

Stengel Küchen



Bedienungsanleitung

hier finden Sie Montagevideos
zu unseren Miniküchen



stengel
KÜCHEN

Download

Bedienungsanleitung / manual / manual de instrucciones / mode d'emploi:
www.stengel-steelconcept.de/download

Inhalt

Warnhinweise	4
Sicherheit	4
Hinweise für Einbaugeräte	5
Hinweise für die Umwelt	5
Auspacken	5
Heben der Miniküche	5
Aufstellung, Montage und Anschlüsse der Miniküche	6
Netzanschluss	6
Wasser- und Abwasseranschluss	7
Elektro-Kochfeld	9
Reinigen und Pflege der Kochplatten	9
Gerätebeschreibung Pantryabdeckungen mit integriertem Elektrokochfeld	10
Glaskeramik-Kochfeld	11
Vorsichtsmaßnahmen	11
Reinigung und Pflege des Glaskeramik-Kochfeldes	11
Gerätebeschreibung Pantryabdeckungen mit integriertem Glaskeramik-Kochfeld ..	12
Option Zeitschaltuhr	13
Behandlung und Pflege von Edelstahloberflächen	13
Folgende Grundsätze zu beachten	13
Reinigungsempfehlung für pulverbeschichtete Oberflächen	14
Probleme bei Inbetriebnahme der Küche	14
Service	14
Anschluss Schema Empfehlung	15

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen Miniküche. Lesen Sie diese Bedienungsanleitung und alle Anleitungen der Elektrogeräte vor dem Aufbau sorgfältig durch, um sicher zu gehen, dass die Küche richtig installiert und auf richtige Weise benutzt wird. Bitte bewahren Sie die Unterlagen so auf, dass Sie oder etwaige Nachbesitzer jederzeit nachschlagen können.

Warnhinweise

- **WARNUNG:** Während des Gebrauchs wird die Küche und Ihre berührbaren Oberflächen und Geräte heiß. Vorsicht, das Berühren von Heizelementen ist zu vermeiden.
- **Warnung:** Insbesondere Edelstahloberflächen angrenzend an Kochfelder leiten die Hitze und werden bei Betrieb heiß.
- **WARNUNG:** Vorsicht beim Zubereiten von Speisen mit Ölen und Fetten, da sich diese entzünden können.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf Kochmulden mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu Bränden führen. Niemals versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern das Gerät ausschalten und dann die Flammen vorsichtig zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Niemals Gegenstände auf der Kochfläche lagern.
- **WARNUNG:** Ist die Glaskeramik-Kochfläche der Küche gerissen, ist das Gerät abzuschalten, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Bei einer festen elektrischen Installation der Herd-Spültischkombination muss vom Installateur ein allpoliger Ausschalter mit mindestens 3 mm Kontaktöffnungsweite oder ein LS-Schalter eingebaut werden. Bei Reparaturen ist die Miniküche generell vom Netz zu trennen. Netzstecker ziehen, Ausschalter betätigen oder Sicherung ausschalten.

ten.

- Reparaturen und Eingriffe an den Geräten dürfen nur vom Fachmann durchgeführt werden.
- Die Reinigung mit einem Dampfreiniger ist nicht zulässig und zu unterlassen
- Die Kochfelder sind nicht dazu bestimmt über externe Zeitschaltuhren oder durch ein getrenntes Fernsteuersystem(IEC 60335 2 6) geschaltet zu werden.

Sicherheit

- Beschädigte Geräte dürfen nicht in Betrieb genommen werden!
- Jeglicher Eingriff in das Produkt ist von einem Fachmann auszuführen.
- Bei Reparaturen ist die Herd-Spültischkombination generell vom Netz zu trennen. Netzstecker ziehen oder Sicherung ausschalten.
- Die Küche darf nur von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt.
- Kochgefäße stets mit Handgriff zur Wand hin auf die Platten stellen, damit sie für Kinder unerreichbar sind. Die Kochplatten werden sehr heiß und können zu Brandverletzungen führen.
- Das Kochfeld darf nie ohne Aufsicht betrieben werden
- Es dürfen keine explosiven Flüssigkeiten im Unterschrank aufbewahrt werden.

- Es dürfen keine Kaffeemaschinen oder sonstige Elektrogeräte auf die Kochplatten abgestellt werden. Dies gilt auch für andere brennbare Materialien.
- Ist im Bereich unter dem Kochfeld eine Schublade eingebaut, so dürfen dort keine leicht entzündlichen oder brennbaren Gegenstände (z.B. Spraydosen) aufbewahrt werden.
- Keinesfalls Speisen in Alufolie oder Kunststoffgefäßen auf das heiße Kochfeld stellen.
- Beim Anschluss von Elektrogeräten ist darauf zu achten, dass die Anschlussleitungen nicht mit dem heißen Kochfeld in Berührung kommen.
- Das Kochfeld darf nicht mit einem Dampfstrahlreiniger gereinigt werden.
- Die Küche ist nur für normale Anwendung im Innenbereich vorgesehen. Sie darf nicht als Heizquelle benutzt werden. Es ist nicht zulässig, Kochplatten unter Dauerbetrieb laufen zu lassen.
- Eine unsachgemäße, überproportionale Beanspruchung zerstört die Isolation und stellt eine potentielle Brandgefahr dar.
- **Ventilationsgitter dürfen niemals abgedeckt werden!**

Hinweise für Einbaugeräte

Verfügt die Küche über ein Einbaukochfeld oder sonstige Einbaugeräte so sind hier ausschließlich die Original-Bedienungsanleitungen der jeweiligen Hersteller zu beachten. Sie befinden sich im Beipack der Küche bzw. beim Gerät selber wenn dieses originalverpackt mitgeliefert wurde.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Bitte beachten Sie die Bedienungsanleitungen der betreffende Geräte/Hersteller !



Elektrogeräte verursachen Eigen Geräusche. Bitte beachten Sie hierzu die Herstellerangaben !



Hinweise für die Umwelt

Unsere hochwertigen Produkte benötigen für den langen Transport bis zu Ihnen eine wirksame Schutzverpackung. Bei der Dimensionierung beschränken wir uns auf das unbedingt Notwendige. Alle verwendeten Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und können gefahrlos entsorgt werden. Holzteile sind nicht chemisch behandelt. Die Kartonagen bestehen überwiegend aus Altpapier und können zerkleinert wieder der Altpapiersammlung zugefügt werden.

Auspacken

Einheit auf Fehlerfreiheit überprüfen. Eventuelle Transportschäden unverzüglich dem Transporteur melden. Bei Unvollständigkeit der Lieferung wenden Sie sich bitte an Ihren Händler. Lesen Sie diese Anleitung und alle Anleitungen aller Elektrogeräten vor dem Installieren der Küche sorgfältig durch.

Heben der Miniküche

Stets zu zweit arbeiten. Die Miniküche immer an der Unterseite greifen. Die gesamte Einheit auf keinen Fall an der Pantryabdeckung bzw. der Arbeitsplatte anheben, da dies zu Beschädigung führen kann.

Aufstellung, Montage und Anschlüsse der Miniküche

Die Kucheneinheit darf nur im Innenbereich bei einer Zimmertemperatur zwischen 12 und 32 °C betrieben werden.

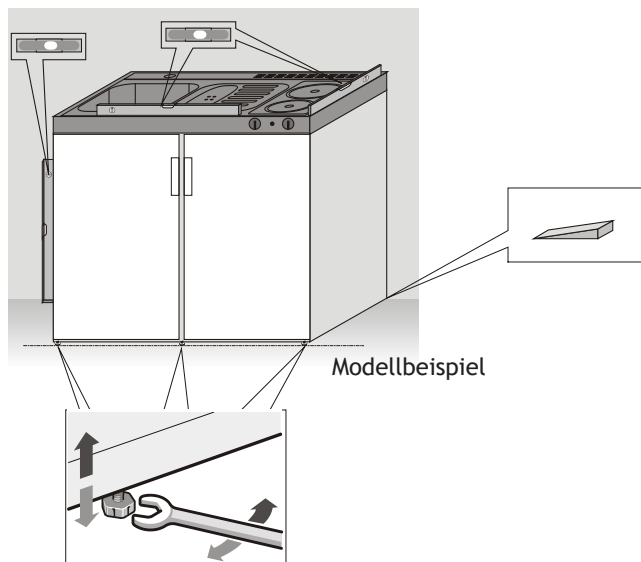
Schäden infolge fehlerhafter Installation werden nicht von der Garantie erfasst.

Um eine ausreichende Hinterlüftung der Küche und deren Elektrogeräte zu gewährleisten, sollte die Küche im Idealfall so aufgestellt werden, dass mindestens eine Seite der Küche frei steht.

Die Lüftungsschlitze im Bereich der Kochplatten dürfen nicht abgedeckt werden.

Der Einbau in einem Schrank ist nicht erlaubt.

Die Miniküche muss fest und gerade stehen. Zur Kontrolle empfiehlt es sich eine Wasserwaage anzulegen. Unebenheiten des Bodens können im vorderen Bereich durch die Stellfüße, im hinteren Bereich durch entsprechende Unterlagen ausgeglichen werden. **Wichtig! Auch die mittleren Stellfüße müssen auf Spannung gedreht werden.**



Netzanschluss

Die Miniküche ist bei Standardausführung mit zwei Kochplatten und Kühlschrank für einen elektrischen Anschluss¹ mit 230 V/ 50 Hz an zwei vorschriftsmäßig installier-

ten Schutzkontakt-Steckdosen vorgesehen. Die Anschlussleitung muss mit mindestens 16 Ampere abgesichert werden.

Je nach Anzahl und Leistung aller weiteren Elektrogeräte, die in der Küche verbaut wurden, muss hier die Anzahl an Steckdosen und Sicherungen erweitert werden.

Informationen zu den Anschlusswerten der Geräte entnehmen Sie deren Datenblätter.

Die elektrische Sicherheit ist nur gewährleistet, wenn das Schutzleitersystem der Hausinstallation vorschriftsmäßig installiert ist. Die Geräte dürfen nur in vollständigem Zustand mit allen vorhandenen Sicherheitseinrichtungen betrieben werden.

Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung bei der Installation nicht unter der Einheit eingeklemmt wird.

Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Achtung!

Bei einer festen elektrischen Installation der Herd-Spültischkombination muss vom Installateur ein allpoliger Ausschalter mit mindestens 3 mm Kontaktöffnungsweite oder ein LS-Schalter eingebaut werden. Die allpolige Trennungseinrichtung ist auch dann erforderlich, wenn der Netzstecker nach dem Aufstellen nicht mehr zugänglich ist.

Achtung!

Bei Reparaturen ist die Küche generell vom Netz zu trennen. Netzstecker ziehen, Ausschalter betätigen oder Sicherung ausschalten.

Reparaturen und Eingriffe in die Geräte dürfen nur vom Fachmann durchgeführt werden.

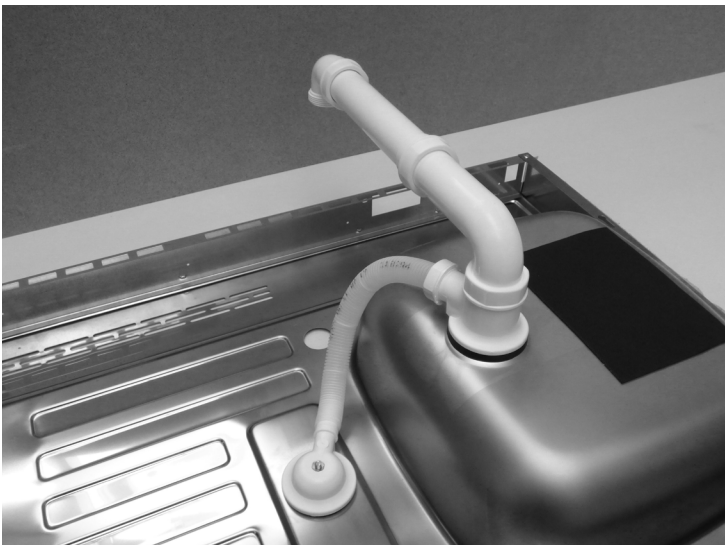
Wasser- und Abwasseranschluss

Die Anschlüsse für Kalt- bzw. Warmwasser werden im Bereich des Metallunterschrankes unter dem Spülbecken angebracht. Die Maßskizze (siehe Seite 15) kann als Orientierungshilfe dienen. Es gibt jedoch keine Maßvorgaben, da diese Anschlüsse durch

den Installateur individuell verlegt werden bzw. in den meisten Fällen bereits vorhanden sind.

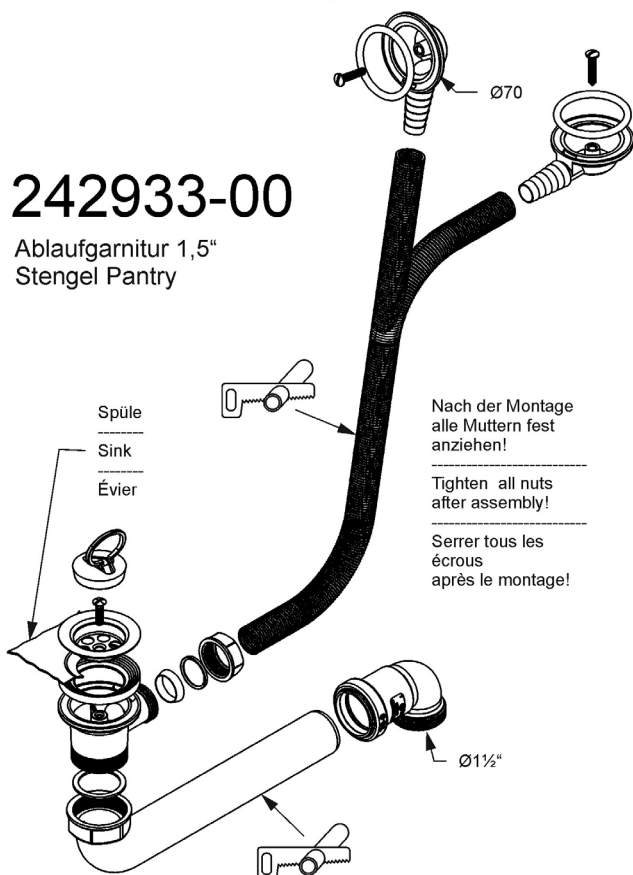
Im Lieferumfang ist eine Ab- u. Überlaufgarnitur enthalten, ein Sifon ist bei den Modellen Premiumline und Designline beigelegt.

- **Raumspär Ab- u. Überlaufgarnitur für Standard-Pantryabdeckung 90-100-120-150cm zu Modellreihe Kitchenline und Easyline**



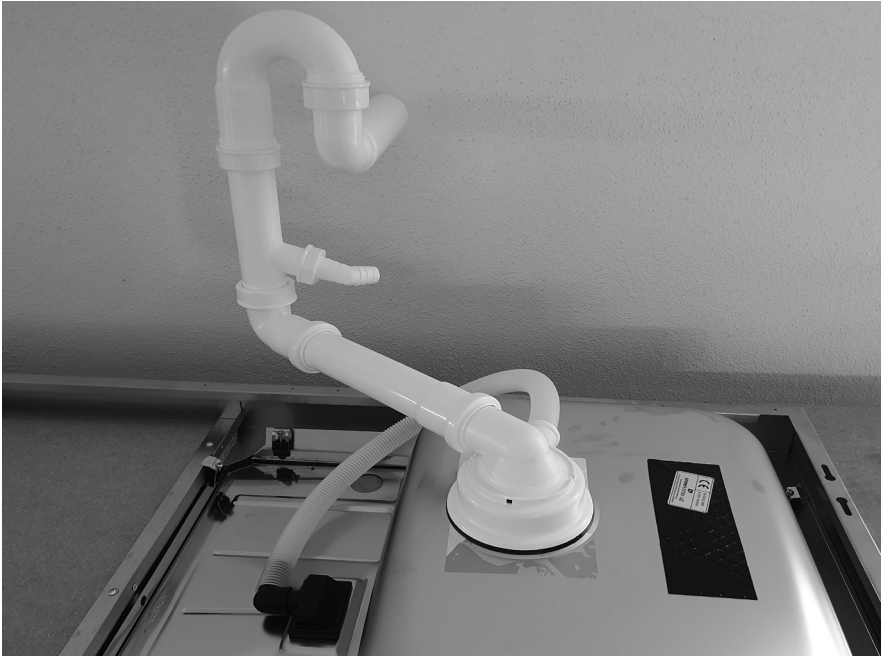
242933-00

Ablaufgarnitur 1,5"
Stengel Pantry

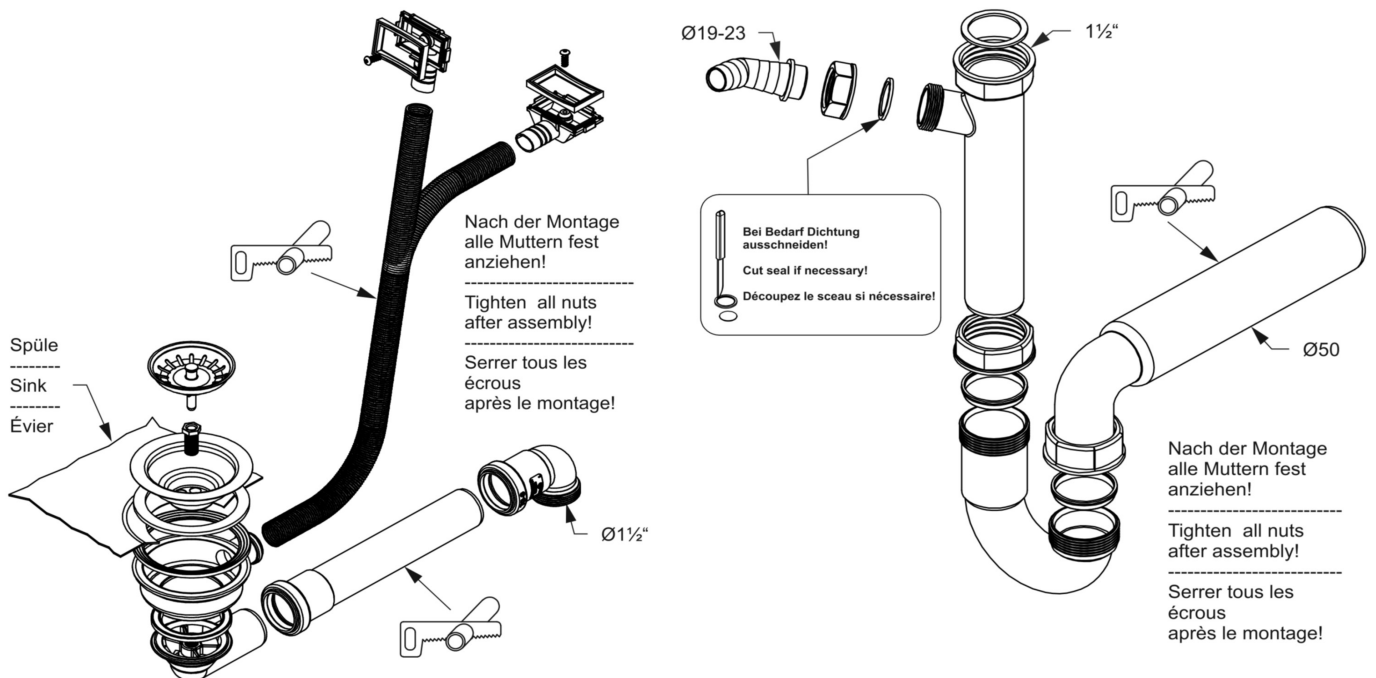


Tipp: Im Bedarfsfall bitte den Überlaufschlauch oder das Ablaufrohr auf passendes Maß ablängen!

- Ab- und Überlaufgarnitur mit Sifon zu Edelstahlabdeckungen und Arbeitsplatte 100 - 180cm zu Modellreihe Premiumline und Designline



Ablaufgarnitur 3,5"
Line 60



Elektrokochfeld - integriert

(zu MK Kitchenline- und ME Easyline-Küchen)

Vor dem ersten Gebrauch der Kochplatten muss der Schutzüberzug auf der Plattenoberfläche erhärtet werden. Dazu muss zuerst die hintere Kochplatte mindestens 4 Minuten auf Stufe 3 (ohne Topf) eingeschaltet werden (die vordere Platte muss ausgeschaltet bleiben). Nach Ablauf dieser Zeit die hintere Kochplatte ausschalten und mindestens 5 Minuten warten. Anschließend die vordere Kochplatte mindestens 4 Minuten auf Stufe 3 ohne Topf einschalten (die hintere Platte bleibt ausgeschaltet). Danach ist der Betrieb der Kochplatten ohne Topf generell untersagt. Ein Überlaufen des Kochgutes auf die Kochplatte ist generell zu vermeiden.

Nur Gefäße mit ebenem Boden und einem zur jeweiligen Platte passenden Durchmesser verwenden.



Die Kochplatten werden anhand eines Schalters mit sieben Schalterstellungen (6 Schaltstufen und eine 0-Stellung) geregelt. Auf den Drehknöpfen finden Sie die Ziffern 0-1-2-3.

- 0 = Aus
- 1 = Fortkochstufe (schwache Hitze)
- 2 = Bratstufe (mittlere Hitze)
- 3 = Ankochstufe (starke Hitze)

Die Punkte kennzeichnen drei zusätzliche Zwischenstufen. Diese Zwischenstufen wählen Sie dann, wenn die Wärmeleistung der höheren Stufe zu groß bzw. die der niedrigeren Stufe zu klein ist.

Bei 0-Stellung ist die Kochplatte ausgeschaltet. Die Kontrolllampe leuchtet, solange mindestens eine der beiden Kochplatten in Betrieb ist. Die Kochplatten



können trotz erloschener Kontrolllampe noch heiß sein (Nachwärme).

- = Schalter für das hintere Kochfeld
- = Schalter für das vordere Kochfeld

Zum Ankochen stellen Sie den Schalter auf Stufe 3. Danach schalten Sie je nach Notwendigkeit eine oder mehrere Stufen niedriger. Bei fast allen Koch- und Bratvorgängen kann 5-10 Minuten vor Beendigung die Nachwärme der Kochstelle ausgenutzt werden.

Der Kochvorgang ist ständig zu überwachen !



Reinigen und Pflege der Kochplatten

Im täglichen Gebrauch sollen nur trockene Töpfe benutzt werden. Nasse oder ange-dampfte Gegenstände wie beispielsweise Topfdeckel sollten nicht auf den Kochplatten abgelegt werden.

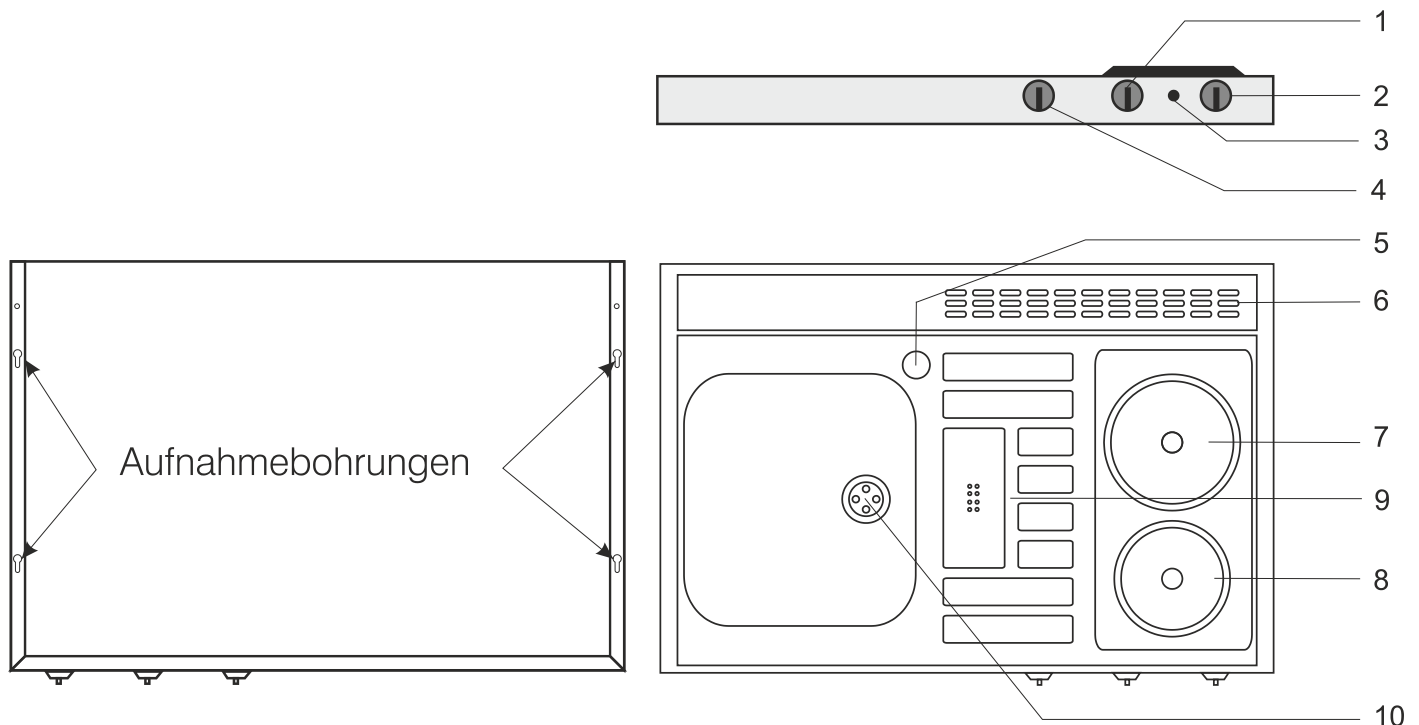
Bei den Kochplatten sollte übergekochtes vor dem Eintrocknen bei abgekühlten Kochplatten weggewischt werden. Auf keinen Fall Speisereste mit nicht dafür geeigneten Gegenständen abkratzen.

Für die normale Reinigung reicht ein feuchter Lappen. Stark verschmutzte Kochplatten vertragen zusätzlich handelsübliche Putzmittel, Reinigungspulver, Scheuerschwämme oder Stahlpads.

Nach der Reinigung ist die Kochplatte von Reinigungsmittelresten zu säubern und durch kurzes Einschalten zu trocknen. Nach der Reinigung kann von Zeit zu Zeit ein Hauch Öl oder Pflegemittel aufgetragen werden.

Gerätebeschreibung Pantryabdeckung - mit integriertem Elektrokochfeld

1	Schalter für Kochplatte	6	Lüftungsöffnungen
2	Schalter für Kochplatte	7	Kochfeld 180 mm
3	Kontrolllampe	8	Kochfeld 145 mm
4	Schalter für Zeitschaltuhr (Option)	9	Abtropffläche mit Überlauf
5	Lochbohrung für Wasserarmatur	10	Spülbecken



Bezeichnung	PGK-2200
Anschlusswert	2200 W
Nennspannung	230 V / 50 HZ, 16 A
Anschluss	Leitung H05SS-F 3G1.5, T180 - Kabellänge 2,5m
Regelung	7-Takt-Schalter
Spülbecken	Maße: 340 x 370 x 140 mm
Kochplatten	ø 145mm mit 1000W, ø 180mm mit 1200W Leistung
Betriebskontrollleuchte	Anzeige ob Gerät eingeschaltet ist
Zertifiziert nach VDE und CE	GS-Zertifikats-Nr.
Altgeräteverwertung	Geräte sind EAR registriert WEEE-Reg.-Nr. DE 32990014
Abmessung Pantryabdeckung	Höhe 70 mm x Tiefe 600 mm x Breite 900 - 1500 mm



Dieses Gerät entspricht den europäischen Niederspannungsrichtlinien 2006/95/EG zur elektrischen Sicherheit, den europäischen Richtlinien 89/336/EWG zur elektromagnetischen Verträglichkeit und den Richtlinien 93/68/EWG zur CE-Kennzeichnung.

Glaskeramikkochfeld - integriert

(zu MK Kitchenline-Küchen)

Die Glaskeramik-Oberfläche ist sehr robust und stabiler als Glas. Beachten Sie jedoch:

- Steigen Sie nie auf die Glaskeramikplatte.
- Achten Sie darauf, dass keine schweren Gegenstände auf die Glaskeramikplatte fallen.
- Die Kochfläche ist widerstandsfähig gegen Hitze, Kälte und große Temperaturschwankungen, jedoch nicht schlagfest.
- Verwenden Sie ausschließlich Gefäße mit einem zur Kochstelle passenden Durchmesser (max. ø 145/180 mm).



- Niemals heiße Töpfe auf der das Kochfeld umschließenden Silikonfuge abstellen, da diese sonst beschädigt wird.

Vorsichtsmaßnahmen

- Vor jeder Verwendung sollten Sie sich versichern, dass der Kochtopfboden sowie die Fläche der Kochzone sauber und trocken sind.
- Um eine Kratzerbildung vorzubeugen sollte es vermieden werden, Töpfe auf der Glaskeramikplatte zu ziehen
- Verwenden Sie Kochtöpfe die groß genug sind, um ein eventuelles Überlaufen des Kochgutes auf die Kochplatte zu vermeiden. Dies gilt insbesondere für zuckerhaltige Speisen, da der Zucker dauerhafte Oberflächenschäden verursachen kann.
- Das Kochfeld darf nicht als Ablage verwendet werden. Abgelegte Verpackungen können während des Betriebs schmelzen und zu Schäden des Kochfeldes führen.



- = Schalter für das hintere Kochfeld
- = Schalter für das vordere Kochfeld

Ein Betrieb der Kochfelder ohne Topf ist generell untersagt. Die beiden Kochfelder sind stufenlos zu schalten. Bei 0-Stellung sind die Kochfelder ausgeschaltet. Die Kontrolllampe leuchtet solange mindestens eine der beiden Platten in Betrieb ist. Die Kochplatten können trotz erloschener Kontrolllampe noch heiß sein (Nachwärme). Zum Ankochen drehen Sie den Regler auf 3. Danach schalten Sie je nach Notwendigkeit den Regler niedriger. Bei fast allen Koch- und Bratvorgängen kann 5-10 Minuten vor Beendigung die Nachwärme der Kochstellen ausgenutzt werden.

Der Kochvorgang ist ständig zu überwachen !



Reinigung und Pflege des Glaskeramik-Kochfeldes

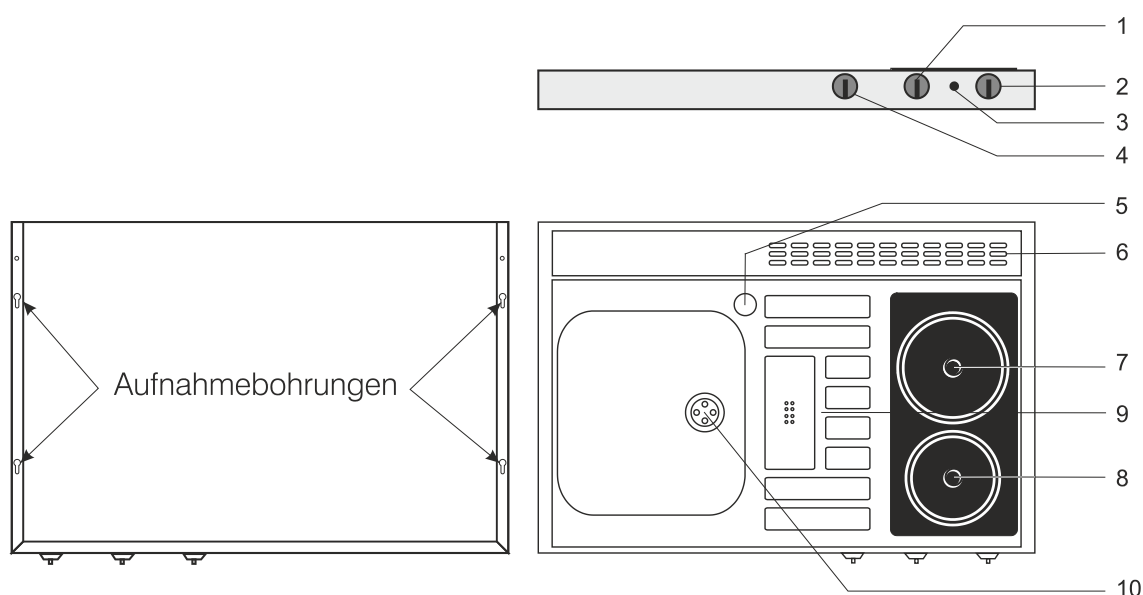
Reinigen Sie Ihr Glaskeramikfeld regelmäßig, am besten nach jedem Kochvorgang. Entfernen Sie grobe Verschmutzungen und Speisereste auf dem Glaskeramikfeld zuerst mit einem Reinigungsschaber. Geben Sie nun einige Tropfen eines geeigneten Reinigungsmittels auf das kalte Glaskeramikfeld und verreiben Sie dieses mit einem Küchenpapier oder sauberen Tuch. Wischen Sie anschließend das Glaskeramikfeld nass ab und reiben Sie mit einem sauberen Tuch trocken nach.

Verwenden Sie nie Metallschwämme, Scheuerpulver oder aggressive Backofensprays zur Reinigung der Glaskeramikkochfelder! Diese können auf der Glasoberfläche

kratzer hinterlassen. Kalkflecken von übergelaufenen Flüssigkeiten können auch mit Essig oder Zitrone beseitigt werden.

Gerätebeschreibung Pantryabdeckung - mit integriertem Glaskeramikkochfeld

1	Schalter für Kochfeld	6	Lüftungsöffnungen
2	Schalter für Kochfeld	7	Kochfeld 180 mm
3	Kontrolllampe	8	Kochfeld 145 mm
4	Schalter für Zeitschaltuhr	9	Abtropffläche mit Überlauf
5	Lochbohrung für Wasserarmatur	10	Spülbecken



Bezeichnung	PGC-3000
Anschlusswert	3000 W
Nennspannung	230 V / 50 HZ, 16 A
Anschluss	Leitung H05SS-F 3G1.5, T180 - Kabellänge 2,5m
Regelung	Energierегler, stufenlos einstellbar
Spülbecken	Maße: 340 x 370 x 140 mm
Kochplatten	ø 145 mm mit 1200W, ø 180 mm mit 1800W Leistung
Betriebskontrollleuchte	Anzeige ob Gerät eingeschaltet ist
Zertifiziert nach VDE und CE	GS-Zertifikats-Nr.
Altgeräteverwertung	Geräte sind EAR registriert WEEE-Reg.-Nr. DE 32990014
Abmessung Pantryabdeckung	Höhe 70 mm x Tiefe 600 mm x Breite 900 - 1500 mm



Dieses Gerät entspricht den europäischen Niederspannungsrichtlinien 2006/95/EG zur elektrischen Sicherheit, den europäischen Richtlinien 89/336/EWG zur elektromagnetischen Verträglichkeit und den Richtlinien 93/68/EWG zur CE-Kennzeichnung.

Option Zeitschaltuhr - 30min

(passend zu MK Kitchenline- und ME Easyline-Küchen)

Als zusätzliche Sicherheitseinrichtung zur Abschaltung der Kochplatten steht optional eine mechanische Zeitschaltuhr (1) mit einer max. Laufzeit von 30 Minuten zur Verfügung. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die Stromzufuhr zu beiden Kochplatten unterbrochen. Sollten Sie zum Kochen länger als die maximal einstellbare Zeit benötigen, muss die Stromzufuhr für die Kochplatten über die Zeitschaltuhr erneut freigegeben werden.



Modellbeispiel

Behandlung und Pflege von Edelstahloberflächen

Der Grund für die Korrosionsbeständigkeit nichtrostender Edelstähle ist eine Passivschicht, die sich bei Zutritt von Sauerstoff an der Metalloberfläche bildet. Wird diese Passivschicht durch mechanische Einwirkung verletzt oder chemisch zerstört und zusätzlich die Neubildung der Passivschicht durch Sauerstoffabschluss verhindert, so kommt es auch bei rostfreiem Edelstahl zu Korrosionsschäden. Darüber hinaus sind rostfreie Edelstähle gegen einige chemische Verbindungen, wie zum Beispiel Säuren und Laugen, nicht vollkommen beständig.

Schwere Schmutzschichten, die chlorhaltige Salze oder Fremdstoffe enthalten, können unter Umständen im Laufe der Zeit an der Edelstahloberfläche zu Verfärbungen oder Korrosionen führen.

Folgende Grundsätze zu beachten:

- Die Oberfläche ist immer sauber und für die Luft zugänglich zu halten.

- Unter jeglichen Ablagerungen kann Korrosion entstehen.
- Gebrauchsspuren sowie Reinigungsmittelrückstände sind sofort zu entfernen.
- Die Oberfläche sollte unverletzt bleiben. Beschädigungen bei Benutzung oder Reinigung durch harte metallene Gegenstände sind zu vermeiden.
- Rückstände von eisenhaltigem Wasser können ebenso zur Korrosion führen, wie der Kontakt von rostendem Stahl- oder Eisenteilen.

Grundsätze zur Pflege:

- Leichte Verschmutzungen können mit warmem Wasser unter Zusatz eines milden Reinigungsmittels (z.B. Pril usw.) entfernt werden. Zur Reinigung nur Reinigungsmittel ohne Aktivchlor verwenden! **Scheuerpulver jeglicher Art sowie chorhaltige oder sonstige bleichende Reinigungsmittel sind zu vermeiden!**
- Im Anschluss an jede Reinigung ist eine gründliche Nachspülung mit klarem Wasser erforderlich. Zuletzt sind die Edelstahloberflächen zu trocknen.
- Geschliffene Edelstahloberflächen können mit handelsüblichen Reinigungsmitteln, in hartnäckigen Fällen sogar mit einem Scotch-Brite gereinigt werden. Es ist darauf zu achten, dass in Schliffrichtung gerieben wird.
- Eventuell auftretende Fremdstoffstellen sind sofort mit einem milden Scheuermittel zu entfernen.

Wir empfehlen, alle Edelstahloberflächen nach Entfernen der Schutzfolie und in regelmäßigen Abständen mit einem Edelstahlpflegemittel einzulassen !

Wenn Sie die obigen Hinweise beachten, werden Sie lange Freude an unseren Produkten haben.

Reinigungsempfehlung für pulverbeschichtete Oberflächen

Leichte Verschmutzungen

Die Reinigung von pulverbeschichteten Oberflächen sollte grundsätzlich zunächst mit einem weichen trockenen Tuch erfolgen.

Lassen sich Verschmutzungen auf diese Art nicht entfernen, kann das Tuch auch befeuchtet werden, ggf. unter Zusatz eines pH-neutralen Reinigers.

Starke Verschmutzungen

Stark verschmutzte Oberflächen (die auch teilweise mehrere Jahre nicht gereinigt wurden) lassen sich mit leicht abrasiv eingestellten Reinigungsmitteln ähnlich einer Autopolitur reinigen.

Ist die Verwendung eines Reinigungsmittels für die Entfernung von Verunreinigungen unumgänglich, empfehlen wir, die Eignung des Mittels an einer verborgenen Stelle des lackierten Teiles vorab zu prüfen. Die Reinigungsmittel dürfen die Beschichtung weder mechanisch noch chemisch schädigen und müssen frei von Lösungsmitteln sein, die den Lack anlösen könnten. Es dürfen keine stark alkalischen, sauren, chlorhaltigen oder stark kratzend wirkenden Stoffe verwendet werden.

Im Anschluss an jede Reinigung ist eine gründliche Nachspülung mit klarem Wasser erforderlich. Zuletzt sind die gereinigten Oberflächen zu trocknen.

Wir übernehmen keine Gewährleistung für Schäden, die durch unsachgemäße Reinigung herbeigeführt wurden. Ausnahmen bedürfen der vorherigen Prüfung.

Probleme bei Inbetriebnahme der Küche

Die Kochplatten werden nicht heiß:

- Ist die Zeitschaltuhr eingeschaltet?
- Ist der Drehschalter eingeschaltet?

- Ist die Miniküche korrekt angeschlossen? (jedes Elektrogerät der Küche hat eine separate Zuleitung mit Stecker)
- Liegt an der Steckdose Spannung an?
- Ist die Sicherung des Stromkreises eingeschaltet?

Einzelne Elektrogeräte der Küche sind ohne Funktion:

- Ist das betroffene Gerät eingeschaltet?
- Ist die Leitung des Gerätes eingesteckt? (jedes Elektrogerät der Küche hat eine separate Zuleitung mit Stecker)
- Liegt an der Steckdose Spannung an?
- Ist die Sicherung des Stromkreises eingeschaltet?
- Beachten Sie hierzu auch die Bedienungsanleitung der einzelnen Geräte

Schubladen oder Auszüge lassen sich nicht richtig öffnen, Küche wirkt verzogen:

- Wurde die Küche richtig ausgerichtet?
- Wurden die mittleren Stellfüße auch auf Spannung angezogen?

(Siehe Kapitel Aufstellen der Miniküche S.6)

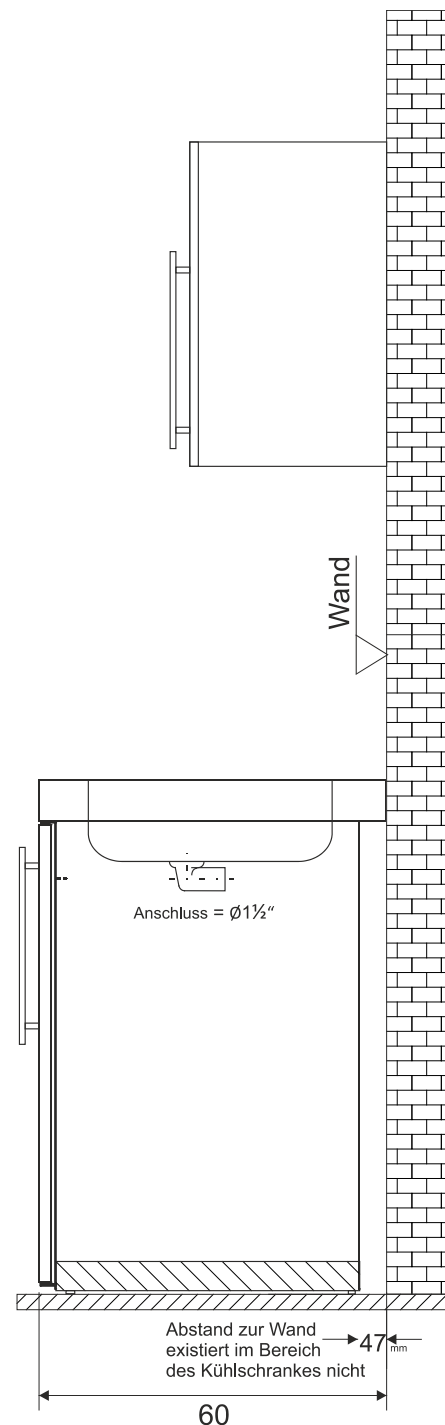
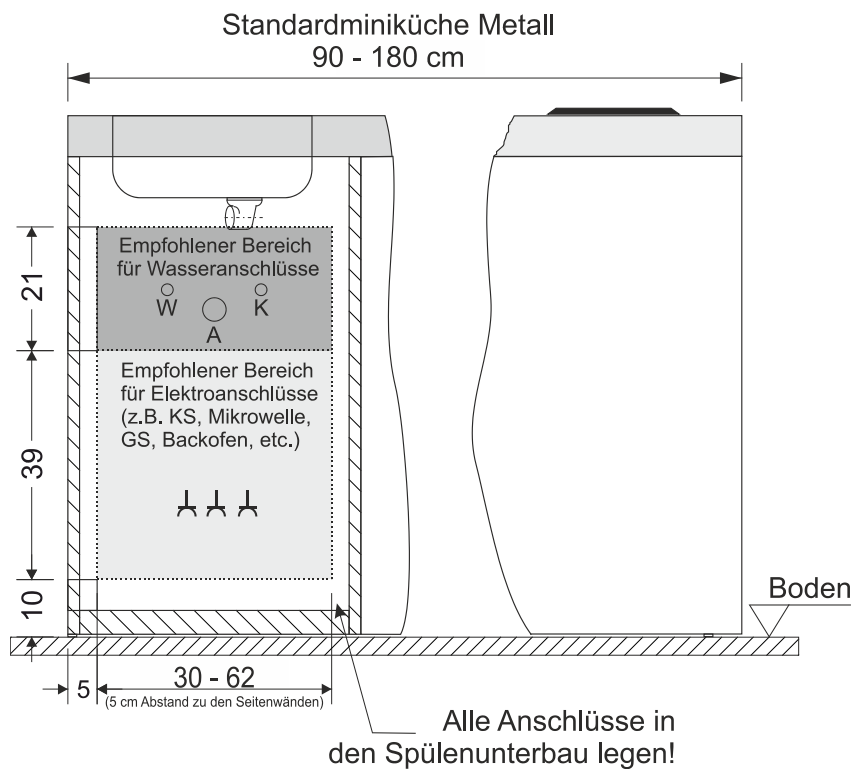
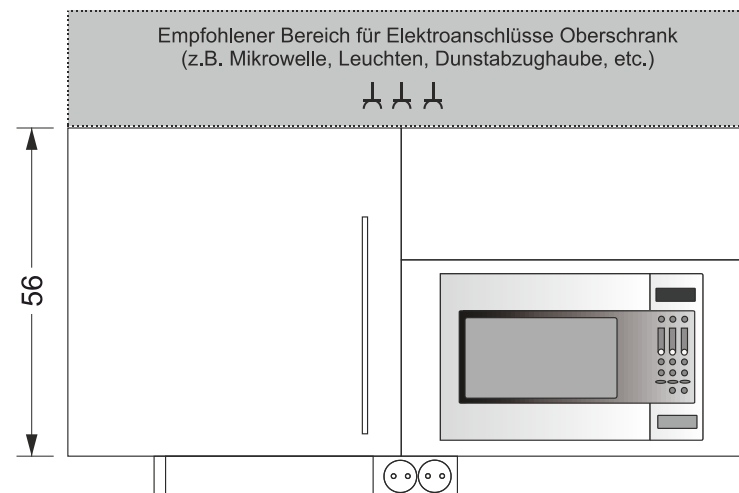
Falls vorgenannte Maßnahmen keine Abhilfe schaffen, wenden Sie sich bitte an einen Servicetechniker.

Informationen über Zusatzgeräte entnehmen Sie bitte den jeweils beiliegenden Hersteller-Bedienungsanweisungen.

Service

Für Servicedienste und Ersatzteile wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder an unseren Servicepartner (siehe Infoblatt im Beipack).

Anschluss Schema Empfehlung



WICHTIG!!!

Abbildung Anordnung Herdteil rechts Becken links.
Bitte vor Installation prüfen, welche Herdteilseite
bzw. Beckenseite vorhanden ist und entsprechend
seitenverkehrt die Anschlüsse anbringen.

Spätere Reklamationen sind ausgeschlossen.

Wir empfehlen, den Anschluss der Küchen durch eine
Sanitär- oder Elektrofachkraft ausführen zu lassen.

Wichtige Hinweise zu den Anschlüssen Miniküche:

- Unterbauten der Miniküche werden ohne Rückwand geliefert
- Anzahl der Elektroanschlüsse nach Anzahl der Elektrogeräte
- Alle Geräte mit 230V Schukostecker
- Leistungsdaten der Elektrogeräte siehe Datenblätter oder Hinweise im aktuellen Miniküchenkatalog

Download

Bedienungsanleitung / manual / manual de instrucciones / mode d'emploi:

www.stengel-steelconcept.de/download

hier finden Sie Montagevideos
zu unseren Miniküchen



Stengel Steel Concept GmbH

Wilhelm-Maybach-Str. 1-3

D-73479 Ellwangen

Telefon: +49 (0) 7961 / 91 21 400

office@stengel-steelconcept.de

besuchen Sie uns im Internet:

www.stengel-steelconcept.de

www.minikuechen.de

