



Steba[®]
GERMANY



220 – 240V~; 50/60Hz, 3500W

Induktion IK 3500 Flex

Gebrauchsanweisung	2
Instructions for use	16
Mode d'emploi	30

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 mit einem Mindestdurchmesser von 10 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 und eben ist, da dadurch die Temperaturregelung negativ beeinflusst werden kann.
- Platzieren Sie den geeigneten Topf/Pfanne (Mindestdurchmesser 10 cm) auf der Platte.
- Bei einigen Töpfen kann es auf Grund der Materialzusammensetzung zu Geräuschen während des Kochens kommen.
- Heizen Sie Töpfe nie leer auf, das kann zu Verfärbungen und Verformungen führen. Töpfe sind von der Garantie ausgeschlossen.

Allgemein

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

Sicherheitshinweise

- Personen mit Herzschrittmachern sollten vor Inbetriebnahme ihren Arzt befragen.
- Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
- Wegen evtl. Funkstörungen von Radio oder TV, das Gerät an einen separaten Stromkreis anschließen.
- Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Vor jedem Gebrauch überprüfen!
- Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.
- Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß geerdete und gut zugängliche Steckdose an.
- Um den Netzstecker zu ziehen, immer am Stecker – nie am Kabel – ziehen.
- Stecker ziehen nach jedem Gebrauch oder im Fehlerfall.
- Reißen Sie nicht an der Netzanschlussleitung. Scheuern Sie diese nicht an Kanten und klemmen Sie diese nicht ein.
- Zuleitung von heißen Teilen fernhalten.
-  Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät oder dem Verpackungsmaterial spielen (z.B. Plastiktüten).
- Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirksystem betrieben werden!
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals ohne Aufsicht.

- Bewahren Sie das Gerät nicht im Freien oder einem feuchten Raum auf.
-  Stellen Sie nichts auf dem Gerät ab und decken Sie die Lüftungsschlitzte nicht ab.
- **Tauchen Sie das Gerät niemals ins Wasser.**
- Benutzen Sie das Gerät niemals nach einer Fehlfunktion, z.B. wenn es heruntergefallen ist oder auf eine andere Weise beschädigt wurde.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung bei falschen oder unsachgemäßen Gebrauch, der durch die Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung zustande kommt.
- Um Gefährdungen zu vermeiden dürfen Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine beschädigte Zuleitung austauschen, nur durch einen Kundendienst ausgeführt werden. Es dürfen nur original Ersatzteile verwendet werden.
- Gerät wird heiß, nur nach dem Abkühlen und ohne Kochgeschirr transportieren.
- Das Gerät nur für die in der Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecke benutzen.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden wie beispielsweise:
 - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen
 - in landwirtschaftlichen Anwesen und von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen
 - in Frühstückspensionen.
-  **Vorsicht! Gerät wird heiß. Verbrennungsgefahr!**
Während des Betriebes kann die Temperatur der berührbaren Oberflächen sehr heiß sein! Gerät auf eine ebene nicht empfindliche Unterlage stellen und mindestens 70cm Abstand zu brennbaren Materialien (z.B. Gardinen) einhalten.
- Bei Verwendung eines Verlängerungskabels muss dieses einen Querschnitt von 1,5mm² haben. Eine Kabeltrommel muss vollständig abgerollt werden.

- Bei einer GS-geprüften 16 A Mehrfach-Steckerleiste darf diese wegen Brandgefahr nicht mit mehr wie 3680 Watt belastet werden. Dieses Gerät hat eine Leistungsaufnahme von 3500 Watt.
- Achten Sie drauf, dass Kinder nicht am Kabel ziehen oder eine Stolperfalle entsteht.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- **Stromschlaggefahr!** Keine spitzen Gegenstände in die Belüftung stecken. Bei Rissen in der Glasplatte das Gerät nicht mehr betreiben.
- Keinen leeren Topf, Besteckteile oder andere metallische Gegenstände auf das Gerät legen. Diese Teile werden bei eingeschaltetem Gerät heiß. **Keine Speisen in Metalldosen erhitzen, sie können platzen.**
- Keine Papier- oder Metallfolie zwischen Glasplatte und Topf legen.
- Belasten Sie die Glasfläche nicht mit mehr als 8kg.
-  Zum Schutz der Elektronik läuft die Ventilation einige Minuten nach.
-  Die Glasoberfläche kann nach dem Kochen eine Restwärme vom Kochgeschirr aufweisen.
- **Achtung! Bitte keine heißen Töpfe oder Pfannen auf das Tastenfeld (Display) stellen! Keine Garantieleistung!**
- **Das Gerät nicht unbeaufsichtigt betreiben. Öle und Fette können sich bei hohen Temperaturen entzünden.** Im Fall von Fettbrand den Stecker ziehen und keinesfalls mit Wasser löschen! Decken Sie den Topf mit einem Deckel, Teller, o.ä. ab.
- Das Gerät nicht in Nähe von magnetisch empfindlichen Gegenständen betreiben (z.B. Magnetkarten etc.)

Reinigung

-  **Achtung! Vor jeder Reinigung Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.**
- **Gerät nicht in Wasser tauchen oder Wasser darüber laufen lassen.**
- **Hygiene:** Darauf achten, dass das Gerät wegen Bakterien- oder Schimmelbefall immer gereinigt werden soll.
- Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeiten durch die Lüftungsschlitzte in das Gerät kommen.
- Wenn man Töpfe verwendet, die am Boden nicht sauber sind, kann es zur Verfärbung oder Einbrennung auf dem Kochfeld kommen.
- Benutzen Sie ein feuchtes Tuch und Spülmittel zum Reinigen.
- Keine Scheuermilch, Polierwolle oder Lösemittel zum Reinigen verwenden.
- Wenn die Lüftungsschlitzte verstaubt sind, den Staub mit einem Staubsauger entfernen.

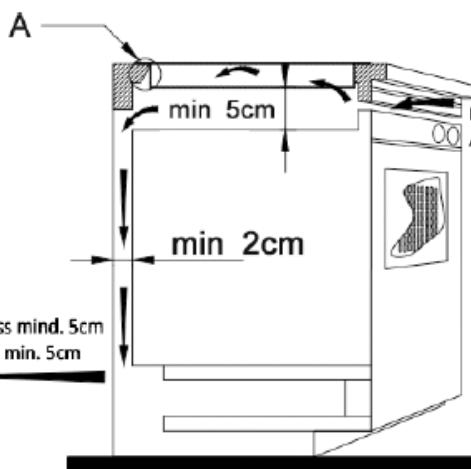
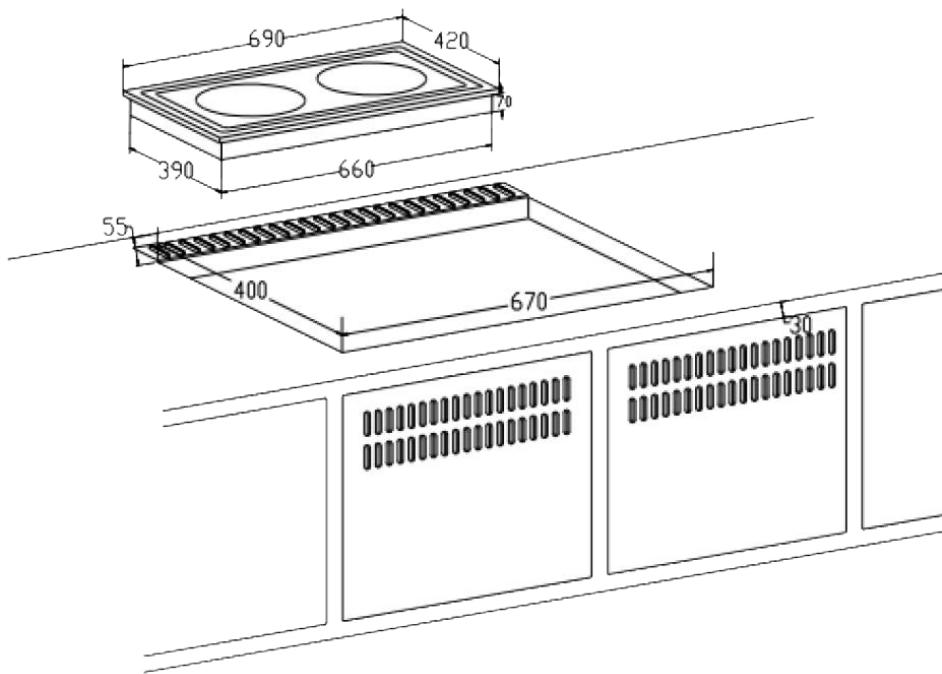
Arbeitsplatz

Wichtig:

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

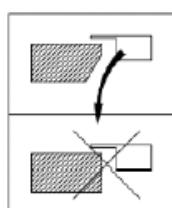
Einbau

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



Luftansaugung mind. 7cm
Air intake min. 7cm

Luftauslass mind. 5cm
Air outlet min. 5cm



A

Flexzone

Unter der Glasplatte sind mehrere Elektrospulen angeordnet. Diese sind einstellbar auf:

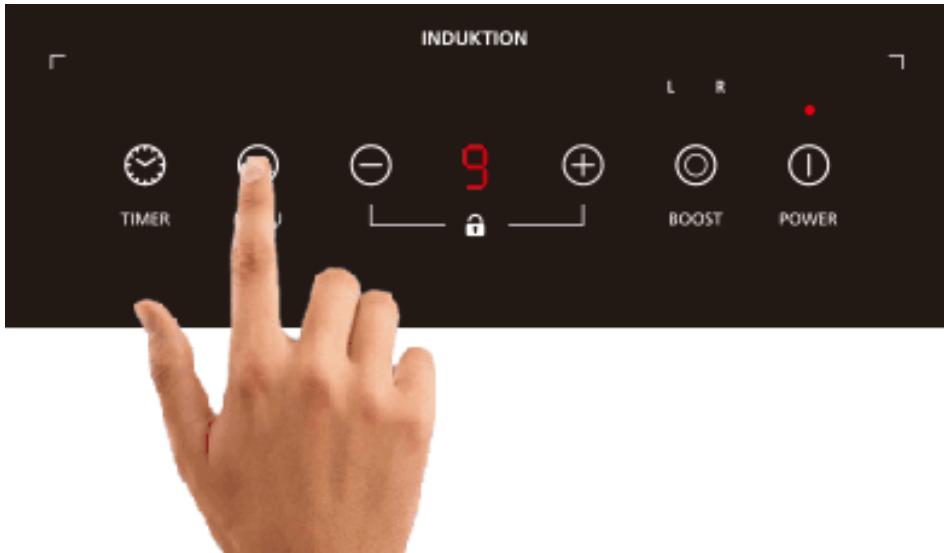
- Linke Kochfläche
- Rechte Kochfläche
- Gesamtfläche

Töpfe mit einem Durchmesser von mind. 10 cm können auf die Glasfläche gestellt und verschoben werden. Abhängig von der Topfgröße kann man zum Beispiel auf dem linken Feld (L) ein bis 2 Töpfe hintereinanderstellen und verschieben. Es wird nur die Energie verbraucht die über die Größe des Topfbodens entnommen wird. Wählt man die Gesamtfläche, kann man entsprechend der Topfgröße mehrere Töpfe auf der Fläche verteilen.

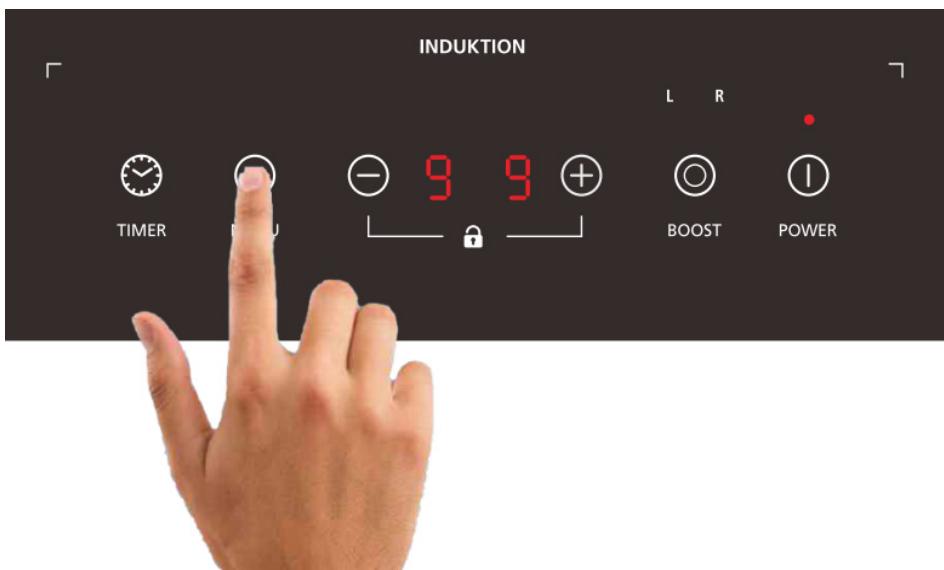
Inbetriebnahme



- Stellen Sie das induktionsgeeignete Kochgeschirr auf die Kochfläche.
- Den Netzstecker an eine geerdete Steckdose anschließen, Power leuchtet.
- Hinweis: Wird kein Topf oder ein ungeeigneter Topf erkannt, blinkt O/E im Display und das Gerät schaltet sich ab.
- Die On/Off Taste ① drücken. Das Display zeigt - - - und die Kühlventilatoren starten. Das Gerät ist im Stand-By.



- Die Menutaste ⌂ 1-mal drücken, im Display leuchtet [9]
 - o Die komplette Induktionsfläche ist aktiviert. Man kann mit mehreren Töpfen auf der Glasfläche verteilt kochen.
 - o Die Leistung der gesamten Fläche lässt sich mit +/- zwischen Stufe 1 bis 9 regulieren.



- Die Menutaste ⓧ ein zweites Mal drücken, im Display leuchtet [9 9]
 - Die Leistung der blinkenden linken Fläche lässt sich mit +/- von 1 – 9 regulieren.
 - Leistung: 1 = getaktet, 2 = 1050W, 3 = 1150W, 4 = 1250W, 5 = 1400W, 6 = 1500W, 7 = 1550W, 8 = 1650W, 9 = 1700W
 - Die rechte Seite zeigt 9 und ist aktiv sobald man einen Topf daraufstellt.
- Die Menutaste ⓧ ein drittes Mal drücken, um die rechte Seite zu verändern. Im Display leuchtet [9 9]
 - Die Leistung der blinkenden rechten Fläche lässt sich mit +/- von 1 – 9 regulieren.
 - Leistung: 1 = getaktet, 2 = 1050W, 3 = 1150W, 4 = 1250W, 5 = 1400W, 6 = 1500W, 7 = 1550W, 8 = 1650W, 9 = 1700W
 - Die linke Seite bleibt auf dem vorher eingestellten Wert.
- Hinweis: Die durch die blinkende LED angezeigte Fläche kann von 1 – 9 verstellt werden.
- Die Menutaste ⓧ ein vierter Mal drücken um die gesamte Fläche wieder zu aktivieren [9]

Boost-Funktion ⓧ

- Diese Funktion ist nur für das linke oder das rechte Kochfeld verfügbar. Sie wird verwendet um die höchste Energieleistung auf den Topfboden zu übertragen.





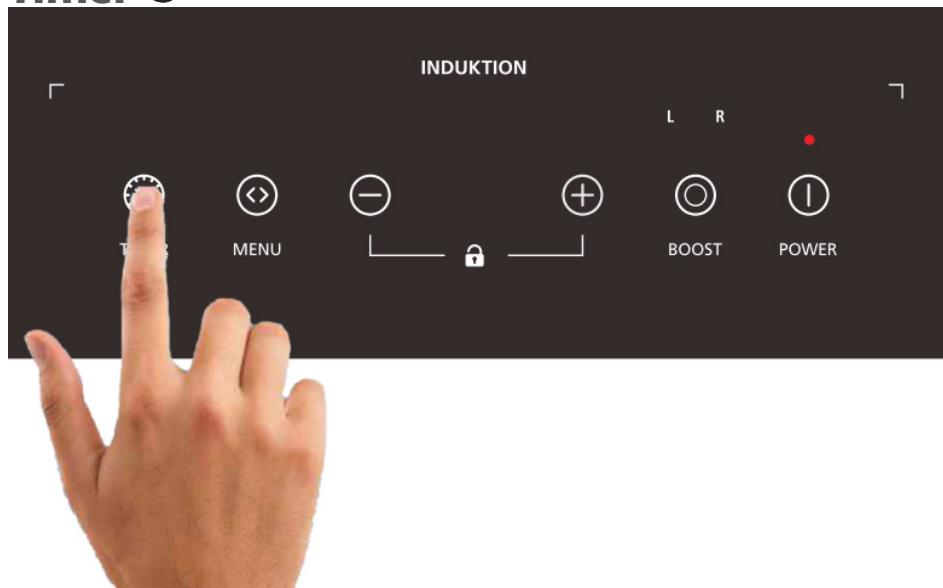
- Die ⓧ Taste 1-mal drücken, im Display leuchtet und die LED „L“ für den linken Bereich. Die linke Glasfläche hat eine Leistung von 2600W. Die rechte Fläche ist aus.



Die ⓧ Taste 2-mal drücken, im Display leuchtet und die LED „R“ für den rechten Bereich. Die rechte Glasfläche hat eine Leistung von 2600W. Die linke Fläche ist aus.

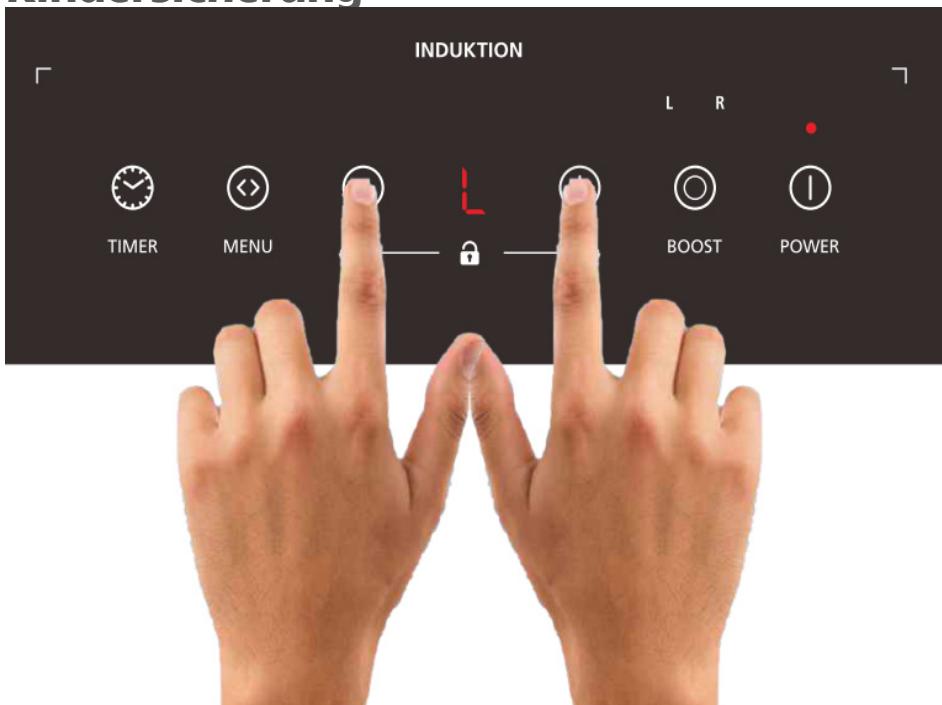
- Die ⓧ Taste 3-mal drücken um den Boost-Modus zu verlassen.

Timer



- Die Timer-Taste drücken, die LED leuchtet und das Display blinkt „0“
- Mit den +/- Tasten die Zeit von 0 bis 180 Minuten in Schritten von 5 Minuten verändern. Die Zeit muss innerhalb von 5 Sekunden eingegeben werden.
- Während dem Zeitablauf leuchtet im Display abwechselnd die gewählte Leistung und die Restzeit.

Kindersicherung



- Die Tasten „+“ und „-“ gemeinsam drücken. Im Display leuchtet „L“. Alle Tasten, bis auf On/Off sind gesperrt.
- Zum entriegeln die Tasten „+“ und „-“ wieder 2 Sekunden drücken.

Fehlerbehebung

Sehr geehrter Kunde,

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

Problem	Ursache	Problembehandlung
Lampe leuchtet nach Einsticken des Netzsteckers nicht.	<ul style="list-style-type: none">Kein StromSicherung ausgefallen durch zu viele Geräte an einer Leitung	<ul style="list-style-type: none">Ist Netzstecker richtig eingestecktSicherung überprüfen
Es ertönt ein Signal und es entsteht keine Hitze im Topf.	<ul style="list-style-type: none">Topf ist nicht für Induktion geeignet	<ul style="list-style-type: none">Topfdurchmesser mind. 10cmGeeignetes Kochgeschirr verwenden
Kochfeld heizt nicht mehr	<ul style="list-style-type: none">Zeit ist abgelaufen	<ul style="list-style-type: none">Neue Zeit programmieren
Fehlercode „E0“	<ul style="list-style-type: none">Kein oder ungeeigneter Topf	<ul style="list-style-type: none">Kochgeschirr prüfen
Fehlercode „E1“	<ul style="list-style-type: none">Interne Überhitzung	<ul style="list-style-type: none">Gerät abkühlen lassen und nochmals einschalten
Fehlercode „E2“	<ul style="list-style-type: none">Die Temperatur des Topfes ist zu hoch	<ul style="list-style-type: none">Den Topf vom Gerät nehmen und abkühlen lassen, dann wieder einschalten
Fehlercode „E3“	<ul style="list-style-type: none">Spannung passt nicht	<ul style="list-style-type: none">Gerät abkühlen lassen und nochmals einschalten

Korrekte Entsorgung dieses Produkts:

Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen.



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

Verpackungs-Entsorgung

Wenn möglich heben Sie die Verpackung auf um im Falle einer Garantie das Gerät zurückzuschicken zu können. Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen. Papier-, Pappe- und Wellpappeverpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben. Kunststoffverpackungsteile und Folien sollten ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter gegeben werden.



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

Kundenservice:

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

Unfreie Pakete können nicht angenommen werden!

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

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

Induction – the modern way of cooking

1 litre water boils within 4 minutes!

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

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

Cookware

- Applicable are enamelled or induction-appropriate pots. Minimum diameter 10 cm. Too large pots can lead to an overheat of the electronic. You can test with a magnet whether your cookware is suitable or not. If it sticks to the base of the pot, you can use the pot.
- Pots made of aluminium, copper, glass, ceramics and chrome nickel steel are not suitable.
- Make sure that the bottom of the pot is flat and not too thin, as this will influence the temperature regulation negatively.
- Place the appropriate pot / pan (minimum diameter 10 cm) on the plate.
- Caused by the composition of the materials of the pot, some noise might be heard during cooking.
- Never heat up empty pots as this may lead to discoloration and deformation. Pots are excluded from the warranty.

Generally

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

Safety information

- Persons with heart pacemakers should consult their doctor before using the device.
- Connect and operate the appliance in accordance with the specifications shown on the rating label.
- Because of radio interference from radio or TV, connect the device to a separate circuit.
- Do not use if the plug cord is damaged. Verify before every use.
- Do not plug with wet hands.
- Connect the power plug to a properly installed and easily accessible socket only.
- To unplug the power plug, always pull the plug – not the cable.
- Plug off the appliance after each use or in case of failure.
- Do not pull at the cord. Don't pull it over edges and don't bend it too much.
- Keep the cord away from hot parts.
-  The appliance can be used by children aged 8 and above and persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience/knowledge, provided that are supervised or have been provided with instruction in the safe use of the appliance and have understood the resulting dangers. Children must not use the packaging as a toy. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are 8 years or older and are supervised.
- Children under the age of 8 must be kept away from the appliance and the connecting cable.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance or packaging material (e.g. Plastic Bags).
- The appliance must not be operated using a timer or a separate remote system!
- Never leave the appliance unattended when in use.
- Do not leave the appliance outdoors or in a damp area.

-  Never place anything on top of the device and do not cover the ventilation slots.
- **Never immerse the unit in water.**
- Never use the device after a malfunction, e.g. if it fell down or has been damaged in any other manner.
- The manufacturer is not liable for damage which is occurring due to the usage of the appliance in a different way as described or a mistake in the handling has been made.
- To prevent injury, repairs such as replacing a damaged cord, should only be carried out by a customer service. Only original spare parts have to be used.
- The device gets hot, only transport after it cooled down and without cookware on top.
- Only use the device as described in this manual.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - o staff kitchen areas in shops, offices and others working environments
 - o by clients in hotels, motels and other residential type environments
 - o bed and breakfast type environments.
-  **Attention! Device gets hot. Danger of burns!** While using the device, the surface can get very hot! Do not place the appliance on a sensitive surface (e.g. painted furniture) and keep a distance of at least 70cm to burnable materials.
- If an extension cable is used, it has to have a cross-section of 1,5mm². A cable drum must always be unwound.
- If a GS-tested 16 A multi-pin extension is used, it may not be charged with more than 3680 watts due to fire hazard. This device has a power consumption of 3500 watts.

- Make sure that children do not tease the cable or that a trip hazard occurs.
- The device must always be disconnected from the power supply if it is not supervised and before assembling, disassembling or cleaning.
- **Risk of electronic shock!** Do not put any sharp objects into the ventilation slots. Do not use the device if there are cracks in the glass plate.
- Never place empty pots, cutlery or other metallic objects onto the device. Those objects will get hot! **Do not heat cans, they can explode.**
- Do not place a sheet of paper or metal foil between the pot or the pan and the device.
- Do not load the glass surface with more than 8kg.
-  In order to protect the electronic parts, the ventilation runs for a couple of minutes after the device has been turned off.
-  The glass surface can have a residual heat after cooking.
- **Attention! Do not place hot pots or pans onto the control panel! Not warranty payments!**
- **Do not use the device if unsupervised. Oil and fat can catch fire if they get too hot.** In case of grease fire unplug and never extinguish with water! Cover the pot with a lid, plate, or similar.
- Do not place near objects which are affected by magnet. (e.g. automatic-banking cards).

Cleaning

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

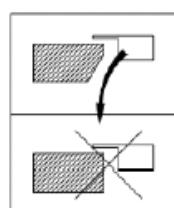
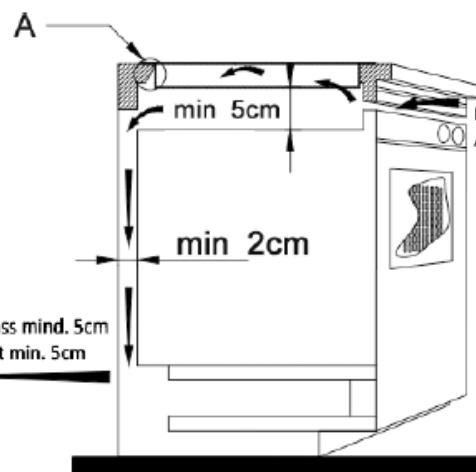
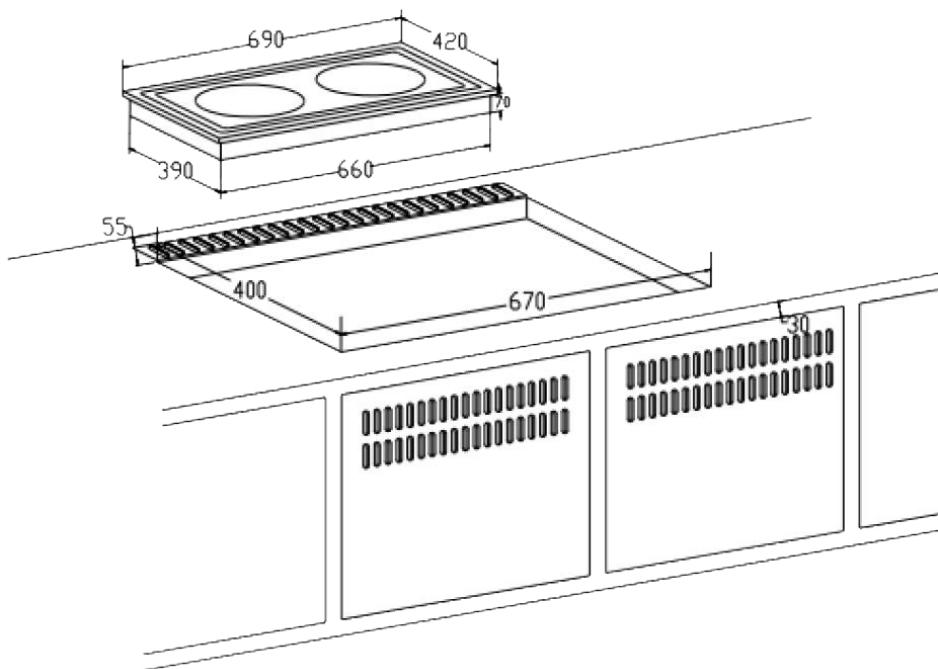
Workplace

Important:

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

Assembly

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



A

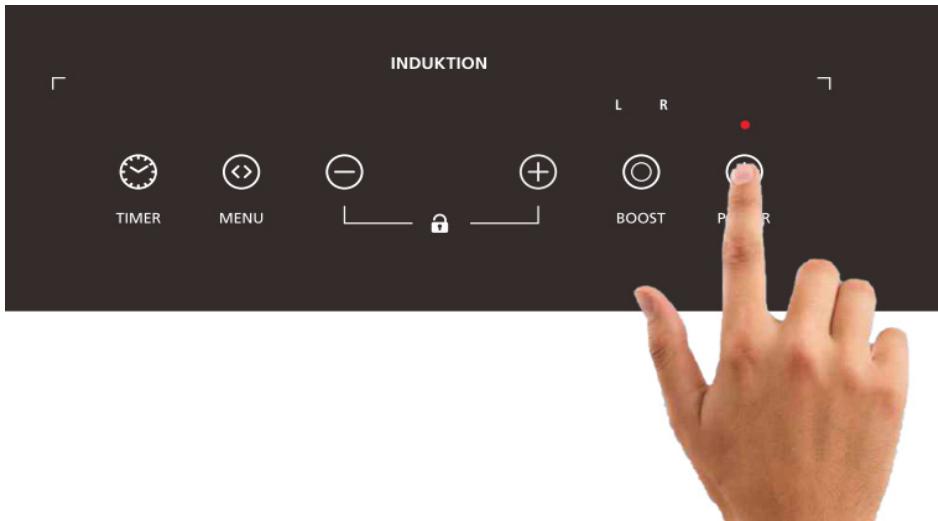
Flex zone

Several electric coils are located under the glass plate. These are adjustable for:

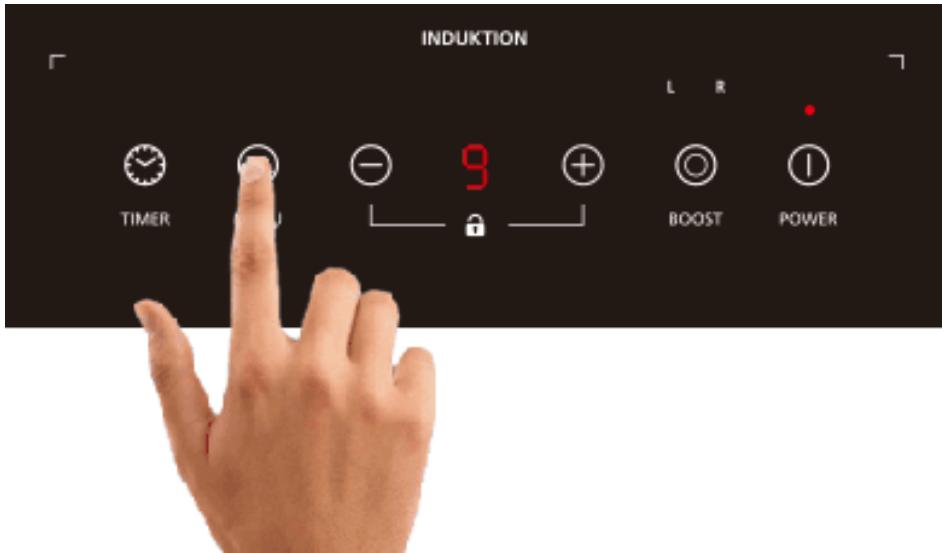
- o Left cooking surface
- o Right cooking surface
- o Total cooking surface

Pots with a diameter of min 10 cm can be placed and moved on the plate. Depending on the pot size you can place, for example, one to two pots one after the other on the left side and move them. Only the energy is taken which is caused by the pot size. If the total cooking area is chosen, you can place several pots and pot sizes on the surface.

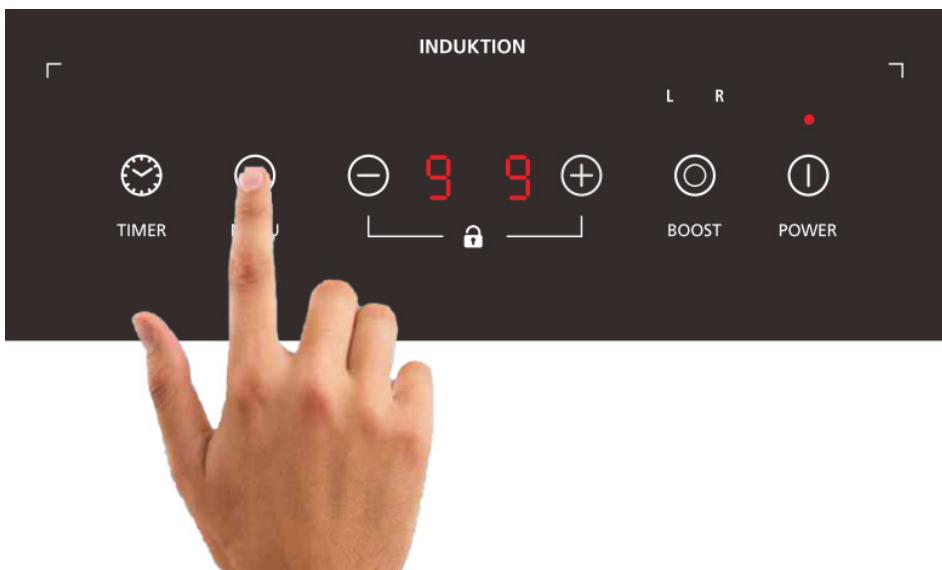
Getting started



- Place the induction-appropriate cookware onto the device.
- Plug in the device to an earthed socket, Power flashes.
- Note: If no or inappropriate pot is recognised, the devices turns off and O/E is shown in the display.
- Press the On/Off ① button. The display shows - - - and the ventilation stars working. The device is in standby mode.



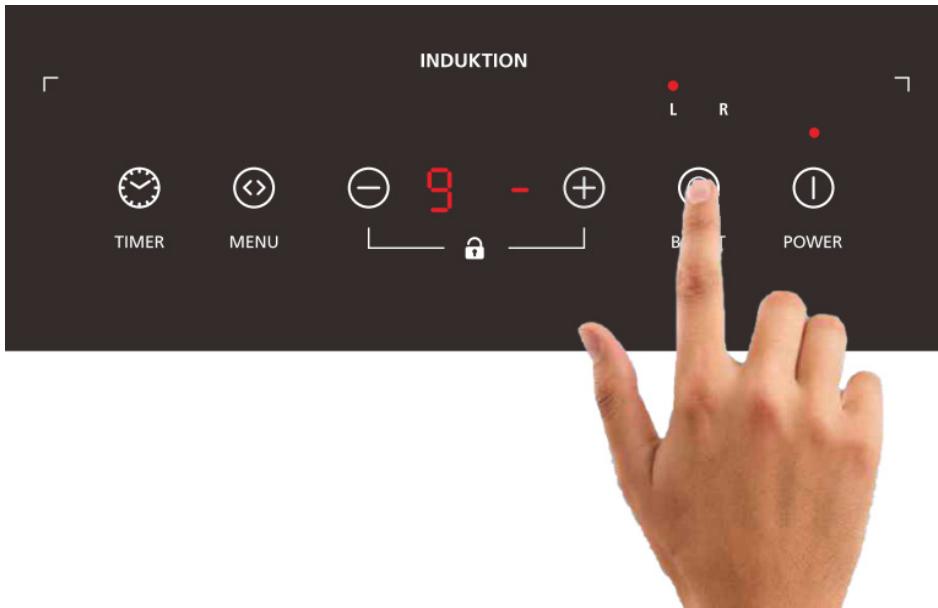
- Press the menu button once, the display shows [9]
 - o The total cooking surface is activated. Several pots can be placed on the cooking surface.
 - o The power of the total cooking surface can be adjusted with the +/- button from level 1 to 9.



- Press the menu button  twice, the display shows [9 9]
 - o The power of the flashing left cooking surface can be adjusted with the +/- button from level 1 to 9.
 - o Power: 1 = clocked, 2 = 1050W, 3 = 1150W, 4 = 1250W, 5 = 1400W, 6 = 1500W, 7 = 1550W, 8 = 1650W, 9 = 1700W
 - o The right surface shows 9 and is activated as soon as a pot is put on top of it.
- Press the menu button  a third time, to change the values of the right side. The display shows [9 9]
 - o The power of the flashing right cooking surface can be adjusted with the +/- button from level 1 to 9.
 - o Power: 1 = clocked, 2 = 1050W, 3 = 1150W, 4 = 1250W, 5 = 1400W, 6 = 1500W, 7 = 1550W, 8 = 1650W, 9 = 1700W
 - o The left surface remains on the values set before.
- Note: the flashing LED indicates the surface which can be changed from 1 – 9.
- Press the menu button  a fourth time to reactivate the total cooking surface [9]

Boost-Function

- This function is only available for the left or the right plate. It is used to cook food intensively with the highest power level.



- Press the boost button  once, the display shows  and the LED "L" for the left cooking surface. The left cooking area has a power of 2600W. The right surface is deactivated.

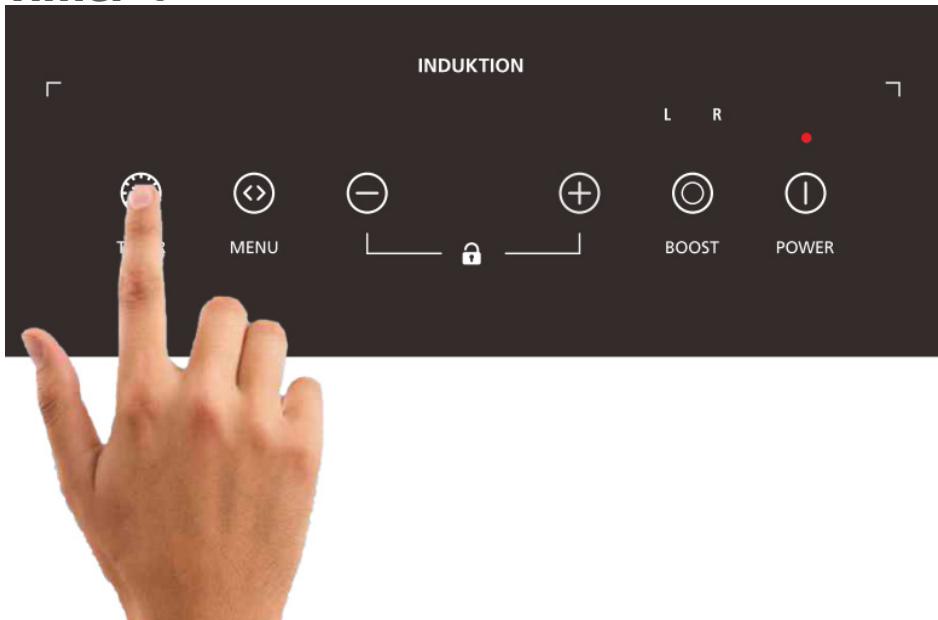


- Press the boost button  twice, the display shows  and the LED "R" for the right cooking surface. The right cooking area has a power of 2600W. The left surface is deactivated.

- Press the boost button  a third time to exit the boost mode.

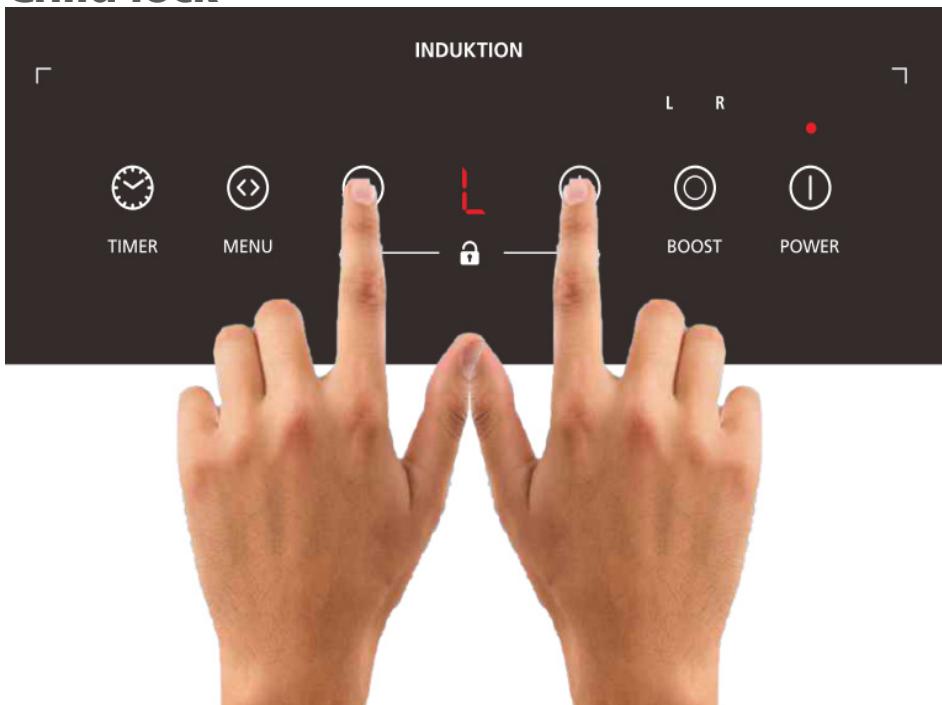


Timer



- Press the timer button, the display shows "0".
- The time can be adjusted with the +/- button in steps of 5 minutes from 0 to 180 minutes. The time must be set within 5 seconds.
- During the cooking process, the display alternating shows the remaining time and the set power level.

Child lock



- Press the buttons "+" and "-" together. The display shows "L". All buttons, except On/Off are locked.
- In order to unlock, press the buttons "+" and "-" again for 2 seconds.

Troubleshooting

Dear Client,

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

Problem	Reason	Solution
No light after plug-in of the device	<ul style="list-style-type: none">· No power· To many devices at one power cord	<ul style="list-style-type: none">· Check if plug is plugged in correctly· Check the fuse
A signal tone sounds and no heat occurs	<ul style="list-style-type: none">· Pot not suitable for induction	<ul style="list-style-type: none">· Min. diameter of 10cm· Use suitable cookware
Plate does not heat anymore	<ul style="list-style-type: none">· Timer run out	<ul style="list-style-type: none">· Set a new time
Error code „E0“	<ul style="list-style-type: none">· No or inappropriate cookware	<ul style="list-style-type: none">· Check cookware
Error code „E1“	<ul style="list-style-type: none">· Internal overheat	<ul style="list-style-type: none">· Let device cool down and restart
Error code „E2“	<ul style="list-style-type: none">· The temperature of the pot is too high	<ul style="list-style-type: none">· Take the pot from the device and let it cool down, then restart
Error code „E3“	<ul style="list-style-type: none">· Voltage is unusual	<ul style="list-style-type: none">· Let device cool down and restart

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>

Induction - la façon moderne de cuisiner

1 litre de liquide bout en 4 minutes !

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

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

Gamelle

- Utilisable sont des pots émaillés ou approprié à induction avec un diamètre d'un minimum de 10cm. Vous pouvez tester si votre pot est approprié à induction avec un aimant : Si cela reste au fond, vous pouvez utiliser le pot.
- Non approprié sont des pots en aluminium, cuivre, verre, céramique et acier au chrome-nickel.
- Assurez-vous que le fond du pot ne soit pas trop mince et plat, car ainsi le contrôle de la température peut être affecté.
- Placez le pot adapté / pan (diamètre minimum de 10cm) sur la plaque.
- En raison de la composition des matériaux de certains pots peut venir à des bruits pendant la cuisson.
- Ne jamais chauffez les pots vides, car ils peuvent décolorer et déformer. Les pots sont exclus de la garantie.

Généralement

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

Consignes de sécurité

- Les personnes portant un stimulateur cardiaque devraient consulter leur médecin avant le démarrage.
- L'appareil doit être branché et utilisé conformément aux indications de la plaque signalétique.

- En raison des brouillages radioélectrique provenant de la radio ou de la télévision, connectez l'appareil à un circuit séparé.
- Un dérochage du plaque signalétique n'est pas autorisé pour des raisons de sécurité.
- Contrôler avant chaque utilisation, que l'appareil ou le câble d'alimentation en courant n'est pas endommagé.
- Ne touchez jamais la fiche d'alimentation avec des mains mouillées.
- Connectez la fiche d'alimentation seulement à une prise de courant correctement installée et facilement accessible.
- Pour débrancher la fiche d'alimentation, tirez toujours la fiche – pas le câble.
- Retirer la prise après chaque utilisation ou en cas de disfonctionnement.
- N'arracher pas la prise et ne l'endommager pas. Ne coincer pas le câble d'alimentation.
- Tenir le câble d'alimentation éloigné des parties chaudes.
-  L'appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans ainsi que par des personnes atteintes de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou manquant d'expérience et/ou de connaissances, si elles sont surveillées ou ont été instruites de la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'elles en ont compris les dangers potentiels. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être réalisés par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et exécutent ces opérations sous surveillance.
- Tenir l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Veillez à ce que des enfants ne jouent pas avec l'emballage (par exemple sac en plastique).
- L'appareil ne doit pas fonctionner avec une minuterie ou avec un système séparé de télécommande !
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lors de son fonctionnement.

- N'entreposez pas l'appareil à l'extérieur ou dans une pièce humide.
-  Ne posez rien sur l'appareil et ne recouvrez pas le système d'aération.
- **Ne mettez jamais l'appareil dans l'eau.**
- N'utilisez jamais l'appareil après un fonctionnement défaillant, par ex. s'il est tombé ou s'il a été endommagé d'une autre manière.
- Le fabricant ne sera pas tenu responsable en cas de mauvaise utilisation ou d'utilisation inappropriée par non-respect du mode d'emploi.
- Pour éviter tout danger, les réparations sur l'appareil, notamment le remplacement d'un câble endommagé, ne peuvent être réalisées que par un service après-vente autorisé. Seulement les pièces détachées original peuvent être utiliser.
- L'appareil chauffe beaucoup, ne le transporte donc qu'après refroidissement ou si se trouve les gamelles sur l'appareil.
- N'utilisez l'appareil que pour les applications décrites dans le mode d'emploi.
- Cet appareil est conçu pour un usage privé et similaires telles que :
 - dans les cuisines pour les employés dans les magasins, bureaux et autres zones industrielles
 - dans les propriétés agricoles et par les clients des hôtels, motels et autres établissements résidentiels
 - dans chambres d'hôtes
-  **Attention ! L'extérieur de l'appareil deviennent chauds. Risque de brûlures.** Pendant le fonctionnement, la température des surfaces touchables peut être très chaude ! Ne pas déposez l'appareil sur une surface sensible et le posez de sorte qu'il ait au moins 70 cm de place libre des matières inflammables.
- Si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit avoir une section de 1,5 mm². Un tambour de câble doit être complètement déroulé.

- Si vous utilisez une multiprise testée pas GS avec 16 A, il est interdit de le charger avec plus de 3680 watts en raison d'un danger incendie. Cet appareil a une consommation d'énergie de 3500 watts.
- Si vous utilisez une rallonge, faire attention que les enfants ne le tirent pas où trébucher sur le câble.
- Tirez la fiche d'alimentations toujours si l'appareil est sans surveillance, avant le montage, le démontage, ou le nettoyage.
- **Risque d'électrocution !** Ne placez aucun objet pointu dans la ventilation. S'il y a des fissures dans la plaque de verre, arrêtez de faire fonctionner l'appareil.
- Ne placez pas de casserole vides, de couverts ou d'autres objets métalliques sur l'appareil. Ces pièces deviennent chaudes lorsque l'appareil est allumé. **Ne chauffez pas les repas dans des boîtes métalliques, elles peuvent éclater.**
- Ne placez pas de papier ou de feuille de métal entre la plaque de verre et le pot.
- Ne chargez pas la surface du verre de plus de 8 kg.
-  Pour protéger l'électronique, la ventilation fonctionnera pendant quelques minutes.
 -  La surface de verre peut avoir de la chaleur résiduelle après la cuisson.
- **Attention ! Veuillez ne pas mettre de casseroles chaudes sur l'affichage ! Pas de garantie !**
- **Ne faites pas fonctionner l'appareil sans surveillance. Les huiles et les graisses peuvent s'enflammer à haute température.** En cas de graisse brûlante débranchez et ne jamais éteindre avec de l'eau ! Couvrir le pot avec un couvercle, une assiette ou similaire.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil à proximité d'objets sensibles au magnétisme (tels que des cartes magnétiques, etc.).

Nettoyage

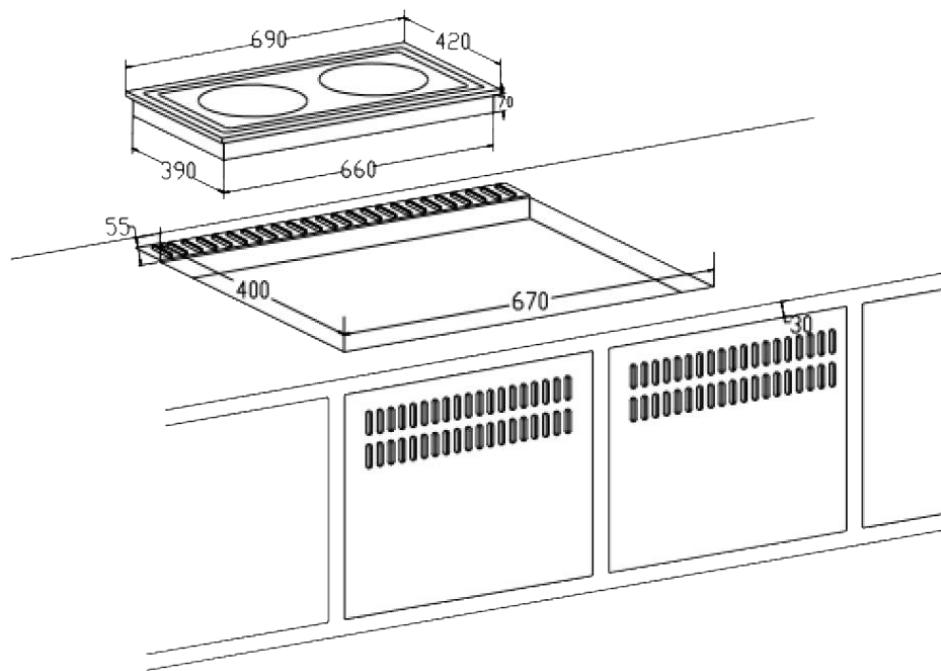
-  **Toujours débrancher l'appareil et le laisser complètement refroidir avant de le nettoyer.**
- **Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.**
- **Hygiène** : Assurez-vous que l'appareil doit être nettoyé toujours pour éviter la formation de bactéries ou de moisissures.
- Assurez-vous qu'aucun des fluides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

Plan de travail

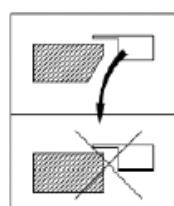
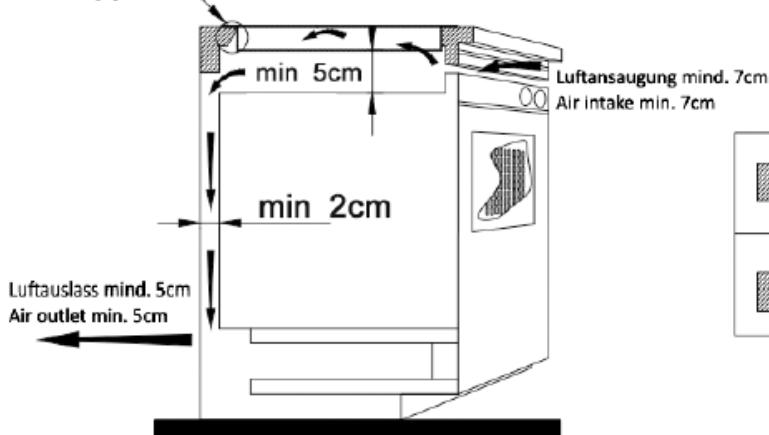
Important : Ne jamais placer l'appareil sur une surface chaude ou à côté (par exemple plaque de cuisson d'une cuisinière). Faire fonctionner seulement sur un support plat, stable, non-métallique et thermorésistant. Veiller à ce que des objets inflammables ne se trouvent pas à proximité. Ne placez pas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

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.



A



A

Flex zone

Sous la plaque de verre, plusieurs bobines électriques sont disposées. Ceux-ci sont réglables sur:

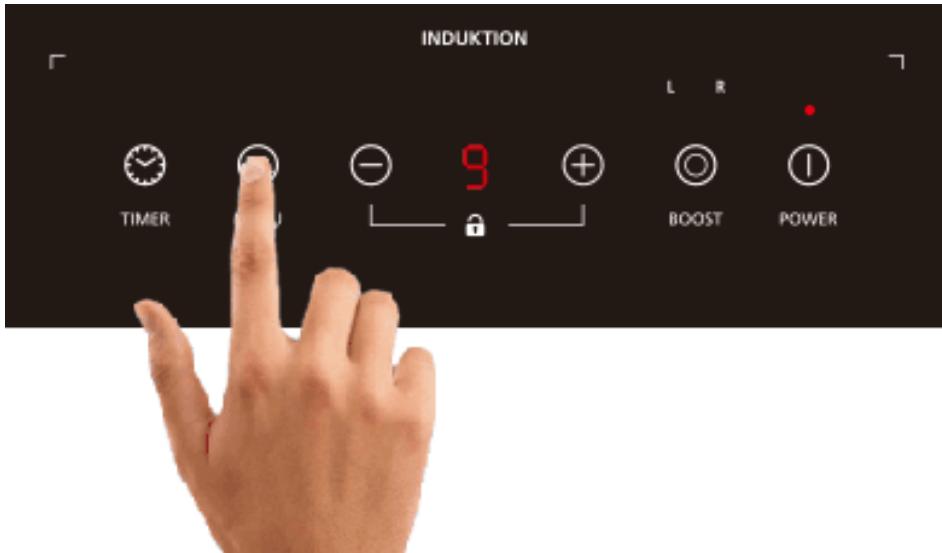
- o Plaque de cuisson gauche
- o Plaque de cuisson droit
- o Plaque de cuisson total

Les pots avec un diamètre de min 10 cm peuvent être placés sur la plaque de cuisson et déplacés. Dépendant de la taille du pot, vous pouvez placer, par exemple 1 à 2 pots sur l plaque de gauche et les déplacer. Il ne consomme que l'énergie absorbée par la taille du fond du pot. Si on choisit la surface totale, on peut répartir plusieurs pots avec des tailles différentes sur la surface.

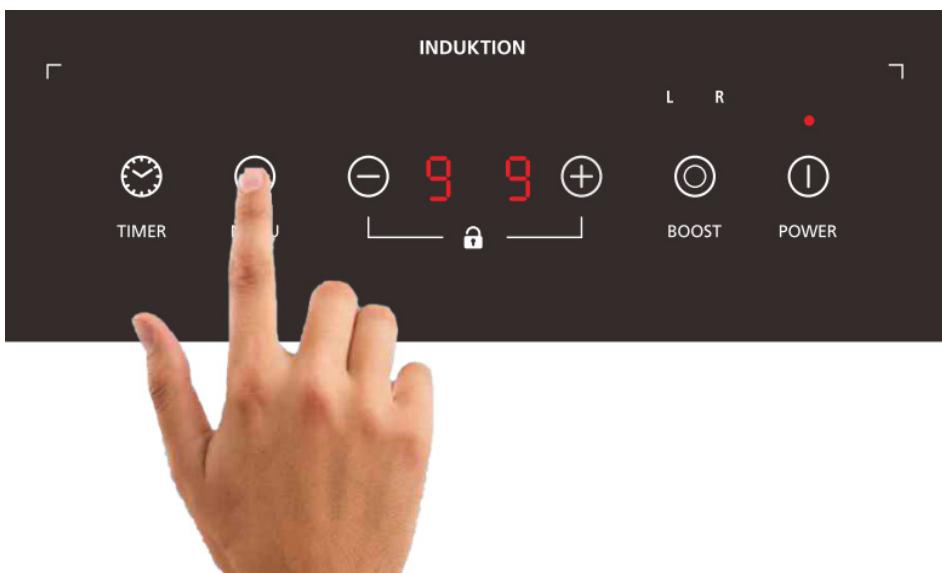
Utilisation



- Placez la gamelle adaptée à l'induction sur la surface de cuisson.
- Branchez l'appareil à une prise de terre, Power s'allume.
- Renseignement : Si aucun pot ou un pot inappropriate est détecté, O/E clignote à l'écran et l'appareil s'éteint.
- Appuyez le bouton on/off ①. L'écran affiche - - - et les ventilateurs démarrent. L'appareil est en mode veille.
-



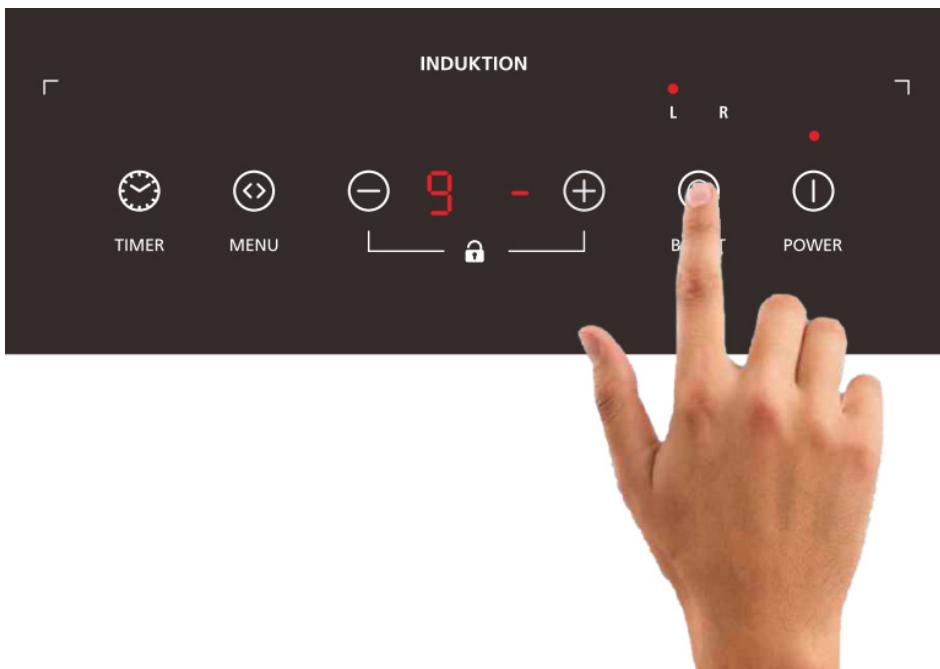
- Appuyez sur le bouton menu ⊖ une fois, l'écran clignote [9]
 - o La surface de cuisson total est activée. Vous pouvez utiliser plusieurs pots sur la surface totale.
 - o La puissance de la surface totale peut être réglée avec les boutons +/- de 1 à 9



- Appuyez sur le bouton menu deux fois, l'écran clignote [9 9]
 - o La puissance de la surface gauche peut être réglée avec les boutons +/- de 1 à 9
 - o Puissance : 1 = cadencé, 2 = 1050W, 3 = 1150W, 4 = 1250W, 5 = 1400W, 6 = 1500W, 7 = 1550W, 8 = 1650W, 9 = 1700W
 - o La surface droit montre 9 et est actif dès que vous mettez un pot.
- Appuyez sur le bouton menu trois fois, pour changer les valeurs de la surface droite. L'écran clignote [9 9]
 - o La puissance de la surface droite peut être réglée avec les boutons +/- de 1 à 9
 - o Puissance : 1 = cadencé, 2 = 1050W, 3 = 1150W, 4 = 1250W, 5 = 1400W, 6 = 1500W, 7 = 1550W, 8 = 1650W, 9 = 1700W
 - o La surface gauche reste à les valeurs précédemment définies.
- Remarque: la zone indiquée par la LED clignotante peut être réglée de 1 à 9.
- Appuyez sur le bouton menu quatre fois pour réactiver la surface totale [9]

Fonction Boost Ⓡ

- Cette fonction est uniquement disponible pour la plaque gauche ou droit. Il est utilisé pour cuire intensivement la nourriture avec la puissance plus élevée.



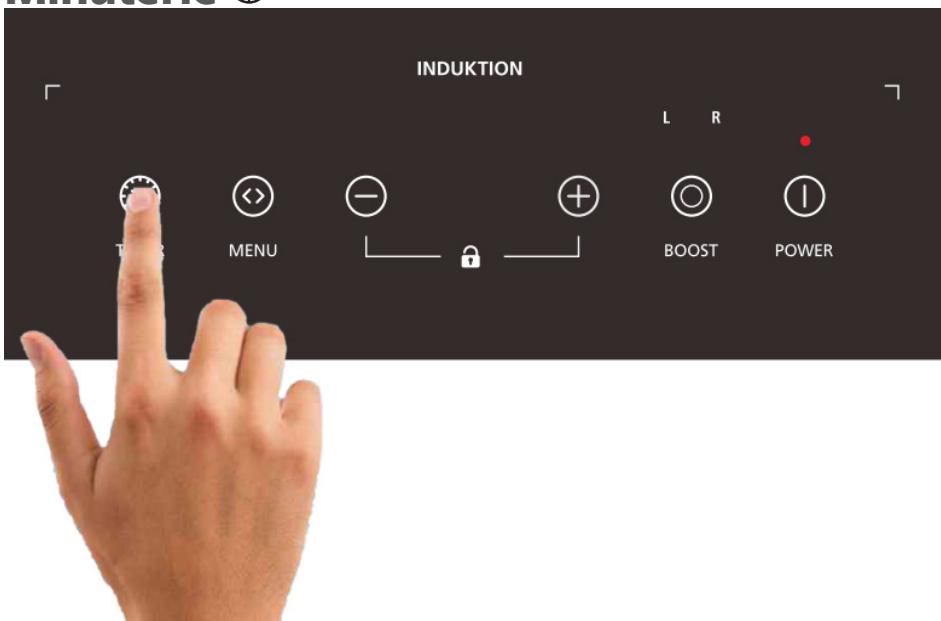


- Appuyez le bouton Boost une fois, l'écran affiche et il LED « L » pour la plaque gauche. La plaque gauche a une puissance de 2600W. La plaque droite est désactivée.



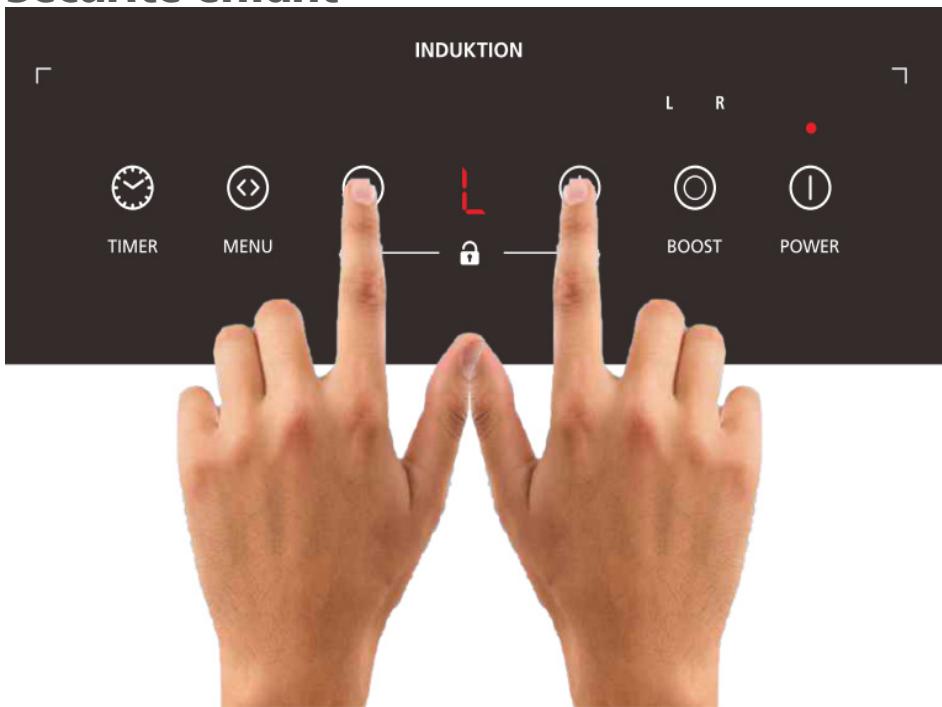
- Appuyez le bouton Boost deux fois, l'écran affiche et il LED « R » pour la plaque droite. La plaque droite a une puissance de 2600W. La plaque gauche est désactivée.
- Appuyez le bouton Boost trois fois pour quitter la mode Boost.

Minuterie



- Appuyez sur le bouton de la minuterie, «0» clignote à l'écran.
- Choisissez l'heure avec les boutons +/- de 0 à 180 minutes par incrément de 5 minutes.
- Lorsque la minuterie est en marche, la puissance sélectionnée et le temps restant s'allument alternativement sur l'affichage

Sécurité enfant



- Appuyez simultanément les boutons « + » et « - ». L'écran affiche « L ». Tous les boutons, sauf On/Off sont désactivées.
- Pour réactiver les boutons, appuyez le bouton « + » et « - » pour 2 secondes.

Dépannage

Cher client,

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

Problème	Raison	Solution
La lampe ne s'allume pas après avoir branché le cordon d'alimentation.	<ul style="list-style-type: none">Pas d'alimentationLa sauvegarde a échoué en raison de nombreux appareils sur une ligne	<ul style="list-style-type: none">Est la fiche branchée correctementVérifier le fusible
Vous entendrez un signal et il n'y a pas de chaleur dans le pot	<ul style="list-style-type: none">Pot ne convient pas pour l'induction	<ul style="list-style-type: none">Diamètre au moins 10 cm.Utiliser des ustensiles appropriés
Hob ne chauffe pas	<ul style="list-style-type: none">Le temps est écoulé	<ul style="list-style-type: none">Programme une nouvelle fois
Code d'erreur « E0 »	<ul style="list-style-type: none">Pot non approprié ou rien pot	<ul style="list-style-type: none">Vérifiez la gamelle
Code d'erreur « E1 »	<ul style="list-style-type: none">Surchauffe intérieure	<ul style="list-style-type: none">Laisser refroidir et redémarrer
Code d'erreur « E2 »	<ul style="list-style-type: none">La température du pot est trop élevée	<ul style="list-style-type: none">Retirez le pot de l'appareil et laissez-le refroidir, puis rallumez-le
Code d'erreur « E3 »	<ul style="list-style-type: none">Voltage ne convient pas	<ul style="list-style-type: none">Laisser refroidir et redémarrer

Evacuation correcte de ce produit:



Mettre les appareils usagés immédiatement au rebut.

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

Élimination de l'emballage

Ne pas jeter l'emballage avec les déchets ménagers, mais avec les déchets recyclables. Jeter les emballages en papier, carton et carton ondulé aux points de collecte de vieux papiers. Les composants d'emballage en plastique et les films doivent également être jetés dans les conteneurs prévus à cet effet.



Exemples d'identification des plastiques :

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

Service après-vente

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

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

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Allemagne
tél. service commercial : 09543 / 449-17 / -18, tél. S.A.V. : 09543 / 449-44, fax : 09543 / 449-19 e-mail : elektro@steba.com 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.

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