



230V~, 50 HZ, 3100Watt

## **Induktion IK 100**

Gebrauchsanweisung	2
Instructions for use	9
Mode d'emploi	15
Gebruiksaanwijzing	21
Brugsanvisning	27

# 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 anspricht. 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 Kabel-

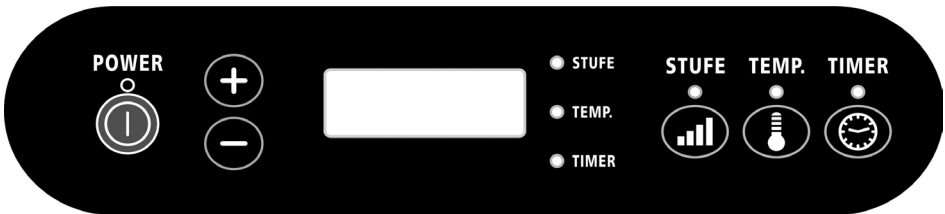
schaden überprüfen. Das Gerät in diesem Fall nicht betreiben.

-  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 Fernwirksystem 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.
- 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.



## Bedienung

Die Bedienung beider Platten ist identisch. Platzieren Sie den geeigneten Topf / Pfanne (Mindestdurchmesser 12 cm) in der Mitte der jeweiligen Kochzone. Schließen Sie das Gerät an. Die Leuchte bei der An/Aus Taste leuchtet. Mit dieser Taste wird das Gerät An- und Ausgeschaltet. Links und rechts blinkt Temperatur und Stufe und die Ventilation startet.

## Stand-By-Modus

Drücken Sie die An/Aus Taste. Sie hören einen Signalton. Wenn Sie nicht innerhalb ca 1 Minute ein Programm gewählt haben, stellt sich das Gerät wieder auf Stand-By. Wird das Gerät in eine Platte eingebaut, achten Sie bitte darauf, dass die Lüftungsschlitze frei sind und genügend Kühlluft an das Gerät kommt, da sich dieses sonst überhitzt!!!

## Leistung

Drücken Sie die Taste „Stufe“ – das Licht leuchtet. Die Leistungsstufe erscheint in Watt am Display. Mit der Taste +/- können Sie die Leistung in 10er Stufen verändern.

· Linke Platte 400 - 1800 Watt; Rechte Platte 400 - 1300 Watt

Die Leistungsstufen eignen sich besonders zum Kochen von Wasser, Suppen etc. Sollen Fleisch oder Gemüse gebraten werden, verwenden Sie bitte die Temperaturfunktion, um ein Überhitzen zu vermeiden.

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 E2.

Sollte dieser Fall eintreten, dann den An/Aus-Knopf drücken und einige Minuten abkühlen lassen. Danach funktioniert das Gerät wieder ohne Probleme.

## Temperatur

Drücken Sie die Taste „Temperatur“ – das Licht leuchtet.

Mit der Taste +/- kann man in 20° Schritten die Temperatur verändern.

Der eingebaute Messfühler hält die ca. gewählte Temperatur (60-240°C)

## Uhrzeit

Sie haben Leistung oder Temperatur gewählt. Drücken Sie die Taste Zeit, das Licht leuchtet entweder bei Leistung oder Temperatur und bei Zeit. Wenn man nicht innerhalb von 5 Sekunden eine Programmierung vornimmt erlischt die Zeitwahl.

Das Display zeigt „0“ an. Mit der +/- Taste kann man in 5 Minutenschritten die Zeit einstellen (max. 180 Min.) Während des Betriebes kann man mit der Taste +/- in 5 Minutenschritten die Zeit verändern, indem 5 Minuten zu der Restzeit zugegeben oder abgezogen werden. Will man Leistung oder Temperatur verändern, drückt man die Leistungs- oder Temperaturtaste, sieht den eingestellten Wert und kann diesen durch +/- verändern.

Die eingestellte Zeit ist gelöscht.

## Sicherheitsabschaltung

Hat man die Uhrzeit nicht eingestellt und betreibt das Gerät auf Leistung oder Temperatur, schaltet sich das Gerät nach 120 Minuten nach der letzten Tastenbetätigung automatisch ab.



## 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](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.

**Technische Daten:** 230 Volt ~ 3100 Watt, Maße: Fläche 735 x 425 mm, Höhe 70 mm




## 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!)



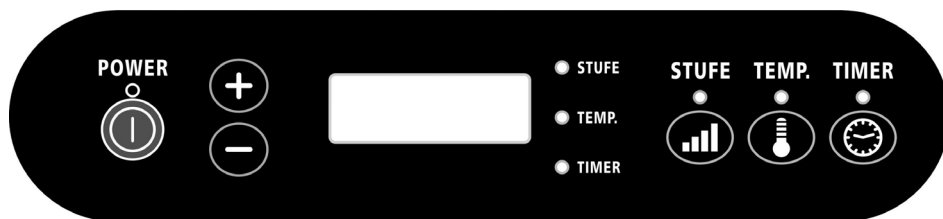
**Attention!**  
**Device gets hot!**  
**Risk of burns!**

- 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).

## How to Clean

- Disconnect plug and wait until it is cooled down. Clean after each use.
- 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).

## How to Use



If the model is built in a plate, take care, that the exhaust fan is not covered and the appliance gets enough air to avoid any overheating

## Power

Press the „Stufe“ button, the light turns on.

The Power is displayed in Watt.

With the buttons „+/-“ the power can be adjusted in 10 steps.

Left plate 400-1800Watt

Right plate 400-1300Watt

The Power function is suitable to boil water, soups etc.

If meat or vegetable is broiled, the temperature function should be used, to avoid any overheating.

The appliance is equipped with an overheat protection. If the pots gets to hot the appliance switches off, a buzzer sounds and at the display „E2“ is shown. If this case happens, the „On/Off „ button should be pressed and the appliance cooled down for some minutes. After that the appliance works again normally.

## Temperature:

Press the „Temp“ button, the light turns on.

With the buttons „+/-“ the temperature can be adjusted in 20 degree steps. The build in temperature sensor keeps the adjusted temperature (60°C-240°C).

## Timer:

Either Temperature or Power was adjusted. Press the button „Timer, the light turns on at „Temperature“ or „Stufe“ and at „Zeit“. The Display shows „0“. The time can be adjusted by pressing „+/-“ in 5min steps (max. 180min).

During the usage of the appliance the time can be adjusted in 5 min steps by pressing the „+/-“ buttons. The time added or subtracted from the adjusted time.

Shall the power or the temperature be changed, press the „Stufe“ or

„Temp“ button. The adjusted steps can be seen on the display and changed by pressing the „+/-“ button.

After the time runs out, the appliance switches off.

## Safety switch off:

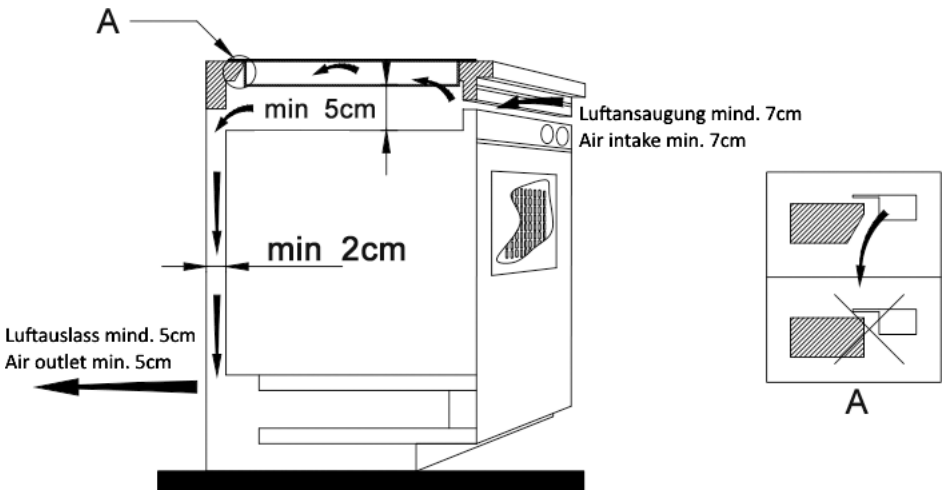
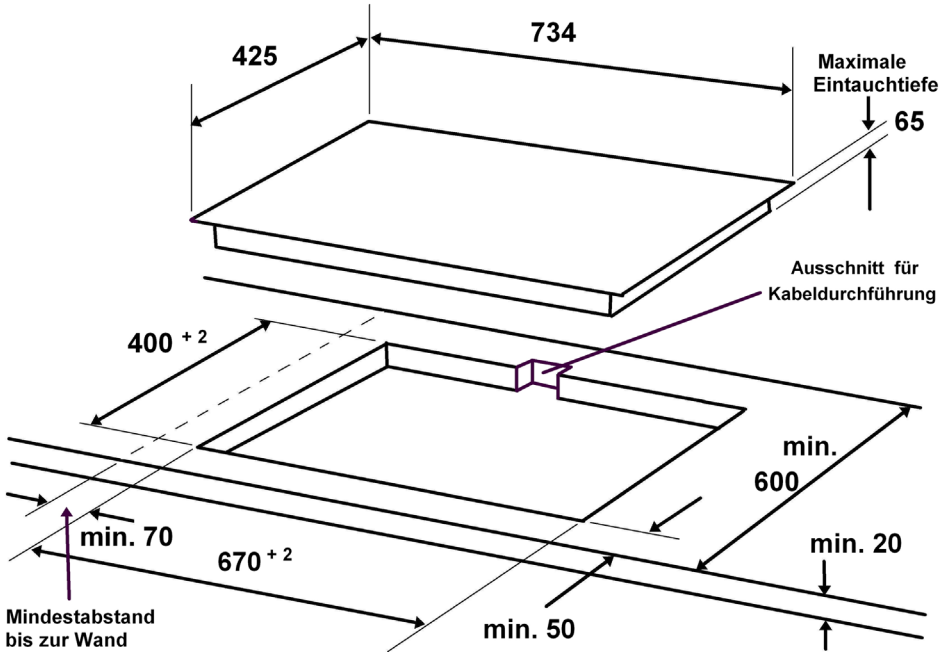
Was the time not adjusted and the appliance is used in the „Power“ or „Temperature“ function, the appliance will switch off automatically 120 min after the last button was pressed.

## Guarantee

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

# Assembly

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



## Correct Disposal of this product



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

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



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

## Service and Repair:


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


STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG  
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany  
Distribution-Tel.: 09543 / 449-17 / -18,  
Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19  
e-Mail: [elektro@steba.com](mailto: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.
- 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.
-  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 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, bottes de conserve ou papier d'aluminium – sur la plaque.
- Veilliez à conserver assez d'espace libre autour de la plaque quand vous l'utilisez. Le devant, les cotés droit et gauche doivent être libres.
- Ne pas utiliser l'appareil sur un sol ou une nappe (en Vinyle) ou autre matériau ne résistant pas à la chaleur.
- Ne pas placer de papier entre une cocotte ou une casserole et la plaque. Le papier pourrait prendre feu.
- Si la surface de la plaque est fendue, débranchez l'appareil et faites-le réparer par le service après-vente.
- Veillez à une arrivée et sortie d'air suffisantes.
- Ne touchez pas la plaque après avoir retiré une cocotte ou casserole, celle-ci est encore brulante.
- Ne pas placer l'appareil auprès d'objets qui ont un champ magnétique: radio, télévision, cartes bancaires ou cassettes.
- Si le fil de secteur doit être remplacé, confiez ce travail à mon-  
teur agréé.
-  **Attention:**  
L'appareil chauffe.  
Vous risquez de vous brûler!
- Ne jamais faire couler de liquides au-dessus de l'appareil.

## Nettoyage

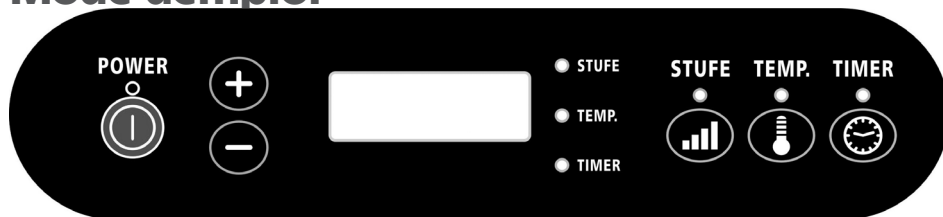
- Débranchez l'appareil et attendez qu'il ait refroidi. Nettoyez-le après chaque utilisation.
- Si les ustensiles ne sont pas bien propres, vous risquez une décoloration ou l'incrustation des tâches.
- N'utilisez pas d'essence, de diluant, de produits à polir ou à récurer pour nettoyer la plaque à induction.
- Frottez avec un chiffon humide et du produit à vaisselle.
- Nettoyez les ouvertures d'arrivées et de sortie d'air avec l'aspira-



teur.

- Ne jamais nettoyer la plaque à grande eau. (En s'insinuant dans l'appareil, l'eau provoquerait des dommages)

## Mode déployé



Si l'appareil est monté dans une plaque, veillez à ce que les fentes d'aération soient libres et permettent l'arrivée suffisante d'air de refroidissement sur l'appareil sinon il surchauffera!!!.

## Puissance

Appuyez sur la touche « Stufe » - la lumière s'allume.

Le niveau de puissance apparaît en watts sur le panneau d'affichage.

La touche +/- vous permettra de modifier la puissance par pas de 10.

- Plaque gauche 400 à 1800 watts
- Plaque droite 400 à 1300 watts

Les degrés de puissance sont bien appropriés pour chauffer l'eau, les potages etc.

S'il faut rôtir de la viande ou des légumes, veuillez utiliser la fonction température, afin d'éviter un sur-échauffement.

L'appareil est équipé d'une protection contre la sur-température. Si le plat de cuisson devient trop chaud, l'appareil s'arrête automatiquement, un signal acoustique retentit et E2 apparaît sur le panneau d'affichage.

Si ce cas devait se présenter, appuyer alors sur le bouton Marche/Arrêt et laisser refroidir quelques minutes. Ensuite, l'appareil fonctionne à nouveau sans problème.

## Température

Appuyez sur la touche « Température » - la lumière s'allume.

On peut modifier la température par pas de 20° par la touche +/-.

Le capteur de mesure incorporé maintient la température approx. sélectionnée (60 à 240°C).

## Heure

Vous avez sélectionné la puissance ou la température. Appuyez sur la touche temps, la lumière s'allume soit à la puissance, soit à la température et au temps.

Le panneau d'affichage indique « 0 ». On peut alors régler le temps par pas de 5 minutes par la touche +/- (maxi. 180 min)

Pendant le service, c'est possible de modifier le temps restant par pas de 5 minutes par la touche +/- ou déduire.

Si l'on veut modifier la puissance ou la température, on appuiera sur la touche de puissance ou de température, on voit alors la valeur réglée que l'on pourra modifier par +/-.

Une fois le temps écoulé, l'appareil s'arrête.

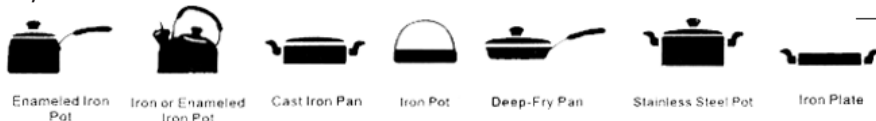
## Arrêt de sécurité

Si l'on n'a pas réglé le temps et que l'on utilise l'appareil avec la puissance ou la température, au bout de 120 minutes après le dernier actionnement de la touche, l'appareil s'arrêtera automatiquement.

## Ustensiles de cuisine appropriés ou non appropriés

### • Récipients appropriés

Casseroles/cocottes à fond plat avec un diamètre de 12 à 26 cm en acier ou en fonte, fer émaillé ou inox.



### • Récipients non appropriés

Casseroles/cocottes en verre, céramique réfractaires, en cuivre ou en aluminium.

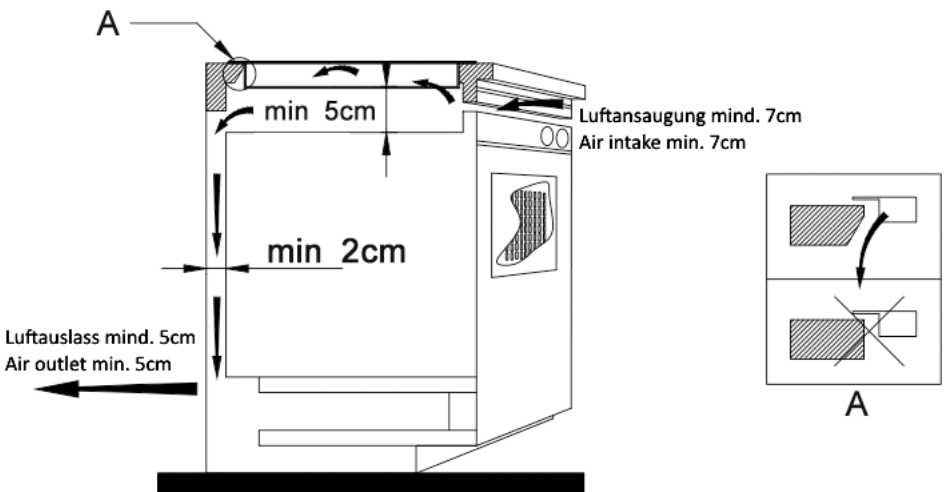
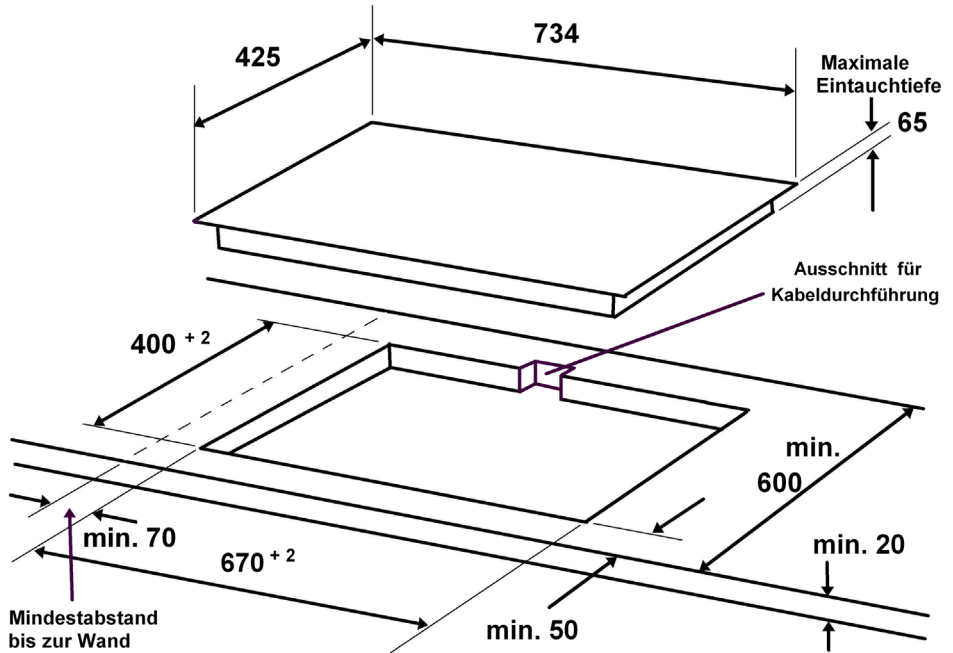
Casseroles/cocotes avec un fond bombé ou un diamètre inférieur à 12 cm.



Veillez à ce que le fond ne soit pas trop mince ou déformé.

# Montage

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



## Mise au rebut



Mettre les appareils usagés immédiatement au rebut.

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

### Élimination de l'emballage

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

### Emballage de l'appareil

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



### Exemples d'identification des plastiques :

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

## Service après-vente

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

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

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG

Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Allemagne


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

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

## Algemeen

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

## Veiligheidsinstructies

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

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



**Opgepast:**

**apparaat wordt heet.**

**Gevaar voor brandwonden!**

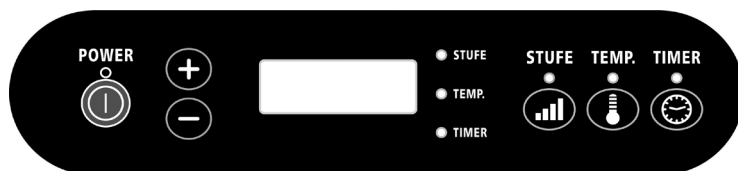
- Nooit vloeistoffen over het apparaat laten lopen.

## Reiniging

- Trek de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat is afgekoeld. Maak het elke keer na gebruik schoon.
- Als het kookgerei niet goed wordt gereinigd kann dit verkleuring of ingebrande vlekken tot gevolg hebben.
- Voor het reinigen van de inductie kookplaat geenbenzine, thinner schuur-of polijstmiddel gebruiken

- Schoonwrijven met afwasmiddel en vochtige doek.
- Maak de luchtaan – en – afvoeropeningen schoon met de stofzuiger.
- Het apparaat noolt onder strom end water schoonwassen (als er water in komt, kan dit tot defecten leiden)

## Gebruiksaanwijzing



Indien het toestel in een plaat wordt ingebouwd, dan gelieve er op te letten, dat de ventilatiegleuven vrij zijn en voldoende koellucht aan het toestel komt, omdat dit anders wordt oververhit.

## Vermogen

Druk op de toets „Trap“ – het licht wordt ingeschakeld.

De vermogenstrap verschijnt in Watt op het display.

Met de toets +/- kunt u het vermogen met trappen van 10 wijzigen.

- Linker plaat 400 – 1800 Watt
- Rechter plaat 400 – 1300 Watt

De vermogenstrappen zijn bijzonder geschikt voor het koken van water, soepen enz. Indien vlees of groenten gebraden dienen te worden, dan gelieve de temperatuurfunctie te gebruiken, om een oververhitten te vermijden.

Het toestel is uitgerust met een beveiliging tegen te hoge temperatuur. Wanneer het kookgerei te heet wordt, dan wordt het toestel uitgeschakeld, er weerklinkt een signaaltoon en op het display verschijnt E2.

Indien dit geval optreedt, dan druk op de in-/uitschakelknop en laat het toestel enkele minuten afkoelen. Daarna functioneert het toestel weer zonder problemen.

## Temperatuur

Druk op de toets „Temperatuur“ – het licht wordt ingeschakeld.

Met de toetsen +/- kan men met trappen van 20° de temperatuur wijzigen.

De ingebouwde meetsensor houdt de ongeveer geselecteerde temperatuur (60-240°C).

## Tijd

U hebt vermogen of temperatuur geselecteerd. Druk op de toets tijd, het licht brandt ofwel bij vermogen of temperatuur en bij tijd.

Het display toont „0“ aan. Met de +/- toets kan men in trappen van 5 minuten de tijd instellen (max. 180 min).

Tijdens de werking kan men met de toets +/- in trappen van 5 minuten de tijd wijzigen, door 5 minuten aan de overige tijd toe te voegen of ervan af te trekken.

Indien men vermogen of temperatuur wil wijzigen, dan drukt men op de vermogen- of temperatuurtoets, bekijkt de ingestelde waarde en kan deze wijzigen door op +/- te drukken.

Na afloop van de tijd wordt het toestel uitgeschakeld.

## Veiligheidsuitschakeling

Indien men de tijd niet heeft ingesteld en het toestel via vermogen of temperatuur laat werken, dan wordt het toestel 120 minuten na de laatste activering van een toets automatisch uitgeschakeld.

## Geschikt en ongeschikt kookgerel

### • Geschikte pannen

Pannen/ketels met vlakke bodem met een diameter van 12 tot 26 cm van staal of gletizer geëmailleerdijzer, roestvrijstaal.



Enameled Iron Pot



Iron or Enameled Iron Pot



Cast Iron Pan



Iron Pot



Deep-Fry Pan



Stainless Steel Pot



Iron Plate

### • Ongeschikte pannen

Pannen/ketels van hittebestendig glas, aardewerk, koper of aluminium, Pannen/Ketels met gewelfde bodem of met een diameter van minder dan 12 cm.



Rounded Bottom Pot



Aluminum / Copper Pot



Bottom Measuring Less than 12cm



Pot with Stands



Ceramic Pot



Heat-Resistant Glass Pot

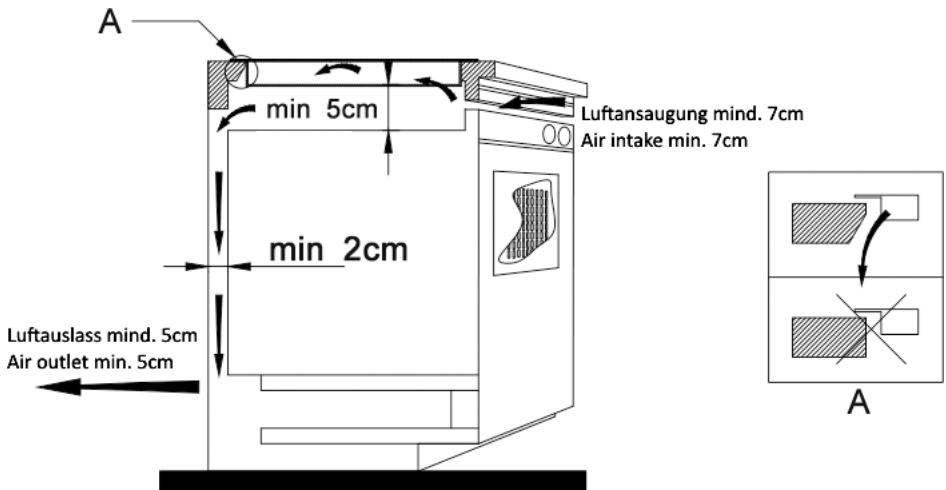
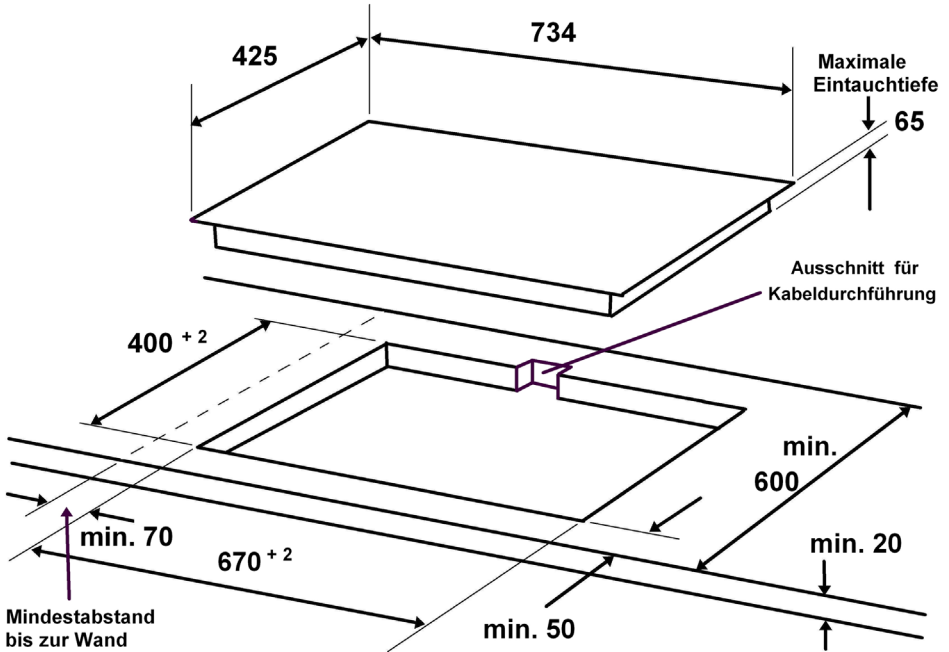
Oppassen dat de bodem niet te dun of vervormd is.



# Assembly

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

Please note the assembly dimensions as displayed.



## Correcte afvalverwijdering van dit product

Versleten apparaten onmiddellijk onbruikbaar maken.



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

### Evacuatie van de verpakking

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



In de voorbeelden voor de kunststofbenaming staat: PE voor polyethyleen, het 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.

## Generelt

Apparatet er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger og ikke til erhvervsmæssige formål. Læs brugsanvisningen grundigt og gem den omhyggeligt. Hvis apparatet gives videre til andre personer, skal brugsanvisningen følge med. Benyt maskinen som beskrevet og overhold sikkerhedsinstruktionerne. Producenten påtager sig intet ansvar for skader og ulykker, som skyldes manglende overholdelse af sikkerhedsinstruktionerne.

## Sikkerhedsinstruktioner

- Det tilrådes personer med ældre pacemakere at spørge deres læge til råds, inden de anskaffer en induktionskogeplade.
-  Maskinen 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 maskinen, medmindre de overvåges eller instrueres i brugen af maskinen og forstår de farer som er forbundet dermed. Lad aldrig børn lege med maskinen eller emballagen. Rengøring og

- vedligeholdelse af maskinen må ikke foretages af børn, medmindre de er fyldt 8 år og overvåges af en voksen.
- Maskinen og ledningen skal opbevares utilgængeligt for børn under 8 år.
  - Maskinen må ikke betjenes med en timer eller et separat fjernstyringssystem!
  - Børn skal overvåges, så der er sikkerhed for, at de ikke leger med induktionskogepladen.
  - Induktionskogepladen må kun kobles til elnettet og anvendes ifølge oplysningerne på typeskiltet. Varmeeffekten er på højst 3.100 Watt. Sørg for tilstrækkelig afsikring af el-installationerne.
  - Induktionskogepladen og kablet må aldrig dyppes i vand eller andre væsker, da det kan fremkalde elektriske stød. Undgå, at apparatet bliver vådt.
  - Induktionskogepladen må ikke benyttes, hvis tilslutningskablet og glaspladen er beskadiget.
  - For at undgå farlige situationer må reparationer af induktionskogepladen, fx udskiftning af et beskadiget tilslutningskabel, kun udføres af et servicefirma.
  - Hvis det er nødvendigt at benytte en forlængerledning, skal det påses, at den egner sig til induktionskogepladen. Hvis forlængerledningen er anbragt i en kabeltromle, skal den trækkes helt ud.
  - Undgå at berøre tilslutningskablet med våde hænder.
  - Træk kun i stikket og ikke i kablet.
  - Sørg for, at tilslutningskablet ikke kan komme i berøring med varme dele.
  - Induktionskogepladen skal opstilles på en fast, jævn og temperaturbestandig overflade.
  - Af hensyn til ventilationen skal der sørges for, at der er tilstrækkelig plads rundt om induktionskogepladen.

- Stik ingen spidse genstande ind i ventilationsåbningerne. Risiko for elektriske stød.
- Lad ikke tomme gryder, bestikdele eller andre metalgenstande ligge på induktionskogepladen. Da de er af metal, bliver de varme, når der tændes for induktionskogepladen. Undlad at varme lukkede metaldåser op, fordi de kan sprænges.



Glasoverfladen bliver ved med at være varm på grund af restvarmen fra kogegrejet, efter at madlavningen er afsluttet.

- **OBS! Stil ingen varme gryder og pander på betjeningsfeltet på induktionskogepladen. Hvis det sker, bortfalder garantien.**

- Undlad at bære på induktionskogepladen, hvis der står kogegrej på den.
- Glasfladen må ikke belastes med mere end 5 kg.
- Induktionskogepladen må ikke benyttes uden tilsyn.
- Undgå at benytte induktionskogepladen i nærheden af magnetisk følsomme genstande, fx magnetkort mv.
- Når madlavningen er slut, skal stikket trækkes ud af stikkontakten (gælder ikke for indbyggede induktionskogeplader).
- Induktionskogepladen må ikke benyttes sammen med et tænd- og slukur eller med en separat fjernafbryder.



**Pas på!**

**Induktionskogepladen bliver varm.**

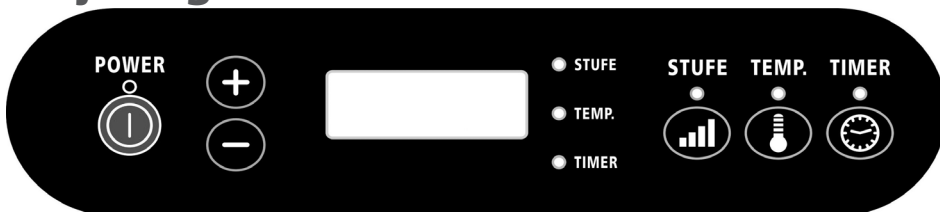
**Risiko for at pådrage sig forbrændinger.**

- Når induktionskogepladen er i brug, kan temperaturen i de overflader, som kan berøres, være meget høje. Stil induktionskogepladen på et jævnt underlag, som kan tåle varme, fx lake-rede møbler, og i mindst 70 cm afstand fra brændbare materialer, fx gardiner.

## Rengøring

- Induktionskogepladen skal gøres ren, hver gang den har været benyttet.
- Træk stikket ud af stikkontakten og vent, til induktionskogepladen er kølet af.
- 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.
- Der må aldrig løbe vand over induktionskogepladen, ligesom den aldrig må dyppes i vand.

## Betjening



Betjeningen af de 2 plader er ens. Stil den egnede gryde eller pande (mindste diameter: 12 cm) i midten af en af kogezoneerne. Slut induktionskogepladen til lysnettet. Lampen ved tænd/sluk-knappen lyser. Tænd/sluk-knappen benyttes til at tænde og slukke for induktionskogepladen.

## Standby-modusen

Tryk på tænd/sluk-knappen. Først lyder der en signaltone. Hvis der ikke vælges noget program inden for ca. 1 minut, skifter induktionskogepladen igen om til standby. Hvis induktionskogepladen indbygges i en bordplade, skal der sørges for, at der kan komme luft til og fra ventilationsrillerne, fordi induktionskogepladen ellers bliver overophedet.

## Effekt

Tryk på knappen »Stufe« - lampen lyser. Effekttrinnet vises i Watt på displayet. Effekten kan ændres i trin a 10 W med +/- knappen.

· Venstre plade: 400 – 1800 W. Højre plade: 400 – 1300 W.

Effekttrinnene egner sig især til kogning af vand, suppe mv. Hvis der skal steges kød eller grøntsager, anbefales det at benytte temperaturfunktionen for at undgå overophedning.

Induktionskogepladen er forsynet med en sikring mod for høj temperatur. Hvis kogeuret bliver for varmt, kobler induktionskogepladen automatisk fra. Der lyder et tonesignal, og på displayet vises E2. Hvis det skulle ske, skal der trykkes på tænd-/slukknappen, hvorefter induktionskogepladen skal have lov til at køle af i nogle minutter. Derefter fungerer induktionskogepladen igen uden problemer.

## Temperatur

Tryk på knappen »Temperatur«. Lampen tændes.

Temperaturen kan ændres i skridt a 20° ved at trykke på +/- knappen.

Den indbyggede sensor sørger for, at den valgte temperatur (mellem 60 og 240 °C) holdes.

## Indstilling af tid

Når effekten og temperaturen er indstillet, skal der trykkes på knappen »Zeit«.

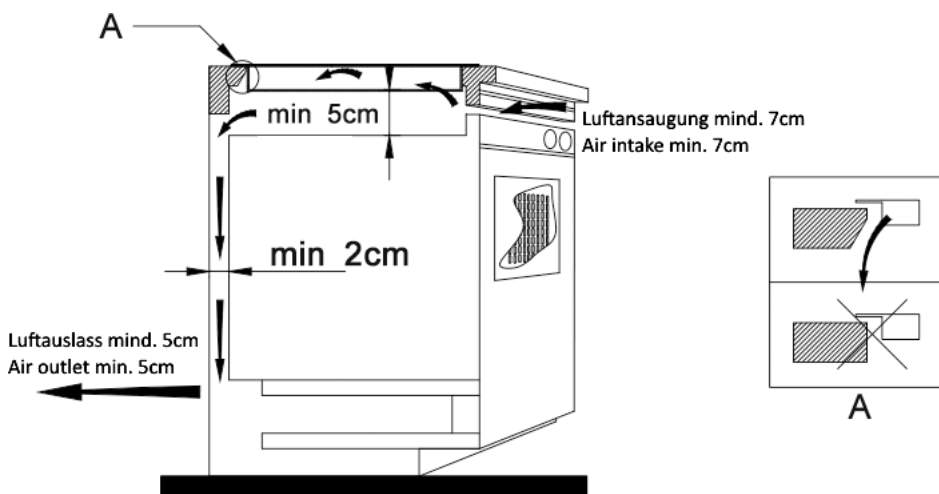
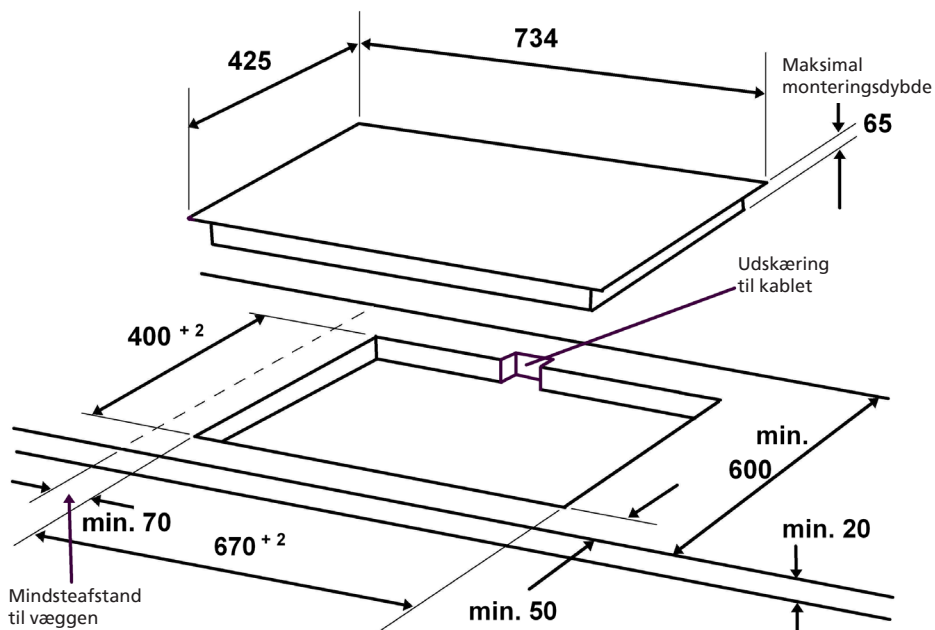
Lampen lyser enten ved effekt eller ved temperatur og tid. Displayet viser »0«. Tiden (højst 180 minutter) kan indstilles i skridt a 5 minutter med +/- knappen. Under driften kan man ændre tiden i skridt a 5 minutter med +/- knappen ved at lægge 5 minutter til eller trække dem fra den resterende tid. Hvis effekten eller temperaturen skal ændres, skal man trykke på effekt- eller temperaturknappen. Når den indstillede effekt eller temperatur kommer til syne, kan man ændre dem med +/- knappen. Når den indstillede tid er gået, slukker induktionskogepladen automatisk.

## Sikkerhedsfrakobling

Hvis klokkeslettet ikke er indstillet, og induktionskogepladen benyttes på effekt eller temperatur, slukker induktionskogepladen automatisk 120 minutter efter det sidste tryk på en af knapperne.

## Indbygning

Hvis induktionskogepladen skal indbygges i en bordplade, skal der sørges for, at ventilationsrillerne ikke bliver dækket til, og at der er tilstrækkelig ventilator. Se indbygningsmålene på tegningen.





## 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 maskinen hvis den stadig er dækket af garantien. Maskinen skal pakkes ind til transport.

Ufrankerede 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 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 garantiepflichtig anerkannter Mängel erfolgt dadurch, dass die mangelhaften Teile durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

Von der Garantie ausgeschlossen sind:

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

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

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

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

## Steba Elektrogeräte GmbH & Co. KG

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

**www.steba.com**

Zentrale: Tel.: 09543-449-0

Fax: 09543-449-19

Vertrieb: Tel.: 09543-449-17

Tel.: 09543-449-18