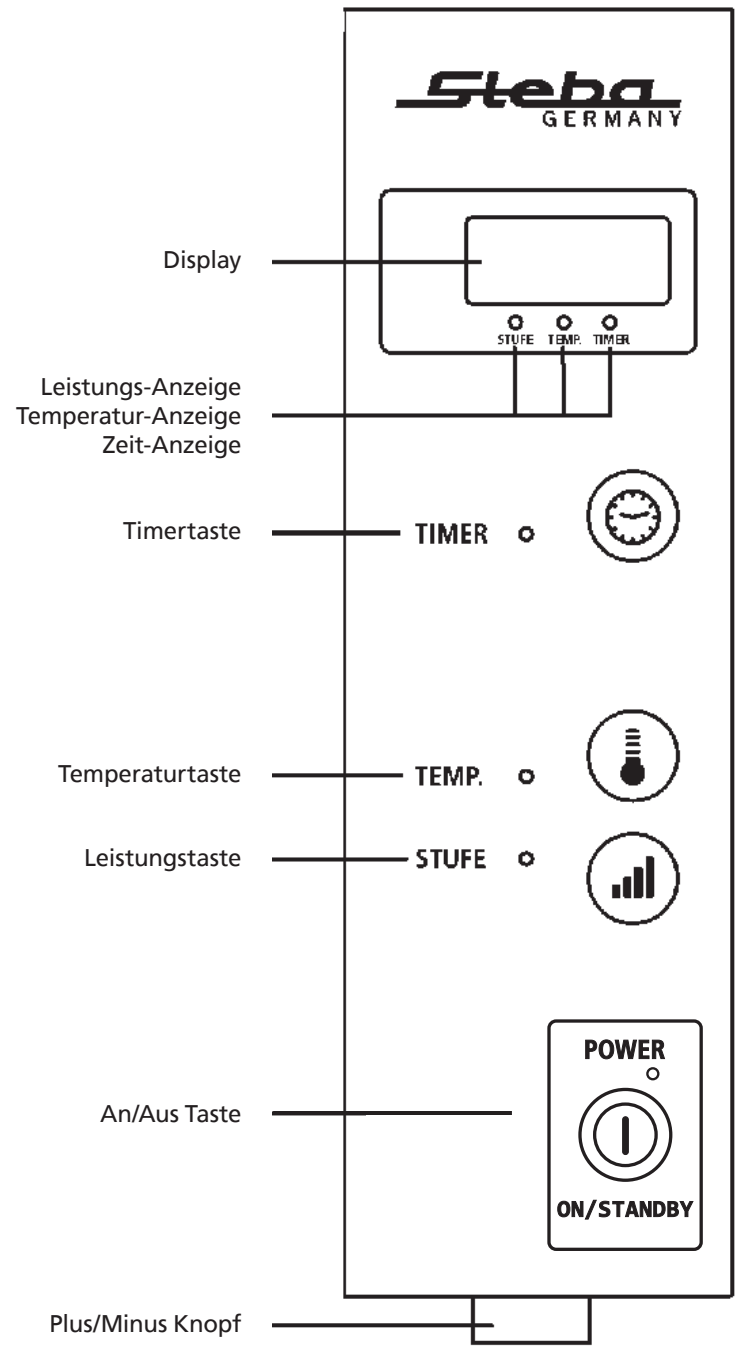




Induktion IK 50

Gebrauchsanweisung	2
Instructions for use	8
Mode d'emploi	14
Gebruiksaanwijzing	20
Istruzioni per l'uso	26



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 und nicht verbogen ist.
- Platzieren Sie den geeigneten Topf/Pfanne (Mindestdurchmesser 12 cm) auf der Mitte der Platte


Dieses Gerät ist für den **Gebrauch im Haushalt und nicht im Gewerbe bestimmt!** Bitte lesen Sie die Gebrauchsanleitung aufmerksam durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf.

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

- Das Gerät darf nur gemäß Typenschild angeschlossen werden.
- Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Vor jedem Gebrauch überprüfen!
- Personen mit älteren Herzschrittmachern sollten vor Inbetriebnahme ihren Arzt befragen.
-  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!
- Stecker ziehen nach jedem Gebrauch oder im Fehlerfall.
- Reißen Sie nicht an der Netzanschlussleitung. Scheuern Sie diese nicht an Kanten und klemmen Sie diese nicht ein. Anschlussleitung nicht mit nassen Händen anfassen.
- Anschlussleitung von heißen Teilen fernhalten.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals ohne Aufsicht.
- Stellen Sie nichts auf dem Gerät ab
- Decken Sie die Lüftungsschlitze niemals zu.
- Keine spitzen Gegenstände in die Belüftung stecken.
- Bewahren Sie das Gerät nicht im Freien oder in einem feuchten Raum auf.
- Gerät und Netzkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeit tauchen (Gefahr durch Stromschlag). Gerät vor Nässe schützen!
- Das Gerät nicht benutzen, wenn das Kabel oder die Glasplatte beschädigt, gerissen oder heruntergefallen ist.
- Um Gefährdungen zu vermeiden dürfen Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine beschädigte Zuleitung austauschen, nur durch einen Kundendienst ausgeführt werden.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung bei falschem Gebrauch, der durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung zustande kommt.
- Das Gerät wird warm, nur nach dem Abkühlen transportieren.
- Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirsytem betrieben werden!
-  **Vorsicht!**
Gerät wird warm.
- Keinen leeren Topf, Besteckteile oder andere metallische Gegenstände auf das Gerät legen. Diese Teile werden bei eingeschaltetem Gerät heiß. Keine geschlossenen Metall Dosen erhitzen. Sie können platzen. Die Glasoberfläche kann nach dem Kochen eine Restwärme vom Kochgeschirr aufweisen.
- Nicht tragen, wenn sich Kochgeschirr darauf befindet.
- Die Glasfläche nicht mehr als mit 5 kg belasten.
- Das Gerät nicht unbeaufsichtigt betreiben.
- Das Gerät nicht in Nähe von magnetisch empfindlichen Gegenständen betreiben (z.B. Magnetkarten etc.)
- Nach Beendigung des Kochvorganges den Stecker ziehen.
- **Achtung: Bitte keine heißen Töpfe oder Pfannen auf das Tastenfeld (Display) stellen! Keine Garantieleistung**
- Das Gerät nicht auf einem Metalltisch verwenden, da es möglicherweise den Tisch erhitzen kann

Inbetriebnahme

- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Es ertönt ein Signal. Wenn das Gerät eingesteckt ist zeigt das LED Display die Temperatur der Kochoberfläche an. Wenn die Temperatur des Kochfeldes niedriger als 50°C ist erscheint „L“ im Display. Wenn die Temperatur höher als 50°C ist erscheint „H“ im Display.
- Stellen Sie einen geeigneten Topf in die Mitte der Kochzone.
- Drücken Sie nun die „AN/STANDBY“ Taste. Die Kontrolllampen bei „Stufe“ und „TEMP.“ blinken und ein Signal ertönt und die Anzeige „-L-“ oder“-H-“ im Display verschwindet. (Bemerkung: Wird nicht innerhalb von 30s, nachdem die „AN/STANDBY“ Taste gedrückt wurde, eine weitere Taste gedrückt, so gehen die Kontrolllampen bei „STUFE“ oder „TEMP“ aus und das Gerät schaltet sich automatisch in den Standby Modus zurück. I, auf dem Display erscheint wieder „-L-“ oder „-H-“. Um das Gerät wieder einzuschalten noch einmal die „AN/STANDBY“ Taste drücken.)

Power (Leistung)

Topf auf das Gerät stellen.

-Taste drücken. Es blinkt dann im Display Stufe. Wenn Sie keine Einstellung vornehmen geht das Gerät in ca. 1 Min in den Stand-By-Modus zurück.

Drücken Sie die Taste Stufe(=entspricht Leistung) es erscheint im Display 5.

Mit dem Drehregler können Sie die Leistungen verändern.

1 = 900 Watt*	2 = 915 Watt*	3 = 915 Watt	4 = 950 Watt	5 = 1180 Watt
6 = 1290 Watt	7 = 1450 Watt	8 = 1550 Watt	9 = 1750 Watt	10 = 2000 Watt

(* = getaktet)

Alle Leistungsstufen sind geeignet zum Kochen von Wasser oder Suppen. Sollten Fleisch oder Gemüse gebraten werden, verwenden Sie bitte die Temperaturfunktion, um ein gutes Ergebnis zu erzielen.

Temperatur

Diese Funktion ist zum Braten von Fleisch und Gemüse zu verwenden. Topf auf das Gerät stellen. „AN/STANDBY“-Taste drücken. Die Temperaturtaste 2x drücken. Es erscheint im Display 120°C. Mit dem Drehregler können Sie die Temperatur von 60-240°C einstellen. Der eingebaute Messfühler hält in etwa die eingestellte Temperatur. Sollte der Übertemperaturschutz das Gerät ausstellen das Display zeigt E05 an, lassen Sie dieses abkühlen und starten erneut.

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

Man kann aber jederzeit während des Kochens zwischen Stufe und Temperatur wechseln auch wenn eine Zeit eingestellt ist. Im Display Leuchten die Lichter auf was Sie gewählt haben.

Zeiteinstellung

Stellen Sie wie vorher beschrieben Leistung oder Temperatur ein. Drücken Sie die Taste Timer. Es erscheint im Display 0. Jetzt haben Sie 5 Sekunden Zeit mit dem Drehregler in 5-Minuten-Schritten von 0-180 Min nach oben zu verändern, und in 1-Minuten-Schritten zurückdrehen oder das Gerät geht nach 5 Sekunden auf die gewählte Funktion zurück. Sollte das der Fall sein wiederholen Sie es nochmal von vorne.

Möchte man die Zeiteinstellung verändern wenn das Gerät arbeitet und eine Zeit eingestellt ist drückt man 1x die Taste Timer das Licht Timer leuchtet jetzt haben Sie 5 Sekunden Zeit mit dem Drehregler die Zeit zu verändern. Nach 5 Sekunden zeigt das Display Temperatur und Timer oder Stufe und Timer an.

Wollen Sie nur die Restzeit kontrollieren Drücken 1x die Taste Timer und Restzeit wird im Display angezeigt. Nach 5 Sekunden wird wieder Stufe oder Temperatur im Display angezeigt bis die Zeit abgelaufen ist und das Gerät stellt sich in den Stand-By-Modus zurück.

Durch drücken der „AN/STANDBY“-Taste kann man das Programm abbrechen. Wenn man keinen Topf oder einen für Induktion nicht geeigneten Topf auf die Platte stellt und Temperatur oder Stufe wählt ertönt alle 2 Sekunden ein Signalton und im Display blinken 3 Striche und der Ventilator geht an das Gerät stellt sich nach einer gewissen Zeit(ca.15 Sekunden) auf 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.

Zum Schutz der Elektrik läuft der Kühllüfter einige Minuten nach.

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!

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.

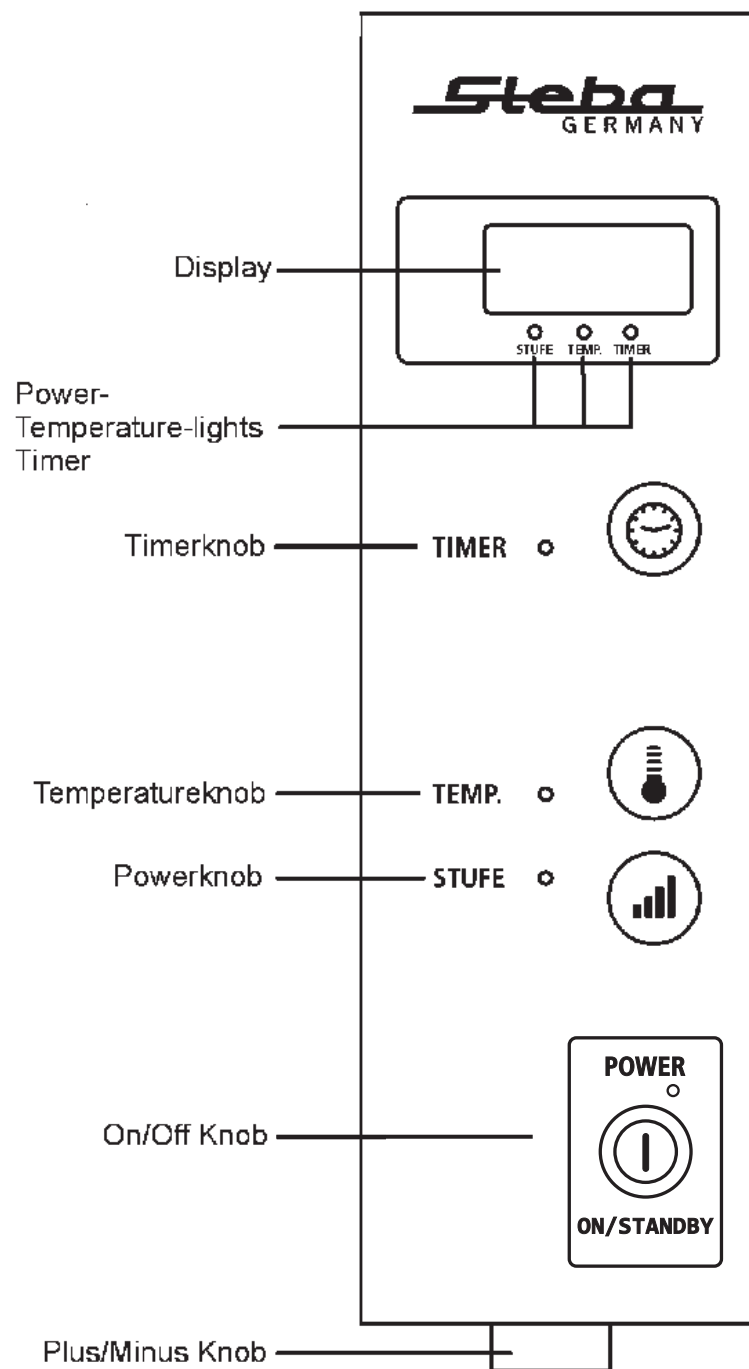
Unfreie Pakete können nicht angenommen werden!

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 50
230 Volt ~ 2000 Watt
Maße: Fläche 300 x 380 mm
Höhe 55 mm



induction- the modern way of cooking. 1 liter water boils in 4 minutes

An electromagnetic fields directly heats up the pot bottom, therefore

- up to 50% less energy
- up to 30% faster cooking
- pot recognition and automatic switch off when there is no pot on the appliance

Usable pots:


- Usable are enamelled or induction suitable pots, with a diameter of min 12cm. To test, if the pots are suitable, can be simply tested with a magnet. If the magnet keep stick to the pot bottom, it is suitable.
- Not suitable are pots made from Aluminium, copper, glass, ceramic and partly stainless steel.
- The pot bottom should be not too thin and not bended.
- Place the suitable pot/pan in (min diameter 12cm) in the middle of the plate.

This appliance is for household use only and not for gastronomy! Please read the instruction manual carefully and keep it at a safe place.

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.

Safety instructions:

- The appliance must be used only according to the data on the rating label.
- Only use, when the appliance or the cord set has no damages, check before each use.
- Persons with older cardiac pacemaker should ask the doctor before using this appliance.
-  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.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system. Pull the plug out of the socket after each use or in case of a failure.
- Do not pull at the cord. Never pull the cable over edges and do not squeeze it. Do not touch the cable with wet hands.

- Keep the cable away from hot surfaces
- Do not keep the appliance unattended during the usage.
- Never store anything on the appliance or cover the air inlets. Insert no sharp things in the air in- and outlets.
- Never store the appliance outside or in a wet place.
- Do not immerse the appliance in water or any other liquid (Danger of electric shock!). Protect the appliance from getting wet.
- Never use the appliance, if the cable or the glass plate is damaged, cracked or dropped down.
- 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.
- The appliance can get hot. Only transport after cooling down.
- The appliance must not be used with an external Timer or any other remote control.



- **Danger. Appliance can get hot. Danger of burns!!**
- Never put pots, set of instruments or any other metallic parts on the appliance. These parts could get very hot, when the cooker is turned on. Never heat up closed metallic cans. They could explode. The glass surface could show residual heat from the heated pots.
- Never carry, when there are still pots or pans on it.
- Never put more than 5 kg on the top of the plate.
- Never use the appliance without supervision.
- Never use the appliance near to magnetic sensible items (e.g. magnetic cards etc.)
- Do not operate the device on any metal table because this may cause potential serious danger to users and the appliance itself.

Implementing

- Plug the power plug into a suitable outlet and an acoustic signal sounds. While plug on, the LED displays the temperature of induction cooker glass. When temperature lowers than 50°C, displaying „-L-“. When temperature is higher than 50°C, displaying „-H-“.
- Place suitable cookware in the centre of the hotplate.
- Now press the AN/STANDBY switch once to turn the induction hotplate on. The control lamps of “STUFE” and “TEMP.” blink and an acoustic signal sounds, the “-L-” or “-H-” in the display disappears. (NOTE: should no further operation in 30 seconds after pressing AN/STANDBY key, the control lamps of “STUFE” and “TEMP.” go off, the unit goes back to standby status automatically and the display shows “-L-” or “-H-” again. To re-operate the unit, simply press ON/STANDBY key once and other function keys.)

Power

The pot should be placed on the appliance.

Press the „AN/STANDBY“ button. In the display “Stufe” is flashing. When there is no adjustment within ca. 1min then the appliance returns to the stand-by modus.

Press the button “Stufe”(= means Power) and in the display you can see 5.

With the rotary knob the Wattage can be adjusted.

1 = 900 Watt*	2 = 915 Watt*	3 = 915 Watt	4 = 950 Watt	5 = 1180 Watt
6 = 1290 Watt	7 = 1450 Watt	8 = 1550 Watt	9 = 1750 Watt	10 = 2000 Watt

(*= cycled)

All Power steps should be used to cook water or soups. If meat or vegetables should be roasted, then the temperature function should be used to achieve a good result.

Temperature

This function should be used to roast meat or vegetables. Place the pot on the appliance. Press the „AN/STANDBY“ button. Then press the temperature button 2 times. In the display appears 120°C. By turning the rotary knob the temperature can be adjusted from 60-240°C. The build in sensor keeps the temperature at the adjusted temperature. If the overheat temperature sensor switches the appliance off then the displays shows E05. The appliance should then be cooled down for short time and can be restarted.

Important: It is only possible to adjust either temperature or Power. Both together are not possible.

It is always possible to switch during cooking from Temperature to Power, even when the Timer is set. In the display the lights show what is adjusted

Timer Setting

Adjust as described before the Power or Temperature. Then press the Timer button. In the display “0” is shown. Now you have ca 5sec time to adjust the in 5min steps from 0-180min upwards and in 1 min steps back. When there is no adjustment within 5 sec the display returns to the chosen function. If this happens please redo the described procedure.

Should the time be adjusted during the appliance is working and the Timer is working then press 1x the Timer button. At the display the Timer light is on. Now you have ca 5 sec time to adjust the time with the rotary knob. After ca 5 sec the display Temperature and Timer or Power and Timer until the time runs out and the appliance returns to the stand by modus.

By pressing the „AN/STANDBY“ button the program can be deleted. If no or a not suitable pot is put on the appliance and adjust the Temperature or Power then a beeping sound can be heard every 2 sec and at the display 3 lines are shown. The fan is working. After a certain time (ca 15sec) the appliance returns to the stand-by modus.

Safety switch off:

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

Cleaning:

- Clean the appliance after each use.
- Pull the plug and wait until the appliance completely cooled down.
- When pots are used which have not a clean button, decolouring and burning in on the glass surface can occur.
- Use a damp cloth and some detergent for cleaning.
- Never use abherasive cleaners, metal wool or thinners for cleaning.
- If the air inlets are covered with dust, remove the dust with a vacuum cleaner.
- Never spill water on the glass top or immerse the appliance in water.

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

Distribution-Tel.: 09543 / 449-17 / -18, Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19

e-Mail: elektro@steba.com Internet: <http://www.steba.com>

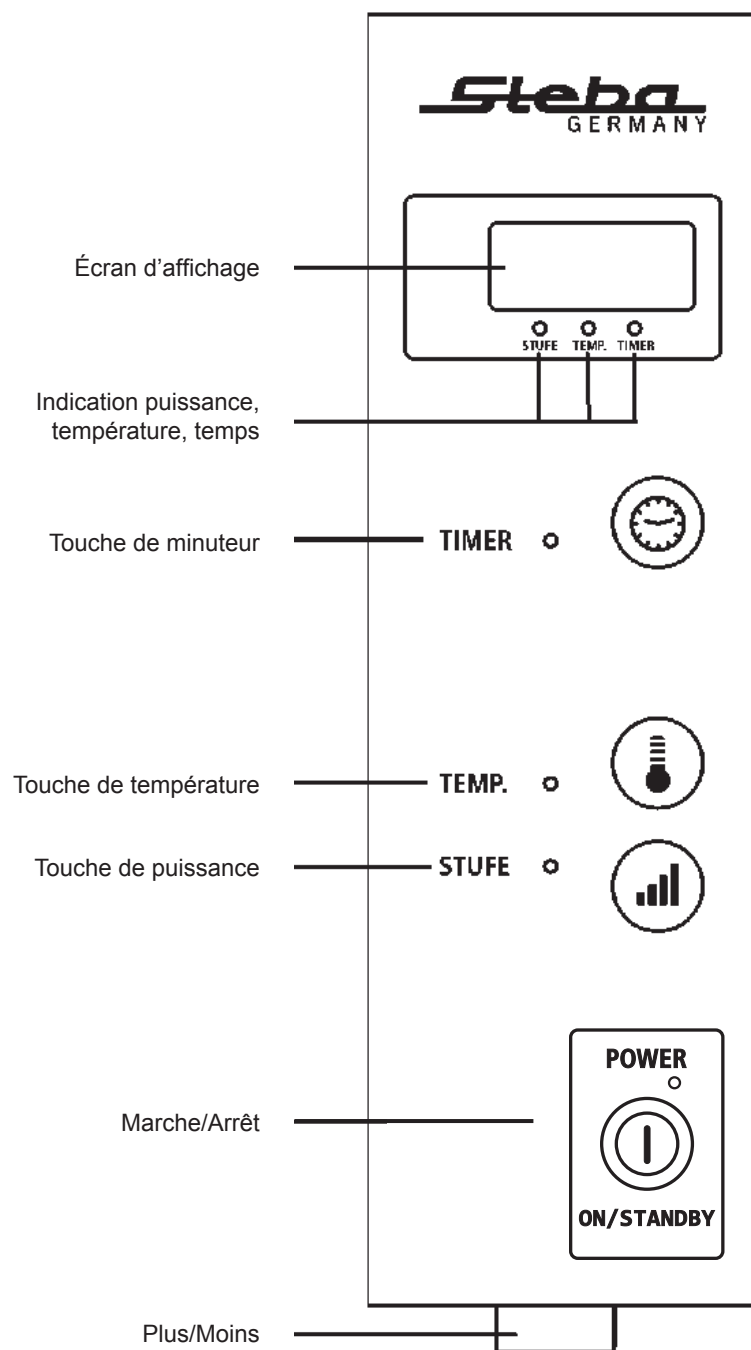
Technical data:

IK50

230V~ 50 Hz 2000Watt

Size: 300 x 380mm

Height: 55mm



Induction – la manière moderne de cuisiner 1 litre de liquide bout en 4 minutes !

Les champs électromagnétiques chauffent directement le fond de la casserole, de ce fait

- jusqu'à 50 % d'économie d'énergie
- jusqu'à 30 % de temps plus court de démarrage de la cuisson
- détection des casseroles et débranchement de l'énergie si aucune casserole ne se trouve sur l'appareil.

Batterie de cuisine :


- 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.
- Ne sont pas utilisables les casseroles en aluminium, cuivre, verre, céramique et en partie en acier au nickel-chrome.
- Veillez à ce que le fond de la casserole ne soit pas mince et pas déformé.
- Placez la casserole / poêle adaptée (diamètre minimum 12 cm) au milieu du foyer.

Cet appareil est destiné à un usage domestique et ne doit pas être utilisé à des fins industrielles et commerciales. Veuillez lire attentivement le mode d'emploi et le conserver soigneusement.


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.

Indications concernant la sécurité

- L'appareil ne doit être branché que conformément à la plaque signalétique.
- Ne l'utiliser que lorsque le cordon d'alimentation et l'appareil ne sont pas endommagés. Le vérifier avant chaque usage !
- Les personnes avec des stimulateurs cardiaques assez anciens devraient demander l'avis de leur médecin avant la mise en service.
-  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.

- L'appareil ne doit pas fonctionner avec une minuterie ou avec un système séparé de télécommande!
- Retirer la fiche de la prise de courant après chaque usage ou en cas de dysfonctionnement.
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation. Ne le frottez pas sur des arêtes vives et ne le coincez pas. Ne saisissez pas le cordon d'alimentation avec les mains mouillées.
- Tenir le cordon à l'écart de pièces chaudes.
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil sans le surveiller.
- Ne déposez rien sur l'appareil.
- Ne recouvrez pas les fentes d'aérations.
- Ne pas glisser d'objets pointus dans l'aération.
- Ne rangez pas l'appareil en plein air ou dans une pièce humide.
- 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 !
- Ne pas utiliser l'appareil lorsque le câble ou le foyer en verre est endommagé, fendu ou tombé par terre.
- 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.
- Le fabricant n'assume pas de responsabilité pour un faux usage provenant de la non-observation du mode d'emploi.
- L'appareil chauffe, ne le transporter qu'une fois refroidi.
- L'appareil ne doit pas fonctionner avec une minuterie ou un système séparé de télécommande !

 Attention !
appareil chauffe.

Ne pas poser de casserole vide, de couverts ou d'autres objets métalliques sur l'appareil. Ces pièces chauffent quand l'appareil est branché. Ne pas faire chauffer des boîtes en métal fermées. Elles peuvent éclater. La surface en verre peut avoir une chaleur résiduelle de la batterie de cuisine après la cuisson.

- Ne pas porter l'appareil quand de la vaisselle se trouve dessus.
- Ne pas charger la surface en verre avec plus de 5 kg.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil sans surveillance.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à proximité d'objets magnétiquement sensibles (par exemple cartes magnétiques etc.).
- Retirer la fiche de la prise de courant après l'opération de cuisson.
- N'utilisez pas l'appareil sur une table métal parce que ca peut provoquer un danger potentiel grave pour les utilisateurs et l'appareil.

Mise en service

- Insérez la prise de courant. Un signal sonore retentit. Quand l'appareil est branché l'écran LED affiche la température de la surface de cuisson. Si la température de la surface de cuisson est inférieure à 50° l'écran affiche « L ». Si la température est supérieure à 50° l'écran affiche « H ».
- Placez une casserole appropriée au milieu de la zone de cuisson.
- Pressez maintenant sur la touche « AN/STANDBY ». Les témoins lumineux «STUFE » et « TEMP » clignotent, un signal sonore est émis et l'affichage « L » ou « H » disparaît de l'écran. (Remarque : Si aucune autre touche n'est pressée dans les 30 secondes, après avoir pressé la touche « AN/STANDBY », les témoins lumineux « STUFE » et « TEMP » s'éteignent et l'appareil se met automatiquement en mode Standby. L'écran indique alors à nouveau « L » ou « H ». Pour rallumer l'appareil pressez une nouvelle fois sur la touche « AN/STANDBY ».)

Puissance

Placer la casserole sur l'appareil.

Appuyer sur la touche „AN/STANDBY“. Dans la case d'affichage, le niveau (Stufe) clignote. Si vous ne procédez pas à un réglage, l'appareil revient sur le mode Stand-By après 1 minute environ.

Appuyer sur la touche Niveau (= correspond à la puissance), 5 apparaît dans la case d'affichage. Le bouton rotatif vous permet de modifier les puissances.

1 = 900 Watt*	2 = 915 Watt*	3 = 915 Watt	4 = 950 Watt	5 = 1180 Watt
6 = 1290 Watt	7 = 1450 Watt	8 = 1550 Watt	9 = 1750 Watt	10 = 2000 Watt

(* = synchronisé)

Tous les niveaux de puissance conviennent pour faire bouillir l'eau ou cuire les soupes. Dans le cas où vous voulez faire cuire de la viande ou des légumes, vous voudrez bien utiliser la fonction température afin d'obtenir un bon résultat.

Température

Il faut utiliser cette fonction pour faire cuire la viande et les légumes. Placer la casserole sur l'appareil. Enfoncer la touche „AN/STANDBY“. Appuyer 2 fois sur la touche température. Dans la case d'affichage apparaît 120 °C. Avec le bouton rotatif, vous pouvez régler la température de 60 à 240 °C. Le détecteur intégré maintient à peu près la température réglée. Dans le cas où la sécurité de surchauffe débrancherait l'appareil, la case d'affichage indiquerait EO5, laissez alors refroidir l'appareil et remettez-le en marche.

Attention : On ne peut choisir que le réglage Niveau ou le réglage Température. Les deux réglages ne sont pas possibles en même temps.

Mais, durant la cuisson, on peut changer à tout moment entre Niveau et Température, même si le temps est réglé. Dans la case d'affichage, les lumières indiquent la position choisie.

Réglage du temps

Réglez la puissance ou la température comme il est indiqué dans ce qui précède. Enfoncez la touche Timer. 0 apparaît dans la case d'affichage. Vous avez maintenant 5 secondes de temps pour modifier le temps avec le bouton rotatif par étapes de 5 minutes de 0 à 180 minutes vers le haut, et de tourner en arrière par étapes de 1 minute ou bien l'appareil revient sur la fonction sélectionnée après 5 secondes. Si c'est le cas, répétez l'opération encore une fois depuis le départ.

Si l'on veut modifier le réglage du temps quand l'appareil travaille et quand un temps est réglé, on enfonce 1 fois la touche Timer, la lumière Timer s'allume, vous avez maintenant 5 secondes de temps pour modifier le temps avec le bouton rotatif. Après 5 secondes, la case d'affichage indique Température et Timer ou Niveau et Timer.

Si vous voulez simplement contrôler le reste de temps, enfoncez 1 fois la touche Timer et le temps restant est indiqué dans la case d'affichage. Après 5 secondes, le Niveau ou la Température sont indiqués de nouveau dans la case d'affichage jusqu'à ce que le temps soit écoulé et l'appareil revient dans le mode Stand-By.

En enfonçant la touche „AN/STANDBY“, on peut interrompre le programme. Si l'on ne met pas de casserole sur le foyer ou si l'on y place une casserole qui ne convient pas pour l'induction et si l'on sélectionne la Température ou le Niveau, un signal acoustique retentit toutes les 2 secondes et 3 traits clignotent dans la case d'affichage et le ventilateur se met en route, l'appareil revient après un certain temps (environ 15 secondes) sur le mode Stand-By.

Arrêt de sécurité

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

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-lea opoù vous l'avez acheté en vue d'évacuation. L'appareil sera alors amené à la récupération des matériaux.

Service Après-Vente:

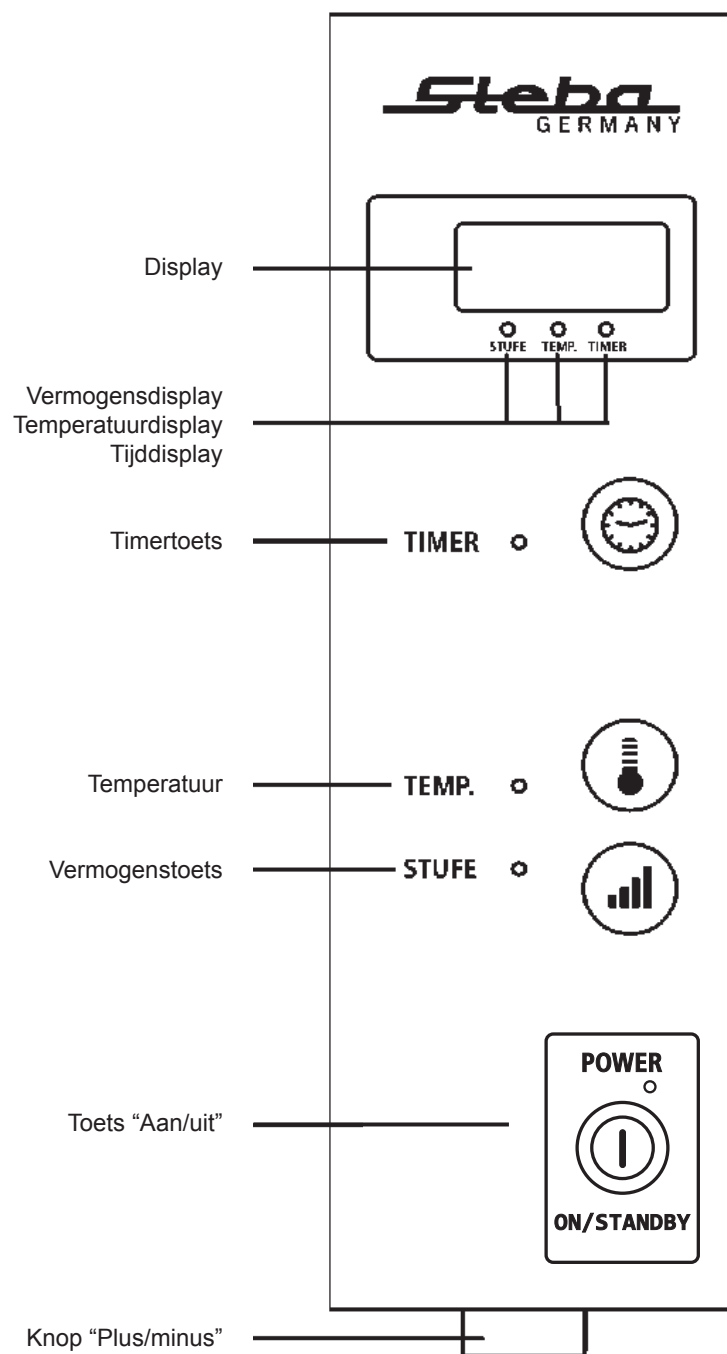
Si contre toute attente, votre appareil devait avoir besoin du SAV, veuillez alors vous adresser à l'adresse suivante. Nous en organiserons alors d'enlèvement.

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

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany

Distribution-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.



Inductie – de moderne manier van koken 1 liter vloeistof kookt in 4 minuten!

Een elektromagnetisch krachtveld verhit rechtstreeks de bodem van de pot, daardoor

- Tot maar liefst 50% minder stroomverbruik
- Tot maar liefst 30% kortere tijd voor het aan de kook brengen
- Potdetectie en energie-uitschakeling indien geen pot uit het toestel

Kookgerei:


- 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.
- Let erop dat de bodem van de pot niet te dun en niet kromgebogen is.
- Plaats de geschikte pot/pan (minimale diameter 12 cm) op het midden van de plaat.

Dit toestel is voor het gebruik in het huishouden en niet voor industriële doeleinden bestemd! Gelieve de gebruiksaanwijzing aandachtig door te nemen en deze zorgvuldig te bewaren.

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

- Het toestel mag uitsluitend in overeenstemming met het typeaanduidingsplaatje aangesloten worden.
- Uitsluitend gebruiken indien voeding en toestel geen beschadigingen vertonen. Telkens vóór gebruik controleren!
-  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.

- Het apparaat mag niet met een tijdschakelklok of met een apart, op afstand bediend systeem bediend worden! Stekker telkens na gebruik of in geval van fouten uittrekken.
- Ruk niet aan het netaansluitsnoer. Laat dit niet tegen raden schuren of knel het niet in. Aansluitsnoer niet met natte handen vastgrijpen.
- Netsnoer op een veilige afstand van hete onderdelen houden.
- Laat het apparaat tijdens de werking nooit zonder toezicht.
- Zet niets op het toestel neer.
Dek de ventilatiesleuven nooit af.
Geen puntige voorwerpen in de ventilatie steken.
- Bewaar het toestel niet in de open lucht of in een vochtige ruimte.
- Toestel en netsnoer nooit in water of in een andere vloeistof dompelen (gevaar door elektrische schok). Toestel tegen vochtigheid beschermen!
- Het toestel niet gebruiken als het snoer of de glasplaat beschadigd, gescheurd of neergevallen is.
- 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.
- De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden in geval van een foutief gebruik, dat door veronachtzaming van de gebruiksaanwijzing tot stand komt.
- Het toestel wordt warm, uitsluitend na het afkoelen transporteren.
- Het toestel mag niet met een tijdschakelklok of met een afzonderlijk, op afstand werkend systeem bediend worden!



- **Opgepast! Toestel wordt warm.**
- Geen lege pot, bestekdelen of andere metaalachtige voorwerpen op het toestel leggen. Deze delen worden bij een ingeschakeld toestel heet. Geen gesloten metalen blikjes verhitten. Ze kunnen openbarsten. Het glasoppervlak kan na het koken een restwarmte van het kookgerei vertonen.
- Niet dragen indien er zich kookgerei op bevindt.
- Het glasoppervlak met niet meer dan 5 kg belasten.
- Het toestel niet zonder toezicht laten werken.
- Het toestel niet in de nabijheid van magnetisch gevoelige voorwerpen (bijvoorbeeld magneetkaarten etc.) gebruiken
- Na beëindiging van het koken de stekker uittrekken.
- Gebruik het apparaat niet op een metalen tafel want dit kan leiden tot potentieel ernstig gevaar voor gebruikers en het apparaat zelf.

Wed in gebruik

- Steek de stekker in het stopcontact. Er weerklinkt een signaal. Als het apparaat ingestoken is, geeft het LED-display de temperatuur van het kookoppervlak aan. Als de temperatuur van de kookplaat lager dan 50°C is, verschijnt „L“ op het display. Als de temperatuur hoger dan 50°C is, verschijnt „H“ op het display.
- Plaats een geschikte pan/pot in het midden van de kookplaat.
- Druk nu de toets „AAN/STAND-BY“ in. De controlelampjes bij „Trap“ en „TEMP.“ knipperen, er weerklinkt een signaal en de melding „-L-“ of „-H-“ op het display verdwijnt. (Opmerking: Indien niet binnen een tijdspanne van 30 seconden, nadat de toets „AAN/STAND-BY“ ingedrukt werd, nog een andere toets ingedrukt wordt, gaan de controlelampjes bij „TRAP“ of „TEMP“ uit en schakelt het apparaat automatisch terug naar de modus „Stand-by“. I, op het display verschijnt weer „-L-“ of „-H-“. Om het apparaat terug in te schakelen, nogmaals de toets „AAN/STAND-BY“ indrukken.)

Vermogen

Pot op het toestel zetten.

Toets „AN/STANDBY“ indrukken. „Trap“ knippert dan op het display. Als u geen instelling doorvoert, gaat het toestel binnen een tijdspanne van ca. 1 minuut terug naar de modus „Stand-by“.

Druk de toets „Trap“ (= stemt met vermogen overeen) in, op het display verschijnt „5“. Met de draairegelaar kunt u de vermogens wijzigen.

1 = 900 Watt*	2 = 915 Watt*	3 = 915 Watt	4 = 950 Watt	5 = 1180 Watt
6 = 1290 Watt	7 = 1450 Watt	8 = 1550 Watt	9 = 1750 Watt	10 = 2000 Watt

(* = geklokt)

Alle vermogenstrappen zijn geschikt om water of soepen te koken. Indien er vlees of groenten gebraden/gebakken moeten worden, gelieve dan van de temperatuurfunctie gebruik te maken om tot een goed resultaat te komen.

Temperatuur

Deze functie dient gebruikt te worden voor het braden/bakken van vlees en groeten. Pot op het toestel zetten. Toets „AN/STANDBY“ indrukken. De temperatuurtoets 2x indrukken. Op het display verschijnt „120°C“. Met de draairegelaar kunt u de temperatuur van 60 tot 240°C instellen. De ingebouwde meetvoeler handhaaft ongeveer de ingestelde temperatuur. Indien de beschermingsinrichting tegen een te hoge temperatuur het toestel uitschakelt en het display „E05“ aangeeft, laat u het afkoelen en start u opnieuw.

Opgelet: Enkel de instelling „Trap“ of de instelling „Temperatuur“ kan gekozen worden. Het is niet mogelijk, beide instellingen te kiezen.

Men kan echter te allen tijde, ook als er een tijdspanne ingesteld is, tijdens het koken tussen trap en temperatuur wisselen. Op het display flitsen de lampjes aan al naargelang wat u gekozen hebt.

Tijdinstelling

Stel, zoals hiervóór beschreven, vermogen of temperatuur in. Druk de toets "Timer" in. Op het display verschijnt "0". Nu hebt u 5 seconden tijd, met de draaigelaar in stappen van 5 minuten van 0-180 minuten opwaarts te wijzigen en in stappen van 1 minuut terug te draaien of het toestel gaat na 5 seconden terug naar de gekozen functie. Indien dat het geval is, herhaalt u nogmaals van begin af aan.

Indien men de tijdinstelling wenst te wijzigen wanneer het toestel functioneert en er een tijdspanne ingesteld is, drukt men 1x de toets "Timer" in. Het licht "Timer" is verlicht; nu hebt u 5 seconden tijd om met de draaigelaar de tijdspanne te wijzigen. Na 5 seconden geeft het display "Temperatuur" en "Timer" of "Trap" en "Timer" aan. Indien u enkel de resterende tijd wenst te controleren, drukt u 1x de toets "Timer" in en verschijnt "Resterende tijd" op het display. Na 5 seconden wordt terug "Trap" of "Temperatuur" op het display aangegeven totdat de tijd verstreken is en gaat het toestel terug naar de modus "Stand-by".

Door het indrukken van de toets "AN/STANDBY" kan men het programma voortijdig beëindigen. Als men geen pot of een voor inductie ongeschikte pot op de plaat zet en "Temperatuur" of "Trap" kiest, weerklinkt telkens na 2 seconden een geluidssignaal, knipperen er op het display 3 strepen en gaat de ventilator aan. Het toestel gaat na een bepaalde tijdspanne (ca. 15 seconden) terug naar de modus "Stand-by".

Veiligheidsuitschakeling

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

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

Verkopen-Tel.: 09543 / 449-17 / -18, Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com Internet: <http://www.steba.com>

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

Induzione - il più moderno modo per cucinare. 1 litro d'acqua bolle in 4 minuti.

Un campo elettromagnetico riscalda direttamente il fondo della pentola quindi:

- Fino al 50% in meno di energia.
- Fino al 30% più veloce nel cucinare.
- Riconoscimento della pentola e spegnimento automatico della piastra quando assente.



Pentole utilizzabili:

- Sono utilizzabili pentole smaltate e pentole per piastre ad induzione, che abbiano un diametro minimo di 12 cm. Per testare se una pentola può essere utilizzata basta semplicemente provare con una calamita. Se la calamita si attacca al fondo della pentola allora questa è adatta per la piastra ad induzione.
- Non sono adeguate pentole in alluminio, rame, vetro, ceramica e in parte di acciaio inossidabile.
- Il fondo della pentola non deve essere troppo sottile e non deve essere curvo.
- Posizionare la pentola/padella al centro della piastra.

Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente per l'uso domestico.

Non è perciò adatto ad utilizzi di tipo industriale o commerciale. Vi preghiamo di leggere attentamente le istruzioni d'uso e conservarle per il futuro e per l'eventuale utilizzo di altre persone.

Norme di sicurezza

- Prima di collegare l'apparecchio assicurarsi che il voltaggio dell'impianto elettrico corrisponda a quello indicato sull'apparecchio stesso.
- Controllare prima di ogni utilizzo che l'apparecchio e il cavo di alimentazione non siano danneggiati.
- Persone con pacemaker cardiaci non di ultima generazione devono rivolgersi al medico prima di utilizzare l'apparecchio.
-  L'apparecchio non è adatto all'utilizzo, senza supervisione di un adulto o di una persona responsabile della loro sicurezza, da parte di bambini o persone con ridotte capacità fisiche o mentali, o che non abbiano la necessaria esperienza e conoscenza riguardo il suo funzionamento. Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- Disconnettere sempre l'apparecchio dopo l'utilizzo o in caso di malfunzionamento.
- Non tirare mai il cavo di alimentazione.
- Tenere lontano il cavo di alimentazione dalle fonti di calore.
- Non lasciare mai incustodito l'apparecchio quando in funzione.
- Non appoggiare nulla sull'apparecchio e fare attenzione a non coprire le prese d'aria. Non inserire nessun oggetto tagliente nelle prese d'aria.
- Non esporre l'apparecchio all'umidità e non utilizzarlo all'aperto.
- Non immergere mai l'apparecchio, la spina o il cavo di alimentazione nell'acqua o in qualsiasi altro liquido.
- Non utilizzare l'apparecchio in caso di danneggiamento.
- Il produttore non è responsabile di danni causati dall'utilizzo dell'apparecchio non conforme alle indicazioni.
- Riparazioni errate o eseguite da personale non qualificato potrebbero causare danni ed infortuni agli utilizzatori.
- L'apparecchio può diventare molto caldo. Trasportarlo solo dopo averlo lasciato raffreddare.
- L'apparecchio non è predisposto per essere utilizzato con timer o telecomandi esterni.
-  **Attenzione!** L'apparecchio può riscaldarsi molto. Pericolo di bruciatura!
- Non mettere mai pentole, strumenti o qualsiasi oggetto metallico sull'apparecchio. Questi potrebbero diventare estremamente caldi se la piastra fosse accesa. Mai riscaldare lattine metalliche chiuse, potrebbero esplodere. La superficie di vetro potrebbe rimanere calda a causa delle pentole.
- Mai trasportare quando pentole o padelle sono ancora sull'apparecchio.
- Non caricare la piastra di pesi superiori ai 5 Kg.
- Mai utilizzare l'apparecchio senza supervisione.
- Non utilizzare l'apparecchio vicino a oggetti sensibili al campo magnetico (es: carte magnetiche).

Potenza

Mettere la pentola sulla piastra.

Premere il pulsante „AN/STANDBY“, il display mostrerà la spia del riscaldamento.

Premere il pulsante “Stufe” (=Potenza), il display mostrerà il livello “5” (1190W).

La potenza può essere regolata tramite la manopola apposita:

1= 900 W	3=950 W	5=1190 W	7=1430 W	9=1790 W
2= 900 W	4=1040 W	6=1260 W	8=1545 W	10=1990 W

I livelli della funzione “Stufe” sono adatti per far bollire acqua o zuppe.

Per cucinare carne o verdure consigliamo di utilizzare la funzione “Temperatura”.

Temperatura

La funzione temperatura è adatta a cucinare carne e verdure.

Mettere la pentola/padella sulla piastra.

Premere il pulsante „AN/STANDBY“ e premere il pulsante “Temperature” 2 volte. Il display mostrerà 120°C. Tramite la manopola si potrà regolare la temperatura da un minimo di 60°C ad un massimo di 240°C.

Il sensore incorporato manterrà regolare la temperatura.

Se la protezione anti surriscaldamento spegne l'apparecchio aspettare che si raffreddi prima di riavviarlo.


Timer

Regolare temperatura o potenza come indicato sopra. Premere il pulsante “Timer”. Il display mostrerà “0.00”. Utilizzando la manopola si potrà stabilire la durata del timer da 0 a 180minuti. I minuti passeranno di 5 in 5 aumentando e uno alla volta diminuendo il tempo desiderato.

Premendo il tasto „AN/STANDBY“ si può cancellare la programmazione.

Quando sulla piastra non c'è nessuna pentola o una pentola non adatta, parte un segnale acustico e dopo poco tempo la piastra passa alla funzione stand by (circa 4 Watt).

Pulizia

- Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.
- Staccare la spina ed attendere che l'apparecchio si sia completamente raffreddato.
- Pentole con il fondo non pulito possono rovinare la superficie di vetro.
- Per la pulizia utilizzare un panno umido con poco detergente.
- Non utilizzare detergenti abrasivi, lana metallica o diluenti.
- Se le prese d'aria sono ostruite da polvere rimuoverla con un aspiratore.
-  Non versare acqua sulla superficie di vetro né immergere l'apparecchio in acqua.

Smaltimento

Smaltimento della confezione:

Buttare il materiale di imballaggio e della confezione negli appositi bidoni per il riciclaggio di carta e plastica.

Corretto smaltimento del prodotto



Questo logo indica che in EU il prodotto non può essere smaltito con i comuni rifiuti di casa. Per prevenire danni all'ambiente ed alla salute causati da un irresponsabile smaltimento dei rifiuti, sarà opportuno smaltire l'apparecchio negli appositi centri per promuovere il riciclaggio delle risorse materiali. Per restituire od eliminare l'apparecchio usato rivolgersi ai servizi di raccolta specializzati od al rivenditore che potranno smaltire il prodotto appropriatamente e senza rischi per l'ambiente.

Servizio clienti:

La preghiamo di rivolgersi al punto di vendita dove è stato acquistato il prodotto. Qualora questo non fosse possibile rivolgersi a: Schönhuber S.p.A. – Via Verdi,8 – 39031 Brunico (Tel.: 0474 571000).

Dati tecnici

IK 50

230V 50 Hz 2000Watt

Misure: 300x380 mm

Altezza: 55 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