

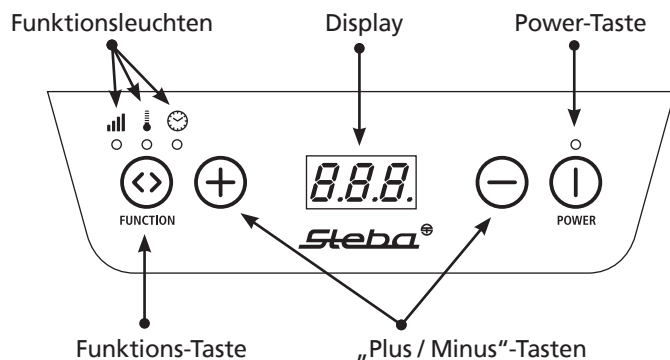


Induktion IK 23 die moderne Art zu Kochen

Gebrauchsanweisung	3
Instructions for use	8
Mode d'emploi	12
Gebruiksaanwijzing	16
Istruzioni per l'uso	20




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, das Licht blinkt und der Ventilator läuft.
- Wenn Sie nicht innerhalb einer Minute ein Programm gewählt haben, schaltet sich das Gerät wieder auf „stand by“ und nach 2 Minuten schaltet sich der Ventilator ab.
- Mit der Taste „Funktion“ können Sie Leistung, Temperatur oder Zeit einstellen

Leistung

Drücken Sie die AN/AUS Taste ① dann Funktion 1mal Drücken das Licht Stufe leuchtet und das Display zeigt die Stufe 5 an. Mit der Taste ⊕⊖ können Sie die Leistung von 1-10 verändern. Stufenschaltung 950-1700 Watt.

1=980 Watt *, 2=1050 Watt, 3=1080 Watt, 4=1150 Watt, 5=1200 Watt, 6=1260, 7=11370 Watt, 8=1480 Watt, 9=1580 Watt, 10=1700 Watt *getaktet

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 ① 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.

Drücken Sie die An/Aus Taste ① das Licht Stufe blinkt und der Ventilator schaltet sich an dann die Taste Funktion 2mal drücken das Licht Temperatur leuchtet. Das Display zeigt 120 Grad an mit der Taste ⊕⊖ kann man in 20 Grad Schritten die Temperatur verändern. Der eingebaute Messfühler hält die ca. gewählte Temperatur (60-240 Grad) Sollten Sie jedoch keinen Topf oder Pfanne daraufstellen ertönt alle 2 Sekunden ein Signalton und das Gerät schaltet sich in ca.1min in den Stand-By-Modus zurück.

Achtung: Es kann nur die Einstellung Stufe oder die Einstellung Temperatur gewählt werden. Beides gleichzeitig ist nicht möglich.

Zeiteinstellung

Sie haben **Stufe** gewählt. Drücken Sie die Taste Funktion 2mal das Display zeigt 0 an und das Licht Stufe und Zeit leuchtet nun haben Sie 2 Sekunden Zeit mit der Taste ⊕⊖ die Zeit in 5 Minutenschritten einzustellen (von 0 Min bis max. 180 Min) oder das Gerät geht nach 2 Sekunden wieder auf die Funktion Stufe zurück und das Display zeigt 5 an. Sollte das der Fall sein wiederholen Sie es nochmal von vorne.

Sie haben **Temperatur** gewählt. Drücken Sie die Taste Funktion 2mal das Display zeigt 0 an und das Licht Temp. und Zeit leuchtet nun haben Sie 2 Sekunden Zeit mit der Taste ⊕⊖ die Zeit in 5 Minutenschritten einzustellen (von 0 Min bis max. 180 Min) oder das Gerät geht nach 2 Sekunden wieder auf die Funktion Temp. zurück und das Display zeigt 120 an. Sollte das der Fall sein wiederholen Sie es nochmal von vorne.

Möchte man die **Stufe oder Temperatur** verändern wenn das Gerät arbeitet und eine Zeit eingestellt ist drückt man die Taste Funktion bis das Licht Stufe oder Temperatur leuchtet. Mit der Taste ⊕⊖ verändert man die Einstellung. **Achtung:** Hat man bei der Stufe oder Temperatur eine Veränderung vorgenommen muss man die Funktionstaste drücken bis wieder die Lichter **Stufe und Zeit** oder **Temp. und Zeit** gemeinsam leuchten (das Display zeigt die Restzeit an) **sonst ist die Zeiteinstellung nicht eingeschaltet** aber die Zeit bleibt unverändert man kann aber jederzeit

die Zeiteinstellung mit der Taste ⊕⊖ verändern. Nach Ablauf der Zeit stellt sich das Gerät in von selbst in den Stand-By-Modus zurück.

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

Korrekte Entsorgung dieses Produkts:

Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen.



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

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.

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 chquffer 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.
- 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 léau 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. Puls 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.



- 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



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 paiper 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 stopcontact
- 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 groeten 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.

- 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.

- 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 noolt 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

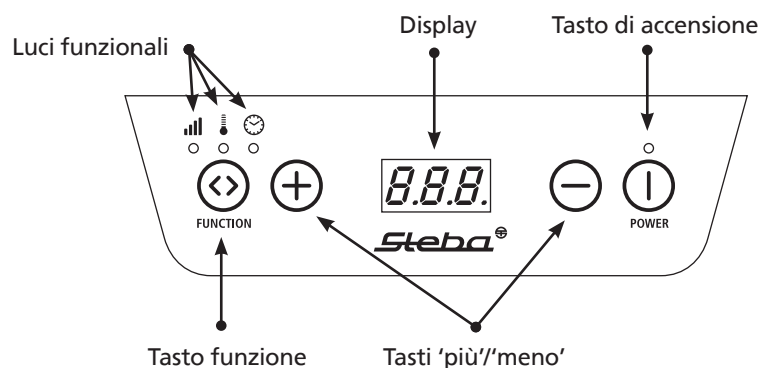
Vermogensgebied: 400-1800 W

Voltage: 230 V/50 hz

Warmhoudtemperatuur: 60°-240°




Pannello operativo



L'induzione: il modo moderno di cucinare 1 litro di liquido bolle in 4 minuti!

Un campo di forze elettromagnetiche riscalda direttamente il fondo della pentola, con un risparmio energetico fino al 50%
 un tempo di cottura inferiore fino al 30%
 il riconoscimento del tipo di pentola e la disattivazione automatica in caso di assenza di pentola



Stoviglie per la cottura


- Sono utilizzabili pentole smaltate o adatte per l'induzione, di diametro minimo di 12 cm. Per verificare se la vostra pentola è adatta, potete usare un magnete. Se resta attaccato al fondo della padella, vuol dire che potete utilizzarla.
- Non sono adatte pentole in alluminio, rame, vetro, ceramica e alcune di quelle in acciaio al cromo-nichel. Fate attenzione che il fondo della pentola non sia troppo sottile.
- Non riscaldate mai la pentola vuota, perché può portare a scolorimenti e deformazioni. Le padelle sono escluse dalla garanzia dell'apparecchio.
- Occorre comunque procurarsi padelle o pentole adatte alla cottura a induzione
-  **Pericolo di scottature!** Non trasportate mai le pentole quando sono bollenti e non appoggiatele su superfici sensibili al calore.

Generalità

Questo apparecchio è per uso casalingo e non aziendale. Leggete attentamente le istruzioni per l'uso e conservatele con cura. Nel caso di cessione dell'apparecchio ad altre persone, consegnate anche le istruzioni per l'uso. Utilizzate l'apparecchio come indicato nelle istruzioni e fate particolare attenzione alle avvertenze di sicurezza. Si declina ogni responsabilità per danni o incidenti derivanti dalla non osservanza delle istruzioni per l'uso.

Avvertenze di sicurezza



- I portatori di pace-maker di vecchio modello dovrebbero consultare il medico prima di utilizzare l'apparecchio.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è in funzione.
-  Questo apparecchio non è indicato per essere usato da persone (inclusi i bambini) con limitate capacità psichiche, sensoriali o motorie o con scarsa esperienza/conoscenza, se non sotto la sorveglianza di una persona responsabile della loro sicurezza o dietro istruzioni della stessa sul corretto uso dell'apparecchio.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- L'apparecchio non deve essere azionato con un timer o con un sistema di telecomando separato!
-  La superficie di vetro dopo la cottura può presentare un surriscaldamento indotto dalla padella.

- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo o la piastra di vetro sono danneggiati o tagliati.
- Non appoggiare sull'apparecchio padelle vuote, posate o altri oggetti metallici. Infatti essi possono riscaldarsi se l'apparecchio è acceso.
-  Per evitare rischi, non modificare mai nulla dell'apparecchio e non ripararlo da soli. Le riparazioni e la sostituzione dell'alimentazione devono essere esclusivamente eseguite da una ditta specializzata.
- Non immergere mai l'apparecchio o il filo della corrente in acqua o altri liquidi (pericolo di scossa). Tenere l'apparecchio al riparo dall'umidità!
- Se è necessaria una prolunga, assicurarsi che sia adatta all'apparecchio. Se utilizzate una bobina, srotolare il cavo interamente.
- Non maneggiare mai il cavo di allacciamento con le mani bagnate.
- Mai tirare il cavo, ma sempre la spina.
- Stare attenti che il cavo o l'apparecchio non entrino mai in contatto con oggetti bollenti.
- Posizionare l'apparecchio su di una superficie solida, piana e resistente alla temperatura.
- Per consentire l'aerazione, assicuratevi che ci sia sufficiente spazio intorno all'apparecchio.
- Non infilare oggetti appuntiti nelle fessure di aerazione.
- Non riscaldare lattine di metallo chiuse, potrebbero scoppiare.
- Non trasportare l'apparecchio quando vi è posizionata sopra una pentola.
- Non caricare la superficie di vetro con un peso superiore ai 5 kg. La superficie di vetro dopo la cottura può presentare un surriscaldamento indotto dalla padella.
- Non utilizzare l'apparecchio vicino a oggetti magneticamente sensibili (p.es. carte magnetiche, ecc.).
- Una volta terminato il processo di cottura, staccare la spina.
- **Attenzione!** Non appoggiare padelle o pentole bollenti sul display. La garanzia non copre questa evenienza!

Utilizzo

- Utilizzare soltanto stoviglie adatte all'induzione. Posizionare la pentola/padella (diametro minimo di 12 cm) al centro della piastra.
- Collegare l'apparecchio. La luce di accensione (Power) si illumina.
- Premere il tasto Power, sentirete un segnale sonoro, la luce lampeggia e il ventilatore entra in funzione.
- Se entro 1 minuto non avrete scelto un programma, l'apparecchio torna su stand-by e dopo 2 minuti il ventilatore si spegne.
- Col tasto "funzione" potete impostare la potenza, la temperatura o il tempo.

Potenza



Premere il tasto on/off, quindi il tasto funzione 1 volta, si accende la luce dei livelli e il display indica il livello 5. Col tasto   potete modificare la potenza da 1 a 10, vale a dire da 950 a 1900 Watt.

1=980 Watt*, 2=1050 Watt, 3=1080 Watt, 4=1250 Watt, 5=1350 Watt, 6=1460 Watt, 7=1570 Watt, 8=1680 Watt, 9=1780 Watt, 10=1900 Watt. *impulsi

L'apparecchio è dotato di protezione dal surriscaldamento. Se la pentola si surriscalda troppo, l'apparecchio si spegne, si avverte un tono acustico e sul display compare E02. Se ciò dovesse accadere, premere il tasto Power e lasciar raffreddare per alcuni minuti. Dopodiché l'apparecchio funzionerà di nuovo senza problemi. Tutti i livelli di potenza sono adatti per far bollire l'acqua o cucinare minestre. Per cuocere carne o verdure, utilizzare la funzione temperatura al fine di ottenere un risultato ottimale.



Temperatura

Premere 2 volte il tasto funzione, sul display compare 120°C, la luce si accende. Col tasto   si può modificare la temperatura, salendo o scendendo di 20°. Il sensore interno mantiene la temperatura all'incirca al livello prescelto.



Premere il tasto on/off, la luce dei livelli lampeggia e il ventilatore si accende, quindi premere 2 volte il tasto funzione, la luce della temperatura si accende. Il display indica 120 gradi, col tasto   si può modificare la temperatura salendo o scendendo di 20°. Il sensore interno mantiene all'incirca la temperatura scelta (da 60 a 240 gradi). Se non ponete sulla piastra una pentola o una padella, ogni 2 secondi udirete un tono di allarme, e dopo 1 minuto circa l'apparecchio passerà alla modalità stand-by.

Attenzione: è possibile solo scegliere l'impostazione livelli o quella temperatura. Non è possibile selezionarle entrambe contemporaneamente.

Impostazione del timer

Avete scelto **livello**. Premete 2 volte il tasto funzione, il display indica 0 e si accende la luce della temperatura; a questo punto avete 2 secondi per impostare il tempo col tasto   a intervalli di 5 minuti (da 0 a 180 min. max). Se non lo fate, dopo 2 secondi l'apparecchio si riposiziona sulla funzione temperatura e il display indica 120. Se ciò avviene, ripetete la procedura dall'inizio.


Se si desidera modificare il **livello o la temperatura** quando l'apparecchio è già in uso ed è già stato impostato il timer, premere il tasto funzione, finché non appare la luce dei livelli o della temperatura. Col tasto   modificare le impostazioni.

Attenzione: una volta fatta una modifica di livello o temperatura, occorre premere di nuovo il tasto funzione finché non si riaccendono contemporaneamente le luci **livello e tempo o temperatura e tempo** (il display mostra il tempo restante), **altrimenti il timer non risulta inserito**; il tempo resta tuttavia invariato e può essere modificato in ogni momento col tasto  . Scaduto il tempo, l'apparecchio torna automaticamente in modalità stand-by.

Disattivazione di sicurezza

Se state usando l'apparecchio con le funzioni potenza o temperatura, ma non avete impostato il timer, l'apparecchio si spegne automaticamente dopo 120 minuti dall'ultima pressione di un tasto.

Pulizia

- Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.
- Togliere la spina e aspettare che si sia raffreddato.
- Se utilizzate pentole col fondo non pulito, possono prodursi scolorimenti o bruciate della piastra di cottura.
- Pulite l'apparecchio con un panno umido e un detersivo per stoviglie.
- Non utilizzare per la pulizia creme abrasive, cascami di lana o solventi.
- Quando le fessure di aspirazione sono impolverate, rimuovere la polvere con un aspirapolvere.
-  Non fare mai scorrere acqua sull'apparecchio, né immergerlo in acqua.
Peri colo di folgorazione!

Risoluzione di problemi

Gentile cliente, la ringraziamo per aver acquistato un prestigioso prodotto STEBA. La tabella che segue la aiuta a risolvere eventuali problemi che si possono presentare nell'utilizzo del suo apparecchio. Per molti problemi c'è una soluzione semplice; infatti non tutto ciò che sembra un malfunzionamento lo è davvero. Per favore consulti la seguente lista prima di inviare l'apparecchio al servizio clienti per una verifica tecnica.

Induzione IK 23

Problema	Causa	Possibile soluzione
La lampada non si accende dopo aver inserito la spina	- Manca la corrente - E' saltato l'interruttore generale perché vi sono troppi apparecchi collegati	- Verificare che la spina sia correttamente inserita - Controllare l'interruttore generale
Si sente un segnale acustico e nella pentola non si produce calore	- La pentola non è posizionata al centro della piastra - La pentola non è adatta per la cottura a induzione	- Il diametro della pentola deve essere di almeno 12 cm - Utilizzare stoviglie di cottura adguate
La piastra non riscalda più	- Il tempo impostato è già trascorso	- Programmare di nuovo il timer (vedi impostazione del timer)

Corretto smaltimento del prodotto:



Rendere inutilizzabili gli apparecchi non più in uso. Questo simbolo all'interno della UE significa che questo prodotto non può venir smaltito nei normali cassonetti. Gli apparecchi per uso domestico contengono pregiati materiali riciclabili che dovrebbero essere poi riutilizzati, evitando di danneggiare l'ambiente e la salute dell'uomo attraverso uno smaltimento incontrollato. Portate quindi i vecchi apparecchi in luoghi di raccolta a ciò preposti, oppure inviateli all'esercizio commerciale in cui li avete acquistati, che provvederà a mandarli alle aziende del riciclo.

Smaltimento dell'imballaggio

Non buttate via l'imballaggio, ma fate in modo che possa essere riciclato.

Imballaggio dell'apparecchio

- Portare il materiale di imballaggio di carta, cartone e cartone ondulato negli appositi cassonetti per la raccolta differenziata.
- Anche le parti in plastica e pellicola dovrebbero essere depositate nel cassonetto a ciò predisposto.



Per la caratterizzazione delle materie plastiche, PE sta per polietilene, la cifra 02 per PE-HD, 04 per PE-LD, PP per polipropilene e PS per polistirolo.

Servizio clienti

Nel caso abbiate bisogno di consultare il servizio clienti per il vostro apparecchio, rivolgetevi all'indirizzo qui sotto. Nel periodo coperto da garanzia, organizzeremo il ritiro. L'apparecchio dovrà essere imballato in modo da consentirne il trasporto.

I pacchetti non affrancati non verranno accettati!

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>

Attenzione! Gli elettrodomestici devono essere aggiustato per mezzo di specialisti certificati, al contrario là ha potuto accadere danno successivo dovuto la riparazione.

Dati tecnici IK 23

230 Volt – 2000 Watt
Regolazione della potenza durante la cottura: da 500 a 2000 Watt
Dimensioni: superficie: 285 mm x 320 mm
altezza: 60 mm

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

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