação
3. as secções do cabo de alimentação podem suportar a carga especificada na placa de identificação.

Para ligar a placa à fonte de alimentação eléctrica, não use adaptadores, redutores ou ramificações

dispositivos, pois podem causar sobreaquecimento e incêndio.

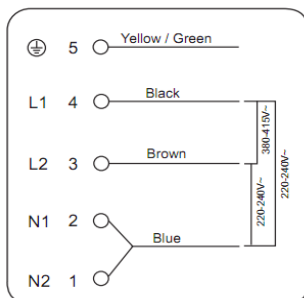
O cabo de alimentação não deve tocar em nenhuma parte quente e deve ser posicionado de forma que seu

a temperatura não excederá 75°C em nenhum ponto.



Verifique com um electricista se o sistema de fiação doméstico é adequado sem alterações. Quaisquer alterações devem ser feitas apenas por um electricista qualificado.

A fonte de alimentação deve ser conectada em conformidade com a norma pertinente, ou um disjuntor monopolar. O método de conexão é mostrado abaixo.



- Se o cabo estiver danificado ou a ser substituído, a operação deve ser realizada pelo agente de pós-venda com ferramentas dedicadas para evitar acidentes.
- Se o aparelho for conectado diretamente à rede elétrica, deve ser instalado um disjuntor omnipolar com uma abertura mínima de 3 mm entre os contatos.
- O instalador deve garantir que a conexão elétrica correta foi feita e que está em conformidade com os regulamentos de segurança.
- O cabo não deve ser dobrado ou comprimido.
- O cabo deve ser verificado regularmente e substituído apenas por técnicos autorizados.



A superfície inferior e o cabo de alimentação da placa não são acessíveis após a instalação.



ELIMINAÇÃO: Não descartar este produto como municipal não clasificado desperdício. Coleção de tal desperdício separadamente para tratamento especial é necessário.

Este aparelho está etiquetado em conformidade com a diretiva europeia 2012/19 / UE para Resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos (REEE). Ao garantir que este aparelho seja descartado corretamente, você ajudará a prevenir qualquer possível dano ao meio ambiente e à saúde humana, que poderia ser causado se fosse descartado no Maneira errada.

O símbolo no produto indica que ele não pode ser tratado como lixo doméstico normal. Deve ser levado a um ponto de coleta para reciclagem de produtos elétricos e eletrônicos.

Este aparelho requer descarte de lixo especializado. Para obter mais informações sobre o tratamento, recuperação e reciclagem deste produto, entre em contato com o conselho local, o serviço de descarte de lixo doméstico ou a loja onde o adquiriu.

Para obter informações mais detalhadas sobre o tratamento, recuperação e reciclagem deste produto, entre em contato com a prefeitura local, o serviço de descarte de lixo doméstico ou a loja onde adquiriu o produto.



PROCEDIMIENTO EM CASO DE FALHA DE UM PRODUTO INFINITON

Caros clientes, para solicitar assistência técnica ou conserto do seu produto Infiniton, você tem nosso site, funcionando 24 horas por dia e 7 dias por semana:



Alternativamente, se desejarem, podem solicitar assistência técnica por e-mail:

info@infiniton.es

rma@infiniton.es

Para agilizar todos os procedimentos, as seguintes informações devem ser sempre indicadas:

- Nomes e sobrenomes
- Telefone 1
- Telefone 2
- Endereço completo
- Código postal
- População
- Marca
- Modelo de produto
- Número de série
- Falha do produto

Se desejarem, podem solicitar assistência técnica através dos números 958 087 169, disponíveis apenas para produtos da linha branca (exceto micro-ondas autônomo).

CERTIFICACION CE

Se ha determinado que este producto cumple con la Directiva de Baja Tension (2014/35/EU), la Directiva de Compatibilidad Electromagnetica (2014/30/EU) y la Directiva RoHS (2011/65/EU).



Para más información relacionada con las declaraciones y certificados de conformidad, póngase con nosotros a través del correo: info@infiniton.es

INFORMACIÓN SOBRE EL PRODUCTO

Si tiene alguna pregunta o duda relacionada con su dispositivo, póngase en contacto con nosotros:

SERVICIO TÉCNICO

También puede ponerse en contacto con nuestro servicio técnico oficial:

tel.:(+34) 958 087 169

e-mail reparaciones: info@infiniton.es

www.infiniton.es

Recuerda que en nuestra web tenemos un apartado de preguntas frecuentes y un formulario de dudas para resolver cualquier consulta relacionada con tu producto Infiniton.



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 de 9 de Marzo de 1999, traspuesta a la legislación española mediante el Real Decreto 1890/2000, de 20 de Noviembre.

Para más información relacionada con las declaraciones y certificados de conformidad, póngase con nosotros a través del correo info@infiniton.es



Síguenos en nuestras
redes sociales y accede a
contenido exclusivo



INFINITON

Copyright ©2021 Todos los derechos reservados

INFINITON

TARJETA DE GARANTÍA

Modelo _____

Nº de serie _____

Fecha de compra _____

Cliente _____

Dirección _____

Localidad _____

e-mail _____

Teléfono de contacto _____

Firma y sello del comercio

Condiciones de garantía al dorso

SERVICIO TÉCNICO OFICIAL
INFINITON WORLD ELECTRONIC S.L.
C/Baza 349, naves 4-6
Polígono Juncaril
18220 ALBOLOTE (Granada)
e-mail: info@infiniton.es

INFINITON

INFINITON

TARJETA DE GARANTÍA

Modelo _____

Nº de serie _____

Fecha de compra _____

Cliente _____

Dirección _____

Localidad _____

e-mail _____

Teléfono de contacto _____

Firma y sello del comercio

Condiciones de garantía al dorso

SERVICIO TÉCNICO OFICIAL
INFINITON WORLD ELECTRONIC S.L.
C/Baza 349, naves 4-6
Polígono Juncaril
18220 ALBOLOTE (Granada)
e-mail: info@infiniton.es

INFINITON

El aparato objeto de este certificado está garantizado contra cualquier defecto de fabricación que se aprecia en el plazo de dos años a partir de la fecha de compra. La garantía se limita a la reparación o sustitución de las piezas que aparezcan como defectuosas en el citado plazo.

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

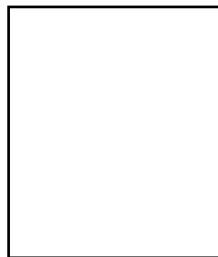
No ofrecemos garantía a aparatos que hayan sufrido uso incorrecto por la parte de usuario (errores de manejo, transporte, suciedad, conexión inadecuada, etc.) y en general para que aquellas averías que no provengan directamente de un defecto de fabricación. Tampoco ofrecemos garantía a aquellos aparatos que hayan sido manipulados por personas ajenas a nuestro Servicio Técnico.

La garantía no cubre las piezas agotadas por el desgaste natural en consecuencia del uso.

Para más información sobre nuestra política de RMA y Reparaciones,
visite: www.infiniton.es/rma/politica-rma-infiniton.pdf

SERVICIO TÉCNICO OFICIAL
INFINITON WORLD ELECTRONIC S.L.
C/Baza 349, naves 4-6
Polígono Juncaril
18220 ALBOLOTE (Granada)
e-mail: info@infiniton.es

INFINITON



INFINITON

WORLD ELECTRONIC