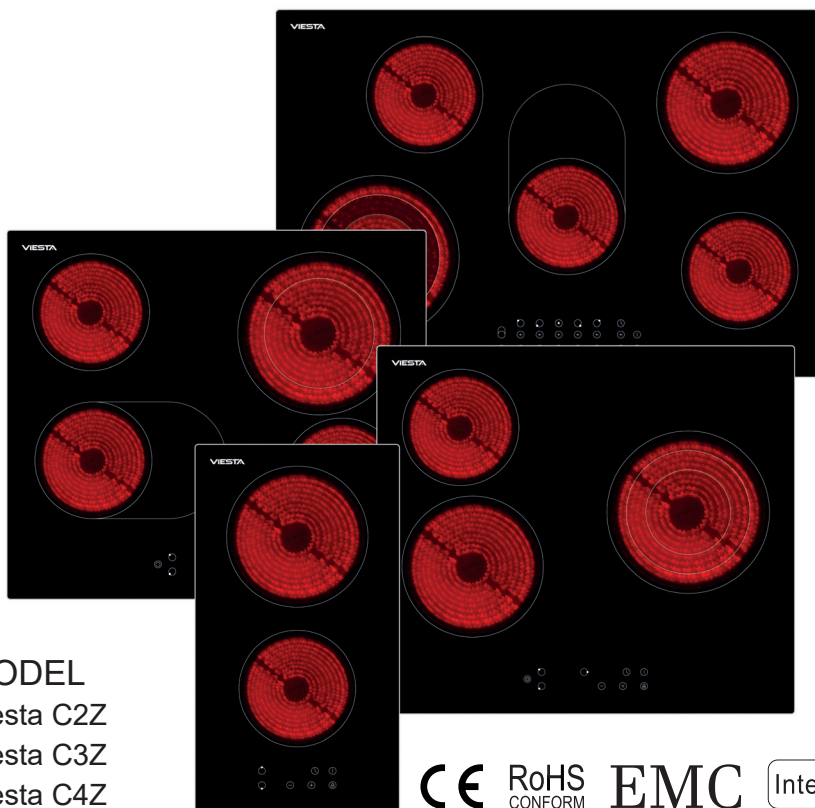


Self-sufficient glass ceramic hob  
Autarkes Glaskeramik-Kochfeld  
Table vitrocéramique auto-suffisante  
Piano cottura vetroceramico indipendente  
Placa vitrocerámica independiente  
Autarkische keramische kookplaat

Instruction manual / Gebrauchsanleitung / Manuel d'utilisation  
Istruzioni per l'uso / Manual de instrucciones / Handleiding



## MODEL

Viesta C2Z

Viesta C3Z

Viesta C4Z

Viesta C5Z



# Content

<b>Content</b> .....	2
<b>Safety warnings</b> .....	3
<b>Product information</b> .....	7
<b>Before using your new ceramic hob</b> .....	12
<b>Using your ceramic hob</b>	
Using the touch controls for Viesta C2Z, Viesta C3Z, Viesta C4Z.....	14
Locking the controls .....	16
Using the timer .....	17
Using the touch controls for Viesta C5Z.....	20
Locking the controls .....	22
Using the timer .....	23
<b>Cooking guidelines</b> .....	26
<b>Heat settings</b> .....	27
<b>Care and cleaning</b> .....	28
<b>Hints and Tips</b> .....	29
<b>Technical Specifications</b> .....	29
<b>Installation</b> .....	30
Before locating the fixing brackets .....	33
Connecting the hob to the mains power supply .....	35

## Safety warnings

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



**Please note that the induction hob must be installed by a qualified technician.**

**Do not install yourself, as your warranty expires immediately when not properly installed.**

## Electrical shock hazard during installation

- 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 extra precaution - 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.

## Electrical shock hazard during operation and maintenance

- 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 ceramic 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.

## Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use.  
Boil over 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 ceramic 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 ceramic 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.

## Important safety instructions

- **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.

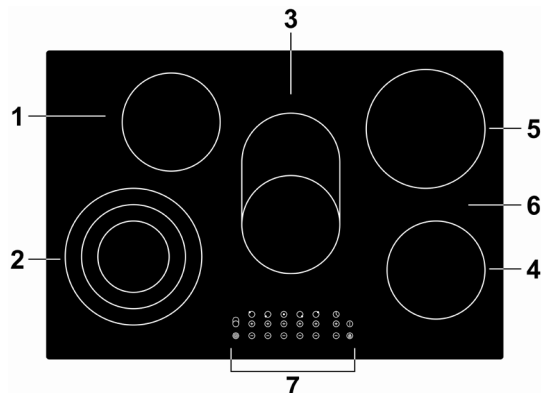
For installation, please read the installation section.

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

### Product information

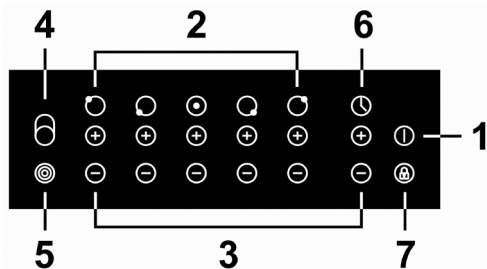
#### Viesta C5Z

##### Top view



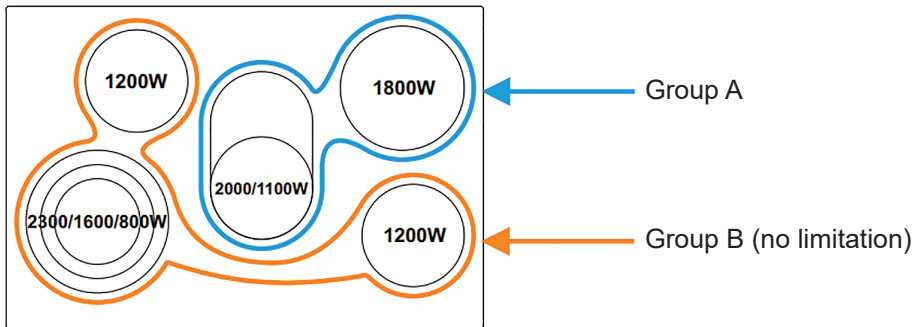
- 1. max. 1200 W zone
- 2. max. 2300/1600/800 W zone
- 3. max. 2000/1100 W zone
- 4. max. 1200 W zone
- 5. max. 1800 W zone
- 6. Glass plate
- 7. Control panel

##### Control panel



- 1. ON/OFF control
- 2. Cooking zone indicator
- 3. Power/Timer regulating controls
- 4. Oval Zone control
- 5. Dual/Triple Zone control
- 6. Timer Indicator
- 7. Keylock control

## Power limitation function for C5Z



The 5 zones were divided into Group A and Group B. See above picture.

### Power management function on Group A

If both zones are working on/above power stage 7, the two zones will be automatically switched on and off in turns, this is controlled by the software. If only one zone is switched on or two zones are on below power level 7, there will be no limitation by the software.

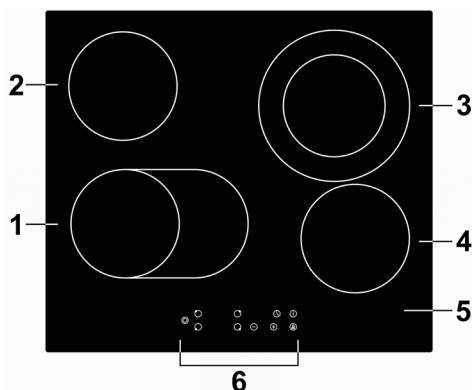
**In Group B all zones work without limitation.**



## Product information

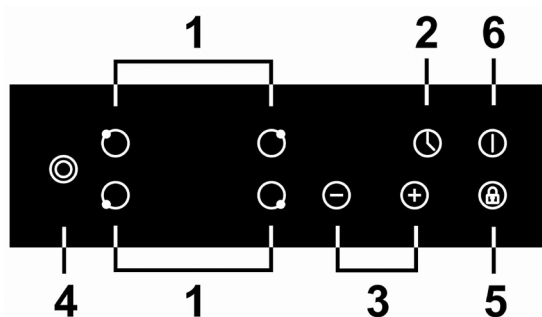
### Viesta C4Z

#### Top view



1. max. 2000 W zone
2. max. 1200 W zone
3. max. 2200 W zone
4. max. 1200 W zone
5. Glass plate
6. Control panel

#### Control panel

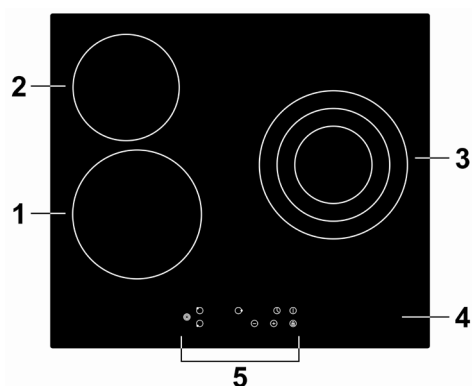


1. Cooking zone selecting
2. Timer function
3. Power or timer regulating controls
4. Dual/oval ring control
5. Keylock control
6. ON/OFF control

## Product information

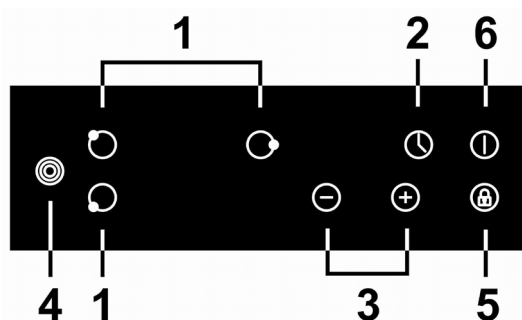
### Viesta C3Z

#### Top view



1. max. 1800 W zone
2. max. 1200 W zone
3. max. 2300 W zone
4. Glass plate
5. Control panel

#### Control panel

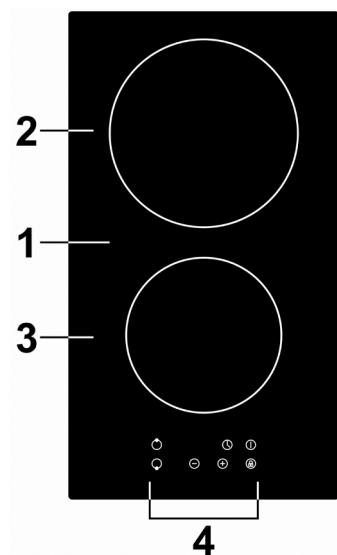


1. Cooking zone selecting
2. Timer Function
3. Power or timer regulating controls
4. Dual/oval ring control
5. Keylock control
6. ON/OFF control

## Product information

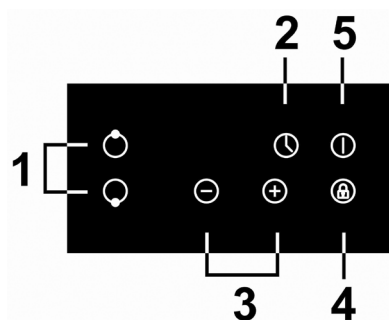
### Viesta C2Z

#### Top view



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

#### Control panel



1. Cooking zone selecting
2. Timer function
3. Power or timer regulating controls
4. Key/lock control
5. ON/OFF control

## A word on ceramic hob

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.

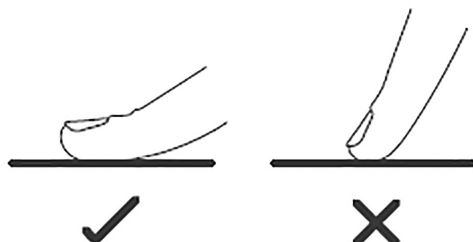
The hob has safe and reliable performances, making your life comfortable and enabling to fully enjoy the pleasure from life.

## 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.



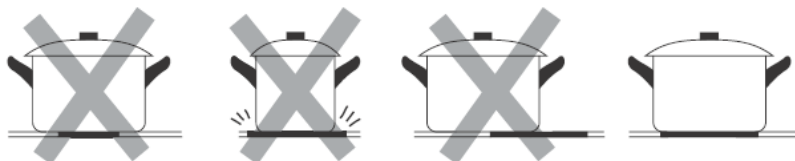
## Choosing the right cookware

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

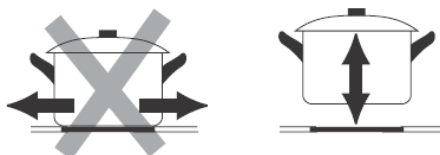


Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone.

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

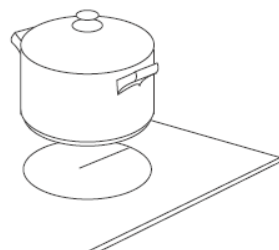
for Viesta C2Z, Viesta C3Z and Viesta C4Z

### To start cooking

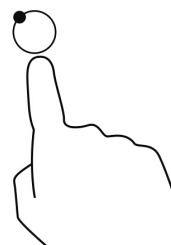
1. Touch the ON/OFF control, the buzzer beeps once, all the indicators light up for 1 second then go out, indicating that the ceramic hob has entered the state of standby mode.



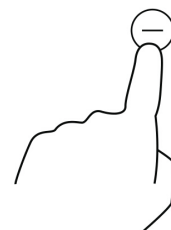
2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
  - Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.





3. Touching the heating zone selection control



4. Select a heat setting by touching the  $\ominus$  or  $\oplus$  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.



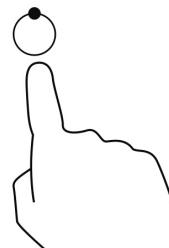
## Using your ceramic hob

5. Touch the heating zone selection control, then touch the  or  key, dual ring zone will begin to work.

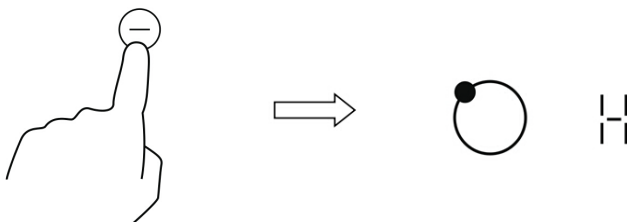
The LED indicator will light up, which is on the left side of the double fire key.

### When you have finished cooking

1. Touch 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.


### Zum Sperren der Tasten

Touch the keylock control .  
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.
3. You can now start using your ceramic hob.



When the hob is in the lock mode, all the controls are disabled 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 shutdown.  
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 after the set time is up.
- You can set the timer up to 99 minutes.

## Using the timer as a minute minder

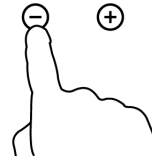
### If you are not selecting any cooking zone

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 the timer control  

3. Adjust the timer setting by touching the „-“ oder „+“ controls. The minute minder indicator will start flashing and will show in the timer display.

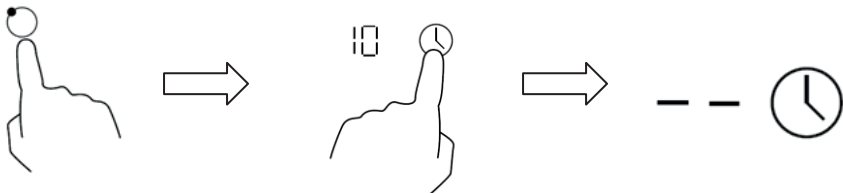


**Hint:** Touch the “-” or “+” control of the timer once will decrease or increase by 1 minute.

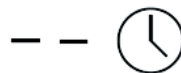
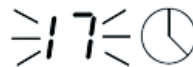
Touch and hold the “-” or “+” control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.

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

4. Touch the heating zone selection control, and then touch the ‘timer’, the timer is cancelled, and the “-” will show in the minute display.

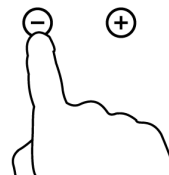


5. When the time is set, it will begin to count down immediately.  
The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.
6. Buzzer will beep and the timer indicator will show “- -” when the set time finished.



## Setting the timer to turn one cooking zone off

1. Touching the heating zone selection control
2. Touch the timer control, the timer indicator will start flashing and “30” will show in the timer display
3. Set the time by touching the control of the timer

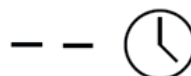


**Hint:** Touch the “-” or “+” control of the timer once will decrease or increase by 1 minute.

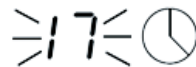
Touch and hold the “-” or “+” control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.

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

4. Touch the heating zone selection control, and then touch the ‘timer’, the timer is cancelled, and the “--” will show in the minute display.



5. 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.



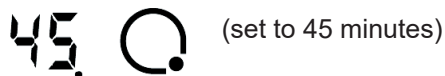
**Note:** The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.



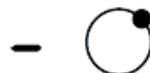
## Setting the timer to turn more than one cooking zone off

1. If more than one heating zone use this function, the timer indicator will show the lowest time.

**NOTE:** The red dot next to power level indicator will flash.



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



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

## Using your ceramic hob

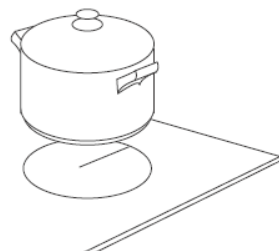
for Viesta C5Z





### To start cooking

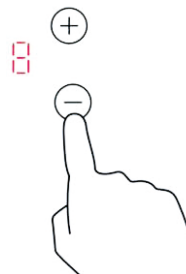
1. Touch the ON/OFF control, the buzzer beeps once, all the indicators light up for 1 second then go out, indicating that the ceramic hob has entered the state of standby mode.






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. Select a heat setting by touching the  or  control. Then touch the  or  to adjust the heating stage.



- If you don't choose a heating stage 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.

4. Select a heat setting by touching the “-” or “+” control. Then touch the  or , key, dual ring zone will begin to work. Touch the  key again, the triple ring zone will begin to work. The LED indicator will light up, which is on the left side of the dual/triple ring key.

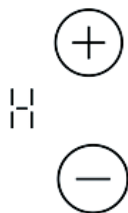
## Using your ceramic hob

### When you have finished cooking

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




2. 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.


### Zum Sperren der Tasten

Touch the keylock control .  
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.
3. You can now start using your ceramic hob.



When the hob is in the lock mode, all the controls are disabled 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 shutdown.

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 after the set time is up.
- You can set the timer up to 99 minutes.

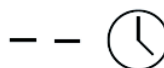
## Using the timer as a minute minder

### If you are not selecting any cooking zone

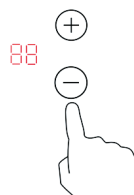
1. Make sure the cooktop is turned on.

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

2. Touch the “-” or “+” controls of the timer, the minute minder indicator will flash.



3. 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.

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

4. 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.

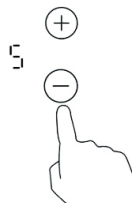


5. Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows “- -” when the setting time finished.



## Setting the timer to turn one cooking zone off

1. Touch the „-“ or „+“ of the corresponding cooking zone you want to set the timer for.



2. Set the time by touching the “-” or “+” control of the timer, and touch “-” or “+” to set the power to the level you want.

**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.

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



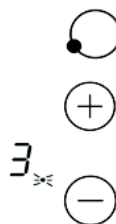
3. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.

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



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

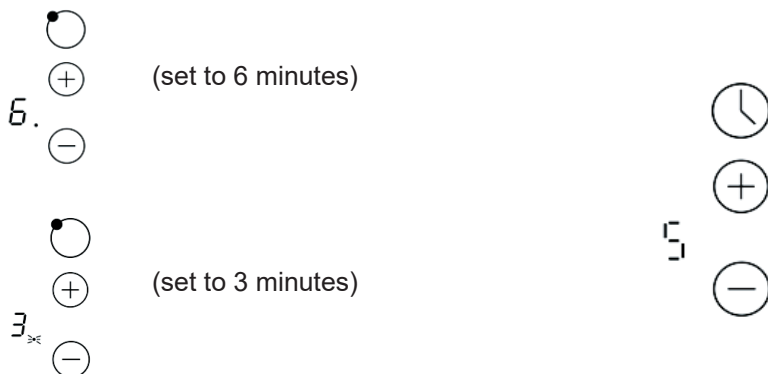
**Note:** If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1





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

1. If more than one heating zone use this function, the timer indicator will show the lowest time.  
The red dot next to power level indicator will flash.



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

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

## Cooking Guidelines



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

### Cooking Tips

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

### 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 flour thickened 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

The settings below are guidelines only.

The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking.

Experiment with the ceramic hob to find the settings that best suit you.

Heat Settings	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

Was?	Wie?	Wichtig!
<p>Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <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>
<p>Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass</p>	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for 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>
<p>Spillovers on the touch controls</p>	<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. 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 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. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. 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

Model	Cooking Zones	Supply Voltage	Power	Product Size LxBxH(mm)	Building-in Dimension AxB (mm)
Viesta C5Z	5 Zonen	220-240V~, 50/60 Hz	7777-9255W	770x520x52	740x490
Viesta C4Z	4 Zonen	220-240V~, 50/60 Hz	6039-7186W	590x520x52	560x490
Viesta C3Z	3 Zonen	220-240V~, 50/60 Hz	4849-5771W	590x520x52	560x490
Viesta C2Z	2 Zonen	220-240V~, 50/60 Hz	2745-3267W	288x520x52	268x500

### Note:

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

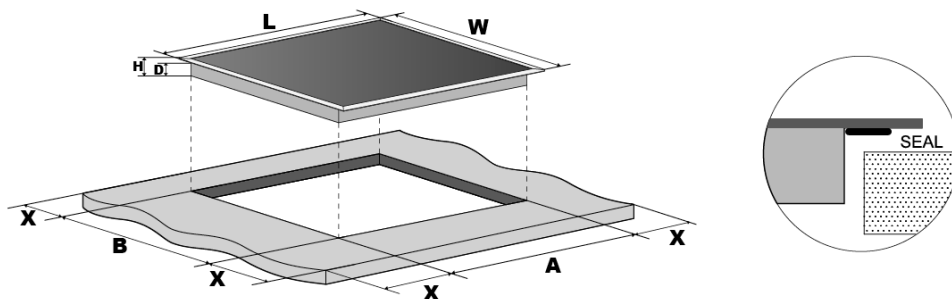
Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

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.

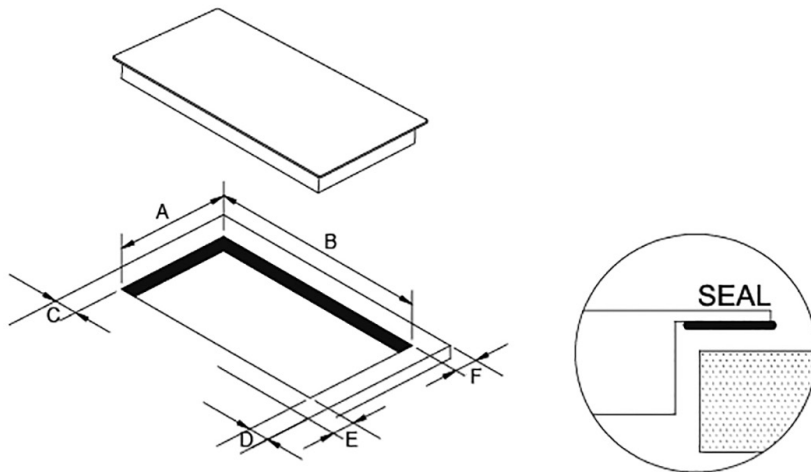
Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate.

As shown below:



Model	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
Viesta C5Z	770	520	52	48	740	490	50 mini
Viesta C4Z	590	520	52	48	560	490	50 mini
Viesta C3Z	590	520	52	48	560	490	50 mini

## Installation

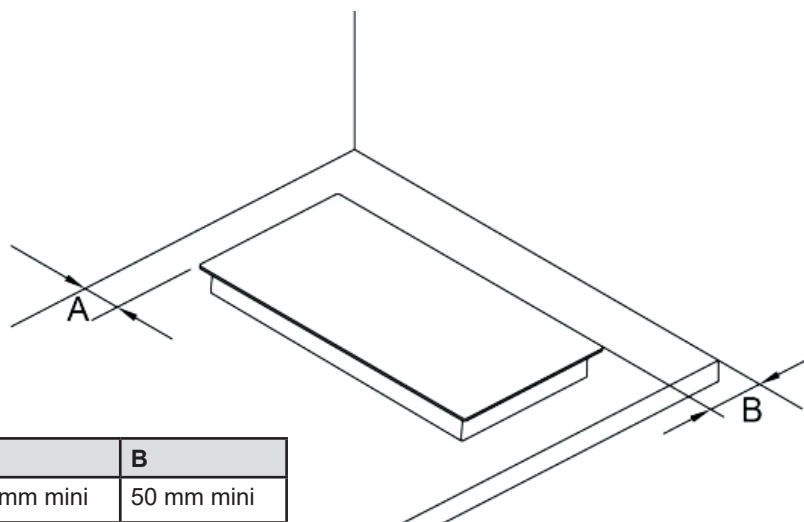


Model	A	B	C	D	E	F
Viesta C2Z	268 <sup>+4</sup> -0 mm	500 <sup>+4</sup> -0 mm	50 mm mini	50 mm mini	50 mm mini	50 mm mini

**Viesta C2Z** can be used on the table top of cabinet.

The ceramic hob should be placed horizontally.

As shown below:



A	B
50 mm mini	50 mm mini

## Installation

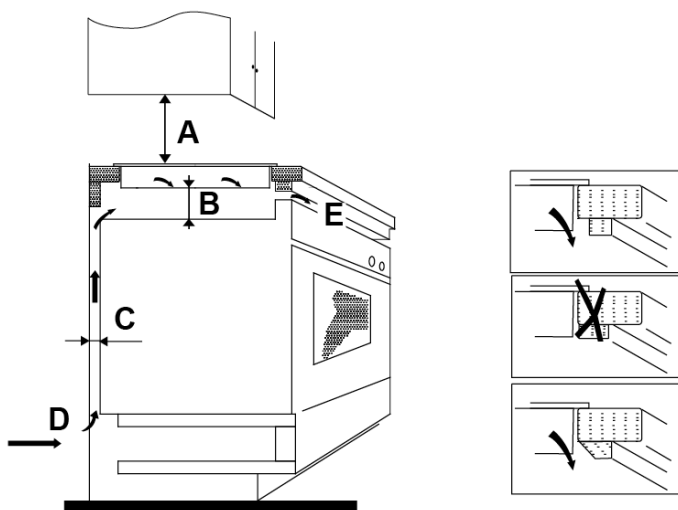
Under any circumstances, make sure the ceramic cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked.

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	30 mini	Air intake	Air exit 10 mm



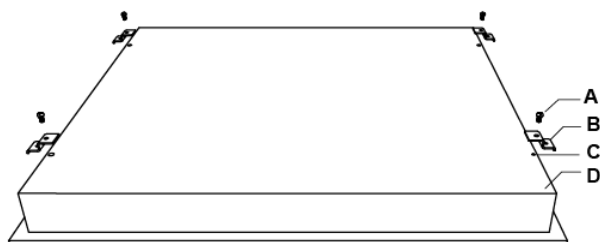
## Installation

### Before locating the fixing brackets

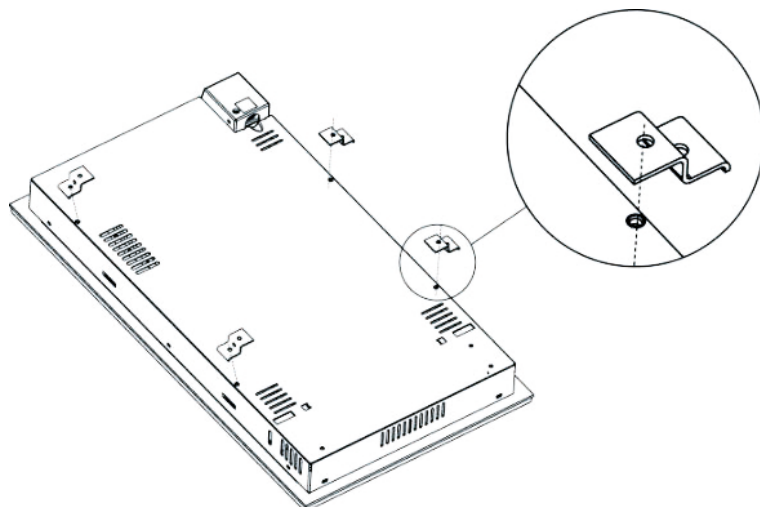
The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging).

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.

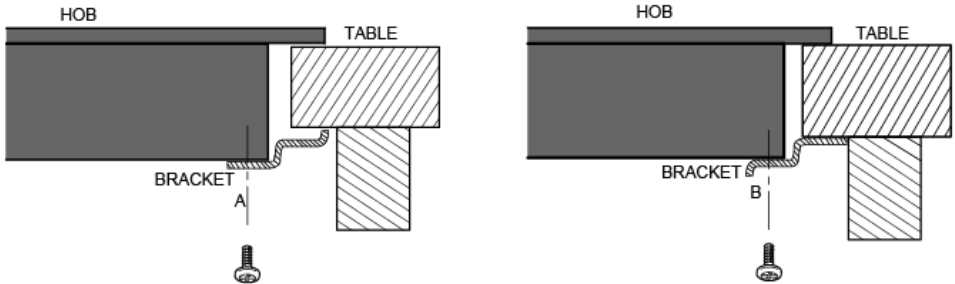


A	B	C	D
screw	bracket	screw hole	base



## Installation

Adjust the bracket position to suit for different work surface's thickness.



### Precautions

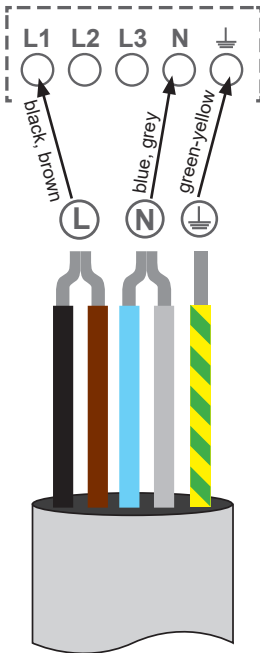
1. The ceramic cooker hob must be installed by qualified personnel or technicians.  
**Do not install yourself, as your warranty expires immediately when not properly installed.**
2. The ceramic cooker hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
3. The ceramic cooker 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.

### Viesta C3Z, Viesta C4Z, Viesta C5Z

220V~ / 32A

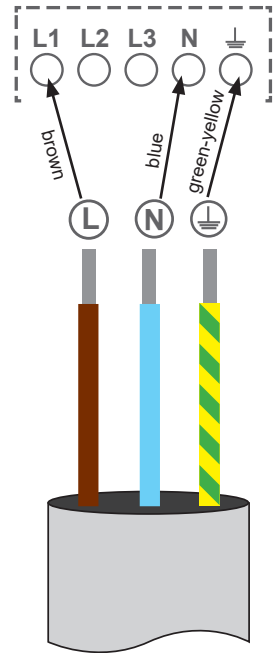


2 x 220V~ / 16A





### Viesta C2Z

220V~ / 16A



### ACHTUNG

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

  <p><b>DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.</b></p>	<p>This appliance is labeled in compliance with European directive 2002/96/EC 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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
--	---

Manufacturer:

eFulfillment GmbH

Ikarusallee 15

30179 Hannover

Germany

E-Mail: [sales@efulfillment-online.de](mailto:sales@efulfillment-online.de)

Internet: [www.efulfillment-online.com](http://www.efulfillment-online.com)



All eFulfillment GmbH products meet the Conformité Européenne (CE) standard.

The CE symbol indicates that a product complies with the applicable rules within the European Union.

A Declaration of Conformity can be found here:  
[www.efulfillment-online.com](http://www.efulfillment-online.com)

The right to make technical and design modifications in the course of continuous product development remains reserved.

# Inhaltsverzeichnis

<b>Inhaltsverzeichnis</b> .....	37
<b>Gefahrenhinweise</b> .....	38
<b>Produktinformationen</b> .....	42
<b>Vor der Benutzung Ihres neuen Glaskeramikkochfeldes</b> .....	47
<b>Anwendung Ihres Glaskeramik-Kochfelds</b>	
Touch-Bedienfeld Anleitung Viesta C2Z, Viesta C3Z, Viesta C4Z.....	49
Kindersicherung .....	51
Verwendung der Zeitschaltuhr.....	52
Touch-Bedienfeld Anleitung Viesta C5Z .....	55
Kindersicherung .....	57
Verwendung der Zeitschaltuhr.....	58
<b>Richtlinien zum Kochen</b> .....	61
<b>Temperatureinstellungen</b> .....	62
<b>Reinigung und Pflege</b> .....	63
<b>Hinweise und Tipps</b> .....	64
<b>Technische Daten</b> .....	64
<b>Einbau</b> .....	65
Vor dem Positionieren der Halterungen .....	68
Anschließen des Kochfelds an die Stromversorgung.....	70

## Gefahrenhinweise

Ihre Sicherheit ist uns wichtig. Bitte lesen Sie diese Informationen, bevor Sie Ihr Kochfeld benutzen.



**Bitte beachten Sie, dass das Kochfeld nur von qualifiziertem Fachpersonal oder Technikern installiert werden darf. Nehmen Sie den Anschluss niemals selbst vor, da bei unsachgemäßer Installation Ihr Gewährleistungsanspruch erlischt.**

## Stromschlaggefahr bei der Installation

- Trennen Sie das Gerät vom Netzstrom, bevor Sie eine Wartung oder andere Arbeiten daran vornehmen.
- Der Anschluss an ein gutes Erdungssystem ist unerlässlich und obligatorisch.
- Veränderungen am häuslichen Kabelsystem dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.
- Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zu Stromschlag oder Tod führen.

## Schnittgefahr

- Seien Sie bei der Handhabung des Kochfelds besonders vorsichtig - die Kanten des Kochfelds sind scharf.
- Wenn Sie nicht achten, kann es zu Verletzungen oder Schnittwunden kommen.

## Wichtige Gefahrenhinweise

- Lesen Sie diese Hinweise vor Einbau oder Benutzung dieses Geräts sorgfältig durch.
- Auf diesem Gerät sollten niemals brennbare Materialien oder Produkte abgelegt werden.
- Bitte stellen Sie diese Informationen der für den Einbau des Geräts verantwortlichen Person zur Verfügung, Sie können dadurch die Installationskosten senken.
- Zur Vermeidung von Gefahren muss das Gerät entsprechend dieser Einbauanleitung installiert werden.
- Dieses Gerät darf nur von einer ausreichend qualifizierten Person angeschlossen und geerdet werden.
- Dieses Gerät muss an einen Schaltkreis angeschlossen werden, der einen Isolierschalter für die vollständige Trennung von der Stromzufuhr aufweist.
- Falscher Einbau des Geräts kann zum Verfall der Garantie oder von Haftungsansprüchen führen.

## Stromschlaggefahr bei Betrieb und Wartung

- Kochen Sie nicht auf einem defekten oder gerissenen Kochfeld. Sollte die Oberfläche des Kochfelds brechen oder reißen, schalten Sie das Gerät sofort an der Hauptstromzufuhr (Wandschalter) aus und setzen Sie sich mit einem qualifizierten Techniker in Verbindung.
- Schalten Sie das Kochfeld vor Reinigung oder Wartung mit dem Wandschalter aus.
- Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zu Stromschlag oder Tod führen.

## Gesundheitsgefährdung

- Dieses Gerät entspricht den Normen für elektromagnetische Sicherheit.

## Gefahr durch heiße Oberflächen

- Im Betriebszustand werden zugängliche Teile dieses Geräts so heiß, dass sie Verbrennungen verursachen können.
- Ihr Körper, Kleidung und alle anderen Gegenstände außer dem geeigneten Kochgeschirr dürfen erst dann mit dem Kochfeld in Kontakt kommen, wenn die Oberfläche abgekühlt ist.
- Gegenstände aus Metall wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel dürfen nicht auf das Kochfeld gelegt werden, da sie heiß werden können.
- Halten Sie Kinder fern.
- Die Griffe von Kochtöpfen könnten zu heiß zum Berühren sein. Überprüfen Sie die Griffe der Kochtöpfe und lassen Sie sie nicht über andere eingeschaltete Kochzonen ragen. Halten Sie die Griffe außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Bei Nichtbefolgen dieser Hinweise kann es zu Verbrennungen und Verbrühungen kommen.

## Wichtige Sicherheitshinweise

- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es in Gebrauch ist. Durch Überkochen kann es zu rauchenden und fettigen Verschmutzungen kommen, die sich entzünden können.
- Verwenden Sie Ihr Gerät nicht als Arbeits- oder Ablagefläche.
- Lassen Sie keine Gegenstände oder Utensilien auf dem Gerät liegen.
- Verwenden Sie Ihr Gerät nicht zum Aufwärmen oder Heizen des Raums.
- Schalten Sie die Kochzonen und das Kochfeld nach Gebrauch immer wie in diesem Handbuch beschrieben aus (d.h. über das Touch-Bedienfeld).
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen oder auf ihm sitzen, stehen oder auf dieses hinaufklettern.
- Bewahren Sie in Schränken über dem Gerät keine Gegenstände auf, die für Kinder interessant sind. Wenn Kinder auf das Kochfeld klettern, können sie sich schwer verletzen.
- Lassen Sie Kinder nicht alleine oder unbeaufsichtigt in dem Bereich, wo das Gerät in Gebrauch ist.
- Kinder oder Personen mit einer Behinderung, die ihre Fähigkeit zur Benutzung des Geräts einschränkt, müssen von einer verantwortlichen und kompetenten Person in seiner Anwendung geschult werden. Die anleitende Person muss davon überzeugt sein, dass diese Menschen das Gerät ohne Gefahr für sich selbst oder ihr Umfeld benutzen können.
- Nehmen Sie Reparaturen oder den Austausch von Teilen des Geräts nur vor, wenn es in diesem Handbuch ausdrücklich empfohlen wird. Alle anderen Wartungsarbeiten müssen von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
- Reinigen Sie Ihr Kochfeld nicht mit einem Dampfreiniger.
- Legen Sie keine schweren Gegenstände auf Ihrem Kochfeld ab und lassen Sie diese nicht darauf fallen.
- Stellen Sie sich nicht auf Ihr Kochfeld.
- Verwenden Sie keine Töpfe mit gezackten Kanten und ziehen Sie die Töpfe nicht über die Kochzone. Dadurch kann das Glas verkratzen.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Kochfelds keine Topfreiniger oder andere scharfe Scheuermittel. Diese können das Glaskeramik zerkratzen.
- Zur Vermeidung von Gefahren muss das Stromkabel bei Beschädigungen vom Hersteller, seinem Servicevertreter oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden.



## Wichtige Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät ist für die Verwendung in Haushalten oder ähnlichen Anwendungen vorgesehen wie:
  - Mitarbeiterküchen in Läden, Büros und anderen Arbeitsumfeldern;
  - Bauernhöfen;
  - von Kunden in Hotels, Motels und in anderen wohnraumartigen Umfeldern;
  - in Bed & Breakfast Umfeldern.
- **WARNUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebs heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren sind fernzuhalten, wenn sie nicht fortlaufend beaufsichtigt werden.**
- Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (eingeschlossen Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen vorgesehen. Sie müssen in Bezug auf die Anwendung des Geräts von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder angeleitet werden.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- **WARNUNG: Das unbeaufsichtigte Kochen mit Fett oder Öl auf einem Kochfeld kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. Versuchen Sie NIEMALS, einen Brand mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flammen z.B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke ab.**
- **WARNUNG: Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.**
- **WARNUNG: Wenn die Oberfläche gerissen ist, schalten Sie das Gerät aus. Es besteht Stromschlaggefahr, denn die Oberflächen von Kochfeldern aus Glaskeramik oder ähnlichem Material enthalten stromführende Teile.**
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.

**Wir beglückwünschen Sie** zum Kauf Ihres neuen Glaskeramikkochfelds.

Wir empfehlen Ihnen, sich die Zeit zu nehmen, diese Bedienungs-/Einbauanleitung zu lesen, um Einbauweise und Bedienung vollständig zu verstehen.

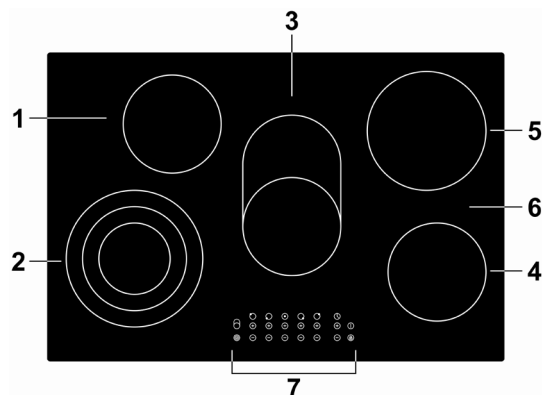
Lesen Sie für die Installation bitte den Abschnitt Einbau.

Lesen Sie alle Gefahrenhinweise vor der Anwendung sorgfältig durch und bewahren Sie diese Bedienungs-/Einbauanleitung zum späteren Nachschlagen auf.

## Produktinformation

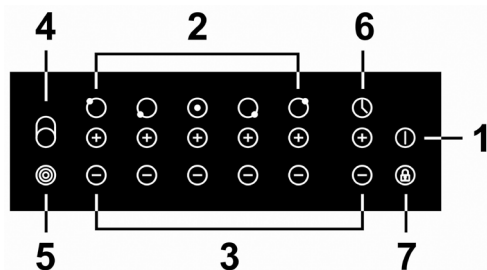
### Viesta C5Z

#### Draufsicht



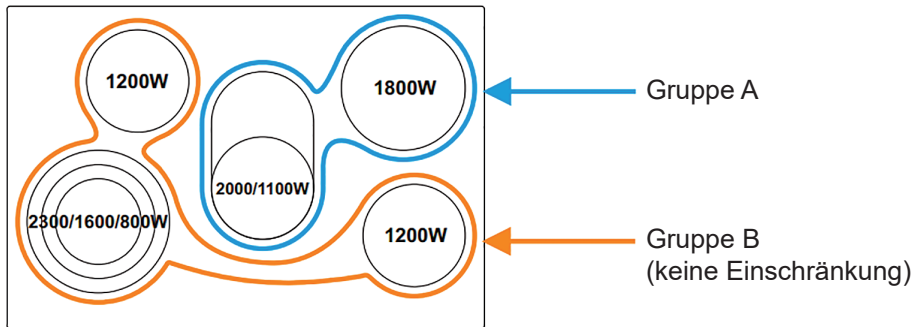
1. max. 1200 W Zone
2. max. 2300/1600/800 W Zone
3. max. 2000/1100 W Zone
4. max. 1200 W Zone
5. max. 1800 W Zone
6. Glasplatte
7. Bedienfeld

#### Bedienfeld



1. AN/AUS Schalter
2. Kochfeld Anzeige
3. Power/Timer
4. Ovale Zone Anzeige
5. Dual/Triple Zone Anzeige
6. Zeitschaltuhr
7. Kindersicherung

## Leistungsbegrenzungsfunktion für C5Z



Die 5 Zonen wurden unterteilt in Gruppe A und Gruppe B. Siehe Bild oben.

### Power Management Funktion der Gruppe A

Wenn beide Zonen auf / über der Leistungsstufe 7 eingeschaltet sind, werden die beiden Zonen automatisch ein- und ausgeschaltet, dies wird von der Software gesteuert.

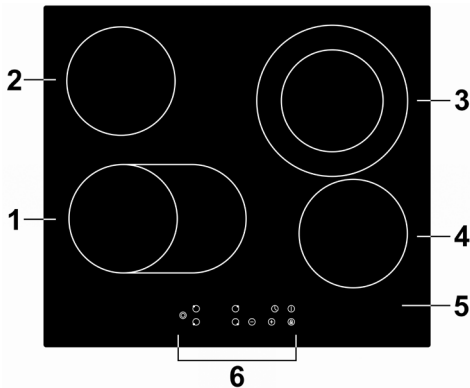
Wenn nur eine Zone eingeschaltet ist oder sich zwei Zonen unterhalb der Leistungsstufe 7 befinden, gibt es keine Einschränkung durch die Software.

**In der Gruppe B arbeiten alle Zonen ohne Einschränkung.**

## Produktinformation

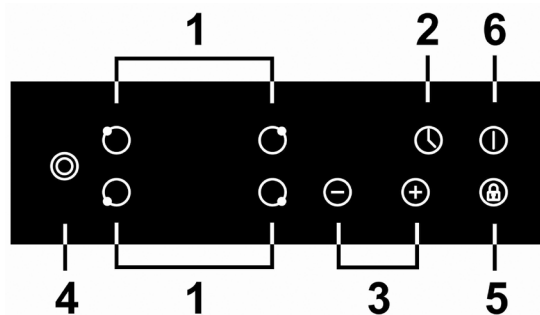
### Viesta C4Z

#### Draufsicht



1. max. 2000 W Zone
2. max. 1200 W Zone
3. max. 2200 W Zone
4. max. 1200 W Zone
5. Glasplatte
6. Bedienfeld

#### Bedienfeld

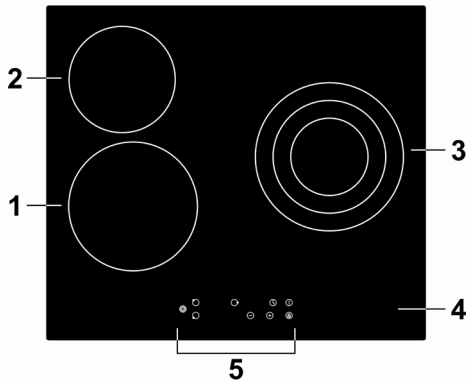


1. Auswahl der Kochzone
2. Zeitschaltuhr
3. Temperatur- oder Zeitschaltuhrsteuerung
4. Zweikreis-/Bräterzonensteuerung
5. Kindersicherung
6. EIN-/AUSSCHALTER

## Produktinformation

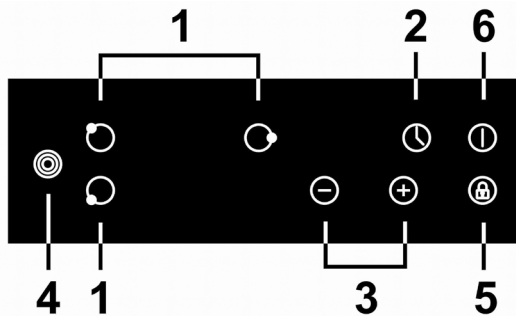
### Viesta C3Z

#### Draufsicht



1. max. 1800 W zone
2. max. 1200 W zone
3. max. 2300 W zone
4. Glasplatte
5. Bedienfeld

#### Bedienfeld

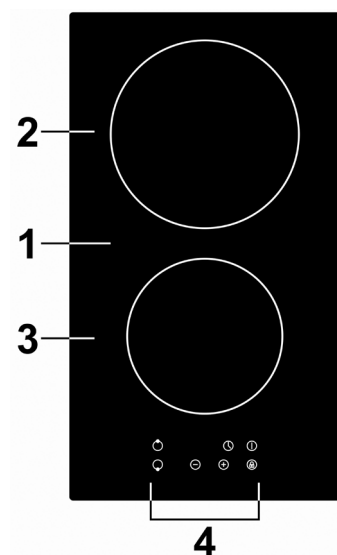


1. Auswahl der Kochzone
2. Zeitschaltuhr
3. Temperatur- oder Zeitschaltsteuerung
4. Zweikreis-/Bräterzoneensteuerung
5. Kindersicherung
6. EIN-/AUSSCHALTER

## Produktinformation

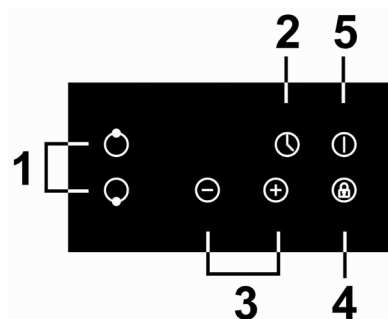
### Viesta C2Z

#### Draufsicht



1. Glasplatte
2. max. 1800 W Zone
3. max. 1200 W Zone
4. Bedienfeld

#### Bedienfeld



1. Auswahl der Kochzone
2. Zeitschaltuhr
3. Temperatur- oder Zeitschaltuhrsteuerung
4. Kindersicherung
5. EIN-/AUSSCHALTER

## Einige Worte zum Glaskeramikkochfeld

Das Glaskeramikkochfeld mit Mikrocomputer kann wegen seines Heizelements mit Widerstandsdraht, der Steuerung mit Mikrocomputer und der Mehrfach-Leistungsauswahl verschiedenen Arten von Kochansprüchen genügen, wirklich die optimale Wahl für moderne Familien.

Das Glaskeramikkochfeld richtet sich an Kunden und deren persönliche Wünsche.

Die Leistung des Kochfelds ist sicher und zuverlässig.

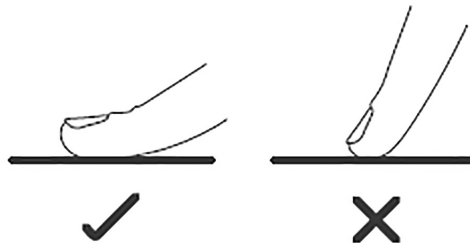
Dadurch wird Ihr Alltag komfortabel und Sie können die Freuden des Lebens in vollen Zügen genießen.

## Vor der Benutzung Ihres neuen Glaskeramikkochfelds

- Lesen Sie diese Anleitung und beachten Sie besonders den Abschnitt „Gefahrenhinweise“.
- Entfernen Sie die eventuell noch auf Ihrem Kochfeld vorhandene Schutzfolie vollständig.

## Bedienung der Tasten

- Die Tasten reagieren auf Berührung, daher müssen Sie keinen Druck ausüben.
- Verwenden Sie Ihre Fingerkuppe, nicht die Fingerspitze.
- Jedes Mal, wenn eine Berührung registriert wird, hören Sie einen Piepton.
- Stellen Sie sicher, dass die Tasten stets sauber und trocken sind und dass sie nicht von einem Gegenstand (z.B. Küchengerät oder Tuch) abgedeckt werden. Selbst eine dünne Wasserschicht kann zu Schwierigkeiten bei der Bedienung der Tasten führen.



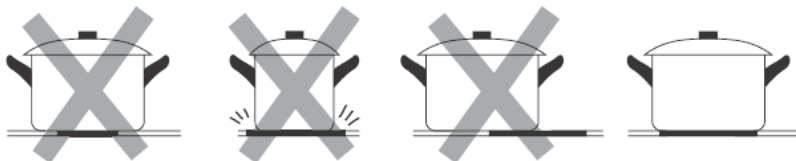
## Auswahl des richtigen Kochgeschirrs

Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit gezackten Ecken oder einem verbogenen Boden.

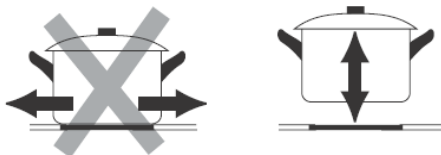


Stellen Sie sicher, dass der Boden Ihres Kochtopfs glatt ist, flach auf dem Glas liegt und die gleiche Größe hat wie die Kochzone.

Stellen Sie Ihren Kochtopf immer in die Mitte der Kochzone.



Heben Sie Töpfe immer vom Kochfeld ab - durch Schieben kann das Glas zerkratzen.





## Touch-Bedienfeld Anleitung

Gültig für die folgenden Modelle: Viesta C2Z, Viesta C3Z und Viesta C4Z

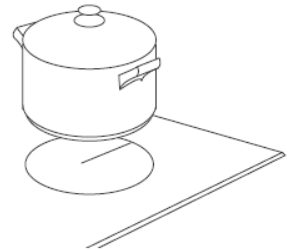
### Mit dem Kochen beginnen

1. Tippen Sie auf die EIN / AUS-Taste.

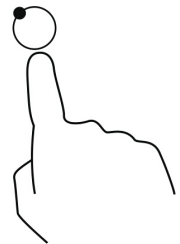
Nach dem Einschalten ertönt der Summer ein Mal, alle Anzeigen zeigen „-“ oder „- -“, was darauf hinweist, dass sich das Glaskeramikkochfeld im Bereitschaftsmodus befindet.



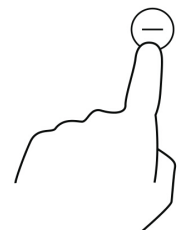
2. Stellen Sie einen geeigneten Kochtopf auf die Kochzone, die Sie verwenden möchten.
  - Vergewissern Sie sich, dass der Boden des Kochtopfs und die Kochzone sauber und trocken sind.





3. Beim Berühren der Taste der Heizzone, blinkt die Anzeige neben der Taste.



4. Wählen Sie durch Berühren von  $\ominus$  oder  $\oplus$  eine Temperatureinstellung aus.
  - Wenn Sie nicht innerhalb von 1 Minute eine Heizzone auswählen, schaltet sich das Glaskeramikkochfeld automatisch ab. Sie müssen dann wieder mit Schritt 1 beginnen.
  - Sie können die Temperatureinstellung während des Kochens jederzeit verändern.



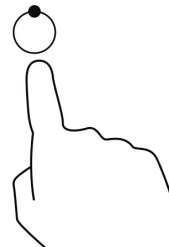
## Gebrauch Ihres Glaskeramikkochfeldes

5. Tippen Sie auf die Heizzone Auswahlsteuerung, und berühren Sie die Taste  oder , und die Doppelringzone geht an.

Die LED-Anzeige auf der linken Seite der Zweikreis- / Bräterzonensteuerung leuchtet auf.

### Nach dem Kochen

1. Berühren Sie die Auswahlstaste der Heizzone, die Sie ausschalten möchten.



2. Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie mit auf „0“ scrollen. Vergewissern Sie sich, dass das Bedienfeld „0“ anzeigt.



3. Schalten Sie das gesamte Kochfeld aus, indem Sie die Ein-/Ausschalttaste berühren.



4. Achten Sie auf heiße Oberflächen.

Das „H“ zeigt an, welche Kochzone zu heiß zum Berühren ist. Es verschwindet, wenn sich die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt hat.

Das kann auch als Energiesparfunktion verwendet werden. Wenn Sie weitere Kochtöpfe erhitzen möchten, verwenden Sie das Kochfeld, das immer noch heiß ist.



## Tastensperre (Kindersicherung)

- Sie können die Tasten sperren, um unabsichtliche Bedienung zu verhindern (zum Beispiel, dass Kinder zufällig die Kochfelder einschalten).
- Wenn die Tasten gesperrt sind, ist nur die Ein-/Ausschalttaste aktiv.


### Zum Sperren der Tasten

Berühren Sie die Taste  für die Tastensperre.  
Die Zeitschaltuhranzeige zeigt „Lo“ an.

### Zum Entsperren der Tasten

1. Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.
2. Berühren und halten Sie die Taste  für die Tastensperre einen Moment.
3. Nun können Sie Ihr Kochfeld benutzen.



Wenn das Kochfeld gesperrt ist, ist nur noch die Ein-/Ausschalttaste  aktiv.

Im Notfall können Sie das Kochfeld jederzeit mit der Ein-/Ausschalttaste  ausschalten.

Bei der nächsten Inbetriebnahme müssen Sie das Kochfeld jedoch erst entsperren.

## Überhitzungsschutz

Ein integrierter Temperaturfühler überwacht die Temperatur im Inneren des Glaskeramikkochfelds.

Wenn zu hohe Temperaturen festgestellt werden, stellt das Glaskeramikkochfeld den Betrieb sofort ein.

## Warnung vor Restwärme

Bei längerer Betriebsdauer baut sich im Glaskeramikkochfeld Restwärme auf. Der Buchstabe „H“ leuchtet auf und warnt Sie, sich fernzuhalten.

## Automatisches Abschalten

Eine andere Sicherheitsfunktion des Glaskeramikkochfelds ist das automatische Abschalten.

Das geschieht, wenn Sie vergessen, eine Kochzone auszuschalten.

Die voreingestellten Abschaltzeiten sind in nachstehender Tabelle angegeben.

Temperatureinstellung	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Voreingestellte Betriebsdauer (Std.)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

## Verwenden der Zeitschaltuhr

### Sie können die Zeitschaltuhr auf zwei verschiedene Weisen benutzen:

- Sie können sie als Kurzzeitmesser verwenden. In diesem Fall schaltet die Zeitschaltuhr keine Kochzone aus, wenn die eingestellte Kochzeit abgelaufen ist.
- Sie können sie so einstellen, dass sie eine Kochzone ausschaltet, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.
- Sie können die Zeitschaltuhr auf bis zu 99 Minuten einstellen.

## Verwenden der Zeitschaltuhr als Kurzzeitmesser

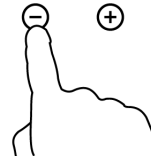
### Wenn Sie keine Kochzone auswählen

1. Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.

**Hinweis:** Sie können den Kurzzeitmesser auch verwenden, wenn Sie keine Kochzone ausgewählt haben.

2. Berühren Sie die Taste  

3. Stellen Sie die Zeitschaltuhr durch Berühren der Taste „-“ oder „+“ ein.

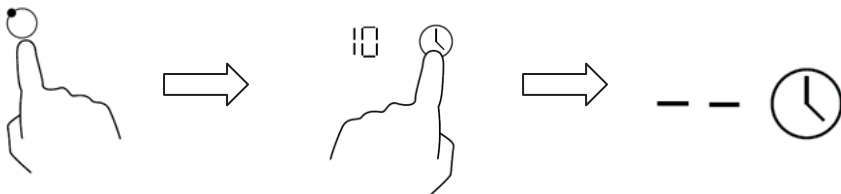


**Hinweis:** Berühren Sie die Zeitschaltuhr-Taste „-“ oder „+“ ein Mal, um die Einstellung um 1 Minute zu senken oder zu erhöhen.

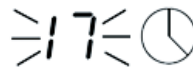
Halten Sie die „-“ oder „+“ Taste des Zeitschaltuhr gedrückt um die Zeit um 10 Minuten zu erhöhen oder zu minimieren.

Wenn die Zeiteinstellung 99 Minuten überschreitet, stellt sich die Zeitschaltuhr automatisch auf 0 Minuten zurück.

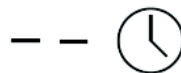
4. Tippen Sie auf die Heizzone auf dem Bedienfeld und berühren Sie die „Uhr“. Dadurch wird die Zeit gelöscht und in der Minutenanzeige erscheint "--".



5. Der Countdown startet sofort, nachdem die Zeit eingestellt wurde. Auf dem Bedienfeld wird die verbleibende Zeit angezeigt und die Zeitschaltuhranzeige blinkt 5 Sekunden lang auf.



6. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt der Summer und die Zeitschaltuhranzeige zeigt "- -" an.



## Einstellen der Zeitschaltuhr zum Ausschalten einer Kochzone

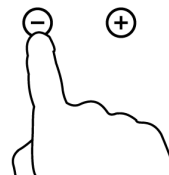
1. Berühren Sie die Auswahlstaste der Heizzone.



2. Berühren Sie die Zeitschaltuhr-Taste und die Anzeige des Kurzzeitmessers blinkt auf. Die Zeitschaltuhr-Anzeige zeigt „30“ an.



3. Stellen Sie die Zeit durch Berühren der Zeitschaltuhrtaste ein.

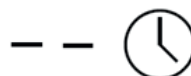
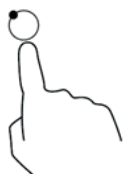


**Hinweis:** Berühren Sie die Zeitschaltuhrtaste „-“ oder „+“ ein Mal, um die Einstellung um 1 Minute zu senken oder zu erhöhen.

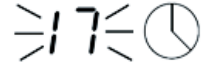
Halten Sie die „-“ oder „+“ Taste des Zeitschaltuhr gedrückt um die Zeit um 10 Minuten zu erhöhen oder zu minimieren.

Wenn die Zeiteinstellung 99 Minuten überschreitet, stellt sich die Zeitschaltuhr automatisch auf 0 Minuten zurück.

4. Scrollen Sie mit „-“ auf "--" und die Zeitschaltuhr wird zurückgesetzt.



5. Der Countdown startet sofort, nachdem die Zeit eingestellt wurde. Auf dem Bedienfeld wird die verbleibende Zeit angezeigt und die Zeitschaltuhranzeige blinkt 5 Sekunden lang auf.



**HINWEIS:** Der erleuchtete rote Punkt neben der Temperaturanzeige zeigt die ausgewählte Zone an.



## Wenn die Zeitschaltuhr für mehr als eine Kochzone eingestellt wurde:

1. Wenn Sie die Zeitschaltuhr gleichzeitig für mehrere Kochzonen einstellen, erscheinen die Dezimalpunkte auf den entsprechenden Kochzonen. Die Minutenanzeige gibt die kürzeste eingestellte Zeit an. Der Punkt der entsprechenden Kochzone blinkt.

15. (eingestellt auf 15 Minuten)

45. (eingestellt auf 45 Minuten)



2. Wenn der Countdown der Zeitschaltuhr abgelaufen ist, schaltet sich die entsprechende Kochzone aus.



**Hinweis:** Wählen Sie die Heizzone aus und berühren Sie die Taste, um die Zeitschaltuhr auszuschalten.

## Touch-Bedienfeld Anleitung

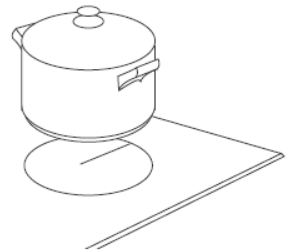
Gültig für die folgenden Modelle: Viesta C5Z



### Mit dem Kochen beginnen

1. Berühren Sie die Ein-/Ausschalttaste.  
Nach dem Einschalten ertönt der Summer ein Mal.  
Alle Anzeigen leuchten 1 Sekunde lang auf und erlöschen dann.  
Das zeigt an, dass sich das Glaskeramikkochfeld im Bereitschaftsmodus befindet.



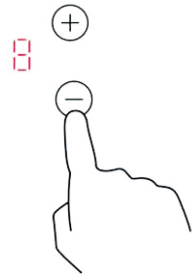
2. Stellen Sie einen geeigneten Kochtopf auf die Kochzone, die Sie verwenden möchten.
  - Vergewissern Sie sich, dass der Boden des Kochtopfs und die Kochzone sauber und trocken sind.







3. Wählen Sie eine Heizzone aus, indem Sie die Taste  oder  berühren.

Zwischen den Tasten blinkt eine Anzeige auf.

- Wenn Sie nicht innerhalb von 1 Minute eine Heizzone auswählen, schaltet sich das Glaskeramikkochfeld automatisch ab. Sie müssen dann wieder mit Schritt 1 beginnen.
- Sie können die Temperatureinstellung während des Kochens jederzeit verändern.



4. Tippen Sie auf die Heizzone Auswahlsteuerung, und berühren Sie die Taste  oder  und dann die  oder , um die Doppelringzone einzuschalten.

Die LED-Anzeige auf der linken Seite der Zweikreis-/ Bräterzonensteuerung leuchtet auf.

## Gebrauch Ihres Glaskeramikkochfeldes

### Nach dem Kochen

1. Schalten Sie das gesamte Kochfeld aus, indem Sie die Ein-/Ausschalttaste berühren.



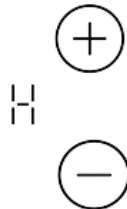
2. Achten Sie auf heiße Oberflächen.

Das „H“ zeigt an, welche Kochzone zu heiß zum Berühren ist.

Es verschwindet, wenn sich die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt hat.

Das kann auch als Energiesparfunktion verwendet werden.

Wenn Sie weitere Kochtöpfe erhitzen möchten, verwenden Sie das Kochfeld, das immer noch heiß ist.





## Tastensperre (Kindersicherung)

- Sie können die Tasten sperren, um unabsichtliche Bedienung zu verhindern (zum Beispiel, dass Kinder zufällig die Kochfelder einschalten).
- Wenn die Tasten gesperrt sind, ist nur die Ein-/Ausschalttaste aktiv.


### Zum Sperren der Tasten


Berühren Sie die Taste  für die Tastensperre.  
Die Zeitschaltuhranzeige zeigt „Lo“ an.

### Zum Entsperren der Tasten

1. Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.
2. Berühren und halten Sie die Taste  für die Tastensperre einen Moment.
3. Nun können Sie Ihr Kochfeld benutzen.



Wenn das Kochfeld gesperrt ist, ist nur noch die Ein-/Ausschalttaste  aktiv.

Im Notfall können Sie das Kochfeld jederzeit mit der Ein-/Ausschalttaste  ausschalten.

Bei der nächsten Inbetriebnahme müssen Sie das Kochfeld jedoch erst entsperren.

## Überhitzungsschutz

Ein integrierter Temperaturfühler überwacht die Temperatur im Inneren des Glaskeramikkochfelds.

Wenn zu hohe Temperaturen festgestellt werden, stellt das Glaskeramikkochfeld den Betrieb sofort ein.

## Warnung vor Restwärme

Bei längerer Betriebsdauer baut sich im Glaskeramikkochfeld Restwärme auf. Der Buchstabe „H“ leuchtet auf und warnt Sie, sich fernzuhalten.

## Automatisches Abschalten

Eine andere Sicherheitsfunktion des Glaskeramikkochfelds ist das automatische Abschalten.

Das geschieht, wenn Sie vergessen, eine Kochzone auszuschalten.

Die voreingestellten Abschaltzeiten sind in nachstehender Tabelle angegeben.

Temperatureinstellung	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Voreingestellte Betriebsdauer (Std.)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

## Verwenden der Zeitschaltuhr

### Sie können die Zeitschaltuhr auf zwei verschiedene Weisen benutzen:

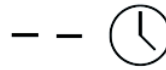
- Sie können sie als Kurzzeitmesser verwenden. In diesem Fall schaltet die Zeitschaltuhr keine Kochzone aus, wenn die eingestellte Kochzeit abgelaufen ist.
- Sie können sie so einstellen, dass sie eine Kochzone ausschaltet, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.
- Sie können die Zeitschaltuhr auf bis zu 99 Minuten einstellen.

## Die Zeitschaltuhr als Timer verwenden

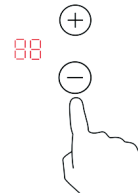
### Wenn Sie keine Kochzone auswählen

1. Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.  
**Hinweis:** Sie können die Zeitschaltuhr auch ohne Kochzone auszusuchen benutzen.

2. Berühren Sie die Zeitschaltuhrtaste.  
Die Anzeige des Kurzzeitmessers blinkt auf.



3. Stellen Sie die Zeitschaltuhr durch Berühren der Taste „-“ oder „+“ ein.



**Hinweis:** Berühren Sie die Zeitschaltuhrtaste „-“ oder „+“ ein Mal, um die Einstellung um 1 Minute zu senken oder zu erhöhen.

Halten Sie die „-“ oder „+“ Taste des Zeitschaltuhr gedrückt um die Zeit um 10 Minuten zu erhöhen oder zu minimieren.

Wenn Sie bei 99 Minuten ankommen, schaltet die Uhr automatisch auf 00.

4. Der Countdown startet sofort, nachdem die Zeit eingestellt wurde. Auf dem Bedienfeld wird die verbleibende Zeit angezeigt und die Zeitschaltuhranzeige blinkt 5 Sekunden lang auf.

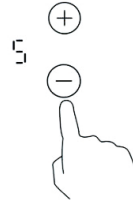


5. Der Wecker piepst 30 Sekunden lang und die Zeitschaltuhranzeige zeigt wieder „- -“ an, sobald die Zeit abgelaufen ist.



## Einstellen der Zeitschaltuhr zum Ausschalten einer Kochzone

1. Berühren Sie die Taste „-“ oder „+“ des Kochfeldes, für welches Sie die Zeitschaltuhr einstellen möchten.

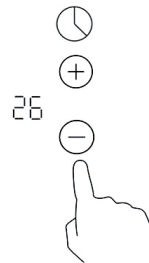


2. Stellen Sie die Zeit ein indem Sie auf die Tasten „-“ und „+“ drücken und stellen Sie mithilfe der „-“ und „+“ Tasten die Kochzone auf die gewünschte Höhe ein.

**Hinweis:** Berühren Sie die Zeitschaltuhr Taste „-“ oder „+“ ein Mal, um die Einstellung um 1 Minute zu senken oder zu erhöhen.

Halten Sie die „-“ oder „+“ Taste des Zeitschaltuhr gedrückt um die Zeit um 10 Minuten zu erhöhen oder zu minimieren.

Wenn Sie bei 99 Minuten ankommen, schaltet die Uhr automatisch auf 00.



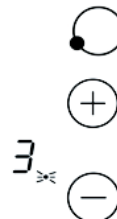
3. Der Countdown startet sofort, nachdem die Zeit eingestellt wurde. Auf dem Bedienfeld wird die verbleibende Zeit angezeigt und die Zeitschaltuhranzeige blinkt 5 Sekunden lang auf.

**Hinweis:** Der erleuchtete rote Punkt neben der Temperaturanzeige zeigt die ausgewählte Zone an.



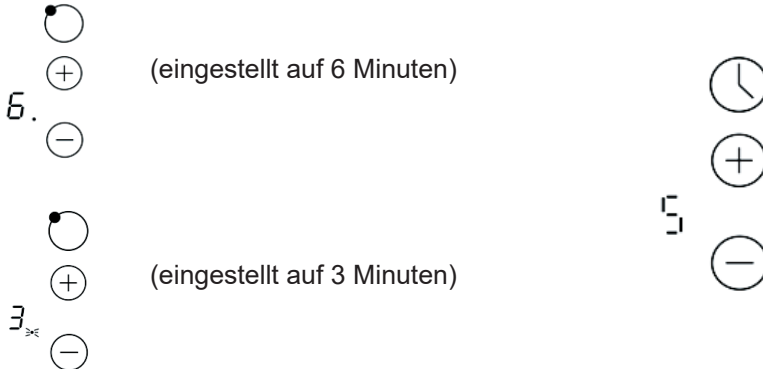
4. Wenn der Kurzzeitmesser abgelaufen ist, wird die entsprechende Kochzone automatisch abgeschaltet.

**Hinweis:** Wenn Sie die Zeit nach Einstellen der Zeitschaltuhr ändern möchten, müssen Sie wieder mit Schritt 1 beginnen.



## Wenn die Zeitschaltuhr für mehr als eine Kochzone eingestellt wurde:

1. Wenn Sie die Zeitschaltuhr gleichzeitig für mehrere Kochzonen einstellen, erscheinen die Dezimalpunkte auf den entsprechenden Kochzonen. Die Minutenanzeige gibt die kürzeste eingestellte Zeit an. Der Punkt der entsprechenden Kochzone blinkt.



2. Wenn der Countdown der Zeitschaltuhr abgelaufen ist, schaltet sich die entsprechende Kochzone aus. Dann wird die neue Zeit in Minuten angezeigt und der Punkt der entsprechenden Zone blinkt.

**Hinweis:** Wählen Sie die Heizzone aus und berühren Sie die Taste, um die Zeitschaltuhr zurückzusetzen.

## Richtlinien zum Kochen



Seien Sie beim Braten vorsichtig, denn Öl und Fett erhitzen sich schnell, insbesondere, wenn Sie den Turbostart verwenden. Bei extrem hohen Temperaturen können sich Öl und Fett spontan entzünden. Das stellt eine ernste Brandgefahr dar.

### Kochtipps

- Senken Sie die Temperatureinstellung, wenn Speisen anfangen zu kochen.
- Die Verwendung eines Deckels senkt die Garzeiten und spart Energie, weil die Hitze gestaut wird.
- Minimieren Sie zum Senken der Garzeiten die Fett- oder Flüssigkeitsmenge.
- Kochen Sie zunächst mit einer hohen Einstellung und senken Sie die Temperatur, wenn die Speisen erhitzt sind.

### Köcheln, Reis kochen

- Köcheln findet unter dem Siedepunkt statt, bei etwa 85°C, wenn nur manchmal Bläschen an die Oberfläche der Kochflüssigkeit steigen. Das ist das Geheimnis für leckere Suppen und zarte Eintöpfe, weil sich die Aromen entwickeln, ohne dass die Speise übergart wird. Auch auf Eiern basierende und mit Mehl angedickte Soßen sollten unter dem Siedepunkt zubereitet werden.
- Einige Zubereitungsarten wie das Kochen von Reis mit der Quellmethode erfordern eventuell eine höhere als die niedrigste Einstellung, damit die Speise richtig in der empfohlenen Zeit gegart wird.

### Anbraten von Steaks

Zum Kochen von saftigen, aromatischen Steaks:

1. Lassen Sie das Fleisch vor der Zubereitung etwa 20 Minuten lang bei Raumtemperatur stehen.
2. Heizen Sie eine Bratpfanne mit schwerem Boden auf.
3. Bestreichen Sie beide Seiten des Steaks mit Öl. Geben Sie eine geringe Menge Öl in die heiße Pfanne und legen Sie dann das Fleisch hinein.
4. Drehen Sie das Steak während des Bratens nur ein Mal um. Die genaue Garzeit hängt von der Dicke des Steaks und dem gewünschten Garpunkt ab. Die Zeit kann pro Seite zwischen 2 und 8 Minuten variieren. Drücken Sie auf das Steak, um festzustellen, wie gar es ist - je fester es sich anfühlt, desto mehr ist es durchgegart.
5. Lassen Sie das Steak vor dem Servieren einige Minuten auf einer warmen Platte ruhen, damit sich das Fleisch entspannen und zart werden kann.

### Zum Pfannenrühren

1. Wählen Sie einen für Glaskeramikfelder geeigneten Wok oder eine große Bratpfanne mit flachem Boden.
2. Halten Sie alle Zutaten und Geräte bereit. Das Pfannenrühren sollte schnell erfolgen. Kochen Sie die Zutaten in mehreren kleinen Teilmengen, wenn Sie große Mengen zubereiten.
3. Heizen Sie die Pfanne kurz auf und fügen Sie zwei Teelöffel Öl hinzu.
4. Garen Sie das Fleisch zuerst, stellen Sie es zur Seite und halten Sie es warm.
5. Rühren Sie das Gemüse in der Pfanne. Wenn es heiß, aber immer noch knackig ist, senken Sie die Temperatur der Kochzone, geben Sie das Fleisch in die Pfanne und fügen Sie Ihre Soße hinzu.
6. Rühren Sie die Zutaten vorsichtig, damit sie vollständig erwärmt werden.
7. Servieren Sie sofort.

## Temperatureinstellungen

Die nachstehenden Einstellungen sind lediglich Richtlinien.

Die genaue Einstellung hängt von verschiedenen Faktoren ab, unter anderem von Ihrem Kochgeschirr und der Menge, die Sie zubereiten.

Experimentieren Sie mit dem Glaskeramikfeld, um die für Sie am besten geeigneten Einstellungen zu finden.

Temperatureinstellung	Eignung
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sanftes Aufwärmen von geringen Speisemengen</li> <li>• Schmelzen von Schokolade und Butter; Lebensmittel, die schnell anbrennen</li> <li>• sanftes Köcheln</li> <li>• langsames Erwärmen</li> </ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aufwärmen</li> <li>• schnelles Köcheln</li> <li>• Reis kochen</li> </ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pfannkuchen</li> </ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sautieren</li> <li>• Nudeln kochen</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pfannenrühren</li> <li>• Anbraten</li> <li>• Suppe aufkochen</li> <li>• Wasser kochen</li> </ul>

## Reinigung und Pflege

Was?	Wie?	Wichtig!
Alltägliche Verschmutzungen auf dem Glas (Fingerabdrücke, Flecken von Lebensmitteln oder Flüssigkeiten ohne Zucker auf dem Glas)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schalten Sie die Stromzufuhr des Glaskeramikkochfelds aus.</li> <li>2. Tragen Sie einen Glaskeramikkochfeldreiniger auf, solange das Glas noch warm (aber nicht heiß!) ist.</li> <li>3. Spülen Sie nach und wischen Sie das Glaskeramikkochfeld mit einem sauberen Tuch oder Küchenpapier trocken.</li> <li>4. Schalten Sie die Stromzufuhr des Glaskeramikkochfelds wieder ein.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wenn die Stromzufuhr des Glaskeramikkochfelds ausgeschaltet ist, ist keine Warnung vor heißen Oberflächen vorhanden, die Kochzone kann aber immer noch heiß sein! Selen Sie äußerst vorsichtig.</li> <li>• Grobe Topfreiniger, manche Nylon-Topfreiniger und grobe/schleifende Reinigungsmittel können das Glas zerkratzen. Lesen Sie immer das Etikett, um zu überprüfen, ob Ihr Reinigungsmittel oder Topfreiniger geeignet ist.</li> <li>• Lassen Sie niemals Reinigungsmittelrückstände auf dem Glaskeramikkochfeld: es kann zu Fleckenbildung auf dem Glas kommen.</li> </ul>
Übergekochtes, Geschmolzenes und heiße, zuckerhaltige Flüssigkeiten auf dem Glas	<p>Entfernen Sie diese umgehend mit einem für Glaskeramikkochfelder geeigneten Pfannenwender, einem Schabmesser oder einem Kochfeldschaber. Achten Sie jedoch auf heiße Kochzonen:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schalten Sie die Stromzufuhr des Glaskeramikkochfelds an der Wand aus.</li> <li>2. Halten Sie die Klinge oder das Utensil in einem Winkel von 30° und schaben Sie die Verschmutzung oder das Verschüttete in einen kalten Bereich des Glaskeramikkochfelds.</li> <li>3. Wischen Sie die Verschmutzung oder die verschüttete Flüssigkeit mit einem Spül- oder Papiertuch auf.</li> <li>4. Befolgen Sie die vorstehenden Schritte 2 bis 4 für „Alltägliche Verschmutzungen auf dem Glas“.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Entfernen Sie Flecken von geschmolzenen und zuckerhaltigen Lebensmitteln oder verschütteten Flüssigkeiten so bald wie möglich. Wenn sie zum Abkühlen auf dem Glas verbleiben, sind sie eventuell schwer zu entfernen oder beschädigen die Glasoberfläche sogar dauerhaft.</li> <li>• Schnittgefahr: wenn die Schutzhülle abgenommen wurde, ist die Klinge eines Schabers rasiermesserscharf. Verwenden Sie ihn mit äußerster Vorsicht und bewahren Sie ihn sicher außerhalb der Reichweite von Kindern auf.</li> </ul>
Verschüttetes auf dem Touch-Bedienfeld	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schalten Sie die Stromzufuhr des Glaskeramikkochfelds aus.</li> <li>2. Saugen Sie das Verschüttete auf.</li> <li>3. Wischen Sie den Tastenbereich mit einem feuchten, sauberen Schwamm oder Tuch ab.</li> <li>4. Wischen Sie den Bereich mit einem Papiertuch komplett trocken.</li> <li>5. Schalten Sie die Stromzufuhr des Glaskeramikkochfelds wieder ein.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Es ist möglich, dass das Glaskeramikkochfeld piept und sich selbst ausschaltet und dass die Tasten nicht funktionieren, wenn sich Flüssigkeit darauf befindet. Stellen Sie sicher, dass Sie den Tastenbereich trockenwischen, bevor Sie das Glaskeramikkochfeld wieder einschalten.</li> </ul>

## Hinweise und Tipps

Problem	Mögliche Ursachen	Was zu tun ist
Das Glaskeramikfeld lässt sich nicht einschalten.	Kein Strom.	Vergewissern Sie sich, dass das Glaskeramikfeld an die Stromversorgung angeschlossen und eingeschaltet ist. Überprüfen Sie, ob in Ihrem Haus oder Gebiet ein Stromausfall vorliegt. Wenn Sie alles überprüft haben und das Problem fortbesteht, rufen Sie einen qualifizierten Techniker.
Die Tasten reagieren nicht.	Die Tasten sind gesperrt.	Entsperren Sie die Tasten. Für Anleitungen siehe Abschnitt „Anwendung Ihres Glaskeramik-Kochfelds“
Die Tasten lassen sich schlecht bedienen.	Auf den Tasten könnte ein dünner Wasserfilm liegen oder Sie benutzen beim Berühren der Tasten Ihre Fingerspitze.	Stellen Sie sicher, dass der Tastenbereich trocken ist und verwenden Sie zum Berühren der Tasten Ihre Fingerkuppe.
Das Glas wird zerkratzt.	Kochgeschirr mit rauen Kanten. Es wurden ungeeignete Topfreiniger oder Reinigungsmittel verwendet.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachen und glatten Böden. Siehe „Auswahl des richtigen Kochgeschirrs“. Siehe „Reinigung und Pflege“
Einige Töpfe geben knisternde oder klickende Geräusche von sich.	Das kann durch den Aufbau Ihres Kochgeschirrs verursacht werden (Schichten aus verschiedenen Metallen vibrieren unterschiedlich).	Das ist bei Kochgeschirr normal und kein Anzeichen für einen Mangel.

## Technische Daten

Modell	Kochzonen	Volt, Hertz	Installierte elektrische Leistung	Größe LxBxH(mm)	Einbaumaße AxB (mm)
Viesta C5Z	5 Zonen	220-240V~, 50/60 Hz	7777-9255W	770x520x52	740x490
Viesta C4Z	4 Zonen	220-240V~, 50/60 Hz	6039-7186W	590x520x52	560x490
Viesta C3Z	3 Zonen	220-240V~, 50/60 Hz	4849-5771W	590x520x52	560x490
Viesta C2Z	2 Zonen	220-240V~, 50/60 Hz	2745-3267W	288x520x52	268x500

### Hinweis:

Maße sind ungefähre Angaben.

Da wir unsere Produkte kontinuierlich verbessern, können wir Leistungsmerkmale und Bauarten ohne vorherige Mitteilung ändern.



## Einbau

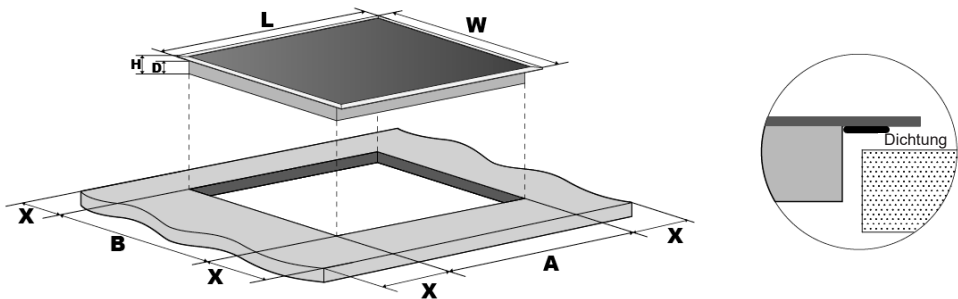
### Auswahl der Einbaumaterialien

Schneiden Sie die Arbeitsplatte gemäß den in der Zeichnung angegebenen Maßen zu.

Für Einbau und Auflage muss ein Rand von mindestens 50mm um die Öffnung herum gelassen werden.

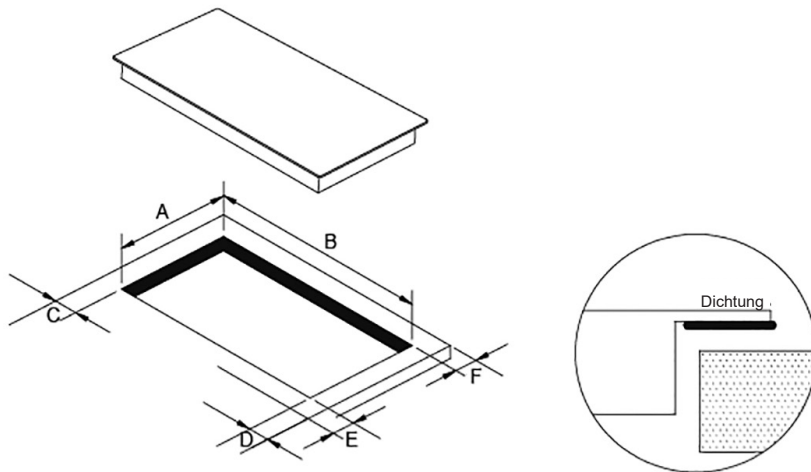
Vergewissern Sie sich, dass die Stärke der Arbeitsplatte mindestens 30mm beträgt.

Bitte wählen Sie für die Arbeitsplatte ein hitzebeständiges Material aus, damit es durch die Wärmestrahlung des Glaskeramikfelds nicht zu größeren Deformierungen kommt. Siehe unten:



Model	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
Viesta C5Z	770	520	52	48	740	490	mind. 50
Viesta C4Z	590	520	52	48	560	490	mind. 50
Viesta C3Z	590	520	52	48	560	490	mind. 50

## Einbau

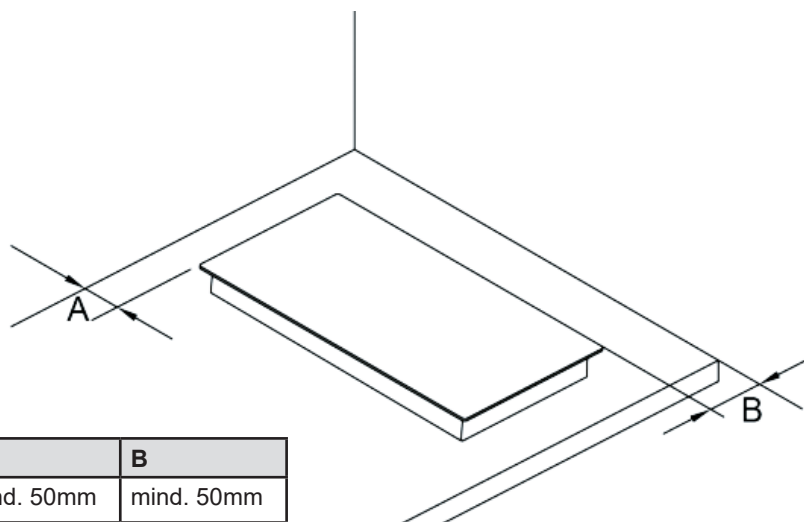


Model	A	B	C	D	E	F
Viesta C2Z	268 <sup>+4</sup> -0 mm	500 <sup>+4</sup> -0 mm	mind. 50mm	mind. 50mm	mind. 50mm	mind. 50mm

**Viesta C2Z** können Sie auf der Arbeitsfläche abstellen.

Das Kochfeld sollte horizontal aufgestellt werden.

Siehe unten:



A	B
mind. 50mm	mind. 50mm

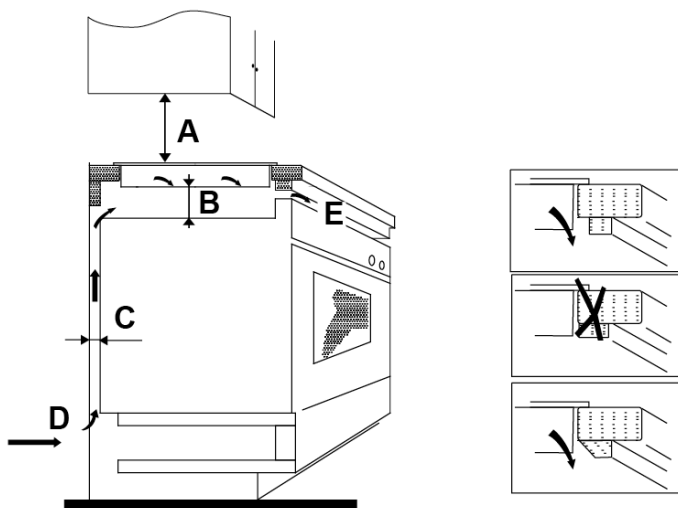
## Einbau

Stellen Sie unter allen Umständen sicher, dass das Glaskeramikkochfeld gut belüftet wird und Lufteinlass und -auslass nicht blockiert sind.

Stellen Sie sicher, dass sich das Glaskeramikkochfeld in gutem Funktionszustand befindet. Siehe unten:



**Hinweis:** Der Sicherheitsabstand zwischen dem Glaskeramikkochfeld und einem darüber angebrachten Schrank muss mindestens 760 mm betragen.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	30 min.	Lufteinlass	Luftauslass 10mm

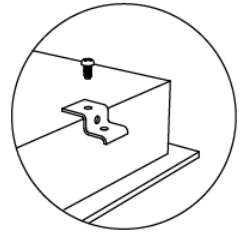
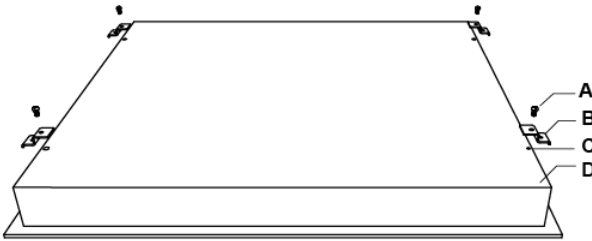
## Einbau

### Vor dem Positionieren der Halterungen

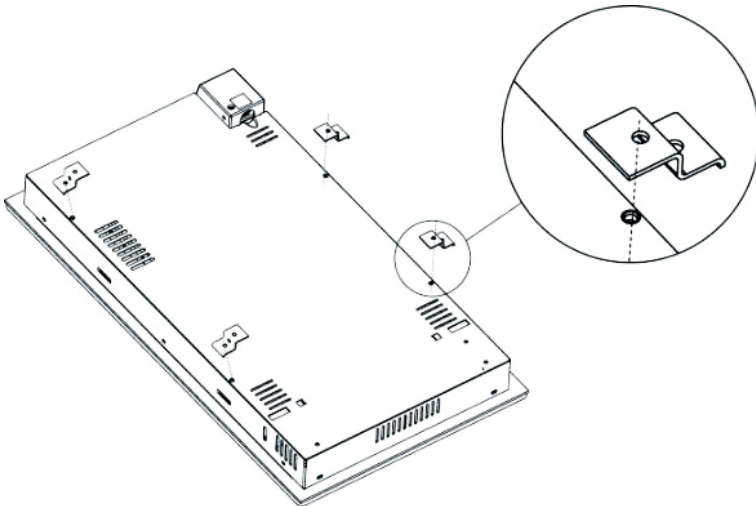
Das Gerät muss auf einer stabilen, glatten Oberfläche platziert werden (verwenden Sie die Verpackung).

Üben Sie auf die aus dem Glaskeramikfeld ragenden Tasten keine Krafteinwirkung aus.

Befestigen Sie das Glaskeramikfeld nach der Installation durch Anschrauben von vier Halterungen an den Boden des Glaskeramikfelds an der Arbeitsplatte (siehe Abbildung).

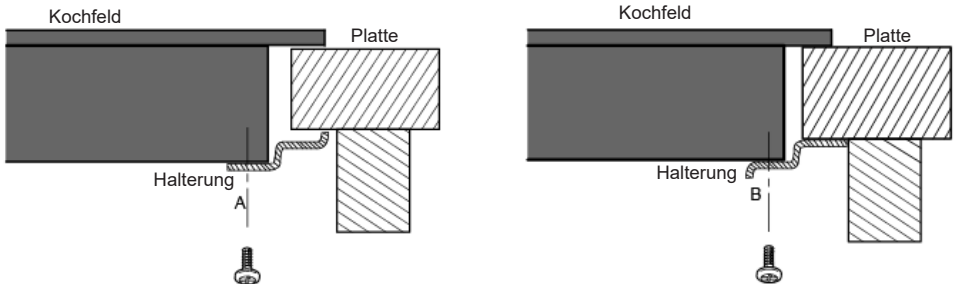


A	B	C	D
Schraube	Halterung	Bohrloch	Sockel



## Einbau

Stellen Sie die Halterung so ein, dass sie zur Stärke der Arbeitsplatte passt.



### Vorsichtsmaßnahmen

1. Das Glaskeramikfeld muss von qualifiziertem Personal oder Technikern installiert werden.  
**Nehmen Sie den Anschluss niemals selbst vor, da bei unsachgemäßer Installation Ihr Gewährleistungsanspruch erlischt.**
2. Das Glaskeramikfeld darf nicht an Kühlgeräten, Geschirrspülern und Wäschetrocknern angebracht werden.
3. Das Glaskeramikfeld muss so eingebaut werden, dass zum Erhöhen seiner Zuverlässigkeit eine bessere Wärmestrahlung gewährleistet ist.
4. Die Wand und die induzierte Heizzone über der Arbeitsfläche müssen hitzebeständig sein.
5. Zur Vermeidung von Schäden müssen die Verbundschicht und der Klebstoff hitzebeständig sein.
6. Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.

## Anschließen des Kochfelds an die Stromversorgung

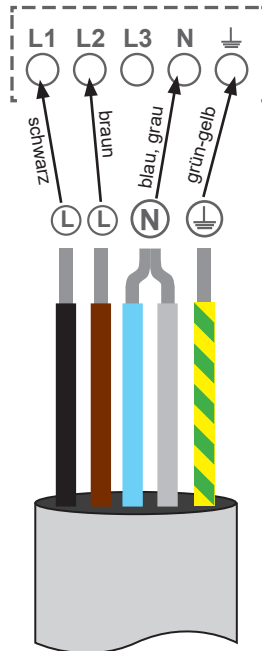
Die Stromzufuhr muss in Übereinstimmung mit den entsprechenden Normen oder mit einem einpoligen Trennschalter angeschlossen werden.  
Die Anschlussmethode wird nachstehend gezeigt.

### Viesta C3Z, Viesta C4Z, Viesta C5Z

220V~ / 32A

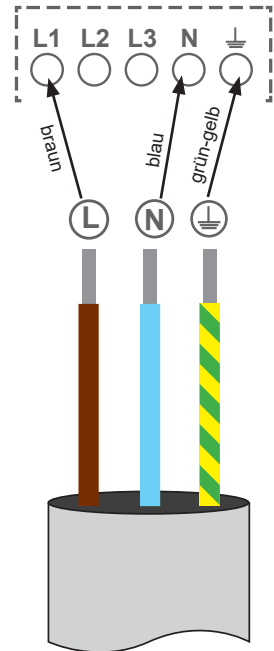


2 x 220V~ / 16A





### Viesta C2Z

220V~ / 16A



### ACHTUNG

- Wenn das Kabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss, sollte das zur Vermeidung von Unfällen durch einen Kundendiensttechniker unter Verwendung der richtigen Werkzeuge erfolgen.
- Wird das Gerät direkt an den Netzstrom angeschlossen, muss ein mehrpoliger Trennschalter mit einem Mindestabstand von 3 mm zwischen den Kontakten eingebaut werden.
- Der Installateur muss sicherstellen, dass der elektrische Anschluss richtig vorgenommen wurde und mit den Sicherheitsvorschriften übereinstimmt.
- Das Kabel darf weder gebogen noch zusammengedrückt werden.
- Das Kabel muss regelmäßig geprüft werden und der Austausch darf nur durch eine ordnungsgemäß qualifizierte Person erfolgen.

  <p><b>ENTSORGUNG: Entsorgen Sie dieses Produkt nicht mit dem unsortierten Hausmüll. Diese Art von Abfall muss zur Sonderbehandlung separat gesammelt werden.</b></p>	<p>Dieses Gerät wurde in Übereinstimmung mit der europäischen Richtlinie 2002/96/EC für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE) gekennzeichnet. Indem Sie gewährleisten, dass dieses Gerät richtig entsorgt wird, tragen Sie zum Verhindern von Schädigungen der Umwelt und menschlichen Gesundheit bei, zu denen es bei falscher Entsorgung kommen kann.</p> <p>Das Symbol auf dem Produkt zeigt an, dass es nicht wie normaler Hausmüll behandelt werden darf. Es sollte zu einer Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikartikeln gebracht werden.</p> <p>Dieses Gerät muss als Sondermüll entsorgt werden. Setzen Sie sich für mehr Informationen über Behandlung, Aufbereitung und Recycling dieses Produkts bitte mit Ihrer Gemeinde, Ihrem Abfallentsorgungsunternehmen oder dem Geschäft, in dem Sie es gekauft haben, in Verbindung.</p> <p>Setzen Sie sich für mehr Informationen über Behandlung, Aufbereitung und Recycling dieses Produkts bitte mit Ihrer Stadtverwaltung, Ihrem Abfallentsorgungsunternehmen oder dem Geschäft, in dem Sie es gekauft haben, in Verbindung.</p>
--	--

Hersteller:

eFulfillment GmbH  
 Ikarusallee 15  
 30179 Hannover  
 Deutschland

E-Mail: [sales@efulfillment-online.de](mailto:sales@efulfillment-online.de)

Internet: [www.efulfillment-online.com](http://www.efulfillment-online.com)



Alle Produkte der eFulfillment GmbH entsprechen der Conformité Européenne (CE)-Norm.

Das CE-Zeichen zeigt an, dass ein Produkt den geltenden Regeln innerhalb der Europäischen Union entspricht.

Eine Konformitätserklärung finden Sie unter:

[www.efulfillment-online.com](http://www.efulfillment-online.com)

Technische und gestalterische Änderungen  
 im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

# Table des matières

<b>Index</b> .....	72
<b>Avertissements de sécurité</b> .....	73
<b>Vue d'ensemble</b> .....	77
<b>Avant d'utiliser votre nouvelle plaque vitrocéramique</b> .....	82
<b>Utiliser votre plaque vitrocéramique</b>	
Instructions commande tactile pour les modèles Viesta C2Z, Viesta C3Z, Viesta C4Z .....	
Verrouiller les commandes .....	86
Comment utiliser le minuteur .....	87
Instructions commande tactile pour le modèle Viesta C5Z .....	
Verrouiller les commandes .....	92
Comment utiliser le minuteur .....	93
<b>Directives de cuisine</b> .....	96
<b>Réglages de chaleur</b> .....	97
<b>Entretien et nettoyage</b> .....	98
<b>Tuyaux et astuces</b> .....	99
<b>Spécification technique</b> .....	99
<b>Installation</b> .....	100
Avant de localiser les supports de fixation .....	103
Brancher la plaque de cuisson à l'alimentation électrique .....	105



## Avertissements de sécurité

Votre sécurité est importante pour nous. Veuillez lire ces informations avant d'utiliser votre plaque de cuisson.



**S'il vous plaît noter que la plaque d'induction doit être installée par un technicien qualifié.**

**Ne pas installer vous-même, votre garantie expire immédiatement lorsqu'ils n'est pas installés correctement.**

## Risque d'électrocution installation électrique

- Déconnectez l'appareil de l'alimentation électrique principale avant d'effectuer tous travaux ou entretien.
- Une connexion à un bon système de prise à la terre est essentiel et obligatoire.
- Les modifications du système de câblage domestique doivent être effectuées uniquement par un électricien qualifié.
- Ne pas suivre ce conseil peut entraîner une électrocution ou la mort.

## Risque de coupure

- Prenez des précautions supplémentaires quand vous manipulez la plaque - les rebords de la plaque sont coupants.
- Ne pas prendre de précautions peut entraîner des blessures ou des coupures.

## Instructions de sécurité importantes

- Lisez attentivement ces instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.
- Il ne faut jamais placer un matériau ou produit combustible sur cet appareil.
- Veuillez mettre cette information à disposition de toute personne responsable de l'installation de l'appareil, cela pouvant réduire les coûts d'installation.
- Afin d'éviter les risques, cet appareil doit être installé conformément à ces instructions d'installation.
- Cet appareil doit être installé correctement et relié à la terre uniquement par une personne qualifiée.
- Cet appareil doit être connecté à un circuit incorporant un interrupteur isolant apportant un débranchement complet de l'alimentation électrique.  
Une installation incorrecte de l'appareil peut invalider tout droit de garantie ou de réclamation.

## Fonctionnement et maintenance risque d'électrocution

- Ne pas cuisiner sur une plaque de cuisson cassée ou fendue.  
Si la surface de la plaque casse ou craque, éteignez immédiatement l'appareil en utilisant l'interrupteur d'alimentation électrique (interrupteur mural) et contactez un technicien qualifié.
- Éteignez la plaque de cuisson avec l'interrupteur mural avant de la nettoyer ou de faire des travaux d'entretien.
- Ne pas suivre ce conseil peut entraîner une électrocution ou la mort.

## Risque pour la santé

- Cet appareil respecte les normes de sécurité électromagnétiques.

## Risque surface chaude

- En cours d'utilisation, les parties accessibles de l'appareil vont devenir assez chaudes pour causer des brûlures.
- Ne laissez pas votre corps, vos vêtements ou tout objet autre que les ustensiles de cuisine appropriés entrer en contact avec le verre plaque vitro céramique tant que la surface n'est pas froide.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillers et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la plaque puisqu'ils peuvent chauffer.
- Tenez les enfants à distance.
- Les poignées des casseroles peuvent être chaudes au toucher.  
Vérifiez les poignées des casseroles et ne les laissez pas en surplomb d'autres zones de cuisine allumées.  
Tenez les poignées hors de portée des enfants.
- Ne pas suivre ce conseil peut entraîner des brûlures et des ébouillements.

## Instructions de sécurité importantes

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance quand il fonctionne.  
L'eau bouillante débordante peut causer des fumées et les renversements de graisse peuvent prendre feu.
- Ne vous servez jamais de votre appareil comme d'une surface de travail ou de rangement.
- Ne laissez jamais un objet ou un ustensile sur l'appareil.
- N'utilisez jamais votre appareil pour chauffer la pièce.
- Après usage, éteignez toujours les zones de cuisson et la plaque de cuisson comme décrit dans ce manuel (par ex. en utilisant les touches de commande).
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil ou monter dessus, s'asseoir dessus ou se tenir debout dessus.
- Ne stockez pas les objets intéressants pour les enfants dans des placards au-dessus de l'appareil.  
Les enfants qui montent sur la plaque de cuisson peuvent se blesser gravement.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil fonctionne.
- Les enfants ou personnes avec un handicap limitant leur capacité à utiliser l'appareil doivent avoir une personne responsable et compétente pour leur apprendre comme l'utiliser.  
L'instructeur doit être convaincu qu'ils peuvent utiliser l'appareil sans danger pour eux ou leur environnement.
- Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil à moins que ce ne soit spécifiquement recommandé dans le manuel.  
Tous les travaux d'entretien doivent être fait par un technicien qualifié.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer votre plaque de cuisson.
- Ne posez pas et ne faites pas tomber d'objet lourd sur votre plaque de cuisson.
- Ne vous tenez pas debout sur votre plaque de cuisson.
- N'utilisez pas des casseroles aux rebords dentelés et ne traînez pas les casseroles sur la surface en verre, cela pouvant endommager le verre.
- N'utilisez pas de tampon abrasif ou tout autre produit nettoyant abrasif fort pour nettoyer votre plaque de cuisson, ceux-ci pouvant endommager le verre à plaque vitro céramique.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de maintenance ou des personnes aux qualifications similaires afin d'éviter les risques.

## Instructions de sécurité importantes

- Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique et des applications similaires telles que :
  - zone de cuisine des personnels dans des boutiques, des bureaux et autres environnements de travail ;
  - fermes ;
  - par des clients dans des hôtels, des motels et autres environnements de type résidentiels ;
  - milieux de type bed & breakfast.
- **Avertissement : L'appareil et ses pièces accessibles deviennent chaud durant l'utilisation.**  
**Il est nécessaire de prendre des précautions pour éviter de toucher des éléments chauffants.**  
**Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés en permanence.**
- Cet appareil n'est pas conçu pour un usage par des personnes (y compris les enfants) avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou à qui manque l'expérience et la connaissance, à moins qu'ils n'aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.  
Les enfants doivent être supervisés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- **Avertissement : Cuisiner avec de la graisse ou de l'huile sur une plaque chauffante sans surveillance peut être dangereux et entraîner un feu. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, éteignez l'appareil puis couvrez la flamme, par ex. avec un couvercle ou une couverture antifeu.**
- **Avertissement :**  
**Danger de feu : ne stockez pas des objets sur les surfaces de cuisson.**
- **Avertissement : Si la surface est fendue, éteignez l'appareil pour éviter le risque d'électrocution pour les surfaces de plaque de cuisson en vitrocéramique ou matériau similaire qui protège les pièces sous tension.**
- Il est interdit d'utiliser un nettoyeur à vapeur.
- L'appareil n'est pas destiné à être exploité avec un horloge externe ou un système de commande à distance.

## Félicitations pour l'achat de votre nouvelle plaque vitrocéramique.

Nous vous recommandons de prendre quelques instants pour lire ce manuel d'instruction/d'utilisation afin de comprendre entièrement comment installer correctement et manipuler l'appareil.

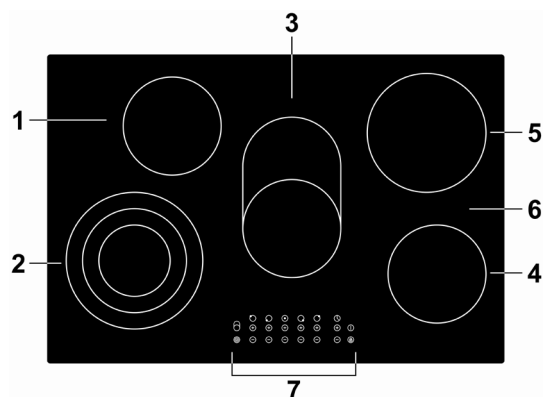
Pour l'installation, veuillez lire la section d'installation.

Lisez attentivement les instructions de sécurité avant toute utilisation et conservez ce manuel d'instructions/d'installation pour pouvoir vous y référer dans le futur.

### Vue d'ensemble

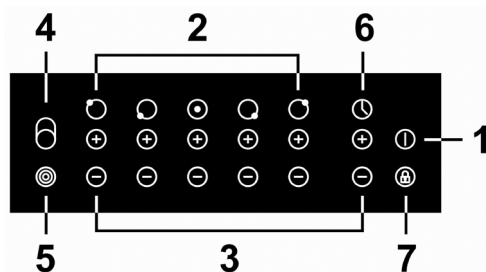
#### Viesta C5Z

##### Vue de haut



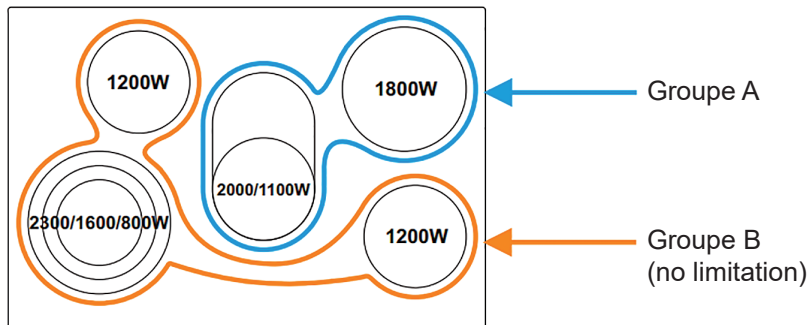
1. max. 1200 W zone
2. max. 2300/1600/800 W zone
3. max. 2000/1100 W zone
4. max. 1200 W zone
5. max. 1800 W zone
6. Plaque de verre
7. Panneau de commande

##### Panneau de commande



1. Commande ON/OFF
2. Sélectionner la zone de cuisson
3. Commandes de réglage de puissance ou minuteur
4. Anneau de commande Oval
5. Anneau de commande Dual/Triple
6. Fonction minuteur
7. Commande de verrouillage de clavier

## Fonction de limitation de puissance pour C5Z



Les 5 zones ont été divisés en groupes A et B. Voir l'image ci-dessus.

### Fonction de gestion de l'alimentation sur le groupe A

Si les deux zones fonctionnent au-dessus du niveau de puissance 7, les deux zones seront automatiquement activées et désactivées par tour, ce qui est contrôlé par le logiciel.

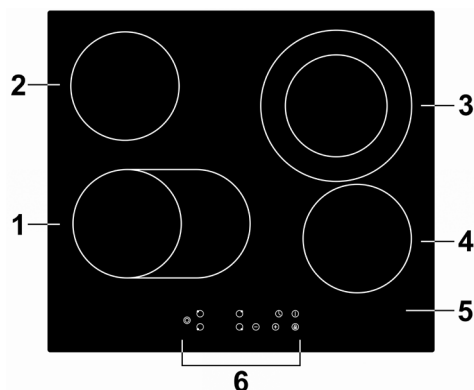
Si une seule zone est activée ou que deux zones sont en dessous du niveau de puissance 7, le logiciel ne limitera pas.

**Dans le groupe B, toutes les zones fonctionnent sans limitation.**

## Vue d'ensemble

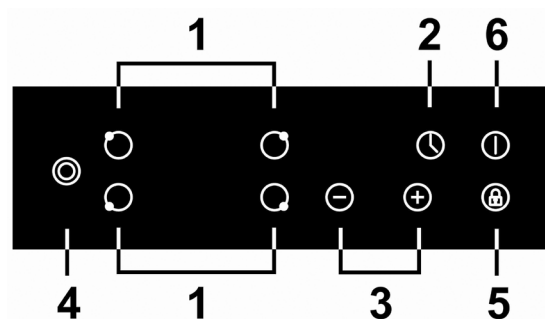
### Viesta C4Z

#### Vue de haut



1. max. 2000 W zone
2. max. 1200 W zone
3. max. 2200 W zone
4. max. 1200 W zone
5. Plaque de verre
6. Panneau de commande

#### Panneau de commande

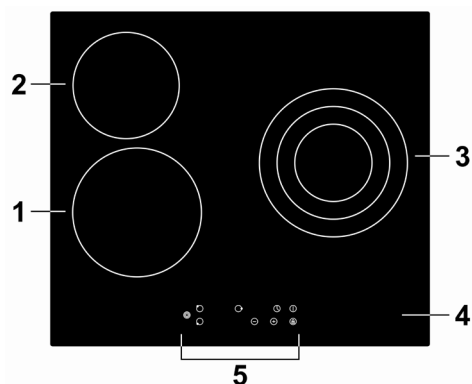


1. Sélectionner la zone de cuisson
2. Commandes de réglage de minuteur
3. Commandes de réglage de puissance ou minuteur
4. Anneau de commande Oval / Dual
5. Commande de verrouillage de clavier
6. Commande ON/OFF

## Vue d'ensemble

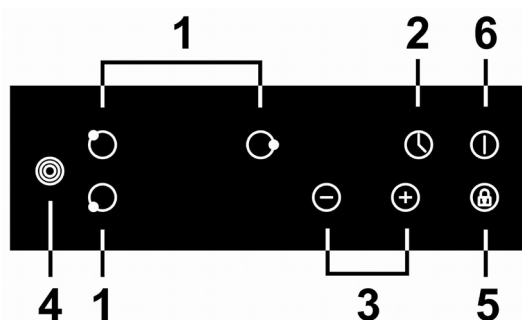
### Viesta C3Z

#### Vue de haut



1. max. 1800 W zone
2. max. 1200 W zone
3. max. 2300 W zone
4. Plaque de verre
5. Panneau de commande

#### Panneau de commande



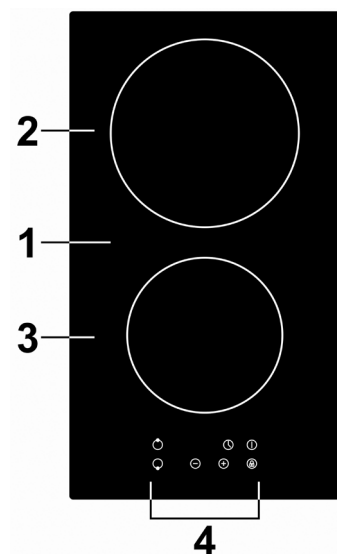
1. Sélectionner la zone de cuisson
2. Commandes de réglage de minuteur
3. Commandes de réglage de puissance ou minuteur
4. Anneau de commande Oval / Dual
5. Commande de verrouillage de clavier
6. Commande ON/OFF



## Vue d'ensemble

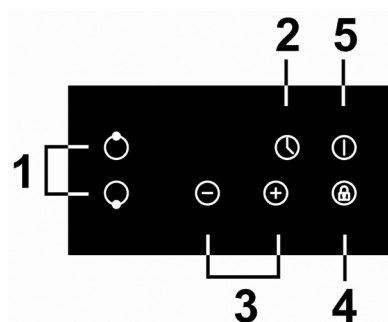
### Viesta C2Z

#### Vue de haut



1. Plaque de verre
2. max. 1800 W zone
3. max. 1200 W zone
4. Panneau de commande

#### Panneau de commande



1. Sélectionner la zone de cuisson
2. Commandes de réglage de minuteur
3. Commandes de réglage de puissance ou minuteur
4. Commande de verrouillage de clavier
5. Commande ON/OFF

## Informations produit

La plaque de cuisine vitrocéramique avec micro-ordinateur permet de faire différents types de cuisine grâce au chauffage par résistance, à la commande par micro-ordinateur et au choix de plusieurs puissances.

C'est vraiment le choix optimal pour les familles modernes.

La plaque de cuisine en vitrocéramique se centre sur les clients et adopte un design personnalisé.

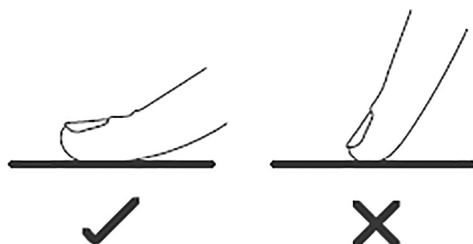
La plaque de cuisson a des performances sûres et fiables, rendant votre vie plus confortable et permettant de profiter entièrement des plaisirs de la vie.

## Avant d'utiliser votre nouvelle plaque vitrocéramique

- Lisez ce guide en faisant particulièrement attention à la section « avertissements de sécurité ».
- Retirez tous les films de protection se trouvant éventuellement encore sur votre plaque de cuisson vitrocéramique.

## Utiliser les commandes tactiles

- Les commandes sont tactiles, vous n'avez besoin d'appliquer aucune pression.
  - Utilisez le plat du doigt, pas le bout.
  - Vous allez entendre un bip à chaque fois qu'un contact est détecté.
  - Assurez-vous que les commandes soient toujours propres, sèches et qu'aucune objet (par ex. ustensile ou chiffon) ne les couvre.
- Même une fine pellicule d'eau peut rendre difficile le maniement des commandes.



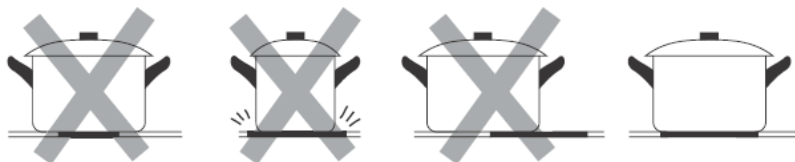
## Choisir le bon matériel de cuisine

N'utilisez pas des ustensiles de cuisine avec des bords dentelés ou un fonds arrondi.

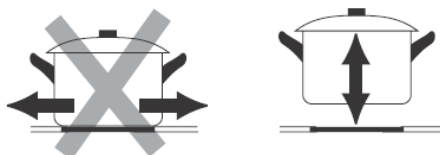


Assurez-vous que la base de votre casserole soit lisse, soit à plat sur le verre et soit de la même taille que la zone de cuisson.

Centrez toujours votre casserole sur le centre de la zone.



Soulevez toujours la casserole de la plaque de cuisson en vitrocéramique - ne la faites pas glisser ou elle peut rayer le verre.



## Instructions des commandes tactiles

Pour les modèles Viesta C2Z, Viesta C3Z und Viesta C4Z

### Pour commencer à cuisiner

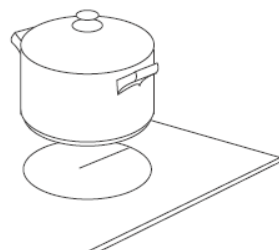
#### 1. Commande ON/OFF.

Après la mise sous tension, l'alerte sonore sonne une fois, tous les écrans affichent " – " or " – – ", indiquant que la plaque à plaque vitro céramique est entrée en mode d'attente.

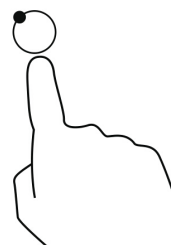


#### 2. Placez une casserole appropriée sur la zone de cuisson que vous voulez utiliser.

- Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson soient propres et secs.



#### 3. Toucher la commande de sélection de zone de chauffante fait clignoter un indicateur près de la touche.





#### 4. Sélectionnez un chauffage avec la commande

⊖ ou ⊕.

- Si vous ne choisissez pas une zone de chauffage en 1 minute, la plaque de cuisson à plaque vitrocéramique s'éteindra automatiquement. Vous devrez recommencer à l'étape 1.
- Vous pouvez modifier les réglages de chauffage à tout moment durant la cuisson.



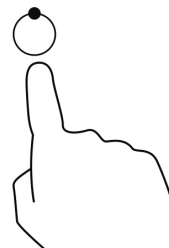
## Instructions des commandes tactiles


5. Appuyez sur la commande de sélection de zone de chauffage, puis appuyez sur la touche  ou  et la zone double anneau va commencer à travailler.

L'indicateur LED, qui est sur le côté gauche de la touche double feu, s'allume.


### Quand vous avez fini de cuisiner

1. Touchez la commande de sélection de zone de chauffage que vous voulez éteindre.



2. Eteignez la zone de cuisine en appuyant sur  jusqu'à « 0 ». Assurez-vous que l'écran affiche « 0 ».



3. Eteignez toute la plaque de cuisson en touchant . La commande ON/OFF.



4. Faites attention aux surfaces chaudes « H » affichera la zone de cuisson chaude au toucher.

La lettre disparaîtra une fois que la surface aura refroidi à une température sans danger.


Cela peut également être utilisé comme une fonction pour économiser de l'énergie ; si vous voulez chauffer d'autres casseroles, utilisez la plaque encore chaude.




## Verrouiller les commandes

- Vous pouvez verrouiller les commandes pour éviter un usage involontaire (par exemple des enfants allumant les zones de cuisson).
- Quand les commandes sont verrouillées, toutes les commandes sont désactivées sauf ON/OFF.

### Pour verrouiller les commandes

Touchez la commande de verrouillage .  
L'indicateur de minuteur affichera « Lo ».

### Pour déverrouiller les commandes

1. Assurez-vous que la plaque de cuisson vitrocéramique soit allumée.
2. Restez appuyez sur la commande de verrouillage  quelques instants.
3. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre plaque de cuisson vitrocéramique.



Quand la plaque est en mode verrouillé, toutes les commandes sont désactivées sauf ON/OFF.

Vous pouvez toujours éteindre la plaque de cuisson vitrocéramique avec la commande ON/OFF en cas d'urgence, mais vous devez d'abord déverrouiller la plaque de cuisson lors de la prochaine opération.

## Protection contre la surtempérature

Un capteur de température équipé peut gérer la température à l'intérieur de la plaque de cuisson vitrocéramique.

Quand une température excessive est contrôlée, la plaque de cuisson arrêtera de fonctionner automatiquement.

## Avertissement de chaleur résiduelle !

Quand la plaque de cuisson a fonctionné pour quelques temps, il y aura de la chaleur résiduelle.

La lettre « » apparaîtra pour vous prévenir de rester éloigné de ça.

## Arrêt automatique

Une autre fonction de sécurité de la plaque de cuisson est l'arrêt automatique.

Il se produit quand vous oubliez d'éteindre une zone de cuisson.

Les délais d'arrêt par défaut sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Minuteur par défaut (heure)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

## Utiliser le minuteur

### Vous pouvez utiliser le minuteur de deux manières différentes :



- Vous pouvez vous en servir comme d'un minuteur. Dans ce cas-ci, le minuteur n'éteindra aucune zone de cuisson que le temps réglé est écoulé.
- Vous pouvez le régler pour éteindre une zone de cuisson après que la durée réglée se soit écoulée.
- Vous pouvez régler le minuteur pour une durée jusqu'à 99 minutes.

## Utiliser le timer comme minuteur

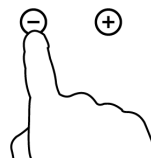
### Si vous ne sélectionnez aucune zone de cuisson

1. Assurez-vous que la plaque de cuisson est allumée.

**Note:** vous pouvez utiliser le bip minute même si vous ne sélectionnez aucune zone de cuisson.

2. Touchez la commande  

3. Réglez la durée avec les touches „-“ ou „+“ du minuteur.

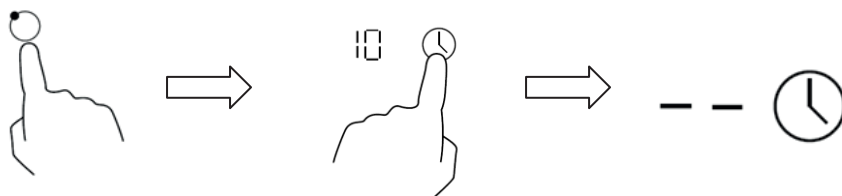


**ASTUCE:** Touchez la commande „-“ ou „+“ du minuteur une fois pour augmenter ou diminuer d'une minute.

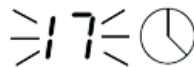
Restez appuyé sur la commande „-“ ou „+“ du minuteur pour diminuer ou augmenter de 10 minutes.

Si le réglage excède 99 minutes, le minuteur retournera automatiquement à 0 minute.

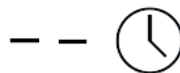
4. Appuyez sur la commande de sélection de zone de chauffage , puis appuyez sur „Timer“ , la minuterie est annulé , et le „ - „ s'affiche à l'écran de minute.



5. Quand le temps est réglé, le compte à rebours commencera immédiatement.  
L'affichage montrera le temps restant et l'indicateur de minuteur clignotera 5 secondes.



6. Le bipleur bippera et l'indicateur de minuteur affichera « -- » quand le réglage du temps sera fini.



## Régler le minuteur pour éteindre une zone de cuisson

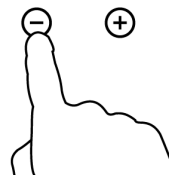
1. Appuyez sur la commande de zone de cuisson.



2. Appuyez sur la commande de minuteur, l'indicateur de minuterie commencera à clignoter et « 30 » s'affichera sur l'écran du minuteur.



3. Réglez le temps en touchant la commande ou du minuteur

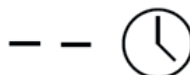


**ASTUCE:** Touchez la commande „-“ ou „+“ du minuteur une fois pour augmenter ou diminuer d'une minute.

Restez appuyé sur la commande „-“ ou „+“ du minuteur pour diminuer ou augmenter de 10 minutes.

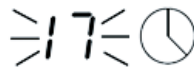
Si le réglage excède 99 minutes, le minuteur retournera automatiquement à 0 minute.

4. Appuyez sur la commande de sélection de zone de chauffage, puis appuyez sur „Timer“, la minuterie est annulé, et le „-“ s'affiche à l'écran de minute.





5. Quand le temps est réglé, le compte à rebours commencera immédiatement.  
L'affichage montrera le temps restant et l'indicateur de minuteur clignotera 5 secondes.



**REMARQUE :** Le point rouge près de l'indicateur de niveau de puissance s'éclairera, indiquant que la zone est sélectionnée.



### Si le minuteur est réglé pour plus d'une zone :

1. Quand vous réglez le temps pour plusieurs zones de cuisson simultanément, les points des décimales sur les zones de cuisson concernées sont allumés. L'affichage des minutes montre le minuteur de min. Le point des zones concernées clignote.

15. (réglé à 15 minutes)

45. (réglé à 45 minutes)



2. Lorsque la minuterie de cuisine expire, la zone correspondante s'éteint automatiquement



**Note:** Si vous voulez changer l'heure après la minuterie est réglée , vous devez commencer à partir de l'étape 1

## Instructions des commandes tactiles

Pour le modèle : Viesta C5Z

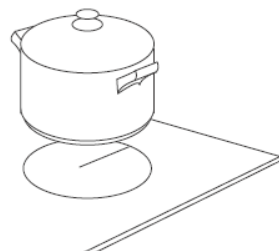
### Pour commencer à cuisiner





1. Après la mise sous tension, l'alerte sonore sonne une fois, tous les indicateurs s'allument une seconde puis s'éteignent, indiquant que la plaque de cuisson en vitrocéramique est entrée en mode veille.

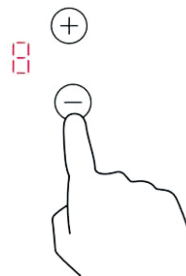
Commande ON/OFF.





2. Placez une casserole appropriée sur la zone de cuisson que vous voulez utiliser.
  - Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson soient propres et secs.



3. Sélectionnez un réglage de chaleur en touchant  ou . Ensuite, touchez  ou  pour régler l'étape de chauffage.



- Si vous ne choisissez pas une zone de chauffage en 1 minute, la plaque de cuisson à plaque vitrocéramique s'éteindra automatiquement. Vous devrez recommencer à l'étape 1.
  - Vous pouvez modifier les réglages de chauffage à tout moment durant la cuisson.
4. Appuyez sur la commande de sélection de zone de chauffage, puis appuyez sur la touche  ou  et la zone double anneau va commencer à travailler. L'indicateur LED, qui est sur le côté gauche de la touche double feu, s'allume.

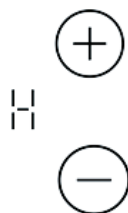
## Instructions des commandes tactiles

### Quand vous avez fini de cuisiner

1. Touchez la commande de sélection de zone de chauffage que vous voulez éteindre.




2. Faites attention aux surfaces chaudes :  
« H » affichera la zone de cuisson chaude au toucher.  
La lettre disparaîtra une fois que la surface aura refroidi à une température sans danger. Cela peut également être utilisé comme une fonction pour économiser de l'énergie ; si vous voulez chauffer d'autres casseroles, utilisez la plaque encore chaude.




## Verrouiller les commandes

- Vous pouvez verrouiller les commandes pour éviter un usage involontaire (par exemple des enfants allumant les zones de cuisson).
- Quand les commandes sont verrouillées, toutes les commandes sont désactivées sauf ON/OFF.


### Pour verrouiller les commandes


Touchez la commande de verrouillage   
L'indicateur de minuteur affichera « Lo ».

### Pour déverrouiller les commandes

1. Assurez-vous que la plaque de cuisson vitrocéramique soit allumée.
2. Restez appuyez sur la commande de verrouillage  quelques instants.
3. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre plaque de cuisson vitrocéramique.



Quand la plaque est en mode verrouillé, toutes les commandes sont désactivées sauf ON/OFF. 

Vous pouvez toujours éteindre la plaque de cuisson vitrocéramique avec la commande ON/OFF  en cas d'urgence, mais vous devez d'abord déverrouiller la plaque de cuisson lors de la prochaine opération.

## Protection contre la surtempérature

Un capteur de température équipé peut gérer la température à l'intérieur de la plaque de cuisson vitrocéramique.

Quand une température excessive est contrôlée, la plaque de cuisson arrêtera de fonctionner automatiquement.

## Avertissement de chaleur résiduelle !

Quand la plaque de cuisson a fonctionné pour quelques temps, il y aura de la chaleur résiduelle. La lettre «H» apparaîtra pour vous prévenir de rester éloigné de ça.

## Arrêt automatique

Une autre fonction de sécurité de la plaque de cuisson est l'arrêt automatique. Il se produit quand vous oubliez d'éteindre une zone de cuisson.

Les délais d'arrêt par défaut sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Minuteur par défaut (heure)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

## Utiliser le minuteur

### Vous pouvez utiliser le minuteur de deux manières différentes :

- Vous pouvez vous en servir comme d'un minuteur. Dans ce cas-ci, le minuteur n'éteindra aucune zone de cuisson que le temps réglé est écoulé.
- Vous pouvez le régler pour éteindre une zone de cuisson après que la durée réglée se soit écoulée.
- Vous pouvez régler le minuteur pour une durée jusqu'à 99 minutes.

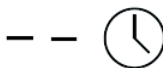
## Utiliser le timer comme minuteur

### Si vous ne sélectionnez aucune zone de cuisson

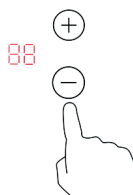
1. Assurez-vous que la plaque de cuisson est allumée.

**NOTE :** vous pouvez utiliser le bip minute même si vous ne sélectionnez aucune zone de cuisson.

2. Touchez les contrôles „-“ ou „+“ de la minuterie.  
L'indicateur du minuteur clignote.



3. Réglez la durée avec les touches „-“ ou „+“ du minuteur.



**ASTUCE:** Touchez la commande „-“ ou „+“ du minuteur une fois pour augmenter ou diminuer d'une minute.

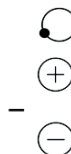
Restez appuyé sur la commande „-“ ou „+“ du minuteur pour diminuer ou augmenter de 10 minutes.

Si le réglage excède 99 minutes, le minuteur retournera automatiquement à 0 minute.

4. Quand le temps est réglé, le compte à rebours commencera immédiatement.  
L'affichage montrera le temps restant et l'indicateur de minuteur clignotera 5 secondes.

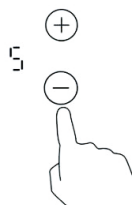


5. Le bip bippera 30 secondes et l'indicateur de minuteur affichera « -- » quand le réglage du temps sera fini.



## Régler le minuteur pour éteindre une zone de cuisson

1. Appuyez sur „-“ ou „+“ de la zone correspondante pour laquelle vous souhaitez régler la minuterie.



2. Réglez le temps en touchant la commande du minuteur puis toucher les commande pour régler la puissance au niveau que vous voulez.

**ASTUCE:** Touchez la commande „-“ ou „+“ du minuteur une fois pour augmenter ou diminuer d'une minute.

Restez appuyé sur la commande „-“ ou „+“ du minuteur pour diminuer ou augmenter de 10 minutes.

Si le réglage excède 99 minutes, le minuteur retournera automatiquement à 0 minute.



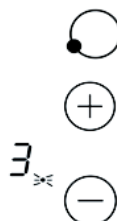
3. Quand le temps est réglé, le compte à rebours commencera immédiatement. L'affichage montrera le temps restant et l'indicateur de minuteur clignotera 5 secondes.

**REMARQUE:** Le point rouge près de l'indicateur de niveau de puissance s'éclairera, indiquant que la zone est sélectionnée



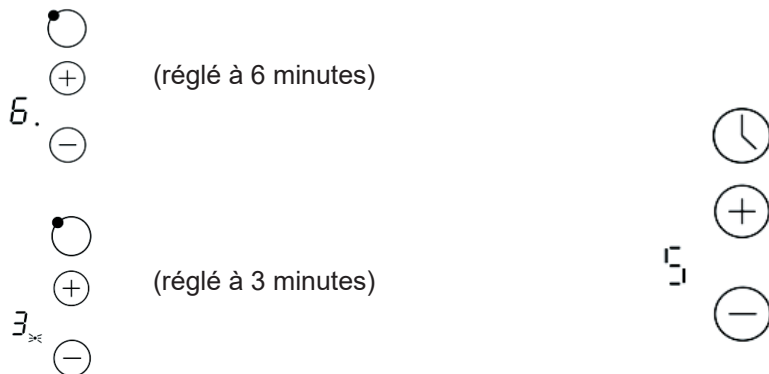
4. Lorsque la minuterie de cuisine expire, la zone de cuisson correspondant sera éteint automatiquement

**NOTE:** Si vous voulez changer l'heure après la minuterie est réglée, vous devez commencer à partir de l'étape 1.



## Si le minuteur est réglé pour plus d'une zone :

1. Quand vous réglez le temps pour plusieurs zones de cuisson simultanément, les points des décimales sur les zones de cuisson concernées sont allumés. L'affichage des minutes montre le minuteur de min. Le point des zones concernées clignote.



2. Lorsque la minuterie de cuisine expire, le zone de cuisson correspondant sera éteint automatiquement.

**NOTE:** Si vous voulez changer l'heure après la minuterie est réglée , vous devez commencer à partir de l'étape 1.

## Directives de cuisine



Faites attention que l'huile et la graisse se réchauffent très rapidement, surtout si vous utilisez la fonction PowerBoost. A températures extrêmement hautes, l'huile et la graisse enflamment spontanément et cela représente un grave risque d'incendie.

### Astuces de cuisine

- Quand les aliments sont portés à ébullition, réduisez la température réglée.
- Utiliser un couvercle réduira les délais de cuisson et économisera de l'énergie en préservant la chaleur.
- Réduisez la quantité de liquide ou de graisse pour réduire les temps de cuisson
- Commencez à cuire à un niveau élevé et réduisez le réglage quand les aliments ont chauffé.

### Laisser frémir, cuire du riz

- Le frémissement se produit en deçà de la température d'ébullition, à env. 85 °C, quand les bulles remontent occasionnellement à la surface du liquide de cuisson. C'est la clé pour faire de délicieuses soupes et des ragoûts tendres parce que la saveur se déploie sans trop cuire les aliments. Il est également conseillé de cuire des sauces à l'oeuf ou épaissies à la farine en-dessous du point d'ébullition.
- Certaines tâches, y compris la cuisson du riz en méthode pilaf, peut nécessiter un réglage plus haut que le réglage le plus bas pour garantir que l'aliment soit cuit correctement dans le délai recommandé.

### Griller un steak

Pour cuire des steaks juteux et savoureux :

1. Laissez la viande à température ambiante environ 20 minutes avant de cuire.
2. Chauffez une poêle à frire à fond lourd.
3. Passez de l'huile au pinceau sur les deux côtés du steak. Versez une petite quantité d'huile dans le poêle chaud puis posez-y la viande.
4. Tournez le steak une fois seulement pendant la cuisson. Le temps de cuisson approprié dépendra de l'épaisseur du steak et de la cuisson que vous voulez. Les temps peuvent varier de 2 à 8 minutes par côté. Appuyez sur le steak pour estimer sa cuisson - plus il est ferme, plus il sera « à point ».
5. Laissez le steak sur une assiette chaudes quelques minutes pour le laisser se détendre et devenir plus tendre avant de servir.

### Pour faire des sautés

1. Choisissez un wok à fond plat compatible au vitrocéramique ou une grand poêle à frire.
2. Ayez tous les équipements et ingrédients prêts. Le sauté doit être rapide. Si vous cuisinez de grandes quantité, cuisinez les aliments en plusieurs petites fournées.
3. Préchauffez brièvement la poêle et ajoutez deux cuillers à soupe d'huile.
4. Cuisinez la viande d'abord, réservez-la et gardez-la au chaud.
5. Sautez les légumes. Quand ils sont chaud mais encore ferme, baissez le réglage de la zone de cuisson à un niveau plus faible, remettez la viande de la poêle et ajoutez votre sauce.
6. Faites doucement sauter les ingrédients pour vous assurez qu'ils soient bien chauds.
7. Servez immédiatement



## Réglages de chaleur

Réglages de chaleur	Convient
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• chauffage délicat pour de petites quantités de nourriture</li><li>• faire fondre du chocolat, du beurre, et des aliments brûlant vite</li><li>• faire mijoter doucement</li><li>• réchauffer doucement</li></ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"><li>• réchauffer</li><li>• faire mijoter rapidement</li><li>• cuire du riz</li></ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"><li>• pancakes</li></ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"><li>• faire revenir</li><li>• cuire des pâtes</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>• faire des sautés</li><li>• griller</li><li>• faire bouillir de la soupe</li><li>• faire bouillir de l'eau</li></ul>

## Entretien et nettoyage

Quoi ?	Comment ?	Important !
<p>Les salissures de tous les jours sur le verre (empreintes digitales, marques, tâches laissées sur le verre par de la nourriture ou des aliments non sucrés qui ont débordé)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Eteignez l'alimentation de la plaque de cuisson.</li> <li>2. Appliquez un produit nettoyant de plaque de cuisson pendant que le verre est toujours chaud (mais pas brûlant !)</li> <li>3. Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou des serviettes papier.</li> <li>4. Rallumez l'alimentation électrique de la plaque de cuisine.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quand la puissance de la plaque de cuisson est éteinte, il n'y aura pas d'indication de « surface chaude » mais la zone de cuisson peut être encore brûlante ! Faites extrêmement attention.</li> <li>• Les poudres à récurer fortes, certains tampons à récurer en nylon et les produits de nettoyage corrosifs/abrasifs peuvent rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si votre produit de nettoyage ou poudre à récurer.</li> <li>• Ne laissez jamais des résidus de nettoyage sur la plaque de cuisson : le verre peut se tâcher.</li> </ul>
<p>Eau qui déborde, aliments fondus, chauds et sucrés ayant débordé sur le verre.</p>	<p>Enlevez immédiatement ces choses avec une pelle à poisson, une spatule ou une lame de rasoir adaptée pour les plaques de cuisson en vitrocéramique, mais faites attention aux surfaces des zones de cuisson chaudes.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Coupez l'alimentation de la plaque de cuisson sur le mur.</li> <li>2. Tenez la lame ou ustensile à un angle de 30° et grattez les tâches ou les souillures d'une zone froide de la plaque de cuisson.</li> <li>3. Nettoyez les tâches ou salissures avec un chiffon ou une serviette en papier.</li> <li>4. Suivez les étapes 2 à 4 pour les « tâches de tous les jours sur le verre » ci-dessus.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Enlevez les tâches laissées par des aliments fondus et sucrés le plus tôt possible. Si vous le laissez refroidir sur le verre, elles peuvent être difficile à enlever ou endommager de façon permanente la surface de verre.</li> <li>• Risque de coupure : quand le couvercle de sûreté est replié, la lame d'un racloir est coupante comme un rasoir. Utilisez-le avec d'extrêmes précautions et rangez-le toujours dans un endroit sûr hors de portée des enfants.</li> </ul>
<p>Aliments débordant sur les commandes tactiles</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Eteignez l'alimentation de la plaque de cuisson.</li> <li>2. Séchez ce qui a débordé</li> <li>3. Essuyez la zone de commande tactile avec une éponge ou un chiffon propre et humide.</li> <li>4. Séchez entièrement la zone avec un papier toilette.</li> <li>5. Rallumez l'alimentation électrique de la plaque de cuisine.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La plaque de cuisson peut bipper et s'éteindre d'elle-même, et les commandes tactiles peuvent ne pas fonctionner tant qu'il y a du liquide sur elles. Assurez-vous d'essuyer les commandes tactiles avant de rallumer la plaque de cuisson.</li> </ul>

## Astuces et tuyaux

Problème	Causes possibles	Que faire
La plaque de cuisson ne peut pas être allumée.	Pas d'alimentation électrique.	Assurez-vous que la plaque de cuisson est branchée à l'alimentation et allumée. Vérifiez s'il y a une panne de courant dans votre maison ou dans le quartier. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié.
Les commandes tactiles ne répondent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouillez les commandes. Voir section « Utiliser votre plaque vitrocéramique » pour de plus amples instructions.
Les commandes tactiles sont difficiles à manipuler.	Il peut y avoir une fine pellicule d'eau sur les commandes ou vous pouvez être en train d'utiliser la pointe de vos doigts quand vous touchez les commandes.	Assurez-vous que la zone des commandes soit sèche et utilisez la pulpe du doigt quand vous touchez les commandes.
Le verre est en train de se rayer.	Ustensiles de cuisine aux bords dentelés. Racloir abrasif ou produits de nettoyage non adaptés.	Utilisez des plats de cuisine avec des fonds plats et lisses. Voir « Choisir le bon matériel de cuisine ». Voir « Entretien et nettoyage ».
Certaines casseroles produisent un bruit de craquement ou de cliquetement.	Cela peut être causé par la structure de votre casserole (les couches de différents métaux vibrant différemment).	C'est une chose normale pour les instruments de cuisine et n'indique pas un défaut.

## Spécification technique

Modèle	Zone de cuisson	Voltage	Puissance	Largeur LxBxH(mm)	Dimension de construction AxB (mm)
Viesta C5Z	5 Zones	220-240V~, 50/60 Hz	7777-9255W	770x520x52	740x490
Viesta C4Z	4 Zones	220-240V~, 50/60 Hz	6039-7186W	590x520x52	560x490
Viesta C3Z	3 Zones	220-240V~, 50/60 Hz	4849-5771W	590x520x52	560x490
Viesta C2Z	2 Zones	220-240V~, 50/60 Hz	2745-3267W	288x520x52	268x500

### Remarque :

Les dimensions sont approximatives. Parce que nous nous efforçons de continuellement améliorer nos produits, il est possible que nous changions les spécifications et les designs sans prévenir au préalable.

## Installation

### Sélection de l'équipement d'installation

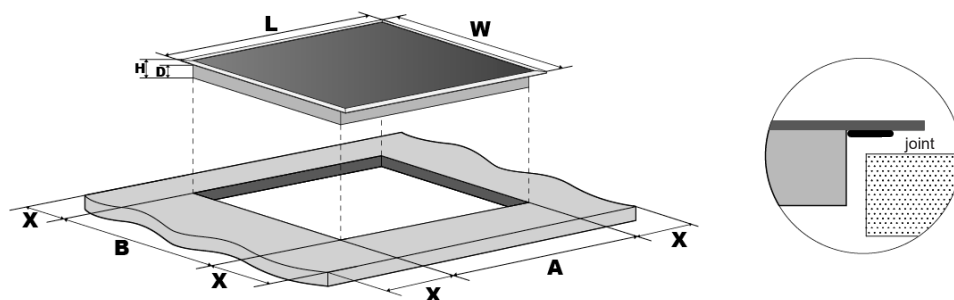
Coupez la surface de travail selon la taille montrée dans le dessin.

Pour l'installation et l'utilisation, il est nécessaire de préserver un minimum de 50 mm d'espace autour du trou.

Assurez-vous que la surface de travail aie au moins 30mm d'épaisseur.

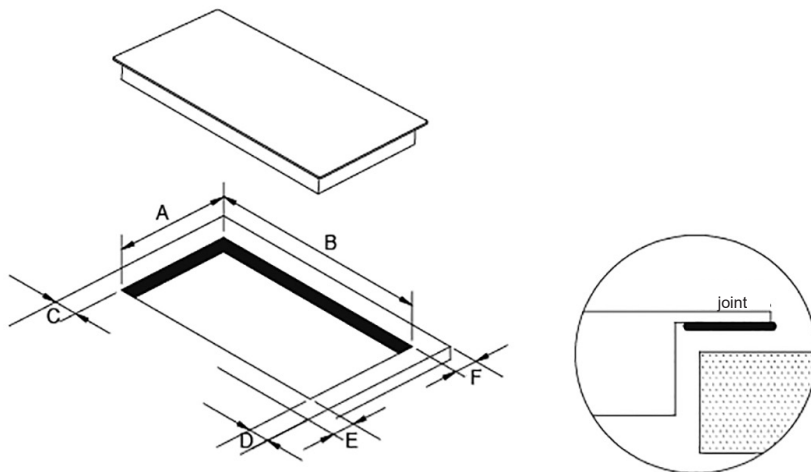
Veuillez choisir une matière résistant à la chaleur pour la surface de travail afin d'éviter toute déformation due aux rayonnements de chaleur de la plaque de cuisson chaude.

Comme montré ci-dessous :



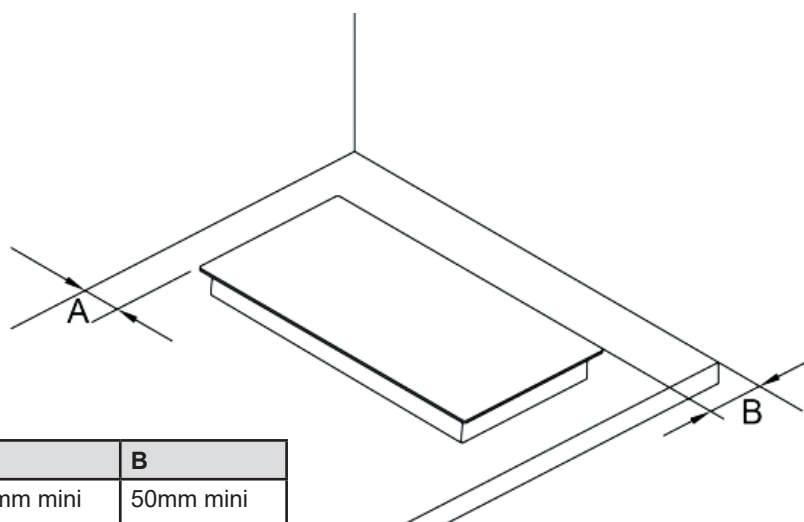
Modèle	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
Viesta C5Z	770	520	52	48	740	490	50 mini
Viesta C4Z	590	520	52	48	560	490	50 mini
Viesta C3Z	590	520	52	48	560	490	50 mini

## Installation



Modèle	A	B	C	D	E	F
Viesta C2Z	268 <sup>+4</sup> -0 mm	500 <sup>+4</sup> -0 mm	50mm mini	50mm mini	50mm mini	50mm mini

**Viesta C2Z** peut être utilisé sur la table haut de l'armoire .  
La plaque vitrocéramique doit être placée horizontalement .



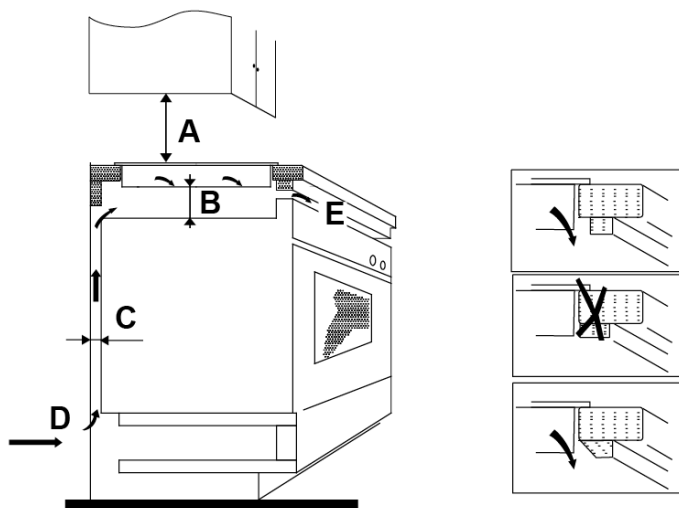
A	B
50mm mini	50mm mini

## Installation

Assurez-vous à tout moment que la plaque de cuisson vitrocéramique soit bien ventilée et que l'admission et l'évacuation d'air ne soient pas bloqués.  
Assurez-vous que la plaque de cuisson vitrocéramique soit en bon état.  
Comme montré ci-dessous



**Remarque:** La distance de sécurité entre la plaque chauffante et l'armoire au-dessus de la plaque doit être de 760 mm minimum.



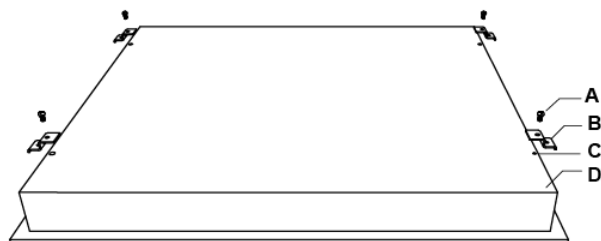
A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	30 mini	Admission d'air	Sortie d'air 10mm

## Installation

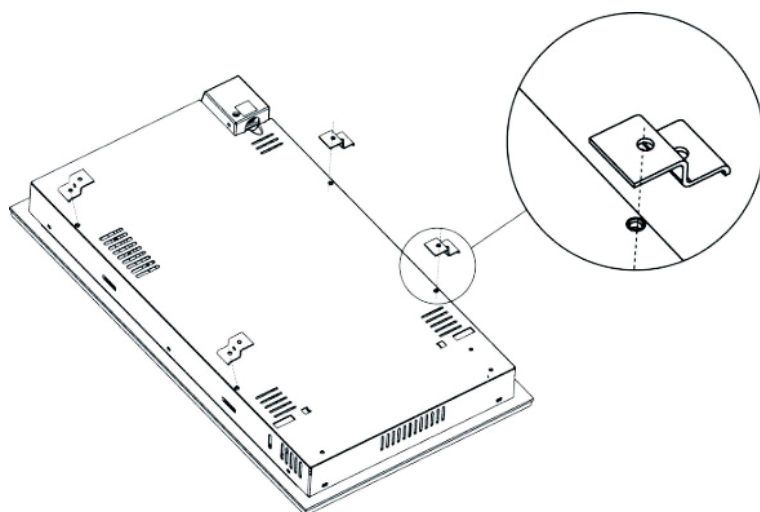
### Avant de localiser les supports de fixation

Cette unité doit être placée sur une surface stable et lisse (utilisez l'emballage). Ne pas appliquer de coup sur les commandes dépassant de la plaque de cuisson.

Fixez la plaque de cuisson sur la surface de travail en vissant 4 supports sur le dos de la plaque de cuisson (voir image) après installation.

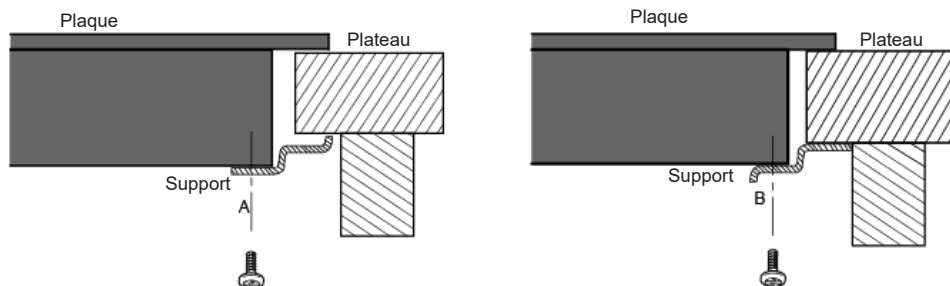


A	B	C	D
vis	support	trou de vis	base



## Installation

Ajustez la position des supports pour aller avec l'épaisseur de différentes surfaces de travail.



### Attention

1. La plaque de cuisson en vitrocéramique doit être installée par des personnels ou techniciens qualifiés.  
Ne pas installer vous-même, votre garantie expire immédiatement lorsqu'ils n'est pas installés correctement.
2. La plaque de cuisson en vitrocéramique ne doit pas être montée vers des équipements de refroidissement, des lave-vaisselles ou des sècheurs rotatifs.
3. La plaque de cuisson doit être installée de telle manière qu'une meilleure radiation de chaleur puisse être assurée pour améliorer sa fiabilité.
4. Le mur et la zone de chauffage induit au-dessus de la surface de travail doit résister à la chaleur.
5. Pour éviter tout dommage, la couche en sandwich et l'adhésif doit résister à la chaleur.
6. Il ne faut pas utiliser un nettoyeur à vapeur.



## Brancher la plaque de cuisson à l'alimentation électrique

L'alimentation électrique doit être branché en respect des normes correspondantes ou un disjoncteur mono-pôle.

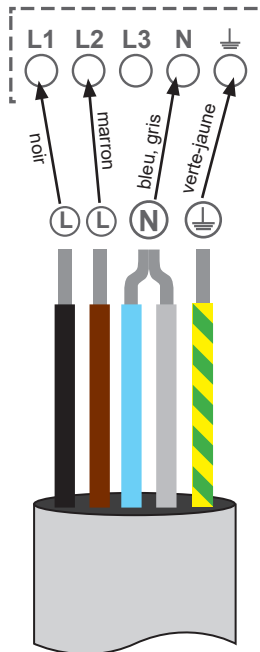
La méthode de branchement est affichée ci-dessous.

### Viesta C3Z, Viesta C4Z, Viesta C5Z

220V~ / 32A

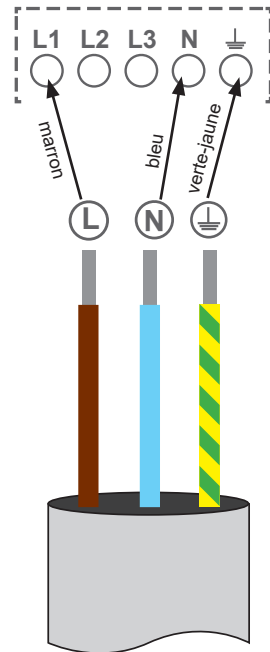


2 x 220V~ / 16A




### Viesta C2Z

220V~ / 16A



- Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, ce doit être fait par un technicien après-vente utilisant les outils appropriés afin d'éviter les accidents.
- Si l'appareil est branché directement à l'alimentation électrique principale, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec un interstice minimum de 3 mm entre les contacts.
- L'installateur doit s'assurer que le bon branchement électrique a été fait et qu'il respecte les règlements de sécurité.
- Le câble ne doit pas être plié ou compressé.
- Le câble doit être vérifié régulièrement et doit être remplacé par une personne qualifiée seulement.

 <p><b>MISE AU REBUT : Ne pas jeter ce produit comme un déchet municipal non trié. Une collecte séparée de tels déchets pour un traitement spécial est nécessaire.</b></p>	<p>Cet appareil est étiqueté en accord de la directive européenne 2002/96/EC déchets d'équipements électriques et électronique. En assurant que cet appareil soit jeté correctement, vous aiderez à éviter tout dommage à l'environnement et à la santé humaine, dommages qui pourraient être autrement causés si l'appareil était jeté de la mauvaise façon.</p> <p>Le symbole sur le produit indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet domestique normal. Il doit être apporté à un point de collecte et de recyclage pour les bien électriques et électroniques.</p> <p>Cet appareil nécessite un traitement des déchets spécialisé. Pour plus d'informations concernant le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre conseil local, votre service de collecte de déchets domestiques ou le magasin où vous l'avez acheté.</p> <p>Pour plus d'informations concernant le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre bureau local, votre service de collecte de déchets domestiques ou le magasin où vous l'avez acheté.</p>
--	---

Fabricant:

eFulfillment GmbH

Ikarusallee 15

30179 Hannover

Allemagne

E-Mail: [sales@efulfillment-online.de](mailto:sales@efulfillment-online.de)

Internet: [www.efulfillment-online.com](http://www.efulfillment-online.com)



Tous les produits de eFulfillment GmbH répondent à la norme Conformité Européenne (CE).

Le symbole CE indique qu'un produit est conforme aux règles applicables dans l'Union Européenne.

Une déclaration de conformité peut être trouvée ici :

[www.efulfillment-online.com](http://www.efulfillment-online.com)

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques ainsi que des modifications de conception dans le cadre du développement continu de nos produits.

# Indice

<b>Indice</b> .....	107
<b>Indicazioni di pericolo</b> .....	108
<b>Informazioni sul prodotto</b> .....	112
<b>Prima di iniziare a utilizzare il nuovo piano cottura in vetroceramica</b> .....	117
<b>Utilizzo del suo piano cottura in vetroceramica</b>	
Istruzioni per l'uso comandi touch screen	
Viesta C2Z, Viesta C3Z, Viesta C4Z .....	118
Blocco di sicurezza per bambini .....	121
Utilizzo del timer .....	122
Istruzioni per l'uso comandi touch screen Viesta C5Z .....	125
Blocco di sicurezza per bambini .....	127
Utilizzo del timer .....	128
<b>Linee guida per la cottura</b> .....	131
<b>Regolazione della temperatura</b> .....	132
<b>Pulizia e manutenzione</b> .....	133
<b>Avvertenze e suggerimenti</b> .....	134
<b>Dati tecnici</b> .....	134
<b>Montaggio</b> .....	135
Prima del posizionamento dei supporti .....	138
Allacciamento del piano cottura all'alimentazione elettrica .....	140

## Indicazioni di pericolo

La sua sicurezza è importante per noi.

Leggere le presenti informazioni prima di iniziare a utilizzare il piano cottura.



**Si prega di notare che il piano a induzione può essere installato soltanto da personale specializzato o da tecnici qualificati.**

**Si raccomanda di non eseguire mai da soli l'allaccio in quanto il diritto alla garanzia decade in caso di installazione inappropriata.**

## Corrente elettrica

- Scollegare il dispositivo dalla rete prima di eseguire una manutenzione o eventuali altri lavori.
- Il collegamento ad un adeguato impianto di terra è fondamentale e obbligatorio.
- Eventuali modifiche al cablaggio domestico possono essere effettuate soltanto da un elettricista qualificato.
- La mancata osservanza di queste avvertenze può causare folgorazione o morte.

## Pericolo di taglio

- Bisogna essere particolarmente prudenti durante l'utilizzo del piano cottura, gli spigoli del piano cottura sono appuntiti.
- Un uso non attento può causare ferite o tagli.

## Importanti indicazioni di pericolo

- Si prega di leggere attentamente le presenti avvertenze prima dell'installazione e dell'utilizzo dell'apparecchio.
- Materiali e prodotti infiammabili non devono essere appoggiati su questo apparecchio.
- Si prega di fornire tali informazioni alla persona incaricata dell'installazione dell'apparecchio, questo potrebbe ridurre i costi di installazione.
- L'installazione dell'apparecchio deve avvenire secondo le istruzioni qui fornite per evitare possibili pericoli.
- L'allaccio e il collegamento dell'apparecchio all'impianto di terra devono essere eseguiti soltanto da personale sufficientemente qualificato.
- L'apparecchio deve essere collegato a un circuito di commutazione munito di un interruttore che permetta la separazione completa dall'alimentazione elettrica.
- L'errata installazione dell'apparecchio può far decadere la garanzia o eventuali responsabilità.

## Pericolo di folgorazione durante l'uso e manutenzione

- Non cucinare su un piano cottura difettoso o danneggiato. Qualora la superficie del piano cottura dovesse rompersi o spaccarsi, scollegare subito l'apparecchio dall'alimentazione elettrica (tramite l'interruttore a parete) e contattare un tecnico qualificato.
- Disconnettere il piano cottura tramite l'interruttore a parete prima di procedere alla pulizia o alla manutenzione.
- La mancata osservanza di queste avvertenze può causare folgorazione o morte.

## Rischi per la salute

- Questo apparecchio rispetta le norme per la sicurezza elettromagnetica.

## Pericolo di superfici ad alte temperature

- Durante il funzionamento le parti accessibili di questo apparecchio si riscaldano a tal punto da poter causare delle ustioni.
- Parti del corpo, vestiti e tutti gli altri oggetti possono entrare in contatto con il vetroceramica soltanto una volta che la superficie si è raffreddata, fatta eccezione per le apposite stoviglie.
- Gli oggetti in metallo come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non devono essere appoggiati sul piano cottura in quanto possono diventare bollenti.
- Tenere i bambini lontani.
- Le maniglie delle pentole potrebbero essere troppo bollenti da toccare. Verificare che le maniglie delle pentole non sporgano su altre aree di cottura in funzione. Tenere le maniglie fuori dalla portata dei bambini.
- La mancata osservanza di queste avvertenze può causare bruciature e ustioni.

## Importanti informazioni sulla sicurezza

- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'utilizzo.  
Un eventuale surriscaldamento può causare la formazione di residui grassi fumanti che potrebbero infiammarsi.
- Non utilizzare l'apparecchio come piano di lavoro o superficie di appoggio.
- Non poggiare oggetti o utensili sull'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio per riscaldare la stanza.
- Dopo l'utilizzo spegnere sempre i fuochi e l'intero piano seguendo le istruzioni riportate in questo manuale (e cioè attraverso il display touch screen).
- Non far giocare i bambini con l'apparecchio e non permettere che si siedano, stiano in piedi o si arrampichino sullo stesso.
- Non riporre nei pensili posti al di sopra dell'apparecchio oggetti che potrebbero essere interessanti per i bambini.  
I bambini potrebbero riportare gravi ferite nel tentativo di arrampicarsi sul piano cottura.
- Non lasciare i bambini da soli o non sorvegliati nell'area in cui si trova l'apparecchio in funzione.
- I bambini o le persone con una disabilità che limita la loro capacità di utilizzare l'apparecchio devono essere istruite sul suo utilizzo da una persona competente e responsabile.  
Chi si occupa di istruire tali persone deve assicurarsi che queste siano in grado di utilizzare l'apparecchio senza pericolo per sé o per l'ambiente circostante.
- Riparare o sostituire parti dell'apparecchio soltanto se esplicitamente suggerito dal presente manuale. Tutti gli altri lavori di manutenzione devono essere eseguiti da un tecnico qualificato.
- Non utilizzare apparecchi a vapore per la pulizia del piano cottura.
- Non poggiare oggetti pesanti sul piano cottura e assicurarsi che questi non cadano sullo stesso.
- Non salire sul piano cottura.
- Non utilizzare pentole con spigoli dentellati e non trascinare le pentole sui fuochi. Potrebbero graffiare il vetro.
- Non utilizzare per la pulizia del piano cottura prodotti per pentole e altri abrasivi aggressivi. Potrebbero graffiare il vetroceramica.
- Per prevenire eventuali pericoli, in caso di danneggiamento la sostituzione del cavo di alimentazione deve essere eseguita dal produttore, dagli addetti alla manutenzione incaricati dallo stesso o da personale ugualmente qualificato.

## Importanti informazioni sulla sicurezza

- Questo apparecchio è progettato per l'utilizzo in ambiti domestici o per scopi simili, come:
  - cucine per i dipendenti in negozi, uffici e altri ambienti lavorativi;
  - agriturismi;
  - per i clienti di hotel, motel e altri ambienti abitativi;
  - in Bed & Breakfast.
- **ATTENZIONE: L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano bollenti durante l'utilizzo.**  
**Assicurarsi di non toccare le unità riscaldanti.**  
**Tenere a distanza i bambini sotto gli 8 anni se non continuamente sorvegliati.**
- Questo apparecchio non può essere utilizzato da persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o intellettuali limitate e persone che non dispongono della necessaria esperienza e conoscenza.  
Durante l'utilizzo dell'apparecchio tali persone devono essere sorvegliate o istruite da persone responsabili per la loro sicurezza.  
È necessario sorvegliare i bambini per evitare che giochino con l'apparecchio.
- **ATTENZIONE: Cucinare su un piano cottura con olio o grasso senza la dovuta supervisione può essere pericoloso e causare un incendio.**  
**Non tentare MAI di spegnere un incendio con l'acqua.**  
**Spegnere l'apparecchio e coprire le fiamme, ad es. con un coperchio o una coperta antifiama.**
- **ATTENZIONE: Pericolo di incendio.**  
**Non depositare nessun oggetto sui fuochi.**
- **ATTENZIONE: Spegnere l'apparecchio qualora la superficie fosse danneggiata.**  
**Le superfici dei piani cottura in vetroceramica o in materiali simili contengono parti attraversate da corrente elettrica che potrebbero causare folgorazione.**
- Non utilizzare apparecchi per la pulizia a vapore.
- L'apparecchio non deve essere azionato con un timer esterno o un sistema separato di comando a distanza.

## Congratulazioni per l'acquisto del suo nuovo piano cottura in vetroceramica.

È consigliato prendersi del tempo per leggere le presenti istruzioni per l'uso e l'installazione e per capire a fondo le modalità di installazione e di utilizzo.

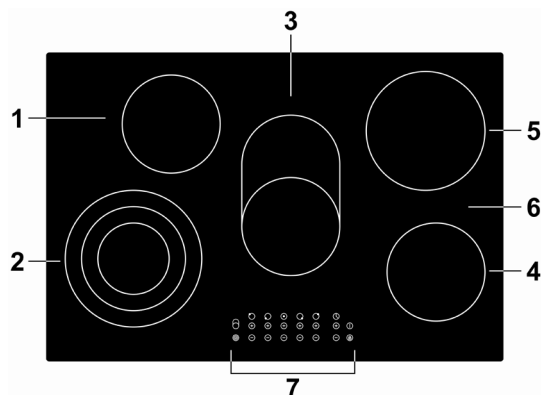
Per quanto riguarda l'installazione si rimanda al paragrafo "Montaggio".

Si prega di leggere attentamente le indicazioni di pericolo prima dell'utilizzo e di conservare le presenti istruzioni per l'utilizzo successivo.

### Informazioni sul prodotto

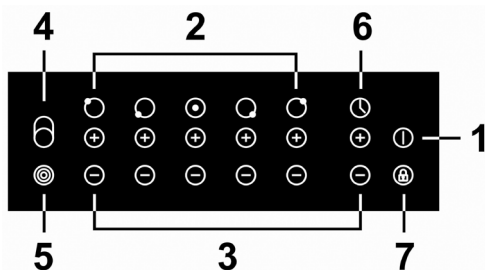
#### Viesta C5Z

##### Vista dall'alto



1. Fuoco max. 1200 W
2. Fuoco 2 max. 2300/1600/800 W
3. Fuoco 3 max. 2000/1100 W
4. Fuoco max. 1200 W
5. Fuoco max. 1800 W
6. Piano in vetro
7. Comandi

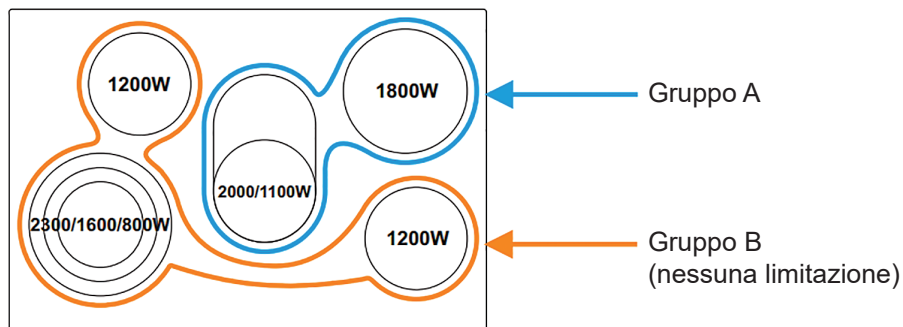
##### Comandi



1. Interruttore ACCESO/SPENTO
2. Spia piano cottura
3. Power/Timer
4. Spia fuoco ovale
5. Spia fuoco doppio/triplo
6. Timer
7. Blocco di sicurezza per bambini



## Funzione di limitazione della potenza di C5Z.



Le 5 zone sono stati divisi in gruppo A e B, come da sopra.

### Funzione di gestione dell'alimentazione sul gruppo A

Se entrambe le zone stanno lavorando sopra il livello 7 di potenza, le due aree si accendono e spengono automaticamente ed è controllato dal software.

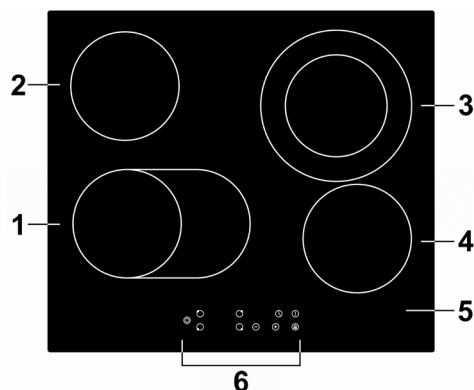
Se solo si connette a un'area o due zone di funzionamento sotto amplificatore di potenza 7, non c'è nessuna limitazione dal software.

**Nel gruppo B, tutte le zone possono lavorare senza alcuna limitazione.**

## Informazioni sul prodotto

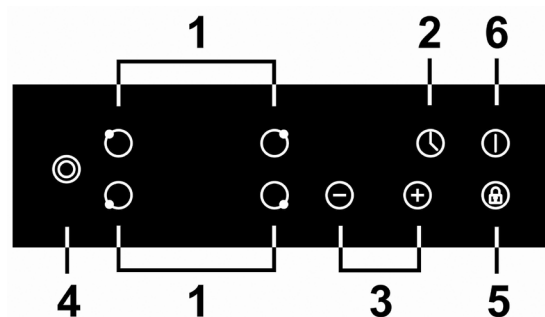
### Viesta C4Z

#### Vista dall'alto



1. Fuoco max. 2000 W
2. Fuoco max. 1200 W
3. Fuoco max. 2200 W
4. Fuoco max. 1200 W
5. Piano in vetro
6. Comandi

#### Comandi

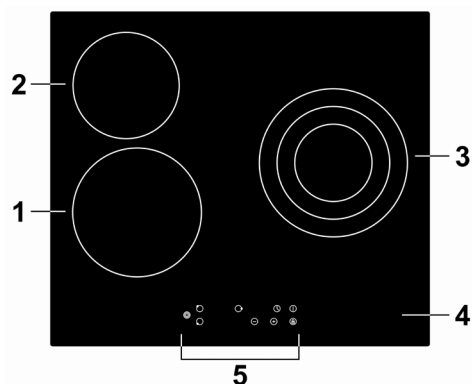


1. Selezione fuochi
2. Timer
3. Regolazione temperatura o timer
4. Regolazione fuoco doppio/grill
5. Blocco di sicurezza per bambini
6. INTERRUTTORE ON/OFF

## Informazioni sul prodotto

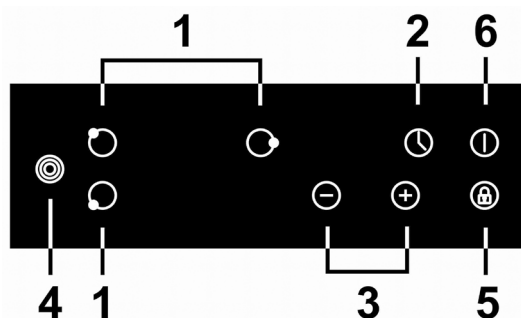
### Viesta C3Z

#### Vista dall'alto



1. Fuoco max. 1800 W
2. Fuoco max. 1200 W
3. Fuoco max. 2300 W
4. Piano in vetro
5. Comandi

#### Comandi

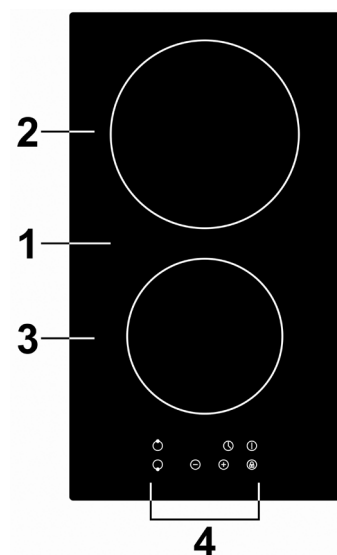


1. Selezione fuochi
2. Timer
3. Regolazione temperatura o timer
4. Regolazione fuoco doppio/grill
5. Blocco di sicurezza per bambini
6. INTERRUTTORE ON/OFF

## Informazioni sul prodotto

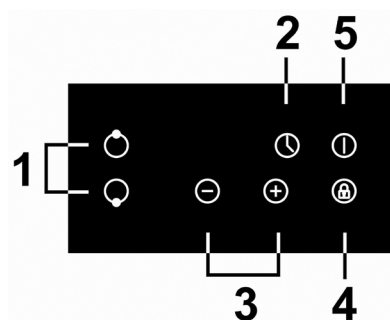
### Viesta C2Z

#### Vista dall'alto



1. Piano in vetro
2. Fuoco max. 1800 W
3. Fuoco max. 1200 W
4. Comandi

#### Comandi



1. Selezione fuochi
2. Timer
3. Regolazione temperatura o timer
4. Blocco di sicurezza per bambini
5. INTERRUTTORE ON/OFF

## Informazioni sul prodotto

Grazie all'unità riscaldante con resistenza a filo, alla regolazione con micro computer e alla selezione di potenze diverse, il piano cottura in vetroceramica con micro computer soddisfa esigenze diverse di cottura e rappresenta la soluzione perfetta per le famiglie moderne.

Il piano cottura in vetroceramica è pensato per i clienti e per i loro desideri personali.

Le prestazioni del piano cottura sono sicure e affidabili.

Questo garantisce la giusta dose di comfort nella quotidianità e le permette di vivere a pieno le gioie della vita.

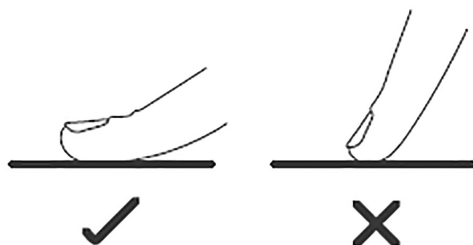
## Prima di iniziare a utilizzare il suo nuovo piano cottura in vetroceramica

- Si prega di leggere queste istruzioni e di prestare particolare attenzione al paragrafo "Indicazioni di pericolo".
- Rimuovere completamente l'eventuale pellicola protettiva ancora presente sul piano cottura.

## Utilizzo dei comandi

- I tasti rispondono al tatto, pertanto non è necessario esercitare nessuna pressione.
- Utilizzi i polpastrelli, non la punta delle dita.
- Ogni volta che viene rilevato un contatto sentirà un bip.
- Si assicuri che i pulsanti siano sempre puliti e asciutti e che non siano coperti da un oggetto (ad es. uno strofinaccio o un elettrodomestico).

Anche un sottilissimo strato d'acqua può creare malfunzionamenti nell'utilizzo dei tasti.



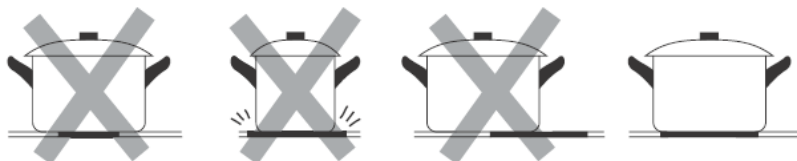
## Scelta delle pentole adatte

Non utilizzare stoviglie con gli angoli dentellati o con fondo deformato.

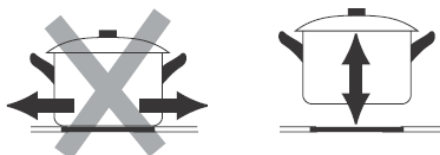


Assicurarsi che il fondo della pentola utilizzata sia liscio, che poggi bene sul vetro e che sia delle stesse dimensioni del fuoco.

Posizionare la pentola sempre al centro del fuoco.



Sollevarle sempre le pentole dal piano cottura in vetroceramica, trascinandole potrebbe graffiarsi il vetro.



## Istruzioni per l'uso comandi touch screen

Valido per i seguenti modelli Viesta C2Z, Viesta C3Z und Viesta C4Z

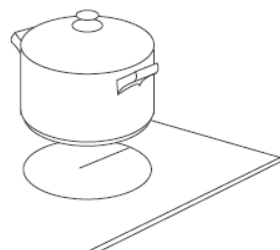
### Iniziare a cucinare

#### 1. Toccare il tasto on/off

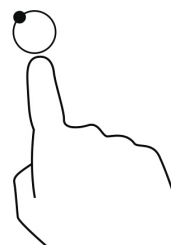
Dopo l'accensione il dispositivo di segnalamento acustico suona una volta, tutte le spie indicano "—" oppure "--". Questo significa che il piano cottura in vetroceramica è pronto all'uso.



2. Posizionare sul fuoco una pentola adatta che si desidera utilizzare.
- Assicurarsi che il fondo della pentola e il fuoco siano puliti e asciutti.



#### 3. Toccare il tasto corrispondente al fuoco desiderato.





#### 4. Utilizzi i pulsanti e per regolare la temperatura.

- Se non si seleziona nessun fuoco nel giro di un minuto, il piano cottura in vetroceramica si spegne automaticamente.
- In questo caso bisogna ricominciare dal punto 1.
- È possibile modificare la temperatura in qualunque momento durante la cottura.



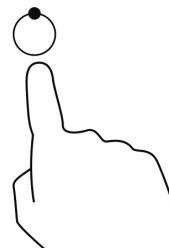
## Istruzioni per l'uso comandi touch screen

5. Premere sul pulsante di selezione del fuoco desiderato e toccare il tasto  oppure  per azionare il fuoco doppio.

La spia led sul lato sinistro della regolazione del fuoco doppio/grill si illumina.

### A fine cottura

1. Toccare il pulsante che seleziona il fuoco che si desidera spegnere.
2. Spegnere il fuoco riducendo la temperatura fino a "0". Assicurarsi che il display indichi "0".



3. Spegnere l'intero piano cottura tramite il pulsante on/off.



4. Fare attenzione alle superfici calde.

Il simbolo "H" indica quale fuoco non deve essere toccato in quanto ancora troppo caldo.

Scompare quando la superficie ha raggiunto una temperatura sicura.

Questa funzione è utilizzabile anche in termini di risparmio energetico.

Se desidera riscaldare altre pentole, utilizzi il fuoco ancora bollente.





## Blocco di sicurezza per bambini


- È possibile bloccare i tasti per evitarne l'accensione involontaria (ad esempio per prevenire che i bambini azionino i fuochi per caso).
- Quando i tasti sono bloccati funziona soltanto l'interruttore on/off.

### Bloccare i tasti

Toccare il tasto .


Sull'indicatore del timer compare „Lo“.

### Sbloccare i tasti

1. Assicurarsi che il piano cottura in vetroceramica sia acceso.
2. Tenere premuto un momento il tasto per il blocco bambini .
3. Ora è possibile utilizzare il piano in vetroceramica.



Quando il blocco è attivo, soltanto il tasto on/off  funziona.

Se necessario, è possibile in qualunque momento spegnere il piano in vetroceramica con il tasto .

Alla prossima accensione è tuttavia necessario sbloccare prima il piano in vetroceramica.

## Termostato di sicurezza

Un sensore integrato monitora la temperatura all'interno del piano cottura in vetroceramica.

Se si rilevano temperature troppo alte il piano cottura si spegne immediatamente.

## Attenzione, calore residuo

In caso di utilizzo prolungato si forma del calore residuo nel piano in vetroceramica. La lettera "H" si illumina avvisando di tenersi a distanza.

## Spegnimento automatico

Un'altra funzione di sicurezza del piano in vetroceramica è lo spegnimento automatico.

Questo accade quando si dimentica di spegnere un fuoco.

I tempi di spegnimento preimpostati sono indicati nella tabella che segue.

Regolazione della temperatura	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Durata preimpostata (ore)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

## Utilizzo del timer

### È possibile utilizzare il timer in due modi diversi:



- Utilizzo come contaminuti. In questo caso il timer non spegne nessun fuoco allo scadere del tempo di cottura impostato.
- È possibile impostare il timer per spegnere un fuoco allo scadere del tempo di cottura impostato.
- Il timer può essere impostato fino a una durata massima di 99 minuti.

## Utilizzo del timer come contaminuti

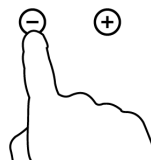
### Nessun fuoco selezionato

1. Assicurarsi che il piano cottura in vetroceramica sia acceso.

**Nota:** può utilizzare il contaminuti anche se non è stato selezionato nessun fuoco.

2. Toccare il tasto  

3. Azionare il timer toccando il tasto „-“ oppure „+“.



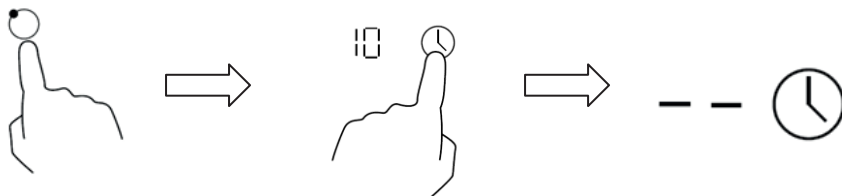
**Avviso:** toccare il tasto timer „-“ oppure „+“ una volta per ridurre o aumentare la durata preimpostata di 1 minuto.

Tenere premuto il tasto „-“ oppure „+“ per ridurre o aumentare la durata preimpostata di 10 minuti.

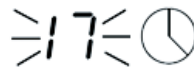
Se si supera la durata di 99 minuti il timer torna automaticamente a 0 minuti.

4. Premere sul fuoco desiderato sul quadro comandi e toccare il simbolo a forma di "orologio".

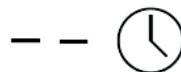
Così facendo la data scompare e nel quadro dei minuti compare „-“.



5. Il conto alla rovescia inizia subito dopo aver impostato la durata. Sul display viene mostrato il tempo rimanente e la spia del timer lampeggia per 5 secondi.



6. Allo scadere dell'intervallo impostato il dispositivo di segnalamento acustico suona e sull'indicatore del timer compare "--".



## Impostazione del timer per lo spegnimento di un fuoco

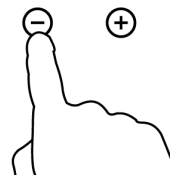
1. Toccare il pulsante che seleziona il fuoco desiderato.



2. Toccare il pulsante timer e la spia del contaminuti lampeggia. Sull'indicatore del timer è indicato il numero „30“.



3. Impostare il timer toccando il tasto timer.

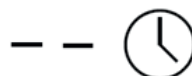


**Avviso:** toccare il tasto timer „-“ oppure „+“ una volta per ridurre o aumentare la durata preimpostata di 1 minuto.

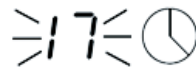
Tenere premuto il tasto „-“ oppure „+“ per ridurre o aumentare la durata preimpostata di 10 minuti.

Se si supera la durata di 99 minuti il timer torna automaticamente a 0 minuti.

4. Scorrere „-“ fino a che compare "--" e il timer viene disattivato.



5. Il conto alla rovescia inizia subito dopo aver impostato la durata. Sul display comandi è indicato il tempo rimanente e la spia del timer lampeggia per 5 secondi.



**AVVISO:** Il puntino rosso luminoso accanto all'indicatore della temperatura indica il fuoco selezionato.



## Impostazione del timer per più di un fuoco

1. Se si imposta il timer contemporaneamente per più fuochi compaiono i puntini sui rispettivi fuochi. L'indicatore dei minuti riporta la durata minore tra quelle impostate. Il puntino del fuoco corrispondente lampeggia.

15 (impostato su 15 minuti)

45 (impostato su 45 minuti)



2. Allo scadere del timer il fuoco corrispondente si spegne.



**Avviso:** selezionare il fuoco desiderato e toccare il tasto per disattivare il timer.

## Istruzioni per l'uso comandi touch screen

Valido per i seguenti modelli: Viesta C5Z

### Iniziare a cucinare

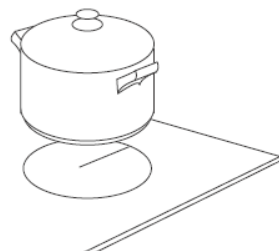
- Dopo l'accensione il dispositivo di segnalamento acustico suona una volta. Tutte le spie si accendono 1 secondo per poi rispegnersi. Questo indica che il piano cottura in vetroceramica è pronto all'uso.

1. Toccare il tasto on/off.



2. Posizionare sul fuoco una pentola adatta che si desidera utilizzare.

- Assicurarsi che il fondo della pentola e il fuoco siano puliti e asciutti.



3. Selezionare un fuoco toccando il tasto

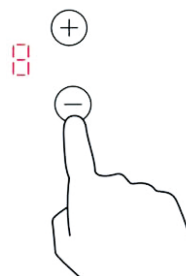
⊖ oppure ⊕.

Tra i tasti lampeggia una spia.

- Se non si seleziona nessun fuoco entro un minuto il piano cottura in vetroceramica si spegne automaticamente.

In questo caso bisogna ricominciare dal punto 1.

- È possibile modificare la temperatura in qualunque momento durante la cottura.



4. Premere sul pulsante di selezione del fuoco desiderato e toccare il tasto

⊖ oppure ⊕ e quindi i tasti ⊙ oppure ⊕ per azionare il fuoco doppio.

La spia led sul lato sinistro della regolazione del fuoco doppio/ grill si illumina.

## Istruzioni per l'uso comandi touch screen

### A fine cottura

1. Spegnere l'intero piano cottura tramite il pulsante on/off.



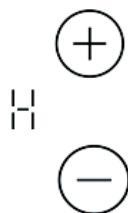
2. Fare attenzione alle superfici calde.

Il simbolo "H" indica quale fuoco non deve essere toccato in quanto ancora troppo caldo.

Scompare quando la superficie ha raggiunto una temperatura sicura.

Questa funzione è utilizzabile anche in termini di risparmio energetico.


Se desidera riscaldare altre pentole, utilizzi il fuoco ancora bollente.



## Blocco di sicurezza per bambini


- È possibile bloccare i tasti per evitarne l'accensione involontaria (ad esempio per prevenire che i bambini azionino i fuochi per caso).
- Quando i tasti sono bloccati funziona soltanto l'interruttore on/off.

### Bloccare i tasti

Toccare il tasto .


Sull'indicatore del timer compare „Lo“.

### Sbloccare i tasti

1. Assicurarsi che il piano cottura in vetroceramica sia acceso.
2. Tenere premuto un momento il tasto per il blocco bambini .
3. Ora è possibile utilizzare il piano in vetroceramica.



Quando il blocco è attivo, soltanto il tasto on/off  funziona.

Se necessario, è possibile in qualunque momento spegnere il piano in vetroceramica con il tasto .

Alla prossima accensione è tuttavia necessario sbloccare prima il piano in vetroceramica.

## Termostato di sicurezza

Un sensore integrato monitora la temperatura all'interno del piano cottura in vetroceramica.

Se si rilevano temperature troppo alte il piano cottura si spegne immediatamente.

## Attenzione, calore residuo

In caso di utilizzo prolungato si forma del calore residuo nel piano in vetroceramica. La lettera "H" si illumina avvisando di tenersi a distanza.

## Spegnimento automatico

Un'altra funzione di sicurezza del piano in vetroceramica è lo spegnimento automatico.

Questo accade quando si dimentica di spegnere un fuoco.

I tempi di spegnimento preimpostati sono indicati nella tabella che segue.

Regolazione della temperatura	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Durata preimpostata (ore)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

## Utilizzo del timer

### È possibile impostare il timer nei seguenti modi::

- Impostazione come contaminuti. In questo modo non verrà spento nessun fuoco allo scadere della durata impostata.
- È possibile impostare il timer per spegnere un fuoco allo scadere del tempo di cottura impostato.
- Il timer può essere impostato fino a una durata massima di 99 minuti.

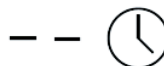
## Utilizzare l'impostazione come timer

### Nessun fuoco selezionato

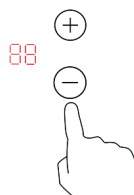
1. Assicurarsi che il piano cottura sia acceso.

**Avviso:** si può utilizzare il timer anche senza selezionare un fuoco.

2. Toccare il tasto timer.  
La spia del contaminuti lampeggia.  
Sull'indicatore del timer è indicato



3. Toccare il tasto timer „-“ oppure „+“ per impostare la durata.



**Avviso:** toccare il tasto timer „-“ oppure „+“ una volta per ridurre o aumentare la durata preimpostata di 1 minuto.

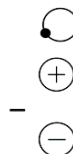
Tenere premuto il tasto „-“ oppure „+“ per ridurre o aumentare la durata preimpostata di 10 minuti.

Se si supera la durata di 99 minuti il timer torna automaticamente a 0 minuti.

4. Il conto alla rovescia inizia subito dopo aver impostato la durata. Sul display viene mostrato il tempo rimanente e la spia del timer lampeggia per 5 secondi.



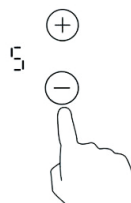
5. La sveglia emette un bip per 30 secondi e sull'indicatore del timer compare nuovamente „- -“ al termine della durata impostata.





## Impostazione del timer per lo spegnimento di un fuoco

1. Toccare il tasto „-“ oppure „+“ relativo al fuoco per il quale si desidera impostare il timer.



2. Impostare la durata tramite i pulsanti „-“ e „+“ e regolare la potenza desiderata per il fuoco attraverso i pulsanti „-“ e „+“.

**Avviso:** toccare il tasto timer „-“ oppure „+“ una volta per ridurre o aumentare la durata preimpostata di 1 minuto.

Tenere premuto il tasto „-“ oppure „+“ per ridurre o aumentare la durata preimpostata di 10 minuti.

Se si supera la durata di 99 minuti il timer torna automaticamente a 0 minuti.



3. Il conto alla rovescia inizia subito dopo aver impostato la durata.

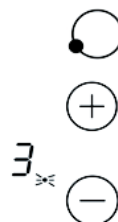
Sul display viene mostrato il tempo rimanente e la spia del timer lampeggia per 5 secondi.

**Avviso:** il puntino rosso luminoso accanto all'indicatore della temperatura indica il fuoco selezionato.



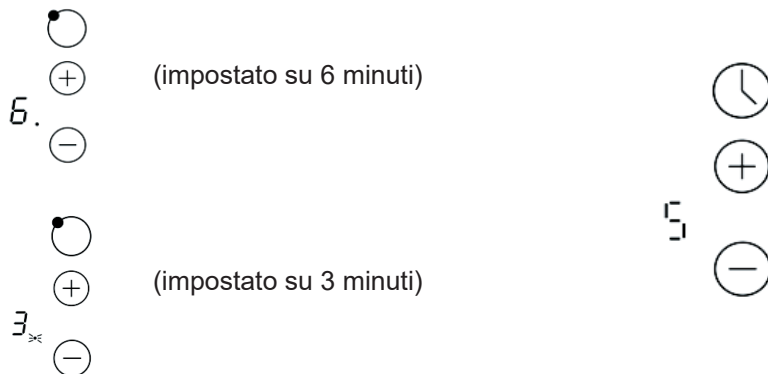
4. Allo scadere della durata impostata per il contaminuti il fuoco corrispondente si spegne automaticamente.

**Avviso:** se si desidera modificare la durata dopo aver impostato il timer bisogna iniziare nuovamente dal punto 1.



## Impostazione del timer per più di un fuoco:

- Se si imposta il timer contemporaneamente per più fuochi compaiono i puntini sui rispettivi fuochi.  
L'indicatore dei minuti riporta la durata minore tra quelle impostate.  
Il puntino del fuoco corrispondente lampeggia.



- Allo scadere del timer il fuoco corrispondente si spegne.  
A questo punto viene indicata la nuova durata in minuti e il puntino si sposta sul fuoco corrispondente.

**Avviso:** selezionare il fuoco desiderato e toccare il tasto per disattivare il timer.

## Linee guida per la cottura



Fare attenzione mentre si frigge, olio e grasso si riscaldano rapidamente, soprattutto se si attiva la funzione Turbo Start. A temperature estremamente elevate olio e grasso possono infiammarsi spontaneamente. Questo comporta un serio pericolo di incendio.

### Suggerimenti per la cottura

- Ridurre la temperatura quando le pietanze cominciano a cuocere.
- L'utilizzo di un coperchio riduce i tempi di cottura e permette di risparmiare energia, in quanto il calore non viene disperso.
- Per ridurre i tempi di cottura utilizzare quantitativi minimi di grassi o liquidi.
- Iniziare a cucinare ad una temperatura più elevata e ridurla quando le pietanze sono calde.

### Bollire, preparare il riso

- L'evaporazione avviene intorno agli 85°C, al di sotto del punto di ebollizione, quando iniziano a salire in superficie le prime bollicine. Questo è il segreto per zuppe gustose e minestre delicate, in quanto gli aromi si formano senza che la pietanza rischi di scuocere. Anche la preparazione delle salse a base di uova e addensate con un po' di farina dovrebbe avvenire al di sotto del punto di ebollizione.
- Alcune tipologie di preparazione dei cibi, come la bollitura del riso con la tecnica del rinvenire, richiedono eventualmente una temperatura più alta rispetto all'impostazione minima, così da permettere la cottura della pietanza nei tempi suggeriti.

### Rosolatura delle bistecche

Per cucinare succose bistecche aromatizzate:

1. Prima di procedere alla preparazione far riposare la carne circa 20 minuti a temperatura ambiente.
2. Riscaldare una padella con fondo profondo.
3. Spalmare entrambi i lati della bistecca con olio. Versare un piccolo quantitativo di olio nella padella bollente e adagiare quindi la carne al suo interno.
4. Girare la bistecca soltanto una volta durante la cottura. I tempi di cottura dipendono dall'altezza della bistecca e dal tipo di cottura desiderato. Il tempo per ogni lato varia dai 2 agli 8 minuti. Premere sulla bistecca per verificarne il grado di cottura: quanto più è soda al tatto, tanto più è cotta in profondità.
5. Prima di servirla lasciare riposare la bistecca qualche minuto sulla piastra ancora calda, così che possa distendersi e ammorbidirsi.

### Saltare in padella

1. Scegliere un wok indicato per l'utilizzo sul piano in vetroceramica o una grossa padella con fondo piatto.
2. Tenere tutti gli ingredienti e gli apparecchi pronti, così da saltare rapidamente tutto in padella. Divida gli ingredienti in singole porzioni più piccole se si preparano quantitativi abbastanza grandi.
3. Riscaldare brevemente la padella e aggiungere due cucchiaini di olio.
4. Cuocere prima la carne, metterla da parte e tenerla calda.
5. Saltare le verdure in padella. Quando sono bollenti, ma ancora un po' croccanti, abbassare la temperatura del fuoco, inserire la carne nella padella e aggiungere la salsa desiderata.
6. Mescolare gli ingredienti con cura così da assicurarsi che siano cotti completamente.
7. Servire subito.

## Regolazione della temperatura

Le seguenti impostazioni sono semplici linee guida.

La precisa regolazione delle impostazioni dipende da diversi fattori, tra gli altri dalle pentole utilizzate e dai quantitativi preparati.

Fare delle prove con il piano in vetroceramica per trovare le impostazioni giuste.

Regolazione della temperatura	Uso
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• riscaldare leggermente piccoli quantitativi</li><li>• sciogliere cioccolata e burro; alimenti che bruciano rapidamente</li><li>• bollire leggermente</li><li>• riscaldare lentamente</li></ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"><li>• riscaldare</li><li>• bollire rapidamente</li><li>• cuocere il riso</li></ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"><li>• crêpes</li></ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"><li>• saltare in padella</li><li>• cuocere la pasta</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>• cottura in padella</li><li>• arrostitire</li><li>• preparare una zuppa</li><li>• bollire l'acqua</li></ul>

## Pulizia e manutenzione

Cosa?	Come?	Importante!
<p>Sporco quotidiano che si forma sul piano in vetro (impronte, macchie di alimenti o liquidi non contenenti zucchero)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Staccare l'alimentazione del piano in vetroceramica.</li> <li>2. Applicare un prodotto per il vetroceramica sul piano ancora caldo (non bollente!).</li> <li>3. Sciacquare e pulire il piano in vetroceramica con un panno pulito o con della carta da cucina.</li> <li>4. Azionare nuovamente l'alimentazione del piano in vetroceramica.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quando l'alimentazione del piano in vetroceramica è spenta l'avviso che mette in guardia dalle superfici calde non compare, il fuoco potrebbe tuttavia essere ancora caldo! Essere estremamente prudenti.</li> <li>• Prodotti ruvidi e alcuni prodotti in nylon per la pulizia delle pentole così come vari prodotti ruvidi / abrasivi potrebbero graffiare il vetro. Legga sempre l'etichetta e verifichi se il prodotto che intende utilizzare è adatto allo scopo.</li> <li>• Non lasciare mai sul piano in vetroceramica residui di prodotti per la pulizia: possono causare la formazione di macchie sul vetro.</li> </ul>
<p>Presenza di liquidi scotti, sostanze sciolte e liquidi caldi contenenti zuccheri sul vetro</p>	<p>Rimuovere immediatamente i residui con una paletta, una spatola o un raschietto apposito per piani cottura adatti all'utilizzo sul piano in vetroceramica.</p> <p>Fare tuttavia attenzione alle superfici ad alta temperatura:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Staccare l'alimentazione del piano in vetroceramica tramite l'interruttore a parete.</li> <li>2. Tenere la lama o l'utensile utilizzato formando un angolo di 30° e spingere lo sporco o il liquido traboccato verso un'area fredda del piano in vetroceramica.</li> <li>3. Raccogliere lo sporco o il liquido traboccato con un panno o con della carta da cucina.</li> <li>4. Seguire quindi i passi 2 - 4 riportati sopra alla voce "Sporco quotidiano che si forma sul piano in vetro".</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rimuovere le macchie di alimenti sciolti contenenti zucchero o dei liquidi traboccati il più presto possibile. Una volta raffreddate sul vetro sarà probabilmente difficile rimuoverle o potrebbero danneggiare la superficie in vetro in modo permanente.</li> <li>• Pericolo di taglio: una volta rimossa la custodia protettiva, la lama di un raschietto è affilata come un rasoio. Utilizzare con la massima prudenza e conservare al sicuro fuori dal raggio d'azione dei bambini.</li> </ul>
<p>Presenza di liquidi traboccati sul display touch screen.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Staccare l'alimentazione del piano in vetroceramica.</li> <li>2. Asciugare il liquido traboccato.</li> <li>3. Pulire l'area comandi con una spugna umida pulita o con un panno.</li> <li>4. Lavare l'area con della carta da cucina finché è completamente asciutta.</li> <li>5. Azionare nuovamente l'alimentazione del piano in vetroceramica.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• È possibile che il piano in vetroceramica emetta un suono e si spenga automaticamente o che i tasti non funzionino se ricoperti da liquidi. Si assicuri che il display con i comandi sia asciutto prima di azionare nuovamente il piano in vetroceramica.</li> </ul>

## Avvertenze e suggerimenti

Problema	Possibili cause	Cosa fare
Il piano in vetroceramica non si accende.	Manca la corrente.	Assicurarsi che il piano cottura sia collegato alla rete di alimentazione e acceso. Verificare che non ci sia un'interruzione della corrente elettrica in casa o nella zona. Se il problema persiste dopo aver verificato i punti precedenti contatti un tecnico qualificato.
I tasti non funzionano.	È attivo il blocco tasti.	Sbloccare i tasti. Per maggiori istruzioni consultare il paragrafo "Utilizzo del piano cottura in vetroceramica"
I tasti non funzionano bene.	Sui tasti potrebbe essere presente un sottile strato d'acqua, oppure si stanno azionando i tasti con la punta delle dita.	Assicurarsi che il display dei comandi sia asciutto e utilizzare i polpastrelli per azionare i tasti.
Il vetro è graffiato.	Pentole con spigoli ruvidi. Sono stati utilizzati prodotti per la pulizia non adatti.	Utilizzare pentole con fondo piatto e liscio. Leggere il paragrafo "Scelta delle pentole adatte". Leggere il paragrafo "Pulizia e manutenzione".
Alcune pentole scricchiolano o emettono strani rumori.	Questo può dipendere dalla struttura della pentola (strati di metalli diversi vibrano in modo differente).	Questo è normale nelle pentole e non rappresenta un difetto.

## Specifiche tecniche

Modello	Fuochi	Voltaggio	Potenza installata	Dimensioni LxLxA (mm)	Dimensioni di montaggio AxB (mm)
Viesta C5Z	5 fuochi	220-240V~, 50/60 Hz	7777-9255W	770x520x52	740x490
Viesta C4Z	4 fuochi	220-240V~, 50/60 Hz	6039-7186W	590x520x52	560x490
Viesta C3Z	3 fuochi	220-240V~, 50/60 Hz	4849-5771W	590x520x52	560x490
Viesta C2Z	2 fuochi	220-240V~, 50/60 Hz	2745-3267W	288x520x52	268x500

### Avviso:

i dati relativi a dimensioni sono indicativi.

Poiché miglioriamo continuamente i nostri prodotti, potenza e struttura potrebbero essere modificate senza preavviso.

## Montaggio

### Scelta dei materiali per l'installazione

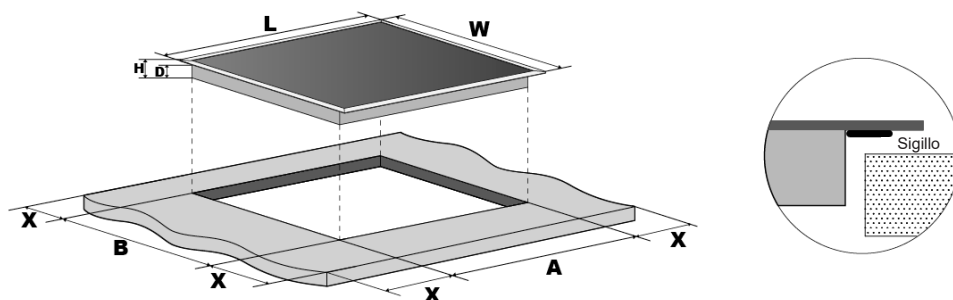
Ritagliare il piano di lavoro secondo le misure riportate nel disegno.

Deve essere lasciato lungo tutta l'apertura un bordo di almeno 50mm che funga da supporto e ne permetta l'installazione.

Assicurarsi che il piano di lavoro abbia uno spessore di almeno 30mm.

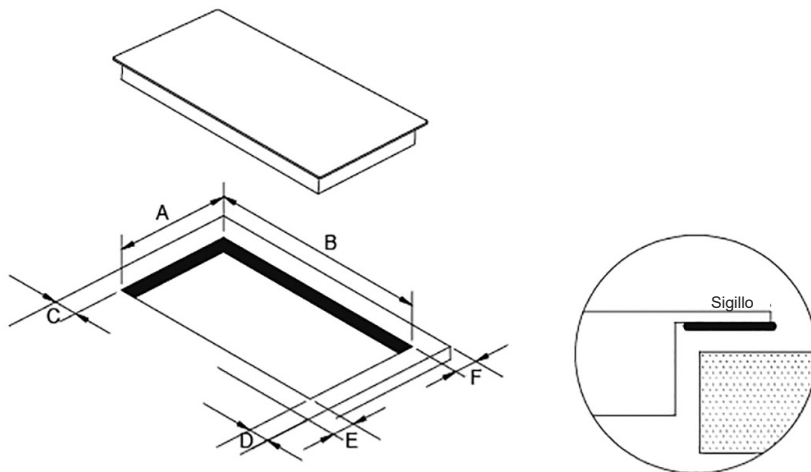
Si prega di scegliere per il piano di lavoro un materiale resistente al calore così da prevenire che le radiazioni termiche del piano in vetroceramica causino deformazioni considerevoli.

Si veda sotto:



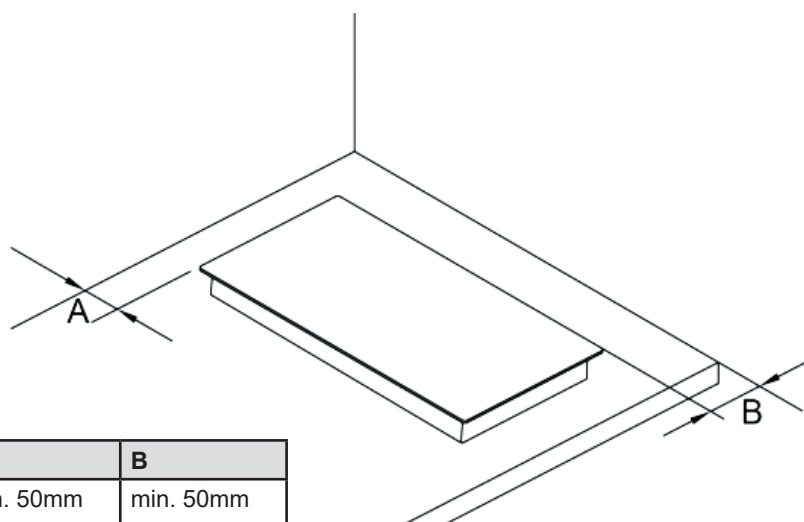
Modello	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
Viesta C5Z	770	520	52	48	740	490	min. 50
Viesta C4Z	590	520	52	48	560	490	min. 50
Viesta C3Z	590	520	52	48	560	490	min. 50

## Montaggio



Modello	A	B	C	D	E	F
Viesta C2Z	268 <sup>+4</sup> -0 mm	500 <sup>+4</sup> -0 mm	min. 50mm	min. 50mm	min. 50mm	min. 50mm

È possibile poggiare **Viesta C2Z** sulla superficie di lavoro.  
Il piano cottura va installato in posizione orizzontale. Si veda sotto:



A	B
min. 50mm	min. 50mm



## Montaggio

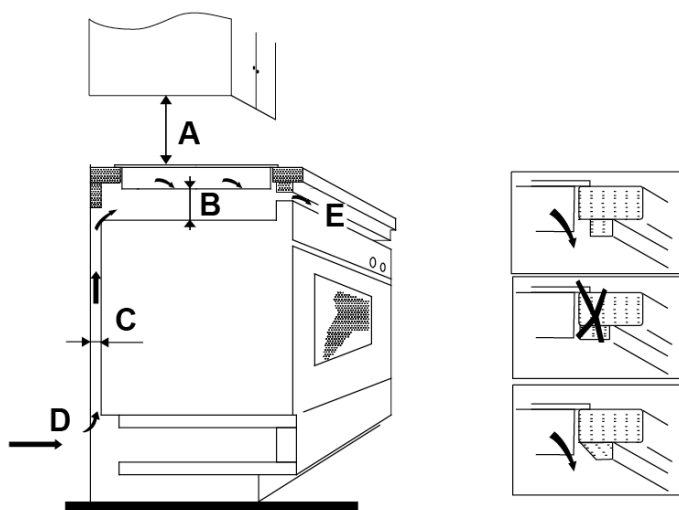
Assicurarsi in ogni caso che il piano cottura in vitroceramica sia ben ventilato e che l'ingresso e l'uscita dell'aria non siano bloccati.

Assicurarsi che il piano cottura in vitroceramica funzioni bene.

Si veda sotto:



**Nota:** la distanza di sicurezza tra il piano in vitroceramica e un pensile posizionato sopra di esso deve essere di almeno 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	30 min.	Ingresso dell'aria	Uscita dell'aria 10mm

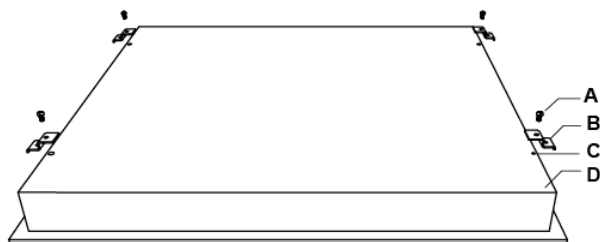
## Montaggio

### Prima del posizionamento dei supporti

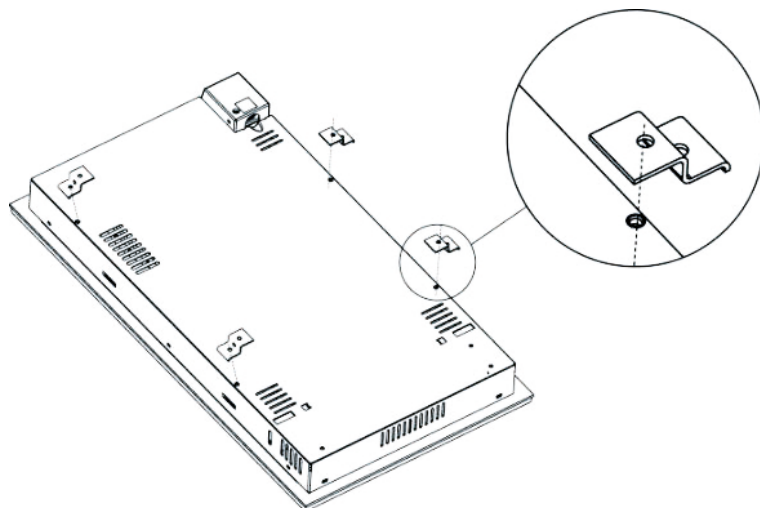
L'apparecchio deve essere posizionato su una superficie stabile e liscia (utilizzare l'imballaggio).

Non fare forza sui tasti che spuntano dal piano in vetroceramica.

Dopo l'installazione fissare il piano in vetroceramica avvitando nel piano di lavoro i quattro supporti presenti sul fondo del piano cottura (vedere immagine).

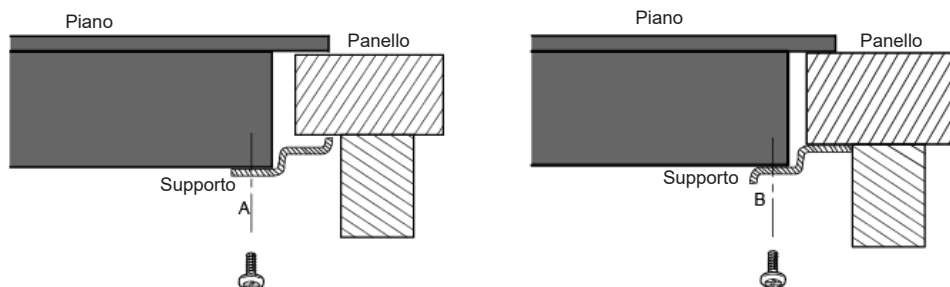


A	B	C	D
Vite	Supporto	Foro	Base



## Montaggio

Posizionare il supporto in modo tale che sia adeguato allo spessore del piano lavoro.



### Misure di sicurezza

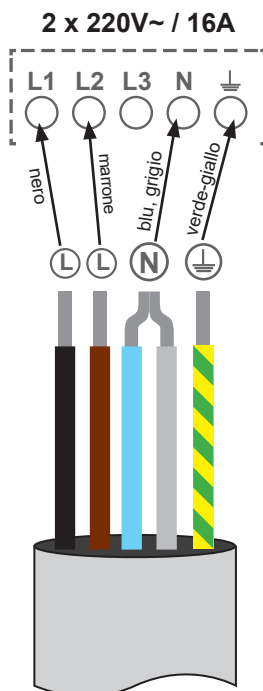
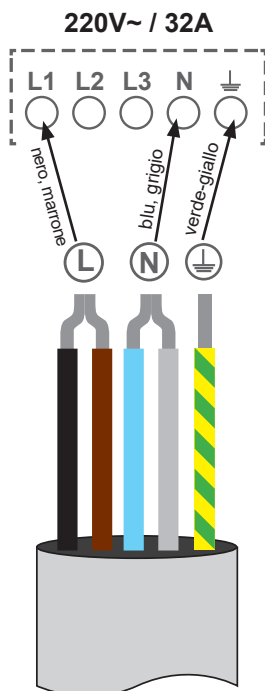
1. Il piano in vitroceramica deve essere installato da personale o tecnici qualificati. Si raccomanda di non eseguire mai da soli l'allaccio in quanto il diritto alla garanzia decade in caso di installazione inappropriata.
2. Il piano in vitroceramica non deve essere installato accanto a frigoriferi, lavastoviglie e asciugatrici.
3. Il piano in vitroceramica deve essere installato in modo tale che venga garantita una migliore radiazione termica che ne aumenti l'affidabilità.
4. La parete e la zona che tenderà a riscaldarsi al di sopra della superficie di lavoro devono essere resistenti al calore.
5. Per prevenire possibili danni lo strato adesivo e il collante devono essere resistenti al calore.
6. Non utilizzare apparecchi per la pulizia a vapore.

## Allacciamento del piano cottura all' alimentazione elettrica

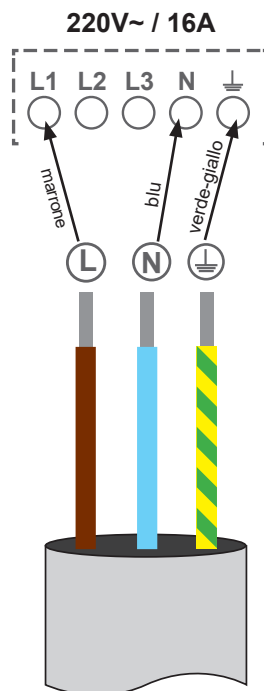
L'allaccio elettrico deve avvenire nel rispetto delle norme in materia o attraverso un sezionatore a un polo.

Di seguito viene mostrata la modalità di allaccio.


### Viesta C3Z, Viesta C4Z, Viesta C5Z



### Viesta C2Z



- Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, per prevenire incidenti è importante che la riparazione o la sostituzione vengano eseguiti da un tecnico del servizio clienti utilizzando gli strumenti giusti.
- Se l'apparecchio viene allacciato direttamente alla corrente di rete è necessario installare un sezionatore multipolo con una distanza minima di 3 mm tra i contatti.
- Il tecnico incaricato dell'installazione deve verificare che l'allaccio elettrico sia stato realizzato correttamente e nel rispetto delle disposizioni di sicurezza.
- Il cavo non deve essere né piegato né schiacciato.
- Il cavo deve venire verificato regolarmente e sostituito soltanto da una persona debitamente qualificata.

 <p><b>SMALTIMENTO:</b>  <b>Non smaltire questo prodotto con i rifiuti domestici indifferenziati. Questa tipologia di rifiuto deve essere raccolto separatamente perché destinato a un trattamento specifico.</b></p>	<p>Su questo apparecchio è riportata la sigla prevista dalla direttiva europea 2002/96/EC per i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE). Smaltendo questo apparecchio nel modo corretto contribuirà a evitare i danni all'ambiente e alla salute umana che deriverebbero da un errato smaltimento.</p> <p>Il simbolo riportato sul prodotto indica che non si può trattare questo prodotto come un normale rifiuto domestico. Va portato ad un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche e elettroniche.</p> <p>Questo apparecchio deve essere smaltito come rifiuto speciale. Contattare il comune, la società che si occupa della gestione dei rifiuti nella sua zona o il negozio in cui è stato acquistato per maggiori informazioni sul trattamento, sulla separazione e sul riciclaggio di questo prodotto.</p> <p>Contattare il comune, l'amministrazione comunale, la società che si occupa della gestione dei rifiuti nella sua zona o il negozio in cui è stato acquistato per maggiori informazioni sul trattamento, sulla separazione e sul riciclaggio di questo prodotto.</p>
---	--

Fabbricante:

eFulfillment GmbH  
 Ikarusallee 15  
 30179 Hannover  
 Germania

E-Mail: [sales@efulfillment-online.de](mailto:sales@efulfillment-online.de)  
 Internet: [www.efulfillment-online.com](http://www.efulfillment-online.com)



Tutti i prodotti eFulfillment GmbH sono conformi allo standard Conformité Européenne (CE).

Il simbolo CE indica che un prodotto è conforme alle norme applicabili nell'Unione europea.

Una dichiarazione di conformità può essere trovata qui:  
[www.efulfillment-online.com](http://www.efulfillment-online.com)

Si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche e di design nel corso dello sviluppo del prodotto.

# Índice

<b>Índice</b> .....	142
<b>Indicaciones de seguridad</b> .....	143
<b>Información del producto</b> .....	147
<b>Antes de utilizar su nueva placa vitrocerámica</b> .....	152
<b>Cómo utilizar su placa vitrocerámica</b>	
Instrucciones del panel de control táctil Viesta C2Z, Viesta C3Z, Viesta C4Z .....	154
Bloqueo para niños .....	156
Cómo utilizar el temporizador.....	157
Instrucciones del panel de control táctil Viesta C5Z.....	160
Bloqueo para niños .....	162
Cómo utilizar el temporizador.....	163
<b>Guía para cocinar</b> .....	166
<b>Ajustes de temperatura</b> .....	167
<b>Limpieza y cuidados</b> .....	168
<b>Advertencias y consejos</b> .....	169
<b>Características técnicas</b> .....	169
<b>Montaje</b> .....	170
Antes de colocar los soportes .....	173
Conectar la placa vitrocerámica al suministro eléctrico .....	175

## Indicaciones de seguridad

Su seguridad es importante para nosotros.

Por favor, lea estas instrucciones antes de utilizar la placa de cocina.



**Tenga en cuenta que la cocina de inducción solo podrá ser instalada por personal técnico especializado.**

**Nunca conecte la placa usted mismo ya que una instalación inadecuada anulará su derecho de garantía.**

## Corriente

- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de llevar a cabo cualquier tarea de mantenimiento o trabajo.
- Es indispensable y obligatorio que la conexión cuente con un buen sistema de toma de tierra.
- Cualquier modificación en el cableado doméstico deberá realizarse exclusivamente por parte de un electricista cualificado.
- El incumplimiento de estas indicaciones puede provocar descargas eléctricas e incluso la muerte.

## Peligro de cortes

- Tenga especial cuidado al manipular la placa; los bordes están afilados.
- Si no presta atención podrían producirse lesiones o cortes.

## Información de seguridad importante

- Lea atentamente estas indicaciones antes de montar o utilizar este aparato.
- Nunca coloque materiales o productos inflamables sobre el aparato.
- Remita esta información a la persona encargada de montar el aparato. De este modo podrá reducir los costes de instalación.
- Instale el aparato siguiendo las indicaciones de este manual de instrucciones para evitar riesgos.
- El aparato deberá ser conectado y puesto a tierra exclusivamente por una persona suficientemente cualificada.
- El aparato debe conectarse a un circuito equipado con un interruptor aislado para garantizar un aislamiento total de la corriente.
- Un mal montaje de la placa puede anular la garantía o el derecho a reclamar responsabilidades.

## **Peligro de descarga eléctrica durante el funcionamiento y el mantenimiento**

- Nunca cocine sobre una placa de cocina defectuosa o rota.  
Si se rompe o rasga la superficie de una placa, apague inmediatamente el aparato desde el cuadro principal de corriente (interruptor de pared) y póngase en contacto con un técnico cualificado.
- Antes de realizar tareas de limpieza o mantenimiento, desconecte la placa de cocina con el interruptor de pared.
- El incumplimiento de estas indicaciones puede provocar descargas eléctricas e incluso la muerte.

## **Riesgos para la salud**

- Este dispositivo cumple con la normativa de seguridad electromagnética

## **Peligro por superficies calientes**

- Mientras el dispositivo está en funcionamiento, algunas partes accesibles del mismo se calentarán tanto que podrían provocar quemaduras.
- Su cuerpo, ropa y cualquier otro objeto que no sea la correspondiente batería de cocina únicamente deberá entrar en contacto con la vitrocerámica una vez que la superficie se haya enfriado.
- No coloque objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapaderas sobre la placa de cocina ya que estos pueden calentarse.
- Mantenga a los niños alejados del aparato.
- Las asas de las ollas podrían calentarse hasta tal punto que no sería posible tocarlas.  
Compruebe los mangos de las ollas y no deje que sobresalgan sobre otras zonas de la placa que estén encendidas. Mantenga las asas fuera del alcance de los niños.
- El incumplimiento de estas indicaciones puede provocar quemaduras y escaldaduras.



## Información de seguridad importante

- Nunca deje el aparato sin vigilancia mientras esté en uso.  
Cocinar en exceso puede provocar restos de grasa y de humo que podrían resultar inflamables.
- Nunca utilice el aparato como encimera o superficie de almacenamiento.
- No coloque objetos ni utensilios sobre la placa.
- Nunca utilice el aparato para calentar la habitación.
- Después de utilizarlo, apague siempre las zonas de cocción y la placa tal y como se describe en este manual de instrucciones (es decir, con el panel de control táctil).
- No permita que los niños jueguen con el aparato ni que se sienten, se pongan de pie o trepen sobre el mismo.
- No guarde en los armarios situados por encima de la placa ningún objeto que pueda resultar atractivo para los niños.  
Los niños podrían resultar gravemente heridos si se suben encima de la placa.
- No deje a los niños solos o sin vigilancia en la zona en la que se esté utilizando el aparato.
- Los niños y personas con alguna discapacidad, cuya facultad para utilizar el aparato esté limitada, deberán ser instruidos por parte del personal responsable y competente sobre cómo emplear la placa.  
El encargado de la formación deberá asegurarse de que estas personas pueden utilizar el aparato sin que esto suponga ningún riesgo para ellos ni para su entorno.
- Realice usted mismo aquellas reparaciones o cambio de piezas solo en los casos en que esto esté expresamente recomendado en este manual.  
Cualquier otra tarea de mantenimiento deberá realizarse por un técnico cualificado.
- No limpie la placa de cocina con una máquina de limpieza a vapor.
- No deposite ningún objeto pesado sobre la placa de cocina ni permita que caigan sobre la misma.
- No se ponga de pie sobre la placa de cocina.
- No utilice batería de cocina con cantos dentados ni empuje las ollas sobre las zonas de cocción.  
De lo contrario podría arañar el vidrio.
- No utilice estropajos ni limpiadores abrasivos para limpiar la placa de cocina.  
De lo contrario podría rayar la vitrocerámica.
- Si el cable de alimentación está dañado solo podrá ser reemplazado por el fabricante, un representante autorizado o una persona cualificada con el fin de evitar cualquier peligro.

## Información de seguridad importante

- Este aparato está indicado para usos domésticos o similares como:
  - Cocinas para empleados en tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo
  - Fincas
  - Clientes de hoteles, moteles y otros espacios habitables
  - Establecimientos tipo Bed & Breakfast (hospedaje)
- **ATENCIÓN: Tanto el aparato como las partes accesibles se calientan durante su funcionamiento.**  
**Preste atención de no tocar las partes calientes.**  
**Mantenga a los niños menores de 8 años alejados del aparato si no puede supervisarlos continuamente.**
- Este aparato no deberá ser empleado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con poca experiencia o conocimientos sobre el producto.  
Estas deberán ser supervisadas y/o instruidas sobre cómo utilizar el producto por la persona responsable de su seguridad.  
Mantenga vigilados a los niños para que no jueguen con el aparato.
- **ATENCIÓN: Dejar cocinando grasa o aceite en una placa de cocina sin vigilancia puede ser peligroso y podría ocasionar un incendio.**  
**NUNCA intente sofocar un incendio con agua.**  
**En tal caso, apague el aparato y cubra la llama con, por ejemplo, una tapadera o una manta ignífuga.**
- **ATENCIÓN: Peligro de incendio. No acumule objetos sobre la superficie de la placa vitrocerámica.**
- **ATENCIÓN: Si detecta que la superficie está agrietada, apague el aparato. Existe riesgo de descarga eléctrica ya que la superficie de las placas de cocina de vitrocerámica y materiales similares contienen piezas conductoras de electricidad.**
- No utilice limpiadoras a vapor.
- No maneje el aparato con un temporizador externo ni con un sistema de control a distancia independiente.

**Le damos la enhorabuena** por la compra de su nueva placa vitrocerámica.

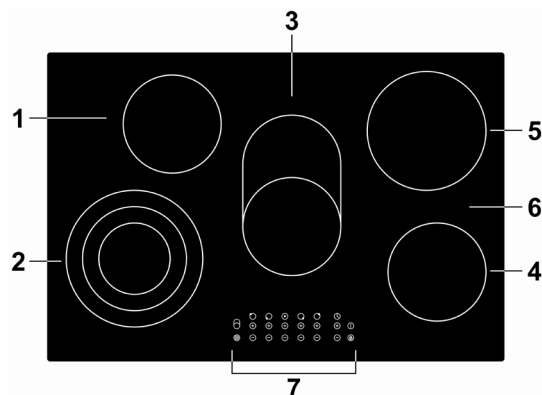
Le recomendamos que se tome su tiempo para leer este manual de instrucciones y montaje que le aclarará cómo instalar y utilizar el aparato.

Para instalarlo, lea el apartado «Montaje». Lea atentamente todas las indicaciones de seguridad antes de utilizar la placa y conserve este manual de instrucciones y montaje para poder consultarlo en el futuro.

## Información del producto

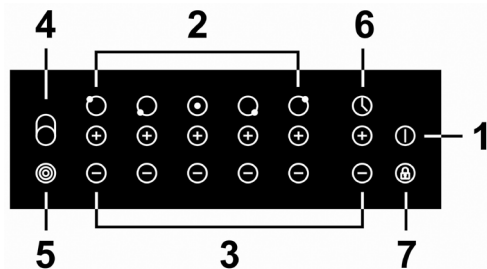
### Viesta C5Z

#### Vista superior



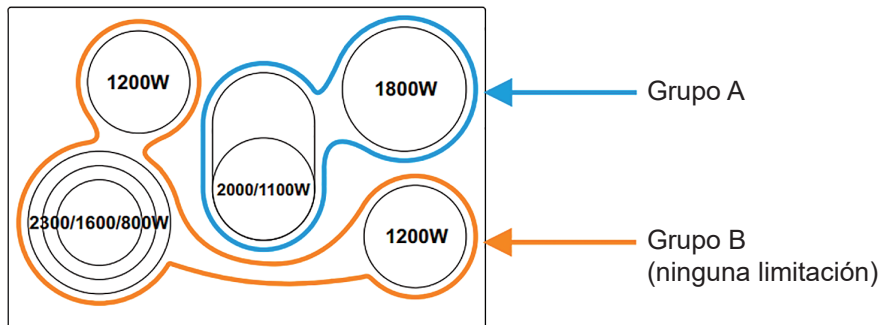
1. Zona máx. 1200 W
2. Zona máx. 2300/1600/800 W
3. Zona máx. 2000/1100 W
4. Zona máx. 1200 W
5. Zona máx. 1800 W
6. Placa de vidrio
7. Panel de control

#### Panel de control



1. Interruptor ENCENDIDO/APAGADO
2. Indicadores de las placas
3. Potencia/Temporizador
4. Indicador de zona ovalada
5. Indicador de zona doble/triple
6. Temporizador
7. Bloqueo para niños

## **Función de limitación de potencia para C5Z.**



Las 5 zonas de cocción se dividen en dos grupos A y B respectivamente.

### **Función de administración de energía en el grupo A.**

Si ambas zonas están trabajando por encima de la etapa de potencia 7, las dos zonas se encenderán y apagarán automáticamente por turnos, es controlado por el software.

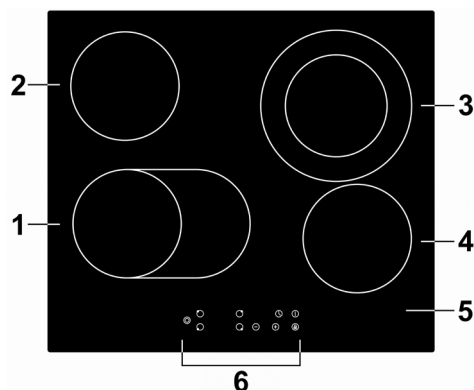
Si sólo se conecta una zona o las dos zonas funcionan por debajo de la etapa de potencia 7, no habrá ninguna limitación por parte del software.

**En el grupo B todas las zonas pueden funcionar sin limitación.**

## Información del producto

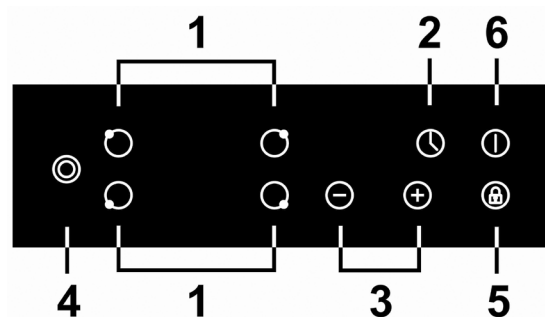
### Viesta C4Z

#### Vista superior



1. Zona máx. 2000 W
2. Zona máx. 1200 W
3. Zona máx. 2200 W
4. Zona máx. 1200 W
5. Placa de vidrio
6. Panel de control

#### Panel de control

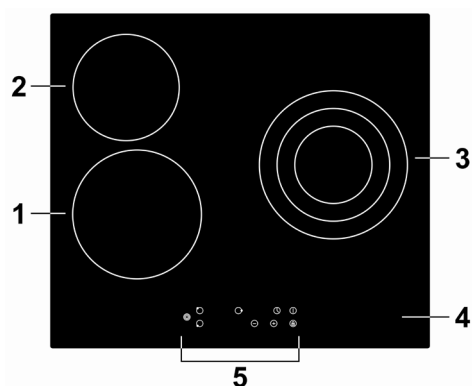


1. Selección de las zonas de cocción
2. Temporizador
3. Ajuste de temperatura o temporizador
4. Ajuste de zonas de doble ciclo y asado
5. Bloqueo para niños
6. Interruptor ENCENDIDO/APAGADO

## Información del producto

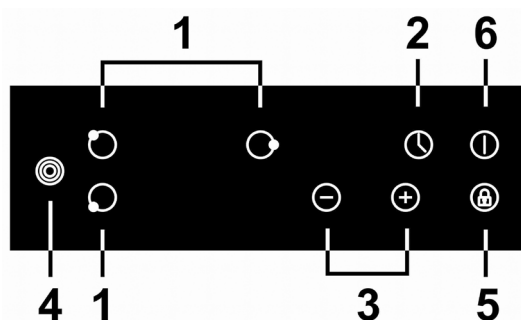
### Viesta C3Z

#### Vista superior



1. Zona máx. 1800 W
2. Zona máx. 1200 W
3. Zona máx. 2300 W
4. Placa de vidrio
5. Panel de control

#### Panel de control

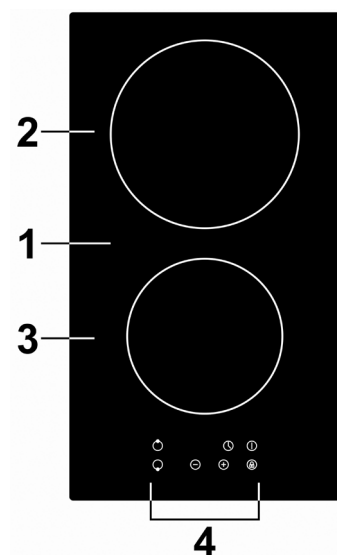


1. Selección de las zonas de cocción
2. Temporizador
3. Ajuste de temperatura o temporizador
4. Ajuste de zonas de doble ciclo y asado
5. Bloqueo para niños
6. Interruptor ENCENDIDO/APAGADO

## Información del producto

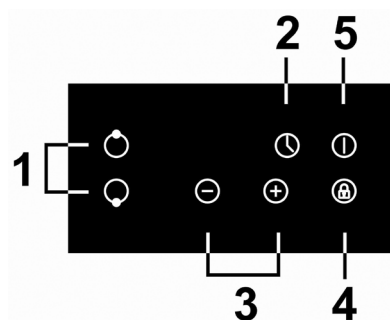
### Viesta C2Z

#### Vista superior



1. Placa de vidrio
2. Zona máx. 1800 W
3. Zona máx. 1200 W
4. Panel de control

#### Panel de control



1. Selección de las zonas de cocción
2. Temporizador
3. Ajuste de temperatura o temporizador
4. Bloqueo para niños
5. Interruptor ENCENDIDO/APAGADO

## Información del producto

La placa vitrocerámica con microcomputador puede satisfacer las necesidades de cocción de distintos tipos de alimentos gracias a sus elementos caloríficos con resistencia eléctrica, el ajuste con microordenador y la selección de potencia variable.

La elección perfecta para las familias modernas.

La placa vitrocerámica ha sido diseñada para los clientes y sus necesidades individuales.

La potencia de la placa de cocina es segura y fiable.

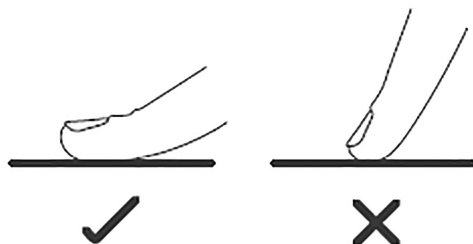
De este modo, su rutina será mucho más cómoda y podrá disfrutar de la vida al máximo.

## Antes de comenzar a utilizar su nueva placa vitrocerámica

- Lea este manual y preste especial atención al apartado «Indicaciones de seguridad».
- Retire, si es necesario, la lámina de protección de la que está provista su placa vitrocerámica.

## Cómo utilizar los botones

- Los botones reaccionan al tacto, por lo que no hay que ejercer presión alguna.
- Utilice la yema de los dedos y no la punta de los mismos.
- Cada vez que se detecte un contacto, oirá una señal «bip».
- Asegúrese de mantener los botones siempre limpios y secos y de que queden cubiertos por ningún objeto (por ej. aparatos de cocina o paños). Incluso una pequeña película de agua podría interferir en el manejo de los botones.





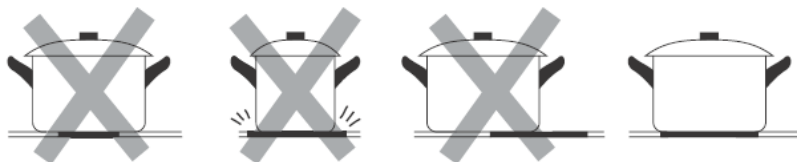
## Cómo elegir la batería de cocina correcta

No emplee baterías de cocina con cantos dentados ni bases curvas.



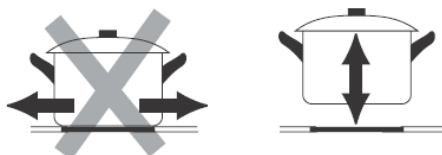
Asegúrese de que la base de su olla quede plana sobre el vidrio y que tenga el mismo tamaño que la zona de cocción.

Coloque las ollas siempre en el centro de la zona de cocción.



Levante siempre la batería de cocina hacia arriba.

Si la desplaza por la placa, esta podría arañarse.



## Instrucciones del panel de control táctil

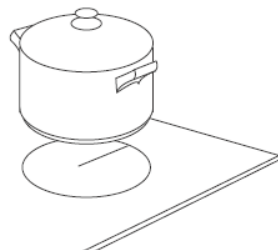
Válido para los siguientes modelos Viesta C2Z, Viesta C3Z und Viesta C4Z

### Comenzar a cocinar

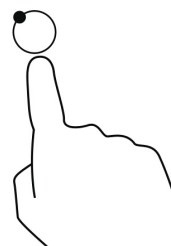
1. Toque el interruptor de encendido/apagado.  
Cuando lo active escuchará un zumbido una vez y todos los indicadores mostrarán « - » o « -- ». Esto significa que la placa vitrocerámica se ha ajustado al modo de espera.



2. Coloque una olla apropiada sobre la zona de cocción que desee utilizar.
  - Cerciérese de que la base de la olla y la zona de cocción estén limpias y secas.





3. Toque el botón de selección de la zona térmica.



4. Seleccione un ajuste de temperatura pulsando  $\ominus$  o  $\oplus$ .
  - Si no selecciona una zona térmica en menos de 1 minuto, la placa cerámica se apagará automáticamente. En tal caso deberá volver a comenzar con el paso 1.
  - Puede cambiar la temperatura en cualquier momento mientras esté cocinando.
  - Para modificar la temperatura mientras esté cocinando, pulse el botón en el momento que desee.



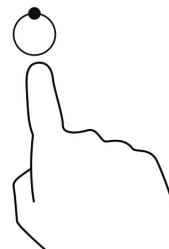
## Instrucciones del panel de control táctil

5. Toque el ajuste de selección de la zona térmica deseada y pulse el botón  o  para activar la zona de doble ciclo.

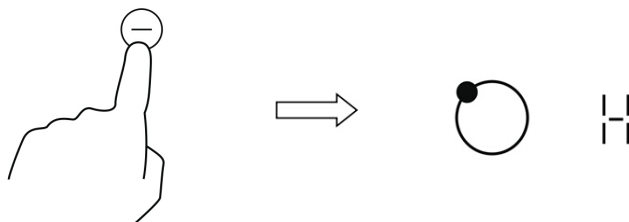
Se encenderán los indicadores LED del ajuste de doble ciclo/olla para asado en el lateral izquierdo.

### Después de cocinar

1. Toque el botón de selección de la zona térmica que quiera apagar.



2. Apague la zona de cocción deseada ajustando el indicador a «0». Asegúrese de que el panel de control marque «0».



3. Apague toda la placa tocando el interruptor de encendido/apagado.




4. Tenga cuidado con las superficies calientes. La letra «H» le indicará qué zonas de cocción están demasiado calientes como para tocarlas. Esta desapa- recerá cuando la superficie se haya enfriado hasta alcanzar una temperatura segura. Esto también le permite utilizar la placa para ahorrar energía. Si quiere calentar una segunda olla, utilice la zona de cocción que aún siga caliente.




## Bloqueo para niños

- Usted puede bloquear los botones para evitar que el aparato se utilice sin vigilancia (por ejemplo, que un niño encienda la placa por accidente).
- Mientras los botones estén bloqueados, solo el interruptor de encendido/apagado permanecerá activo.


### Cómo bloquear los botones


Toque el botón . El temporizador marcará «Lo».

### Cómo desbloquear los botones

1. Asegúrese de que la placa vitrocerámica esté encendida.
2. Pulse y mantenga pulsado el botón de bloqueo para niños  durante unos instantes.
3. Después podrá utilizar su placa vitrocerámica.



Mientras la placa vitrocerámica esté bloqueada solo estará activo el interruptor de encendido/apagado .

En caso de emergencia, puede apagar la placa vitrocerámica en cualquier momento con el botón .

Al utilizar la placa por primera vez deberá desbloquear primero la placa vitrocerámica.

## Protección contra sobrecalentamiento

El sensor de temperatura integrado controla la temperatura desde el interior de la placa vitrocerámica.

Cuando detecta una temperatura demasiado elevada, este sensor apaga de inmediato el funcionamiento de la placa.

## Advertencia sobre calor residual

Si la placa vitrocerámica se utiliza durante un periodo prolongado se creará calor residual.

La letra « H » se iluminará y le avisará para que se mantenga alejado.

## Desconexión automática

La placa vitrocerámica dispone de otro mecanismo de seguridad: la desconexión automática.

Esta se activa en caso de que se olvide de apagar una zona de cocción.

Los tiempos de desconexión predeterminados se indican en la siguiente tabla.

Ajustes de temperatura	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Duración de funcionamiento predeterminada (horas)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

## Cómo utilizar el temporizador

### Puede utilizar el temporizador de dos maneras distintas:



- Puede utilizarlo como avisador de cocina. En este caso, una vez transcurrido el tiempo de cocción ajustado, el temporizador no apaga ninguna zona de cocción.
- Puede regularlo de manera que se apague una zona de cocción cuando el tiempo se haya agotado.
- Puede ajustar el temporizador hasta 99 minutos.

## Cómo utilizar el temporizador como avisador de cocina

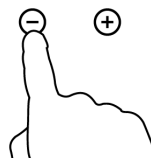
### Si no selecciona ninguna zona de cocción

1. Asegúrese de que la placa vitrocerámica esté encendida.

**Nota:** Puede utilizar el avisador de cocina incluso si no ha seleccionado ninguna zona de cocción.

2. Toque el botón  

3. Ajuste el temporizador tocando los botones „-“ o „+“ ein.

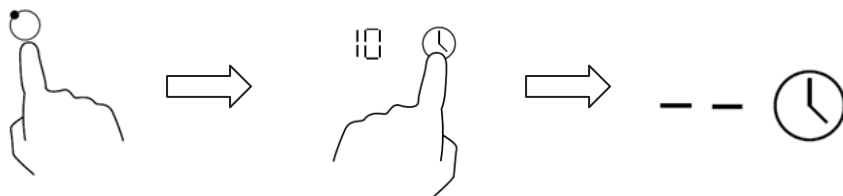


**Nota:** Toque los botones „-“ o „+“ una vez para disminuir o aumentar el tiempo en 1 minuto.

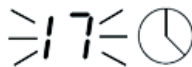
Toque y mantenga pulsados los botones „-“ o „+“ para disminuir o aumentar el tiempo en 10 minutos.

Al sobrepasar el ajuste de 99 minutos, el temporizador se pondrá a 0 automáticamente

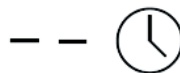
4. Toque la zona térmica deseada en el panel de control y toque el «Reloj». De este modo borrará el tiempo y el indicador de minutos mostrará « - - ».



5. La cuenta atrás comenzará justo después de regular el tiempo. En el panel de control se mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.



6. Cuando el tiempo seleccionado se haya agotado, sonará un zumbido y el indicador del temporizador marcará « -- ».



## Cómo ajustar el temporizador para apagar una zona de cocción

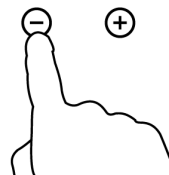
1. Toque el botón de selección de la zona térmica.



2. Pulse el botón del temporizador y el indicador del avisador de cocina parpadeará. El indicador del temporizador marcará «30».



3. Ajuste el tiempo tocando el botón del temporizador.

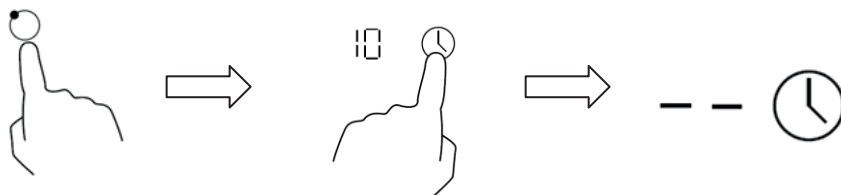


**Nota:** Toque los botones „-“ o „+“ una vez para disminuir o aumentar el tiempo en 1 minuto.

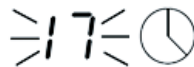
Toque y mantenga pulsados los botones „-“ o „+“ para disminuir o aumentar el tiempo en 10 minutos.

Al sobrepasar el ajuste de 99 minutos, el temporizador se pondrá a 0 automáticamente.

4. Ajuste a « -- » con el botón „-“ para restablecer el temporizador.



5. La cuenta atrás comenzará justo después de regular el tiempo. En el panel de control se mostrará el tiempo restante y el temporizador parpadeará durante 5 segundos.



**Nota:** El punto rojo iluminado junto al indicador de temperatura mostrará la zona seleccionada.



### Si el temporizador se ajusta para más de una zona de cocción:

1. Si regula el temporizador para varias zonas de cocción simultáneamente aparecerá un punto decimal en la zona correspondiente. El indicador de minutos muestra el tiempo más corto ajustado. El punto de la zona de cocción correspondiente parpadea.

15. (ajuste a 15 minutos)

45. (ajuste a 45 minutos)



2. Cuando se agote la cuenta atrás del temporizador, la zona de cocción correspondiente se apagará.



**Nota:** Seleccione una zona térmica y toque el botón para apagar el temporizador.

## Instrucciones del panel de control táctil

Válido para los siguientes modelos: Viesta C5Z

### Comenzar a cocinar

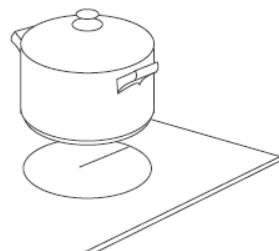
- Cuando encienda la placa escuchará un zumbido una vez. Todos los indicadores se iluminarán durante 1 segundo y se apagarán. Esto quiere decir que la placa vitrocerámica está en modo de espera.

1. Toque el interruptor de encendido/apagado.

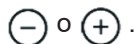


2. Coloque una olla/cazo apropiada sobre la zona de cocción que desee utilizar.

- Cerciórese de que la base de la olla y la zona de cocción estén limpias y secas.

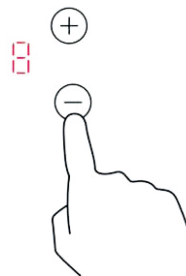


3. Seleccione una zona térmica tocando el botón



Entre los botones parpadeará un indicador.

- Si no selecciona una zona térmica en menos de 1 minuto, la placa vitrocerámica se apagará automáticamente. En tal caso deberá volver a comenzar con el paso 1.
- Puede cambiar la temperatura en cualquier momento mientras esté cocinando.



4. Toque el ajuste de selección de la zona térmica deseada y pulse los botones



Se encenderán los indicadores LED del ajuste de doble ciclo/olla para asado en el lateral izquierdo



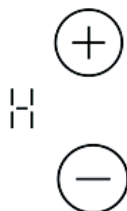
## Instrucciones del panel de control táctil

### Después de cocinar

1. Apague toda la placa tocando el interruptor de encendido/apagado.




2. Tenga cuidado con las superficies calientes.  
La letra «H» le indicará qué zonas de cocción están demasiado calientes como para tocarlas.  
Esta desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado hasta alcanzar una temperatura segura.  
Esto también le permite utilizar la placa para ahorrar energía.  
Si quiere calentar una segunda olla, utilice la zona de cocción que aún siga caliente.




## Bloqueo para niños

- Usted puede bloquear los botones para evitar que el aparato se utilice sin vigilancia (por ejemplo, que un niño encienda la placa por accidente).
- Mientras los botones estén bloqueados, solo el interruptor de encendido/apagado permanecerá activo.


### Cómo bloquear los botones


Toque el botón . El temporizador marcará «Lo».

### Cómo desbloquear los botones

1. Asegúrese de que la placa vitrocerámica esté encendida.
2. Pulse y mantenga pulsado el botón de bloqueo para niños  durante unos instantes.
3. Después podrá utilizar su placa vitrocerámica.



Mientras la placa vitrocerámica esté bloqueada solo estará activo el interruptor de encendido/apagado .

En caso de emergencia, puede apagar la placa vitrocerámica en cualquier momento con el botón .

Al utilizar la placa por primera vez deberá desbloquear primero la placa vitrocerámica.

## Protección contra sobrecalentamiento

El sensor de temperatura integrado controla la temperatura desde el interior de la placa vitrocerámica.

Cuando detecta una temperatura demasiado elevada, este sensor apaga de inmediato el funcionamiento de la placa.

## Advertencia sobre calor residual

Si la placa vitrocerámica se utiliza durante un periodo prolongado se creará calor residual.

La letra « H » se iluminará y le avisará para que se mantenga alejado.

## Desconexión automática

La placa vitrocerámica dispone de otro mecanismo de seguridad: la desconexión automática.

Esta se activa en caso de que se olvide de apagar una zona de cocción.

Los tiempos de desconexión predeterminados se indican en la siguiente tabla.

Ajustes de temperatura	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Duración de funcionamiento predeterminada (horas)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

## Cómo utilizar el temporizador

### Puede utilizar el temporizador de dos maneras distintas:

- Puede utilizarlo como avisador de cocina. En este caso, una vez transcurrido el tiempo de cocción ajustado, el temporizador no apaga ninguna zona de cocción.
- Puede regularlo de manera que se apague una zona de cocción cuando el tiempo se haya agotado.
- Puede ajustar el temporizador hasta 99 minutos.

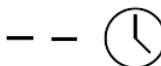
## Cómo utilizar el temporizador como avisador de cocina

### Si no selecciona ninguna zona de cocción

1. Asegúrese de que la placa esté encendida.

**Nota:** Puede utilizar el temporizador sin necesidad de elegir una zona de cocción.

2. Toque el botón del temporizador. El indicador del cronómetro de cocina parpadeará. El indicador del temporizador marcará



3. Toque el botón „-“ o „+“ del temporizador para ajustar el tiempo.



**Nota:** Toque los botones „-“ o „+“ una vez para disminuir o aumentar el tiempo en 1 minuto.

Toque y mantenga pulsados los botones „-“ o „+“ para disminuir o aumentar el tiempo en 10 minutos.

Al sobrepasar el ajuste de 99 minutos, el temporizador se pondrá a 0 automáticamente

4. La cuenta atrás comenzará justo después de regular el tiempo. En el panel de control se indicará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.

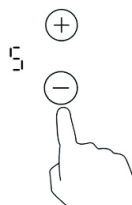


5. El avisador sonará durante 30 segundos y el indicador del temporizador volverá a mostrar « - - » cuando el tiempo se agote.



## Cómo ajustar el temporizador para apagar una zona de cocción

1. Toque el botón „-“ o „+“ de la placa de cocina para la que quiera ajustar el temporizador.



2. Ajuste el tiempo pulsando los botones „-“ y „+“ y seleccione la potencia deseada en la zona de cocción con ayuda de „-“ y „+“.

**Nota:** Toque los botones „-“ o „+“ una vez para disminuir o aumentar el tiempo en 1 minuto.

Toque y mantenga pulsados los botones „-“ o „+“ para disminuir o aumentar el tiempo en 10 minutos.

Al sobrepasar el ajuste de 99 minutos, el temporizador se pondrá a 0 automáticamente



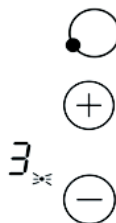
3. La cuenta atrás comenzará justo después de regular el tiempo. En el panel de control se indicará el tiempo que resta y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.

**Nota:** El punto rojo iluminado junto al indicador de temperatura mostrará la zona seleccionada.



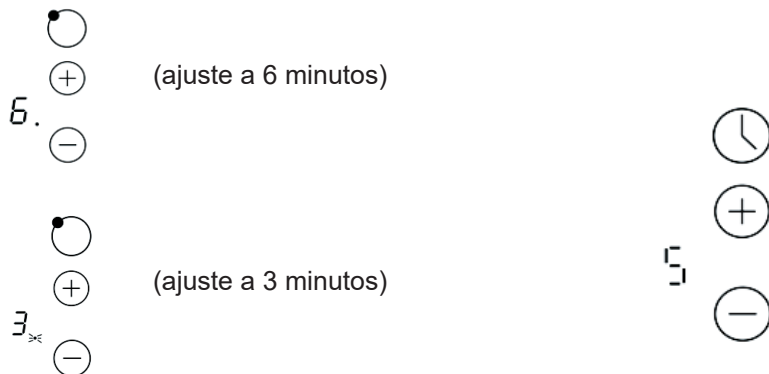
4. Cuando el avisador de cocina haya agotado el tiempo, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente.

**Nota:** Si desea cambiar el tiempo tras haber ajustado el temporizador, deberá volver a comenzar con el paso 1.



## Si el temporizador se ajusta para más de una zona de cocción:

1. Si regula el temporizador para varias zonas de cocción simultáneamente aparecerá un punto decimal en la zona correspondiente.  
El indicador de minutos muestra el tiempo más corto ajustado.  
El punto de la zona de cocción correspondiente parpadea.



2. Cuando se agote la cuenta atrás del temporizador, la zona de cocción correspondiente se apagará.  
En tal caso se mostrará el tiempo nuevo en minutos y parpadeará el punto de la zona correspondiente.

**Nota:** Seleccione una zona térmica y toque el botón para restablecer el temporizador.

## Guía para cocinar



Al freír proceda con cuidado, ya que el aceite y la grasa se calientan rápido, especialmente cuando se utiliza la opción de calentamiento rápido («Turbostart»). El aceite y la grasa pueden comenzar a arder de manera espontánea si se encuentran a temperaturas extremadamente altas. Esto representa un riesgo serio de incendio.

### Consejos de cocina

- Disminuya la temperatura cuando empiece a cocinar.
- Si utiliza una tapadera estará reduciendo el tiempo de cocción y ahorrando energía, ya que se acumulará el calor.
- Para reducir el tiempo de cocción, disminuya la cantidad de grasa o líquidos.
- Comience cocinando con un ajuste alto y reduzca la temperatura cuando la comida esté caliente.

### Cocinar a fuego lento, cocer arroz

- Para cocinar a fuego lento hay que hacerlo por debajo del punto de ebullición, a unos 85°C, y de modo de que solo asciendan algunas burbujitas hacia la superficie del líquido. Este es el secreto de las sopas más deliciosas y los estofados más sabrosos. De este modo se conservan los aromas sin que el plato se pase. Las salsas con huevo o con harina también deberían prepararse por debajo del punto de ebullición.
- Algunos tipos de preparación, como ciertas formas de cocer del arroz, requieren un ajuste más alto que bajo para que los alimentos se cocinen durante el tiempo recomendado.

### Sofreír filetes

Para cocinar filetes aromáticos y jugosos:

1. Antes de preparar la carne, déjela unos 20 minutos fuera de la nevera, a temperatura ambiente.
2. Caliente una sartén con una base pesada.
3. Unte los dos lados del filete con aceite. Vierta una pequeña cantidad de aceite en la sartén caliente y luego añada la carne.
4. Mientras se cocina, gire el filete solo una vez. El tiempo de cocción exacto dependerá del grosor de la carne y del punto deseado. Este tiempo podrá variar entre 2 y 8 minutos por cada lado. Presione el filete para comprobar si está en el punto deseado. Cuanto más duro esté, más hecho estará.
5. Antes de servirlo, deje el filete unos minutos sobre un plato caliente para que la carne se relaje y se ablande.

### Cocinar salteados

1. Elija un wok adecuado para vitrocerámicas o una sartén grande con base plana.
2. Prepare todos los ingredientes y utensilios. El salteado deberá hacerse rápido. Cocine los ingredientes en varias tandas pequeñas si va a preparar grandes cantidades.
3. Caliente la sartén y añada un par de cucharaditas de aceite.
4. Sofría primero la carne, apártela y manténgala caliente.
5. Saltee la verdura en la sartén. Cuando esté caliente, pero aún esté crujiente, reduzca la temperatura de la zona de cocción, añada la carne a la sartén y añada la salsa que desee.
6. Remueva todos los ingredientes con cuidado hasta que se calienten.
7. Sírvese enseguida.

## Ajustes de temperatura

Los siguientes ajustes que indicamos son solo orientativos.

El ajuste exacto depende de distintos factores, entre otros, de su batería de cocina y de la cantidad de alimentos que cocine.

Experimente con su placa vitrocerámica para encontrar los ajustes más apropiados.

Ajustes de temperatura	Objetivo
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Recalentar lentamente pequeñas cantidades de comida</li> <li>• Derretir chocolate y mantequillas; alimentos que se quemen fácilmente</li> <li>• Cocinar a fuego lento</li> <li>• Calentar a fuego lento</li> </ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Calentar</li> <li>• Cocinar a fuego rápido</li> <li>• Cocer arroz</li> </ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hacer crepes</li> </ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saltear</li> <li>• Cocer pasta</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocinar salteados</li> <li>• Freír</li> <li>• Llevar a ebullición sopas</li> <li>• Hervir agua</li> </ul>

## Limpieza y cuidado

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
<p>Suciedad normal sobre el vidrio (huellas dactilares, salpicaduras, manchas de alimentos o líquidos sin azúcar).</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desconecte la corriente eléctrica de la placa vitrocerámica.</li> <li>2. Aplique un limpiador para vitrocerámicas mientras el vidrio aún esté templado (¡no caliente!).</li> <li>3. Límpielo y seque la vitrocerámica con un paño limpio o con papel de cocina.</li> <li>4. Vuelva a conectar la corriente eléctrica de la placa vitrocerámica.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mientras la corriente eléctrica de la placa esté desconectada no habrá riesgo de que la superficie se caliente, ¡pero las zonas de cocción pueden estar aún calientes! Proceda con extremo cuidado.</li> <li>• Los estropajos ásperos, algunos estropajos de nailon y los detergentes abrasivos pueden arañar el vidrio. Lea siempre el etiquetado para comprobar si el detergente o el estropajo que utiliza es adecuado.</li> <li>• Nunca deje restos de detergente sobre la vitrocerámica. Esto puede provocar la formación de manchas sobre el vidrio.</li> </ul>
<p>Líquidos sobrecalentados, alimentos fundidos y que contengan azúcares sobre el vidrio.</p>	<p>Retire los restos inmediatamente con una espumadera adecuada para vitrocerámicas, una rasqueta o un rascador. Tenga cuidado con las superficies calientes:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desconecte la corriente eléctrica (de la pared) de la placa vitrocerámica.</li> <li>2. Coloque el rascador o el utensilio que vaya a utilizar formando un ángulo de 30° y raspe la suciedad o las salpicaduras de una zona fría de la placa vitrocerámica.</li> <li>3. Limpie la suciedad o el líquido salpicado con un paño o papel.</li> <li>4. Siga los pasos 2 al 4 indicados en «Suciedad normal sobre el vidrio».</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Retire las manchas de alimentos derretidos, derramados o que contengan azúcar tan pronto como sea posible. Si se enfrían sobre el vidrio serán más difíciles de limpiar o incluso podrán dañar la superficie de forma permanente.</li> <li>• Peligro de cortes al extraer la funda protectora que cubre la cuchilla del rascador. Utilícela con extremo cuidado y consérvela en un lugar seguro fuera del alcance de los niños.</li> </ul>
<p>Suciedad solidificada sobre el panel de control táctil.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desconecte la corriente eléctrica de la placa vitrocerámica.</li> <li>2. Limpie la suciedad.</li> <li>3. Pase una esponja o un paño húmedo y limpio por la zona de los botones.</li> <li>4. Seque la zona con un paño de papel.</li> <li>5. Vuelva a conectar la corriente eléctrica de la placa vitrocerámica.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Es posible que la placa empiece a sonar, se apague por sí misma y que los botones dejen de funcionar mientras haya líquidos encima. Asegúrese de que seca bien la zona de los botones antes de volver a encender la placa vitrocerámica.</li> </ul>



## Advertencias y consejos

Problema	Causas posibles	Qué hacer
No puedo encender la placa vitrocerámica.	No hay corriente eléctrica.	Asegúrese de que la placa esté conectada al suministro eléctrico y encendida. Compruebe si ha habido un apagón en su casa o en su zona. Si lo ha comprobado todo y el problema persiste, póngase en contacto con un técnico especializado.
Los botones no reaccionan.	Los botones están bloqueados.	Desbloquee los botones. Siga las instrucciones del apartado «Cómo utilizar su placa vitrocerámica».
Los botones no funcionan bien.	Es posible que haya una fina capa de agua sobre los botones o que esté tocándolos con la punta de los dedos.	Asegúrese de que la zona de los botones esté seca y utilice la yema de los dedos para accionarlos.
El vidrio está rayado.	Batería de cocina con cantos dentados. Se han utilizado estropajos o detergentes inadecuados.	Utilice una batería de cocina con bases planas y lisas. Ver «Cómo elegir la batería de cocina correcta». Ver «Limpieza y cuidado».
Algunas ollas crujen o hacen ruidos.	Esto puede estar provocado por la propia fabricación de su batería de cocina (las capas de cada metal vibran de manera distinta).	Esto es normal en las baterías de cocina y no supone ningún defecto.

## Características técnicas

Modelo	Zonas de cocción	Voltaje	Potencia eléctrica instalada	Dimensiones La x An x Al (mm)	Dimensiones de montaje Al x An (mm)
Viesta C5Z	5 zonas	220-240V~, 50/60 Hz	7777-9255W	770x520x52	740x490
Viesta C4Z	4 zonas	220-240V~, 50/60 Hz	6039-7186W	590x520x52	560x490
Viesta C3Z	3 zonas	220-240V~, 50/60 Hz	4849-5771W	590x520x52	560x490
Viesta C2Z	2 zonas	220-240V~, 50/60 Hz	2745-3267W	288x520x52	268x500

### Nota:

Las dimensiones son datos aproximados.

Mejoramos nuestros productos continuamente y por ello es posible que modifiquemos las características de rendimiento y construcción sin previo aviso.

## Montaje

### Seleccionar el material de montaje

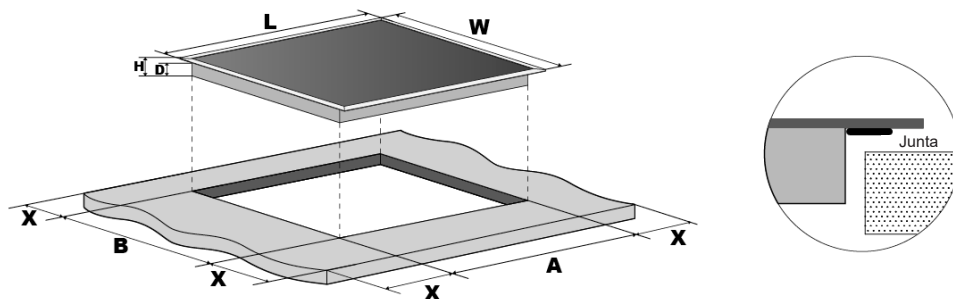
Corte la encimera según las medidas indicadas en la imagen.

Para el montaje y la fijación deberá dejarse un margen de al menos 50 mm alrededor del hueco.

Asegúrese de que la encimera tenga un grosor mínimo de 30 mm.

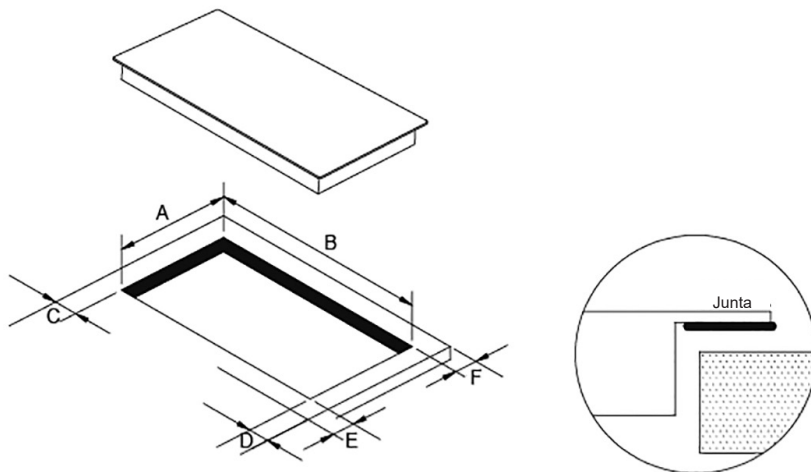
Elija la encimera de un material termorresistente para evitar que se deforme por la influencia de la radiación térmica de la placa vitrocerámica.

Ver abajo:



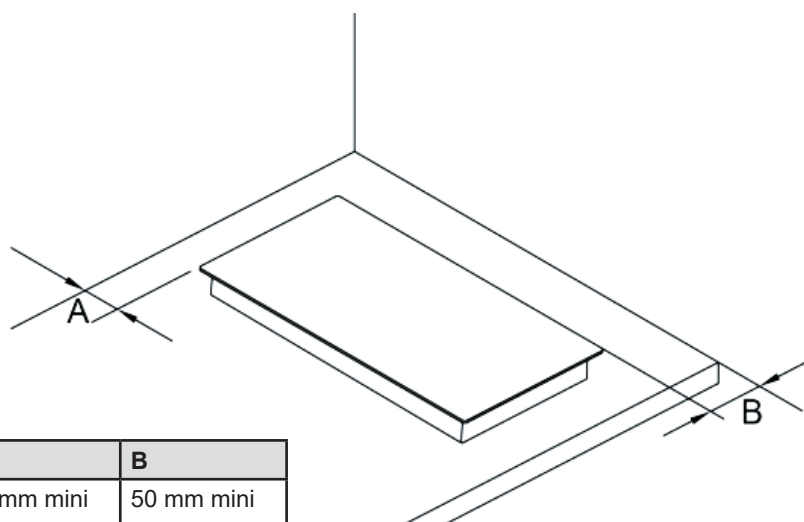
Modelo	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
Viesta C5Z	770	520	52	48	740	490	50 mini
Viesta C4Z	590	520	52	48	560	490	50 mini
Viesta C3Z	590	520	52	48	560	490	50 mini

## Montaje



Model	A	B	C	D	E	F
Viesta C2Z	268 <sup>+4</sup> -0 mm	500 <sup>+4</sup> -0 mm	50 mm mini	50 mm mini	50 mm mini	50 mm mini

Puede colocar la placa **Viesta C2Z** sobre la encimera.  
Posicione la placa de cocina en horizontal.



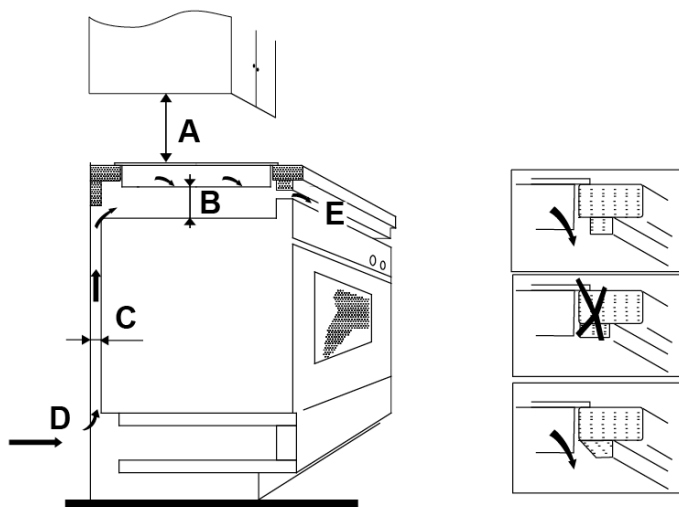
## Montaje

Asegúrese principalmente de que la placa vitrocerámica esté bien ventilada y de que las entradas y salidas de aire no estén bloqueadas.

Asegúrese de que la placa vitrocerámica se encuentre en buen estado de funcionamiento. Ver abajo:



**Nota:** La distancia de seguridad entre la placa y un armario superior debe ser de al menos 760 mm.



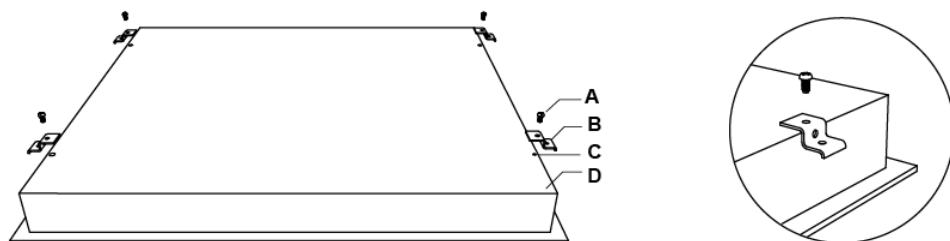
A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	mín. 50	mín. 30	Entrada de aire	Salida de aire 10 mm

## Montaje

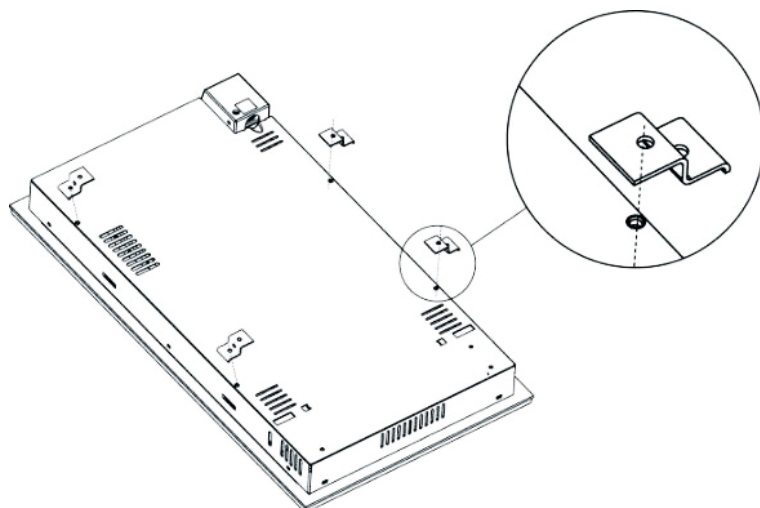
### Antes de colocar los soportes

Coloque el aparato sobre una superficie estable y plana (utilice el embalaje). No ejerza ninguna fuerza sobre los botones que sobresalen de la placa vitrocerámica.

Una vez instalada, fije la placa atornillando los cuatro soportes de la base de la placa de cocina a la encimera (ver imagen).

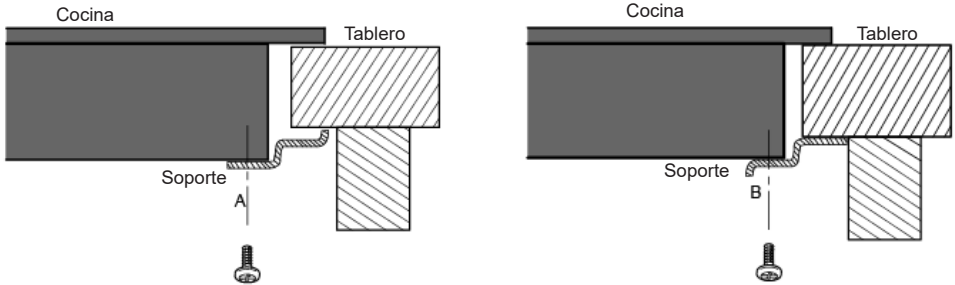


A	B	C	D
Tornillo	Soporte	Agujero de perforación	Base



## Montaje

Coloque el soporte de manera que se ajuste al grosor de la encimera.



### Precaución

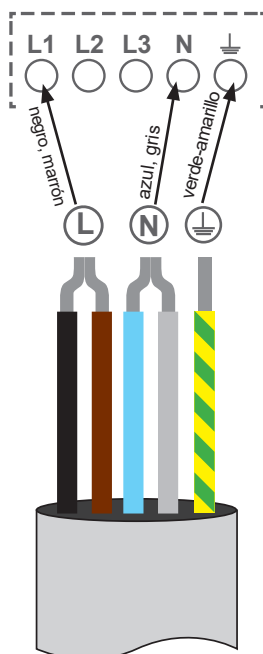
1. La cocina vitrocerámica solo podrá ser instalada por personal técnico especializado o cualificado.  
**Nunca conecte la placa usted mismo ya que una instalación inadecuada anulará su derecho de garantía.**
2. La placa vitrocerámica no puede instalarse sobre equipos frigoríficos, lavavajillas ni secadoras.
3. La placa vitrocerámica deberá montarse de manera que se garantice la mejor radiación térmica posible aumentando así su fiabilidad.
4. La mampostería y las zona bajo inducción térmica de la encimera deberán ser termorresistentes.
5. La capa de unión y el adhesivo también deberán ser termorresistentes para evitar daños.
6. No utilice limpiadoras a vapor.

## Conectar la placa vitrocerámica al suministro eléctrico

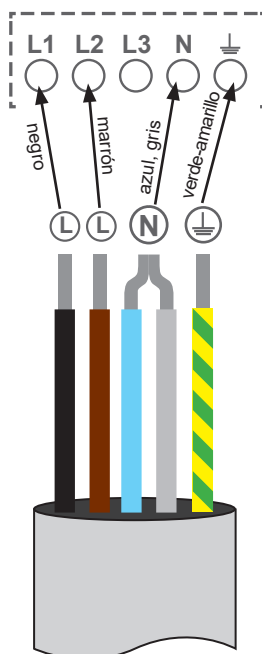
La instalación eléctrica deberá cumplir con la normativa correspondiente o estar conectada a un interruptor unipolar.  
A continuación se muestra el esquema de conexión.

### Viesta C3Z, Viesta C4Z, Viesta C5Z

220V~ / 32A

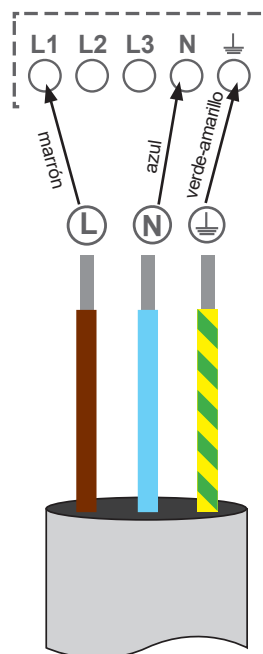


2 x 220V~ / 16A



### Viesta C2Z

220V~ / 16A



- Si el cable está dañado o tiene que ser reemplazado, solo un técnico del servicio técnico provisto de las herramientas adecuadas podrá repararlo con el fin de evitar cualquier tipo de accidentes.
- Si el aparato se conecta directamente a la red eléctrica deberá montarse con un interruptor bipolar dejando una distancia mínima de 3 mm entre los contactos.
- El instalador debe asegurarse de que la conexión eléctrica se haya llevado a cabo correctamente y que cumpla con las normas de seguridad.
- No doble ni comprima el cableado.
- Compruebe periódicamente el estado del cable y recuerde que este solo deberá ser reemplazado debidamente por una persona cualificada.

 <p><b>ELIMINACIÓN:</b>  <b>No deseche este producto junto con la basura doméstica.</b>  <b>Este tipo de residuo debe entregarse por separado para que reciba un tratamiento especial.</b></p>	<p>Este aparato cumple con la directiva europea 2002/96/CE sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE) (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE).</p> <p>Al garantizar que este aparato se deseche adecuadamente, estará contribuyendo a evitar los daños en el medioambiente y en la salud de las personas que podría provocar una eliminación inadecuada.</p> <p>El símbolo que encontrará en el producto indica que este no se puede tratar como los residuos domésticos habituales. Deberá llevar el aparato a un punto de recogida para el reciclaje de productos de tipo eléctrico y electrónico.</p> <p>Deseche este aparato como residuo especial.</p> <p>Si desea recibir más información sobre la manipulación, el tratamiento y el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su comunidad, con la empresa responsable del tratamiento de residuos o con el establecimiento donde haya comprado el producto.</p> <p>Si desea recibir más información sobre la manipulación, el tratamiento y el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su comunidad, con la empresa responsable del tratamiento de residuos o con el establecimiento donde haya comprado el producto.</p>
--	--

Fabricante:

eFulfillment GmbH

Ikarusallee 15

30179 Hannover

Alemania

E-Mail: [sales@efulfillment-online.de](mailto:sales@efulfillment-online.de)

Internet: [www.efulfillment-online.com](http://www.efulfillment-online.com)



Todos los productos de eFulfillment GmbH cumplen con la norma Conformité Européenne (CE).

El símbolo CE indica que un producto cumple con las normas aplicables dentro de la Unión Europea.

Una declaración de conformidad se encuentra aquí:

[www.efulfillment-online.com](http://www.efulfillment-online.com)

El derecho de realizar modificaciones técnicas y de diseño en el curso del desarrollo continuo del producto está reservado.



# Inhoudsopgave

<b>Inhoudsopgave</b> .....	177
<b>Gevarenaanduidingen</b> .....	178
<b>Productinformatie</b> .....	182
<b>Voor het gebruik van uw nieuwe keramische kookplaat</b> .....	187
<b>Anwendung Ihres Glaskeramik-Kochfelds</b>	
Touch-bedieningsveld handleiding Viesta C2Z, Viesta C3Z, Viesta C4Z .....	189
Blokkeringstoets .....	191
Gebruik van de timer .....	192
Touch-bedieningsveld handleiding Viesta C5Z .....	195
Blokkeringstoets .....	197
Gebruik van de timer .....	198
<b>Richtlijnen om te koken</b> .....	201
<b>Temperatuurinstellingen</b> .....	202
<b>Reiniging en onderhoud</b> .....	203
<b>Instructies en tips</b> .....	204
<b>Technische gegevens</b> .....	204
<b>Montage</b> .....	205
Voor het plaatsen van de beugels .....	208
Aansluiten van de kookplaat op de voedingsspanning .....	210

## Gevarenaanduidingen

Uw veiligheid is belangrijk voor ons. Lees deze informatie door voordat u uw kookplaat gebruikt



**Houd er rekening mee dat de inductiekookplaat alleen door gekwalificeerd deskundig personeel of technici mag worden geïnstalleerd.**

**Voer de aansluiting nooit zelf uit, omdat bij onjuiste installatie de garantie vervalt.**

## Risico op elektrische schok tijdens de installatie

- Trek voor onderhoud of andere werkzaamheden de stekker uit het stopcontact.
- De aansluiting op een goede aarding is essentieel en verplicht.
- Veranderingen aan het huishoudelijke kabelsysteem mogen alleen door een gekwalificeerd elektricien worden uitgevoerd.
- Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot een elektrische schok of overlijden.

## Risico op snijwonden

- Wees erg voorzichtig bij de behandeling met de kookplaat - de zijden van de kookplaat zijn scherp.
- Als u niet oppast, kun dit tot letsel of snijwonden leiden.

## Belangrijke gevarenrisico's

- Lees aandachtig deze instructies vóór montage of gebruik van dit apparaat door.
- Er mogen nooit brandbare materialen of producten op dit apparaat worden gelegd.
- Geef deze informatie door aan de voor de montage van het apparaat verantwoordelijke persoon, u kunt daarmee de installatiekosten verminderen.
- Om risico's te voorkomen moet het apparaat volgens deze montagehandleiding worden geïnstalleerd.
- Dit apparaat mag alleen door een voldoende gekwalificeerd persoon worden aangesloten en geaard.
- Dit apparaat moet op een circuit worden aangesloten, dat een isolatieschakelaar voor de volledige scheiding van de stroomtoevoer toont.
- Onjuiste montage van het apparaat kan tot verval van de garantie of vorderingen op aansprakelijkheid leiden.

## Risico op elektrische schokken tijdens het gebruik en onderhoud

- Kook niet op een defecte of gebarsten kookplaat. Als het oppervlak van de kookplaat breekt of scheurt, schakel het apparaat direct uit via de hoofdvoeding (wandschakelaar) en neem contact op met een gekwalificeerd technicus.
- Schakel de kookplaat voor reiniging of onderhoud uit via de wandschakelaar.
- Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot een elektrische schok of overlijden.

## Gevaar voor de gezondheid

- Dit apparaat voldoet aan de normen voor elektromagnetische veiligheid.

## Gevaar door hete oppervlakken

- Tijdens het gebruik worden hete oppervlakken van dit apparaat zo heet, dat dit kan leiden tot brandwonden.
- Uw lichaam, kleding en alle andere voorwerpen met uitzondering van het geschikte kookgerei mogen pas met de kookplaat in contact komen, wanneer het oppervlak is afgekoeld.
- Voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden gelegd, omdat ze heet kunnen worden.
- Houd kinderen uit de buurt van de kookplaat.
- De handgrepen van kookpannen kunnen te heet worden om aan te raken. Controleer de handgrepen van de kookpannen en laat deze niet over andere kookzones uitsteken.  
Houd de handgrepen buiten het bereik van kinderen.
- Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot verbrandingen en brandwonden.

## Belangrijke veiligheidsinstructies

- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter, terwijl het in gebruik is. Door overkoken kan rook en vettig vuil ontstaan, dat kan ontbranden.
- Gebruik uw apparaat niet als werkblad of opslagruimte.
- Laat geen (gebruiks)voorwerpen op het apparaat liggen.
- Gebruik uw apparaat niet voor het opwarmen of verwarmen van de ruimte.
- Schakel de kookzones en de kookplaat na gebruik altijd uit zoals beschreven in deze handleiding (dat wil zeggen via het aanraakgebied).
- Laat geen kinderen met het apparaat spelen of hierop zitten, staan of klimmen.
- Bewaar in de kasten boven het apparaat geen voorwerpen die voor kinderen interessant zijn. Als kinderen op de kookplaat klimmen, kunnen ze ernstig gewond raken.
- Laat kinderen niet alleen of zonder toezicht in het gebied waar het apparaat wordt gebruikt.
- Kinderen of personen met een handicap, die hun vaardigheid voor het gebruik van het apparaat beperkt, moeten door een verantwoordelijke en competente persoon worden getraind voor het gebruik van het apparaat. De instruerende persoon moet ervan overtuigd zijn, dat deze mensen het apparaat zonder risico voor hunzelf of hun omgeving kunnen gebruiken.
- Voer reparaties of het vervangen van onderdelen van het apparaat alleen uit, wanneer dit uitdrukkelijk wordt aanbevolen in de handleiding. Alle andere onderhoudswerkzaamheden moeten door een gekwalificeerd technicus worden uitgevoerd.
- Reinig uw kookplaat niet met een stoomreiniger.
- Leg geen zware voorwerpen op uw kookplaat en laat deze hier ook niet op vallen.
- Ga niet op uw kookplaat staan.
- Gebruik geen pannen met gekartelde randen en sleep de pannen niet over de kookzone. Daardoor kunnen er krassen op het glas komen.
- Gebruik voor het reinigen van de kookplaat geen schuurponsjes of andere scherpe schuurmiddelen. Ze kunnen de kookplaat beschadigen.
- Om gevaarlijke situaties te voorkomen moet de stroomkabel bij beschadigingen door de fabrikant, zijn dealer of vergelijkbare gekwalificeerde personen worden vervangen.

## Belangrijke veiligheidsinstructies

- Dit apparaat is bedoeld voor het gebruik in huishoudens of soortgelijke toepassingen, zoals:
  - personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
  - landbouwbedrijven;
  - door klanten in hotels, motels en in andere huiskamerachtige omgevingen;
  - in bed & breakfast-omgevingen.
- **WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke delen worden tijdens het gebruik heet. Let erop dat u de hete elementen niet aanraakt. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, als ze niet voortdurend in de gaten worden gehouden.**
- Dit apparaat is niet bedoeld voor het gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of gebrek aan kennis en ervaring. Zij moeten met betrekking tot het gebruik van het apparaat door een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon onder toezicht worden gehouden of geïnstrueerd.
- Er moet erop worden gelet dat kinderen niet met het apparaat spelen.
- **WAARSCHUWING: Het ongebeleid koken met vet of olie op een kookplaat kan gevaarlijk zijn en leiden tot brand. Probeer NOOIT een brand met water te blussen. Zet het apparaat uit en dek de vlammen af met een een deksel of blusdeken.**
- **WAARSCHUWING: Brandgevaar: Bewaar geen voorwerpen op het kookoppervlak.**
- **WAARSCHUWING: Als het oppervlak gebarsten is, schakel het apparaat uit. Er bestaat het gevaar van een elektrische schok, omdat de oppervlakken van kookplaten uit glaskeramiek of andere soortgelijke materiaal onder spanning staande delen bevatten.**
- Gebruik geen stoomreiniger.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.

## Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe keramische kookplaat.

Wij raden u aan de tijd te nemen deze gebruiks- en montagehandleiding te lezen, om de inbouwmethode en bediening volledig te begrijpen.

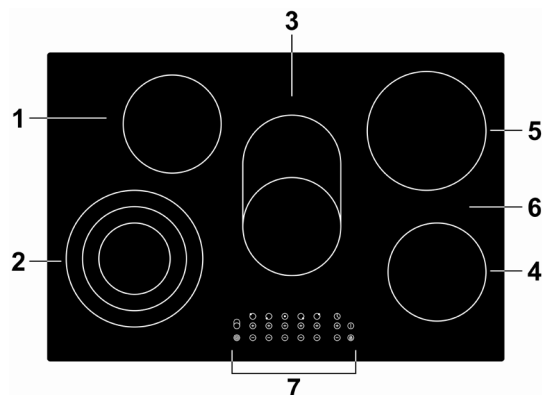
Lees voor de installatie de sectie Installatie.

Lees alle gevaarsinstructies voor het gebruik zorgvuldig door en bewaar deze gebruiks- en montagehandleiding voor toekomstig gebruik.

### Productinformatie

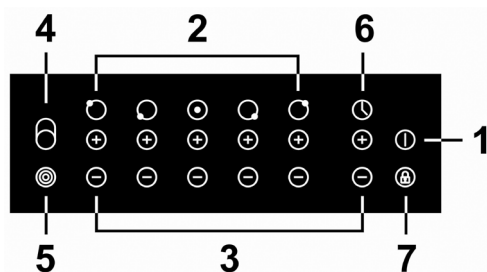
#### Viesta C5Z

##### Bovenaanzicht



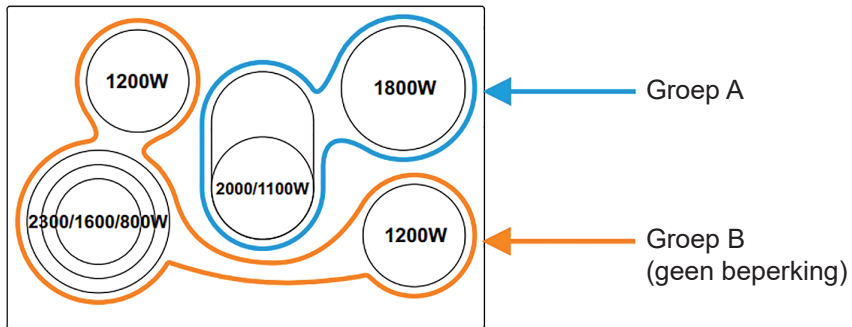
1. max. 1200 W zone
2. max. 2300/1600/800 W zone
3. max. 2000/1100 W zone
4. max. 1200 W zone
5. max. 1800 W zone
6. Glasplaat
7. Gebruiksgebied

##### Gebruiksgebied



1. Aan- / uit-schakelaar
2. Keuzeregelaar kookplaat
3. Temperatuur- en timerbesturing
4. Ovale zone scherm
5. Tweevoudige / drievoudige zone scherm
6. Timerbesturing
7. Blokkeringstoets

## Begrenzingsfunctie vermogen voor C5Z



De 5 zones worden onderverdeeld in groep A en groep B.  
Zie de bovenstaande afbeelding.

### Power management functie van groep A

Wanneer beide zones op / over de vermogensklasse 7 zijn ingeschakeld, worden de beide zones automatisch in- en uitgeschakeld, dit wordt door de software gecontroleerd.

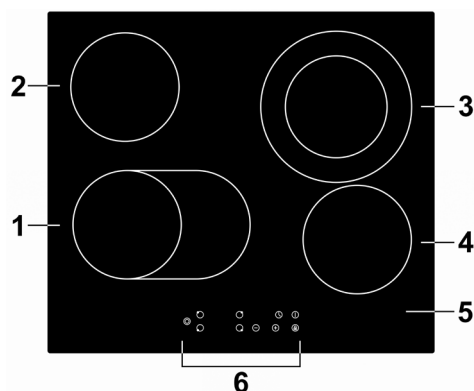
Als slechts een zone is ingeschakeld, of als er zich twee zones onder het vermogensniveau 7 bevinden, is er geen beperking door de software.

**In groep B werken alle zones zonder beperking.**

## Productinformatie

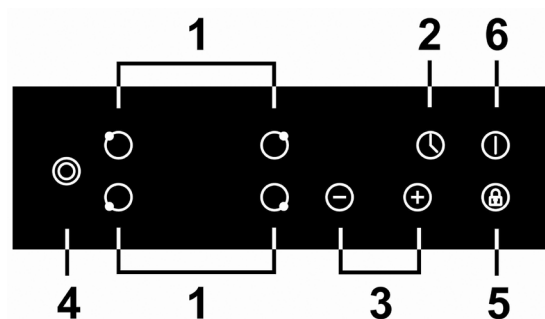
### Viesta C4Z

#### Bovenaanzicht



1. max. 2000 W zone
2. max. 1200 W zone
3. max. 2200 W zone
4. max. 1200 W zone
5. Glasplaat
6. Gebruiksgebied

#### Gebruiksgebied



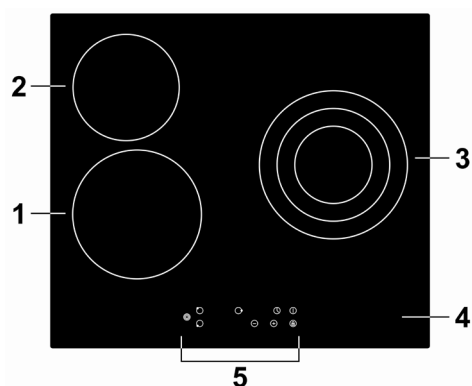
1. Keuzeregelaar kookplaat
2. Timerbesturing
3. Temperatuur- en timerbesturing
4. Braadpan zoneregeling
5. Blokkingstoets
6. Aan- / uit-schakelaar



## Productinformatie

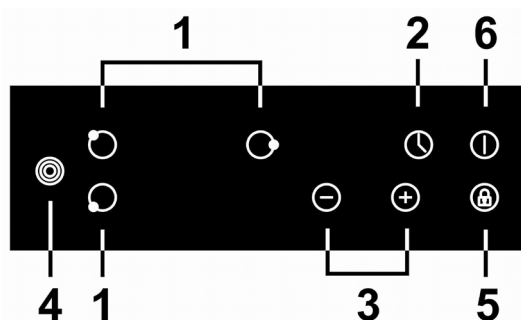
### Viesta C3Z

#### Bovenaanzicht



1. max. 1800 W zone
2. max. 1200 W zone
3. max. 2300 W zone
4. Glasplaat
5. Gebruiksgebied

#### Gebruiksgebied

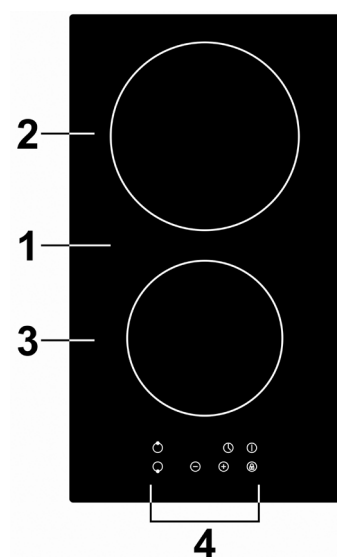


1. Keuzeregelaar kookplaat
2. Timerbesturing
3. Temperatuur- en timerbesturing
4. Braadpan zoneregeling
5. Blokkeringstoets
6. Aan- / uit-schakelaar

## Productinformatie

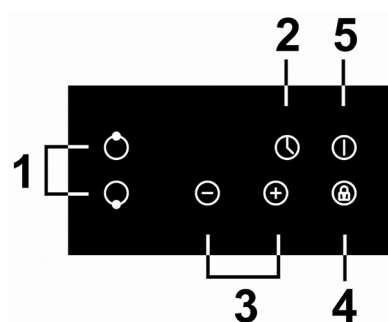
### Viesta C2Z

#### Bovenaanzicht



1. Glasplaat
2. max. 1800 W zone
3. max. 1200 W zone
4. Gebruiksgebied

#### Gebruiksgebied



1. Keuzeregelaar kookplaat
2. Timerbesturing
3. Temperatuur- en timerbesturing
4. Blokkeringstoets
5. Aan- / uit-schakelaar

## Een paar woorden over de keramische kookplaat

De keramische kookplaat met microcomputer kan door zijn verwarmingselement met weerstandsdraad, aan de besturing met microcomputer en de meervoudige-vermogenskeuze van diverse soorten kookaanspraken voldoen, werkelijk de optimale keuze voor moderne gezinnen. De keramische kookplaat is ontworpen voor klanten en hun persoonlijke wensen.

De prestaties van de kookplaat zijn veilig en betrouwbaar.

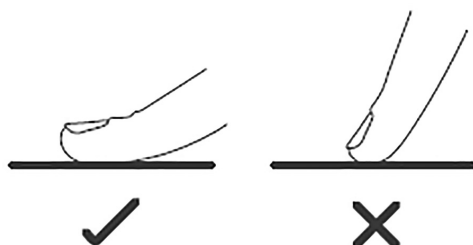
Daardoor wordt uw dagelijkse leven betrouwbaar en kunt u met volle teugen van de geneugten van het leven genieten.

## Voor het gebruik van uw nieuwe keramische kookplaat

- Lees deze handleiding en let vooral op de sectie „Gevaarsinstructies“.
- Verwijder eventueel alle nog op uw kookplaat aanwezige beschermfolie volledig.

## Bediening van de knoppen

- De toetsen reageren op aanraking, daarom hoeft u geen druk uit te oefenen.
- Gebruik uw vingertop, niet de vingerpunt.
- Iedere keer dat er een aanraking wordt geregistreerd, hoort u een pieptoon.
- Zorg ervoor dat de toetsen altijd schoon en droog zijn en dat ze niet worden afgedekt door een voorwerp (bijvoorbeeld keukengerei of doek).  
Zelfs een dun laagje water kan tot moeilijkheden bij de bediening van de toetsen leiden.



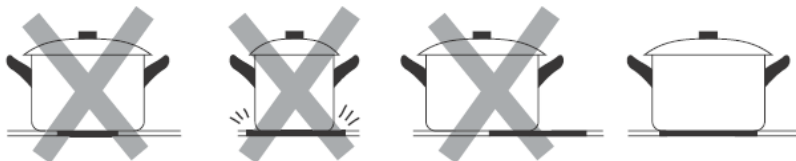
## Het kiezen van het juiste kookgerei

Gebruik geen kookgerei met gekartelde randen of een kromgetrokken bodem.

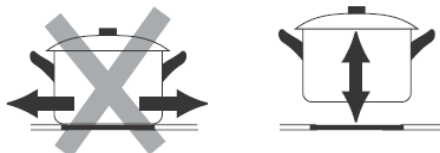


Zorg ervoor dat de bodem van de pan glad is en vlak op het glas ligt, en dezelfde afmeting als de gekozen kookzone heeft.

Centreer altijd uw pannen in de kookzone.



Til altijd de pannen van de kookplaat op - door schuiven kunnen er krassen op de plaat komen.



## Gebruik van uw keramische kookplaat

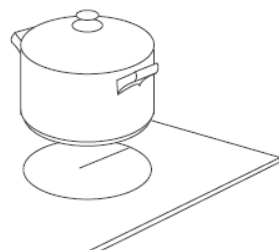
Geldig voor de volgende modellen: Viesta C2Z, Viesta C3Z en Viesta C4Z

### Met het koken beginnen

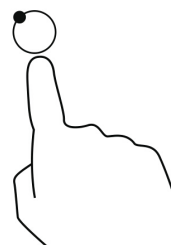
1. Tik op de AAN / UIT-toets. Na het inschakelen toont piept de zoemer een keer, alle displays tonen „-“ of „- -“, wat erop wijst, dat de keramische kookplaat zich in de standby-modus bevindt.





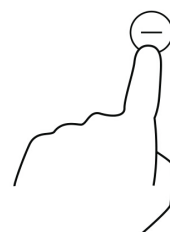
2. Plaats een geschikte pan op de kookzone, die u wilt gebruiken.
  - Controleer dat de bodem van de kookpan en de kookzone schoon en droog zijn.





3. Bij het aanraken van de knop van de verwarmingszone knippert het display naast de toets.



4. Kies door het aanraken van  of  uit een temperatuurinstelling.
  - Als u niet binnen 1 minuut een verwarmingszone kiest, schakelt de inductiekookplaat automatisch uit. U moet dan weer met stap 1 beginnen.
  - U kunt de temperatuurinstelling op elk moment tijdens het koken veranderen.



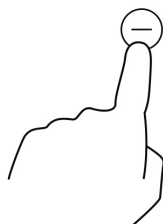
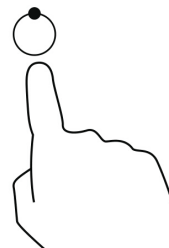
## Gebruik van uw keramische kookplaat

5. Tik op de kookzone selectie controle, en druk op de knop  of , en een dubbele ring zone gaat.

De LED indicator aan de linkerkant van de dubbele-keten / braadpan zoneregeling brandt.

### Na het koken

1. Raak de keuzeknop van de verwarmingszone aan, die u wilt inschakelen.
2. Schakel de kookplaat uit door omlaag naar „0“ te bladeren. Zorg ervoor dat het display eerst „0“ en dan „H“ weergeeft.



3. Schakel de hele kookplaat uit, door de Aan-/uitknop aan te raken.




4. Let op hete oppervlakken. De „H“ geeft aan welke kookzone te heet is om aan te raken. Dit verdwijnt wanneer het oppervlak tot een bepaalde temperatuur is afgekoeld. Het kan ook als energiebesparende functie worden gebruikt. Als u meer kookpotten wilt verhitten, gebruikt u de kookplaat die nog steeds warm is.




## Blokkeringstoets

- U kunt de toetsen blokkeren, om onbedoeld gebruik te voorkomen (bijvoorbeeld kinderen die toevallig de kookplaat inschakelen).
- Wanneer de toetsen geblokkeerd zijn, is alleen de Aan-/Uitschakelaar actief.


### Blokkeren van de toetsen


Raak de toets  aan voor de toetsenblokkering. Het timerdisplay geeft „Lo“ aan.

### Deblokkeren van de toetsen

1. Zorg ervoor dat de kookplaat is ingeschakeld.
2. Raak en houd de toets  voor de toetsenblokkering even ingedrukt.
3. Nu kunt u de kookplaat gebruiken.



Wanneer de kookplaat is vergrendeld, is alleen nog de Aan-/Uitschakelaar  actief.

In geval van nood kunt u de kookplaat altijd met de Aan-/Uittoets  uitschakelen.

Bij de volgende Ingebruikname moet u de kookplaat echter eerst deblokkeren.

## Beveiliging tegen oververhitting

Een geïntegreerde temperatuursensor bewaakt de temperatuur in het inwendige deel van de inductiekookplaat. Wanneer een te hoge temperatuur wordt vastgesteld, schakelt de inductiekookplaat vanzelf uit.

## Waarschuwing voor restwarmte

Bij een langere levensduur wordt er in het keramische veld restwarmte opgebouwd.

De letter „H“ brandt en waarschuwt u uit de buurt te blijven.

## Automatisch uitschakelen

Een ander veiligheidsaspect van de keramische kookplaat is het automatisch uitschakelen.

Dat gebeurt wanneer u vergeet de inductieplaat uit te schakelen.

De vooraf ingestelde uitschakeltijden zijn in de volgende tabel weergegeven:

Temperatuurinstelling	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Voor ingestelde bedrijfsduur (uur)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

## Gebruiken van de timer

### U kunt de timer op twee verschillende manier gebruiken:



- U kunt deze als timer gebruiken. Zó dat de timer geen kookzone uitschakelt, wanneer de ingestelde tijd is afgelopen.
- U kunt deze ook zo instellen, dat een kookzone uitschakelt, wanneer de ingestelde tijd is afgelopen.
- U kunt de tijdschakelaar tot en met 99 minuten instellen.

## De timer als kookwekker gebruiken

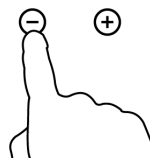
### Wanneer u geen kookzone kiest

1. Zorg ervoor dat de kookplaat is ingeschakeld.

**Opmerking:** U kunt de kookwekker ook gebruiken, als u geen kookzone hebt gekozen.

2. Raak de toet  

3. Stel de tijd in, waarbij u de „-“ of „+“ toets van de timer aanraakt

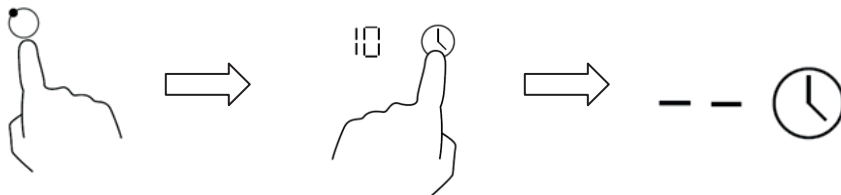


**Opmerking:** Raak kort de „-“ of „+“ toets aan om de tijd met 1 minuut te verhogen of te verlagen.

Houd de „-“ of „+“ toets van de timer ingedrukt om de tijd met 10 minuten te verhogen of te verlagen.

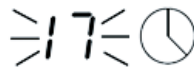
Als de instelling 99 minuten voorbij gaat, wordt de instelling automatisch weer 0.

4. Door het aanraken van de „-“, wordt de timer geannuleerd en „-“ opnieuw weergegeven in het display.

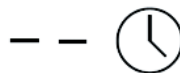




5. Het aftellen start direct nadat de tijd is ingesteld.  
Op het bedieningspaneel wordt de resterende tijd weergegeven en de timer knippert voor 5 seconden.



6. Wanneer de ingestelde tijd afgelopen is, klinkt de zoemer en de timer toont "--".



## Instellen van de timer voor het uitschakelen van een kookzone

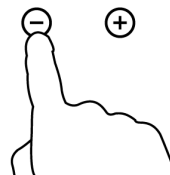
1. Raak de knop voor de verwarmingszone aan, waarvoor u de timer in wilt stellen



2. Raak de timer-knop aan en het display van de timer knippert.  
Het timer-display geeft „30“ aan.



3. Stel de tijd in door het aanraken van de timertoets.

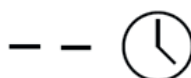


**Opmerking:** Raak kort de „-“ of „+“ toets aan om de tijd met 1 minuut te verhogen of te verlagen.

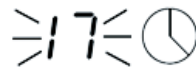
Houd de „-“ of „+“ toets van de timer ingedrukt om de tijd met 10 minuten te verhogen of te verlagen.

Als de instelling 99 minuten voorbij gaat, wordt de instelling automatisch weer 0.

4. Door het aanraken van de „-“, wordt de timer geannuleerd en „--“ opnieuw weergegeven in het display.



5. Het aftellen start direct nadat de tijd is ingesteld.  
Op het bedieningspaneel wordt de resterende tijd weergegeven en de timer knippert voor 5 seconden.



**Opmerking:** De verlichte rode stip naast het temperatuurdisplay geeft de gekozen zone weer.



### Wanneer de timer voor meer dan een kookzone is ingesteld:

1. Als u de timer voor meerdere kookzones ingesteld, de decimale punten verschijnen op de betreffende kookzones.  
Op het moment dat display geeft de kortste ingestelde tijd.  
De punt van de betreffende kookzone knippert.

15. (ingesteld op 15 minuten)

45. (ingesteld op 45 minuten)



2. Wanneer de timer afgelopen is, wordt de bijbehorende kookzone automatisch uitgeschakeld.



**Opmerking:** Kies de verwarming uit en druk op de knop de timer uit te schakelen.

## Gebruik van uw keramische kookplaat

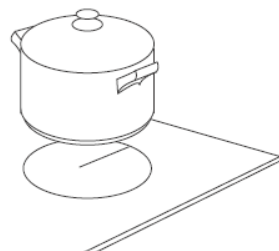
Geldig voor de volgende modellen: Viesta C5Z



### Met het koken beginnen

1. Tik op de AAN / UIT-toets. Na het inschakelen toont piept de zoemer een keer, alle displays tonen „-“ of „-“, wat erop wijst, dat de keramische kookplaat zich in de standby-modus bevindt.



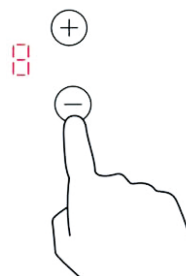
2. Plaats een geschikte pan op de kookzone, die u wilt gebruiken.
  - Controleer dat de bodem van de kookpan en de kookzone schoon en droog zijn.







3. Selecteer een verwarmingszone door te drukken op de toetsen  of .

Tussen de toetsen knippert.

- Als u niet binnen 1 minuut een verwarmingszone kiest, schakelt de inductiekookplaat automatisch uit. U moet dan weer met stap 1 beginnen.
- U kunt de temperatuurinstelling op elk moment tijdens het koken veranderen.



4. Tik op de kookzone selectie controle, en druk op de knop  of  en vervolgens op  of , om een dubbele ring zone schakelen. De LED indicator aan de linkerkant van de dubbele-keten / braadpan zoneregeling brandt.

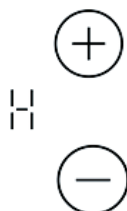
## Gebruik van uw keramische kookplaat

### Na het koken

1. Schakel de hele kookplaat uit, door de Aan-/uitknop aan te raken.




2. Let op hete oppervlakken.  
De „H“ geeft aan welke kookzone te heet is om aan te raken.  
Dit verdwijnt wanneer het oppervlak tot een bepaalde temperatuur is afgekoeld.  
Het kan ook als energiebesparende functie worden gebruikt.  
Als u meer kookpannen wilt verhitten, gebruikt u de kookplaat die nog steeds warm is.




## Blokkeringstoets

- U kunt de toetsen blokkeren, om onbedoeld gebruik te voorkomen (bijvoorbeeld kinderen die toevallig de kookplaat inschakelen).
- Wanneer de toetsen geblokkeerd zijn, is alleen de Aan-/Uitschakelaar actief.


### Blokkeren van de toetsen


Raak de toets  aan voor de toetsenblokkering. Het timerdisplay geeft „Lo“ aan.

### Deblokkeren van de toetsen

1. Zorg ervoor dat de kookplaat is ingeschakeld.
2. Raak en houd de toets  voor de toetsenblokkering even ingedrukt.
3. Nu kunt u de kookplaat gebruiken.



Wanneer de kookplaat is vergrendeld, is alleen nog de Aan-/Uitschakelaar  actief.

In geval van nood kunt u de kookplaat altijd met de Aan-/Uittoets  uitschakelen.

Bij de volgende Ingebruikname moet u de kookplaat echter eerst deblokkeren.

## Beveiliging tegen oververhitting

Een geïntegreerde temperatuursensor bewaakt de temperatuur in het inwendige deel van de inductiekookplaat. Wanneer een te hoge temperatuur wordt vastgesteld, schakelt de inductiekookplaat vanzelf uit.

## Waarschuwing voor restwarmte

Bij een langere levensduur wordt er in het keramische veld restwarmte opgebouwd.

De letter „H“ brandt en waarschuwt u uit de buurt te blijven.

## Automatisch uitschakelen

Een ander veiligheidsaspect van de keramische kookplaat is het automatisch uitschakelen.

Dat gebeurt wanneer u vergeet de inductieplaat uit te schakelen.

De vooraf ingestelde uitschakeltijden zijn in de volgende tabel weergegeven:

Temperatuurinstelling	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Voor ingestelde bedrijfsduur (uur)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

## Gebruiken van de timer

### U kunt de timer op twee verschillende manier gebruiken:

- U kunt deze als timer gebruiken. Zó dat de timer geen kookzone uitschakelt, wanneer de ingestelde tijd is afgelopen.
- U kunt deze ook zo instellen, dat een kookzone uitschakelt, wanneer de ingestelde tijd is afgelopen.
- U kunt de tijdschakelaar tot en met 99 minuten instellen.

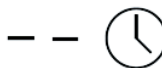
## De timer als kookwekker gebruiken

### Wanneer u geen kookzone kiest

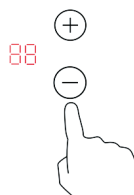
1. Zorg ervoor dat de kookplaat is ingeschakeld.

**Opmerking:** U kunt de kookwekker ook gebruiken, als u geen kookzone hebt gekozen.

2. Tik op de timer knop.  
De weergave van de korte-timer knippert.



3. Stel de tijd in, waarbij u de „-“ of „+“ toets van de timer aanraakt



**Opmerking:** Raak kort de „-“ of „+“ toets aan om de tijd met 1 minuut te verhogen of te verlagen.

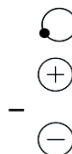
Houd de „-“ of „+“ toets van de timer ingedrukt om de tijd met 10 minuten te verhogen of te verlagen.

Als de instelling 99 minuten voorbij gaat, wordt de instelling automatisch weer 0.

4. Het aftellen start direct nadat de tijd is ingesteld.  
Op het bedieningspaneel wordt de resterende tijd weergegeven en de timer knippert voor 5 seconden.



5. Wanneer de ingestelde tijd afgelopen is, klinkt de zoemer en de timer toont "--".



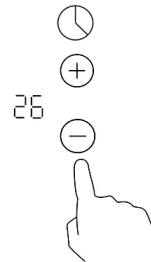
## Instellen van de timer voor het uitschakelen van een kookzone

1. Raak de knop voor de verwarmingszone aan, waarvoor u de timer in wilt stellen



2. Stel de tijd in, waarbij u de „-“ of „+“ toets van de timer aanraakt. Maken met behulp van de toetsen „-“ of „+“ om de kookzone op de gewenste hoogte te stellen.

**Opmerking:** Raak kort de „-“ of „+“ toets aan om de tijd met 1 minuut te verhogen of te verlagen. Houd de „-“ of „+“ toets van de timer ingedrukt om de tijd met 10 minuten te verhogen of te verlagen. Als de instelling 99 minuten voorbij gaat, wordt de instelling automatisch weer 0.



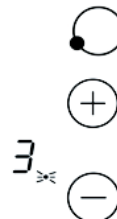
3. Het aftellen start direct nadat de tijd is ingesteld. Op het bedieningspaneel wordt de resterende tijd weergegeven en de timer knippert voor 5 seconden.

**Opmerking:** De verlichte rode stip naast het temperatuurdisplay geeft de gekozen zone weer.



4. Wanneer de timer afloopt, wordt de betreffende kookzone automatisch uitgeschakeld.

**Opmerking:** Als u wilt dat de tijd na het instellen van de timer te wijzigen, moet u beginnen met stap 1.



## Wanneer de timer voor meer dan een kookzone is ingesteld:

- Als u de timer voor meerdere kookzones ingesteld, de decimale punten verschijnen op de betreffende kookzones.  
Op het moment dat display geeft de kortste ingestelde tijd.  
De punt van de betreffende kookzone knippert.



- Wanneer de timer afgelopen is, wordt de bijbehorende kookzone automatisch uitgeschakeld.  
Dan is de nieuwe tijd wordt weergegeven in minuten en de punt van de zone knippert.

**Opmerking:** Kies de verwarming uit en druk op de knop de timer uit te schakelen.



## Richtlijnen om te koken



Let er bij het braden op dat olie en vet zeer snel verhitten, vooral als u de Powerboost-functie gebruikt. Bij extreem hoge temperaturen ontbranden olie en vet spontaan en dit vormt een ernstig risico op brand.

### Kooktips

- Verlaag de temperatuurinstelling als gerechten beginnen te koken..
- het gebruik van een deksel verlaagt de kooktijd en bespaart energie, terwijl de warmte wordt vastgehouden.
- Beperk voor het dalen van de kooktijd de hoeveelheid vet of vloeistof.
- Kook vervolgens met een hoge instelling en verlaag de temperatuur, wanneer de gerechten verwarmd zijn.

### Sudderer, rijst koken

- Sudderer vindt onder het kookpunt plaats, bij ongeveer 85°C, wanneer alleen bellen naar het oppervlak van de kookvloeistof stijgen. Dat is het geheim voor lekkere soepen en malse stoofschotels, omdat de smaken zich ontwikkelen, zonder dat het eten te gaar wordt. Ook sauzen die op eieren zijn gebaseerd en met melk zijn aangedikt, moeten onder het kookpunt worden voorbereid.
- Sommige bereidingswijzen zoals voor het koken van rijst met de absorptiemethode hebben eventueel een hogere dan de laagste instelling nodig, zodat het gerecht goed in de aanbevolen tijd wordt gekookt.

### Braden van steaks

Voor het koken van sappige, smaakvolle steaks:

1. Bewaar het vlees voor het voorbereiden ongeveer 20 minuten lang op kamertemperatuur.
2. Verhit een braadpan met zware bodem.
3. Smeer beide zijden van de steak in met olie. Doe een klein beetje olie in de hete pan en leg dan het vlees hierin.
4. Draai de steak tijdens het braden slechts een keer om. De precieze braadtijd hangt af van de dikte van de steak en het gewenste gaarpunt. De tijd kan per zijde variëren tussen 2 en 8 minuten. Druk op de steak om vast te stellen hoe gaar deze is - hoe vaster deze aanvoelt, hoe meer deze is doorgebraden.
5. Laat de steak voor het opdienen enkele minuten op een warm bord rusten, zodat het vlees zich kan ontspannen en zacht kan worden.

### Voor roerbakken

1. Kies een voor de inductiekookplaten geschikte wok of een grote koekenpan met vlakke bodem.
2. Houd alle ingrediënten en keukengerei bij de hand. Het roerbakken moet snel gebeuren. Kook de ingrediënten in meerdere kleine porties als u grote hoeveelheden voorbereidt.
3. Verwarm de pan kort op en voeg twee theelepels olie toe.
4. Braad het vlees eerst, leg het opzij en houd het warm.
5. Roer de groenten in de pan. Als het warm, maar nog steeds krokant is, verlaagt u de temperatuur van de kookzone, leg het vlees in de pan en voeg uw saus toe.
6. Roer de ingrediënten zorgvuldig, zodat ze volledig worden verwarmd.
7. Dien ze meteen op.

## Temperatuurinstellingen

De volgende instellingen zijn slechts richtlijnen.

De precieze instelling hangt af van verschillende factoren, waaronder uw kookgerei en de hoeveelheid die u voorbereidt.

Experimenteer met de keramische kookplaat, om de beste instellingen voor u te vinden.

Temperatuurinstelling	Geschiktheid
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• langzaam opwarmen van kleine hoeveelheden voedsel</li><li>• smelten van chocolade en boter; eten dat snel aanbrandt</li><li>• langzaam sudderen</li><li>• langzaam verwarmen</li></ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"><li>• opwarmen</li><li>• snel sudderen</li><li>• rijst koken</li></ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"><li>• pannenkoeken</li></ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"><li>• sauteren</li><li>• pasta koken</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>• roerbakken</li><li>• braden</li><li>• soep koken</li><li>• water koken</li></ul>

## Reiniging en onderhoud

Wat?	Hoe?	Belangrijk!
<p>Normale verontreiniging op het glas (vingerafdrukken, afdrukken, vlekken van voeding of vloeistoffen zonder suiker op het glas)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schakel de stroomtoevoer van de kookplaat uit.</li> <li>2. Breng een reinigingsmiddel voor glaskeramik aan zolang het glas nog warm (maar, niet heet!) is.</li> <li>3. Spoel na en veeg de kookplaat met een schone doek of met keukenpapier droog.</li> <li>4. Schakel de stroomtoevoer van de kookplaat weer in.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wanneer de stroomtoevoer van de kookplaat is uitgeschakeld, is er geen waar-schuiving voor hete oppervlakken aanwezig, de kookzone kan echter nog steeds heet zijn! Wees uiterst voorzichtig.</li> <li>• Ruwe schuursponsjes, nylon schuursponsjes en ruwe/schurende reinigingsmiddelen kunnen leiden tot krassen op het glas. Laat altijd het etiket zitten, om te controleren of uw reinigingsmiddel of schuur- sponsje geschikt is.</li> <li>• Laat nooit resten van reinigingsmiddelen achter op de kookplaat: dit kan leiden tot vlekkenvorming op het glas.</li> </ul>
<p>Overgekookte, gesmolten en warme, suikerhoudende vloeistoffen op het glas</p>	<p>moet u direct verwijderen met een voor inductiekookplaten geschikte spatel, en schraapmes of een kookplaatschraper.</p> <p>Let echter op hete kookzones:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schakel de stroomtoevoer van de kookplaat uit.</li> <li>2. Houd het blad of het gebruiksvoorwerp in een hoek van 30° en schraap het vuil of het gemorste naar een koud gebied van de kookplaat.</li> <li>3. Veeg het vuil of de vrijgekomen vloeistof met een vaatdoek of keukenpapier weg.</li> <li>4. Volg de boven-Staande stappen 2 tot 4 voor „Dagelijks vuil op het glas“.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verwijder vlekken van gesmolten en suikerhoudend voedsel of gemorste vloeistoffen zo snel mogelijk. Wanneer dit afkoelt op het glas, is het misschien moeilijk te verwijderen of beschadigt het glasoppervlak zelfs permanent.</li> <li>• Risico op snijwonden: als de beschermkap wordt weggenomen, is het mes van een schraper zeer scherp. Gebruik deze uiterst voorzichtig en bewaar deze veilig Buiten het bereik van kinderen.</li> </ul>
<p>Bij morsen op het aanraak-bedieningsveld</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. schakelt u de stroomtoevoer van de keramische kookplaat uit.</li> <li>2. Zuig het gemorste op.</li> <li>3. Veeg het toetsgebied met een schone, vochtige spons of doek af.</li> <li>4. Veeg het gebied met keukenpapier volledig droog.</li> <li>5. Schakel de stroomtoevoer van de keramische kookplaat weer in.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Het is mogelijk dat de keramische kookplaat piept en zichzelf uitschakelt en dat de toetsen niet functioneren, wanneer er zich vloeistof op bevindt. Zorg ervoor dat het toetsengebied droog is voordat u de keramische kookplaat weer inschakelt.</li> </ul>

## Instructies en tips

Probleem	Mogelijke oorzaken	Wat te doen
De keramische kookplaat kan niet worden ingeschakeld.	Geen stroom.	Zorg ervoor dat de kookplaat op de voeding is aangesloten en ingeschakeld. Controleer of er in uw huis of gebied een stroomstoring is. Als u dit allemaal heeft gecontroleerd en het probleem aanhoudt, schakel dan een gekwalificeerde monteur in.
De toetsen reageren niet.	De toetsen zijn geblokkeerd.	Deblokkeer de toetsen. Voor instructies zie rubriek „Gebruik van uw keramische kookplaat”
De toetsen reageren slecht.	Op de toetsen kan een dun laagje water liggen of u gebruikt bij het aanraken van de toetsen uw vingerpunt.	Zorg ervoor dat het toetsengebied droog is en Gebruik bij het aanraken van de toetsen uw vingertop.
Het glas raakt bekrast.	Kookgerei met ruwe randen. Er worden ongeschikte schuursponsjes of reinigingsmiddelen gebruikt.	Gebruik het kookgerei met vlakke en platte bodems. Zie „Het kiezen van het juiste kookgerei”. Zie „Reiniging en onderhoud”.
Sommige pannen maken een krakend of klikkend geluid.	Dit kan komen door de structuur van uw kookgerei (lagen van verschillende materialen trillen anders).	Dit is normaal voor kookgerei en wijzen niet op een defect.

## Technische gegevens

Model	Aantal kookzones	Volt, Hertz	Geïnstalleerd elektrisch vermogen	Grootte lxbxh(mm)	Inbouwmaat AxB (mm)
Viesta C5Z	5 Zonen	220-240V~, 50/60 Hz	7777-9255W	770x520x52	740x490
Viesta C4Z	4 Zonen	220-240V~, 50/60 Hz	6039-7186W	590x520x52	560x490
Viesta C3Z	3 Zonen	220-240V~, 50/60 Hz	4849-5771W	590x520x52	560x490
Viesta C2Z	2 Zonen	220-240V~, 50/60 Hz	2745-3267W	288x520x52	268x500

### Opmerking:

De maten zijn bij benadering.

Omdat wij onze producten continu verbeteren, kan het zijn dat we specificaties en ontwerpen zonder voorafgaande kennisgeving wijzigen.

## Montage

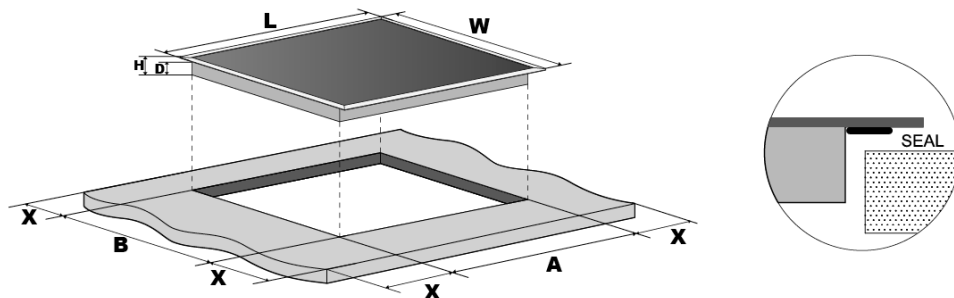
### Keuze van de montagematerialen

Snijd het werkblad volgens de aangegeven maten in de tekening.  
Voor inbouw en vereisten moet een rand van minimaal 50 mm rond de opening worden gelaten.

Controleer dat de dikte van het werkblad minimaal 30 mm bedraagt.

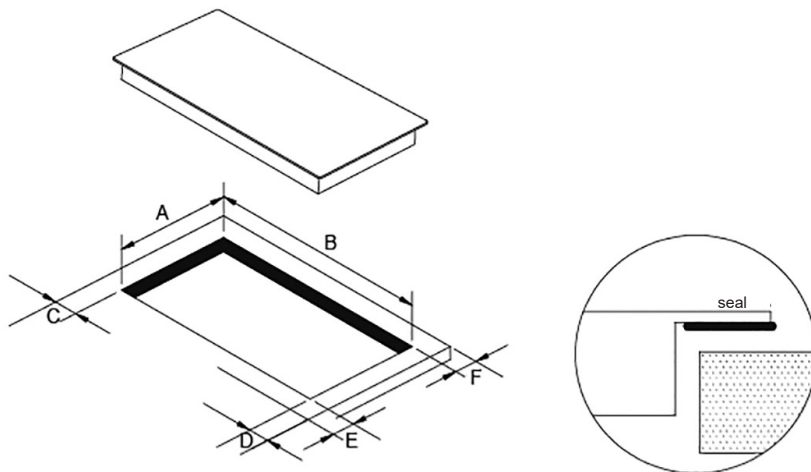
Kies voor het werkblad warmtebestendig materiaal, zodat door de warmtestraling van de inductiekookplaat geen grote vervormingen ontstaan.

Zoals hieronder weergegeven:



Model	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
Viesta C5Z	770	520	52	48	740	490	50 mini
Viesta C4Z	590	520	52	48	560	490	50 mini
Viesta C3Z	590	520	52	48	560	490	50 mini

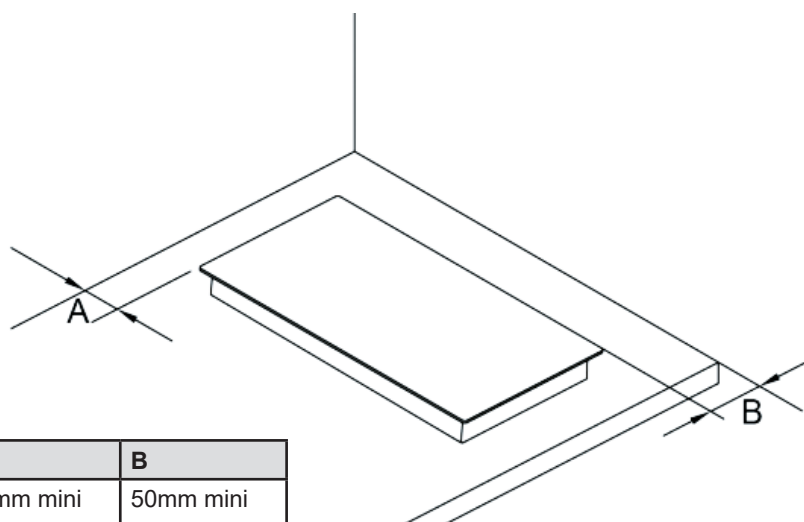
## Montage



Model	A	B	C	D	E	F
Viesta C2Z	268 <sup>+4</sup> -0 mm	500 <sup>+4</sup> -0 mm	50mm mini	50mm mini	50mm mini	50mm mini

**Viesta C2Z** kunt u parkeren op het werkblad.  
De kookplaat moet horizontaal geïnstalleerd.

Zie hieronder:



A	B
50mm mini	50mm mini

## Montage

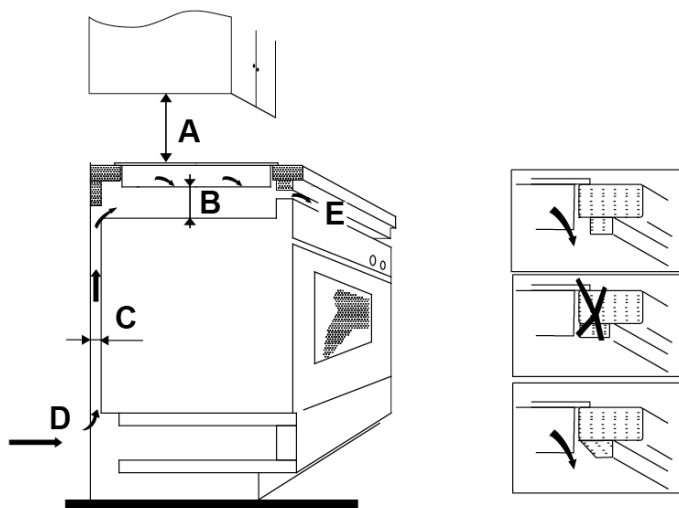
Zorg ervoor dat ten koste van alles, dat de keramische kookplaat goed ontluicht en luchtinlaat en -uitlaat niet zijn geblokkeerd.

Zorg ervoor dat de keramische kookplaat veilig is in goede staat.

Zie hieronder:



**Opmerking:** De veiligheidsafstand tussen de keramische veld en een overhead kast moet ten minste bedraagt 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	30 min.	Luchtinlaat	Luchtuitlaat 10mm

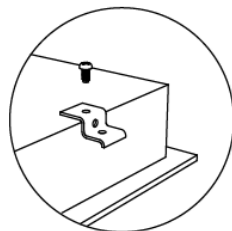
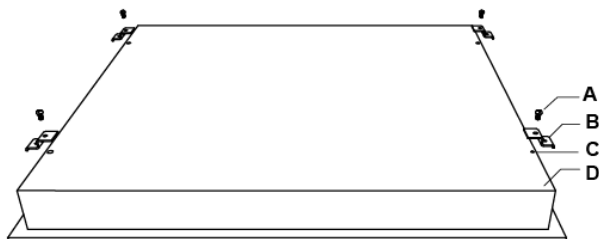
## Montage

### Voor het plaatsen van de beugels

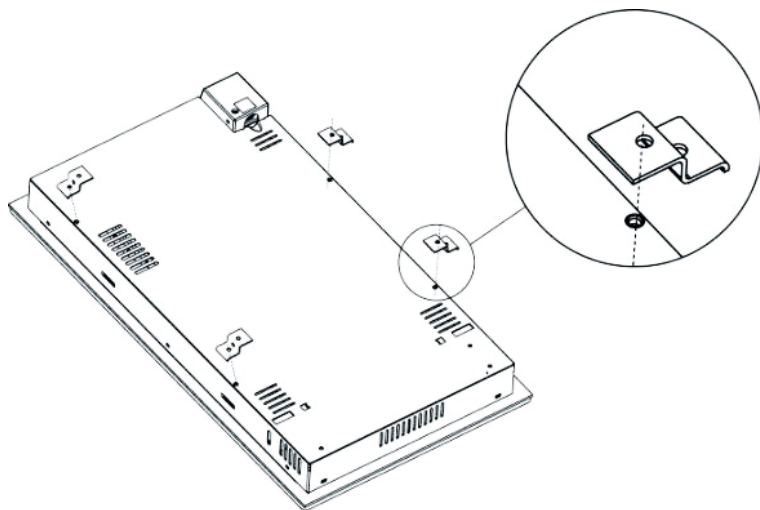
Het apparaat moet op een stabiel en glad oppervlak worden gelegd (gebruik de verpakking).

Oefen geen kracht uit op knoppen die uit de keramische kookplaat steken.

Bevestig de keramische kookplaat na de installatie door het aanschroeven van vier beugels aan de bodem van de inductiekookplaat op het werkblad (zie afbeelding).



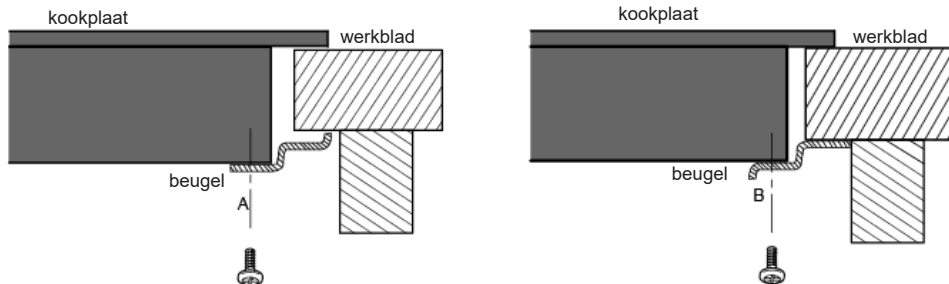
A	B	C	D
Schroef	Beugel	Boorgat	Voetstuk





## Montage

Stel de beugel, zodat deze overeenkomt met de dikte van het werkblad.



1. **De keramische kookplaat moet door gekwalificeerd personeel of monteurs worden geïnstalleerd. Voer de aansluiting nooit zelf uit, omdat bij onjuiste installatie de aanspraak op garantie vervalt.**
2. De inductiekookplaat mag niet op koelkasten, vaatwassers en drogers worden geïnstalleerd.
3. De inductiekookplaat moet zo worden geïnstalleerd, dat goede warmtestraling gegarandeerd is om de betrouwbaarheid te waarborgen.
4. De wand en de geïnduceerde verwarmingszone boven het werkoppervlak moeten hittebestendig zijn.
5. Voor het voorkomen van schade moeten de samengestelde laag en het kleefmiddel hittebestendig zijn.
6. Gebruik geen stoomreiniger.

## Aansluiten van het kookplaat op de voedingsspanning

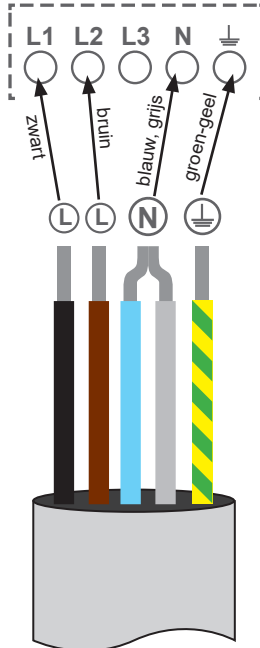
De voeding moet in overeenstemming zijn met de relevante normen of zijn verbonden met een enkelpolige zekeringen.  
De verbinding wordt hieronder weergegeven.

### Viesta C3Z, Viesta C4Z, Viesta C5Z

220V~ / 32A

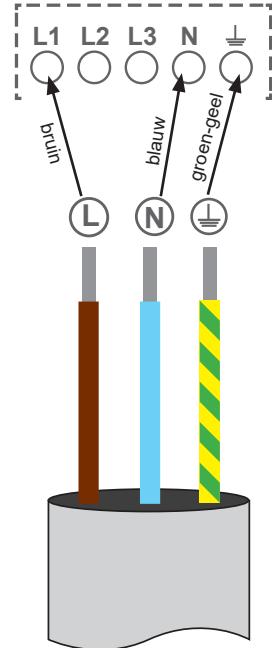


2 x 220V~ / 16A



### Viesta C2Z

220V~ / 16A



### ATTENTIE

- Wanneer de kabel is beschadigd of moet worden vervangen, moet dat voor het voorkomen van ongevallen door een servicemonteur met behulp van de juiste gereedschappen gebeuren.
- Wordt het apparaat direct op het elektriciteitsnet aangesloten, dan moet een meerpolige scheidingschakelaar met een minimale afstand van 3 mm tussen de contacten worden ingebouwd.
- De installateur moet garanderen dat de elektrische aansluiting juist wordt uitgevoerd en voldoet aan de veiligheidsvoorschriften.
- De kabel mag niet worden gebogen of samengedrukt.
- De kabel moet regelmatig worden gecontroleerd en het vervangen mag alleen worden uitgevoerd door een geschikt gekwalificeerd persoon.

 <p><b>WEGGOOIEN: Gooi dit product niet bij het ongesorteerde huishoudelijk afval. Dit soort afval moet apart worden verzameld voor een speciale behandeling.</b></p>	<p>Dit apparaat wordt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2002/96/EC voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE) gekenmerkt. Terwijl u ervoor zorgt dat dit apparaat juist wordt weggegooid, draagt u bij tot het voorkomen van het schade toebrengen aan het milieu en de menselijke gezondheid, wat kan ontstaan bij onjuiste verwijdering.</p> <p>Het symbool op het product geeft aan, dat dit niet als normaal huishoudelijk afval moet worden behandeld.</p> <p>Het moet naar een inzamelpunt voor het recyclen van elektrische en elektronische producten worden gebracht.</p> <p>Het apparaat moet als speciaal afval worden weggegooid. Neem voor meer informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product contact op met uw gemeente, uw afvalverwerkingsbedrijf of de winkel, waar u het gekocht heeft.</p> <p>Neem voor meer informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product contact op met uw Gemeente, uw afvalverwerkingsbedrijf of de Winkel, waar u het gekocht heeft.</p>
---	--

Fabrikant:

eFulfillment GmbH

Ikarusallee 15

30179 Hannover

Duitsland

E-Mail: [sales@efulfillment-online.de](mailto:sales@efulfillment-online.de)

Internet: [www.efulfillment-online.com](http://www.efulfillment-online.com)



Alle eFulfillment GmbH producten voldoen aan de Conformité Européenne (CE) norm.

Het CE-symbool geeft aan dat een product voldoet aan de geldende regels binnen de Europese Unie.

Een conformiteitsverklaring vindt u hier: [www.efulfillment-online.com](http://www.efulfillment-online.com)

Technische en ontwerpwijzigingen  
zijn door continue productontwikkelingen onderhevig.