

# INFINITON

# PLACA DE GAS

**MANUAL DE USO**

modelo: GASDL4  
8436546196389



# Indice

---

## Advertencias de seguridad

Instrucciones de seguridad.....	3
Instalación.....	4
Seguridad infantil.....	5
Funcionamiento.....	6
Mantenimiento y limpieza.....	8
Información ambiental.....	8

## Instrucciones para uso y mantenimiento

Descripción del aparato.....	9
Cómo usar el aparato.....	11
Seguridad y consejos para ahorrar energía .....	13
Mantenimiento y limpieza .....	14

## Instrucciones técnicas



Instrucciones de funcionamiento.....	16
Posición.....	17
Instalación del aparato.....	18
Conexión de gas.....	19
Especificación de gas.....	20
Conexión eléctrica.....	20
Conversión de gas.....	21
Solución de problemas.....	22

### SEGURIDAD ELÉCTRICA: DESCONEXIÓN DE LA RED

Se debe instalar una toma de corriente cerca del equipo y ser fácilmente accesible.

# Instrucciones de seguridad

- Lea estas instrucciones antes de la instalación o uso del aparato.
- Este manual de instrucciones debe guardarlo para futuras referencias.
- Si este aparato es transferido o vendido a otra persona, asegúrese de entregar el manual de instrucciones.
- El fabricante no se hace responsable si estas normas no son cumplidas.
- Las siguientes notas son para entender más fácilmente que puede prevenir cualquier accidente causado, y un uso mas conveniente.
- Lea las siguientes instrucciones adecuadamente y asegúrese de entenderlas.

 <b>Peligro/Advertencia</b>	No cumplir esta nota puede provocar lesiones graves o muerte.
 <b>Precaución</b>	No cumplir esta nota puede provocar lesiones graves o muerte.

## ▪ Los siguientes logotipos significan lo siguiente:



Precaución



Sin acceso



Prohibido hacer fuego



Advertencia

## **Precaución**

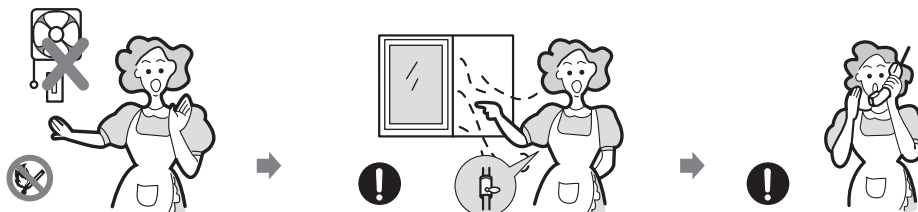
### ■ Si hay una fuga de gas, tome las siguientes pautas:

- No encienda la luz.
- No apague ni enchufe ningún aparato eléctrico y no toque ninguna toma de corriente.
- No use teléfono.

**1** Deje de usar el producto y cierre la válvula media.

**2** Abra la ventana para ventilar.

**3** Póngase en contacto con nuestro centro de servicio mediante el uso de otro teléfono

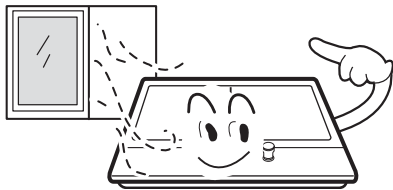


# Instalación



## Advertencia

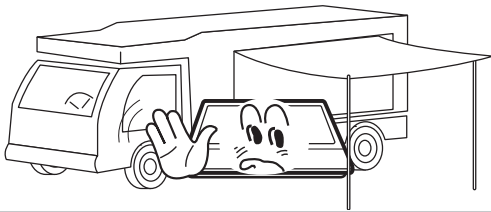
- Este aparato debe ser instalado de acuerdo con las reglas y ubicado en un ambiente con ventilación.



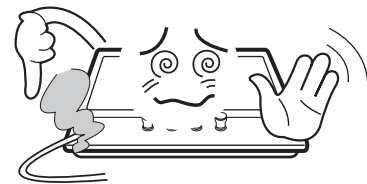
- Antes de la instalación, asegúrese de que el gas y el suministro eléctrico cumplen con el tipo especificado en la placa de características



- Cuando el aparato está instalado en caravanas, éste no debería ser usado para calentar el ambiente.



- La tubería de gas y el cable de corriente debe estar instalado de tal manera que no toque ninguna parte del aparato.



## Peligro

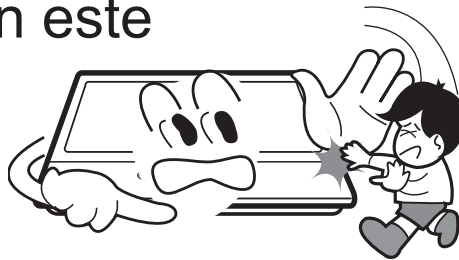
- Este aparato debe ser instalado por personal cualificado.
- Las condiciones de ajuste para este aparato se encuentran en la etiqueta.
- Quite todo el embalaje antes de usar el aparato.
- Después de desenvolver el aparato, asegúrese que el producto no se encuentra dañado y que el cable de conexión está en perfecto estado. Por otro lado, contacte con el distribuidor antes de instalar el aparato.
- El armario contiguo y todos los materiales usados en la instalación deben ser capaces de soportar como mínimo una temperatura de 85°C sobre la temperatura de la habitación en la que esté localizado el aparato.
- En caso de que aparezcan llamas en el hornillo, apáguelo y no vuelva a enchufarlo hasta que no haya pasado como mínimo 1 minuto.
- El uso de una cocina de gas genera calor y humedad en la habitación donde se instala. Asegúrese de que la cocina está bien ventilada: mantenga abiertos los huecos de ventilación natural o instale un aparato de ventilación mecánico.
- El uso intensivo y prolongado del electrodoméstico puede requerir aún más ventilación. Quizás sea necesario abrir una ventana o disponer de ventilación más eficaz, por ejemplo, aumentando el nivel de ventilación mecánica donde se encuentre.

# Seguridad Infantil

---

## **Advertencia**

- No permita que los niños jueguen cerca o con este aparato.



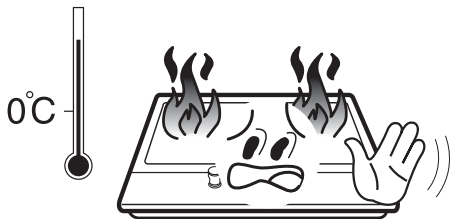
## **Peligro**

- Este aparato está diseñado para ser utilizado por adultos.
- Los niños también pueden hacerse daño tocando las sartenes o las ollas de la cocina.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas con falta de experiencia, y/o falta de capacidades sin supervisión.

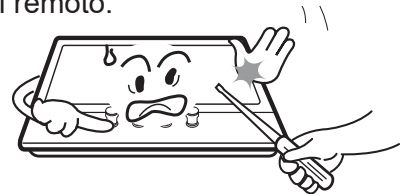
# Durante el uso

## ! Advertencia

- La cocina tan solo tiene un uso culinario doméstico.



- No altere este aparato. El panel del hornillo no está diseñado para operar desde un temporizador externo o sistema de control remoto.



- El uso de la cocina de gas genera calor y humedad en la habitación donde se haya instalado. Asegúrese que la cocina está bien ventilada: guarde ventilación natural o instale un aparato de ventilación mecánica ( campana extractora).



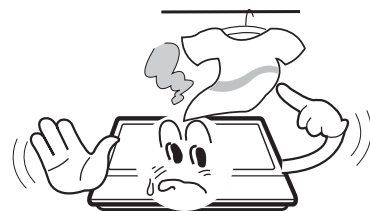
- No use este aparato si está en contacto con agua. No ponga en funcionamiento el aparato con las manos húmedas.



- La superficie de cocción comienza a calentarse cuando el aparato está en uso. Tome todas las precauciones



- No use prendas grandes, toallas o similares que puedan prender.



- Nunca deje el aparato desatendido mientras esté cocinando.



- Las sartenes con base inestable o irregular no deberían colocarse sobre la cocina, ya que si se vuelcan o derraman puede producirse un accidente.



# Durante el uso

- No utilice materiales inflamables para limpiar el aparato.



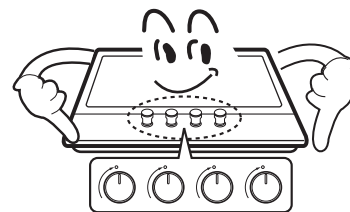
- A los alimentos perecederos, los objetos de plástico y los aerosoles les afecta el calor, por lo que no deben colocarse ni encima ni debajo de la unidad de cocina.



- No eche spray por los alrededores del aparato cuando esté en funcionamiento.



- Asegúrese que los mandos están cerrados cuando no se utilizan.



## Peligro

- La cocina tan solo tiene uso culinario doméstico. No se ha diseñado con fines comerciales ni industriales.
- Si utiliza la cocina durante un tiempo prolongado, consiga más ventilación abriendo una ventana o subiendo el nivel de velocidad del extractor.
- Use guantes para coger cualquier sartén o utensilio de cocina ya que estarán calientes.
- No deje cerca de la cocina en funcionamiento objetos con sensibilidad a prender.
- No deje las agarraderas o los guantes mojados o húmedos, por que esto puede causar la transferencia de calor al material rápidamente y el riesgo de prender tu mismo.
- Utilice solamente los quemadores después de colocar sartenes y ollas. No caliente ninguna sartén ni olla sin nada en el interior.
- No utilice platos de plástico ni de aluminio en la cocina.
- Cuando utilice otros aparatos eléctricos, asegúrese de que los cables no entran en contacto con las superficies calientes del electrodoméstico.
- No utilice un paño de cocina en lugar de un agarrador para las ollas. Objetos tales como, ropa pueden prender fuego muy rápidamente.
- Cuando utilice utensilios de cocina de cristal, asegúrese que son específicos para cocinar. Si la superficie está fabricada con cristal endeble, apague el aparato para evitar errores eléctricos.
- Apague siempre el control de los quemadores antes de quitar el utensilio de cocina en cuestión.

Vigile cuidadosamente los alimentos que son fritos con altos niveles de temperatura Siempre caliente el aceite lentamente y observe mientras se calienta.

Los alimentos para freír deben estar lo más secos posible. Los alimentos congelados o la humedad en los alimentos frescos pueden provocar que la grasa caliente salpique por fuera de los lados de la olla.

Nunca intente mover una sartén con grasa caliente, espere a que se enfríe.



# Mantenimiento y limpieza

## Advertencia

- Nunca utilice agentes de limpieza abrasivos.



- Este aparato debería ser reparado por personales cualificados o servicios técnicos.

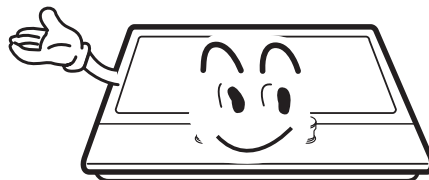


## Peligro

- Antes de realizar cualquier tarea de mantenimiento o limpieza, debe desconectar la cocina a la red eléctrica.
- No debería usar vapor o cualquier otra elemento de limpieza con altas presiones para limpiar el aparato.

# Información medioambiental

- Tras la instalación, por favor elimine los envases de forma ecológica y segura.
- Al eliminar un electrodoméstico antiguo, inutilícelo cortando el cable.



## **El desecho correcto de este producto Residuos eléctricos y equipos electrónicos.**

- Este símbolo que se encuentra sobre el producto o su envase indica que este producto no debe tratarse como residuo doméstico. En su lugar, deberá llevarlo al punto de recogida correspondiente, ayudará a evitar las posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud que podrían producirse por una manipulación inadecuada de los residuos de este producto. Si desea obtener información más detallada acerca del reciclaje de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, el servicio de eliminación de residuos domésticos de su zona o la tienda en la que la compró el producto.

# Descripción del aparato

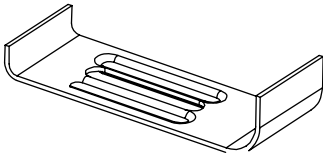
---

Placa superior	Dimensiones (W*D*H)	Dispositivo de encendido	Conexión de gas	Suministro eléctrico	Características del quemador	$\Sigma Q_n$
Acero Inoxidable	590*510*90	Tipo de encendido continuo	Hilo G1/2	220-240V, 50Hz-60Hz, 2W	Wok (1), Semi-rápido (2), Auxiliar(1)	7.8kW

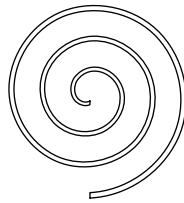
# Descripción del aparato

---

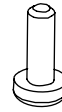
## Accesorios



Soporte (4)



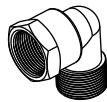
Esponja (4)



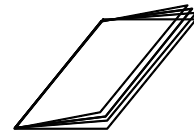
Tornillo (4)



Inyector (4)



Curva de gas (1)



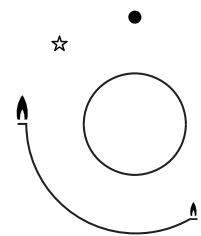
Manual de instrucciones (1)

## Como usar el aparato

---

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

- Circulo negro: gas apagado
- 🔥 Llama larga: máximo ajuste
- 🔥 Llama pequeña: mínimo ajuste



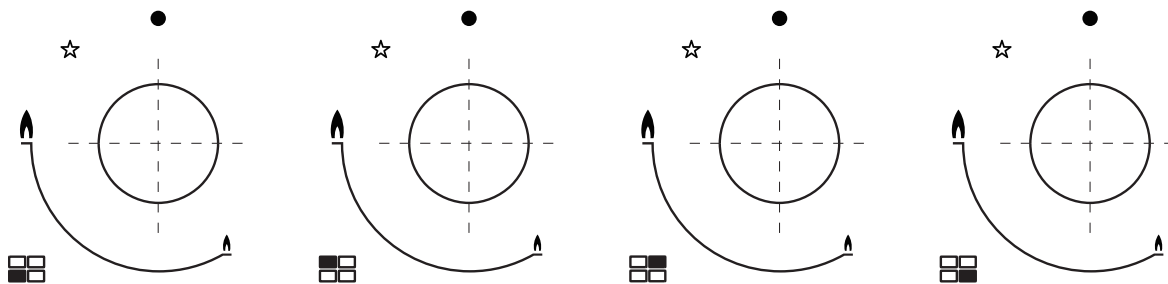
- El ajuste mínimo es el que se encuentra al final al contrario de las agujas del reloj.
- Todas las posiciones de operación deben ser seleccionadas entre la posición máxima y la posición mínima.
- El símbolo en el panel de control, cerca de la ruleta de control indicará la operación del hornillo en cuestión.

### Encendido automático con dispositivo de seguridad de fallo de llama

El aparato está equipado con un dispositivo de seguridad de fallo en cada quemador, el cuál está diseñado para detener los escapes de gas.

# Como usar el aparato

---



## Encendido automático con dispositivo de seguridad de fallo de llama

El aparato está equipado con un dispositivo de seguridad de fallo de cada llama en cada quemador, el cuál está diseñado para detener los escapes de gas.

Para encender el hornillo:

- Presione la perilla de control en el hornillo que desee enchufar y gire al contrario de las agujas del reloj para la posición máxima.
- Si tu mantienes presionada la perilla, el arranque automático para el hornillo funcionará.
- Mantenga pulsado el mando durante 15 segundos después de que la llama aparezca. Si después de 15 segundos el quemador no se ha encendido, deje de hacer funcionar el dispositivo, abra la puerta y/o espere al menos 1 minuto antes de volver a intentar otro encendido
- Después de este intervalo de 15 segundos, para regular la llama, debería de seguir girando el mando en contra de las agujas del reloj hasta que la llama tenga un nivel considerable. La posición de funcionamiento debería estar entre la posición máxima y mínima.
- Para apagar el hornillo, gire el mando de control completamente para apagar la posición de gas.
- En caso de fallo de arranque, los hornillos pueden ser enchufados adecuadamente usando una cerilla.

# Seguridad y consejos para ahorrar energía

- El diámetro de la parte trasera de la cacerola debería corresponder con la tabla siguiente para el buen funcionamiento del hornillo.

QUEMADORES	CACEROLAS	
	min.	max.
Triple-Corona	200mm	240mm
Rapido	200mm	240mm
Semi Rapido	160mm	180mm
Auxiliar	120mm	160mm



- No utilice utensilios de cocina que sobrepasen los bordes del hornillo.

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



**No es recomendable usar sartenes para asar, sartenes o parrillas de piedra calientes simultáneamente en varios hornillos porque el calor resultante puede causar daños en el aparato.**

**No toque el plato superior y el trípode mientras esté en uso.**











- Tan pronto como el líquido empiece a hervir, baje la llama para mantener el líquido a fuego lento.

# Mantenimiento y limpieza



- La limpieza solo se puede llevar a cabo cuando el aparato esté completamente frío.
- El aparato debe ser desconectado de la corriente, antes de comenzar la limpieza.
- Limpie el aparato regularmente, preferiblemente después de cada uso.
- Los limpiadores abrasivos o los objetos afilados causarán daños en la superficie del aparato. Usted debería limpiar usando agua y un poco de líquido.

UTILIZABLE	NO UTILIZABLE
 Ropa suave  Detergente neutro	 Cepillo de Nylon  Cepillo de metal  Aceite comestible  Detergente ácido  Abrasivos  Disolvente

## Soporte para sartenes, mandos de control

- Quite el soporte de la sartén.
- Limpielo con un paño húmedo.
- Sequelo todo con un paño seco y suave.

## Placa superior

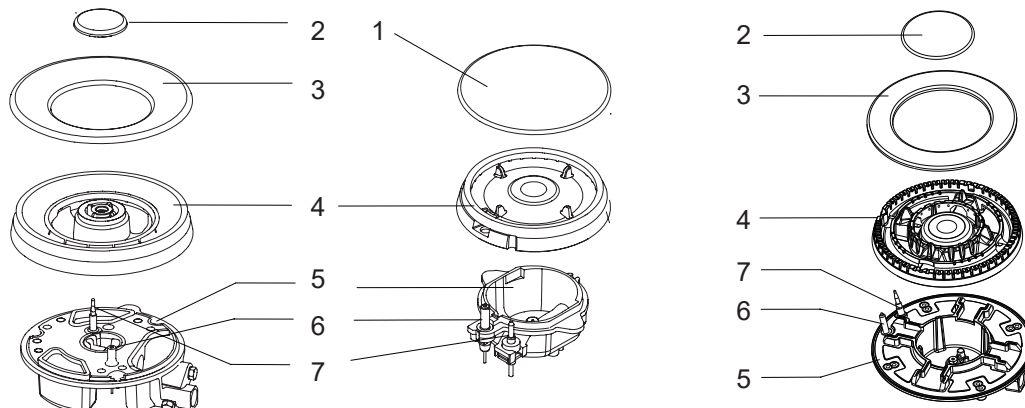
- Limpie la placa superior usando un paño suave bien escurrido.
- Seque la placa superior completamente después de la limpieza.
- Quite la comida salada o los líquidos de los hornillos tan pronto como sea posible para evitar el riesgo de corrosión.
- Las partes de acero inoxidable de el aparato pueden descolorarse. Esto es normal por las altas temperaturas. Cada vez que el aparato esté en uso estas partes deberían ser limpiadas con un producto adecuado para el acero inoxidable.

# Mantenimiento y limpieza

## HORNILLOS

- Las tapas y los cálices de los quemadores pueden retirarse para su limpieza.
- Lave las tapas y los cálices de los quemadores con agua caliente jabonosa y retire las marcas con una pasta limpiadora suave.
- En caso de que cueste eliminar las marcas, puede utilizar, llevando cuidado, un estropajo de níquel bien impregnado en jabón.
- Tras la limpieza, asegúrese de secar con un paño suave.

- Reensamble el hornillo auxiliar, semi-rápido, rápido y el hornillo triple corona como sigue:



1. Coloque el esparcidor de llama (4) en el quemador de cubeta (5), para que el equipo de arranque y el equipo de supervisión de llama se expandan hacia sus respectivos agujeros. El esparcidor de llama debería hacer el click correctamente.

2. Posicione la tapa del quemador (1,2,3) sobre el esparcidor de llama (4), para que encajen en sus respectivos huecos.



- **Coloque las partes en el orden correcto después de limpiarlo**
- No mueva ni la tapa ni la parte trasera.
- Los fogones deben de encajar exactamente en el hueco.

# Instrucciones de uso

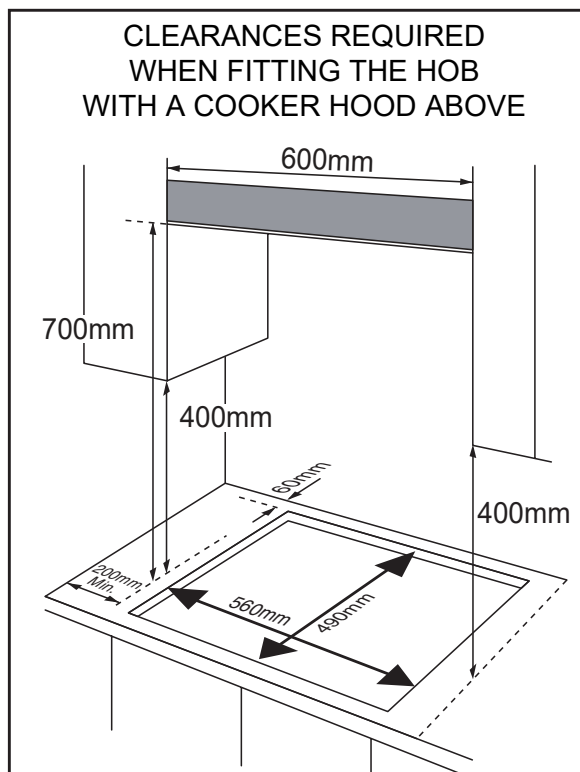
---

## **Advertencias**

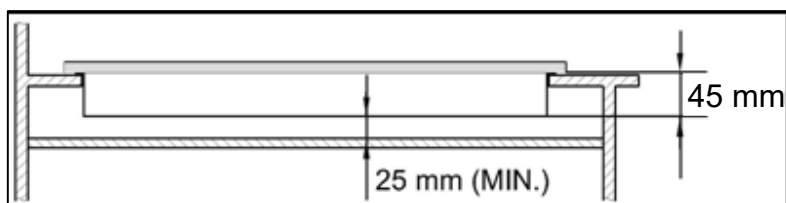
- No altere este aparato.
- Este aparato debería ser instalado por personal autorizado o un instalador.
- Antes de comenzar la instalación, asegúrese que las condiciones de distribución locales ( gas natural y presión de gas) y el ajuste de el aparato son compatibles.
- Las condiciones de ajuste para este aparato están colocadas en la etiqueta del producto.
- Este aparato no se debe conectar a un equipo de evacuación de productos de combustión. Este debería ser conectado de acuerdo con las regulaciones de la instalación de corriente.
- Antes de la instalación, apague el gas y la corriente eléctrica para el aparato.
- Todos los aparatos que contengan cualquier componente eléctrico deben tener toma a tierra.
- Asegúrese que el gas y el cable de electricidad son instalados, de manera que ellos no toquen ninguna parte del aparato, la cuál pueda calentarse.
- La tubería de gas no debería ser doblada o bloqueada por ningún objeto.
- Compruebe las dimensiones del aparato al igual que las dimensiones del hueco a cortar en la unidad de cocina.
- Los paneles sobre la superficie de trabajo, directamente cerca del aparato deberían ser fabricadas de material no inflamable. Ambos la superficie estratificada y el pegamento deberían ser resistentes, para prevenir el deterioro.
- Enchufe el aparato y la llama.  
Compruebe una llama limpia azul sin puntas amarillas
  - La tapa del quemador esta colocada correctamente.
  - El esparcidor de llama está colocado correctamente.
  - La llama vertical está alineada verticalmente con el manguito de unión.
- Una prueba de funcionamiento completa debe ser realizada para una instalación más adecuada.
- La manguera flexible debería ser instalada para que no entre en contacto con partes movibles de la unidad de alojamiento y no pase hacia cualquier espacio en el que se pueda ver afectada.



# Posición



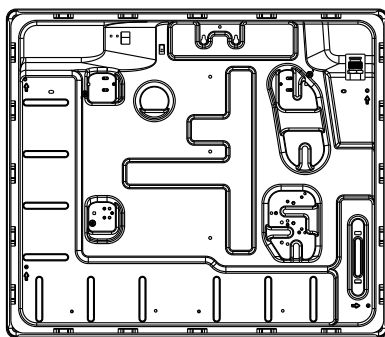
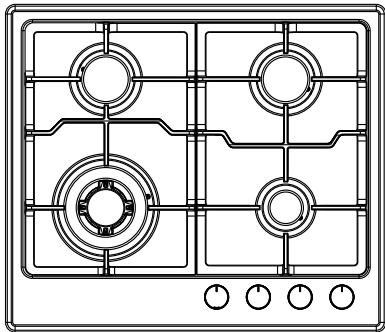
- Este aparato debe ser instalado dentro de una cocina, asegurando la mínima distancia permitida:
  - Los bordes de la placa deberían tener un mínimo de distancia de 60mm de un lado o la parte trasera.
  - 700mm entre el punto alto de la superficie de la placa (incluyendo los hornillos) y la parte inferior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



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

# Instalación del aparato

Por ejemplo:

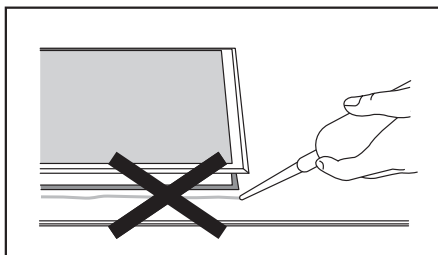


Vista trasera

1. Quite el soporte de la sartén, la tapa del quemador, y el esparcidor de llama, y adecuadamente ponga el aparato al revés y colóquelo en el tapete acolchado. Tenga cuidado que el equipo de arranque y el equipo de supervisión de llama no sean afectados en esta operación.

2. Adhiera la esponja al borde sobre el perímetro inferior del aparato.

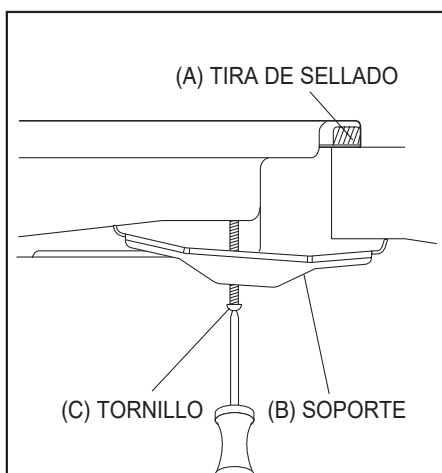
3. No deje huecos sin esponja de sellado a lo largo de todo el perímetro.



**No use silicona para adherir el aparato al hueco**



**Esto dificultará mover el aparato en un futuro, particularmente si este necesita ser reparado.**



1. Coloque el soporte (B) alineándolo sobre los orificios del tornillo. Hay un conjunto de orificios de tornillos en cada esquina de la placa (H)

Apriete ligeramente un tornillo (C) hacia el soporte (B), para que el soporte se una a la placa, así podrá ajustar la posición.

2. Gire con cuidado la encimera hacia atrás y luego baje suavemente en el orificio de abertura que ha recortado.

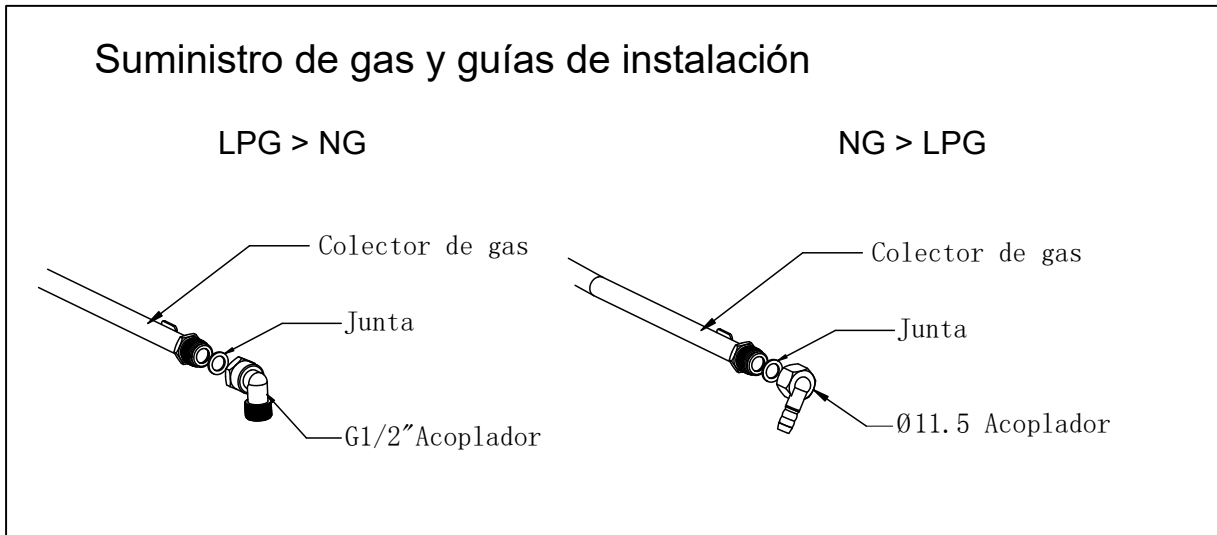
3. En la parte inferior de la placa, ajuste los soportes en la posición adecuada a la mesa de trabajo.

Después apriete los tornillos (C) para asegurar que esté fijada en su posición.

# Conexión de gas



- Este aparato debe ser instalado y conectado de acuerdo con las regulaciones concretas del país donde va a ser instalado.



- Conforme a la ley todos los equipos de gas han de ser instalados por personas competentes de acuerdo con la legislación actual de seguridad en la instalación y las regulaciones de uso.
- Asegúrese de estar en concordancia con la ley, ya que es de su interés.

## Especificación de gas

---

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

## Conexión eléctrica

---

- Este aparato debe estar conectado a tierra.
- Este aparato está diseñado para ser conectado a una corriente eléctrica de 220-240V,50Hz-60Hz
- El cable principal esta coloreado de acuerdo con el siguiente código;
  - Verde/amarillo = Tierra
  - Azul = Neutro
  - Marrón =Fase



- El cable de color verde y amarillo debe ser conectado con la letra E o por el símbolo de tierra.

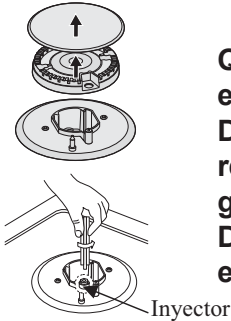
# Conversión de gas



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

## 1

### Cambie el inyector de los hornillos



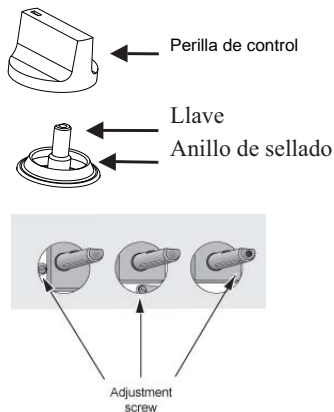
Quite el soporte de la sartén, la tapa del quemador y el esparcidor de llama.

Desatornille el inyector usando un llave de tubo de 7mm y reemplazalo con el inyector estipulado para nueva corriente de gas.

Después de reemplazar, se aconseja que aprete los inyectores en el lugar

## 2

### Ajuste del nivel mínimo de la llama



Gire la perilla hasta el mínimo.

Quite la perilla de la llave y ajuste el pequeño tornillo en el centro del eje de la llave.

El ajuste correcto es obtenido cuando la llama tiene una longitud aproximada de 3-4mm

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

\* Ponga la llave de nuevo en la perilla.

\* Asegúrese que la llama no se apague rápidamente cuando bajes del máximo al mínimo.

Repita este proceso para cada una de las llaves de gas



\* No desmonte la llave, en el caso de un mal funcionamiento, cambie toda la llave.

\* Antes de colocar los hornillos de nuevo en el plato superior, asegúrese que el inyector no está bloqueado.

\* Un test de operaciones completo y un test para posibles derrames deben ser llevadas a cabo después de una conversión de gas.

\* Después de completar la conversión, un técnico cualificado o instalador deberá de hacer una marca "V" en la categoría de gas para marcarlo con el ajuste de las características de la placa. Quite la nota previa "V".

# Resolución de problemas

- Las reparaciones deben hacerlas técnicos con licencia. Una reparación inapropiada puede provocar peligro para usted y otros.
- Sin embargo, algunos problemas más pequeños pueden ser resueltos de la siguiente manera:

Problema	Posible causa	Solucion
No enciende	No hay llama	Compruebe la corriente de electricidad.
	La tapa del quemador está mal ensamblada.	Ensamble la tapa correctamente
	La corriente de gas está cerrada.	Abra la corriente de gas completamente.
Mal encendido	La corriente de gas no está correctamente abierta	Abra la corriente de gas correctamente
	La tapa del quemador está mal ensamblada.	Ensamble la tapa correctamente
	El enchufe de arranque está contaminado con alguna sustancia extraña	<b>Limpie la sustancia extraña con un paño seco</b>
	Los quemadores están mojados.	Seque la tapa de los quemadores correctamente.
	Los huecos en el esparcidor de llama están congestionados.	Limpie el esparcidor de llama.
Produce ruido cuando se quema y se enciende	La tapa del quemador está mal ensamblada.	Ensamble la tapa correctamente
La llama se apaga durante el uso	El equipo de supervisión de la llama está ensuciado	Limpie el equipo de supervisión de la llama
	El producto que se estaba cocinando se ha derramado.	Apague el hornillo. Espere un minuto y reinicie la zona.
	Una fuerte corriente de aire ha apagado la llama	Por favor desactive la zona y compruebe que en el área de cocción no hay ventanas abiertas. Espere un minuto y reinicie la zona
Llama amarilla	Los orificios en el esparcidor de llama están obstruidos	Clean the flame spreader.
	Se usa diferente gas.	Compruebe el gas que usa.
Llama inestable	La tapa del quemador está mal ensamblada	Ensamble la tapa del quemador correctamente
Huele a gas	Fuga de gas	Pare de usar el producto y cierre la válvula. Abra la ventana para ventilar. Contacte con nuestro servicio técnico usando un móvil fuera



■ Si el problema no se soluciona, contacte con su servicio técnico más cercano



## 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](mailto:info@infiniton.es)

[rma@infiniton.es](mailto: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**

# **GAS HOB**

**Instruction Manual**

modelo: GASDL4

8436546196389



# contents

---

## Safety Warning

3	Safety Instructions
4	Installation
5	Child and People Safety
6	During Use
8	Cleaning and Service
8	Environmental Information

## Instructions for use and maintenance

9	Description of the appliance
10	How to Use the appliance
12	Safety and Energy saving advice
13	Cleaning and Maintenance



## Technical instructions

15	Using instructions
16	Positioning
17	Installing the appliance
18	Gas Connection
19	Gas Specifition
20	Electrical Connection
21	Gas adjustment
22	Trouble shooting
23	Warranty

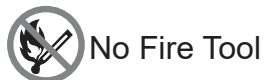
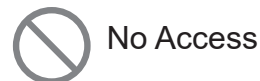
**Please read this instruction manual before using the appliance!**

# Safety Instructions

- Please take the time to read this Instruction Manual before installing or using the appliance.
- This instruction booklet must be kept with the appliance for any future reference.  
If the appliance is sold or transferred to another person, ensure the booklet is passed on to the new user.
- The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.
- The following marks are made to be easily understood so that you can prevent any accident caused by misuse in advance, and use the appliance more conveniently.
- Read the following contents thoroughly and ensure you understand them.

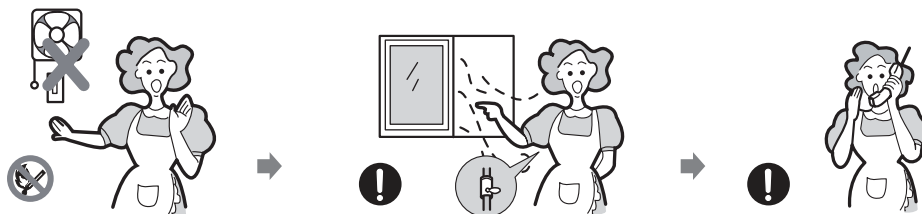
 <b>Danger/Warning</b>	Neglect of this mark may result in severe personal injury or death.
 <b>Caution</b>	Neglect of this mark may result in minor personal injury or property damage.

- **The following marks are used in the Instruction Manual as follows:**



- **If gas seems to leak, take the actions as follow:**

- Do not turn on the light.
- Do not switch on/off any electrical appliance and do not touch any electric plug.
- Do not use a telephone.
  - 1 Stop using the product and close the middle valve.
  - 2 Open the window to ventilate.
  - 3 Contact our service centre by using a phone outside.

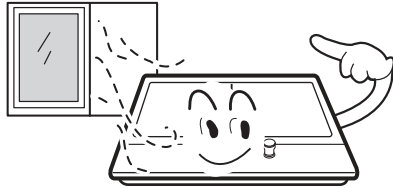


\* The fuel gas contains mercaptan, so that you can smell the gas leak (smell of rotten garlic or egg) even where only 1/1000 of the gas is in the air.

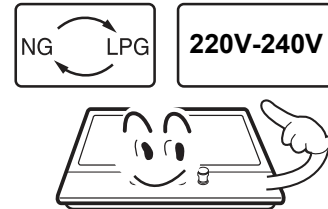
# Installation

## Warning

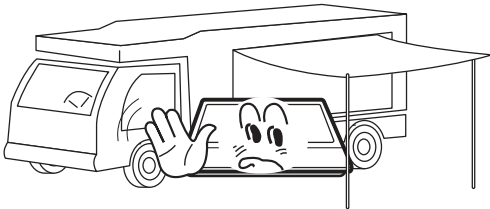
- This appliance shall be installed in accordance with regulations in force and only used in a well ventilated space.



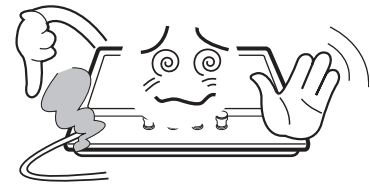
- Prior to installation, ensure that the gas and electrical supply complies with the type stated on the rating plate.



- Where this appliance is installed in marine craft or in caravans, it should not be used as a space heater.



- The gas pipe and electrical cable must be installed in such a way that they do not touch any parts or the appliance.



## Caution

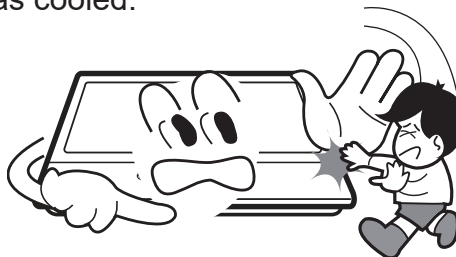
- This appliance should be installed by a qualified technician or installer.
- The adjustment conditions for this appliance are stated on the label or data plate.
- Remove all packaging before using the appliance.
- After unpacking the appliance, make sure the product is not damaged and that the connection cord is in perfect condition. Otherwise, contact the dealer before installing the appliance.
- The adjacent furniture and all materials used in the installation must be able to withstand a minimum temperature of 85°C above the ambient temperature of the room it is located in, whilst in use.
- In the event of burner flames being accidentally extinguished, turn off the burner control and do not attempt to re-ignite the burner for at least one minute.
- The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).
- Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.

# Child and People Safety

---

## Warning

- Do not allow children to play near or with the appliance.  
The appliance gets hot when it is in use.  
Children should be kept away until it has cooled.



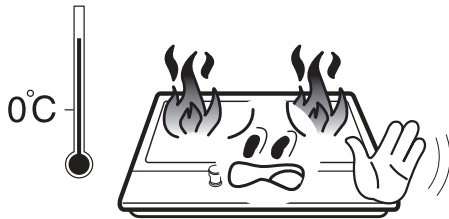
## Caution

- This appliance is designed to be operated by adults.
- Children can also injure themselves by pulling pans or pots off the appliance.
- This appliance is not intended for use by children or other persons whose physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge prevents them from using the appliance safely without supervision or instruction by a responsible person to ensure that they can use the appliance safely.

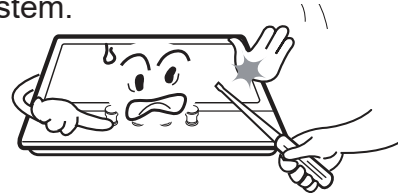
# During Use

## Warning

- Only use the appliance for preparing food.



- Do not modify this appliance. Burner panel is not designed to operate from an external timer or separate remote control system.



- The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated : keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).



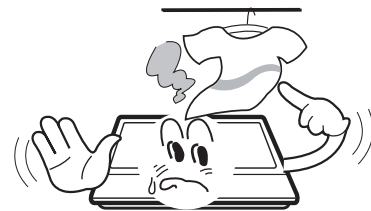
- Do not use this appliance if it comes in contact with water. Do not operate this appliance with wet hands.



- The heating and cooking surfaces of the appliance become hot when they are in use, take all due precautions.



- Do not use large cloths, tea towels or similar as the ends could touch the flames and catch fire.



- Never leave the appliance unattended when cooking.



- Unstable or misshapen pans should not be used on the appliance as they can cause an accident by tipping or spillage.



# During Use

- Do not use or store flammable materials in the storage drawer near this appliance.



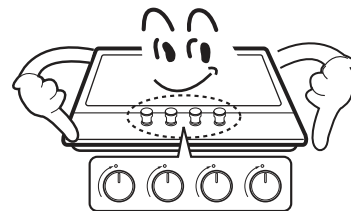
- Perishable food, plastic items and aerosols may be affected by heat and should not be stored above or below the appliance.



- Do not spray aerosols in the vicinity of this appliance while it is in operation.



- Ensure the control knobs are in the '●' position when not in use.



## ⚠ Caution

- This appliance is intended for domestic cooking only. It is not designed for commercial or industrial purposes.
- Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or increasing the level of mechanical ventilation where present.
- Use heat-resistant pot holders or gloves when handling hot pots and pans.
- Do not let pot holders come near open flames when lifting cookware.
- Take care not to let pot holders or gloves get damp or wet, as this causes heat to transfer through the material quicker with the risk of burning yourself.
- Only ever use the burners after placing pots and pans on them. Do not heat up any empty pots or pans.
- Never use plastic or aluminium foil dishes on the appliance.
- When using other electrical appliances, ensure the cable does not come into contact with the appliance surfaces of the cooking appliance.
- If you have any mechanical parts eg. an artificial heart in your body, consult a doctor before using the appliance.
- When using glass cookware, make sure it is designed for top plate cooking. If the surface is made of glass-cracked, switch off the appliance to avoid defeat electrocution.
- To minimise the possibility of burns, ignition of flammable materials and spillage, turn cookware handles toward the side or center of the top plate without extending over adjacent burners.
- Always turn burner controls off before removing cookware.
- Carefully watch foods being fried at a high flame setting.
- Always heat fat slowly and watch as it heats.
- Foods for frying should be as dry as possible. Frost on frozen foods or moisture on fresh foods can cause hot fat to bubble up and over the sides of the pan.
- Never try to move a pan of hot fat, especially a deep fat fryer. Wait until the fat is completely cool.

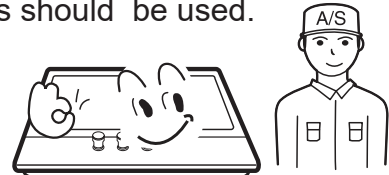
# Cleaning and Service

## Warning

- Never use abrasive or caustic cleaning agents.



- This appliance should only be repaired or serviced by an authorised Service Engineer and only genuine approved spare parts should be used.

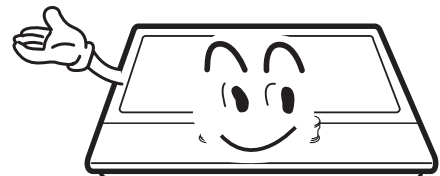


## Caution

- Before attempting to clean the appliance, it should be disconnected from the mains and cooled.
- You should not use a steam jet or any other high pressure cleaning equipment to clean the appliance.

# Environmental Information

- After installation, please dispose of the packaging with due regard to safety and the environment.
- When disposing of an old appliance, make it unusable, by cutting off the cable.



### Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)

- This marking shown on the product or its literature, indicates that it should not be disposed with other household wastes at the end of its working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate this from other types of wastes and recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.
- Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take this item for environmentally safe recycling.
- Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

# Description of the appliance

---

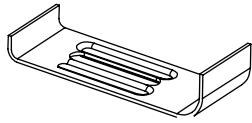
Top Plate	Dimension (W*D*H)	Ignition device	Gas Connection	Electric supply	Burner Feature	$\Sigma Q_n$
Stainless Steel	590*510*90	Continuous Ignition Type	G1/2 thread	220-240Vac, 50Hz-60Hz, 2W	Wok (1), Semi-rapid(2), Auxiliary (1)	7.8kW



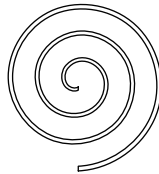
# Description of the appliance

---

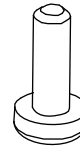
## Accessories



Bracket(4)



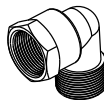
Sponge(4)



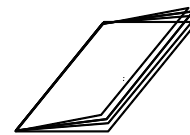
Screw(4)



Injector (4)



Gas-pipe bend (1)



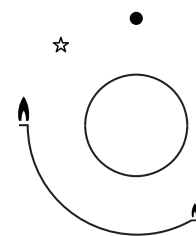
Instruction Manual(1)

## How to Use the appliance

---

The following symbols will appear on the control panel, next to each control handle :

- Black circle: gas off
- 🔥 Large flame: maximum setting
- 🔥 Small flame: minimum setting



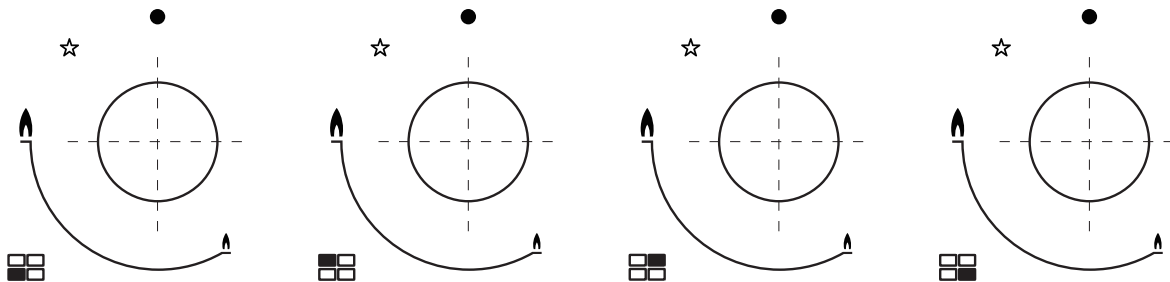
- The minimum setting is at the end of the anti-clockwise rotation of the control handle.
- All operation positions must be selected between the maximum and minimum position.
- The symbol on the control panel, next to the control handle will indicate which burner it operates.

### Automatic ignition with flame failure safety device

The appliance is fitted with a flame failure safety device on each burner, which is designed to stop the flow of gas to the burner head in the event of the flame going out.

# How to Use the appliance

---



## Automatic ignition with flame failure safety device

The appliance is fitted with a flame failure safety device on each burner, which is designed to stop the flow of gas to the burner head in the event of the flame going out.

To ignite a burner:

- o Press in the control knob of the burner that you wish to light and turn it anti-clockwise to the maximum position.
- o If you keep the control knob depressed, the automatic ignition for the burner will operate.
- o You should hold down the control knob for 15 seconds after the flame on the burner has lit. If after 15s the burner has not lit, stop operating the device and open the compartment door and/or wait at least 1 min before attempting a further ignition of the burner.
- o After this 15-second interval, to regulate the flame you should continue turning the control knob anti-clockwise until the flame is at a suitable level. The operating position **MUST** be at a position between the maximum and minimum position.
- o To switch the burner off, turn the control knob fully clockwise to the gas off position.
- o In case of power failure, the burners can be lit by carefully using a match.

# Safety and Energy saving advice

- The diameter of the bottom of the pan should correspond to that of the burner.

BURNERS	PANS	
	min.	max.
Triple-Crown	200mm	240mm
Rapid	200mm	240mm
Semi-Rapid	160mm	180mm
Auxiliary	120mm	160mm



■ Do not use cookware that overlaps the edge of the burner.

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



■ It is not recommended to use roasting pans, frying pans or grill stones heated simultaneously on several burners because the resulting heat build-up may damage the appliance.

■ Do not touch the top plate and trivet whilst in use for a certain period after use.











■ As soon as a liquid starts boiling, turn down the flame so that it will barely keep the liquid simmering.

# Cleaning and Maintenance



- Cleaning operations must only be carried out when the appliance is completely cool.
- The appliance should be disconnected from your mains supply before commencing any cleaning process.
- Clean the appliance regularly, preferably after each use.
- Abrasive cleaners or sharp objects will damage the appliance surface; you should clean it using water and a little washing up liquid.

Usable	Unusable
 Soft cloth  Neutral Detergent	 Nylon Brush  Metal Brush  Edible Oil  Acidic/Alkali Detergent  Abrasive  Thinner/Benzene

## Pan support, Control handles

- Take off the Pan support.
- Clean these and the control handles with a damp cloth, washing up liquid and warm water. For stubborn soiling, soak beforehand.
- Dry everything with a clean soft cloth.

## Top plate

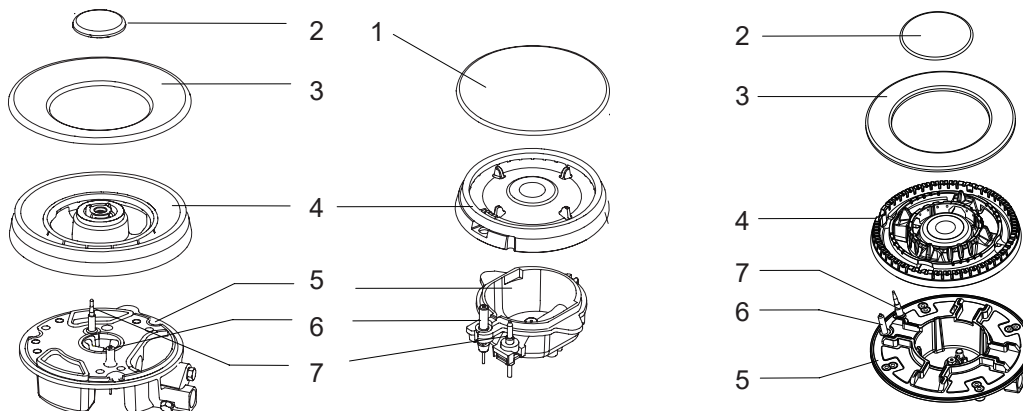
- Regularly wipe over the top plate using a soft cloth well wrung-out in warm water to which a little washing up liquid has been added.
- Dry the top plate thoroughly after cleaning.
- Thoroughly remove salty foods or liquids from the hob as soon as possible to avoid the risk of corrosion.
- Stainless steel parts of the appliance may become discoloured over time. This is normal because of the high temperatures. Each time the appliance is used these parts should be cleaned with a product that is suitable for stainless steel.

# Cleaning and Maintenance

## BURNERS

- Remove the burner lids and Flame Spreaders by pulling them upwards and away from the top plate.
- Soak them in hot water and a little detergent or washing up liquid.
- After cleaning and washing them, wipe and dry them carefully. Make sure that the flame holes are clean and completely dry.
- Wipe the fixed parts of the burner cup with a damp cloth and dry afterwards.
- Gently wipe the ignition device and flame supervision device with a well wrung-out cloth and wipe dry with a clean cloth.
- Before placing the burners back on the top plate, make sure that the injector is not blocked.

### ■ Re-assemble the Auxiliary, Semi-Rapid, Rapid and Triple-Crown burners as follows :



1. Place the flame spreader ( 4 ) on to the burner cup ( 5 ) so that the ignition device and the flame supervision device extend through their respective holes in the flame spreader. The flame spreader must click into place correctly.
2. Position the burner lid ( 1,2,3 ) onto the flame spreader ( 4 ) so that the retaining pins fit into their respective recesses.



**Replace parts in the correct order after cleaning.**

**- Do not mix up the top and bottom.**

**- The locating pins must fit exactly into the notches.**

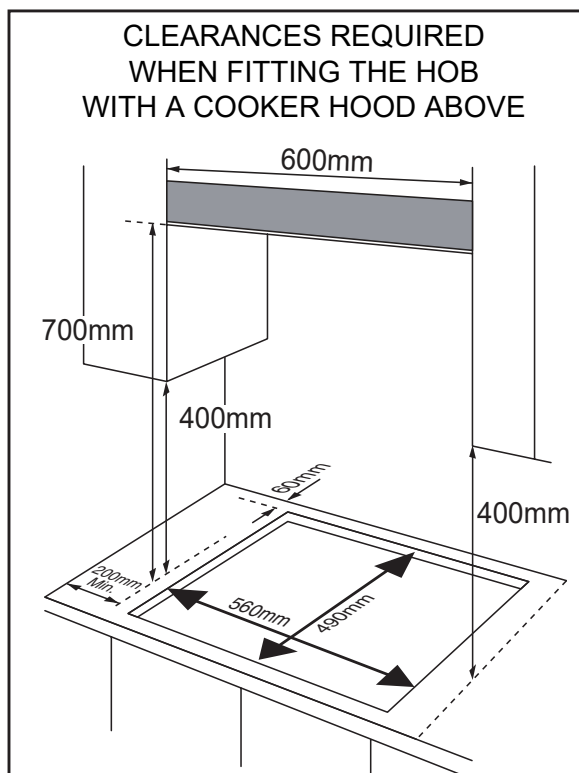
# Using instructions

---

## Warnings

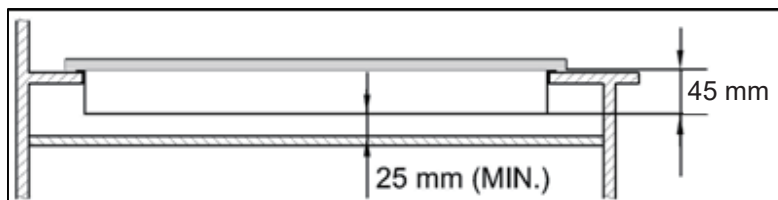
- Do not modify this appliance.
- This appliance must be installed by an authorised technician or installer.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.
- The adjustment conditions for this appliance are stated on the label (or data plate).
- This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It should be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention should be given to the relevant requirements regarding ventilation.
- Before installing, turn off the gas and electricity supply to the appliance.
- All appliances containing any electrical components must be earthed.
- Ensure that the gas pipe and electrical cable are installed in such a way that they do not touch any parts of the appliance which may become hot.
- Gas pipe or connector shouldn't be bent or blocked by any other appliances.
- Check the dimensions of the appliance as well as the dimensions of the gap to be cut in the kitchen unit.
- The panels located above the work surface, directly next to the appliance, must be made of non-flammable material. Both the stratified surfacing and the glue used to secure it should be heat resistant, to prevent deterioration.
- Turn on appliance tap and light each burners.  
Check for a clear blue flame without yellow tipping.  
If burners shows any abnormalities check the following :
  - Burner lid on correctly
  - Flame spreader positioned correctly
  - Burner vertically aligned with injector nipple
- A full operational test and a test for possible leakages must be carried out by the fitter after installation.
- The flexible hose shall be fitted in such a way that it cannot come into contact with a moveable part of the housing unit and does not pass through any space susceptible of becoming congested.
- Grease cranes produced at the factory to meet the requirement of all life hob.

# Positioning



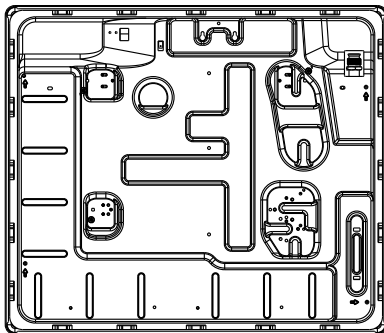
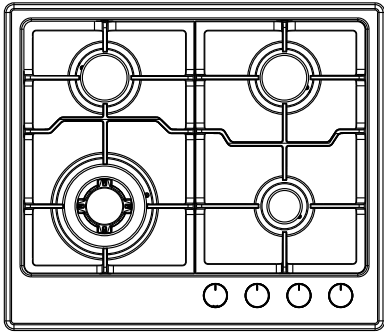
■ **This appliance is to be built into a kitchen unit or 600mm worktop, providing the following minimum distances are allowed;**

- o The edges of the hob must be a minimum distance of 60 mm from a side or rear wall.
- o 700 mm between the highest point of the hob surface (including the burners) and the underside of any horizontal surface directly above it.
- o 400 mm between the hob surfaces, providing that the underside of the horizontal surface is in line with the outer edge of the hob. If the underside of the horizontal surface is lower than 400 mm, then it must be at least 50 mm away from the outer edges of the hob.
- o 50 mm clearance around the appliance and between the hob surface and any combustible materials.
- o You must have a gap of at least 25 mm and at most 74 mm between the underneath of the appliance and any surface that is below it.



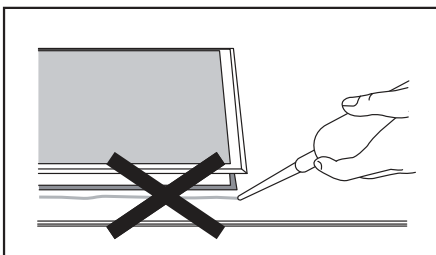
- An oven must have forced ventilation to install a hob above it.
- Check the dimensions of the oven in the installation manual.
- The cut out size must obey the indication.

# Installing the appliance



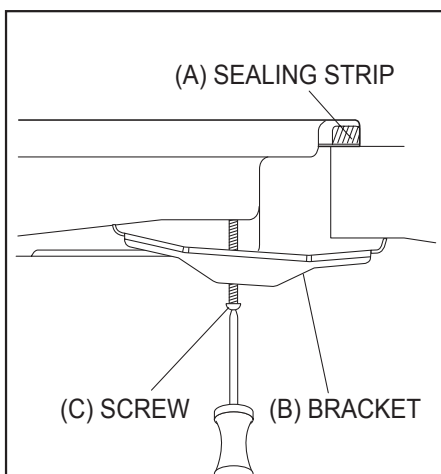
Bottom view

1. Remove the pan supports, the burner lid and flame spreader and carefully turn the appliance upside down and place it on a cushioned mat.  
Take care that the Ignition devices and flame supervision devices are not damaged in this operation.
2. Apply the sponge provided around the edge of the appliance.
3. Do not leave a gap in the sealing agent or overlap the thickness.



**Do not use a silicon sealant to seal the appliance against the aperture.**

**This will make it difficult to remove the appliance from the aperture in future, particularly if it needs to be serviced.**



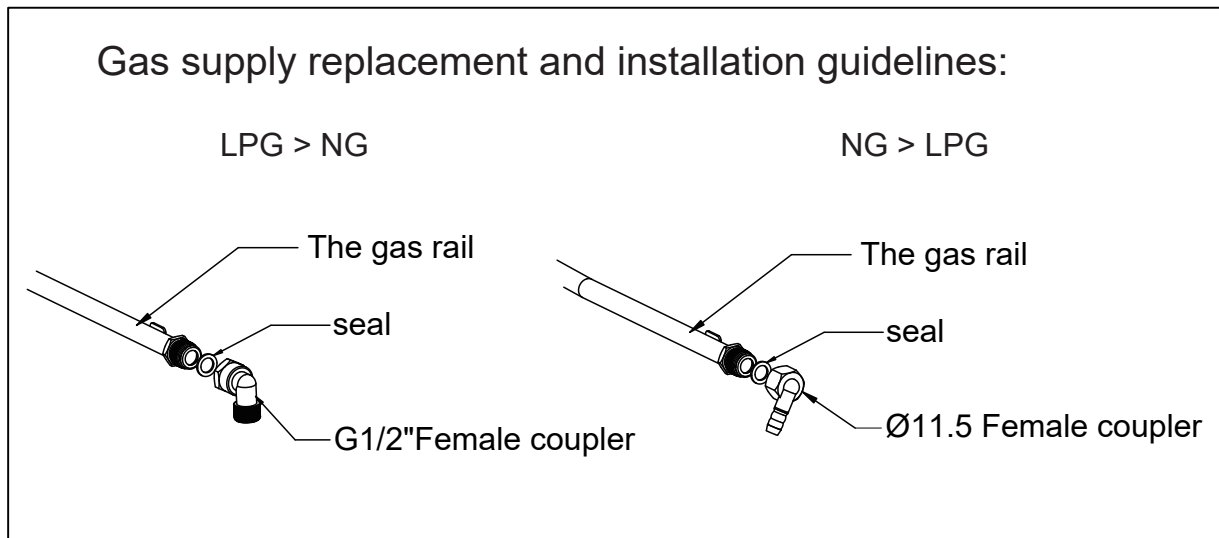
1. Place the bracket (B) over the holes that match the size of the screws. There are one set of screw holes in each corner of the hob (H).  
Slightly tighten a screw (C) through the bracket (B) so that the bracket is attached to the hob, but so that you can still adjust the position.
2. Carefully turn the hob back over and then gently lower it into the aperture hole that you have cut out.
3. On the underneath of the hob, adjust the brackets into a position that is suitable for your worktop.  
Then fully tighten the screws (C) to secure the hob into position.



# Gas Connection



- This appliance must be installed and connected in accordance with installation regulations in force in the country in which the appliance is to be used.
- This appliance is supplied to run on LPG and natural gas. Conversion for use on LPG and natural gases must only be undertaken by a qualified person.



- It is the law that all gas appliances are installed by competent persons in accordance with the current edition of the Gas Safety Installation and Use Regulations .
- It is in your interest and that of safety to ensure compliance with the law.
- In the UK, GASSAFE registered installers work to safe standards of practice. The hob must also be installed in accordance with the current edition of BS 6172. Failure to install the cooker correctly could invalidate the warranty, liability claims and lead to prosecution.

**Gas category, gas type and destination country (for all models)**

# Gas Specification

---

Gas type & pressure	Heat input and orifice size marked(mm)			
	Wok burner	Rapid burner	Semi-rapid	Auxiliary-rapid
	3.3kW(241g/h)	3.0kW(218g/h)	1.75kW(127g/h)	1.0kW(73g/h)
G30 29mbar	0.93	/	0.66	0.50
G20 20mbar	1.28	/	1.00	0.78

# Electrical Connection

---

- This appliance must be earthed.
- This appliance is designed to be connected to a 220-240V, 50Hz-60Hz AC electricity supply.
- The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code;
  - Green/yellow = Earth
  - Blue = Neutral
  - Brown = Live



- **The wire which is coloured green and yellow must be connected to the terminal which is marked with the letter E or by the earth symbol.**

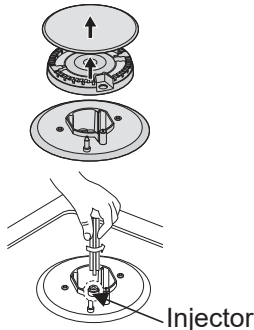
# Gas adjustment



- Take precautions on the operations and adjustments to be carried out when converting from one gas to another.
- All work must be carried out by a qualified technician.
- Before you begin, turn off the gas and electricity supply to the appliance.

## 1

### Change the injector of the burners.

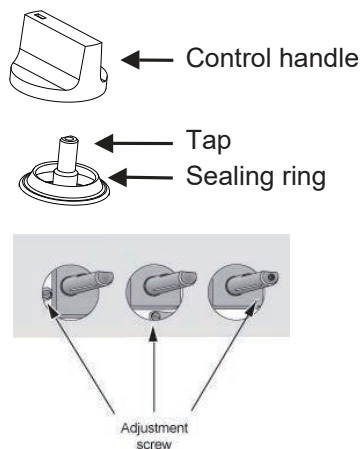


Remove the pan support, Burner lid and Flame spreader.

Unscrew the injector using a 7mm box spanner and replace it with the stipulated injector for new gas supply. Carefully reassemble the all components. After injectors are replaced, it is advisable to strongly tighten the injector in place.

## 2

### Adjustment of minimum level of the flame.



- ① Turn the taps down to minimum.
- ② Remove the knob from the tap and place a small bladed screwdriver in the centre of the tap shaft.
- ③ The correct adjustment is obtained when the flame has a length of about 3 - 4 mm.
  - For butane/ propane gas, the adjusting screw must be tightly screwed in.
  - Refit the control knob.Make sure that the flame does not go out by quickly turning from maximum flow to minimum flow. If it does then remove the control knob and make further adjustments to the gas flow, testing it again once the adjustment has been made.
- ④ Repeat this process for each one of the gas taps.



- Do not dismantle the tap shaft: in the event of a malfunction, change the whole tap.
- Before placing the burners back on the top place, make sure that the injector is not blocked.
- A full operational test and a test for possible leakages must be carried out after gas conversion. (such as soap water or gas detector)
- After completing conversion, a qualified technician or installer has to mark "V" on the right gas category to match with the setting in rating plate. Remove the previous setting "V" mark.

# Trouble shooting

- Repairs should be performed by a licensed technician only. Improper repair may result in considerable danger to you and others.
- However, some minor problems can be resolved as follows :

Problem	Probable cause	Solution
Not ignited	No Spark.	Check the electricity supply.
	The burner lid is badly assembled.	Assemble the lid correctly.
	The gas supply is closed.	Open the gas supply completely.
Badly ignited	The gas supply is not completely open.	Open the gas supply completely.
	The burner lid is badly assembled.	Assemble the lid correctly.
	The ignition plug is contaminated with alien substance.	Wipe alien substance with a dry cloth.
	The burners are wet.	Dry the burners lids carefully.
	The holes in the flame spreader are clogged.	Clean the flame spreader.
Noise made when combusted and ignited	The burner lid is badly assembled.	Assemble the burner lid correctly.
Flame goes out when in use.	The flame supervision device is contaminated with alien substance.	Clean the flame supervision device.
	Product being cooked has boiled over and extinguished the flame.	Turn off burner knob. Wait one minute and reignite zone.
	A strong draught may have blown the flame out.	Please turn off zone and check cooking area for draught such as open windows. Wait one minute and reignite zone
Yellow Flame	The holes in the flame spreader are clogged.	Clean the flame spreader.
	Different gas is used.	Check the gas used.
Unstable Flame	The burner lid is badly assembled.	Assemble the burner lid correctly.
Gas Smell	Gas leakage	Stop using the product and close the middle valve. Open the window to ventilate. Contact our service centre by using a phone outside.



- If problem is not solved, please contact customer care centre.

### 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](mailto:info@infiniton.es)

[rma@infiniton.es](mailto: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 GÁS**

**MANUAL DE USO**

modelo: GASDL4

8436546196389

# Índice

---

## Avisos de segurança

Instruções de segurança .....	3
Instalação .....	4
Segurança da criança .....	5
Operação .....	6
Manutenção e limpeza .....	8
Informação ambiental .....	8

## Instruções de uso e manutenção

Descrição do dispositivo .....	9
Como usar o dispositivo .....	11
Segurança e dicas para poupar energia .....	13
Manutenção e limpeza .....	14

## Instruções técnicas

Instruções de operação .....	16
Posição .....	17
Instalação do dispositivo .....	18
Conexão de gás .....	19
Especificação de gás .....	20
Conexão elétrica.....	20
Conversão de gás .....	21
Solução de problemas .....	22



**SEGURANÇA ELÉTRICA: DESCONECTANDO A REDE**

Uma tomada elétrica deve ser instalada perto do equipamento e facilmente acessível.



# Instruções de segurança

- Leia estas instruções antes de instalar ou usar o aparelho.
- Este manual de instruções deve ser salvo para referência futura.
- Se este dispositivo for transferido ou vendido para outra pessoa, certifique-se de entregar o manual de instruções.
- O fabricante não é responsável se esses padrões não forem cumpridos.
- As seguintes notas são para entender mais facilmente que você pode evitar qualquer acidente causado e uso mais conveniente.
- Leia as instruções a seguir corretamente e certifique-se de entendê-las.

 <b>Perigo / aviso</b>	O não cumprimento desta nota pode resultar em ferimentos graves.
 <b>Cuidado</b>	O não cumprimento desta nota pode resultar em ferimentos graves.

## Os seguintes logotipos significam o seguinte:



Cuidado



Sem acesso



Proibido fazer fogo



Aviso



## Cuidado

## Se houver vazamento de gás, siga as orientações abaixo:

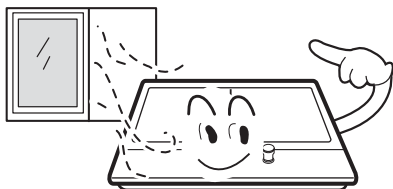
- Não acenda a luz.
  - Não desligue ou conecte nenhum equipamento elétrico e não toque em nenhuma tomada elétrica.
  - Não use telefone.
- 1 Pare de usar o produto e feche a válvula intermediária.
  - 2 Abra a janela para ventilar.
  - 3 Entre em contato com nossa central de atendimento usando outro telefone



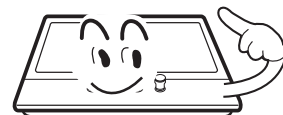
# Instalação

## **Aviso**

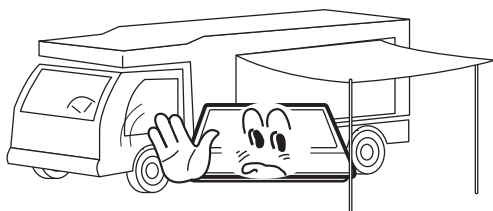
- Este aparelho deve ser instalado de acordo com as regras e localizado em um ambiente ventilado.



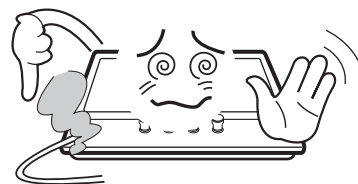
- Antes da instalação, certifique-se de que o suprimento de gás e de alimentação esteja de acordo com o tipo especificado na placa de classificação.



- Quando o aparelho é instalado em caravanas, não deve ser utilizado para aquecer o ambiente.



- O tubo de gás e o cabo de alimentação devem ser instalados de forma a não tocar em nenhuma parte do aparelho.



## **Perigo**

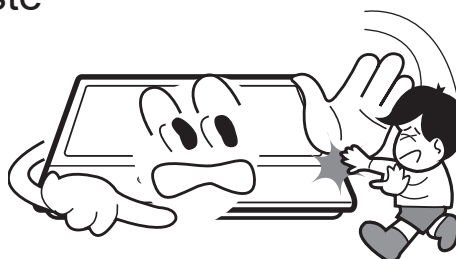
- Este dispositivo deve ser instalado por pessoal qualificado.
- As condições de ajuste para este dispositivo podem ser encontradas na etiqueta.
- Remova todas as embalagens antes de usar o aparelho.
- Depois de desembalar o aparelho, certifique-se de que o produto não esteja danificado e que o cabo de conexão esteja em perfeitas condições. Por outro lado, entre em contato com o distribuidor antes de instalar o dispositivo.
- O armário adjacente e todos os materiais utilizados na instalação devem suportar pelo menos 85°C acima da temperatura da sala onde o aparelho está localizado.
- Se aparecerem chamas na estufa, desligue-a e não a ligue novamente até que tenha passado pelo menos 1 minuto.
- O uso de um fogão a gás gera calor e umidade na sala onde está instalado. Certifique-se de que a cozinha é bem ventilada: mantenha as aberturas de ventilação natural abertas ou instale um dispositivo de ventilação mecânica.
- O uso intensivo e prolongado do aparelho pode exigir ainda mais ventilação. Pode ser necessário abrir uma janela ou ter uma ventilação mais eficiente, por exemplo, aumentando o nível de ventilação mecânica onde você está.

# Segurança Infantil

---

## **Aviso**

- Não permita que crianças brinquem perto ou com este aparelho.



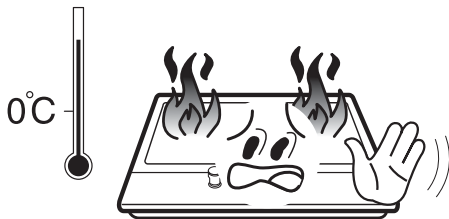
## **Perigo**

- Este dispositivo foi projetado para ser usado por adultos.
- As crianças também podem se machucar tocando painéis ou frigideiras na cozinha.
- Este dispositivo não deve ser usado por pessoas com falta de experiência e / ou falta de habilidades sem supervisão.

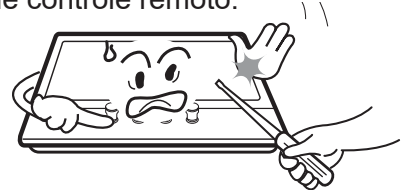
# Durante o uso

## **Aviso**

- A cozinha só tem um uso culinário doméstico.



- Não perturbe este dispositivo. O painel do fogão não foi projetado para operar a partir de um temporizador externo ou sistema de controle remoto.



- O uso do fogão a gás gera calor e umidade na sala onde foi instalado. Certifique-se de que a cozinha é bem ventilada: mantenha a ventilação natural ou instale um dispositivo de ventilação mecânica (exaustor).



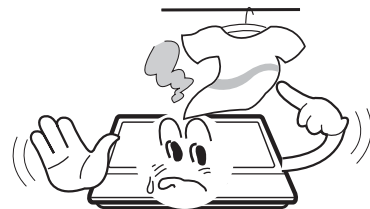
- Não use este aparelho se estiver em contato com a água. Não opere o aparelho com as mãos molhadas.



- A superfície de cozedura começa a aquecer quando o aparelho está a ser utilizado. Tome todas as precauções



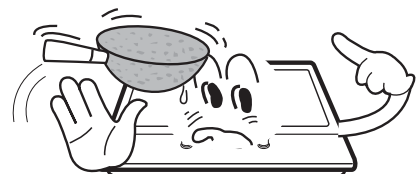
- Não use roupas grandes, toalhas ou similares que possam inflamar.



- Nunca deixe o aparelho sem vigilância enquanto cozinha.



- Panelas com base instável ou irregular não devem ser colocadas sobre a cozinha, como se fossem derrubadas ou derramadas, um acidente pode ocorrer.



# Durante o uso

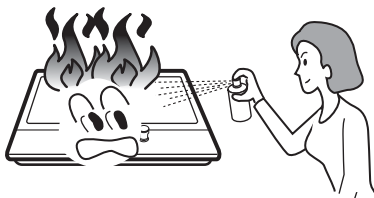
- Não use materiais inflamáveis para limpar o aparelho.



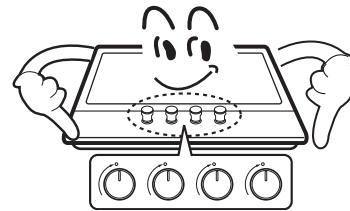
- Alimentos perecíveis, objetos de plástico e aerossóis são afetados pelo calor, por isso não devem ser colocados sobre ou sob a unidade da cozinha.



- Não pulverize em torno do aparelho quando este estiver em funcionamento.



- Certifique-se de que os controles estejam fechados quando não estiverem em uso.



## Perigo

- A cozinha só tem uso culinário doméstico. Não foi concebido para fins comerciais ou industriais.
- Se você usar a cozinha por um longo período, obtenha mais ventilação abrindo uma janela ou aumentando o nível de velocidade do exaustor.
- Dicas para pegar qualquer frigideira ou utensílio de cozinha, pois estarão quentes.
- Não deixe objetos sensíveis à luz perto da cozinha.
- Não deixe alças ou luvas molhadas ou úmidas, pois isso pode causar a rápida transferência de calor para o material e o risco de se acender.
- Use apenas os queimadores após colocar panelas e potes. Não aqueça qualquer frigideira ou pote com nada dentro.
- Não use pratos de plástico ou alumínio na cozinha.
- Ao usar outros aparelhos elétricos, certifique-se de que os cabos não entrem em contato com as superfícies quentes do aparelho.
- Não use um pano de prato no lugar de um suporte de panela. Objetos como roupas podem inflamar muito rapidamente.
- Ao usar panelas de vidro, verifique se elas são específicas para cozinhar. Se a superfície for feita de vidro frágil, desligue o aparelho para evitar erros elétricos. Sempre desligue o controle do queimador antes de remover o utensílio de cozinha em questão.
- Monitorize cuidadosamente os alimentos que são fritos com altos níveis de temperatura. Ele sempre aqueça o óleo lentamente e observe enquanto aquece. Fritar os alimentos deve ser o mais seco possível. Alimentos congelados ou umidade em alimentos frescos podem fazer com que a gordura quente espirre dos lados da panela. Nunca tente mover uma frigideira com graxa quente, espere esfriar.

# Manutenção e limpeza

## **Aviso**

- Nunca use agentes de limpeza abrasivos.



- Este dispositivo deve ser reparado por pessoal qualificado ou serviços técnicos.

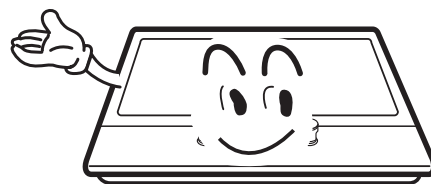


## **Perigo**

- Antes de realizar qualquer tarefa de manutenção ou limpeza, você deve desconectar a cozinha da rede elétrica.
- Não use vapor ou qualquer outro elemento de limpeza com alta pressão para limpar o aparelho.

# Informação ambiental

- Após a instalação, por favor, elimine os recipientes de uma forma ecológica e segura.
- Ao remover um aparelho antigo, torne-o inútil cortando o cabo.



## **O descarte correto deste produto Resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos.**

- Este símbolo no produto ou na embalagem indica que este produto não deve ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, você deve levá-lo ao ponto de coleta correspondente, ele ajudará a evitar as possíveis consequências negativas para o meio ambiente ea saúde que poderiam ser produzidas pelo manuseio inadequado dos resíduos deste produto. Se desejar obter informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, entre em contato com a prefeitura, o serviço de descarte de lixo doméstico de sua área ou a loja onde adquiriu o produto.

# Descrição do dispositivo

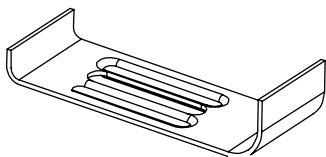
---

Placa superior	Dimensiones (W*D*H)	Dispositivo de encendido	Conexión de gas	Suministro eléctrico	Características del quemador	$\Sigma Q_n$
Cristal	590*510*90	Tipo de encendido continuo	Hilo G1/2	220-240V, 50Hz-60Hz, 2W	Wok (1), Semi-rápido (2), Auxiliar(1)	7.8kW

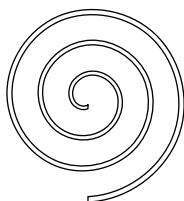
# Descrição do dispositivo

---

## Acessórios



Suporte (4)



Esponja (4)



Parafuso (4)



Injetor (4)



Curva de gás (1)



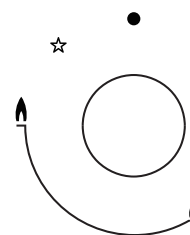
Manual de instruções (1)

## Como usar o dispositivo

---

Os seguintes símbolos aparecerão no painel de controle, próximos a cada comando de controle

- Círculo preto: gas off
- 🔥 Chama longa: ajuste máximo
- 🔥 Chama pequena: ajuste mínimo

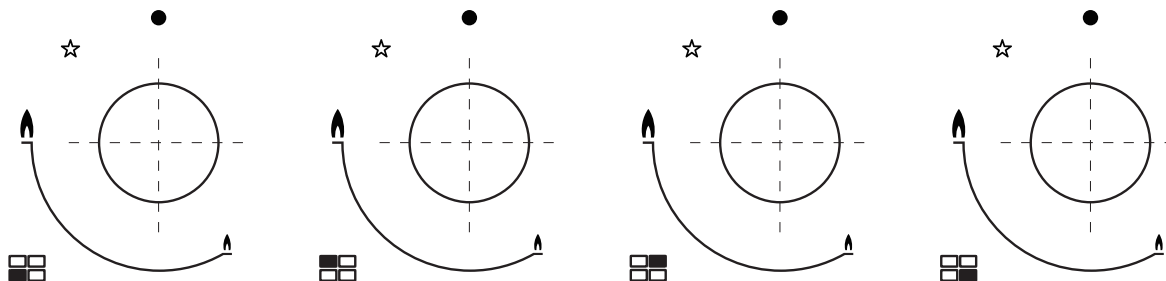


- A configuração mínima é aquela no final no sentido anti-horário.
- Todas as posições de operação devem ser selecionadas entre a posição máxima e a posição mínima.
- O símbolo no painel de controle próximo à roda de controle indicará a operação da estufa em questão.



# Como usar o dispositivo

---



## Ignição automática com dispositivo de segurança de falha de chama

O dispositivo está equipado com um dispositivo de segurança de falha para cada chama em cada queimador, que é projetado para interromper vazamentos de gás.

Para acender o fogão:

- Prima o botão de controlo no fogão que pretende ligar e rode no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a posição máxima.
- Se mantiver o botão pressionado, o início automático da estufa funcionará.
- Pressione e segure o botão por 15 segundos após a exibição da chama. Se após 15 segundos o queimador não se acender, pare de operar o dispositivo, abra a porta e / ou espere pelo menos 1 minuto antes de tentar outra ignição.
- Após este intervalo de 15 segundos, para regular a chama, você deve continuar a girar o botão no sentido anti-horário até que a chama tenha um nível considerável. A posição de operação deve estar entre a posição máxima e mínima.
- Para desligar a estufa, gire o botão de controle completamente para desligar a posição do gás.
- Em caso de falha inicial, os fogões podem ser conectados corretamente usando um fósforo.

# Segurança e dicas para economizar energia

- O diâmetro da parte de trás da panela deve corresponder à tabela a seguir para o bom funcionamento da estufa.

QUEMADORES	CACEROLAS	
	min.	max.
Triple-Corona	200mm	240mm
Rapido	200mm	240mm
Semi Rapido	160mm	180mm
Auxiliar	120mm	160mm



- Não use utensílios de cozinha que excedam as bordas do fogão.

NÃO		SIM	
	Não use panelas com pequeno diâmetro em grandes fogões. As chamas nunca devem passar pelos lados do utensílio em questão.	Sempre use utensílios adequados para cada fogão, para evitar vazamentos de gás.	
	Evite cozinhar sem tampa ou com a tampa ao meio.	Coloque uma tampa no utensílio.	
	Não use uma panela com uma parte traseira convexa ou côncava.	Use apenas panelas, frigideiras com costas grossas.	
	Não coloque os utensílios da cozinha deslocados do centro do fogão.	Coloque sempre os utensílios no centro do fogão, nunca ao lado.	
	Não use utensílios de cozinha grandes nos fogões próximos aos controles, que, quando colocados no meio da estufa, podem esfregar os controles ou fechá-los e, assim, aumentar a temperatura e causar danos.		
	Nunca coloque utensílios diretamente em cima do queimador.	Coloque os utensílios da cozinha no topo do tripé.	
	Não coloque nenhum elemento entre os suportes das panelas, pois isso pode causar sérios danos ao produto.		
	Não use utensílios que pesem demais para evitar danos à superfície de cozimento.	Segure a alça da panela com cuidado quando estiver no fogão.	



**Não é aconselhável utilizar simultaneamente grelhadores quentes, frigideiras ou grelhadores de pedra quente em vários fogões, porque o calor resultante pode causar danos o aparelho.**











**Não toque na placa superior e no tripé enquanto estiver em uso.  
Assim que o líquido começar a ferver, abaixe a chama para  
Mantenha o líquido em fogo baixo.**

# Manutenção e limpeza



- A limpeza só pode ser realizada quando o aparelho estiver completamente frio.
- O aparelho deve ser desligado da rede antes de ser limpo.
- Limpadores abrasivos ou objetos afiados causarão danos à superfície do aparelho. Você deve limpar usando água e um pouco de líquido.

USE	NÃO USAR
 Roupas suaves  Detergente neutro	 Escova de nylon  Escova de metal  Óleo comestível  Detergente ácido  Abrasivos  Solvente

## Suporte para controle de panelas de fritura

Remova o suporte da bandeja.  
Limpe-o com um pano úmido.  
Seque tudo com um pano seco e macio.

## Prato superior

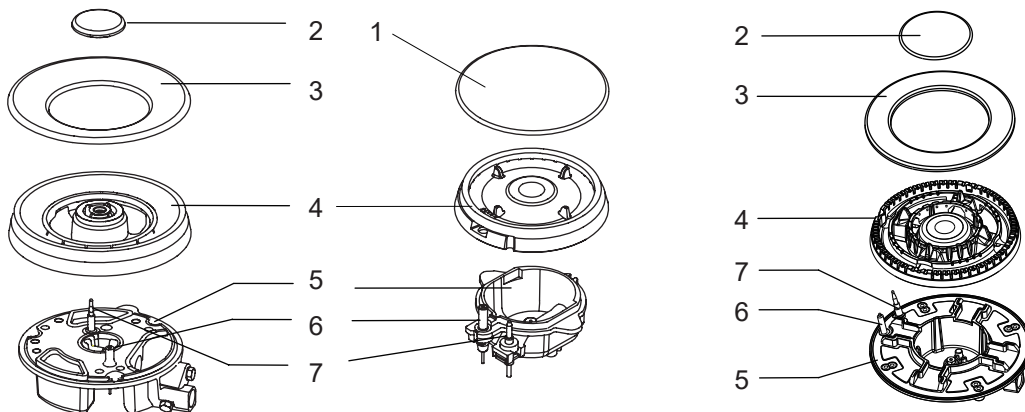
- Limpe a placa superior usando um pano macio e bem torcido.
- Seque a placa superior completamente após a limpeza.
- Remova alimentos salgados ou líquidos dos fogões o mais rápido possível para evitar o risco de corrosão.
- As peças de aço inoxidável do aparelho podem descolorir. Isso é normal por causa das altas temperaturas. Cada vez que o aparelho estiver em uso, estas peças devem ser limpas com um produto adequado para aço inoxidável.

# Manutenção e limpeza

## QUEIMADORES

- Tampas e cálices de queimadores podem ser removidos para limpeza.
- Lave as tampas e os copos dos queimadores com água quente e sabão e retire as marcas com uma pasta de limpeza suave.
- No caso de ser difícil eliminar as marcas, você pode usar, com cuidado, um esfregão de níquel bem impregnado com sabão.
- Após a limpeza, certifique-se de secar com um pano macio.

- Volte a montar a panela de coroa auxiliar, semi-rápida, rápida e tripla da seguinte forma:



1. Coloque o espalhador de chama (4) no queimador de balde (5), de modo que o equipamento de partida e o equipamento de monitoramento de chama se expandam para seus respectivos orifícios. O espalhador de chama deve clicar corretamente.
2. Posicione a tampa do queimador (1,2,3) no espalhador de chama (4), de modo que eles se encaixem em seus respectivos recessos.

Coloque as peças na ordem correta após a limpeza



- Não mova a tampa ou as costas.
- Os fogões devem caber exatamente no buraco.

# Instruções de uso

---

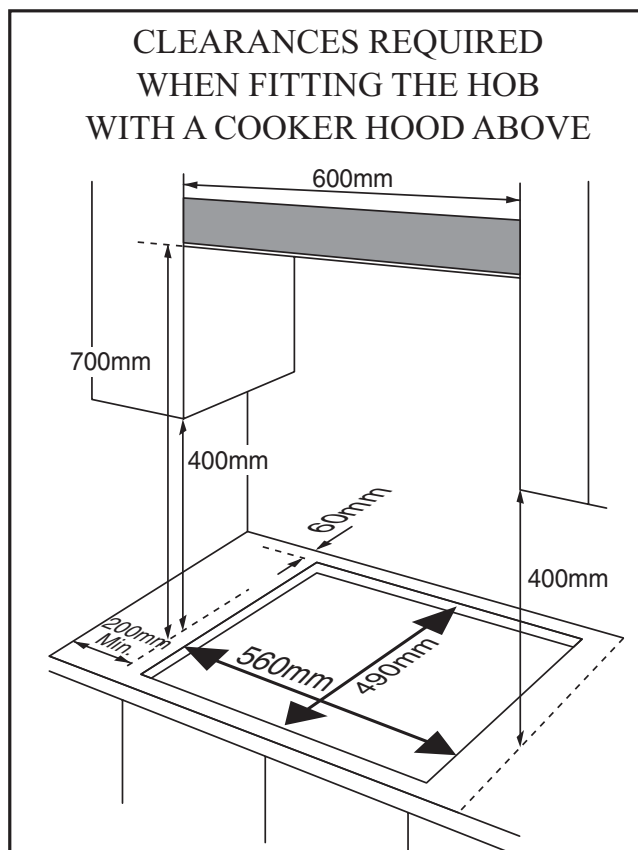
## **Avisos**

- Não altere este dispositivo.
- Este dispositivo deve ser instalado por pessoal autorizado ou por um instalador.
- Antes de iniciar a instalação, certifique-se de que as condições de distribuição local (gás natural e pressão do gás) e a configuração do aparelho são compatíveis.
- As condições de ajuste para este dispositivo são colocadas no rótulo do produto.
- Este dispositivo não deve ser conectado a um dispositivo de evacuação de produtos de combustão. Isso deve ser conectado de acordo com os regulamentos da instalação de energia.
- Antes da instalação, desligue o gás e a corrente elétrica do aparelho.
- Todos os dispositivos que contêm qualquer componente elétrico devem ter uma conexão de aterramento.
- Certifique-se de que o gás e o cabo de alimentação estejam instalados, para que não toquem em nenhuma parte do aparelho, o que pode aquecer.
- O tubo de gás não deve ser dobrado ou bloqueado por nenhum objeto.
- Verifique as dimensões do aparelho, bem como as dimensões do furo a ser cortado na unidade de cozinha.
- Os painéis na superfície de trabalho, diretamente perto do aparelho, devem ser feitos de material não inflamável. Tanto a superfície estratificada quanto a cola devem ser resistentes, para evitar deterioração.
- Ligue o aparelho e a chama.

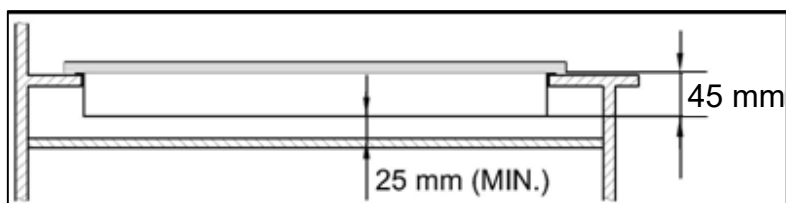
Verifique uma chama azul limpa sem pontas amarelas

- A tampa do queimador está posicionada corretamente.
- O espalhador de chama está posicionado corretamente.
- A chama vertical está alinhada verticalmente com a manga de união.
- Um teste funcional completo deve ser realizado para uma instalação mais adequada.
- A mangueira flexível deve ser instalada de forma que não entre em contato com as partes móveis da unidade da carcaça e não passe por nenhum espaço em que possa ser afetada.

# Posição



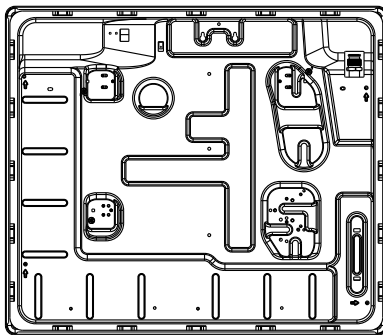
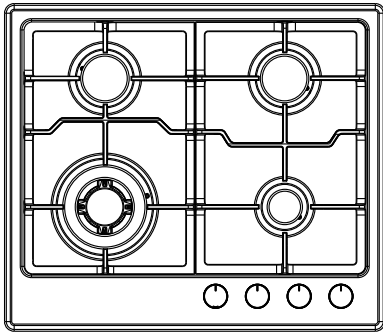
- Este aparelho deve ser instalado dentro de uma cozinha, garantindo a distância mínima permitida:
- As bordas da placa devem ter uma distância mínima de 60 mm um lado ou as costas.
- 700 mm entre o ponto alto da superfície da placa (incluindo o queimadores) ea parte inferior de qualquer superfície horizontal na qual está localizada.
- 400 mm entre a superfície da placa, desde que a parte inferior da superfície horizontal está alinhada com a outra borda da placa. Se o parte inferior é inferior a 400 mm, então deve haver pelo menos 50 mm horizontal para a borda da placa.



- O forno deve ter ventilação forçada para instalar uma placa sobre ele.
- Verifique as dimensões do forno no manual de instalação.

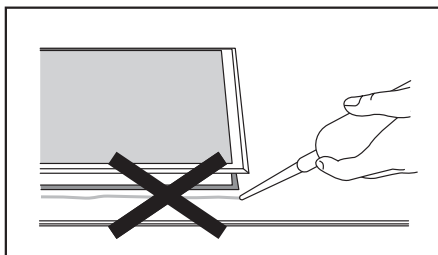
# Instalação do dispositivo

Por exemplo:



Vista traseira

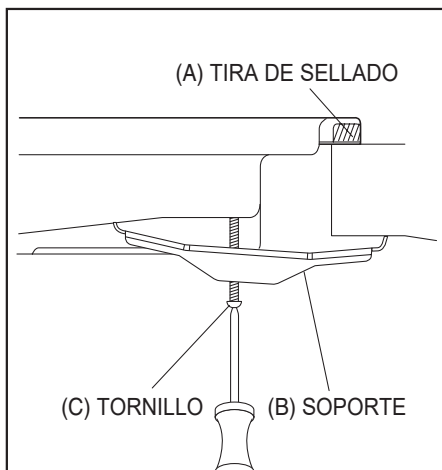
1. Retire o suporte da frigideira, a tampa do queimador e o espalhador de chama, e coloque o aparelho corretamente de cabeça para baixo e coloque-o no tapete acolchoado. Tenha cuidado para que o equipamento de partida e o equipamento de monitoramento de chama não sejam afetados nesta operação.
2. Cole a esponja na borda no perímetro inferior do aparelho.
3. Não deixe lacunas sem vedar a esponja ao longo de todo o perímetro.



**Não use silicone para aderir o dispositivo ao buraco**



**Isso dificultará a movimentação do dispositivo no futuro, especialmente se ele precisar ser reparado.**

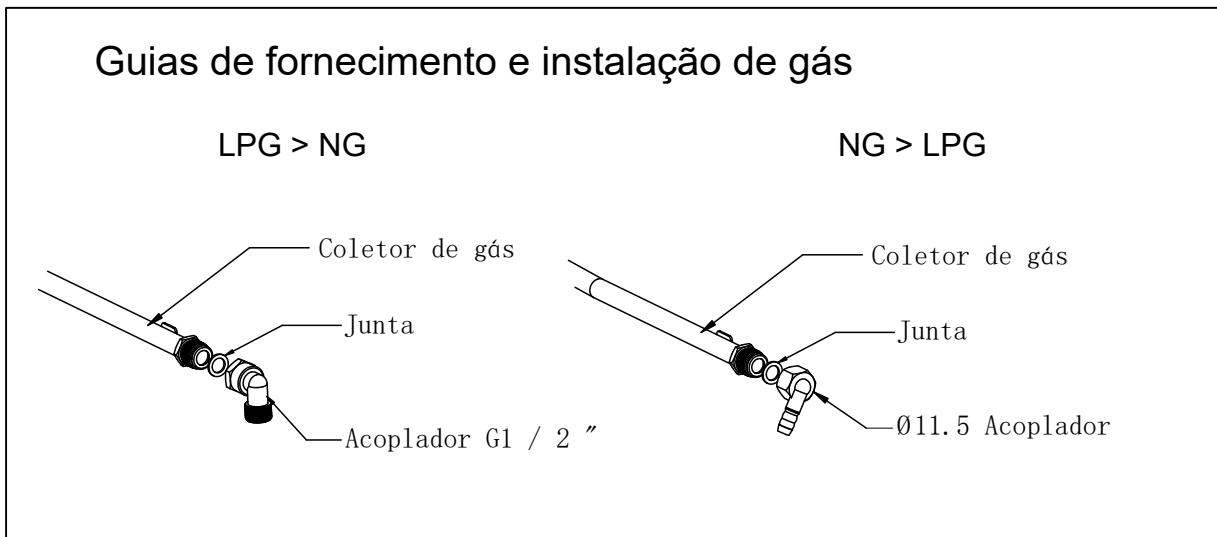


1. Posicione o suporte (B) alinhando-o nos orifícios dos parafusos. Existe um conjunto de orifícios de parafuso em cada canto da placa (H). Aperte ligeiramente um parafuso (C) no suporte (B), de modo que o suporte se fixe à placa, para que você possa ajustar a posição.
2. Gire suavemente a bancada para trás e abaixe-a suavemente no orifício de abertura que você cortou.
3. Na parte inferior da placa, ajuste os suportes na posição adequada à mesa de trabalho. Em seguida, aperte os parafusos (C) para garantir que esteja travado no lugar.

# Conexão de gás



- Este dispositivo deve ser instalado e conectado de acordo com os regulamentos específicos do país onde será instalado.



- De acordo com a lei, todos os equipamentos a gás devem ser instalados por pessoas competentes de acordo com a legislação vigente sobre segurança na instalação e os regulamentos de uso.
- Certifique-se de estar de acordo com a lei, pois é do seu interesse.



## Especificação de gás

---

Tipo de gas y presión	Entrada de calor y tamaño del orificio (mm)			
	Wok	Queimador rápido	Semi-rápido	Queimador auxiliar
/	3.3kW(241g/h)	/	1.75kW(127g/h)	1.0kW(73g/h)
G30 29mbar	0.93	/	0.66	0.50
G20 20mbar	1.28	/	1.00	0.78

## Conexão elétrica

---

- Este dispositivo deve estar conectado ao terra.
- Este dispositivo foi projetado para ser conectado a uma corrente elétrica de 220-240V, 50Hz-60Hz
- O cabo principal é colorido de acordo com o seguinte código;
  - Verde / amarelo = terra
  - azul = Neutro
  - marrom =Fase



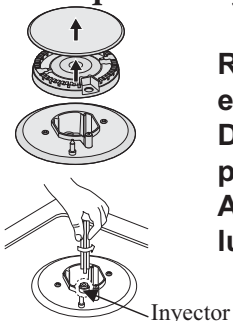
- O fio verde e amarelo deve ser conectado com a letra E ou com o símbolo terra.

# Conversão de gás



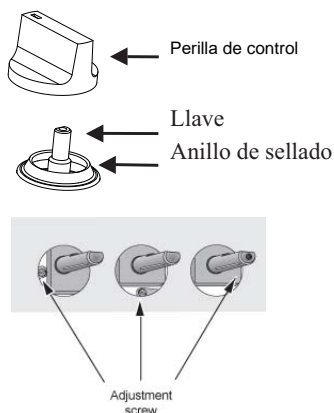
- Algumas precauções nas operações e ajustes quando vai realizar a conversão de um gás para outro.
- Este trabalho deve ser realizado por um técnico qualificado.
- Antes de iniciar, desligue o gás e a corrente elétrica do aparelho.

## 1 Troque o injetor dos fogões



Remova o suporte da bandeja, a tampa do queimador e o espalhador de chama.  
Desparafuse o injetor com uma chave de 7 mm e substitua-o pelo injetor estipulado para um novo fluxo de gás.  
Após a substituição, é aconselhável apertar os injetores no lugar

## 2 Ajuste o nível mínimo da chama



Gire o botão para o mínimo.  
Remova o botão de chave e ajuste o pequeno parafuso no centro do eixo da chave.  
A configuração correta é obtida quando a chama tem um comprimento aproximado de 3-4mm  
\* Para gás butano / propano, o ajuste do parafuso deve estar bem apertado.  
\* Coloque a chave de volta no botão.  
\* Certifique-se de que a chama não se apague rapidamente quando você desce do máximo para o mínimo.  
Repita este processo para cada uma das chaves de gás



- \* Não desmonte a chave, em caso de avaria, mude a chave inteira.
- \* Antes de colocar os queimadores de volta na placa superior, certifique-se de que o injetor não esteja bloqueado.
- \* Um teste de operação completo e um teste para possíveis derramamentos devem ser realizados após uma conversão de gás.
- \* Depois de concluir a conversão, um técnico qualificado ou instalador deve fazer uma marca "V" na categoria de gás para marcá-lo com o ajuste das características da placa. Remova a nota anterior "V".

# Resolução de problemas

- Reparos devem ser feitos por técnicos licenciados. Reparação inadequada pode causar perigo para você e para os outros.
- No entanto, alguns problemas menores podem ser resolvidos da seguinte maneira:

Problema	PCausa possível	Solução
Não acende	Sem chama	Verifique a corrente elétrica.
	A tampa do queimador está mal montada.	Montar a tampa corretamente
	O fluxo de gás está fechado.	Abra o fluxo de gás completamente
Mal iluminado	O fluxo de gás não está devidamente aberto	Abra o fluxo de gás corretamente
	A tampa do queimador está mal montada.	Montar a tampa corretamente
	O plugue de ignição está contaminado com alguma substância estranha	<b>Limpe a substância estranha com um pano seco</b>
	Os queimadores estão molhados	Seque a tampa do queimador corretamente.
	Os orifícios do difusor de chamas estão congestionados.	Limpe o espalhador de chama.
Produz ruído quando queimado e incendiado	A tampa do queimador está mal montada.	Montar a tampa corretamente
A chama apaga durante o uso	O equipamento de monitoramento de chama está sujo	Limpe o equipamento de monitoramento de chama
	O produto que estava cozinhando foi derramado.	Desligue o fogão. Espere um minuto e reinicie a zona.
	Uma forte corrente de ar extinguiu a chama	Por favor, desative a zona e verifique se não há janelas abertas na área de cozinha. Espere um minuto e reinicie a zona
Chama amarela	Os buracos no espalhador de chama estão entupidos	Clean the flame spreader.
	Gás diferente é usado.	Verifique o gás que você usa.
Chama instável	A tampa do queimador está mal montada	Montar a tampa do queimador corretamente
Cheira a gás	Fuga de gás	Pare de usar o produto e feche a válvula. Abra a janela para ventilar. Entre em contato com nosso serviço técnico usando um telefone celular fora



- Se o problema não for resolvido, entre em contato com o serviço técnico mais próximo



## 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](mailto:info@infiniton.es)

[rma@infiniton.es](mailto: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](mailto: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](mailto:info@infiniton.es)

**[www.infiniton.es](http://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](mailto: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.

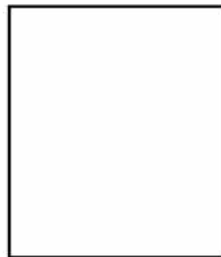
Para tener derecho a la garantía es indispensable que este certificado sea cumplimentado y enviado a la parte inferior del mismo en el momento de la compra. La parte superior debería permanecer junto con la factura de compra en poder del usuario para ser presentados al requerir cualquier servicio.

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.

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



