



Induktion IK 400 S.B.EK. die moderne Art zu Kochen

Gebrauchsanweisung	2
Instructions for use	12
Mode d'emploi	20
Gebruiksaanwijzing	29

Induktion – die moderne Art zu Kochen

1 Liter Flüssigkeit kocht in 4 Minuten!

Ein elektromagnetisches Kraftfeld erhitzt direkt den Topfboden, dadurch
 bis zu 50 % geringerer Stromverbrauch
 bis zu 30 % kürzere Ankochzeit
 Topferkennung und Energieabschaltung, wenn kein Topf auf dem Gerät

Kochgeschirr:




- Einsetzbar sind emaillierte oder induktionsgeeignete Töpfe. Mindestdurchmesser 12 cm. Ob Ihr Geschirr geeignet ist, können Sie mit einem Magneten testen. Wenn dieser am Boden haften bleibt, können Sie den Topf verwenden.
- Nicht einsetzbar sind Töpfe aus Aluminium, Kupfer, Glas, Keramik und teilweise Chromnickelstahl. Achten Sie darauf, dass der Topfboden nicht zu dünn ist.
- Heizen Sie den Topf nie leer auf, dies führt zu Verfärbungen und Verwerfungen. Töpfe sind von der Garantie des Gerätes ausgeschlossen.
- Man muß sich in jedem Fall Induktionsgeeignete Töpfe oder Pfannen anschaffen.
-  **Verbrennungsgefahr!** Transportieren Sie den Topf nie in heißem Zustand und stellen Sie diese nicht auf hitzeempfindlichen Unterlagen ab.

Allgemein

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt und Innenräumen, jedoch nicht im Gewerbe bestimmt. Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf. Bei Weitergabe des Gerätes an andere Personen ist die Gebrauchsanweisung mit zu übergeben. Benutzen Sie das Gerät wie angegeben und beachten Sie die Sicherheitshinweise. Für Schäden oder Unfälle, die durch Nichtbeachtung entstehen, wird keine Haftung übernommen.

Sicherheitshinweise

- Personen mit älteren Herzschrittmachern sollten vor Inbetriebnahme Ihren Arzt befragen
- Das Gerät niemals unbeaufsichtigt betreiben.

-  Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät und der Verpackung spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirksystem betrieben werden!
-  **Vorsicht:** Die Glasoberfläche kann nach dem Kochen eine Restwärme vom Kochgeschirr aufweisen
- Das Gerät nicht benutzen, wenn das Kabel oder die Glasplatte beschädigt oder gerissen ist.
- Keinen leeren Topf, Besteckteile oder andere metallischen Gegenstände auf dem Gerät ablegen. Diese Teile können bei einem eingeschalteten Gerät heiß werden.
-  Um Gefahren zu vermeiden, niemals an dem Gerät etwas verändern oder selbst reparieren. Reparaturen und Austausch der Zuleitung dürfen ausschließlich von einer Fachfirma ausgeführt werden.
- Gerät und Netzkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen (Gefahr durch Stromschlag). Gerät vor Nässe schützen!
- Ist ein Verlängerungskabel nötig, darauf achten, dass dieses für das Gerät geeignet ist. Bei einer Kabeltrommel diese vollständig abrollen.
- Anschlussleitung nicht mit nassen Händen anfassen
- Immer am Stecker, niemals am Kabel ziehen.
- Darauf achten, dass die Anschlussleitung oder das Gerät nicht mit heißen Teilen in Berührung kommt.

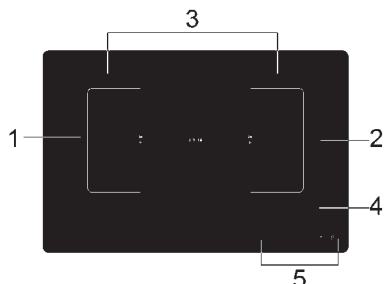
- Das Gerät auf einer festen, ebenen, temperaturbeständigen Oberfläche aufstellen.
- Wegen der Belüftung achten Sie darauf, dass ausreichend Platz um das Gerät vorhanden ist.
- Keine spitzen Gegenstände in die Lüftungsschlitze stecken.
- Keine geschlossenen Metalldosen erhitzen, sie könnten platzen.
- Nicht tragen, wenn sich Kochgeschirr auf dem Gerät befindet.
- Das Gerät nicht in der Nähe von magnetisch empfindlichen Gegenständen betreiben (z.B. Magnetkarten etc.)
- Nach Beendigung des Kochvorgangs den Stecker ziehen.
- Achtung! Bitte keine heißen Töpfe oder Pfannen auf das Tastenfeld (Display) stellen. Keine Garantieleistung!

Inbetriebnahme:

Ihr Gerät hat ein Touch Control Display alle Funktionen werden nur durchs berühren Aktiviert. Die Bedienung beider Platten ist identisch.

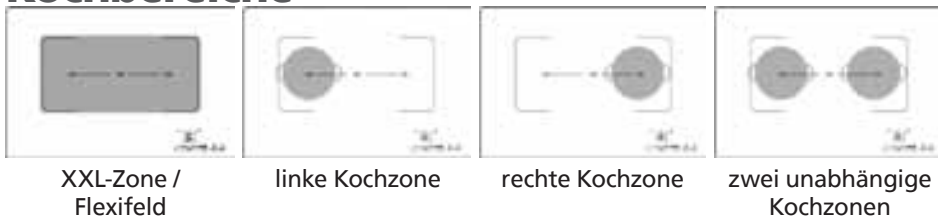
Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Es ertönt ein Signal. Jetzt ist ihr Gerät im Stand-By-Modus. Stellen Sie einen geeigneten Topf in die Mitte der Kochzone (Mindestdurchmesser 14cm).

Draufsicht

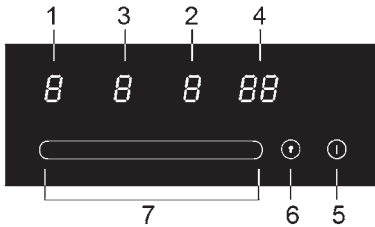


- 1) Kochzone links, 2000 Watt, Boster 2600 Watt
- 2) Kochzone rechts, 1500 Watt, Boster 2000 Watt
- 3) XXL-Zone / Flexifeld (für längliche Töpfe, der Topfboden muss die Kochfelder berühren)
- 4) Glasplatte
- 5) Bedienfeld

Kochbereiche



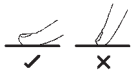
Bedienfeld



Touch Control:

- 1) links Kochfeld
- 2) rechtes Kochfeld
- 3) XXL-Zone / Flexifield
- 4) Timer
- 5) On / Off
- 6) Kindersicherung
- 7) Slidecontrol Power / Timer

Benutzung



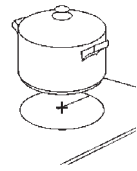
Am Bedienfeld die Schaltpunkte 1-7 nur mit der Fingerfläche berühren.



Induktionsgeeignetes Kochgeschirr verwenden, mit einem Küchenmagneten überprüfen. Den Topf nicht über die Glasplatte kratzen.



Die ON/OFF Taste „...“ 3 Sekunden berühren. Das Gerät piept 1 mal, das Display zeigt „[0]- -“



Darauf achten, dass die Glasplatte und der Topfboden sauber und trocken sind.

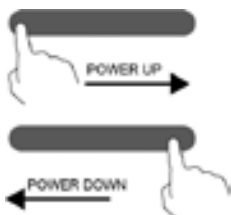
Den induktionsgeeigneten Topf / Pfanne, Mindestdurchmesser 14cm, auf die linke oder rechte Kreuzmarkierung „+“ stellen. Stellt man den Topf bis zur Hälfte außermittig, blinkt im Display „...“ und das Gerät stellt sich nach 2 Minuten aus.



Sollte „LO“ blinken ist die Kindersicherung aktiviert. Das Tastenfeld (Nr. 6) für 5 Sekunden berühren, im Display erscheint „- -“

Wenn „U“ blinkt wird das Programm gelöscht, da kein Topf auf dem Gerät steht.

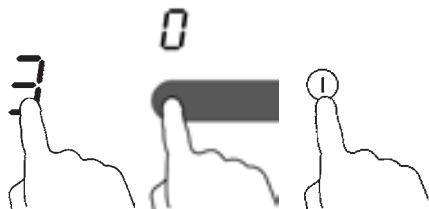
Die Kochzone (links oder rechts) auswählen und an Bedienfeld berühren.



Slide control

Die Leistungseinstellung erfolgt durch den slide control. Wählt man nicht innerhalb von 1 Minute die Leistung stellt sich das Gerät aus. Während der Nutzung kann man die Leistung verändern.

Beendigung des Kochens:



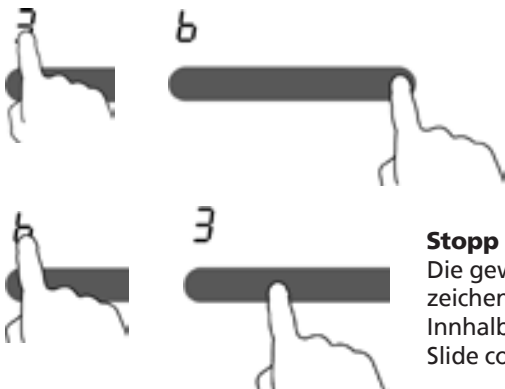
- 1) Die Kochzonentaste (1-3), welche man ausstellen will, berühren.
- 2) Den slide control auf „0“ schieben.
- 3) Die ganze Kochzone über die „ON/OFF“ Taste ausstellen.



Restwärme „H“ leuchtet bis die Kochzone abgekühlt ist.

Booster

Für 5 Minuten wird eine höhere Leistung in die gewählte Kochzone gegeben. Der Booster kann immer nur von einer Kochzone benutzt werden. Hat man zwei Kochzonen angeschaltet und will auf einer Kochzone mit Booster arbeiten, so reduziert sich für 5 Minuten die Leistung der zweiten Kochzone.



Die Kochzone 1 - 2 - 3 wählen.
Slide control nach rechts schieben bis das Symbol „b“ blinkt.
Nach 5 Sekunden ist der Booster aktiviert. Es ist die höchste Leistung eingestellt.

Stopp Booster

Die gewählte Kochzone und dann das Boosterzeichen „b.“ berühren. Das Symbol „b.“ blinkt. Innhalb von 5 Sekunden die Leistung mit dem Slide control einstellen und verändern.

XXL-Kochzone (für längliche Töpfe)

Der Topfboden muss die Kochfelder 1 - 2 - 3 zu 50% bedecken. Die Kochzonentaste (Nr. 3) berühren und mit Slide control die Leistung wählen.

Timer – Memory



Benutzung des Timers ohne Endabschaltung (Count Down)
Wichtig: Es darf keine Kochzone ausgewählt sein. Das Gerät muss eingeschaltet sein.

Den Timer Bereich (5) berühren, es wird die „10“ im Display angezeigt und die „0“ blinkt.



Die Zeit einstellen indem man den slide Control berührt (z.B. 5)
Den Timer Bereich nochmal berühren, die „1“ blinkt.



Die Zeit mit dem slide control einstellen (z.B. 9).
Der Timer ist auf 95 Minuten eingestellt.

Leistung der linken oder rechten Kochzone einstellen.

Der Timer fängt an rückwärts zu zählen. Das Display zeigt die Restzeit an. Wenn die Zeit abgelaufen ist, piept das Gerät 30 Sekunden, im Display erscheint „- -“

Benutzung des Timers mit Abschaltung.



Die Kochzone berühren (1,2 oder 3) und Leistung mit Slide control innerhalb von 5 Sekunden einstellen.

Den Timer Bereich (5) berühren, es wird die „10“ im Display angezeigt und die „0“ blinkt.



Die Zeit einstellen indem man den slide Control berührt (z.B. 5)
Den Timer Bereich nochmal berühren, die „1“ blinkt.

Die Zeit mit dem slide control einstellen (z.B. 9).

Der Timer ist auf 95 Minuten eingestellt.



Der Timer fängt an rückwärts zu zählen. Das Display zeigt die Restzeit an.

Ein roter Punkt neben der Leistungsanzeige zeigt an, welche Platte über den Timer läuft. Nach Ablauf der Zeit stellt die gewählte Kochzone aus.



Wenn der rote Punkt blinkt ist die Abschaltung aktiviert.

Achtung! Die andere Kochzone arbeitet normal weiter, wenn diese eingeschaltet wurde.

Einstellung des Timers für mehrere Bereiche

Die Kochzone (1 + 2) auswählen und die Leistung jeweils einstellen.

Die Zeit für die linke und die rechte Kochzone, wie oben erwähnt, einzeln einstellen.

Im Display erscheint die kürzere Kochzeit und die rote Lampe blinkt an der Kochzone.

Welche die kürzere Zeit hat. Will man die andere Kochzeit sehen, so drückt man kurz auf das Bedienfeld der jeweiligen Kochplatte.

Löschen des Timers

Die Kochzone (1-3) berühren.

Den Bereich Timer (4) berühren, das Display blinkt. Den slide control nach links schieben, nochmals den Timer (4) berühren und mit dem Timer slide control ebenfalls nach links schieben. Im Display erscheint „00“. Damit ist der Timer gelöscht. Wenn die Platte ausgeschaltet wird, dann wird auch automatisch der Timer gelöscht.

Kindersicherung:

Das Tastenfeld „6“ berühren. Das Display zeigt „Lo“.

Um das Gerät wieder einzustellen, erneut das Tastenfeld „6“ berühren (mind. 3 Sekunden). „Lo“ erlischt.

Übertemperatursicherung:

Diese überwacht die Temperatur im Gerät. Bei zu hoher Temperatur stellt das Gerät aus. Das Gerät abkühlen lassen und überprüfen, ob die Ansaugschlitze verstopft sind gegebenenfalls den Schmutz absaugen. Das Programm neu starten.

Koch-Hinweise:



**Fett und Öl heizt sehr schnell auf,
besonders wenn man die Boostfunktion benutzt.
Brandgefahr!**

Umwelt

- Verwenden Sie einen Deckel um die Kochzeit zu reduzieren
- Vermeiden Sie unnötige Flüssigkeitsmengen
- Mit hoher Leistung beginnen und dann die Leistung reduzieren. (Wenn das Lebensmittel zu kochen anfängt, die Leistung reduzieren)
- Simmern (Sieden) erfolgt bei ca. 85°C, wenn gelegentlich Blasen in der Flüssigkeit aufsteigen.
- Fleisch nicht direkt vom Kühlschrank in die Pfanne.
- Je fester sich das Fleisch beim Braten drücken lässt, umso mehr „well done“ ist es.


Leistung

1-2	Wärmen von kleinen Mengen Schmelzen von Butter, Schokolade oder empfindlichen Lebensmitteln Leichtes Simmern Langsames erwärmen
3-4	Wärmen Starkes Simmern Reis
5-6	Pfannkuchen
7-8	Kurz braten Nudeln etc.
9	Fleisch schnell anbraten Kochen Wasser und Suppen kochen

Problembehebung:

Problem	Möglicher Grund	Lösung
Gerät kann nicht eingestellt werden	Keine Energie	Ist das Gerät angeschlossen
	Hat die Steckdose die auf dem Typenschild angegebene Leistung?	
Touch Control reagiert nicht	Touch Control ist gesperrt	Kindersicherung deaktivieren
Touch Control ist schlecht zu bedienen	Fettfilm oder Nässe auf dem Bedienfeld oder Finger	Bedienfeld reinigen
Glas ist verkratzt	Rauher Topfboden oder scheuernde Reinigungsmittel verwendet	Anderen Topf verwenden, scheuerarme Mittel verwenden
Pfannen und Töpfe machen Knackgeräusche	Der Topfboden besteht aus verschiedenen Materialien	Normal
Gerät erzeugt einen Brummtönen bei hohen Temperaturen	Wird durch das Induktionsfeld erzeugt	Normal. Man kann den Brummtönen etwas reduzieren indem man die Leistung reduziert.
Lüftergeräusch	Lüfter ist zum Schutz der Elektronik	Normal

Reinigung

- Nach jedem Gebrauch das Gerät reinigen.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser.
- Ziehen Sie den Stecker und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt hat.
- Wenn man Töpfe verwendet, die am Boden nicht sauber sind, kann es zur Verfärbung oder Einbrennung auf dem Kochfeld kommen.
- Benutzen Sie ein feuchtes Tuch und Spülmittel zum Reinigen.
- Keine Scheuermilch, Polierwolle oder Lösemittel zum Reinigen verwenden.
- Wenn die Ansaugschlitze verstaubt sind, den Staub mit einem Staubsauger entfernen.
-  **Niemals Wasser über das Gerät laufen lassen oder in Wasser eintauchen. Stromschlaggefahr!**

Korrekte Entsorgung dieses Produkts:

Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen.



Innerhalb der EU weist dieses Symbol darauf hin, dass dieses Produkt nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Altgeräte enthalten wertvolle recyclingfähige Materialien, die einer Wiederverwertung zugeführt werden sollten und um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Bitte entsorgen Sie Altgeräte deshalb über geeignete Sammelsysteme oder senden Sie das Gerät zur Entsorgung an die Stelle, bei der Sie es gekauft haben. Diese wird dann das Gerät der stofflichen Verwertung zuführen.

Verpackungs-Entsorgung

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen. Papier-, Pappe- und Wellpappeverpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben. Kunststoffverpackungsteile und Folien sollten ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter gegeben werden



In den Beispielen für die Kunststoffkennzeichnung steht: PE für Polyethylen, die Kennziffer 02 für PE-HD, 04 für PE-LD, PP für Polypropylen, PS für Polystyrol.

Kundenservice:

Sollte Ihr Gerät wider Erwarten einmal den Kundendienst benötigen, wenden Sie sich bitte an nachfolgende Anschrift. Wir werden dann im Garantiefall die Abholung veranlassen. Das Gerät muss transportfähig verpackt sein.

Unfreie Pakete können nicht angenommen werden!


STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Vertrieb-Tel.: 09543 / 449-17 / -18,
Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19
E-Mail: elektro@steba.com Internet: <http://www.steba.com>


Achtung! Elektrogeräte dürfen nur durch Elektro-Fachkräfte repariert werden, da durch unsachgemäße Reparaturen erhebliche Folgeschäden entstehen können.

Generally

This appliance is for private and indoor use only and must not be used commercially. Please read the instruction manual carefully and keep it at a safe place. When the appliance is given to another person the instruction manual should be passed to that person, too. Only use the appliance as described in the instruction manual and pay attention to the safety information. No liability for damages or accidents will be accepted, which are caused by not paying attention to the instruction manual.

Safety information

- Do not plug with wet hands.
- Do not plug into a socket where several other appliances are plugged in.
- Do not use if the plug cord is damaged or when the power plug does not fit the socket securely.
- Do not modify the parts, or repair the unit by yourself.
- Do not use the unit near a flame or wet places.
-  The appliance can be used by children aged 8 and above and persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience/knowledge, provided that are supervised or have been provided with instruction in the safe use of the appliance and have understood the resulting dangers. Children must not use the packaging as a plaything. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are 8 years or older and are supervised.
- Children under the age of 8 must be kept away from the appliance and the connecting cable.
- The appliance must not be operated using a timer or a separate remote system!
- Do not place on unstable surfaces.
- Do not carry the unit when the pot or the pan is on it.

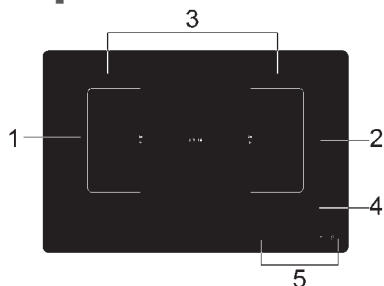
- Do not heat the pot empty or overheat it.
- Do not place metallic objects such as knives, forks, spoons, lids, cans, and aluminum foils on the top plate.
- Use the unit with sufficient space around it. Keep the front side and either right or left side of the unit clear.
- Never use the unit on carpet or tablecloth (viny1) or any other low-heat-resistant article.
- Do not place a sheet of paper between the pot or the pan and the unit. The paper may get burnt.
- If the surface is cracked, switch off and take to the service center immediately.
- Do not block air intake or exhaust vent.
-  Do not touch the top plate shortly after removing the pot or the pan, as the top plate will still be very hot.
- Do not place near objects which are affected by magnet, such as: radios, televisions, automatic-banking cards and cassette tapes.
- The supply cord must be replaced by qualified technicians.

Operation:

The appliance is equipped with a touch control display- All functions will be activated by touching the surface. The usage of both plates is identical.

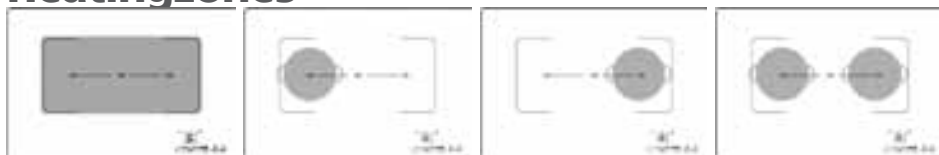
Plug the appliance into the socket. A sound can be heard and all LED and the display are on for one second. Now the appliance is in stand-by modus. Place a suitable pot in the middle of the cooking area (min. diameter 14cm).

Top View



- 1) Left heating zone, 2000 Watt, Booster 2600 Watt
- 2) Right heating zone, 1500 Watt, Booster 2000 Watt
- 3) XXL-Zone / FLEXIBLE heating zone (for wide pots)
- 4) Glass plate
- 5) Control panel

Heatingzones



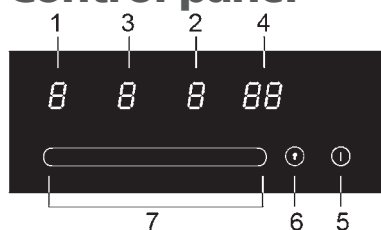
XXL-Zone / Flexible heating zone

Left heating zone

Right heating zone

two independent Heatingzones

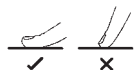
Control panel



Touch Control:

- 1) Left heating zone
- 2) Right heating zone
- 3) XXL-Zone / FLEXIBLE heating zone
- 4) Timer
- 5) On / Off
- 6) child lock
- 7) Slidecontrol Power / Timer

Use



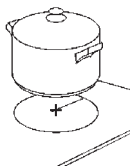
Only touch the switching point 1-7 on the control panel with your fingers.



Use cookware suitable for induction cooker, proof it with a magnet. Do not scratch the pot over the surface of the cooker.



Press the On/Off button "...3 seconds. The appliance beeps one time and the display shows "[0]--"



Pay attention that the glass surface and the base of the pot are dry and clean.

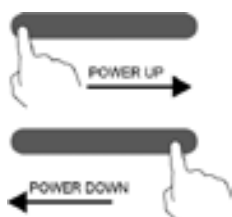
Place the suitable pot/pan, with a minimum diameter of 14 cm, on the left or right marking "+". If you place the pot eccentric up to more than a half, "... flashes on the display and the appliance turns off after 2 minutes.



Choose the plate (left or right) on the control panel. Set the power on the slide control. When „LO“ is flashing in the display, then the child lock is activated. Touch the sensor area (Nr. 6) for 5 seconds and in the display "- -" is visible. When "U" is flashing then

the program will be deleted, as no pot is on the appliance.

Choose the (left or right) cooking area and touch at the control panel



Slide control

If you do not select a power level within one minute the appliance turns off.

You can change the power setting while using the induction cooker.

Finish cooking



1) Touch the button of the plate (1-3) you want to shut down.

2) Set the slide control to "0".

3) Turn off the whole cooking area with the On/Off button.



Residual heat "H" shines until the plates are cooled down.

Booster

A higher power is given to the selected plate for 5 minutes. Only one plate can use the Booster. If two plates are turned on and the Booster should be set for one of those, then the power given to the second plate will be reduced for 5 minutes.



Choose the cooking area 1-2-3- Slide the slide-control to the right until the symbol "b" is flashing. The booster will be activated after 5 seconds. The highest power output is activated.



Stop the Booster

Touch the chosen cooking area and then the booster sign "b". The symbol "B2 is flashing. Change the power output by moving the slide control within 5 seconds.

XXL cooking area (for wide pots)

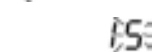
The pot bottom must cover the cooking areas 1-2-3 by at least 50%. Touch the cook area button (Nr. 3) and adjust the power with the slide control.

Timer – Memory



Use timer without switch off (count down)

Important: You do not have to choose a plate. The appliance needs to be turned on.



Touch the timer (4), the display shows "10" and "0" is flashing. Set the time by touching the slide control (e.g. 5) Touch the timer again, the "1" flashes.



Set the time with the slide control (e.g. 9). The timer is set on 95 minutes.



The timer starts to count down. The display shows the remaining time.



If the time ran out, the appliance beeps for 30 seconds, the display shows "- -"

Use timer with switch off



Touch the plate (1, 2 or 3).

Touch the timer (4), the display shows "10" and "0" is flashing.

Set the time by touching the slide control (e.g. 5) Touch the timer again, the "1" flashes.



Set the time with the slide control (e.g. 9). The timer is set on 95 minutes.



The timer starts to count down. The display shows the remaining time.



A red dot next to the power display shows which plate is timed.



After the time ran out, the selected plate shuts down.

"Attention" If the other plate was turned on before, too, it still keeps on working.



Setting the timer for several plates

Choose the plates (1+2) and set the power for each.

Individually set the time for the left and right plate as described above.

The display shows the shorter time and the red light next to the plate flashes. If you want to display the other time, shortly press the control panel of the other plate.

Stop timer

Touch the plate (1-3).

Touch the timer (4), the display flashes. Push the slide control to the left and press timer (4) again. The display shows "0". With that the timer is stopped. If the plate is turned off, the timer is turned off, too automatically.

Child lock

Touch the button (6). The display shows "Lo".

To unlock the appliance touch the button (6) again (at least 3 seconds). "Lo" goes out.

Overheat protection

This supervises the appliances interior temperature. The appliance turns off if the temperature is too high. Leave it to cool and make sure that the ventilation slits are not blocked up by dirt. If necessary clean. Restart the appliance.

Advice



fat and oil heats very fast, especially when the boost function is used.

Danger of fire!

- Reduce the power if the food starts to boil.

Environment

- Use a lid to reduce cooking time
- Avoid unnecessary liquid
- Start with a high power level and reduce then
- Simmering starts with around 85°C if some bubbles rise in the liquid.
- Do not use meat directly out of the refrigerator.
- The harder the meat feels by touching during cooking, the more "well done" it is.

Power

1 – 2	Warming small quantities Melting butter, chocolate and sensitive food Light simmering Warming slowly
3 – 4	Warming Heavy simmering Rice
5 – 6	Pancakes
7 – 8	Flash-frying Noodles etc.
9	Fast frying of meat Boiling Soups

Problems:

Problem	Possible reason	Solution
Appliance cannot be turned on	No energy supply	Plug in the device
	Does the socket has the power indicated on the rating label	
No reaction of touch control	Touch control is locked	Unlock child lock
Touch control is bad to use	Greasy film or wetness on control panel or fingers	Clean control panel
Scratchy surface	Rough pot base or use of abrasive detergents	Use another pot and other detergents
Pans and pots make a clicking noise	The pot base consists of different materials	Normal
A humming noise if high temperatures are set	Are caused by the induction cooker itself	Normal. You can reduce the noise by reducing the power
Fan noise	The fan protects the electronics	normal

How to Clean

- Disconnect plug and wait until it is cooled down. Clean after each use.
- Never immerse the device in Water.
- If the pots/pans are used without being cleaned, discoloration or cooked on stains may be caused.
- Do not use petrol, thinner, scrubbing brush or polishing power to clean the induction cooker.
- Wipe using dish washing agent and damp cloth.
- Use vacuum cleaner to suck up dirt from the air intake and exhaust vent.
- Never run water over the unit. (water gets inside may cause malfunction).

Correct Disposal of this product



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

Packaging disposal: Do not throw away the package materials. Please put it in the recycling bin.



Gift box: Paper, should be put to the old paper collection point.
Plastic packaging material and foils should be collected in the special collection containers.

Service and Repair:


If the appliance must be repaired, please get in touch with your trader or with the manufacturer:


STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Distribution-Tel.: 09543 / 449-17 / -18,
Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com Internet: <http://www.steba.com>

Généralement

Cet appareil est conçu pour un usage privé et non commercial. Veuillez lire attentivement le mode d'emploi et gardez-le soigneusement. En cas de remise de l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de joindre le mode d'emploi. N'utilisez l'appareil que selon les indications et respectez les consignes de sécurité. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages ou d'accidents résultant du non-respect des indications du mode d'emploi.

Consignes de sécurité

- Ne pas saisir la fiche avec les mains humides.
- Ne pas brancher sur la même prise que d'autres appareils.
- Ne pas utiliser l'appareil si le fil de secteur est endommagé ou si la fiche n'est pas bien adaptée à la prise.
-  L'appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans ainsi que par des personnes atteintes de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou manquant d'expérience et/ou de connaissances, si elles sont surveillées ou ont été instruites de la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'elles en ont compris les dangers potentiels. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil ni avec l'emballage. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être réalisés par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et exécutent ces opérations sous surveillance.
- Tenir l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- L'appareil ne doit pas fonctionner avec une minuterie ou avec un système séparé de télécommande!
- Ne pas modifier les pièces, ne pas réparer soi-même l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil près d'un feu ouvert ou dans un endroit humide.

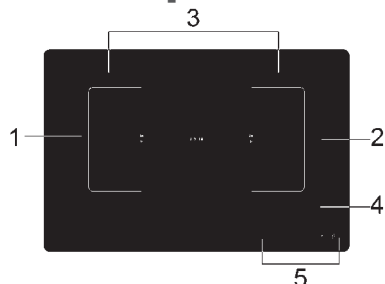
- Ne pas utiliser la plaque quand des enfants peuvent s'en approcher. Interdire aux enfants d'utiliser cet appareil.
- Ne pas placer sur un support instable.
- Ne pas déplacer la plaque quand des cocottes ou casseroles sont posées dessus.
- Ne pas chquffer à vide ou surchauffer des cocottes ou casseroles.
- Ne pas poser d'ustensiles en métal-couteaux, fourchettes, cuillères, couvercles, botes de conserve ou papier d'aluminium – sur la plaque.
- Veillez à conserver assez d'espace libre autour de la plaque quand vous l'utilisez. Le devant, les cotés droit et gauche doivent être libres.
- Ne pas utiliser l'appareil sur un sol ou une nappe (en Vinyle) ou autre matériau ne résistant pas à la chaleur.
- Ne pas placer de papier entre une cocotte ou une casserole et la plaque. Le papier pourrait prendre feu.
- Si la surface de la plaque est fendue, débranchez l'appareil et faites-le réparer par le service après-vente.
- Veillez à une arrivée et sortie d'air suffisantes.
-  Ne touchez pas la plaque après avoir retiré une cocotte ou casserole, celle-ci est encore brulante.
- Ne pas placer l'appareil auprès d'objets qui ont un champ magnétique : radio, télévision, cartes bancaires ou cassettes.
- Si le fil de secteur doit être remplacé, confiez ce travail à moniteur agréé.

Mise en marche

Votre appareil a un Touch Control Display. Toutes les fonctions ne sont activées que par contact. La commande des deux plaques est identique.

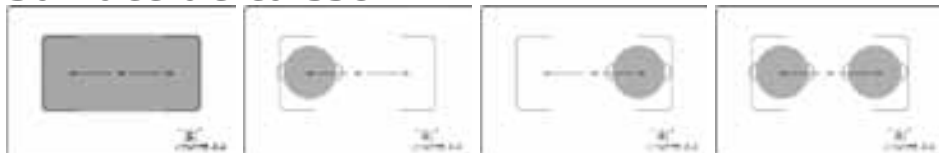
Rentrez la fiche dans la prise de courant. Un signal retentit et toutes les LED et le display s'allument pour 1 seconde. Votre appareil est maintenant dans le mode Stand-By. Placez une casserole adéquate dans le milieu du foyer (diamètre minimum 14 cm).

Vue en plan



- 1) zone de cuisson gauche, 2000 Watt, Boster 2600 Watt
- 2) zone de cuisson droite, 1500 Watt, Boster 2000 Watt
- 3) zone XXL / zone Flexi (pour les casseroles longues. Le fond de la casserole doit recouvrir les zones de cuisson)
- 4) Plaque en Verre
- 5) Champ de Commande

Surface de cuisson



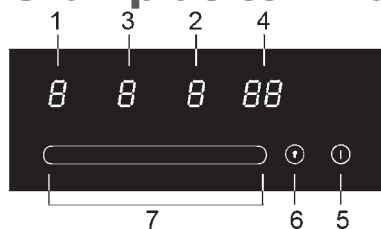
zone XXL /
zone Flexi

zone de gauche

zone de droite

Deux zones
indépendantes

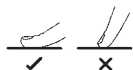
Champ de commande :



Touch control :

- 1) zone de cuisson gauche
- 2) zone de cuisson droite
- 3) zone XXL / zone Flexi
- 4) Timer
- 5) On / Off
- 6) Sécurité enfant
- 7) Slidecontrol Power / Timer

Utilisation :



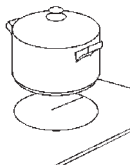
Sur le champ de commande, toucher les boutons 1-7 uniquement avec le doigt.



Utiliser des ustensiles adaptés aux plaques à induction, contrôler avec un aimant de cuisine. Ne pas frotter la casserole sur la plaque en verre.



Appuyer sur la touche ON/OFF „...“ pendant 3 secondes. L'appareil bipé une fois, l'écran affiche „(O)“.



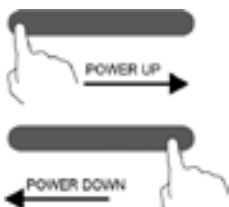
Veiller à ce que la plaque en verre et le fond de la casserole soient propres et secs.

Placer la casserole / la poêle adaptée pour la plaque à induction, diamètre minimum 14 cm, sur le marquage gauche ou droit „+“. Si l'on place la casserole de manière excentrique jusqu'à la moitié, „...“ apparaît à l'écran et l'appareil s'éteint après 2 minutes.



Sélectionner la zone de cuisson (gauche ou droite) et toucher le champ de commande.

Si „LO“ clignote, toucher la touche „6“ pendant 5 secondes, --- apparaît à l'écran. Si clignote, le programme est supprimé sous 5 secondes car il n'y a pas de casserole sur l'appareil.



Curseur :

Le réglage de la puissance se fait avec le curseur. Si l'on ne sélectionne pas la puissance sous une minute, l'appareil s'éteint. Pendant, l'utilisation, il est possible de modifier la puissance.

Fin de la cuisson :



1) Toucher la touche de la zone de cuisson (1-3) que l'on veut éteindre.

2) Faire glisser le curseur sur „O“.

3) Éteindre toute la zone de cuisson avec la touche „ON-OFF“.



La chaleur résiduelle „H“ reste allumée jusqu'à ce que la zone de cuisson ait refroidie.

Booster :

Pendant 5 minutes, la zone de cuisson sélectionnée fonctionnera à une puissance plus importante. Le booster peut être uniquement utilisé pour une zone de cuisson à la fois. Si l'on a allumé deux zones de cuisson et que l'on veut travailler avec le booster sur l'une des deux, la puissance de la seconde zone sera réduite pendant 5 minutes.



Sélectionner la zone de cuisson 1-2-3. Déplacer le curseur vers la droite jusqu'à ce que le symbole clignote. Après 5 secondes, le booster est activé. La puissance maximale est réglée.



Arrêt du booster :

Toucher la zone de cuisson sélectionnée et ensuite le symbole du booster. Le symbole clignote. Régler la puissance en 5 secondes avec le curseur.

Zone de cuisson XXL :

Pour les casseroles longues. Le fond de la casserole doit recouvrir les zones de cuisson 1-3 à 50 %. Toucher la touche de la zone de cuisson 3 et régler la puissance avec le curseur.

Timer-Memory :



Utilisation du timer sans arrêt final (count down) Important : Il ne faut sélectionner aucune zone de cuisson.

L'appareil doit être allumé. Toucher la zone du timer (5), „10“ apparaît à l'écran et „0“ clignote. Régler l'heure en touchant le



curseur (par ex. 5) Toucher encore une fois la zone du timer, „1“ clignote. Régler l'heure avec le curseur (par ex. 9).

Régler le timer sur 95 minutes. Le timer commence à compter à l'envers.



La durée restante s'affiche à l'écran.

Lorsque la durée est écoulée, l'appareil bipé pendant 30 secondes, „—“ apparaît à l'écran.

Utilisation du timer avec arrêt automatique:



Toucher la zone de cuisson (1,2 ou 3).

Régler la puissance avec le curseur. Toucher la zone du timer (5), „10“ apparaît à l'écran et „0“ clignote.



Régler l'heure en touchant le curseur (par ex. 5). Toucher encore une fois la zone du curseur, „1“ clignote. Régler l'heure avec le curseur (par ex. 9). Régler le timer sur 95 minutes.

Le timer commence à compter à l'envers. La durée restante s'affiche à l'écran.



Un point rouge à côté de la puissance indique quelle plaque fonctionne avec le timer. Quand la durée réglée est écoulée, la zone de cuisson sélectionnée s'éteint.

L'arrêt est activé si le point rouge clignote.



Attention ! L'autre zone de cuisson continue de travailler normalement si elle a été allumée.

Régler du timer pour plusieurs zones :

Sélectionner la zone de cuisson (1+2) et régler la puissance. Régler individuellement le temps pour les zones droite et gauche, comme mentionné ci-dessus. Le temps de cuisson le plus court apparaît à l'écran, la lampe rouge clignote sur la zone de cuisson qui a le temps le plus court. Si l'on veut voir l'autre durée de cuisson, il faut appuyer brièvement sur le champ de commande de la plaque correspondante.

Supprimer le timer :

Toucher la zone de cuisson (1-3). Toucher la zone Timer (4), l'écran clignote. Déplacer le curseur vers la gauche. „00“ apparaît à l'écran. Le timer est alors supprimé. Lorsque la plaque est éteinte, le timer est automatiquement supprimé.

Sécurité enfant :

Toucher la touche „6“. „LO“ apparaît à l'écran. Pour régler à nouveau l'appareil, appuyer à nouveau sur la touche „6“ (au moins pendant 3 secondes). „LO“ disparaît.

Protection contre la surchauffe :

Elle surveille la température dans l'appareil. Lorsque la température est trop élevée, l'appareil s'éteint. Laisser refroidir l'appareil et contrôler que la fente d'aspiration n'est pas bouchée, si nécessaire aspirer la saleté. Redémarrer le programme.

Consignes de cuisson :



La graisse et l'huile chauffent très rapidement lorsque l'on utilise la fonction Boost. Risque d'incendie !

Environnement :

Utilisez un couvercle pour réduire la durée de cuisson. Évitez les quantités de liquide inutiles. Commencer à une puissance élevée et ensuite réduire. (Lorsque les aliments commencent à bouillir, réduire la puissance). Les plats mijotent (cuisson) à partir d'environ 85 °C lorsque des bulles se forment de temps en temps dans le liquide. Ne pas mettre la viande qui était au réfrigérateur directement dans la poêle. Plus la viande est dure au moment de la cuisson, plus elle sera „bien cuite.“

Puissance :

1-2	Réchauffer de petites quantités, faire fondre du beurre, du chocolat ou des aliments sensibles, faire mijoter à feu doux, faire réchauffer lentement.
3-4	Réchauffer, mijoter à feu élevé, riz
5-6	Crêpes
7-8	Saisir, pâtes etc.
9	Saisir rapidement la viande, faire bouillir de l'eau et des soupes.

Élimination des problèmes :

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne peut pas être réglé	Pas d'énergie	Est-ce que l'appareil est branché
	Est-ce que la prise a la puissance indiquée sur la plaque signalétique	
Touch control ne réagit pas	Touch control est verrouillé	Désactiver sécurité enfant
Touch control fonctionne mal	Film de graisse ou humidité sur le champ de commande ou les doigts	Nettoyer le champ de commande
Le verre est rayé	Un fond rugueux ou un produit nettoyage corrosif a été utilisé	Utiliser une autre casserole, utiliser un produit peu corrosif
Les poêles et les casseroles claquent	Le fond est composé de diverses matières	Normal
L'appareil bourdonne à des températures élevées	C'est le champ à induction qui produit cela	Normal. On peut réduire un peu le bourdonnement en réduisant la puissance
Bruit de ventilateur	Le ventilateur protège le système électronique	Normal

Nettoyage :

Nettoyer l'appareil après chaque utilisation. Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau. Débranchez la prise et attendez que l'appareil ait refroidi. Lorsque l'on utilise des casseroles dont le fond n'est pas propre, la zone de cuisson peut se colorer ou présenter des brûlures. Utilisez un chiffon humide et du liquide vaisselle pour la nettoyer. Ne pas utiliser de crème à récurer, de laine à polir ni de solvant pour nettoyer. Si la fente d'aspiration est poussiéreuse, retirer la poussière avec un aspirateur. Ne jamais faire couler de l'eau au-dessus de l'appareil ni plonger celui-ci dans de l'eau. Risque de choc électrique !

Mise au rebut



Mettre les appareils usagés immédiatement au rebut.

Au sein de l'UE, ce symbole indique que le produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers. Les anciens appareils contiennent des matériaux de valeur recyclables qui doivent être valorisés afin d'éviter toute atteinte à l'environnement ou à la santé humaine due à une élimination incorrecte des déchets. Les anciens appareils doivent par conséquent être mis au rebut via des systèmes de collecte appropriés ou ramenés à cet effet au point de vente où ils ont été achetés. Les appareils seront alors confiés à un centre de recyclage des matériaux.

Élimination de l'emballage

Ne pas jeter l'emballage avec les déchets ménagers, mais avec les déchets recyclables.

Emballage de l'appareil

- Jeter les emballages en papier, carton et carton ondulé aux points de collecte de vieux papiers.
- Les composants d'emballage en plastique et les films doivent également être jetés dans les conteneurs prévus à cet effet.



Exemples d'identification des plastiques :

PE pour le polyéthylène, code 02 pour le PEHD, 04 pour le PEBD, PP pour le polypropylène, PS pour le polystyrène.

Service après-vente

Si, contre toute attente, l'appareil doit être confié au service après-vente, nous contacter aux coordonnées suivantes. En cas de garantie applicable, nous nous chargeons de l'enlèvement de l'appareil. L'appareil doit être correctement emballé pour le transport.

Les paquets non affranchis ne pourront pas être pris en charge !

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG

Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Allemagne

tél. service commercial : 09543 / 449-17 / -18, tél. S.A.V. : 09543 / 449-44, fax : 09543 / 449-19 e-mail : elektro@steba.com Internet : <http://www.steba.com>


Attention ! Les appareils électriques doivent être réparés exclusivement par des électriciens qualifiés, les réparations non conformes pouvant entraîner des conséquences graves.

Algemeen

Dit toestel is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd en niet voor handelsgebruik. Gelieve de gebruiksaanwijzing aandachtig te lezen en deze zorgvuldig te bewaren. De gebruiksaanwijzing dient samen met het toestel aan andere personen te worden doorgegeven. Gebruik het toestel zoals in de gebruiksaanwijzing wordt beschreven en neem de veiligheidsinstructies in acht. Wij staan niet in voor schade en ongevallen, die ontstaan door het niet opvolgen van de aanwijzingen in de handleiding.

Veiligheidsinstructies

- Stekker niet met vochtige handen aanraken
- Niet samen met andere apparaten op hetzelfde stopcontact aansluiten
- Niet gebruiken als het netsnoer beschadigd is of als de stekker niet goed in het stopcontact past.
- Onderdelen niet wijzigen: apparaat niet zelf repareren.
- Apparaat niet bij open vuur of op een vochtige plaats gebruiken.
-  Het apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar en tevens door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring en/of kennis gebruikt worden wanneer ze onder toezicht staan of met betrekking tot een veilig gebruik van het apparaat onderdicht werden en de daaruit voortvloeiende gevaren begrepen hebben. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen doorgevoerd worden, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan.
- Kinderen jonger dan 8 jaar dienen op een veilige afstand tot apparaat, aansluitleiding en verpakking gehouden te worden.
- Het apparaat mag niet met een tijdschakelklok of met een apart, op afstand bediend systeem bediend worden!
- Niet op onvaste ondergrond plaatsen.
- Apparaat niet met ketels of pannen erop verplaatsen.

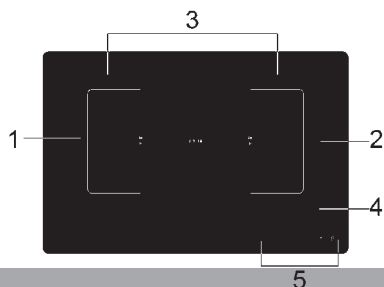
- Ketels of pannen nooit leeg verwaren of oververhitten.
- Geen metalen voorwerpen – messen, vorken, lepels, deksels, blikken of aluminiumfolie – op de plaat leggen.
- Zorg tijdens gebruik voor voldoende vrije ruimte om het apparaat heen. Voorzijde en rechter – of linkerzijde van het apparaat vrij houden.
- Apparaat nooit op vloer – of tafelkleed (vinyl) of ander niet hittebestendig materiaal gebruiken.
- Geen paiper tussen ketel of pan en de plaat leggen. Het papier kann vlam vatten.
- Als het plaatoppervlak gescheurd is, het apparaat uitschakelen en eerst door de servicedienst laten repareren.
- Zorg voor onbelemmerde luchtaan – of – afvoer
-  Raak kort nadat ketel of pan eraf is genomen de plaat niet aan, om dat deze dan nog gloelend heet is
- Apparaat niet bij voorwerpen plaatsen die door magneten worden beïnvloed, zoals: radio, tv-toestel, bankpasjes of cassettebandjes.
- Als het netsnoer vervangen moet worden, laat dat dan door een erkend vakman doen.

Ingebruikname

Uw apparaat heeft een Touch Control display, alle functies worden alleen al door aanraking geactiveerd. The usage of both plates is identical.

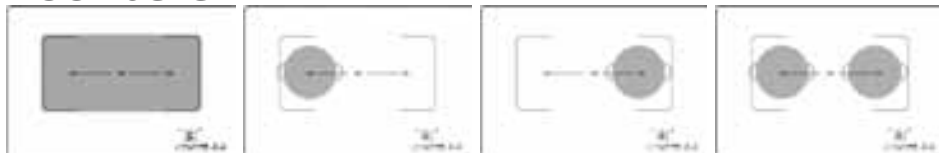
Steek de stekker in het stopcontact. Er weerklinkt een signaal en alle LED's en het display flitsen 1 seconde lang aan. Nu is uw apparaat in de modus "Stand-by". Plaats een geschikte pot in het midden van de kookzone (minimale diameter 14 cm).

Bovenaanzicht



- 1) Kookzone links, 2000 Watt, Boster 2600 Watt
- 2) Kookzone rechts, 1500 Watt, Boster 2000 Watt
- 3) XXL veld / Flexiveld
(Voor langwerpige schalen, moet de bodem van de schaal de kookplaat raken)
- 4) glasplaat
- 5) bedieningsveld

Kookbereik



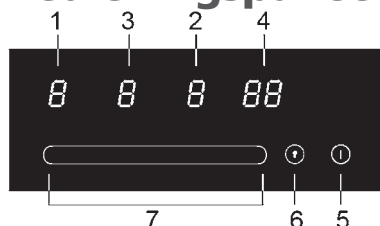
XXL veld /
Flexiveld

Kookzone links

Kookzone rechts

Twee zelfstandige
kook zones

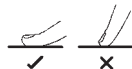
Bedieningspaneel



Touch Control:

- 1) Kookzone links
- 2) Kookzone rechts
- 3) XXL veld / Flexiveld
- 4) Timer
- 5) On / Off
- 6) kinderslot
- 7) Slidecontroll Power / Timer

Gebruik



Op het bedieningsveld de schakelpunten 1-7 slechts met het vingerooppervlak aanraken.

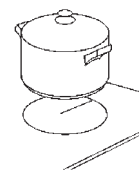


Voor inductie geschikt kookgerei gebruiken, met een keukenmagneet controleren.



De pot niet over de glasplaat schuren.
De toets ON/OFF „...“ 3 seconden lang aanraken.

Het apparaat piept 1 keer, het display geeft „[0]- -“ aan.



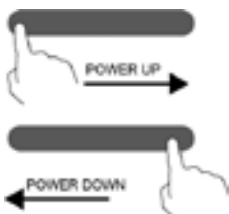
Let erop dat de glasplaat en de bodem van de pot schoon en droog zijn.

De voor inductie geschikte pot / pan, minimale diameter 14 cm, op de linkse of rechtse kruismarkering „+“ zetten. Wanneer men de pot voor de helft excentrisch plaatst, knippert op het display „...“ en wordt het apparaat na 2 minuten uitgeschakeld.

Indien „LO“ knippert, is het kinderslot geactiveerd. Het toetsenveld „6“ 5 seconden lang aanraken. Op het display verschijnt „--“



De kookzone (links of rechts) selecteren en op bedieningsveld aanraken.



Slide controll

De instelling van het vermogen gebeurt door de Slide Control. Indien men niet binnen 1 minuut het vermogen kiest, wordt het apparaat uitgeschakeld. Tijdens het gebruik kan men het vermogen wijzigen.

Beëindiging van het koken:



1) De kookzonetoets (1-3), die men wenst uit te zetten, aanraken.

2) De Slide Control op „0” schuiven.

3) De hele kookzone door middel van de toets „ON/OFF” uitzetten.



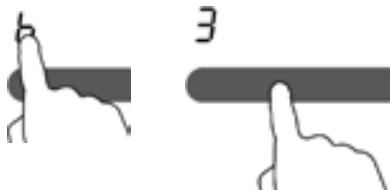
Restwarmte „H” is verlicht totdat de kookzone afgekoeld is.

Booster:

5 minuten lang wordt de gekozen kookzone een hoger vermogen gegeven. Altijd slechts één kookzone kan met Booster werken. Indien men twee kookzones ingeschakeld heeft en op één kookzone met Booster wenst te werken, wordt 5 minuten lang het vermogen van de tweede kookzone verlaagd.



De kookzone 1-2-3 kiezen. Slide Control naar rechts schuiven totdat het symbool knippert. Na 5 seconden is de booster geactiveerd. Het maximumvermogen is ingesteld.



Stop booster:

de gekozen kookzone en dan het booster-symbool aanraken. Het symbool knippert. Binnen 5 seconden de vermogen met de Slide Control instellen.

XXL-kookzone:

voor langwerpige potten. De bodem van de pot moet de koolvelden 1-3 voor 50% bedekken. De kookzonoets 3 aanraken en met Slide Control het vermogen kiezen.

Timer – Memory



Gebruik van de timer zonder einduitschakeling (Count Down)

Belangrijk: er mag geen kookzone geselecteerd zijn. Het apparaat moet ingeschakeld zijn.

De timerzone (4) aanraken, de „10” wordt op het display aangegeven en de „0” knippert.



De tijd instellen doordat men de Slide Control aanraakt (bijvoorbeeld 5)



De timerzone nogmaals aanraken, de „1” knippert.

De tijd met de Slide Control instellen (bijvoorbeeld 9). De timer is op 95 minuten ingesteld.



De timer begint achteruit te tellen. Het display geeft de resterende tijd aan. Wanneer de tijd verstreken is, piept het apparaat 30 seconden lang, op het display verschijnt „-“

Gebruik van de timer met uitschakeling

De kookzone aanraken (1, 2 of 3).



De timerzone (4) aanraken, de „10” wordt op het display aangegeven en de „0” knippert.

De tijd instellen doordat men de Slide Control aanraakt (bijvoorbeeld 5)



De timerzone nogmaals aanraken, de „1” knippert.

De tijd met de Slide Control instellen (bijvoorbeeld 9). De timer is op 95 minuten ingesteld.





De timer begint achteruit te tellen. Het display geeft de resterende tijd aan.

Een rood punt naast de vermogensindicator geeft aan, welke plaat via de timer loopt. Nadat de tijd verstreken is, wordt de gekozen kookzone uitgezet.

„Opgelet“ De andere kookzone werkt normaal verder wanneer deze ingeschakeld werd.

Instelling van de timer voor meerdere zones

De kookzone (1 + 2) selecteren en het vermogen telkens instellen.

De tijd voor de linkse en de rechtse kookzone, zoals hierboven vermeld, afzonderlijk instellen.

Op het display verschijnt de kortere kooktijd en de rode lamp knippert aan de kookzone die de kortere tijd. Wanneer men de andere kooktijd wenst te zien, drukt men even op het bedieningsveld van de betreffende kookplaat.

Wissen van de timer

De kookzone (1-3) aanraken.

De zone "Timer" (4) aanraken, het display knippert. De Slide Control naar links schuiven, nogmaals de timer (4) aanraken en met de timer Slide Control eveneens naar links schuiven. Op het display verschijnt „00“. Daarmee is de timer gewist. Wanneer de plaat uitgeschakeld wordt, wordt ook automatisch de timer gewist.

Kinderslot:

Het toetsveld „6“aanraken. Het display geeft „Lo“ aan.

Om het apparaat terug in te stellen, opnieuw het toetsveld „6“ aanraken (minstens 3 seconden lang). „Lo“ dooft.

Beveiligingsinrichting tegen een te hoge temperatuur:

Deze observeert de temperatuur in het apparaat. Bij een te hoge temperatuur wordt het apparaat uitgeschakeld. Het apparaat laten afkoelen en controleren, of de aanzuigsluven verstopt zijn, eventueel het vuil afzuigen. Het programma herstarten.

Kookinstructies:



„Waarschuwingsteken“ vet en olie worden zeer snel opgewarmd, vooral wanneer men de boostfunctie gebruikt. Brandgevaar!

Milieu

- Gebruik een deksel om de kooktijd te verkorten
- Vermijd onnodige hoeveelheden vloeistof
- Met een hoog vermogen beginnen en dan het vermogen verlagen.
- Het zieden volgt bij ca. 85°C wanneer er occasioneel bellen in de vloeistof oprijzen.
- Vlees niet direct van de koelkast in de pan.
- Hoe vaster het vlees bij het bakken te drukken is, hoe meer „well done“ het is.

Vermogen

1-2	Verwarmen van kleine hoeveelheden
	Smelten van boter, chocolade gevoelige levensmiddelen
	Licht zieden
	Langzaam verwarmen
3-4	Verwarmen
	Sterk zieden
	Rijst
5-6	Flensjes
7-8	Even bakken
	Deegwaren etc.
9	Vlees snel aanbraden
	Koken
	Water en soepen koken

Gebreken:

Probleem	Mogelijke reden	Oplossing
Apparaat kan niet ingesteld worden	Geen energie	Is het apparaat aangesloten?
	Heeft het stopcontact het op het typeplaatje aangegeven vermogen?	
Touch Control reageert niet	Touch Control is geblokkeerd	Kinderslot deactiveren
Touch Control is slecht te bedienen	Vetfilm of vocht op het bedieningsveld of vinger	Bedieningsveld reinigen
Glas is bekrast	Ruw bodem van de pot of schurende reinigingsmiddelen gebruikt	Andere pot gebruiken, niet schurende middelen gebruiken
Pannen en potten maken knakkende geluiden	De bodem van de pot bestaat uit verschillende materialen	Normaal
Apparaat produceert een brommend geluid bij hoge temperaturen	Wordt door het inductieveld geproduceerd	Normaal. Men kan het brommende geluid een beetje verminderen door het vermogen te verlagen.
Ventilatorgeluid	Ventilator dient ter bescherming van de elektronica	Normaal

Reinigen

- Trek de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat is afgekoeld. Maak het elke keer na gebruik schoon.
- Dompel het apparaat nooit in water.
- Als het kookgerei niet goed wordt gereinigd kann dit verkleuring of ingebrande vlekken tot gevolg hebben.
- Voor het reinigen van de inductie kookplaat geenbenzine, thinner schuur- of polijstmiddel gebruiken
- Schoonwrijven met afwasmiddel en vochtige doek.
- Maak de luchtaan – en – afvoeropeningen schoon met de stofzuiger.
- Het apparaat noolt onder strom end water schoonwassen (als er water in komt, kan dit tot defecten leiden)

Correcte afvalverwijdering van dit product

Versleten apparaten onmiddellijk onbruikbaar maken.



Binnen de Europese Unie duidt dit symbool erop dat dit product niet samen met huishoudelijk afval verwijderd mag worden. Oude apparaten bevatten waardevolle, recycleerbare materialen, die aan recycling onderworpen moeten worden om het milieu c.q. de menselijke gezondheid niet door een ongecontroleerde afvalverwijdering te schaden. Gelieve oude apparaten daarom via geschikte inzamelsystemen te verwijderen of het apparaat met het oog op de afvalverwijdering terug naar de afzender (waar u het product gekocht hebt) te zenden. De afzender zal dan het apparaat aan een stoffelijke recycling onderwerpen.

Evacuatie van de verpakking

Verpakkingsmateriaal niet gewoon wegwerpen, maar aan recycling onderwerpen. Verpakkingen van papier, karton en gegolfd karton in verzamelcentra voor oud papier afgeven. Onderdelen van kunststofverpakkingen en folie dienen eveneens in de daarvoor bestemde verzamelbakken gedeponeerd te worden.



In de voorbeelden voor de kunststofbenaming staat: PE voor polyethyleen, het kencijfer 02 voor PE-HD, 04 voor PE-LD, PP voor polypropyleen, PS voor polystyreen.

Klantenserviceafdeling:

Indien uw apparaat tegen de verwachting in dan toch al eens de klantenserviceafdeling nodig heeft, gelieve u dan tot onderstaand adres te richten. Wij zullen dan in geval van garantie voor de afhaling zorgen. Het apparaat moet transporteerbaar verpakt zijn.

Ongefrankeerde pakjes kunnen niet aanvaard worden!

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Verkopen-Tel.: 09543 / 449-17 / -18,
Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com Internet: <http://www.steba.com>

Opgelet! Elektrische apparaten mogen uitsluitend door vakkundig geschoolde elektriciens gerepareerd worden, omdat er door ondeskundige reparaties aanzienlijke gevolgschade kan ontstaan.

Garantie-Bedingungen

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Schäden am Gerät, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch auf Werksfehler zurückzuführen sind und uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb der Garantiezeit nach Lieferung an den Endabnehmer mitgeteilt wurden, beheben wir nach Maßgabe der folgenden Bedingungen. Um Ihren Anspruch geltend zu machen, ist der original Verkaufsbeleg mit Verkaufsdatum beizulegen.

Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert- und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind sowie für Schäden aus nicht normalen Umweltbedingungen. Die Garantie erstreckt sich ausschließlich auf Mängel, welche auf Material- oder Herstellungsfehler zurückzuführen sind. Die Behebung von uns als garantiepflichtig anerkannter Mängel erfolgt dadurch, dass die mangelhaften Teile durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

Von der Garantie ausgeschlossen sind:

- Normaler Verschleiß
- Gebrauchsschäden an der Beschichtung
- Glasbruch
- Unsachgemäße Anwendung, wie Überlastung oder nicht zugelassene Zubehörteile
- Beschädigung durch Fremdeinwirkung, Gewaltanwendung oder Fremdkörper
- Schaden durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung z. B. falsche Netzspannung

Geräte, für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Mangelbeseitigung beansprucht wird, sind an uns sachgemäß verpackt, gereinigt, mit Fehlerangabe und einschließlich Kaufbeleg einzusenden. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über. Der Garantieanspruch ist nicht übertragbar und erlischt bei unsachgemäßem Gebrauch oder Zweckentfremdung, wenn Reparaturen oder Eingriffe von dritter Seite vorgenommen wurden; und zwar unabhängig davon, ob die Beanstandung hierauf beruht. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet zum gleichen Zeitpunkt wie die Garantiefrist für das ganze Gerät.

Kann der Mangel nicht beseitigt werden oder wird die Nachbesserung von uns abgelehnt oder unzumutbar verzögert, wird auf Wunsch des Endabnehmers innerhalb der gesetzlichen Garantiezeit ab Kauf- bzw. Lieferdatum entweder kostenfreier Ersatz geliefert oder der Minderwert vergütet oder das Gerät gegen Erstattung des Kaufpreises zurückgenommen.

Weitergehende Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind ausgeschlossen.

Steba Elektrogeräte GmbH & Co. KG

Pointstraße 2, D-96129 Strullendorf
Elektro@steba.com

www.steba.com

Zentrale: Tel.: 09543-449-0

Fax: 09543-449-19

Vertrieb: Tel.: 09543-449-17

Tel.: 09543-449-18