

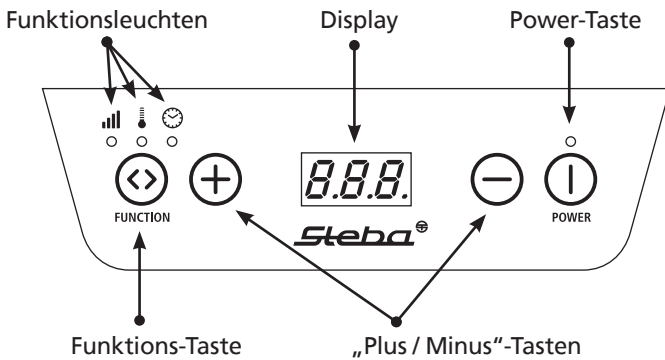


Induktion IK 23 die moderne Art zu Kochen

| | |
|----------------------|----|
| Gebrauchsanweisung | 3 |
| Instructions for use | 9 |
| Mode d'emploi | 14 |
| Gebruiksaanwijzing | 19 |
| Istruzioni per l'uso | 24 |



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 diese nicht auf hitzeempfindlichen Unterlagen ab.

Allgemein

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

Sicherheitshinweise

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


benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät und der Verpackung spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.

- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirkssystem betrieben werden!




Vorsicht:

Die Glasoberfläche kann nach dem Kochen eine Restwärme vom Kochgeschirr aufweisen

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

- Keine spitzen Gegenstände in die Lüftungsschlitze stecken.
- Keine geschlossenen Metalldosen 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!

Reinigung

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

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.

1 = 500 Watt, 2 = 1050 Watt, 3 = 1200 Watt, 4 = 1350 Watt, 5 = 1400 Watt, 6 = 1550 Watt, 7 = 1650 Watt, 8 = 1750 Watt, 9 = 1850 Watt, 10 = 2000 Watt

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. 30 Sekunden 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.

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

230V; 50HZ; 2000W

Usable Pots:

- Usable are enameled or induction suitable pots, with a diameter of min 12cm. To test, if the pots are suitable, it can simply be tested with a magnet. If the magnet keeps sticking to the pot bottom, the pot is suitable.
- Not suitable are pots made from Aluminum, copper, glass, ceramic and partly stainless steel. The pot bottom should be not too thin and not bended.
- Never heat an empty pot, this may cause discoloration and distortion
- You need to use pots and pans suitable for induction cookers



Danger of burns!




Never carry if the pot is hot and never place it on heat-sensitive surfaces.


Generally

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

Safety information

- Persons with older cardiac pacemaker should ask the doctor before using this appliance.
- Do not keep the appliance unattended during the usage.
- Do not plug with wet hands.
- Do not plug into a socket where several other appliances are plugged in.
- Do not use if the plug cord is damaged or when the power plug does not fit the socket securely.
- Do not modify the parts, or repair the unit by yourself.
- Do not use the unit near a flame or wet places.

-  The appliance can be used by children aged 8 and above and persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience/knowledge, provided that are supervised or have been provided with instruction in the safe use of the appliance and have understood the resulting dangers. Children must not use the packaging as a plaything. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are 8 years or older and are supervised.
- Children under the age of 8 must be kept away from the appliance and the connecting cable.
- The appliance must not be operated using a timer or a separate remote system!
- Do not place on unstable surfaces.
- Do not heat the pot empty or overheat it.
-  Attention:
The glass surface could show residual heat from heated pots.
- Never use the appliance, if the cable or the glass plate is damaged, cracked or dropped down.
- Never put pots, set of cutlery or any other metallic parts on the appliance. These parts could get very hot, when the cooker is turned on.
-  To avoid any dangers, never change anything at the appliance or conduct any repair. Repairs and exchange of the power cord must only be done by an authorized dealer.
- Do not immerse the appliance in water or any other liquid (Danger of electric shock!). Protect the appliance from getting wet.
- If an extension cord is needed, makes sure it is suitable for the appliance. Unwind cable drums completely.
- Never carry, when there are still pots or pans on it.
- Never put more than 5 kg on the top of the plate. The glass surface could show residual heat from the heated pots.
- 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.

How to Clean

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

Stand-By-Mode

Plug in the device

Press the On/Off button. A buzzer is sounding. If there is no program chosen within one minute, the appliance returns to the stand-by mode.

You can choose the functions power, temperature and time

Power

Switch on the device and choose the function power level, a light shines and the display shows level 5. By pressing the button + - the Wattage can be changed in steps from 1 – 10:

1 = 500 Watt, 2 = 1050 Watt, 3 = 1200 Watt, 4 = 1350 Watt, 5 = 1400 Watt,
6 = 1550 Watt, 7 = 1650 Watt, 8 = 1750 Watt, 9 = 1850 Watt, 10 = 2000 Watt

The appliance is equipped with an overheating protection. When the pots/pans get too hot, then the appliance will switch off, a buzzer sounds and on the display appears E02. In that case, the "On/Off" button should be pressed and the appliance should cool down some minutes. After that the appliance is working without problem again.

Temperature

This function is suitable for roasting meat and vegetables.

Place the pot in the middle of the cooking area.

Touch ON/OFF one time and after that 2 times the function button. A red LED below the temperature symbol shines and in the display 120 can be seen. The cooling fan starts to work. With the buttons + - the temperature can be adjusted in 20 degree steps. During the cooking the temperature can be adjusted at any time. The built-in sensor keeps the temperature at about the adjusted temperature. The temperature can be adjusted from 60°C up to 240°C. When the failure code E0 is in the display then the used pot or pan is not suitable induction cookers. The appliance beeps and after ca 30 Sec the appliance will switch to the stand-by mode.

Timer

The temperature or power must be adjusted first, as described above. Touch the function button so many times, until the red LED below the Timer symbol is blinking. The display shows „0“. Now there is 5 seconds time to adjust the time by pressing the button + - in steps of 5 minutes. The time can be adjusted from 5 to 180min. Pressing the button - decreases the time by 5 minutes. When the + or - button is pressed one time the time increases or decreases by 5 minutes.

If you want to change the time during the cooking touch the function button until the timer LED is blinking. Now you have ca 5 seconds time to change the timer setting. When the function temperature and the timer is used and it is the intention to switch to the power mode or temperature, the function button needs to be touched as many times as both lights shine and the display shows the remaining time. When the ON/OFF button is touched during the cooking then the program will be deleted and the appliances switches to the stand-by mode. If the adjusted time runs out, the appliance will switch to the stand-by mode.

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 IK23

230V; 50HZ; 2000W

Vaisselle de cuisson

- On peut utiliser des casseroles émaillées ou compatibles avec l'induction. Diamètre minimum 12 cm. Vous pouvez tester si votre vaisselle convient à l'aide d'un aimant. Si celui adhère au fond, vous pouvez utiliser la casserole.
- Les casseroles en aluminium, cuivre, verre, céramique et en partie en acier au nickel-chrome ne sont pas utilisables.
- Ne chauffez jamais les casseroles vides, cela peut provoquer une décoloration et un rejet.




Danger de combustion !

Ne transportez jamais les casseroles chauds et ils ne mettent pas sur des supports sensible à chaleur.

Généralement

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

Consignes de sécurité

- Les personnes avec des stimulateurs cardiaques assez anciens devraient demander l'avis de leur médecin avant la mise en service.
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil sans le surveiller
- Ne pas saisir la fiche avec les mains humides.
- Ne pas brancher sur la même prise que d'autres appareils.
- Ne pas utiliser l'appareil si le fil de secteur est endommagé ou si la fiche n'est pas bien adaptée à la prise.
-  L'appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans ainsi que par des personnes atteintes de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou manquant d'expérience et/ou de connaissances, si elles sont surveillées ou ont été instruites


de la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'elles en ont compris les dangers potentiels. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil ni avec l'emballage. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être réalisés par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et exécutent ces opérations sous surveillance.


- Tenir l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- L'appareil ne doit pas fonctionner avec une minuterie ou avec un système séparé de télécommande!



Attention:

La surface en verre peut avoir une chaleur résiduelle de la vaisselle de cuisine après la cuisson.

- Ne pas utiliser l'appareil lorsque le câble ou le foyer en verre est endommagé, fendu ou tombé par terre.
- Ne pas poser de casserole vide, de couverts ou d'autres objets métalliques sur l'appareil. Ces pièces chauffent quand l'appareil est branché.
-  Afin d'éviter des dangers, ne jamais modifier quelque chose sur l'appareil ou le réparer vous-même. Faire exécuter des réparations ou échanger le cordon par une entreprise spécialisée
- Ne jamais plonger l'appareil et le cordon d'alimentation dans l'eau ou un autre liquide (danger de décharge électrique). Conserver l'appareil à l'abri de l'humidité !
- Si une rallonge est nécessaire, assurez-vous qu'il est adapté à l'appareil. Détendre un tambour de câble complètement.
- Ne pas porter l'appareil quand de la vaisselle se trouve dessus.
- Ne pas charger la surface en verre avec plus de 5 kg. La surface en verre peut avoir une chaleur résiduelle de la vaisselle de cuisine après la cuisson.
- 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 chauffer 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 brulante.
- Ne pas placer l'appareil auprès d'objets qui ont un champ magnétique : radio, télévision, cartes bancaires ou cassettes.
- Si le fil de secteur doit être remplacé, confiez ce travail à moniteur agréé.

Nettoyage

- Débranchez l'appareil et attendez qu'il ait refroidi. Nettoyez-le après chaque utilisation.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.
- Si les ustensiles ne sont pas bien propres, vous risquez une décoloration ou l'incrustation des tâches.

- N'utilisez pas d'essence, de diluant, de produits à polir ou à récurer pour nettoyer la plaque à induction.
- Frottez avec un chiffon humide et du produit à vaisselle.
- Nettoyez les ouvertures d'arrivées et de sortie d'air avec l'aspirateur.
- Ne jamais nettoyer la plaque à grande eau. (En s'infiltrant dans l'appareil, l'eau provoquerait des dommages)

Mise en marche

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

Mode puissance

Effleurez une fois ON/OFF et effleurez ensuite la touche fonction , une LED rouge s'allume sous Heating et 5 est affiché dans le display. Le ventilateur de refroidissement se met en marche. Avec les touches + ou - vous pouvez modifier la puissance par étapes de 1 à 10 :

1 = 500 Watt, 2 = 1050 Watt, 3 = 1200 Watt, 4 = 1350 Watt, 5 = 1400 Watt,
6 = 1550 Watt, 7 = 1650 Watt, 8 = 1750 Watt, 9 = 1850 Watt, 10 = 2000 Watt

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

Mode température

Effleurez ON/OFF une fois et ensuite 2 fois la touche fonction , une LED rouge s'allume au-dessus du symbole température et 120 est affiché dans le display. Le ventilateur de refroidissement se met en marche. Avec les touches + ou - , vous pouvez modifier la température par étapes de 20 degrés. Une sélection de la température est possible également durant l'opération de cuisson. Le capteur maintient à peu près la température réglée. Vous pouvez choisir une température de 60 °C à 240 °C. Si le message d'erreur E 0 apparaît dans le display, votre casserole ou votre poêle ne convient pas pour l'induction, l'appareil émet bips et après 30 Sec environ, il revient dans le mode Standby.

Réglage du temps

Réglez comme décrit ci-dessus la température et la puissance. Effleurez la touche fonction aussi longtemps que la LED rouge sous le symbole temps clignote. 0 apparaît dans le display. Vous avez maintenant 5 secondes pour modifier le temps avec la touche + par étapes de 5 minutes de 0 à 180 vers le haut, et avec la touche - par étapes de 5 minutes vers le bas. Si vous effleurez toujours la touche + ou - une fois, le temps augmente ou diminue de 5 minutes.

Si vous avez sélectionné la fonction température et un temps et voulez passer sur la fonction puissance durant la cuisson, effleurez la touche fonction jusqu'à deux LED clignote. Si l'on effleure la touche ON/OFF durant la cuisson, le programme est interrompu, et l'appareil revient dans le mode Standby. Quand le temps réglé s'est écoulé, l'appareil revient également dans le mode standby.

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

230V; 50HZ; 2000W

Bruikbare pannen:

- Bruikbaar zijn geëmailleerde of voor inductie geschikte potten. Minimale Diameter 12 cm. Of uw vaatwerk geschikt is, kunt u met een magneet testen. Als deze op de bodem blijft kleven, kunt u de pot gebruiken.
- Niet bruikbaar zijn potten van aluminium, koper, glas, keramiek en deels chroom-nikkelstaal.
- Verwarm nooit een lege pan, dit kan verkleuring en vervormingen veroorzaken
- Gebruik pannen en potten die geschikt zijn voor inductiekookplaten




Verbrandingsgevaar!

Verplaats de pan niet als hij heet is, plaats de pan niet op warmtegevoelige oppervlakken

Algemeen


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

Veiligheidsinstructies

- Raadpleeg voor het gebruik van dit apparaat uw arts wanneer u een oudere pacemaker heeft
- Laat het apparaat tijdens de werking nooit zonder toezicht.
- Stekker niet met vochtige handen aanraken
- Niet samen met andere apparaten op hetzelfde stopcontact aansluiten
- Niet gebruiken als het netsnoer beschadigd is of als de stekker niet goed in het stopcontact past.
- Onderdelen niet wijzigen: apparaat niet zelf repareren.
- Apparaat niet bij open vuur of op een vochtige plaats gebruiken.
-  Het apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar en tevens door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring en/of

kennis gebruikt worden wanneer ze onder toezicht staan of met betrekking tot een veilig gebruik van het apparaat onderzocht werden en de daaruit voortvloeiende gevaren begrepen hebben. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen doorgevoerd worden, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan.

- Kinderen jonger dan 8 jaar dienen op een veilige afstand tot apparaat, aansluitleiding en verpakking gehouden te worden.
- Het apparaat mag niet met een tijdschakelklok of met een apart, op afstand bediend systeem bediend worden!
-  **Opgepast!** Het glasoppervlak kan na het koken een restwarmte van het kookgerei vertonen
 - Het toestel niet gebruiken als het snoer of de glasplaat beschadigd, gescheurd of neergevallen is.
- Geen lege pot, bestekdelen of andere metaalachtige voorwerpen op het toestel leggen. Deze delen worden bij een ingeschakeld toestel heet.
-  Om gevaren te vermijden, nooit iets aan het toestel veranderen of zelf repareren. Reparaties en uitwisseling van het aansluitsnoer door een gespecialiseerde firma laten uitvoeren.
- Toestel en netsnoer nooit in water of in een andere vloeistof dompelen (gevaar door elektrische schok). Toestel tegen vochtigheid beschermen!
- Wanneer een verlengsnoer nodig is, zorg ervoor dat deze geschikt is voor het apparaat, ontrol kabel haspels volledig
- Niet dragen indien er zich kookgerei op bevindt.
- Het glasoppervlak met niet meer dan 5 kg belasten. Het glasoppervlak kan na het koken een restwarmte van het kookgerei vertonen
- 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.

Reinigen

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

Ingebruikname

Steek de stekker in het stopcontact. Er weerklinkt een signaal en alle LED's en het display flitsen 1 seconde lang aan. Nu is uw apparaat in de modus "Stand-by". Plaats een geschikte pot in het midden van de kookzone (minimale diameter 12 cm). Als u de ON/OFF 1x aanraakt, knippert er één LED onder "Heating" en is één LED boven ON/OFF verlicht. Opgelet!!! Na 60 seconden gaat het apparaat weer terug naar demodus "Stand-by" als u geen functietoets aanraakt.

Vermogensmodus

ON/OFF 1x aanraken en daarna 1x de functietoets aanraken. Er is een rode LED onder "Heating" verlicht en op het display verschijnt "5". De koelventilator gaat aan. Met de toets + of - kunt u het vermogen in stappen van 1 - 10 wijzigen:

1 = 500 Watt, 2 = 1050 Watt, 3 = 1200 Watt, 4 = 1350 Watt, 5 = 1400 Watt,
6 = 1550 Watt, 7 = 1650 Watt, 8 = 1750 Watt, 9 = 1850 Watt, 10 = 2000 Watt

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

Temperatuurmodus

ON/OFF 1x aanraken en daarna 2x functietoets aanraken. Er is een rode LED of het temperatuursymbool verlicht en op het display verschijnt "120". De koelventilator gaat aan. Met de toets + of - kunt u de temperatuur in stappen van 20 graden wijzigen; ook tijdens het koken is een temperatuurkeuze mogelijk. De ingebouwde meetvoeler handhaaft ongeveer de ingestelde temperatuur. De temperatuur kunt u van 60°C tot 240°C kiezen. Wanneer de foutmelding "E 0" op het display verschijnt, is uw pot of pan niet voor inductie geschikt. Dan piept uw apparaat 9 keer en na ca. 30 sec schakelt het terug naar de modus "Stand-by".

Tijdstelling

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

Wanneer u de functie "Temperatuur" en een tijd gekozen hebt en tijdens het koken naar de functie "Vermogen" wenst te gaan, raak de toets "Functie" zolang aan totdat 2 rode LED knipperen. Indien men tijdens het koken de toets ON/OFF aanraakt, wordt het programma voortijdig beëindigd en gaat het apparaat terug naar de modus "Stand-by". Wanneer de ingestelde tijd verstreken is, gaat het apparaat ook terug naar de modus "Stand-by".

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>

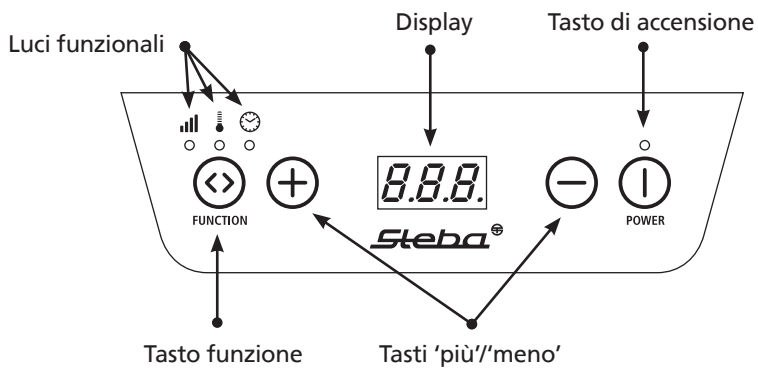
Opgelet! Elektrische apparaten mogen uitsluitend door vakkundig geschoolde elektriciens gerepareerd worden, omdat er door ondeskundige reparaties aanzienlijke gevolgschade kan ontstaan.

Technische gegevens IK 23

230V; 50HZ; 2000W




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 di 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 = 500 Watt, 2 = 1050 Watt, 3 = 1200 Watt, 4 = 1350 Watt, 5 = 1400 Watt,
6 = 1550 Watt, 7 = 1650 Watt, 8 = 1750 Watt, 9 = 1850 Watt, 10 = 2000 Watt

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 30 Sec 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.

Periolo 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 aggiustatao per mezzo di specialisti certificati, al contrario là ha potuto accadere danno successivo dovuto la riparazione.

Dati tecnici IK 23

230V; 50HZ; 2000W

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

Von der Garantie ausgeschlossen sind:

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

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

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

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

Steba Elektrogeräte GmbH & Co. KG

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

www.steba.com

Zentrale: Tel.: 09543-449- 0

Fax: 09543-449-19

Vertrieb: Tel.: 09543-449-17

Tel.: 09543-449-18