STEEL PANTRY KITCHEN

Bedienungsanleitung

Stahlküche 100 - 120 cm

Inhalt

Warnhinweise 3

Sicherheit 3

Anlieferung und Warenkontrolle 4

Vertragen der Küchenteile 4

Installation und Montage 4

Stromanschluss 5

Wasser- und Abwasseranschluss 5

Montage der Ab- und Überlaufgarnitur 5

Montage der Wasserarmatur 8

Glaskeramik-Kochfeld 8

Vorsichtsmaßnahmen 8

Bedienung 8

Reinigen der Glaskeramik-Kochfelder 9

Pflege von Edelstahloberflächen 9

Kundendienst 10

Entsorgung der Küche und Geräte 10

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen Stahlküche. Lesen Sie diese Bedienungsanleitung bitte sorgfältig durch, damit sichergestellt werden kann, dass die Küche richtig installiert ist und auf richtige Weise benutzt wird. Bitte bewahren Sie die Unterlagen so auf, dass sie jederzeit griffbereit ist.

Warnhinweise

- HITZEENTWICKLUNG: Hitzeentwicklung des Geräts sowie seiner berührbaren Teile während des Gebrauchs. Seien Sie daher vorsichtig und vermeiden Sie es, die Heizelemente zu berühren, insbesondere ans Kochfeld angrenzende Edelstahloberflächen. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fern.
- ENTZÜNDUNGSGEFAHR: Entzündungsgefahr bei Zubereitung von öligen oder fettigen Speisen (z.B. Pommes Frites).
- BRANDGEFAHR: Brandgefahr bei unbeaufsichtigtem Kochen auf Kochfeldern mit Öl und Fett. Bei einem Brand löschen Sie das Feuer nie mit Wasser, sondern versuchen Sie das Gerät auszuschalten und die Flammen mit etwas abzudecken und sie zu ersticken (z.B. Deckel oder Löschdecke).
- Vorsicht bei Verwendung von Elektrogeräten von Kindern. Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt Elektrogeräte verwenden.
- BRANDGEFAHR: Lagern Sie niemals Gegenstände auf der Kochfläche.
- STROMSCHLAG: Bei Schäden (z.B. Bruch oder Riss) an Glaskeramik-Kochflächen verwenden Sie das Gerät nicht. Schalten Sie das Gerät zur Vermeidung eines möglichen elektrischen Schlags aus.
- STROMSCHLAG: Bei einer festen elektrischen Installation der Herd-Spültischkombination ist der Einbau eines allpoligen Ausschalters mit mindestens 3 mm Kontaktöffnungsweite oder eines LS-Schalters vom Installateur erforderlich. Reparaturen und Eingriffe in die Geräte nur von einem Elektrofachmann durchführen lassen.
- STROMSCHLAG: Reinigen Sie die Geräte niemals mit einem Hochdruckreiniger!
- STROMSCHLAG: Die Kochfelder dürfen nicht über externe Zeitschaltuhren oder durch ein getrenntes Fernsteuersystem (IEC 60335 2 6) geschalten werden.

Sicherheit

- Nehmen Sie beschädigte Geräte nicht in Betrieb, sondern fragen Sie bei einer Fachkraft oder dem Lieferanten nach!
- Eingriffe in die Geräte dürfen nur von Fachleuten durchgeführt werden.
- Bei Reparaturen muss die Herd-Spültischkombination vom Netz getrennt werden. Dazu muss der Netzstecker gezogen oder die Sicherung ausgeschaltet werden.
- Kinder ab 8 Jahren sowie Personen mit reduzierten physischen, mentalen oder sensorischen Fähigkeiten oder mit wenig Erfahrung und/oder Wissen dürfen die Geräte unter Aufsicht benutzen, wenn diese über die sichere Benutzung der Geräte angeleitet wurden und sie die daraus entstehenden Gefahren verstanden haben. Mit den Geräten darf nicht gespielt werden. Lassen Sie Kinder die Reinigung und Benutzer-Wartung nur unter Aufsicht durchführen.

- Stellen Sie Kochgefäße mit Handgriff zur Wand, sodass diese für Kinder nicht erreichbar sind, da die Kochplatten heiß werden und zu Brandverletzungen führen können.
- Lassen Sie das Kochfeld bei Betrieb nie außer Acht.
- Bewahren Sie keine explosiven Flüssigkeiten im Unterschrank auf.
- Stellen Sie keine Kaffeemaschinen, sonstige Elektrogeräte oder andere brennbare Materialien auf die Kochflächen.
- Stellen Sie keine in Alufolie verpackten Speisen oder Kunststoffbehälter auf die heiße Kochfläche.
- Vorsicht beim Anschluss von Elektrogeräten: die Anschlussleitungen dürfen nicht mit der heißen Kochfläche in Berührung kommen.
- Die Kochflächen nicht mit einem Dampfstrahlreiniger reinigen!
- Verwendung der Stahlküche nur für die herkömmliche Anwendung im Innenbereich: nicht als Heizquelle oder unter Dauerbetrieb verwenden! Durch unsachgemäße, überproportionale Beanspruchung wird die Isolation zerstört und somit besteht eine potentielle Brandgefahr.
- Ventilationsgitter niemals abdecken!

Anlieferung und Warenkontrolle

Überprüfen Sie die Einheit bei Anlieferung auf Fehlerfreiheit. Bei Transportschäden kontaktieren Sie bitte unverzüglich dem Transporteur. Sollte die Lieferung nicht vollständig sein, wenden Sie sich bitte an den Händler. Lesen Sie die Gebrauchsanweisungen bitte sorgfältig durch.

Vertragen der Küchenteile

Arbeiten Sie immer zu zweit. Heben Sie die Miniküche an der Unterseite an, aber unter keinen Umständen an der Pantryabdeckung an, da dies zu Schäden führen kann.

Installation und Montage

Die Kücheneinheit sollte im Innenbereich bei einer Zimmertemperatur zwischen 12 und 32°C aufgestellt werden. Fliesenböden so verlegen, dass die Kücheneinheit herausgezogen werden kann.

Keine Garantie bei Schäden infolge einer fehlerhaften Installation.

Die Stahlküche nur mit der Rückwand und einer Seitenwand an beliebig hohe Wände anbauen, wobei sich auf der anderen Seite nur Geräte und Möbel befinden, die dieselbe Höhe wie die Stahlküche besitzen. Es ist nicht erlaubt, den Einbau in einem Schrank vorzunehmen, da die erwärmte Luft des Kühlgeräts ungehindert abziehen muss, damit die Funktion nicht beeinträchtigt wird. Daher dürfen die Lüftungsschlitze hinter der Kochfläche nicht abgedeckt werden. Die Stahlküche muss fest und geradestehen (zur Kontrolle eine Wasserwaage zu Hilfe nehmen). Unebenheiten des Bodens lassen sich durch entsprechende Unterlagen, z.B. Holzblättchen, ausgleichen.

Stromanschluss

Bei Standardausführung ist die Stahlküche mit zwei Kochplatten und Kühlschrank für einen elektrischen Anschluss mit 230 V ausgestattet. Die Anschlussleitung muss mit mindestens 16 Ampere abgesichert werden.

Achtung!

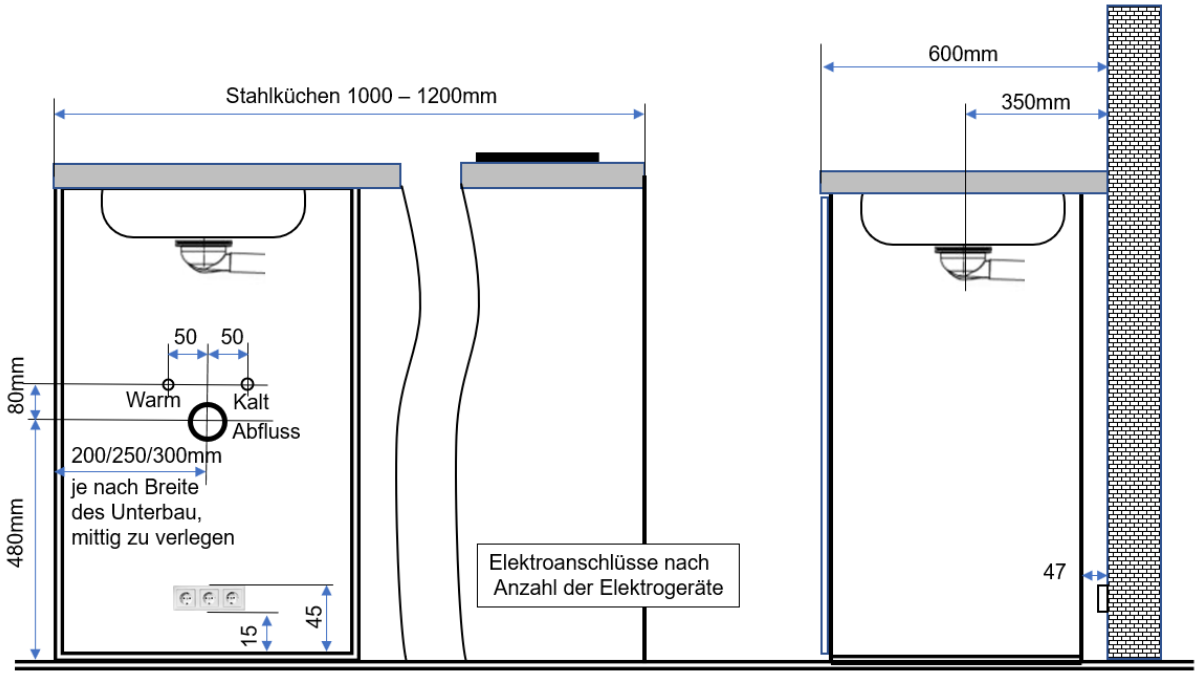
Bei Reparaturen muss die Stahlküche immer vom Netz getrennt sein. Dazu Netzstecker ziehen, Ausschalter betätigen oder Sicherung abschalten.

Reparaturen und Eingriffe nur vom Fachmann durchführen lassen.

Beim Abtrennen der vorhandenen Stromstrecke erlischt die Garantie.

Wasser- und Abwasseranschluss

Kalt- bzw. Warmwasseranschlüsse werden im Bereich des Metallunterschrankes unter dem Spülbecken angebracht. Als Orientierungshilfe kann die Skizze dienen. Die Anschlüsse werden individuell durch den Installateur verlegt bzw. sind meist schon vorhanden, daher gibt es keine Maßvorgaben.



Skizze: Standard-Anschlussmaße

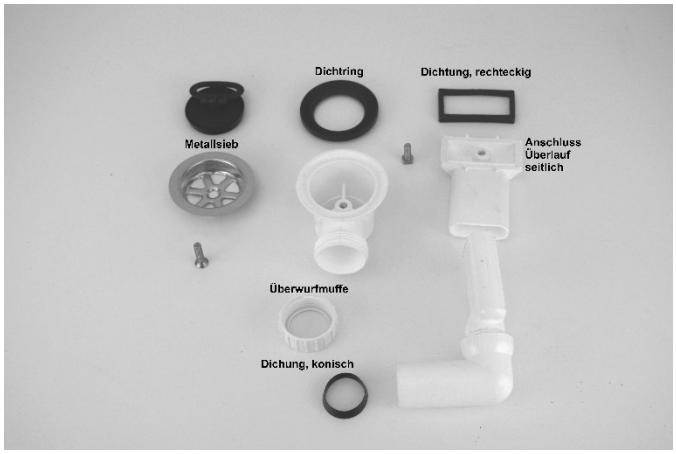
Montage der Ab- und Überlaufgarnitur

Im Lieferumfang enthalten ist eine Ab- und Überlaufgarnitur, jedoch kein Siphon. Dieser kann im einschlägigen Handel oder Baumarkt erworben werden.

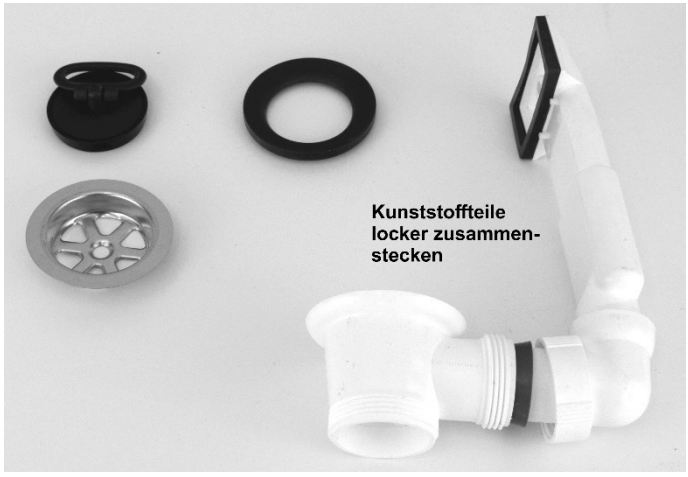
Die Montage der Ab- und Überlaufgarnitur wird in nachfolgender Bildserie dargestellt. Prüfen Sie die Vollständigkeit der Teile. Beachten Sie die Reihenfolge und Hinweise. Für die Montage benötigen Sie einen Schlitzschraubenzieher und ggf. einen trockenen Lappen. Es muss nichts gekürzt werden!

Die Becken haben einen Überlauf, so dass es zu keiner Überschwemmung kommen kann, wenn das Becken verschlossen ist.

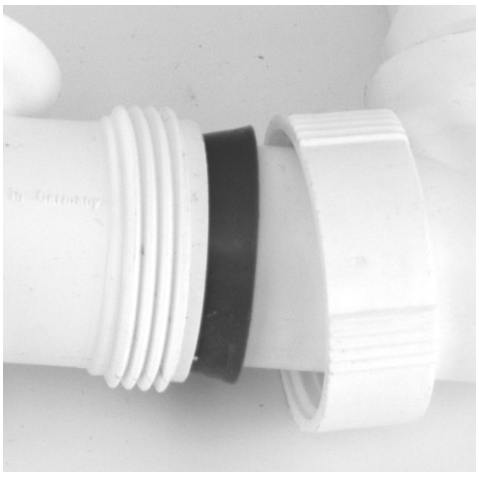
Montageumfang so oder ähnlich.



Zusammenstecken der Kunststoffteile.



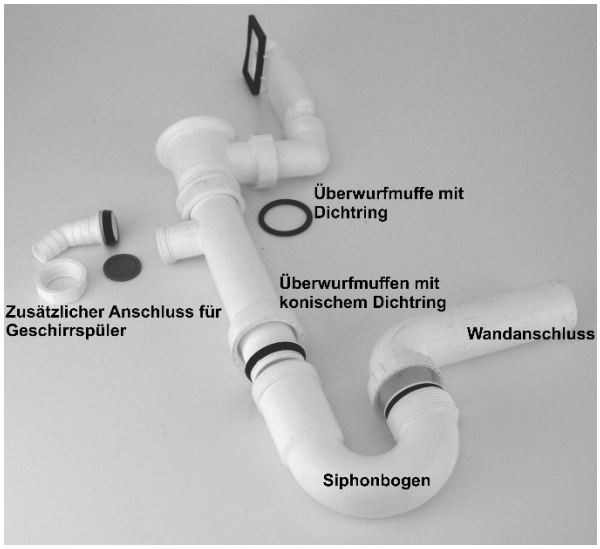
Montage der konischen Dichtung



Ansetzen der Ab- und Überlaufgarnitur auf die Rückseite des Waschbecken und Verschrauben der beiden Anschlusstücke. Auf korrekten Sitz der Dichtungen achten.

Jetzt die beiden Anschlussstücke von der Oberseite mit den beiden Schrauben und dem Siebeinsatz handfest verschrauben!

Für die weitere Montage an das hausseitige Abflusssystem wird eine Siphongarnitur benötigt. Nachfolgend ein Beispiel mit einem zusätzlichen Abflussanschluss für einen weiteren Verbraucher (Geschirrspülmaschine).



Bei der Montage kann es zu notwendigen Kürzungen der Kunststoffteile kommen. Hierzu benötigt man ein Maßband, eine Metallbügelsäge und etwas Vaseline.

Auf die richtige Einbaulage der konischen Dichtringe achten! Die Überwurfmuttern mit der Hand feste anziehen.

Nach Montage ist eine Dichtigkeitsprüfung durchzuführen. Hierzu den Abfluss mit dem mitgelieferten Verschluss abdichten. Heißes Wasser in das Becken laufen lassen, bis es durch den oberen Überlauf abfließt. Jetzt die Ab- und Überflussgarnitur auf Dichtigkeit prüfen. Es darf zu keiner Tropfenbildung kommen! Gegebenenfalls die Überwurfmuttern leicht mit einer Wasserpumpenzange nachziehen.

Wir empfehlen den Anschluss durch einen Fachbetrieb vornehmen zu lassen.

Montage der Wasserarmatur

Je nach Wasserversorgung ist eine entsprechende Wasserarmatur auszuwählen. Hochdruckanschluss besitzt einen Kalt- und Warmwasseranschluss. Existiert nur ein Wandanschluss benötigen Sie eine Niederdruckboiler und -armatur.

Das Pantry ist je nach Ausführung bereits mit der nötigen Standardbohrung für die Wasserarmatur gebohrt, so dass der Einbau wie durch den Hersteller beschrieben vorzunehmen ist. Ggf. sind Verlängerungen zusätzlich einzubauen.

Wir empfehlen den Einbau durch einen Fachbetrieb vornehmen zu lassen.

Glaskeramik-Kochfeld

Glaskeramik-Kochfelder sind fester und stabiler als Glas! Jedoch sind folgende Punkte zu beachten:

- Nicht auf das Glaskeramik-Kochfeld steigen.
- Keine schweren Gegenstände auf das Glaskeramik-Kochfeld stellen.
- Das Glaskeramik-Kochfeld ist nicht schlagfest.
- Nur Kochgefäße verwenden, die zum Durchmesser passen (maximal 145 / 180mm)

- Heiße Kochgefäße mittig auf die gekennzeichneten Flächen stellen

Vorsichtsmaßnahmen

- Das Glaskeramik-Kochfeld nicht ohne Kochgefäß betreiben.
- Vergewissern Sie sich, dass die Kochböden der Gefäße und das Kochfeld sauber und trocken sind.
- Kochgefäße nicht über das Kochfeld schieben um Kratzer zu vermeide
- Kochgefäße verwenden die ein Überlaufen verhindern
- Das Glaskeramik-Kochfeld nicht als Ablage verwenden

Bedienung

Die beiden Glaskeramik-Kochfelder haben einen 6 Stufenregler. Bei O-Stellung sind die Glaskeramik-Kochfelder ausgeschalten. Die Kontrollleuchte leuchtet während des Betriebs. Die Glaskeramik-Kochfelder können nach Betrieb in der O-Stellung noch heiß sein, Verbrennungsgefahr.
Zum Ankochen drehen Sie das Glaskeramik-Kochfelder auf Stufe 3, anschließend kann auf die notwendige Stufe geregelt werden. Es kann für 5-10 min die Nachwärme der Glaskeramik-Kochfelder zum fertigkochen ausgenutzt werden.
Eine ständige Überwachung des Kochvorgang ist sicherzustellen!

Reinigen der Glaskeramik-Kochfelder

Wir empfehlen die Reinigung der Glaskeramik-Kochfelder nach jedem Kochvorgang zunächst von groben Speiseresten um abschließend mit wenigen Tropfen Reinigungsmittel, z.B. Geschirrspülmittel, mit einem Küchentuch die Endreinigung durchzuführen. Anschließend mit einem nassen Mikrofasertuch nachwischen und mit einem Geschirrspültuch trockenreiben.

Pflege von Edelstahloberflächen

Die Korrosionsbeständigkeit nichtrostenden Edelstähle wird durch eine Passivschicht gewährleistet, die sich durch Zutritt von Sauerstoff an der Metalloberfläche bildet. Bei mechanischer Einwirkung oder chemischer Zerstörung wird diese Passivschicht verletzt und zusätzlich die Neubildung der Passivschicht durch Sauerstoffabschluss verhindert. Dadurch können auch bei rostfreiem Edelstahl zu Korrosionsschäden entstehen. Rostfreie Edelstähle sind außerdem gegen einige chemische Verbindungen, beispielsweise Säuren und Laugen, nicht vollkommen beständig.

Im Laufe der Zeit kann es durch schwere Schmutzschichten, die chlorhaltige Salze oder Fremdrost enthalten, an der Edelstahloberfläche zu Verfärbungen oder Korrosion kommen.

Bitte beachten Sie Folgendes:

- Halten Sie die Oberflächen stets sauber und für Sauerstoff zugänglich.
- Entfernen Sie Gebrauchsspuren und Reinigungsmittel umgehend.
- Vermeiden Sie Beschädigungen bei Benutzung oder Reinigung durch harte oder scharfe Gegenstände aus Metall. Dadurch kann die Oberfläche verletzt werden.
- Korrosion unter sämtlichen Ablagerungen ist zu vermeiden.
- Korrosion durch Rückstände von eisenhaltigem Wasser sowie der Kontakt von rostendem Stahl oder Eisenteilen.
- Entfernen Sie leichte Verschmutzungen mit warmem Wasser unter Zusatz eines milden Reinigungsmittels (z.B. Pril). Zur Reinigung keine chlorhaltigen, bleichenden Reinigungsmittel oder Scheuerpulver jeglicher Art verwenden!
- Spülen Sie nach jeder Reinigung gründlich mit klarem Wasser nach und trocknen Sie im Anschluss daran die Edelstahloberflächen.
- Reinigung geschliffener Edelstahloberflächen mit handelsüblichen Reinigungsmitteln; bei hartnäckigen Flecken auch mit Scotch-Brite. Achtung: nur in Schliffrichtung reiben!
- Entfernen Sie bei Auftreten von Fremdrost diesen umgehend mit einem milden Reinigungsmittel.

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.

Entsorgung der Küche und Geräte

Bei der Entsorgung ist folgendes zu beachten.
Elektrogeräte können Schadstoffe enthalten, z.B. Quecksilber oder Blei. Bei nicht fachgerechter Entsorgung können diese in die Umwelt gelangen und dabei unsere Gesundheit und die Umwelt gefährden.
Elektroaltgeräte können bei offiziellen Rücknahmestelle, zum Beispiel beim lokalen Wertstoff- oder Recyclinghof oder Fachhandel abgegeben werden.