

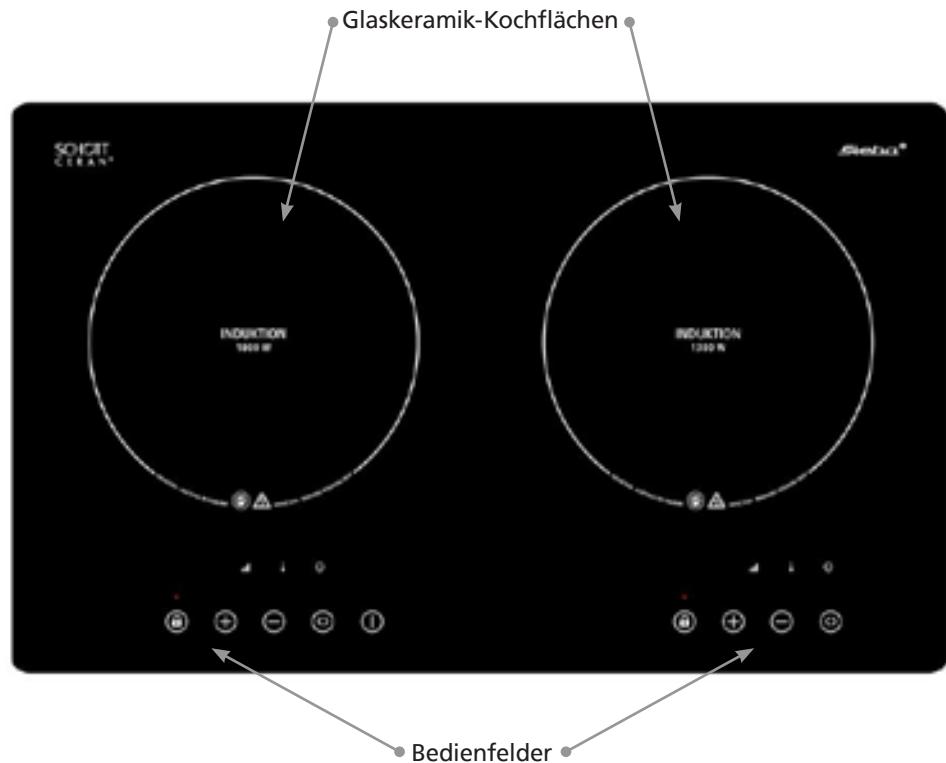


Steba[®]
GERMANY



**Induktion IK 300 SC
die moderne Art zu Kochen**

| | |
|----------------------|----|
| Gebrauchsanweisung | 3 |
| Instructions for use | 9 |
| Mode d'emploi | 13 |
| Gebruiksaanwijzing | 17 |



Bedienfeld:

Temperatur

Leistung



Timer



Kinder-
sicherung



Plus-Taste



Minus-
Taste



Funktion

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

Allgemein

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

Sicherheitshinweise

- Personen mit älteren Herzschrittmachern sollten vor Inbetriebnahme Ihren Arzt befragen
- Das Gerät niemals unbeaufsichtigt betreiben.
-  Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen

- benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät und der Verpackung spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
 - Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirksystem betrieben werden!



Vorsicht:

- Die Glasoberfläche kann nach dem Kochen eine Restwärme vom Kochgeschirr aufweisen
- Das Gerät nicht benutzen, wenn das Kabel oder die Glasplatte beschädigt oder gerissen ist.
 - Keinen leeren Topf, Besteckteile oder andere metallischen Gegenstände auf dem Gerät ablegen. Diese Teile können bei einem eingeschalteten Gerät heiß werden.
 - Um Gefahren zu vermeiden, niemals an dem Gerät etwas verändern oder selbst reparieren. Reparaturen und Austausch der Zuleitung dürfen ausschließlich von einer Fachfirma ausgeführt werden.
 - Gerät und Netzkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen (Gefahr durch Stromschlag). Gerät vor Nässe schützen!
 - Ist ein Verlängerungskabel nötig, darauf achten, dass dieses für das Gerät geeignet ist. Bei einer Kabeltrommel diese vollständig abrollen.
 - Anschlussleitung nicht mit nassen Händen anfassen
 - Immer am Stecker, niemals am Kabel ziehen.
 - Darauf achten, dass die Anschlussleitung oder das Gerät nicht mit heißen Teilen in Berührung kommt.
 - Das Gerät auf einer festen, ebenen, temperaturbeständigen Oberfläche aufstellen.
 - Wegen der Belüftung achten Sie darauf, dass ausreichend Platz um das Gerät vorhanden ist.

- Keine spitzen Gegenstände in die Lüftungsschlitzte stecken.
- Keine geschlossenen Metalldosen erhitzen, sie könnten platzen.
- Nicht tragen, wenn sich Kochgeschirr auf dem Gerät befindet.
- Das Gerät nicht in der Nähe von magnetisch empfindlichen Gegenständen betreiben (z.B. Magnetkarten etc.)
- Nach Beendigung des Kochvorgangs den Stecker ziehen.
- Achtung! Bitte keine heißen Töpfe oder Pfannen auf das Tastenfeld (Display) stellen. Keine Garantieleistung!

Inbetriebnahme:



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

Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Es ertönt ein Signal. Jetzt ist ihr Gerät im Stand-By-Modus. Stellen Sie einen geeigneten Topf in die Mitte der Kochzone (Mindestdurchmesser 12cm). Wenn Sie den ON/OFF Ⓛ 1x berühren blinkt die LED unter der Stufe **■■■**. Der Kühllüfter geht an. **Achtung!!!** Nach 1 Minute geht das Gerät wieder in den Standby-Modus zurück wenn Sie keine Funktionstaste Ⓜ berühren.

Leistungsmodus **■■■**

Diese Funktion ist geeignet zum Kochen von Wasser und Suppen.

Stellen Sie einen Topf in die Mitte der Kochzone.

ON/OFF Ⓛ 1x berühren und danach 1x die Funktionstaste Ⓜ berühren es leuchtet eine rote LED unter **■■■** und im Display wird 1200 angezeigt. Mit den Tasten **+** oder **-** können Sie die Leistung in 200 Watt Schritten verändern. (200Watt – 2000Watt)

Sie können jederzeit während des Kochens die Leistung verändern.

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



Wenn die Fehlermeldung E 0 Im Display erscheint ist ihr Topf oder Pfanne' nicht für Induktion geeignet das Gerät piepst und nach ca. 1min schaltet es sich in den Standby-Modus zurück.

Temperaturmodus ●

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

Stellen Sie einen Topf in die Mitte der Kochzone.

ON/OFF ① 1x berühren und danach 3x Funktionstaste ② berühren es leuchtet eine rote LED unter dem Temperatursymbol ● und im Display wird 180 angezeigt. Der Kühllüfter geht an. Mit den Tasten + oder - können Sie Temperatur in 20 Grad Schritten verändern auch während des Kochvorgangs ist eine Temperaturwahl möglich. Der eingebaute Messfühler hält in etwa die eingestellte Temperatur. Die Temperatur können Sie von 60°C bis 240°C wählen.

 Wenn die Fehlermeldung E 0 Im Display erscheint ist ihr Topf oder Pfanne nicht für Induktion geeignet das Gerät piepst 9mal und nach ca. 1min schaltet es sich in den Standby-Modus zurück.

Zeiteinstellung ☰

Stellen Sie wie vorher beschrieben Temperatur und Leistung ein. Berühren Sie die Funktionstaste ② so lange bis die rote LED unter dem Zeitsymbol ☰ blinkt. Es erscheint im Display 0. Jetzt haben sie 5 Sekunden Zeit mit der + Taste in 5-Minuten-Schritten von 0 bis 180 nach oben zu verändern, und mit der - Taste in 5-Minuten-Schritten nach unten. Wenn Sie immer einmal die Taste + oder - berühren geht es um 5 min nach oben oder nach unten und ein Piepton ertönt, halten Sie Ihren Finger auf + oder - hören Sie keinen Piepton und Sie können die Zeit schneller wählen.

 Wollen Sie während des Kochvorgangs die Zeit verändern berühren Sie die Funktionstaste ② bis die LED Zeit blinks jetzt haben Sie wieder 5 sec Zeit um eine Zeitänderung vorzunehmen.

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

Berührt man während des kochen die ON/OFF ① Taste wird das Programm abgebrochen, und das Gerät geht in den Standby-Modus zurück.

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

Restwärmeanzeige „H“

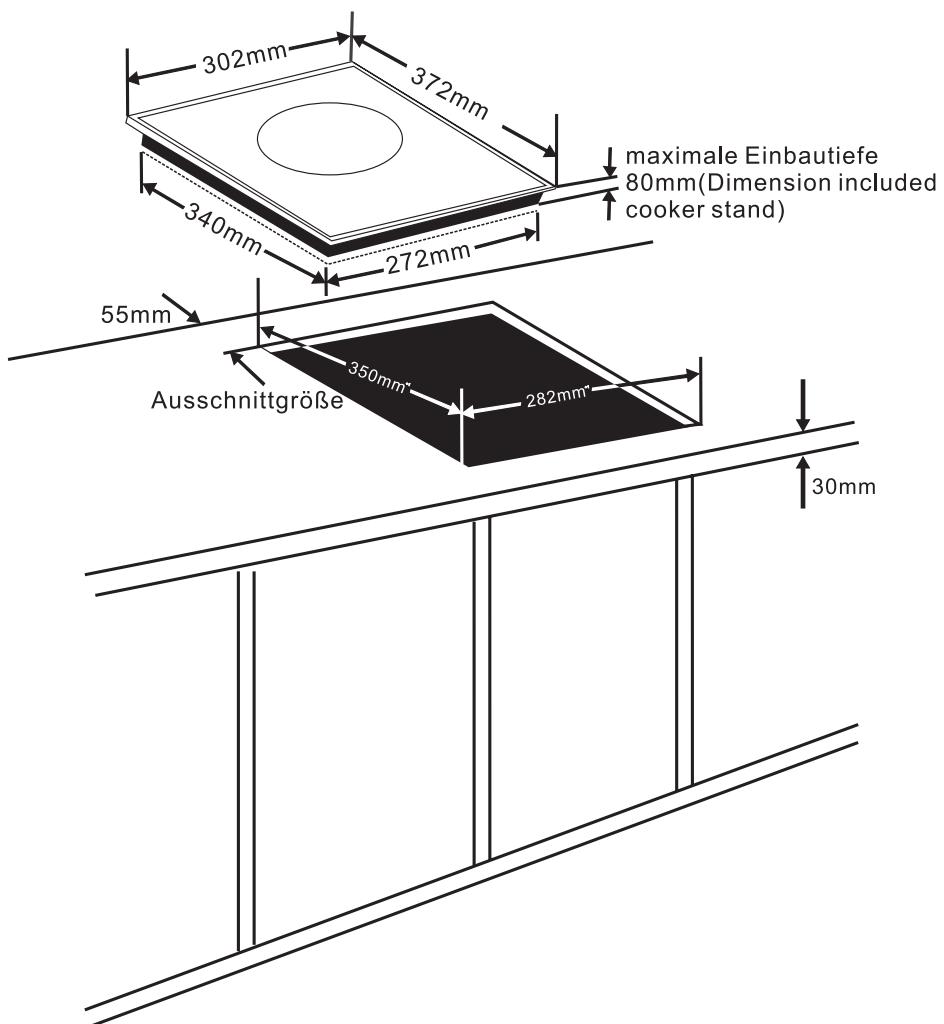
Bei Erreichen einer Temperatur von ca. 60°C auf der Glasplatte wird das Restwärmezeichen „H“ angezeigt und erlischt wieder wenn die Glasplatte abgekühlt ist. Wenn das Restwärmezeichen „H“ angezeigt wird sollte man auf keinen Fall die Glasplatte berühren. **Verbrennungsgefahr!!!**

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

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

Einbau

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



Kindersicherung

Durch berühren der Taste  länger als 2 Sekunden wird die Kindersicherung aktiviert bzw. deaktiviert.

Reinigung

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

Probleme und Fehlerbehebung

Sehr geehrter Kunde,

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

Induktion IK 60 E

| Problem | Ursache | Problembehandlung |
|--|---|--|
| Lampe leuchtet nach Einsticken des Netzsteckers nicht | - kein Strom - Sicherung ausgefallen durch zu viele Geräte an einem Strang | - ist Netzstecker richtig eingesteckt - Sicherung überprüfen |
| Es ertönt ein Signal und es entsteht keine Hitze im Topf | - Topf steht nicht mittig auf dem Kochfeld - Topf ist nicht für Induktion geeignet | - Topfdurchmesser mind. 12 cm - geeignetes Kochgeschirr verwenden |
| Kochfeld heizt nicht mehr | - Zeit ist abgelaufen | - neue Zeit programmieren (siehe Zeiteinstellung) |

Korrekte Entsorgung dieses Produkts:

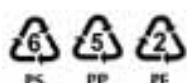
Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen.



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

Verpackungs-Entsorgung

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



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

Kundenservice:

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

Unfreie Pakete können nicht angenommen werden!

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

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

Generally

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

Safety information

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

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

Operation:

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

Plug the appliance into the socket. A sound can be heard and all LED and the display are on for one second. Now the appliance is in stand-by modus. Place a suitable pot in the middle of the cooking area (min. diameter 12cm). When the ON/OFF ① is touched for one time a LED bellow heating is on and one LED is on above the ON/OFF ①.

Attention!!! After 30seconds the appliance will go back into the stand-by modus, when no function by touching ② was chosen.

Power mode .

This function is suitable for boiling water and soups.

Place the pot in the middle of the cooking area.

Touch ON/OFF ① one time and after that the function ②, the red LED bellow Heating (Zeichen) is on and in the display there is 1200 is shown. The cooling fan starts working. With the buttons ③ or ④ can the power be adjusted in steps of 200W. (200Watt – 2000Watt)

During cooking the Wattage can be changed at any time.

The unit is equipped with an overheat protection. When the pot gets too hot, the appliance will stop working, a sound can be heard and in the display E02 can be seen. In that case, press the ON/OFF ① and cool the appliance down for some minutes. The appliance will work after that without any problem.



When the failure code E0 is in the display then the used pot or pan is not suitable induction cookers. The appliance beeps 9 times and after ca 1 minute the appliance will switch to the stand-by mode.

Temperature mode

This function is suitable for roasting meat and vegetables.

Place the pot in the middle of the cooking area.

Touch ON/OFF ① one time and after that 3 times the function button ②. A red LED bellow the temperature symbol and in the display 180 can be seen. The cooling fan starts to work. With the buttons + or - the temperature can be adjusted in 20 degree steps. During the cooking the temperature can be adjusted at any time. The build in sensor keeps the temperature at about the adjusted temperature. The temperature can be adjusted from 60°C up to 240°C.



When the failure code E0 is in the display then the used pot or pan is not suitable induction cookers. The appliance beeps 9 times and after ca 1 minute the appliance will switch to the stand-by mode.

Timer

The temperature or power must be adjusted first, as described above. Touch the function button ③ so many times, until the red LED bellow the Timer symbol ④ is blinking. The display shows „0“. Now there is 5 seconds time to adjust the time by pressing the + button in steps of 5 minutes. The time can be adjusted from 5 to 180min. Pressing the - button decreases the time by 5 minutes. When the + or - button is pressed one time the time increases or decreases by 5 minutes and a beeping noise can be heard. When the + or - is pressed for a longer period no beeping sound can be heard and the time can be adjusted faster.



If you want to change the time during the cooking touch the function button ③ until the timer LED is blinking. Now you have ca 5 seconds time to change the timer setting.

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

When the ON/OFF button ① is touched during the cooking then the program will be deleted and the appliances switches to the stand-by mode.

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

Residual heat „H“

When the glass plate gets hotter than ca 60°C the residual heat symbol „H“ can be seen in the display and vanishes after the glass plate cools down. When the residual heat light „H“ is on, then do not touch the cooking area. **Danger of burns!!!**

Please notice that the cooling fan is running during cooking to cool down the electronic inside.

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

Child lock

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

How to Clean

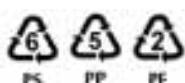
- Disconnect plug and wait until it is cooled down. Clean after each use.
- Never immerse the device in Water.
- If the pots/pans are used without being cleaned, discoloration or cooked on stains may be caused.
- Do not use petrol, thinner, scrubbing brush or polishing power to clean the induction cooker.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

Correct Disposal of this product



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

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



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

Service and Repair:

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

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

Généralement

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

Consignes de sécurité

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

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

Mise en marche

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

Rentrez la fiche dans la prise de courant. Un signal retentit et toutes les LED et le display s'allument pour 1 seconde. Votre appareil est maintenant dans le mode Stand-By. Placez une casserole adéquate dans le milieu du foyer (diamètre minimum 12 cm). Si vous effleurez la touche ON/OFF Ⓛ 1 fois, une LED clignote sous Heating et une LED s'allume au-dessus de ON/OFF Ⓛ. **Attention!!!** Après 30 secondes, l'appareil revient dans le mode Standby si vous n'effleurez pas de touche fonction Ⓜ.

Mode puissance

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

Placez une casserole dans le milieu du foyer.

Effleurez une fois ON/OFF ① et effleurez ensuite la touche fonction ②, une LED rouge s'allume sous Heating et 1200 est affiché dans le display. Le ventilateur de refroidissement se met en marche. Avec les touches + ou -, vous pouvez modifier la puissance par étapes de 200 watts. (200 watts à 2000 watts)

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

L'appareil est équipé d'une sécurité de surchauffe. Si la casserole est trop chaude, l'appareil se débranche, un signal sonore retentit et sur le display apparaît E02. Si c'est le cas, appuyer alors sur ON/OFF ① et laisser refroidir quelques minutes. Ensuite l'appareil fonctionne de nouveau sans problème.

 Si le message d'erreur E 0 apparaît dans le display, votre casserole ou votre poêle ne convient pas pour l'induction, l'appareil émet 9 bips et après 1 minute environ, il revient dans le mode Standby.

Mode température

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

Placez une casserole dans le milieu du foyer.

Effleurez ON/OFF ① une fois et ensuite 3 fois la touche fonction ②, une LED rouge s'allume au-dessus du symbole température  et 180 est affiché dans le display. Le ventilateur de refroidissement se met en marche. Avec les touches + ou -, vous pouvez modifier la température par étapes de 20 degrés. Une sélection de la température est possible également durant l'opération de cuisson. Le capteur maintient à peu près la température réglée. Vous pouvez choisir une température de 60 °C à 240 °C.

 Si le message d'erreur E 0 apparaît dans le display, votre casserole ou votre poêle ne convient pas pour l'induction, l'appareil émet 9 bips et après 1 minute environ, il revient dans le mode Standby.

Réglage du temps

Réglez comme décrit ci-dessus la température et la puissance. Effleurez la touche fonction ② aussi longtemps que la LED rouge sous le symbole temps ③ clignote. 0 apparaît dans le display. Vous avez maintenant 5 secondes pour modifier le temps avec la touche + par étapes de 5 minutes de 0 à 180 vers le haut, et avec la touche - par étapes de 5 minutes vers le bas. Si vous effleurez toujours la touche + ou - une fois, il, le temps augmente ou diminue de 5 minutes et un bip retentit. Si vous tenez vos doigts sur + ou - et n'entendez pas de bip, vous pouvez alors sélectionner le temps plus rapidement.



Si vous voulez modifier le temps durant l'opération de cuisson, effleurez la touche fonction ④ jusqu'à ce que la LED temps clignote, vous avez maintenant de nouveau 5 secondes de temps pour procéder à une modification du temps.

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

Si l'on effleure la touche ON/OFF ① durant la cuisson, le programme est interrompu, et l'appareil revient dans le mode Standby.

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

Voyant de chaleur résiduelle „H”

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

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

Sécurité enfants ④

En effleurant la touche ④, la sécurité enfants est activée ou désactivée.

Nettoyage

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

Mise au rebut



Mettre les appareils usagés immédiatement au rebut.

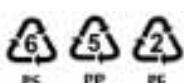
Au sein de l'UE, ce symbole indique que le produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers. Les anciens appareils contiennent des matériaux de valeur recyclables qui doivent être valorisés afin d'éviter toute atteinte à l'environnement ou à la santé humaine due à une élimination incorrecte des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

Élimination de l'emballage

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

Emballage de l'appareil

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



Exemples d'identification des plastiques :

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

Service après-vente

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

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

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG

Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Allemagne

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

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

Algemeen

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

Veiligheidsinstructies

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

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

Ingebruikname

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

Steek de stekker in het stopcontact. Er weerklinkt een signaal en alle LED's en het display flitsen 1 seconde lang aan. Nu is uw apparaat in de modus "Stand-by". Plaats een geschikte pot in het midden van de kookzone (minimale diameter 12 cm). Als u de ON/OFF Ⓛ 1x aanraakt, knippert er één LED onder "Heating" en is één LED boven ON/OFF Ⓛ verlicht. **Oogelet!!!** Na 30 seconden gaat het apparaat weer terug naar de modus "Stand-by" als u geen functietoets Ⓛ aanraakt.

Vermogensmodus

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

Zet een pot in het midden van de kookzone.

ON/OFF ① 1x aanraken en daarna 1x de functietoets ② aanraken. Er is een rode LED onder "Heating" verlicht en op het display verschijnt "1200". De koelventilator gaat aan. Met de toets + of - kunt u het vermogen in stappen van 200 watt wijzigen (200 watt – 2000 watt).

Tegen alle tijde tijdens het koken kunt u het vermogen wijzigen.

Het apparaat is met een beschermingsinrichting tegen een te hoge temperatuur uitgerust. Als het kookgerei te heet wordt, schakelt het apparaat uit, weerklinkt er een signaalgeluid en verschijnt op het display "E02". Indien dit geval zich voordoet, dan ON/OFF ① indrukken en enkele minuten lang laten afkoelen. Daarna functioneert het apparaat weer zonder problemen.

 Wanneer de foutmelding "E 0" op het display verschijnt, is uw pot of pan niet voor induktie geschikt. Dan piept uw apparaat 9 keer en na ca. 1 minuut schakelt het terug naar de modus "Stand-by".

Temperatuurmodus

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

Zet een pot in het midden van de kookzone.

ON/OFF ① 1x aanraken en daarna 3x functietoets ② aanraken. Er is een rode LED of het temperatuursymbool verlicht en op het display verschijnt "180". De koelventilator gaat aan. Met de toets + of - kunt u de temperatuur in stappen van 20 graden wijzigen; ook tijdens het koken is een temperaturkeuze mogelijk. De ingebouwde meetvoeler handhaaft ongeveer de ingestelde temperatuur. De temperatuur kunt u van 60°C tot 240°C kiezen.

 Wanneer de foutmelding "E 0" op het display verschijnt, is uw pot of pan niet voor induktie geschikt. Dan piept uw apparaat 9 keer en na ca. 1 minuut schakelt het terug naar de modus "Stand-by".

Tijdstelling

Stel, zoals voordien beschreven, temperatuur en vermogen in. Raak de toets "Functie" ② zolang aan totdat de rode LED onder het tijdsymbool knippert. Op het display verschijnt "0". Nu hebt u 5 seconden om de tijd met de toets + in stappen van 5 minuten van 0 tot 180 naar boven te wijzigen en met de toets - in stappen van 5 minuten naar beneden. Als u altijd één keer de toets + of - aanraakt, gaat u 5 minuten naar boven of naar beneden en weerklinkt er een piepgeluid. Als u uw vinger op + of - houdt, hoort u geen piepgeluid en kunt u de tijd sneller kiezen.



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

Wanneer u de functie "Temperatuur" en een tijd gekozen hebt en tijdens het koken naar de functie "Vermogen" wenst te gaan, dan is de ingestelde tijd **niet** gewist.

Indien men tijdens het koken de toets ON/OFF Ⓛ aanraakt, wordt het programma voortijdig beëindigd en gaat het apparaat terug naar de modus "Stand-by".

Wanneer de ingestelde tijd verstreken is, gaat het apparaat ook terug naar de modus "Stand-by".

Aanduiding van de resterende warmte „H“

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

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

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

Kinderslot

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

Reinigen

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

Correcte afvalverwijdering van dit product

Versleten apparaten onmiddellijk onbruikbaar maken.



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

Evacuatie van de verpakking

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



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

Klantenserviceafdeling:

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

Ongefrankeerde pakjes kunnen niet aanvaard worden!

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

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

Garantie-Bedingungen

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

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

Von der Garantie ausgeschlossen sind:

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

Geräte, für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Mängelbeseitigung 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