



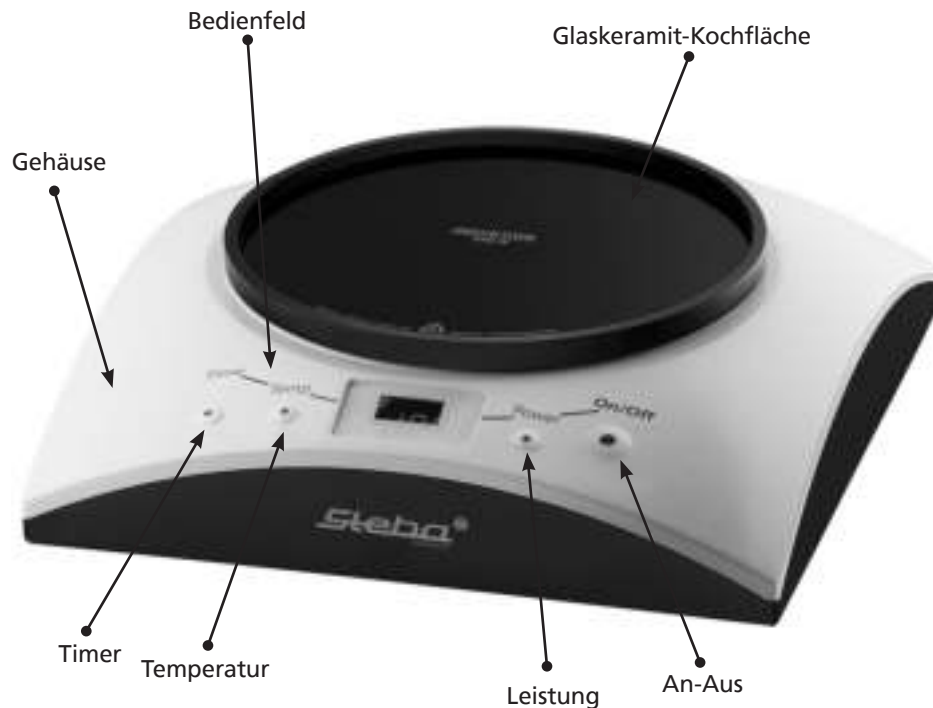
Induktion - Fondue und Wok - IK 11 die moderne Art zu Kochen

Gebrauchsanweisung	3
Rezeptideen für Fondue und Wok	8
Instructions for use	28
Mode d'emploi	32
Gebruiksaanwijzing	36


Induktion – die moderne Art zu Kochen

1 Liter Flüssigkeit kocht in 4 Minuten!

Ein elektromagnetisches Kraftfeld erhitzt direkt den Topfboden, dadurch
 bis zu 50 % geringerer Stromverbrauch
 bis zu 30 % kürzere Ankochzeit
 Topferkennung und Energieabschaltung, wenn kein Topf auf dem Gerät





Kochgeschirr:


- Einsetzbar sind emaillierte oder induktionsgeeignete Töpfe. Mindestdurchmesser 12 cm. Ob Ihr Geschirr geeignet ist, können Sie mit einem Magneten testen. Wenn dieser am Boden haften bleibt, können Sie den Topf verwenden.
- Nicht einsetzbar sind Töpfe aus Aluminium, Kupfer, Glas, Keramik und teilweise Chromnickelstahl. Achten Sie darauf, dass der Topfboden nicht zu dünn ist.
- Heizen Sie den Topf nie leer auf, dies führt zu Verfärbungen und Verwerfungen. Töpfe sind von der Garantie des Gerätes ausgeschlossen.
- Man muß sich in jedem Fall Induktionsgeeignete Töpfe oder Pfannen anschaffen.
-  **Verbrennungsgefahr!** Transportieren Sie den Topf nie in heißem Zustand und stellen Sie diesen nicht auf hitzeempfindlichen Unterlagen ab.

Allgemein

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

Sicherheitshinweise:

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

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

Benutzung

- Benutzen Sie nur induktionsgeeignetes Kochgeschirr. Platzieren Sie den geeigneten Topf/Pfanne (Mindestdurchmesser 12 cm) auf der Mitte der Platte
- Auf das Gerät kann kein größerer Topf als der Ringdurchmesser (16,5 cm) gestellt werden.
- Schließen Sie das Gerät an.
- Berühren Sie die ON-OFF Taste – Sie hören einen Signalton.
- Wenn Sie nicht innerhalb einer Minute ein Programm gewählt haben, schaltet sich das Gerät wieder auf ab.
- Wenn man keinen oder einen für Induktion ungeeigneten Topf auf das Gerät stellt ertönt ein Signalton, im Display erscheint E1 und das Gerät stellt sich nach 30 sec aus.

Power (Leistung):

Berühren Sie die „ON/OFF“ Taste und danach die Powertaste. Am Display erscheint „1“. Durch leichtes berühren der Power Taste können Sie die Leistung von 1-7 verändern.

Das Gerät ist mit einem Übertemperaturschutz ausgerüstet.

Wird das Kochgeschirr zu heiß, schaltet das Gerät ab, es ertönt ein Signalton und im Display erscheint E7.

Sollte dies der Fall sein, die „ON-OFF“ Taste berühren und einige Minuten abkühlen lassen. Danach funktioniert das Gerät wieder ohne Probleme.

Alle Leistungsstufen sind geeignet zum Kochen von Wasser oder Suppen.

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

Temperatur:

Berühren Sie die „ON-OFF“ Taste und danach die Temperaturtaste. Im Display erscheint „60“. Durch weiteres Berühren der Temperaturtaste verändert man die Temperatur in unterschiedlichen Schritten bis max. 240°C. Der eingebaute Messfühler hält in etwa die gewählte Temperatur.

Timer:

Wenn Sie die Leistung oder Temperatur gewählt haben können Sie die Timertaste berühren. Im Display erscheint 010min. Durch berühren der Timertaste verändert sich die Zeit in 10 Minutentakt (max. 2h). Die Zeit läuft im Minutentakt zurück und stellt am Ende das Gerät aus.

Wenn man Power oder Temperatur ändern will muss man die Zeit neu programmieren.

Sicherheitsabschaltung

Hat man die Uhrzeit nicht eingestellt und betreibt das Gerät auf Leistung oder Temperatur, schaltet sich das Gerät nach 120 Minuten nach der letzten Tastenbetätigung automatisch ab.

Reinigung

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



Stromschlaggefahr!

Probleme und Fehlerbehebung

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

Induktion IK 11

Problem	Ursache	Problembehandlung
Lampe leuchtet nach Einstecken des Netzsteckers nicht	kein Strom, Haushaltssicherung ausgefallen durch zu viele Geräte an einem Strang	ist Netzstecker richtig eingesteckt? Sicherung überprüfen
Es ertönt ein Signal und es entsteht keine Hitze im Topf	Topf steht nicht mittig auf dem Kochfeld, Topf ist nicht für Induktion geeignet	Topfdurchmesser mind. 12 cm geeignetes Kochgeschirr verwenden
Kochfeld heizt nicht mehr	Zeit ist abgelaufen	neue Zeit programmieren (siehe Zeiteinstellung)
E0	Fehler einer elektronischen Komponente	ON-OFF Taste drücken
E1	Verkehrtes Kochgeschirr	Induktionsgeeignetes Kochgeschirr verwenden
E2	Überhitzungsschutz	Abkühlen lassen, ON-OFF Taste drücken und neu programmieren
E3 + E4	Überhöhte oder zu niedrige Spannung	Überprüfen Sie die Voltangabe
E5 + E6	Kurzschluss an den Sensoren	Bitte den Service anrufen
E7	Überhitzungsschutz	Abkühlen lassen, ON-OFF Taste drücken und neu programmieren

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 11

230 Volt ~ 1000 Watt

Leistungsregulierung während des Kochens: 400 bis 1000 Watt

Maße: Fläche 310 mm x 330 mm

Höhe 70 mm

Süß-saures Gemüse mit Ananas und Ingwer

Zubereitung:

- | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>125 g Chinakohl
150 g Möhren
125 g Shiitake-Pilze
150 g Zuckerschoten
30 g frischer Ingwer
2-3 Knoblauchzehen
1-2 mlg Chilischoten
100 g frische Bambussprossen
150 g reife Ananas
3-4 EL Sonnenblumenöl
3-4 EL Reissessig
3-4 EL Sojasauce
4 EL Sherry
1-2 EL Zucker
(nach Geschmack)
200 ml Hühnerbrühe
1 gestrichenen TL
Maisstärke</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Chinakohl waschen, Blatt für die Länge nach halbiert und in 2 cm breite Streifen schneiden. Möhren schälen und in dünne Stifte schneiden. Pilze säubern und halbieren, große Pilze vierteln. Die Zuckerschoten waschen und halbieren. 2. Ingwer und Knoblauch schälen und klein hacken. Chilischoten waschen, entkernen und in sehr feine Streifen schneiden. 3. Bambussprossen abspülen und in einem Sieb abtropfen lassen. Ananas schälen, den Strunk entfernen und das Fruchtfleisch in Stücke schneiden. 4. Den Wok erhitzen und das Öl hinzugeben. Möhrenstifte sowie Pilze anbraten, Chinakohl und Zuckerschoten hinzugeben und kurz mitbraten. Ingwer, Knoblauch, Chili hinzufügen. Bambussprossen, Ananas, Essig, Sojasauce, Sherry und Zucker dazugeben. Mit 150 ml der Brühe aufgießen. 5. Stärke mit der restlichen kalten Brühe auflösen und unter das Gemüse mischen. |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Indonesischer Curryreis mit Hähnchenbrust

Zubereitung:

- | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>250 g Hähnchenbrustfilet
1 EL Honig
3-4 EL Sojasauce
1-2 EL Curry Madras
1 EL Tomatenketchup
1 TL Maisstärke
2 Stängel Zitronengras
1 Bund Frühlingszwiebeln
1 rote Paprikaschote
2 Knoblauchzehen
1 rote Chilischote
3-4 EL Sesamöl
500 g gekochter Basmatireis</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Das Fleisch kalt abwaschen, mit Küchenpapier trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. 2. Honig, Sojasauce, Curry, Ketchup und Stärke mischen und das Fleisch unterheben. 20 Minuten ziehen lassen. 3. Zitronengras waschen, der Länge nach halbieren und in kleine Ringe schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in 1-2 cm große Stücke schneiden. Die Paprikaschote putzen, waschen und in kleine Würfel schneiden. 4. Knoblauch schälen und fein hacken. Die Chilischote waschen, entkernen und in feine Streifen schneiden. 5. Den Wok erhitzen und das Öl hinzugeben. Das Fleisch anbraten. Zwiebeln, Paprika und Zitronengras zufügen, kurz mitbraten. Knoblauch und Chili unterrühren. Den kalten Reis hinzufügen und etwa 3 Minuten mitbraten. Zum Schluss mit Curry abschmecken. |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Putenragout mit Kokosmilch

Zubereitung:

- 500 g Putenbrustfilet
1 rote Paprikaschote
1 Bund Frühjahrszwiebeln
frisches Basilikum
400 ml ungesüßte Kokosmilch
1 EL gelbe Currypaste
2 EL Sojasauce
1 EL Zucker
1. Das Fleisch waschen und trocken tupfen und in feine Streifen schneiden.
 2. Die Paprikaschote längs halbieren, Kerne und Trennwände entfernen. Die Hälften waschen und ebenfalls in feine Streifen schneiden. Die Frühjahrszwiebeln putzen, waschen und in 1 cm breite Ringe schneiden. Das Basilikum waschen und trocken schütteln. Die Hälfte der Blätter fein hacken und die andere Hälfte für die Dekoration beiseite legen.
 3. Die Kokosmilch im Wok aufkochen, Currypaste unterrühren und alles 1 Minute köcheln lassen. Putenbrust hinzu geben und etwa 4 Min. köcheln lassen. Ab und zu umrühren.
 4. Das vorbereitete Gemüse dazugeben und weitere 3 Minuten köcheln lassen. Gehacktes Basilikum, Sojasauce und Zucker unterrühren, abschmecken. Das Putenragout mit den restlichen Basilikumblättern garnieren.

Schweinefleisch süß-sauer

Zubereitung:

- 750 g Schweinefilet
50 g frischer Ingwer
3-4 Knoblauchzehen
2-3 rote Chilischoten
250 g Tomaten
500 g reife Ananas
2 EL Sesamöl
4 EL Reisessig
4 EL helle Sojasauce
4 TL Sherry
2 EL Zucker
250 ml Geflügelbrühe
2 gestrichene TL Maisstärke
1. Das Schweinefleisch kalt waschen, trocken tupfen und in 1 cm schneiden.
 2. Ingwer und Knoblauch fein hacken. Chilischoten waschen, entkernen und in sehr feine Streifen schneiden.
 3. Tomaten überbrühen, häuten, halbieren, entkernen würfeln. Ananas schälen, den Strunk entfernen und das Fruchtfleisch in Stücke schneiden.
 4. Den Wok erhitzen und das Sesamöl hinzu geben. Das Fleisch anbraten. Ingwer, Knoblauch und Chili dazu geben und kurz mit braten. Tomaten und Ananas hinzufügen. Lsg., Sojasauce, Sherry und Zucker zugeben. Mit 200 ml der Brühe aufgießen.
 5. Die Stärke mit der restlichen Brühe anrühren und gleichmäßig über das Fleisch geben. Gut untermischen und alles ca. 3 Min. köcheln lassen.

Gebratene Garnelen mit scharfen Sprossen

Zubereitung:

- | | |
|---------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 250 g chinesische
Eiernudeln | 1. Nudeln nach Packungsanweisung
garen, kalt abbrausen und abtropfen
lassen. |
| Salz | |
| 1 Bund
Frühlingszwiebeln | 2. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen
und in Ringe schneiden. Den
Knoblauch schälen und fein hacken.
Sprossen waschen und abtropfen
lassen. |
| 1-2 Knoblauchzehen | |
| 75 g frische Sojabohnen-
sprossen | 3. Den Wok erhitzen und 1 EL Öl hinein
geben. Die Nudeln darin knusprig
anbraten, herausnehmen und warm
stellen. Das restliche Öl in den Wok
geben und darin die Garnelen
anbraten. Fein gehackten Knoblauch
hinzufügen und mitbraten. |
| 4 EL Pflanzenöl | |
| 16 Garnelen
(ohne Kopf und Schale) | 4. Nach etwa 8 Minuten die Garnelen
herausnehmen und ebenfalls warm
stellen. Frühlingszwiebeln anbraten,
Sprossen dazu geben und 2 Minuten
mitbraten. |
| 2 TL Speisestärke | |
| 250 ml Gemüsebrühe | 5. Die Speisestärke mit der Brühe
verrühren, Sambal Oelek, Zucker,
Zitronensaft und Tomatenmark
einrühren. In den Wok gießen und
aufkochen lassen, mit Salz
abschmecken. |
| 5 TL Sambal Oelek | |
| 1 TL Zucker | 6. Die Nudeln Portionsweise in Schälchen
vertellen, Gemüse und Garnelen darauf
anrichten. Zum Schluss Sauce darüber
geben. |
| 1 EL Zitronensaft | |
| 2 TL Tomatenmark | |

Hähnchen mit Zuckerschoten

Zubereitung:

- | | |
|---------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 500 g Hähnchen-
brustfilet | 1. Das Hähnchenfleisch kalt abbrausen,
trocken tupfen und fein schneiden. |
| 30 g frische Galgantwurzel
(oder Ingwer) | 2. Die Galgantwurzel und den Knoblauch
schälen und sehr fein hacken. Beides mit
Öl, Sambal Oelek, Sojasauce und Pfeffer
vermischen. Das Fleisch ca. 3-4
Stunden zugedeckt im Kühlschrank
marinieren. |
| 2-3 Knoblauchzehen | |
| 1 EL Öl | |
| 3 TL Sambal Oelek | 3. Die Zuckerschoten waschen und putzen,
quer halbieren. Die Hühnerbrühe mit der
Speisestärke aufrühren. |
| 5 EL frische Sojasauce | |
| Pfeffer | 4. Den Wok erhitzen. Nach und nach das
marinierte Fleisch unter Rührmaschinell
anbraten. Fertiges Fleisch dabei an den
Rand schieben. |
| 300 g Zuckerschoten | |
| 150 ml Hühnerbrühe | 5. Anschließend Zuckerschoten und die
aufgerührte Brühe in den Wok geben, alles
noch 5-6 Minuten röhren. Vor dem
Servieren mit Salz und Pfeffer
abschmecken. |
| 3 TL Speisestärke | |
| Salz | |

Scharfes Rindfleisch mit Bohnensauce

Zubereitung:

Für das Fleisch:

2 Fl. Speisesalzlake

1 F.

schwarzer Pfeffer

½ TL Zucker

4-5 Fl. Wasser

3-4 EL Sojasauce

1 rote Chilischote

500 g Rinderfilet

6 EL Öl

1 Bund
Frühlingszwiebeln

2 Knoblauchzehen

Für die Bohnensauce:

2 EL süße Bohnensauce

2 EL Reisweiz

2 Fl. Tomatenketchup

schwarzer Pfeffer

2 EL Zucker

2 EL Sojasauce

125 ml Hühnerbrühe

1. Für das Fleisch Speisesalzlake mit dem Ei, Pfeffer, Zucker, Wasser und Sojasauce glattrühren. Etwa 20 Min. ziehen lassen.
2. Inzwischen die Chilischoten waschen, entkernen und ganz fein hacken. Das Rinderfilet kalt abbrausen, mit Küchenpapier trocken tupfen und groß schneiden.
3. Die Marinade durchrühren, 4 EL Öl, die Chiliwürfel und das Rindfleisch hinzugeben, alles vermengen.
4. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Stücke schneiden. Den geschälten Knoblauch fein hacken.
5. Die Zutaten für die Bohnensauce verrühren.
6. Den Wok mit dem übrigen Öl erhitzen. Das Rinderfilet aus der Marinade nehmen, abtropfen lassen und im Wok unter Rühren scharf anbraten. An der Rand schieben.
7. Frühlingszwiebeln und Knoblauch kurz anbraten.
8. Übrige Marinade und Bohnensauce hinzugeben, vermengen und kurz mit braten.

Hackfleisch mit Erdnüssen

Zubereitung:

500 g Möhren

3-4 Fl. Öl

500 g gemischtes
Hackfleisch

2-3 Knoblauchzehen

125 ml Fleischbrühe

Salz

schwarzer Pfeffer

1 TL Kreuzkümmel

75-100 g geröstete
Erdnüsse

1. Die Möhren putzen und waschen. In dünne Stifte schneiden.
2. Im heißen Wok Öl erhitzen. Möhren hinzugeben und unter Rühren etwa 2 Minuten braten, dann an den Rand schieben.
3. Nach und nach Hackfleisch unter Rühren krümelig anbraten.
4. Hackfleisch und Möhren vermischen. Knoblauch schälen und pressen. Mit der Brühe ablöschen, mit Salz, Pfeffer und dem Kreuzkümmel würzen. Unter Rühren bei mittlerer Hitze einige Minuten garen.
5. Hackfleisch abschmecken. Die Erdnüsse hacken und unter das Hackfleisch mischen bzw. darüber streuen.

Dazu können Kartoffeln oder Kartoffelpüree serviert werden!

Gebackene Riesengarnelen

Zubereitung:

10 – 20 geschälte, gegarte
Riesengarnelen

Salz

weißer Pfeffer

2 Eiweiß

70 g dünne Reismehl-
Öl zum Frittieren

1. Die Garnelen am Rücken aufschlitzen, den Darm entfernen. Garnelen kurz waschen, abtrocknen, leicht salzen und pfeffern.
2. Eiweiß auf einem Teller verquirlen. Reismehl mit den Händen fein zerdrücken und auf einen anderen Teller geben. Die Garnelen erst im Eiweiß, dann in den Nudeln wenden.
3. Öl im Wok erhitzen. Garnelen darin unter mehrmaligem Wenden etwa 2 Minuten braten. Herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

SB-Saure oder scharle Soße dazu reichen.

Hähnchencurry mit Kokosmilch

Zubereitung:

1 EL Korianderkörner
1-2 TL Kreuzkümmel

4 Schalotten
4 Knoblauchzehen
Ingwer (ca. 4 cm Ø)
6-8 rote Chilischoten
1 Stange Zitronengras

Muskatnuss
2 TL Krabbenpaste
Pfeffer

Salz
6 EL Öl

500 g Hähnchenbrustfilet
300 g frische Bohnenkeime

300 ml Kokosmilch
etwas Koriandergrün

1. Korianderkörner und Kreuzkümmel im trockenen Wok bei schwacher Hitze anrösten. In den Mixer geben.
2. Schalotten, Knoblauch und den Ingwer schälen. Chilischoten putzen und entkernen. Das Zitronengras putzen und klein schneiden. Alles zusammen mit dem Muskat, der Krabbenpaste, dem Pfeffer und Salz oben in den Mixer geben. 4 EL Öl hinzugeben. Alles pürieren.
3. Hähnchenbrustfilets kalt abbrausen, gut abtrocknen und grob schneiden. Die Bohnenkeime abspülen und gut abtropfen lassen.
4. Im heißen Wok etwa restlichen 2 Esslöffel Öl erhitzen. Nach und nach das Hähnchenfleisch unter Rühren scharf anbraten, dabei fertig angebratenes Fleisch an den Rand schieben.
5. Anschließend Gewürzpaste dazugeben, alles verrühren und etwa 1 Minute weiter braten. Dann die Bohnenkeime dazugeben und mit der Kokosmilch ablöschen. Unter Rühren noch 5-8 Minuten garen.
6. Das fertige Curry mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit dem Koriandergrün bestreuen.

Chinesische Honigäpfel

Zubereitung:

4 große Äpfel
Saft von 4 Zitronen
30 g Maismehl
Sonnentblumenöl
Sesamsamen zum
Bestreuen

Frittler Teig:
120 g Weizenmehl
Salz
ca. 125 ml Wasser
30 ml/2 EL
Sonnentblumenöl
2 Eiweiß

Soße:
250 ml klarer Honig
125 ml Sonnenblumenöl
5 ml/1 TL Weizenmehl

1. Die geschälten Äpfel achten und mit Zitronensaft bestreichen. Anschließend mit Maismehl bestäuben. Für die Soße erhitzten Sie Honig und Öl unter Rühren in einem Wok. Nehmen Sie den Wok vom Herd und rühren Sie den Essig ein.
2. Sieben Sie Mehl und Salz in eine Schüssel, geben Sie Wasser und Öl dazu und heben das steife Eiweiß unter.
3. Spießen Sie jedes Apfelstück zuerst auf, tauchen Sie es in den Teig und frittieren es in heißem Öl, bis es anbräunt. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Geben Sie alle Stücke auf einen Teller und gießen die Soße darüber. Anschließend mit Sesam bestreuen.

120 g Mehl
½ TL Backpulver
40 g Reismehl
2,5 ml/½ TL Salz
200 ml Wasser
geriebene Limettenschale
4 kleine Bananen
Öl zum Frittieren
Limegarnitur
zum Garnieren
dazu Zucker und
Limettenscheiben

Gebratene Bananen

Zubereitung:

1. Sieben Sie Mehl, Backpulver, Reismehl und Salz in eine Schüssel. Geben Sie so viel Wasser dazu, dass ein weicher Ausbackteig entsteht. Fügen Sie die Limettenschale hinzu.
2. Erhitzen Sie Öl im Wok. Schneiden Sie die Bananen, tauchen Sie diese mehrmals in den Teig und frittieren Sie diese, bis sie braun und knusprig sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und heiß mit Zucker bestreut servieren. Mit Limettenschale garnieren. Dazu die Limettenscheiben reichen.

Variation:

Anstelle der Limettenschale können Sie auch Orangenschale verwenden.

Hierzu evtl. Eis reichen.

Fleisch-Fondue

Beim Fleisch-Fondue kann je nach Balläben Fett oder Bouillon zur Zubereitung verwendet werden. Es können auch verschiedene Fleischsorten genommen werden.

Zubereitung:

- 1 Rindfleisch
(pro Person ca. 250-300 g)
(Fleischsorte nach Belieben)
- Schneiden Sie das Fleisch in 2 cm große Würfel.
- Fett oder Bouillon erhitzen. Fleisch auf die Gabel aufspießen und in der Flüssigkeit garen.
- Das Fleisch kann vor oder nach dem Garen mit Salz und Pfeffer gewürzt werden.
- Anschließend in eine Soße Ihrer Wahl dippen.

Remouladensoße

Zubereitung:

- 1 Sardellentilch
2 hart gekochte Eier
1 rohes Eigelb
Salz
Pfeffer
1 Prise Zucker
1 Tasse Öl
Senf
1 EL Estragon-Essig
1 dl. Gewürzgurke
½ Zwiebel
1 F. Kapern
1 EL frische fein gewiegte Kräuter
- Wässern Sie das Sardellentilch mind. eine Stunde, wobei Sie 2-3 mal das Wasser wechseln.
- Schälen Sie die hart gekochten, erkalteten Eier, und trennen Sie die Dotter vom Eiweiß, das Sie vorerst Beiseite stellen. Zerdrücken Sie die Dotter ganz fein, und verrühren Sie diese mit dem rohen Eigelb, etwas Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker. Geben Sie unter ständigem Rühren die Hälfte des Öls tropfenweise hinzu. Wenn die Masse fest zu werden beginnt, geben Sie Senf und Estragon-Essig zu. Anschließend rühren Sie das restliche Öl unter. Hacken Sie Gurke, Zwiebel und Kapern in feine Würfelchen, die Sie in die Masse geben.
- Sardellen trocken tupfen. In feine Stückchen schneiden und ebenfalls hinzu geben. Schneiden Sie das Eiweiß in kleine Würfel, die Sie zusammen mit den gewiegten Kräutern auf die Oberfläche der Remouladensoße streuen.
- Die Soße wird bis zum Servieren kalt gestellt.

Teufelssoße

Zubereitung:

- 1 Tasse Öl
- 1 EL scharfes Paprikamark
- 1 EL Estragon-Essig
- 1 EL Sauerrahm
- 1 EL gehackter Dill
- Salz

Öl, Paprikamark, Estragon-Essig und Sauerrahm zu einer glatten Soße verrühren. Zuletzt heben Sie den fein gehackten Dill unter, fügen etwas Salz hinzu und stellen die Soße bis zum Servieren kühl.

Sollte Ihnen die Soße mit weniger Paprikamark schon teuflisch genug sein, so verwenden Sie eine geringere Menge davon.

Bedenken Sie jedoch bitte, dass Sie evtl. vollkommen ungewürztes Fleisch hineintauchen, wodurch der Teufelssoße ein kleiner Teil der Intensität genommen wird.

Senfsoße

Zubereitung:

- 1 Tasse Sauerrahm
- 2-3 EL grüner französischer Kräutersenf
- 1 Ei
- 1 kleiner Apfel
- Zwiebelsalz

Das Ei hart kochen, abschrecken und erkalten lassen. Waschen Sie den Apfel, zerschneiden Sie ihn und entfernen Sie das Kerngehäuse. Geben Sie die Apfelstücke in den Mixer. Schälen Sie das Ei und geben Sie es dazu. Die Masse fein pürieren. Fügen Sie Sauerrahm und Kräutersenf zu und nochmals durchmischen. Mit Zwiebelsalz abschmecken.

Vor dem Servieren kühl stellen.

Knoblauchsoße

Zubereitung:

- 2-3 Knoblauchzehen
- 1 Becher Joghurt
3,5 %
- Salz
- Schnittlauch

Drücken Sie die Knoblauchzehen durch die Knoblauchpresse. Vermischen Sie diesen mit dem Joghurt (Dieser vorher schaumig schlagen.) Schmecken Sie die Masse mit etwas Salz ab. Schneiben Sie den Schnittlauch in feine Röllchen, die Sie ebenfalls unterrühren.

Soße bis zum Servieren kaltetellen.

Currysoße mit Johannisbeergelee

Zubereitung:

- 125 g Mayonnaise
- 1-2 TL Curry
- 1 TL Johannisbeergelee
- 2 TL Dosenmilch
- etwas Zucker
- 1 Spritzer Zitronensaft

Alle Zutaten mit einander vermischen, bis die Soße eine gleichmäßige Farbe angenommen hat

Bis zum Servieren kaltstellen.

Schnittlauchsoße

Zubereitung:

3 hart gekochte Eier	Eier schälen. Eiweiß von den Dottern trennen. Zerdrücken Sie die Dotter mit einer Gabel ganz fein. Mischen Sie Senf und Zitronensaft unter, würzen Sie mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker.
1 TL Senf	
1 TL Zitronensaft	
Salz	Rühren Sie in kleinen Portionen das Öl unter.
Pfeffer	
Zucker	Schnittlauch schneiden und in die Soße einarbeiten.
1 knappe Tasse Olivenöl	
1 Bund Schnittlauch	Soße kalt servieren.

Currysoße

Zubereitung:

↳ Tasse: Mayonnaise	Rühren Sie die Mayonnaise mit der Sahne schaumig und fügen das Tomatenketchup hinzu.
↳ Tasse: Sahne	
1 EL Tomatenketchup	Anschließend streuen Sie so viel Currypulver ein, wie Sie es geschmacklich lieben. Zuletzt runden Sie die Currysoße mit etwas Zitronensaft ab.
2-3 TL Currypulver	
1 TL Zitronensaft	

Käsefondue

Zubereitung:

1 EL Butter	Butter im Fonduepfopf erhitzen und den geriebenen Knoblauch hinzufügen.
1 kl Knoblauchzehe	
ca. 1/8 l Weißwein pro Person	Weißwein nach Geschmack unterrühren und erhitzen. Geraspelten Käse unterrühren.
250 Gruyère verschiedenen Alters pro Person	
Kirschwasser	Zum Schluss mit etwas Kirschwasser abschmecken.
	Achtung: Keinen Magerkäse verwenden!
	Sie können je nach Geschmack auch andere Käsesorten verwenden.

Chinesisches Fondue

Zubereitung:

- | | |
|-----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 ½ l Fleischbrühe | 1. Krabbun nach Vorschrift auftauen lassen. |
| 250 g Rindertier: | 2. Fleisch in Walnussgrosse Stücke schneiden. |
| 250 g Schweinefleisch | 3. Gemüse waschen und in kleine Stücke schneiden. |
| ca. 125 g Krabbun aus der Tiefkühltruhe | 4. Über die Glasnudeln ¼ warmes Wasser gießen und 10 Min. weichen lassen, Wasser abgießen. |
| 2 Stanger Leuch | 5. Alles in kleine Schüsseln geben und auf dem Tisch anrichten. |
| 200 g frische Champignons | 6. Brühe erhitzen, Fleisch und Gemüse darin garen. |
| 100 g Glasnudeln | 7. Dazu reichen Sie einige der oben aufgeführten Soßen. |
| ¼ Wasser | |

Für unsere klein Schleckarmäulchen:

Schokoladenfondue

Zubereitung:



- | | |
|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| 400 g Kuvertüre | Kuvertüre unter ständigem Rühren und bei kleinster Stufe erhitzen. |
| ¼ l Sahne | Sahne unterheben. |
| Obst nach Belieben und nach Jahreszeit | Biskuits in Stückchen brechen. |
| Biskuits | Obst und Biskuits in die Schokoladensauce tauchen. |

Achtung: Schokolade ist sehr heiß!!!

Generally

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

Cautions

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

How to use

- Only use pots and pans suitable for induction cookers. Place the pot/pan (min. diameter 12cm) in the middle of the plate.
- No bigger pots than the ring diameter (16,5cm) can be placed on the induction cooker.
- Plug in the appliance.
- Touch the "ON/OFF" button. A signal can be heard.
- When there is no selection of program or temperature within one minute the appliance will switch off automatically.
- If no pot or a pot not suitable for induction is placed on the appliance a signal can be heard, in the display "E1" can be seen and the appliance will switch off after ca 30 sec.

Power:

Touch the „On/Off“ button and then the power button. At the display "1" is shown. By slightly touching the "On/Off" button the power can be changed from 1-7.

The appliance is equipped with a overheat protection.

When pots get too hot the appliance will be switched off and in the display E7 occurs. In that case touch the "On/Off" button and cool the appliance down for some minutes. After that the appliance will work without any problem.

All power steps are suitable to be used for cooking water and soups.

Should meat or vegetables roasted then please use the temperature function to achieve the intended result.

Temperature:

Touch the „On/Off“ button and then the temperature button. At the display "60" is shown. By slightly touching the temperature button can the temperature be changed in different steps up to 240°C. The integrated sensor keeps the temperature at this level.

Timer:

After the power or the temperature is chosen it is possible to use the Timer function by touching it. In the display "010"min is shown. By touching the Timer button the time can be changed in 10min steps (max 2h). The time counts down in minute steps and after the time runs out the appliance will stop working.

When Power or temperature should be changed the Timer must be reprogrammed.

Usable and Non-usable Utensils

Usable Pans

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



Non-usable Pans

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



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

How to Clean

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

Disposal:

Packaging disposal:

Do not throw away the package materials. Please put it in the recycling bin.



Gift box: Paper, should be put to the old paper collection point. Plastic packaging material and foils should be collected in the special collection containers.

Correct Disposal of this product



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

Service and Repair:

If the appliance must be repaired, please get in touch with your trader or with the manufacturer:

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

Technical data IK11

Power Rate: 1000W



Voltage: 230V/50hz

Temperature in Keeping Warm: 60°-240°

Généralement

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

Attention

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

Utilisation

- N'utiliser que de la vaisselle adéquate à la cuisson par induction. Placer la casserole (diamètre de 12 cm au moins) sur le milieu de la plaque.
- Ne pas utiliser de casserole d'une grandeur supérieure au diamètre (16,5 cm) de la plaque.
- Brancher l'appareil.
- Effleurer la touche « ON/OFF », un signal sonore se fait entendre.
- Si vous n'avez pas choisi de programme dans un laps de temps d'une minute, l'appareil s'éteint.
- Si aucune casserole ou une casserole inadéquate est placée sur la plaque l'appareil émet un signal sonore, l'affichage indique alors « E1 » et l'appareil s'arrête après 30 secondes.

Power (puissance):

Effleurer la touche "ON/OFF" et ensuite la touche Power. L'affichage indique "1". En effleurant la touche Power vous pouvez modifier la puissance de 1-7. L'appareil est équipé d'un système anti-surchauffe.

Dans le cas où la température de la vaisselle deviendrait trop chaude, l'appareil s'arrête automatiquement et émet un signal sonore, l'écran affiche alors E7.

Dans ce cas là, effleurer la touche "ON/OFF" et attendre quelques minutes que l'appareil refroidisse. L'appareil fonctionne ensuite normalement.

Tous les niveaux de températures sont appropriés pour la cuisson d'eau et de soupe. Pour rôti de la viande ou des légumes utiliser la fonction température pour obtenir un bon résultat.

Température:

Effleurer la touche „ON/OFF” et ensuite la touche température. L'affichage indique „60”. En effleurant la touche une fois de plus vous pouvez modifier la température pas à pas jusqu'à 240° maximum. La sonde intégrée garde approximativement la température choisie.

Minuterie:

- Après avoir choisi la puissance ou la température vous pouvez utiliser la touche minuterie. L'affichage indique 010 min. En touchant la touche Timer vous modifiez la durée par à-coup de 10 minutes (max. 2h).
- Le temps s'écoule de minute en minute, l'appareil s'éteint à la fin.
- Si vous modifiez la puissance ou la température vous devez reprogrammer la minuterie.

Ustensiles de cuisine appropriés ou non appropriés

· Récipients appropriés

Casseroles/cocottes à fond plat avec un diamètre de 12 à 26 cm en acier ou en fonte, fer émaillé ou inox.



· Récipients non appropriés

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



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

Nettoyage

- Débranchez l'appareil et attendez qu'il ait refroidi. Nettoyez-le après chaque utilisation.
- Si les ustensiles ne sont pas bien propres, vous risquez une décoloration ou l'incrustation des tâches.
- N'utilisez pas d'essence, de diluant, de produits à polir ou à récurer pour nettoyer la plaque à induction.
- Frottez avec un chiffon humide et du produit à vaisselle.
- Nettoyez les ouvertures d'arrivée et de sortie d'air avec l'aspirateur.
- Ne jamais nettoyer la plaque à grande eau. (En s'infiltrant dans l'appareil, l'eau provoquerait des dommages)

Evacuation correcte de ce produit:

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

Service Après-Vente:

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

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

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

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

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

Technique données IK 11


Zone de puissance: 1000 W

Voltage: 230 V/50 Hz

Algemeen

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

Attentie

- Stekker niet met vochtige handen aanraken
- Niet samen met andere apparaten op hetzelfde stopcontact aansluiten
- Niet gebruiken als het netsnoer beschadigd is of als de stekker niet goed in het stopcontact past.
- Onderdelen niet wijzigen: apparaat niet zelf repareren.
- Apparaat niet bij open vuur of op een vochtige plaats gebruiken.
-  Dit apparaat is niet voor het gebruik van personen (met inbegrip van kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of psychische capaciteiten of met een gebrekkige ervaring of kennis voorzien, tenzij ze door een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon op het vlak van het gebruik van het apparaat geïnstrueerd of door een dergelijke persoon geobserveerd worden. Kleine kinderen dienen onder toezicht te staan om te garanderen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Kinderen moeten worden gesurveilleerd om te garanderen dat zij van niet gespeel het apparaat zijn.
- Niet op onvaste ondergrond plaatsen.
- Apparaat niet met ketels of pannen erop verplaatsen.
- Ketels of pannen nooit leeg verwaren of oververhitten.
- Geen metalen voorwerpen – messen, vorken, lepels, deksels, blikken of aluminiumfolie – op de plaat leggen.
- Zorg tijdens gebruik voor voldoende vrije ruimte om het apparaat heen. Voorzijde en rechter – of linkerzijde van het apparaat vrij houden.
- Apparaat nooit op vloer – of tafelkleed (vinyl) of ander niet hittebestendig materiaal gebruiken.
- Geen paiper tussen ketel of pan en de plaat leggen. Het papier kann vlam vatten.
- Als het plaatoppervlak gescheurd is, het apparaat uitschakelen en eerst door de servicedienst laten repareren.
- Zorg voor onbelemmerde luchtaan – of – afvoer
-  Raak kort nadat ketel of pan eraf is genomen de plaat niet aan, om dat deze dan nog gloelend heet is
- Apparaat niet bij voorwerpen plaatsen die door magneten worden beïnvloed, zoals: radio, tv-toestel, bankpasjes of cassettebandjes.
- Als het netsnoer vervangen moet worden, laat dat dan door een erkend vakman doen.

Gebruik

- Gebruik uitsluitend voor inductie geschikt kookgerei. Plaats de geschikte pot/pan (minimale diameter 12 cm) op het midden van de plaat.
- Op het apparaat kan er geen grotere pot dan één met de ringdiameter (16,5 cm) gezet worden.
- Sluit het apparaat aan.
- Raak de toets „ON/OFF” aan – u hoort een geluidssignaal.
- Als u niet binnen één minuut een programma gekozen hebt, schakelt het apparaat weer uit.
- Als men geen of een voor inductie ongeschikte pot op het apparaat zet, weerklinkt er een geluidssignaal, verschijnt op het display „E1” en schakelt het apparaat na ca. 30 seconden uit.

Power (vermogen):

Raak de toets „ON/OFF” en daarna de toets “Power” aan. Op het display verschijnt „1”. Door de toets “Power” lichtjes aan te raken, kunt u het vermogen van 1-7 wijzigen.

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 geluidssignaal en verschijnt “E7” op het display.

Indien dit het geval is, de toets „ON-OFF” aanraken en enkele minuten lang laten afkoelen. Daarna functioneert het apparaat weer zonder problemen.

Alle vermogenstrappen zijn geschikt om water of soepen te koken.

Indien er vlees of groenten gebakken dient/dienen te worden, gelieve dan van de temperatuurfunctie gebruik maken om tot een goed resultaat te komen.

Temperatuur:

Raak de toets „ON-OFF” en daarna de toets “Temperatuur” aan. Op het display verschijnt „60”. Door de toets “Temperatuur” nog steeds aan te raken, wijzigt men de temperatuur in verschillende stappen tot max. 240°C. De ingebouwde meetvoeler houdt de gekozen temperatuur ongeveer constant.

Timer:

- Wanneer u het vermogen of de temperatuur gekozen hebt, kunt u de toets “Timer” aanraken. Op het display verschijnt “010min”. Door de toets “Timer” aan te raken verandert de tijd met een ritme van 10 minuten (max. 2 u). De tijd loopt met een ritme van minuten achteruit en zet tot slot het apparaat uit.
- Als men “Power” of “Temperatuur” wil wijzigen, moet men de tijd herprogrammeren.

Geschikt en ongeschikt kookgerel

- Geschikte pannen
Pannen/ketels met vlakke bodem met een diameter van 12 tot 26 cm van staal of gletizer geëmailleerdijzer, roestvrijstaal.



- Ongeschikte pannen
Pannen/ketels van hittebestendig glas, aardewerk, koper of aluminium, Pannen/ Ketels met gewelfde bodem of met een diameter van minder dan 12 cm.



- Oppassen dat de bodem niet te dun of vervormd is.

Reinigen

- Trek de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat is afgekoeld. Maak het elke keer na gebruik schoon.
- Als het kookgerei niet goed wordt gereinigd kan 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 nooit onder stromend water schoonwassen (als er water in komt, kan dit tot defecten leiden)

Correcte afvalverwijdering van dit product:

Versleten apparaten onmiddellijk onbruikbaar maken.



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

Evacuatie van de verpakking

Verpakkingsmateriaal niet gewoon wegwerpen, maar aan recycling onderwerpen.

Verpakking van het apparaat:

- Verpakkingen van papier, karton en gegolfd karton in verzamelcentra voor oud papier afgeven.
- Onderdelen van kunststofverpakkingen en folie dienen eveneens in de daarvoor bestemde verzamelbakken gedeponeerd te worden.



In de voorbeelden voor de kunststofbenaming staat: PE voor polyethyleen, het kencijfer 02 voor PE-HD, 04 voor PE-LD, PP voor polypropyleen, PS voor polystyreen.

Klantenserviceafdeling:

Indien uw apparaat tegen de verwachting in dan toch al eens de klantenserviceafdeling nodig heeft, gelieve u dan tot onderstaand adres te richten. Wij zullen dan in geval van garantie voor de afhaling zorgen. Het apparaat moet transporteerbaar verpakt zijn.

Ongefrankeerde pakjes kunnen niet aanvaard worden!

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

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

Technische gegevens IK 11

Vermogensgebleed: 1000 W
Voltage: 230 V/50 hz

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