

MO

Miniküche Outdoor

Bedienungsanleitung



Rev 04/21

stengel 
steel concept

Sehr geehrter Kunde,

herzlichen Glückwunsch und vielen Dank, dass Sie sich für unsere Miniküche-Outdoor entschieden haben. Wir sind uns sicher, dass Sie viel Freude daran haben werden. Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, um sicher zu gehen, dass die Miniküche-Outdoor korrekt installiert und verwendet wird. Bitte bewahren Sie die Unterlagen so auf, dass Sie oder etwaige Nachbesitzer jederzeit darauf zurückgreifen können.

Viel Spaß mit Ihren neuen Möbeln wünscht Ihnen

Ihr Team von



Download Betriebsanleitung

www.stengel-steelconcept.de/download

Inhalt

Allgemeiner Teil:	3
Nutzungsbedingungen	3
Warnhinweise	3
Hinweise für Einbaugeräte	4
Auspacken	4
Hinweise für die Umwelt	4
Anheben	4
Aufstellung, Montage und Anschluss	4
Netzanschluss	5
Sicherheit	5
Induktionskochfeld	5
Reinigung und Pflege Induktionskochfeld	6
Produkteigenschaften Induktionskochfeld	6
Behandlung und Pflege	7
Grundsätze zur Pflege	7
Reinigungsempfehlung für pulverbeschichtete Oberflächen	7
Spezifischer Teil:	8
Schutzhülle	8
Anschluss-Sets	8
Elektro-Anschluss-Set	9
Wasser-Anschluss-Set (nur bei Küchen mit Spülbecken)	9
Service	10

Allgemeiner Teil:

Nutzungsbedingungen

Diese wichtigen Hinweise gelten für Ihr Gerät, eine Nichtbefolgung dieser Nutzungsbedingungen kann einen Verfall Ihres Anspruches auf die Herstellergarantie zur Folge haben.

- Ein bestimmungsgemäßer Gebrauch des Artikels wird vorausgesetzt. Dieser ist nicht als Leiterersatz, Unterstellbock, Turngerät o.Ä. geeignet.
- Die Miniküche-Outdoor ist nur zur Nutzung im privaten Bereich vorgesehen.
- Der Artikel ist für eine Verwendung auf einer horizontalen, ebenen Fläche vorgesehen.
- Schäden die durch nicht-bestimmungsgemäßen Gebrauch entstehen, sind von der Gewährleistung ausgeschlossen.
- Lüftungsöffnungen im Gerät dürfen durch die Installation nicht verdeckt werden.

Um zu verhindern, dass die Outdoor-Küche durch Wettereinflüsse beschädigt wird, wird eine Schutzhülle aus robustem Stoff mitgeliefert. Bei Nicht-Gebrauch der Outdoorküche ist diese immer mit dieser Schutzhülle ordnungsgemäß zu bedecken. Die Schutzhülle erst über die Küche spannen, wenn das Kochfeld komplett ausgekühlt ist, alle Elektrogeräte vom Stromnetz getrennt wurden und das mitgelieferte Glasschneidebrett auf die Spüle gelegt ist. Das Auflegen des Glasschneidbretts verhindert eine zu starke Kuhlenbildung im Spülenbereich. Um zu verhindern, dass die Schutzhülle beschädigt wird, diese Vorsichtig über die Ecken der Küche ziehen und den Stoff anschließend spannen bzw. glatt ziehen, damit sich bei Regen keine Pfützen bilden können. Pfützenbildung kann die Dichtigkeit des Stoffes beeinträchtigen.

Warnhinweise



Die Missachtung der folgenden Hinweise kann zu Fehlfunktionen, Sach- und Personenschäden führen und entbindet den Hersteller von der Produkthaftung.

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung, bevor Sie den Artikel in Betrieb nehmen.
- Lesen Sie auch die beiliegenden Anleitungen von Elektro- und Einbaugeräten.
- Erstickungs- / Verletzungsgefahr!
Bitte gehen sie vorsichtig beim Auspacken und Aufstellen des Artikels vor.
- Zur Sicherheit bringen Sie alle Verpackungsteile (Karton, Folie, etc.) außer Reichweite von Kindern.
- Der Artikel kann von Kindern ab 8 Jahren, sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, vorausgesetzt, diese werden beaufsichtigt und bezüglich der sicheren Verwendung des Gerätes unterwiesen und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Der Artikel darf nur von fachkundigen Personen montiert/installiert werden.
- Jeglicher Eingriff in das Produkt und deren Einzelkomponenten ist von fachkundigen Personen auszuführen.

- Modifizieren Sie dieses Gerät nicht.
- Metalloberflächen können sich bei direkter Sonneneinstrahlung oder durch andere Wärmequellen sehr stark aufheizen.
- Verwenden Sie keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel auf dem Gerät.
- Vorsicht beim Zubereiten von Speisen mit Ölen und Fetten (z.B. Pommes Frites), da sich diese entzünden können.
- Lassen Sie das Kochfeld (sofern im Lieferumfang enthalten) bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Die Kochfelder sind nicht dazu bestimmt über externe Zeitschaltuhren oder ein getrenntes Fernsteuersystem (IEC 60335 2 6) geschaltet zu werden.
- Die Reinigung mit einem Dampfreiniger ist nicht zulässig und zu unterlassen.
- Bewegen Sie das Gerät während der Nutzung nicht.
- Beschädigte Geräte dürfen nicht in Betrieb genommen werden. Fragen Sie im Zweifelsfall bei Ihrem Lieferanten nach.

Hinweise für Einbaugeräte

Verfügt das Modul über ein Kochfeld oder sonstige Einbaugeräte, so sind die Original-Bedienungsanleitungen der jeweiligen Hersteller zu beachten. Sie befinden sich im Beipack des Moduls bzw. beim Gerät, falls dieses originalverpackt mitgeliefert wird. Andernfalls finden Sie die entsprechenden Unterlagen im Downloadbereich unter:

www.stengel-steelconcept.de/download

Der Einbaukühlschrank verfügt über die Klimaklasse N und ist geeignet für einen Temperaturbereich von 10 bis 32° Celsius. Entsprechen die Temperaturen über einen längeren Zeitraum nicht diesen Angaben, so müssen die entsprechenden Module entweder nach Innen gebracht oder der Kühlschrank vom Netz getrennt werden. Wird der Kühlschrank längere Zeit vom Netz getrennt muss die Kühlschranktüre geöffnet werden, damit Gerüche sich nicht festsetzen.

Auspacken

Einheit auf Fehlerfreiheit überprüfen. Eventuelle Transportschäden unverzüglich dem Händler melden. Bei Unvollständigkeit der Lieferung wenden Sie sich bitte an den Händler. Lesen Sie alle beiliegenden Bedienungsanleitungen sorgfältig durch.

Hinweise für die Umwelt

Unsere hochwertigen Produkte benötigen für den Transport 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.

Anheben

Stets mindestens zu zweit arbeiten. Die Module immer an der Unterseite greifen.

Aufstellung, Montage und Anschluss

Die Module werden vormontiert geliefert. Sie sollen fest und gerade stehen. Zur Kontrolle empfiehlt es sich eine Wasserwaage anzulegen. Unebenheiten des Bodens können durch entsprechende Unterlagen ausgeglichen werden. Die Rollen können ggf. durch die im Lieferumfang enthaltenen höhenverstellbaren Stellfüße ausgetauscht werden. Schäden durch fehlerhafte Installation sind nicht von der Garantie abgedeckt.

Netzanschluss

Die Miniküche-Outdoor ist je nach Ausführung mit einem Kühlschrank und /oder einem Kochfeld ausgestattet. Der elektrische Anschluss erfolgt über die im Lieferumfang enthaltene Anschlussleitung. Diese muss mit 16 Ampere abgesichert werden. Die elektrische Sicherheit ist nur gewährleistet, wenn das Schutzleitersystem der Hausinstallation vorschriftsmäßig installiert ist. An den elektrischen Installationen darf nichts verändert werden. Auf eine ordnungsgemäße Verlegung der Anschlussleitung muss geachtet werden. Es ist darauf zu achten, dass die Kabel nicht gequetscht werden. Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch eine qualifizierte Elektro-Fachkraft getauscht werden.

Sicherheit

- Jeglicher Eingriff in das Produkt ist von einem Fachmann auszuführen.
- Bei Reparaturen sind die Geräte generell vom Netz zu trennen. Netzstecker ziehen oder Sicherung ausschalten.
- Die Kochplatten werden sehr heiß und können 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.
- Keinesfalls Speisen in Alufolie oder Kunststoffgefäße 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.
- Kochplatten sind nicht dafür geeignet im Dauerbetrieb zu laufen. Eine unsachgemäße überproportionale Beanspruchung zerstört die Isolation und stellt eine potentielle Brandgefahr dar.

Induktionskochfeld

- 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, deren Durchmesser zur Kochstelle passen.

Vorsichtsmaßnahmen

- Vor jeder Verwendung sollten Sie sich versichern, dass der Kochtopfboden sowie die Fläche der Kochzone sauber und trocken sind.
- Kochtöpfe immer anheben und nie ziehen, um Kratzer auf der Oberfläche zu vermeiden.
- Verwenden Sie Kochtöpfe, die groß genug sind, um ein eventuelles Überlaufen des Kochgutes auf die Kochplatte zu vermeiden. Dies gilt besonders für zuckerhaltige Speisen, da der Zucker dauerhafte Oberflächenschäden verursachen kann.
- Sie sollten Ihr Induktionskochfeld nicht als Ablage verwenden.

Der Kochvorgang ist ständig zu überwachen!



Reinigung und Pflege Induktionskochfeld

Reinigen Sie Ihr Kochfeld regelmäßig, vorzugsweise nach jedem Kochvorgang. Entfernen Sie große Verschmutzungen und Speisereste auf dem Induktionskochfeld zuerst mit einem Reinigungsschaber. Geben Sie nun einige Tropfen eines geeigneten Reinigungsmittels auf das kalte Induktionskochfeld und verreiben Sie dieses mit einem Küchenpapier oder sauberen Tuch. Wischen Sie anschließend das Induktionskochfeld 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 können. Kalkflecken von übergelaufenen Flüssigkeiten können mit Essig oder Zitrone beseitigt werden.

Produkteigenschaften Induktionskochfeld

Bezeichnung	Caso Master E2
Maße (BxHxT)	289 x 56 x 520 mm
Einbaumaße (BxT)	268 x 500 mm
Gewicht	5,2 kg
Spannung	230 V / 50 Hz
Leistung	3500 Watt (1500 und 2000 Watt)
Prüfzeichen	GS
VPE	1

- Induktions-Kochfeld mit 2 Kochzonen
- Sensor-Touch-Bedienung
- Leicht lesbare, große Digitalanzeige
- Timer und Leistungsstufen bei jedem Kochfeld individuell einstellbar
- 9 Leistungsstufen pro Kochfeld
- Timerfunktion 1-99 Minuten im 1 Minuten-Intervall
- Lock (Fixierung der Einstellungen/Kindersicherung)
- Sicher durch Automatische Topferkennung
- Automatischer Überhitzungsschutz
- Selbsttätige Abschaltung bei Nichtgebrauch
- Sehr einfache und leichte Reinigung

Bitte beachten Sie die Bedienungsanleitungen der betreffenden Geräte / Hersteller!

Elektrogeräte verursachen Eigengeräusche. Bitte beachten Sie hierzu die Herstellerangabe!

Behandlung und Pflege

Der Grund für die Korrosionsbeständigkeit von nichtrostendem Edelstahl 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 ist rostfreier Edelstahl gegen einige chemische Verbindungen, wie zum Beispiel Säuren, Laugen oder Salzwasser, nicht vollkommen beständig.

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

Bitte beachten Sie:

- Die Oberfläche ist immer sauber und für die Luft zugänglich zu halten.
- Unter jeglichen Ablagerungen kann Korrosion entstehen.
- Gebrauchsspuren sowie Reinigungsmittelrückstände und Salzwasserrückstände sind sofort zu entfernen.
- Die Oberfläche sollte unverletzt bleiben. Beschädigungen durch harte metallene Gegenstände sind zu vermeiden. Rückstände von eisenhaltigem Wasser können ebenso zur Korrosion führen, wie der Kontakt von rostenden Stahl- oder Eisenteilen

Grundsätze zur Pflege

Leichte Verschmutzungen können mit warmem Wasser unter Zusatz eines milden Reinigungsmittels 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 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 (falls vorhanden) in regelmäßigen Abständen mit einem Edelstahlpflegemittel einzulassen!



Reinigungsempfehlung für pulverbeschichtete Oberflächen

Leichte Verschmutzungen

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

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

Starke Verschmutzungen

Stark verschmutzte Oberflächen lassen sich mit leicht abrasiv eingestellten Reinigungsmitteln, ähnlich einer Autopolitur, reinigen.

Ist die Verwendung eines starken Reinigungsmittels unumgänglich, empfehlen wir, die Eignung des Mittels an einer verborgenen Stelle vorab zu prüfen. Die Reinigungsmittel dürfen die Beschichtung weder mechanisch noch chemisch schädigen und müssen frei von Lösungsmitteln sein, die den Lack ablösen könnten. Es dürfen keine stark alkalischen, sauren, chlorhaltigen oder kratzend wirkenden Stoffe verwendet werden. Im Anschluss an jede Reinigung ist eine gründliche Nachspülung mit klarem Wasser erforderlich. Zuletzt sollte die Küche noch mit einem weichen Tuch abgetrocknet werden. Eine Übernahme von Schäden, die durch unsachgemäße Reinigung herbeigeführt werden, ist nicht möglich.

Spezifischer Teil:

Schutzhülle

Um zu verhindern, dass die Outdoor-Küche durch Wittereinflüsse beschädigt wird, wird eine Schutzhülle aus robustem Stoff mitgeliefert. Bei Nicht-Gebrauch der Outdoorküche ist diese immer mit dieser Schutzhülle ordnungsgemäß zu bedecken. Die Schutzhülle erst über die Küche spannen, wenn das Kochfeld komplett ausgekühlt ist, alle Elektrogeräte vom Stromnetz getrennt wurden und das mitgelieferte Glasschneidebrett auf die Spüle gelegt ist. Das Auflegen des Glasschneidebretts verhindert eine zu starke Kühlenbildung im Spülenbereich. Um zu verhindern, dass die Schutzhülle beschädigt wird, diese Vorsichtig über die Ecken der Küche ziehen und den Stoff anschließend spannen bzw. glatt ziehen, damit sich bei Regen keine Pfützen bilden können. Pfützenbildung kann die Dichtigkeit des Stoffes beeinträchtigen.

Anschluss-Sets

Die Miniküche Outdoor verfügt über ein Elektro-Anschluss-Set und - sofern ein Spülbecken integriert ist - über ein Wasser-Anschluss-Set und eine klappbare Armatur.



Elektro-Anschluss-Set

Das Elektro-Anschluss-Set beinhaltet:

- einen vormontierten spritzwassergeschütztem CEE-Stecker und passender CEE-Kupplung 16A, 230V, 3 polig und Schutzkontakt Gummistecker 230V, mit 5 m Gummikabel H07RN – F 3G1,5
- eine 3-fach Steckdosenleiste an der Rückwand montiert

Zur Inbetriebnahme stecken Sie, falls Induktions-Kochfeld im Leistungsumfang enthalten, den Gerätestecker des Induktions-Kochfelds in die Steckdosenleiste. Stecken Sie dann die blaue CEE Kupplung in den passenden an der Rückwand angebrachten blauen CEE Stecker. Stecken Sie nun den schwarzen Schutzkontakt Gummistecker in die Hausstrom-Steckdose.

Wasser-Anschluss-Set (nur bei Küchen mit Spülbecken)

Das Wasser-Anschluss-Set beinhaltet:

- Klapparmatur vormontiert (separate Bedienungsanleitung im Lieferumfang)
- Schlauchverbindung von der Armatur bis zum Gardena Anschlussstück (an der Rückwand außen) zum Verbinden mit einer Schnellkupplung - vormontiert
- ½“ Uniflex Wasserschlauch 5 m mit 2 Kunststoff-Schlauchverbinder-Schnellkupplungen
- Ab- und Überlaufgarnitur am Becken - vormontiert
- Flexibler Siphon/Abflussschlauch aus Kunststoff- zum Ausführen des Abwassers nach Außen oder Innen (beigelegt)

Im Trinkwasser vermehren sich vornehmlich im Temperaturbereich von 6 bis 54°C in Kombination mit Stagnation des Wassers verstärkt krankheitserregende Keime wie Legionellen bzw. Mykobakterien. Steht Wasser länger als vier Stunden in der Leitung, sollte es nicht mehr für die Zubereitung von Speisen oder Getränken verwendet werden. Es ist daher unbedingt darauf zu achten, dass Leitungen und Armaturen vor Gebrauch so lange gespült werden, bis Frischwasser aus dem Hahn kommt. Im Zweifelsfall sind Reinigungsmaßnahmen vorzunehmen oder entsprechende Wasserfilter zu nutzen.



Die Miniküche Outdoor kann wahlweise an einen Wasser- Festanschluss oder an einen Gartenschlauch angeschlossen werden.

Bitte beachten Sie, dass der Anschluss der Miniküche Outdoor an einen Wasser-Festanschluss über einen Installateur erfolgen muss.

Zum Wasseranschluss an einen Gartenschlauch schließen Sie den im Lieferumfang enthaltenen Wasserschlauch mit Gardena Schnellkupplung an das auf der Rückseite der Küche vormontierte Gardena Anschlussstück an, indem Sie die Schnellkupplung fest an das Anschlussstück andrücken, bis es einrastet. Verbinden Sie dann das andere Ende des Schlauchs mit der Schnellkupplung an ihren mit einem entsprechenden Anschlussstück versehenen Garten-Wasseranschluss (nicht im Lieferumfang enthalten).

Schrauben Sie den flexiblen Siphon/Ablaufschlauch an den Siphon an und

- leiten Sie ihn entweder in ein ausreichend großes Gefäß, z.B. Kunststoffwanne, - Container im Innenraum der Miniküche (nicht im Lieferumfang enthalten). Achten Sie dabei unbedingt darauf, das Gefäß regelmäßig zu leeren, um ein Überlaufen zu vermeiden!

Oder

- führen Sie den Ablaufschlauch durch die dafür vorgesehene Öffnung im Anschlusskasten nach außen und schließen ihn an eine Abwasserleitung an.



Service

Servicedienste und Ersatzteile erhalten Sie durch Ihren Händler.

Wir wünschen Ihnen viele fröhliche Stunden mit Ihrer Miniküche Outdoor!