



Induktion IK 40

die moderne Art zu Kochen

Gebrauchsanweisung

Instruction manual

mode de emploi

Gebruiksaanwijzing

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2 • 96129 Strullendorf / Germany
Tel.: 0 95 43 / 449-0 Fax: 0 95 43 / 449-19
elektro@steba.com Internet: <http://www.steba.com>

Induktion – die moderne Art zu Kochen 1 Liter Flüssigkeit kocht in 4 Minuten!

Ein elektromagnetisches Kraftfeld erhitzt direkt den Topfboden, dadurch

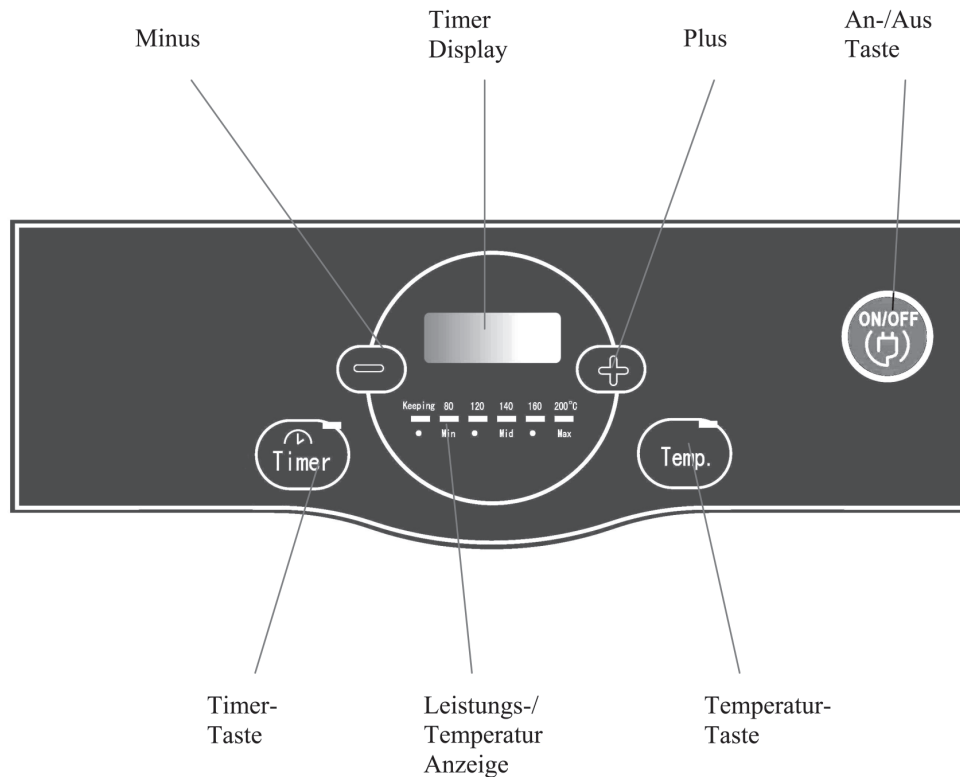
- bis zu 50 % geringerer Stromverbrauch
- bis zu 30 % kürzere Ankochzeit
- Topferkennung und Energieabschaltung, wenn kein Topf auf dem Gerät

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

Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.
- Bitte lesen Sie die Gebrauchsanleitung aufmerksam durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf.
- Personen mit älteren Herzschrittmachern sollten vor Inbetriebnahme ihren Arzt befragen.
- Kinder dürfen das Gerät nicht betreiben.
- Das Gerät darf nur gem. Typenschild angeschlossen werden.
- 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 oder gerissen ist.
- Um Gefahren zu vermeiden, niemals an dem Gerät etwas verändern oder selbst reparieren. Reparaturen und Austausch der Zuleitung durch eine Fachfirma ausführen lassen.
- 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 und nicht am Kabel ziehen.
- Darauf achten, dass die Anschlussleitung 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 Belüftung stecken.
- Keinen leeren Topf, Besteckteile oder andere metallische Gegenstände auf das Gerät legen. Diese Teile werden bei eingeschaltetem Gerät heiß. Keine geschlossenen Metalldosen 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.

Leistung

ON/OFF-Taste drücken.

Plus oder Minus (+/-) drücken. Es erscheinen 4 kurze Balken unter dem Display. Zeitanzeige zeigt (00:00)

Mit der Taste +/- kann man dann die Leistung einstellen.

● Min ● Mid ● Max

Watt: 200 600 1200 1400 1700 2000

Die Leistungsstufe ist geeignet zum Kochen von Wasser oder Suppen.

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

Das Gerät ist mit einem Übertemperaturschutz ausgerüstet, wird das Gerät zu heiß, schaltet dieses ab. In diesem Fall Gerät abkühlen lassen und wie beschrieben neu starten. Sollten Sie das Gerät ausgestellt haben, Gerät abkühlen lassen und wie beschrieben neu starten.

Temperatur

ON/OFF-Taste drücken.

Temp.-Taste drücken, die Anzeige der Temp.-Taste leuchtet. Am Display der Zeitanzeige erscheint 00:00.

Mit der Taste +/- kann man die gewünschte Temperatur einstellen. (Keeping – 120 – 150 – 180 – 210 – 240° C).

Die Anzeige leuchtet bei dem eingestellten Temperaturwert.

Der eingebaute Messfühler hält in etwa die eingestellte Temperatur.

Uhrzeit

ON/OFF-Taste drücken.

Timer-Taste drücken, die Anzeige leuchtet.

Es erscheint am Display 00:00.

Mit der Taste +/- stellt man die Zeit von 0 – 180 Minuten (3 Stunden) ein.

Kurzes Drücken ist 1-Minutenschritt, längeres Drücken sind 10-Minutenschritte.

5 Sec. nach der letzten Zeiteingabe hört die Anzeige Timer auf zu blinken und zählt rückwärts.

Danach stellt man die Leistung durch Drücken der Taste +/- ein bzw. drückt Temperatur und stellt mit der +/- -Taste die Temperatur ein.

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).

Nach Beendigung des Kochvorganges den Stecker ziehen.

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.

Entsorgung

Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen.

Über aktuelle Entsorgungswege informieren Sie sich bitte bei Ihrem Fachhändler oder bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

Kundenservice

Sollte Ihr Gerät wider Erwarten einmal den Kundendienst benötigen, wenden Sie sich bitte an nachfolgende Anschrift. Wir werden dann die Abholung veranlassen.

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2
96129 Strullendorf / Germany
Tel. 09543/44917 oder -18

Technische Daten

IK 40

230 Volt ~ 2000 Watt

Maße: Fläche 300 x 355 mm

Höhe 65 mm



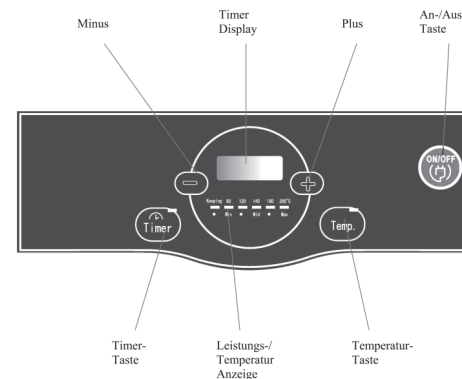
GB Specification

- Item No.:IK20
- Power Rate:400-1800W
- Voltage:230V/50hz
- Temperature in Keeping Warm:60!-240!

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.
- Do not use where children can easily touch the unit, nor let children use the unit by themselves.
- 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.

How to Use



Power:

Press „On/Off“ button.

Press Plus or Minus (+/-). 4 small lights occur bellow the display. The Timer display shows (00:00)

The Power can be adjusted by pressing the „+/-“ buttons.

● Min ● Mid ● Max
Watt: 200 600 1200 1400 1700 2000

The Power function is suitable for cooking of water and soups.

If meat or vegetables should be cooked, please use the temperature function, to achieve a good result.

The appliance is equipped with an overheat protection. If the pot gets too hot, the appliance switches off. When this happens, the appliance should be switched on and cooled down some time. After that the appliance is working again.

Temperature:

Press „On/Off“ button.

Press the „Temp“ button. The Temperature light is on. The Timer display shows (00:00). The Temperature can be adjusted with „+/-“ to the desired temperature (Keeping warm-120-150-180-210-240°C)

The light at the Display shows the adjusted temperature.

The build in sensor keeps ca. the adjusted temperature.

Timer:

Press „On-Off“ button.

Press the Timer button. The Timer light is on.

The Timer display shows 00:00.

The time can be adjusted from 0 to 180min (3hours) by pressing „+/-“ button.

Short pressing add 1 min to the time, long pressing adds 10min.

5 sec after the last Time adjusting, the display stops turning on and off and the Timer starts counting down.

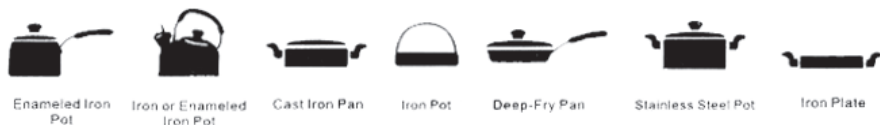
By pressing the „+/-“ button the power can be adjusted or bei pressing the temperature button, the temperature can be adjusted with the „+/-“ buttons.

The program can be stopped by pressing the „On/Off“ button.

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).

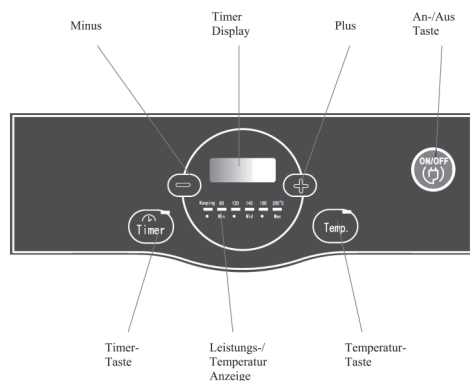
F Specification

- IK 20
- Zone de puissance: 400-1800 W
- Voltage: 230 V/50 hz
- Maintien de température: 60° - 240°

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.
- Ne pas modifier les pièces, ne pas réparer soi-même l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil près d'un feu ouvert ou dans un endroit humide.
- Ne pas utiliser la plaque quand des enfants peuvent s'en approcher. Interdire aux enfants d'utiliser cet appareil.
- Ne pas placer sur un support instable.
- Ne pas déplacer la plaque quand des cocottes ou casseroles sont posées dessus.
- Ne pas chauffer à vide ou surchauffer des cocottes ou casseroles.
- Ne pas poser d'ustensiles en métal-couteaux, fourchettes, cuillères, couvercles, bords 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 côtés droit et gauche doivent être libres.
- Ne pas utiliser l'appareil sur un sol ou une nappe (en vinyle) ou autre matériau ne résistant pas à la chaleur.
- Ne pas placer de papier entre une cocotte ou une casserole et la plaque. Le papier pourrait prendre feu.
- Si la surface de la plaque est fendue, débranchez l'appareil et faites-le réparer par le service après-vente.
- Veillez à une arrivée et sortie d'air suffisantes.
- Ne touchez pas la plaque après avoir retiré une cocotte ou casserole, celle-ci est encore brûlante.
- Ne pas placer l'appareil auprès d'objets qui ont un champ magnétique : radio, télévision, cartes bancaires ou cassettes.
- Si le fil de secteur doit être remplacé, confiez ce travail à un monteur agréé.

Mode démploi



Puissance :

Pressez le bouton marche-arrêt (ON/OFF). Pressez la touche „Plus“ ou „Minus“ (+/-). Il y a quatre barres courtes sous l'indicateur. L'affichage du temps indique (00:00). La puissance peut être réglée avec la touche „+/-“.

● Min ● Mid ● Max

Watt: 200 600 1200 1400 1700 2000

Ce niveau de puissance est idéale pour chauffer de l'eau ou de la soupe. Pour cuire de la viande ou des légumes, utilisez la fonction de température pour avoir un bon résultat. Cet appareil est équipé d'une protection contre les températures trop élevées. Si la batterie de cuisine devient trop chaude, l'appareil s'arrête.

Température :

Pressez le bouton marche-arrêt (ON/OFF). Pressez la touche de température, le voyant de la touche de température s'allume. L'affichage du temps indique (00:00). Ajustez la température souhaitée avec la touche „+/-“ (Keeping-120-150-180-210-240). Le voyant correspondant à la température sélectionnée s'allume. Le détecteur incorporé maintient la température choisie.

Timer :

Pressez le bouton marche-arrêt (ON/OFF). Pressez la touche de l'heure, l'affichage du temps indique (00:00). Ajustez le temps de cuisson avec la touche „+/-“ de 0 à 180 minutes (3 heures). Pressez brièvement pour un réglage par minute, long pour un réglage par dix minutes. L'affichage de l'heure s'arrête de clignoter cinq secondes après la dernière commande et commence à décompter. En pressant la touche „+/-“, vous ajustez la puissance resp. la température avec la touche de température. Pressez le bouton marche-arrêt (ON/OFF) pour quitter le programme.

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 cm.



- 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)

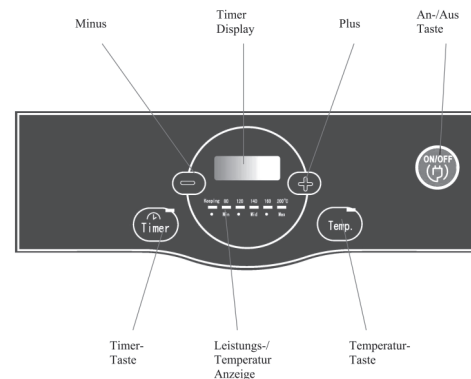
Specificatie

- IK 20
- Vermogensgebied: 400-1800 W
- Voltage: 230 V/50 hz
- Warmhoudtemperatuur: 60°-240°

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.
- Apparaat niet gebruiken als kinderen er gemakkelijk bij kunnen: kinderen het apparaat niet laten bedienen.
- Niet op onvaste ondergrond plaatsen.
- Apparaat niet met ketels of pannen erop verplaatsen.
- Ketels of pannen nooit leeg verwaren of oververhitten.
- Geen metalen voorwerpen – messen, vorken, lepels, deksels, blikken of aluminiumfolie – op de plaat leggen.
- Zorg tijdens gebruik voor voldoende vrije ruimte om het apparaat heen. Voorzijde en rechter – of linkerzijde van het apparaat vrij houden.
- Apparaat nooit op vloer – of tafelkleed (vinyl) of ander niet hittebestendig materiaal gebruiken.
- Geen paiper tussen ketel of pan en de plaat leggen. Het papier kann vlam vatten.
- Als het plaatoppervlak gescheurd is, het apparaat uitschakelen en eerst door de servicedienst laten repareren.
- Zorg voor onbelemmerde luchtaan – of – afvoer
- Raak kort nadat ketel of pan eraf is genomen de plaat niet aan, om dat deze dan nog gloelend heet is
- Apparaat niet bij voorwerpen plaatsen die door magneten worden beïnvloed, zoals: radio, tv-toestel, bankpasjes of cassettebandjes.
- Als het netsnoer vervangen moet worden, laat dat dan door een erkend vakman doen.

Gebruiksaanwijzing



Vermogen

ON/OFF-toets indrukken.

Plus of min (+/-) indrukken. Er verschijnen 4 korte balken onder het display. Tijdweergave (00:00).

Met de toets +/- kan men dan het vermogen instellen.

●	Min	●	Mid	●	Max
Watt: 200	600	1200	1400	1700	2000

Het vermogensniveau is geschikt voor het koken van water of soepen.

Als er vlees gebraden of groenten gebakken moeten worden, gebruik dan de temperatuurfunctie om een goed resultaat te verkrijgen.

Het apparaat is uitgerust met een overtemperatuurbeveiliging. Als het servies te heet wordt, dan schakelt het apparaat uit.

Temperatuur

ON/OFF-toets indrukken.

Temp.-toets indrukken, het lampje van de Temp.-toets brandt. Op het display van de tijdweergave verschijnt 00:00.

Met de toets +/- kan men de gewenste temperatuur instellen (Keeping – 120 – 150 – 180 – 210 – 240).

Het lampje brandt bij de ingestelde temperatuurwaarde.

De ingebouwde meetsensor houdt ongeveer de ingestelde temperatuur.

Tijd

ON/OFF-toets indrukken.

Timer-toets indrukken, het display licht op.

Op het display verschijnt 00:00.

Met de toets +/- stelt men de tijd van 0 – 180 minuten (3 uur) in.

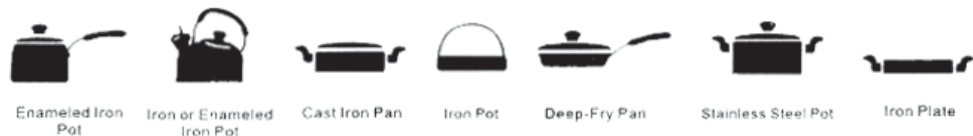
Kort indrukken is een stap van 1 minuut, langer indrukken zijn stappen van 10 minuten. 5 sec. na de laatste tijdinvoer houdt het display Timer op met knipperen en telt terug.

Daarna stelt men het vermogen in door de toets +/- in te drukken of men drukt op Temp.

en stelt met de toets +/- de temperatuur in.
Door de ON/OFF-toets in te drukken kan men het programma afbreken.

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 strom end water schoonwassen (als er water in komt, kan dit tot defecten leiden)

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 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 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 · 96129 Strullendorf / Germany

Tel.: 0 95 43 / 449-0 Fax: 0 95 43 / 449-19

eMail: elektro@steba.com Internet: <http://www.steba.com>