

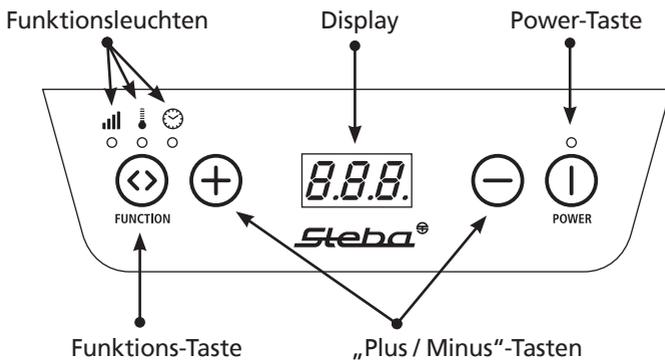


Induktion IK 23 die moderne Art zu Kochen

Gebrauchsanweisung	3
Instructions for use	8
Mode d'emploi	12
Gebruiksaanwijzing	16



Bedienfeld:



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

Allgemein

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt und 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 in der Gebrauchsanweisung angegeben und beachten Sie die Sicherheitshinweise. Für Schäden oder Unfälle, die durch Nichtbeachtung der Anleitung entstehen, wird keine Haftung übernommen.

Sicherheitshinweise:

- Personen mit älteren Herzschrittmachern sollten vor Inbetriebnahme Ihren Arzt befragen
- Das Gerät niemals unbeaufsichtigt betreiben.
-  Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschliesslich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen, oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirsytem betrieben werden!
-  Die Glasoberfläche kann nach dem Kochen eine Restwärme vom Kochgeschirr aufweisen

- Das Gerät nicht benutzen, wenn das Kabel oder die Glasplatte beschädigt oder gerissen ist.
- Keinen leeren Topf, Besteckteile oder andere metallischen Gegenstände auf dem Gerät ablegen. Diese Teile können bei einem eingeschalteten Gerät heiß werden.
- Um Gefahren zu vermeiden, niemals an dem Gerät etwas verändern oder selbst reparieren. Reparaturen und Austausch der Zuleitung dürfen ausschließlich von einer Fachfirma ausgeführt werden.
- Gerät und Netzkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen (Gefahr durch Stromschlag). Gerät vor Nässe schützen!
- Ist ein Verlängerungskabel nötig, darauf achten, dass dieses für das Gerät geeignet ist. Bei einer Kabeltrommel diese vollständig abrollen.
- Anschlussleitung nicht mit nassen Händen anfassen
- Immer am Stecker, niemals am Kabel ziehen.
- Darauf achten, dass die Anschlussleitung oder das Gerät nicht mit heißen Teilen in Berührung kommt.
- Das Gerät auf einer festen, ebenen, temperaturbeständigen Oberfläche aufstellen.
- Wegen der Belüftung achten Sie darauf, dass ausreichend Platz um das Gerät vorhanden ist.
- Keine spitzen Gegenstände in die Lüftungsschlitze stecken.
- Keine geschlossenen Metall Dosen erhitzen, sie könnten platzen.
- Nicht tragen, wenn sich Kochgeschirr auf dem Gerät befindet.
- Die Glasfläche nicht mit mehr als 5kg belasten. Die Glasoberfläche kann nach dem Kochen eine Restwärme vom Kochgeschirr aufweisen.
- Das Gerät nicht in der Nähe von magnetisch empfindlichen Gegenständen betreiben (z.B. Magnetkarten etc.)
- Nach Beendigung des Kochvorgangs den Stecker ziehen.
- Achtung! Bitte keine heißen Töpfe oder Pfannen auf das Tastenfeld (Display) stellen. Keine Garantieleistung!

Benutzung

- Benutzen Sie nur induktionsgeeignetes Kochgeschirr. Platzieren Sie den geeigneten Topf/Pfanne (Mindestdurchmesser 12 cm) auf der Mitte der Platte
- Schließen Sie das Gerät an. Die Leuchte bei der Power-Taste ① leuchtet
- Drücken Sie die Power-Taste ① – Sie hören einen Signalton
- Wenn Sie nicht innerhalb einer Minute ein Programm gewählt haben, schaltet sich das Gerät wieder auf „stand by“
- Mit der Taste „Funktion“ können Sie Leistung, Temperatur oder Zeit einstellen

Leistung

1 x Drücken der Funktionstaste

Leistungsstufe 5 erscheint am Display – die Leuchte  brennt.

Mit der Taste  können Sie die Leistung von 1-10 verändern.

1 = 400 W getaktet 2 = 800 W getaktet 3 = 900 W 4 = 1000 W 5 = 1100 W
6 = 1200 W 7 = 1300 W 8 = 1400 W 9 = 1600 W 10 = 1800 W

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

Alle Leistungsstufen sind geeignet zum kochen von Wasser oder Suppen.

Sollen Fleisch oder Gemüse gebraten werden, verwenden Sie bitte die Temperaturfunktion, um ein ein gutes Ergebnis zu erzielen.

Temperatur

2 x Drücken der Funktionstaste

120°C erscheint am Display, die Leuchte  brennt.

Mit der Taste  kann man in 20 ° Schritten die Temperatur verändern. Der eingebaute Messfühler hält in etwa die gewählte Temperatur.

Uhrzeit

3 x Drücken der Funktionstaste

Es blinkt bei Leistung  und Uhrzeit  die Leuchte – auf dem Display erscheint 0.

Mit der Taste  kann man in 5 Minutenschritten die Zeit einstellen. (Max. 180 Min.)

Während des Betriebes kann man mit der Taste  die Zeit verändern, indem 5 Minuten zu der Restzeit zugegeben oder abgezogen werden.

Will man die Leistung/Temperatur verändern, drückt man mit der Funktionstaste auf Leistung oder Temperatur, verändert den Wert mit Taste  und drückt wieder die Funktionstaste bis bei Leistung und Zeit oder Temperatur und Zeit die Leuchte brennt.

Mit der Taste An/Aus kann man das eingestellte Programm beenden und muss neu starten.

Wenn man keinen Topf oder einen für Induktion nicht geeigneten Topf auf die Platte stellt, zeigt dies ein Signalton an und das Gerät stellt sich nach einer gewissen Zeit auf „stand by“ (4 Watt).

Nach Beendigung des Kochvorganges den Stecker ziehen.

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.

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.

Stromschlaggefahr!

Probleme und Fehlerbehebung

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

Induktion IK 23

Problem	Ursache	Problembehandlung
Lampe leuchtet nach Einstecken des Netzsteckers nicht	<ul style="list-style-type: none">- kein Strom- Sicherung ausgefallen durch zu viele Geräte an einem Strang	<ul style="list-style-type: none">- ist Netzstecker richtig eingesteckt- Sicherung überprüfen
Es ertönt ein Signal und es entsteht keine Hitze im Topf	<ul style="list-style-type: none">- Topf steht nicht mittig auf dem Kochfeld- Topf ist nicht für Induktion geeignet	<ul style="list-style-type: none">- Topfdurchmesser mind. 12 cm- geeignetes Kochgeschirr verwenden
Kochfeld heizt nicht mehr	<ul style="list-style-type: none">- Zeit ist abgelaufen	<ul style="list-style-type: none">- neue Zeit programmieren (siehe Zeiteinstellung)

Korrekte Entsorgung dieses Produkts:

Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen.



Innerhalb der EU weist dieses Symbol darauf hin, dass dieses Produkt nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Altgeräte enthalten wertvolle recyclingfähige Materialien, die einer Wiederverwertung zugeführt werden sollten und um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Bitte entsorgen Sie Altgeräte deshalb über geeignete Sammelssysteme 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.

Geräteverpackung:

- 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.

Technische Daten IK 23

230 Volt ~ 1800 Watt

Leistungsregulierung während des Kochens: 400 bis 1800 Watt

Maße: Fläche 310 mm x 330 mm

Höhe 70 mm

Generally

This appliance is for private 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.

Cautions

- Do not plug with wet hands.
- Do not plug into a socket where several other appliances are plugged in.
- Do not use if the plug cord is damaged or when the power plug does not fit the socket securely.
- Do not modify the parts, or repair the unit by yourself.
- Do not use the unit near a flame or wet places.
-  This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capacities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Do not place on unstable surfaces.
- Do not carry the unit when the pot or the pan is on it.
- Do not heat the pot empty or overheat it.
- Do not place metallic objects such as knives, forks, spoons, lids, cans, and aluminum foils on the top plate.
- Use the unit with sufficient space around it. Keep the front side and either right or left side of the unit clear.
- Never use the unit on carpet or tablecloth (viny1) or any other low-heat-resistant article.
- Do not place a sheet of paper between the pot or the pan and the unit. The paper may get burnt.
- If the surface is cracked, switch off and take to the service center immediately.
- Do not block air intake or exhaust vent.
-  Do not touch the top plate shortly after removing the pot or the pan, as the top plate will still be very hot.
- Do not place near objects which are affected by magnet, such as: radios, televisions, automatic-banking cards and cassette tapes.
- The supply cord must be replaced by qualified technicians.
- The appliance is not suitable to be used with an external timer or a separate remote control.

How to Use

- Place usable cooking utensils in the center of the top plate and plug in.
- The indicating light is on with a single press of the ON/OFF pad. The induction cooker will be heated in medium power.
- Set the cooker at desired power by directly pressing to adjust the power from 1 to 10 or 10 to 1.
- Function: Press the Function pad and to select POWER, TEMP and TIMER.
The appliance is equipped with an overheat protection. If the pot or pan is getting too hot, the appliance will switch off power. The power steps are suitable for heating up water and soups. If meat or vegetables should be roasted, please use the temperature function to avoid any overheating.
POWER: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10
TEMP: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240[°].
TIMER: 0, 5, 10, 15, ... 180; 5 minutes per interval.
- The preset temperature and timer are 120° and 00 respectively.
- This induction cooker is equipped with memory function. The power level, temperature level and timer level interval will be stored even you change from POWER to TEMP and then back to POWER.
- If you want to cancel TIMER function, simply press AN/AUS. Press AN/AUS to start again.

Usable and Non-usable Utensils

- Usable Pans**
Steel or cast iron, enameled iron, stainless steel, flat-bottom pans/pots with diameter 12-26cm.



- Non-usable Pans**
Heat-resistant glass, ceramic container, copper, aluminum pans/pots.
Round-bottom pans/pots with bottom measuring less than 12cm.



Please take care that the bottom of the pot is not too thin or is bended.

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).

Disposal:

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.

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.

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

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>

Technical data IK22

Power Rate:400-1800W

Voltage:230V/50hz

Temperature in Keeping Warm: 60°-240°

Généralement (Französisch!!!)

This appliance is for private 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.

Attention

- 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.
-  Cet appareil n'a pas été conçu pour une utilisation par des personnes (enfants compris) souffrant d'une déficience physique ou psychique ou manquant d'expérience ou de connaissance. Les jeunes enfants doivent rester sous surveillance, l'appareil n'est pas un jouet.
- Les enfants doivent être réglementés, pour assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne pas modifier les pièces, ne pas réparer soi-même l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil près d'un feu ouvert ou dans un endroit humide.
- Ne pas utiliser la plaque quand des enfants peuvent s'en approcher. Interdire aux enfants d'utiliser cet appareil.
- Ne pas placer sur un support instable.
- Ne pas déplacer la plaque quand des cocottes ou casseroles sont posées dessus.
- Ne pas chuffer à vide ou surchauffer des cocottes ou casseroles.
- Ne pas poser d'ustensiles en métal-couteaux, fourchettes, cuillères, couvercles, botes de conserve ou papier d'aluminium – sur la plaque.
- Veillez à conserver assez d'espace libre autour de la plaque quand vous l'utilisez. Le devant, les cotés droit et gauche doivent être libres.
- Ne pas utiliser l'appareil sur un sol ou une nappe (en Vinyle) ou autre matériau ne résistant pas à la chaleur.
- Ne pas placer de papier entre une cocotte ou une casserole et la plaque. Le papier pourrait prendre feu.
- Si la surface de la plaque est fendue, débranchez l'appareil et faites-le réparer par le service après-vente.
- Veillez à une arrivée et sortie d'air suffisantes.
-  Ne touchez pas la plaque après avoir retiré une cocotte ou casserole, celle-ci est encore brûlante.
- Ne pas placer l'appareil auprès d'objets qui ont un champ magnétique : radio, télévision, cartes bancaires ou cassettes.
- Si le fil de secteur doit être remplacé, confiez ce travail à un monteur agréé.

Mode démploi

- Posez pour cela un récipient approprié au milieu de la plaque et branchez l'appareil.
- Dès que vous appuyez sur la case ON/OFF, le témoin lumineux s'allume. La plaque à induction chauffe à une puissance moyenne.
- Choisissez la puissance désirée (de 1 à 10 ; ou de 10 à 1).
- Mode démploi : Appuyez sur la case « Fonction » pour sélectionner POWER (puissance). TEMP (température) et TIMER (durée).

POWER : 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10

TEMP : 60°, 80°, 100°, 120°, 140°, 160°, 180°, 200°, 220°, 240°

TIMER : 0, 5, 10, 15, - 180, par période de 5 minutes.

L'appareil est équipé d'une protection de surchauffe. Si la casserole ou poêle devient trop chaude, la machine coupe l'électricité automatiquement. Le rendement permet la cuisson de légumes et de potages.

Si vous voulez griller de la viande ou des légumes, utilisez la fonction température pour éviter de surchauffer l'appareil.

- La température et la durée préprogrammées sont 120° respectivement 00.
- Cette plaque à induction est équipée d'une fonction mémoire. Les valeurs que vous programmez pour la puissance, la température et la durée sont directement mises en mémoire si vous appuyez sur POWER puis TEMP et de nouveau sur POWER.
- Si vous voulez supprimer la fonction TIMER. Appuyez sur AN/AUS. Puis appuyez une nouvelle fois sur AN/AUS.

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.



Enameled Iron Pot



Iron or Enameled Iron Pot



Cast Iron Pan



Iron Pan



Deep-Fry Pan



Stainless Steel Pot



Iron Plate

- Récipients non appropriés

Casseroles/cocottes en verre, céramique réfractaires, en cuivre ou en aluminium. Casseroles/cocottes avec un fond bombé ou un diamètre inférieur à 12



Rounded Bottom Pot



Aluminum/Copper Pot



Bottom Measuring Less than 12cm



Pot with Stands



Ceramic Pot



Heat-Resistant Glass Pot

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

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'arrivée et de sortie d'air avec l'aspirateur.
- Ne jamais nettoyer la plaque à grande eau. (En s'infiltrant dans l'appareil, l'eau provoquerait des dommages)

Evacuation correcte de ce produit:

Rendre les appareils ayant fait leur temps immédiatement inutilisables. Au sein de l'UE, ce symbole indique que ce produit ne doit pas être évacué avec les déchets mécaniques. Les vieux appareils contiennent des matériaux qui peuvent être recyclés et qui devraient être déposés à des centres de récupération et afin de ne pas altérer l'environnement, voire la santé des personnes par une élimination des déchets non-contrôlée. Veuillez donc évacuer les appareils usés par des systèmes de collecte bien appropriés ou envoyez-les où vous l'avez acheté en vue d'évacuation. L'appareil sera alors amené à la récupération des matériaux.

Service Après-Vente:

Si contre toute attente, votre appareil devait avoir besoin du SAV, veuillez alors vous adresser à l'adresse suivante. Nous en organiserons alors d'enlèvement.

Des paquets non affranchis ne pourront pas être pris en charge.

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

Attention! Les appareils électriques ne seront réparés que par du personnel électrique qualifié étant donné que des réparations non-conformes peuvent avoir des conséquences graves.

Technique données IK 23

Zone de puissance: 400-1800 W

Voltage: 230 V/50 hz

Maintien de température: 60° - 240°

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.

Attentie

- 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.
-  Dit apparaat is niet voor het gebruik van personen (met inbegrip van kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of psychische capaciteiten of met een gebrekkige ervaring of kennis voorzien, tenzij ze door een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon op het vlak van het gebruik van het apparaat geïnstrueerd of door een dergelijke persoon geobserveerd worden. Kleine kinderen dienen onder toezicht te staan om te garanderen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Kinderen moeten worden gesurveilleerd om te garanderen dat zij van niet gespeel het apparaat zijn.
- 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.

Gebruiksaanwijzing

- Zet hiervoor geschikt kookgerei midden op de plaat en doe de stekker in het stop-contact
- Als eenmaal op het ON/OFF-vlakje wordt gedrukt, gaat het indicatielampje branden. De Inductieplaat werkt op gemiddeld vermogen.
- Kies het gewenste vermogen (van 1 tot 10, of van 10 tot 1)
- Werkwijze: druk op het Functie-vlakje voor selectie van POWER (vermogen), TEMP (temperatuur) en TIMER (tijdsduur)

Vermogen: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10

TEMP: 60°, 80°, 100°, 120°, 140°, 160°, 180°, 200°, 220°, 240°

TIMER: 0, 5, 10, 15, - 180, in stappen van 5 minuten.

Het toestel is voorzien van een bescherming tegen oververhitting. Als de pot of pan te warm wordt, zal het toestel de stroomtoevoer automatisch uitschakelen.

Het vermogen is geschikt voor het koken van water en soepen.

Als u vlees of groenten wilt roosteren, maak dan gebruik van de temperatuurfunctie om oververhitting te vermijden.

- De vooraf ingestelde temperatuur – en tijdwaarden zijn 120° resp. 00
- Deze inductie kookplaat is met een geheugenfunctie uitgerust. De ingestelde waarden voor vermogen, temperatuur en tijdsduur worden direct opgeslagen als u van POWER naar TEMP en weer terug naar POWER schakelt.
- Wilt u de TIMER-functie annuleren, druk dan op AN/AUS. Om opnieuw te beginnen, ook op AN/AUS drukken.

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 Pan



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.

Reinigen

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

Correcte afvalverwijdering van dit product:

Versleten apparaten onmiddellijk onbruikbaar maken.



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

Evacuatie van de verpakking

Verpakkingsmateriaal niet gewoon wegwerpen, maar aan recycling onderwerpen.

Verpakking van het apparaat:

- 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

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>

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

Technische gegevens IK 22

Vermogensgebied: 400-1800 W

Voltage: 230 V/50 hz

Warmhoudtemperatuur: 60°-240°

Garantie-Bedingungen

Gültig in der Bundesrepublik Deutschland

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 gesetzlichen Garantiezeit nach Lieferung an den Endabnehmer mitgeteilt wurden, beheben wir nach Maßgabe der folgenden Bedingungen:

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. Gebrauchsschäden an Oberflächenbeschichtungen oder Lackierung sowie Glasbruch fallen nicht unter Garantie. Die Behebung von uns als garantiepflichtig anerkannter Mängel erfolgt dadurch, dass die mangelhaften Teile durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

Geräte, für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Mangelbeseitigung beantragt 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