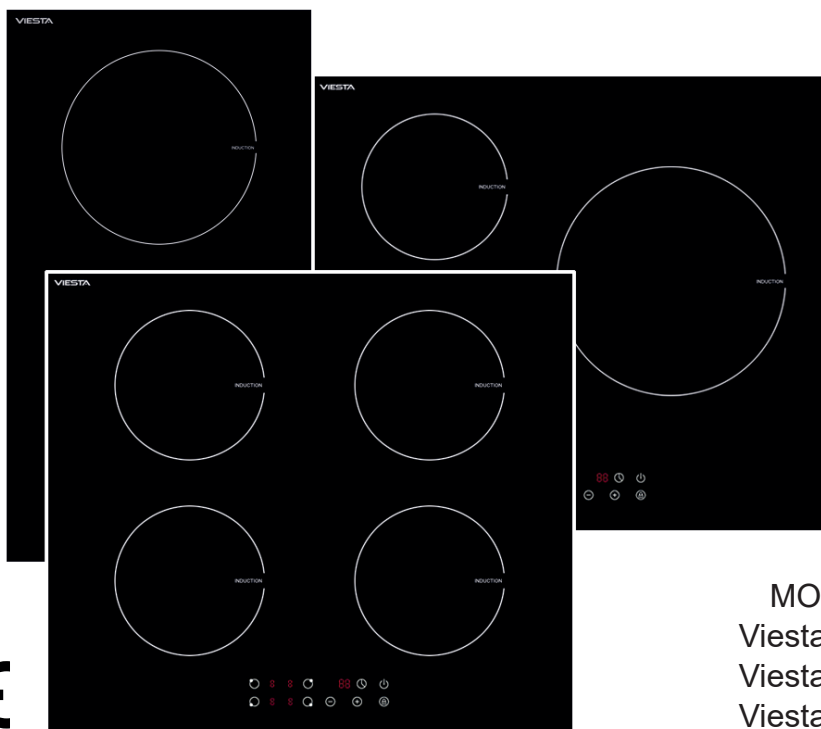


Induction hob  
Induktionskochfeld  
Plaque à induction  
Piano cottura a induzione  
Placa de inducción  
Inductiekookplaat

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



MODEL  
Viesta I2Z  
Viesta I3Z  
Viesta I4Z

# Content

Content .....	2
Safety warnings .....	3
Product overview .....	7
A word on induction cooking .....	10
Choosing the right cookware .....	11
Using your induction hob .....	12
Using the touch controls .....	12
Locking the controls .....	14
Using the timer .....	16
Cooking guidelines .....	19
Heat settings .....	20
Care and cleaning .....	21
Hints and tips .....	22
Technical specification .....	23
Installation .....	24
Before locating the fixing brackets .....	26
Connecting the hob to the mains power supply .....	27

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

## Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

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

## Hot surface hazard

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

## 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.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls).
- Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

## Important safety instructions

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments ;
  - bed and breakfast type environments.
- **WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.**
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.**
- **WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.**
- **WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts**
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.**
- **WARNING: In order to prevent tipping of the appliance, this stabilizing means must be installed. Refer to the instructions for installation.**
- **WARNING: Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacture of the appliance in the instruction for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.**
- This appliance incorporates an earth connection for functional purposes only.

## Congratulations on the purchase of your new induction hob.

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

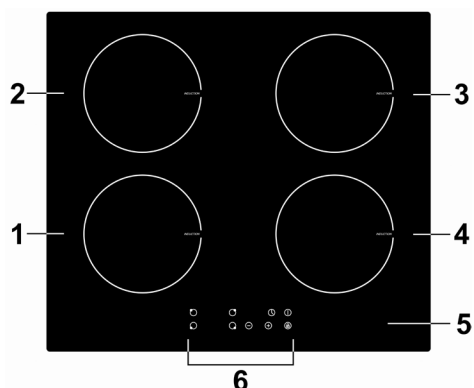
For installation, please read the installation section.

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

### Product overview

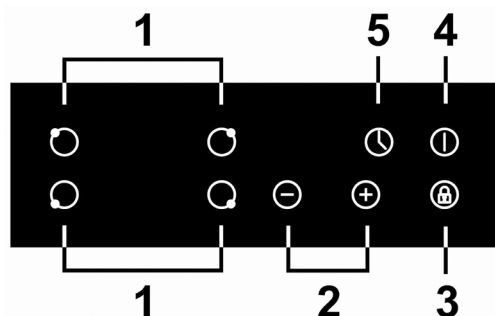
#### Viesta I4Z

##### Top view



1. 2000 W zone, Ø 180mm
2. 1500 W zone, Ø 180mm
3. 2000 W zone, Ø 180mm
4. 1500 W zone, Ø 180mm
5. Glass plate
6. Control panel

##### Control panel

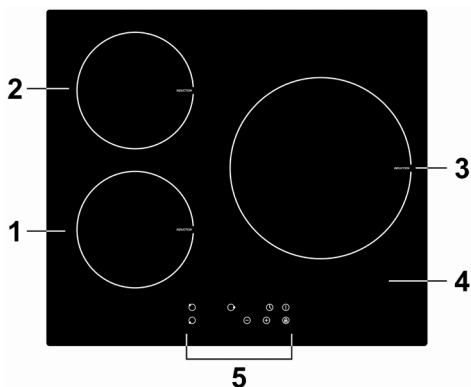


1. Heating zone selection controls
2. Power / Timer regulating key
3. keylock control
4. ON/OFF control
5. Timer control

## Product overview

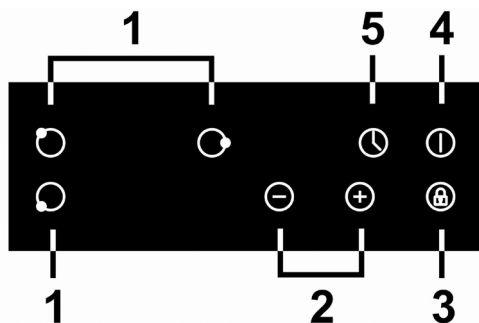
### Viesta I3Z

#### Top view



1. 2000 W zone, Ø 180mm
2. 1500 W zone, Ø 180mm
3. 2000 W zone, Ø 280mm
4. Glass plate
5. Control panel

#### Control panel



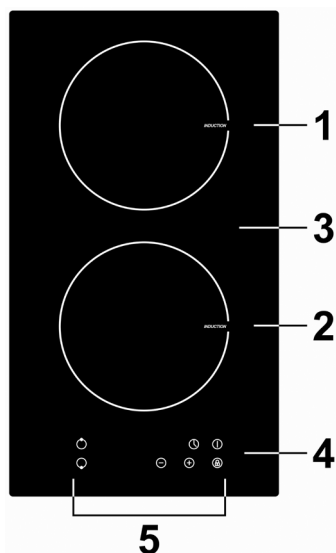
1. Heating zone selection controls
2. Power / Timer regulating key
3. keylock control
4. ON/OFF control
5. Timer control



## Product overview

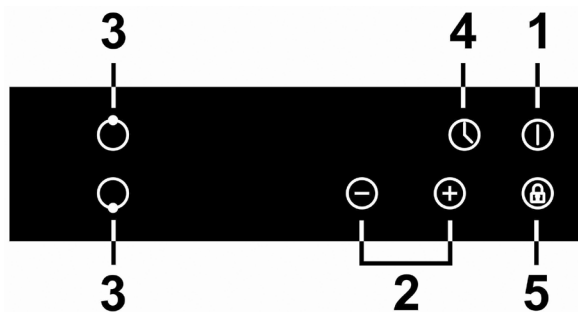
### Viesta I2Z

#### Top view



1. 2000 W zone,  $\varnothing$  180mm
2. 1500 W zone,  $\varnothing$  180mm
3. Glass plate
4. ON/OFF control
5. Control panel

#### Control panel

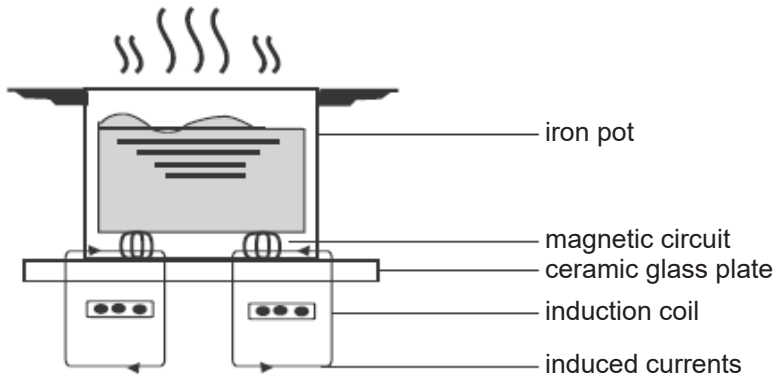


1. ON/OFF control
2. Power / Timer regulating controls
3. Heating zone selection controls
4. Timer control
5. keylock control

## A word on induction cooking

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the pan, rather than indirectly through heating the glass surface.

The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.



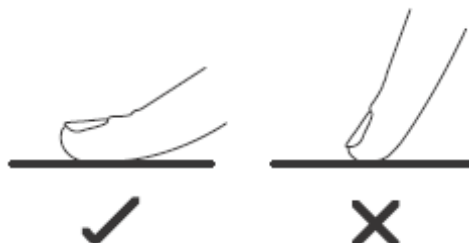
## Before using your new induction hob

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

## 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



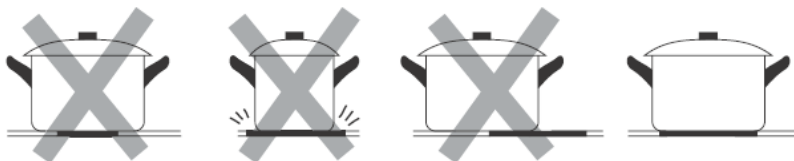
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
  1. Put some water in the pan you want to check.
  2. If **L** does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.



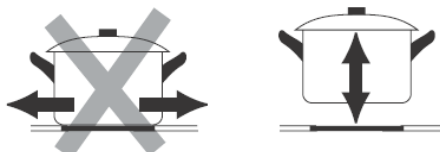
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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



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



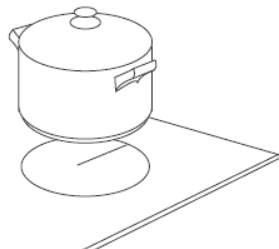
## Using your induction hob

### To start cooking

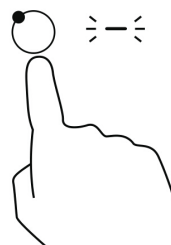
1. Touch the ON/OFF control.  
After power on, the buzzer beeps once, all displays show “-” or “--”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.





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



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



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



## Using your induction hob

### If the display flashes alternately with the heat setting

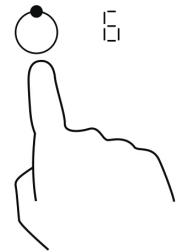
This means that:

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

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone. The display will automatically turn off after 1 minutes if no suitable pan is placed on it.

### When you have finished cooking

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



2. Turn the cooking zone off by scrolling down to "0". Make sure the display shows "0", then shows "H".



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



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




## Locking the controls

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



### To lock the controls

Touch the keylock  control. The timer indicator will show “Lo”.

### To unlock the controls

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



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

## Over-temperature protection

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

## Detection of small articles

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically go on to standby in 1 minute.

The fan will keep cooking down the induction hob for a further 1 minute.

## Auto shutdown protection

Auto shut down is a safety protection function for your induction hob.

It shut down automatically if ever you forget to turn off your cooking.

The default working times for various power levels are shown in the below table:

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

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



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

## 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.

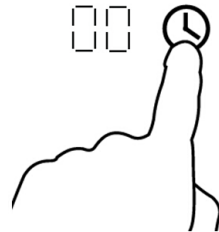
## Using the timer as a minute minder

### 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.

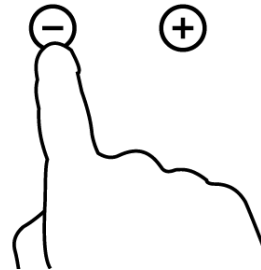
2. Touch timer control , The minder indicator will start flashing and "00" will show in the timer display.



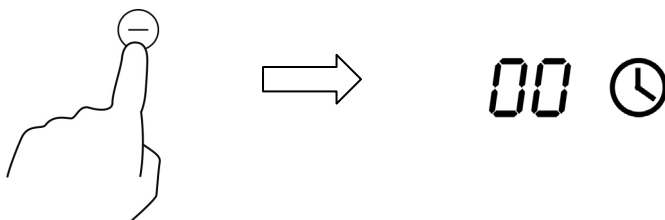
3. Set the time by touching the "-" or "+" control of the timer

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

Hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.



4. Touching the "-", the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display.

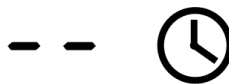




5. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.



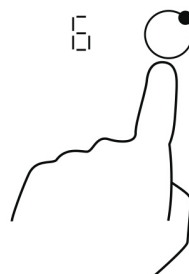
6. Buzzer will beep and the timer indicator will show “- -” when the set time finished.



## Setting the timer to turn one cooking zone off

Cooking zones set for this feature will:

1. Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for. (e.g. zone 3#)



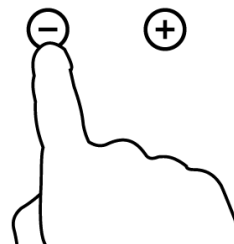
2. Touch timer control, The minder indicator will start flashing and “30” will show in the timer display.



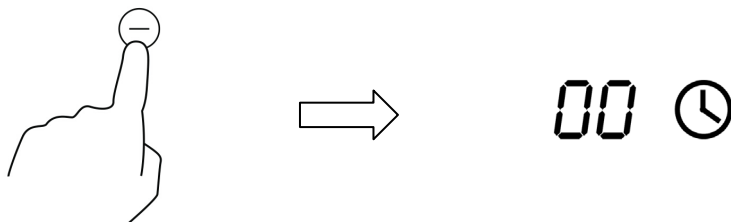
3. Set the time by touching the or control of the timer

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.



4. Touching the “-”, the timer is cancelled, and the “00” will show in the minute display.



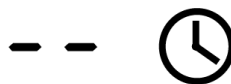
5. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.



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



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



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

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

## Heat settings

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

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

## Care and cleaning

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

## Hints and tips

Problem	Possible causes	What to do
The induction hob cannot be turned on	No power.	Make sure the induction hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section. 'Using your induction cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. <i>See 'Care and cleaning'.</i>
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'.  Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

## Failure display and inspection

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

Problem	Possible causes	What to do
F3/F4	Temperature sensor of the induction coil failure	Please contact the supplier.
F9/FA	Temperature sensor of the IGBT failure.	Please contact the supplier.
E1/E2	Abnormal supply voltage	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E3	High temperature of the induction coil temperature sensor	Please contact the supplier.
E5	High temperature of the IGBT temperature sensor	Please restart after the hob cools down.

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

## Technical specification

Cooking Hob	Viesta I4Z	Viesta I3Z	Viesta I2Z
Cooking Zones	4 Zones	3 Zones	2 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50/60Hz	220-240V~ 50/60Hz	220-240V~ 50/60Hz
Installed Electric Power	6600 - 7200W	5300 - 5800W	3300W - 3600W
Product Size L×W×H(mm)	590×520×62	590×520×62	288×520×62.5
Building-in Dimensions A×B (mm)	560×490	560×490	268×500

### Note:

Dimensions are approximate.

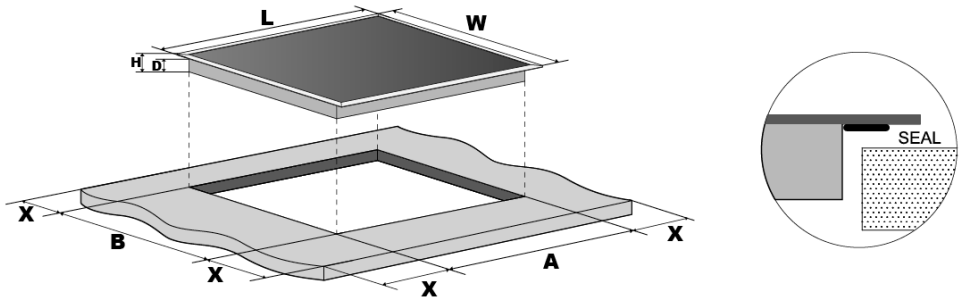
Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

## 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 5 cm space shall be preserved around the hole.

Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant 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 I4Z Viesta I3Z	590	520	62	58	560	490	50 mini
Viesta I2Z	288	520	62.5	58.5	268 + 4	500 + 4	50 mini

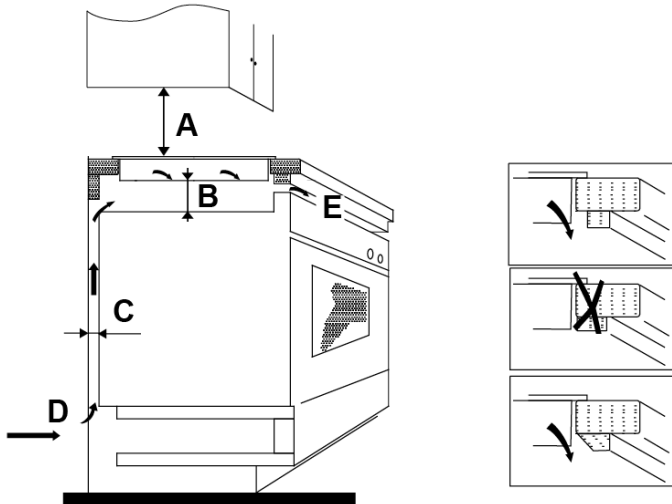
Under any circumstances, make sure the induction cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the Induction cooker hob is in good work state. As shown below



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



## Installation



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

### Before you install the hob, make sure that

- the work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements
- the work surface is made of a heat-resistant material
- if the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan
- the installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations
- a suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.

The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements)

- the isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed
- you consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation
- you use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

# Installation

## When you have installed the hob, make sure

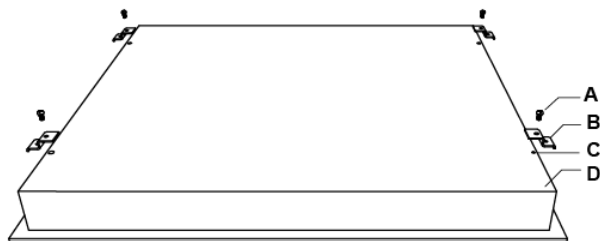
- the power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers
- there is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob
- if the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob
- the isolating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

## Before locating the fixing brackets

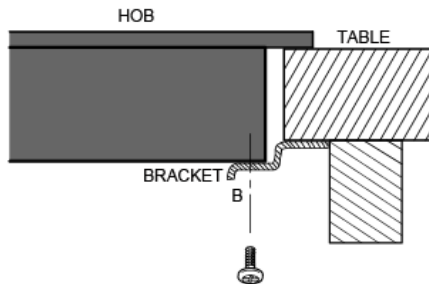
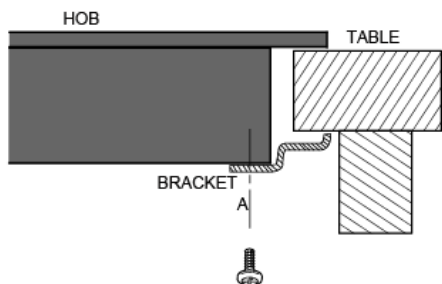
The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

## Adjusting the bracket position

Fix the hob on the work surface by screw four brackets on the bottom of hob (see picture) after installation. Adjust the bracket position to suit for different table top thickness.



A	B	C	D
screw	bracket	Screw hole	base



## Installation

### Cautions

1. **The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians.**  
**Do not install yourself, as your warranty expires immediately when not properly installed.**
2. The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics
3. The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.

### Connecting the hob to the mains power supply



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

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

1. the domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. the voltage corresponds to the value given in the rating plate
3. the power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

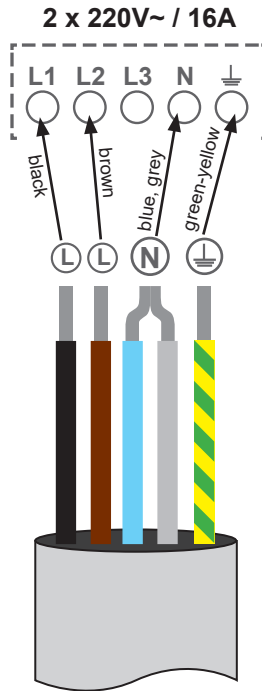
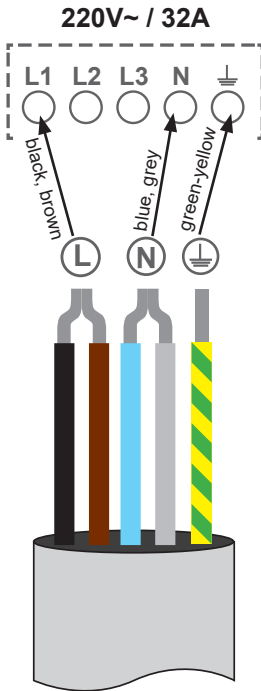
The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.



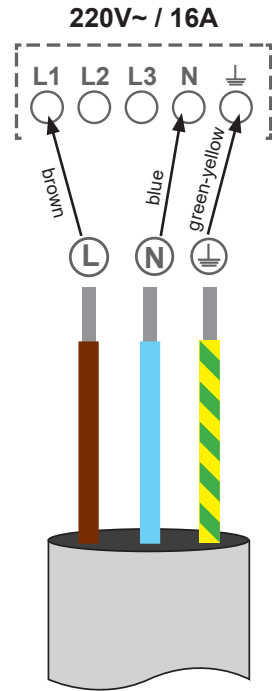
Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.

## Installation


### Viesta I4Z, Viesta I3Z



### Viesta I2Z



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

 <p data-bbox="114 475 315 523">[Redacted]</p> <p data-bbox="87 539 349 734"><b>DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.</b></p>	<p data-bbox="371 169 1032 335">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 data-bbox="371 370 1032 453">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 data-bbox="371 488 1032 596">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 data-bbox="371 632 1032 740">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

Inhaltsverzeichnis .....	30
Gefahrenhinweise.....	31
Produktinformationen .....	35
Einige Worte zum Kochen mit Induktion.....	38
Auswahl des richtigen Kochgeschirrs.....	39
Gebrauch Ihres Induktionskochfelds .....	40
Touch-Bedienfeld Anleitung.....	40
Tastensperre.....	42
Verwendung der Zeitschaltuhr.....	44
Richtlinien zum Kochen .....	47
Temperatureinstellungen .....	48
Reinigung und Pflege .....	49
Hinweise und Tipps .....	50
Technische Daten.....	51
Einbau .....	52
Vor dem Positionieren der Halterungen .....	54
Anschließen des Kochfelds an die Stromversorgung.....	55

## Gefahrenhinweise

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



**Bitte beachten Sie, dass das Induktionsfeld 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.
- Allerdings sollten Personen mit Herzschrittmachern oder anderen elektrischen Implantaten (z.B. Insulinpumpen) Ihren Arzt oder Implantathersteller konsultieren, bevor Sie dieses Gerät verwenden, um sicherzustellen, dass ihre Implantate nicht durch das elektromagnetische Feld beeinflusst werden.
- Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zum Tod führen.

## 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.
- Stellen Sie keine magnetisierbare Gegenstände (zB Kreditkarten, Speicherkarten) oder elektronische Geräte (zB Computer, MP3-Player) in die Nähe des Geräts, da sie durch ihre elektromagnetische Feld beeinflusst werden.
- 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).
- Verlassen Sie sich nicht darauf, dass die Funktion der Topferkennung die Herdplatte ausschaltet, wenn Sie die Pfanne von der Herdplatte entfernen.
- 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 Kochfeld 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.
- **VORSICHT: Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzfristiger Kochvorgang muss ständig überwacht werden.**
- **ACHTUNG: Um Kippen des Gerätes zu vermeiden, müssen die stabilisierenden Teile richtig montiert werden. Lesen Sie dafür die Anweisungen für die Installation.**
- **WARNUNG: Verwenden Sie nur Kochfeldschutz die vom Hersteller des Kochgerätes entwickelt oder vom Hersteller des Gerätes in der Anleitung für die Verwendung als geeignet empfohlen wird oder Kochfeldschutz die in das Gerät eingebaut sind. Die Verwendung ungeeignetem Schutz kann zu Unfällen führen.**
- Dieses Gerät enthält einen Masseanschluss nur für funktionelle Zwecke.

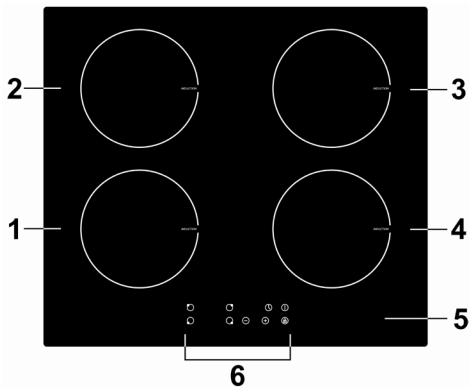
## Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihres neuen Induktionskochfelds.

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

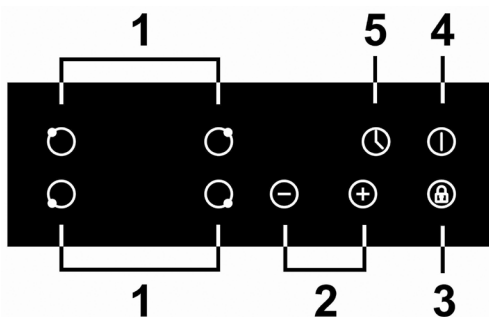
#### Viesta I4Z

##### Draufsicht



1. 2000 W Zone, Ø 180mm
2. 1500 W Zone, Ø 180mm
3. 2000 W Zone, Ø 180mm
4. 1500 W Zone, Ø 180mm
5. Glasplatte
6. Bedienfeld

##### Bedienfeld

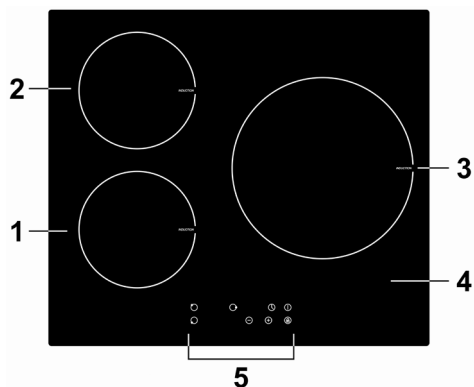


1. Kochfeld Auswahlregler
2. Temperatur- oder Zeitschaltuhrsteuerung
3. Tastensperre
4. Ein- / Ausschalter
5. Zeitsteuerung

## Produktinformation

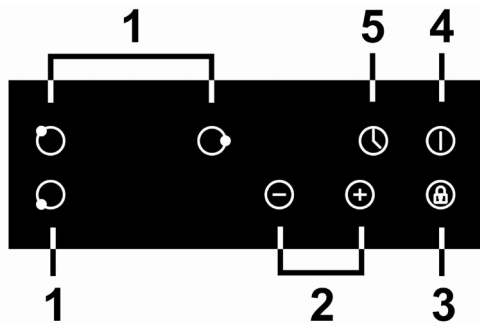
### Viesta I3Z

#### Draufsicht



1. 2000 W Zone, Ø 180mm
2. 1500 W Zone, Ø 180mm
3. 2000 W Zone, Ø 280mm
4. Glasplatte
5. Bedienfeld

#### Bedienfeld

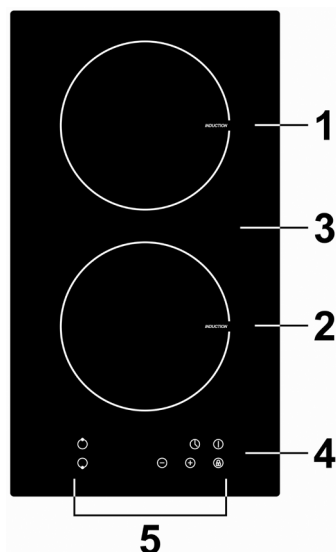


1. Kochfeld Auswahlregler
2. Temperatur- oder Zeitschaltuhrsteuerung
3. Tastensperre
4. Ein- / Ausschalter
5. Zeitsteuerung

## Produktinformation

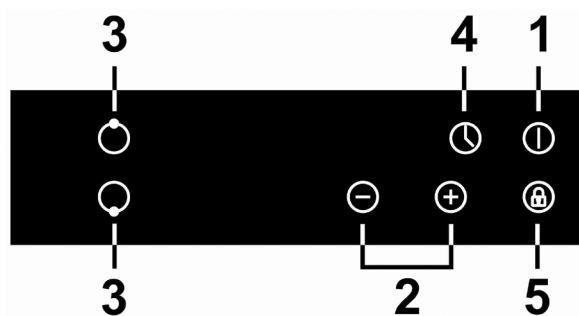
### Viesta I2Z

#### Draufsicht



1. 2000 W Zone, Ø 180mm
2. 1500 W Zone, Ø 180mm
3. Glasplatte
4. Ein- / Ausschalter
5. Bedienfeld

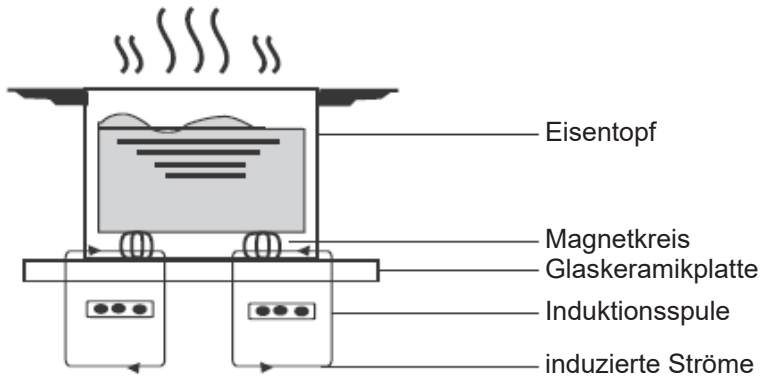
#### Bedienfeld



1. Ein- / Ausschalter
2. Temperatur- oder Zeitschaltuhrsteuerung
3. Kochfeld Auswahlregler
4. Zeitsteuerung
5. Tastensperre

## Einige Worte zum Kochen mit Induktion

Kochen mit Induktion ist eine sichere, moderne, effiziente und wirtschaftliche Kochtechnik. Es funktioniert durch elektromagnetische Schwingungen die Wärme direkt in der Pfanne erzeugen, statt dem Erhitzen der Glasoberfläche. Die Herdplatte erwärmt sich nur, weil die Pfanne Wärme an sie abgibt.

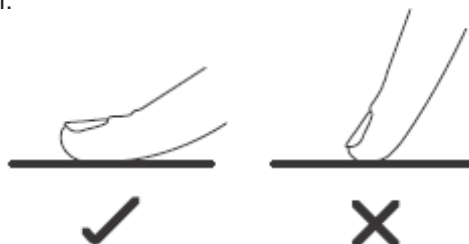


## Vor der Benutzung Ihres neuen Induktionskochfeldes

- 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

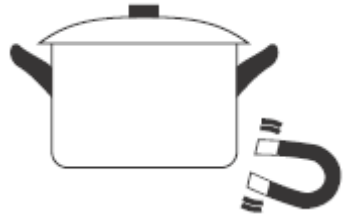
- Die Tasten reagieren auf Berührung, daher müssen Sie keinen Druck ausüben.
- Verwenden Sie Ihre Fingerkuppe, nicht die Fingerspitze.
- Jedes Mal, wenn eine Berührung registriert wird, hören Sie einen Piepton.
- Stellen Sie sicher, dass die Tasten stets sauber und trocken sind und dass sie nicht von 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



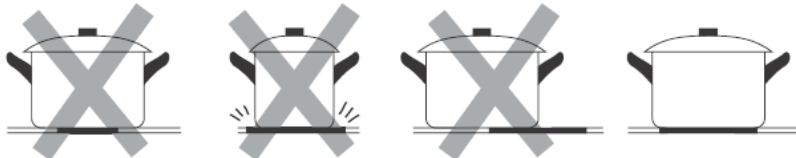
- Verwenden Sie nur Kochgeschirr nur mit einem für Induktionskochen geeigneten Boden. Suchen Sie nach dem Induktionssymbol auf der Verpackung oder auf dem Boden der Pfanne.
- Sie können überprüfen, ob Ihr Kochgeschirr Induktionsgeschirr ist, indem sie ein Magnet-Test machen. Bewegen Sie einen Magneten am den Boden der Pfanne. Wird er angezogen, ist die Pfanne, induktionsgeeignet.
- Wenn Sie keinen Magneten haben:
  1. Geben Sie etwas Wasser in die Pfanne die Sie überprüfen möchten.
  2. Wenn die Anzeige  nicht blinkt und das Wasser erhitzt wird, ist die Pfanne geeignet.
- Kochgeschirr aus folgenden Materialien sind nicht geeignet: Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne Magnetboden, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Steingut.



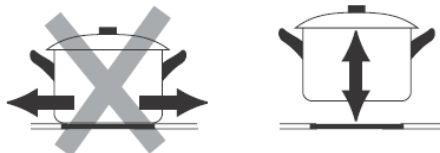
Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit gezackten Ecken oder einem verbogenen Boden.



Stellen Sie sicher, dass der Boden der Pfanne glatt ist und flach auf dem Glas aufliegt, und die gleiche Größe hat wie die ausgewählte Kochzone. Verwenden Sie Pfannen, deren Durchmesser so groß ist wie die Kochzone. Wenn Sie einen Topf ein der ein wenig breiter ist als die Zone wird bis zur Höchstleistung verwendet. Wenn Sie kleinere Topf nutzen, könnte die Leistung kleiner sein als erwartet. Töpfe mit einem kleineren Durchmesser als 140 mm könnten vom Herd unentdeckt bleiben. Zentrieren Sie immer Ihre Pfanne auf der Kochzone.



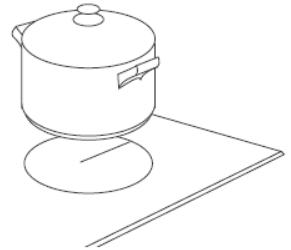
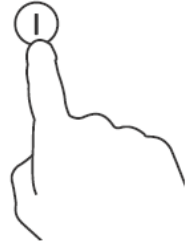
Heben Sie Töpfe immer vom Kochfeld ab - durch Schieben kann das Glas zerkratzen.



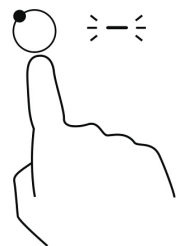
## Gebrauch Ihres Induktionskochfelds



### Mit dem Kochen beginnen

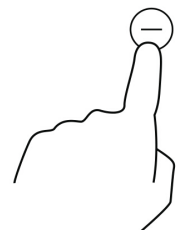
1. Tippen Sie auf die EIN / AUS-Taste.  
Nach dem Einschalten ertönt der Summer einmal, alle Displays zeigen „-“ oder „- -“, was darauf hinweist, dass das Induktionskochfeld sich im Standby-Modus befindet.
2. Stellen Sie einen geeigneten Kochtopf auf die Kochzone, die Sie verwenden möchten.
  - Vergewissern 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  oder  eine Temperatureinstellung aus.
  - Wenn Sie nicht innerhalb von 1 Minute eine Heizzone auswählen, schaltet sich das Induktionskochfeld automatisch ab. Sie müssen dann wieder mit Schritt 1 beginnen.
  - Sie können die Temperatureinstellung während des Kochens jederzeit verändern.





## Gebrauch Ihres Induktionskochfelds

### Wenn die Anzeige $\geq \underline{u} \leq$ im Wechsel mit der Wärmeeinstellung blinkt

Das bedeutet:

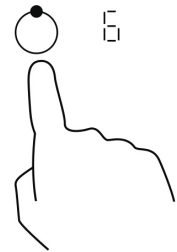
- Sie haben den Topf nicht auf die richtige Kochzone gestellt, oder
- Der Topf den Sie benutzen ist nicht für das Induktionskochen geeignet, oder
- Der Topf ist zu klein oder nicht richtig zentriert auf dem Kochfeld

Der Topf wird sich nicht erhitzen, wenn der Topf ungeeignet ist.

Nach einer Minute wird sich das Display automatisch ausschalten, wenn in dieser Zeit kein geeigneter Topf auf die Zone gestellt wird.

### Nach dem Kochen

1. Berühren Sie die Auswahl-taste der Heizzone, die Sie ausschalten möchten.



2. Schalten Sie das Kochfeld aus indem Sie nach unten auf „0“ scrolen. Gehen Sie sicher, dass die Anzeige zunächst auf „0“ dann auf „H“ zeigt.



3. Schalten Sie das gesamte Kochfeld aus, indem Sie die Ein-/Ausschalt-taste 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

- 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 Induktionskochfelds. Wenn zu hohe Temperaturen festgestellt werden, stellt das Induktionskochfeld den Betrieb sofort ein.

## Erkennung von Kleinteilen

Wenn eine Pfanne eine ungeeignete Größe hat oder nicht magnetisch ist (z.B. Aluminium) oder ein anderes Kleinteil (z.B. Messer, Gabel, Schlüssel) sich auf der Kochzone befindet, dann schaltet sich das Kochfeld nach einer Minute automatisch auf Stand-by. Der Lüfter wird noch eine weitere Minute weiter laufen.

## Automatisches Abschalten

Eine andere Sicherheitsfunktion des Induktionskochfelds 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

Wenn der Topf entfernt wird, hört das Induktionskochfeld sofort auf zu heizen und das Kochfeld schaltet sich automatisch nach 2 Minuten aus.



Menschen mit einem Herzschrittmacher sollten Arzt konsultieren, bevor Sie mit diesem Gerät arbeiten.

## 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.

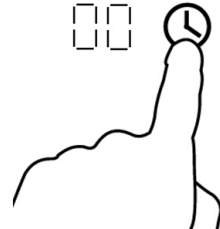
## Verwenden der Zeitschaltuhr als Kurzzeitmesser

### Wenn Sie keine Kochzone auswählen

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

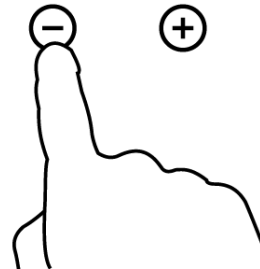
**Hinweis:** Sie können den Kurzzeitmesser auch verwenden, wenn Sie keine Kochzone ausgewählt haben.

2. Tippen Sie auf Zeitsteuerung, die Minutenanzeige beginnt zu blinken und „00“ wird in der Timer-Anzeige angezeigt.

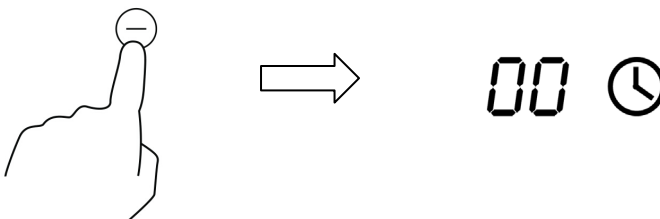


3. Stellen Sie die Zeit, indem Sie die „-“ oder „+“ Taste des Timers drücken  
**Hinweis:** Berühren Sie kurz die „-“ oder „+“ Taste um die Zeit um 1 Minute zu erhöhen oder zu minimieren.

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



4. Durch Berühren der „-“, wird die Zeit aufgehoben und die „00“ wird wieder angezeigt in der Anzeige angezeigt.



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.



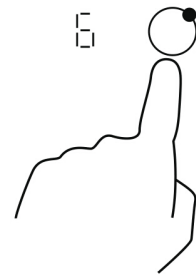
6. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt der Summer und die Zeitschaltuhranzeige zeigt "- - " an.



## Einstellen der Zeitschaltuhr zum Ausschalten einer Kochzone

**Kochzonen die für diese Funktion festgelegt werden:**

1. Berühren Sie die Auswahltaste für die Heizzone, für welche Sie die Zeitschaltuhr einstellen wollen (z. B. Zone 3#)

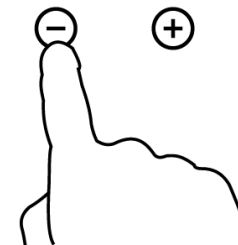


2. Berühren Sie die Zeitschaltuhr-Taste und die Anzeige des Kurzzeitmessers blinkt auf. Die Zeitschaltuhr-Anzeige zeigt „30“ an.

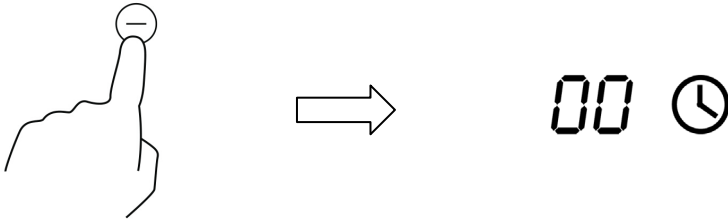


3. Stellen Sie die Zeit durch Berühren der Zeitschaltuhrtaste ein.

**Hinweis:** Berühren Sie die Zeitschaltuhrtaste ein Mal, um die Einstellung um 1 Minute zu senken oder zu erhöhen. Berühren und halten Sie die Zeitschaltuhrtaste um die Einstellung um 10 Minuten zu senken oder zu erhöhen. Wenn die Einstellung über 99 Minuten hinaus geht stellt es sich automatisch wieder 0.



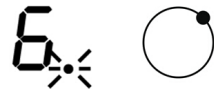
4. Durch Berühren der „-“, wird die Zeit aufgehoben und die „00“ wird wieder angezeigt in der Anzeige angezeigt.



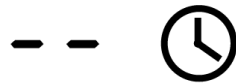
5. Der Countdown startet sofort, nachdem die Zeit eingestellt wurde. Auf dem Bedienfeld wird die verbleibende Zeit angezeigt und die Zeitschaltuhranzeige blinkt 5 Sekunden lang auf.



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



6. Wenn beim Kochen der Timer abgelaufen ist, wird der entsprechende Kochbereich automatisch ausgeschaltet.



Andere Kochbereiche werden weiter in Betrieb bleiben, wenn diese zuvor eingeschaltet wurden.

## Richtlinien zum Kochen



Achten Sie beim Braten darauf, dass Öl- und Fett sich sehr schnell erhitzen, vor allem wenn Sie die Powerboost-Funktion nutzen. Bei extrem hohen Temperaturen entzünden sich Öl und Fett spontan und dies stellt eine ernsthafte 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 angegedickte 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 Induktionskochfelder 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 Induktionskochfeld, 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, Abbrücke, Flecken von Lebensmitteln oder Flüssigkeiten ohne Zucker auf dem Glas)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schalten Sie die Stromzufuhr des Kochfelds aus.</li> <li>2. Tragen Sie einen Glaskeramikfreiniger auf, solange das Glas noch warm (aber nicht heiß!) ist.</li> <li>3. Spülen Sie nach und wischen Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch oder Küchenpapier trocken.</li> <li>4. Schalten Sie die Stromzufuhr des Kochfelds wieder ein.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wenn die Stromzufuhr des Kochfelds ausgeschaltet ist, ist keine Warnung vor heißen Oberflächen vorhanden, die Kochzone kann aber immer noch heiß sein! Seien Sie äußerst vorsichtig.</li> <li>• Grobe Topfreiniger, mache 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 Kochfeld: 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 Induktionskochfelder 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 Induktionskochfelds 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 Induktionskochfelds.</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 Induktionskochfelds 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 Induktionskochfelds wieder ein.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Es ist möglich, dass das Induktionskochfeld 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 Induktionskochfeld wieder einschalten.</li> </ul>

## Hinweise und Tipps

Problem	Mögliche Ursachen	Was zu tun ist
Das Induktionskochfeld lässt sich nicht einschalten.	Kein Strom.	Vergewissern Sie sich, dass das Induktionskochfeld 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 Induktionskochfelds“.
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.
Das Induktionskochfeld macht ein leises Brummgeräusch, wenn sie auf eine hohe Kochstufe verwenden	Dies wird durch die Technik des Induktionskochens verursacht.	Das ist normal, aber der Lärm soll sich verringern oder komplett abklingen, wenn Sie die Kochstufe verringern
Lüftungsgeräusche aus dem Induktionskochfeld.	Ein Kühlgebläse, das in Ihr Induktionskochfeld eingebaut wurde, wird aktiviert, um die Elektronik vor Überhitzung zu schützen. Wenn Sie das Induktionskochfeld deaktiviert haben, kann es weiterlaufen.	Das ist normal und bedarf keiner Maßnahmen.
Die Pfannen werden nicht heiß.	Das Induktionskochfeld kann die Pfanne nicht erkennen, weil sie nicht für das Induktionskochen geeignet ist. Das Induktionskochfeld kann die Pfanne nicht erkennen, weil sie zu klein für die Kochzone oder nicht richtig auf ihr zentriert ist.	Verwenden Sie Kochgeschirr für Induktionskochen. Siehe Abschnitt „Die Wahl des richtigen Kochgerätes“. Zentrieren Sie die Pfanne und stellen Sie sicher, dass die Basis mit der Größe der Kochzone übereinstimmt.
Das Induktionskochfeld oder eine Kochzone hat sich unerwartet ausgeschaltet, es ertönt ein Signal und ein Fehlercode wird angezeigt (in der Regel abwechselnd mit einer oder zwei Ziffern in der Kochzeitanzeige).	Technischer Fehler.	Bitte notieren Sie die Buchstaben und Ziffern, schalten Sie den Strom aus und kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.

## Fehleranzeige und Inspektion

Wenn eine Unregelmäßigkeit aufkommt, wird das Induktionskochfeld zum Schutz automatisch in den Fehlermodus geschaltet und zeigt einen entsprechenden Code an.

Problem	Mögliche Fälle	Was tun
F3/F4	Der Temperatursensor der Induktionsspule versagt	Bitte kontaktieren Sie den Lieferanten
F9/FA	Der Temperatursensor der IGBT versagt	Bitte kontaktieren Sie den Lieferanten
E1/E2	Unregelmäßige Stromzufuhr	Bitte überprüfen Sie, ob die Stromzufuhr problemlos funktioniert. Schalten Sie das Gerät danach an.
E3	Hohe Temperatur der Induktionsspule des Temperatursensors	Bitte kontaktieren Sie den Lieferanten
E5	Hohe Temperatur des IGBT -Temperatursensor	Bitte starten Sie neu nach dem Kochfeld abgekühlt ist.

Oben aufgeführt ist die Beurteilung und Beobachtung von gemeinsamen Ausfällen. Um mögliche Gefahren und Schäden am Induktionskochfeld zu vermeiden, nehmen Sie das Gerät bitte nicht selbst auseinander.

## Technische Daten

Kochfeld	Viesta I4Z	Viesta I3Z	Viesta I2Z
Anzahl Kochzonen	4 Zonen	3 Zonen	2 Zonen
Volt	220-240V~ 50/60Hz	220-240V~ 50/60Hz	220-240V~ 50/60Hz
Installierte elektrische Leistung	6600 - 7200W	5300 - 5800W	3300W - 3600W
Größe L×W×H(mm)	590×520×62	590×520×62	288×520×62.5
Einbaumaße A×B (mm)	560×490	560×490	268×500

### Hinweis:

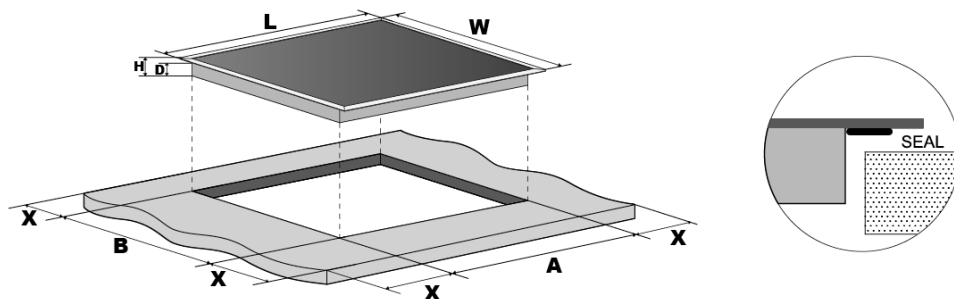
Maße sind ungefähre Angaben.

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 Induktionskochfelds nicht zu größeren Deformationen kommt. Siehe unten:



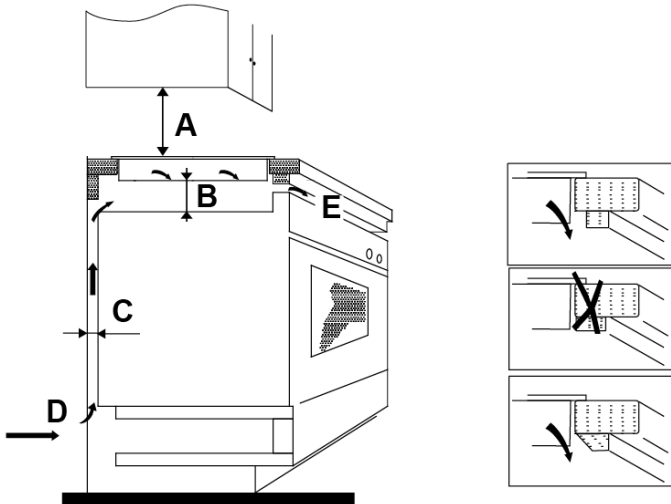
Model	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
Viesta I4Z Viesta I3Z	590	520	62	58	560	490	50 mini
Viesta I2Z	288	520	62.5	58.5	268 + 4	500 + 4	50 mini

Stellen Sie unter allen Umständen sicher, dass das Induktionskochfeld gut belüftet wird und Lufteinlass und -auslass nicht blockiert sind. Stellen Sie sicher, dass sich das Induktionskochfeld in gutem Funktionszustand befindet. Siehe unten:



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

## Einbau



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Lufteinlass	Luftauslass 5mm

### Bevor Sie die Kochplatte einrichten, stellen Sie sicher, dass

- Die Arbeitsoberfläche ist rechteckig und eben, und keine Bauteile stören den Platzbedarf
- die Arbeitsfläche besteht aus einem wärmebeständiges Material
- wenn das Kochfeld über einem Backofen eingebaut wird, muss der Ofen einen eingebauten Lüfter enthalten.
- Die Installation wird allen Anforderungen und anwendbaren Normen und Vorschriften befolgen.
- ein geeigneter Notschalter bietet eine vollständige Trennung von der Stromversorgung, montiert und positioniert nach den örtlichen Regeln und Vorschriften.

Der Notschalter muss von einem zugelassenen Typ sein und eine 3 mm Luftspalt Kontakttrennung in allen Polen vorweisen.

- der Trennschalter soll dem Kunden am Kochfeld leicht zugänglich sein
- Konsultieren Sie die örtliche Baubehörde und Gemeindeverordnung im Zweifelsfall
- Verwenden Sie hitzebeständige und leicht zu reinigende Oberflächen (z.B. Fliesen) für die Wandflächen rund um das Kochfeld.

## Einbau

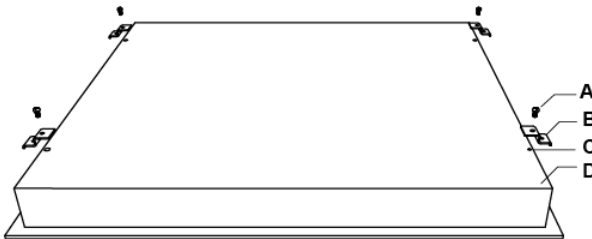
### Wenn Sie die Kochplatte eingebaut haben, stellen Sie sicher

- das Stromversorgungskabel ist nicht durch Schranktüren oder Schubladen unzugänglich
- eine ausreichende Frischluftzufuhr von außerhalb ist gewährleistet
- wenn das Kochfeld über einer Schublade oder einem Schrankraum installiert ist, ist eine Wärmeschutz Barriere unterhalb der Basis des Kochfeldes installiert
- der Trennschalter ist dem Kunden leicht zugänglich

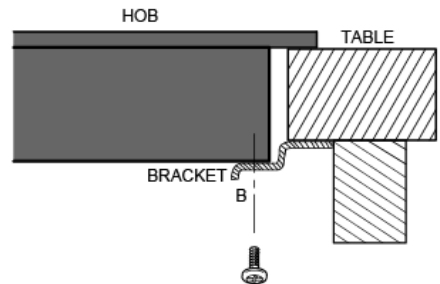
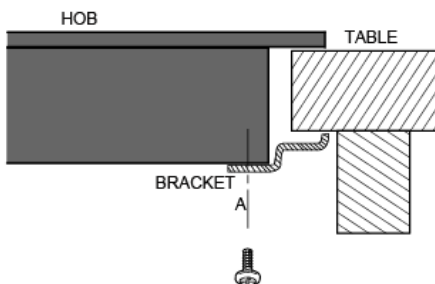
### Vor dem Positionieren der Halterungen

Das Gerät muss auf einer stabilen, glatten Oberfläche platziert werden (verwenden Sie die Verpackung). Üben Sie auf die aus dem Induktionsfeld ragenden Tasten keine Krafteinwirkung aus.

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



A	B	C	D
Schraube	Halterung	Bohrloch	Sockel



## Einbau

### Vorsichtsmaßnahmen

1. **Das Induktionsfeld muss von qualifiziertem Personal oder Technikern installiert werden.**  
**Nehmen Sie den Anschluss niemals selbst vor, da bei unsachgemäßer Installation Ihr Gewährleistungsanspruch erlischt.**
2. Das Induktionsfeld darf nicht an Kühlgeräten, Geschirrspülern und Wäschetrocknern angebracht werden.
3. Das Induktionsfeld 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.

### Anschließen des Kochfelds an die Stromversorgung



Das Kochfeld muss an die Stromversorgung durch eine entsprechend qualifizierte Person angeschlossen werden.

- Bevor Sie das Kochfeld an das Stromnetz anschließen, überprüfen Sie:
1. ob die übliche 230 Volt Stromversorgung für den Anschluss geeignet ist
  2. die Spannung dem Wert in der Produktbeschreibung entspricht
  3. das Stromversorgungskabel kann der angegebenen Belastung standhalten

Um das Kochfeld an das Netz anzuschließen, verwenden Sie keine Adapter, weil sie zu einer Überhitzung und Brand führen können.

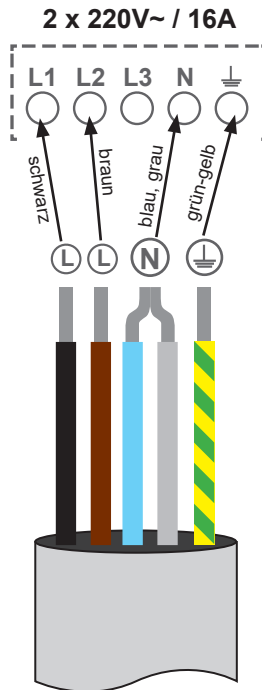
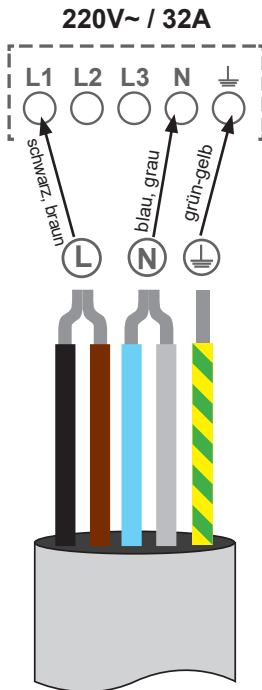
Das Stromkabel darf nicht mit heißen Teilen in Berührung kommen und muss so positioniert werden, dass seine Temperatur an keinem Punkt 75 ° C überschreitet.



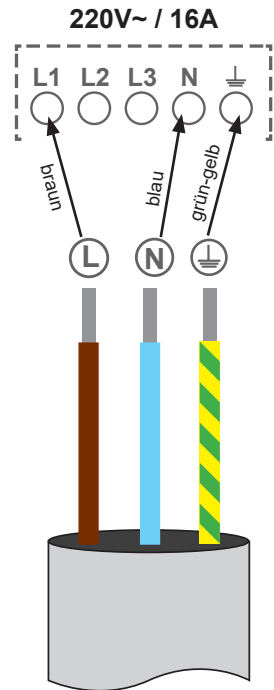
Fragen Sie einen Elektriker, ob die Hausinstallation geeignet ist. Änderungen müssen durch einen qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.

## Einbau

### Viesta I4Z, Viesta I3Z




### Viesta I2Z



- 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

Table des matières .....	58
Avertissements de sécurité .....	59
Informations produit.....	63
Un mot sur la cuisson à induction.....	66
Choisir le bon matériel de cuisine.....	67
Utiliser votre plaque à induction .....	68
Instructions commande tactile.....	68
Verrouiller les commandes .....	70
Utiliser le minuteur.....	72
Directives de cuisine.....	75
Réglages de chaleur.....	76
Entretien et nettoyage .....	77
Tuyaux et astuces .....	78
Spécification technique.....	79
Installation .....	80
Avant de localiser les supports de fixation .....	82
Brancher la plaque de cuisson à l'alimentation électrique .....	83

## 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.
- Eteignez 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.
- Toutefois, les personnes portant un stimulateur cardiaque ou d'autres implants électriques (tels que les pompes à insuline) doivent consulter leur médecin ou le fabricant de l'implant avant d'utiliser cet appareil à faire sûr que leurs implants ne seront pas affectés par le champ électromagnétique.
- Ne pas suivre ces conseils peut entraîner la mort.

## 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.
- Ne pas placer ou laisser d'objets magnétisables (par exemple les cartes de crédit, cartes mémoire) ou des appareils électroniques (ordinateurs, lecteurs MP3) près de l'appareil, car ils peuvent être affectés par son champ électromagnétique.
- 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 comptez pas sur la fonction de détection de casserole pour éteindre les zones de cuisson lorsque vous retirez les casseroles.
- 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

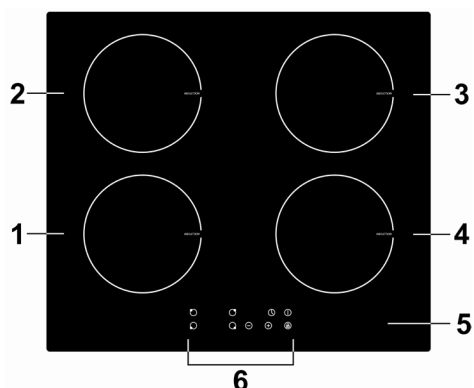
- Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique et des applications similaires telles que :
  - zone de cuisine des personnels dans des boutiques, des bureaux et autres environnements de travail ;
  - fermes ;
  - par des clients dans des hôtels, des motels et autres environnements de type résidentiels ;
  - 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 à induction 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.
- **ATTENTION: Le processus de cuisson doit être supervisé. Un processus de cuisson à court terme doit être contrôlé en permanence**
- **AVERTISSEMENT: Afin d'éviter le basculement de l'appareil, la stabilisation doit être installée. Reportez-vous aux instructions d'installation.**
- **AVERTISSEMENT: Utilisez uniquement des gardes cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le constructeur de l'appareil dans les instructions d'utilisation que des gardes appropriés ou cuisson incorporés dans l'appareil. Le recours à des gardes inappropriés peut provoquer des accidents.**
- Cet appareil intègre une prise de terre à des fins fonctionnelles seulement.

## Félicitations pour l'achat de votre nouvelle plaque à induction.

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.

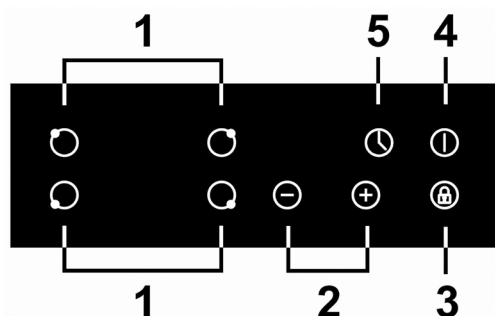
### Vue d'ensemble

#### Viesta I4Z



1. 2000 W zone, Ø 180mm
2. 1500 W zone, Ø 180mm
3. 2000 W zone, Ø 180mm
4. 1500 W zone, Ø 180mm
5. Plaque de verre
6. Panneau de commande

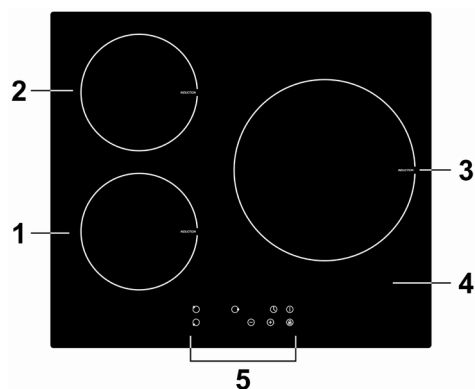
#### Panneau de commande



1. Contrôles de sélection de zone de chauffage
2. Power / Timer
3. Contrôle de la serrure
4. Contrôle ON / OFF
5. Contrôle de la minuterie

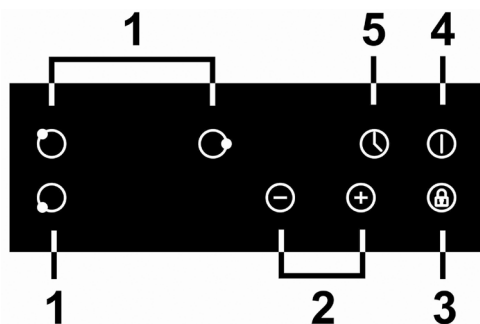
## Vue d'ensemble

### Viesta I3Z



1. 2000 W zone, Ø 180mm
2. 1500 W zone, Ø 180mm
3. 2000 W zone, Ø 280mm
4. Plaque de verre
5. Panneau de commande

### Panneau de commande

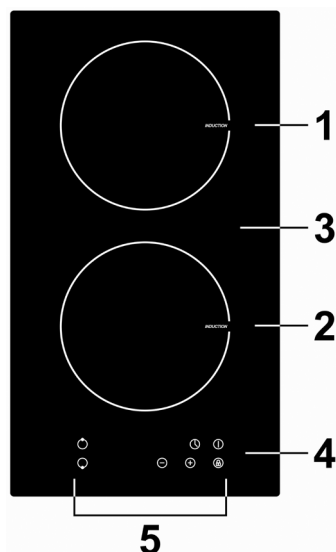


1. Contrôles de sélection de zone de chauffage
2. Power / Timer
3. Contrôle de la serrure
4. Contrôle ON / OFF
5. Contrôle de la minuterie



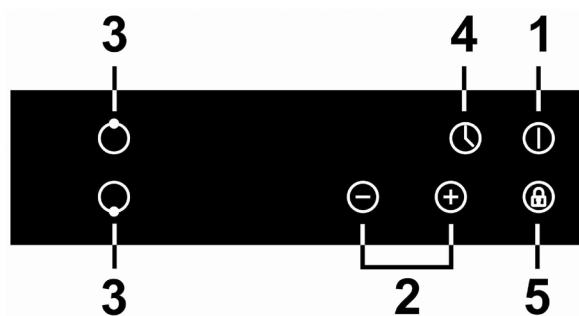
## Vue d'ensemble

### Viesta I2Z



1. 2000 W zone, Ø 180mm
2. 1500 W zone, Ø 180mm
3. Plaque de verre
4. Contrôle ON / OFF
5. Panneau de commande

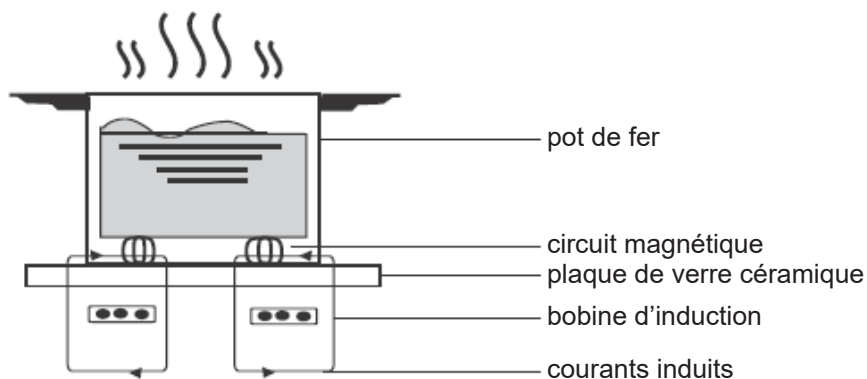
### Panneau de commande



1. Contrôle ON / OFF
2. Power / Timer
3. Contrôles de sélection de zone de chauffage
4. Contrôle de la minuterie
5. Contrôle de la serrure

## Un mot sur la cuisson à induction

La cuisson à induction est une technologie de cuisson sécuritaire, avancée, efficace et économique. Il fonctionne par des vibrations électromagnétiques qui génèrent de la chaleur directement dans la poêle, plutôt qu'indirectement par le chauffage de la surface du verre.

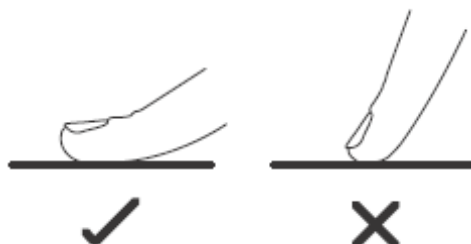


## Avant d'utiliser votre nouvelle plaque à induction

- 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 à induction.

## 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'aucun 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



- Utilisez uniquement des ustensiles avec un sol adapté de cuisson à induction.

Recherchez le symbole d'induction sur l'emballage ou sur le fond de la casserole.

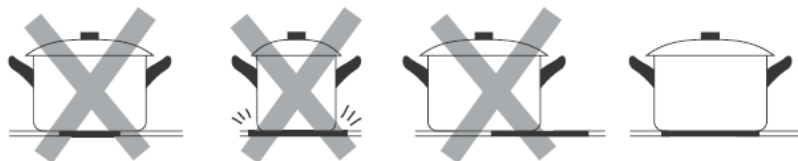
- Vous pouvez vérifier si votre batterie de cuisine est adaptable à l'induction en faisant un test magnétique. Déplacer un aimant sur le fond de la casserole. Si il est attiré, la casserole est bon pour l'induction.
- Si vous ne disposez pas d'un aimant:
  1. Mettez un peu d'eau dans la casserole que vous souhaitez vérifier.
  2. Si le voyant L ne clignote pas et l'eau est chauffée, le bac est adapté.
- Les plats de cuisson dans les matériaux suivants ne sont pas adaptés: acier inoxydable, aluminium ou en cuivre sans fond magnétique, verre, bois, porcelaine, poterie et faïence.



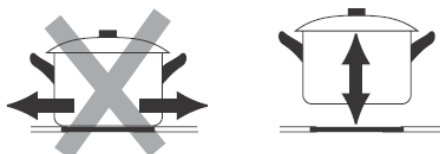
N'utilisez pas des ustensiles de cuisine avec des bords dentelés ou un fonds arrondi.



Assurez-vous que la base de votre poêle est lisse, se trouve à plat contre le verre, et est la même taille que la zone de cuisson. Utilisez des casseroles dont le diamètre est plus grand que le graphique de la zone sélectionner. Utilisez un pot un peu plus large sera utilisé à son maximum efficacité. Si vous utilisez un pot plus petite, l'efficacité pourrait être inférieur espérer. Un pot moins de 140 mm peut n'être pas détecté par la table de cuisson. Toujours centrer votre casserole sur la zone de cuisson.



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



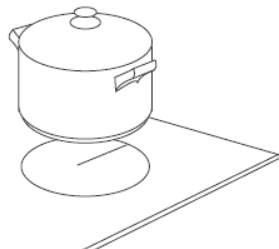
## Instructions des commandes tactiles

### Pour commencer à cuisiner

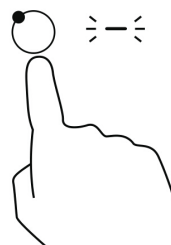
1. Appuyez sur la commande ON / OFF.  
Après de s'allumer, le buzzer émet un bip, tous les écrans affichent „-“ ou „-“, indiquant que la table à induction est entré dans l'état de veille.





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 chauffage, et le voyant à côté de la touche clignote.



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 à induction 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

### Si l'affichage clignote en alternance avec le réglage de chaleur

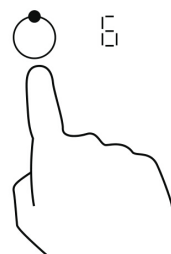
Cela signifie que:

- Vous n'avez pas placé la casserole sur la zone de cuisson choisi, ou
  - la casserole que vous utilisez ne convient pas à la cuisson par induction, ou
  - la poêle est trop petit ou pas correctement centrée sur la zone de cuisson.
- Il n'y aurait pas de chauffage si la casserole n'est pas appropriée pour la zone de cuisson.

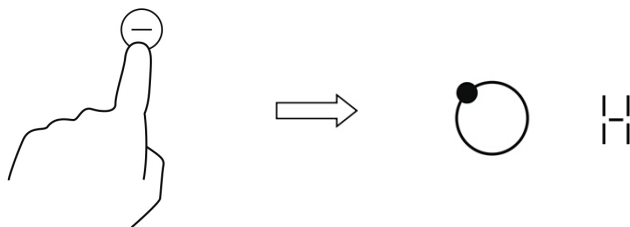
L'affichage sera éteint automatiquement après 1 minute si aucune casserole appropriée n'est placée sur elle.

### Quand vous avez fini de cuisiner

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



2. Éteignez la zone de cuisson en faisant défiler à „0“. Assurez-vous que l'affichage montre „0“, puis indique „H“.



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 à induction soit allumée.
2. Restez appuyez sur la commande de verrouillage  quelques instants.
3. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre plaque de cuisson à induction.



Quand la plaque est en mode verrouillé, toutes les commandes sont désactivées sauf  ON/OFF. Vous pouvez toujours éteindre la plaque de cuisson à induction 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 à induction. Quand une température excessive est contrôlée, la plaque de cuisson arrêtera de fonctionner automatiquement.

## La détection de petits objets

Lorsque la taille du poêle est inappropriée ou le poêle est antimagnétique (par exemple l'aluminium), ou petit objet (par exemple, couteau, fourchette, clé) a été laissé sur la table de cuisson, la zone de cuisson automatiquement va en mode veille en 1 minute. Le ventilateur reste allumé pendant une autre minute.

## 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

Lorsque le pot est retiré, la table à induction peut arrêter immédiatement le chauffage et la table de cuisson sera éteint automatiquement après 2 minutes.



Les personnes ayant un stimulateur cardiaque devraient consulter leur médecin avant d'utiliser cet appareil.

## 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.

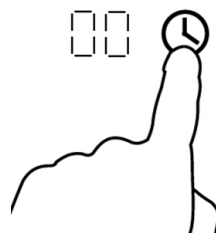
## Utiliser le timer comme minuteur

### Si vous ne sélectionnez aucune zone de cuisson

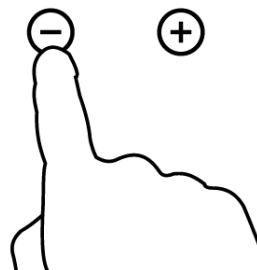
1. Assurez-vous que la plaque de cuisine est allumée.

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

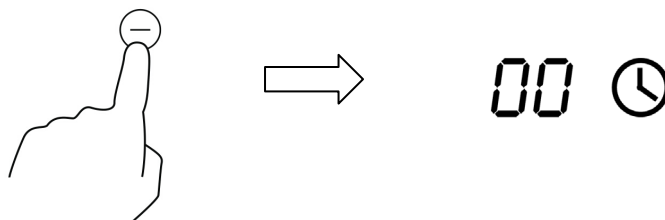
2. Touchez le control de minuterie, l'indicateur des minutes se met à clignoter et „00“ va montrer dans l'affichage de la minuterie.



3. Réglez l'heure en touchant le bouton « - » ou „+“ „ du minuteur  
Astuce: Appuyez sur la - contrôle ou „+“ de la minuterie „ une fois pour diminuer ou augmenter de 1 minute.  
Appuyez le - contrôle ou „+“ de la minuterie pour diminuer ou augmenter de 10 minutes.



4. Toucher le „-“, la minuterie est annulé, et le „00“ montrera dans l'écran de la minuterie.

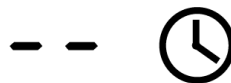




5. Quand le temps est réglé, le compte à rebours commencera immédiatement. L'affichage montrera le temps restant et l'indicateur de minuteur clignotera 5 secondes.



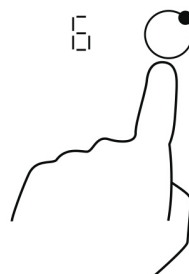
6. Le bipleur bippera et l'indicateur de minuteur affichera « -- » quand le réglage du temps sera fini.



## Régler le minuteur pour éteindre une zone de cuisson

Zones définies pour cette fonction de cuisson seront:

1. Touchez la commande de sélection de zone de chauffage que vous voulez utiliser ( par exemple zone3#).

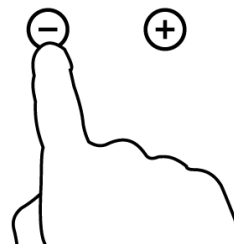


2. Appuyez sur la commande de minuteur, l'indicateur de minuterie commencera à clignoter et « 30 » s'affichera sur l'écran du minuteur.

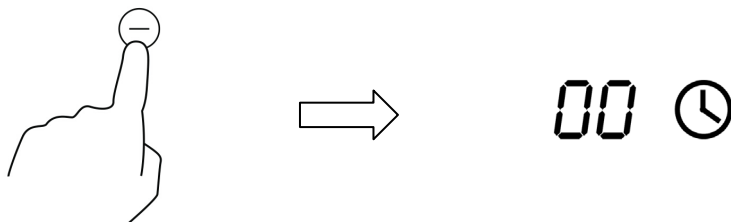


3. Réglez le temps en touchant la commande ou du minuteur

**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. Toucher le „-“, la minuterie est annulé, et le „00“ montrera dans l'écran de la minuterie.



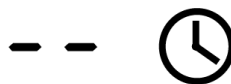
5. Quand le temps est réglé, le compte à rebours commencera immédiatement. L'affichage montrera le temps restant et l'indicateur de minuteur clignotera 5 secondes.



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



6. Lorsque la minuterie de cuisine expire, la zone de cuisson sera arrêtée automatiquement.



Les autres zones de cuisson continuent à fonctionner si elles ont été activées auparavant.

## 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 induction 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 à induction, mais faites attention aux surfaces des zones de cuisson chaudes.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Couvrez 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 bipier 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>

## Tuyaux et astuces

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 à induction » 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.
La table de cuisson à induction fait un bruit de bourdonnement faible si on utilise un réglage de température élevé.	Cela est causé par la technologie de cuisson par induction.	C'est normal, mais le bruit devrait être réduit ou disparaître complètement, si vous réduisez le réglage de température.
Bruit de la ventilation vient de la table à induction.	Un ventilateur de refroidissement qui a été incorporé dans votre table de cuisson à induction est activé pour protéger l'électronique contre la surchauffe. Si vous avez désactivé la table de cuisson, il peut continuer faire un bruit.	C'est normal et ne nécessite aucune action.
Les casseroles ne deviennent pas chauds.	La table de cuisson ne peut pas détecter la casserole car il ne convient pas à la cuisson par induction. La table de cuisson ne peut pas détecter la casserole parce que est trop petite pour la zone de cuisson ou n'est pas bien centrée.	Il doit utiliser des ustensiles adaptés à la cuisson par induction. Voir la section « Choisir les ustensiles de cuisine appropriés ».  Il doit centrer la casserole et assurer que la base correspond à la taille de la zone de cuisson.
La table de cuisson ou une zone de cuisson ne fonctionne pas, une alarme retentit et un code d'erreur est affiché (généralement avec un ou deux chiffres dans l'affichage du temps de cuisson).	Erreur technique.	Nous vous prions de noter les lettres et les chiffres, de couper l'alimentation et de contacter un technicien qualifié.

## Indication d'erreur et inspection

Si une irrégularité survient, la table à induction passe automatiquement dans le mode d'erreur et affiche un code correspondant pour protéger l'appareil.

Problèmes	Les cas possibles	Que faire
F3/F4	Le capteur de température de la bobine à induction tombe en panne.	Nous vous prions de contacter le fournisseur
F9/FA	Temperature sensor of the IGBT failure.	Nous vous prions de contacter le fournisseur
E1/E2	Alimentation irrégulière	Vérifiez si l'alimentation fonctionne très bien. D'après éteignez l'appareil.
E3	Une température élevée de la bobine d'induction du capteur de température	Nous vous prions de contacter le fournisseur
E5	Une température élevée de l'IGBT du capteur de température	Vous devez redémarrer après la table de cuisson est refroidit

Mentionné ci-dessus, est l'évaluation et le suivi des pannes communs. Pour éviter les risques potentiels et les dommages à la table de cuisson à induction, ne démontez pas l'appareil.

## Spécification technique

Modèle	Viesta I4Z	Viesta I3Z	Viesta I2Z
Zone de cuisson	4 Zone	3 Zone	2 Zone
Voltage	220-240V~ 50/60Hz	220-240V~ 50/60Hz	220-240V~ 50/60Hz
Puissance	6600 - 7200W	5300 - 5800W	3300W - 3600W
Largeur L×W×H(mm)	590×520×62	590×520×62	288×520×62.5
Dimension de construction A×B (mm)	560×490	560×490	268×500

### Remarque :

Les dimensions sont approximatifs. 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

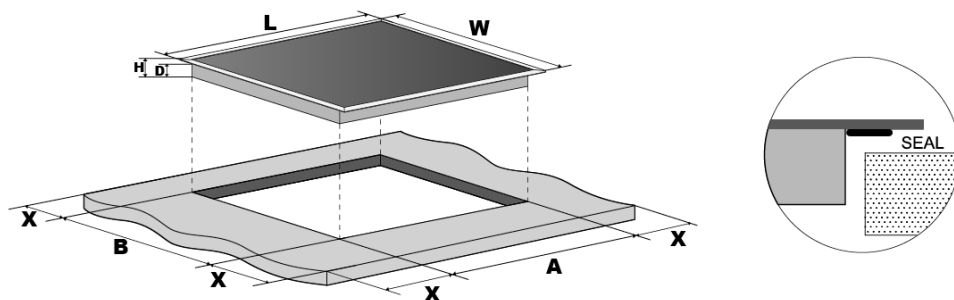
### Sélection de l'équipement d'installation

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 I4Z Viesta I3Z	590	520	62	58	560	490	50 mini
Viesta I2Z	288	520	62.5	58.5	268 + 4	500 + 4	50 mini

Assurez-vous à tout moment que la plaque de cuisson à induction soit bien ventilée et que l'admission et l'évacuation d'air ne soient pas bloqués.

Assurez-vous que la plaque de cuisson à induction soit en bon état.

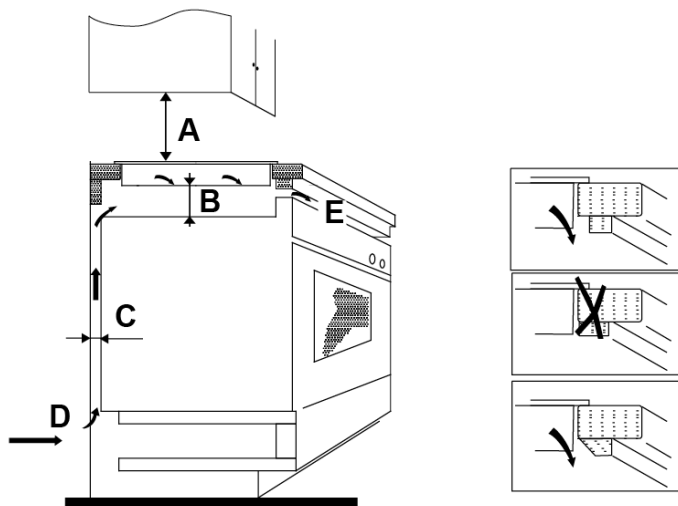
Comme montré ci-dessous



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



## Installation



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Admission d'air	Sortie d'air 5 mm

### Avant l'installation de la table de cuisson, assurez-vous que

- La surface de travail est d'équerre et plate, et il n'y a pas des composants qui dérangent.
  - la surface de travail est constituée d'un matériau résistant à la chaleur
  - Si la table de cuisson est installée sur un four, le four doit avoir un ventilateur intégré.
  - l'installation sera conforme à toutes les exigences et normes et réglementations applicables.
- Un bouton d'arrêt d'urgence assure une séparation complète de l'alimentation électrique, monté et positionné conformément aux réglementations locales. Le bouton d'arrêt d'urgence doit être d'un type agréé et avoir un espace d'air de 3 mm de séparation de contact sur tous les pôles.
- le disjoncteur doit être facile d'accès pour le client
  - En cas de doute consultez les autorités locales et la réglementation municipale.
  - Nous vous prions de utiliser les surfaces résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (par exemple des carreaux) pour les surfaces murales autour de la table de cuisson.

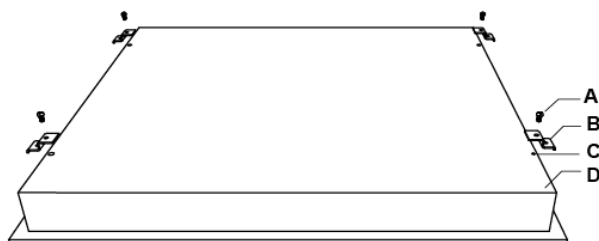
## Installation

### Après l'installation de la table de cuisson, assurez-vous que

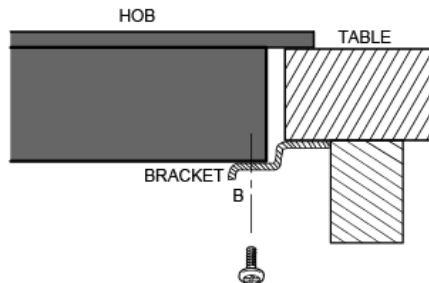
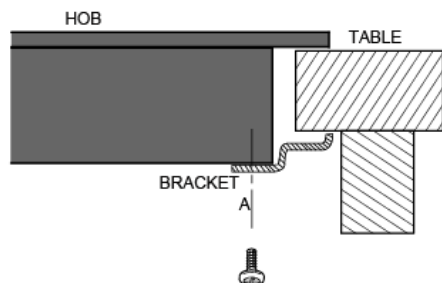
- le câble d'alimentation n'est pas inaccessible à travers les portes d'armoires ou des tiroirs
- un approvisionnement suffisant de l'air frais est assuré
- Si la table de cuisson est installée sur un tiroir ou une armoire, une protection thermique est installé au-dessous de la base de la table de cuisson

### 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

### ATTENTION

1. **La table de cuisson doit être installé par du personnel ou un technicien qualifié. Ne pas installer vous-même, votre garantie expire immédiatement lorsqu'ils n'est pas installés correctement.**
2. La table de cuisson ne doit pas être installée directement sur un lave-vaisselle, réfrigérateur, congélateur, lave-linge ou sèche-linge, parce que l'humidité peut endommager la table de cuisson
3. La table de cuisson à induction est installé de telle sorte que le rayonnement thermique peut être assurée pour améliorer la résistance
4. La zone de chauffage et le mur sur la surface de la table doit être résistants à la chaleur
5. Pour prévenir les dommages, la couche supérieure et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur

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



La table de cuisson doit être connectée à l'alimentation électrique par une personne qualifiée.

Avant de raccorder la table de cuisson au réseau, vérifiez:

1. Une alimentation de 230 volts est adaptée pour la connexion
2. La tension correspond à la valeur dans la description du produit
3. Le câble d'alimentation électrique peuvent supporter la charge indiquée sur l'introduction. Pour connecter la table de cuisson au réseau, ne utilisez pas des adaptateurs, réducteurs ou répartiteur de puissance car ils produisent une surchauffe et d'incendie.

Le cordon d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec les parties chaudes et doit être positionné de telle sorte que sa température ne dépasse pas 75 ° C.

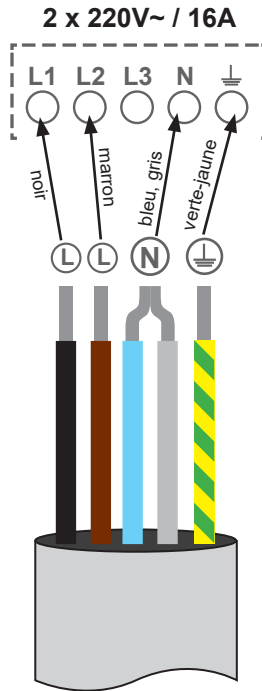
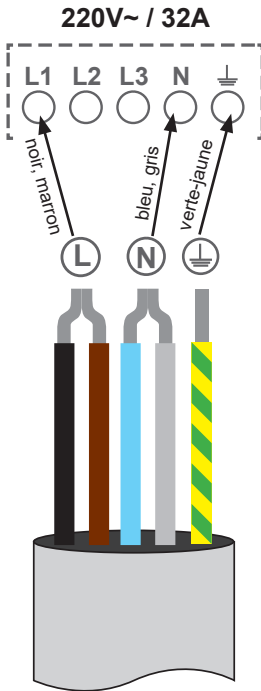


Demandez un électricien si le câblage domestique est approprié.

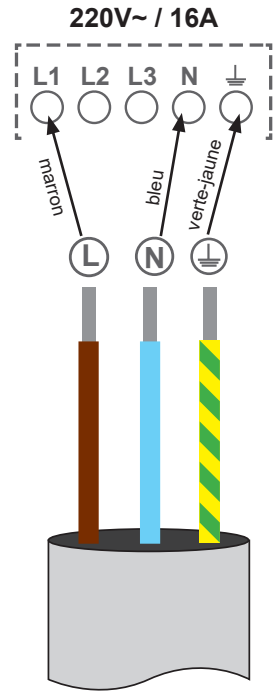
Les changements doivent être effectués par un électricien qualifié.

## Installation


### Viesta I4Z, Viesta I3Z



### Viesta I2Z



- 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

Indice .....	86
Indicazioni di pericolo .....	87
Informazioni sul prodotto .....	91
Alcune nozioni sulla cottura a induzione .....	94
Scelta delle pentole adatte .....	95
Utilizzo del suo piano cottura a induzione .....	96
Istruzioni per l'uso comandi touch screen .....	96
Blocco tasti .....	99
Utilizzo del timer .....	100
Linee guida per la cottura .....	103
Regolazione della temperatura .....	104
Pulizia e manutenzione .....	105
Avvertenze e suggerimenti .....	106
Dati tecnici .....	107
Montaggio .....	108
Prima del posizionamento dei supporti .....	110
Allacciamento del piano cottura all'alimentazione elettrica .....	111

## Indicazioni di pericolo

La sua sicurezza è importante per noi.  
Leggere le presenti informazioni prima di utilizzare il piano cottura.



**Verificare che il piano a induzione venga 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 errata installazione.**

## Pericolo di folgorazione durante l'installazione

- 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 essere causa di folgorazione o di morte.

## Pericolo di taglio

- Essere particolarmente prudente durante l'utilizzo del piano cottura e fare attenzione agli spigoli vivi.
- Un uso non attento può provocare ferite o tagli.

## Importanti indicazioni di pericolo

- Si prega di leggere attentamente le presenti avvertenze prima dell'installazione o dell'utilizzo dell'apparecchio.
- Materiali o prodotti infiammabili non vano mai riposti 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 la 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.
- Scollegare il piano cottura tramite l'interruttore a parete prima di procedere alla pulizia o alla manutenzione.
- La mancata osservanza di queste avvertenze può essere causa di folgorazione o di morte.

## Rischi per la salute

- Questo apparecchio rispetta le norme per la sicurezza elettromagnetica.
- Tuttavia, le persone che portano un pacemaker o altri impianti di tipo elettrico (ad es. microinfusori per insulina) dovrebbero consultare il medico o il produttore del proprio impianto prima di utilizzare questo apparecchio, così da verificare che il campo elettromagnetico non ne influenzi il funzionamento.
- La mancata osservanza di queste avvertenze può causare la morte.

## Pericolo di superfici ad alta temperatura

- 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 bollenti al tatto. Verificare che le maniglie delle pentole non sporgano su altri fuochi in funzione. Tenere le maniglie fuori dalla portata dei bambini.
- La mancata osservanza di queste avvertenze può causare bruciature e ustioni.



## Importanti indicazioni di 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 tenere oggetti magnetizzabili (ad es. carte di credito, schede di memoria) o dispositivi elettronici (ad es. computer, lettori mp3) nelle vicinanze dell'apparecchio in quanto il loro funzionamento potrebbe essere influenzato dal campo elettromagnetico.
- Non utilizzare l'apparecchio per riscaldare la stanza.
- Dopo l'utilizzo spegnere sempre i fuochi e l'intero piano di cottura seguendo le istruzioni riportate in questo manuale (ossia tramite i comandi touch screen).
- La funzione di riconoscimento pentola potrebbe non aver spento la piastra alla rimozione della pentola o padella, verificare quindi personalmente.
- 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. 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 strusciare le pentole sui fuochi. Potrebbero graffiare il vetro.
- Non utilizzare per la pulizia del piano cottura prodotti per pentole o altri abrasivi aggressivi. Potrebbero graffiare il piano cottura.
- Per prevenire eventuali pericoli, in caso di danneggiamento il cavo di alimentazione deve essere sostituito dal produttore, dagli addetti alla manutenzione incaricati dallo stesso o da personale ugualmente qualificato.

## Importanti indicazioni di 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 diventano bollenti durante l'utilizzo. Assicurarsi di non toccare le unità riscaldanti. Tenere a distanza i bambini sotto gli 8 anni se non sorvegliati.**
- Questo apparecchio non può essere utilizzato da persone (inclusi i bambini) con capacità corporali, sensoriali o intellettuali limitate e/o che non dispongono della necessaria esperienza e conoscenza. Durante l'utilizzo dell'apparecchio tali persone devono essere sorvegliate da persone responsabili per la loro sicurezza o da queste istruite.
- È necessario sorvegliare i bambini e 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 sulla superficie dei fuochi.**
- **ATTENZIONE: Qualora la superficie fosse danneggiata, spegnere l'apparecchio. Le superfici dei piani cottura in vetroceramica o in materiali simili contengono parti sotto tensione che potrebbero essere causa di episodi di 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.
- **ATTENZIONE: non allontanarsi durante la cottura. Anche una procedura breve di cottura deve essere continuamente monitorata.**
- **ATTENZIONE: per evitare che l'apparecchio si ribalti è necessario montare correttamente gli appositi supporti. A tale scopo si prega di leggere le istruzioni per l'installazione.**
- **ATTENZIONE: Utilizzare soltanto protezioni per il piano cottura sviluppate o consigliate dal produttore nelle istruzioni per l'uso o protezioni montate direttamente sull'apparecchio. L'utilizzo di protezioni non adeguate può essere causa di incidenti.**
- Questo apparecchio contiene un terminale di massa soltanto per scopi funzionali.

## Congratulazioni per l'acquisto del suo nuovo piano cottura a induzione.

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

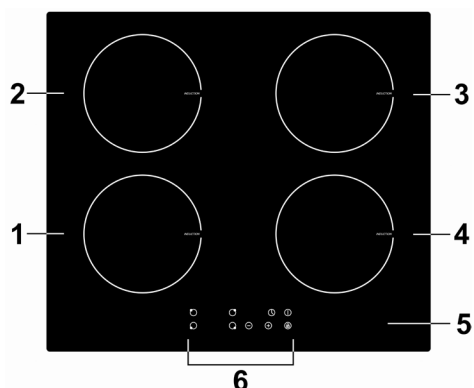
Per quanto riguarda l'installazione si rimanda al paragrafo "Installazione".

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

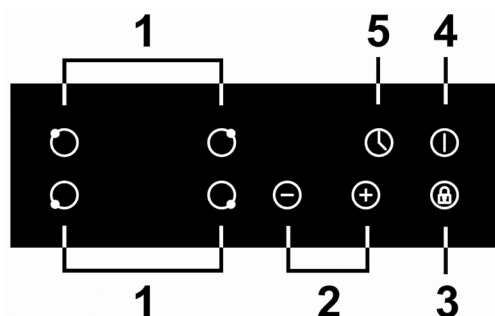
#### Viesta I4Z

##### Vista dall'alto



1. Fuoco 2000 W, Ø 180mm
2. Fuoco 1500 W, Ø 180mm
3. Fuoco 2000 W, Ø 180mm
4. Fuoco 1500 W, Ø 180mm
5. Lastra in vetro
6. Comandi

##### Comandi

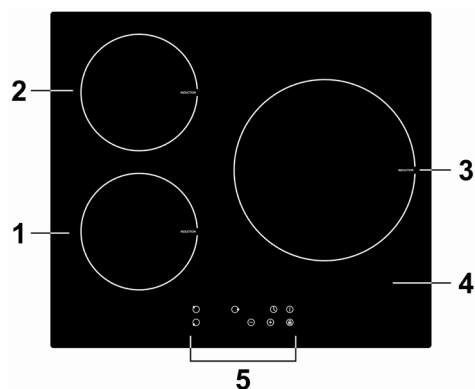


1. Tasto di selezione del fuoco desiderato
2. Regolazione temperatura o timer
3. Blocco tasti
4. Accensione/Spengimento
5. Contaminuti

## Informazioni sul prodotto

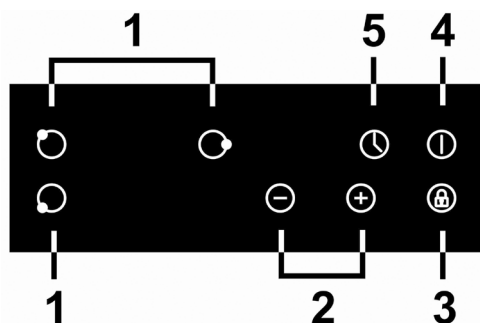
### Viesta I3Z

#### Vista dall'alto



1. Fuoco 2000 W, Ø 180mm
2. Fuoco 1500 W, Ø 180mm
3. Fuoco 2000 W, Ø 280mm
4. Lastra in vetro
5. Comandi

#### Comandi

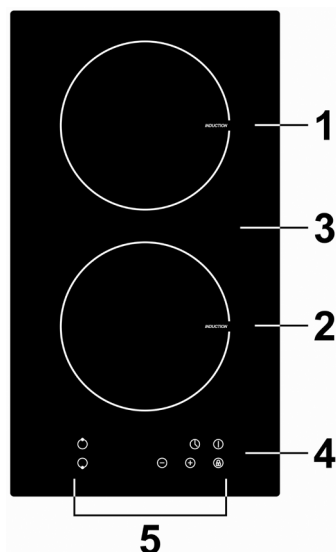


1. Tasto di selezione del fuoco desiderato
2. Regolazione temperatura o timer
3. Blocco tasti
4. Accensione/Spengimento
5. Contaminuti

## Informazioni sul prodotto

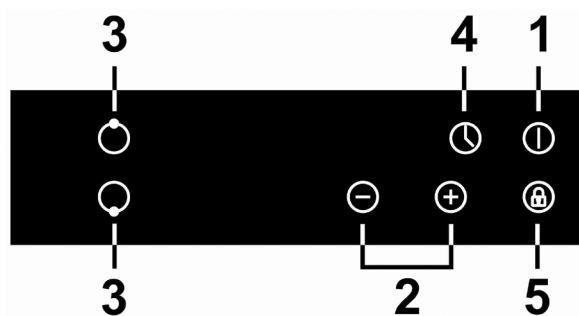
### Viesta I2Z

#### Vista dall'alto



1. Fuoco 2000 W, Ø 180mm
2. Fuoco 1500 W, Ø 180mm
3. Lastra in vetro
4. Accensione/Spegnimento
5. Comandi

#### Comandi



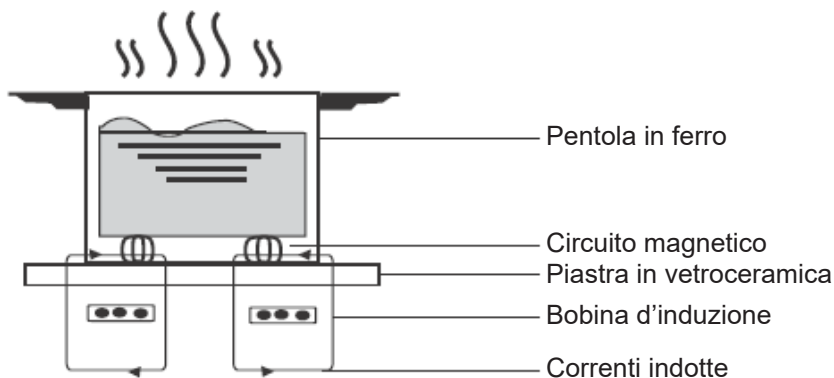
1. Accensione/Spegnimento
2. Regolazione temperatura o timer
3. Tasto di selezione del fuoco desiderato
4. Contaminuti
5. Blocco tasti

## Alcune parole sulla cottura a induzione

La cottura a induzione è una tecnica sicura, moderna, efficiente e economica per preparare i propri cibi.

Funziona attraverso onde elettromagnetiche che generano calore direttamente nella padella piuttosto che riscaldare la superficie in vetro.

La piastra si riscalda soltanto perché la padella trasferisce il calore a quest'ultima.



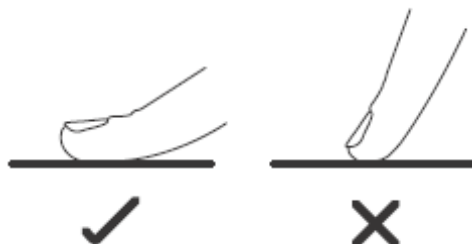
## Prima di iniziare a utilizzare il nuovo piano cottura a induzione

- 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.
- Utilizzare 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



- Utilizzi soltanto pentole con fondo adatto alla cottura a induzione. Cerchi il simbolo dell'induzione sull'imballaggio o sul fondo della padella.
- Può verificare se le pentole sono adatte alla cottura a induzione facendo un test magnetico. Muovere una calamita sul fondo della padella. Se viene attratta significa che la padella è adatta alla cottura a induzione.
- Se non si hanno calamite a disposizione:
  1. versare dell'acqua nella padella da verificare.
  2. Se la spia  non lampeggia e l'acqua si riscalda significa che la padella è adatta.
- Non utilizzare pentole realizzate nei seguenti materiali: acciaio inox, alluminio o rame senza fondo magnetico, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta. Non utilizzare stoviglie con gli angoli dentellati o con fondo deformato.



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

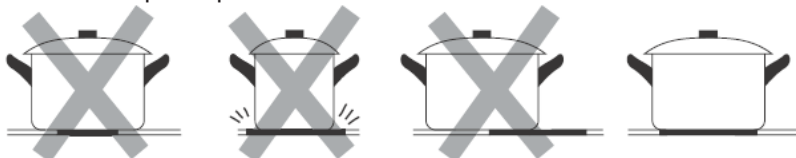
Utilizzare pentole con un diametro pari a quello del fuoco da utilizzare.

Se si utilizza una pentola con un diametro leggermente maggiore del fuoco, questo funziona al massimo della sua potenza.

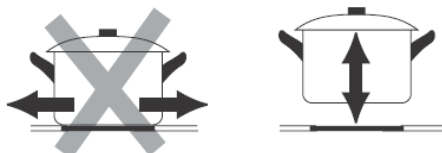
Se si utilizzano pentole più piccole, la potenza potrebbe essere inferiore rispetto al risultato atteso.

Le pentole con diametro inferiore ai 140 mm potrebbero non essere rilevate dal piano cottura.

Posizionare sempre le pentole al centro del fuoco.



Sollevare sempre le pentole dal piano cottura, trascinandole è possibile graffiare il vetro.



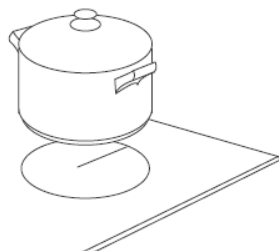
## Utilizzo del suo piano cottura a induzione

### Iniziare a cucinare

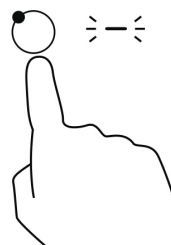
1. Dopo l'accensione il dispositivo di segnalamento acustico suona una volta, tutte le spie indicano „-“ oppure „- -“, il che significa che il piano cottura a induzione è in standby.



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



3. Toccando il tasto relativo al fuoco desiderato l'indicatore vicino al tasto lampeggia.



4. Utilizzare i pulsanti  $\ominus$  e  $\oplus$  per regolare la temperatura.
  - Se non si seleziona un fuoco entro 1 minuto il piano cottura a induzione si spegne automaticamente. In questo caso bisogna ricominciare dal punto 1.
  - È possibile modificare la temperatura in qualunque momento durante la cottura.





## Utilizzo del suo piano cottura a induzione

### Se la spia $\geq \leq$ lampeggia alternandosi alla regolazione della temperatura

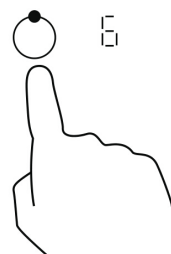
Significa che:

- la pentola non è posizionata sul fuoco giusto, oppure
- la pentola che sta utilizzando non è adatta per la cottura sul piano a induzione, oppure
- la pentola è troppo piccola o non centrata rispetto al fuoco

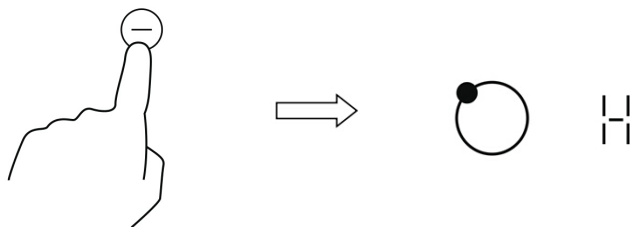
La pentola non si riscalda se non è adatta per la cottura sul piano a induzione. Dopo un minuto il display si spegne automaticamente se in questo intervallo non è stata posizionata una pentola adatta sul fuoco.

### 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 l'indicatore mostri prima "0" e poi "H".



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



4. Fare attenzione alle superfici ad alte temperature.

Il simbolo "H" indica quale fuoco non deve essere toccato in quanto ancora troppo caldo. Scompare quando la superficie ha raggiunto una temperatura sicura. È utilizzabile anche come funzione di risparmio energetico.


Se si desidera riscaldare altre pentole, utilizzare il fuoco ancora bollente.




## Blocco tasti

- 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  per bloccare i tasti; sull'indicatore del timer compare il testo „Lo“.

### Sbloccare i tasti

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



Quando il blocco è attivo soltanto il tasto di on / off  funziona.  
Se necessario, è possibile in qualunque momento spegnere il piano cottura con il tasto di on / off .

Alla prossima accensione dovrà, tuttavia, prima sbloccare il piano cottura.

## Termostato di sicurezza

Un sensore integrato monitora la temperatura all'interno del piano cottura a induzione.

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

## Riconoscimento di piccoli oggetti

Se una pentola non è delle dimensioni giuste o non è in un materiale magnetico (ad es. in alluminio) o se un altro oggetto di piccole dimensioni (ad es. coltello, forchetta, chiavi) si trova sul fuoco, questo entra automaticamente in modalità stand-by dopo un minuto.

La ventola continuerà a funzionare ancora un minuto.

## Spegnimento automatico

Un'altra funzione di sicurezza del piano a induzione è lo spegnimento automatico. Questo accade quando ci 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

Alla rimozione della pentola il piano cottura a induzione smette subito di riscaldare e si spegne automaticamente dopo 2 minuti.



Le persone che portano un pacemaker devono consultare il medico prima di utilizzare l'apparecchio.

## Utilizzo del timer

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

- Come contaminuti. In questo caso il timer non spegne nessun fuoco al termine del tempo di cottura impostato.
- Per spegnere un fuoco al termine del tempo di cottura impostato.
- Può impostare il timer fino a una durata massima di 99 minuti.

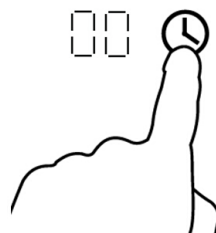
## Utilizzo del timer come contaminuti

### Nessun fuoco selezionato

1. Assicurarsi che il piano cottura sia acceso.

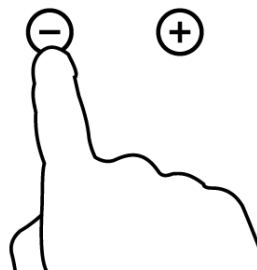
**Nota:** Il contaminuti può essere utilizzato anche se non è stato selezionato nessun fuoco.

2. Premere sul tasto di regolazione del timer, l'indicatore dei minuti inizia a lampeggiare e compare "00".



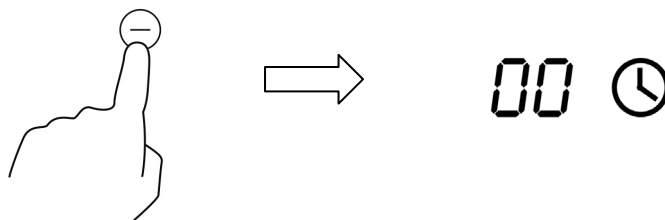
3. Impostare il timer attraverso i tasti „-“ oppure „+“

**Nota:** Toccare brevemente i tasti „-“ oppure „+“ per ridurre o aumentare la durata preimpostata di 1 minuto.



Tenere premuti i tasti timer „-“ oppure „+“ per ridurre o aumentare la durata preimpostata di 10 minuti.

4. Toccando il tasto „-“ il tempo si azzerava e l'indicatore riporta nuovamente „00“.

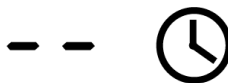


5. Il conto alla rovescia inizia subito dopo aver impostato la durata.

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



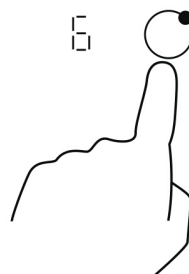
6. Allo scadere dell'intervallo impostato il dispositivo di segnalamento acustico suona e sull'indicatore del timer compare "- -".



## Impostazione del timer per lo spegnimento di un fuoco.

### Fuochi configurati per questa funzione:

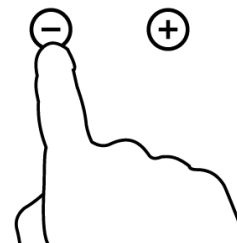
1. Toccare il tasto corrispondente al fuoco per il quale si desidera impostare il timer (ad es Fuoco 3#)



2. Toccare il pulsante timer, la spia del contaminuti lampeggia. Sull'indicatore del timer è indicato "30".

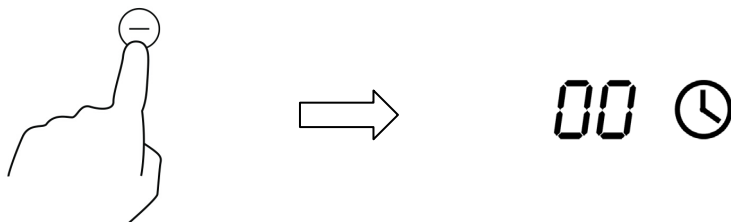


3. Impostare il timer toccando il tasto timer.



**Nota:** Toccare il tasto timer una volta per ridurre o aumentare la durata di 1 minuto.  
Tenere premuto il tasto timer per ridurre o aumentare la durata preimpostata di 10 minuti.  
Se si supera la durata di 99 minuti il timer torna automaticamente a 0.

4. Toccando il tasto „-“ il tempo si azzerava e l'indicatore riporta nuovamente „00“.



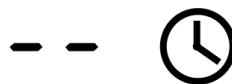
5. Il conto alla rovescia inizia subito dopo aver impostato la durata.  
Sul display viene mostrato il tempo rimanente e la spia del timer lampeggia per 5 secondi.



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



6. Durante la cottura allo scadere del timer l'area corrispondente si spegne automaticamente.



Gli altri fuochi restano in funzione se erano stati precedentemente azionati.

## Linee guida per la cottura



Olio e grasso si riscaldano rapidamente, fare pertanto attenzione durante la cottura, soprattutto se si utilizza la funzione Powerboost.

A temperature estremamente elevate olio e grasso possono infiammarsi spontaneamente, comportando un serio rischio 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 ben 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 dallo spessore della bistecca e dal tipo di cottura desiderato.  
I tempi di cottura variano dai 2 agli 8 minuti per lato. Premere sulla bistecca per verificarne il grado di cottura: quanto più risulta soda, 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.  
Dividere 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, aggiungere nella padella la carne e la salsa desiderata.
6. Mescolare per bene gli ingredienti 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 a induzione per trovare le impostazioni giuste.

<b>Regolazione della temperatura</b>	<b>Uso</b>
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• riscaldare leggermente piccoli quantitativi</li><li>• sciogliere cioccolata e burro; alimenti che si 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 cottura.</li> <li>2. Applicare un prodotto per il vetroceramica sul piano ancora caldo (non bollente!).</li> <li>3. Sciacquare e pulire il piano cottura con un panno pulito o con della carta da cucina.</li> <li>4. Attivare nuovamente l'alimentazione del piano cottura.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quando l'alimentazione del piano cottura 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 possono graffiare il vetro. Leggere sempre l'etichetta e verificare se il prodotto da utilizzare è adatto allo scopo.</li> <li>• Non lasci mai residui di prodotti per la pulizia sul piano cottura: possono causare la formazione di macchie sul vetro.</li> </ul>
<p>Presenza di liquidi traboccati, sostanze sciolte e liquidi caldi contenenti zuccheri sul vetro.</p>	<p>Rimuova immediatamente i residui con una paletta, una spatola o un raschietto apposito per piani cottura adatti all'utilizzo sul piano a induzione.</p> <p>Fare tuttavia attenzione alle superfici ad alta temperatura:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. staccare l'alimentazione del piano a induzione 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 a induzione.</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 prima 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 la lama con la massima prudenza e conservarla 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 a induzione.</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. Asciugare l'area con della carta da cucina finché è completamente asciutta.</li> <li>5. Azionare nuovamente l'alimentazione del piano a induzione.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• È possibile che il piano a induzione emetta un suono e si spenga automaticamente o che i tasti non funzionino in presenza di liquidi depositati sugli stessi. Assicurarsi che il display con i comandi sia asciutto prima di azionare nuovamente il piano a induzione.</li> </ul>

## Avvertenze e suggerimenti

Problema	Possibili cause	Cosa fare
Il piano a induzione non si accende.	Manca la corrente.	Assicurarsi che il piano cottura a induzione sia collegato alla rete di alimentazione e acceso. Verificare che non sia mancata la corrente in casa o nella zona. Se il problema persiste dopo aver verificato i punti precedenti contattare un tecnico qualificato.
I tasti non funzionano.	È attivo il blocco tasti.	Sbloccare i tasti. Per maggiori istruzioni consultare il paragrafo "Utilizzo del suo piano a induzione".
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. Si veda il paragrafo "Scelta delle pentole adatte". Si veda 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.
Il piano cottura a induzione emette un leggero ronzio quando si seleziona una temperatura elevata	Questo è causato dalla tecnologia che permette il funzionamento del piano a induzione.	Questo è normale, ma il rumore dovrebbe diminuire o scomparire del tutto riducendo la temperatura.
Si sente il rumore di una ventola provenire dal piano a induzione.	Una ventola di raffreddamento installata nel piano a induzione si attiva per proteggere le parti elettroniche da un possibile surriscaldamento. Può continuare a funzionare anche dopo aver disattivato il piano a induzione.	Questo è normale e non è pertanto necessario prendere provvedimenti.
Le padelle non si riscaldano.	Il piano a induzione non riconosce la padella in quanto non è adatta all'utilizzo sul piano a induzione. Il piano a induzione non riconosce la padella in quanto è troppo piccola per il fuoco selezionato o non è correttamente centrata.	Utilizzare pentole adatte al funzionamento sul piano a induzione. Si veda il paragrafo "Scelta delle pentole adatte". Centrare la padella e assicurarsi che la base coincida con le dimensioni del fuoco.
Il piano a induzione o un fuoco si è spento inaspettatamente, il piano emette un bip e viene riportato un codice errore (di norma a una o a due cifre, nell'indicatore del tempo di cottura).	Errore tecnico.	Annotare le lettere e i numeri riportati, disattivare la corrente e contattare un tecnico qualificato.

## Ispezione e indicazione di guasto

Quando si verifica un'anomalia, il piano a induzione entra automaticamente in modalità "errore" e riporta il codice corrispondente.

Problema	Casi possibili	Cosa fare
F3/F4	Il sensore termico della bobina d'induzione non funziona	Si prega di contattare il venditore
F9/FA	Il sensore termico dell'IGBT non funziona	Si prega di contattare il venditore
E1/E2	Afflusso irregolare di corrente	Verificare che l'alimentazione elettrica funzioni senza problemi. Quindi, accendere l'apparecchio.
E3	Temperatura elevata della bobina d'induzione del sensore termico	Si prega di contattare il venditore
E5	Temperatura elevata del sensore termico dell'IGBT	Una volta che il piano cottura si è raffreddato, ricominciare daccapo.

Sopra vengono valutati e analizzati guasti comuni.

Per prevenire possibili pericoli e guasti al piano a induzione si prega di non smontare l'apparecchio da soli.

## Data tecnici

Piano cottura	Viesta I4Z	Viesta I3Z	Viesta I2Z
Numero di fuochi	4 fuochi	3 fuochi	2 fuochi
Voltaggio	220-240V~ 50/60Hz	220-240V~ 50/60Hz	220-240V~ 50/60Hz
Potenza installata	6600 - 7200W	5300 - 5800W	3300W - 3600W
Dimensioni L×L×A (mm)	590×520×62	590×520×62	288×520×62.5
Dimensioni di montaggio A×B (mm)	560×490	560×490	268×500

### Avviso:

i dati relativi a dimensioni sono indicativi.

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

## Montaggio

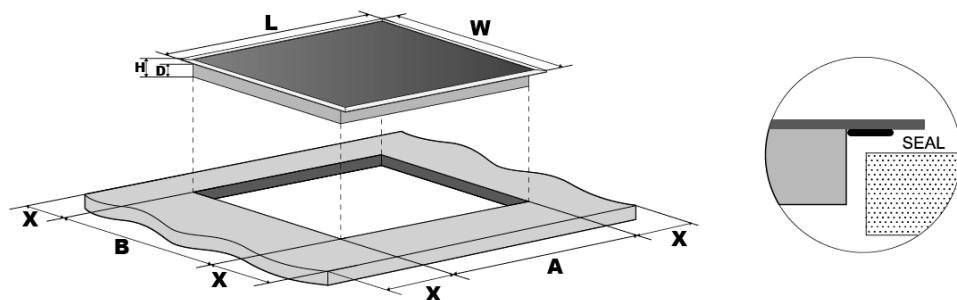
### Scelta dei materiali per l'installazione

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.

Scegliere per il piano di lavoro un materiale resistente al calore così da prevenire che le radiazioni termiche del piano a induzione causino deformazioni considerevoli. Si veda sotto:



Modello	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
Viesta I4Z Viesta I3Z	590	520	62	58	560	490	50 mini
Viesta I2Z	288	520	62.5	58.5	268 + 4	500 + 4	50 mini

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

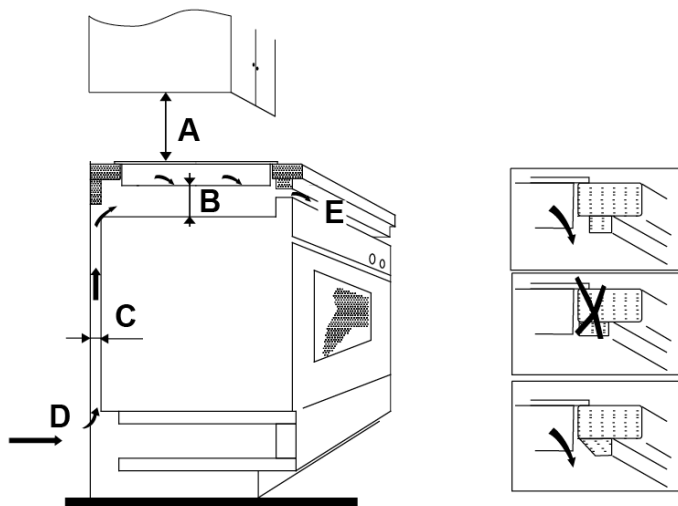
Assicurarsi che il piano cottura a induzione funzioni bene.

Si veda sotto:



**Nota:** La distanza di sicurezza tra il piano a induzione e un pensile posizionato sopra di esso deve essere di almeno 760 mm.

## Montaggio



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Ingresso	Uscita dell'aria 5mm

### Prima di installare il piano cottura assicurarsi che:

- Il piano di lavoro sia liscio e posizionato perpendicolarmente e che non ci siano componenti che occupano lo spazio necessario
- la superficie di lavoro sia in un materiale resistente al calore
- se il piano cottura viene installato al di sopra di un forno, questo deve essere munito di una apposita ventola.
- vengano osservate tutte le istruzioni e le norme e le disposizioni applicabili durante l'installazione.
- sia garantita la completa interruzione dell'alimentazione tramite un interruttore di emergenza adeguato installato e posizionato secondo le norme e le disposizioni locali.

Venga utilizzato un interruttore di emergenza omologato con separazione dei contatti di 3mm in ciascun polo.

- l'interruttore sia facilmente accessibile al cliente dal piano cottura
- Consultare le autorità locali e i regolamenti comunali in caso di dubbio
- Utilizzare superfici resistenti al calore e facili da pulire (ad es. piastrelle) per il rivestimento delle pareti intorno al piano cottura.

## Montaggio

### Una volta installato il piano cottura assicurarsi che:

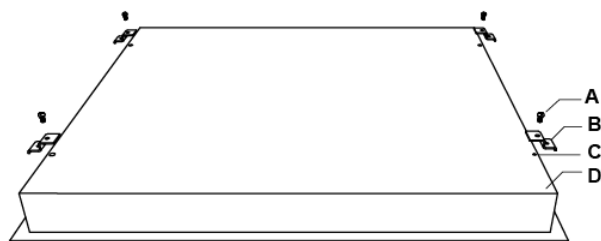
- il cavo di alimentazione non sia reso inaccessibile da ante o cassetti
- sia garantita sufficiente aerazione dall'esterno
- venga installata una barriera termica protettiva al di sotto della base del piano cottura nel caso in cui si installi il piano cottura al di sopra di un cassetto o di un armadietto
- l'interruttore sia facilmente accessibile dal cliente

### Prima del posizionamento dei supporti

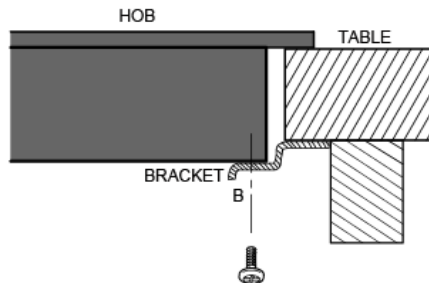
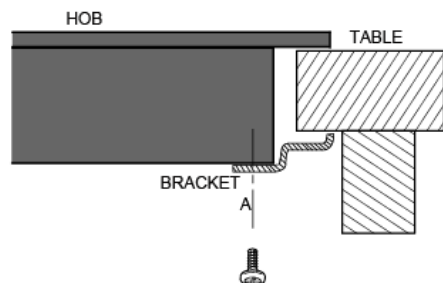
L'apparecchio deve essere posizionato su una superficie stabile e liscia (utilizzare l'imballaggio).

Non fare forza sui tasti che spuntano dal piano a induzione.

Dopo l'installazione fissare il piano a induzione 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

### Misure di sicurezza

1. **Il piano a induzione deve essere installato da personale o tecnici qualificati.**  
**Non eseguire mai da soli l'allaccio in quanto il diritto alla garanzia decade in caso di errata installazione.**
2. Il piano a induzione non deve essere installato accanto a frigoriferi, lavastoviglie e asciugatrici.
3. Il piano a induzione 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.

### Allacciamento del piano cottura all'alimentazione elettrica



L'allacciamento del piano cottura all'alimentazione elettrica deve avvenire per mezzo di una persona qualificata.

Prima di collegare il piano cottura alla rete, verificare che:

1. la normale alimentazione a 230 V sia indicata per l'allaccio
2. la tensione effettiva corrisponda al valore riportato nella descrizione del prodotto
3. il cavo di alimentazione sia in grado di sopportare il carico indicato

Non utilizzare nessun adattatore per collegare il piano cottura alla rete, in quanto potrebbe causare un surriscaldamento e un incendio.

Il cavo della corrente non deve entrare in contatto con parti calde e deve essere posizionato in modo tale che la sua temperatura non superi in nessun punto i 75°.



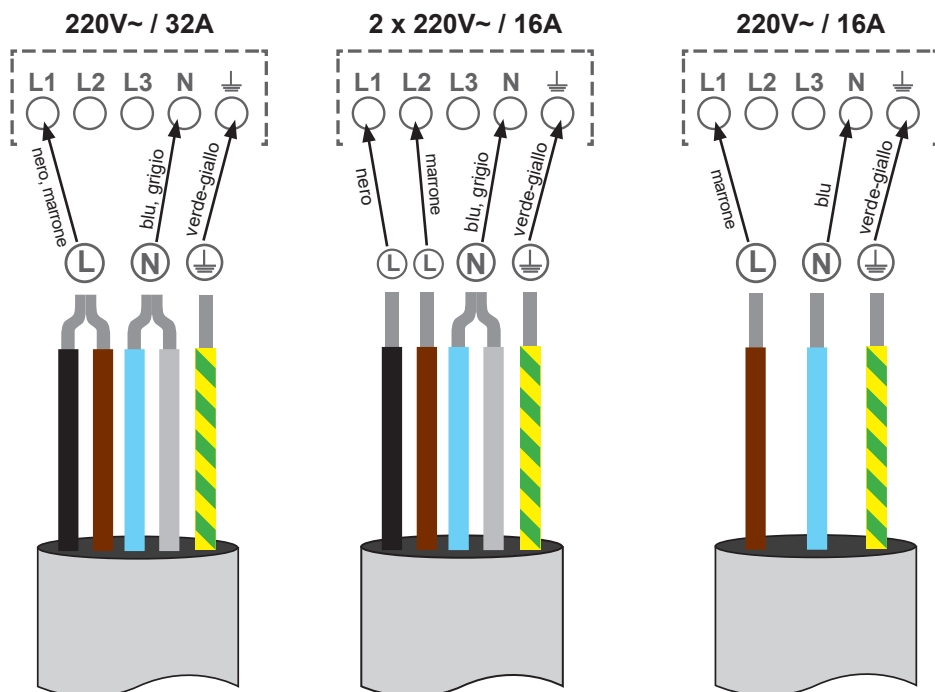
Chiedere a un elettricista se l'impianto domestico è adeguato.

Eventuali modifiche dovranno essere realizzate da un elettricista qualificato.

## Montaggio


### Viesta I4Z, Viesta I3Z

### Viesta I2Z



- 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 indifferenziati.</b>  <b>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. Per ulteriori informazioni sul trattamento, la separazione e il riciclaggio di questo prodotto contattare il comune, la società che si occupa della gestione dei rifiuti locali o il negozio in cui è stato acquistato.</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

Índice .....	114
Indicaciones de seguridad.....	115
Información del producto .....	119
Antes de comenzar a cocinar con inducción .....	122
Cómo elegir la batería de cocina correcta.....	123
Cómo utilizar su placa de cocina de inducció.....	124
Instrucciones del panel de control táctil .....	124
Bloqueo de botones.....	126
Cómo utilizar el temporizador.....	128
Guía para cocinar .....	131
Ajustes de temperatura .....	132
Limpieza y cuidados.....	133
Advertencias y consejos.....	134
Características técnicas .....	135
Montaje.....	136
Antes de colocar los soportes .....	138
Conectar la placa de cocina al suministro eléctrico .....	139

## 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.**

## Peligro de descarga eléctrica durante la instalación

- 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 empezar a 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 reducirá 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.
- No obstante, aquellas personas portadoras de marcapasos u otros implantes eléctricos (por ej. bombas de insulina) deberán ponerse en contacto con su médico o fabricante del implante antes de utilizar este aparato para asegurarse de que su implante no se vea afectado por el campo electromagnético.
- El incumplimiento de estas indicaciones puede provocar la muerte.

## **Peligro por superficies calientes**

- Mientras funciona, algunas partes accesibles de este aparato se calentarán tanto que podrían provocar quemaduras.
- Su cuerpo, ropa y cualquier otro objeto que no sea la correspondiente batería de cocina únicamente podrá 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 almacenamiento.
- No coloque objetos ni utensilios sobre la placa.
- No acerque a la placa ningún objeto magnetizable (por ej. tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) ni aparatos electrónicos (por ej. ordenadores, reproductores MP3), ya que sus campos magnéticos podrían influir sobre la misma.
- 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 confíe en que la función de reconocimiento de ollas funcionará cuando usted retire la olla de la placa de cocina.
- 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 placa.
- 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 de cocina.**
- **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.
- **PRECAUCIÓN: Supervise el proceso de cocción.**  
**Mientras cocine algo rápido supervise el proceso de cocción.**
- **ATENCIÓN: Monte correctamente las piezas estabilizadoras para evitar que el aparato se caiga. Para ello, lea las instrucciones de instalación.**
- **ATENCIÓN: Utilice exclusivamente protectores para placas de cocina producidos por el mismo fabricante del aparato, recomendados expresamente en las instrucciones o protectores que ya vengan montados con el aparato.**  
**El uso de protectores inadecuados podría provocar accidentes.**
- Este aparato cuenta con una conexión a tierra solo con fines funcionales.

## Le damos la enhorabuena por la compra de su nueva placa de inducción.

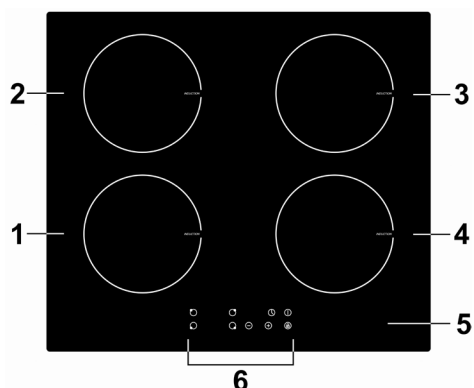
Le recomendamos que se tome su tiempo para leer este manual de instrucciones y montaje, que le aclarará cómo instalar y utilizar el aparato.

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

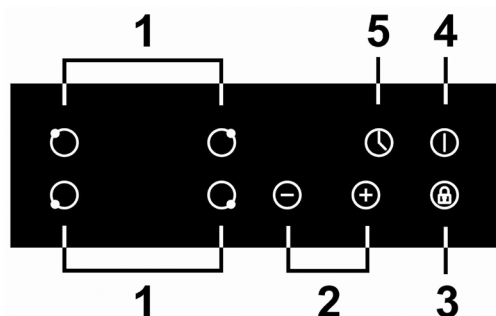
#### Viesta I4Z

##### Vista superior



1. Zona 2000 W, Ø 180mm
2. Zona 1500 W, Ø 180mm
3. Zona 2000 W, Ø 180mm
4. Zona 1500 W, Ø 180mm
5. Placa de vidrio
6. Panel de control

##### Panel de control

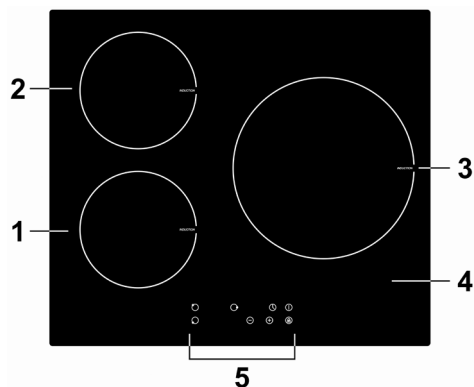


1. Reguladores de las placas
2. Ajuste de temperatura o temporizador
3. Bloqueo de botones
4. Interruptor de encendido y apagado
5. Ajuste de tiempo

## Información del producto

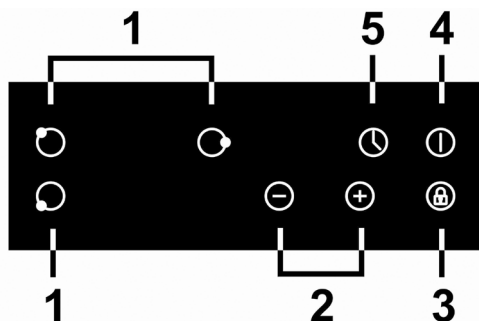
### Viesta I3Z

#### Vista superior



1. Zona 2000 W, Ø 180mm
2. Zona 1500 W, Ø 180mm
3. Zona 2000 W, Ø 280mm
4. Placa de vidrio
5. Panel de control

#### Panel de control



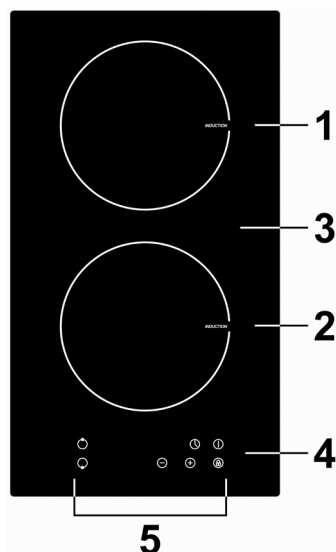
1. Reguladores de las placas
2. Ajuste de temperatura o temporizador
3. Bloqueo de botones
4. Interruptor de encendido y apagado
5. Ajuste de tiempo



## Información del producto

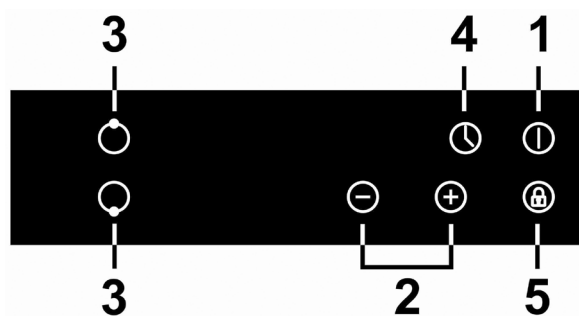
### Viesta I2Z

#### Vista superior



1. Zona 2000 W, Ø 180mm
2. Zona 1500 W, Ø 180mm
3. Placa de vidrio
4. Interruptor de encendido y apagado
5. Panel de control

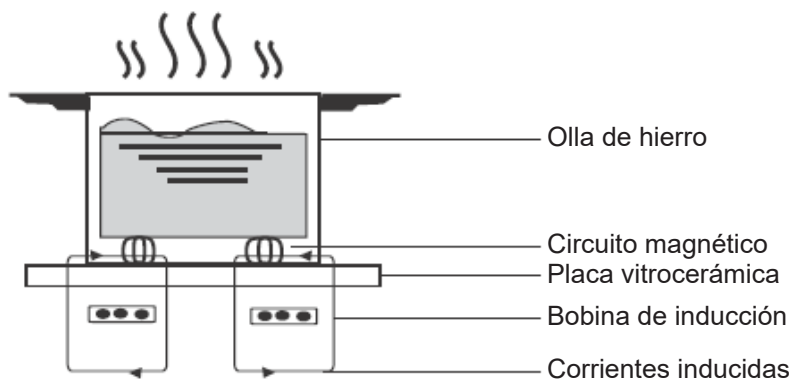
#### Panel de control



1. Interruptor de encendido y apagado
2. Ajuste de temperatura o temporizador
3. Reguladores de las placas
4. Ajuste de tiempo
5. Bloqueo de botones

## Antes de cocinar con inducción

La cocina con inducción es una técnica de cocción segura, moderna, eficiente y económica. Está basada en unas oscilaciones electromagnéticas que generan calor directamente en la olla, en lugar de calentar la superficie de vidrio. La placa solo se calienta porque la olla/sartén le da calor.

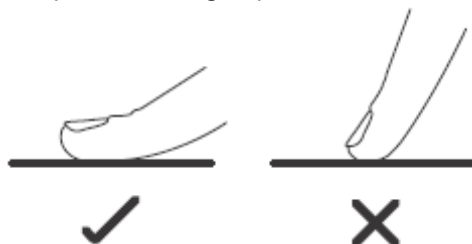


## Antes de utilizar su nueva placa de inducción

- 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.


## Cómo utilizar los botones

- Los botones reaccionan al tacto, por lo que no es necesario 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



- Utilice exclusivamente batería de cocina con una base adecuada para la cocina de inducción. Busque el símbolo de inducción en el empaquetado o en la base de la olla/sartén.
- Puede comprobar si su batería de cocina es de inducción realizando una prueba magnética. Mueva un imán alrededor de la base de la olla/sartén. Si se atraen, su batería de cocina es adecuada para la placa de inducción.
- Si no tiene ningún imán a mano:
  1. Vierta un poco de agua en la olla que quiera comprobar.
  2. Si el indicador  no parpadea y el agua se calienta, la olla es apta.
- No serán adecuadas las baterías de cocina fabricadas con los siguientes materiales: acero, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y gres.



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



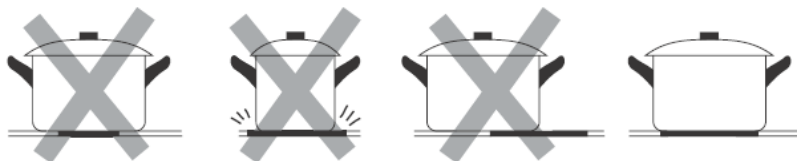
Asegúrese de que la base de su olla quede plana sobre el vidrio y que tenga el mismo tamaño que la zona de cocción.

Utilice sartenes cuyo diámetro tenga el mismo tamaño que la zona de cocción.

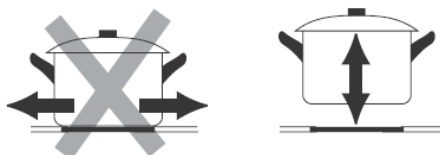
Si utiliza una olla que sea un poco más ancha que la zona, la placa funcionará a máxima potencia.

Si utiliza ollas más pequeñas, el rendimiento puede ser menor del esperado.

Es posible que la placa no detecte aquellas ollas que tengan un diámetro inferior a 140 mm. Centre la olla en la zona de cocción.



Levante siempre la batería de cocina hacia arriba. Si la desplaza por la placa, esta podría arañarse.



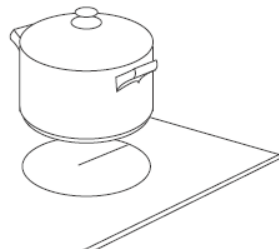
## Cómo utilizar su placa de cocina de inducción

### Comenzar a cocinar

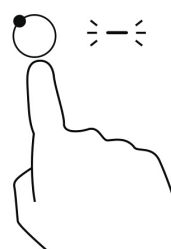
1. Toque el botón de ENCENDIDO/APAGADO.  
Tras encender el aparato se escuchará un sonido una sola vez y todas las pantallas indicarán « - » o « -- », lo que significa que la placa de inducción se encuentra en modo de pausa.



2. Coloque una olla 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. Al tocar el botón de la zona calorífica parpadeará el indicador que hay junto al botón.



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



## Cómo utilizar su placa de cocina de inducción

### Si los indicadores $\geq \leq$ parpadean alternándose con el ajuste de temperatura

Esto significa:

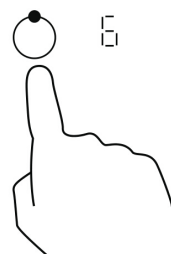
- Que no ha colocado la olla sobre la zona de cocción adecuada
- Que la batería de cocina que está utilizando no es apta para la cocina de inducción
- Que la olla es demasiado pequeña o no está centrada en la placa

La olla/sartén no se calentará si no es apta para este tipo de cocina.

La pantalla se apagará automáticamente tras un minuto si durante este tiempo no se ha colocado ninguna olla adecuada en la zona.

### Después de cocinar

1. Toque el botón de selección de la zona térmica que quiera apagar.
2. Apague la placa poniendo el indicador a «0». Asegúrese de que el indicador muestra «0» en primer lugar, y luego muestra una «H».



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 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 de botones


- 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  para bloquear el panel.


El temporizador marcará «Lo».

### Cómo desbloquear los botones

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



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

En caso de emergencia, usted puede apagar la placa en cualquier momento con el interruptor de encendido/apagado .

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

## Protección contra sobrecalentamiento

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

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

## Detección de piezas pequeñas

La placa de cocina se pondrá automáticamente en modo de espera tras un minuto si detecta una olla de un tamaño inadecuado o que no sea magnética (por ej. aluminio), así como cualquier otra pieza pequeña (por ej. cuchillo, tenedor, cuchara).

El ventilador seguirá funcionando durante un minuto más.

## Desconexión automática

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

Esta se activa cuando a usted se le olvida 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

Al retirar la olla, la placa de inducción dejará de calentar inmediatamente y la zona de cocción se apagará automáticamente pasados 2 minutos.



Las personas que porten un marcapasos deberán consultar con su médico antes de emplear el aparato.

## 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.

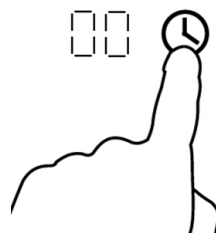
## Cómo utilizar el temporizador como avisador de cocina

### Si no selecciona ninguna zona de cocción

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

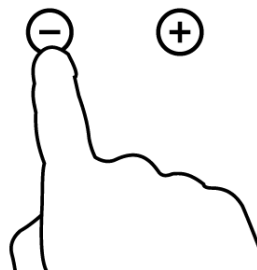
**Nota:** Puede utilizar el avisador de cocina incluso si no ha seleccionado ninguna zona de cocción.

2. Toque sobre el botón de ajuste de tiempo, el indicador de minutos empezará a parpadear y el indicador de tiempo mostrará «00».

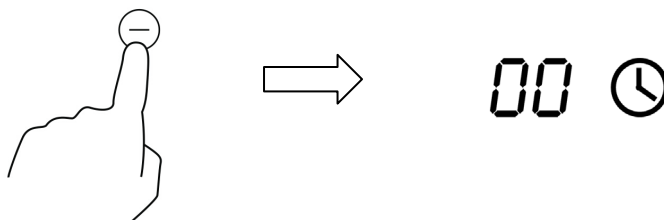


3. Ajuste el tiempo tocando sobre el botón «-» o «+» del temporizador.  
**Nota:** Toque brevemente el botón «-» o «+» para disminuir o aumentar el tiempo en 1 minuto.

Mantenga pulsado el botón «-» o «+» del temporizador para disminuir o aumentar el tiempo en 10 minutos.



4. Al pulsar el botón «-», el tiempo se restablecerá y el indicador volverá a marcar «00».

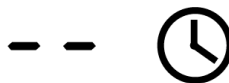




5. La cuenta atrás comenzará justo después de regular el tiempo. En el panel de control se indicará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos



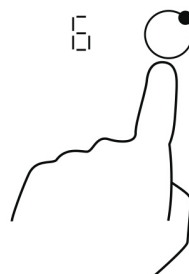
6. Cuando el tiempo seleccionado se haya agotado, sonará un zumbido y el indicador del temporizador marcará « -- ».



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

Zonas de cocción que se hayan establecido para esta función:

1. Toque el botón de selección de la zona térmica para la que quiera ajustar el temporizador (por ej. zona #3).



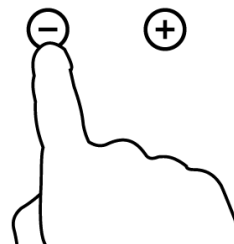
2. Pulse el botón del temporizador y el indicador del avisador de cocina parpadeará. El indicador del temporizador marcará «30».



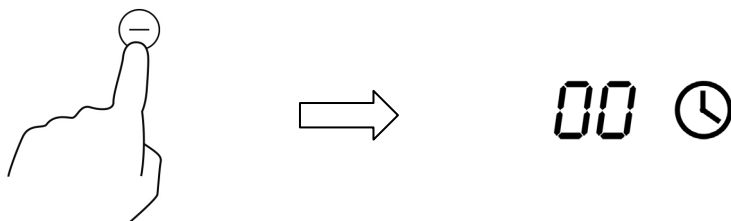
3. Ajuste el tiempo tocando el botón del temporizador.

**Nota:** Toque los botones del temporizador una vez para disminuir o aumentar el tiempo en 1 minuto. Toque y mantenga pulsados los botones del temporizador para disminuir o aumentar el tiempo en 10 minutos.

Cuando el ajuste sobrepase los 99 minutos, se volverá a ajustar automáticamente a 0.



4. Al pulsar el botón « - », el tiempo se restablecerá y el indicador volverá a marcar «00».



5. La cuenta atrás comenzará justo después de regular el tiempo.

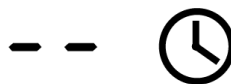
En el panel de control se indicará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.



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



6. Si mientras cocina el tiempo se agota, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente.



Las demás zonas de cocción que estuviesen encendidas seguirán funcionando.

## Guía para cocinar



Al freír tenga en cuenta que el aceite y la grasa se calientan muy rápido, sobre todo al utilizar la función rápida «Powerboost».

El aceite y la grasa pueden comenzar a arder de manera espontánea y provocar un incendio si se encuentran a temperaturas extremadamente altas.

### 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 placas de inducción 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.

## Ajuste 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 de inducción 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> </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 cuidados

¿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>Desconecte la corriente eléctrica de la placa.</li> <li>Aplique un limpiador para vitrocerámicas mientras el vidrio aún esté templado (¡no caliente!).</li> <li>Límpielo y seque la placa con un paño limpio o con papel de cocina.</li> <li>Vuelva a conectar la corriente eléctrica de la placa.</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 en la placa de cocina. 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 placas de inducción, una rasqueta o un rascador. Tenga cuidado con las superficies calientes:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Desconecte la corriente eléctrica (de la pared) de la placa de inducción.</li> <li>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 de inducción.</li> <li>Limpie la suciedad o el líquido salpicado con un paño o papel.</li> <li>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 rápido como sea posible. Si se enfrían sobre el vidrio serán más difíciles de eliminar o 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>Desconecte la corriente eléctrica (de la pared) de la placa de inducción.</li> <li>Limpie la suciedad.</li> <li>Pase una esponja o un paño húmedo y limpio por la zona de los botones.</li> <li>Seque la zona con un paño de papel.</li> <li>Vuelva a conectar la corriente eléctrica de la placa de inducción.</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 de inducción.</li> </ul>

## Advertencias y consejos

Problema	Causas posibles	Qué hacer
No puedo encender la placa de inducción.	No hay corriente eléctrica.	Asegúrese de que la placa de inducción 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 de inducción».
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.
La placa de inducción emite un ligero zumbido cuando se usa en un nivel de cocción alto.	Esto está causado por la propia técnica de la placa de inducción.	Esto es normal, pero el sonido debería disminuir o cesar por completo cuando reduzca el nivel de cocción.
Ruidos de ventilación de la placa de inducción.	El sistema de ventilación instalado en su placa de inducción se activa para proteger el equipo electrónico contra sobrecalentamientos. Puede ser que el ventilador siga funcionando cuando usted desactiva la placa de inducción.	Esto es normal y no requiere tomar ninguna medida.
Las sartenes no se calientan.	La placa de inducción no detecta la sartén porque esta no es apta para placas de inducción. La placa de inducción no detecta la sartén porque esta es demasiado pequeña para la zona de cocción o no está bien centrada.	Utilice una batería de cocina para placas de inducción. Ver apartado «Cómo elegir la batería de cocina adecuada». Centre la sartén y asegúrese de que la base coincida con el tamaño de la zona de cocción.
La placa de inducción o la zona de cocción se ha apagado de repente, suena una señal e indica un código de error (normalmente cambia una o dos cifras del indicador de la placa).	Fallo técnico.	Por favor, anote las letras y números, desconecte la corriente y póngase en contacto con un técnico especializado.

## Indicación de fallos e inspección

Cuando se produce alguna irregularidad, en la placa de inducción se activa automáticamente el modo de fallo como medida de protección y se muestra el código correspondiente.

Problema	Posibles fallos	Qué hacer
F3/F4	El sensor de temperatura de la bobina de inducción falla.	Póngase en contacto con el proveedor.
F9/FA	El sensor de temperatura del transistor IGBT falla.	Póngase en contacto con el proveedor.
E1/E2	Suministro de corriente irregular.	Compruebe si el suministro de corriente funciona sin problemas. Luego conecte el aparato.
E3	Temperatura elevada de la bobina de inducción del sensor de temperatura.	Póngase en contacto con el proveedor.
E5	Temperatura elevada del transistor IGBT/Sensor de temperatura	Vuelva a comenzar de nuevo una vez la placa se haya enfriado.

Estas indicaciones son una recopilación de apreciaciones y observaciones de fallos comunes.

Para evitar posibles peligros y daños en la placa de inducción nunca desmonte las piezas del aparato usted mismo.

## Características técnicas

Placa de cocina	Viesta I4Z	Viesta I3Z	Viesta I2Z
Número de placas de cocción	4 zonas	3 zonas	2 zonas
Voltaje	220-240V~ 50/60Hz	220-240V~ 50/60Hz	220-240V~ 50/60Hz
Potencia eléctrica	6600 - 7200W	5300 - 5800W	3300W - 3600W
Dimensiones La x An x Al (mm)	590×520×62	590×520×62	288×520×62.5
Dimensiones de montaje Al x An (mm)	560×490	560×490	268×500

### 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

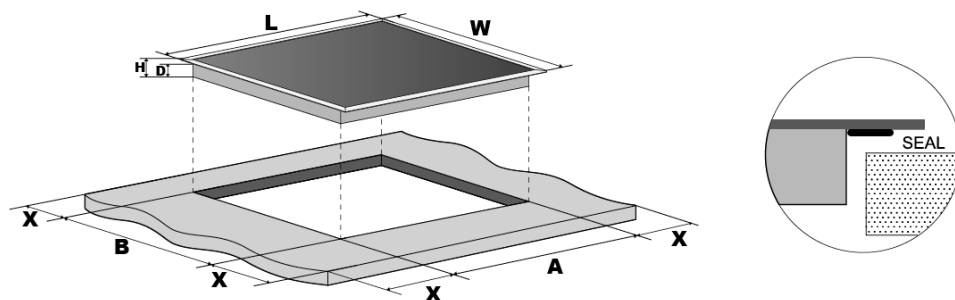
Corte la encimera según las medidas indicadas en la imagen.

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 de inducción.

Ver abajo:



Modelo	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
Viesta I4Z Viesta I3Z	590	520	62	58	560	490	50 mini
Viesta I2Z	288	520	62.5	58.5	268 + 4	500 + 4	50 mini

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

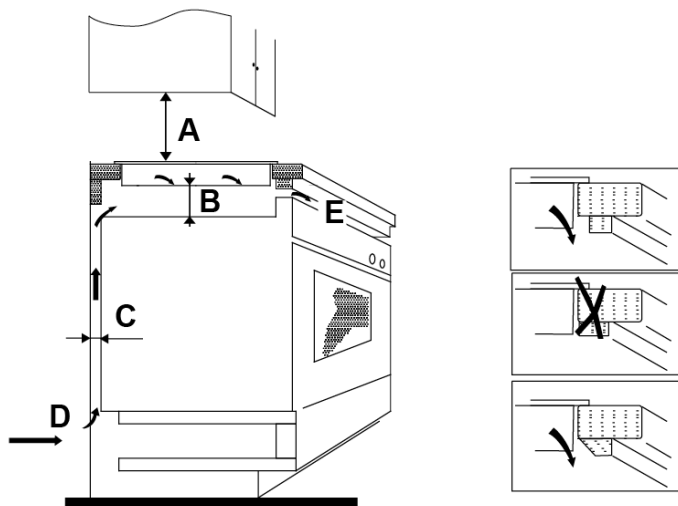
Asegúrese de que la placa de inducción se encuentre en buen estado de funcionamiento. Ver abajo:



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



## Montaje



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

### Antes de instalar la placa de cocina, asegúrese de que

- La encimera sea rectangular y lisa y que ninguna pieza interfiera en el espacio de trabajo
- La encimera esté fabricada con materiales termostables
- Si va a instalar la placa sobre un horno, este deberá contar con un ventilador independiente
- La instalación cumpla con todos los requisitos, normas y directivas aplicables
- Un interruptor de emergencia independiente permita la desconexión total del suministro eléctrico y que esté montado y colocado según la normativa y directiva locales.

El interruptor de emergencia sea del tipo autorizado y disponga de 3 mm de espacio de aire entre contactos de los polos

- El interruptor sea fácilmente accesible para el usuario de la placa
- Consulte con el departamento de construcción local y la administración municipal en caso de duda
- Utilice superficies termostables y fáciles de limpiar en la mampostería cercana a la placa (por ej. baldosas).

## Montaje

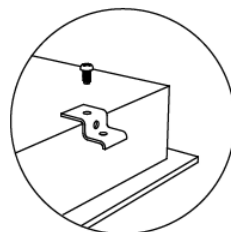
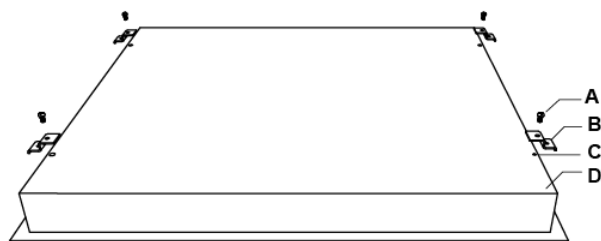
### Cuando haya instalado la placa de cocina, asegúrese de que

- El cableado del suministro eléctrico no quede inaccesible por las puertas de los armarios y los cajones
- Se garantice la ventilación de aire fresco suficiente
- Se monta una barrera protectora del calor debajo de la base de la placa si la placa está instalada sobre un cajón o un armario
- El interruptor sea accesible para el usuario

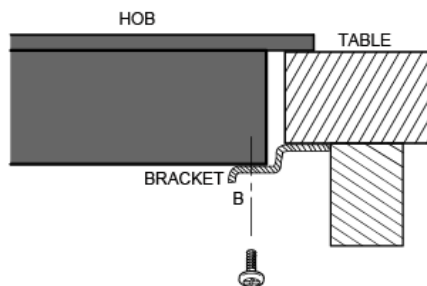
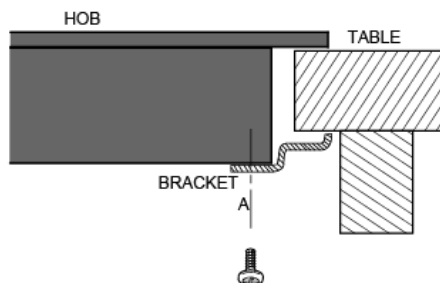
### Antes de colocar los soportes

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

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



A	B	C	D
Tornillo	Soporte	Agujero de perforación	Base



## Montaje

### Precaución

1. **La cocina de inducción 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 de inducción no puede instalarse sobre equipos frigoríficos, lavavajillas ni secadoras.el aparato.
3. La placa de inducción 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.

### Conectar la placa de inducción al suministro eléctrico



La placa de cocina debe conectarse a la corriente por una persona cualificada.

Antes de conectar la placa de cocina a la corriente eléctrica, compruebe:

1. Si la conexión está indicada para una corriente eléctrica habitual de 230 voltios
2. Si la tensión corresponde con el valor indicado en la descripción del producto
3. Si el cable de alimentación puede resistir la carga indicada

Para conectar la placa de cocina a la red no utilice ningún adaptador. Esto podría producir un sobrecalentamiento e incluso un incendio.

El cable de corriente nunca debe entrar en contacto con piezas calientes y debe colocarse de manera que nunca supere la temperatura de 75°C en ninguno de sus puntos.

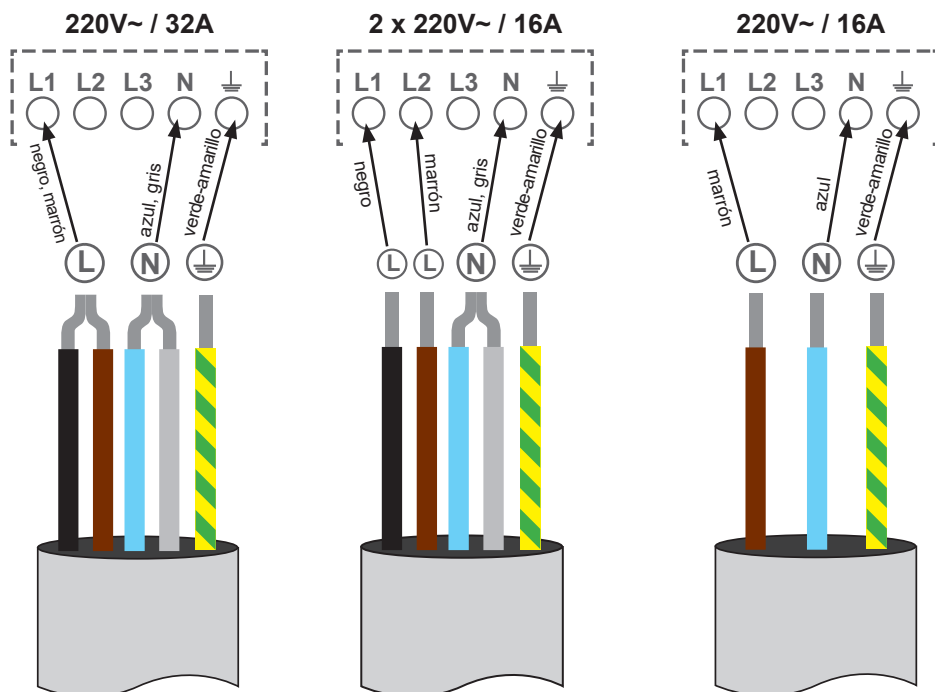


Consulte con un electricista si su instalación doméstica es la adecuada. Cualquier modificación deberá llevarse a cabo por parte de un electricista cualificado.

## Montaje

### Viesta I4Z, Viesta I3Z

### Viesta I2Z



- 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. 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). 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. 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

Inhoudsopgave .....	142
Gevarenaanduidingen .....	143
Productinformatie .....	147
Een paar woorden over het koken met inductie .....	150
Het kiezen van het juiste kookgerei.....	151
Gebruik van uw inductiekookplaat.....	152
Touch-bedieningsveld handleiding .....	152
Blokkeringsstoets .....	154
Gebruik van de timer .....	156
Richtlijnen om te koken .....	159
Temperatuurstellingen .....	160
Reiniging en onderhoud .....	161
Instructies en tips.....	162
Technische gegevens .....	163
Montage.....	164
Voor het plaatsen van de beugels .....	166
Aansluiten van de kookplaat op de voedingsspanning .....	167

## 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.
- Personen met een pacemaker of andere elektrische implantaten (bijvoorbeeld insulinepompen) moeten contact opnemen met hun arts of implantaatfabrikant, voordat ze dit apparaat gebruiken, om ervoor te zorgen dat hun implantaten niet door het elektromagnetische veld worden beïnvloed.
- Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot overlijden.

## 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.
- Plaats geen magnetiserende voorwerpen (bijvoorbeeld creditcards, geheugenkaarten of elektronische apparaten (zoals computer, MP3-speler) in de buurt van het apparaat, omdat ze door het elektromagnetische veld worden beïnvloed.
- 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).
- Vertrouw er niet op dat de functie van de pandetectie de verwarmingsplaat uitschakelt, wanneer u de pannen van de verwarmingsplaat haalt.
- 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 schuursponsjes 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 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.
- **WEES VOORZICHTIG: Het kookproces moet worden bewaakt. Een kort kookproces moet voortdurend in de gaten worden gehouden.**
- **LET OP: Om het kantelen van het apparaat te voorkomen, moeten de stabiliserende delen juist worden gemonteerd. Lees daarvoor de aanwijzingen voor de installatie.**
- **WAARSCHUWING: Gebruik alleen de kookplaatbescherming die door de fabrikant van het kookapparaat ontwikkeld of door de fabrikant van het apparaat in de handleiding voor het gebruik als geschikt wordt aanbevolen of kookplaatbeschermingen zijn ingebouwd. Het gebruik van ongeschikte bescherming kan tot ongevallen leiden.**
- Dit apparaat bevat een massa-aansluiting die alleen voor functionele doeleinden dient te worden gebruikt.

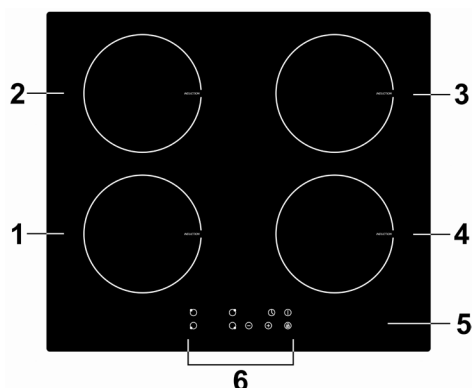
**Gefeliciteerd** met de aankoop van uw nieuwe inductiekookplaat.

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

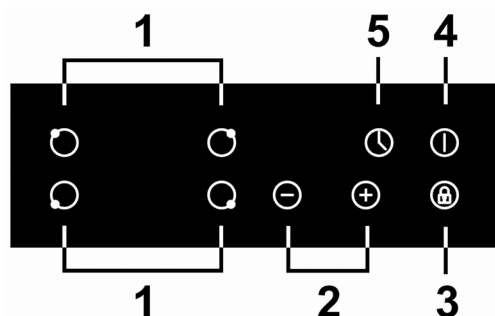
### Viesta I4Z

#### Bovenaanzicht



1. 2000 W zone, Ø 180mm
2. 1500 W zone, Ø 180mm
3. 2000 W zone, Ø 180mm
4. 1500 W zone, Ø 180mm
5. Glasplaat
6. Gebruiksgebied

#### Gebruiksgebied

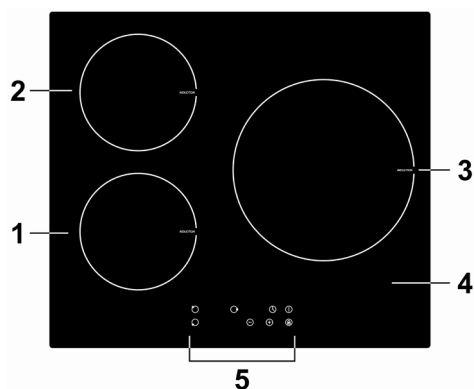


1. Keuzeregelaar kookplaat
2. Temperatuur- en timerbesturing
3. Blokkeringstoets
4. Aan- / uit-schakelaar
5. Timerbesturing

## Productinformatie

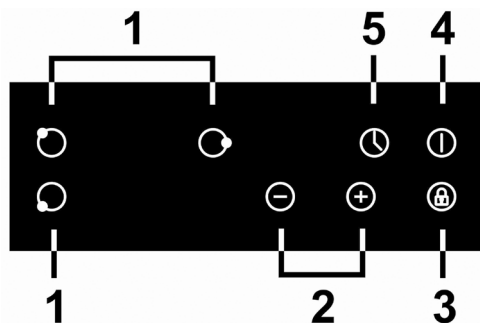
### Viesta I3Z

#### Bovenaanzicht



1. 2000 W zone, Ø 180mm
2. 1500 W zone, Ø 180mm
3. 2000 W zone, Ø 280mm
4. Glasplaat
5. Gebruiksgebied

#### Gebruiksgebied

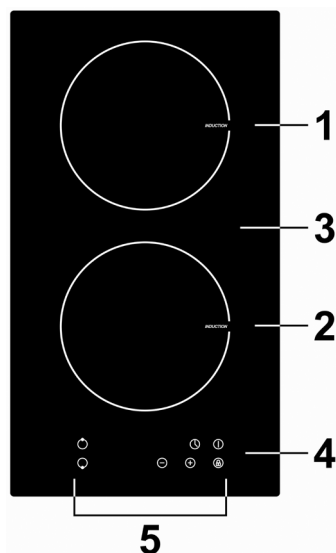


1. Keuzeregelaar kookplaat
2. Temperatuur- en timerbesturing
3. Blokkeringstoets
4. Aan- / uit-schakelaar
5. Timerbesturing

## Productinformatie

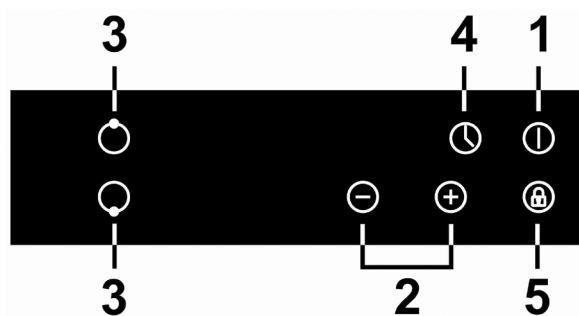
### Viesta I2Z

#### Bovenaanzicht



1. 2000 W zone, Ø 180mm
2. 1500 W zone, Ø 180mm
3. Glasplaat
4. Aan- / uit-schakelaar
5. Gebruiksgebied

#### Gebruiksgebied

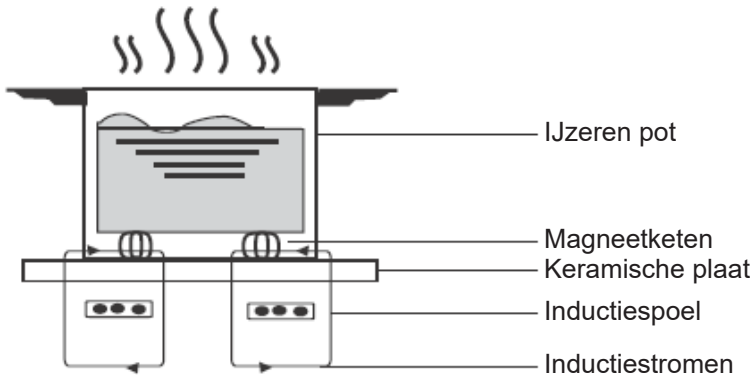


1. Aan- / uit-schakelaar
2. Temperatuur- en timerbesturing
3. Keuzeregelaar kookplaat
4. Timerbesturing
5. Blokkeringstoets

## Een paar woorden over het koken met inductie

Koken met inductie is een veilige, moderne, efficiënte en zuinige manier van koken. Het werkt door elektromagnetische trillingen die warmte direct in de pan brengen, in plaats van het verhitten van het glasoppervlak.

De verwarmingsplaat warmt alleen op omdat de pan hier warmte aan geeft.

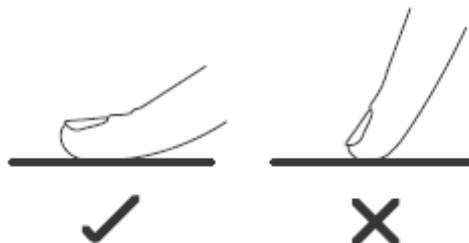


## Voor het gebruik van uw nieuwe inductiekookplaat

- 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 alleen kookgerei met een geschikte bodem voor inductiekoken.  
Zoek naar het inductiesymbool op de verpakking of op de bodem van de pan.


• U kunt controleren of uw kookgerei inductiegereï is, door een magneetest te doen.

Beweeg een magneet op de bodem van de pan.

Wordt deze aangetrokken dan is de pan geschikt voor inductie.

• Als u geen magneet hebt:

1. Doe wat water in de pan die u wilt controleren.

2. Wanneer het display  niet knippert en het water verhit wordt, is de pan geschikt.

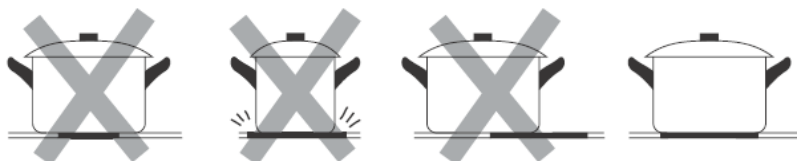
• Kookgerei van de volgende materialen is niet geschikt: roestvrij staal, aluminium of koper zonder magnetische bodem, glas, hout porselein, keramiek en aardewerk.



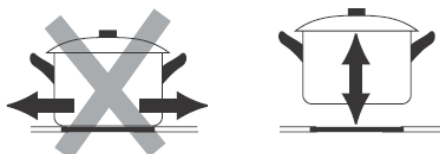
Gebruik geen kookgerei met gekartelde randen of een kromgetrokken bodem.



Zorg ervoor dat de bodem van de pan glad is en vlak op het glas ligt, en dezelfde afmeting als de gekozen kookzone heeft. Gebruik pannen die dezelfde diameter als de kookzone hebben. Als u een pan gebruikt die iets breder is dan de zone, wordt tot aan het maximum vermogen gebruikt. Als u een kleinere pan gebruikt, kunnen de prestaties minder zijn dan verwacht. Pannen met een diameter kleiner dan 140 mm kunnen misschien niet door de plaat worden ontdekt. Centreer altijd uw pannen in de kookzone.



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



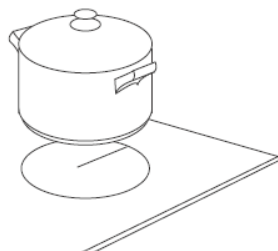
## Gebruik van uw inductiekookplaat

### Met het koken beginnen

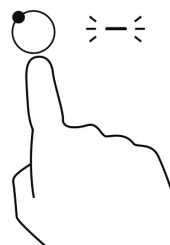
1. Tik op de AAN / UIT-toets. Na het inschakelen toont piept de zoemer een keer, alle displays tonen „-“ of „-“, wat erop wijst, dat de inductiekookplaat zich in de standby-modus bevindt.



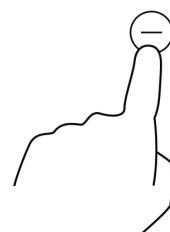
2. Plaats een geschikte pan op de kookzone, die u wilt gebruiken.
  - Controleer dat de bodem van de kookpan en de kookzone schoon en droog zijn.



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 inductiekookplaat

### Als het display afwisselend met de warmteinstelling knippert

Dit betekent:

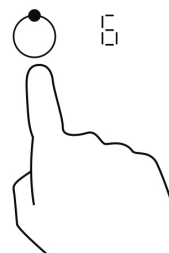
- U hebt de pan niet op de juiste kookzone geplaatst, of
- De pan die u gebruikt is niet voor inductiekoken geschikt, of
- De pan is te klein of niet juist op de kookplaat gecentreerd

De pan zal niet verwarmen als de pan ongeschikt is.

Na een minuut schakelt het display automatisch uit, als er gedurende deze tijd geen geschikte pan op de zone wordt geplaatst.

### 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 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.

## Detectie van kleine delen

Wanneer een pan een ongeschikte grootte heeft of niet magnetisch is (bijv. aluminium) of een ander klein voorwerp (bijv. mes, vork, sleutel) zich op de kookplaat bevindt dan schakelt deze vanzelf naar standby-modus. De ventilator zal nog een minuut blijven lopen.

## Automatisch uitschakelen

Een ander veiligheidsaspect van de inductiekookplaat 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
Vooraf ingestelde bedrijfsduur (uur)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Wanneer de pan wordt verwijderd, stopt de inductiekookplaat onmiddellijk met verwarmen en de kookplaat schakelt automatisch na 2 minuten uit.



Mensen met een pacemaker moeten contact opnemen met een arts, voordat ze dit apparaat gebruiken.

## 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.

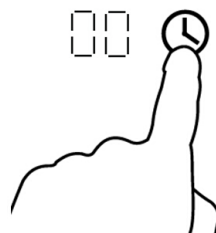
## De timer als kookwekker gebruiken

### Wanneer u geen kookzone kiest

1. Zorg ervoor dat de kookplaat is ingeschakeld.

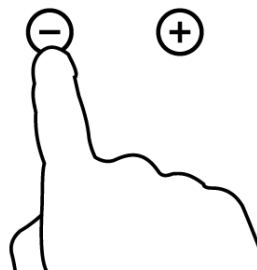
**Opmerking:** U kunt de kookwekker ook gebruiken, als u geen kookzone hebt gekozen.

2. Tik op de timer, de minutenweergave begint te knipperen en „00“ wordt in het timer-display weergegeven.



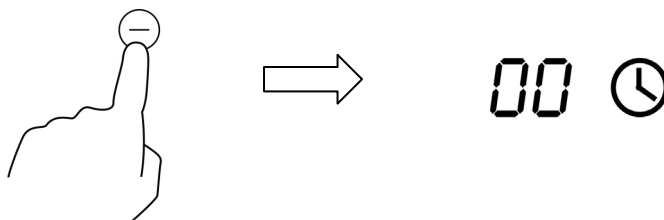
3. Stel de tijd in, waarbij u de „-“ of „+“ toets van de timer aanraakt

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

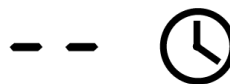


Houd de „-“ of „+“ toets van de timer ingedrukt om de tijd met 10 minuten te verhogen of te verlagen.

4. Door het aanraken van de „-“, wordt de timer geannuleerd en „00“ opnieuw weergegeven in het display.



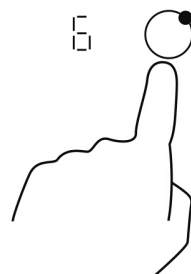
- Het aftellen start direct nadat de tijd is ingesteld. Op het bedieningspaneel wordt de resterende tijd weergegeven en de timer knippert voor 5 seconden.
- Wanneer de ingestelde tijd afgelopen is, klinkt de zoemer en de timer toont “- -”.



## Instellen van de timer voor het uitschakelen van een kookzone

### Kookzone voor deze functie instellen:

- Raak de knop voor de verwarmingszone aan, waarvoor u de timer in wilt stellen (bijv zone 3#)



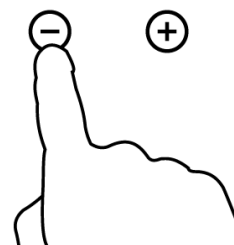
- Raak de timer-knop aan en het display van de timer knippert. Het timer-display geeft „30“ aan.



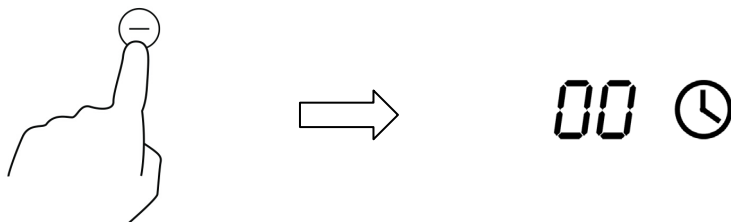
- Stel de tijd in door het aanraken van de timertoets.

**Opmerking:** Raak de timerschakelaar kort aan, om de instelling met 1 minuut te verlagen of te verhogen. Raak de timertoets aan en houd deze ingedrukt om de instelling met 10 minuten te verlagen of te verhogen.

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



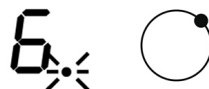
4. Door het aanraken van de „-“, wordt de timer geannuleerd en „00“ opnieuw weergegeven in het display.



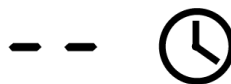
5. Het aftellen start direct nadat de tijd is ingesteld. Op het bedieningspaneel wordt de resterende tijd weergegeven en de timer knippert voor 5 seconden.



**OPMERKING:** De verlichte rode stip naast het temperatuurodisplay geeft de gekozen zone weer.



6. Wanneer de timer afgelopen is, wordt de bijbehorende kookzone automatisch uitgeschakeld.



Andere kookgebieden blijven verder werken, wanneer ze daarvoor worden ingeschakeld.

## 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 inductiekookplaat, 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!
Normale verontreiniging op het glas (vingerafdrukken, afdrukken, vlekken van voeding of vloeistoffen zonder suiker op het glas)	<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 schuurponsjes, nylon schuurponsjes 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>
Overgekookte, gesmolten en warme, suikerhoudende vloeistoffen op het glas	<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 inductiekookplaat.</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>
Bij morsen op het aanraak-bedieningsveld	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. schakelt u de stroomtoevoer van de inductiekookplaat 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 inductiekookplaat weer in.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Het is mogelijk dat de inductiekookplaat 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 inductiekookplaat weer inschakelt.</li> </ul>

## Instructies en tips

Probleem	Mogelijke oorzaken	Wat te doen
De inductiekookplaat kan niet worden ingeschakeld.	Geen stroom.	Zorg ervoor dat de Inductiekookplaat 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 inductiekookplaat”
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.	Kooggerei met ruwe randen. Er worden ongeschikte schuursponsjes of reinigingsmiddelen gebruikt.	Gebruik het kooggerei met vlakke en platte bodems. Zie „Het kiezen van het juiste kooggerei”. Zie „Reiniging en onderhoud”.
Sommige pannen maken een krakend of klikkend geluid.	Dit kan komen door de structuur van uw kooggerei (lagen van verschillende materialen trillen anders).	Dit is normaal voor kooggerei en wijzen niet op een defect.
De inductiekookplaat maakt een laag zoemend geluid bij het gebruik van een hoge kookfase.	Dit wordt veroorzaakt door de techniek van inductiekoken.	Dat is normaal, maar het geluid moet verminderen, of volledig verdwijnen wanneer de kookfase wordt verlaagd.
Ventilatiegeluiden uit de inductiekookplaat.	Een koelventilator die is ingebouwd in uw inductiekookplaat, wordt geactiveerd, om de elektronica te beschermen tegen oververhitting. Wanneer u de inductiekookplaat hebt uitgeschakeld, kan deze blijven draaien.	Dit is normaal en vereist geen actie.
De pannen worden niet heet.	De inductiekookplaat kan de pan niet herkennen, omdat deze niet geschikt is voor inductiekoken. De inductiekookplaat kan de pan niet herkennen, omdat deze te klein voor de kookzone of niet juist gecentreerd is.	Gebruik kooggerei voor inductiekoken. Zie rubriek „De keuze van het juiste kookapparaat”. Centreer de pan en zorg ervoor dat de basis met de grootte van de kookzone overeenkomt.
De inductiekookplaat of een kookzone is onverwacht uitgeschakeld, er klinkt een alarm en er wordt een foutcode weergegeven (meestal afwisselend met een of twee cijfers in het kooktijddisplay).	Technische fout.	Noteer de letters en cijfers, schakel de stroom uit en neem contact op met een gekwalificeerde monteur.

## Foutmelding en inspectie

Als er een onregelmatigheid ontstaat, wordt de inductiekookplaat als bescherming automatisch in de foutmodus geschakeld en geeft een bijbehorende code aan.

Probleem	Mogelijke gevallen	Wat te doen
F3/F4	De temperatuursensor van de inductiespoel weigert	Neem contact op met de leverancier
F9/FA	De temperatuursensor van de IGBT weigert	Neem contact op met de leverancier
E1/E2	Onregelmatige stroomtoevoer	Controleer of de stroomtoevoer juist is. Schakel daarna het apparaat in.
E3	Hoge temperatuur van de inductiespoel van de temperatuursensor	Neem contact op met de leverancier
E5	Hoge temperatuur van de IGBT -temperatuursensor	Start opnieuw op nadat de kookplaat is afgekoeld.

Hierboven is de evaluatie en observatie van veelvoorkomend falen genoemd.

Haal de inductiekookplaat niet zelf uit elkaar om mogelijke risico's en schade aan de inductiekookplaat te vermijden.

## Technische gegevens

Kookplaat	Viesta I4Z	Viesta I3Z	Viesta I2Z
Aantal kookzones	4 zones	3 zones	2 zones
Volt	220-240V~ 50/60Hz	220-240V~ 50/60Hz	220-240V~ 50/60Hz
Geïnstalleerd elektrisch vermogen	6600 - 7200W	5300 - 5800W	3300W - 3600W
Grootte l×b×h (mm)	590×520×62	590×520×62	288×520×62.5
Inbouwmaat A×B (mm)	560×490	560×490	268×500

### Opmerking:

De maten zijn bij benadering.

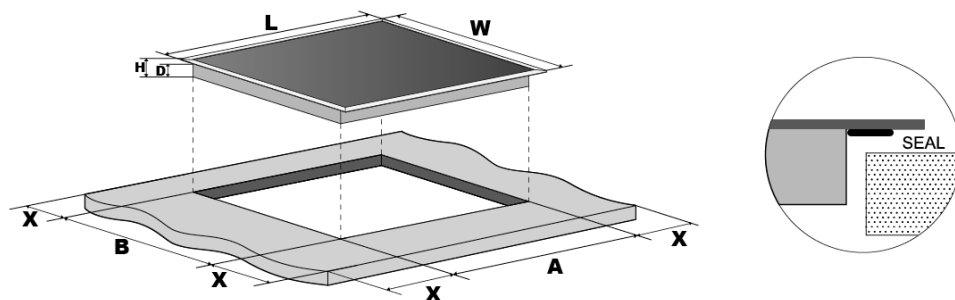
Omdat wij onze producten continu verbeteren, kan het zijn dat we specificaties en ontwerpen zonder voorafgaande kennisgeving wijzigen.

## Montage

### Keuze van de montagematerialen

Snij 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 I4Z Viesta I3Z	590	520	62	58	560	490	50 mini
Viesta I2Z	288	520	62.5	58.5	268 + 4	500 + 4	50 mini

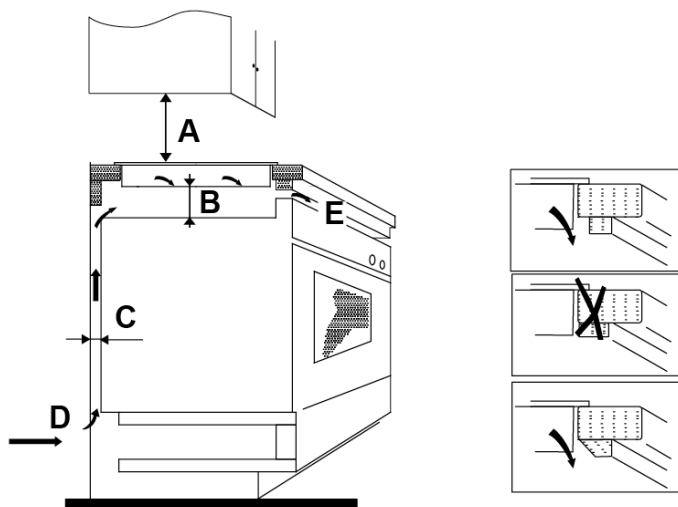
Zorg ervoor dat onder alle omstandigheden de inductiekookplaat goed wordt geventileerd en dat de luchtinlaat en -uitlaat niet worden geblokkeerd.

Zorg ervoor dat de inductiekookplaat zich in een goed werkende staat bevindt.  
Zie hieronder:



**Opmerking:** De veiligheidsafstand tussen de inductiekookplaat en een daarboven aangebrachte kast moet minimaal 760 mm zijn.

## Montage



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Luchtinlaat	Luchtuitlaat 5mm

### Voordat u de kookplaat inricht, moet u controleren dat

- het werkoppervlak vierkant en vlak is, en er geen constructieonderdelen de benodigde ruimte in de weg zitten
- het werkoppervlak uit warmtebestendig materiaal bestaat
- wanneer de kookplaat boven een oven wordt gemonteerd, de oven een ingebouwde ventilator heeft.
- De installatie moet voldoen aan alle vereisten en geldende normen en voorschriften.
- een geschikte noodschakelaar biedt een volledige scheiding van de voeding en is gemonteerd en geplaatst volgens de lokale regelgeving en voorschriften. De noodschakelaar moet van een goedgekeurd type zijn en een afstand van 3 mm tussen alle polen hebben.
- de scheidingschakelaar moet voor de klant bij de kookplaat makkelijk te bereiken zijn
- Raadpleeg in geval van twijfel de lokale bouwautoriteiten en gemeentelijke regelgeving
- Gebruik hittebestendige en makkelijk te reinigen oppervlakken (bijv.) tegels voor de muropervlakken rond de kookplaat.

## Montage

### Wanneer u de kookplaat hebt geïnstalleerd, zorg er dan voor dat

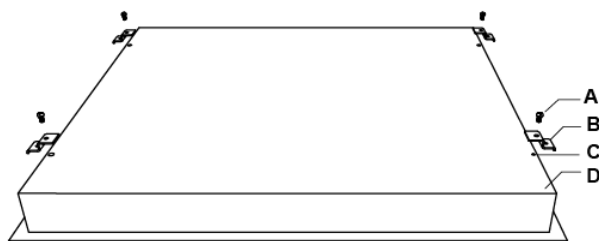
- het netsnoer niet door kastdeurtjes of laden bereikbaar is
- voldoende toevoer van verse lucht van buiten wordt gewaarborgd
- wanneer de kookplaat boven een lade of een kast is geïnstalleerd, er een beschermende warmte barrière onder de basis van de kookplaat is geïnstalleerd
- de scheidingschakelaar makkelijk voor de klant is te bereiken

### Voor het plaatsen van de beugels

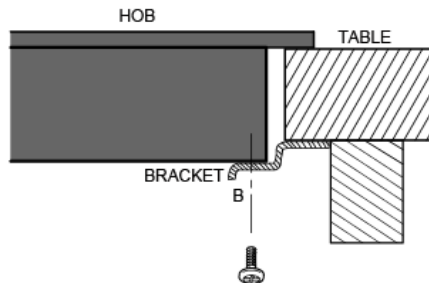
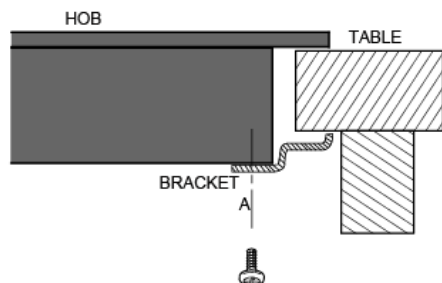
Het apparaat moet op een stabiel en glad oppervlak worden gelegd (gebruik de verpakking). Oefen geen kracht uit op knoppen die uit de inductiekookplaat steken.

### Het aanpassen van de positie van de beugel

Bevestig de inductiekookplaat 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

### Aandachtspunten

1. **De inductiekookplaat 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.

### Aansluiten van het kookplaat op de voedingsspanning



De kookplaat moet aan de voedingsbron worden aangesloten door een gekwalificeerd persoon.

- Voordat u de kookplaat aansluit op het stroomnet, moet u controleren:
1. of de standaard 230 Volt voeding geschikt is voor de verbinding
  2. dat de spanning overeenkomt met de waarde in de productbeschrijving
  3. dat de voedingskabel de aangegeven belasting kan weerstaan

Om de kookplaat aan te sluiten op het elektriciteitsnet, kunt u geen adapter gebruiken, omdat dit zal leiden tot oververhitting en brand.

Het netsnoer mag niet in contact komen met hete onderdelen en moet zo worden geplaatst dat zijn temperatuur op geen enkel punt boven 75 °C. uitkomt.

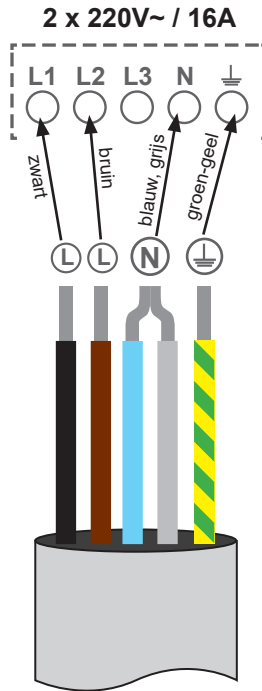
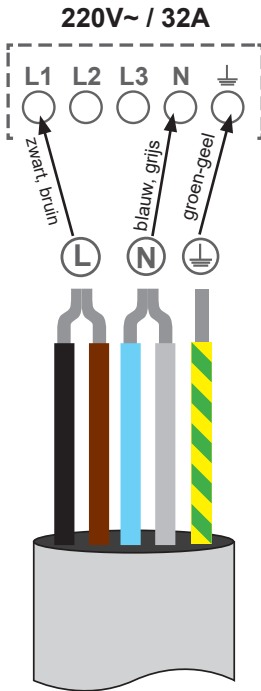


Vraag een elektricien of de huisinstallatie geschikt is.

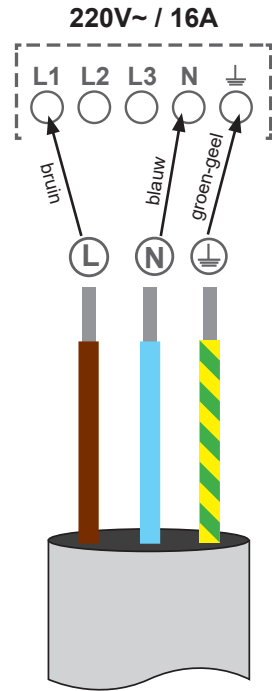
Wijzigingen moeten door een erkend elektricien worden uitgevoerd.

## Montage

### Viesta I4Z, Viesta I3Z



### Viesta I2Z



- 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>WEGGOIEN: 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. 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.