

Mini Cuisines



Instructions d'utilisation



Download

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

Sommaire

Avertissements	4
Sécurité	4
Remarques pour les appareils encastrés	5
Remarques pour l'environnement	5
Déballer	5
Soulever le mini-cuisine	5
Installation, montage et raccordements de la mini-cuisine	6
Raccordement au secteur	6
Raccord à l'eau et aux eaux usées	7
Plaques de cuisson électrique	9
Nettoyage et entretien des plaques de cuisson électrique	9
Description des plaques de cuisson électrique	10
Plaque de cuisson vitrocéramique	11
Mesures préventives	11
Nettoyage et entretien de la plaque vitrocéramique	11
Description des plaques de cuisson vitrocéramique	12
Option Minuterie	13
Traitement et entretien des surfaces en inox	13
Il faut observer ce qui suit	13
Recommandation de nettoyage pour les surfaces pulvérisées	14
Problèmes lors de la mise en service de la cuisine	14
Service après-vente	14
Schéma de raccordement	15

Nous vous souhaitons de bons moments avec votre nouvelle mini-cuisine. Lisez attentivement ce mode d'emploi et toutes les instructions relatives aux appareils électriques avant de monter la cuisine, afin de vous assurer qu'elle est correctement installée et utilisée de manière adéquate. Veuillez conserver les documents afin que vous ou les éventuels propriétaires ultérieurs puissiez les consulter à tout moment.

Avertissements

- **AVERTISSEMENT** : Pendant l'utilisation, l'appareil et ses pièces chauffent. Vous devez être prudent(e) pour éviter de toucher les éléments chauffants.
- **Avertissement** : Les surfaces en inox proches des plaques de cuisson conduisent notamment la chaleur et deviennent chaudes pendant l'exploitation.
- **AVERTISSEMENT** : Prudence lors de la préparation de plats avec des huiles et des graisses car ils peuvent s'enflammer.
- **AVERTISSEMENT** : Cuisiner sans surveillance sur des plaques de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereux et entraîner des incendies. Ne jamais essayer d'éteindre un feu avec de l'eau. Éteindre l'appareil et ensuite recouvrir prudemment les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture antifeu.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : Ne jamais ranger d'objets sur la surface de cuisson.
- **AVERTISSEMENT** : Si la surface de cuisson vitrocéramique est fissurée, l'appareil doit être éteint pour éviter tout risque de choc électrique.
- **AVERTISSEMENT** : En cas d'installation électrique fixe de la combinaison cuisinière-évier, l'installateur doit incorporer un coupe-circuit avec une ouverture de contact d'au moins 3 mm ou un disjoncteur LS. Lors des réparations, il

faut en général couper le courant de la mini-cuisine. Débrancher la prise secteur, actionner le coupe-circuit ou désactiver le fusible.

- Les réparations et les interventions sur l'appareil doivent être uniquement effectuées par un spécialiste.
- Les mini-cuisines ne doivent pas être nettoyées avec un nettoyeur vapeur.
- Les plaques de cuisson ne sont pas prévues pour être commandées par des minuteries externes ou par un système séparé de commande à distance (CEI 60335 2 6).

Sécurité

- Les appareils endommagés ne doivent pas être mis en service!
- Toute intervention sur l'appareil doit être effectuée par un spécialiste.
- Lors des réparations, il faut en général couper le courant de la combinaison cuisinière-évier. Débrancher la prise secteur ou désactiver le fusible.
- Ces appareils peuvent être utilisés par des enfants à partir de 8 ans ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances si elles sont surveillées ou si elles ont été instruites à l'utilisation sûre de l'appareil et comprennent les risques impliqués.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont surveillés.
- Toujours placer les récipients de cuisson sur les plaques avec la poignée tournée vers le mur afin qu'ils ne soient pas à la portée des enfants. Les plaques de cuisson deviennent très chaudes et peuvent provoquer des brûlures.
- La plaque de cuisson ne doit jamais être utilisée sans surveillance !

- Ne stocker aucun liquide explosif dans le placard inférieur.
- Ne pas placer de machines à café ou d'autres appareils électriques sur les plaques de cuisson. Cela vaut également pour les autres matériaux inflammables.
- Si un tiroir est intégré dans la zone des plaques de cuisson, il ne faut pas y ranger d'objets facilement inflammables ou combustibles (par ex. des aérosols).
- Ne placer en aucun cas des aliments emballés dans du film d'aluminium ou des récipients en plastique sur les plaques de cuisson chaudes.
- Lors du raccordement d'appareils électriques, il faut veiller à ce que les câbles de connexion n'entrent pas en contact avec les plaques de cuisson chaudes.
- Les plaques de cuisson ne doivent pas être nettoyées avec un nettoyeur vapeur.
- La mini-cuisine est prévue uniquement pour une application normale en intérieur. Elle ne doit pas être utilisée comme chauffage. Les plaques de cuisson ne doivent pas être utilisées dans le mode de service permanent.
- Une sollicitation incorrecte et excessive détruit l'isolation des câbles électriques et peut causer un incendie.
- Ne jamais recouvrir les grilles de ventilation.

Remarques pour les appareils encastrés

Si la mini-cuisine possède des plaques de cuisson ou d'autres appareils encastrés, il faut observer exclusivement les notices d'utilisation originales des différents fabricants. Elles sont fournies avec la mi-

ni-cuisine ou sur l'appareil directement si celui-ci a été livré dans son emballage original.

Veuillez vous conformer aux notices des appareils/fabricants correspondants !



Les appareils électriques font des bruits. Veuillez observer à ce sujet les informations des fabricants !



Remarques pour l'environnement

Nos produits de grande qualité ont besoin d'un emballage de protection efficace pour le long transport jusqu'à chez vous. Nous nous limitons au strict nécessaire au niveau du dimensionnement. Tous les matériaux d'emballage utilisés sont écologiques et peuvent être mis au rebut sans danger. Les pièces en bois ne sont pas traitées chimiquement. Les cartons sont principalement composés de papier recyclé et peuvent être jetés à nouveau avec les papiers.

Déballer

Vérifier que l'unité n'a aucun défaut. Signaler toute avarie de transport immédiatement au transporteur. Veuillez vous adresser au revendeur si la livraison est incomplète. Lisez cette notice et tous les modes d'emploi des appareils électriques avant d'installer la cuisine.

Soulever le mini-cuisine

Toujours travailler à deux. Toujours prendre la mini-cuisine par sa partie inférieure. Ne soulever en aucun cas l'unité par le plan de travail car cela pourrait l'endommager.



Cet appareil porte le label de la directive européenne 2012/19/EU sur les appareils électriques et électroniques (waste electrical and electronic equipment - WEEE). La directive prescrit le cadre pour une reprise et un recyclage des appareils usagés valables dans toute l'UE.

Installation, montage et raccordements de la mini-cuisine

L'unité doit être installée en intérieur à une température ambiante entre 12 et 32 °C.

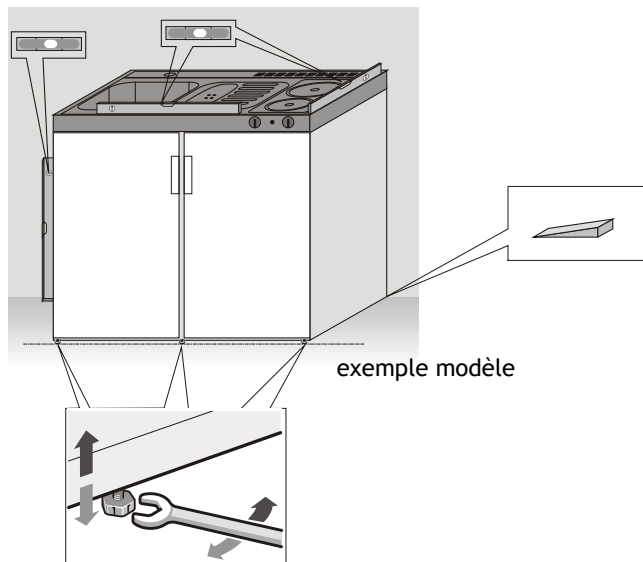
Les dommages causés par une installation défectueuse ne sont pas couverts par la garantie.

Pour garantir une aération suffisante de la cuisine et de ses appareils électroménagers, la cuisine devrait idéalement être placée de manière à ce qu'au moins un côté de la cuisine soit dégagé.

Les fentes de ventilation au niveau des plaques de cuisson ne doivent pas être recouvertes.

L'installation dans une armoire est interdite.

La mini-cuisine doit être bien stable et droite. Pour contrôler cela, il est conseillé d'utiliser un niveau à bulle. Les inégalités du sol peuvent être compensées par des cales. Important ! Les pieds réglables centraux doivent également être tournés pour être tendus.



Raccordement au secteur

Dans sa version standard, la mini-cuisine est prévue avec deux plaques de cuisson et un réfrigérateur pour un raccordement électrique à 230 V/50 Hz sur deux prises

avec contact de protection installées correctement.

Le câble de raccordement doit être sécurisé au moins avec 16 ampères.

En fonction du nombre et de la puissance des autres appareils électriques installés dans la cuisine, le nombre de prises et de fusibles doit être augmenté.

Vous trouverez des informations sur la puissance des électroménagers dans leurs fiches techniques.

La sécurité électrique est uniquement garantie lorsque le système de conducteur de protection de l'installation domestique est installé correctement. Les appareils ne doivent être utilisés qu'en état complet avec tous les dispositifs de sécurité existants.

Veillez à ce que le câble de connexion ne soit pas coincé sous l'unité lors de l'installation.

Si le câble secteur de cet appareil est endommagé, il ne doit être remplacé que par le fabricant, son service client ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.

Attention !

En cas d'installation électrique fixe de la combinaison cuisinière-évier, l'installateur doit incorporer un coupe-circuit avec une ouverture de contact d'au moins 3 mm ou un disjoncteur LS. Le coupe-circuit est également nécessaire même si la fiche secteur n'est plus accessible après l'installation.

Attention !

Lors des réparations, il faut en général couper le courant de la mini-cuisine. Débrancher la prise secteur, actionner le coupe-circuit ou désactiver le fusible.

Les réparations et les interventions sur l'appareil doivent être uniquement effectuées par un spécialiste.

Raccord à l'eau et aux eaux usées

Les raccords pour l'eau froide et l'eau chaude sont placés dans la zone du placard inférieur métallique sous l'évier. Le dessin coté (voir page 15) peut aider à se repérer. Cependant, aucune mesure

n'est indiquée car ces raccords sont posés individuellement par l'installateur ou, dans la plupart des cas, sont déjà présents sur place.

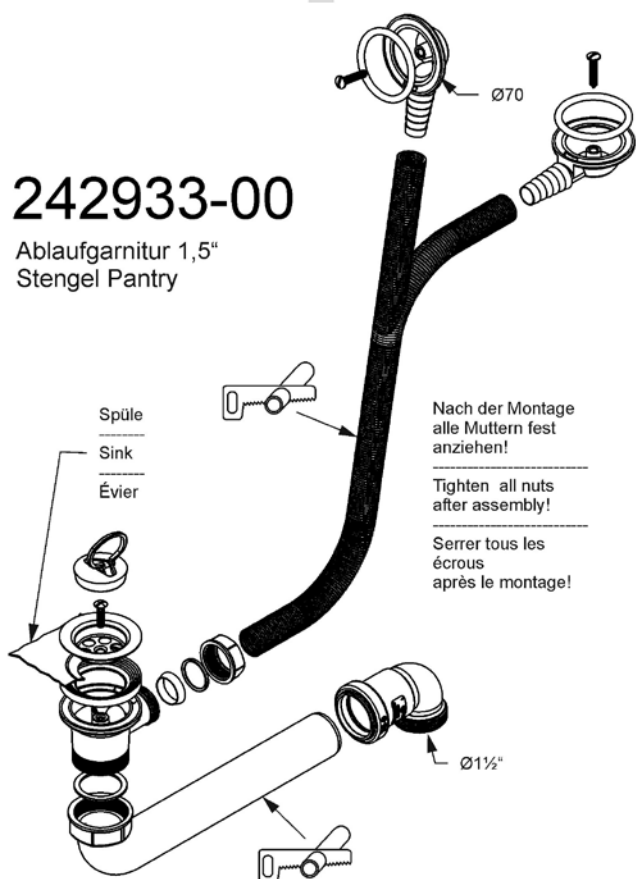
Un dispositif de vidange et de trop-plein est fourni, un siphon est fourni avec les modèles Premiumline et Designline.

- Dispositif de vidange et de trop-plein plans de travail - 90-100-120-150cm pour la série de modèles Kitchenline et Easyline



242933-00

Ablaufgarnitur 1,5"
Stengel Pantry

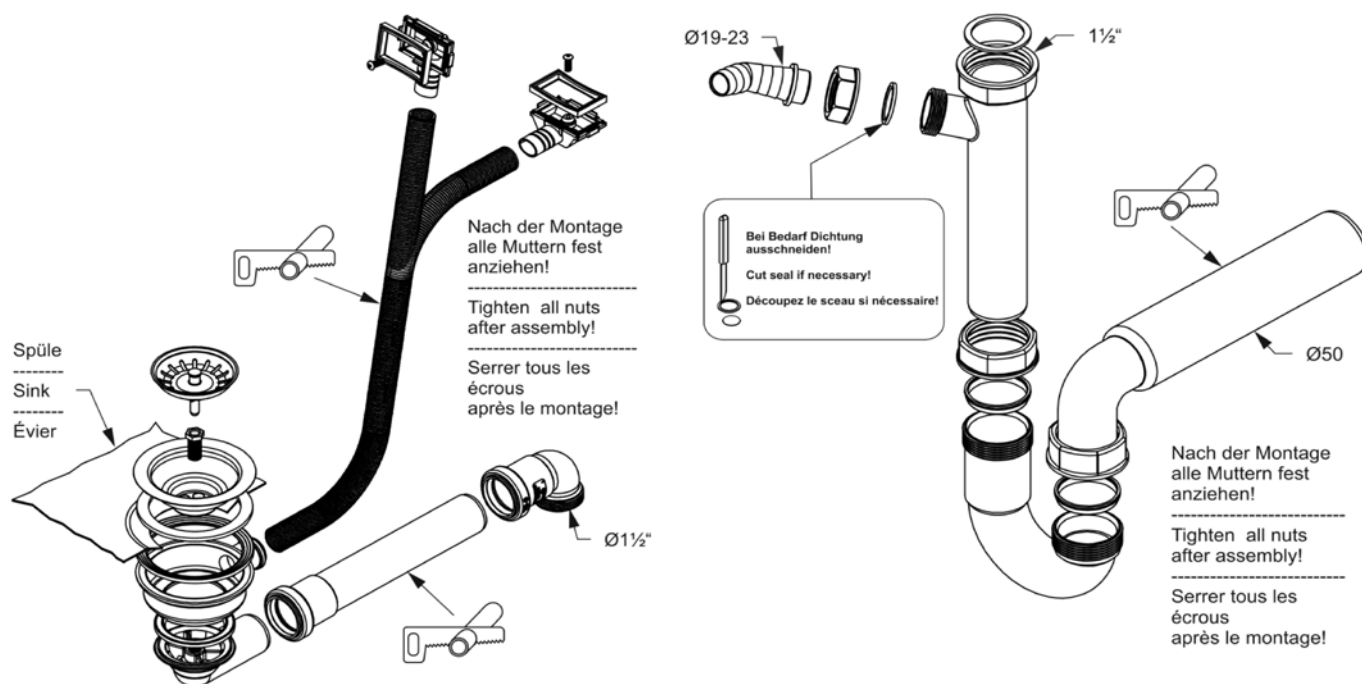


Conseil: Coupez le tuyau de trop-plein à la longueur adéquate si nécessaire !

- Dispositif de vidange et de trop-plein plans de travail - 100-180cm pour la série de modèles Premiumline et Designline



Ablaufgarnitur 3,5"
Line 60



Plaques de cuisson électrique

(pour MK Kitchenline- et ME Easyline-Küchen)

Avant la première utilisation des plaques de cuisson, la couche protectrice doit être durcie sur la surface. Pour cela, allumer la plaque de cuisson arrière pendant au moins 4 minutes à puissance maximale sans casserole (la plaque avant doit rester éteinte). Après écoulement de cette durée, éteindre la plaque de cuisson arrière et attendre au moins 5 minutes. Ensuite, allumer la plaque avant pendant au moins 4 minutes à puissance maximale sans casserole (la plaque arrière doit rester éteinte). Ensuite, utiliser les plaques de cuisson sans casserole est interdit de manière générale. En général, il faut éviter que les aliments cuits ne débordent sur la plaque de cuisson.

Utiliser uniquement des récipients avec un fond plan et un diamètre adapté à la plaque correspondante.



Les plaques de cuisson se règlent avec un interrupteur à sept positions (6 puissances et une position 0). Les chiffres 0-1-2-3 se trouvent sur les boutons rotatifs.

- 0 = Arrêt
- 1 = Cuisson continue (feu doux)
- 2 = Frire (feu moyen)
- 3 = Bouillir (feu fort)

Les points indiquent trois puissances intermédiaires supplémentaires. Vous pouvez choisir ces puissances intermédiaires lorsque le niveau supérieur est trop fort ou le niveau inférieur est trop faible.

Sur la position 0, la plaque de cuisson est éteinte. Le voyant de contrôle reste allumé tant que l'une des deux plaques de cuisson sont en service. Même si le voyant de contrôle est éteint, les plaques de cuis-



son peuvent être encore chaudes (chaleur résiduelle).

- = interrupteur pour la plaque de cuisson arrière
- = interrupteur pour la plaque de cuisson avant

Pour faire bouillir, positionnez l'interrupteur sur le niveau 3. Ensuite, baissez si nécessaire d'un ou plusieurs niveaux. Pour presque tous les types de cuisson, la chaleur résiduelle de la plaque de cuisson peut être utilisée 5-10 minutes avant la fin.

Il faut toujours contrôler la cuisson !



Nettoyage et entretien des plaques de cuisson

Au quotidien, il faut uniquement utiliser des casseroles sèches. Les objets mouillés ou humides, comme par exemple les couvercles, ne doivent pas être posés sur la plaque de cuisson.

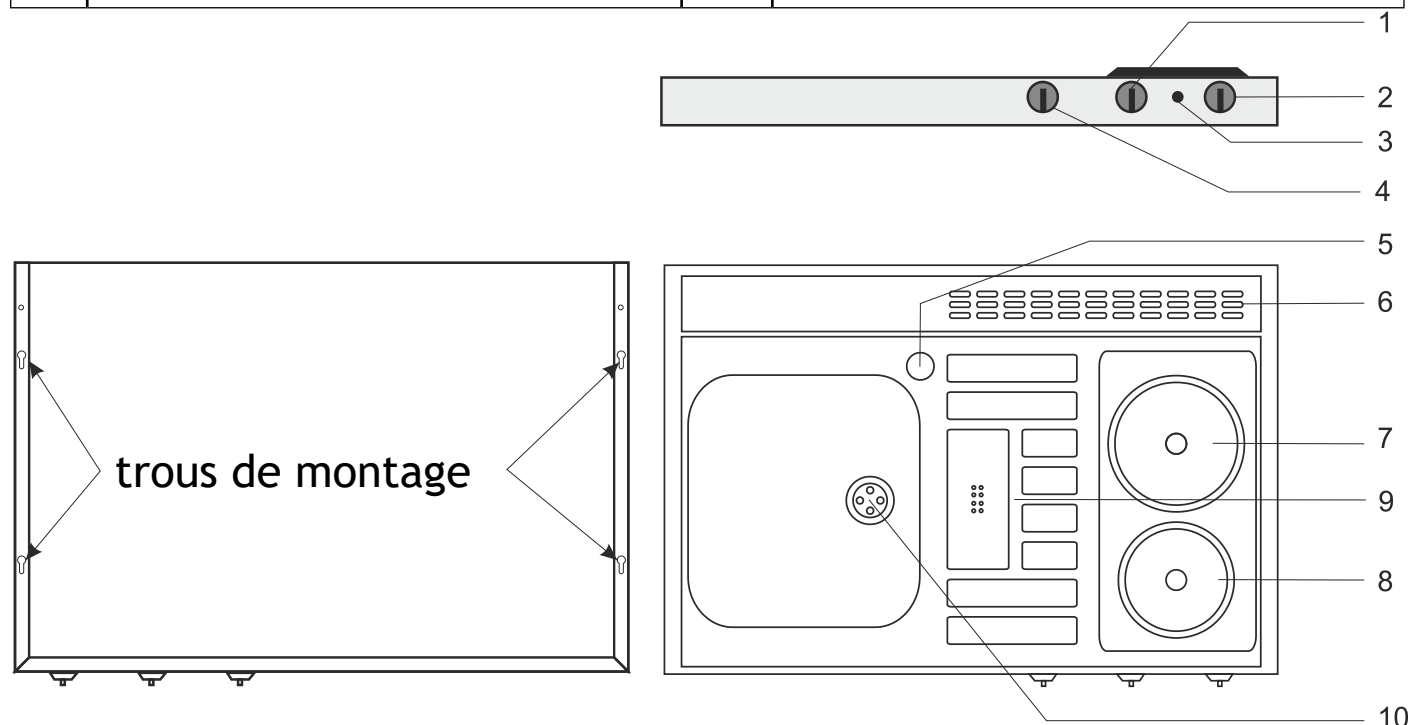
Avant séchage, les parties brûlées sur les plaques de cuisson doivent être essuyées une fois que les plaques ont refroidies. Ne gratter en aucun cas les restes d'aliments.

Un chiffon humide suffit pour le nettoyage normal. Les plaques de cuisson très encrassées peuvent être nettoyées en plus avec des produits nettoyants classiques.

Après nettoyage, la plaque de cuisson doit être nettoyée de tout résidu de produit nettoyant et être séchée en l'allumant brièvement. Après nettoyage, il est possible d'appliquer de temps en temps un peu d'huile ou de produit d'entretien.

Description des plaques de cuisson (plans de travail - standard)

1	Interrupteur pour plaque de cuisson	6	Fente de ventilation
2	Interrupteur pour plaque de cuisson	7	Plaque de cuisson 180 mm
3	Voyant de contrôle	8	Plaque de cuisson 145 mm
4	Interrupteur pour minuterie (option)	9	Égouttoir avec trop-plein
5	Trou pour robinet d'eau	10	Évier



Désignation	PGK-2200
Valeur de raccordement	2200 W
Tension nominale	230 V / 50 HZ, 16 A
Raccordement	Câble H05SS-F 3G1.5, T180
Réglementation	Interrupteur à 7 temps
Évier	Dimensions: 340 x 370 x 140 mm
Plaques de cuisson	ø145mm 1,0 KW, ø180mm avec une puissance de 1,2 KW
Voyant de contrôle du fonctionnement	Indique si l'appareil est allumé
Certifié VDE et CE	N° de certificat GS
Recyclage des appareils usagés	Les appareils sont enregistrés EAR, n° d'enregistrement WEE DE 32990014
Dimensions plans de travail	Hauteur 7cm x profondeur 60cm x largeur 90-150cm



Cet appareil est conforme à la directive basse tension européenne 2006/95/EG de normes de sécurité électrique, la directive sur la compatibilité électromagnétique 89/336/EWG et la directive du marquage CE 93/68/EWG.

Plaque de cuisson vitrocéramique

(pour MK Kitchenline-cuisine)

La surface vitrocéramique est très solide et plus résistante que le verre. Cependant, attention :

- Ne montez jamais sur la plaque vitrocéramique.
- Veillez à ce qu'aucun objet lourd ne tombe sur la plaque vitrocéramique.
- La surface de cuisson résiste à la chaleur, au froid et aux grandes variations de température, elle n'est cependant pas résistante aux chocs.
- Utilisez exclusivement des récipients avec un diamètre adapté à la plaque de cuisson (max. ø 145/180 mm).



- Ne posez jamais de casseroles chaudes sur le joint en silicone entourant la surface de cuisson car cela l'endommagerait.

Mesures préventives

- Avant toute utilisation, assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont bien propres et secs.
- Pour éviter les rayures, il faut éviter de traîner les casseroles sur la plaque vitrocéramique.
- Utilisez des casseroles suffisamment grandes pour éviter un éventuel débordement des aliments sur la plaque. Cela vaut notamment pour les aliments sucrés car le sucre peut endommager durablement la surface.
- Les plaques de cuisson ne doivent pas être utilisées comme espace de dépôt. Les emballages déposés peuvent fondre pendant le fonctionnement et entraîner des dommages des plaques de cuisson.



- = interrupteur pour la plaque de cuisson arrière
- = interrupteur pour la plaque de cuisson avant

En général, il est interdit d'utiliser les plaques de cuisson sans casserole. Les deux plaques de cuisson sont réglables en continu. Sur la position 0, la plaque de cuisson est éteinte. Le voyant de contrôle reste allumé tant que l'une des deux plaques est en service. Même si le voyant de contrôle est éteint, les plaques de cuisson peuvent être encore chaudes (chaleur résiduelle). Pour faire bouillir, positionnez l'interrupteur sur le niveau 3. Ensuite, selon les besoins, baissez le régulateur. Pour presque tous les types de cuisson, la chaleur résiduelle de la plaque de cuisson peut être utilisée 5-10 min avant la fin.

Il faut toujours contrôler la cuisson



Nettoyage et entretien de la plaque vitrocéramique

Nettoyez régulièrement votre plaque vitrocéramique, de préférence après chaque utilisation. Commencez par éliminer les salissures grossières et les restes d'aliments sur la plaque vitrocéramique avec un gratteur. Ensuite, appliquez quelques gouttes d'un produit nettoyant adapté sur la plaque vitrocéramique froide et frottez avec de l'essuie-tout ou un chiffon propre. Essuyez alors la plaque vitrocéramique avec un chiffon humide et séchez avec un chiffon propre.

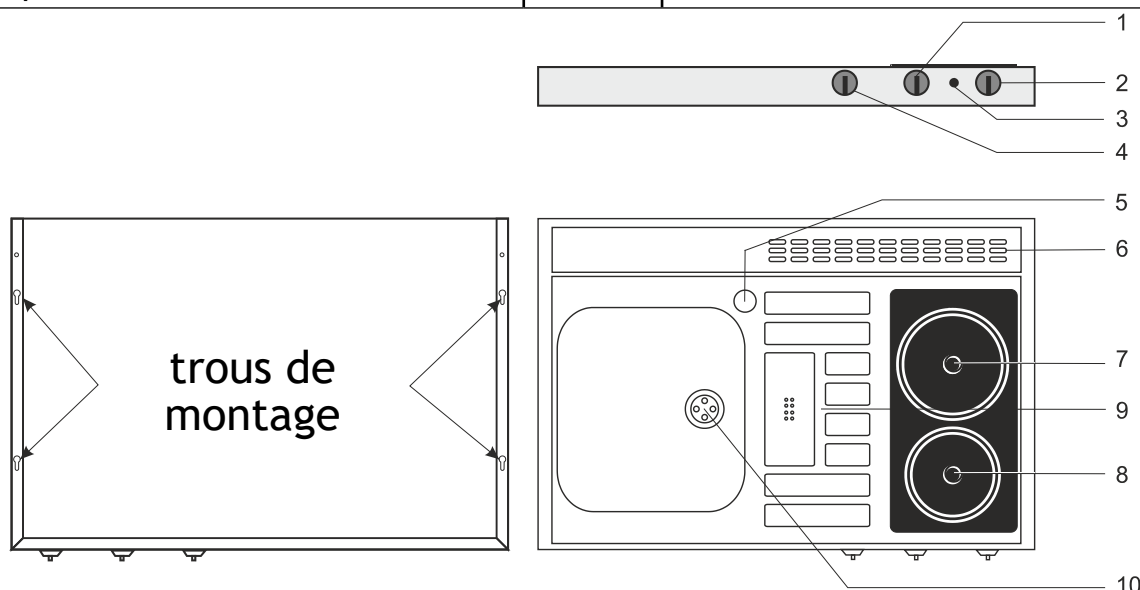
N'utilisez jamais d'éponge métallique, de poudre à récurer ou de spray agressif pour nettoyer la table de cuisson en vitrocéramique ! Ces produits risquent de rayer la

surface en verre.

Les traces de calcaires laissées par les liquides qui ont débordé peuvent être nettoyées avec du vinaigre ou du citron.

Description de plaque de cuisson vitrocéramique (plans de travail-standard)

1	Interrupteur pour plaque de cuisson	6	Fente de ventilation
2	Interrupteur pour plaque de cuisson	7	Plaque de cuisson 180 mm
3	Voyant de contrôle	8	Plaque de cuisson 145 mm
4	Interrupteur pour minuterie (option)	9	Égouttoir avec trop-plein
5	Trou pour robinet d'eau	10	Évier



Désignation	PGC-3000
Valeur de raccordement	3000 W
Tension nominale	230 V / 50 HZ, 16 A
Raccordement	Câble H05SS-F 3G1.5, T180
Réglementation	Régulateur d'énergie, réglable en continu
Évier	Dimensions: 340 x 370 x 140 mm
Plaques de cuisson	ø145mm 1,2 KW, ø180mm avec une puissance de 1,8 KW
Voyant de contrôle du fonctionnement	Indique si l'appareil est allumé
Certifié VDE et CE	N° de certificat GS
Recyclage des appareils usagés	Les appareils sont enregistrés EAR, n° d'enregistrement WEE DE 32990014
Dimensions Évier	Hauteur 7 cm x profondeur 60 cm x largeur 90-150 cm



Cet appareil est conforme à la directive basse tension européenne 2006/95/EG de normes de sécurité électrique, la directive sur la compatibilité électromagnétique 89/336/EWG et la directive du marquage CE 93/68/EWG.

Option Minuterie - 30min

(pour la MK Kitchenline- et ME Easyline-cuisine)

Une minuterie mécanique (1) avec une durée max. de 30 minutes est disponible en option en tant que dispositif de sécurité supplémentaire pour un arrêt sûr des plaques de cuisson. Après écoulement de la durée réglée, l'alimentation électrique des deux plaques de cuisson est interrompue. Si, pour la cuisson, vous avez besoin de plus longtemps que la durée maximale réglable, vous devez allumer à nouveau l'alimentation électrique des plaques de cuisson via la minuterie.



Traitement et entretien des surfaces en inox

La raison de la résistance de corrosion des aciers inoxydables est une couche passive qui se forme sur la surface métallique lors du contact avec l'oxygène. Si cette couche passive est endommagée par une action mécanique ou détruite chimiquement et si la formation d'une nouvelle couche passive est empêchée par l'absence d'oxygène, de la corrosion peut également se former sur l'inox. De plus, les inox ne sont pas entièrement résistants aux composés chimiques, comme par ex. les acides et les solutions caustiques.

Les couches importantes de salissures qui contiennent des sels chlorés ou de la rouille externe peuvent parfois, au fil du temps, entraîner des décolorations ou la corrosion de la surface en inox.

Il faut observer ce qui suit:

- La surface doit toujours être propre et bien à l'air.

- De la corrosion peut se former sous chaque dépôt.
- Les traces d'utilisation et les résidus de produits nettoyants doivent être éliminés immédiatement.
- La surface doit rester intacte. Il faut éviter toute dégradation avec des objets métalliques durs pendant l'utilisation ou le nettoyage.
- Les résidus d'eau ferreuse peuvent également provoquer la corrosion tout comme le contact de pièces en acier ou fer oxydable.

Principes d'entretien

- Les salissures légères peuvent être éliminées avec de l'eau chaude et un produit nettoyant doux (par ex. Pril etc.). Utiliser uniquement un produit nettoyant sans actif ! Il faut éviter les poudres à récurer de toute sorte ainsi que les produits nettoyants contenant du chlore ou un autre agent blanchissant.
- Après chaque nettoyage, un rinçage soigneux à l'eau claire est nécessaire. Pour finir, il faut sécher les surfaces en inox.
- Les surfaces en inox poli peuvent être nettoyées avec des produits classiques. En cas de taches tenaces, il est même possible d'utiliser un Scotch-Brite. Il faut veiller à frotter dans le sens du polissage.
- Les zones de rouille externe éventuelles doivent être éliminées immédiatement avec un produit nettoyant doux.

Nous recommandons d'entretenir toutes les surfaces en inox après retrait du film de protection, et à intervalles réguliers, avec un produit spécial inox !

Si vous observez les points précédents, vous pourrez vous servir pendant longtemps de nos produits.

Recommandation de nettoyage pour les surfaces pulvérisées

Salissures légères

Le nettoyage des surfaces pulvérisées doit être effectué en principe avec un chiffon doux et sec.

Si vous n'arrivez pas à venir à bout des taches, il est possible d'humidifier le chiffon, et d'ajouter si nécessaire un produit nettoyant au pH neutre.

Salissures tenaces

Les surfaces fortement encrassées (qui, par exemple, n'ont pas été nettoyées pendant des années) peuvent être nettoyées avec un produit légèrement abrasif, semblable au polish de voiture.

Si l'utilisation d'un produit nettoyant est indispensable pour éliminer les saletés, nous recommandons de vérifier que le produit est adapté en le testant au préalable dans un endroit caché de la pièce vernie. Les produits nettoyants ne doivent pas endommager le revêtement, mécaniquement ou chimiquement, et ne doivent contenir aucun solvant pouvant dissoudre le vernis. Il ne faut utiliser aucun produit fortement alcalin, acide, chloré ou très corrosif.

Après chaque nettoyage, un rinçage soigneux à l'eau claire est nécessaire. Pour finir, il faut sécher les surfaces nettoyées.

Nous ne fournissons aucune garantie pour les dégradations causées par un nettoyage incorrect. Les exceptions requièrent un examen préalable.

Problèmes lors de la mise en service de la cuisine

Les plaques de cuisson ne chauffent pas.

- Le bouton rotatif est-il allumé ?
- La minuterie est-elle allumée ?
- La mini-cuisine est-elle correctement branchée ? (chaque appareil électrique

de la cuisine a un câble d'alimentation séparé avec une fiche).

- La prise de courant est-elle sous tension?
- Le fusible du circuit électrique est-il enclenché

Certains appareils électriques de la cuisine ne fonctionnent pas:

- L'appareil concerné est-il allumé ?
- Le câble de l'appareil est-il branché ? (chaque appareil électrique de la cuisine a un câble d'alimentation séparé avec une fiche).
- La prise de courant est-elle sous tension?
- Le fusible du circuit électrique est-il enclenché ?
- Consultez également le mode d'emploi de chaque appareil.

Les tiroirs ou coulissants ne s'ouvrent pas correctement, la cuisine semble déformée:

- La cuisine a-t-elle été correctement alignée?
- Les pieds réglables centraux ont-ils également été serrés en tension?

(Voir le chapitre Installation de la mini-cuisine P.6)

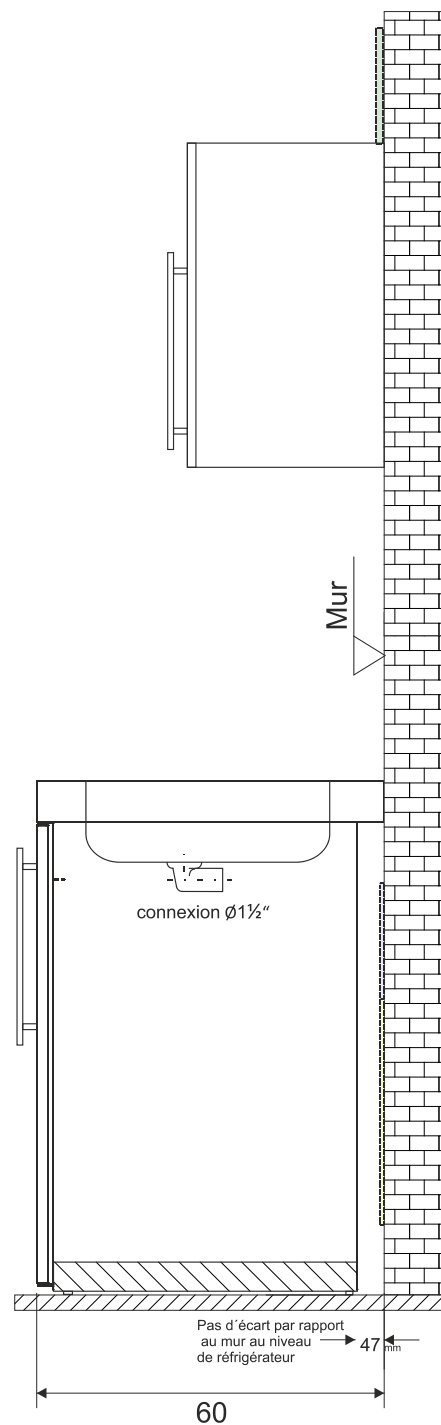
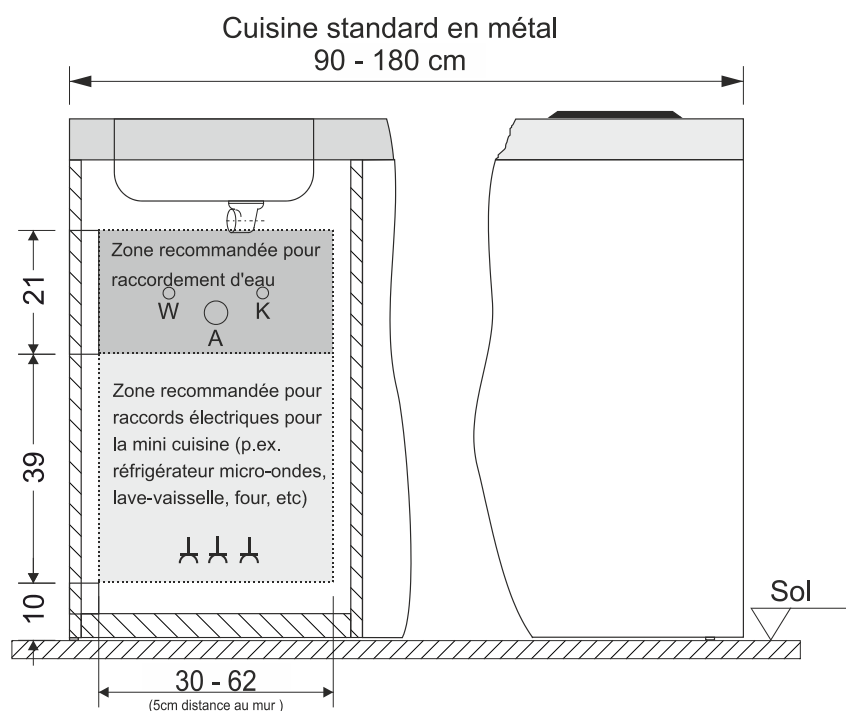
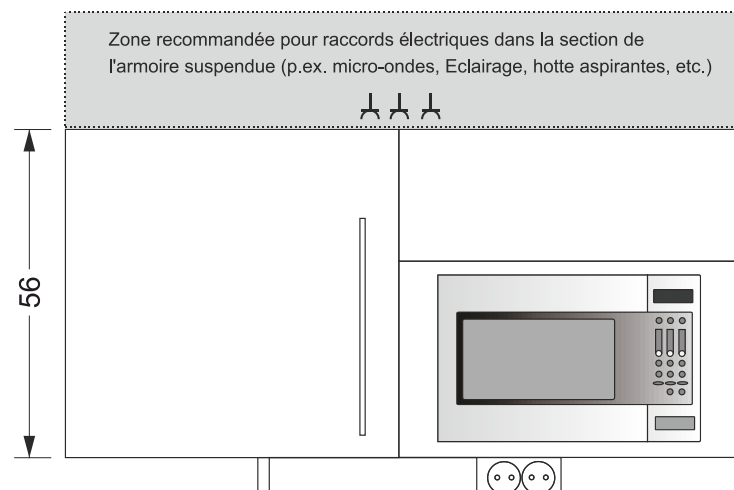
Si ces mesures ne résolvent pas votre problème, veuillez vous adresser à un technicien du service après-vente.

Vous trouverez des informations sur les appareils supplémentaires dans les notices correspondantes des fabricants.

Service après-vente

Votre revendeur est à votre disposition pour les prestations de service après-vente et les pièces de rechange.

Schéma de raccordement



Informations importantes aux raccordements des mini cuisines:

- Les éléments bas de la mini cuisine sont livrés sans panneau arrière
- La quantité des branchements correspond à la quantité des électroménagers
- Tous les électroménagers sont équipés avec une fiche 230V
- Vous trouvez des informations de performances des électroménagers aux fiches techniques ou dans notre catalogue actuel

Distances dans la zone d'installation:

- Mur - Tiroir	=	130 mm
- Mur - Lave-vaisselle	=	65 mm
- Mur - Réfrigérateur (MK / MP)	=	15-18 mm
- Mur - Réfrigérateur Stengel (ME)	=	50 mm
- Mur - Micro-Ondes 20l	=	240-280 mm
- Mur . Micro-Ondes 30l	=	100 mm
- Mur - Four	=	25 mm
- Mur - Étagère	=	50 mm

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
office@stengel-steelconcept.com

visitez-nous sur internet:
www.stengel-steelconcept.com