Mini Cocina

manual de instrucciones

ESPAÑOL

stengel
steel concept

Download

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

contenido

Advertencias 4

Seguridad 4

Advertencias sobre los electrodomésticos integrados 5

Advertencias sobre el medio ambiente 5

Desembalar 5

Levantar la minicocina 5

Instalación, montaje y conexión de la minicocina 6

- Conexión de red 6
- Conexión del agua y las aguas residuales 7

Zona de cocina eléctricas 9

- Limpieza y cuidado de la zona de cocina eléctricas 9
- Descripción del equipo zona de cocina eléctricas 10

Zona de cocción de vitrocerámica 11

- Medidas de precaución 11
- Limpieza y cuidado de la zona de cocción de vitrocerámica 11
- Descripción zona de cocción vitroceràmica 12

Opción del temporizador 13

Tratamiento y cuidado de las superficies de acero inoxidable 13

- Principios básicos sobre el cuidado 13

Limpieza recomendada para superficies con recubrimiento de polvo 14

Problemas de funcionamiento 14

Servicio 14

Diagrama de conexiones 15

Esperamos que disfrute mucho con su nueva minicocina. Lea atentamente estas instrucciones y las de todos los aparatos eléctricos antes de instalar la cocina. Almacene los documentos de tal forma que usted o los posibles nuevos propietarios puedan acceder a ellos en todo momento.

Advertencias

- ADVERTENCIA: Durante el uso, el equipo y las piezas se calientan. Tenga cuidado y evite tocar los elementos calientes.
- Advertencia: Especialmente las superficies de acero cerca de las zonas de cocción conducen el calor y se calientan cuando se usan.
- ADVERTENCIA: Tenga cuidado al preparar comidas con aceites y grasas, ya que se podrían inflamarse.
- ADVERTENCIA: Cocinar sin supervisión en placas de cocción con grasa o aceite puede ser peligroso y provocar incendios. Nunca intente extinguir un fuego con agua. Apague el equipo y cubra las llamas con cuidado con una tapa o una manta extintora, por ejemplo.
- ADVERTENCIA: Riesgo de incendio: Nunca deje objetos en las superficies de cocción.
- ADVERTENCIA: Si la superficie de cocción de vitrocerámica se rompe, apague el equipo para evitar una posible descarga eléctrica.
- ADVERTENCIA: Para llevar a cabo una instalación eléctrica fija de la cocina y el fregadero, el fontanero ha de instalar un interruptor omnipolar con por lo menos 3 mm de ancho de apertura de contacto o un interruptor LS.
- En caso de reparación, la minicocina se debe desconectar de la red. Extraiga el enchufe, pulse el interruptor o apague el fusible.
- Solo un experto puede reparar y modificar el equipo.
- La mini cocina no se debe limpiar con un equipo de limpieza a vapor.
- Las zonas de cocción no están diseñadas para activarse mediante temporizadores externos ni con un sistema remoto separado (IEC 60335 2 6).

Seguridad

- Las unidades dañadas no deben ponerse en funcionamiento.
- Cualquier modificación del producto la debe realizar un experto.
- En caso de reparación, la combinación de cocina y fregadero se debe desconectar de la red. Extraiga el enchufe o apague el fusible.
- La cocina sólo puede ser utilizada por niños a partir de 8 años, así como por personas con habilidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, con falta de experiencia o conocimientos, siempre y cuando sean supervisados o instruidos respecto al uso seguro del equipo y siempre y cuando hayan comprendido los riesgos resultantes.
- Los niños no deben jugar con el equipo. La limpieza y el mantenimiento no se deben realizar por niños sin supervisión.
- Coloque siempre los recipientes de cocción sobre las placas con el asa apuntando a la pared para que los niños no tengan acceso a ellos. Las placas de cocina se calientan mucho y pueden provocar quemaduras.
- La zona de cocción no debe usarse sin supervisión continua. No dejar comida cocinando en el fuego sin presencia del usuario
- No almacene líquidos explosivos en el armario inferior.
- No coloque cafeteras ni otros electrodomésticos en las placas de cocina. Esto también se aplica a otros materiales inflamables.

- Si hay un cajón instalado en el área de las zonas de cocción, allí no se deben almacenar objetos fácilmente inflamables (botes de aerosol, por ejemplo).
- Nunca coloque comida en papel de aluminio o recipientes de plástico cuando la zona de cocción esté caliente.
- Al enchufar electrodomésticos, es importante asegurarse de que los cables de conexión no entren en contacto con la zona de cocción si está caliente.
- La zona de cocción no se debe limpiar con un equipo de limpieza a vapor.
- La cocina solo está diseñada para el uso normal en interiores. No se debe usar como fuente de calor. No está permitido hacer funcionar nuestras placas de cocción durante largo tiempo. Un funcionamiento inadecuado y desproporcionado, destruye el aislamiento y presenta un posible riesgo de incendio.
- Las rejillas de ventilación nunca deben taparse.

Advertencias sobre los electrodomésticos integrados

Si la minicocina dispone de una zona de cocción integrada o de otro electrodoméstico integrado, solo se deben tener en cuenta las instrucciones de uso originales del fabricante correspondiente. Se incluyen con la minicocina o con el mismo electrodoméstico si se suministró en el embalaje original.

¡Tenga en cuenta el manual de uso de los equipos/fabricantes correspondientes!

Los electrodomésticos generan un ruido propio. Para ello, tenga en cuenta la información del fabricante.

Advertencias sobre el medio ambiente

Nuestros productos de gran calidad requieren un embalaje de protección eficaz para el largo transporte hasta llegar a usted. A la hora de dimensionar el embalaje, nos limitamos a la cantidad absolutamente necesaria. Todo el material de embalaje empleado es sostenible y se puede reciclar sin peligro. Las piezas de madera no se han tratado de forma química. Los cartones están compuestos mayoritariamente de residuos de papel y si se trituran se pueden reciclar como papel de desecho.

Desembalar

Compruebe que la unidad no presente daños. Si hubiera cualquier daño producido por el transporte, comuníqueselo inmediatamente al transportista. Si el envío no está completo, acuda al distribuidor. Lea este manual y el manual de la nevera meticulosamente.

Levantar la minicocina

Trabaje siempre en un equipo de dos. Agarre siempre la minicocina de la parte inferior. No agarre en ningún caso toda la unidad de la cubierta de la despensa, ya que esto podría provocar daños.

Este equipo está identificado de acuerdo con la directiva europea 2012/19/EU sobre aparatos eléctricos y electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE). La directiva proporciona el marco para la recogida y el reciclaje de los equipos antiguos.

Instalación, montaje y conexión de la minicocina

La unidad de cocina sólo puede funcionar en interiores a una temperatura ambiente de entre 12 y 32°C.

En caso necesario, coloque losas para poder extraer la unidad.

Los daños derivados de una instalación incorrecta no se recogen en la garantía.

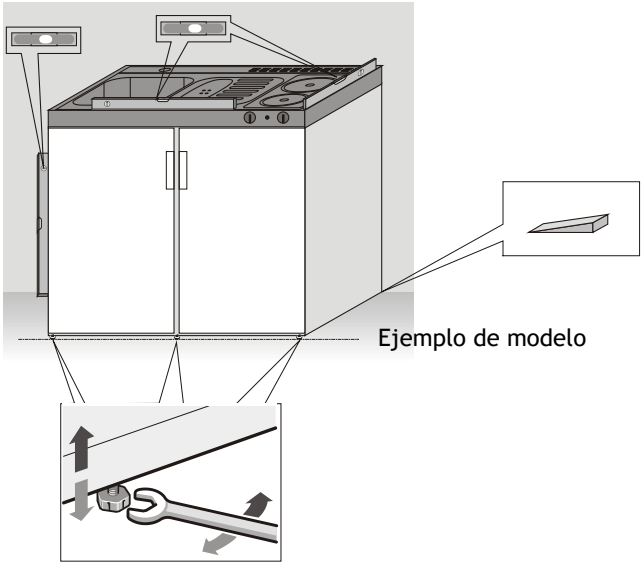
Para garantizar una ventilación posterior suficiente de la cocina y sus electrodomésticos, lo ideal es situar la cocina de forma que al menos un lado de la misma quede al descubierto.

Las ranuras de ventilación en la zona de las placas de cocción no deben estar cubiertas.

No se permite la instalación en un armario.

La minicocina debe estar firme y recta. Para controlarlo, se recomienda utilizar un nivel de burbuja. Las irregularidades del suelo se pueden compensar con unas bases.

¡Importante! Las patas niveladoras intermedias también deben apretarse.



Conexión de red

En su diseño estándar, la minicocina dispone de dos placas de cocina y una nevera para una conexión eléctrica1 de 230 V/

50 Hz a dos enchufes con toma de tierra instalados según las instrucciones.

El cable de conexión se debe asegurar con 16 amperes por lo menos.

En función del número y la potencia de los demás aparatos eléctricos instalados en la cocina, habrá que aumentar aquí el número de enchufes y fusibles.

Para obtener información sobre los valores de conexión de las unidades, consulte sus hojas de datos.

La seguridad eléctrica solo está garantizada cuando el sistema de toma de tierra de la instalación doméstica se haya instalado adecuadamente. Solo opere el equipo con todos los componentes y con todos los dispositivos de seguridad disponibles.

Asegúrese de que el cable de conexión no se quede atrapado bajo la unidad durante la instalación.

Si se daña el cable de conexión del equipo, debe ser reemplazado por el fabricante, por su servicio técnico o una persona de cualificación similar con el fin de evitar riesgos.

¡Atención!

Para llevar a cabo una instalación eléctrica fija de la cocina y el fregadero, el fontanero ha de instalar un interruptor omnipolar con por lo menos 3 mm de ancho de apertura de contacto o un interruptor LS. El disyuntor omnipolar también se requiere si el enchufe de alimentación ya no está accesible tras la instalación.

¡Atención!

En caso de reparación, la minicocina se debe desconectar de la red. Extraiga el enchufe, pulse el interruptor o apague el fusible.

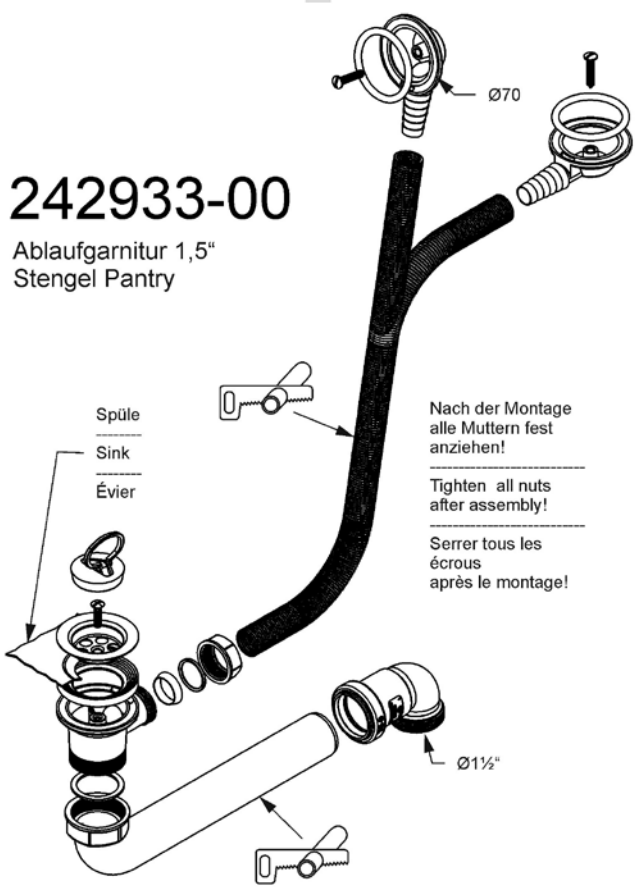
Solo un experto puede reparar y modificar el equipo.

Conexión del agua y las aguas residuales

Las conexiones del agua fría y caliente tienen lugar en la zona del armario inferior metálico bajo el fregadero. El esquema (véase la página 15) puede servirle como orientación. No obstante, no incluye dimensiones específicas, ya que es el fontanero quien coloca de forma individual estas conexiones o, la mayoría de las veces, ya están colocadas.

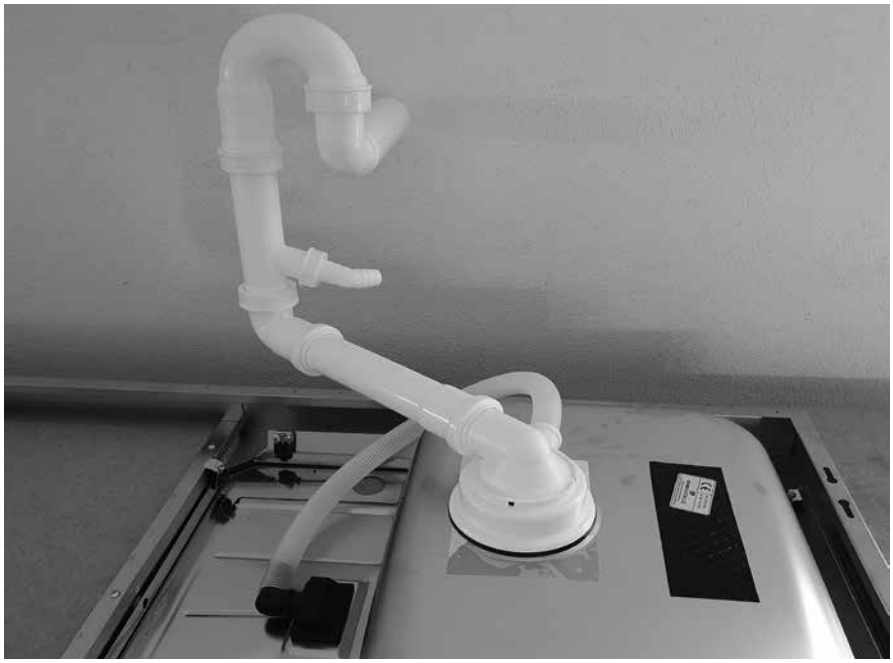
En el suministro se incluye un conjunto de drenaje y rebosadero, no un sifón.

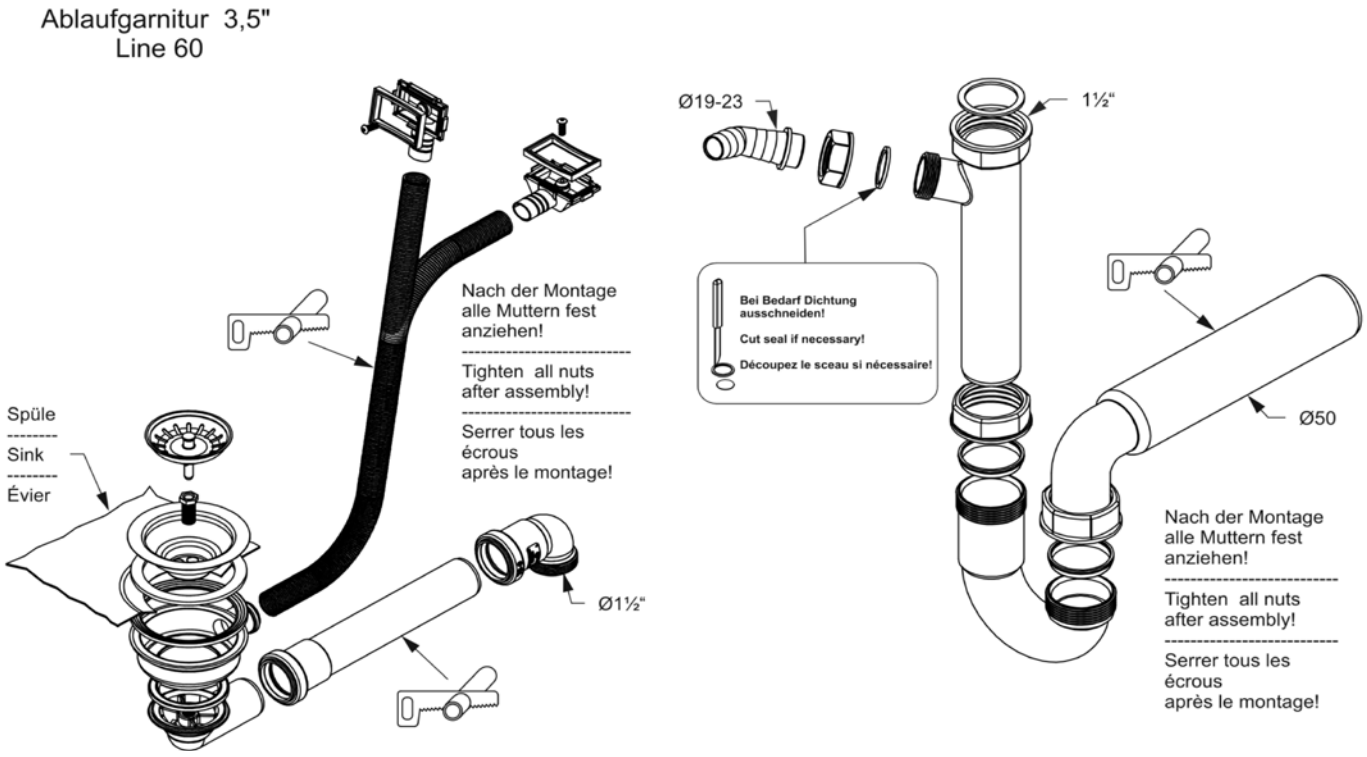
- Conjunto de drenaje y rebosadero de **encimeras estándar 90-100-120-150cm** para la gama de modelos ***Kitchenline*** y ***Easyline***



Consejo: Si es necesario, corte la manguera de desbordamiento al tamaño !

- Conjunto de drenaje y rebosadero para la encimera de acero inoxidable **100-180cm** para la gama de modelos ***Premiumline*** y ***Designline***



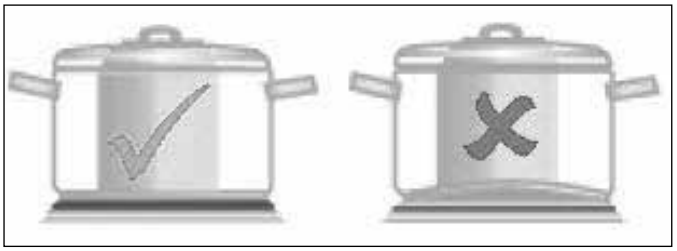


Zona de cocción eléctrica

(a las cocinas MK Kitchenline y ME Easyline)

VAntes de utilizar las placas de cocina por primera vez, se debe endurecer el revestimiento protector de la superficie de las placas. Para ello, la placa de cocina trasera debe calentarse durante al menos 4 minutos al máximo nivel (se debe mantener apagada la placa de cocina delantera). Tras este periodo de tiempo, apague la placa de cocina trasera y espere 5 minutos como mínimo. A continuación, caliente la placa de cocina delantera durante al menos 4 minutos al máximo nivel (se debe mantener apagada la placa de cocina trasera). Después de ello, está prohibido por regla general utilizar las placas de cocina sin una olla. Intente evitar que la comida se desborde a la placa de cocina.

Utilice solo ollas con una base lisa y de un diámetro que se ajuste a la placa correspondiente.



Las placas de cocina se regulan con un interruptor con siete niveles (6 niveles del interruptor y una posición 0). En los botones giratorios se encuentran las cifras 0-1-2-3.

0 = Apagado
1 = Nivel de cocción a fuego lento(fuego suave)
2 = Nivel de freír (fuego medio)
3 = Nivel de hervido (fuego fuerte)

Los puntos marcan tres niveles intermedios adicionales. Elija estos niveles intermedios cuando el calor del nivel superior sea demasiado fuerte y cuando el nivel inferior sea demasiado suave.

En la posición 0, la placa de cocina está completamente apagada. El indicador luminoso se iluminará siempre que una de

Ejemplo de modelo

las dos placas esté en funcionamiento. Las placas de cocina pueden estar calientes aunque el indicador luminoso se haya apagado (calor residual).

● = Interruptor zona de cocción detrás

● = Interruptor zona de cocción delante

Para hervir, coloque el interruptor en el nivel 3. A continuación, elija uno o varios niveles inferiores según la necesidad. Casi todas las veces en las que se hierve o se fríe, se puede aprovechar el calor residual de las placas de cocina 5-10 minutos antes de acabar.

¡Supervise constantemente el proceso de cocción!

Limpieza y cuidado de las placas de cocina

En el uso diario solo se deben usar ollas secas. Los objetos húmedos o condensados como la tapa de una olla, por ejemplo, no deben colocarse sobre la placa de cocina.

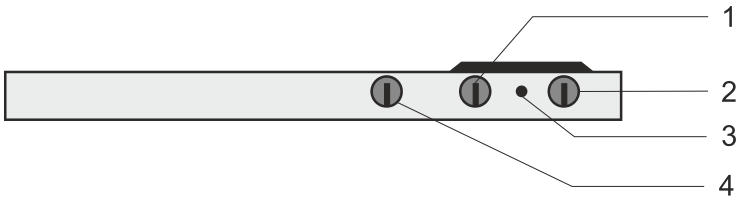
En cuanto las placas de cocina se hayan enfriado, limpie los líquidos que se hayan salido al hervir antes de que se sequen. En ningún caso rasque los restos de comida.

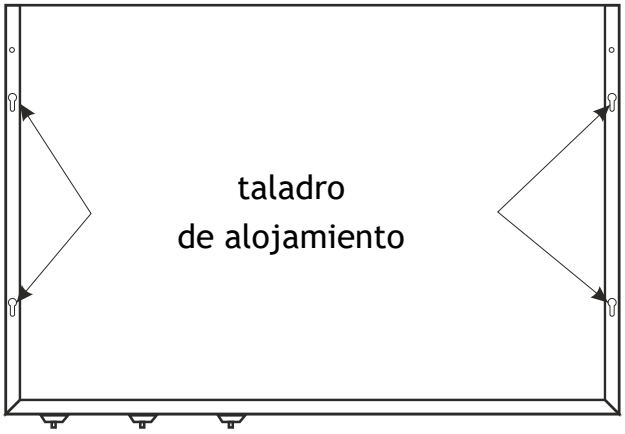
Para una limpieza normal, un paño húmedo es suficiente. Si las placas de cocina están muy sucias, utilice de forma adicional productos de limpieza habituales.

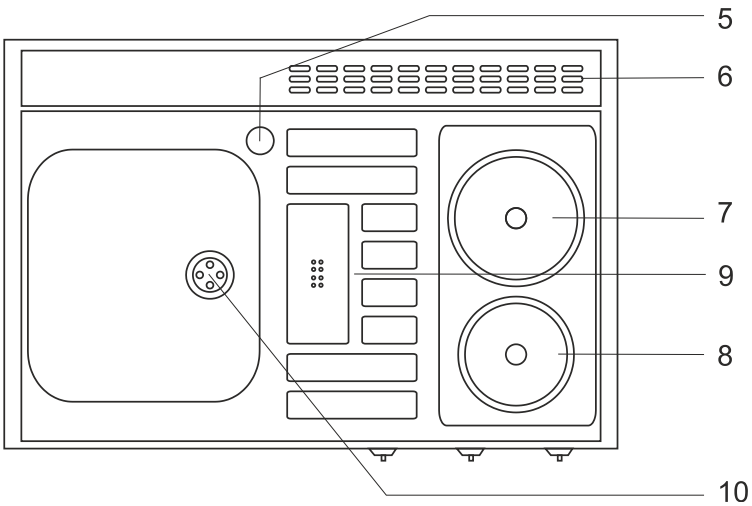
Tras la limpieza, se deben eliminar todos los restos del producto de limpieza de la placa de cocina y secarse volviendo a encender brevemente la placa. Una vez limpia, se puede aplicar de vez en cuando una pizca de aceite o un producto de cuidado.

Descripción zona de cocción eléctrica (encimeras estándar)

1	Interruptor de placa de cocina	6	Rejillas de ventilación
2	Interruptor de placa de cocina	7	Zona de cocción 180 mm
3	Indicador luminoso	8	Zona de cocción 145 mm
4	Interruptor del temporizador (opcional)	9	Escurridor con rebosadero
5	Agujero para el empalme de agua	10	Fregadero







Denominación	PGK-2200
Carga conectada	2200 W
Tensión nominal	230 V / 50 HZ, 16 A
Conexión	Cable H05SS-F 3G1.5, T180
Regulación	Interruptor de 7 posiciones
Fregadero	Dimensiones: 340 x 370 x 140 mm
Placas de cocina	ø 145 mm con 1000 W, ø 180 mm con 1200 W de potencia
Luces de control de uso	Indicador sobre si el equipo está encendido
Certificado según VDE y CE	Núm. certificado GS
Reciclaje de equipos antiguos	Los equipos están registrados en EAR, n. º de reg. WEEE DE 32990014
Dimensiones	Altura 7 cm x profundidad 60 cm x anchura 90-150 cm

Este dispositivo cumple con la directiva europea de baja tensión 2006/95/EG sobre seguridad eléctrica, las directivas europeas 89/336/EEC sobre compatibilidad electromagnética y el marcado CE 93/68/ EEC.

Zona de cocción de vitrocerámica

(a las cocinas MK Kitchenline)

La superficie de vitrocerámica es muy robusta y más estable que el vidrio. Sin embargo, tenga en cuenta lo siguiente:

- Nunca se suba a la placa de vitrocerámica.
- Asegúrese de que no caiga ningún objeto pesado a la placa de vitrocerámica.
- La superficie de cocción es resistente al calor, al frío y a grandes cambios de temperatura, pero no es resistente a los impactos.
- Utilice exclusivamente ollas de un diámetro que se corresponda con la zona

de cocción (máx. ø 145/180 mm).

- Nunca coloque ollas calientes en la junta de silicona que rodea la zona de cocción, ya que podría dañarse.

Medidas de precaución

- Antes de cada uso, asegúrese de que las bases de las ollas y la superficie de la zona de cocción estén limpias y secas.
- Para evitar que se raye, evite arrastrar las ollas sobre la placa vitrocerámica.
- Utilice ollas que sean lo suficientemente grandes para evitar que la comida se pueda desbordar a la placa de cocina. Esto se aplica especialmente a las comidas azucaradas, ya que el azúcar puede provocar daños permanentes a la superficie.
- La placa de cocción no debe utilizarse como estantería. Los envases depositados pueden fundirse durante el funcionamiento y causar daños en la placa de cocción.

Nunca utilice las zonas de cocción sin una

Ejemplo de modelo

● = Interruptor zona de cocción detrás

● = Interruptor zona de cocción delante

olla. Las dos placas de cocción pueden conmutarse continuamente. En la posición 0, la zona de cocción está completamente apagada. El indicador luminoso está iluminado mientras por lo menos una de las placas esté activa. Las placas de cocina pueden estar calientes aunque el indicador luminoso se haya apagado (calor residual). Para hervir, gire el interruptor al nivel 3. A continuación, en función de las necesidades, se cambia el regulador a una posición más baja. Casi todas las veces en las que se hierve o se fríe, se puede aprovechar el calor residual de las placas de cocina 5-10 minutos antes de acabar.

¡Supervise constantemente el proceso de cocción!

Limpieza y cuidado de la zona de cocción de vitrocerámica

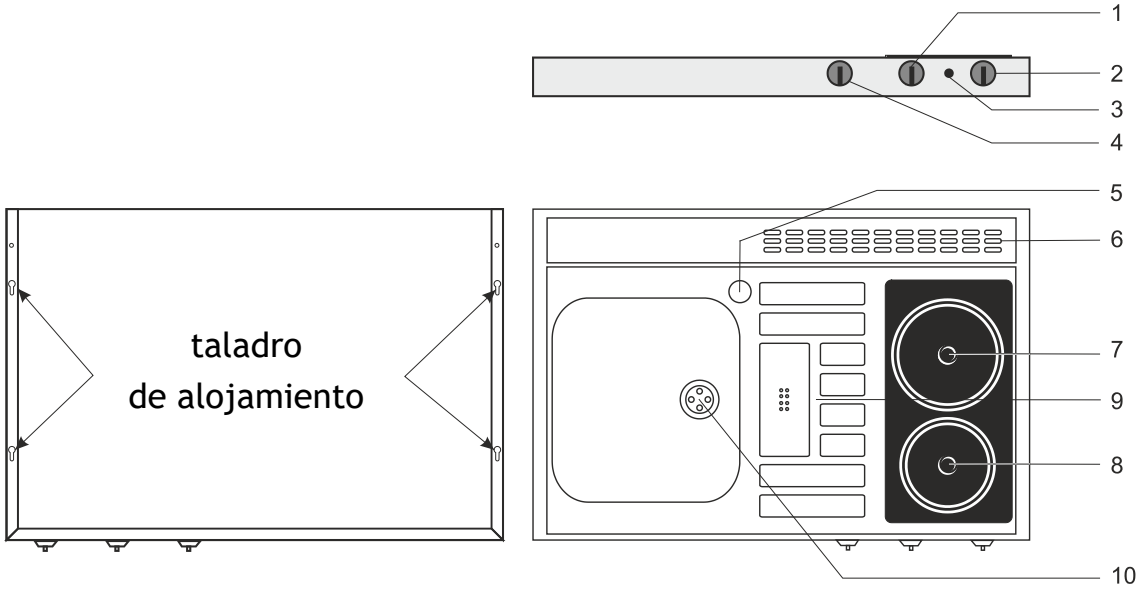
Limpie su zona de vitrocerámica con regularidad, a ser posible cada vez que termine de cocinar. Elimine primero con un rascador las grandes suciedades y los restos de comida de la zona de vitrocerámica. Luego, añada unas gotas del producto de limpieza adecuado en la zona de la vitrocerámica fría y frótela con un papel de cocina o un paño limpio. A continuación, pase un paño húmedo sobre la zona de la vitrocerámica y séquela con un paño limpio.

No utilice nunca esponjas metálicas, polvos para fregar, ni sprays agresivos para hornos, para limpiar la vitrocerámica. Estos pueden dejar arañazos en la superficie del vidrio.

Las incrustaciones de cal de líquidos derramados se pueden quitar con vinagre o limón.

Descripción zona de cocción vitroceràmica (encimeras estándar)

1	Interruptor de placa de cocina	6	Rejillas de ventilación
2	Interruptor de placa de cocina	7	Zona de cocción 180 mm
3	Indicador luminoso	8	Zona de cocción 145 mm
4	Interruptor del temporizador (opcional)	9	Escurridor con rebosadero
5	Agujero para el empalme de agua	10	Fregadero



Denominación	PGC-3000
Carga conectada	3000 W
Tensión nominal	230 V / 50 HZ, 16 A
Conexión	Cable H05SS-F 3G1.5, T180
Regulación	Regulador de energía, infinitamente ajustable
Fregadero	Dimensiones: 340 x 370 x 140 mm
Placas de cocina	ø145 mm con 1200 W, ø180 mm con 1800 W de potencia
Luces de control de uso	Indicador sobre si el equipo está encendido
Certificado según VDE y CE	Núm. certificado GS
Reciclaje de equipos antiguos	Los equipos están registrados en EAR, n. º de reg. WEEE DE 32990014
Dimensiones	Altura 7 cm x profundidad 60 cm x anchura 90-150 cm

Este dispositivo cumple con la directiva europea de baja tensión 2006/95/EG sobre seguridad eléctrica, las directivas europeas 89/336/EEC sobre compatibilidad electromagnética y el marcado CE 93/68/ EEC.

Opción del temporizador

(para las cocinas MK Kitchenline y ME Easyline)

Como dispositivo de seguridad adicional para apagar con seguridad las placas de cocina, es posible utilizar de manera opcional un temporizador (1) mecánico durante un periodo máx. de 30 minutos. Al finalizar el tiempo configurado, se interrumpirá la alimentación eléctrica de ambas placas de cocina. Si para cocinar necesita más tiempo del tiempo máximo configurado, la alimentación eléctrica para las placas de cocina tendrá que volver a activarse mediante el temporizador.

Ejemplo de modelo

Tratamiento y cuidado de las superficies de acero inoxidable

Los aceros inoxidables resisten a la corrosión debido a una capa pasiva que se forma cuando el oxígeno entra en contacto con la superficie metálica. Si esta capa pasiva se daña de forma mecánica o si se destruye de forma química y si se evita que vuelva a formarse la capa pasiva al excluir el oxígeno, los aceros inoxidables resistentes a la corrosión también pueden dañarse. Además, los aceros inoxidables resistentes a la corrosión no son completamente resistentes a los compuestos químicos, como los ácidos y las bases.

En ciertas circunstancias, las capas de suciedad persistentes que contienen sales cloradas y óxido ajeno pueden provocar la decoloración o la corrosión de la superficie de acero inoxidable.

Tenga en cuenta los siguientes principios básicos:

- La superficie siempre se debe mantener limpia y bien ventilada.
- Se pueden producir corrosiones bajo cualquier sedimentación.
- Elimine al instante las marcas de uso y los restos de productos de limpieza.
- La superficie debe mantenerse intacta. Evite dañar la superficie durante el uso o la limpieza con fuertes objetos metálicos.
- Los restos de agua ferrosa también pueden provocar corrosión, como el contacto de piezas de acero o hierro oxidables.

Principios básicos sobre el cuidado

- Las leves suciedades se pueden eliminar con agua caliente aplicando un suave producto de limpieza (Pril, por ejemplo). ¡Para la limpieza utilice solo productos de limpieza sin cloro activo! Evite los polvos limpiadores de cualquier tipo, así como los productos de limpieza clorados o blanqueadores.
- Después de limpiar, es necesario aclarar con agua limpia. A continuación, se deben secar las superficies de acero inoxidable.
- Las superficies de acero inoxidable pulidas se pueden limpiar con productos de limpieza habituales; en el caso de las suciedades más resistentes, con un Scotch-Brite. Asegúrese de frotar en dirección del pulido.
- Elimine de inmediato los posibles óxidos ajenos con un suave producto abrasivo.

¡Recomendamos aplicar con regularidad un producto de cuidado para el acero inoxidable en todas las superficies de acero inoxidable tras retirar la lámina protectora!

Si tiene en cuenta las advertencias anteriores, podrá disfrutar durante mucho tiempo de nuestros productos.

Limpieza recomendada para superficies con recubrimiento de polvo

Leves suciedades

La limpieza de superficies revestidas de polvo debe realizarse siempre con un suave paño seco primero.

Si las suciedades no se consiguen eliminar de esta forma, el paño también se puede humedecer, si es necesario aplicando un limpiador pH neutro.

Suciedades resistentes

Las superficies con suciedades resistentes (que, en algunos casos, no se hayan limpiado en varios años), se pueden limpiar con productos de limpieza ligeramente abrasivos, similares a los abrillantadores de coches.

Si es imprescindible utilizar un producto de limpieza para eliminar impurezas, recomendamos probar de antemano la idoneidad del producto en un punto invisible de la parte pintada. Los productos de limpieza no deben dañar el revestimiento de forma mecánica o química y no deben contener disolventes que pudieran soltar la pintura. No se deben utilizar fuertes agentes alcalinos, ácidos o clorados ni agentes que raspen la superficie.

Después de limpiar, es necesario aclarar con agua limpia. A continuación, se deben secar las superficies limpiadas.

No nos hacemos responsables de ningún daño producido por la limpieza indebida. Cualquier excepción está sujeta a la inspección previa.

Problemas con la puesta en marcha de la cocina

Las placas de cocina no se calientan:

- ¿Está encendido el temporizador?
- ¿Está encendido el interruptor giratorio?
- ¿Está conectada la minicocina correctamente? (cada aparato eléctrico de la cocina tiene una línea de alimentación independiente con enchufe)
- ¿Hay tensión en la toma de corriente?
- ¿Está conectado el fusible del circuito?
- Los aparatos eléctricos individuales de la cocina no funcionan:
- ¿Está encendida la unidad afectada?
- ¿Está enchufado el cable del aparato? (cada aparato eléctrico de la cocina tiene una línea de alimentación independiente con enchufe).
- ¿Hay tensión en la toma de corriente?
- Consulte también las instrucciones de uso de cada unidad

Los cajones o extraíbles no se abren bien, la cocina parece deformada:

- ¿Se ha alineado correctamente la cocina?
- ¿También se apretaron las patas niveladoras centrales?

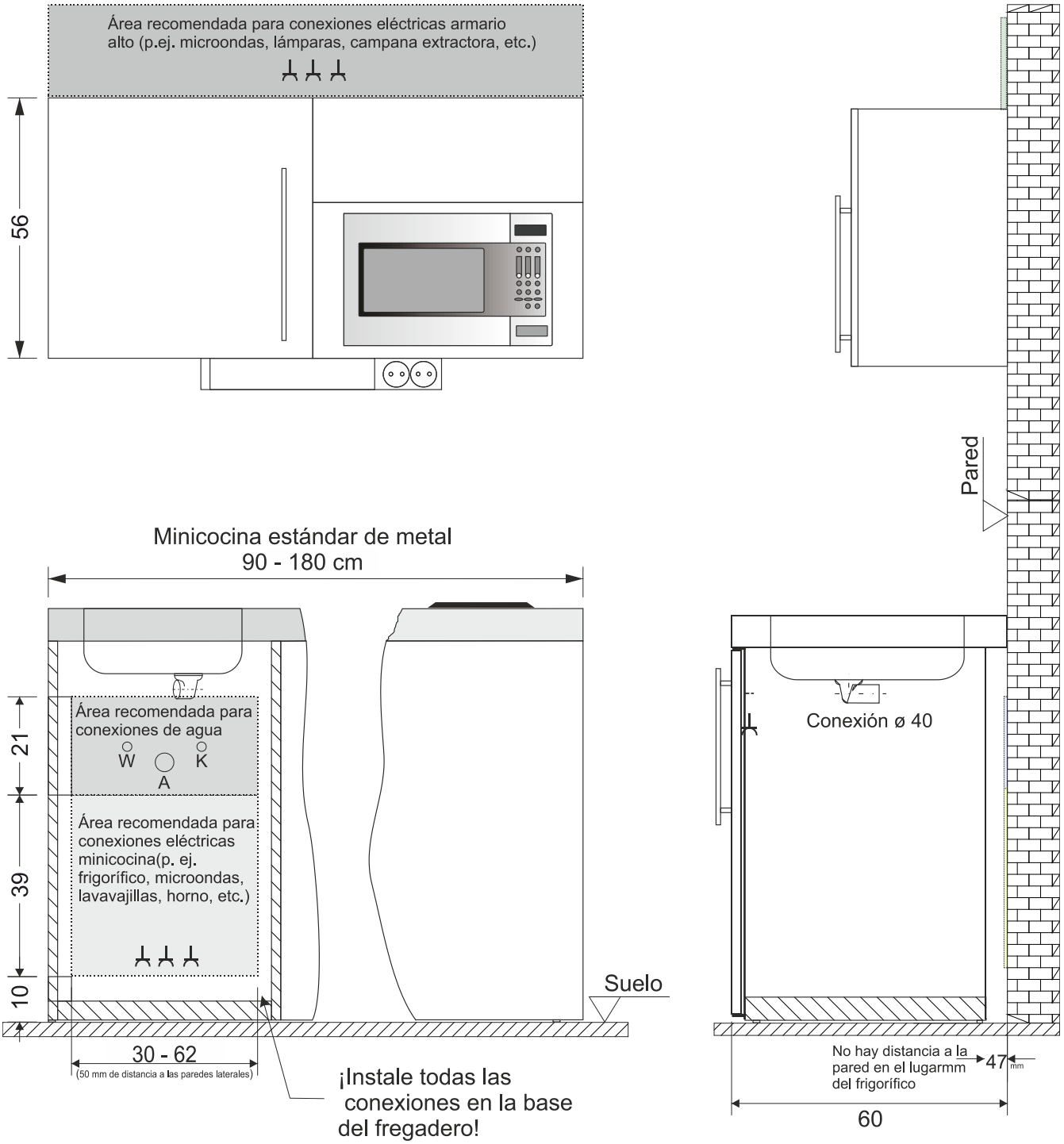
(Voir le chapitre Installation de la mini-cuisine p.6)

Encontrará información sobre los equipos adicionales en los manuales de uso del fabricante correspondientes y adjuntos.

Servicio

Su distribuidor le puede ofrecer atención al cliente y piezas de repuesto.

Diagrama de conexiones



¡IMPORTANTE!
La cocina está dispuesta a la derecha y el fregadero a la izquierda. Antes de la instalación, compruebe qué pared lateral de la cocina o del fregadero está presente e instale las conexiones al lado opuesto.

Notas importantes sobre las conexiones de la mini cocina:

- Los módulos bajos de la minicocina se suministran sin pared posterior
- Número de conexiones eléctricas según el número de electrodomésticos
- Todos los electrodomésticos con enchufes Schuko de 230 V
- Para los datos de rendimiento de los electrodomésticos véase las hojas de datos o notas

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
info@stengel-iberica.com

Visítenos en internet:
www.stengel-steelconcept.com
www.stengel-iberica.com