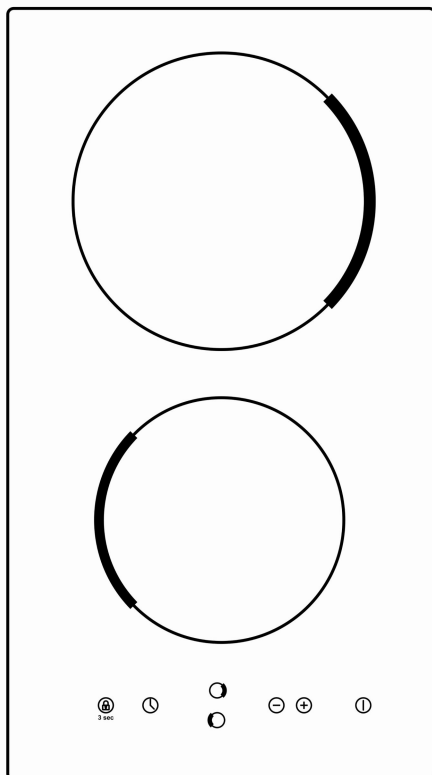


# INFINITON



## Placa vitrocerámica

Manual de instrucciones /  
Manual de instalación

**MODELO: VIT2FBN**

## **Advertencias de seguridad**

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

### **Instalación**

#### **Riesgo de electrocución**

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

#### **Riesgo de cortes**

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

#### **Instrucciones importantes de seguridad**

- Lea atentamente estas instrucciones antes de instalar o utilizar este electrodoméstico.
- Nunca coloque materiales o productos combustibles encima de la vitrocerámica.
- Proporcione este manual a la persona responsable de la instalación de la vitrocerámica, ya que ello podría reducir los costes de instalación.
- Para evitar cualquier peligro

este electrodoméstico debe ser instalado de acuerdo con estas instrucciones de instalación.

- Este electrodoméstico sólo debe ser instalado y conectado a tierra por un técnico debidamente cualificado.
- Este electrodoméstico debe ser conectado a un circuito que incorpore un interruptor que permita la desconexión total de la alimentación eléctrica principal.
- El hecho de no instalar este electrodoméstico correctamente invalidaría cualquier garantía o derecho de reclamación.

## **Operación y mantenimiento**

### **Peligro de descarga eléctrica**

- No cocine con la vitrocerámica si su superficie está rota o resquebrajada. En ese caso, desenchúfela inmediatamente de la alimentación eléctrica (mediante el enchufe de pared) y póngase en contacto con un técnico cualificado.
- Desenchufe la cocina del enchufe de pared antes de limpiarla o realizar cualquier tarea de mantenimiento.
- Si no se siguen estas indicaciones, podrían producirse electrocución o la muerte.

### **Riesgos para la salud**

- Este electrodoméstico cumple con las normas de seguridad electromagnética.
- No obstante, las personas que lleven marcapasos o cualquier otro implante eléctrico (como por ejemplo una bomba de insulina) deben consultar con su médico o con el fabricante del implante

antes de utilizar esta cocina para asegurarse de que dichos implantes no se verán afectados por el campo magnético.

- Si no se siguen estas indicaciones, podría producirse la muerte.

### **Riesgo por superficies calientes**

- Durante su funcionamiento, las zonas accesibles de este electrodoméstico se volverán lo suficientemente calientes como para producir quemaduras.

- Evite que su cuerpo, ropa o cualquier otro elemento que no sean utensilios adecuados para cocinar entren en contacto con la superficie de la vitrocerámica hasta que su superficie se haya enfriado.

- Nunca deje objetos de metal (como utensilios de cocina) u ollas o sartenes vacías encima de la vitrocerámica, ya que podrían calentarse muy rápidamente.

- Atención: los objetos metálicos magnetizables que pueda llevar encima podrían calentarse si están cerca de la vitrocerámica. Las joyas de oro o plata no se verán afectadas.

- Mantener a los niños alejados de este aparato.

- Los mangos de los cazos podrían estar demasiado calientes al tacto. Comprobar que los mangos de los cazos no queden por encima de superficies de cocción encendidas. Mantener los mangos de los cazos fuera del alcance de los niños.

- Si no se siguen estas indicaciones, podrían producirse quemaduras o escaldaduras.

### **Riesgo de cortes**

- Tenga cuidado cuando retire la protección de un rascador, ya que su cuchilla es altamente cortante. Utilizarlo con extrema prudencia y posteriormente guardarlo de forma segura y fuera del alcance de los niños.
- Si no se siguen estas indicaciones, podrían producirse heridas o cortes.
- Nunca deje objetos o utensilios sobre el aparato.
- No coloque ni deje objetos magnetizables (por ejemplo, tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) o dispositivos electrónicos (por ejemplo, computadoras, reproductores de MP3) cerca del aparato, ya que pueden verse afectados por su campo electromagnético.

- Nunca use su aparato para calentarse o calentar la habitación.
- Después del uso, apague siempre las zonas de cocción y la estufa como se describe en este manual (es decir, usando los controles táctiles). No confíe en la función de detección de sartenes para apagar las zonas de cocción cuando retire las sartenes.
- No permita que los niños jueguen con el aparato o se sienten, se paren o se suban al mismo.
- No almacene artículos de interés para niños en armarios encima del electrodoméstico. Los niños que se suben a la estufa pueden lesionarse gravemente.
- No deje a los niños solos o desatendidos en el área donde se usa el electrodoméstico.
- Los niños o personas con una discapacidad que limita su capacidad de usar el aparato deben tener una persona responsable y competente para instruirlos en su uso. El instructor debe estar satisfecho de que puede usar el aparato sin peligro para sí mismo o su entorno.
- No repare ni reemplace ninguna parte del aparato a menos que se recomiende específicamente en el manual. Todos los demás servicios deben ser realizados por un técnico calificado.

- No use un limpiador a vapor para limpiar su estufa.
  - No coloque ni deje caer objetos pesados sobre su estufa.
  - No se pare sobre su estufa.
  - No use sartenes con bordes dentados ni arrastre sartenes a través de la superficie del vidrio de inducción ya que esto puede rayar el vidrio.
  - No use estropajos ni ningún otro agente de limpieza abrasivo para limpiar la estufa, ya que pueden rayar el vidrio de inducción.
  - Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas calificadas de manera similar para evitar riesgos.
  - Este electrodoméstico está diseñado para usarse en aplicaciones domésticas y similares, como:
    - áreas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
    - casas agrícolas;
    - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
    - ambientes tipo cama y desayuno.
  - **ADVERTENCIA:** El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Se debe tener cuidado para evitar tocar elementos calefactores.
- Los niños menores de 8 años se mantendrán alejados a menos que sean supervisados continuamente.

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con discapacidad. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
  - ADVERTENCIA: la cocción desatendida en una placa con grasa o aceite puede ser peligrosa y provocar un incendio. NUNCA intente apagar un fuego con agua, pero apague el aparato y luego cubrir la llama, p. con tapa o manta ignífuga.
  - ADVERTENCIA: peligro de incendio: no almacene artículos en las superficies de cocción.
  - Advertencia: si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica, para superficies de vitrocerámica o material similar que protegen las partes vivas
  - No se debe usar un limpiador a vapor.
  - El aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- PRECAUCIÓN: El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción a corto plazo debe ser supervisado continuamente.
- ADVERTENCIA: Para evitar que se vuelque el aparato, debe instalarse este medio estabilizador. Consulte las instrucciones de instalación.

**ADVERTENCIA:** Utilice únicamente protectores de encimera diseñados por el fabricante del electrodoméstico para cocinar o indicados por el fabricante del electrodoméstico en las instrucciones de uso o protectores de encimera incorporados en el electrodoméstico. El uso de protectores inadecuados puede causar accidentes.

Este aparato incorpora una conexión a tierra solo para fines funcionales.

**Felicidades** por la compra de su nueva cocina vitrocerámica.

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

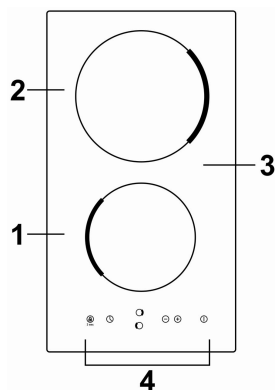
Para su instalación, lea la sección "Instalación".

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

## Descripción del producto

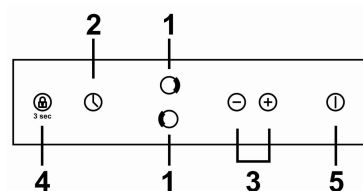
**Modelo: VIT2FBN**

### Vista superior



- 1. max. 1200 W zone
- 2. max. 1800 W zone
- 3. Placa vitrocerámica
- 4. Panel de control

### Panel de control



- 1. Controles de selección de zona de cocción
- 2. Control del temporizador
- 3. Controles de regulación de potencia / temporizador
- 4. control de bloqueo
- 5. Control de encendido / apagado

## Información del producto

La placa vitrocerámica de puede satisfacer diferentes tipos de demandas de cocina debido a la resistencia del calentamiento por cable, el control microinformático y la selección de múltiples potencias, realmente la opción óptima para las familias modernas.

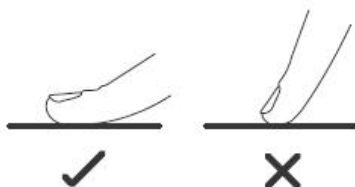
La placa vitrocerámica se centra en los clientes y adopta un diseño personalizado. La placa tiene un rendimiento seguro y confiable, lo que hace que su vida sea cómoda y le permite disfrutar plenamente del placer de la vida.

## Antes de usar

- Lea esta guía, tomando en cuenta especialmente la sección "Advertencias".
- Retire cualquier lámina protectora que podría seguir en su placa vitrocerámica.

## Uso de los controles táctiles

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

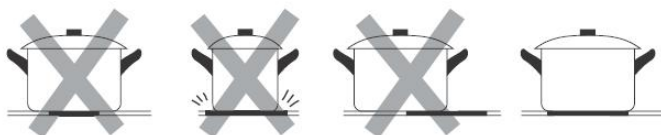


## Escoger las ollas y sartenes correctas

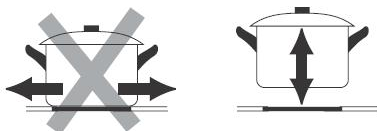
No utilice ollas ni sartenes con base irregular o curvada.



Asegúrese de que la base de la olla o sartén sea lisa, se acomode horizontalmente en la vitrocerámica y tenga el mismo tamaño que la zona de cocción.



Utilice ollas o sartenes con un diámetro de base del mismo tamaño que la zona de cocción seleccionada.



## Instrucciones de uso

### Para empezar a cocinar

- Después del encendido, el zumbador emite un pitido, todos los indicadores se iluminan durante 1 segundo y luego se apagan, lo que indica que la placa de cerámica ha entrado en el modo de espera.

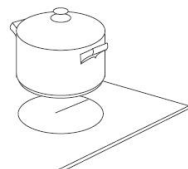
#### 1. Pulse la tecla ON/OFF .

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



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

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

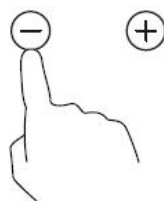


#### 3. Al tocar el control de selección de la zona de cocción, parpadeará un indicador junto a la tecla.



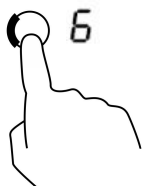
4. Seleccione un ajuste de calor tocando el control "-" o "+".

- Si no elige un ajuste de calor en 1 minuto, la placa se apagará automáticamente. Deberá comenzar de nuevo en el paso 1.
- Puede modificar la configuración de calor en cualquier momento durante la cocción.
- Al mantener presionado cualquiera de estos botones, el valor se ajustará hacia arriba o hacia abajo.

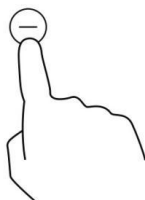


## Cuando hayas terminado de cocinar

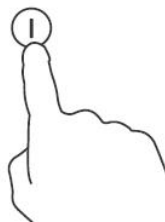
1. Pulse el control de selección de zona de cocción que desea apagar.



2. Apague la zona de cocción tocando el "-" y desplazándose hacia abajo hasta "0".



3. Apague toda la placa tocando el control "ON / OFF".



4. Cuidado con las superficies calientes.

"H" mostrará qué zona de cocción está caliente al tacto. Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura. También se puede usar como una función de ahorro de energía si desea calentar más sartenes, use la zona de cocción que aún está caliente.



## Bloqueo de los mandos

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

### Para bloquear los mandos

Toque el mando con el símbolo del candado . El indicador del temporizador mostrará "Lo" (abrev. inglés "Locked" - "Bloqueado").

### Para desbloquear los mandos

1. Asegúrese de que la cocina esté encendida.
2. Toque y mantenga pulsado el mando  durante unos segundos.
3. Los mandos se desbloquearán y podrá <sup>3 sec</sup> utilizar la cocina.



Cuando la cocina esté en modo bloqueo, todos los mandos estarán desactivados excepto el mando de encendido/apagado (ON/OFF) ; siempre puede apagar la cocina con el mando ON/OFF  en caso de emergencia, pero para realizar cualquier otra acción deberá desbloquearla primero.

## Protección contra sobrecalentamiento

Un sensor de temperatura controlará la temperatura del interior de la placa vitrocerámica. Si se detecta una temperatura excesiva, la placa dejará de funcionar automáticamente.

## Advertencia de calor residual

Cuando la placa ha estado funcionando durante algún tiempo, habrá algo de calor residual. La letra "H" parece advertirle que se mantenga alejado de ella.

## Autoapagado de seguridad

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

| Nivel de potencia                               | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|-------------------------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Tiempo de funcionamiento predeterminado (horas) | 8 | 8 | 8 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 |

## Uso del temporizador

Puede utilizar el temporizador de dos formas:

- Puede utilizarlo como alarma recordatoria, en cuyo caso no apagará automáticamente la zona de cocción cuando haya transcurrido el tiempo especificado.
- Puede configurarlo para que apague una o más zonas de cocción cuando haya transcurrido el tiempo especificado. Puede especificar un tiempo de hasta 99 minutos.

### Uso del temporizador como alarma recordatoria

#### Sin seleccionar ninguna zona de cocción:

1. . Asegúrese de que la placa vitrocerámica esté encendida

Nota: puede usar el minutero incluso si no selecciona ninguna zona de cocción.

2. . Toque los controles "-" o "+" del temporizador, el indicador de recordatorio comenzará a parpadear y aparecerá "30" en el display.

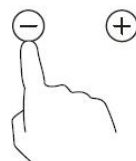


3. Ajuste la configuración del temporizador tocando los controles "-" o "+". El indicador de minutos comenzará a parpadear y se mostrará en la pantalla del temporizador.

Sugerencia: toque el control "-" o "+" del temporizador una vez para disminuir o aumentar en 1 minuto.

Toque y mantenga presionado el control "-" o "+" del temporizador para disminuir o aumentar en 10 minutos.

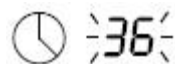
Si el tiempo de ajuste supera los 99 minutos, el temporizador volverá automáticamente a 0 minutos.



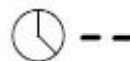
4. Toque el "Temporizador", el temporizador se cancela y se mostrará "-" en pantalla de minutos.



5. Cuando se establece el tiempo, comenzará cuenta regresiva inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.



6. El zumbador emitirá un pitido durante 30 segundos y el indicador del temporizador mostrará "--" cuando finalice el tiempo de configuración.



## Configurar el temporizador para apagar una zona de cocción

1. Toque el control de selección de zona de cocción para el que desea configurar el temporizador. (por ejemplo, zona 2 #)

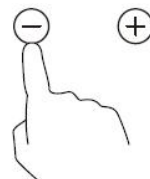


2. Toque el control del temporizador. El indicador de aviso comenzará a parpadear y se mostrará "30" en la pantalla del temporizador.

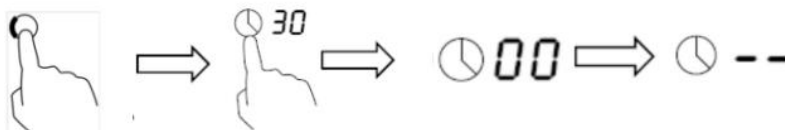


3. Configure el tiempo tocando el control "-" o "+" del temporizador. Sugerencia: toque el control "-" o "+" del temporizador una vez para disminuir o aumentar en 1 minuto.

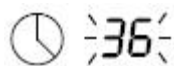
Mantenga presionado el control "-" o "+" del temporizador para disminuir o aumentar en 10 minutos.



4. Al tocar el control de selección de la zona de cocción, y luego "Temporizador", el temporizador se cancela y el "--" se mostrará en la pantalla de minutos.



5. Cuando se establece el tiempo, comenzará cuenta regresiva inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.



NOTA: El punto rojo al lado del indicador de nivel de potencia se iluminará indicando que la zona está seleccionada.



6. Cuando expire el temporizador de cocción, zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente y mostrará "H".



Otras zonas de cocción seguirán funcionando si se encienden previamente.

## Configurar el temporizador para apagar más de una zona de cocción

1. Si más de una zona de cocción usa esta función, el indicador del temporizador mostrará el tiempo más corto.

(por ejemplo, tiempo de configuración de zona 1 # de 3 minutos, tiempo de configuración de zona 2 # de 6 minutos, el indicador del temporizador muestra "3").

NOTA: El punto rojo parpadeante junto al indicador de nivel de potencia significa que el indicador del temporizador muestra la hora de la zona de calentamiento.

Si desea verificar el tiempo establecido de otra zona de calentamiento, toque el control de selección de zona de calentamiento. El temporizador indicará su hora establecida.



(ajustar a 6 minutos)



(ajustar a 3 minutos)



2. Cuando expire el temporizador de cocción, la zona cocción correspondiente se apagará automáticamente y mostrará "H".



NOTA: Si desea cambiar la hora después de configurar el temporizador, debe comenzar desde el paso 1

## Consejos para su cocina



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

### Consejos de cocción

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

### Hervir a fuego lento y cocer arroz

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

### Dorar bistecs rápidamente

Para preparar unos jugosos y sabrosos bistecs:

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

## Salteado en wok

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

## Niveles de temperatura

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

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

# Cuidado y limpieza

| ¿Qué?                                                                                                                                        | ¿Cómo?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | ¡Importante!                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Suciedad diaria en la vitrocerámica (huellas dactilares, marcas, manchas de comida o salpicaduras que no sean de productos dulces fundidos). | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apague la cocina con el mando de apagado (OFF).</li> <li>2. Aplique un limpiador para vitrocerámicas mientras todavía esté ligeramente caliente (¡no quemando!).</li> <li>3. Aclarar y a continuación secar con un trapo limpio o papel de cocina.</li> <li>4. Vuelva a encender la cocina con el mando de encendido (ON).</li> </ol>                                                                                                                                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuando la cocina esté apagada, el indicador no mostrará el símbolo de "superficie caliente", ¡pero la zona de cocción todavía podría estarlo! Vaya con mucho cuidado.</li> <li>• Los estropajos de metal, algunos de nylon y los productos de limpieza fuertes o abrasivos pueden rallar la vitrocerámica. Lea siempre sus etiquetas para ver si son adecuados.</li> <li>• Nunca deje restos de limpiador en la vitrocerámica, ya que podría dejar manchas en ella.</li> </ul>                                                                   |
| Vertidos durante ebullición, alimentos y productos dulces fundidos en la vitrocerámica.                                                      | <p>Retírelos inmediatamente con una espátula o un rascador adecuados para vitrocerámica, pero teniendo cuidado con la superficie caliente:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apague y desenchufe la cocina.</li> <li>2. Coloque la espátula o rascador en un ángulo de 30° y retire el vertido hacia una zona fría de la superficie de la vitrocerámica.</li> <li>3. Recójalo con un trapo limpio o papel de cocina.</li> <li>4. Siga los pasos de 2 a 4 del caso anterior ("Suciedad diaria en la vitrocerámica").</li> </ol> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Limpie las manchas de alimentos y azúcares fundidos tan pronto como pueda. Si se dejan enfriar en la vitrocerámica, después pueden ser muy difíciles de limpiar o incluso pueden dañar permanentemente la superficie de la vitrocerámica. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riesgo de cortes: tenga cuidado cuando se retira la protección de un rascador, ya que su cuchilla es altamente cortante. Utilizarlo con extrema prudencia y posteriormente guardarlo de forma segura y fuera del alcance de los niños.</li> </ul> </li> </ul> |
| Manchas y salpicaduras en los controles táctiles                                                                                             | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apague la cocina con el mando de apagado (OFF).</li> <li>2. Moje la mancha.</li> <li>3. Limpie el área de los controles táctiles con una esponja o trapo limpio y mojado.</li> <li>4. Seque completamente el área con papel de cocina.</li> <li>5. Vuelva a encender la cocina con el mando de encendido (ON).</li> </ol>                                                                                                                                                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Puede que la cocina emita un pitido, se apague sola y que los controles táctiles no funcionen mientras estén mojados con líquido. Asegúrese de secar bien el área de los controles táctiles antes de volver a encender la cocina.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

## Consejos y sugerencias

| Problema                                                         | Posibles causas                                                                                                                | Qué hacer                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La cocina de inducción no se enciende.                           | No llega corriente eléctrica.                                                                                                  | Asegúrese de que la cocina esté enchufada a la corriente y que esté encendida.<br>Compruebe que no haya un apagón en su casa o en su barrio.<br>Si lo ha comprobado todo y el problema persiste, consulte a un técnico cualificado. |
| Los controles táctiles no responden.                             | Los controles están bloqueados.                                                                                                | Desbloquee los controles. Consulte las instrucciones del apartado "Uso de la cocina de inducción".                                                                                                                                  |
| Los controles táctiles funcionan con dificultad.                 | Puede que estén mojados con una fina capa de agua, o puede que esté utilizando la punta de los dedos para tocar los controles. | Asegúrese de que el área de los controles táctiles esté seca, y de utilizar la yema de los dedos para tocarlos.                                                                                                                     |
| Aparecen ralladuras en la vitrocerámica.                         | Uso de ollas o sartenes con la base irregular.<br><br>Uso de estropajos o productos de limpieza inadecuados o abrasivos.       | Utilice ollas y sartenes con la base totalmente plana y lisa. Consulte el apartado "Escoger las ollas y sartenes correctas".<br><br>Consulte el apartado "Cuidado y limpieza".                                                      |
| Algunas ollas o sartenes hacen ruido como crujidos o chasquidos. | Puede ser debido a la fabricación de la olla o sartén (capas de diferentes metales que vibran de forma diferente).             | Es normal en las ollas o sartenes y no es señal de ningún defecto.                                                                                                                                                                  |

## Technical Specification

|                                     |                    |
|-------------------------------------|--------------------|
| Placa vitrocerámica                 | VIT2FBN            |
| Zonas de cocción                    | 2 Zonas            |
| Voltaje de alimentación             | 220-240V~ ,50-60Hz |
| Potencia eléctrica instalada        | 2745-3267W         |
| Tamaño: largo × ancho × alto (mm)   | 288X520X52         |
| Dimensiones de instalación A×B (mm) | 268X500            |

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

# Instalación

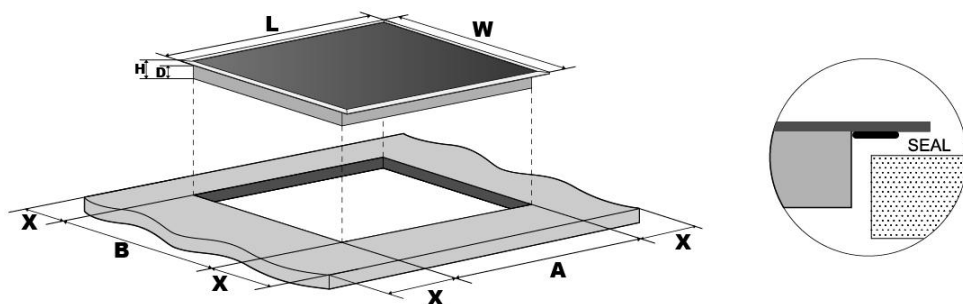
## Selección del equipo de instalación

Recorte la superficie de instalación según las medidas mostradas en el esquema. Para su instalación y posterior uso, debe dejar un mínimo de 5 cm alrededor del agujero.

Asegúrese de que el grosor de la superficie de instalación sea de al menos 30mm.

Instale la cocina en una superficie de un material resistente al calor para evitar deformaciones causadas por el calor emitido por la vitrocerámica.

Véase el siguiente esquema:

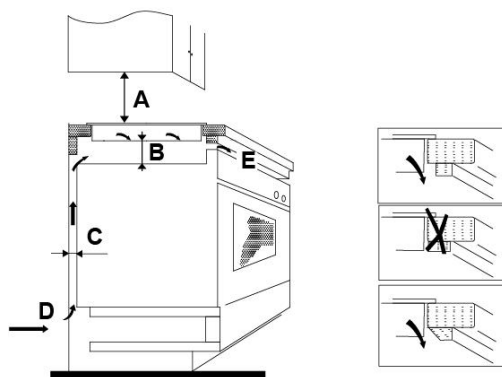


| L(mm) | W(mm) | H(mm) | D(mm) | A(mm) | B(mm) | X(mm)   |
|-------|-------|-------|-------|-------|-------|---------|
| 280   | 520   | 52    | 48    | 268   | 500   | 50 mini |

Asegúrese de que, en cualquier circunstancia, la cocina de inducción esté bien ventilada y la entrada y salida de aire no se vea obstruida. Asegúrese de que la cocina esté en buen estado de funcionamiento. Véase el siguiente esquema:



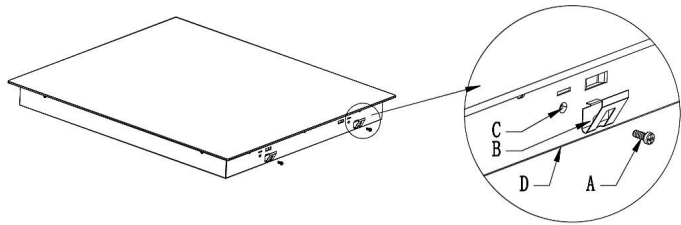
**Nota:** La distancia de seguridad entre la vitrocerámica y cualquier posible armario encima de ella deberá ser de al menos 760mm.



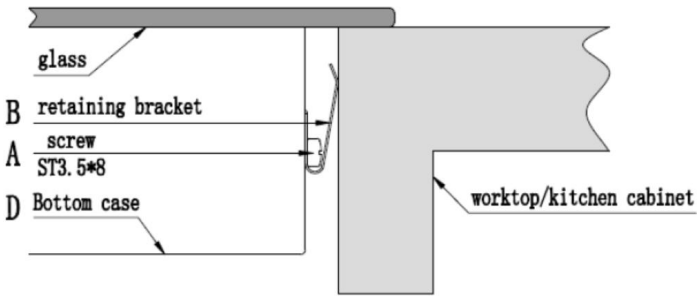
| A(mm) | B(mm)   | C(mm)   | D               | E                   |
|-------|---------|---------|-----------------|---------------------|
| 760   | 50 mini | 40 mini | Entrada de aire | Salida de aire 10mm |

### Antes de ubicar los soportes de fijación

La unidad debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (use el embalaje).  
 No aplique fuerza sobre los controles que sobresalen de la placa.  
 Fije la placa en la superficie de trabajo atornillando cuatro soportes en la parte inferior de la placa (ver foto) después de la instalación.



| A        | B       | C                     | D    |
|----------|---------|-----------------------|------|
| tornillo | soporte | Orificio del tornillo | base |



## Precaución:

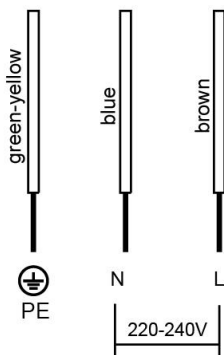
1. La cocina de inducción debe ser instalada por técnicos o personal cualificado. Nuestra empresa dispone de profesionales a su servicio. Nunca realice la instalación usted mismo.
2. No instalar la cocina directamente por encima de un lavaplatos, una nevera, un congelador, una lavadora o una secadora, ya que la humedad puede dañar la electrónica de la cocina.
3. La vitrocerámica deberá instalarse de forma que el calor sea aprovechado al máximo para maximizar su rendimiento.
4. La pared y la zona de encima de la superficie de instalación deberán ser resistentes al calor.
5. Para evitar cualquier daño, la capa de fijación y el adhesivo deben ser resistentes al calor.

## Conexión de la cocina a la alimentación eléctrica:



Esta cocina debe ser conectada a la alimentación eléctrica únicamente por un instalador cualificado.

Antes de conectar la cocina a la alimentación eléctrica, compruebe que:



1. El sistema de cableado doméstico es adecuado para la potencia requerida por la cocina.
  2. El voltaje se corresponde con el valor indicado en la placa de características nominales de la cocina.
  3. Todas las secciones del cableado de alimentación eléctrica pueden soportar la potencia especificada en la placa de características nominales.
- Para conectar la cocina a la alimentación eléctrica, no utilice adaptadores, reductores ni ladrones, ya que pueden causar sobrecalentamiento y un posible incendio.
- El cable de alimentación eléctrica no debe tocar ningún componente caliente y debe estar instalado de forma que su temperatura no exceda los 75°C en ningún punto.



La conexión de la alimentación eléctrica debe realizarse de acuerdo con las normas aplicables, o con un circuito interruptor de polo único. A continuación se muestran los métodos de conexión:

Si el número total de unidad de calor que elige no es inferior a 4, se puede conectar directamente a la red eléctrica por medio de una conexión eléctrica simple, como se muestra a continuación.

- Si hay algún cable dañado o que deba sustituirse, ello deberá ser realizado por el personal cualificado del servicio postventa con las herramientas adecuadas para evitar cualquier accidente.
- Si la cocina se conecta directamente a la alimentación eléctrica, deberá instalarse un interruptor omnipolar que proporcione una separación de 3 mm de aire entre todos los contactos.
- El instalador debe asegurarse de que la conexión eléctrica se ha realizado correctamente y en cumplimiento de toda la normativa legal vigente.
- El cable no deberá estar torcido ni comprimido.
- El cable deberá comprobarse regularmente y, en caso necesario, deberá ser reemplazado sólo por personal técnico autorizado.



**ELIMINACIÓN: No  
deposite este producto  
en un contenedor de  
residuos genéricos.  
Este producto debe  
recogerse de forma  
separada para un  
tratamiento especial.**

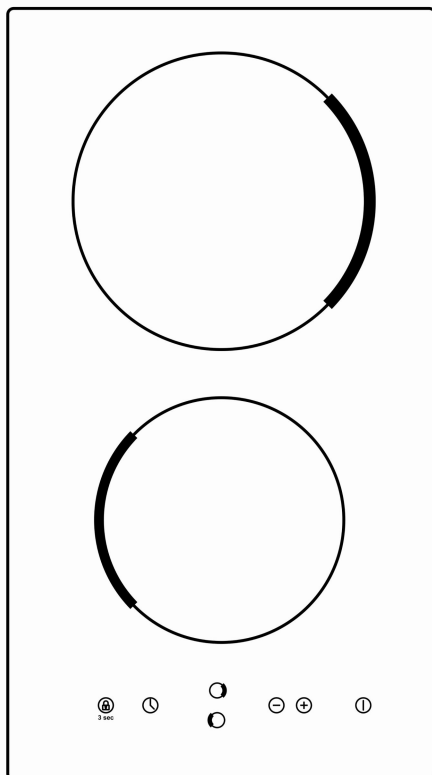
Este electrodoméstico ha sido etiquetado de acuerdo con la Directiva europea 2012/19/CE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. Asegurándose de desechar correctamente este aparato, ayudará a prevenir cualquier posible daño en el medio ambiente y en la salud humana, daños que sí podrían producirse si se elimina de forma incorrecta.

Este símbolo en el producto indica que no puede ser considerado como un residuo doméstico normal. Deberá llevarse a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

Este aparato requiere una eliminación por parte de un servicio especializado. Para más información sobre su procesamiento, recuperación y reciclaje, rogamos póngase en contacto con las autoridades locales, con el servicio local de recogida de residuos o con la tienda en la que fue adquirido.



# INFINITON



## Ceramic Hob

Instruction Manual / Installation  
Manual

### MODEL VIT2FBN

## **Safety Warnings**

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

## **Installation**

### **Electrical Shock Hazard**

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

### **Cut Hazard**

- Take care - panel edges are sharp.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

### **Important safety instructions**

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance

- as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
  - This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
  - This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
  - Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

## **Operation and maintenance**

### **Electrical Shock Hazard**

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

### **Health Hazard**

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.

## **Hot Surface Hazard**

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

## **Cut Hazard**

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

## **Important safety instructions**

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.

- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls).
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.

- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:  
 -staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels and other residential type environments ; -bed and breakfast type environments.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.  
 Care should be taken to avoid touching heating elements.  
 Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

**Congratulations** on the purchase of your new Ceramic Hob.

We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

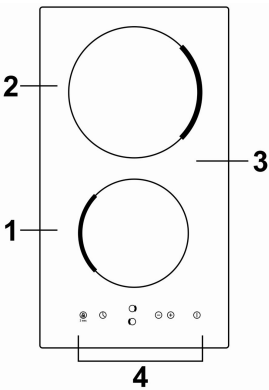
For installation, please read the installation section.

Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

# Product Overview

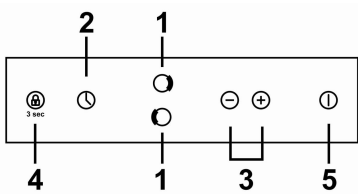
Model: VIT2FBN

## Top View



- 1. max. 1200 W zone
- 2. max. 1800 W zone
- 3. Glass plate
- 4. Control panel

## Control Panel



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

## Product Information

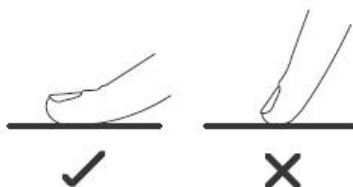
The microcomputer ceramic cooker hob can meet different kinds of cuisine demands because of resistance wire heating, micro-computerized control and multi-power selection, really the optimal choice for modern families. The ceramic cooker hob centers on customers and adopts personalized design. The hob has safe and reliable performances, making your life comfortable and enabling to fully enjoy the pleasure from life.

## Before using your New Ceramic Hob

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

## Using the Touch Controls

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

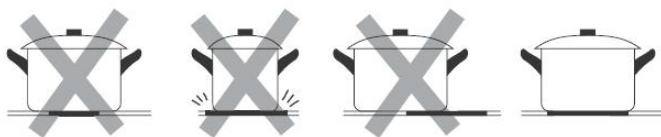


## Choosing the right Cookware

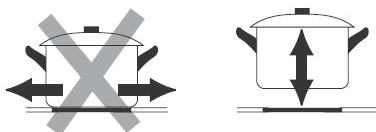
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Always centre your pan on the cooking zone.



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



## Using your Ceramic Hob

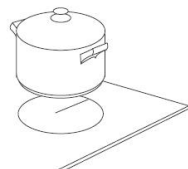
### To start cooking

- After power on, the buzzer beeps once, all the indicators light up for 1 second then go out, indicating that the ceramic hob has entered the state of standby mode.

1. Touch the ON/OFF ⓘ control, all the indicators show "--" or "--", indicating that the ceramic hob has entered the state of standby mode.



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

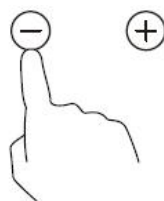


3. Touching the heating zone selection control, and a indicator next to the key will flash



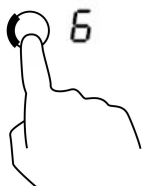
4. Select a heat setting by touching the “-” or “+” control.

- If you don't choose a heat setting within 1 minute, the ceramic hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
- You can modify the heat setting at any time during cooking.
- By holding down either of these buttons, the value will adjust up or down.

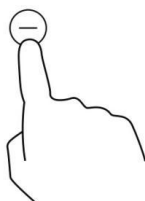


## When you have finished cooking

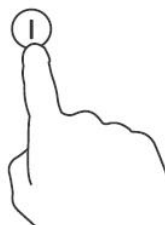
1. Touching the heating zone selection control that you wish to switch off.



2. Turn the cooking zone off by touching the “-” and scrolling down to “0”.



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



4. Beware of hot surfaces

“H” will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.



# Locking the Controls

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

## To lock the controls

Touch and hold the keylock control  for a while (3sec). The timer indicator will show “Lo”.

## To unlock the controls

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



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

# Over-Temperature Protection

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

# Residual Heat Warning

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter “ H ”appears to warn you to keep away from it.

# Auto Shutdown

Another safety feature of the hob is auto shut down. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

| Power level                  | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Default working timer (hour) | 8 | 8 | 8 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 |

## Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one cooking zone off or more than one after the set time is up.
- You can set the timer for up to 99 minutes.

### Using the Timer as a Minute Minder

#### If you are not selecting any cooking zone

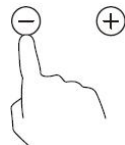
1. Make sure the cooktop is turned on.

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

2. Touch timer control , The minder indicator will start flashing and "30" will show in the timer display.



3. Adjust the timer setting by touch the "-" or "+" controls. The minute minder indicator will start flashing and will show in the timer display.



Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.

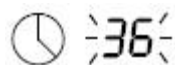
Touch and hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.

If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.

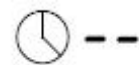
4. Touch the 'Timer', the timer is cancelled, and the "--" will show in the minute display.



- When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.



- Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "--" when the set time finished.



## Setting the timer to turn one cooking zone off

- Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for. (e.g. zone 1#)



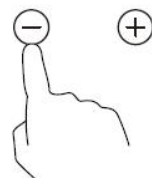
- Touch timer control, The minder indicator will start flashing and "30" will show in the timer display.



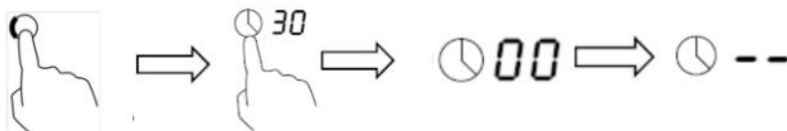
- Set the time by touching the "-" or "+" control of the timer

Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once will decrease or increase by 1 minute.

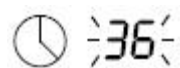
Touch and hold the "-" or "+" control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.



- Touching the heating zone selection control, and then touch the "Timer", the timer is cancelled, and the "--" will show in the minute display.



- When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.



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



- When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be automatically switch off and show "H".



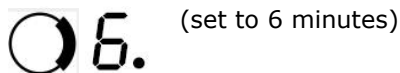
Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

## Setting the timer to turn more than one cooking zone off

- If more than one heating zone use this function, the timer indicator will show the shortest time.  
(e.g. zone 1# setting time of 3 minutes, zone 2# setting time of 6 minutes, the timer indicator shows "3".)

NOTE: The flashing red dot next to power level indicator means the timer indicator is showing time of the heating zone.

If you want to check the set time of other heating zone, touch the heating zone selection control. The timer will indicate its set time.



(set to 6 minutes)



(set to 3 minutes)



- When cooking timer expires, the corresponding



cooking zone will be switch off automatically and show "H" .

NOTE: If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1

## **Cooking Guidelines**

### **Cooking Tips**

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

### **Simmering, cooking rice**

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

### **Searing steak**

To cook juicy flavoursome steaks:

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

**For stir-frying**

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

**Heat Settings**

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

## Care and Cleaning

| What?                                                                                                      | How?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Important!                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass) | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off.</li> <li>2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!)</li> <li>3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.</li> <li>4. Switch the power to the cooktop back on.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care.</li> <li>• Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable.</li> <li>• Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.</li> </ul> |
| Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass                                                       | <p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off at the wall.</li> <li>2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop.</li> <li>3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel.</li> <li>4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.</li> </ol> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface.</li> <li>• Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.</li> </ul>                                                      |
| Spillovers on the touch controls                                                                           | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off.</li> <li>2. Soak up the spill</li> <li>3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth.</li> <li>4. Wipe the area completely dry with a paper towel.</li> <li>5. Switch the power to the cooktop back on.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                            |

## Hints and Tips

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

## Technical Specification

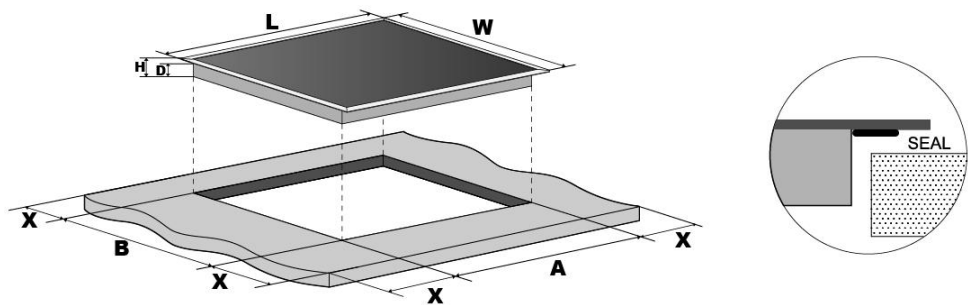
|                              |                    |
|------------------------------|--------------------|
| Cooking Hob                  | VIT2FBN            |
| Cooking Zones                | 2 Zones            |
| Supply Voltage               | 220-240V~ ,50-60Hz |
| Installed Electric Power     | 2745-3267W         |
| Product Size L×W×H(mm)       | 288X520X52         |
| Built-in Dimensions A×B (mm) | 268X500            |

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

# Installation

## Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.  
For the purpose of installation and use, a minimum of 50mm space shall be preserved around the hole.  
Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

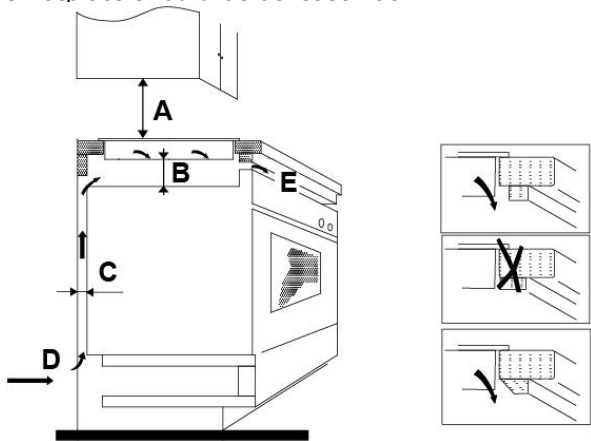


| L(mm) | W(mm) | H(mm) | D(mm) | A(mm) | B(mm) | X(mm)   |
|-------|-------|-------|-------|-------|-------|---------|
| 280   | 520   | 52    | 48    | 268   | 500   | 50 mini |

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



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

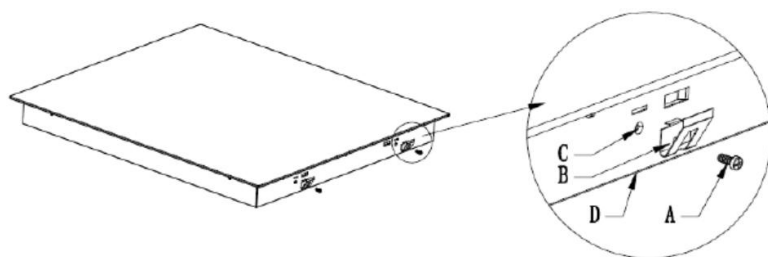


| A(mm) | B(mm)   | C(mm)   | D          | E              |
|-------|---------|---------|------------|----------------|
| 760   | 50 mini | 40 mini | Air intake | Air exit 10 mm |

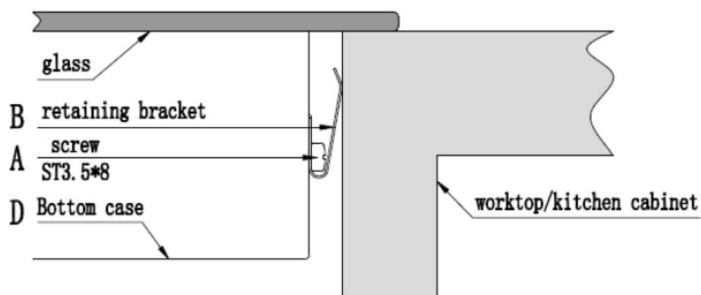
## Before locating the fixing brackets

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

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



| A     | B       | C          | D    |
|-------|---------|------------|------|
| screw | bracket | Screw hole | base |

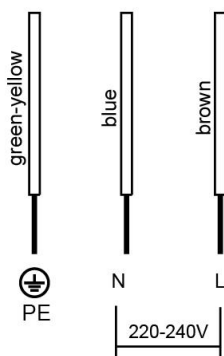


## Cautions

1. The ceramic cooker hob must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The ceramic cooker hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
3. The ceramic cooker hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
6. A steam cleaner is not to be used.
7. This ceramic can be connected only to a supply with system impedance no more than 0.427 ohm. In case necessary, please consult your supply authority for system impedance information.

## Connecting the hob to the mains power supply

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



1. If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.
2. If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3mm between the contacts.
3. The installer must ensure that the correct electrical connection has been made

- and that it complies with safety regulations.
4. The cable must not be bent or compressed.
  5. The cable must be checked regularly and only replaced by a properly qualified person.



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

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

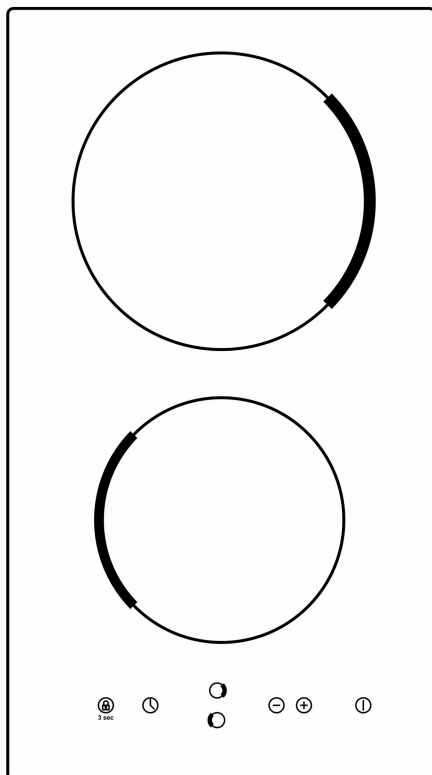
The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.

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

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



# INFINITON



## Placa vitrocerâmica

Manual de Instruções /  
Manual de Instalação

**MODELO: VIT2FBN**

## **Avisos de segurança**

Sua segurança é de grande importância para nós. Por favor, leia esta informação antes de usar a cozinha.

### **Risco de eletrocussão**

- Desconecte o aparelho da fonte de alimentação antes de realizar qualquer manutenção nele.
- É essencial e obrigatório conectar a unidade a um sistema de aterramento adequado.
- As modificações no sistema de fiação elétrica doméstica devem ser realizadas somente por pessoal técnico qualificado.
- O não cumprimento destas instruções pode resultar em eletrocussão ou morte.

### **Risco de cortes**

- Tenha cuidado, pois as bordas do painel são afiadas.
- Manuseie-o com cuidado para evitar ferimentos ou cortes.

### **Instruções de segurança importantes**

- Leia atentamente estas instruções antes de instalar ou utilizar este aparelho.
- Nunca coloque materiais ou produtos combustíveis em cima da cerâmica de vidro.
- Forneça este manual à pessoa responsável pela instalação da vitrocerâmica, pois isso pode reduzir os custos de instalação.

- Para evitar qualquer perigo, este aparelho deve ser instalado de acordo com estas instruções de instalação.
- Este aparelho só deve ser instalado e aterrado por um técnico qualificado.
- Este aparelho deve ser conectado a um circuito que incorpore um interruptor que permita a desconexão total da fonte de alimentação principal.
- A falha em instalar este aparelho corretamente invalidaria qualquer direito de garantia ou reivindicação.

## **Operação e manutenção**

### **Risco de eletrocussão**

- Não cozinhe com a placa de vitrocerâmica se a sua superfície estiver quebrada ou rachada. Nesse caso, desconecte-o imediatamente da fonte de alimentação (usando a tomada da parede) e entre em contato com um técnico qualificado.
- Desconecte a cozinha da tomada antes de limpar ou realizar qualquer manutenção.
- O não cumprimento destas instruções pode resultar em eletrocussão ou morte.

### **Riscos para a saúde**

- Este aparelho está em conformidade com os regulamentos de segurança eletromagnética.
- No entanto, pessoas com marca-passos ou qualquer outro implante elétrico (como uma bomba de insulina) devem consultar seu médico ou o fabricante do implante antes de usar este aparelho para garantir que esses implantes não sejam afetados por o campo magnético.

- O não cumprimento destas instruções pode resultar em morte.
- Risco devido a superfícies quentes
- Durante o funcionamento, as áreas acessíveis deste aparelho ficarão quentes o suficiente para causar queimaduras.
- Evite que seu corpo, roupas ou qualquer outro item que não seja adequado para utensílios de cozinha entre em contato com a superfície da vitrocerâmica até que sua superfície tenha esfriado.
- Failure to follow this advice may result in death.

### **Risco de superfície quente**

- Durante o uso, as partes acessíveis deste aparelho ficam quentes o suficiente para causar queimaduras.
  - Não deixe seu corpo, roupas ou qualquer outro item que não seja uma panela adequada entrar em contato com o vidro de indução até que a superfície esteja fria.
  - Objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície da placa, pois podem esquentar
- Mantenha as crianças afastadas.

- As alças das panelas podem estar quentes ao toque. Verifique se as alças da panela não se sobrepõem a outras zonas de cozinhar que estão ativadas. Mantenha as alças fora do alcance das crianças.
- O não cumprimento deste conselho pode resultar em queimaduras e queimaduras.

### **Risco de corte**

- A lâmina afiada de um raspador de placa de fogão é exposta quando a tampa de segurança é recolhida. Use com extremo cuidado e sempre guarde com segurança e fora do alcance das crianças.
- A falta de cuidado pode resultar em ferimentos ou cortes.

### **Importantes instruções de segurança**

- Nunca deixe o aparelho sem vigilância quando estiver em uso. Boilover causa fumaça e derramamentos de óleo gordurosos que podem inflamar-se.
- Nunca use o aparelho como uma superfície de trabalho ou armazenamento.

- Nunca deixe objetos ou utensílios sobre o aparelho.
- Não coloque ou deixe objetos magnetizáveis (por exemplo, cartões de crédito, cartões de memória) ou dispositivos eletrônicos (por exemplo, computadores, MP3 players) perto do aparelho, pois eles podem ser afetados pelo seu campo eletromagnético.
- Nunca use o aparelho para aquecer ou aquecer a sala.
- Após o uso, sempre desligue as zonas de cozinhar e o cooktop conforme descrito neste manual (ou seja, usando os controles por toque). Não use o recurso de detecção de panela para desligar as zonas de cozimento ao remover as panelas.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho, nem se sentem, fiquem em pé ou subam nele.
- Não armazene itens de interesse para crianças em armários acima do aparelho. As crianças que subirem na placa de fogão podem ficar gravemente feridas.
- Não deixe crianças sozinhas ou sem vigilância na área em que o aparelho estiver em uso.
- Crianças ou pessoas com deficiência que limitem sua capacidade de usar o aparelho devem ter uma pessoa responsável e competente para instruí-los no uso. O instrutor deve estar convencido de que pode usar o aparelho sem perigo para si ou para os arredores.
- Não repare ou substitua nenhuma parte do aparelho, a menos que seja especificamente recomendado no manual. Todas as outras reparações devem ser feitas por um técnico qualificado.

- Não use um limpador a vapor para limpar sua placa de fogão.
  - Não coloque ou deixe cair objetos pesados sobre sua placa de fogão.
  - Não se apoie na placa de fogão.
  - Não use painéis com bordas irregulares nem arraste as painéis pela superfície do vidro de indução, pois isso pode arranhar o vidro.
  - Não use esfregões ou outros agentes abrasivos abrasivos para limpar o fogão, pois podem arranhar o vidro de indução.
  - Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, seu agente de serviço ou pessoas qualificadas da mesma forma para evitar riscos.
  - Este aparelho deve ser usado em aplicações domésticas e similares, como:
    - áreas de cozinha dos funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
    - fazendas;
    - por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais; ambientes tipo cama e café da manhã.
  - AVISO: O aparelho e suas partes acessíveis ficam quentes durante o uso. Deve-se tomar cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento.
- Crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas, a menos que sejam supervisionadas continuamente.
- Este aparelho pode ser usado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento se tiverem sido supervisionadas ou instruídas sobre o uso do aparelho de maneira segura e entender as riscos envolvidos.

- As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção do usuário não devem ser feitas por crianças sem supervisão.
  - AVISO: O cozimento desacompanhado de uma placa com gordura ou óleo pode ser perigoso e resultar em incêndio. NUNCA tente apagar um incêndio com água, mas desligue o aparelho. e depois cubra a chama, por exemplo com uma tampa ou um cobertor anti-fogo.
  - AVISO: Perigo de incêndio: não guarde itens nas superfícies de cozimento.
  - Aviso: se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar possibilidade de choque elétrico, para superfícies de placa vitrocerâmica ou material similar que protejam partes vivas
  - Um limpador a vapor não deve ser usado.
  - O aparelho não se destina a ser operado por meio de um timer externo ou sistema de controle remoto separado.
- CUIDADO: O processo de cozimento deve ser supervisionado. Um processo de cozimento a curto prazo deve ser supervisionado continuamente.
- AVISO: Para evitar a queda do aparelho, este meio estabilizador deve ser instalado.

Consulte as instruções para instalação. **AVISO:** Utilize apenas protetores de placa projetados pelo fabricante do aparelho ou indicados pelo fabricante do aparelho nas instruções de uso como protetores de placa adequados ou incorporados ao aparelho. O uso de proteções inadequadas pode causar acidentes. Este aparelho incorpora uma conexão de terra apenas para fins funcionais.

**Parabéns** pela compra do seu novo fogão de cerâmica.

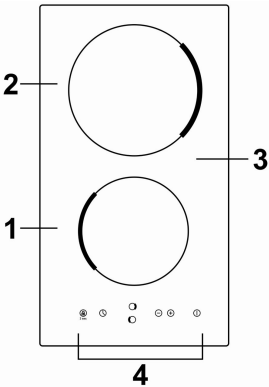
Recomendamos que você reserve algum tempo para ler este manual de instruções e instalação para entender como instalá-lo e usá-lo corretamente. Para instalação, leia a seção "Instalação".

Leia todas as instruções de segurança cuidadosamente antes de usar este aparelho; guarde este manual para referência futura.

# Descrição do produto

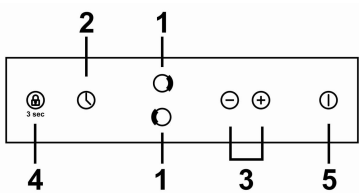
Model: VIT2FBN

## Top View



- 1. max. Zona de 1200 W
- 2. max. Zona de 1800 W
- 3. placa de vidro
- 4. painel de controle

## Painel de controle



- 1. Controles de seleção da zona de aquecimento
- 2. Controle de temporizador
- 3. Controles de regulação de energia / timer
- 4. controle de bloqueio de teclas
- 5. Controle ON / OFF

## Informação do produto

A placa de fogão de cerâmica para microcomputador pode atender a diferentes tipos de demandas de cozinha devido ao aquecimento do fio de resistência, controle microcomputador e seleção de várias potências, realmente a melhor opção para famílias modernas.

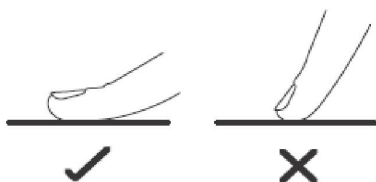
A placa de fogão de cerâmica se concentra nos clientes e adota um design personalizado. A placa tem desempenhos seguros e confiáveis, tornando sua vida confortável e permitindo desfrutar ao máximo o prazer da vida.

## Antes de usar sua nova placa de cerâmica

- Leia este guia, tomando nota especial da seção "Avisos de segurança".
- Remova qualquer película protetora que ainda possa estar na sua placa de cerâmica.

## Uso de controles de toque

- Os controles respondem ao toque, portanto, você não precisa aplicar pressão.
- Use as pontas dos dedos, não a ponta.
- Você ouvirá um leve bipe toda vez que um contato for detectado.
- Certifique-se de que os controles estejam sempre limpos e secos e não cobertos por nenhum objeto (por exemplo, qualquer utensílio ou pano), pois mesmo uma fina camada de água pode impedir seu uso.

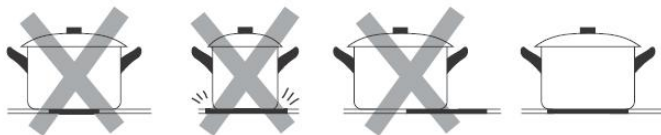


## Escolha os potes e panelas certos

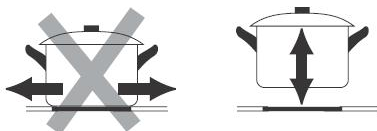
Não use panelas ou frigideiras com uma base irregular ou curva.



Certifique-se de que a base da panela ou frigideira é lisa, ajuste horizontalmente na placa de vitrocerâmica e tenha o mesmo tamanho da zona de cozedura.



Para remover a panela ou frigideira, levante-a em vez de deslizá-la, pois ela pode ralar o vidro cerâmico.



## Usando sua placa de cerâmica

### Para começar a cozinhar

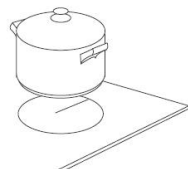
1. Pressione o controle ON / OFF 

Quando ligado, soará um bipe e todos os indicadores mostrarão "-" ou "- -", indicando que a cozinha foi ligada no modo de espera.



2. Coloque uma panela ou frigideira adequada na área de cozimento que você deseja usar.

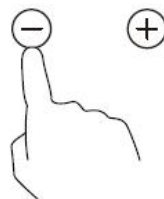
- Certifique-se de que a base da panela e da panela e a superfície da zona de cozinhar estejam limpas e secas.



3. Toque no "+" ou "-" correspondente à área que deseja usar; Se você não selecionar nenhuma zona por um minuto, a cozinha será desligada automaticamente e você terá que voltar ao passo 1.

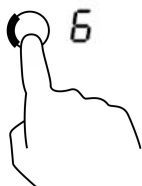


- 4. Ajuste o nível de temperatura tocando em "+" ou "-" com o dedo para alcançar a temperatura desejada
- Você pode alterar o nível de temperatura a qualquer momento durante o cozimento.

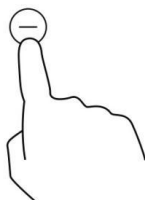


## Quando terminar de cozinhar

1. Para desativar uma zona, toque no botão até chegar a "0" ou tocar em "-" e "+" ao mesmo tempo



2. Desligue a zona de cozinhar tocando em "-" e rolando para baixo até "0".



3. Desligue todo o cooktop tocando no controle "ON / OFF".



4. Cuidado com superfícies quentes

"H" mostrará em que zona de cozimento está quente o toque. Desaparecerá quando o

a superfície esfriou a uma temperatura segura. Também pode ser usado como uma função de economia de energia, se você quiser aquecer mais panelas, use a placa ainda quente.



## Bloqueando os controles

- Você pode bloquear os controles para evitar o uso não intencional (por exemplo, para que as crianças não liguem acidentalmente a cozinha).
- Quando os controles estão bloqueados, todos os controles são desativados, exceto o controle ON / OFF

### Para bloquear os controles

Toque no botão com o símbolo do cadeado para mostrar "Lo" (abreviado em inglês "Locked" - "Bloqueado").  O indicador do temporizador

### Para desbloquear os controles

1. Certifique-se de que a cozinha esteja ligada.
2. Toque e segure o controle remoto  por alguns segundos.
3. Os controles serão desbloqueados e você poderá usar a cozinha.



Quando a cozinha está no modo de bloqueio, todos os controles estão desativados, exceto o controle liga / desliga (ON / OFF  ; Você sempre pode desligar a cozinha com o contro  ON / OFF em caso de emergência, mas para executar qualquer outra ação você deve desbloqueá-lo primeiro.

## Proteção contra superaquecimento

Um sensor de temperatura controlará a temperatura dentro do fogão de indução. Se for detectada uma temperatura excessiva, a cozinha deixará de funcionar automaticamente.

## Aviso de calor residual

Quando a placa estiver em funcionamento há algum tempo, haverá algum calor residual. A letra "H" aparece para avisá-lo para se afastar dela.

## Segurança de desligamento automático

O desligamento de segurança é uma função de proteção e segurança do fogão de indução. Desligue automaticamente a cozinha se você esquecer de desligá-la durante o cozimento. A tabela a seguir mostra os tempos de operação padrão para os diferentes níveis de energia:

| Nível de poder                   | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|----------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Tempo de operação padrão (horas) | 8 | 8 | 8 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 |

## Usando o temporizador

Você pode usar o timer de duas maneiras:

- Você pode usá-lo como um alarme de lembrete, em cujo caso ele não desligará automaticamente a zona de cozimento quando o tempo especificado tiver decorrido.
  - Você pode configurá-lo para desligar uma ou mais zonas de cozimento após tempo especificado ter decorrido.
- Você pode especificar um tempo de até 99 minutos.

### Usando o timer como um atenuador de minutos

#### Se você não estiver selecionando nenhuma zona de cozimento

1. Verifique se o fogão está ligado

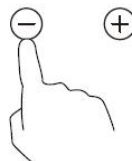
Nota: você pode usar o contador de minutos mesmo que não esteja selecionando nenhuma zona de cozimento.

2. Toque nos controles "-" ou "+" do temporizador, o contador começará a piscar e "30" será exibido no visor do temporizador.



3. Ajuste a configuração do temporizador tocando nos controles "-" ou "+". O indicador do contador de minutos começará a piscar e será exibido no visor do temporizador.

Dica: toque no controle "-" ou "+" do temporizador uma vez para diminuir ou aumentar em 1 minuto.



Toque e segure o controle "-" ou "+" do timer para diminuir ou aumentar em 10 minutos.

Se o tempo de configuração exceder 99 minutos, o temporizador retornará automaticamente para 0 minutos.

4. Toque no "Temporizador", o temporizador é cancelado e o "-" será exibido no visor dos minutos.





1:50

1. Toque no controle de seleção da zona de aquecimento para o qual você deseja definir o timer. (por exemplo, zona 2 #)



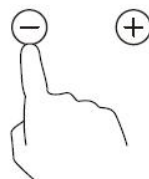
2. Controle do cronômetro de toque. O indicador contador começará a piscar e "30" será exibido no visor do cronômetro.



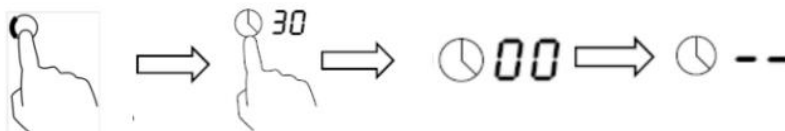
3. Defina a hora tocando no controle "-" ou "+" do temporizador

Dica: toque no controle "-" ou "+" do temporizador uma vez que diminuirá ou aumentará 1 minuto.

Toque e segure o controle "-" ou "+" do timer diminuirá ou aumentará em 10 minutos.



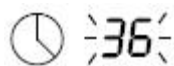
4. Toque no controle de seleção da zona de aquecimento e, em seguida, toque "Temporizador", o temporizador é cancelado e o "-" será exibido no visor de minutos.



5. . Quando o tempo estiver definido, começará contagem regressiva imediatamente. O visor mostrará o tempo restante e o indicador do temporizador piscará por 5 segundos.

NOTA: O ponto vermelho próximo ao indicador do nível de energia acenderá indicando que a zona está selecionada.

6. . Quando o temporizador de cozimento expirar, zona de cozimento correspondente será desligada automaticamente e exibirá "H".



Outra zona de cozinhar continuará operando se estiver ligada anteriormente.

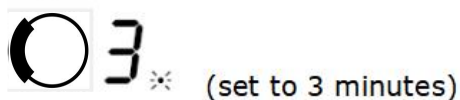
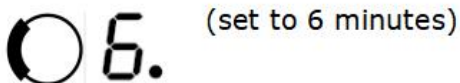
## Definir o temporizador para desligar mais do que uma zona de cozinhar

1. Se mais de uma zona de aquecimento usar esta função, o indicador temporizador mostrará o menor tempo.

(por exemplo, tempo de ajuste da zona 1 # de 3 minutos, tempo de ajuste da zona 2 # de 6 minutos, o indicador do temporizador mostra "3".)

NOTA: O ponto vermelho intermitente próximo ao indicador de nível de energia significa que o indicador do temporizador está mostrando a hora da zona de aquecimento.

Se você quiser verificar o tempo definido de outra zona de aquecimento, toque no controle de seleção da zona de aquecimento. O temporizador indicará o tempo definido.



2. Quando o tempo de cozedura expirar, a zona de cozedura correspondente desliga-se automaticamente e mostra "H".



**OBSERVAÇÃO:** Se você quiser alterar o tempo após o ajuste do timer, é necessário iniciar a partir da etapa 1

## Dicas para sua cozinha



Tenha cuidado ao fritar, pois o óleo ou a gordura aquecerão rapidamente, especialmente se você usar a função "potência máxima". Em temperaturas extremamente altas, o óleo e a graxa podem se inflamar, o que representa um sério risco de incêndio.

### Dicas de culinária

- Quando a comida começar a ferver, reduza a temperatura nessa área.
- Se você usar uma tampa, ela reterá melhor o calor e reduzirá os tempos de cozimento e economizará energia.
- Minimize a quantidade de líquido ou gordura para reduzir os tempos de cozimento.
- Comece a cozinhar com uma temperatura alta e reduza-a quando a comida adquiere uma temperatura homogênea.

### Cozinhe e cozinhe o arroz

- A cozedura "em ebulição" em fogo baixo ocorre abaixo do ponto de ebulição, a cerca de 85 ° C, quando as bolhas começam a subir ocasionalmente para a superfície do líquido de cozimento. Este método é a chave para obter deliciosas sopas e ensopados, pois os sabores se desenvolvem sem recozimento dos alimentos. Você também deve cozinhar molhos com ovo ou engrossar com farinha abaixo do ponto de ebulição.
- Algumas tarefas, como cozinhar arroz com o método de absorção, podem exigir uma temperatura maior que a mínima para garantir que o alimento seja cozido adequadamente no tempo recomendado.

### Bifes marrons rapidamente

Para preparar bifes suculentos e saborosos:

1. Retire a carne do frigorífico cerca de 20 minutos antes de cozinhar.
2. Aqueça uma base espessa.
3. Mergulhe os dois lados do bife com uma escova com óleo. Coloque um pouco de óleo na panela quente e coloque a carne na panela.
4. Vire o bife apenas uma vez durante o cozimento. O tempo exato de cozimento dependerá da espessura do bife e do ponto de cozimento desejado. O tempo pode ir de 2 a 8 minutos para cada rosto. Pressione o bife para verificar o grau de cozimento: quanto mais firme, mais ele será feito.
5. Deixe o bife descansar em uma chapa quente por alguns minutos para que fique macio ao servi-lo.

## Sauté no wok

1. Escolha um wok com uma base plana compatível com indução ou uma frigideira grande.
2. Tenha todos os ingredientes e utensílios preparados. Refogar deve ser feito rapidamente. Para cozinhar muita comida, não cozinhe tudo de uma só vez, mas em pequenas quantidades.
3. Aqueça o wok ou frigideira de antemão e adicione algumas colheres de sopa de óleo.
4. Primeiro, cozinhe a carne; remova-o e mantenha-o aquecido.
5. Em seguida, refogue os legumes. Quando estiverem quentes, mas ainda crocantes, reduza a temperatura da zona de cozimento, substitua a carne na wok ou panela e adicione o molho desejado.
6. Remova delicadamente os ingredientes para obter uma temperatura homogênea.
7. Sirva imediatamente.

## Níveis de temperatura

Os seguintes níveis de temperatura devem ser considerados apenas como uma recomendação. O nível exato dependerá de vários fatores, como o tipo de panela ou panela, a quantidade de comida que você está preparando, etc. Experimente o fogão de indução para determinar os níveis de temperatura mais adequados às suas preferências.

| Nível de temperatura | Aplicações                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 - 2                | <ul style="list-style-type: none"><li>• Aqueça pequenas quantidades de comida.</li><li>• Derreter chocolate, manteiga ou alimentos que possam queimar rapidamente.</li><li>• Ferva em fogo baixo.</li><li>• Aqueça a comida devagar.</li></ul> |
| 3 - 4                | <ul style="list-style-type: none"><li>• Reaquecer a comida.</li><li>• Ferva.</li><li>• Cozinhe o arroz.</li></ul>                                                                                                                              |
| 5 - 6                | <ul style="list-style-type: none"><li>• Prepare crepes.</li></ul>                                                                                                                                                                              |
| 7 - 8                | <ul style="list-style-type: none"><li>• Salteado</li><li>• Cozinhe macarrão.</li></ul>                                                                                                                                                         |
| 9                    | <ul style="list-style-type: none"><li>• Sauté em wok.</li><li>• Carne marrom rapidamente.</li><li>• Leve as sopas para ferver.</li><li>• Ferver água.</li></ul>                                                                                |

## Cuidado e limpeza

| O que?                                                                                                                                            | Como?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Importante!                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sujeira diária no vitrocerâmico (Impressões digitais, marcas, manchas de alimentos ou respingos que não são feitos de produtos derretidos doces). | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desligue a cozinha com o botão OFF.</li> <li>2. Aplique um produto de limpeza de vitrocerâmica enquanto ainda estiver ligeiramente quente (não queimando!).</li> <li>3. Enxágue e depois seque com um pano limpo ou papel de cozinha.</li> <li>4. Ligue a estufa novamente com o interruptor de ignição (ON).</li> </ol>                                                                                                                                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Quando a panela estiver desligada, o indicador não mostrará o símbolo "superfície quente", mas a zona de cocção ainda pode estar! Vá com muito cuidado.</li> <li>• As esponjas de metal, algumas feitas de nylon, e produtos de limpeza fortes ou abrasivos podem arranhar a cerâmica de vidro. Sempre leia seus rótulos para ver se eles são adequados.</li> <li>• Nunca deixe vestígios de produto de limpeza no vitrocerâmico, pois pode deixar manchas nele.</li> </ul> |
| Derrames durante a fervura, alimentos e produtos doces derretidos na placa de vitrocerâmica.                                                      | <p>Retire-os imediatamente com uma espátula ou um raspador adequado para vitrocerâmica, mas tomando cuidado com a superfície quente:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desligue e desconecte a cozinha.</li> <li>2. Coloque a espátula ou o raspador a um ângulo de 30 ° e remova o derrame para uma área fria na superfície do vitrocerâmico.</li> <li>3. Pegue com um pano limpo</li> <li>4. ou papel de cozinha.</li> <li>5. Siga os passos 2 a 4 do caso anterior ("Sujeira diária no vitrocerâmica").</li> </ol> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Limpe as manchas de comida e os açúcares derretidos o quanto antes. Se forem deixadas a arrefecer na vitrocerâmica, podem ser muito difíceis de limpar ou mesmo danificar permanentemente a superfície da vitrocerâmica.</li> <li>• Risco de cortes: tenha cuidado quando a proteção de um raspador é removida, já que sua lâmina é altamente afiada. Use-o com extrema prudência e fora do alcance das crianças.</li> </ul>                                                |
| Pontos e respingos nos controles de toque                                                                                                         | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desligue a cozinha com o botão OFF.</li> <li>2. Molhe a mancha.</li> <li>3. Limpe a área dos controles de toque com uma esponja ou pano limpo e úmido.</li> <li>4. Seque bem a área com toalhas de papel.</li> <li>5. Ligue a estufa novamente com o comando ON.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• A cozinha pode emitir um sinal sonoro, desligue-se e os controles de toque podem não funcionar enquanto estiverem molhados com líquido. Certifique-se de secar completamente os controles de toque antes de ligar a cozinha novamente.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                           |

## Dicas e Sugestões

| Problema                                                       | Causas possíveis                                                                                                               | O que fazer                                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| O fogão de indução não liga.                                   | Nenhuma corrente elétrica chega.                                                                                               | Certifique-se de que a cozinha esteja ligada à corrente e que esteja ligada.<br>Verifique se não há falta de luz em sua casa ou na sua vizinhança.<br>Se você verificou tudo e o problema persistir, consulte um técnico qualificado. |
| Los controles de toque não respondem.                          | Os controles estão bloqueados.                                                                                                 | Desbloqueie os controles. Veja as instruções na seção "Uso do fogão de indução".                                                                                                                                                      |
| Os controles de toque funcionam com dificuldade.               | Eles podem estar molhados com uma camada fina de água, ou você pode estar usando as pontas dos dedos para tocar nos controles. | Certifique-se de que a área dos controles de toque esteja seca e use as pontas dos dedos para tocá-los.                                                                                                                               |
| Arranhões aparecem na cerâmica de vidro.                       | Uso de panelas ou frigideiras com base irregular.<br><br>Uso de esfregões ou produtos de limpeza ou abrasivos inadequados.     | se panelas e frigideiras com a base completamente lisa e lisa. Consulte a seção "Escolha os potes e panelas certos".<br>Consulte a seção "Cuidados e limpeza".                                                                        |
| Alguns potes ou panelas fazem barulho como estalos ou estalos. | Pode ser devido ao fabrico do pote ou panela (camadas de diferentes metais que vibram diferentemente).                         | É normal em panelas ou frigideiras e não é um sinal de qualquer defeito.                                                                                                                                                              |

## Technical Specification

|                              |                    |
|------------------------------|--------------------|
| Cooking Hob                  | VIT2FBN            |
| Cooking Zones                | 2 Zones            |
| Supply Voltage               | 220-240V~ ,50-60Hz |
| Installed Electric Power     | 2745-3267W         |
| Product Size L×W×H(mm)       | 288X520X52         |
| Built-in Dimensions A×B (mm) | 268X500            |

O peso e as dimensões são aproximados. Como nos esforçamos continuamente para melhorar nossos produtos, as especificações e os projetos podem ser alterados sem aviso prévio.

# Instalação

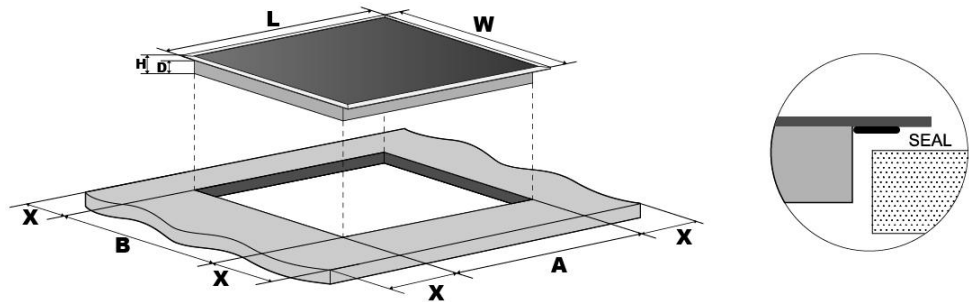
## Seleção de equipamentos de instalação

Apare a superfície de instalação de acordo com as medidas mostradas no diagrama. Para instalação e uso subsequente, você deve deixar um mínimo de 5 cm ao redor do buraco.

Certifique-se de que a espessura da superfície de instalação seja de pelo menos 30 mm.

Instale a cozinha em uma superfície de um material resistente ao calor para evitar deformações causadas pelo calor emitido pelo vidro cerâmico.

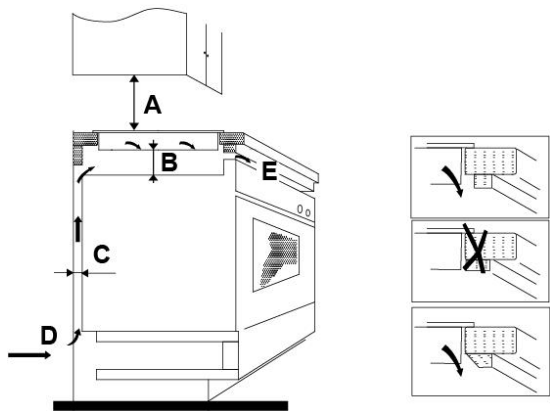
Veja o seguinte esquema:



| L(mm) | W(mm) | H(mm) | D(mm) | A(mm) | B(mm) | X(mm)   |
|-------|-------|-------|-------|-------|-------|---------|
| 280   | 520   | 52    | 48    | 268   | 500   | 50 mini |

Certifique-se de que, em todas as circunstâncias, o fogão de indução é bem ventilado e a entrada e saída de ar não estão obstruídas. Verifique se a cozinha está em bom estado de funcionamento. Veja o seguinte esquema:

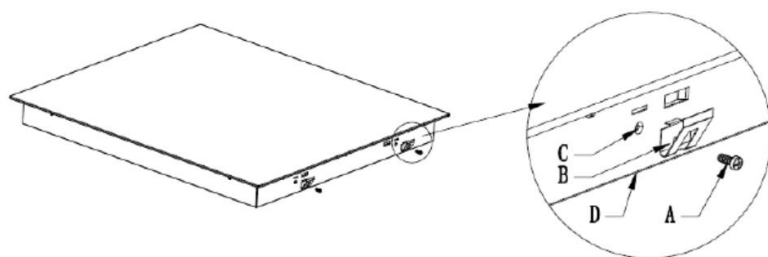
 Nota: A distância de segurança entre o vidro cerâmico e qualquer gabinete possível acima dele deve ser de pelo menos 760 mm



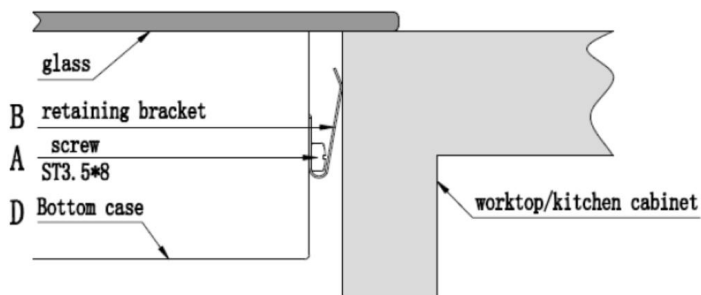
| A(mm) | B(mm)   | C(mm)   | D          | E              |
|-------|---------|---------|------------|----------------|
| 760   | 50 mini | 40 mini | Air intake | Air exit 10 mm |

## Antes de localizar os suportes de fixação

A unidade deve ser colocada em uma superfície estável e lisa (use a embalagem). Não aplique força nos controles que se projetam da placa. Fixe a placa na superfície de trabalho parafusando quatro suportes na parte inferior da placa (veja a figura) após a instalação.



| A     | B       | C          | D    |
|-------|---------|------------|------|
| screw | bracket | Screw hole | base |

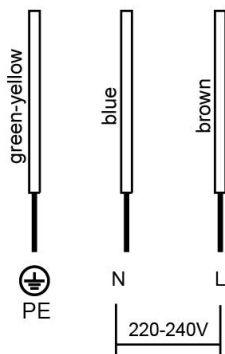


## Cuidado

1. A placa de fogão de cerâmica deve ser instalada por pessoal ou técnicos qualificados. Temos profissionais ao seu serviço. Por favor, nunca conduza a operação sozinho.
2. A placa de fogão de cerâmica não deve ser montada em equipamentos de refrigeração, máquinas de lavar louça e secadores rotativos.
3. A placa de fogão de cerâmica deve ser instalada de modo a garantir uma melhor radiação de calor para aumentar sua confiabilidade.
4. A parede e a zona de aquecimento induzida acima da superfície de trabalho devem suportar o calor.
5. Para evitar danos, a camada de sanduíche e o adesivo devem ser resistentes ao calor.
6. Um limpador a vapor não deve ser usado.
7. Essa cerâmica pode ser conectada apenas a uma fonte com impedância do sistema não superior a 0,427 ohm. Caso necessário, consulte sua autoridade de fornecimento para obter informações sobre impedância do sistema.

## Ligar o fogão à fonte de alimentação

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



1. Se o cabo estiver danificado ou precisar ser substituído, isso deve ser feito por um técnico de pós-venda usando as ferramentas adequadas, para evitar acidentes.
2. Se o aparelho estiver sendo conectado diretamente à rede elétrica, um disjuntor omnipolar deve ser instalado com um intervalo mínimo de 3 mm entre os contatos.
3. O instalador deve garantir que a conexão elétrica correta foi feita e que está em conformidade com as normas de segurança.

4. O cabo não deve ser dobrado ou comprimido.
5. O cabo deve ser verificado regularmente e substituído apenas por uma pessoa devidamente qualificada.



**ELIMINAÇÃO: Não  
deposite este produto  
em um recipiente de  
lixo genérico. Este  
produto deve ser  
coletado  
separadamente para  
tratamento especial.**

Este aparelho foi rotulado de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19 / CE relativa aos resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos. Certificar-se de descartar este dispositivo corretamente, ajudará a evitar possíveis danos ao meio ambiente e à saúde humana, danos que podem ocorrer se forem descartados incorretamente.

Este símbolo no produto indica que não pode ser considerado um lixo doméstico normal. Deve ser levado a um ponto de coleta para a reciclagem de equipamentos elétricos e eletrônicos. Este dispositivo requer uma eliminação por um serviço especializado. Para obter mais informações sobre processamento, recuperação e reciclagem, entre em contato com as autoridades locais, o serviço de coleta de lixo local ou a loja onde foi comprado.

## **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 ©2020 Todos los derechos reservados

# INFINITON

## TARJETA DE GARANTÍA

Modelo \_\_\_\_\_

Nº de serie \_\_\_\_\_

Fecha de compra \_\_\_\_\_

Cliente \_\_\_\_\_

Dirección \_\_\_\_\_

Localidad \_\_\_\_\_

e-mail \_\_\_\_\_

Teléfono de contacto \_\_\_\_\_

Firma y sello del comercio

Condiciones de garantía al dorso

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

**INFINITON**

# INFINITON

## TARJETA DE GARANTÍA

Modelo \_\_\_\_\_

Nº de serie \_\_\_\_\_

Fecha de compra \_\_\_\_\_

Cliente \_\_\_\_\_

Dirección \_\_\_\_\_

Localidad \_\_\_\_\_

e-mail \_\_\_\_\_

Teléfono de contacto \_\_\_\_\_

Firma y sello del comercio

Condiciones de garantía al dorso

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

**INFINITON**

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

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

Para mas información sobre nuestra política de RMA y Reparaciones,  
visite: [www.infiniton.es/rma/politica-rma-infiniton.pdf](http://www.infiniton.es/rma/politica-rma-infiniton.pdf)

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

**INFINITON**



**INFINITON**  
WORLD ELECTRONIC