

Miniküche



Bedienungsanleitung

stengel 
steel concept

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
Kochplatten.....	9
Reinigen und Pflege der Kochplatten	9
Gerätebeschreibung Kochplatten.....	10
Glaskeramik-Kochfeld	11
Vorsichtsmaßnahmen	11
Reinigung und Pflege des Glaskeramik-Kochfeldes	11
Gerätebeschreibung Glaskeramik-Kochfeld	12
Option Zeitschaltuhr	13
Behandlung und Pflege von Edelstahloberflächen	13
Folgende Grundsätze zu beachten.....	13
Reinigungsempfehlung für pulverbeschichtete Oberflächen	14
Leichte Verschmutzungen	14
Starke Verschmutzungen	14
Betriebsprobleme	14
Service.....	14
Anschluss Schema Empfehlung.....	15

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen Miniküche. Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, um sicher zu gehen, dass die Küche richtig installiert ist 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 werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden. Unbeaufsichtigte Kinder unter 8 Jahren sind vom Gerät fernzuhalten und dürfen Reinigung und Wartung der Küche nicht durchführen.
- **Warnung:** Vorsicht, das Gerät hat im Betrieb heiße Oberflächen. Insbesondere Edelstahloberflächen angrenzend an Kochfelder leiten die Hitze und werden bei Betrieb heiß.
- **WARNUNG:** Vorsicht beim Zubereiten von Speisen mit Ölen und Fetten (z.B. Pommes Frites), 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.
- Kinder sollten nicht mit den Elektrogeräten spielen.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Niemals Gegenstände auf der Kochfläche lagern.
- **WARNUNG:** Ist die Glaskeramik-Kochfläche gerissen, ist das Gerät abzuschalten, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Bei einer festen elektrischen Installation der Herd-Spültischkombina-

tion 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. Reparaturen und Eingriffe in die Geräte 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 nicht in Betrieb nehmen, im Zweifelsfall beim Lieferanten nachfragen.
- 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.
- Diese Geräte können 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 kön-

nen zu Brandverletzungen führen.

- Das Kochfeld darf nie ohne Aufsicht betrieben werden
- Keine explosiven Flüssigkeiten im Unterschrank aufbewahren.
- Keine Kaffeemaschinen oder sonstige Elektrogeräte auf die Kochplatten stellen. Dies gilt auch für andere brennbare Materialien.
- Ist im Bereich des Kochfeldes 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 Miniküche 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 Miniküche über eine Einbaukochfeld oder sonstige Einbaugeräte so sind ausschließlich die Original-Bedienungsanleitungen der jeweiligen Hersteller zu beachten. Sie befinden sich im

Beipack der Miniküche bzw. beim Gerät selber wenn dieses originalverpackt mitgeliefert wurde.

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 den Händler. Lesen Sie diese Anleitung und die Anleitung für den Kühlschrank sorgfältig durch.

Heben der Miniküche

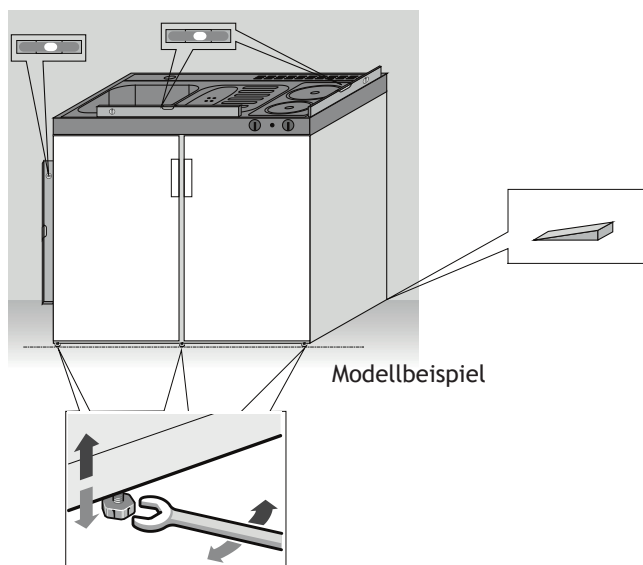
Stets zu zweit arbeiten. Die Miniküche immer an der Unterseite greifen. Die gesamte Einheit auf keinen Fall an der Pantryabdeckung anheben, da dies zu Beschädigung führen kann.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2002/96/EG 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.

Aufstellung, Montage und Anschlüsse der Miniküche

Die Einheit im Innenbereich bei einer Zimmertemperatur zwischen 12 und 32 °C aufstellen. Fliesen ggf. so anbringen, dass die Einheit herausgezogen werden kann. Schäden infolge fehlerhafter Installation werden nicht von der Garantie erfasst. Die Miniküche darf nur mit der Rückwand und einer Seitenwand an beliebig hohe Wände angebaut werden. Auf der anderen Seite dürfen sich nur Geräte und Möbel befinden, die dieselbe Höhe wie die Miniküche besitzen. Der Einbau in einem Schrank ist nicht erlaubt. Die an der Rückseite des Kühlgeräts erwärmte Luft muss ungehindert abziehen können, damit die Funktion nicht beeinträchtigt wird. Die Lüftungsschlitze hinter den Kochplatten dürfen aus diesem Grund nicht abgedeckt werden. Die Miniküche muss fest und gerade stehen. Zur Kontrolle empfiehlt es sich eine Wasserwaage anzulegen. Unebenheiten des Bodens können durch entsprechende Unterlagen ausgeglichen werden.



Netzanschluss

Die Miniküche ist bei Standardausführung mit zwei Kochplatten und Kühlschranks für einen elektrischen Anschluss¹ mit 230 V/ 50 Hz an zwei vorschriftsmäßig installierten Schutzkontakt-Steckdosen vorgesehen.

Die Anschlussleitung muss mit mindestens 16 Ampere abgesichert werden.

Die elektrische Sicherheit ist nur gewährleistet, wenn das Schutzleitersystem der Hausinstallation vorschriftsmäßig installiert ist. Gerät nur in vollständigem Zustand mit allen vorhandenen Sicherheits-einrichtungen betreiben.

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 Miniküche 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 Metallunterschranke unter dem Spülbecken angebracht. Die Maßskizze (siehe Seite 15) kann als Orientierungshilfe dienen. Es gibt jedoch keine

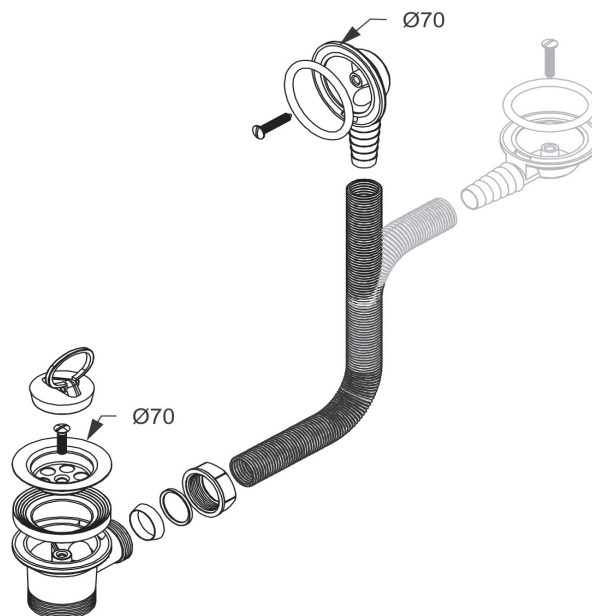
Maßvorgaben, da diese Anschlüsse durch den Installateur individuell verlegt werden bzw. in den meisten Fällen bereits vorhanden sind.

Im Lieferumfang ist eine Ab- u. Überlaufgarnitur enthalten, kein Siphon.

• Ab- und Überlaufgarnitur für Standard-Pantryabdeckungen 90-100-120-150cm

Hinweis für Ausführung 90cm:

Lieferung bereits mit vormontiertem Überlaufstutzen und Schlauch!

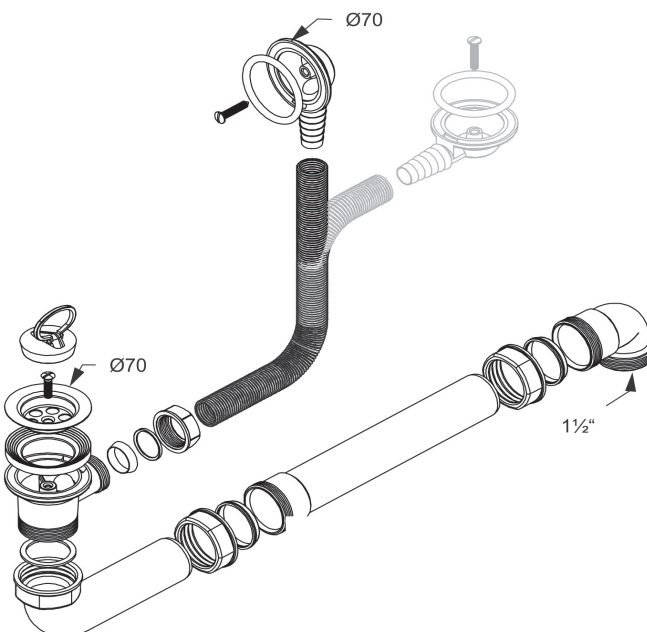
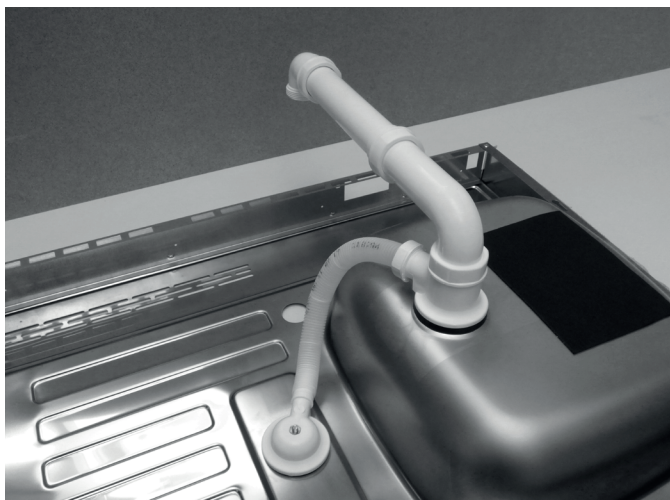


Tipp: Im Bedarfsfall bitte den Überlaufschlauch auf passendes Maß ablängen!

• Raumspar Ab-u.Überlaufgarnitur für Standard-Pantryabdeckung 90-100-120-150cm - bei Verbau direkt über Mikrowelle oder Schublade

Hinweis:

Hier mit zusätzlichem Ablaufrohr zu montieren!



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

- Top-Pantryabdeckung 100 - 120cm



Ab- und Überlaufgarnitur für Einzelbecken



- Top-Pantryabdeckung 150 - 170cm



Ab- und Überlaufgarnitur für 8x4 Spüle



- Toppantryabdeckungen mit Schublade/ Gerät unter dem Becken

mit zusätzlichen Geräte- Raumsparablauf



Kochplatten

Vor dem ersten Gebrauch der Kochplatten muss der Schutzüberzug auf der Plattenoberfläche erhärtet werden. Dazu muss zuerst die hintere Kochplatte mindestens 4 Minuten auf höchster Stufe 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 höchster Stufe 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 gehören nicht auf die Kochplatte.

Bei den Kochplatten sollte übergekochtes vor dem Eintrocknen bei abgekühlten Kochplatten weggewischt werden. Auf keinen Fall Speisereste abkratzen.

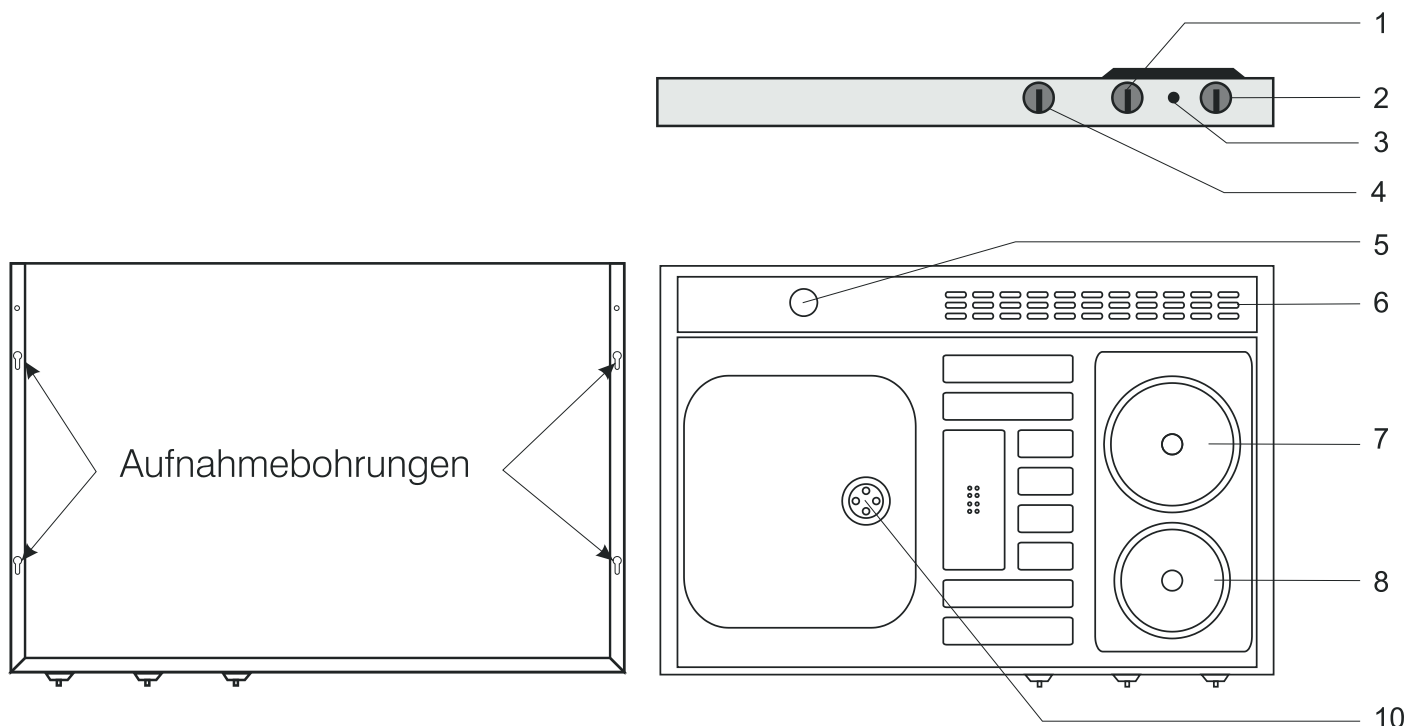
Für die normale Reinigung reicht ein feuchter Lappen. Stark verschmutzte Kochplatten vertragen zusätzlich handelsübliche Putzmittel wie z. B. VIM, ATA, Herdputz, SCOTCH-Britt oder AKO-PADS.

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 wie z.B. Collo-Elektrol, Elektro-Puzzi usw. aufgetragen werden.

Gerätebeschreibung Kochplatten (Standard-Pantryabdeckung)

1	Schalter für Kochplatte	6	Lüftungsschlitze
2	Schalter für Kochplatte	7	Kochfeld180 mm
3	Kontrolllampe	8	Kochfeld145 mm
4	Schalter für Zeitschaltuhr (Option)	9	Restebecken
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
Regelung	7-Takt-Schalter
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 Spüle	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.

Glaskeramik-Kochfeld

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. \varnothing 145/180 mm).

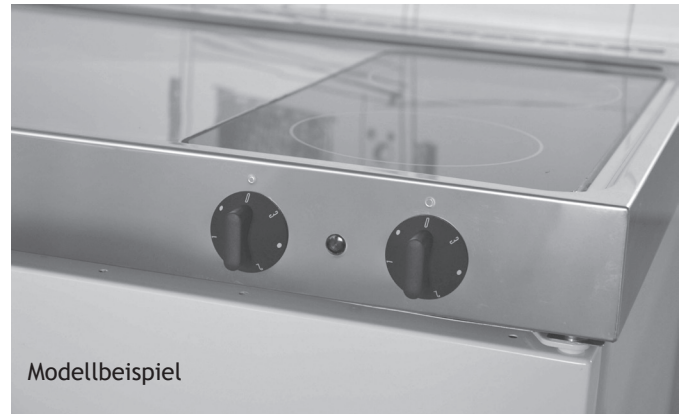


- Niemals heiße Töpfe auf der das Kochfeld umschließenden Silikonfuge abstellen, da diese sonst beschädigt wird.

Vorsichtsmaßnahmen

- Vor jeder Verwendung sollten Sie sich versichern, dass der Kochtopfboden sowie die Fläche der Kochzone sauber und trocken sind.
- Kochtöpfe immer hochheben und nie ziehen, um auf Dauer Kratzer auf der Glaskeramikplatte zu vermeiden.
- 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.
- Sie sollten ihr Glaskeramikkochfeld nicht als Ablage verwenden. Vor allem lassen Sie nie Kunststoff- oder Aluminiumverpackungen auf der Glaskeramikplatte liegen, sie könnten schmelzen und Ihr Kochfeld beschädigen.

Ein Betrieb der Kochfelder ohne Topf ist



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

generell untersagt. Die beiden Kochfelder haben je 6 Kochbereiche. Bei 0-Stellung ist das Kochfeld 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 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 Kochstellen ausgenutzt werden.

Der Kochvorgang ist ständig zu überwachen !



Reinigung und Pflege des Glaskeramikkochfeldes

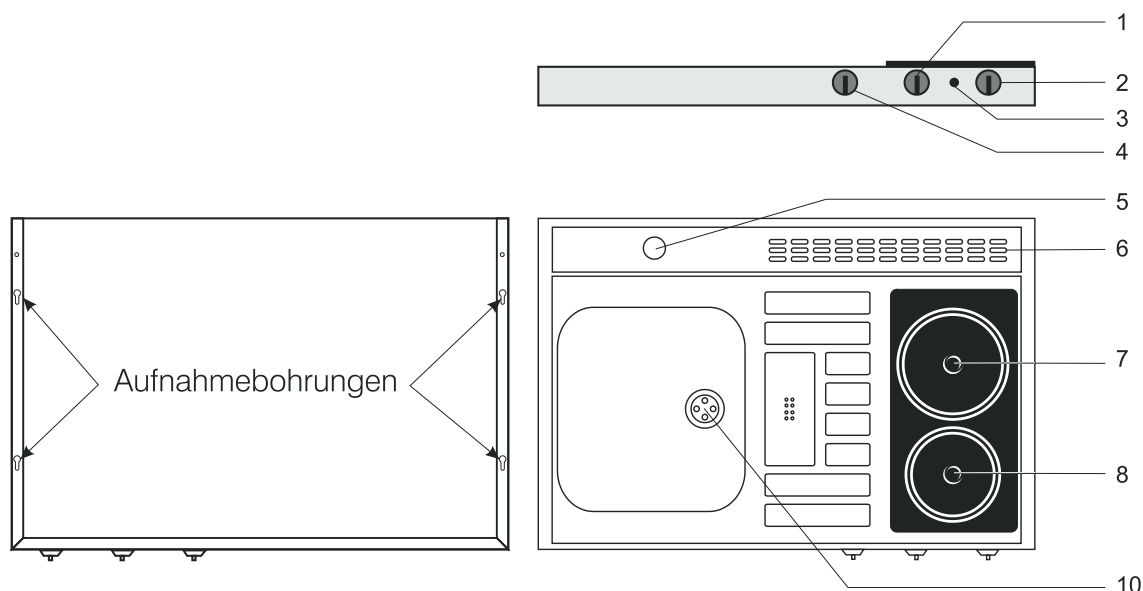
Reinigen Sie Ihr Glaskeramikkochfeld regelmäßig, am besten nach jedem Kochvorgang. Entfernen Sie grobe Verschmutzungen und Speisereste auf dem Glaskeramikkochfeld zuerst mit einem Reinigungsschaber. Geben Sie nun einige Tropfen eines geeigneten Reinigungsmittels auf das kalte Glaskeramikkochfeld und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

Nie Metallschwämme oder Scheuerpulver verwenden, die auf der Glasoberfläche Kratzer hinterlassen können. Auch Backofensprays sind nicht geeignet, da sie

aggressiv sind und die Oberfläche beschädigen. Kalkflecken von übergelaufenen Flüssigkeiten können mit Essig oder Zitrone beseitigt werden.

Gerätebeschreibung Glaskeramik-Kochfeld (Standard-Pantryabdeckung)

1	Schalter für Kochfeld	6	Lüftungsschlitze
2	Schalter für Kochfeld	7	Kochfeld 180 mm
3	Kontrolllampe	8	Kochfeld 145 mm
4	Schalter für Zeitschaltuhr	9	Restebecken
5	Lochbohrung für Wasserarmatur	10	Spülbecken



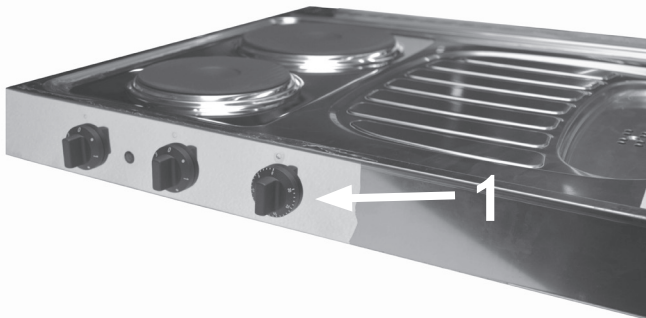
Bezeichnung	PGC-3000
Anschlusswert	3000 W
Nennspannung	230 V / 50 HZ, 16 A
Anschluss	Leitung H05SS-F 3G1.5, T180
Regelung	Energierегler, stufenlos einstellbar
Kochplatten	ø 145 mm mit 1200W, ø 180 mm mit 1800W Leistung
Betriebskontrollleuchte	Anzeige ob Gerät eingeschaltet ist
Zertifiziert nach VDE und CE	GS-Zertifikats-Nr.
Altgeräteverwertung	Geräte sind EAR registriert WEEE-Reg.-Nr. DE 32990014
Abmessung Spüle	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

Als zusätzliche Sicherheitseinrichtung zur sicheren 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 Fremdrost 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 jegliche 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 chlorhaltige 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 Fremdroststellen 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.

Betriebsprobleme

Die Kochplatten werden nicht heiß.

- Ist die Zeitschaltuhr eingeschaltet?
- Ist der Drehschalter eingeschaltet?
- Ist die Miniküche korrekt angeschlossen? (2 Stecker, einer für die Kochplatten und einer für den Kühlschrank).
- Sicherungen im Sicherungskasten prüfen.
- Überprüfen Sie die Spannung in der Steckdose.

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

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

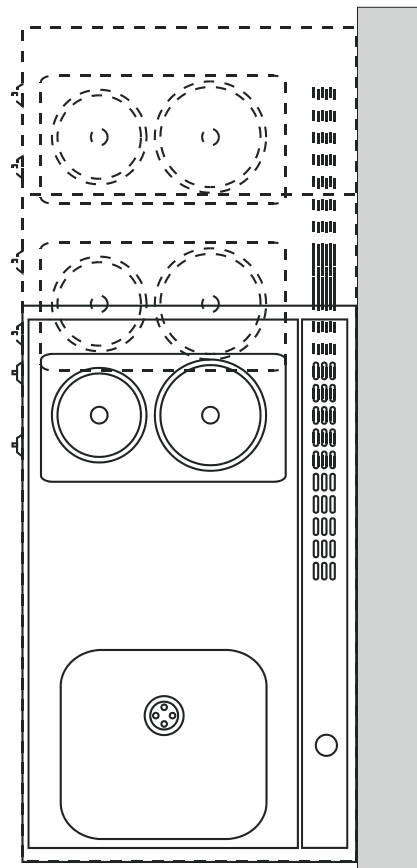
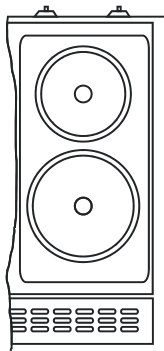
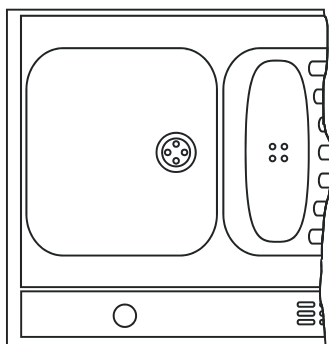
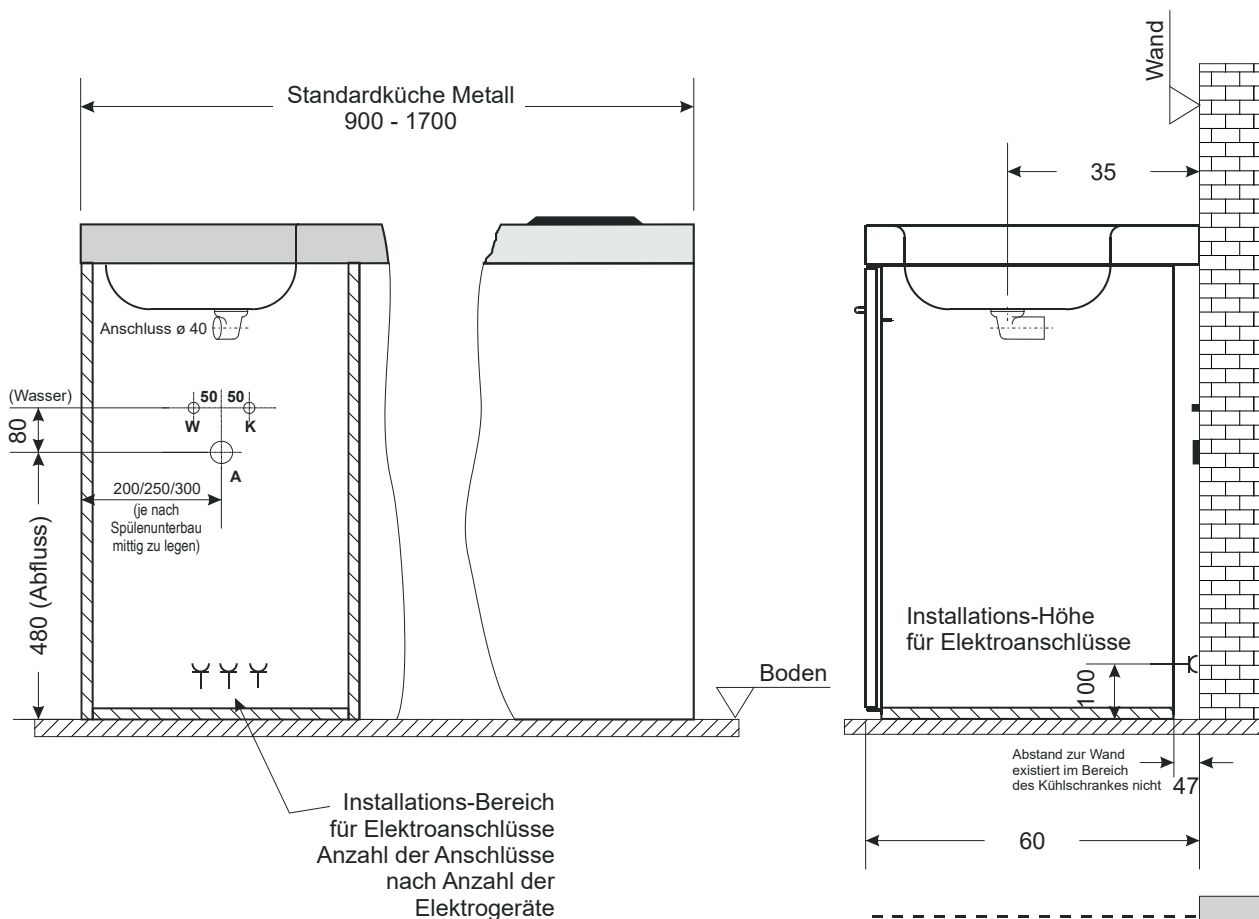
Service

Servicedienste und Ersatzteile erhalten Sie durch Ihren Händler.

Bei Kontakt mit der Servicewerkstatt stets die Typenbezeichnung angeben.

Typenbezeichnung:

Anschluss Schema Empfehlung



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

Spätere Reklamationen sind ausgeschlossen.

*Wir empfehlen den Anschluss der Küchen durch einen
Sanitär- oder Elektrofachmann ausführen zu lassen.*

(Irrtum vorbehalten)

Download

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



Stengel Steel Concept GmbH
Wilhelm-Maybach-Str. 1-3
D-73479 Ellwangen
Telefon: +49 (0) 7961 / 91 21 400
Telefax: +49 (0) 7961 / 91 21 5400
office@stengel-steelconcept.de

besuchen Sie uns im Internet:
www.stengel-steelconcept.de