



220 - 240V; 3600Watt; 50Hz

Induktion IK 500

Gebrauchsanweisung 2
Instructions for use 13

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, Geschäften, Büros, Motels und anderen Unterkünften 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

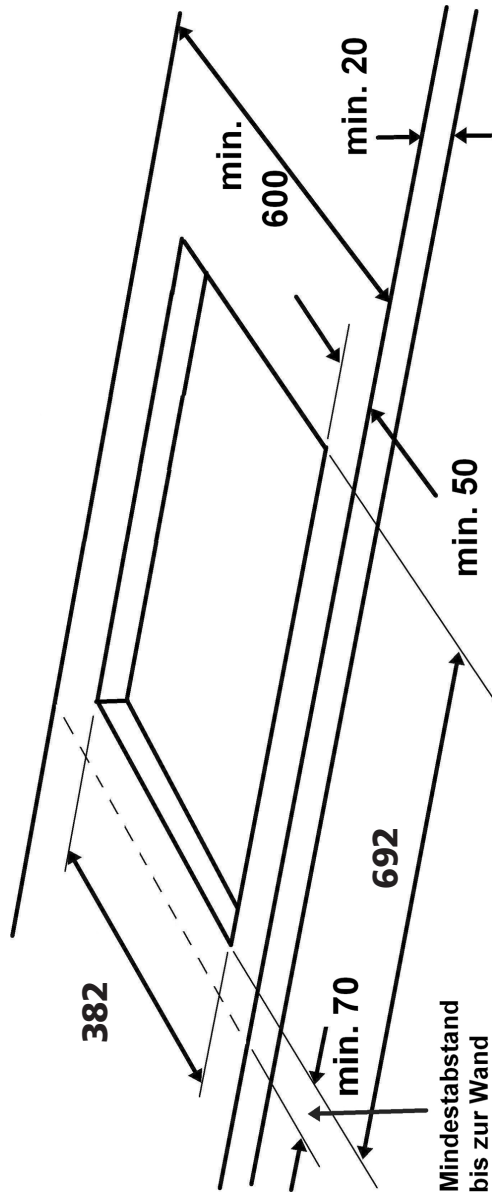
- Nach jedem Gebrauch das Gerät reinigen.
- Ziehen Sie den Stecker und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt hat.
-  Das Gerät nicht in Wasser tauchen oder Wasser darüber laufen lassen.
- Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeiten durch die Lüftungsschlitze in das Gerät kommen.
- Wenn man Töpfe verwendet, 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.

Einbau

-  Das Gerät darf nicht auf einem Tisch abgestellt werden, sondern muss in eine Tischplatte eingebaut werden!
- Um die Elektronik nicht zu schädigen, muss ausreichend Kaltluft seitlich und von unten an das Gerät kommen.
- Es muss garantiert sein, dass die Lüftungsschlitze nicht verschmutzen.
- Die beigefügten Dichtungstreifen soll zwischen Glasplatte und Tischplatte geklebt werden.

Tischplatte:

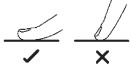
Auf Grund des Gerätegewichts benötigt man eine 20mm starke Tischplatte. Der Ausschnitt muss 382 x 692 mm sein.



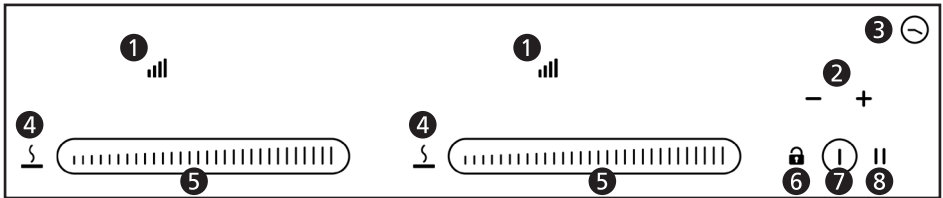
Topferkennung

- Das Kochgeschirr auf die Kochzone stellen und die Kochzone aktivieren.
- Das Gerät überprüft ob das Kochgeschirr induktionsgeeignet ist.
- Im Display blinkt das Symbol „U“ wenn kein geeigneter Topf verwendet wird.

Benutzung



Am Bedienfeld die Schaltpunkte nur mit der Fingerfläche berühren.



- 1 - Leistung 1 - 9 - P
- 2 - Zeiteinstellung
- 3 - Zeitanzeige
- 4 - Warmhaltestufe

- 5 - Leistungs-Slider
- 6 - Kindersicherung
- 7 - On/Off
- 8 - Pause / Recall

Inbetriebnahme


- Mit der ON/OFF Taste ⑦ die Steuerung aktivieren, im Display erscheint „0“.
- Die Elektronik bleibt ca. 10 Sekunden aktiviert.
- Erfolgt keine Programmierung schaltet sich das Gerät aus.

Einstellen einer Kochzone



- Hat man die Steuerung aktiviert, kann man mit dem Slider die Leistungsstufen 1-9 und den Booster „P“ einstellen. Die Leistungsstufen werden durch Leuchtbalken angezeigt.

Booster

- Alle Kochstellen haben eine Booster-Funktion zum schnellen Aufheizen des Kochgutes.
- Dafür den Slider der ausgewählten Kochstelle auf „max“ schieben, es wird „P“ angezeigt.
- Jeder Kochsteller steht die Boosterfunktion für 10 Minuten zur Verfügung, danach schaltet das Gerät auf Kochstufe 9 zurück.
- Stellt man beide Kochstellen auf Booster „P“ wird die zuerst gewählte Boostereinstellung reduziert, es blinkt vier Mal, dann schaltet sich die linke Kochstelle auf 6, die rechte Kochstelle auf 8.
-  Wenn Wasser, Fett oder ein Topf auf dem Tastenfeld sind, leuchtet die Fehlermeldung E03. In diesem Fall den Topf auf die gekennzeichnete Fläche stellen, das Tastenfeld reinigen.

Ausschalten

- Den Slider einer Kochstelle auf minimal stellen.
- Zum Ausschalten beider Kochstellen die ON/OFF Taste betätigen.




Restwärme „H“

- Wenn die Kochfelder noch warm sind leuchtet die Restwärme-Anzeige „H“



Timer für Kochstellen

- Jeder Kochstelle ist ein Timer zugeordnet.
- Der Timer kann zwischen 1 Minute und 1:59 Stunden eingestellt werden.
- Das Kochfeld mit dem Slider einstellen und die „+“ und „-“ Taste gemeinsam drücken. Im Display erscheint 0:00.
- Innerhalb von 10 Sekunden einen Timerwert einstellen, ansonsten wird die Timerfunktion gelöscht.
- Die „+“ Taste berühren, im Display erscheint 1 Minute und erhöht sich in Schritten von 1 Minute. Bleibt man permanent auf der Taste „+“ beschleunigt die Zeiteinstellung.
- Die „-“ Taste berühren, der Timer verringert sich in Schritten von 1 Minute. Bleibt man permanent auf der Taste „-“ beschleunigt die Zeitreduktion.
- Ist die Zeit abgelaufen, ertönt ein Piepton für 2 Minuten und die Kochstelle schaltet sich aus.
- Durch gleichzeitigen Druck der „+“ und „-“ Taste für 2 Sekunden geht der eingestellte Timerwert auf 0:00 zurück.

Kurzzeituhr

- Die Taste  einmal mehr berühren wie die Zeiteinstellung für die Kochstellen.
- Mit der „+“ und „-“ Taste die gewünschte Zeit einstellen (z.B. Eieruhr). Es erfolgt ein zeitlicher Count-down.
- Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Piepton für 2 Minuten.

Kindersicherung

- Berühren Sie die ON/OFF Taste und dann für 2 Sekunden die Taste Kindersicherung .
- Die Kochfelder können nun nicht mehr eingestellt werden.
- Durch erneutes Berühren der Taste  für 2 Sekunden ist das Gerät wieder aktiviert.


Pause-Funktion **II**

- Die Taste wird verwendet um einen Kochvorgang zu unterbrechen, z.B. um ein Gespräch zu führen.
- Diese Funktion kann aktiviert werden, wenn mind. 1 Kochstelle aktiviert ist.
- Die Taste **II** berühren, die LED leuchtet. Der Kochvorgang sowie der Timer werden angehalten.
- Wird diese Funktion nicht innerhalb von 10 Minuten deaktiviert, schaltet sich das Gerät aus.

Recall-Funktion:

- Berührt man erneut die Taste **II** erlischt die LED und der rechte Slider blinkt.
- Den rechten Slider von „min“ nach „max“ schieben, die eingestellten Werte der Kochstelle sind aktiviert.
- Wurde eine aktivierte Kochstelle versehentlich mit ON/OFF ausgeschaltet, bleiben 6 Sekunden um die Steuerung zu aktivieren.
- Um die eingestellten Werte wieder zu erreichen ist die ON/OFF Taste und die Recall-taste zu berühren.

Warmhaltefunktion

- Zum Warmhalten der zubereiteten Speisen berührt man die Taste 
 - 1 mal = ca. 45°C
 - 2 mal = ca. 75°C
 - 3 mal = ca. 95°C linke Platte, ca. 105°C rechte Platte
- Um die Warmhaltefunktion zu deaktivieren schiebt man den Slider auf eine gewünschte Leistung oder betätigt ON/OFF.

Ankochautomatik

- Man wählt mit dem Slider die gewünschte Leistungsstufe und bleibt für 2 Sekunden auf diesem Wert. Im Display blinkt „A“
- Das Gerät startet mit maximaler Einstellung und schaltet dann auf die gewünschte Leistungsstufe herunter.

Kochstufe	Ankochzeit in Minuten	Betriebsdauer in Stunden
0	0	0
1	0,8	6
2	2,4	6
3	3,8	5
4	5,2	5
5	6,8	4
6	2,0	1,5
7	2,8	1,5
8	3,6	1,5
9	0,2	1,5

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.

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 einer Leitung	<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 Kochfeld· Topf ist nicht für Induktion geeignet	<ul style="list-style-type: none">· Topfdurchmesser mind. 12cm· 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
Fehlercode „E03“ und Dauerton	Wasser oder Kochgeschirr auf dem Glas über der Steuerung	Reinigung der Bedienoberfläche
Fehlercode „E21“	Interne Überhitzung	Gerät abkühlen lassen, Kaltluftzufuhr prüfen.

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.


Cookware

- Applicable are enameled 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 aluminum, 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 only for private use, in small shops, offices, motels and indoor use 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).

Cleaning

- Clean after every use
- Unplug the device and wait until cooled down.
-  Never immerse the device into water and never run water over the unit. Pay attention that no liquids can get into the device through the air inlets.
- 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.

Installation


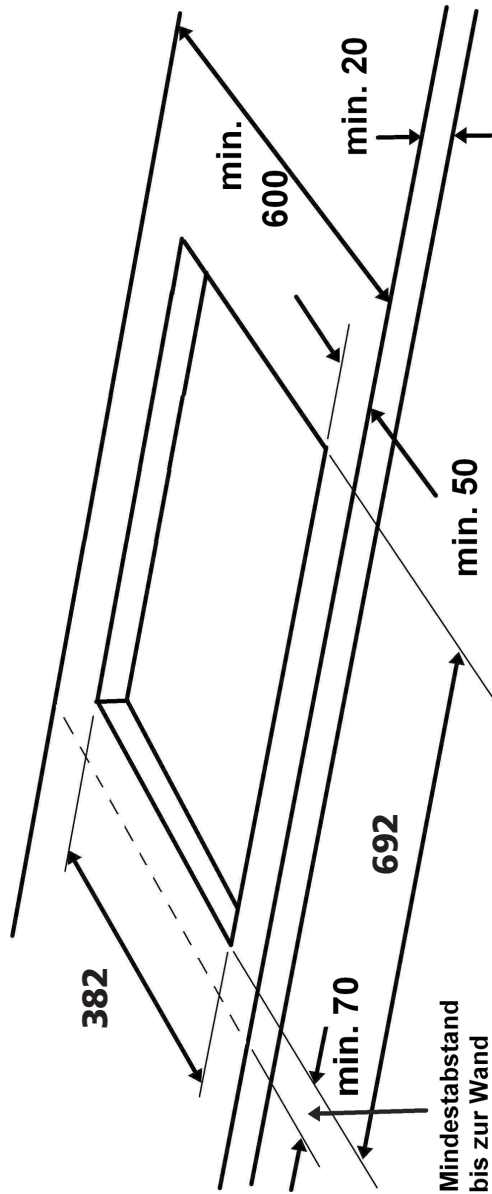
-  The device must not be placed on a table, but must be installed into a table top!
- In order not to damage the electronics, sufficient cold air must come to the sides and from below to the device.
- It must be guaranteed that the ventilation slots are not polluted.
- The enclosed sealing stripes should be glued between the glass plate and the table top.

Table top:

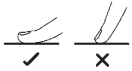
- Due to the weight of the device, you need a 20 mm thick table top.
- The cutout must be 382 x 392 mm.



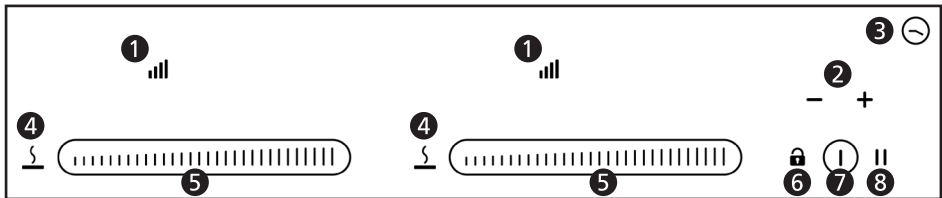
Pot detection

- Place the cookware on the cooking zone and activate the cooking zone.
- The device proves whether the cookware is suitable for induction or not.
- The symbol „U“ flashes in the display if no suitable pot is used.

Use



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



- 1 - Power 1 - 9 - P
- 2 - Timer setting
- 3 - Timer
- 4 - Keeping warm

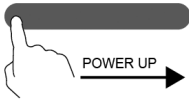
- 5 - Power level slider
- 6 - Child lock
- 7 - On/Off
- 8 - Pause / Recall

Getting started

- Activate the control with the ON/OFF button ①, the display shows “0”.
- The electronics remain activated for approx. 10 seconds.
- If no programming is taken, the device shuts off again.


Programming of the cooking zone

- If the control is activated, you can use the slider to set the power level 1 – 9

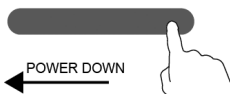


and the booster “P”. The power level is indicated in the display.

Booster

- All cooking zones have a booster function for a rapid heating of the food.
- To set the booster, slide the slider of the selected cooking zone to “max”, “P” is displayed.
- The booster function is available for 10 minutes for each cooking zone, after this time the device turns back to power level 9.
- If both cooking zones are set to the booster function “P”, the first set zone will be reduced. Then, the left zone switches to level 6 and the right zone to level 9.
-  if water, fat or a pot is placed on the control panel, error code E03 appears. In this case, replace the pot and clean the panel.

Turning off



- Set the slider of a cooking zone to “min” ← . The display shows “0”, respectively “H” (hot).
- Press the ON/OFF to turn off the cooking zone.

Residual heat “H”

- If the cooking zone is still warm, the residual heat symbol “H” is shown.

Timer for the cooking zone 🕒

- Each cooking zone is assigned with a timer.
- The timer can be set between 1 minute and 1:59 hours.
- Set the cooking zone with the slider and press the “+” and “-” button together. The display shows 0:00.
- Set a timer value within 10 seconds, otherwise the timer function will be deleted.
- Press the “+” button, the display shows 1 minute and can be increased in steps of 1 minute. If the button is pressed continuously, the timer setting is accelerated.
- Press the “-” button, the timer decreases in steps of 1 minute. If the button is pressed continuously, the timer setting is accelerated.
- If the time ran out, a beeping sound can be heard for 2 minutes and the cooking zone shuts off.
- By pressing the “+” and “-” buttons simultaneously for 2 seconds, the set timer value will return to 0:00.

Kitchen timer 🕒

- Press the button 🕒 once more than for setting the timer for the cooking zone.
- Set the desired time with the “+” and “-” buttons. The time counts down.
- After the time ran out a beeping sound can be heard for 2 minutes.

Child lock 🔒

- Press the ON/OFF button and then hold the child lock button 🔒 for 2 seconds.
- Now, the cooking zones can no longer be set.
- The device is reactivated by holding the button 🔒 again for 2 seconds.

Interruption of cooking **||**

- This button is used to interrupt a cooking process, to e.g. make a call.
- This function can be used if at least one cooking zone is activated.
- Press the button **||**, a LED shines. The cooking process and the timer are interrupted.
- If this function is not deactivated within 10 minutes, the device turns off.

Recall function:

- If you press the button **||** again, the LED goes out and the slider flashes.
- Slide the slider from "min" to "max", the set values are reactivated.
- If a cooking zone has been accidentally switched off with ON/OFF, you can reactivate it within 6 seconds.
- To return to the set values, press ON/OFF and the recall button.

Keeping warm **⌂**

- To keep the prepared food warm, touch the button **⌂**:
 - 1 time = ca. 45°C
 - 2 times = ca. 75°C
 - 3 times = ca. 95°C left plate, 105°C right plate
- To deactivate the keeping warm function, slide the slider to a desired level or press ON/OFF.

Parboil function

- Select the required power level with the slider and stay at this value for 2 seconds. "A" flashes in the display.
- The device starts with the maximum setting and then switches back to the desired power level.

Power level	Parboil time in minutes	Operating time in hours
0	0	0
1	0,8	6
2	2,4	6
3	3,8	5
4	5,2	5
5	6,8	4
6	2,0	1,5
7	2,8	1,5
8	3,6	1,5
9	0,2	1,5

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 sending the complete device to the customer service for inspection.

Problem	Reason	Solution
No light after plug-in of the device	<ul style="list-style-type: none">· No power· To many devices at one power cord	<ul style="list-style-type: none">· Check is plug is plugged-in correctly· Check the fuse
A signal tone sounds and no heat occurs	<ul style="list-style-type: none">· Pot is not in the middle of the plate· Pot not suitable for induction	<ul style="list-style-type: none">· Min. diameter of 12cm· Use suitable cookware
Plate does not heat anymore	<ul style="list-style-type: none">· Timer run out	<ul style="list-style-type: none">· Set a new time
Error code "E03"	Water or cookware on the glass above the electronic control	Clean the control panel
Error code "E21"	Internal overheat	Let the device cool down, check the cold air supply

Guarantee

The guarantee conditions for this appliance are as defined in our „Instructions for use“ in German.

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>

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