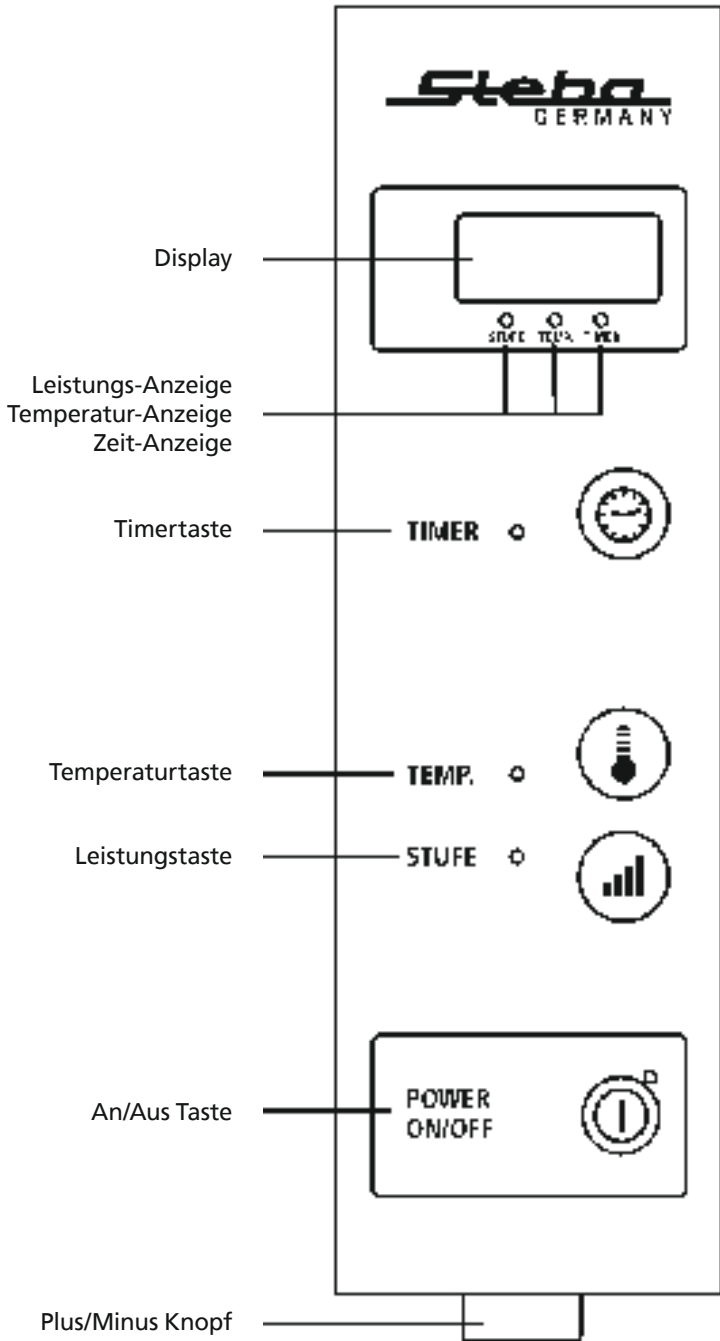




Induktion IK 50

Gebrauchsanweisung	2
Instructions for use	8
Mode d'emploi	12
Gebruiksaanwijzing	18



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.

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 darf nicht benutzt werden von Kindern und Personen mit eingeschränkter geistiger Fähigkeit oder mangelndem Wissen, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten Anweisung, wie das Gerät zu nutzen ist. Es ist sicherzustellen, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- 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 Gefahren zu vermeiden, niemals an dem Gerät etwas verändern oder selbst reparieren. Reparaturen und Austausch der Zuleitung durch eine Fachfirma ausführen lassen.
- 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 Fernwirksystem 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**

Leistung

Topf auf das Gerät stellen.

ON/OFF-Taste drücken. Es blinkt dann im Display Stufe.

Drücken Sie die Taste Stufe (= entspricht Leistung) es erscheint im Display „5“ (1190 Watt)

Mit dem Drehregler können Sie die Leistung verändern

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

Alle Leistungsstufen sind geeignet zum Kochen von Wasser oder Suppen.

Sollte 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. ON/OFF-Taste drücken. Die Temperaturtaste zwei mal 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, lassen Sie dieses abkühlen und starten erneut.

Uhrzeit

Stellen Sie wie vorher beschrieben Leistung oder Temperatur ein. Drücken Sie die Taste Timer. Es erscheint im Display „0.00“. Mit dem Drehregler können Sie die Zeit in 5-Minuten-Schritten von 0 bis 180 Min nach oben verändern, und in 1-Minuten-Schritten zurückdrehen.

Durch Drücken der ON/OFF-Taste kann man das Programm abbrechen. Wenn man keinen Topf oder einen für Induktion nicht geeigneten Topf auf die Platte stellt, zeigt dies ein Signalton an und das Gerät stellt sich nach einer gewissen Zeit auf „stand by“ (4 Watt).

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 verwenden.
- Wenn die Ansaugschlitze verstaubt sind, den Staub mit einem Staubsauger entfernen.
- Niemals Wasser über das Gerät laufen lassen oder in Wasser eintauchen.

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
Tel.: 0 95 43 / 449-17 / -18 Fax: 0 95 43 / 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.

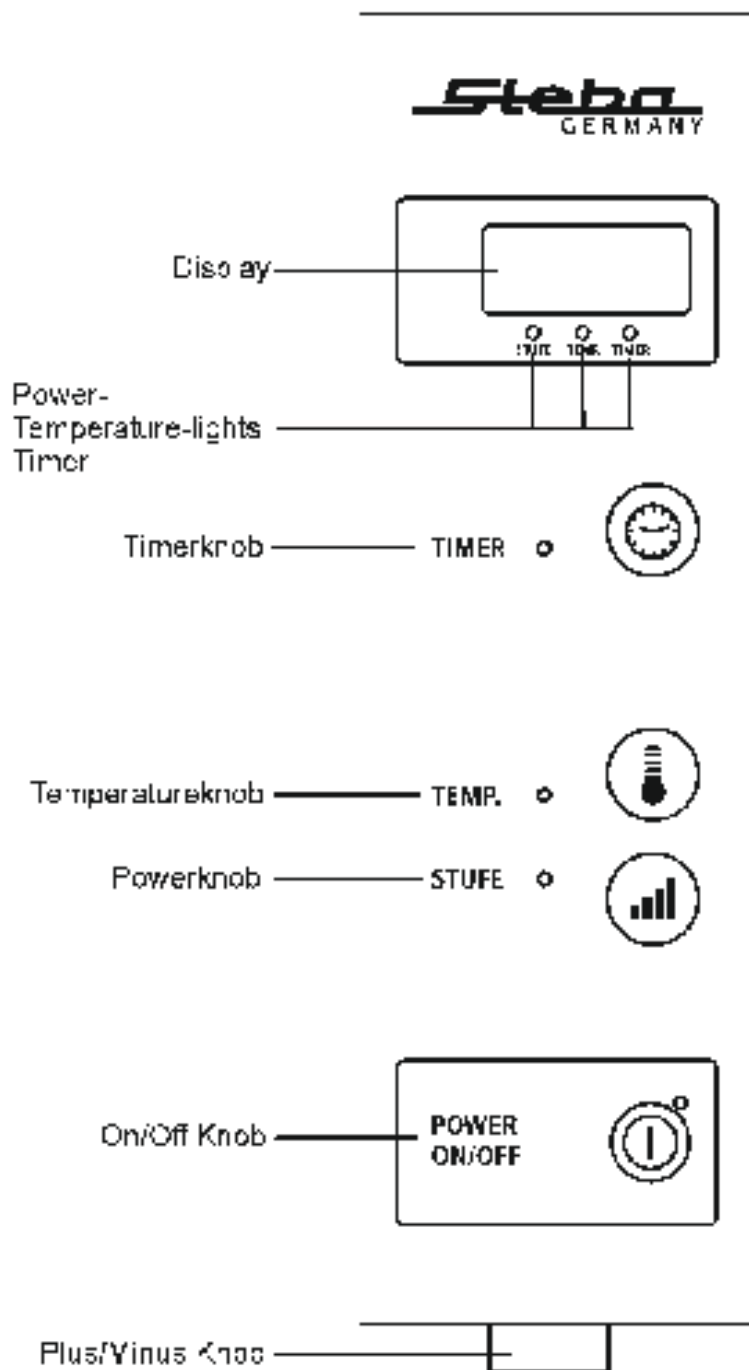
Technische Daten

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.

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 must not be used from children or other persons with reduced intellectual abilities or lack of knowledge, except that a person responsibility for their safety is supervising them or instructed them, how to use the device. It has to be ensured, that children are not playing with the appliance.
- 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.)

Power:

Put the pot on the plate.

Press the „On/Off“ button. Then the display shows the „Heat“ light.

Press the button „Stufe“ (= means Power), in the Display it is shown „5“ (1190W)

With the turnable knob the Power can be adjusted:

1=900W	3=950W	5=1190W	7=1430W	9=1790W
2=900W	4=1040W	6=1260W	8= 1545W	10=2000W

The Power steps are suitable for boiling water or soups.

If you want to cook meat or vegetable, please use the temperature function, to achieve good results.

Temperature:

This function is suitable for roasting meat and vegetables.

Place the pot/pan on the appliance.

Press the „On/Off“ button. Press the Temperature button two times. In the display it is shown 120°C. With the turnable knob the temperature can be adjusted from 60°C to 240°C.

The build in sensor keeps the adjusted temperature.

If the overheat protection switch off the appliance, let it cool down and start it again.

Timer:

Adjust, as shown above, the Temperature or the Power. Press the „Timer“ button. In the Display „0.00“ is visible. With the turnable knob you can adjust thee Time in steps of 5min from 0 to 180min upwards, and in steps of one minute downwards.

By pressing the „On/Off“ button every program can be cancelled. When there is no or a not suitable pot is on the plate a signal noise is occurring and after some time the appliance switches to stand by (ca 4 Watt).

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
Tel. 0 95 43 / 4 49 -17 oder -18

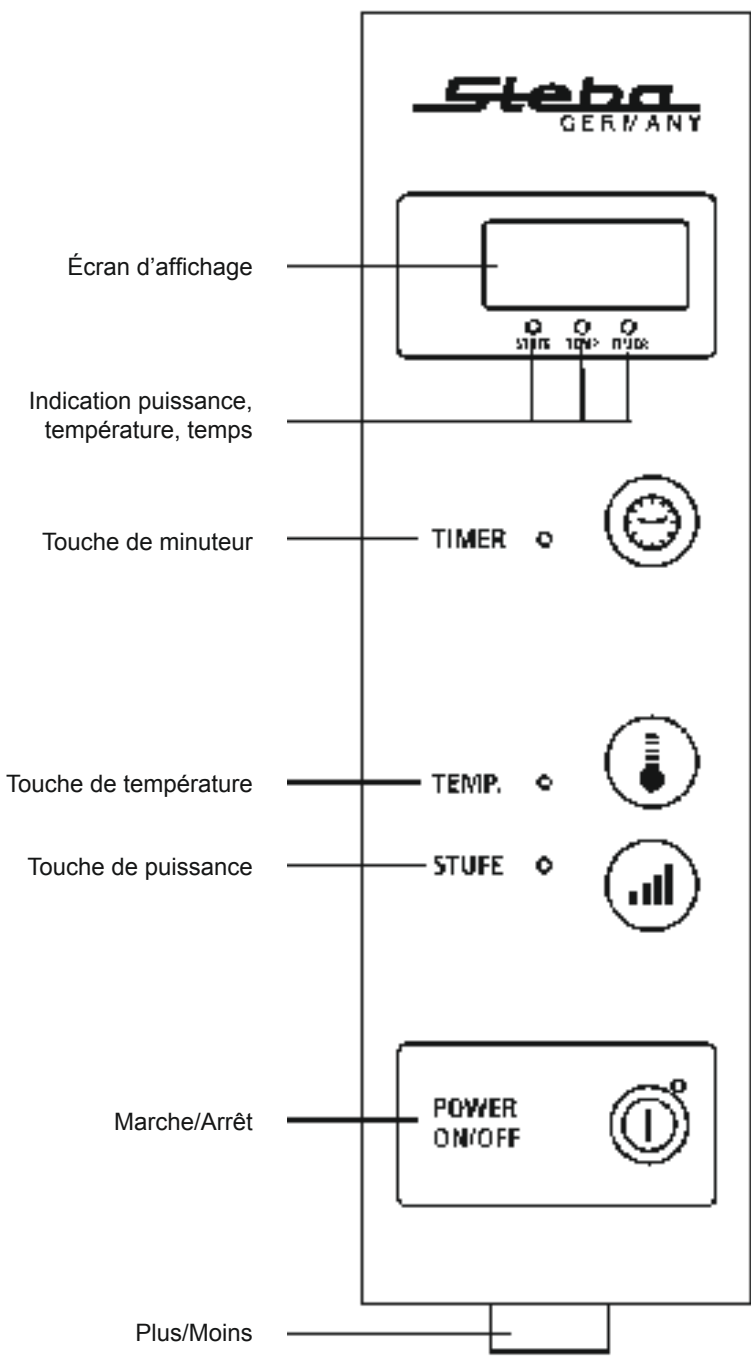
Technical data:

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.

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 ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes avec des facultés mentales restreintes ou un savoir insuffisant, à moins qu'ils ne soient surveillés par une personne répondant de leur sécurité ou que des instructions ne leur soient données pour qu'ils sachent se servir de l'appareil. Il faut garantir que des enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- 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.

Puissance

Placer la casserole sur l'appareil.

Appuyer sur la touche ON/OFF. Dans le cadran d'affichage, l'allure « Heat » clignote alors.

Appuyez sur la touche Allure (= correspond à la puissance), apparaît alors dans le cadran d'affichage « 5 » (1190 watts).

Avec le bouton rotatif, vous pouvez modifier la puissance :

1 = 900 W	3 = 950 W	5 = 1 190 W	7 = 1 430 W	9 = 1 790 W
2 = 900 W	4 = 1 040 W	5 = 1 260 W	8 = 1 545 W	10 = 1 990 W

Toutes les allures sont adaptées pour faire bouillir de l'eau et préparer des soupes. Dans le cas où vous voulez faire cuire de la viande ou des légumes, utilisez alors la fonction Température afin d'obtenir un bon résultat.

Température

Cette fonction doit être utilisée pour faire cuire de la viande et des légumes. Placer la casserole sur l'appareil. Appuyer sur la touche ON/OFF. Enfoncer deux fois la touche température. Apparaît dans le cadran d'affichage 120 °C. Avec le bouton rotatif, vous pouvez régler la température de 60 à 240 °C. Le capteur incorporé maintient à peu près la température réglée. Dans le cas où la sécurité anti-surchauffe débrancherait l'appareil, laissez-le refroidir et remettez-le en marche.

Heure

Réglez comme indiqué dans ce qui précède la puissance ou la température. Enfonchez la touche Timer (minuteur). Apparaît dans le cadran d'affichage « 0.00 ». Avec le bouton rotatif, vous pouvez modifier le temps par étapes de 5 minutes de 0 à 180 minutes vers le haut et la diminuer par étapes d'1 minute. En enfonçant la touche ON/OFF, il est possible d'interrompre le programme. Si l'on ne place pas de casserole sur la plaque ou une casserole qui n'est pas compatible avec l'induction, un signal sonore retentit et l'appareil passe après un certain temps sur « stand by » (4 watts).

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.

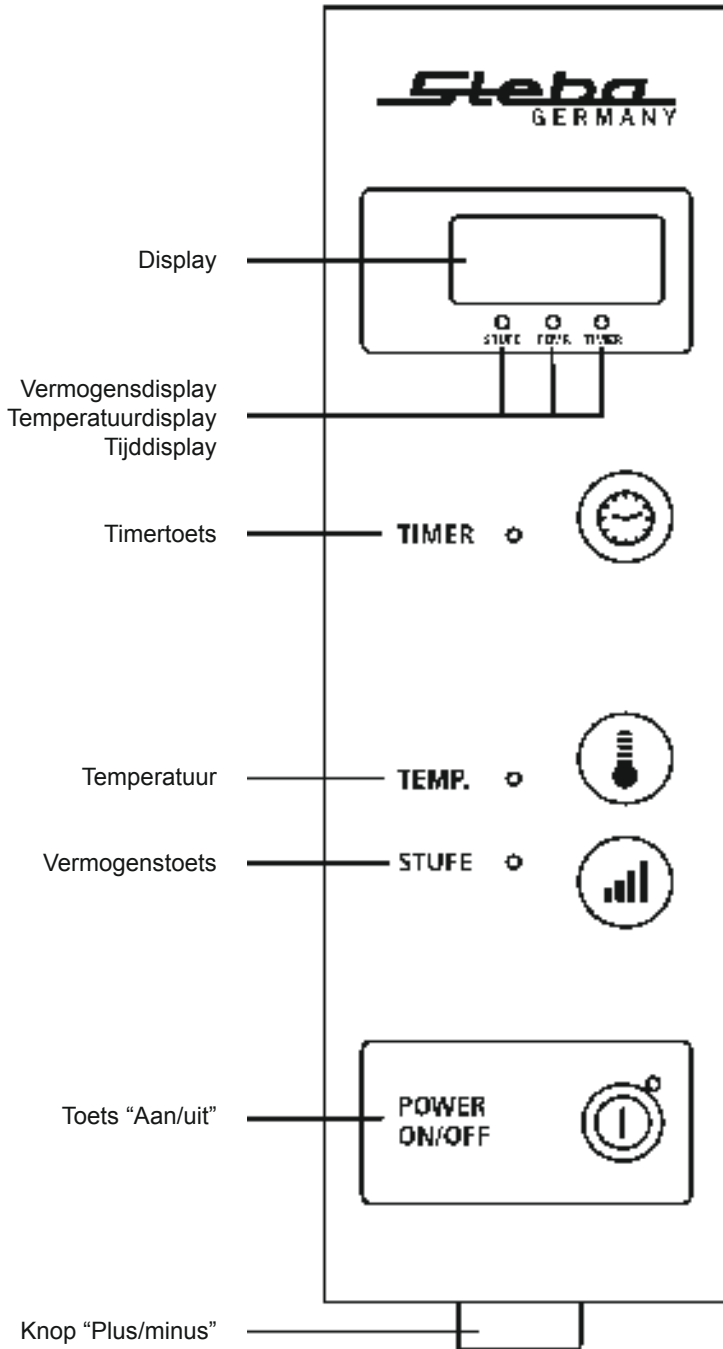
Service Après-Vente :

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
Tél. : (0) 95 43 / 449-0 Fax: 0 95 43 / 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.

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!
- Personen met oudere pacemakers dienen vóór ingebruikname hun arts te raadplegen. Dit toestel mag niet gebruikt worden door kinderen en personen met een beperkt verstandelijk vermogen of gebrekkige kennis, tenzij ze door een voor hun veiligheid instaaende persoon begeleid worden of tenzij ze instructies kregen, hoe het apparaat gebruikt moet worden. Er dient beslist voor gezorgd te worden dat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Stekker telkens na gebruik of in geval van fouten uittrekken.
- Ruk niet aan het netaansluit snoer. Laat dit niet tegen raden schuren of knel het niet in. Aansluit snoer 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.

Vermogen

Pot op het toestel zetten.

Toets "ON/OFF" indrukken. Op het display knippert dan trap "Heat".

Druk de toets "Trap" in (= stemt overeen met "Vermogen"), op het display verschijnt "5" (1190 watt).

Met de draairegelaar kunt u het vermogen wijzigen

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

Alle vermogenstrappen zijn geschikt voor het koken van water of soepen.

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

Temperatuur

Van deze functie dient er voor het bakken van vlees en groenten gebruik gemaakt te worden.

Pot op het toestel plaatsen. Toets "ON/OFF" indrukken. De temperatuurtoets twee keer indrukken. Op het display verschijnt "120°C". Met de draairegelaar kunt u de temperatuur van 60 tot 240°C instellen. De ingebouwde meetvoeler behoudt ongeveer de ingestelde temperatuur.

Indien de beschermingsinrichting (te hoge temperatuur) het apparaat doet uitschakelen, laat u het afkoelen en start u opnieuw.

Tijdstip

Stel zoals hierboven beschreven vermogen of temperatuur in. Druk de toets "Timer" in. Op het display verschijnt "0.00". Met de draairegelaar kunt u de tijd in stappen van 5 minuten opwaarts van 0 tot 180 minuten wijzigen en in stappen van 1 minuut achteruitdraaien.

Door de toets "ON/OFF" in te drukken, kan men het programma abnormaal beëindigen. Indien men geen pot of een voor inductie ongeschikte pot op de plaat zet, weerklinkt er een signaalgeluid en gaat het apparaat na een bepaalde tijdspanne over naar "Stand-by" (4 watt).

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
Pointstraße 2 • D-96129 Strullendorf / Germany
Telefoon: +49 (0)95 43 / 449-17 / -18 Telefax: +49 (0)95 43 / 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.

Garantie-Bedingungen

Gültig in der Bundesrepublik Deutschland

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Schäden am Gerät, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch auf Werksfehler zurückzuführen sind und uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb der gesetzlichen Garantiezeit nach Lieferung an den Endabnehmer mitgeteilt wurden, beheben wir unentgeltlich nach Maßgabe der folgenden Bedingungen:

Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert- und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind sowie für Schäden aus nicht normalen Umweltbedingungen. Gebrauchsschäden an Oberflächenbeschichtungen oder Lackierung sowie Glasbruch fallen nicht unter Garantie. Die Behebung von uns als garantiepflichtig anerkannter Mängel erfolgt dadurch, dass die mangelhaften Teile durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

Geräte, für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Mangelbeseitigung beantragt wird, sind an uns, sachgemäß verpackt und gereinigt, 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