



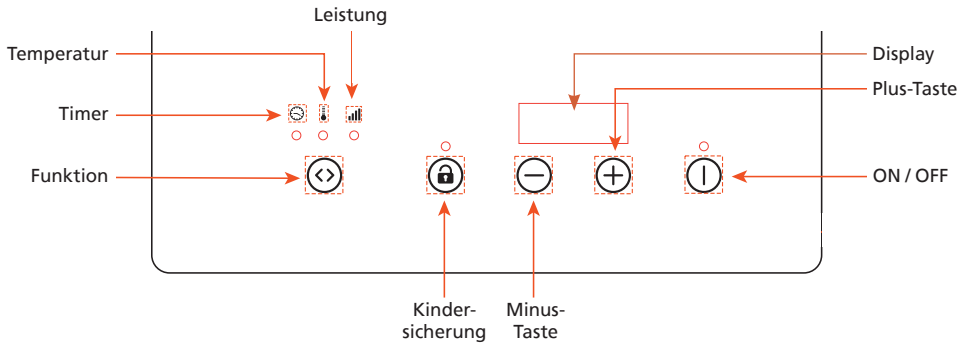
230V, 50 HZ, 2000 Watt

Induktion IK 60 E die moderne Art zu Kochen

Gebrauchsanweisung	3
Instructions for use	11
Mode d'emploi	18
Gebruiksaanwijzing	25



Bedienfeld:




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 Herzschrittmachern sollten vor Inbetriebnahme ihren Arzt befragen.
- Achten Sie auf eine ausreichende Absicherung.
- Vor Verwendung das Gerät auf Schäden wie Glas- oder Kabelschaden überprüfen. Das Gerät in diesem Fall nicht 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 Fernwirkssystem betrieben werden!
- Keine heißen Töpfe oder Pfannen auf dem Gerät stehen lassen, damit Kinder oder Tiere diese nicht herunter reißen können.
- Das Gerät darf nur gem. Typenschild an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.
- Das Gerät auf eine stabile, ebene, temperaturbeständige, nicht-metallische Oberfläche stellen. Kinder sollen die heiße Geräteoberfläche oder das Kochgeschirr nicht erreichen.
- Wegen der Belüftung achten Sie darauf, dass ausreichend Platz um das Gerät vorhanden ist.
- Gerät und Netzkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeit tauchen (Gefahr durch Stromschlag). Gerät vor Nässe schützen!
- Das Gerät nicht benutzen, wenn das Kabel oder die Glasplatte beschädigt oder gerissen ist.
- Um Gefährdungen zu vermeiden dürfen Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine beschädigte Netzanschlussleitung austauschen, nur durch einen Kundendienst ausgeführt werden.
- 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 und nicht am Kabel ziehen.




- Darauf achten, dass die Anschlussleitung nicht mit heißen Teilen in Berührung kommt.
- **Stromschlaggefahr!** Keine spitzen Gegenstände in die Belüftung stecken. Bei Rissen in der Glasplatte das Gerät nicht mehr betreiben
- Keinen leeren Topf, Besteckteile oder andere metallische Gegenstände auf das Gerät legen. Diese Teile werden bei eingeschaltetem Gerät heiß. **Keine Speisen in Metall Dosen erhitzen.** Sie können platzen.
- Kein Papier- oder Metallfolie zwischen Glasplatte und Topf legen.
-  Zum Schutz der Elektronik läuft die Ventilation einige Minuten nach.
-  Die Glasoberfläche kann nach dem Kochen eine Restwärme vom Kochgeschirr aufweisen.
- **Achtung! Bitte keine heißen Töpfe oder Pfannen auf das Tastenfeld (Display) stellen! Keine Garantieleistung!**
- Nicht tragen, wenn sich Kochgeschirr darauf befindet.
- **Das Gerät nicht unbeaufsichtigt betreiben. Öle und Fette können sich bei hohen Temperaturen entzünden.**
- Das Gerät nicht in Nähe von magnetisch empfindlichen Gegenständen betreiben (z.B. Magnetkarten etc.)
- Nach Beendigung des Kochvorganges den Stecker ziehen (nicht bei eingebautem Gerät!).
-  **Vorsicht!**
Gerät wird heiß.
Verbrennungsgefahr!
- Während des Betriebes kann die Temperatur der berührbaren Oberflächen sehr hoch sein. Mindestens 70 cm Abstand zu brennbaren Materialien (z.B. Gardinen) einhalten.

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!**

Inbetriebnahme:






Ihr Gerät hat ein Touch Control Display alle Funktionen werden nur durchs berühren Aktiviert.

Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Es ertönt ein Signal und es leuchten alle LED's und das Display für 1 Sekunde auf. Jetzt ist ihr Gerät im Stand-By-Modus. Stellen Sie einen geeigneten Topf in die Mitte der Kochzone (Mindestdurchmesser 12cm). Wenn Sie den ON/OFF  1x berühren blinkt eine LED und eine LED leuchtet über ON/OFF . **Achtung!!!** Nach 30 Sekunden geht das Gerät wieder in den Standby-Modus zurück wenn Sie keine Funktionstaste  berühren.


Leistungsmodus


Diese Funktion ist geeignet zum Kochen von Wasser und Suppen.

Stellen Sie einen Topf in die Mitte der Kochzone.

ON/OFF  1x berühren und danach 1x die Funktionstaste  berühren es leuchtet eine rote LED unter  und im Display wird 1200 angezeigt. Der Kühllüfter geht an. Mit den Tasten  oder  können Sie die Leistung in 200 Watt Schritten verändern. (200Watt – 2000Watt)

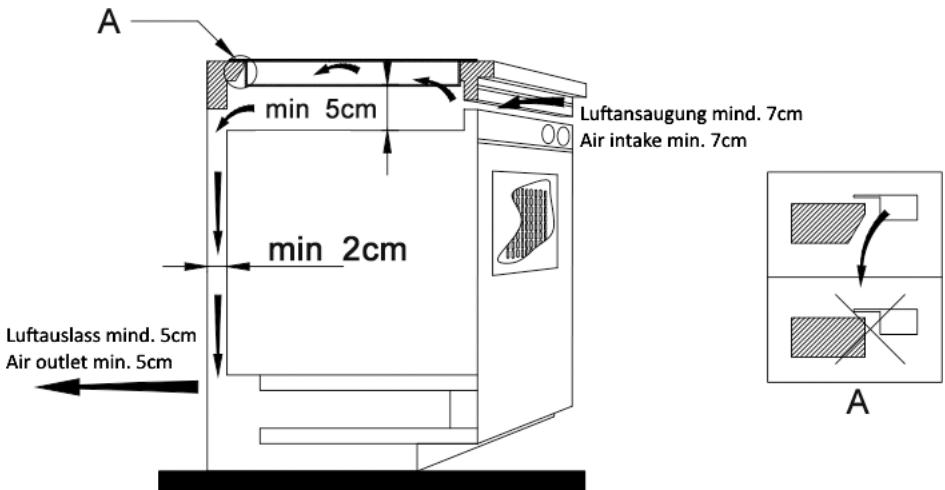
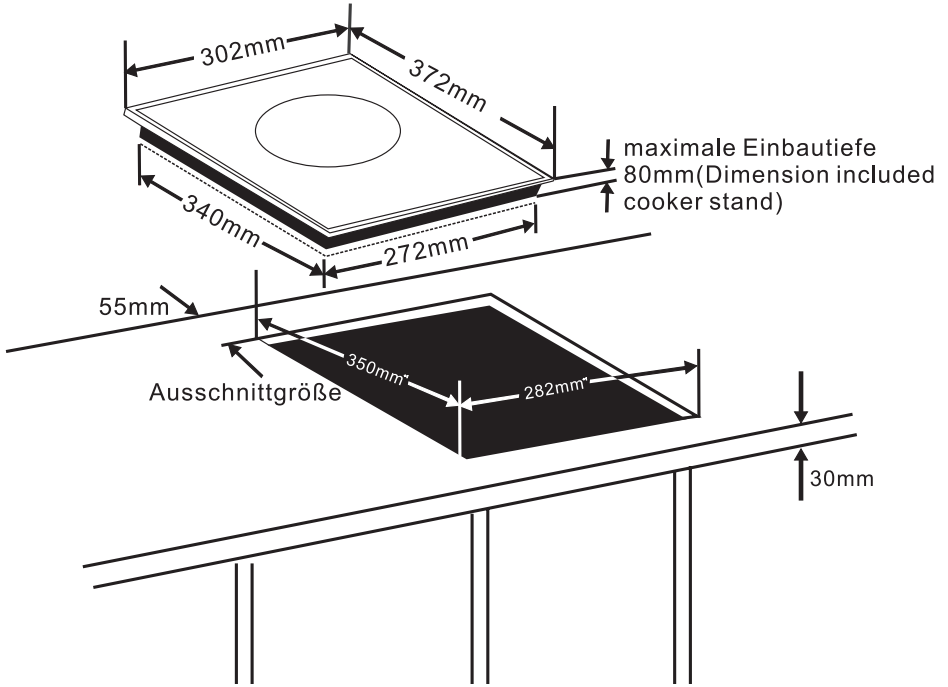
Sie können jederzeit während des Kochens die Leistung verändern.

Das Gerät ist mit einem Übertemperaturschutz ausgerüstet. Wird das Kochgeschirr zu heiß, schaltet das Gerät ab, es ertönt ein Signalton und auf dem Display erscheint E02. Sollte dieser Fall eintreten, dann ON/OFF  drücken und einige Minuten abkühlen lassen. Danach funktioniert das Gerät wieder ohne Probleme.

 Wenn die Fehlermeldung E 0 Im Display erscheint ist ihr Topf oder Pfanne' nicht für Induktion geeignet das Gerät piepst 9mal und nach ca. 30 Sekunden schaltet es sich in den Standby-Modus zurück.

Einbau






Wenn Sie das Gerät in eine Tischplatte einbauen, dann sorgen Sie bitte dafür, dass die Lüftungsschlitze nicht verdeckt werden und eine ausreichende Belüftung gewährleistet wird. Bitte beachten Sie die Einbaumaße gemäß Zeichnung.



Temperaturmodus

Diese Funktion ist zum Braten von Fleisch und Gemüse zu verwenden.









Stellen Sie einen Topf in die Mitte der Kochzone.

ON/OFF  1x berühren und danach 3x Funktionstaste  berühren es leuchtet eine rote LED unter dem Temperatursymbol  und im Display wird 180 angezeigt. Der Kühlflüter geht an. Mit den Tasten  oder  können Sie Temperatur in 20 Grad Schritten verändern auch während des Kochvorgangs ist eine Temperaturwahl möglich. Der eingebaute Messfühler hält in etwa die eingestellte Temperatur. Die Temperatur können Sie von 60°C bis 240°C wählen.




Wenn die Fehlermeldung E 0 Im Display erscheint ist ihr Topf oder Pfanne nicht für Induktion geeignet das Gerät piepst 9mal und nach ca. 30 Sekunden schaltet es sich in den Standby-Modus zurück.

Zeiteinstellung

Stellen Sie wie vorher beschrieben Temperatur und Leistung ein. Berühren Sie die Funktionstaste  so lange bis die rote LED unter dem Zeitsymbol  blinkt. Es erscheint im Display 0. Jetzt haben sie 5 Sekunden Zeit mit der  Taste in 5-Minuten-Schritten von 0 bis 180 nach oben zu verändern, und mit der  Taste in 5-Minuten-Schritten nach unten. Wenn Sie immer einmal die Taste  oder  berühren geht es um 5 min nach oben oder nach unten und ein Piepston ertönt, halten Sie Ihren Finger auf  oder  hören Sie keinen Piepston und Sie können die Zeit schneller wählen.



Wollen Sie während des Kochvorgangs die Zeit verändern berühren Sie die Funktionstaste  bis die LED Zeit blinkt jetzt haben Sie wieder 5 sec Zeit um eine Zeitänderung vorzunehmen.

Wenn Sie die Funktion Temperatur und eine Zeit gewählt haben und möchten während des Kochens auf die Funktion Leistung gehen, dann ist die eingestellte Zeit nicht gelöscht.

Berührt man während des kochen die ON/OFF  Taste wird das Programm abgebrochen, und das Gerät geht in den Standby-Modus zurück.

Ist die eingestellte Zeit abgelaufen geht das Gerät auch in den Standby-Modus zurück.

Restwärmeanzeige „H“

Bei Erreichen einer Temperatur von ca. 60°C auf der Glasplatte wird das Restwärmezeichen „H“ angezeigt und erlischt wieder wenn die Glasplatte abgekühlt ist. Wenn das Restwärmezeichen „H“ angezeigt wird sollte man auf keinen Fall die Glasplatte berühren. **Verbrennungsgefahr!!!**

Bitte beachten Sie dass bei jedem Kochvorgang der Kühlflüter mitläuft um die Elektronik zu kühlen.

Zum Schutz der Elektronik läuft der Kühlflüter einige Minuten nach, dass sich die Elektronik im Gerät nicht überhitzt und beschädigt wird. Bitte erst den Stecker ziehen wenn sich der Kühlflüter von alleine ausgeschaltet hat.

Kindersicherung

Durch berühren der Taste  wird die Kindersicherung aktiviert bzw. deaktiviert.

Probleme und Fehlerbehebung

Sehr geehrter Kunde,
vielen Dank für den Kauf eines hochwertigen STEBA-Produktes. Nachfolgende Tabelle gibt Ihnen Hilfestellung bei Problemen, die bei der Benutzung Ihres Gerätes auftreten können. Für viele Probleme gibt es eine einfache Lösung, denn nicht alles, was wie eine Fehlfunktion erscheint, muss schwerwiegend sein. Bitte gehen Sie die folgende Liste durch, bevor Sie das komplette Gerät zur Überprüfung an den Kundendienst einschicken.

Induktion IK 60 E

Problem	Ursache	Problembehandlung
Lampe leuchtet nach Einstecken des Netzsteckers nicht	<ul style="list-style-type: none">- kein Strom- Sicherung ausgefallen durch zu viele Geräte an einem Strang	<ul style="list-style-type: none">- ist Netzstecker richtig eingesteckt- Sicherung überprüfen
Es ertönt ein Signal und es entsteht keine Hitze im Topf	<ul style="list-style-type: none">- Topf steht nicht mittig auf dem Kochfeld- Topf ist nicht für Induktion geeignet	<ul style="list-style-type: none">- Topfdurchmesser mind. 12 cm- geeignetes Kochgeschirr verwenden
Kochfeld heizt nicht mehr	<ul style="list-style-type: none">- Zeit ist abgelaufen	<ul style="list-style-type: none">- neue Zeit programmieren (siehe Zeiteinstellung)

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.

Usable Pots:

- Usable are enameled or induction suitable pots, with a diameter of min 12cm. To test, if the pots are suitable, it can simply be tested with a magnet. If the magnet keeps sticking to the pot bottom, the pot is suitable.
- Not suitable are pots made from Aluminum, copper, glass, ceramic and partly stainless steel. The pot bottom should be not too thin and not bended.
- Never heat an empty pot, this may cause discoloration and distortion
- You need to use pots and pans suitable for induction cookers




Danger of burns!



Never carry if the pot is hot and never place it on heat-sensitive surfaces.

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

- Persons with heart pacemakers should consult their doctor before using the device.
- Ensure that the power supply is adequately protected.
- Before using the device check whether the glass surface or the power cord is damaged. In this case do not use the appliance!
-  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!
- Only plug in the device as described on the rating label.
- Place the device on a stable, flat, temperature resistant and nonmetallic surface. 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 block air intake or exhaust vent.
- Never immerse the appliance or the power cord into water or other liquids (risk of electronic shock). Protect the device from moisture!
- To prevent injury, repairs such as replacing a damaged cord, should only be carried out by a customer service.
- If an extension cord is necessary, pay attention that it is suitable for the device. If a cable drum is used, always unwind it.
- Do not plug with wet hands.
- Always pull the plug, not the cord.
- Pay attention that the power cord does not get in touch with hot parts.
- Do not put any pointed objects into the air intake. Risk of electronic shock!)
- Never place empty pots, cutlery or other metallic objects onto the device. Those objects will get hot! Do not heat cans, they can explode. Do not place a sheet of paper between the pot or the pan and the unit. The paper may get burnt.
-  In order to protect the electronic parts, the ventilation runs for a couple of minutes after the device has been turned off.
-  The glass surface can have a residual heat after cooking.
- **Attention! Do not place hot pots or pans onto the control panel! Not warranty payments!**
- Do not carry the unit when the pot or the pan is on it.

- **Do not use the device if unsupervised. Oil and fat can catch fire if they get too hot.**
- Do not place near objects which are affected by magnet. (e.g. automatic-banking cards).
- Unplug the device after every use (not if built-in!)



Attention!
Device gets hot!
Risk of burns!

- While using the device, the surface can get very hot. Place the device with a distance of at least 70 cm to burnable materials (e.g. curtains).

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).

Operation:

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





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 12cm). When the ON/OFF ① is touched for one time a LED bellow heating is on and one LED is on above the ON/OFF ①.

Attention!!! After 30seconds the appliance will go back into the stand-by modus, when no function by touching ☺ was chosen.


Power mode

This function is suitable for boiling water and soups.

Place the pot in the middle of the cooking area.

Touch ON/OFF  one time and after that the function , the red LED below Heating (Zeichen) is on and in the display there is 1200 is shown. The cooling fan starts working. With the buttons  or  can the power be adjusted in steps of 200W. (200Watt – 2000Watt)

During cooking the Wattage can be changed at any time.

The unit is equipped with an overheat protection. When the pot gets too hot, the appliance will stop working, a sound can be heard and in the display E02 can be seen. In that case, press the ON/OFF  and cool the appliance down for some minutes. The appliance will work after that without any problem.







When the failure code E0 is in the display then the used pot or pan is not suitable induction cookers. The appliance beeps 9 times and after ca 30 seconds the appliance will switch to the stand-by mode.

Temperature mode

This function is suitable for roasting meat and vegetables.









Place the pot in the middle of the cooking area.

Touch ON/OFF  one time and after that 3 times the function button . A red LED below the temperature symbol and in the display 180 can be seen. The cooling fan starts to work. With the buttons  or  the temperature can be adjusted in 20 degree steps. During the cooking the temperature can be adjusted at any time. The built in sensor keeps the temperature at about the adjusted temperature. The temperature can be adjusted from 60°C up to 240°C.




When the failure code E0 is in the display then the used pot or pan is not suitable induction cookers. The appliance beeps 9 times and after ca 30 seconds the appliance will switch to the stand-by mode.


Timer

The temperature or power must be adjusted first, as described above. Touch the function button  so many times, until the red LED below the Timer symbol  is blinking. The display shows „0“. Now there is 5 seconds time to adjust the time by pressing the  button in steps of 5 minutes. The time can be adjusted from 5 to 180min. Pressing the  button decreases the time by 5 minutes. When the  or  button is pressed one time the time increases or decreases by 5 minutes and a beeping noise can be heard. When the  or  is pressed for a longer period no beeping sound can be heard and the time can be adjusted faster.



If you want to change the time during the cooking touch the function button  until the timer LED is blinking. Now you have ca 5 seconds time to change the timer setting.

When the function temperature and the timer is used and it is the intention to switch to the power mode, then the Timer is **not** deleted.

When the ON/OFF button  is touched during the cooking then the program will be deleted and the appliances switches to the stand-by mode.

If the adjusted time runs out, the appliance will switch to the stand-by mode.

Residual heat „H“

When the glass plate gets hotter than ca 60°C the residual heat symbol „H“ can be seen in the display and vanishes after the glass plate cools down. When the residual heat light „H“ is on, then do not touch the cooking area. **Danger of burns!!!** Please notice that the cooling fan is running during cooking to cool down the electronic inside.

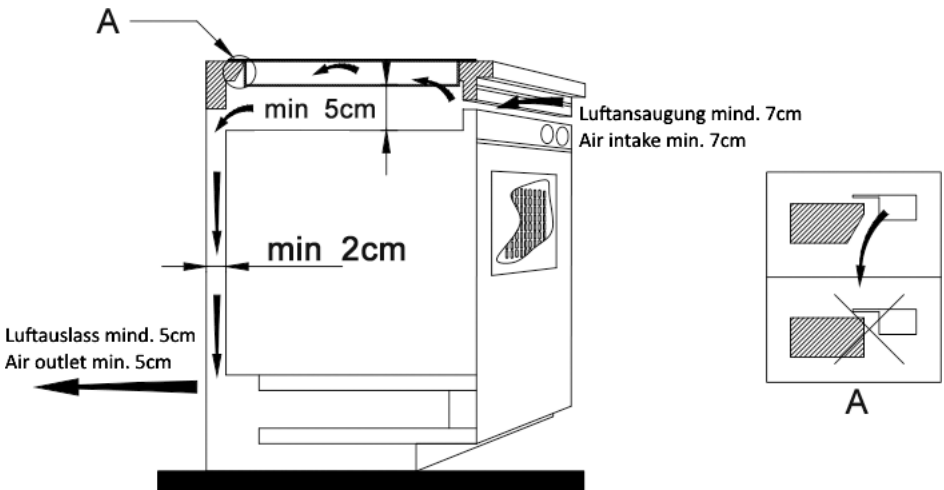
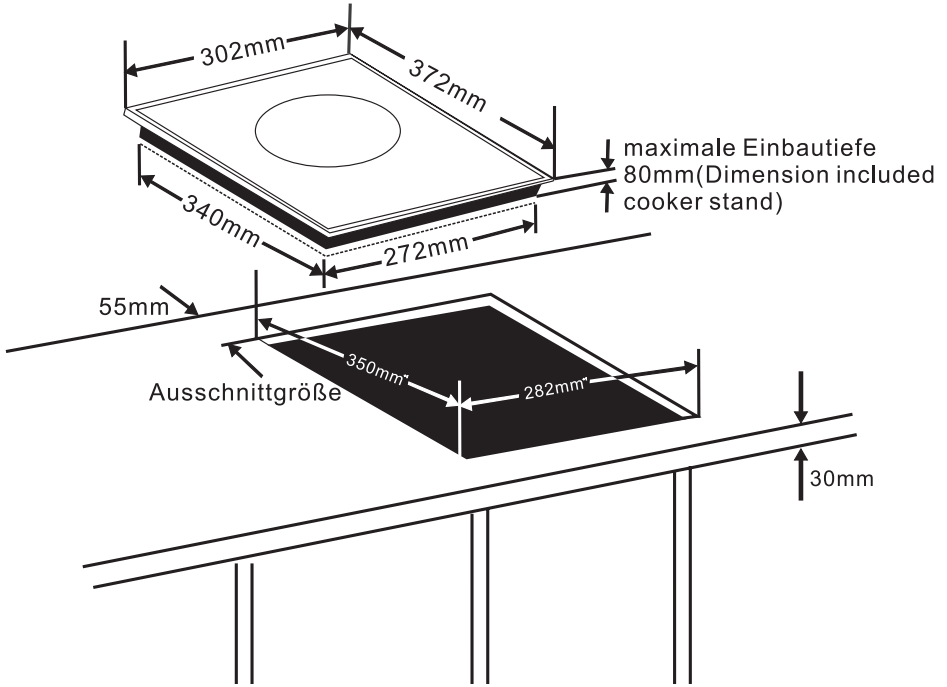
To protect the electronic the cooling fan will work some minutes after the appliance is switched off. This avoids that the appliance do not overheat and be damaged. Only unplug the appliance after the cooling fan switched off by itself.

Child lock

By pressing the button  the child protection will be activated or deactivated.

Assembly

If you install the device on a table top, then please make sure that the ventilation slits are not covered, adequate ventilation must be ensured.
Please note the assembly dimensions as displayed.



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>

Vaisselle de cuisson

- On peut utiliser des casseroles émaillées ou compatibles avec l'induction. Diamètre minimum 12 cm. Vous pouvez tester si votre vaisselle convient à l'aide d'un aimant. Si celui adhère au fond, vous pouvez utiliser la casserole.
- Les casseroles en aluminium, cuivre, verre, céramique et en partie en acier au nickel-chrome ne sont pas utilisables.
- Ne chauffez jamais les casseroles vides, cela peut provoquer une décoloration et un rejet.



Danger de combustion !


Ne transportez jamais les casseroles chauds et ils ne mettent pas sur des supports sensible à chaleur.

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


- Les personnes avec des stimulateurs cardiaques assez anciens devraient demander l'avis de leur médecin avant la mise en service.
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil sans le surveiller
- 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!



Attention:

- La surface en verre peut avoir une chaleur résiduelle de la vaisselle de cuisine après la cuisson.
- Ne pas utiliser l'appareil lorsque le câble ou le foyer en verre est endommagé, fendu ou tombé par terre.
- Ne pas poser de casserole vide, de couverts ou d'autres objets métalliques sur l'appareil. Ces pièces chauffent quand l'appareil est branché.
-  Afin d'éviter des dangers, ne jamais modifier quelque chose sur l'appareil ou le réparer vous-même. Faire exécuter des réparations ou échanger le cordon par une entreprise spécialisée
- Ne jamais plonger l'appareil et le cordon d'alimentation dans l'eau ou un autre liquide (danger de décharge électrique). Conserver l'appareil à l'abri de l'humidité !
- Si une rallonge est nécessaire, assurez-vous qu'il est adapté à l'appareil. Détendre un tambour de câble complètement.
- Ne pas porter l'appareil quand de la vaisselle se trouve dessus.
- Ne pas charger la surface en verre avec plus de 5 kg. La surface en verre peut avoir une chaleur résiduelle de la vaisselle de cuisine après la cuisson.

- 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 chauffer 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 brûlante.
- 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 un monteur agréé.



Nettoyage

- Débranchez l'appareil et attendez qu'il ait refroidi. Nettoyez-le après chaque utilisation.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.

- Si les ustensiles ne sont pas bien propres, vous risquez une décoloration ou l'incrustation des tâches.
- N'utilisez pas d'essence, de diluant, de produits à polir ou à récurer pour nettoyer la plaque à induction.
- Frottez avec un chiffon humide et du produit à vaisselle.
- Nettoyez les ouvertures d'arrivée et de sortie d'air avec l'aspirateur.
- Ne jamais nettoyer la plaque à grande eau. (En s'infiltant dans l'appareil, l'eau provoquerait des dommages)

Mise en marche





Votre appareil a un Touch Control Display. Toutes les fonctions ne sont activées que par contact.

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 12 cm). Si vous effleurez la touche ON/OFF  1 fois, une LED clignote sous Heating et une LED s'allume au-dessus de ON/OFF . **Attention!!!** Après 30 secondes, l'appareil revient dans le mode Standby si vous n'effleurez pas de touche fonction .


Mode puissance

Cette fonction convient pour faire bouillir de l'eau et cuire des soupes.

Placez une casserole dans le milieu du foyer.

Effleurez une fois ON/OFF  et effleurez ensuite la touche fonction , une LED rouge s'allume sous Heating et 1200 est affiché dans le display. Le ventilateur de refroidissement se met en marche. Avec les touches  ou , vous pouvez modifier la puissance par étapes de 200 watts. (200 watts à 2000 watts)

Vous pouvez modifier la puissance à tout moment durant la cuisson.

L'appareil est équipé d'une sécurité de surchauffe. Si la casserole est trop chaude, l'appareil se débranche, un signal sonore retentit et sur le display apparaît E02. Si c'est le cas, appuyer alors sur ON/OFF  et laisser refroidir quelques minutes. Ensuite l'appareil fonctionne de nouveau sans problème.








Si le message d'erreur E 0 apparaît dans le display, votre casserole ou votre poêle ne convient pas pour l'induction, l'appareil émet 9 bips et après 30 Sec environ, il revient dans le mode Standby.

Mode température

Cette fonction est à utiliser pour rôtir de la viande et faire cuire des légumes.

Placez une casserole dans le milieu du foyer.









Effleurez ON/OFF  une fois et ensuite 3 fois la touche fonction , une LED rouge s'allume au-dessus du symbole température  et 180 est affiché dans le display. Le ventilateur de refroidissement se met en marche. Avec les touches  ou , vous pou-

vez modifier la température par étapes de 20 degrés. Une sélection de la température est possible également durant l'opération de cuisson. Le capteur maintient à peu près la température réglée. Vous pouvez choisir une température de 60 °C à 240 °C.




Si le message d'erreur E 0 apparaît dans le display, votre casserole ou votre poêle ne convient pas pour l'induction, l'appareil émet 9 bips et après 30 Sec environ, il revient dans le mode Standby.


Réglage du temps

Réglez comme décrit ci-dessus la température et la puissance. Effleurez la touche fonction  aussi longtemps que la LED rouge sous le symbole temps  clignote. 0 apparaît dans le display. Vous avez maintenant 5 secondes pour modifier le temps avec la touche  par étapes de 5 minutes de 0 à 180 vers le haut, et avec la touche  par étapes de 5 minutes vers le bas. Si vous effleurez toujours la touche  ou  une fois, il, le temps augmente ou diminue de 5 minutes et un bip retentit. Si vous tenez vos doigts sur  ou  et n'entendez pas de bip, vous pouvez alors sélectionner le temps plus rapidement.



Si vous voulez modifier le temps durant l'opération de cuisson, effleurez la touche fonction  jusqu'à ce que la LED temps clignote, vous avez maintenant de nouveau 5 secondes de temps pour procéder à une modification du temps.

Si vous avez sélectionné la fonction température et un temps et voulez passer sur la fonction puissance durant la cuisson, le temps réglé n'est pas annulé.

Si l'on effleure la touche ON/OFF  durant la cuisson, le programme est interrompu, et l'appareil revient dans le mode Standby.

Quand le temps réglé s'est écoulé, l'appareil revient également dans le mode standby.

Voyant de chaleur résiduelle „H“

Lorsqu'une température de 60 °C environ est atteinte sur la plaque en verre, le symbole chaleur résiduelle est affiché et s'éteint de nouveau lorsque la plaque en verre a refroidi. Lorsque le symbole chaleur résiduelle est affiché, il est conseillé de ne pas toucher la plaque en verre. **Vous risquez de vous brûler!!!**

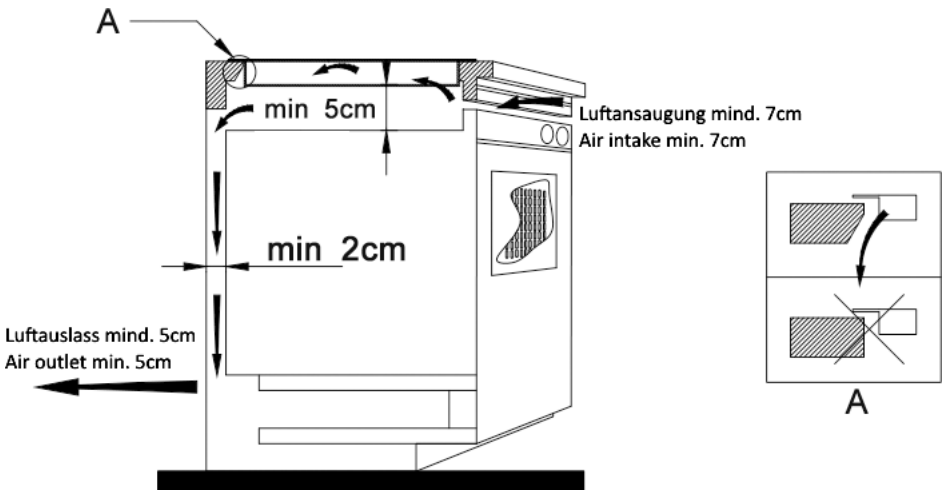
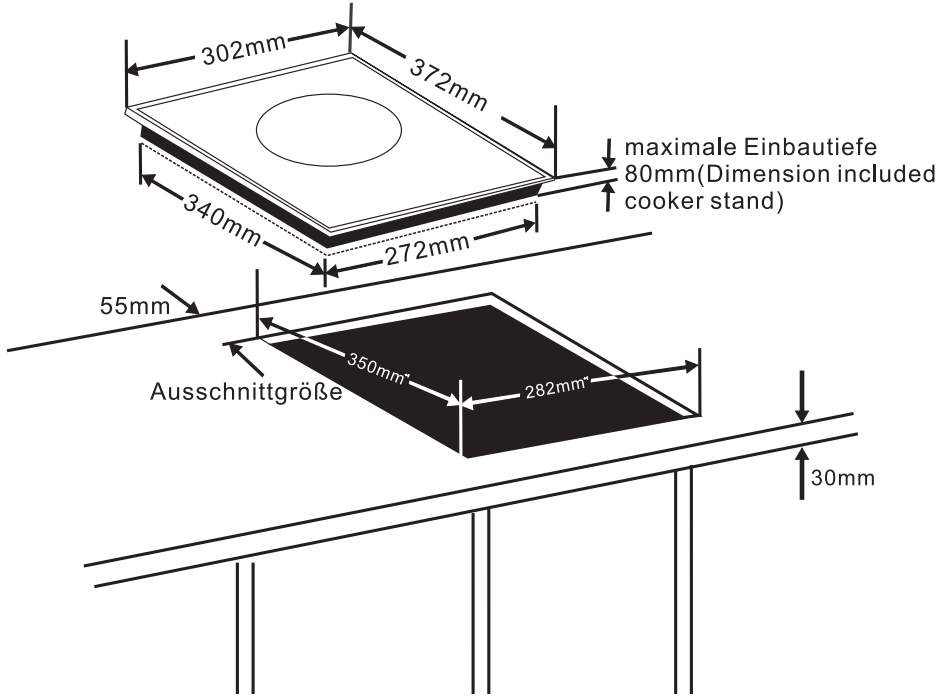
Veuillez tenir compte du fait que le ventilateur de refroidissement fonctionne parallèlement durant chaque opération de cuisson afin de refroidir le dispositif électronique. Pour protéger le dispositif électronique, le ventilateur de refroidissement continue de marcher quelques minutes afin que le dispositif électronique dans l'appareil ne surchauffe pas et ne soit pas endommagé. Ne retirez la fiche de la prise de courant que lorsque le ventilateur de refroidissement s'arrête de lui-même.

Sécurité enfants

En effleurant la touche , la sécurité enfants est activée ou désactivée.

Montage

Si vous installez l'appareil sur une table, alors s'il vous plaît assurez-vous que les fentes de ventilation ne sont pas couvertes, une ventilation adéquate doit être assurée. S'il vous plaît noter les cotes d'encastrement selon dessin.



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.

Bruikbare pannen:

- Bruikbaar zijn geëmailleerde of voor inductie geschikte potten. Minimale Diameter 12 cm. Of uw vaatwerk geschikt is, kunt u met een magneet testen. Als deze op de bodem blijft kleven, kunt u de pot gebruiken.
- Niet bruikbaar zijn potten van aluminium, koper, glas, keramiek en deels chroom-nikkelstaal.
- Verwarm nooit een lege pan, dit kan verkleuring en vervormingen veroorzaken
- Gebruik pannen en potten die geschikt zijn voor inductiekookplaten




Verbrandingsgevaar!

Verplaats de pan niet als hij heet is, plaats de pan niet op warmtegevoelige oppervlakken

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

- Raadpleeg voor het gebruik van dit apparaat uw arts wanneer u een oudere pacemaker heeft
- Laat het apparaat tijdens de werking nooit zonder toezicht.
- Stekker niet met vochtige handen aanraken
- Niet samen met anere 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 onderzocht 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!
-  **Opgepast!** Het glasoppervlak kan na het koken een restwarmte van het kookgerei vertonen
 - Het toestel niet gebruiken als het snoer of de glasplaat beschadigd, gescheurd of neergevallen is.
- Geen lege pot, bestekdelen of andere metaalachtige voorwerpen op het toestel leggen. Deze delen worden bij een ingeschakeld toestel heet.
-  Om gevaren te vermijden, nooit iets aan het toestel veranderen of zelf repareren. Reparaties en uitwisseling van het aansluitsnoer door een gespecialiseerde firma laten uitvoeren.
- Toestel en netsnoer nooit in water of in een andere vloeistof dompelen (gevaar door elektrische schok). Toestel tegen vochtigheid beschermen!
- Wanneer een verlengsnoer nodig is, zorg ervoor dat deze geschikt is voor het apparaat, ontrol kabel haspels volledig
- Niet dragen indien er zich kookgerei op bevindt.
- Het glasoppervlak met niet meer dan 5 kg belasten. Het glasoppervlak kan na het koken een restwarmte van het kookgerei vertonen
- 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.

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)

Ingebruikname





Uw apparaat heeft een Touch Control display, alle functies worden alleen al door aanraking geactiveerd.

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 12 cm). Als u de ON/OFF  1x aanraakt, knippert er één LED onder "Heating" en is één LED boven ON/OFF  verlicht. **Opgelet!!!** Na 30 seconden gaat het apparaat weer terug naar de modus "Stand-by" als u geen functietoets  aanraakt.


Vermogensmodus

Deze functie is geschikt voor het koken van water en soepen.

Zet een pot in het midden van de kookzone.

ON/OFF  1x aanraken en daarna 1x de functietoets  aanraken. Er is een rode LED onder "Heating" verlicht en op het display verschijnt "1200". De koelventilator gaat aan. Met de toets  of  kunt u het vermogen in stappen van 200 watt wijzigen (200 watt – 2000 watt).

Te allen tijde tijdens het koken kunt u het vermogen wijzigen.

Het apparaat is met een beschermingsinrichting tegen een te hoge temperatuur uitgerust. Als het kookgerei te heet wordt, schakelt het apparaat uit, weerklinkt er een signaalgeluid en verschijnt op het display "E02". Indien dit geval zich voordoet, dan ON/OFF  indrukken en enkele minuten lang laten afkoelen. Daarna functioneert het apparaat weer zonder problemen.



Wanneer de foutmelding "E 0" op het display verschijnt, is uw pot of pan niet voor inductie geschikt. Dan piept uw apparaat 9 keer en na ca. 30 Sec schakelt het terug naar de modus "Stand-by".

Temperatuurmodus

Deze functie dient voor het braden van vlees en groenten gebruikt te worden.








Zet een pot in het midden van de kookzone.

ON/OFF  1x aanraken en daarna 3x functietoets  aanraken. Er is een rode LED of het temperatuursymbool verlicht en op het display verschijnt "180". De koelventilator gaat aan. Met de toets  of  kunt u de temperatuur in stappen van 20 graden wijzigen; ook tijdens het koken is een temperatuurkeuze mogelijk. De ingebouwde meetvoeler handhaaft ongeveer de ingestelde temperatuur. De temperatuur kunt u van 60°C tot 240°C kiezen.





Wanneer de foutmelding "E 0" op het display verschijnt, is uw pot of pan niet voor inductie geschikt. Dan piept uw apparaat 9 keer en na ca. 30 Sec schakelt het terug naar de modus "Stand-by".

Tijdstelling

Stel, zoals voordien beschreven, temperatuur en vermogen in. Raak de toets "Functie"  zolang aan totdat de rode LED onder het tijdsymbool knippert. Op het display verschijnt "0". Nu hebt u 5 seconden om de tijd met de toets  in stappen van 5 minuten van 0 tot 180 naar boven te wijzigen en met de toets  in stappen van 5 minuten naar beneden. Als u altijd één keer de toets  of  aanraakt, gaat u 5 minuten naar boven of naar beneden en weerklinkt er een piepgeluid. Als u uw vinger op  of  houdt, hoort u geen piepgeluid en kunt u de tijd sneller kiezen.



Indien u tijdens het koken de tijd wenst te wijzigen, raakt u de toets "Functie"  aan totdat de LED "Tijd" knippert. Nu hebt u weer 5 seconden tijd om een wijziging van de tijd door te voeren.

Wanneer u de functie "Temperatuur" en een tijd gekozen hebt en tijdens het koken naar de functie "Vermogen" wenst te gaan, dan is de ingestelde tijd **niet** gewist. Indien men tijdens het koken de toets ON/OFF  aanraakt, wordt het programma voortijdig beëindigd en gaat het apparaat terug naar de modus "Stand-by". Wanneer de ingestelde tijd verstreken is, gaat het apparaat ook terug naar de modus "Stand-by".


Aanduiding van de resterende warmte „H“

Bij het bereiken van een temperatuur van ca. 60°C op de glasplaat wordt het symbool "Resterende warmte" weergegeven en dooft het weer wanneer de glasplaat afgekoeld is. Wanneer het symbool "Resterende warmte" weergegeven wordt, mag men in geen geval de glasplaat aanraken. **Gevaar voor brandwonden!!!**

Gelieve in acht te nemen dat telkens tijdens het koken de koelventilator mee in werking is om de elektronica te koelen.

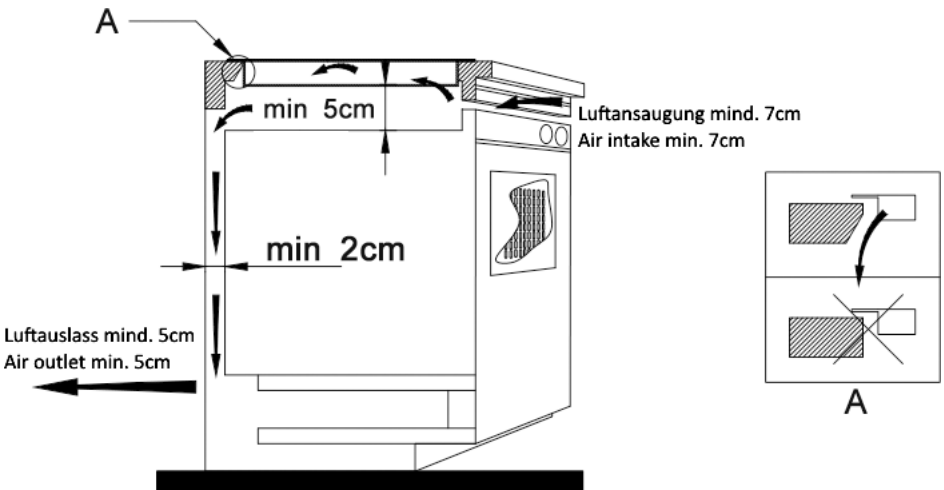
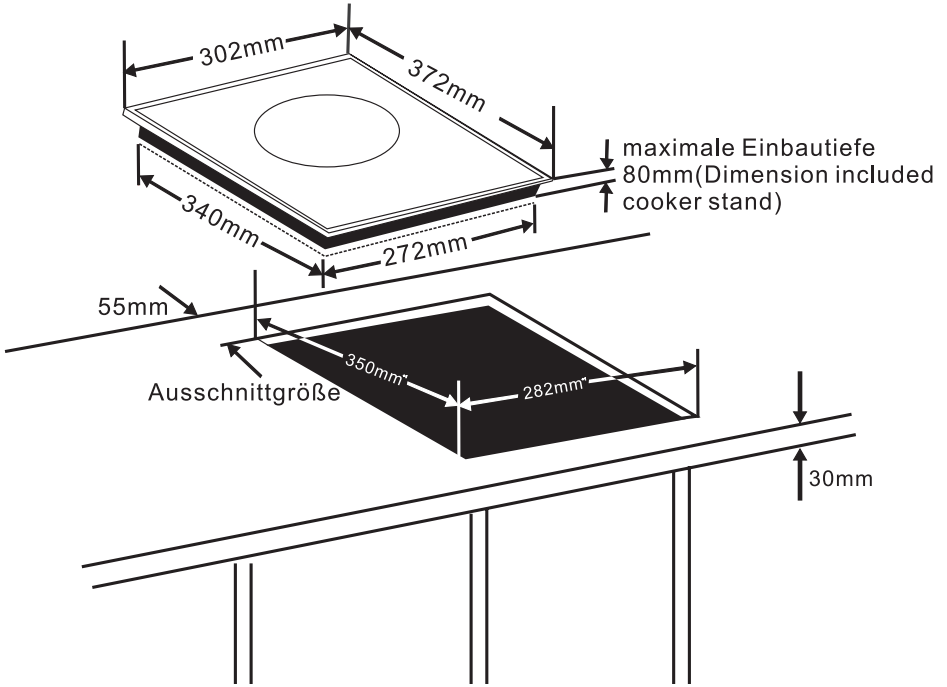
Om de elektronica te beschermen, loopt de koelventilator enkele minuten lang na opdat de elektronica in het apparaat niet oververhit en beschadigd wordt. Gelieve eerst de stekker uit te trekken wanneer de koelventilator zich automatisch uitgeschakeld heeft.

Kinderslot

Door de toets  aan te raken, wordt het kinderslot respectievelijk geactiveerd of gedeactiveerd.

Assembly

If you install the device on a table top, then please make sure that the ventilation slits are not covered, adequate ventilation must be ensured.
Please note the assembly dimensions as displayed.



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 kennummer 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 garantispflichtig 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