



220-240 V~; 50/60 Hz; 3.500 W

## Induktion IK 750

Gebrauchsanweisung	2
Instructions for use	11
Mode d'emploi	19
Gebruiksaanwijzing	28
Brugsanvisning	37

## 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, jedoch nicht größer als der Ring auf der Glasplatte. Größere Töpfe können überhitzen, da die Regelung nicht mehr anspringt. 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 und eben ist, da dadurch die Temperaturregelung negativ beeinflusst werden kann.
- Platzieren Sie den geeigneten Topf/Pfanne (Mindestdurchmesser 12 cm) auf der Mitte der Platte.
- Bei einigen Töpfen kann es auf Grund der Materialzusammensetzung zu Geräuschen während des Kochens kommen.



### 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. Entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial und alle Aufkleber. Waschen Sie alle Teile gründlich (siehe Reinigung).


## Sicherheitshinweise

- Personen mit Herzschrittmachern sollten vor Inbetriebnahme ihren Arzt befragen.
- Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
- Wegen evtl. Funkstörungen von Radio oder TV, das Gerät an einen separaten Stromkreis anschließen.
- Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Vor jedem Gebrauch überprüfen!
- Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.
- Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß geerdete und gut zugängliche Steckdose an.
- Um den Netzstecker zu ziehen, immer am Stecker – nie am Kabel – ziehen.
- Stecker ziehen nach jedem Gebrauch oder im Fehlerfall.
- Reißen Sie nicht an der Netzanschlussleitung. Scheuern Sie diese nicht an Kanten und klemmen Sie diese nicht ein.
- Zuleitung von heißen Teilen fernhalten.
-  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. 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.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät oder dem Verpackungsmaterial spielen (z.B. Plastiktüten).

- Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirkssystem betrieben werden!
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals ohne Aufsicht.
- Bewahren Sie das Gerät nicht im Freien oder einem feuchten Raum auf.
-  Stellen Sie nichts auf dem Gerät ab und decken Sie die Lüftungsschlitze nicht ab.
- **Tauchen Sie das Gerät niemals ins Wasser.**
- Benutzen Sie das Gerät niemals nach einer Fehlfunktion, z.B. wenn es heruntergefallen ist oder auf eine andere Weise beschädigt wurde.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung bei falschen oder unsachgemäßen Gebrauch, der durch die Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung zustande kommt.
- Um Gefährdungen zu vermeiden dürfen Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine beschädigte Zuleitung austauschen, nur durch einen Kundendienst ausgeführt werden. Es dürfen nur original Ersatzteile verwendet werden.
- Gerät wird heiß, nur nach dem Abkühlen und ohne Kochgeschirr transportieren.
- Das Gerät nur für die in der Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecke benutzen.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden wie beispielsweise:
  - o in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen
  - o in landwirtschaftlichen Anwesen und von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen
  - o in Frühstückspensionen.
-  **Vorsicht! Gerät wird heiß. Verbrennungsgefahr!** Während des Betriebes kann die Temperatur der berührbaren Oberflächen sehr heiß sein! Gerät auf eine ebene nicht empfindliche Unterlage stellen und mindestens

- 70cm Abstand zu brennbaren Materialien (z.B. Gardinen) einhalten.
- Bei Verwendung eines Verlängerungskabels muss dieses einen Querschnitt von 1,5mm<sup>2</sup> haben. Eine Kabeltrommel muss vollständig abgerollt werden.
  - Bei einer GS-geprüften 16 A Mehrfach-Steckerleiste darf diese wegen Brandgefahr nicht mit mehr wie 3680 Watt belastet werden.
  - Achten Sie drauf, dass Kinder nicht am Kabel ziehen oder eine Stolperfalle entsteht.
  - Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
  - **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.**
  - Keine Papier- oder Metallfolie zwischen Glasplatte und Topf legen.
  - Belasten Sie die Glasfläche nicht mit mehr als 8kg.
  -  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!**
  - **Das Gerät nicht unbeaufsichtigt betreiben. Öle und Fette können sich bei hohen Temperaturen entzünden.** Im Fall von Fettbrand den Stecker ziehen und keinesfalls mit Wasser löschen! Decken Sie den Topf mit einem Deckel, Teller, o.ä. ab.
  - Das Gerät nicht in Nähe von magnetisch empfindlichen Gegenständen betreiben (z.B. Magnetkarten etc.)

## Reinigung

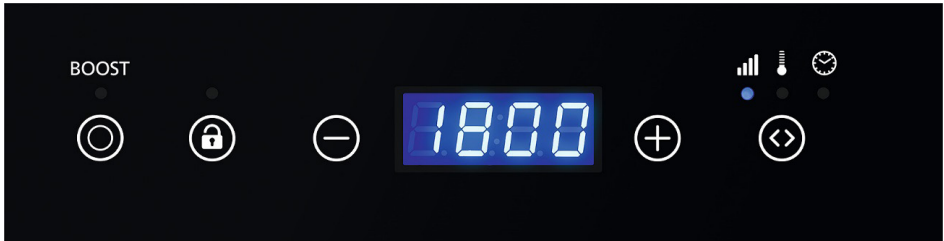
-  **Achtung! Vor jeder Reinigung Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.**
- **Gerät nicht in Wasser tauchen oder Wasser darüber laufen lassen.**
- **Hygiene:** Darauf achten, dass das Gerät wegen Bakterien- oder Schimmelbefall immer gereinigt werden soll.
- Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeiten durch die Lüftungsschlitze in das Gerät kommen.
- 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 Lüftungsschlitze verstaubt sind, den Staub mit einem Staubsauger entfernen.

## Arbeitsplatz

### **Wichtig:**

Das Gerät niemals auf oder neben eine heiße Oberfläche stellen (z.B. Herdplatte), sondern nur auf einer ebenen, stabilen und temperaturbeständigen, nicht metallischen Unterlage betreiben. Es ist immer darauf zu achten, dass sich keine entflammaren Gegenstände in der Nähe befinden. Das Gerät nicht an die Tischkante stellen, damit es nicht von Kindern berührt werden kann oder bei Berührung herunterfällt.

# Inbetriebnahme



- Stellen Sie das induktionsgeeignete Kochgeschirr auf die Kochfläche.
- Den Netzstecker an eine geerdete Steckdose anschließen, Stand-By leuchtet.
- Die On/Off Taste Ⓛ drücken. Das Display der beiden Kochflächen blinkt und die Kühlventilatoren starten.
- Wählt man nicht innerhalb von 10 Sekunden ein Programm für eine der Kochflächen, stellt sich das Gerät wieder auf Stand-By.

## · **Kochfeld links:**

- 10 Leistungsstufen:  
400 – 600 – 800 – 1000 – 1200 – 1400 – 1500 – 1600 – 1700 – 1800 Watt
- Temperatur: 60 – 240°C
- Boost-Funktion: 2000 Watt


## · **Kochfeld rechts:**

- 9 Leistungsstufen:  
400 – 600 – 800 – 1000 – 1200 – 1400 – 1500 – 1600 – 1700 Watt
- Temperatur: 60 – 240°C


## Leistungsstufen

- Mit der Select-Taste Ⓛ Leistung wählen.
- Im Display für das linke Kochfeld leuchtet 1.200 Watt, für das rechte Kochfeld 800 Watt.
- Mit den +/- Tasten die Leistung verändern.
- Das Kochen mit Leistungsstufen ist besonders für die Zubereitung von großen Mengen oder Suppen geeignet.


## Temperatur

- o Mit der Select-Taste  Temperatur wählen.
- o Im Display für das linke Kochfeld leuchtet 220°C, für das rechte Kochfeld 200°C.
- o Mit den +/- Tasten die Temperatur von 60 bis 240°C in Schritten von 20°C verändern.
- o Die Temperaturen sind Richtwerte. Der Sensor misst die Temperatur am Topfboden, ist dieser nicht eben oder zu dick, wird die Temperatur beeinflusst.
- o Das Kochen mit Temperaturstufen ist besonders zum Braten in einer Pfanne geeignet.

## Timer

- o Mit der Select-Taste  Timer wählen.
- o Im Display blinkt „0“.
- o Mit den +/- Tasten die Zeit von 0 bis 180 Minuten in Schritten von 5 Minuten verändern.
- o Soll die eingestellte Zeit während des Kochens verändert werden, wählen Sie die Zeitfunktion und verändern Sie die Zeit mit den +/- Tasten in 5 Minuten Schritten.

## Boost-Funktion

- o Diese Funktion ist nur für das linke Kochfeld verfügbar. Sie wird verwendet um das Gargut mit 2000 Watt intensiv anzubraten.
- o Mit der Select-Taste  Leistung oder Temperatur wählen.
- o Die Boost-Taste drücken, im Display leuchtet „2000“ Watt.
- o Stellen Sie eine Zeit ein für die Sie die Boost-Funktion nutzen möchten. Nach Ablauf der Zeit schaltet sich das Gerät in den Stand-By.

## Sicherheit

- Wird das Kochgeschirr vom Kochfeld genommen, schaltet das gerät nach 30 Sekunden in den Stand-By. Es ertönt ein Signal und E0 blinkt im Display.
- Wurde nur die Temperatur- oder Leistungseinstellung vorgenommen, schaltet das Gerät nach 2 Stunden automatisch ab.

## Restwärmeanzeige

- Nach dem Ausschalten des Geräts leuchtet:
- H die Temperatur der Platte ist über 60°C
- Der Lüfter des Gerätes läuft einige Minuten nach. Dann erst den Stecker ziehen.

## Kindersicherung

- Die Taste drücken. Alle Tasten, bis auf On/Off sind gesperrt.
- Zum entriegeln die Taste wieder einige Sekunden drücken.



# 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 unseren Kundendienst kontaktieren.

<b>Problem</b>	<b>Ursache</b>	<b>Problembehandlung</b>
Lampe leuchtet nach Einstecken des Netzsteckers nicht.	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Kein Strom</li> <li>· Sicherung ausgefallen durch zu viele Geräte an einer Leitung</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Ist Netzstecker richtig eingesteckt</li> <li>· Sicherung überprüfen</li> </ul>
Es ertönt ein Signal und es entsteht keine Hitze im Topf.	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Topf steht nicht mittig auf Kochfeld</li> <li>· Topf ist nicht für Induktion geeignet</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Topfdurchmesser mind. 12cm</li> <li>· Geeignetes Kochgeschirr verwenden</li> </ul>
Kochfeld heizt nicht mehr	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Zeit ist abgelaufen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Neue Zeit programmieren</li> </ul>
Fehlercode „E0“	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Kein oder ungeeigneter Topf</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Kochgeschirr prüfen</li> <li>· Gerät abkühlen lassen und nochmals einschalten</li> </ul>
Fehlercode „E1“	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Interne Überhitzung</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Gerät abkühlen lassen und nochmals einschalten</li> </ul>
Fehlercode „E2“	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Die Temperatur des Topfes ist zu hoch</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Den Topf vom Gerät nehmen und abkühlen lassen, dann wieder einschalten</li> </ul>
Fehlercode „E3“	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Spannung passt nicht</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Gerät abkühlen lassen und nochmals einschalten</li> </ul>

## 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

Wenn möglich heben Sie die Verpackung auf um im Falle einer Garantie das Gerät zurückschicken zu können. 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](mailto: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.

## Induction – the modern way of cooking

1 litre water boils within 4 minutes!

An electromagnetic field of force directly heats the pot bottom, thereby:

- up to 50% lower power consumption
- up to 30% shorter cooking time
- pot detection and power cut-off, if no pot on the device



## Cookware

- Applicable are enamelled or induction-appropriate pots. Minimum diameter 12 cm, but not larger than the ring on the glass plate. Too large pots can lead to an overheat of the electronic. You can test with a magnet whether your cookware is suitable or not. If it sticks to the base of the pot, you can use the pot.
- Pots made of aluminium, copper, glass, ceramics and chrome nickel steel are not suitable.
- Make sure that the bottom of the pot is flat and not too thin, as this will influence the temperature regulation negatively.
- Caused in the composition of the materials of the pot, some noise might be heard during cooking.
- Place the appropriate pot / pan (minimum diameter 12 cm) in the middle of the plate.

## 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. Remove all packaging and sticker. Wash up all parts carefully (see cleaning).

## Safety information



- Persons with heart pacemakers should consult their doctor before using the device.
- Connect and operate the appliance in accordance with the specifications shown on the rating label.
- Because of radio interference from radio or TV, connect the device to a separate circuit.
- Do not use if the plug cord is damaged. Verify before every use.
- Do not plug with wet hands.
- Connect the power plug to a properly installed and easily accessible socket only.
- To unplug the power plug, always pull the plug – not the cable.
- Plug off the appliance after each use or in case of failure.
- Do not pull at the cord. Don't pull it over edges and don't bend it too much.
- Keep the cord away from hot parts.
-  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 toy. 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.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance or packaging material (e.g. Plastic Bags).
- The appliance must not be operated using a timer or a separate remote system!
- Never leave the appliance unattended when in use.
- Do not leave the appliance outdoors or in a damp area.
-  Never place anything on top of the device and do not cover the ventilation slots.
- **Never immerse the unit in water.**

- Never use the device after a malfunction, e.g. if it felt down or has been damaged in any other manner.
- The manufacturer is not liable for damage which is occurring due to the usage of the appliance in a different way as described or a mistake in the handling has been made.
- To prevent injury, repairs such as replacing a damaged cord, should only be carried out by a customer service. Only original spare parts have to be used.
- The device gets hot, only transport after it cooled down and without cookware on top.
- Only use the device as described in this manual.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - o staff kitchen areas in shops, offices and others working environments
  - o by clients in hotels, motels and other residential type environments
  - o bed and breakfast type environments.




**Attention! Device gets hot. Danger of burns!**

- While using the device, the surface can get very hot! Do not place the appliance on a sensitive surface (e.g. painted furniture) and keep a distance of at least 70cm to burnable materials.
- If an extension cable is used, it has to have a cross-section of 1,5mm<sup>2</sup>. A cable drum must always be unwound.
- If a GS-tested 16 A multi-pin extension is used, it may not be charged with more than 3680 watts due to fire hazard.
- Make sure that children do not tease the cable or that a trip hazard occurs.
- The device must always be disconnected from the power supply if it is not supervised and before assembling, disassembling or cleaning.
- **Risk of electronic shock!** Do not put any sharp objects into the ventilation slots. Do not use the device if there are cracks in the glass plate.

- 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 or metal foil between the pot or the pan and the device.
- Do not load the glass surface with more than 8kg.
-  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 use the device if unsupervised. Oil and fat can catch fire if they get too hot.** In case of grease fire unplug and never extinguish with water! Cover the pot with a lid, plate, or similar.
- Do not place near objects which are affected by magnet. (e.g. automatic-banking cards).

## Cleaning

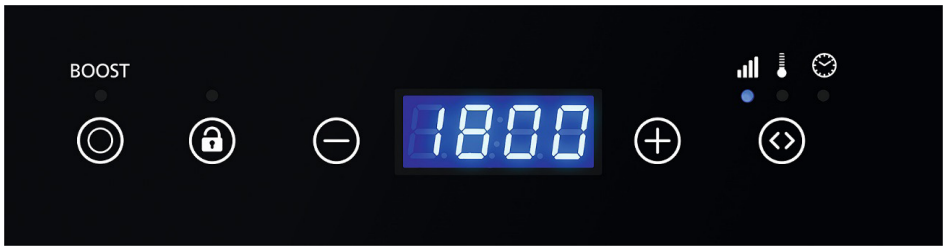
-  **Attention! Pull the plug before cleaning and allow the device to cool down.**
- **Never immerse the unit into water.**
- **Hygiene: Please always clean the device to avoid bacteria and mold formation.**
- Pay attention that no liquids can get into the device through the air intakes.
- A discoloration or staining can be caused if pots are used which are not clean at the bottom.
- Use a damp cloth and some detergent for cleaning.
- Do not use any abrasive milk, polishing wool or solvent for cleaning.
- Use vacuum cleaner to suck up dirt from the air intake and exhaust vent.

# Workplace

## Important:

Never place this device on or next to hot surfaces (e.g. hot stoves). Only use it on a even, stable, non-metallic and a heat resisting surface. It is important that no inflammable items are near to the device. Do not place the device on the edge of the table so that it cannot be touched by children or fall down when touched.

## Getting started



- Place the induction-appropriate cookware onto the device.
- Plug in the device to an earthed socket, the device is in stand-by mode.
- Press the On/Off (power button) button. The display of both plates flashes and the ventilation stars working.
- If no settings for any plate are made within 10 seconds, the device turns back into stand-by mode.

### · Left plate:

- 10 power settings:  
400 – 600 – 800 – 1000 – 1200 – 1400 – 1500 – 1600 – 1700 – 1800 Watt
- Temperature: 60 – 240°C
- Boost-Function: 2000 watt


### · Right plate:

- 9 power settings:  
400 – 600 – 800 – 1000 – 1200 – 1400 – 1500 – 1600 – 1700 watt
- Temperature: 60 – 240°C


## Power levels

- o Chose power with the select button (select button)
- o The display for the left plate shows 1.200 watt, for the right plate 800 watt.
- o The power level can be adjusted with the +/- button in steps of 200 watt from 200 to 2.000 watt.
- o Cooking with power levels is recommended for cooking large amounts of food or soups.


## Temperature

- o Chose temperature with the select button 
- o The display for the left plate shows 220°C, for the right plate 200°C.
- o The temperature can be adjusted with the +/- button in steps of 20°C from 60 to 240°C.
- o The temperatures are indicative. The sensor measures the temperature at the bottom of the pot, if it is not even or too thick, the temperature is affected.
- o Cooking with temperature levels is recommended for frying in a pan.

## Timer

- o Chose timer with the select button 
- o The display shows "0"
- o The time can be adjusted with the +/- button in steps of 5 minutes from 0 to 180 minutes.
- o If the set time should be changed during the cooking, chose the timer function and change the time with the +/- buttons in steps of 5 minutes.

## Boost-Function

- o This function is only available for the left plate. It is used to cook food intensively with 2000 watts.
- o Chose power or temperature with the select button 
- o Press the boost button, the display shows "2000" watts.
- o Set a time for which you want to use the boost function. After the time has elapsed, the device switches to stand-by.

## Security

- If the cookware is removed from the hob, the appliance turns to stand-by after 30 seconds. A signal sounds and E0 flashes in the display.
- If only the temperature or power setting has been made, the unit turns off automatically after 2 hours.

## Residual heat

- After turning off the device the display shows:
- H the temperature of the plate is above 60°C
- The ventilation of the device runs for a couple of minutes after the device has been turn off. Unplug after the ventilation shuts off.

## Child lock

- Press the button. All buttons, except on/off are locked.
- In order to unlock, press the button for some seconds.



# Troubleshooting

Dear Client,

Thank you for buying this high-quality STEBA product. The following table will help you with problems that may occur when using your device. For many problems there is a simple solution, because not everything that appears like a malfunction must be serious. Please check the following list before contacting our customer service.

<b>Problem</b>	<b>Reason</b>	<b>Solution</b>
No light after plug-in of the device	<ul style="list-style-type: none"><li>· No power</li><li>· To many devices at one power cord</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Check is plug is plugged-in correctly</li><li>· Check the fuse</li></ul>
A signal tone sounds and no heat occurs	<ul style="list-style-type: none"><li>· Pot is not in the middle of the plate</li><li>· Pot not suitable for induction</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Min. diameter of 12cm</li><li>· Use suitable cookware</li></ul>
Plate does not heat anymore	<ul style="list-style-type: none"><li>· Timer run out</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Set a new time</li></ul>
Error code „E0“	<ul style="list-style-type: none"><li>· No or inappropriate cookware</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Check cookware</li><li>· Let device cool down and restart</li></ul>
Error code „E1“	<ul style="list-style-type: none"><li>· Internal overheat</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Let device cool down and restart</li></ul>
Error code „E2“	<ul style="list-style-type: none"><li>· The temperature of the pot is too high</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Take the pot from the device and let it cool down, then restart</li></ul>
Error code „E3“	<ul style="list-style-type: none"><li>· Voltage is unusual</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Let device cool down and restart</li></ul>

## 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](mailto:elektro@steba.com) Internet: <http://www.steba.com>

## Induction - la façon moderne de cuisiner

1 litre de liquide bout en 4 minutes !

Un champ de force électromagnétique chauffe directement le fond du pot :

- Jusqu'à 50% de consommation d'énergie en moins
- Jusqu'à 30% de temps de cuisson plus court
- Détection du pot et coupure de courant, si aucun pot sur l'appareil


## Gamelle



- Utilisable sont des pots émaillés ou approprié à induction avec un diamètre d'un minimum de 12cm, mais pas plus grand que la marque sur la plaque en verre. Pots plus grands peuvent surchauffer. Vous pouvez tester si votre pot est approprié à induction avec un aimant : Si cela reste au fond, vous pouvez utiliser le pot.
- Non approprié sont des pots en aluminium, cuivre, verre, céramique et acier au chrome-nickel.
- Assurez-vous que le fond du pot ne soit pas trop mince et plat, car ainsi le contrôle de la température peut être affecté.
- En raison de la composition des matériaux de certains pots peut venir à des bruits pendant la cuisson.
- Placez le pot adapté / pan (diamètre minimum de 12 cm) sur le milieu de la plaque.

## 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. Enlever tout matériel d'emballage et tous les autocollants. Nettoyez toutes les pièces (voir nettoyage).

## Consignes de sécurité


- Les personnes portant un stimulateur cardiaque devraient consulter leur médecin avant le démarrage.
- L'appareil doit être branché et utilisé conformément aux indications de la plaque signalétique.
- En raison des brouillages radioélectrique provenant de la radio ou de la télévision, connectez l'appareil à un circuit séparé.
- Un dérochage du plaque signalétique n'est pas autorisé pour des raisons de sécurité.
- Contrôler avant chaque utilisation, que l'appareil ou le câble d'alimentation en courant n'est pas endommagé.
- Ne touchez jamais la fiche d'alimentation avec des mains mouillées.
- Connectez la fiche d'alimentation seulement à une prise de courant correctement installée et facilement accessible.
- Pour débrancher la fiche d'alimentation, tirez toujours la fiche – pas le câble.
- Retirer la prise après chaque utilisation ou en cas de dysfonctionnement.
- N'arracher pas la prise et ne l'endommager pas. Ne coincer pas le câble d'alimentation.
- Tenir le câble d'alimentation éloigné des parties chaudes.
-  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. 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.
- Veillez à ce que des enfants ne jouent pas avec l'emballage (par exemple sac en plastique).

- L'appareil ne doit pas fonctionner avec une minuterie ou avec un système séparé de télécommande !
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lors de son fonctionnement.
- N'entreposez pas l'appareil à l'extérieur ou dans une pièce humide.
-  Ne posez rien sur l'appareil et ne recouvrez pas le système d'aération.
- **Ne mettez jamais l'appareil dans l'eau.**
- N'utilisez jamais l'appareil après un fonctionnement défaillant, par ex. s'il est tombé ou s'il a été endommagé d'une autre manière.
- Le fabricant ne sera pas tenu responsable en cas de mauvaise utilisation ou d'utilisation inappropriée par non-respect du mode d'emploi.
- Pour éviter tout danger, les réparations sur l'appareil, notamment le remplacement d'un câble endommagé, ne peuvent être réalisées que par un service après-vente autorisé. Seulement les pièces détachées originales peuvent être utilisées.
- L'appareil chauffe beaucoup, ne le transporte donc qu'après refroidissement ou si se trouvent les gamelles sur l'appareil.
- N'utilisez l'appareil que pour les applications décrites dans le mode d'emploi.
- Cet appareil est conçu pour un usage privé et similaires telles que :
  - o dans les cuisines pour les employés dans les magasins, bureaux et autres zones industrielles
  - o dans les propriétés agricoles et par les clients des hôtels, motels et autres établissements résidentiels
  - o dans les chambres d'hôtes
-  **Attention ! L'extérieur de l'appareil devient chaud. Risque de brûlures.** Pendant le fonctionnement, la température des surfaces touchables peut être très chaude ! Ne pas déposer l'appareil sur une surface sensible et le poser de sorte qu'il ait au moins 70 cm de place libre des

matières inflammables.

- Si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit avoir une section de 1,5 mm<sup>2</sup>. Un tambour de câble doit être complètement déroulé.
- Si vous utilisez une multiprise testée pas GS avec 16 A, il est interdit de le charger avec plus de 3680 watts en raison d'un danger incendie.
- Si vous utilisez une rallonge, faire attention que les enfants ne le tirent pas où trébucher sur le câble.
- Tirez la fiche d'alimentations toujours si l'appareil est sans surveillance, avant le montage, le démontage, ou le nettoyage.
- **Risque d'électrocution !** Ne placez aucun objet pointu dans la ventilation. S'il y a des fissures dans la plaque de verre, arrêtez de faire fonctionner l'appareil.
- Ne placez pas de casserole vides, de couverts ou d'autres objets métalliques sur l'appareil. Ces pièces deviennent chaudes lorsque l'appareil est allumé. **Ne chauffez pas les repas dans des boîtes métalliques, elles peuvent éclater.**
- Ne placez pas de papier ou de feuille de métal entre la plaque de verre et le pot.
- Ne chargez pas la surface du verre de plus de 8 kg.
-  Pour protéger l'électronique, la ventilation fonctionnera pendant quelques minutes.
-  La surface de verre peut avoir de la chaleur résiduelle après la cuisson.
- **Attention ! Veuillez ne pas mettre de casseroles chaudes sur l'affichage ! Pas de garantie !**
- **Ne faites pas fonctionner l'appareil sans surveillance. Les huiles et les graisses peuvent s'enflammer à haute température.** En cas de graisse brûlante débranchez et ne jamais éteindre avec de l'eau ! Couvrir le pot avec un couvercle, une assiette ou similaire.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil à proximité d'objets sensibles au magnétisme (tels que des cartes magnétiques, etc.).

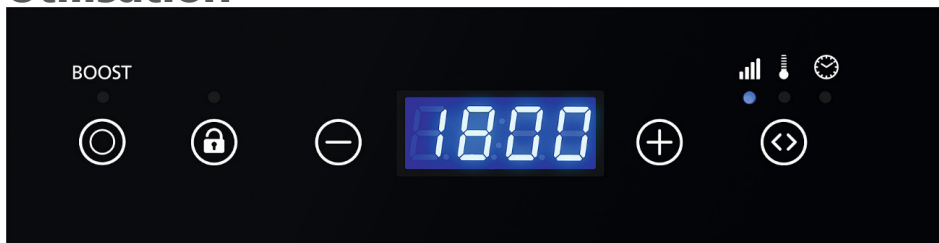
## Nettoyage

-  **Toujours débrancher l'appareil et le laisser complètement refroidir avant de le nettoyer.**
- **Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.**
- **Hygiène :** Assurez-vous que l'appareil doit être nettoyé toujours pour éviter la formation des bactéries ou de moisissures.
- Assurez-vous qu'aucun des fluides ne passent à travers les fentes de ventilation de l'appareil.
- L'utilisation de casseroles qui ne sont pas propres sur le plancher peut causer une décoloration ou des taches sur la table de cuisson.
- Utilisez un chiffon humide et un détergent pour le nettoyage.
- Ne pas utiliser de crème à récurer, polir la laine ou des solvants pour le nettoyage.
- Si les fentes de ventilation sont poussiéreuses, retirez la poussière avec un aspirateur

## Plan de travail

**Important :** Ne jamais placer l'appareil sur une surface chaude ou à côté (par exemple plaque de cuisson d'une cuisinière). Faire fonctionner seulement sur un support plan, stable, non-métallique et thermorésistant. Veiller à ce que des objets inflammables ne se trouvent pas à proximité. Ne placez pas l'appareil sur le bord de la table afin qu'il ne puisse pas être touché par les enfants ou qu'il ne tombe pas lorsque vous le touchez.

# Utilisation



- Placez la gamelle adaptée à l'induction sur la surface de cuisson.
- Branchez l'appareil à une prise de terre, le mode veille s'allume.
- Appuyez le bouton on/off (ⓘ). L'écran affiche et les ventilateurs démarrent.
- Si vous ne sélectionnez pas un programme pour une des deux plaques dans 10 secondes, l'appareil revient en veille.
- **Plaque à gauche :**
  - 10 niveaux de puissance :  
400 – 600 – 800 – 1000 – 1200 – 1400 – 1500 – 1600 – 1700 – 1800 Watts
  - Température : 60 – 240°C
  - Fonction Boost : 2000 Watts
- **Plaque à droit :**
  - 9 niveaux de puissance :  
400 – 600 – 800 – 1000 – 1200 – 1400 – 1500 – 1600 – 1700 Watts
  - Température : 60 – 240°C

## Niveaux de puissance 📶

- Choisissez la puissance avec le bouton (⊕).
- L'écran à gauche affiche 1.200 watt, l'écran à droite affiche 800 watt.
- Choisissez le niveau de puissance avec les boutons +/- de 200 à 2.000 watts par incréments de 200 watts.
- La cuisson avec des niveaux de puissance est particulièrement adaptée à la préparation de grandes quantités ou de soupes.

## Température 🌡️


- Choisissez la température avec le bouton (⊕).
- L'écran à gauche affiche 220°C l'écran à droite affiche 200°C.
- Choisissez la température avec les boutons +/- de 60 à 240 °C par incréments de 20°C.
- Les températures sont indicatives. Le capteur mesure la température au fond du pot, s'il n'est pas pair ou trop épais, la température est affectée.
- La cuisson avec réglages de température est particulièrement adaptée à la cuisson dans une poêle.



## Minuterie

- o Appuyez sur le bouton de la minuterie, „0“ clignote à l'écran.
- o Choisissez l'heure avec les boutons +/- de 0 à 180 minutes par incréments de 5 minutes.
- o Si vous voulez changer l'heure réglée pendant la cuisson, sélectionnez la fonction de temps et changez l'heure avec les boutons +/- par incréments de 5 minutes.

## Fonction Boost

- Cette fonction est uniquement disponible pour la plaque à gauche. Il est utilisé pour cuire intensivement la nourriture avec 2000 watts.
- Choisissez la température ou puissance avec le bouton .
- Appuyez le bouton « Boost », l'écran affiche 2000 watt.
- Définissez une heure pour laquelle vous voulez utiliser la fonction boost. Une fois le temps écoulé, l'appareil passe en veille

## Sécurité

- Si la gamelle est retirée de la table de cuisson, l'appareil passe en mode veille après 30 secondes. Un signal retentit et E0 clignote sur l'affichage.
- Si seulement la température ou de la puissance sont réglées, l'appareil s'éteint automatiquement après 2 heures.

## Chaud résiduel

- Après s'éteint l'appareil l'écran affiche :
- H la température de la plaque est sur 60°C
- Le ventilateur d'appareil est en marche pour quelques minutes après l'appareil est éteindre. Retirer la fiche seulement si le ventilateur s'arrête.

## Sécurité enfant

- Appuyez le bouton. Tous les boutons, sauf on/off sont désactivées.
- Pour réactiver les boutons, appuyez le bouton pour quelques secondes.

# Dépannage

Cher client,

Merci d'avoir acheté un produit STEBA de qualité. Le tableau ci-dessous donne une assistance à des problèmes qui peuvent survenir lors de l'utilisation de l'appareil. Pour beaucoup de problèmes, il y a une solution simple, parce que tout ne soit un dysfonctionnement apparaît, doit être sévère. S'il vous plaît passer par la liste ci-dessous avant de contactez le service à la clientèle.

<b>Problème</b>	<b>Raison</b>	<b>Solution</b>
La lampe ne s'allume pas après avoir branché le cordon d'alimentation.	<ul style="list-style-type: none"><li>· Pas d'alimentation</li><li>· La sauvegarde a échoué en raison de nombreux appareils sur une ligne</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Est la fiche branchée correctement</li><li>· Vérifier le fusible</li></ul>
Vous entendrez un signal et il n'y a pas de chaleur dans le pot	<ul style="list-style-type: none"><li>· Pot n'est pas centrée sur plaque de cuisson</li><li>· Pot ne convient pas pour l'induction</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Diamètre au moins 12 cm.</li><li>· Utiliser des ustensiles appropriés</li></ul>
Hob ne chauffe pas	<ul style="list-style-type: none"><li>· Le temps est écoulé</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Programmer une nouvelle fois</li></ul>
Code d'erreur « E0 »	<ul style="list-style-type: none"><li>· Pot non approprié ou rien pot</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Vérifiez la gamelle</li><li>· Laisser refroidir et redémarrer</li></ul>
Code d'erreur « E1 »	<ul style="list-style-type: none"><li>· Surchauffe intérieure</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Laisser refroidir et redémarrer</li></ul>
Code d'erreur « E2 »	<ul style="list-style-type: none"><li>· La température du pot est trop élevée</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Retirez le pot de l'appareil et laissez-le refroidir, puis rallumez-le</li></ul>
Code d'erreur « E3 »	<ul style="list-style-type: none"><li>· Voltage ne convient pas</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Laisser refroidir et redémarrer</li></ul>

## Evacuation correcte de ce produit:



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. 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](mailto: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.

## Introductie – de moderne manier van koken

Kook 1 liter water in slechts 4 minuten!

Het krachtige elektromagnetisch veld verwarmt direct de bodem van de pan, waardoor:

- Tot 50% lager energieverbruik
- Tot 30% kortere kooktijd
- Pandetectie en stroomonderbreking. Als er geen pan op de plaat staat, gaat de plaat uit/op pauze

## Kookgerei


- Het apparaat is geschikt voor geëmailleerde of voor inductie geschikte pannen. Minimale diameter van de pan moet 12 cm zijn, maar niet groter dan de ring op de glasplaat. Een te grote pan kan leiden tot oververhitting van de elektronica. Je kunt testen of je pan geschikt is met een magneet. Als de magneet aan de onderkant van de pan blijft hangen, is de pan geschikt.
- Pannen die gemaakt zijn van aluminium, koper, glas, keramiek en chroom zijn niet geschikt.
- Zorg ervoor dat de bodem van de pan vlak is en niet te dun, dit zal namelijk de temperatuurregeling negatief beïnvloeden.
- Door de samenstelling van de materialen in de pan, kan er mogelijk wat lawaai ontstaan tijdens het koken.
- Plaats de pan (minimale diameter van 12 cm) in het midden van de plaat.

## Algemeen

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor privé gebruik en gebruik binnenshuis en niet geschikt voor commerciële doeleinden. Lees de handleiding zorgvuldig en bewaar deze op een veilige plaats. Wanneer het apparaat aan iemand anders wordt gegeven, zorg ervoor dat de handleiding ook wordt meegegeven aan deze persoon. Gebruik het apparaat alleen zoals beschreven in

de handleiding en let op de veiligheidsinformatie. Geen aansprakelijkheid voor schade of ongelukken wordt geaccepteerd welke worden veroorzaakt door het niet opvolgen van de instructies uit de handleiding. Verwijder alle verpakking en stickers voor gebruik. Was alle onderdelen zorgvuldig af (zie Reinigen).

## Veiligheidsinformatie

- Mensen met een pacemaker moeten hun arts raadplegen voor gebruik van het apparaat.
- Sluit het apparaat aan en gebruik het in overeenstemming met de specificaties op het etiket.
- Verbind het apparaat op een ander circuit dan radio en TV, vanwege de radio-interferentie.
- Niet gebruiken wanneer het snoer of stekker is beschadigd. Controleer dit voor elk gebruik.
- Sluit niet aan met natte handen.
- Sluit de stekker alleen aan op een correct geïnstalleerd en gemakkelijk toegankelijk stopcontact.
- Trek altijd aan de stekker en niet aan het snoer om deze uit het stopcontact te verwijderen.
- Haal de stekker na elk gebruik of in het geval van storing uit het stopcontact
- Trek niet aan het snoer. Trek het snoer niet over randen en buig het niet te veel.
- Houd het snoer uit de buurt van hete oppervlakken.
-  Het apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring/kennis, op voorwaarde dat er toezicht gehouden wordt of instructies hebben gekregen over veilig gebruik van het apparaat en bewust zijn van de gevaren die hierbij komen kijken. Kinderen mogen de verpakking niet als speelgoed gebruiken. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

- Kinderen onder de 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat en de stroomkabel worden gehouden.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat of verpakkingsmateriaal spelen (bijvoorbeeld plastic zakken)
- Het apparaat mag niet worden bediend met behulp van een externe timer of een afzonderlijk systeem op afstand.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Laat het apparaat niet buiten of in een vochtige ruimte achter.
-  Plaats nooit iets bovenop het apparaat en bedek de ventilatiesleuven niet.
- **Dompel het apparaat nooit in water.**
- Gebruik het apparaat nooit na een storing, bijvoorbeeld als het gevallen is of op een andere manier beschadigd is geraakt.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor de schade die ontstaat door gebruik van het apparaat op een andere manier dan beschreven, of een fout in het gebruik.
- Om letsel te voorkomen mogen reparaties zoals het vervangen van een beschadigd snoer alleen worden uitgevoerd door een reparatiedienst. Alleen originele onderdelen mogen worden gebruikt.
- Het apparaat wordt heet, verplaats deze alleen wanneer hij afgekoeld is en zonder kookgerei.
- Gebruik het apparaat alleen zoals beschreven is in deze handleiding.
- Plaats geen materialen zoals papier, karton, plastic enz. In het apparaat.
- Dit apparaat is bedoeld om te gebruiken voor huishoudelijk setting, zoals:
  - o personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen
  - o door gasten in hotels, motels en andere type woonomgevingen
  - o bed & breakfast-achtige omgevingen.




- **Let op! Behuizing en glas worden heet. Gevaar voor verbranding!** Aanraakbare oppervlakken worden heet tijdens gebruik! Plaats het apparaat op een vlak en ongevoelig oppervlak en houd een afstand van minimaal 70 centimeter tot brandbare materialen.
- Wanneer er een verlengkabel wordt gebruikt, moet deze een doorsnede van 1,5 mm<sup>2</sup> hebben. De kabeldoos moet altijd helemaal worden uitgerold.
- Als een GS-geteste 16 A multi-pin extensie wordt gebruikt, wordt deze met niet meer dan 3680 watt belast wegens brandgevaar.
- Zorg ervoor dat kinderen niet met de kabel kunnen spelen of erover struikelen.
- Het apparaat moet altijd worden losgekoppeld van de stroomvoorziening als het niet onder toezicht staat en voor montage, demontage of reiniging.
- **Risico op elektronische schokken!** Steek geen scherpe voorwerpen in de ventilatieopeningen. Gebruik het apparaat niet als er barsten in de glasplaat zijn.
- Plaats nooit lege potten, bestek of andere metalen voorwerpen op het apparaat. De objecten worden heet! Verhit geen blikjes (met voedsel), deze kunnen ontploffen.
- Plaats geen vel papier of metaalfolie tussen de pot of pan en het apparaat.
- Laad de glazen plaat niet met meer dan 8 kg.
-  Om de elektronische onderdelen te beschermen, loopt de ventilatie enkele minuten door nadat het apparaat is uitgeschakeld.
-  Het glazen oppervlak kan na het koken nog restwarmte hebben.
- **Let op! Plaats geen hete potten of pannen op het bedieningspaneel. Hier staat geen garantie voor!**
- **Laat het apparaat niet zonder toezicht aan staan! Olie en vetten kunnen vlam vatten als ze te heet worden.** In

geval van vetbrand, haal de stekker uit het stopcontact en blus het nooit met water! Bedek de pot met een deksel, plaat of iets dergelijks.

- Plaats het apparaat niet in de buurt van objecten die worden beïnvloed door een magneet. Bijvoorbeeld kaarten voor automatisch bankieren.

## Reiniging

-  **Let op! Haal de stekker uit het stopcontact voordat u hem schoonmaakt en laat hem eerst afkoelen.**
- **Dompel het apparaat nooit onder in water.**
- **Hygiëne:** Maak altijd het apparaat schoon om bacteriën en schimmelvorming te voorkomen.
- Let erop dat er geen vloeistoffen in het apparaat komen door de lucht aan- en afvoeropeningen.
- Als het kookgerei niet goed is schoongemaakt, kan het tot gevolg hebben dat er verkleuring en ingebrande vlekken ontstaan.
- Gebruik een vochtige doek en een beetje afwasmiddel voor het reinigen.
- Gebruik geen benzine, terpentijn, schuur- of polijstmiddel.
- Maak de lucht aan- en afvoeropeningen schoon met de stofzuiger.

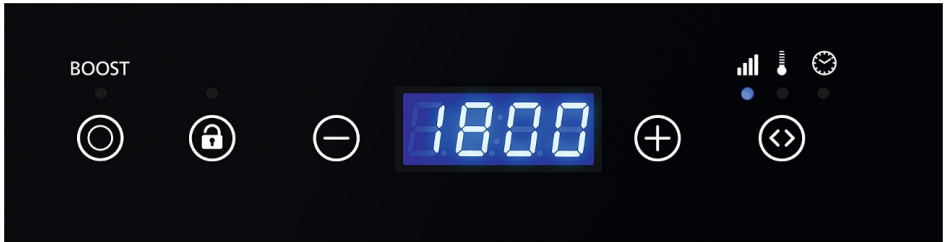
## Plaatsing


### Belangrijk:

Plaats dit apparaat nooit op of naast hete oppervlakken (bijvoorbeeld hete kachels). Gebruik het alleen op een gelijk, stabiele, niet-metalen en hittebestendig oppervlak. Het is belangrijk dat er geen ontvlambare items zijn in de buurt van het apparaat. Plaats het apparaat niet op de rand van een tafel of werkblad zodat het niet door kinderen kan worden aangeraakt, of vallen als u het aanraakt.




# Apparaat in gebruik




- Plaats de inductie geschikte apparaten op de plaat.
- Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact, het apparaat staat dan in stand-by modus.
- Druk op de On/Off  knop. Het display voor beide platen verlicht en de ventilatie gaat aan.
- Als er geen instellingen voor enkele plaat zijn gemaakt binnen 10 seconden, gaat het apparaat weer in stand-by modus
- **Linker plaat:**
  - o 10 vermogen standen:  
400 – 600 – 800 – 1000 – 1200 – 1400 – 1500 – 1600 – 1700 – 1800 Watt
  - o Temperatuur: 60 – 240°C
  - o Boost-Function: 2000 watt
- **Rechter plaat:**
  - o 9 vermogen standen:  
400 – 600 – 800 – 1000 – 1200 – 1400 – 1500 – 1600 – 1700 watt
  - o Temperatuur: 60 – 240°C

## Vermogensniveaus

- o Maak een keuze in vermogen met de select knop 
- o Het display voor de linker plaat laat 1.200 watt zien, voor de rechter plaat 800 watt.
- o Het vermogensniveau kan worden aangepast met de +/- knop in stappen van 200 watt van 200 tot 2000 watt.
- o Koken met verschillende vermogensniveaus wordt geadviseerd voor koken met grote hoeveelheden van eten of soepen.

## Temperatuur

- o Maak een keuze in temperatuur met de select knop 
- o Het display voor de linker plaat laat 220°C zien, voor de rechter plaat 200°C.
- o De temperatuur kan worden aangepast met de +/- knop. Dit kan in stappen van 20°C vanaf 60 tot 240°C.

- o De temperaturen zijn indicatief. De sensor meet de temperatuur aan de onderkant van de pan. Als deze niet vene dik is als de rest, wordt de temperatuur beïnvloed.
- o Koken met temperatuurniveaus wordt aangeraden voor frituren in de pan.

## Timer

- o Druk op de timer knop, de display toont "0".
- o De tijd kan worden aangepast in stappen van 5 minuten van 0 tot 180 minuten.
- o Als de ingestelde tijd gewijzigd moet worden, druk op de timerfunctie en verander de tijd met +/- in stappen van 5 minuten.

## Boost-Function

- o Deze functie is alleen beschikbaar voor de linker plaat. Het wordt gebruikt om intensief te koken met 2000 watt.
- o Maak een keuze in vermogen of temperatuur met de select knop .
- o Druk op de boost knop, het display laat 2000 watt zien.
- o Stel een tijd in voor hoe lang de boost functie aan moet staan. Nadat die tijd is verstreken, gaat het apparaat over op stand by modus.

## Veiligheid

- Als het kookgerei van de kookplaat is gehaald, schakelt het apparaat na 30 seconden in de "stand-by" stand. Er klinkt een signaal en op het display verschijnt E0.
- Als alleen de temperatuur of het vermogen is ingesteld, wordt het apparaat automatisch na 2 uur uitgeschakeld.

## Restwarmte

- Nadat het apparaat is uitgeschakeld verschijnt er op het display:
- H De temperatuur van de plaat is boven dan 60°C
- Nadat het apparaat is uitgeschakeld, draait de ventilatie voor een paar minuten. Koppel het apparaat pas los nadat de ventilatie is uitgeschakeld.

## Kinderslot

- Druk op de knop. Alle knoppen, behalve de aan/uit knop zijn vergrendeld.
- Om te ontgrendelen, druk enkele seconden lang de knop in.

# Probleem oplossen

Beste klant,

Hartelijk dank voor de aankoop van dit hoogwaardige STEBA artikel. De volgende tabel zal u helpen met problemen die zich kunnen voordoen bij het gebruik van het apparaat. Voor veel problemen is er een eenvoudige oplossing, want niet alles wat lijkt op een storing is ernstig. Controleer de volgende lijst voordat u contact opneemt met de klantenservice.

Probleem	Reden	Oplossing
Geen licht nadat het apparaat is aangesloten	<ul style="list-style-type: none"><li>· Geen stroom</li><li>· Te veel apparaten aan één stroomkabel</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Controleer of de stekker juist is aangesloten</li><li>· Controleer de zekering</li></ul>
Er klinkt een signaal en geen warmte	<ul style="list-style-type: none"><li>· Pan is niet in het midden van de plaat</li><li>· Pan is niet geschikt voor de plaat</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Min. Diameter is 12 cm</li><li>· Gebruik geschikte kookgerei</li></ul>
Plaat warmt niet meer	<ul style="list-style-type: none"><li>· Timer is afgelopen</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Stel nieuwe tijd in</li></ul>
Error code „E0“	<ul style="list-style-type: none"><li>· Geen geschikte pan</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Gebruik geschikte kookgerei</li><li>· Laat afkoelen en herstart</li></ul>
Error code „E1“	<ul style="list-style-type: none"><li>· Apparaat is oververhit</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Laat afkoelen en herstart</li></ul>
Error code „E2“	<ul style="list-style-type: none"><li>· De temperatuur van de pan is te hoog</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Haal de pan van de plaat. Laat het apparaat afkoelen en herstart het.</li></ul>
Error code „E3“	<ul style="list-style-type: none"><li>· Spanning is ongebruikbaar</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Laat afkoelen en herstart</li></ul>

## 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](mailto: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.

## Induktion – den moderne måde at lave mad på

1 liter væske når kogepunktet på 4 minutter!

Et elektromagnetisk kraftfelt varmer bunden af gryden op direkte. Resultatet:

- Indtil 50 % lavere strømforbrug
- Opkogning på indtil 30 % kortere tid
- Registrering af, om der står en gryde på kogepladen. Uden gryde slås strømmen fra.

## Kogegrejet


- Der kan benyttes emaljeret kogegrej og kogegrej specielt udviklet til induktionskogeplader. Diameteren skal være på mindst 12 cm og ikke større end ringen på glaspladen. Større gryder kan blive overophedet, fordi reguleringen ikke mere kobler ind. Det kan med en magnet testes, om det eksisterende kogegrej egner sig til en induktionskogeplade. Hvis magneten hænger fast, kan gryden benyttes.
- Der kan ikke anvendes gryder og pander af aluminium, kobber, glas, keramik og for nogens vedkommende af kromnikkelstål.
- Vær opmærksom på, at grydens eller pandens bund ikke må være for tynd og jævn, fordi det kan have en negativ indflydelse på temperaturreguleringen.
- Stil den egnede gryde eller pande (mindste diameter 12 cm) midt på kogepladen.
- Ved nogle gryder kan der grundet materialesammensætningen opstå lyde ved kogningen


## Generelt

Dette apparat er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger og kun indendørs. Læs brugsanvisningen grundigt og gem den omhyggeligt. Hvis apparatet gives videre til andre personer, skal brugsanvisningen følge med. Benyt apparatet som beskrevet og overhold sikkerhedsinstruktionerne. Producenten påtager sig

intet ansvar for skader og ulykker, som skyldes manglende overholdelse af sikkerhedsinstruktionerne. Fjern alt emballage og alle etiketter. Vask alle dele grundigt (se rengøring).


## Sikkerhedsinstruktioner



- Det tilrådes personer med pacemakere at spørge deres læge til råds, inden de anskaffer en induktionskogeplade.
- Apparatet må kun tilsluttes og anvendes ifølge oplysninger på typeskiltet.
- På grund af frekvenser fra radio eller tv skal du slutte enheden til et separat kredsløb.
- Apparatet må benyttes, hvis tilslutningskablet og maskinen er uden beskadigelser. Det skal kontrolleres hver gang maskinen skal benyttes.
- Apparatet må ikke røres med våde hænder.
- Må kun tilsluttes en stikkontakt med jordforbindelse i overensstemmelse med typeskiltet og stikkontakten skal være lettilgængelig.
- For at udtage stikket fra stikkontakten, træk altid i stikket- og aldrig i kablet.
- Træk stikket ud af stikkontakten, hver gang maskinen har været brugt, og i tilfælde af at der indtræder en fejl.
- Træk eller hiv aldrig i ledningen ved stikkontakten. Undgå at gnide ledningen langs kanter og sørg for, at den ikke kommer i klemme.
- Hold strømforsyningen væk fra varme dele.
-  Apparatet må ikke bruges af børn fra 8 år og opefter samt personer med nedsat følsomhed, fysiske eller mentale handicap, eller personer, som ikke er i stand til at betjene apparatet, medmindre de overvåges eller instrueres i brugen af apparatet og forstår de farer som er forbundet dermed. Lad aldrig børn lege med apparatet eller emballagen. Rengøring og vedligeholdelse af apparatet må ikke foretages af børn, medmindre de er fyldt 8 år og overvåges af en voksen.

- Apparatet og ledningen skal opbevares utilgængeligt for børn under 8 år.
- Børn skal overvåges af en voksen for at sikre, at de ikke leger med apparatet eller emballagen (f.eks. plastposer).
- Apparatet må ikke betjenes med en timer eller et separat fjernstyringsystem!
- Apparatet må ikke anvendes uden opsyn.
- Opbevar ikke i det fri eller i et fugtigt rum.
-  Placer intet på apparatet og dæk ikke ventilationsrillerne til.

- **Nedsænk ikke apparatet i vand!**


- Benyt aldrig grillen efter en fejlfunktion, fx hvis den er faldet ned eller på anden måde blevet beskadiget.
- Producenten påtager sig intet ansvar for skader på grund af forkert anvendelse af grillen som følge af manglende overholdelse af instruktionerne i brugsanvisningen.
- For at undgå farlige situationer må eventuelle reparationer af grillen kun udføres af et serviceværksted. Der må kun anvendes originale reservedele.
- Apparatet bliver varmt, må kun transporteres efter afkøling.
- Apparatet må kun bruges til de formål, der er beskrevet i brugermanualen.
- Dette apparat er beregnet til brug i husholdnings- og af:
  - o personale køkkenområder i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer
  - o af kunder i hoteller, moteller og andre boliger type miljøer
  - o bed and breakfast miljøer

-  **Forsigtig! Apparatet bliver varmt. Fare for forbrændinger!** Under anvendelse kan temperaturen på overfladen blive meget varm! Apparatet placeres på en jævn, varmebestandig overflade og placeres ca. 70 cm fra brandbare materialer (f.eks. gardiner).
- Ved brug af et forlænger kabel skal det have et tværsnit på 1,5 mm<sup>2</sup>. Ledningen på en kabeltromle altid være rullet helt ud.

- Ved anvendelse af et GS- godkendt 16 A multi forlænger-kabel, må denne ikke belastes med mere end 3680 watt. Der er fare for brand!
- Vær opmærksom på, at børn ikke trækker i kablet og at ingen snubler over kablet.
- Apparatet skal altid afbrydes fra elnettet, hvis tilsyn ikke er til stede, og inden montering, demontering eller rengøring.
- **Fare for elektrisk stød!** Anbring ingen spidse genstande i udluftningen. Hvis glaspladen har ridser, må apparatet ikke anvendes.
- Placer ingen tomme gryder, bestik eller andre metalliske genstande på apparatet. Disse bliver varme når apparatet tændes. **Opvarm ingen madvarer i metaldåser, de kan briste.**
- Placer ingen papir, sølvpapir eller lignende mellem glaspladen og gryden.
- Belast ikke glaspladen med mere end 8 kg.
-  For at beskytte elektronikken vil ventilationen køre i et par minutter efter apparatet er blevet slukket.
-  Glasoverfladen kan have restvarme fra køkkengrej efter madlavning.
- **OBS! Stil ingen varme gryder og pander på betjeningsfeltet på induktionskogepladen. Hvis det sker, bortfalder garantien!**
- **Induktionskogepladen må ikke benyttes uden tilsyn. Olie og fedtstoffer kan antændes ved høje temperaturer. I tilfælde af fedtforbrænding skal du tage stikket ud og sluk aldrig med vand! Afdæk gryden med et låg, plade eller lignende.**
- Undgå at benytte induktionskogepladen i nærheden af magnetisk følsomme genstande, fx magnetkort mv.



## Rengøring

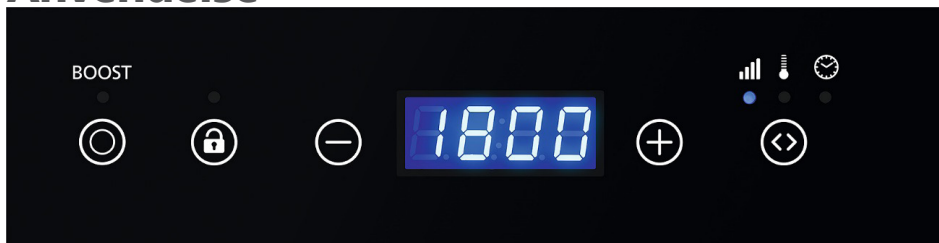
-  **Advarsel! Inden hver rengøring skal stikket udtages fra stikkontakten og apparatet skal afkøle!**
- **Apparatet må ikke nedsænkes i vand.**
- **Hygiejne:** Grundet bakterier og mug, er det vigtigt, at apparatet altid rengøres!
- Sørg for, at der ikke kommer væsker ind i enheden gennem ventilationshullerne.
- Hvis der benyttes gryder, som ikke er rene under bunden, kan det ske, at de misfarves eller brænder fast på kogefeltet.
- Benyt en fugtig klud og opvaskemiddel til at gøre induktionskogepladen ren med.
- Der må ikke benyttes flydende skuremiddel, twist eller opløsningsmidler til at gøre induktionskogepladen ren med.
- Hvis indsugningsrillerne er stoppet af støv, skal de suges ud med en støvsuger.

## Arbejdspladsen

### Vigtig

Placer aldrig apparatet på eller ved siden af en varm overflade (f.eks. kogeplade), men kun på en jævn, stabil, ikke metalliske og varmebestandig bordskåner. Det er altid vigtigt at sikre, at der ikke er brændbare genstande i nærheden. Placer ikke enheden på kanten af bordet, så børn ikke kan komme til den, og for at den ikke falder ned ved berøring.

# Anvendelse




- Placer det induktionsvenlige køkkengrej på kogepladen.
- Tilslut stikket til en jordet stikkontakt, stand-by-lyset lyser.
- Tryk på On/Off knappen (ⓘ). Displayet af begge kogeplader blinker og køleventilatorerne starter.
- Hvis der ikke vælges et program indenfor 10 sekunder, vil apparatet vende tilbage til stand-by.
- **Venstre kogeplade:**
  - o 10 niveauer:  
400 – 600 – 800 – 1000 – 1200 – 1400 – 1500 – 1600 – 1700 – 1800 watt
  - o Temperatur: 60 – 240°C
  - o Boost-funktion: 2000 watt
- **Højre kogeplade:**
  - o 9 niveauer:  
400 – 600 – 800 – 1000 – 1200 – 1400 – 1500 – 1600 – 1700 watt
  - o Temperatur: 60 – 240°

## Niveau indstillinger

- o Med Select-knappen (⊙) indstilles niveauet.
- o I displayet til venstre kogeplade lyser 1.200 watt og højre kogeplade vil lyse med 800 watt.
- o Med +/- knapperne kan niveauet indstillet fra 200 bis 2.000 watt trinvis med 200 watt.
- o Kogning med effekt niveauer er særligt egnet til fremstilling af store mængder eller supper.


## Temperatur

- o Med Select-knappen  indstilles temperaturen.
- o I displayet til venstre kogeplade vil der lyse 220°C, og ved højre kogeplade vil der lyse 200°C.
- o Brug +/- knapperne til at ændre temperaturen fra 60 til 240 ° C i trin på 20 ° C.
- o Temperaturerne er vejledende. Sensoren måler temperaturen i bunden af gryden. Hvis denne ikke er jævn eller for tyk, påvirker dette temperaturen.
- o Kogning med temperaturniveauer er særligt egnet til tilberedningen af mad i en pande.

## Timer

- o Tryk på timer knappen, i displayet lyser „0“
- o Med +/- knapperne kan tiden indstilles fra 0 til 180 minutter i trin på 5 minutter
- o Hvis du vil ændre den indstillede tid under tilberedningen, skal du vælge tidsfunktionen og ændre tiden med +/- knapperne i 5 minutters trin.

## Boost-funktion

- o Denne funktion er kun tilgængelig for venstre kogeplade. Den anvendes for at intensivere processen med 2000 watt.
- o Med select knappen  indstilles ydelsen eller temperaturen.
- o Tryk på boost knappen og i displayet lyser „2000“ watt.
- o Indstil hvor længe boost funktionen skal vare. Når den angivende tid er gået, går apparatet automatisk i stand by modus.

## Sikkerhed

- Hvis køkkengrej er fjernet fra kogepladen, skifter apparatet til standby efter 30 sekunder. Et signal lyder, og E0 blinker i displayet.
- Hvis der kun er foretaget temperatur eller strømindstilling, slukker apparatet automatisk efter 2 timer.

## Restvarmeindikator

- Efter slukning af apparatet lyser:
- H temperaturen er over 60°C
- Træk først stikket når ventilationen ophører efter et par minutter.

## Børnesikring

- Tryk på denne knap. Alle knapper, bortset fra On/Off er nu spærret.
- For at deaktivere børnesikringen tryk igen denne knap i et par sekunder.

# Fejlfinding

Kære kunde,

Tak fordi du købte et kvalitetsprodukt fra Steba. Tabellen nedenfor giver hjælp til problemer, der kan opstå under brug af enheden. For mange problemer er der en simpel løsning, for ikke alle fejlfunktioner behøver at være alvorlige. Gennemgå venligst den nedenstående liste, inden kundeservice kontaktes.

Problem	Årsag	Fejlfinding
Lampen lyser ikke efter tilslutning til stikkontakten.	<ul style="list-style-type: none"><li>· Ingen strøm</li><li>· Sikringen er sprunget, for mange enheder er tilsluttet</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Er stikket korrekt tilsluttet stikkontakten</li><li>· Tjek sikringen</li></ul>
Du kan høre et signal og der opstår ingen varme i gryden.	<ul style="list-style-type: none"><li>· Gryden er ikke placeret i midten af kogefeltet</li><li>· Gryden er ikke egnet til induktion</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Gryden skal være min. 12 cm i diameter</li><li>· Anvend egnet køkken- grej</li></ul>
Kogefeltet varmer ikke	<ul style="list-style-type: none"><li>· Tiden er udløbet</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Programmer en ny tid</li></ul>
Fejlkode „E0“	<ul style="list-style-type: none"><li>· Gryden er ikke egnet til induktion</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Anvend egnet køkken- grej</li><li>· Afkøl og genstart</li></ul>
Fejlkode „E1“	<ul style="list-style-type: none"><li>· Enheden er overophedet</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Afkøl og genstart</li></ul>
Fejlkode „E2“	<ul style="list-style-type: none"><li>· Grydens temperatur er for høj</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Gryden nedtages fra apparatet og nedkøles. Derefter kan apparatet tændes igen.</li></ul>
Fejlkode „E3“	<ul style="list-style-type: none"><li>· Spændingen er ikke korrekt</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Afkøl og genstart</li></ul>

## Korrekt bortskaffelse af dette produkt:

Nedslidte maskiner skal straks tages ud af brug.



Inden for den Europæiske Union, indikerer dette symbol, at produktet ikke må bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald. Elektronisk affald indeholder værdifulde og genanvendelige materialer, som burde blive genbrugt for ikke at skade naturen eller menneskers sundhed igennem ukontrolleret affaldshåndtering. Sørg derfor altid for at aflevere elektronisk affald på en genbrugsstation eller sende det til bortskaffelse hos forhandleren. Denne sørger herefter for at maskinens komponenter genbruges.

**Bortskaffelse af emballage:** Smid aldrig blot emballagen ud, men bortskaf det på korrekt og ansvarlig vis til genanvendelse.

### Emballage:

- Aflever papir-, pap- og bølgepapemballage på genbrugsstationen.
- Forpackingsdele af plastik og folie skal ligeledes afleveres i den dertil indrettede opsamlingsbeholder



I eksemplerne på mærkning af plastmaterialer står: PE for polyethylen, kodenummer 02 for PE-HD, 04 for PE-LD, PP for polypropylen, PS for polystyrol.

## Kundeservice:

Hvis din maskine mod forventning får brug for service, bedes du kontakte os på følgende adresse. Vi afhenter apparatet hvis den stadig er dækket af garantien. Apparatet skal pakkes ind til transport.

Ufrankerete pakker modtages ikke!

STEBA Elektriske Apparater ApS & Co K/S  
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany

Salgstelefon: 09543 / 449-17 / -18, servicetelefon: 09543 / 449-44, fax: 09543 / 449-19  
e-Mail: [elektro@steba.com](mailto:elektro@steba.com) Internet: <http://www.steba.com>

Advarsel! For at undgå væsentlige skader, der kan opstå som følge af ukyndig reparation, må elektroniske apparater kun repareres af autoriserede el-reparatører.

# 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](http://www.steba.com)

Zentrale: Tel.: 09543-449-0

Fax: 09543-449-19

Vertrieb: Tel.: 09543-449-17

Tel.: 09543-449-18