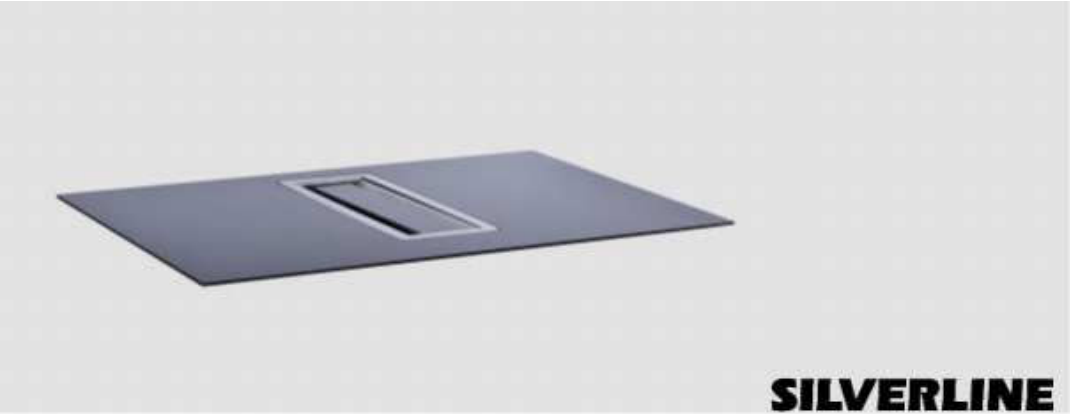
Bedienungs und Montageanleitung

Flow-In Highlight



Für die Modelle:
AMF 700 ESK

Vor Beginn aller Arbeiten Anleitung lesen!

SILVERLINE
Küchengeräte und Handel GmbH
Lilienthalstraße 26
41515 Grevenbroich
Telefon: +49 (0) 2181 / 75668 - 0
Telefax: +49 (0) 2181 / 75668 - 11
E-Mail: info@silverline24.de
Internet: www.silverline24.de
Originaldokument
1, de_DE

©SILVERLINE Küchengeräte und Handel GmbH 2018

Einführung

Vielen Dank, dass Sie sich für den Kauf einer Dunstabzugshaube (nachfolgend "Gerät") von SILVERLINE entschieden haben.

Diese Anleitung beschreibt mehrere Dunstabzugshauben, die sich in der Farbe, der Breite, der Anzahl der Beleuchtungskörper und/oder Metallfettfilter unterscheiden können.

Diese Anleitung und die Sicherheitshinweise vermitteln Ihnen alle Informationen für eine sichere Montage sowie einen störungsfreien und sicheren Betrieb.

- Lesen Sie diese Anleitung und die Sicherheitshinweise vollständig durch, bevor Sie das Gerät verwenden.
- Bewahren Sie die Anleitung gut auf.
- Falls Sie das Gerät weitergeben, geben Sie auch diese Anleitung und die Sicherheitshinweise mit.
- Die Nichtbeachtung dieser Anleitung kann zu schweren Verletzungen und Schäden am Gerät führen.
- Für Schäden, die aufgrund der Nichtbeachtung dieser Anleitung entstehen, übernehmen wir keine Haftung.

Die Abbildungen in dieser Anleitung dienen der Veranschaulichung von Handlungen. In den Abbildungen ist eine mögliche Ausführung des Geräts dargestellt. Alle Beschreibungen oder Abbildungen gelten aber auch für die anderen Ausführungen.

Weiterführende Informationen zu Produkten,Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet unter www.silverline24.de.

Urheberschutz

Diese Anleitung ist urheberrechtlich geschützt.

Die Überlassung dieser Anleitung an Dritte, Vervielfältigung in jeglicher Art und Form auch auszugsweise sowie die Verwertung und/oder Mitteilung des Inhalts sind ohne schriftliche Genehmigung von SILVERLINE Küchengeräte und Handel GmbH ("Hersteller") außer für interne Zwecke nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadenersatz. Der Hersteller behält sich das Recht vor, zusätzliche Ansprüche geltend zu machen.

Kundendienst-Hotline (für Deutschland, Österreich, Schweiz, Frankreich, Belgien, Niederlande und Luxemburg):

Telefon (Kundendienst-Hotline): +49 (0) 2181-75668-350
Fax: +49 (0) 2181-75668-33
E-Mail: kundendienst@silverline24.de

Bestell-Hotline (für Deutschland, Österreich, Schweiz, Frankreich, Belgien, Niederlande und Luxemburg):

Telefon (Bestell-Hotline): +49 (0) 2181-75668-0
Fax: +49 (0) 2181-75668-11
E-Mail: info@silverline24.de

INHALT

INHALT **4**

SICHERHEIT **5**

VORSICHTSMAßNAHME VOR DER INBETRIEBNAHME 5
ALLGEMEINE SICHERHEITS-HINWEISE 6
SCHÜTZ VOR BESCHÄDIGUNG 7
VORSICHTSMAßNAHMEN BEI GERÄTEAUSFALL 8
SCHUTZ VOR WEITEREN GEFAHREN 8

GERÄTEBESCHREIBUNG **9**

TECHNISCHE BESCHREIBUNG 9
BEDIENFELD 9

BEDIENUNG DES KOCHFELDES **10**

FUNKTION DER SENSORSCHALTFELDER 10
ANZEIGE 10
RESTWÄRMEANZEIGE 10

INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES **10**

VOR DEM ERSTEN AUFHEIZEN 10
KOCHFELD EIN- UND AUSSCHALTEN 10
ZWEIKREIS KOCHZONE 11
ANKOCHAUTOMATIK 11
VERRIEGELUNG DER KOCHMULDE 11

KOCH EMPFEHLUNGEN **12**

EINSTELLBEREICHE 12

REINIGUNG UND PFLEGE **12**

WAS TUN WENN… **13**

UMWELTSCHUTZ **13**

MONTAGEHINWEISE **14**

ELEKTROANSCHLUSS **15**

TYPENSCHILD **16**

SICHERHEIT

Vorsichtsmaßnahme vor der Inbetriebnahme

- Alle Teile der Verpackung abnehmen.
- Das Gerät darf nur von einem Elektrofachmann eingebaut und angeschlossen werden. Der Hersteller kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die durch Fehler beim Einbauen oder Anschließen verursacht werden. Benutzen Sie das Gerät nur im eingebauten Zustand.
- Dieses Gerät darf nur für das haushaltsübliche Kochen und Braten von Speisen verwendet werden und ist nicht für gewerbliche Zwecke bestimmt.
- Alle Etiketten und Aufkleber vom Glas entfernen.
- Es dürfen keine Änderungen an dem Gerät vorgenommen werden.
- Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Die Sicherheit ist nur gewährleistet, wenn das Gerät mit einem Schutzleiter verbunden ist, der den gültigen Vorschriften entspricht.
- Der Anschluss des Gerätes an das Stromnetz darf nicht über ein Verlängerungskabel erfolgen.
- Das Gerät darf nicht über einem Geschirrspüler oder einem Wäschetrockner eingebaut werden: die freigesetzten Wasserdämpfe könnten die Elektronik beschädigen.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.
- **ACHTUNG**: Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzfristiger Kochvorgang muss ständig überwacht werden.

Allgemeine Sicherheits-Hinweise

- Schalten Sie nach jedem Gebrauch die Kochzonen aus.
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich schnell. Wenn Sie Speisen in Fett oder Öl (z.B. Pommes Frites) zubereiten, sollten Sie den Kochvorgang beobachten.
- Wenn Sie kochen und braten, werden die Kochzonen heiß. Hüten Sie sich deshalb vor Verbrennungen während und nach der Benutzung des Gerätes.
- Achten Sie darauf, dass kein elektrisches Kabel von einem freistehenden oder eingebauten Gerät in Kontakt mit der Scheibe oder der heißen Kochzone kommt.
- Bedecken Sie nie die Kochfläche mit einem Lappen oder einer Schutzfolie. Diese könnten sehr heiß werden und Feuer fangen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- **WARNUNG:** Wenn die Glasoberfläche gesprungen ist, ist das Gerät auszuschalten, um die Gefahr eines elektrischen Schlages zu vermeiden.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabel, Löffel und Topfdeckel sollen nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, denn sie könnten heiß werden.
- Sind Haustiere in der Wohnung, die an das Kochfeld gelangen könnten, ist die Kindersicherung zu aktivieren.

Schütz vor Beschädigung

- Verwenden Sie keine Töpfe oder Pfannen mit ungeschliffenem oder beschädigtem Boden. Diese können die Glaskeramikscheiben verkratzen.
- Beachten Sie, dass auch Sandkörner Kratzer verursachen können.
- Glaskeramik ist unempfindlich gegen Temperaturschocks und sehr widerstandsfähig, jedoch nicht unzerbrechlich. Besonders spitze und harte Gegenstände, die auf die Kochfläche fallen, können sie beschädigen.
- Vermeiden Sie Zucker, Kunststoff oder Alufolie auf den heißen Kochzonen. Diese Stoffe schmelzen, kleben fest und können dadurch beim Abkühlen Risse, Brüche oder andere bleibende Veränderungen in der Scheibe verursachen. Falls Sie trotzdem auf die heißen Kochzonen gelangen, schalten Sie das Gerät bitte aus, und entfernen Sie diese Stoffe noch im heißen Zustand. Da die Kochzonen heiß sind, besteht Verbrennungsgefahr.
- Vermeiden Sie mit den Töpfen an den Rändern der Glasscheibe zu stoßen.
- Die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr benutzen.
- Stellen Sie in keinem Fall heißes Kochgeschirr auf der Steuerung ab. Die Elektronik unter dem Glas könnte beschädigt werden.
- Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- Wird das Kochfeld über einen Schubkasten eingebaut, so muss ein Zwischenboden im Mindestabstand von 20 mm zur Kochfeldunterseite eingebaut werden, sodass eine zufällige Berührung nicht möglich ist. Der Zwischenboden darf nur mit Werkzeugen entfernbar sein.
- Es dürfen keine brennbaren Gegenstände (z.B. Spraydosen) in dieser Schublade aufbewahrt werden.
- Die Besteckkästen in der Schublade müssen aus hitzebeständigem Material sein.
- Erhitzen Sie keine geschlossenen Behälter (z.B. Konservendosen) auf den Kochzonen. Durch den entsprechenden Überdruck können die Behälter bzw. Dosen platzen, und es besteht Verletzungsgefahr!

Vorsichtsmaßnahmen bei Geräteausfall

- Sollte ein Fehler festgestellt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt werden.
- Wenn Brüche, Sprünge oder Risse auf dem Glas auftreten: schalten Sie das Kochfeld sofort aus, trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz und wenden Sie sich an unseren Kundendienst oder an Ihren Fachhändler.
- Öffnen Sie in keinem Fall das Gerät selber.
- Reparaturen am Gerät dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden.

Schutz vor weiteren Gefahren

- Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr immer zentriert auf der Kochzone platziert ist. Der Pfannenboden muss möglichst viel von der Kochzone abdecken.
- Benutzen sie keine synthetischen Behältnisse oder Gefäße aus Aluminium: Sie könnten auf der Kochzone schmelzen.
- Versuchen Sie nicht einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.

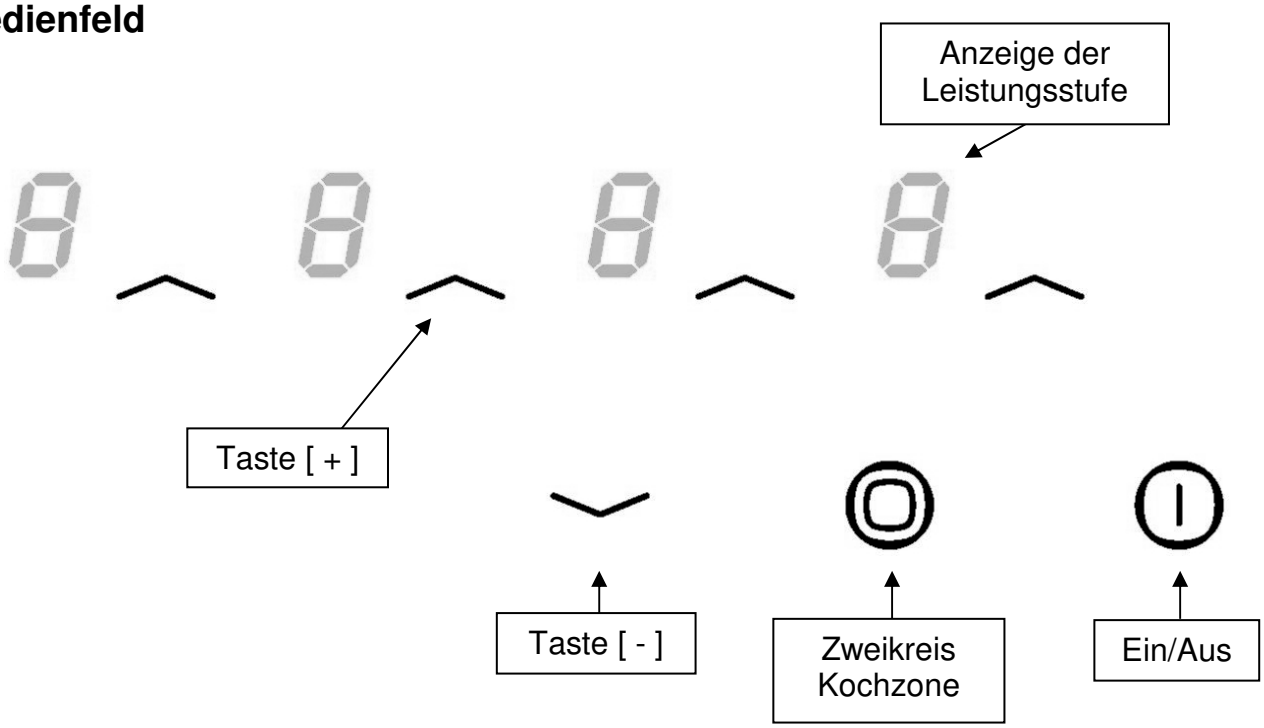
GERÄTEBESCHREIBUNG

Technische Beschreibung

Typ	**KHL 780 S**
Gesamt Leistung	6400 W
Energieverbrauch der Kochmulde EC_{hob}*	180 Wh/kg
Kochzone vorne links	Ø 210 / 135 mm
Nominal Leistung	2200 / 1000 W
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie*	C
Energieverbrauch EC_{cw}*	171.1 Wh/kg
Kochzone hinten links	Ø 145 mm
Nominal Leistung	1200 W
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie*	A
Energieverbrauch EC_{cw}*	173.8 Wh/kg
Kochzone hinten rechts	Ø 180 mm
Nominal Leistung	1800 W
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie*	B
Energieverbrauch EC_{cw}*	191.3 Wh/kg
Kochzone vorne rechts	Ø 145 mm
Nominal Leistung	1200 W
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie*	A
Energieverbrauch EC_{cw}*	173.8 Wh/kg

* nach der Methode zur Messung der Gebrauchseigenschaften (EN 60350-2) berechnet.

Bedienfeld



BEDIENUNG DES KOCHFELDES

Funktion der Sensorschaltfelder

Das Kochfeld wird über Sensortasten gesteuert. Diese reagieren auf leichte Berührungen des Glases mit dem Finger. Wenn Sie die Tasten etwa eine Sekunde lang berühren, werden die Steuerbefehle ausgeführt. Jede Reaktion der Schaltfelder wird mit einem akustischen und/oder visuellen Signal quittiert.

Im Falle eines allgemeinen Gebrauchs drücken Sie nur eine Taste zur gleichen Zeit.

Anzeige

Anzeige	Benennung	Funktion
0	Null	Die Kochzone ist aktiviert
1…9	Leistungsstufe	Einstellung der Leistung
A	Ankochautomatik	Höchste Leistung + Ankochen
E	Fehleranzeige	Fehler der Elektronik
H	Restwärme	Kochzone ist heiß
L	Verriegelung	Die Mulde ist abgesichert

Restwärmeanzeige

Nach dem Ausschalten der Kochzonen bzw. des Kochfeldes wird die Restwärme der noch heissen Kochzonen mit einem [H] angezeigt. Das [H] erlischt, wenn die Kochzonen ohne Gefahr berührt werden können. Solange die Restwärmeanzeige leuchtet, sollten die Kochzonen nicht berührt und keine hitzeempfindlichen Gegenstände darauf abgelegt werden: **Verbrennungsgefahr!**

INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES

Vor dem ersten Aufheizen

Reinigen Sie Ihr Gerät zuerst mit einem feuchten Lappen und reiben Sie es dann trocken. Benutzen Sie kein Reinigungsmittel, da dieses eine bläuliche Färbung auf der verglasten Oberfläche hinterlassen könnte.

Kochfeld ein- und ausschalten

- **Kochfeld: einschalten/ ausschalten:**

Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Einschalten	Auf [⏻] drücken	[0]
Ausschalten	Auf [⏻] drücken	keine oder [H]

- **Kochzone: einschalten/ ausschalten:**

Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Auswahl der Kochzone	Auf [︿] drücken	[0] oder [H]
Leistung erhöhen	Auf [︿] drücken	[1] bis [9]
Leistung verringern	Auf [﹀] drücken	[9] bis [1]
Ausschalten	Auf [︿] und [﹀] gemeinsam drücken	[0] oder [H]
	oder auf [﹀] drücken	[0] oder [H]

Erfolgt keine weitere Eingabe, schaltet sich das Kochfeld aus Sicherheitsgründen nach ca. 20 Sekunden aus, und die Nullen erlöschen.

Zweikreis Kochzone

Die Zweikreis-Kochzone ermöglicht eine verbesserte Anpassung der Kochzone an den Topfboden.

- **Reduzieren/erhören der kochzone:**

Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Auswählen der Kochzone	Auf den [⌃] drücken	[0]
Leistung auswählen	Auf den [⌃] drücken	[0] bis [9]
Die Kochzone reduzieren	Auf den [◎] drücken	LED aus
Die Kochzone erhöhen	Auf den [◎] drücken	LED leuchtet

Ankochautomatik

Alle Kochzonen sind mit einer Ankochautomatik ausgestattet. Bei aktivierter Ankochautomatik heizt die Kochzone automatisch mit höchster Leistung an und schaltet dann auf die von Ihnen gewählte Fortkochstufe zurück. Die Ankochzeit hängt von der gewählten Fortkochstufe ab.

- **Aktivierung der Ankochautomatik :**

Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Auswählen der Kochzone	Auf den [⌃] drücken	[0]
Hohe Leistung aktivieren	Auf den [⌃] drücken	[1] bis [9]
Ankochautomatik aktivieren	Auf den [⌃] drücken	[9] blinkt mit [A]
Leistung auswählen	Auf den [⌄] drücken	[9] zurück auf [8] [7]
(z.B. « 7 ») bis dass		[7] mit [A] blinkt

- **Abschalten der Ankochautomatik :**

Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Auswählen der Kochzone	Auf den [⌃] drücken	[7] blinkt mit [A]
Leistung auswählen	Auf den [⌄] drücken	[0]

Verriegelung der Kochmulde

Um eine Veränderung der Kochzoneneinstellung zu vermeiden, z.B. bei der Reinigung des Glases, können die Bedienungstasten (ausser der Taste [⏻]) verriegelt werden.

- **Verriegelung aktivieren:**

Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Einschalten der Mulde	Auf [⏻] drücken	4 x [0] oder [H]
Mulde verriegeln	Gemeinsam auf [⌄] und auf der links [⌃] taste drücken	Keine Änderung
	Auf der links [⌃] Taste drücken	4 x [L]

- **Verriegelung abschalten:**

Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Einschalten der Mulde	Auf [⏻] drücken	[L] auf alle Anzeige
In den 5 Sekunden nach Einschalten der Mulde		
Verriegelung abschalten	Gemeinsam auf [⌄] und auf der links [⌃] taste drücken	4 x [0] oder [H] [0]
	Auf [⌄] drücken	keine Anzeige

KOCH EMPFEHLUNGEN

Einstellbereiche

(diese Angaben sind Richtwerte)

1 bis 2	Schmelzen, Auflösen, Zubereitung	Saucen, Butter, Schokolade GelatineYoghurt ,
2 bis 3	Quellen, Auftauen, Warmhalten	Reis, Gefrorene Gerichte, Fisch, Gemüse
3 bis 4	Dampfgaren, Dünsten	Fisch, Gemüse, Obst
4 bis 5	Dünsten, Quellen, Auftauen	Fisch, Gemüse, Teigwaren, Getreide, Hülsenfrüchte, Tiefkühlkost
6 bis 7	Ankochen, Fortkochen	Fleisch, Leber, Eier, Wurst Gulasch, Rouladen, Pfannkuchen
7 bis 8	Schonendes Braten	Fisch, Schnitzel, Bratwurst, Spiegeleier
9	Backen, Ankochen	Steaks, Omelett, Linsen

REINIGUNG UND PFLEGE

Lassen Sie das Gerät abkühlen, es könnte Verbrennungsgefahr bestehen.
Reinigen Sie das verschmutzte Kochfeld immer regelmäßig. Benutzen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Putzmittel.

- Um das Gerät zu reinigen, muss es ausgeschaltet sein.
- Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger ist aus Sicherheitsgründen nicht zugelassen.
- Verwenden Sie in keinem Fall scheuernde oder aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. Grill und Backofensprays, Fleck oder Rostentferner, Scheuersande oder Schwämme mit kratzenden Oberflächen
- Reiben Sie das Kochfeld danach mit einem sauberen Tuch trocken.
- Entfernen Sie sofort Zucker, Kunststoff oder Alufolien, nach Abschalten der Kochzonen.

WAS TUN WENN…

Die Kochmulde oder die Kochzonen nicht einschalten:

- Die Mulde ist falsch am Netz angeschlossen.
- Die Sicherung der Hausinstallation ist nicht korrekt eingesetzt.
- Die Kochmulde ist verriegelt.
- Die Sensortasten sind mit Wasser oder Schmutz bedeckt.
- Ein Kochgeschirr bedeckt die Tasten.

In der Anzeige erscheint [E]:

- Den Kundendienst anrufen.

Eine Kochzone oder die gesamte Mulde schaltet ab:

- Die Sicherheits-Abschaltung hat es ausgelöst.
- Diese ist aktiviert, wenn Sie vergessen haben eine Kochzone abzuschalten.
- Diese Abschaltung ist aktiviert, wenn mehrere Tasten bedeckt sind.
- Ein Topf ist leer und überhitzt.
- Durch eine Überhitzung hat die Elektronik automatisch die Leistung reduziert oder auch automatisch abgeschaltet

Die Ankochautomatik schaltet nicht ein:

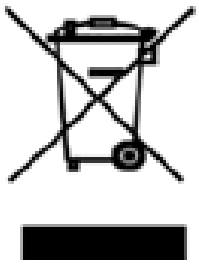
- Die Kochzone ist noch heiß [H]
- Die höchste Leistungsstufe wurde mit der Taste [-] eingeschaltet
- Die höchste Leistungsstufe ist eingeschaltet [9]

Der Auftrag Anzeige [L]:

- Finden Sie im Kapitel Verriegelung der Kochmulde.

UMWELTSCHUTZ

- Die Verpackungsmaterialen sind umweltfreundlich und Recycling fähig.
- Elektrische und elektronische Geräte enthalten noch wertvolle Materialien. Sie erhalten aber auch noch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig sind

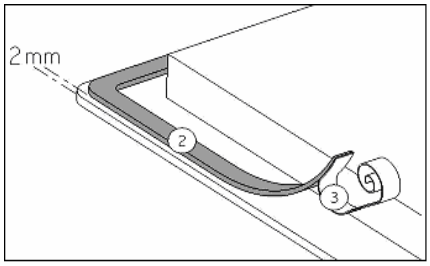


- Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.
- Nutzen Sie stattdessen die von Ihrer Kommune eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte.

MONTAGEHINWEISE

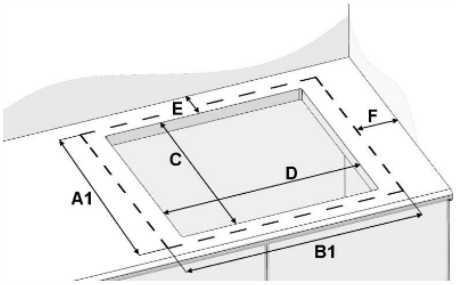
Montage und Anschluss dürfen nur durch einen autorisierten Fachmann vorgenommen werden. Der Benutzer muss darauf achten, dass die in seinem Wohnsitz geltenden Normen eingehalten werden.

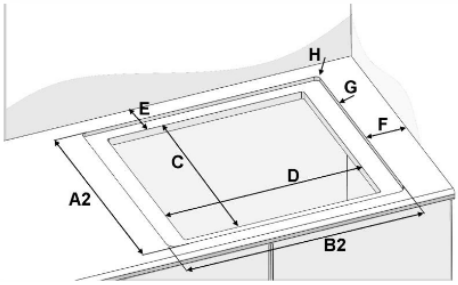
Dichtung Einbau :



Die Dichtung (2) nach Abnehmen der Schutzfolie (3) mit 2 mm Abstand der Außenkannte des Glases aufkleben.

Einbau :





- **Einfügdimensionen:**

Glas		Ausschnitt		Hinten	seite	Strahl	Ausschnitt		Tiefe
A1	B1	C	D	E	F	H	A2	B2	G
520	780	490	750	60	40	8	526	786	5

- **Der Abstand vom Ausschnitt bis zu einer Mauer und/oder einem Möbelstück muss mindestens 50 mm betragen.**
- Dieses Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y. Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände eingebaut werden. **Aber von der anderen Seite dürfen keine Möbel oder Geräte höher sein als die Kochmulde.**
- Die Arbeitsplatte soll mit hitzebeständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sein.
- Die Wandabschlussleisten müssen hitzebeständig sein
- Das Kochfeld darf nicht über Herde ohne Lüfter, Geschirrspülern, Wasch- oder Trockengeräten eingebaut werden.
- Um eine ausreichende Belüftung der Elektronik im Kochfeld zu erzielen, ist unter der Mulde **ein Luftraum von 20 mm notwendig**.
- Befindet sich unter dem Kochfeld eine Schublade, dürfen in der Schublade keine brennbaren Gegenstände, z.B. Spraydosen, aufbewahrt werden.
- Der Abstand zwischen Unter- und Oberschrank kann frei gewählt werden - keine Anforderungen und Einschränkungen geräteseitig
- Es muss sichergestellt werden, dass das Anschlusskabel des Kochfeldes nach dem Einbau keiner mechanischen Belastung, z.B. durch Schublade, ausgesetzt ist.
- Die Schnittflächen sollen mit speziellem Lack, Silikonkautschuk oder Gießharz versiegelt werden, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern. Beachten Sie, das mitgelieferte Dichtungsband sorgfältig aufzukleben.
- **ACHTUNG:** Benutzen Sie nur Schutzgitter, die vom Hersteller angeboten werden oder von diesem für den Einsatz mit dem Kochfeld freigeben sind.

ELEKTROANSCHLUSS

- Zum Anschluss des Gerätes an das Elektronetz beauftragen Sie einen Elektrofachmann, der die landesüblichen Vorschriften der örtlichen Elektroversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.
- Der Berührungsschutz betriebsisolierter Teile muss nach der Montage sichergestellt sein.
- Ob die erforderlichen Anschlussdaten mit denen des Netzes übereinstimmen, finden Sie auf dem Typenschild.
- Das Gerät muss durch Trenneinrichtungen allpolig vom Netz abgeschaltet werden können. Im abgeschalteten Zustand muss ein Kontaktabstand von 3 mm vorhanden sein. Als geeignete Trennvorrichtungen gelten LS-Schalter, Sicherungen und Schütze.
- Die Installation muss durch Sicherungen geschützt sein. Elektrische Kabel müssen durch Einbauten abgedeckt sein.
- Wenn das Gerät nicht mit einem zugänglichen Stecker ausgestattet ist, müssen beim festen Einbau gemäß den Montageanweisungen andere Trennungsmöglichkeiten berücksichtigt werden.
- Das Zuleitungskabel muss so angebracht werden, dass die heißen Teile des Kochfelds nicht berührt werden.

Achtung!

Dieses Gerät ist nur für eine Strom-Versorgung von 230 V~ 50/60 Hz ausgelegt.
Schließen Sie immer die Erde mit an.
Beachten Sie das Anschlussschema.
Der Anschlusskasten befindet sich auf der Unterseite des Gerätes. Um das Gehäuse zu öffnen, verwenden Sie einen Schraubenzieher und schieben Sie ihn in den vorgesehenen Schlitzen hinein.

Netz	Anschluss (*)	Durchmesser	Kabel	Sicherung
230V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 2.5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 Phasen + N	4 x 1.5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

(*) laut EN 60 335-2-6 Norm

Anschluss des Kochfelds:

Verwenden Sie für die verschiedenen Anschlussmöglichkeiten die Polbrücken aus Messing, die sich im Gehäuse befinden.

<u>Einphasen 230V~1P+N</u>

Bringen Sie eine Polbrücke zwischen Anschlussklemme 1 und 2
Befestigen Sie die Erdung an die « Erde » Anschlussklemme, den Nullleiter an Anschlussklemme 4, die Phase L an Anschlussklemme 1 oder 2.

<u>Zweiphasen 400V~2P+N</u>

Befestigen Sie die Erdung an die « Erde » Anschlussklemme, den Nullleiter an Anschlussklemme 4, die Phase L1 an Anschlussklemme 1 und die Phase L2 an Anschlussklemme 2.

Achtung! Die Drähte korrekt hineinstecken. Die Schrauben fest anziehen.

Wir sind nicht verantwortlich für Zwischenfälle die durch falschen Anschluss, oder nicht vorhandenen oder unrichtigem Erdungsanschluss entstehen.

TYPENSCHILD

Das Typenschild befindet sich auf der Unterseite des Kochfeldes und beinhaltet die unten genannten Informationen:

Abb. Typenschild (Beispiel)

1: Elektroanschluss
2: Marke
3: Modell
4: Herstellerinformation
5: Technische Daten
6: Seriennummer

SUMMARY

SAFETY **18**
PRECAUTIONS BEFORE USING 18
USING THE APPLIANCE 18
PRECAUTIONS NOT TO DAMAGE THE APPLIANCE 19
PRECAUTIONS IN CASE OF APPLIANCE FAILURE 20
OTHER PROTECTIONS 20
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE **21**
TECHNICAL DATA 21
CONTROL PANEL 21
USE **22**
SENSITIVE TOUCHES 22
DISPLAY 22
RESIDUAL HEAT INDICATION 22
STARTING UP THE APPLIANCE **22**
BEFORE USING YOUR NEW HOB 22
STARTING-UP 22
EXTENSION ZONE 23
AUTOMATIC COOKING 23
CONTROL PANEL LOCKING 23
COOKING ADVICES **24**
EXAMPLES OF POWER SETTING: 24
MAINTENANCE AND CLEANING **24**
WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM **25**
ENVIRONMENT PROTECTION **25**
INSTALLATION INSTRUCTIONS **26**
ELECTRICAL CONNECTION **27**
RATING LABEL **28**

SAFETY

Precautions before using

- Unpack all the materials.
- The installation and connecting of the appliance have to be done by approved specialists. The manufacturer cannot be responsible for damage caused by building-in or connecting errors.
- To be used, the appliance must be well-equipped and installed in a kitchen unit and an adapted and approved work surface.
- This domestic appliance is exclusively for the cooking of food, to the exclusion of any other domestic, commercial or industrial use.
- Remove all labels and self-adhesives from the ceramic glass.
- Do not change or alter the appliance.
- The cooking plate cannot be used as freestanding or as working surface.
- The appliance must be grounded and connected conforming to local standards.
- Do not use any extension cable to connect it.
- The appliance cannot be used above a dishwasher or a tumble-dryer: steam may damage the electronic appliances.
- The appliance is not intended to be operated by means of external timer or separate remote control system.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

Using the appliance

- Switch the heating zones off after using.
- Keep an eye on the cooking using grease or oils: that may quickly ignite.
- Be careful not to burn yourself while or after using the appliance.
- Make sure no cable of any fixed or moving appliance contacts with the glass or the hot saucepan.
- Magnetically objects (credit cards, floppy disks, calculators) should not be placed near to the engaged appliance.

- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- In general do not place any metallic object except heating containers on the glass surface. In case of untimely engaging or residual heat, this one may heat, melt or even burn.
- Never cover the appliance with a cloth or a protection sheet. This is supposed to become very hot and catch fire.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Precautions not to damage the appliance

- Raw pan bottoms or damaged saucepans (not enamelled cast iron pots,) may damage the ceramic glass.
- Sand or other abrasive materials may damage ceramic glass.
- Avoid dropping objects, even little ones, on the vitroceramic.
- Do not hit the edges of the glass with saucepans.
- Make sure that the ventilation of the appliance works according to the manufacturer's instructions.
- Do not put or leave empty saucepans on the vitroceramic hobs.
- Sugar, synthetic materials or aluminium sheets must not contact with the heating zones. These may cause breaks or other alterations of the vitroceramic glass by cooling: switch on the appliance and take them immediately out of the hot heating zone (be careful: do not burn yourself).
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surface.
- Never place any hot container over the control panel.
- If a drawer is situated under the embedded appliance, make sure the space between the content of the drawer and the inferior part of the appliance is large enough (2 cm). This is essential to guaranty a correct ventilation.

- Never put any inflammable object (ex. sprays) into the drawer situated under the vitroceramic hob. The eventual cutlery drawers must be resistant to heat.

Precautions in case of appliance failure

- If a defect is noticed, switch off the appliance and turn off the electrical supplying.
- If the ceramic glass is cracked or fissured, you must unplug the appliance and contact the after sales service.
- Repairing has to be done by specialists. Do not open the appliance by yourself.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

Other protections

- Note sure that the container pan is always centred on the cooking zone. The bottom of the pan must have to cover as much as possible the cooking zone.
- For the users of pacemaker, the magnetic field could influence its operating. We recommend getting information to the retailer or of the doctor.
- Do not to use aluminium or synthetic material containers: they could melt on still hot cooking zones.
- NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

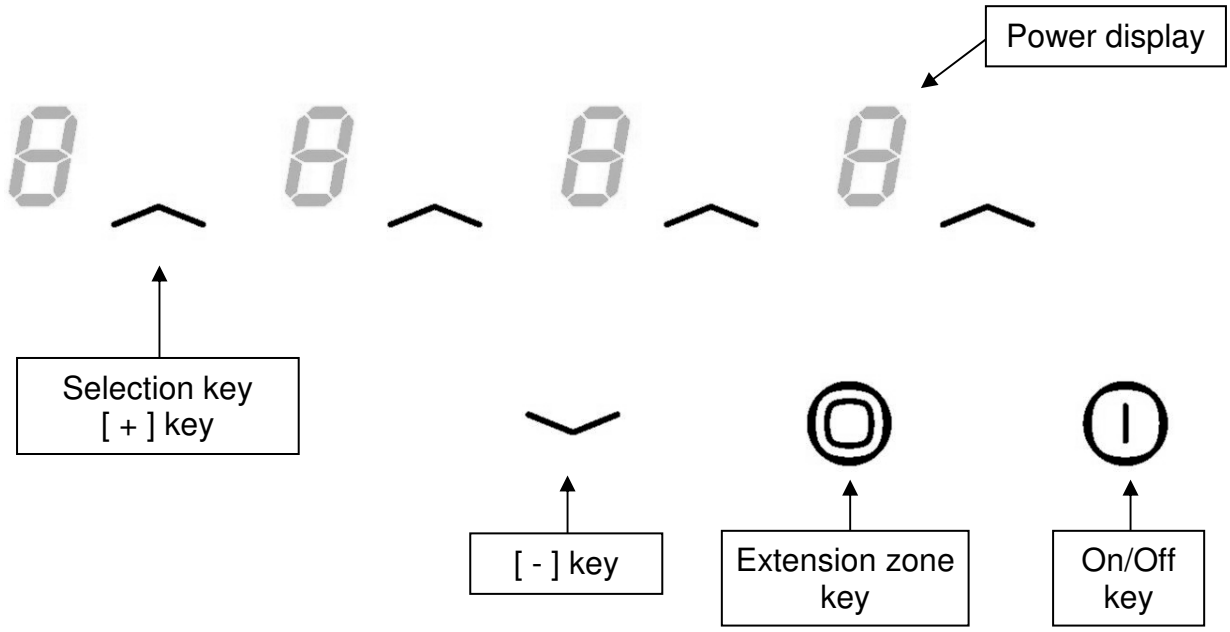
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

Technical data

Type	**KHL 780 S**
Total power	6400 W
Energy consumption for the hob EC_{hob}*	180 Wh/kg
Front left heating zone	Ø 210 / 135 mm
Nominal power	2200 / 1000 W
Standardised cookware category*	C
Energy consumption EC_{cw}*	171.1 Wh/kg
Rear left heating zone	Ø 145 mm
Nominal power	1200 W
Standardised cookware category*	A
Energy consumption EC_{cw}*	173.8 Wh/kg
Rear right heating zone	Ø 180 mm
Nominal power	1800 W
Standardised cookware category*	B
Energy consumption EC_{cw}*	191.3 Wh/kg
Front right heating zone	Ø 145 mm
Nominal power	1200 W
Standardised cookware category*	A
Energy consumption EC_{cw}*	173.8 Wh/kg

* calculated according to the method of measuring performance (EN 60350-2).

Control panel



USE

Sensitive touches

Your ceramic hob is equipped with electronic controls with sensitive touch keys. When your finger touches the key, the corresponding command is activated. This activation is validated by a control light, a letter or a number in the display and/or a “beep” sound.

Touch only one key on the same time.

Display

Display	Designation	Function
0	Zero	The heating zone is activated
1…9	Power level	Selection of the cooking level
A	Heat accelerator	Automatic cooking
E	Error message	Electronic failure
H	Residual heat	The heating zone is hot
L	Locking	The control panel is locked

Residual heat indication

After the switch-off of the hob, the heating zone is still hot and indicates [H] on the display.
The symbol [H] disappears when the heating zone may be touched safely.
When the residual heat indicator light is on,don’t touch the heating zone and don’t put any heat sensitive object on them. **There are risks of burn and fire.**

STARTING UP THE APPLIANCE

Before using your new hob

Clean your hob with a damp cloth, and then dry the surface thoroughly. Do not use detergent which risks causing blue-tinted colour on the glass surface.

Starting-up

- **Start-up/ switch off the hob**

Action	Control panel	Display
To start	press key [⏻]	[0]
To stop	press key [⏻]	nothing or [H]

- **Start-up/ switch off a heating zone**

Action	Control panel	Display
Increase power	press key [︿]	[1] to [9]
Decrease power	press key [﹀]	[9] to [1]
Stop	press simultaneous [︿] and [﹀]	[0] or [H]
	or press key [﹀]	[0] or [H]

If no action is made within 20 second the electronics returns in waiting position.

Extension zone

- **Switch off/on the extension zone**

Action	Control panel	Display
select zone	Press key [⌃]	[0]
Increase power	Press key [⌃]	[0] to [9]
Switch off	Touch key [◎]	Extension zone light is off
Switch on	Touch key [◎]	Extension zone light is on

Automatic cooking

All the cooking zones are equipped with an automatic “go and stop” cooking device. The cooking zone starts at full power during a certain time, then reduces automatically its power on the preselected level.

- **Start-up :**

Action	Control panel	Display
Zone selection	press key [⌃] from the zone	[0]
Full power setting	repress key [⌃]	[1] to [9]
Automatic cooking	repress key [⌃]	[9] is blinking with [A]
Power level selection	press key [⌄]	[9] wents to [8] [7]
(for example « 7 »)		[7] is blinking with [A]

- **Switching off the automatic cooking :**

Action	Control panel	Display
Zone selection	press key [⌃] from the zone	[7] is blinking with [A]
(for example « 7 »)		
Power level selection	press key [⌄] or [⌃]	Level selected

Control panel locking

To avoid modifying a setting of cooking zones, in particular with within the framework of cleaning the control panel can be locked (with exception to the On/Off key [⏻]).

- **Locking**

Action	Control panel	Display
Start	Press key [⏻]	[0] or [H] on 4 displays
Hob locking	Press simultaneously [⌄]	
	and [⌃] at left	No modification
	Press key [⌃]	[L] on 4 displays

- **Unlocking**

Action	Control panel	Display
Start	Press key [⏻]	[L] on 4 displays
In the 5 seconds after start:		
Unlocking the hob	Press simultaneously [⌄]	
	and [⌃] at left	[0] or [H] on 4 displays
	Press key [⌄]	No light on the displays

COOKING ADVICES

Examples of power setting:

(The values below are indicative)

1 to 2	Melting, Reheating	Sauces, butter, chocolate, gelatine Dishes prepared beforehand
2 to 3	Simmering, Defrosting	Rice, pudding, sugar syrup Dried vegetables, fish, frozen products
3 to 4	Steam	Vegetables, fish, meat
4 to 5	Water	Steamed potatoes, soups, pasta, fresh vegetables
6 to 7	Medium cooking, Simmering	Meat, liver, eggs, sausages, pancakes
7 to 8	Cooking	Potatoes, fritters, waffles
9	Frying, roasting, Boiling water	Steaks, omelettes, fried dishes, water

MAINTENANCE AND CLEANING

Switch-off the appliance before cleaning.
Do not clean the hob if the glass is too hot because they are risk of burn.

- Remove light marks with a damp cloth with washing up liquid diluted in a little water. Then rinse with cold water and dry the surface thoroughly.
- Highly corrosive or abrasive detergents and cleaning equipment likely to cause scratches must be absolutely avoided.
- Do not ever use any steam-driven or pressure appliance.
- Do not use any object that may scratch the ceramic glass.
- Ensure that the pan is dry and clean. Ensure that there are no grains of dust on your ceramic hob or on the pan. Sliding rough saucepans will scratch the surface.
- Spillages of sugar, jam, jelly, etc. must be removed immediately. You will thus prevent the surface being damaged.

WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM

The hob or the cooking zone doesn't start-up:

- The hob is badly connected to the electrical system.
- The protection fuse has blown.
- The locking function is activated
- The sensitive keys are covered by grease or water.
- An object is covering the control panel.

The symbol [E] displays :

- Call the After-sales Service.

One or all cooking zones cut-off:

- The safety system has engaged
- You forgot to cut-off the cooking zone for a long time.
- One or more sensitive keys are covered.
- The pan is empty and has overheated.

The automatic cooking system « go and stop » doesn't start-up:

- The cooking zone is still hot [H]
- The highest power level is set [9]
- The cooking level was engaged with [-]

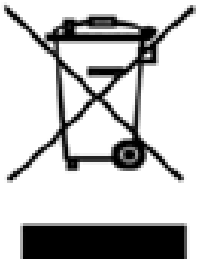
The symbol [L] displays :

- Refer to the chapter control panel locking page.

ENVIRONMENT PROTECTION

- The packaging material is ecological and can be recycled.
- The worn appliances contain certain noble metals. Apply to the local government about the possibilities of recycling.

- Don't dispose of your appliance with general household waste
- Get in touch with the waste collection centre of your local council that control the recycling of household appliances.

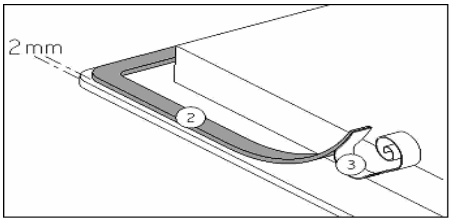


INSTALLATION INSTRUCTIONS

The installation must be performed by a qualified electrical contractor. This contractor will take the entire responsibility of the installation. The installation has to comply with the legislation and the standards in force in your country.

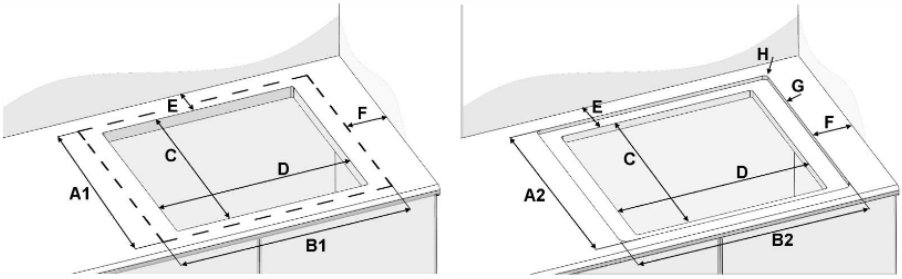
How to stick the gasket:

The gasket supplied with the hob prevents the intrusion of liquids into the cabinet below.
Its installation has to be done carefully, as described below.



Stick the gasket (2) two millimeters from the external edge of the glass, after removing the protection tape (3).

Fitting - installing:



- **Cut out sizes of the worktop:**

Glass		Cutting		Rear	Side	Radius	Shoulder		Shoulder depth.
A1	B1	C	D	E	F	H	A2	B2	G
520	780	490	750	60	40	8	526	786	5

- **Ensure that there is a distance of 50 mm between the hob and the wall or sides.**
- The hobs are classified as “Y” class for heat protection. Ideally the hob should be installed with plenty of space on either side. There may be a wall at the rear and tall units or a wall at one side. **On the other side, however, no unit or divider must stand higher than the hob.**
- The piece of furniture or the support in which the hob is to be fitted, as well as the edges of furniture, the laminate coatings and the glue used to fix them, must be able to resist temperatures of up to 75 °C.
- The mural rods of edge must be heat-resisting.
- Not to install the hob to the top of a not ventilated oven or a dishwasher.
- To guarantee under the bottom of the hob casing **a space of 20 mm** to ensure a good air circulation of the electronic device.
- If a drawer is placed under the work, avoid to put into this drawer flammable objects (for example: sprays) or not heat-resistant objects.
- Materials which are often used to make worktops expand on contact with water. To protect the cut out edge, apply a coat of varnish or special sealant. Particular care must be given to applying the adhesive joint supplied with the hob to prevent any leakage into the supporting furniture. This gasket guaranties a correct seal when used in conjunction with smooth work top surfaces.
- The safety gap between the hob and the cooker hood placed above must respect the indications of the hood manufacturer. In case of absence of instructions respect a distance minimum of 760 mm.
- The connection cord should not be subjected, after building-in, to any mechanical constraint (for instance constraint given by a drawer installed below).

- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

ELECTRICAL CONNECTION

- The installation of this appliance and the connection to the electrical network should be entrusted only to an electrician perfectly to the fact of the normative regulations and which respects them scrupulously.
- Protection against the parts under tension must be ensured after the building-in.
- The data of connection necessary are on the stickers place on the hob casing near the connection box.
- The connection to the main must be made using an earthed plug or via an omnipolar circuit breaking device with a contact opening of at least 3 mm.
- The electrical circuit must be separated from the network by adapted devices, for example: circuit breakers, fuses or contactors.
- If the appliance is not fitted with an accessible plug, disconnecting means must be incorporated in the fixed installation, in accordance with the installation regulations.
- The inlet hose must be positioned so that it does not touch any of the hot parts of the hob or oven.

Caution!

This appliance has only to be connected to a network 230 V~ 50/60 Hz.
Connect always the earth wire.
Respect the connection diagram.
The connection box is located underneath at the back of the hob casing. To open the cover use a medium screwdriver. Place it in the slits and open the cover.

Mains	Connection	Cable diameter	Cable	Protection calibre
230V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 2.5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 Phases + N	4 x 1.5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* calculated with the simultaneous factor following the standard EN 60 335-2-6

Connection of the hob
Setting up the configurations:
For the various kinds of connection, use the brass bridges which are in the box next the terminal

<u>Monophase 230V~1P+N</u>

Put a bridge between terminal 1 and 2.
Attach the earth to the terminate “earth”, the neutral N to terminal 4, the Phase L to one of the terminals 1 or 2.

<u>Biphase 400V~2P+N</u>

Attach the earth to the terminate “earth”, the neutral N to terminal 4, the Phase L1 to the terminal 1 and the Phase L2 to the terminal 2.

Caution! Be careful that the cables are correctly engaged and tightened.

We cannot be held responsible for any incident resulting from incorrect connection or which could arise from the use of an appliance which has not been earthed or has been equipped with a faulty earth connection.

RATING LABEL

The rating label is located on the underside of the hob and contains the information below:

Abb. Rating label (Exemple)

1: Electrical connection
2: Brand
3: Model
4: Manufacturer information
5: Technical specifications
6: Serial number

13 Auspacken und Montieren

13.1 Auspacken

Alle Teile der Dunstabzugshaube werden in einem Karton geliefert.

WARNUNG!

Erstickungsgefahr beim Spielen mit Verpackungsmaterial!

Beim Spielen mit Verpackungsmaterial besteht Erstickungsgefahr.

– Bewahren Sie Verpackungsmaterial für Kinder und Personen, die die Gefahren nicht einschätzen können, unzugänglich auf.

Packen Sie die Dunstabzugshaube und alle im Lieferumfang enthaltenen Teile aus und überprüfen den Inhalt auf Vollständigkeit und Unversehrtheit.

Wenn Sie einen Schaden feststellen, wenden Sie sich unverzüglich an Ihren Händler oder Kundendienst („Kundendienst-Hotline (für Deutschland, Österreich, Schweiz, Frankreich, Belgien, Niederlande und Luxemburg)“ auf Seite 3). Das Gerät darf nicht montiert werden.

13.2 Lieferumfang

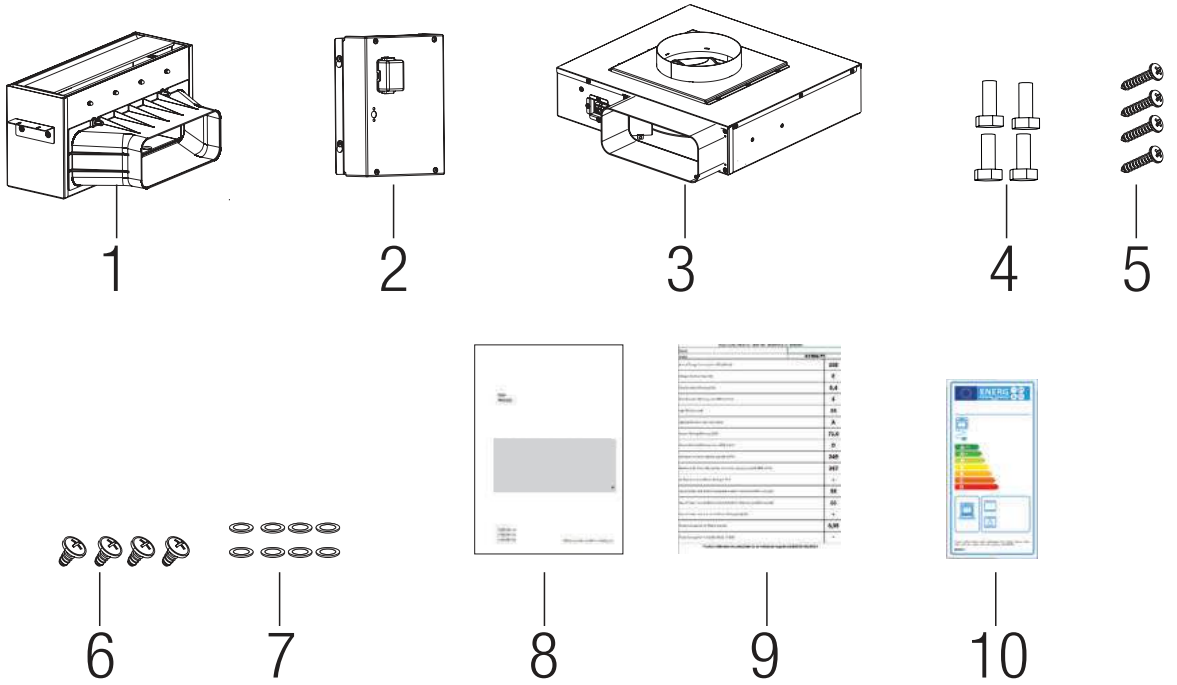
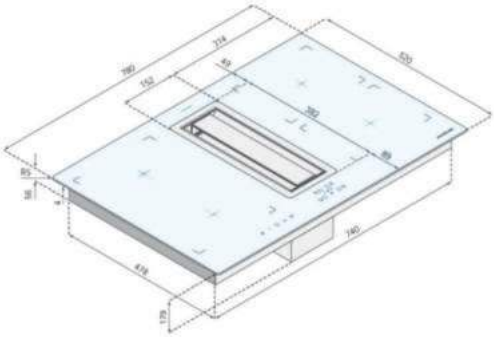


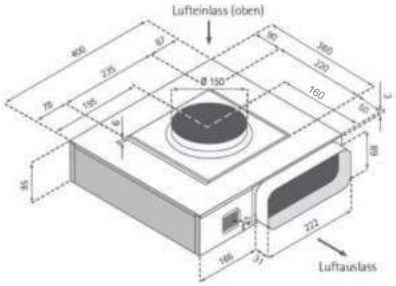
Abb. 4

1- Gerāt
2- Elektronikbox
3- Motorbox
4- 4x Schraube (M4X10)
5- 4x Schraube (3,9X22)
6- 4x Schraube (3,5X6,5)
7- 8x Scheiben
8- Bedienungsanleitung
9- Datenblatt
10- Energy Label

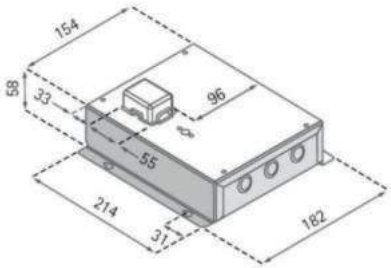
13.3 Technische Maßzeichnung



Sockelmotor (für FLOW-IN Intern):
Anschluss vom Kochfeld (mit Flachkanalstutzen) zum Motor mit 150er-Rundrohr, Abgang aus dem Motor mit Flachkanal 222 x 89 mm. Abluftausgang durch das Drehen des Motors in alle Richtungen möglich.



Elektronikbox



Optionales Zubehör (nur bei Umluftbetrieb):
Umluft-Starter-Set für den Einbau in den Sockel (Mindesthöhe 10 cm), Anschluss für Flachkanal, Stutzenmaß = 222 x 89 mm

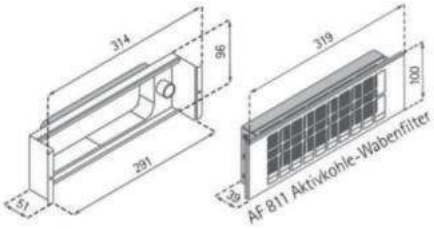


Abb. 5

14 Vor der Montage beachten

14.1 Umluftbetrieb

Sie können die Dunstabzugshaube im Umluftbetrieb verwenden.

WARNUNG!

Brandgefahr durch verstopfte Luftschlitze!

Durch zugebaute oder verstopfte Luftschlitze besteht Brandgefahr.

– Prüfen Sie die Luftschlitze auf Verunreinigungen und entfernen Sie diese, falls erforderlich.
– Bauen Sie keine Hängeschränke vor die Luftschlitze der Dunstabzugshaube.

Im Umluftbetrieb werden die Kochdünste von der Dunstabzugshaube aufgesogen, durch den Metallfettfilter sowie durch den Aktivkohlefilter geleitet und die gefilterte Luft wird danach wieder in die Raumluft übertragen.

Vorteile

- Einfache Montage (kein Wanddurchbruch erforderlich)
- Energie sparen

14.2 Abluftbetrieb

Sie können die Dunstabzugshaube auch im Abluftbetrieb verwenden.

Im Abluftbetrieb werden die Kochdünste von der Dunstabzugshaube abgesogen, durch den Metallfettfilter geführt und durch das Abluftrohr ins Freie geleitet. Aktivkohlefilter werden im Abluftbetrieb nicht benötigt.

Vorteile (ggü. Umluftbetrieb)

- keine Aktivkohlefilter erforderlich
- höhere Absaugleistung
- niedrigerer Geräuschpegel
- geringere Geruchsbelästigung
- geringere Kondenswasserbildung

Nachteile (ggü. Umluftbetrieb)

- größerer Planungs- und Montageaufwand
- höhere Heizkosten*

* Insbesondere in der kalten Jahreszeit ergeben sich höhere Heizkosten durch den Transport der aufgeheizten Raumluft nach draussen und durch die kalte Zuluft in den Raum.

14.3 Stromanschluss

Damit kein störendes Kabel sichtbar ist, sollten Sie den Stromanschluss vor der Montage planen.

WARNUNG!

Lebensgefahr durch unsachgemäße Installation!

Durch die unsachgemäße Installation einer zusätzlich benötigten Steckdose besteht Stromschlaggefahr.

– Wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft, wenn Sie eine zusätzliche Steckdose benötigen.

Sie müssen das Kabel für die Stromzufuhr für die Dunstabzugshaube so montieren, dass Sie den Netzstecker auch nach der Montage erreichen können.

15 Einrichtung und Montage

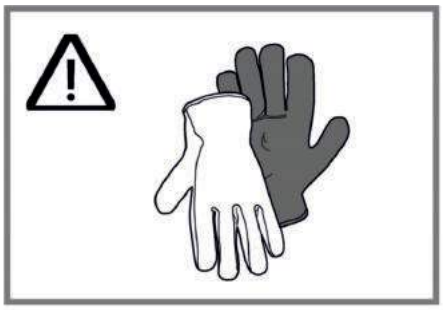


Abb. 6

- Benutzen Sie Arbeitshandschuhe, da scharfe Kanten zu Verletzungen führen können(Abb. 6).

VORSICHT!

– Das Möbelstück an dem das Gerät montiert werden soll, muss bis 90°C hitzebeständig sein.
– Die Hitzebeständigkeit des Möbelstücks muss nach den Schneidevorgängen noch zugesichert sein.
– Speziell bei dünnen Platten muss die Tragfähigkeit und Haltbarkeit mit geeigneten Stützstücken gesichert werden. Bedenken Sie dabei die zusätzlichen Gewichte. Die Stüzstücke müssen hitze- und feuchtigkeitsbeständig sein. Das Gewicht des Gerätes finden Sie auf der Verpackungsetikette.
– Entfernen Sie die Sägespäne nach den Schneidevorgängen. Decken Sie die Schnittstellen ab, sodass die Stellen hitzebeständig und wasserdicht sind.
– Die Schnittfäche und die Arbeitsplatte müssen einen 90-Grad-Winkel bilden.

- Richten Sie eine Montageplanung vor der Montage.

1. Das Gerät aus der Verpackung entnehmen.
2. Die Oberfläche, an dem das Gerät montiert werden soll, muss nach der Maßzeichnung vorbereitet sein(Abb. 7).

   Beachten Sie die Informationen bei der Vorbereitung der Arbeitsplatte(Abb. 7).

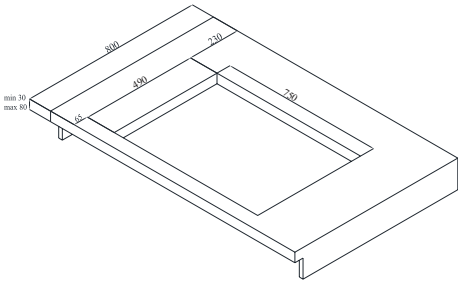


Abb. 7

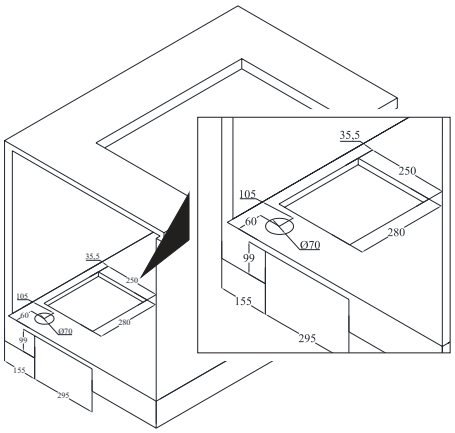


Abb. 8

3. Die Oberfläche, an dem die Motorbox montiert werden soll, muss nach der Maßzeichnung vorbereitet sein (Abb. 8

Beachten Sie die Informationen bei der Vorbereitung der Arbeitsplatte(Abb. 8).

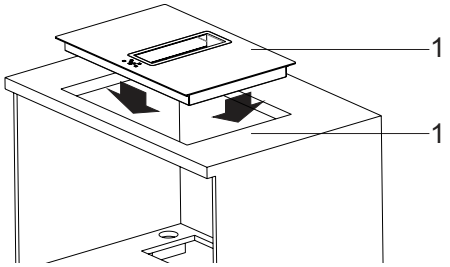


Abb. 9

4. Das Kochfeld in die Mitte der Arbeitsplatte platzieren(Abb. 9).

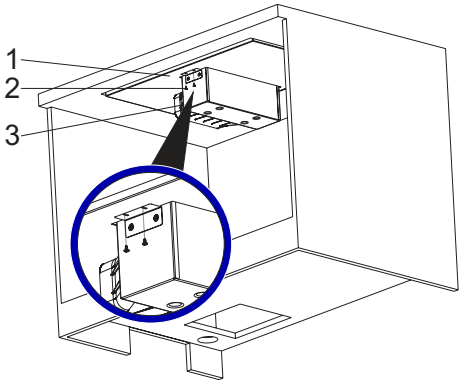


Abb. 10

1- Kochfeld
2- Schraube (3,5x6,5)
3- Haubenbox

5. Die Haubenbox mittig unter das Kochfeld platzieren und an den kurzen Seiten mit den Schrauben (3,5x9,5) fest-schrauben (Abb. 10).

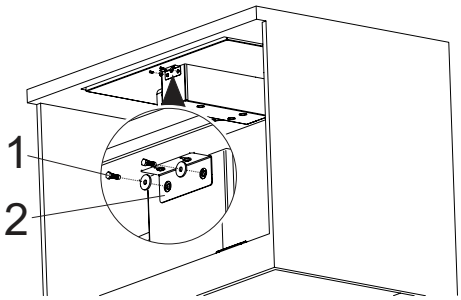


Abb. 11

1- 4x Schraube (M4X10)
2- Haubenbox

6. Die Haubenbox an den kurzen Seiten mit den Plastikkopfschrauben am Kochfeld festschrauben (Abb. 11).

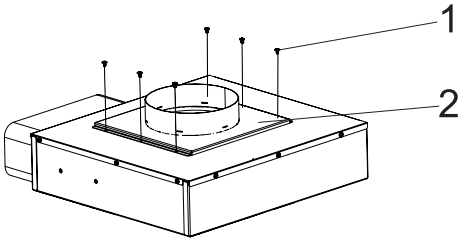


Abb. 12

1- 6 Schrauben (für Abluftstutzen)
2- Abluftstutzen

7.
- Motorbox aus der Verpackung entnehmen
- Die 6 Schrauben am Abluftstutzen abschrauben und den Abluftstutzen abnehmen (Abb. 12).

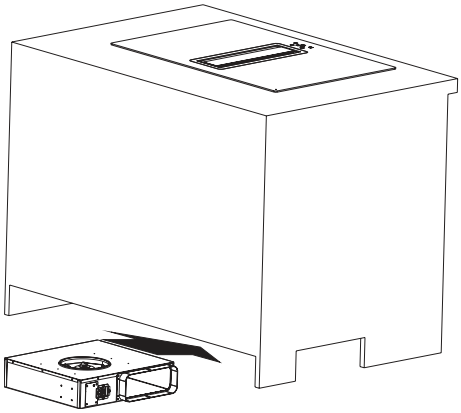


Abb. 13

8. Die Motorbox in den Sockelbereich platzieren (Abb. 13).

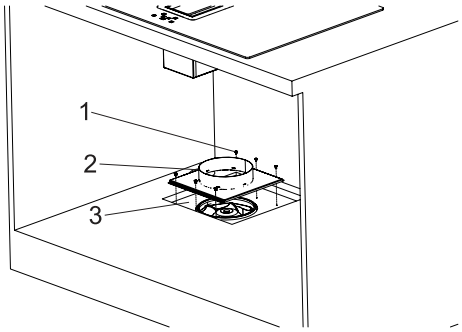


Abb. 14

1- 6 Schrauben (für Abluftstutzen)
2- Abluftstutzen
3- Motorbox

9. Abluftstutzen anhand der 6 Schrauben an die Motorbox fest-schrauben (Abb. 14).

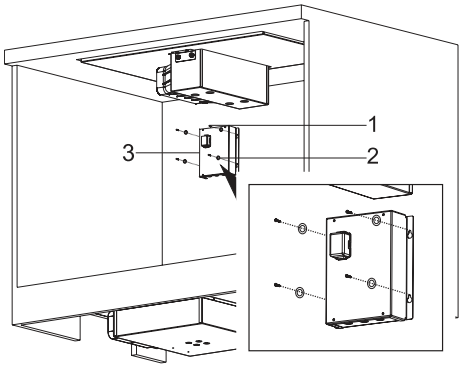


Abb. 15

1- Schraube (3,9x22)
2- M4 Scheiben
2- Elektronikbox

10. Die M4 Scheiben mit den 4 Schrauben (3,9 x 22) verbinden und die Elektronikbox an die Arbeitsplatte montieren (Abb. 15).

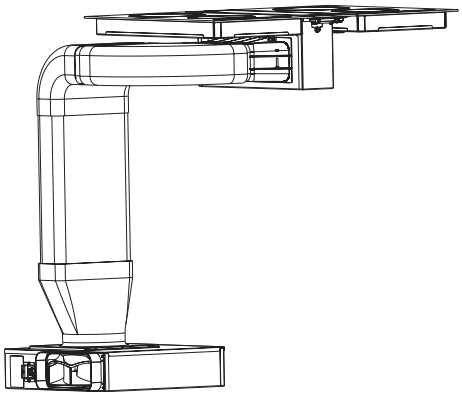


Abb. 16

11. Planen Sie die Abluftverbindungen (Abb. 16).

15.1 Demontage

Für Demontage verfolgen Sie die umgekehrte Montagereihenfolge.

16 Bedienung

16.1 Bedienung

16.1.1 Sicherheit bei der Bedienung

WARNUNG!

Verletzungsgefahr durch unsachgemäße Bedienung!

Durch eine unsachgemäße Bedienung besteht Verletzungsgefahr und die Gefahr von Sachschäden.

- Prüfen Sie das Gerät vor jeder Benutzung. Ein defektes Gerät darf nicht verwendet werden.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, da diese herunterfallen können.
- Benutzen Sie das Gerät nie ohne Metallfettfilter. Es besteht Brandgefahr.
- Schalten Sie das Gerät immer ein, um Korrosionsschäden durch Kondenswasserbildung zu verhindern.

16.1.2 Über die Bedieneinheit

Lüfter einschalten

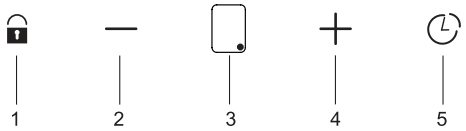


Abb. 17: Lüfter Ein/Aus

1. Wenn das Gerät nicht in Betrieb ist ist die Digitalanzeige auf dem Bereitschaftsmodus und erscheint als Punkt. Sobald irgendeine Taste gedrückt wird, erscheint auf der Digitalanzeige 3 Mal ein blinkendes 'L' (Lock/Schloss).
2. Halten Sie nach diesem Vorgang die Timer-Taste solange gedrückt, bis auf der Digitalanzeige die "0" erscheint (Abb. 17/1).

   ⇨ Der Lüfter wurde entriegelt
3. Nach der Entriegelung des Lüfters, können Sie mit den Tasten + und - die Geschwindigkeit des Lüfters einstellen (Abb. 17/2,4).

   ⇨ Die Einstellung der Lüftergeschwindigkeit ist erfolgt.

16.1.3 Leistungsstufe des Gebläses ändern

Die Leistungsstufe des Gebläses können Sie in verschiedenen Stufen über die Bedieneinheit ändern.

16.1.4 Über die Bedieneinheit

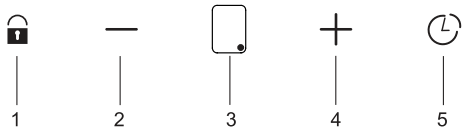


Abb. 18: Stufenregler vom Gebläse

2. Erhöhen Sie die Gebläsestufe in dem Sie die '+' Taste drücken (Abb. 18/4).

⇨ Gebläsestufe wurde erhöht.

3. Reduzieren Sie die Gebläsestufe indem Sie die '-' Taste drücken (Abb. 18/2).

⇨ Gebläsestufe wurde reduziert.

Um das Gebläse auszuschalten drücken Sie die '-' Taste solange bis auf dem Digital-Display "0" erscheint.

Wenn 10 Minuten lang keine Taste gedrückt wird, geht das Gerät in den Bereitschaftsmodus und wird verriegelt.

16.1.5 Nachlaufautomatik ein-/ausschalten

Wenn die Taste gedrückt wird, während das Gerät in irgendeiner Stufe läuft, aktiviert sich der 15 Minuten-Timer und sobald der Timer beginnt, beginnt die Drehzahl auf dem Digital-Display an zu blinken. Nach 15 Minuten stoppen automatisch die Funktionen, die vor der Timereinstellung aktiv waren.

Nachlaufautomatik einschalten

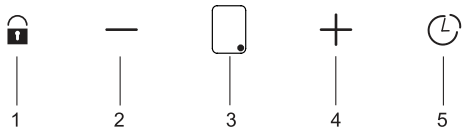


Abb. 19: Nachlaufautomatik ein-/ausschalten

1. Drücken Sie die Timer Taste (Abb. 19/5).

⇨ Nachlaufautomatik ist aktiv. Der Motor wird nach 15 Minuten automatisch ausschalten.

Wenn die Nachlaufautomatik aktiv ist, blinkt die Drehzahl auf dem Digital-Display.

Nachlaufautomatik ausschalten

2. Drücken Sie die Sensor-Taste nochmals (Abb. 19/5).

⇨ Nachlaufautomatik ist deaktiviert.

16.1.6 Fettfilter-Sättigungsanzeige löschen

Wenn auf dem C Digital-Bildschirm eingeblendet ist, muss der Metallfettfilter gereinigt werden (Abb. 20). Um den Hinweis auf Metallfettfilterreinigung zu löschen gehen Sie wie folgt vor:

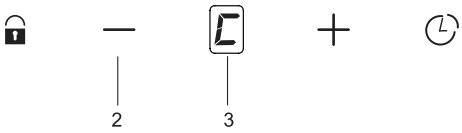


Abb. 20: Warnhinweis auf Metallfettfilterreinigung löschen

- Zum Löschen der Fettfilter-Sättigungsanzeige (Abb. 20/2) drücken und halten Sie die '-' Taste, im ausgeschalteten aber entsprerrten Zustand des Abzuges, so lange, bis auf dem Bildschirm ein "E" erscheint.

  ⇨ Hinweis auf Metallfettfilterreinigung gelöscht.

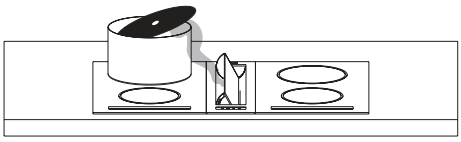


Abb. 21

Bitte während des Kochens, Töpfe mit geeigneten Topfdeckel verwenden. Bei Bedarf den Topfdeckel in Richtung Kochfeldabzug öffnen. (Abb. 21).

17 Wartung, Reinigung und Pflege

17.1 Wartung

Stromversorgung

GEFAHR!

Lebensgefahr durch elektrischen Strom!

Durch Berührung von spannungsführenden Teilen des Geräts besteht unmittelbare Lebensgefahr durch Stromschlag.

– Ziehen Sie vor sämtlichen Wartungs- und Reinigungsarbeiten den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten ab.

Wartungsintervalle

HINWEIS!

Leistungsbeeinträchtigung bei Nichteinhaltung der Wartungsintervalle!

Bei zu langem Gebrauch können sich der Metallfettfilter und der Aktivkohlefilter mit Fett- und Schmutzpartikeln zusetzen, wodurch die Leistung des Geräts beeinträchtigt wird.

– Halten Sie alle in dieser Anleitung angegebenen Wartungsintervalle ein.

17.1.1 Wartungsintervalle

Intervall	Wartungsarbeit
Nach der Montage und bei starken Verschmutzungen	Reinigen Sie den Kochfeldabzug von außen (*Kapitel 17.2.2 „Gerät von außen reinigen“ auf Seite 53*).
Führen Sie nach der Reinigung des Kochfeldabzugs	die Wartung durch(*Kapitel 17.1 „Wartung“ auf Seite 48*).
Bei Notwendigkeit	Überprüfen Sie die Luftschlitze an der Innenhaube auf Verschmutzung und reinigen Sie sie gegebenenfalls.
Bei Fettfilterreinigungsanzeige oder mindestens alle 2 Wochen	Metallfettfilter reinigen (*Kapitel 17.1.2 „Metallfettfilter reinigen“ auf Seite 49*).
Alle 3 Wochen oder bei beeinträchtigter Funktion	Aktivkohlefilter reinigen oder austauschen (nur bei Umluftbetrieb) (*Kapitel 17.1.3 „Aktivkohlefilter reinigen oder austauschen (nur Umluftbetrieb)“ auf Seite 51*).

17.1.2 Metallfettfilter reinigen

WARNUNG!

Brandgefahr aufgrund Fettablagerungen im Metallfettfilter!

Es besteht Brandgefahr aufgrund Fettablagerungen im Metallfettfilter!

– Reinigen Sie den Metallfettfilter sobald der Hinweis auf Filterreinigung ersichtlich ist oder mindestens alle 2 Wochen.
– Betreiben Sie den Kochfeldabzug auf keinen Fall ohne den Metallfettfilter.

Der Metallfettfilter hält Feststoffkomponenten aus Dämpfen in der Küche (z. B. Öl oder Staub) auf und verhindert in großem Maße die Verschmutzung des Kochfeldabzugs.

Entfernen des Metallfettfilters

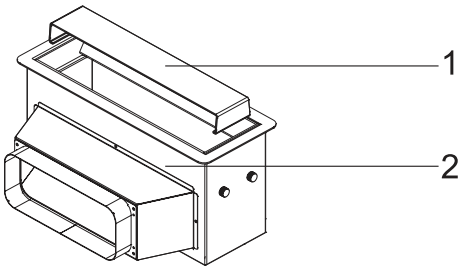


Abb. 22: Abnehmen der Randabsaugungsplatte

1 Randabsaugungsplatte
2 Haubenbox

1. Entfernen Sie die Randabsaugungsplatte auf dem Lufteinlasskanal der Haubenbox (Abb. 22).

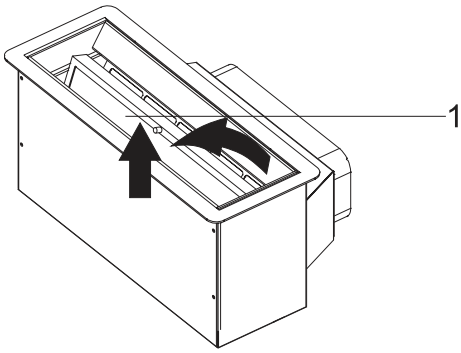


Abb. 23: Entfernung der Metallfettfilter

1 Metallfettfilter

2. Entfernen Sie den Metallfettfilter durch Bewegen in Pfeilrichtung. Vergewissern Sie sich, dass der Metallfettfilter nicht herunterfällt.
3. Legen Sie den Metallfettfilter nach vorne und entnehmen Sie es (Abb. 23).
4. Spülen Sie den Metallfilter per Hand oder in der Spülmaschine.

Manuelle Reinigung

5.

HINWEIS!
Schäden durch falsche Reinigung bzw. durch die Verwendung ungeeigneter Reinigungsmittel!

Weichen Sie den Metallfettfilter in warmen Spülwasser und reinigen Sie es mit einer weichen Bürste.

6. 6. Die Metallfettfilter mit warmen Wasser ausspülen.

Reinigung in der Spülmaschine

7. Legen Sie die Metallfettfilter locker und senkrecht, ohne anderes Geschirr in die Spülmaschine.

8. Starten Sie ein Programm mit max. 55° C.

Aufgrund der Reinigung in der Spülmaschine können sich Farbveränderungen bilden. Diese beeinträchtigen die Funktion des Metallfettfilters nicht.

Nach der Reinigung

9. Lassen Sie den Metallfettfilter auf einer saugfähigen Unterlage trocknen.

Einlegen des Metallfettfilters

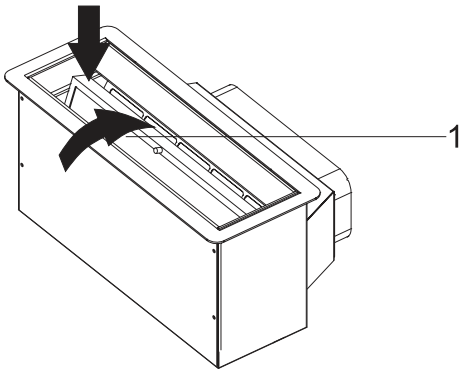


Abb. 24: Einlegen des Metallfettfilters

10. Bewegen Sie den Metallfettfilter in Pfeilrichtung und stecken Sie es in die Haubenbox (Abb. 24).

11. Löschen der Warnung für die Reinigung des Metallfettfilter (Abb. 24).

12. Legen sie die Randabsaugungsplatte auf den Lüftungsschlitz der Haubenbox

Reinigen der Auffangwanne

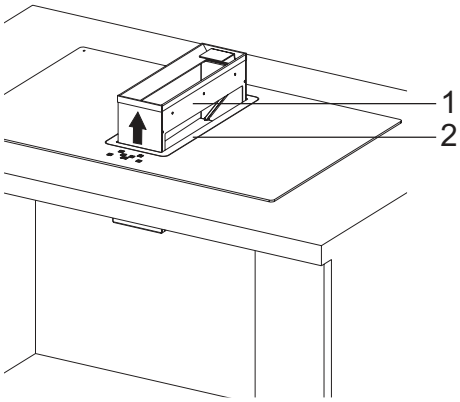


Abb. 25

1 Haubenbox
2 Geräteschlitz

13. Reinigung der Innenbox.

Innerhalb des Geräteschlitz nach oben ziehen (Abb. 25). Weichen sie die Auffangwanne im Spülbecken in einer warmen Spüllauge ein und bearbeiten ggfs. stark verschmutze Stellen von Hand mit einer Spülbürste nach. Mit lauwarmen klarem Wasser abspülen und auf einer saugfähigen Unterlage trocken legen. Nach der Reinigung die Innenbox wieder einsetzten

17.1.3 Aktivkohlefilter reinigen oder austauschen (nur Umluftbetrieb)

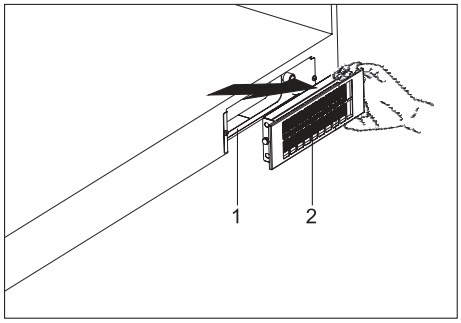


Abb. 26

1- Gehäuse für Aktivkohlefilter
2- Aktivkohlefilter

1. Entfernen Sie den Aktivkohlefilter, (Abb. 26/2) in dem Sie ihn in Pfeilrichtung zu sich ziehen (Abb. 26).

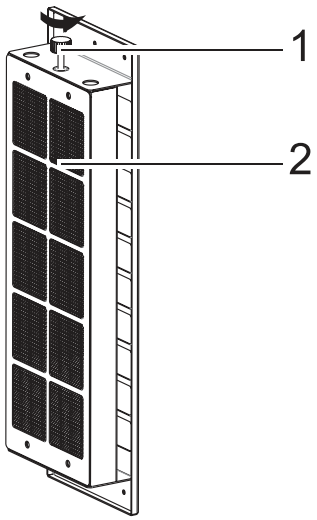


Abb. 27

2. Aktivkohlefilter Verbindungsschraube (Abb. 27/1) in Pfeilrichtung abschrauben.

1- Aktivkohlefilter Anschluss-schraube
2- Aktivkohlefilter

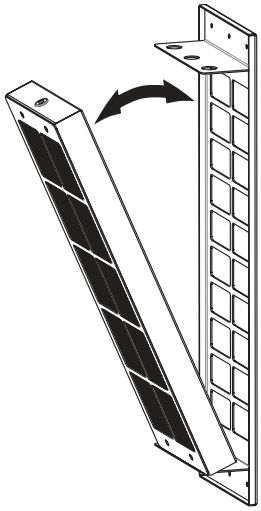


Abb. 28

3. Aktivkohlefilter entfernen (Abb. 28).

4. Sie können Aktivkohlefilter unter 175-200 °C für 60-90 Min. in den Backofen geben und so wiederverwendbar zu machen.

Aktivkohlefilter einsetzen

5. Setzen Sie den Aktivkohlefilter ein, indem Sie vorstehende umgekehrt anwenden.

17.2 Reinigung und Pflege

17.2.1 Reinigungsmittel/-utensilien

HINWEIS!

Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung!

Durch unsachgemäße Reinigung können Sachschäden auftreten.

- Verwenden Sie nur die in dieser Anleitung genannten Reinigungsmittel/-utensilien.
- Benutzen Sie keinen Dampf- oder Hochdruckreiniger.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder spitze Gegenstände.
- Legen Sie vor der Reinigung Schmuck und ähnliche Gegenstände ab, um die Oberflächen nicht zu zerkratzen.

Verwenden Sie für die unterschiedlichen Oberflächen die hier aufgeführten Reinigungsmittel/-utensilien:

Oberfläche	Reinigungsmittel	Reinigungsutensil
Edelstahl	■ Edelstahl-Reinigungsmittel	■ weiches Tuch ■ weicher Schwamm
Glas	■ Glasreiniger ■ warme Spüllauge	■ weiches Tuch
lackierte Oberflächen	■ warme Spüllauge	■ weiches Tuch ■ weicher Schwamm

17.2.2 Gerät von außen reinigen

1. Das Reinigungsmittel mit einem weichem Tuch auftragen
2. Das Gerät mit einem weichen Tuch abtrocknen.

17.3 Fehlermeldungen

17.3.1 Verhalten bei Fehlern

WARNUNG!
Verletzungsgefahr durch ein defektes Gerät!
Ein defektes Gerät kann Verletzungen verursachen.

– Verwenden Sie niemals ein defektes Gerät.
– Ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten ab, bevor Sie auf Fehlersuche gehen.

Grundsätzlich gilt:

- Führen Sie nur die in dieser Anleitung angegebenen Reparaturen durch.
- Für weitere Reparaturen kontaktieren Sie den Kundendienst *„Kundendienst-Hotline (für Deutschland, Österreich, Schweiz, Frankreich, Belgien, Niederlande und Luxemburg)“ auf Seite 3*.

Bei unsachgemäß ausgeführten Reparaturen erlischt die Herstellergarantie.

17.3.2 Fehlertabelle

Bei allen technischen Geräten können Störungen auftreten. Dabei muss es sich nicht immer um einen Defekt am Gerät handeln. Prüfen Sie deshalb anhand nachfolgender Tabelle, was zu tun ist.

Fehlerbeschreibung	Ursache	Abhilfe
Gerät ohne Funktion	Spannungsversorgung nicht angeschlossen	Überprüfen und anschließen der Spannungsversorgung durch eine Elektrofachkraft.
	Sicherung defekt	Überprüfen Sie die Sicherung in Ihrem Sicherungskasten.
	Stromausfall	Überprüfen Sie die Funktion anderer elektrischen Geräte.
Leistungsverlust/erhöhtes Betriebsgeräusch	Verschmutzte Metallfettfilter	Reinigen Sie die Metallfettfilter
	Verschmutztes Aktivkohlefilter- Pad (nur bei Umluft)	Reinigen Sie das Aktivkohlefilter- Pad oder tauschen Sie dieses aus.
	Abluftquerschnitt zu gering (Weniger als Ø 150 mm)	Lassen Sie den Durchmesser des Abluftkanals von einem Fachmann kontrollieren.

Wenn Sie das Problem mit Hilfe dieser Tabelle nicht beheben konnten, kontaktieren Sie den Kundendienst.(↳ „Kundendienst-Hotline (für Deutschland, Österreich, Schweiz, Frankreich, Belgien, Niederlande und Luxemburg)“ auf Seite 3).

18 Zubehör und Ersatzteile

18.1 Zubehör- und Ersatzteilbestellung

WARNUNG!

Verletzungsgefahr durch die Verwendung falschen Zubehörs oder falscher Ersatzteile!

Durch die Verwendung falschen oder fehlerhaftem Zubehör oder ebensolcher Ersatzteile können Gefahren für Sie entstehen sowie Beschädigungen, Fehlfunktionen oder Totalausfall des Geräts verursacht werden.

– Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile von SILVERLINE oder von SILVERLINE zugelassenes Zubehör.
– Kontaktieren Sie bei Unklarheiten stets den Kundendienst *„Kundendienst-Hotline (für Deutschland, Österreich, Schweiz, Frankreich, Belgien, Niederlande und Luxemburg)“ auf Seite 3*.

Bei Verwendung nicht zugelassenen Zubehörs oder nicht zugelassener Ersatzteile erlischt die Herstellergarantie.

Beziehen Sie die Ersatzteile und das Zubehör über den Vertragshändler oder über die Bestellhotline *„Bestell-Hotline (für Deutschland, Österreich, Schweiz, Frankreich, Belgien, Niederlande und Luxemburg)“ auf Seite 4*.

Weiterführende Informationen finden Sie im Internet unter www.silverline24.de.

18.2 Zubehör

Verwenden Sie ausschließlich Original-Zubehör von SILVERLINE. Sollten andere Teile an- oder eingebaut werden, gehen Ansprüche aus Garantie, Gewährleistung und/oder Produkthaftung verloren.

Zubehörbestellung

Für die Bestellung der Ersatzteile bzw. Zubehörteile können Sie uns hier kontaktieren. *„Bestell-Hotline (für Deutschland, Österreich, Schweiz, Frankreich, Belgien, Niederlande und Luxemburg)“ auf Seite 4.*

18.2.1 Fensterkippschalter

Wenn eine Abluft-Haube gleichzeitig mit einer raumluftabhängigen Feuerstätte (Holzofen, Kohleofen, Gastherme etc.) betrieben wird, kann ohne Frischluftzufuhr ein Unterdruck entstehen, der die gefährlichen Gase, wie z.B. Kohlenmonoxid, aus der Feuerstätte zieht. Diese können lebensbedrohlich auf den Menschen wirken. Fensterkippschalter lösen dieses Problem und verhindern das Einschalten der Dunstabzugshaube bei geschlossenem Fenster. Bei geöffnetem Fenster hingegen kann die Dunstabzugshaube ganz normal betrieben werden.

Auch ohne Vorhandensein einer raumluftabhängigen Feuerstätte ist der Einsatz eines Fensterkippschalters sinnvoll und unbedingt zu empfehlen, weil beim Betrieb einer Abluft-Haube somit kein großer Unterdruck entstehen kann und der Motor geschont wird.

Herkömmliche Fensterkippschalter steuern nur die Stromzufuhr am Netzstecker der Dunstabzugshaube. Somit steht bei geschlossenem Fenster kein Strom für die Kochfeldbeleuchtung der Dunstabzugshaube zur Verfügung. Falls die Dunstabzugshaube über eine Uhr verfügt, wird diese bei jedem Schließen des Fensters vom Strom getrennt und entsprechend leider zurückgesetzt.

Fensterkippschalter von SILVERLINE hingegen haben diese Nachteile nicht, denn sind so konzipiert, dass nur die Stromzufuhr zum Dunstabzugshauben-Motor gesteuert wird. Die Kochfeldbeleuchtung Ihrer SILVERLINE Dunstabzugshaube kann somit auch bei geschlossenem Fenster eingeschaltet werden, und, falls die Haube über eine Uhr verfügt, bleibt die Uhrzeit richtig eingestellt.

Bitte beachten Sie:

Bei SILVERLINE können Sie grundsätzlich zwischen der kabelgebundenen und der funkgesteuerten Version des Fensterkippschalters wählen. Beide Systeme arbeiten zuverlässig. Bei der Verwendung des Funksystems kann es gelegentlich durch äußere Störquellen zu Beeinträchtigungen der Funktion kommen. Sofern Ihre Planung es zulässt, empfehlen wir Ihnen, die kabelgebundene Version dem Funksystem vorzuziehen.

18.2.1.1 Fensterkippschalter mit Kabel

Abb. 29: Fensterkippschalter mit Kabel

Abb. 29	Art.-Nr.: FKS-Kabel

Das Öffnen des Fensters wird über einen Sensor registriert und schaltet den Motor Ihrer SILVERLINE Dunstabzugshaube frei. Wird das Fenster bei laufendem Motor der Dunstabzugshaube geschlossen, schaltet sich der Motor unverzüglich ab. Alle anderen Funktionen der Dunstabzugshaube bleiben in vollem Umfang verfügbar.

Der kabelgebundene Fensterkippschalter ist wartungsfrei.

18.2.1.2 Funk-Fensterkippschalter

Abb. 30: Funk-Fensterkippschalter

Abb. 30	Art.-Nr.: FFKSL

Das Öffnen des Fensters wird über einen Sensor am Funksender registriert. Der Funksender gibt diese Information mittels Funksignal an das Steuergerät weiter. Das Steuergerät schaltet dann den Motor Ihrer SILVERLINE Dunstabzugshaube frei. Wird das Fenster bei laufendem Motor der Dunstabzugshaube geschlossen, so schaltet das Steuergerät den Motor nach Empfang des entsprechenden Signals ab. Alle anderen Funktionen der Dunstabzugshaube bleiben in vollem Umfang verfügbar.

Der Sender des funkgesteuerten Fensterkippschalters wird mit Batterien betrieben, welche in regelmäßigen Abständen erneuert werden müssen.

18.2.2 Abgastemperaturwächter

Durch den Einbau oder die Nachrüstung eines SILVERLINE Abgastemperaturwächters und den Betrieb in Kombination mit dem entsprechenden Fensterkippschalter kann Ihre SILVERLINE Dunstabzugshaube auch ohne geöffnetes Fenster genutzt werden, wenn eine raumluftabhängige Feuerstätte nicht in Betrieb ist.

Bitte beachten Sie: Bei SILVERLINE können Sie grundsätzlich zwischen der kabelgebundenen und der funkgesteuerten Version des Abgastemperaturwächters wählen. Beide Systeme arbeiten zuverlässig. Bei der Verwendung des Funksystems kann es gelegentlich durch äußere Störquellen zu Beeinträchtigungen der Funktion kommen. Sofern Ihre Planung es zulässt, empfehlen wir Ihnen, die kabelgebundene Version dem Funksystem vorzuziehen.

18.2.2.1 Abgastemperaturwächter mit Kabel (nur in Kombination mit Fensterkippschalter mit FKS-KABEL – auch nachrüstbar!)

Abb. 31: ATW KABEL Rauchgastemperaturwächter (Kabelgebunden).

Abb. 31	Art.-Nr.: ATW-KABEL

Der Sensor des Abgastemperaturwächters wird im Kamin der raumluftabhängigen Feuerstätte installiert und registriert dort, ob die Feuerstätte in Betrieb ist. In Kombination mit dem kabelgebundenen Fensterkippschalter (FKS-KABEL) wird dann der Motor Ihrer SILVERLINE Dunstabzugshaube gesperrt bzw. freigeschaltet.

Wird beispielsweise bei geschlossenem Fenster und gleichzeitig laufendem Motor der Dunstabzugshaube die raumluftabhängige Feuerstätte in Betrieb genommen, dann führt das zum Abschalten des Motors. Alle anderen Funktionen der Dunstabzugshaube, wie z.B. Beleuchtung, bleiben in vollem Umfang verfügbar.

Der kabelgebundene Abgastemperaturwächter ist wartungsfrei.

18.2.2.2 Funk-Abgastemperaturwächter (Nur in Kombination mit Funk-Fensterkippschalter FFKSL – auch nachrüstbar!)

Abb. 32: ATW-FUNK Funk-Rauchgastemperaturwächter

Abb. 32	Art.-Nr.: ATW-FUNK

Der Sensor, welcher mit dem Funksender des Abgastemperaturwächters verbunden ist, wird im Kamin der raumluftabhängigen Feuerstätte installiert und registriert dort, ob die Feuerstätte in Betrieb ist. In Kombination mit dem Funk-Fensterkippschalter (FFKSL) wird dann der Motor Ihrer SILVERLINE Dunstabzugshaube gesperrt bzw. freigeschaltet.

Wird beispielsweise bei geschlossenem Fenster und gleichzeitig laufendem Motor der Dunstabzugshaube die raumluftabhängige Feuerstätte in Betrieb genommen, dann führt das zum Abschalten des Motors. Alle anderen Funktionen der Dunstabzugshaube, wie z.B. Beleuchtung, bleiben in vollem Umfang verfügbar.

Der Sender des funkgesteuerten Abgastemperaturwächters wird mit Batterien betrieben, welche in regelmäßigen Abständen erneuert werden müssen.

18.2.3 Pflege-Box

Abb. 33: Pflege-Box

Abb. 33	Art.-Nr.: 40-20862

Pflege-Set zur Reinigung und zum Schutz der Edelstahl- und Glasflächen von SILVERLINE Abzugshauben.

Bestehend aus:

1x Edelstahlpflege, 1x Edelstahlreiniger, 1x Glasreiniger, 1x Putzstein, 1x Schwämmchen

18.2.4 Edelstahl-Metallfettfilter

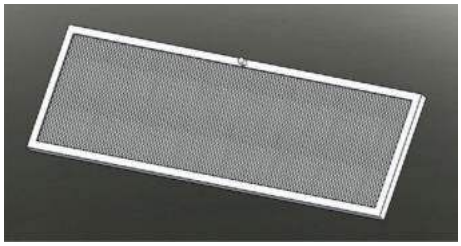


Abb. 34: Edelstahl-Metallfettfilter

Abb. 34	Art.-Nr.: YT142.3413.03

Durch die Aufnahme der festen Bestandteile aus dem Küchendunst (Fett, Staub etc.) verhindert der hochwertige Edelstahl-Metallfettfilter ein übermäßiges Verschmutzen der Dunstabzugshaube.

Eigenschaften:

- 10-lagig
- spülmaschinengeeignet
- Edelstahl-Abdeckung

18.2.5 Aktivkohle-Wabenfilter

Abb. 35: Aktivkohle-Wabenfilter

Abb. 35	AF 811

Gerüche aus dem Kochdunst werden durch den Aktivkohle-Wabenfilter herausgefiltert.

Eigenschaften:

bis zu 10x im Backofen regenerierbar

18.2.6 Umluft-Starter-Set (Aktivkohle-Wabenfilter)

Abb. 36	U-Start 811

Gerüche aus dem Kochdunst werden durch den Aktivkohle-Wabenfilter herausgefiltert.

Eigenschaften:

bis zu 10x im Backofen regenerierb

Abb. 36: Aktivkohle-Wabenfilter

18.2.7 Rohr-Set FLEX

Abb. 37	Art.-Nr.:4040056

Abb. 37: Rohr-Set FLEX

18.2.8 Rohr-Set STARR

Abb. 38	Art.-Nr.:4040057

Abb. 38: Rohr-Set STARR

19 Technische Daten

Produktname	Flow-In Intern Premium
Modell	FLIK 854 ESK
Bauart	Induktionskochfeld mit Kochfeldabzug
Betriebsart	Umluft / Abluft
Nettogewicht [kg]	12
Netzanschluss	220 - 240 V~/50 Hz
Motorleistung [W]	150
Geräuschwerte* Min./Max. Normalbetrieb [dB(A)]	54/71 * Gemäß EU-Regulierung 65/2014 – EN61591, EN60704-2-13, EN50554.
Metallfettfilter	spülmaschinengeeignet
Anzahl Aktivkohlefilter (nur bei Abluftbetrieb)	1
Schutzklasse	1

Technische Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

20 Typenschild

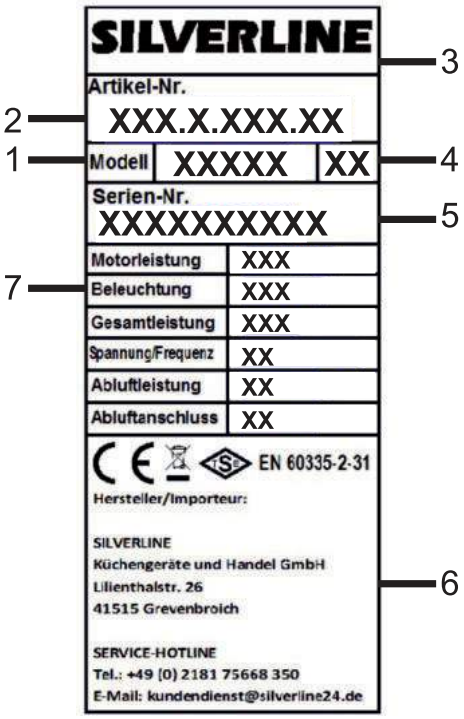


Abb. 39: Typenschild (Beispiel)

Das Typenschild befindet auf der Innenseite der Haubenbox und beinhaltet die unten genannten Informationen:

1 Modell
2 Artikelnummer
3 Marke
4 Revisionsnummer
5 Seriennummer
6 Herstellerinformationen
7 Technische Daten

21 Garantie

In Deutschland, Österreich, Schweiz, Frankreich, Belgien, Niederlande und Luxemburg

Wir garantieren dem Endkunden nach Maßgabe der nachfolgenden Bestimmungen, dass das an den Endkunden gelieferte Gerät innerhalb eines Zeitraums von 2 Jahren ab Auslieferung (Garantiefrist) frei von Material- oder Verarbeitungsfehlern sein wird.

Garantieansprüche können nur innerhalb eines Zeitraums von max. 2 Jahren, gerechnet ab Auslieferung, geltend gemacht werden.

Innerhalb dieser Garantiefrist beseitigen wir nach unserer Wahl, durch Reparatur oder Austausch des Geräts, unentgeltlich alle Mängel, die auf Material- oder Herstellungsfehlern beruhen. Sonstige Ansprüche des Endkunden gegen uns, insbesondere auf Schadensersatz sind ausgeschlossen. Die vertraglichen oder gesetzlichen Rechte des Kunden gegenüber dem jeweiligen Verkäufer werden durch diese Garantie nicht berührt.

Ansprüche aus dieser Garantie bestehen nur, wenn

- das Gerät keine Schäden oder Verschleißerscheinungen aufweist, die durch einen von der normalen Bestimmung und den Vorgaben des Herstellers (gemäß Benutzerhandbuch) abweichenden Gebrauch verursacht sind,
- der Wert oder die Gebrauchstauglichkeit des Geräts durch den Mangel nicht nur unerheblich beeinflusst ist,
- das Gerät bei sichtbaren äußeren Beschädigungen vor der Montage beanstandet wird,
- das Gerät keine Merkmale aufweist, die auf Reparaturen oder sonstige Eingriffe durch vom Hersteller nicht autorisierte Werkstätten schließen lassen,
- das Gerät keine Fehler und Folgeschäden aufweist, die durch falsche oder nicht ausreichend dimensionierte Abluftleitung verursacht wurden,
- in das Gerät nur vom Hersteller autorisiertes Zubehör eingebaut wurde,
- die Fabrikationsnummer nicht entfernt oder unkenntlich gemacht wurde,
- das Gerät oder die Zubehörteile frei zugänglich sind.

Die Garantie erstreckt sich nicht auf Verschleißteile, verwendete Filter, leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas oder Kunststoff bzw. Glühlampen mit der Ausnahme, dass bei der Leuchtmittel-Erstausstattung eine Einschaltgarantie von 8 Tagen gewährt wird.

Ansprüche aus dieser Garantie setzen voraus, dass der Endkunde den für ihn örtlich zuständigen (im Benutzerhandbuch genannten) Kundendienst kontaktiert und diesem die Gelegenheit gegeben hat, innerhalb eines Zeitraums von 7 Tagen eine (telefonische) Fehleranalyse durchzuführen. Ansprüche aus der Garantie können anschließend nur durch Übergabe oder Einsendung des Gerätes an das vom Kundendienst genannte Reparatur-Center oder durch einen Vor-Ort-Service des Herstellers geltend gemacht werden, wenn der Kundendienst die Beanstandung zuvor als berechtigt

erklärt hat. Voraussetzung des Garantieanspruchs ist weiterhin die Vorlage der Originalrechnung und des Lieferscheins mit Lieferdatum. Die Kosten eines Vor-Ort-Services übernehmen wir. Hat jedoch der zuständige Kundendienst dem Endkunden für die Einsendung ein bestimmtes Frachtunternehmen genannt und nutzt der Kunde ein anderes Frachtunternehmen, kommen wir für die Kosten der Einsendung nicht auf. Der Endkunde ist nicht berechtigt, das Gerät auf unsere Kosten zurückzusenden, es sei denn wir sagen dem Kunden schriftlich eine Kostenübernahme zu. Andernfalls behalten wir uns das Recht vor, die Transportkosten an den Endkunden weiter zu belasten.

Werden Garantieansprüche geltend gemacht und stellt sich bei der Prüfung des Gerät durch uns oder den zuständigen Kundendienst heraus, dass kein Fehler vorgelegen hat oder der Garantieanspruch aus einem der oben genannten Gründe nicht besteht, sind wir berechtigt, eine Service-Gebühr in Höhe von EUR 75,00 zu erheben. Dies gilt nicht, wenn der Endkunde nachweist, dass er den Umständen nach nicht erkennen konnte, dass der Garantieanspruch nicht bestand.

Diese Garantie gilt in dem vorstehend genannten Umfang und unter den oben genannten Voraussetzungen (einschließlich der Vorlage des Kauf- und Liefernachweises auch im Falle der Weiterveräußerung) für jeden späteren künftigen Eigentümer des Gerät.

Zur Geltendmachung von Garantieansprüchen sind uns darüber hinaus folgende Angaben zu machen:

- Name, Anschrift und Telefonnummer des Endkunden
- Angaben zur Person/Firma, die den Einbau durchgeführt hat
- Angaben auf dem Typenschild im Inneren des Geräts (Artikelnummer, Modellzeichnung, Revisionsnummer, Seriennummer)
- Tag des Einbaus beim Endkunden
- Genaue Mängelbeschreibung

Diese Garantiebedingungen gelten für in Deutschland, Österreich, Schweiz, Frankreich, Belgien, Niederlande und Luxemburg gekaufte Geräte. Für ins Ausland verbrachte Geräte, welche die technischen Voraussetzungen (z. B. Spannung, Frequenz etc.) für das entsprechende Land aufweisen und die für die jeweiligen Klima- und Umweltbedingungen geeignet sind, gelten diese Garantiebedingungen auch, soweit wir in dem entsprechenden Land ein Kundendienstnetz haben.

Diese Garantie unterliegt dem Recht der Bundesrepublik Deutschland.

Tragen Sie Ihre Gerätedaten hier ein:

Artikelnummer	
Modellbezeichnung	
Revisionsnummer	
Seriennummer	
Kaufdatum / Tag des Einbaus	

Bei Reklamationsanfragen wenden Sie sich bitte an den Kundendienst (↳ „Kundendienst-Hotline (für Deutschland, Österreich, Schweiz, Frankreich, Belgien, Niederlande und Luxemburg)“ auf Seite 3).

GARANTIE

In Deutschland, Österreich, Schweiz, Frankreich, Belgien, Niederlande und Luxemburg

Wir garantieren dem Endkunden nach Maßgabe der nachfolgenden Bestimmungen, dass das an den Endkunden gelieferte Gerät innerhalb eines Zeitraums von 2 Jahren ab Auslieferung (Garantiefrist) frei von Material- oder Verarbeitungsfehlern sein wird.

Garantieansprüche können nur innerhalb eines Zeitraums von max. 2 Jahren, gerechnet ab Auslieferung, geltend gemacht werden.

Innerhalb dieser Garantiefrist beseitigen wir nach unserer Wahl, durch Reparatur oder Austausch des Geräts, unentgeltlich alle Mängel, die auf Material- oder Herstellungsfehlern beruhen. Sonstige Ansprüche des Endkunden gegen uns, insbesondere auf Schadensersatz sind ausgeschlossen. Die vertraglichen oder gesetzlichen Rechte des Kunden gegenüber dem jeweiligen Verkäufer werden durch diese Garantie nicht berührt.

Ansprüche aus dieser Garantie bestehen nur, wenn:

- das Gerät keine Schäden oder Verschleißerscheinungen aufweist, die durch einen von der normalen Bestimmung und den Vorgaben des Herstellers (gemäß Benutzerhandbuch) abweichenden Gebrauch verursacht sind,
- der Wert oder die Gebrauchstauglichkeit des Geräts durch den Mangel nicht nur unerheblich beeinflusst ist,
- das Gerät bei sichtbaren äußeren Beschädigungen vor der Montage beanstandet wird,
- das Gerät keine Merkmale aufweist, die auf Reparaturen oder sonstige Eingriffe durch vom Hersteller nicht autorisierte Werkstätten schließen lassen,
- das Produkt keine Fehler und Folgeschäden aufweist, die durch falsche oder nicht ausreichend dimensionierte Abluftleitung verursacht wurden,
- in das Gerät nur vom Hersteller autorisiertes Zubehör eingebaut wurde,
- die Fabrikationsnummer nicht entfernt oder unkenntlich gemacht wurde,
- das Gerät oder die Zubehörteile frei zugänglich sind.

Die Garantie erstreckt sich nicht auf Verschleißteile, verwendete Filter, leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas oder Kunststoff bzw. Glühlampen mit der Ausnahme, dass bei der Leuchtmittel-Erstausstattung eine Einschaltgarantie von 8 Tagen gewährt wird.
Ansprüche aus dieser Garantie setzen voraus, dass der Endkunde den für ihn örtlich zuständigen (im Benutzerhandbuch genannten) Kundendienst kontaktiert und diesem die Gelegenheit gegeben hat, innerhalb eines Zeitraums von 7 Tagen eine (telefonische) Fehleranalyse durchzuführen. Ansprüche aus der Garantie können anschließend nur durch Übergabe oder Einsendung des Gerätes an das vom Kundendienst genannte Reparatur-Center oder durch einen Vor-Ort-Service des Herstellers geltend gemacht werden, wenn der Kundendienst die Beanstandung zuvor als berechtigt erklärt hat. Voraussetzung des Garantieanspruchs ist weiterhin die Vorlage der Originalrechnung und des Lieferscheins mit Lieferdatum.
Die Kosten eines Vor-Ort-Services übernehmen wir. Hat jedoch der zuständige Kundendienst dem Endkunden für die Einsendung ein bestimmtes Frachtunternehmen genannt und nutzt der Kunde ein anderes Frachtunternehmen, kommen wir für die Kosten der Einsendung nicht auf. Der Endkunde ist nicht berechtigt, das Gerät auf unsere Kosten zurückzusenden, es sei denn wir sagen dem Kunden schriftlich eine Kostenübernahme zu. Andernfalls behalten wir uns das Recht vor, die Transportkosten an den Endkunden weiter zu belasten.
Werden Garantieansprüche geltend gemacht und stellt sich bei der Prüfung des Gerät durch uns oder den zuständigen Kundendienst heraus, dass kein Fehler vorgelegen hat oder der Garantieanspruch aus einem der oben genannten Gründe nicht besteht, sind wir berechtigt, eine Service-Gebühr in Höhe von EUR 75,00 zu erheben. Dies gilt nicht, wenn der Endkunde nachweist, dass er den Umständen nach nicht erkennen konnte, dass der Garantieanspruch nicht bestand.

Diese Garantie gilt in dem vorstehend genannten Umfang und unter den oben genannten Voraussetzungen (einschließlich der Vorlage des Kauf- und Liefernachweises auch im Falle der Weiterveräußerung) für jeden späteren künftigen Eigentümer des Gerät.

Zur Geltendmachung von Garantieansprüchen sind uns darüber hinaus folgende Angaben zu machen:

- Name, Anschrift und Telefonnummer des Endkunden
- Angaben zur Person/Firma, die den Einbau durchgeführt hat
- Angaben auf dem Typenschild im Inneren des Geräts (Artikelnummer, Modellzeichnung, Revisionsnummer, Seriennummer)
- Tag des Einbaus beim Endkunden
- Genaue Mängelbeschreibung

Diese Garantiebedingungen gelten für in Deutschland, Österreich, Schweiz, Frankreich, Belgien, Niederlande und Luxemburg gekaufte Geräte. Für ins Ausland verbrachte Geräte, welche die technischen Voraussetzungen (z. B. Spannung, Frequenz etc.) für das entsprechende Land aufweisen und die für die jeweiligen Klima- und Umweltbedingungen geeignet sind, gelten diese Garantiebedingungen auch, soweit wir in dem entsprechenden Land ein Kundendienstnetz haben.

Diese Garantie unterliegt dem Recht der Bundesrepublik Deutschland.

Tragen Sie Ihre Gerätedaten hier ein:

Artikelnummer	
Modellbezeichnung	
Revisionsnummer	
Seriennummer	
Kaufdatum / Tag des Einbaus	

Bei Reklamationsanfragen wenden Sie sich bitte an den Kundendienst (Ä *„Kundendienst-Hotline (für Deutschland, Österreich, Schweiz, Frankreich, Belgien, Niederlande und Luxemburg)“ auf Seite 3).*