

Bedienungs- und Montageanleitung

FLOW-IN Pro S



SILVERLINE

Für folgende Modelle:
FLPSK 820 ES
FLPSK 820 ESR
YT610.7170.07/ 17.04.2023

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

1, de_DE

Einleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für ein SILVERLINE Induktionskochfeld mit Kochfeldabzug (nachstehend "Gerät") entschieden haben.

Diese Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise enthalten alle notwendigen Informationen für eine sichere Montage und störungsfreies und sicheres Bedienen.

- Bevor Sie das Gerät benutzen, lesen Sie bitte diese Anleitung und die Sicherheitsinformationen gründlich.
- Bewahren Sie die Anleitung an einem geeigneten Ort.
- Wenn Sie das Gerät weitergeben, geben Sie bitte die Bedienungsanleitung und die Sicherheitshinweise mit.
- Das nicht Beachten dieser Bedienungsanleitung kann zu schweren Verletzungen und Schäden führen.
- Wir haften nicht für Schaden, die aufgrund nicht Beachten dieser Bedienungsanleitung entstehen.

Die Abbildungen in dieser Bedienungsanleitung dienen dazu, die Handlungen zu visualisieren. In den Abbildungen wird kein spezielles Modell dargestellt.



Produkte, Zubehör, Ersatzteile und umfassende Informationen über den Service, finden Sie im Internet unter www.silverline24.de.

Urheberrechte

Diese Bedienungsanleitung ist urheberrechtlich geschützt.

Ohne die ausdrückliche schriftliche Zustimmung der SILVERLINE Küchengeräte und Handel GmbH ("Hersteller"), darf diese Bedienungsanleitung nicht an Dritte abgetreten werden, – auch wenn es sich nur um Zitat handeln sollte, – die Reproduktion in irgendeiner Form oder Art, sowie die Bewertung und/oder Teilung des Inhalts, außer für interne Zwecke ist verboten. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadenersatz. Der Hersteller behält sich das Recht vor, zusätzliche Ansprüche geltend zu machen.

Technische Hotline (für Deutschland, Österreich, Schweiz, Frankreich, Belgien, Niederlande, Luxemburg)

Telefon

+49 (0) 2181 -75668 -350

Fax

+49 (0) 2181 -75668 -33

E-Mail

kundendienst@silverline24.de

Orderline (für die Länder Deutschland, Österreich, Schweiz, Frankreich, Belgien, Niederlande, Luxemburg)

Telefon

+49 (0) 2181 -75668 -0

Fax

+49 (0) 2181 -75668 -11

E-Mail

info@silverline24.de

Inhaltsverzeichnis

1	Zu Ihrer Sicherheit.....	7
1.1	Symbole in dieser Anleitung.....	7
1.2	Bestimmungsgemäße Verwendung.....	9
1.3	Kinder und Personen mit eingeschränkter Wahrnehmung.....	9
1.4	Brand-/Feuergefahr.....	9
1.5	Spannungsversorgung.....	10
1.6	Transport.....	10
1.7	Montage.....	10
1.8	Betrieb.....	11
1.9	Defekt.....	11
1.10	Reinigung.....	11
1.11	Entsorgung.....	11
2	Produktinformation.....	13
2.1	Bedienfeld.....	13
3	Kochen mit Induktion.....	15
3.1	Kochgeschirr.....	15
4	Verpackung und Lieferumfang.....	19
4.1	Auspacken.....	19
4.2	Lieferumfang für FLPSK 820 ES / FLPSK 820 ESR... ..	20
4.2.1	Lieferumfang für FLPSK 820 ES	20
4.2.2	Lieferumfang für FLPSK 820 ESR.....	21
5	Vor dem Montagevorgang berücksichtigen.....	22
5.1	Anwendung mit Aktiv-Kohlefilter (optional) im Umluftbetrieb.....	22
5.2	Anwendung ohne Aktiv-Kohlefilter im Abluftbetrieb....	22
5.3	Stromanschluss.....	23
6	Installation und Montage	24
6.1	FLOW-IN Pro S Ansicht und Maße.....	25
6.2	Montage	26
6.3	Montage Umluftbetrieb für Modell FLPSK 820 ES	29
6.4	Montage Umluftbetrieb für Modell FLPSK 820 ESR... ..	32
7	Anschlussplan	37
8	Bedienung.....	38
8.1	Sicherheit bei der Bedienung.....	38
8.2	Anzeige.....	38
8.3	Bedienfeld Dunstabzug-Steuerung.....	39
8.3.1	Dunstabzug Automatikbetrieb.....	40
8.3.2	Timer.....	40
8.3.3	Metallfettfilter.....	41
8.3.4	Aktivkohlefilter	42
8.3.5	Starten des Aktivkohlefilter-Countdowns.....	42

8.3.6	Metalfett-und Aktivkohlefilter.....	42
8.4	Bedienfeld Kochfeld-Steuerung.....	43
8.4.1	Warmhaltefunktion.....	44
8.4.2	Kindersicherung	44
8.4.3	Boost-Funktion.....	44
8.4.4	Brückenfunktion.....	44
8.4.5	Timer	45
9	Fehleranzeige und Fehlerbehebung.....	48
10	Wartung, Reinigung und Aufbewahren.....	51
10.1	Wartung.....	51
10.1.1	Reinigung des Metalfettfilters und Behälter für Kondenswasser.....	52
10.1.2	10.1.2 Austausch des Aktivkohlefilters (AFK 290, optional).....	54
10.2	Reinigung und Pflege.....	56
10.2.1	Reinigungsmittel/-utensilien.....	56
11	Zubehör und Ersatzteile.....	58
11.1	Zubehör.....	58
11.1.1	Zubehörbestellung.....	58
11.1.2	Fensterkippschalter.....	58
11.1.3	Abdeckblende für den Sockel.....	61
11.1.4	Abdeckrahmen für Rohrdurchgang Bodenplatte....	61
11.1.5	Edelstahl-Seitenleisten (1 Paar).....	61
11.1.6	Schwarze-Seitenleisten (1 Paar).....	61
11.1.7	Active-Flex Kohlefilter (AFK 290, Austauschfilter).	62
11.1.8	Longlife-Aktivkohle-Keramik-Wabenfilter (AF 290 SET, regenerierbar).....	62
11.1.9	Metalfettfilter.....	62
12	Technische Daten	63
13	Typenschild.....	64
14	Garantie.....	65

1 Zu Ihrer Sicherheit

1.1 Symbole in dieser Anleitung

Sicherheitshinweise

Sicherheitshinweise sind in dieser Anleitung durch Symbole gekennzeichnet. Die Sicherheitshinweise werden durch Signalworte eingeleitet, die das Ausmaß der Gefährdung zum Ausdruck bringen.



GEFAHR!

Diese Kombination aus Symbol und Signalwort weist auf eine unmittelbar gefährliche Situation hin, die zum Tod oder zu schweren Verletzungen führt, wenn sie nicht gemieden wird.



WARNUNG!

Diese Kombination aus Symbol und Signalwort weist auf eine möglicherweise gefährliche Situation hin, die zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann, wenn sie nicht gemieden wird.



VORSICHT!

Diese Kombination aus Symbol und Signalwort weist auf eine möglicherweise gefährliche Situation hin, die zu geringfügigen oder leichten Verletzungen führen kann, wenn sie nicht gemieden wird.



HINWEIS!

Diese Kombination aus Symbol und Signalwort weist auf eine möglicherweise gefährliche Situation hin, die zu Sachschäden führen kann, wenn sie nicht gemieden wird.

Tipps und Empfehlungen



Dieses Symbol hebt nützliche Tipps und Empfehlungen sowie Informationen für einen effizienten und störungsfreien Betrieb hervor.

Besondere Sicherheitshinweise

Um auf besondere Gefahren aufmerksam zu machen, werden in Sicherheitshinweisen folgende Symbole eingesetzt:

Warnzeichen	Art der Gefahr
	Warnung vor gefährlicher elektrischer Spannung.
	Warnung vor feuergefährlichen Stoffen.
	Warnung vor einer Gefahrenstelle.

Sicherheitshinweise in Handlungsanweisungen

Sicherheitshinweise können sich auf bestimmte, einzelne Handlungsanweisungen beziehen. Solche Sicherheitshinweise werden in die Handlungsanweisung eingebettet, damit sie den Lesefluss beim Ausführen der Handlung nicht unterbrechen. Es werden die oben beschriebenen Signalworte verwendet.

Beispiel:

1. ► Schraube lösen.

2. ►







VORSICHT!
Klemmgefahr am Deckel!

Deckel vorsichtig schließen.

3. ► Schraube festdrehen.

Weitere Kennzeichnungen

Zur Hervorhebung von Handlungsanweisungen, Ergebnissen, Auflistungen, Verweisen und anderen Elementen werden in dieser Anleitung folgende Kennzeichnungen verwendet:

Kennzeichnung	Erläuterung
	Schritt-für-Schritt-Handlungsanweisungen
	Ergebnisse von Handlungsschritten
	Verweise auf Abschnitte dieser Anleitung und auf mitgeltende Unterlagen
	Auflistungen ohne festgelegte Reihenfolge

1.2 Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät ist für die Absaugung von Gar- oder Bratdämpfen im Haushaltsgebrauch konzipiert. Es ist nicht für die kommerzielle Nutzung oder Nutzung außerhalb des Haushalts konzipiert.

Jede andere Verwendung gegen die Nutzungsregeln gilt als nicht bestimmungsgemäß und ist untersagt. Über Schäden, die aufgrund durch unsachgemäßen Gebrauch verursacht werden, übernehmen wir keine Verantwortung.

Insbesondere sind verboten:

- Einsatz im Freien oder im gewerblichen Bereich
- Selbstständige Reparatur oder Umbau
- Ohne Metallfettfilter betreiben
- Nutzung zur Klimatisierung/Lüftung des Raums, z.B. ständiges Betreiben anstatt eines Ventilators oder einer entsprechenden Lüftung

1.3 Kinder und Personen mit eingeschränkter Wahrnehmung

- Die Verwendung des Gerätes von Kindern älter als 8 Jahren und Personen mit geringen physischen, kognitiven oder psychischen Fähigkeiten oder mit fehlender Erfahrung und Wissen, ist nur unter Aufsicht einer für die Sicherheit zuständigen Person oder einer Person, die durch diese Person in Bezug zur sicheren Nutzung des Gerätes und die Gefahren, die dadurch entstehen können informiert wurde, möglich.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Verpackungsmaterialien sollten nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickengefahr.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 15 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

1.4 Brand-/Feuergefahr

Achten Sie auf die in diesem Handbuch beschriebenen Warnungen, Gefahren-, und Sicherheitshinweise.

Wischen Sie die Oberfläche des Gerätes regelmäßig ab, um Fettrückstände zu reinigen.

Reinigen Sie den Metallfettfilter entsprechend der Reinigungsintervalle, um Fettablagerungen im Metallfettfilter zu verhindern.

Diese können sich entzünden. Falls erforderlich, den Metallfettfilter gegen einen neuen austauschen.

Vermeiden Sie offenes Feuer und Flammen in der Nähe des Gerätes.

Betreiben Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt. Jeder Kochvorgang sollte immer überwacht werden.

Überhitztes Gargut kann sich leicht entzünden.

Unbeaufsichtigtes Erhitzen von Fett oder Öl kann gefährlich sein und einen Brand verursachen.

Versuchen Sie NIEMALS, Flammen mit Wasser zu löschen.

Im Falle einer Gefahr, schalten Sie den Herd sofort aus und ersticken Sie die Flammen mit einer feuerfesten Decke oder einer Abdeckung.

1.5 Spannungsversorgung

Das Gerät wird mit elektrischem Strom betrieben, daher besteht grundsätzlich die Gefahr eines Stromschlags. Achten Sie besonders auf Folgendes:

- Überprüfen Sie vor dem Anschließen des Geräts an das Stromnetz das Hinweisschild unten am Herd, um sicherzustellen, dass die elektrischen Spannungs- und Leistungswerte mit dem Netz kompatibel sind und das Verbindungskabel geeignet ist. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an einen qualifizierten Elektrofachmann.
- Vor Beginn eines Installationsvorgangs muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden.
- Im Falle einer Beschädigung aufgrund eines falschen Anschlusses erlischt die Garantie für das Gerät.
- Wenn Sie eine separate Steckdose zum Anschluss des Gerätes benötigen, sollten Sie einen Elektriker aufsuchen.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungen.
- Steckdose niemals mit nassen Händen berühren.
- Achten Sie darauf, dass sich das Stromkabel nicht verdreht oder dass es zerquetscht wird.

1.6 Transport

- Platzieren Sie das Gerät im Fahrzeug, dass während der Fahrt die Fahrzeuginsassen nicht gefährdet werden.
- Legen Sie das Gerät in seine Originalverpackung, wenn Sie es an einen anderen Ort transportieren. Bewahren Sie deshalb die Verpackung auf.

1.7 Montage

- Montieren Sie das Gerät mithilfe von einer oder zwei Personen.
- Benutzen Sie Arbeitshandschuhe während der Montage, da sich im Gerät scharfkantige Komponenten befinden können.

1.8 Betrieb

- Das Gerät kann bei steigender Hitze sehr heiß werden. Warten Sie ab bis das Gerät abgekühlt ist bevor Sie es anfassen.
- Schalten Sie die Absaugung bei Kochvorgängen an, um Kondenswasser und Korrosionsschäden zu vermeiden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht ohne Metallfettfilter, damit Fett und Schmutz nicht in das Gerät gelangen.

1.9 Defekt

Wenn das Gerät ausfällt, versuchen Sie nicht, es selbst zu reparieren.

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss dies ausgetauscht werden, um eine Gefährdung durch Stromschlag zu vermeiden. Kundendienst anrufen.
- Betreiben Sie kein defektes Gerät. Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus. Kundendienst anrufen.

1.10 Reinigung

- Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden, da diese die Oberfläche des Gerätes beschädigen könnten.
- Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände, die sonst die Oberfläche des Gerätes zerkratzen.
- Verwenden Sie keine Hochdruck- oder Dampfreiniger, da die Feuchtigkeit, die in das Innere des Gerätes dringt einen elektrischen Schlag verursachen kann.
- Folgen Sie der Reinigungszeit des Metallfettfilters in diesem Handbuch. Andernfalls besteht Brandgefahr.
- Reinigungs- und Wartungsvorgänge des Gerätes dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

1.11 Entsorgung

Verpackung



Abb. 1: Recycling

Das Symbol in Abb. 1 weist auf umweltfreundliche, wiederverwertbare Materialien der Verpackung hin. Entsorgen Sie diese in dafür vorgesehene Entsorgungsbehälter.



Abb. 2: Elektroschrott

Geräte, die mit dem Symbol in Abb. 2 gekennzeichnet sind, dürfen nicht im Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektrotechnischen Geräten abgegeben werden.



UMWELT!

Gefahr für die Umwelt durch falsche Entsorgung!

Durch falsche Entsorgung können Gefahren für die Umwelt entstehen.

- Lassen Sie Elektroschrott und Elektronikkomponenten von zugelassenen Fachbetrieben entsorgen.
- Holen Sie im Zweifelsfall Auskunft zur umweltgerechten Entsorgung bei der örtlichen Kommunalbehörde oder Entsorgungsfachbetrieben ein.

2 Produktinformation

2.1 Bedienfeld

Das Bedienfeld des FLOW-IN Pro S besteht aus Sensortasten, die für eine vordefinierte Zeit gedrückt werden müssen um eine bestimmte Aktion auszuführen. Die Ausführung wird durch ein akustisches Signal und eine entsprechende Anzeige bestätigt.

Halten Sie das Bedienfeld stets sauber und trocken. Feuchtigkeit kann die Funktion beeinträchtigen. Kein Kochgeschirr in die Nähe der Anzeigen und Sensoren ziehen. Die Elektronik kann überhitzen.

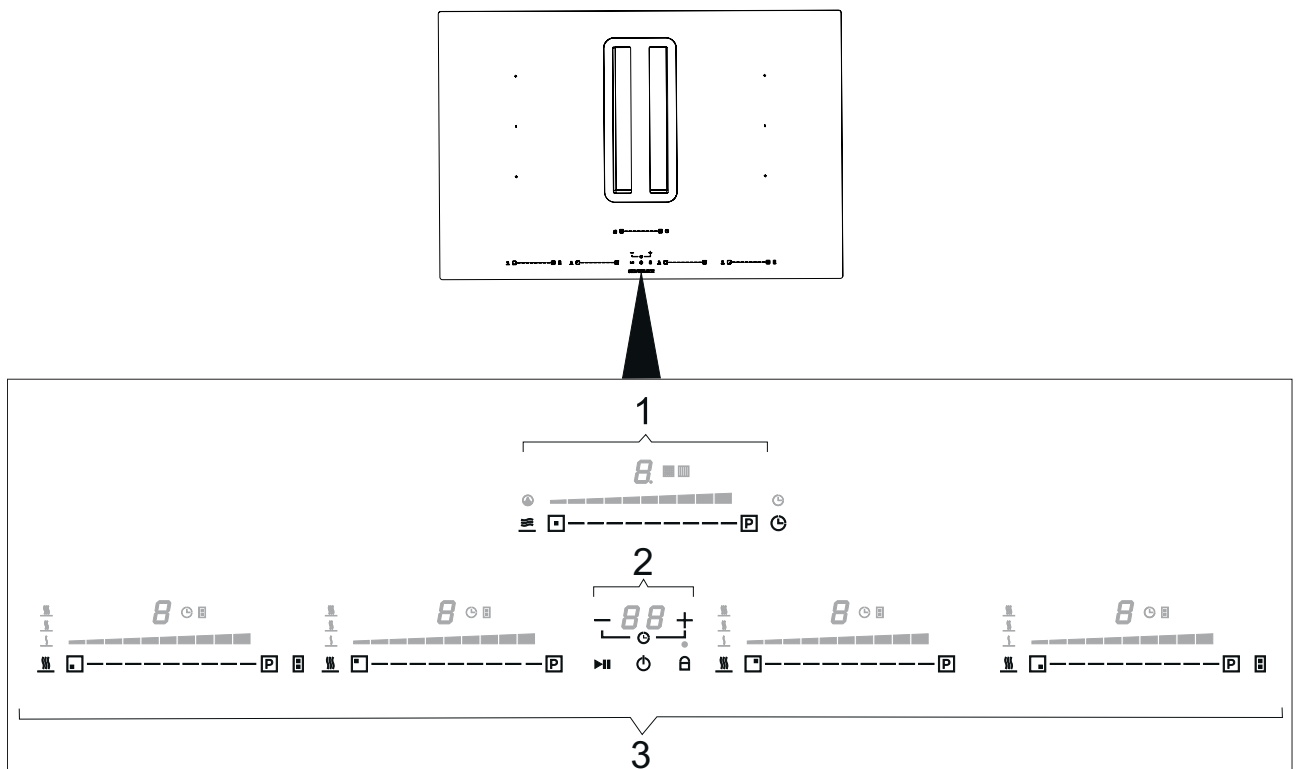


Abb. 3: Bedienfeld

- 1- Bedienfeld für den Dunstabzug
- 2- Bedienfeld Timer
- 3- Bedienfeld Kochfeld-Steuerung

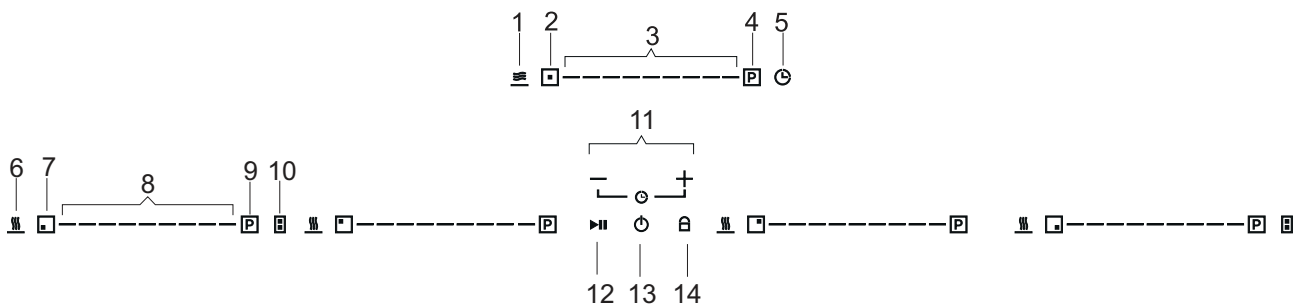


Abb. 4: Bedienfelddetail



Halten Sie das Bedienfeld stets sauber und trocken. Feuchtigkeit kann die Funktion beeinträchtigen. Kein Kochgeschirr in die Nähe der Anzeigen und Sensoren ziehen. Die Elektronik kann überhitzen.

3 Kochen mit Induktion

Ein großer Vorteil von Induktionskochfeldern gegenüber herkömmlichen Kochfeldern ist ihre energiesparende Art der Wärmeübertragung. Die Wärme wird ohne größere Verluste direkt dem Kochgeschirr zugeführt. Dies funktioniert nur, wenn man Kochgeschirr aus Metall verwendet. Ein weiterer Vorteil ist die geringe Erwärmung des Kochfeldes.

Im Vergleich zu elektrischen Kochfeldern bietet Ihr Induktionskochfeld eine Reihe von Vorteilen.

- Sicherer: Geringe Temperatur auf der Glasoberfläche des Kochfelds.
- Schneller: Die Kochzeit ist kürzer.
- Präziser: Sensortasten sind aktiver.
- Effektiver: Schnellere und effizientere Wärmeübertragung als bei herkömmlichen Kochfeldern wie z.B. Ceran-Kochfeld

Sobald das Kochgeschirr vom Kochfeld genommen wird, unterbricht es die Wärmeübertragung, so dass keine unnötige Wärmeableitung erfolgt.

3.1 Kochgeschirr

Nur Töpfe mit entsprechender Induktionssymbol (☪) verwenden.

Wichtig:

Verwenden Sie das folgende Kochgeschirr nicht, um dauerhafte Schäden an der Oberfläche des Gerätes zu vermeiden:

- herkömmlichem Edelstahl ohne magnetischen Boden
- Glas, Ton, Kupfer, Aluminium
- Behälter, die nicht vollständig flach sind.
- Metallbehälter mit Emailboden.
- Töpfe mit rauem Boden, um Kratzer auf der Oberfläche zu vermeiden.

Verwenden Sie nur ferromagnetisches Kochgeschirr für das Kochen mit Induktion, zum Beispiel:

- Kochgeschirr aus emailliertem Stahl
- Kochgeschirr aus Gusseisen
- Induktionsgeeignetes Kochgeschirr aus Edelstahl.

Für ein gutes Kochergebnis sollte der ferromagnetische Bereich des Topfbodens der Größe der Kochstelle entsprechen. Wenn das Geschirr auf einer Kochstelle nicht erkannt wird, versuchen Sie es noch einmal auf einer Kochstelle mit kleinerem Durchmesser.

Eigenschaften des Geschirrbodens

Die Beschaffenheit des Geschirrbodens kann das Kochergebnis beeinflussen. Verwenden Sie Töpfe und Pfannen aus Materialien, die die Hitze gleichmäßig im Topf verteilen, z.B. Töpfe mit "Sandwich-Boden" aus Edelstahl, so wird Zeit und Energie gespart. Verwenden Sie Geschirr mit flachem Boden, unebene Geschirrböden beeinträchtigen die Wärmezufuhr.

empfohlenes Kochgeschirr

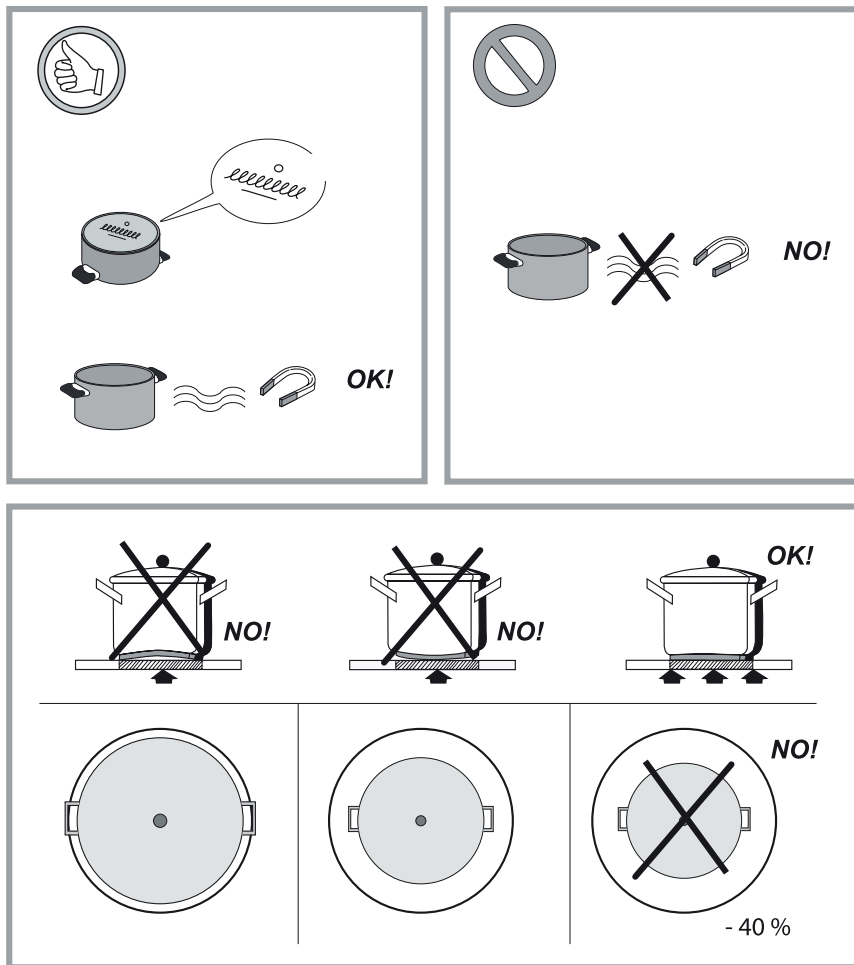


Abb. 5



VORSICHT!

Verwenden Sie Geschirr mit flachem Boden, unebene Geschirrböden beeinträchtigen die Wärmezufuhr.

**HINWEIS!**

Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen das Kochfeld. Kochgeschirr vor der Verwendung prüfen.

- Keine harten oder spitzen Gegenstände auf das Kochfeld fallen lassen.

- Kochgeschirr nie leerkochen lassen.

- Keine heißen Töpfe oder Pfannen auf das Bedienfeld, die Anzeigen stellen. Das könnte zu Schäden führen.

- Aluminiumfolie und Kunststoffbehälter nie auf heißen Kochstelle ablegen. Keine Herdschutzfolie verwenden.

- Oberflächenbeschädigung, Kratzer, Verfärbung und Flecken durch ungeeignete Reinigungsmittel. Nur Reinigungsmittel verwenden, die für Kochfelder dieser Art geeignet sind.

- Töpfe und Pfannen anheben und nicht verschieben.

- Übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber entfernen.

- Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche verwenden.

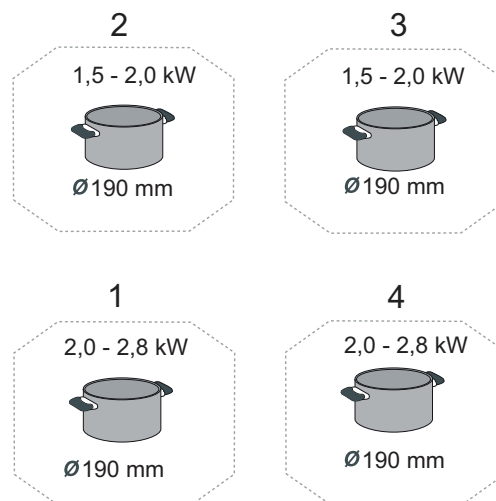
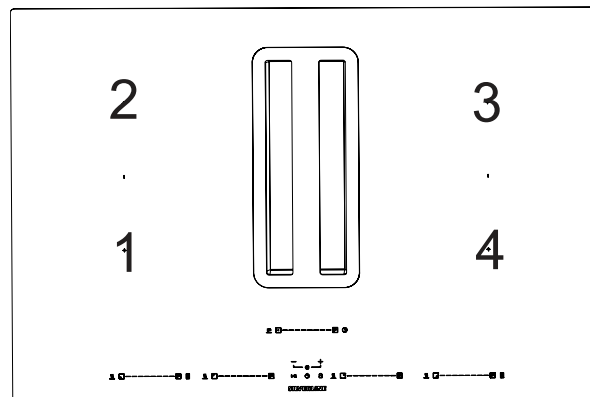


Abb. 6

Verwenden Sie Töpfe, die den Durchmessern der jeweiligen Felder entsprechen.



HINWEIS!

Folgenden Geräusche können abhängig vom Material des Kochgeschirrs und dem Boden des Kochgeschirrs, beim Kochen auftreten

- Brummen, Pfeifen, Surren, Klicken.

Mögliche Ursachen:

- Bei Verwendung von hohen Leistungsstufen.
- Bei Verwendung von Kochgeschirr mit Böden, die aus verschiedenen Materialien bestehen.
- Wenn der Lüfter vom Kochfeld in Betrieb ist.

4 Verpackung und Lieferumfang

4.1 Auspacken

Alle Teile Ihres Gerätes werden in einer Kartonbox geliefert.

Bitte beachten Sie bei der Montage und Installation die Sicherheitshinweise.



WARNUNG!

- Halten Sie Verpackungsmaterial so auf, dass es für Kinder und Menschen, die Gefahren nicht abschätzen können, unzugänglich ist.



Installieren Sie das Gerät nicht auf Haushaltsgeräten, Kühlern, Geschirrspülern, Öfen, Backöfen, Waschmaschinen oder Trocknern.



Arbeitsplatten, Wände und Dichtungsstreifen müssen aus einem hitzebeständigen Material (ca. 120 °C) bestehen.

4.2 Lieferumfang für FLPSK 820 ES / FLPSK 820 ESR

4.2.1 Lieferumfang für FLPSK 820 ES

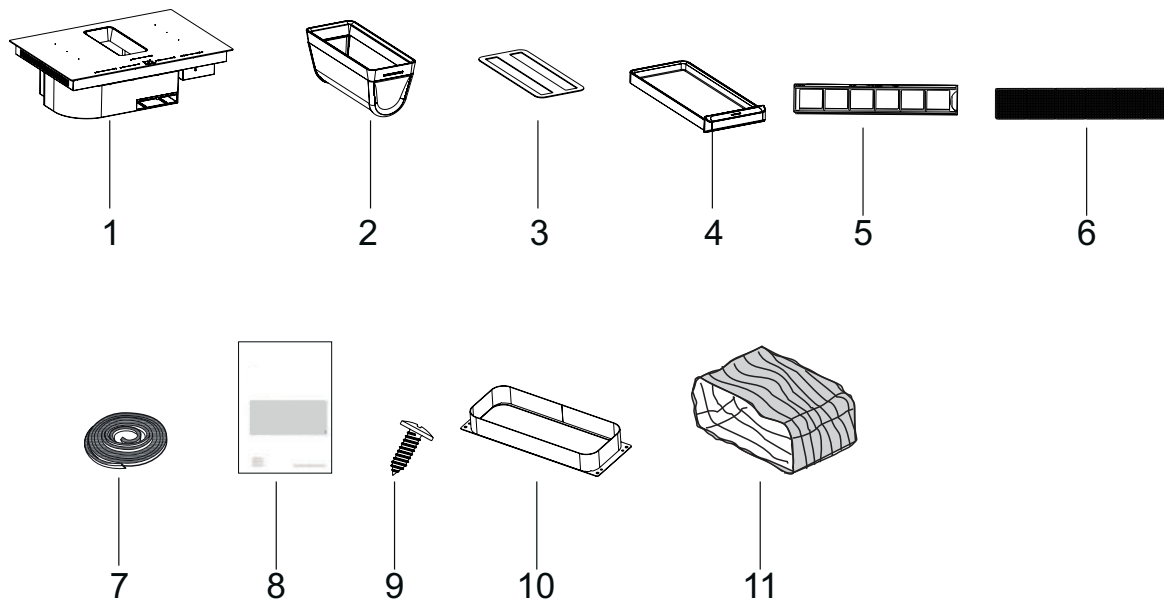


Abb. 7: Lieferumfang FLPSK 820 ES

- | | |
|---------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| 1- Induktionskochfeld mit integriertem Dunstabzug | 7- Dichtungsband |
| 2- Metallfettfilter | 8- Bedienungsanleitung |
| 3- Randabsaugungsplatte | 9- Schrauben |
| 4- Kondenswasser Behälter | 10- Adapter für Rückwand (optional) |
| 5- Aufnahmegitter für Aktivkohlefilter (AFK 290) | 11- Flex-Rohr (optional) |
| 6- Aktivkohlefilter (optional, AFK 290 oder AF 290 SET) | |

4.2.2 Lieferumfang für FLPSK 820 ESR

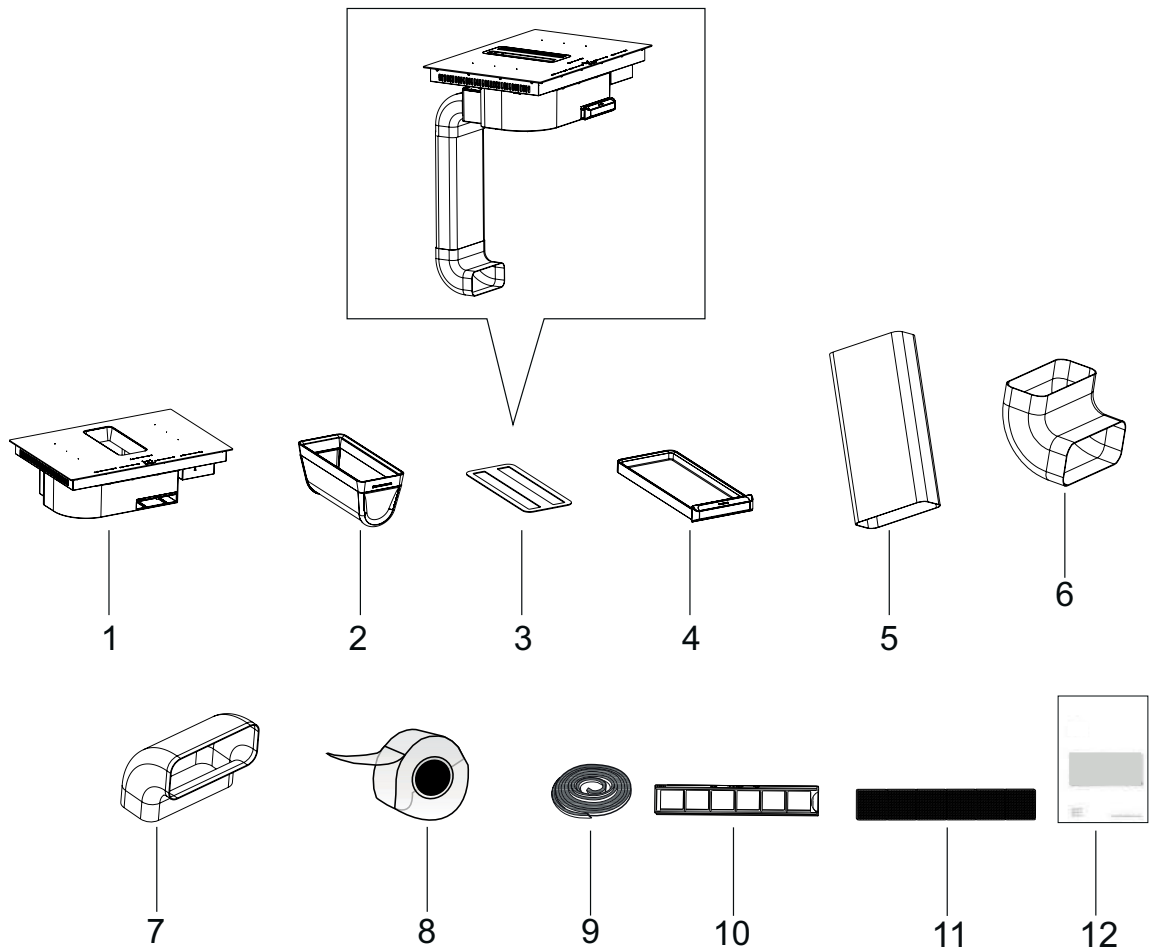


Abb. 8: Lieferumfang FLPSK 820 ESR

- | | |
|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| 1- Induktionskochfeld mit integriertem Dunstabzug | 8- Dichtungsband für Pos. 5, 6 und 7 |
| 2- Metallfettfilter | 9- Dichtungsband |
| 3- Randabsaugungsplatte | 10- Aufnahmegitter für Aktivkohlefilter (AFK 290) |
| 4- Kondenswasser-Behälter | 11- Aktivkohlefilter (optional, AFK 290 oder AF 290 SET) |
| 5- Flachkanal | 12- Bedienungsanleitung |
| 6- 90 Grad Bogen lang | |
| 7- 90 Grad Bogen kurz | |

5 Vor dem Montagevorgang berücksichtigen

5.1 Anwendung mit Aktiv-Kohlefilter (optional) im Umluftbetrieb

Sie können Ihr Gerät mit einem Aktiv-Kohlefilter (optional) verwenden.

**WARNUNG!****Brandgefahr durch Fettablagerungen im Metallfettfilter!**

Durch Fettablagerungen im Metallfettfilter besteht Brandgefahr.

- Reinigen Sie den Metallfettfilter bei Anzeige des Fettfilterreinigungshinweises oder mindestens alle 2 Wochen.
- Betreiben Sie die Dunstabzug nie ohne Metallfettfilter.

Im Umluftbetrieb gelangen die Kochdünste durch die Seiten der Randabsaugungsplatte zu dem Metallfettfilter. Diese fangen die Öl- und Schmutzpartikel im Kochdampf ein und geben die gereinigte Luft durch den Aktiv-Kohlefilter wieder in die Raumluft ab.

- sofort startklar
- keine Installation eines Abluftsystems
- keine weiteren Kosten
- Einsatz in Niedrigenergie-Häusern problemlos möglich
- Warme Luft bleibt im Raum
- geringere Heizkosten
- Feuerstätten- bzw. Kaminverordnung findet keine Anwendung.

5.2 Anwendung ohne Aktiv-Kohlefilter im Abluftbetrieb

Sie können Ihr Gerät ohne den Einsatz eines Aktiv-Kohlefilters im Abluftbetrieb verwenden.

Im Abluftbetrieb werden die Kochdünste von dem Dunstabzug über die Randabsaugungsplatte 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.

5.3 Stromanschluss

Damit keine störenden Kabel sichtbar sind, sollten Sie die elektrischen Anschlüsse 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.



Montieren Sie das Gerät so, dass auch nach der Montage des Netzkabels ein leichter Zugriff ermöglicht wird.

6 Installation und Montage

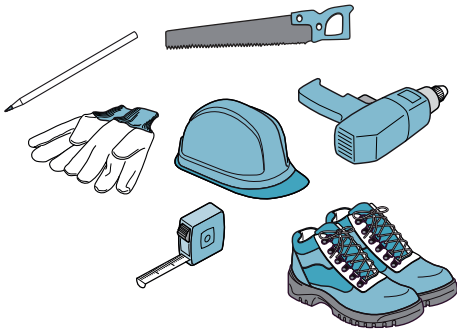


Abb. 9



VORSICHT!

- Einbaumöbel sollten Temperaturen bis 120°C standhalten.
- Die Stabilität der Einbaumöbel muss auch nach Abschluss des Schneidvorgangs gewährleistet sein.
- Vor allem die Tragfähigkeit und Stabilität von dünnen Platten sollte mit geeigneten Materialien verstärkt werden. Berücksichtigen Sie das Gerätegewicht inklusive zusätzliche Lasten. Das verwendete Verstärkungsmaterial muss wärme- und feuchtigkeitsbeständig sein. Das Gewicht des Geräts befindet sich auf dem Etikett der Verpackung.
- Entfernen Sie alle Späne nach dem Schneiden. Die geschnittenen Oberflächen hitzebeständig und wasserdicht isolieren.

Damit unter der 600 mm tiefen Arbeitsplatte ausreichend Stauraum vorhanden ist, wurde die Kompakteinheit FLOW-IN Pro S mit einer äußerst geringen Höhe von nur 210 mm und Abluftausgang nach hinten entwickelt.

- Leichte Zugänglichkeit für einfache Reinigung und Pflege (Randabsaugungsplatte, Metallfettfilter-Einheit, Active-Flex Kohlefilter (optional erhältlich).
- Plug & Play: geringe Einbauhöhe von nur 21 cm sowie einfache und schnelle Montage durch den Active-Flex Kohlefilter (optional erhältlich) und das optionale Verrohrungs-Set wird die gereinigte Luft wieder in die Küche zurückgeführt.

6.1 FLOW-IN Pro S Ansicht und Maße

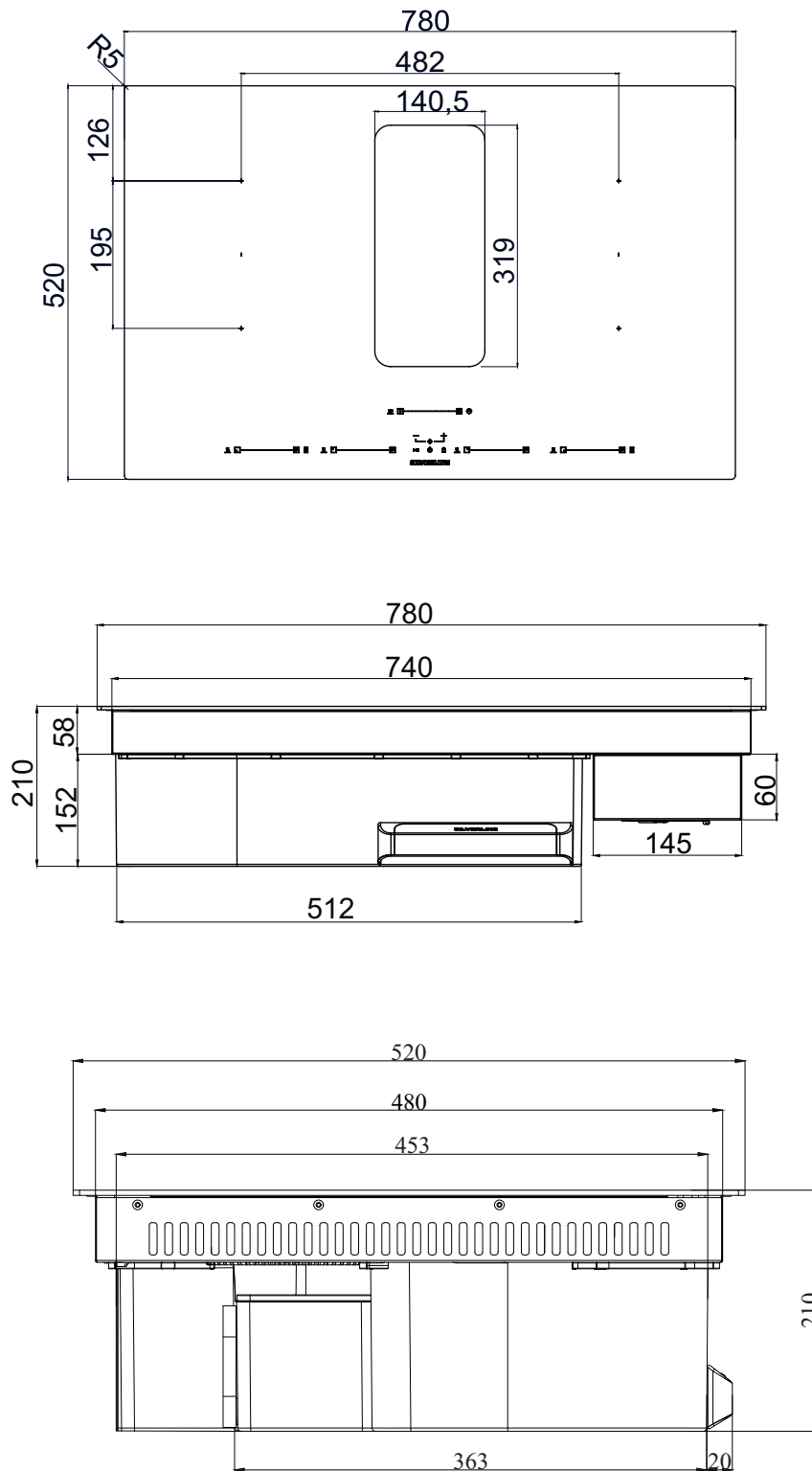


Abb. 10: FLOW-IN Pro S von oben / vorne / von der Seite

6.2 Montage

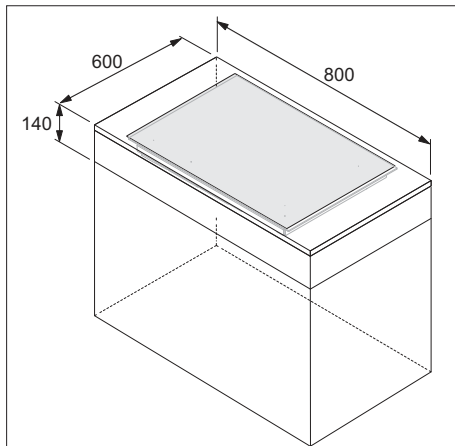


Abb. 11

Montagehinweise:

- Unterschrankbreite mind. 800 mm, Arbeitsplattentiefe mind. 600 mm
- 50 mm Mindestabstand des Arbeitsplattenausschnitts zu angrenzenden Möbeln und Wänden
- 50 mm Mindestabstand hinten vom Arbeitsplattenausschnitt bis Hinterkante Arbeitsplatte
- Der Abstand zwischen Unter- und Oberschrank kann frei gewählt werden - keine Anforderungen und Einschränkungen geräteseitig
- Maße in der Darstellung Abb. 10 sind in mm angegeben.

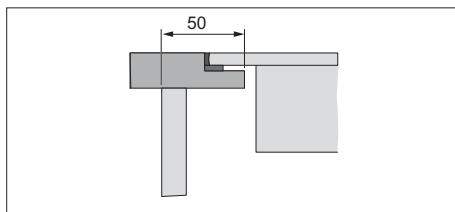


Abb. 12

Bei Flächenbündiger Montage bitte die vorgegebenen Maße berücksichtigen (Abb. 12 und Abb. 13).

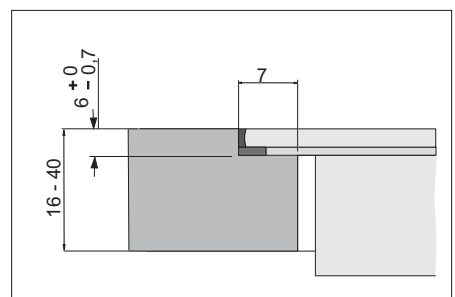
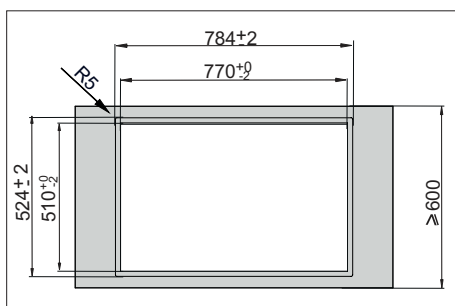


Abb. 13

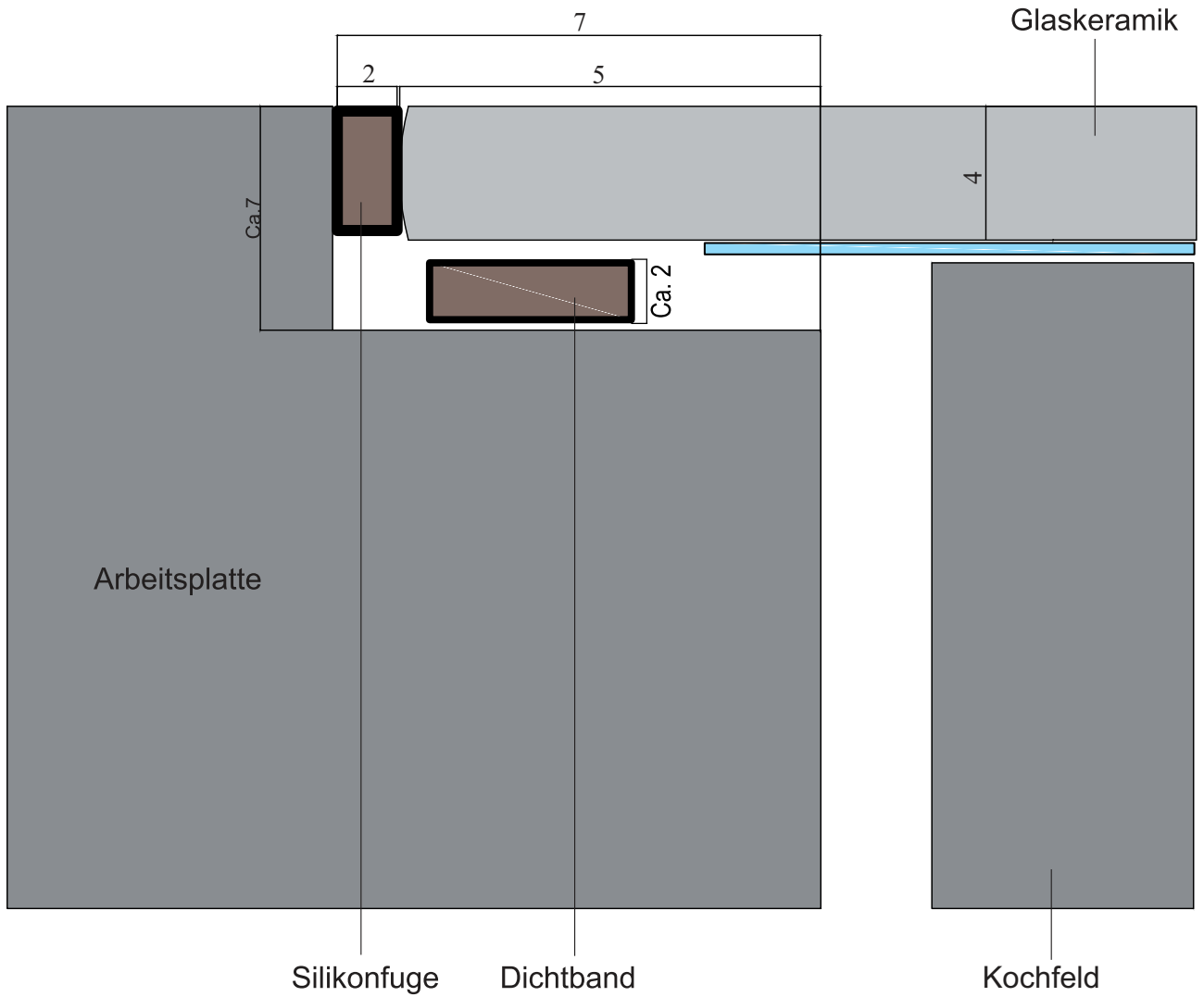
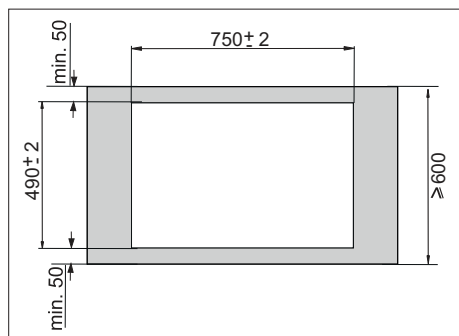


Abb. 14: Maße in der Darstellung Abb. 13 sind in mm angegeben.



Bei Aufliegender Montage bitte die vorgegebenen Maße berücksichtigen (Abb. 15).

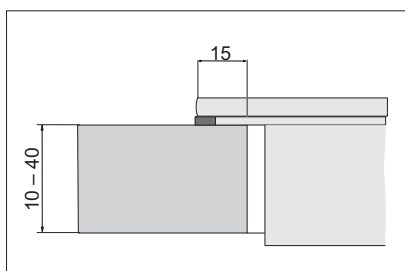
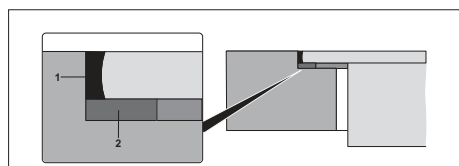


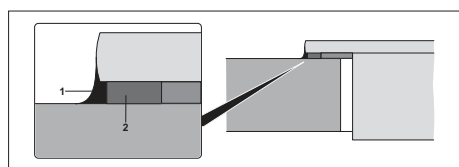
Abb. 15



Verwendung von Silikon nach der Montage

Versiegeln Sie die Schnittflächen bei Arbeitsplatten aus Holz mit speziellem temperaturbeständigem Lack, Silikon oder Gießharz, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern (Abb. 16/1).

Abb. 16: Flächenbündiger Einbau



- 1- Hitzebeständiges Silikon
- 2- Dichtungsband

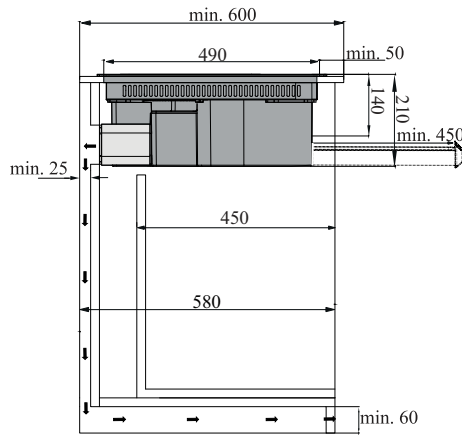
Verfugen Sie nach Abschluss der Montagearbeiten das Gerät mit hitzebeständiger Silikondichtmasse (Abb. 17).

Abb. 17: Aufliegende Montage



Bei der Verwendung von Silikon oder ähnlichem, Herstellerangabe vom Silikon zur Verwendung und Reinigung beachten.

6.3 Montage Umluftbetrieb für Modell FLPSK 820 ES



Die Umluft tritt durch die Rückwand Ihres Unterschranks aus. Der Abstand zwischen dem Adapter für Rückwand und der Wand muss min. 25 mm betragen (Abb. 18)

Abb. 18

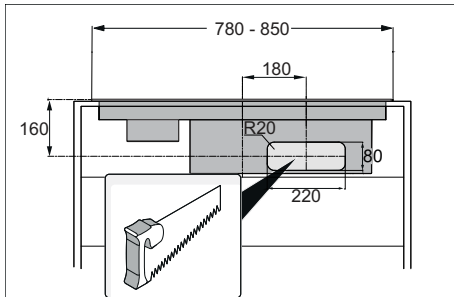
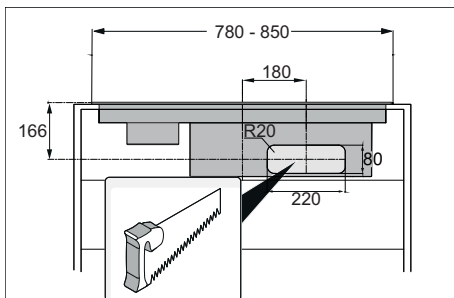


Abb. 19



Sägen Sie den Ausschnitt für den Adapter an der Rückwand Ihres Unterschranks, entsprechend der Schnittmaße und Position, aus Abb. 19 und Abb. 20.

Abb. 20

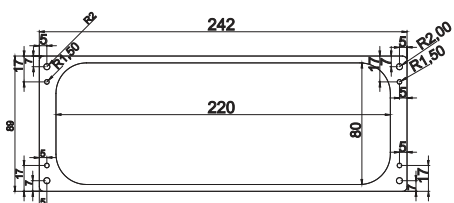
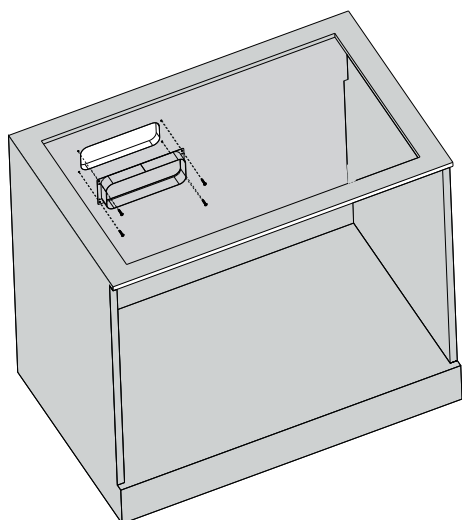
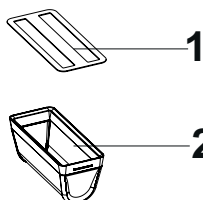


Abb. 21



Befestigen Sie den Adapter am Ausschnitt an der Rückwand des Unterschranks mit den mitgelieferten Schrauben (Abb. 22).

Abb. 22



- 1- Randabsaugungsplatte
- 2- Metallfettfilter
- 3- Kondenswasser Behälter

Nehmen Sie vor der Montage die Randabsaugungsplatte, den Metallfettfilter und den Behälter für Kondenswasser aus dem Gerät, um zu verhindern, dass diese herunterfallen und beschädigt werden. (Abb. 23).

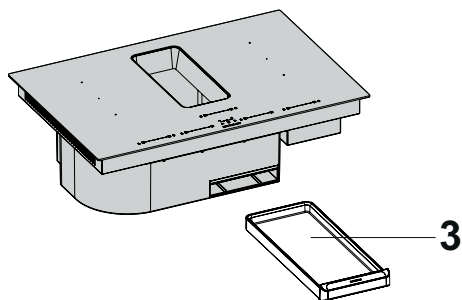
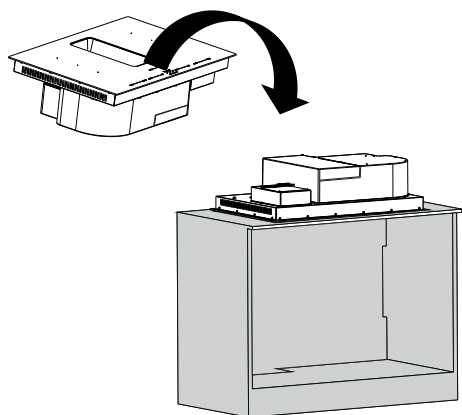


Abb. 23



Bevor Sie Ihr Gerät zum Abschluss der Montage in den Ausschnitt der Arbeitsplatte einsetzen, legen Sie es verkehrt herum auf die Arbeitsplatte, um das Dichtungsband zu verkleben (Abb. 24).



Achten Sie bei der gesamten Montage auf einen sauberen Arbeitsplatz um Schäden, wie z.B. Kratzer an der Glasoberfläche etc. an ihrem Gerät zu vermeiden.

Abb. 24

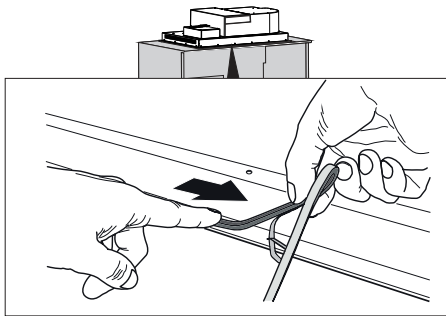


Abb. 25

Gemäß der Darstellung das Dichtungsband aufkleben (Abb. 25).

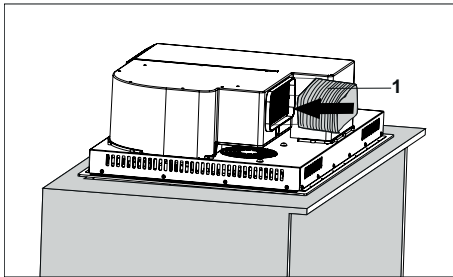


Abb. 26

1 - Flex-Rohr

Montieren Sie das Flex-Rohr in Pfeilrichtung (Abb. 26).

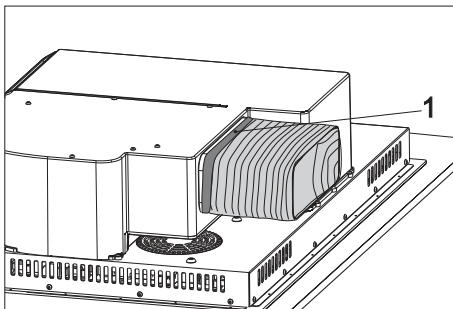


Abb. 27

1 - Dichtungsband

Um einen Luftaustritt an der Verbindung vom Gerät zum Flex-Rohr zu verhindern, umwickeln Sie dies mit dem Dichtungsband (Abb. 27).

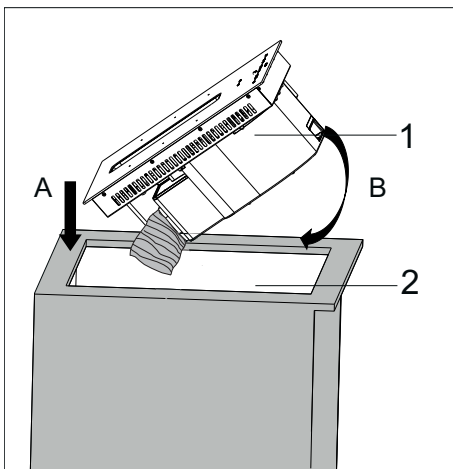


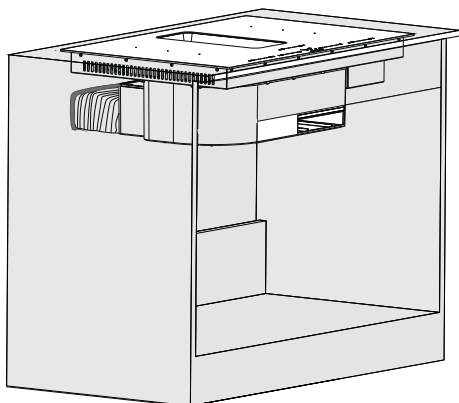
Abb. 28

1 - Gerät

2 - Ausschnitt Arbeitsplatte

Das Gerät wie in der Darstellung angezeigt in den Ausschnitt der Arbeitsplatte einsetzen.

Kippen Sie das Gerät nach hinten (Abb. 28/1). Setzen Sie es mit der Rückseite zuerst in den Ausschnitt ein (Abb. 28/A) und setzen dann die Vorderseite ein (Abb. 28/B).



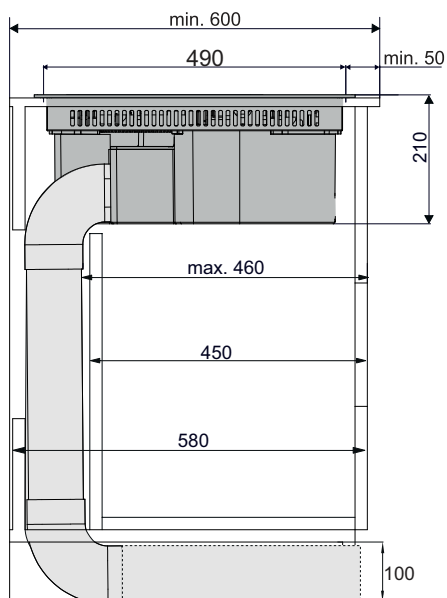
Nach dem Sie das Gerät auf den Unterschrank eingesetzt haben, verbinden Sie das Ende vom Flex-Rohr mit dem Adapter an der Rückwand (Abb. 29). Danach dichten Sie es mit dem Dichtungsband ab.



Um einen Luftaustritt an den Verbindungen zu verhindern, dichten Sie beiden Enden vom Flexrohr sorgfältig ab (Abb. 29).

Abb. 29

6.4 Montage Umluftbetrieb für Modell FLPSK 820 ESR



Berücksichtigen Sie vor Beginn der Montage die Montageabmessungen, um Ihre Arbeitsplatte vorzubereiten (Abb. 30).

- Zum herausnehmen des Behälters für Kondenswasser sind 450 mm Platz erforderlich.

Abb. 30

Abb. 31/B: Abdeckblende für den Sockel (optional erhältlich)

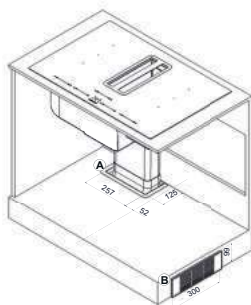
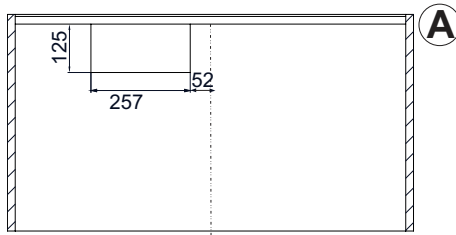
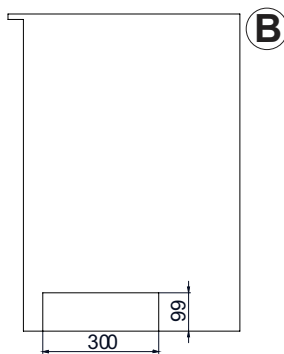


Abb. 31



A Schneiden Sie den Schrankboden nach den vorgegebenen Maßen aus (Abb. 31 und Abb. 32) .

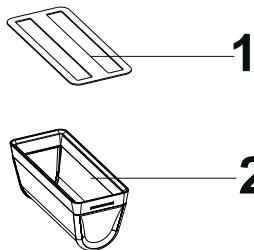


VORSICHT!

Überprüfen Sie die Abmessungen bevor Sie mit der Montage beginnen.

Fahren Sie mit den folgenden Montageschritten fort, nachdem Sie Ihre Arbeitsplatte gemäß den angegebenen Abmessungen vorbereitet haben.

Abb. 32



- 1- Randabsaugungsplatte
- 2- Metallfettfilter

Nehmen Sie vor der Montage die Randabsaugungsplatte und den Metallfettfilter aus dem Gerät, um zu verhindern dass diese bei den Montagearbeiten herausfallen und das Gerät beschädigen (Abb. 33).

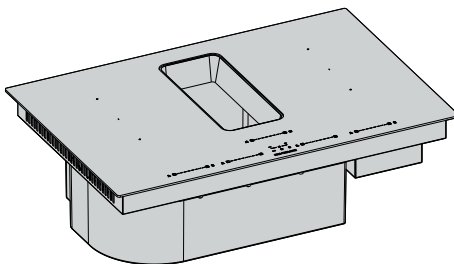


Abb. 33

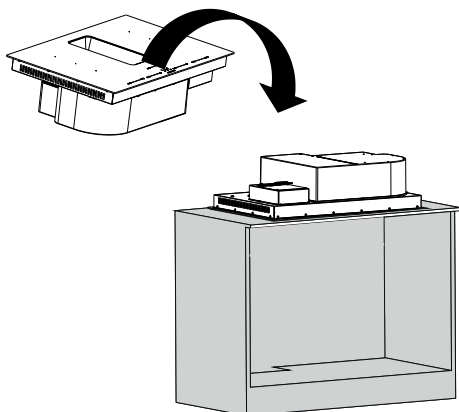


Abb. 34

Bevor Sie Ihr Gerät zum Abschluss der Montage in den Ausschnitt der Arbeitsplatte einsetzen, legen Sie es verkehrt herum auf die Arbeitsplatte, um das Dichtungsband zu verkleben ().



Achten Sie bei der gesamten Montage auf einen sauberen Arbeitsplatz um Schäden, wie z.B. Kratzer an der Glasoberfläche etc. an ihrem Gerät zu vermeiden.

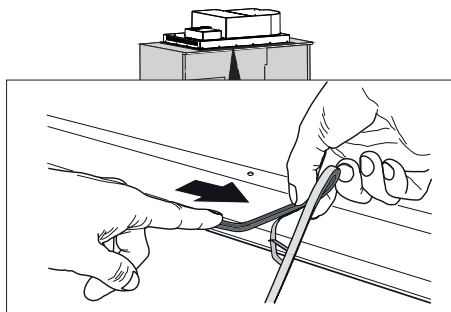


Abb. 35

Gemäß der Darstellung das Dichtungsband aufkleben (Abb. 35).

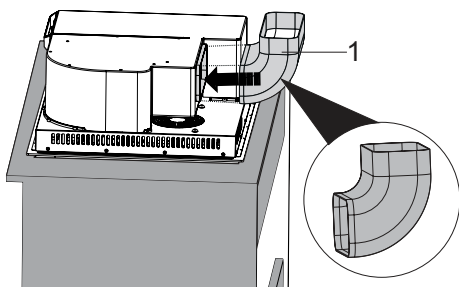


Abb. 36

1- 90 Grad Kanalbogen (kurz)

Montieren Sie das kurze 90 Grad Kanalbogen wie in der Darstellung in Pfeilrichtung (Abb. 36).

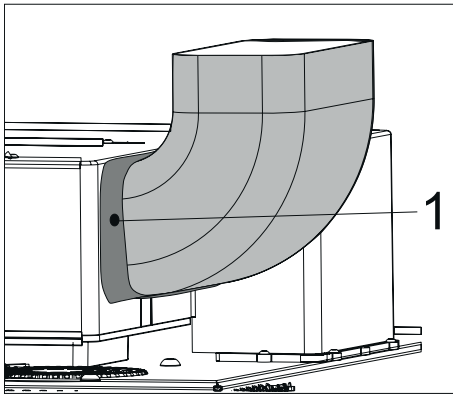


Abb. 37

1- Dichtungsband

Um zu verhindern, dass Kochdünste aus der Verbindung des Gerätes und des Kanalbogens austritt, dichten Sie die Verbindungen mit dem Dichtungsband ab (Abb. 37).

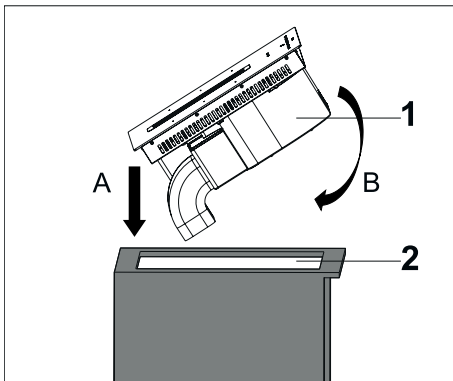


Abb. 38

1- Gerät
2- Arbeitsplatte

- Das Gerät wie in der Darstellung angezeigt in den Ausschnitt der Arbeitsplatte einsetzen.
- Kippen Sie das Gerät nach hinten (Abb. 38/1). Setzen Sie es mit der Rückseite zuerst in den Ausschnitt ein (Abb. 38/A) und setzen dann die Vorderseite ein (Abb. 38/B).

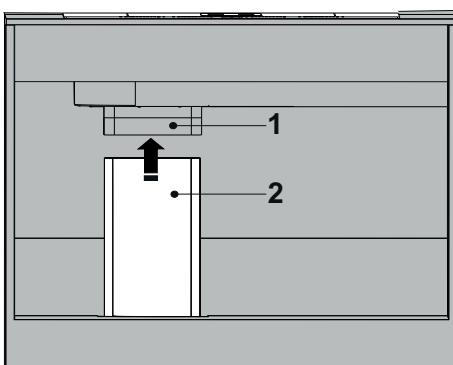
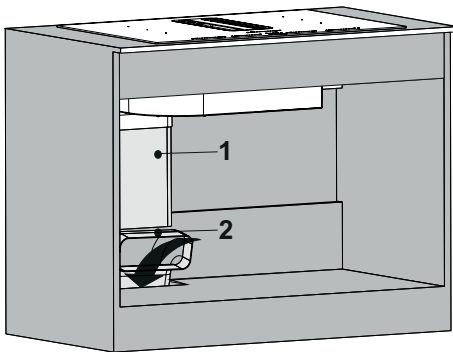


Abb. 39

1- 90 Grad Kanalbogen (kurz)
2- Flachkanal

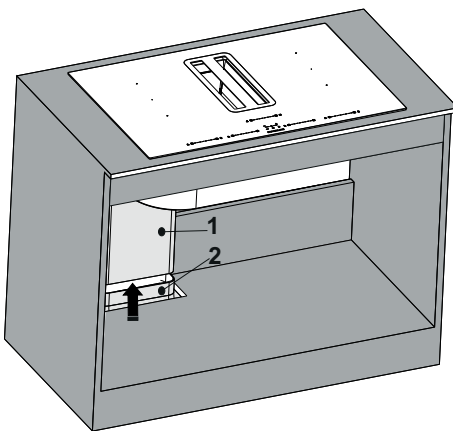
Befestigen Sie den Flachkanal wie in der Darstellung in Pfeilrichtung (Abb. 39).



- 1- Flachkanal
- 2- 90 Grad Kanalbogen (lang)

Führen Sie den 90 Grad Kanalbogen (lang) durch den Schrankboden (Abb. 40).

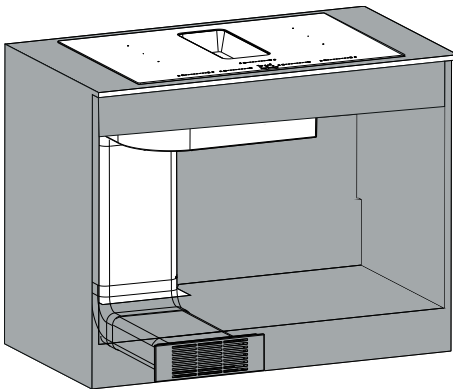
Abb. 40



- 1- Flachkanal
- 2- 90 Grad Kanalbogen (lang)

Nachdem Sie den 90 Grad Kanalbogen (lang) durch den Schrankboden geführt haben, verbinden Sie es wie in der Darstellung in Pfeilrichtung mit dem Flachkanal (Abb. 41).

Abb. 41



Optional können Sie einen weiteren Flachkanal und eine Abdeckblende für den Sockel (als Zubehör bei Silverline erhältlich) montieren (Abb. 42).

Abb. 42

7 Anschlussplan

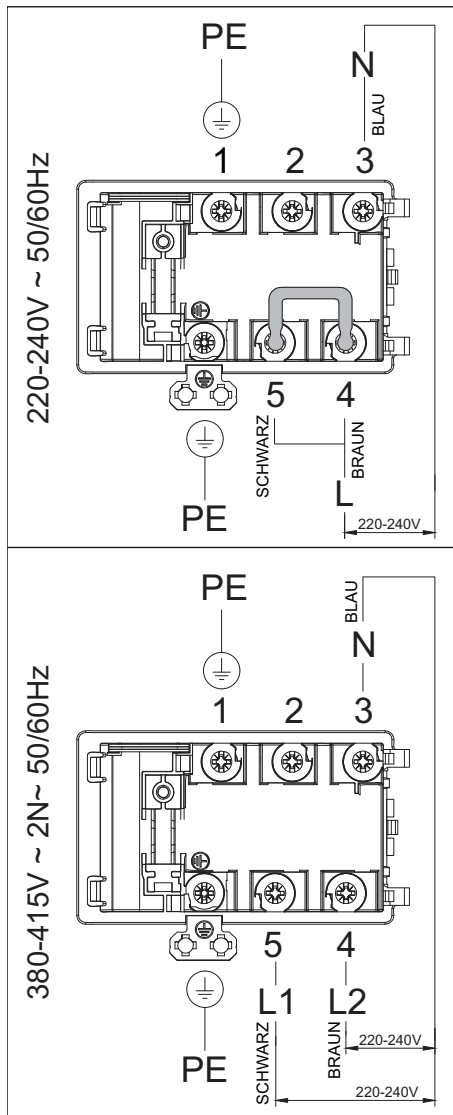


Abb. 43



WARNUNG!

Elektrotechnische Arbeiten nur durch qualifizierte Elektrofachkräfte. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie. Die Kabel in blau und grau dürfen nicht getrennt angeschlossen werden!!

8 Bedienung

8.1 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.

8.2 Anzeige

Anzeige Symbole	Beschreibung
1-9	Leistungsstufen
P	Boost-Funktion
0	Betriebszustand
A	Auto-Mode-Funktion
U	Kein Topf oder nicht geeigneter Topf auf dem Kochfeld
U	Warmhaltefunktion
—	Standby-Modus
≡	Pausenmodus
☐	Metallfettfilterwarnung
▣	Aktivkohlefilterwarnung
88	Timer-Anzeige
E	Fehleranzeige

8.3 Bedienfeld Dunstabzug-Steuerung



Abb. 44

Symbol	Beschreibung	Funktion
	Ein/Aus der Auto-Mode-Funktion Dunstabzug	Sensortaste zum Ein- und Ausschalten der Auto-Mode-Funktion des Dunstabzugs.
	Ein/Aus des Dunstabzugs	Sensortaste zum Ein- und Ausschalten des Dunstabzugs.
	Einstellbereich der Leistungsstufen	Sensorfeld für die Auswahl der Leistungsstufe des Dunstabzugs.
	Boost-Funktion Dunstabzug	Sensortaste zum Ein- und Ausschalten der Boost-Funktion.
	Timer	Sensortaste zum Ein- und Ausschalten der Timer-Funktion. Die Einstellung der gewünschten Zeit erfolgt über die Sensortasten +/-



Abb. 45

Drücken Sie die Ein und Aus Sensortaste (⏻) für ca. 3 Sekunden lang (es ertönt ein kurzes Signalton) um Ihr Gerät einzuschalten. Ihr Gerät befindet sich im Standby-Modus (Abb. 45) und es erscheint ein Strich - in der Anzeige.



Abb. 46

Drücken Sie Ein und Aus Sensortaste (⏻) um Ihr Gerät zu aktivieren (Abb. 46). Es erscheint eine 0 in der Anzeige.

Wenn innerhalb von ca. 30 Sekunden keine Auswahl erfolgt schaltet das Gerät zurück in den Standby-Modus (Abb. 46).



Abb. 47

Sensorfeld für die Auswahl der Leistungsstufe des Dunstabzugs.

Das Sensorfeld _____ kann wie folgt benutzt werden (Abb. 47).

- Direktanwahl der gewünschten Leistung durch Antippen innerhalb des Sensorfeldes.

- Wischbewegung nach rechts um die Leistungsstufe des Dunstabzugs zu erhöhen.

- Wischbewegung nach links um die Leistungsstufe des Dunstabzugs zu verringern.

Die ausgewählte Leistungsstufe wird in der Anzeige als Zahl **1bis 9** angezeigt.

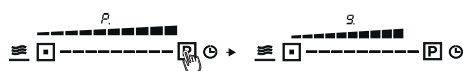


Abb. 48

Ihr Dunstabzug ist mit einer Boost-Stufe ausgestattet, um diese zu aktivieren drücken Sie die Symboltaste (P) (Abb. 48). In der Anzeige erscheint ein **P**.

Die Boost-Stufe ist für ca. 9 Minuten aktiv, danach schaltet sich ihr Gerät wieder in die nächst niedrigere Leistungsstufe zurück.



Abb. 49

Drücken Sie die Ein und Aus Sensortaste (□) für ca. 2 Sekunden lang um in den Standby-Modus zurückzukehren (Abb. 49). Es erscheint ein Strich - in der Anzeige.

8.3.1 Dunstabzug Automatikbetrieb

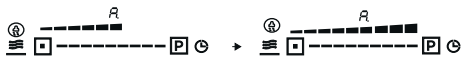


Abb. 50

Um die Auto-Mode-Funktion des Dunstabzugs zu aktivieren drücken Sie die Sensortaste (≡) links von der Ein und Aus Sensortaste (Abb. 50).

Entsprechend der Anzahl der eingeschalteten Kochfelder und der ausgewählten Leistungsstufen, arbeitet der Dunstabzug im Automatikmodus und regelt eigenständig die Leistungsstufe der Absaugung.

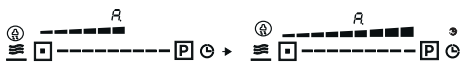


Abb. 51

Die Auto-Mode-Funktion funktioniert nur dann wenn zusätzlich mindestens ein Kochfeld eingeschaltet ist.

Wenn nach dem Kochvorgang alle Kochfelder ausgeschaltet werden, reduziert die Auto-Mode-Funktion des Dunstabzugs die Absaugung innerhalb von 5 Minuten schrittweise auf den Standby-Modus, um die restlichen Kochdünste und Gerüche abzusaugen (Abb. 51). Bis zum Ende dieses Vorgangs leuchtet das Timer-Symbol (⌚) im Hintergrund.

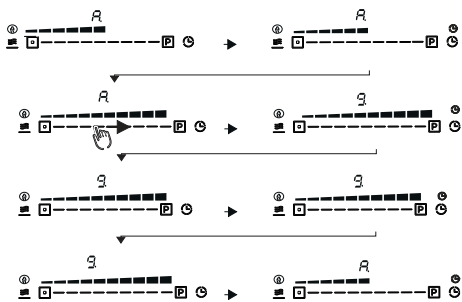


Abb. 52

Wenn Sie die Leistungsstufe verändern möchten können Sie dies auch während die Auto-Mode-Funktion des Dunstabzugs eingeschaltet ist. Ihre Auswahl der Leistungsstufe läuft für ca. 5 Minuten, danach übernimmt wieder die Auto-Mode-Funktion die Regelung der Absaugung (Abb. 52).

Wenn die Leistungsstufe, während die Auto-Mode-Funktion des Dunstabzugs eingeschaltet ist, geändert wird, blinkt abwechselnd für ca. 5 Sekunden das Symbol **A** für den Automatik-Modus, die ausgewählte Leistungsstufe **1-9** und das Timer-Symbol (⌚).

Nach ca. 5 Sekunden erscheint für die Dauer des Automatik-Modus das Symbol **A** und das Timer-Symbol (⌚) leuchtet.



Die Automatik-Funktion des Dunstabzugs funktioniert nur, wenn mindestens ein Kochfeld eingeschaltet ist.

8.3.2 Timer

Die maximale einstellbare Zeit des Timers ist auf 95 Minuten begrenzt. Die gewünschte Zeit kann in Schritten von 5 Minuten eingestellt werden.



Durch längeres Drücken der Sensortasten **+** oder **-** kann der Timer in Schritten von 10 Minuten eingestellt werden.

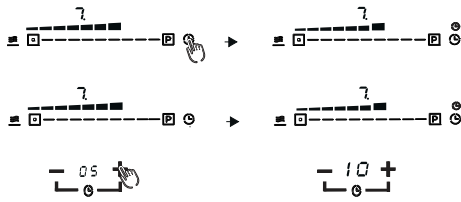


Abb. 53

Drücken Sie die Sensortaste (☉) zum Ein- und Ausschalten der Timer-Funktion. Die Einstellung der gewünschten Zeit erfolgt über die Sensortasten +/- (Abb. 53).

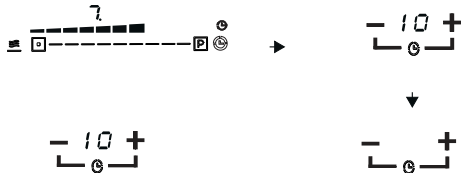


Abb. 54

3 Sekunden nach der gewünschten Zeiteingabe blinkt diese für ca. 30 Sekunden lang in der Anzeige auf (Abb. 54).



Abb. 55

Wenn der Timer des Dunstabzuges auf 10 Minuten oder mehr eingestellt ist, reduziert das Gerät die Leistungsstufen des Dunstabzuges in den letzten 5 Minuten runter bis auf 0 und geht in den Standby-Modus über (Abb. 55).

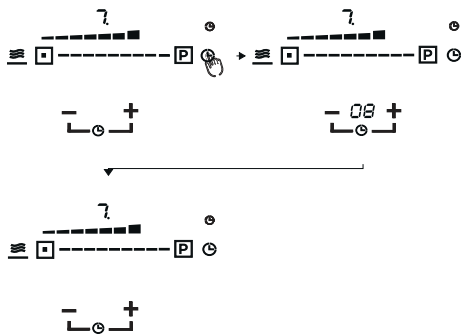


Abb. 56

Wenn die Sensortaste Timer (☉) gedrückt wird, während Ihr Timer aktiv ist, wird die verbleibende Zeit in der Anzeige für ca. 30 Sekunden lang angezeigt (Abb. 56).

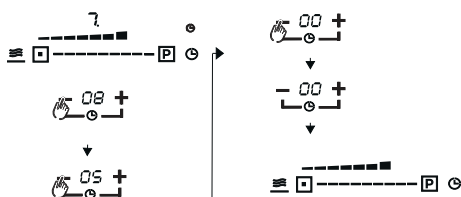


Abb. 57

Innerhalb dieser 30 Sekunden kann der Timer durch Drücken der Sensortasten +/- im Bedienbereich des Herdes, deaktiviert oder neu eingestellt werden (Abb. 57).

8.3.3 Metallfettfilter

Wenn der Metallfettfilter gereinigt oder ausgetauscht werden muss (je nach Kochverhalten und Kochintensität, ca. 60 Stunden), blinkt für ca. 5 Sekunden lang ein Filtersymbol in der Anzeige auf. Nach den 5 Sekunden erscheint das Filtersymbol dauerhaft in der Anzeige bis es nach der Reinigung oder Austausch des Metallfettfilters gelöscht wird.



Abb. 58

Nachdem Sie Ihren Metallfettfilter gereinigt oder gegen einen neuen **Abb. 58** ausgetauscht haben, drücken Sie die Sensortaste Timer (⌚) für ca. 3 Sekunden lang, um das Filtersymbol zu löschen und den Sättigungs-Countdown für den Metallfettfilter zurück zusetzen (Abb. 58)

8.3.4 Aktivkohlefilter

Wenn Sie ihr Gerät mit einem Aktiv-Kohlefilter (nicht im Lieferumfang, optional erhältlich)) im Umluftbetrieb benutzen möchten, müssen Sie nach dem Einsatz den Aktivkohlefilterzähler aktivieren.

Wenn der Aktivkohlefilter ausgetauscht werden muss (je nach Kochverhalten und Kochintensität kann die Zeit variieren), blinkt für ca. 5 Sekunden lang ein Filtersymbol in der Anzeige auf. Nach den 5 Sekunden erscheint das Filtersymbol dauerhaft in der Anzeige bis es nach dem Austausch des Aktivkohlefilters gelöscht wird.



Abb. 59

Nachdem Sie Ihren Aktivkohlefilter gegen einen neuen ausgetauscht haben, drücken Sie die Sensortaste Timer (⌚) für ca. 3 Sekunden lang, um das Filtersymbol zu löschen und den Sättigungs-Countdown für den Aktivkohlefilter zurück zusetzen (Abb. 59).

8.3.5 Starten des Aktivkohlefilter-Countdowns



Abb. 60

Drücken und halten Sie gleichzeitig die Sensortasten "Ein/Aus der Auto-Mode-Funktion Dunstabzug" (≡) und "Timer" (⌚) für ca. 5 Sekunden lang bis ein Warnton zu hören ist. Der Zähler ist aktiviert und in der Anzeige erscheint für ca. 20 Sekunden das Aktivkohlefilter-Symbol.

8.3.6 Metallfett- und Aktivkohlefilter

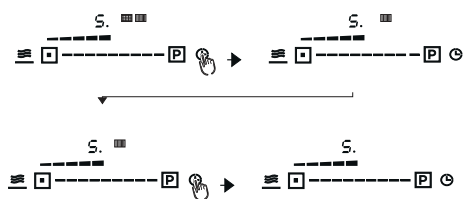


Abb. 61

Wenn der Countdown des Metallfettfilters und des Aktiv-Kohlefilters gleichzeitig oder nacheinander endet und die Symbole als Benachrichtigung auf dem Bedienfeld angezeigt werden, muss zuerst der Metallfettfilter und dann Aktivkohlefilter zurückgesetzt werden. (Abb. 61) siehe (8.3.3 /8.3.4.)

8.4 Bedienfeld Kochfeld-Steuerung

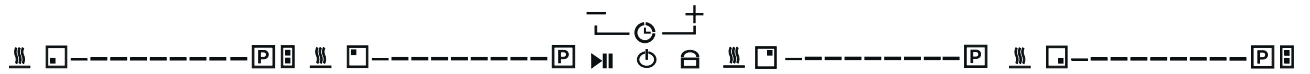


Abb. 62

Symbol	Beschreibung	Funktion
	Warmhaltefunktion	Diese Funktion wird verwendet um Lebensmittel bei drei vordefinierten und unterschiedlichen Temperaturen warm zu halten.
	Ein/Aus Kochfelder	Sensortaste zum Auswählen und Ein- und Ausschalten der einzelnen Kochfelder.
	Einstellbereich der Kochstufe	Sensorfeld für die Auswahl der Kochstufen der Kochfelder.
	Boost-Funktion Kochfeld	Sensortaste zum Ein- und Ausschalten der Boost-Funktion.
	Brücken-Funktion	Sensortaste für die Aktivierung der Brücken-Funktion.
	Wiedergabe-/Pause-Funktion	Sensortaste für die Unterbrechung eines Vorgangs mit Speicherung der Einstellung bis zur Wiederaktivierung.
	Ein-/Aus Gerät	Sensortaste zum Ein- und Ausschalten des Kochfelds incl. Dunstabzug.
	Kindersicherung	Sensortaste zur Aktivierung der Kindersicherung.
	Verringern des Timers	Sensortaste zum verringern des Timers.
	Erhöhen des Timers	Sensortaste zum erhöhen des Timers.



Abb. 63

Drücken Sie die Ein-/Aus-Sensortaste (⏻) 3 Sekunden lang, um Ihr Gerät zu aktivieren. Wenn Ihr Gerät eingeschaltet ist ertönt ein kurzer Signalton und es wechselt in den Standby-Modus (Abb. 63).

Wenn innerhalb von einer Minute keine weitere Bedienung erfolgt, schaltet sich das Gerät automatisch ab.

8.4.1 Warmhaltefunktion

Symbol	Beschreibung	Temperatur (°C)
	Zum Auftauen von gefrorenen Lebensmitteln.	50
	Zum Erwärmen und Warmhalten von Speisen.	70
	Zum Kochen von Lebensmittel unterhalb der Siedetemperatur.	90

8.4.2 Kindersicherung

Um die Kindersicherung zu aktivieren, drücken Sie die Sensortaste für ca. 3 Sekunden lang. Wenn diese aktiv ist, erscheint in der Anzeige "Lo" und alle Symboltasten bis auf den Ein-/Ausstaste sind gesperrt. Zum Deaktivieren der Kindersicherung drücken Sie die Sensortaste für ca. 3 Sekunden lang.



Wenn Sie Ihr Gerät ausschalten, während die Tastensperre aktiv ist, können Sie Ihr Gerät nicht aktivieren, ohne die Kindersicherung zu deaktivieren.

8.4.3 Boost-Funktion



Abb. 64

Alle 4 Kochfelder Ihres Gerätes sind mit einer Boost-Funktion ausgestattet, um diese zu aktivieren drücken Sie die Symboltaste (Abb. 64).

Die Boost-Stufe ist für ca. 5 Minuten aktiv, danach schaltet sich ihr Gerät wieder in die nächst niedrigere Leistungsstufe zurück.

8.4.4 Brückenfunktion

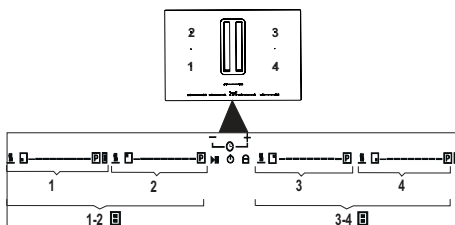


Abb. 65

Ihr Gerät ist mit einer Brückenfunktion ausgestattet. Kochfeld 1+2 und Kochfeld 3+4 können jeweils zu einem einzelnen großen Kochfeld zusammengeschaltet werden (Abb. 65).

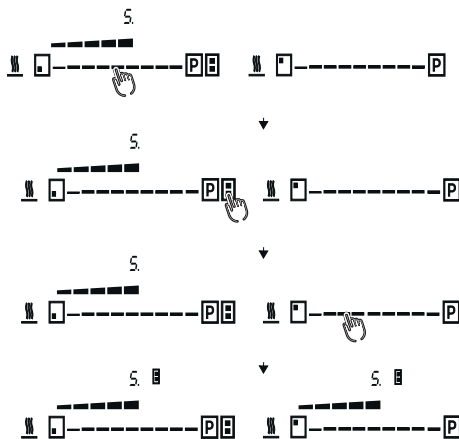


Abb. 66

Um die Brückenfunktion zu aktivieren, drücken Sie die Sensortaste Brückenfunktion (P) auf dem Bedienfeld (Kochfelder 1 oder 4). Das Brückensymbol wird auf der Anzeige der entsprechenden Kochfeldern angezeigt, auf denen Sie die Brückenfunktion ausgewählt haben (Abb. 66).

Die Steuerung der Leistungsstufe erfolgt auf dem jeweiligen Bedienfeld (Kochfelder 1 oder 4).

**VORSICHT!**

Stellen Sie sicher, dass bei eingeschalteter Brückenfunktion das Kochgeschirr mittig auf den beiden Kochzonen steht. Das für die Brückenfunktion am besten geeignete Kochgeschirr ist ein ovaler oder rechteckiger Topf der die Induktionsspulen voll abdeckt. Ansonsten kann es verstärkt zu induktiven Schwingungsgeräuschen kommen.

8.4.5 Timer

Die maximale einstellbare Zeit des Timers ist auf 95 Minuten begrenzt. Die gewünschte Zeit kann in Schritten von 1. Minute eingestellt werden.

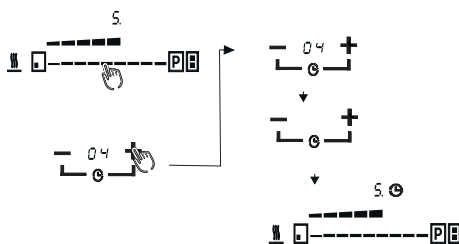


Abb. 67

Drücken Sie die Sensortaste (C) zum Ein- und Ausschalten der Timer-Funktion. Die Einstellung der gewünschten Zeit erfolgt über die Sensortasten + / - (Abb. 55).

3 Sekunden nach der gewünschten Zeiteingabe blinkt diese für ca. 30 Sekunden lang in der Anzeige auf (Abb. 67).

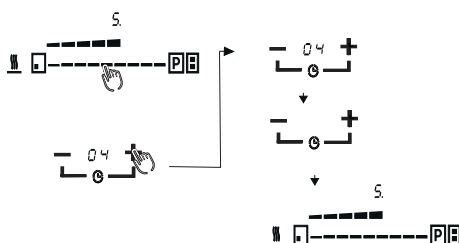
8.4.5.1 Verwenden des Timers als Alarm

Abb. 68

Drücken Sie die Sensortaste (C) zum Ein- und Ausschalten der Timer-Funktion. Die Einstellung der gewünschten Zeit erfolgt über die Sensortasten + / - (Abb. 68).

Die maximale einstellbare Zeit des Timers ist auf 95 Minuten begrenzt. Die gewünschte Zeit kann in Schritten von einer Minute eingestellt werden.

3 Sekunden nach der gewünschten Zeiteingabe blinkt diese in der Anzeige des jeweiligen Kochfeldes auf (Abb. 68).

Wenn der Timer abgelaufen ist, ertönt für ca. 30 Sekunden lang ein Signalton und die Timer-Anzeige erlischt.

8.4.5.2 Verwenden des Timers zur Programmierung der Garzeit mit automatischer Abschaltung

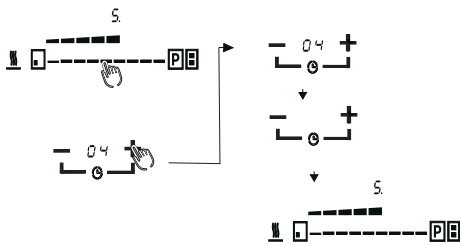


Abb. 69

Drücken Sie die Sensortaste (+ /) zum Ein- und Ausschalten der Timer-Funktion. Die Einstellung der gewünschten Zeit erfolgt über die Sensortasten + / (Abb. 69).

Die maximale einstellbare Zeit des Timers ist auf 95 Minuten begrenzt. Die gewünschte Zeit kann in Schritten von einer Minute eingestellt werden.

3 Sekunden nach der gewünschten Zeiteingabe blinkt diese in der Anzeige des jeweiligen Kochfeldes auf (Abb. 69).

Wenn der Timer abgelaufen ist, ertönt für ca. 5 Sekunden lang ein Signalton und das jeweilige Kochfeld wird automatisch ausgeschaltet.



Bei der Verwendung des Timers zur Programmierung der Garzeit mit automatischer Abschaltung, wird in der Anzeige die verbleibende Zeit angezeigt.



Überhitzung:

Um Ihr Gerät und der darin verbauten empfindlichen Teile vor Überhitzung oder elektrischer Überlastung zu schützen kann das Kochfeld vorübergehend die Leistung verringern oder komplett abschalten.



Erkennung von Ungeeignetem Kochgeschirr

Wenn sich ungeeignetes Kochgeschirr (wie z.B. Glas, Kupfer, Aluminium) oder andere Gegenstände (Messer, Gabeln, Schlüssel) auf dem Kochfeld befinden, wechselt das Kochfeld innerhalb von 1 Minute automatisch in den Standby-Modus.



Automatische Abschaltung

Wenn das Kochgeschirr vom Kochfeld entfernt wird wechselt dieser nach ca. 1 Minute in den Standby-Modus und nach ca. einer weiteren Minute Schaltet sich das Kochfeld ab.

Die Zeiten Ihres Kochfeldes bei verschiedenen Leistungsstufen sind in der folgenden Tabelle aufgeführt.

Leistungsstufen	1-3	4-6	7-8	9
Standardlaufzeit (Min.)	360	180	120	90

9 Fehleranzeige und Fehlerbehebung

Wenn eine Störung auftritt, wechselt das Induktionskochfeld automatisch in den Schutzzustand und zeigt den entsprechenden Fehlercode an:

Nr.	Fehlercodes / DE	Fehler-anzeige	Was wird angezeigt	Fehlergründe / Ursache	Fehlerbehebung
1	Kann den Topf nicht erkennen			<ul style="list-style-type: none"> ➤ Es wurden keine oder ungeeignete Kochutensilien auf die Kochzone gestellt; ➤ Elektronik in Induktionsmodul ➤ Induktionsspule defekt 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr oder wählen Sie die Kochgeschirrgröße je nach Kochzone; ➤ Induktionsmodul ersetzen ➤ Spule ersetzen;
2	Eine oder mehrere Sensortasten sind abgedeckt, z.B. aufgrund von Fingerkontakt oder durch darauf platzierte Gegenstände. Wasser oder Topf auf dem Glas über der Kontrolle	Er03	Timer-Anzeige: Er und 03 werden abwechselnd angezeigt	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Fingerkontakt oder durch darauf platzierte Gegenstände. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Reinigen Sie die Benutzeroberfläche
3	Die Verbindung zwischen der Bedienelektronik und der Treiberplatine ist fehlgeschlagen	F1	Die defekte Kochzonenanzeige zeigt „F1“ an.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Verbindungskabel nicht richtig eingesteckt oder defekt; ➤ Elektronik in Induktionsmodul ➤ Bedienelektronik defekt; 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Schließen Sie das Kabel zwischen der Bedienelektronik und die Hauptelektronik wieder an; ➤ Induktionsmodul ersetzen ➤ Ersetzen Sie die Bedienelektronik
4	Ausfall des Spulentemperatursensors (Kurzschluss oder Unterbrechung).	F3E	Timer-Anzeige: F3 Die defekte Kochzonenanzeige zeigt „E“ an.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Spulentemperatursensor defekt 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Ersetzen Sie den Spulentemperatursensor

5	Ausfall des Hauptplatine-Temperatursensors. (die Kochzone, deren Anzeige „E“ anzeigt)	F4E	Timer-Anzeige: F4 Die defekte Kochzonenanzeige zeigt „E“ an.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sensor am IGBT des Elektronik in Induktionsmodul defekt 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Induktionsmodul ersetzen
6	Übertemperatur für die Spule und das Ceranglas	E1E	Timer-Anzeige: E1 Die defekte Kochzonenanzeige zeigt „E“ an.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Erhitzen ohne Wasser im Topf ➤ Induktionsmodul defekt 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nach dem Abkühlen des Induktionskochfelds neu starten. ➤ Tauschen sie das Induktionsmodul aus wenn E1E nach dem Abkühlen wieder erscheint
7	Der Temperatursensor des IGBT ist hoch	E2E	Timer-Anzeige: E2 Die defekte Kochzonenanzeige zeigt „E“ an.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Wärmeableitung ist nicht gut ➤ Lüfter defekt 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Überprüfen Sie den Luftenlass des Lüfters ➤ Überprüfen Sie den Luftauslass des Kochfelds ➤ Lüfter ersetzen ➤ Tauschen sie das Induktionsmodul wenn E2E nach dem Austausch des Lüfters wieder erscheint.
8	Anormale Versorgungsspannung (zu hoch)	E3E	Timer-Anzeige: E3 Die defekte Kochzonenanzeige zeigt „E“ an.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Wenn die Eingangsspannung 270V gemessen wurde. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Überprüfen Sie, ob die Stromversorgung normal ist. Schalten Sie das Gerät ein, nachdem die Stromversorgung normal ist. ➤ Tauschen sie das Induktionsmodul <p>Wenn E3E nach dem Austausch des Lüfters wieder erscheint.</p>
9	Anormale Versorgungsspannung (zu niedrig)	E4E	Timer-Anzeige: E4 Die defekte Kochzonenanzeige zeigt „E“ an.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Wenn die Eingangsspannung 160V gemessen wurde. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Überprüfen Sie, ob die Stromversorgung normal ist. Schalten Sie das Gerät ein, nachdem die Stromversorgung normal ist. <p>Tauschen sie das Induktionsmodul, wenn E4E nach dem Austausch des Lüfters wieder erscheint.</p>

10	Ausfall des Spulentemperatur-sensors (Anormal).	E5E	Timer-Anzeige: E5 Die defekte Kochzonenanzeige zeigt „E“ an.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Versetzen des Spulensensors ➤ NTC Sensor ist mechanisch oder elektrisch defekt auf dem Induktionsmodul ➤ Induktionsmodul defekt 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Tauschen sie das Induktionsmodul
11	Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet werden.	/	/	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hauptverbindung falsch 2. Hauptplatine des Kochfelds defekt 3. Bedienelektronik defekt 4. Verbindungskabel zwischen der Hauptplatine des Kochfelds und der Bedienelektronik defekt 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Überprüfen Sie den Anschluss des Kochfeldes ➤ Ersetzen Sie die Hauptplatine ➤ Bedienelektronik ersetzen ➤ Schließen Sie das Kabel zwischen der Bedienelektronik und der Hauptplatine wieder an;
12	Der Haubenlüfter kann nicht eingeschaltet werden.	/	/	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hauptverbindung für die Haube falsch 2. Stromversorgungsplatine der Haube defekt 3. Anzeigeplatine defekt 4. Verbindungskabel zwischen der Stromversorgungsplatine der Haube und der Anzeigeplatine defekt 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Inspektion Netzanschluss der Haube ➤ Ersetzen Sie die Stromversorgungsplatine der Haube ➤ Anzeigeplatineeinheit ersetzen ➤ Schließen Sie das Kabel zwischen der Hauptplatine der Stromversorgungsplatine der Haube wieder an;



GEFAHR!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen. Ist das Gerät defekt Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen. Bei Schäden durch unsachgemäße Reparaturen und falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

10 Wartung, Reinigung und Aufbewahren

10.1 Wartung

Elektrischer Strom

**GEFAHR!****Lebensgefahr durch elektrischen Strom!**

Durch Berührung von spannungsführenden Teilen am Gerät besteht unmittelbare Lebensgefahr durch Stromschlag.

- Vor sämtlichen Wartungs- und Reinigungsarbeiten schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten ab.

**VORSICHT!**

Reinigung nur durch autorisierte Benutzer.

- Keine Reinigung durch Kinder unter 8 Jahren und Personen, die Gefahren im Umgang mit dem Gerät nicht einschätzen können.

Hinweise zur Reinigung

- Das Gerät ist regelmäßig zu reinigen:
- Kochfeld, Bedienfeld und Oberfläche nach jedem Kochvorgang.
- Nach der Benutzung können das Kochfeld und andere berührbare Teile noch heiß sein. Es besteht Verbrennungsgefahr.
- Fettreste sind zu entfernen. Fettreste stellen eine Brandgefahr dar.
- Um den Geruchs- und Fettabscheidegrad zu gewährleisten, müssen die Filter regelmäßig ausgetauscht oder gereinigt werden.

Vor jeder Reinigung:

- Schalten Sie das Gerät aus.
- Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld und andere Teile abgekühlt sind.

Nur wenig Wasser zur Reinigung verwenden, es darf kein Wasser in das Gerät gelangen.

- Entfernen Sie vor dem Reinigen jeglichen Schmuck an Armen und Händen.
- Verwenden Sie keine Reinigungsmittel, solange das Kochfeld heiß ist, dadurch können Flecken entstehen.
- Stellen Sie sicher, dass alle Reste des verwendeten Reinigungsmittels entfernt werden.

10.1.1 Reinigung des Metallfettfilters und Behälter für Kondenswasser

**WARNUNG!****Brandgefahr durch Fettablagerungen im Metallfettfilter!**

Durch Fettablagerungen im Metallfettfilter besteht Brandgefahr.

- Reinigen Sie den Metallfettfilter bei Anzeige des Fettfilterreinigungshinweises oder mindestens alle 2 Wochen.
- Betreiben Sie die Dunstabzug nie ohne Metallfettfilter.

Entfernen des Metallfettfilter

1. Um den Metallfettfilter zu entnehmen, entfernen Sie zuerst die Randabsaugungsplatte (Abb. 70).

Metallfettfilter

1. ➤ ■ Der Metallfettfilter hält die im Kochdunst befindlichen festen Komponenten (z.B. Fett oder Staub) und verhindert Verschmutzung und Beeinträchtigung des Gerätes.

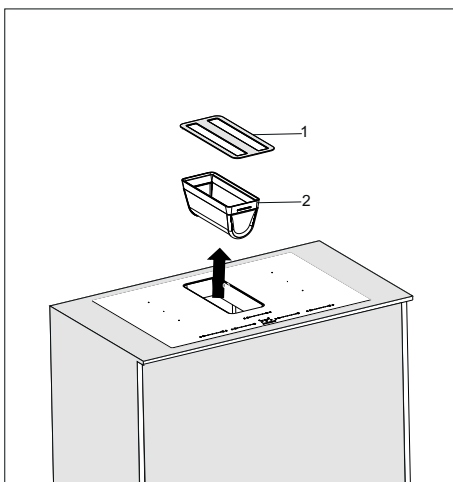


Abb. 70

- 1- Randabsaugungsplatte
2- Metallfettfilter

Mit der Hand Reinigen

2. ➤ Die Metallfettfilter in heißem Spülwasser einweichen, mit einer weichen Bürste reinigen und anschließend mit heißem Wasser gut abspülen. Eventuell den Vorgang wiederholen.

In der Spülmaschine reinigen

- Der Metallfettfilter kann auch in der Geschirrspülmaschine bei einem Normalprogramm mit ca. 55°C gereinigt werden. Bitte nicht die Intensivstufe benutzen, da Beschädigungen am Metallfettfilter auftreten können. Aufgrund möglicher Fettablagerungen an Geschirr oder der Ansammlung von Speiseresten im Gittergewebe sollte der Metallfettfilter separat von Geschirr und Gläsern gereinigt werden. Stark zugesetzter Metallfettfilter sollte vorher in heißem Spülwasser gut eingeweicht werden.



Durch häufiges Reinigen oder durch die Verwendung von aggressiven Reinigungsmitteln können Farbveränderungen an der Metalloberfläche auftreten. Diese haben keinen Einfluss auf die Filterfunktion und sind kein Reklamationsgrund.

Nach der Reinigung

- Nach der Reinigung und vollständigen Trocknung des Metallfettfilter setzen Sie diesen wieder in das Gerät ein und legen die Randabsaugungsplatte wieder ein.

Reinigung des Behälters für Kondenswasser

In Ihrem Gerät befindet sich ein Behälter für Kondenswasser. Dort sammelt sich Kondenswasser und gegebenenfalls übergelaufene Flüssigkeiten. Die Behälterkapazität beträgt ca. 1,5 Liter. Reinigen Sie den Behälter in regelmäßigen Abständen um Ablagerungen und Gerüche zu vermeiden.



WARNUNG!

Reinigen Sie den Kondenswasser-Behälter nicht in der Spülmaschine. Den Behälter in heißem Spülwasser einweichen und mit einer weichen Bürste reinigen.

10.1.2 10.1.2 Austausch des Aktivkohlefilters (AFK 290, optional)

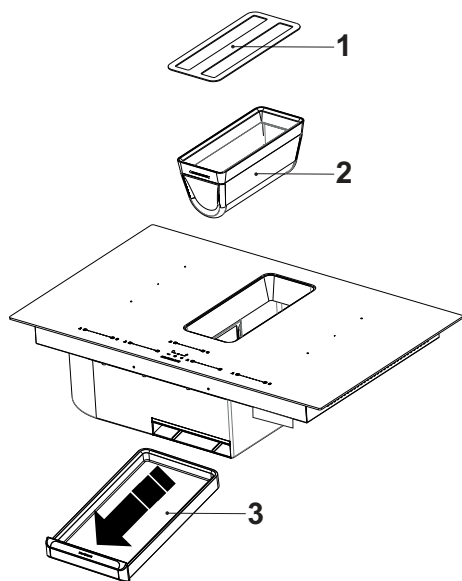


Abb. 71

- 1- Randabsaugungsplatte
- 2- Metallfettfilter
- 3- Kondenswasser-Behälter

1. ➤ Entfernen Sie die Randabsaugungsplatte, den Metallfettfilter und ziehen den Behälter für Kondenswasser heraus (Abb. 71).

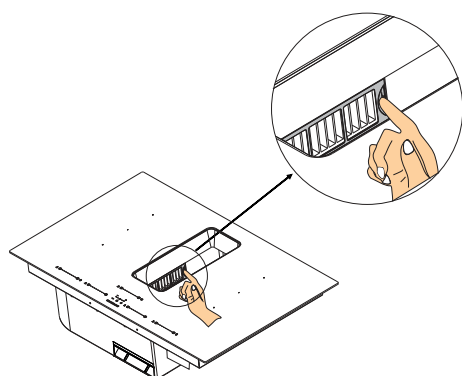


Abb. 72

2. ➤ Entfernen Sie den Aktivkohlefilter, indem Sie ihn an der Aussparung in dem Aufnahmegitter festhalten (Abb. 72).

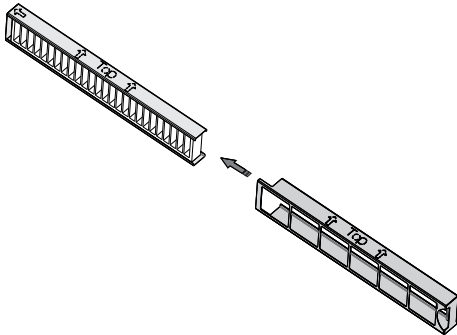


Abb. 73: Schritt 1.

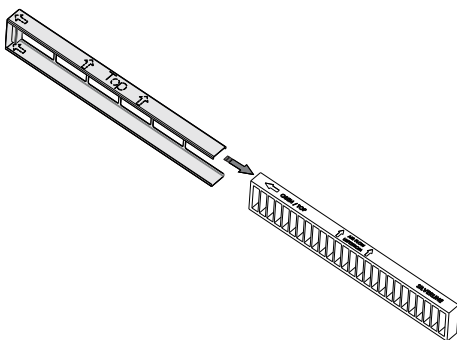


Abb. 74: Schritt 2.

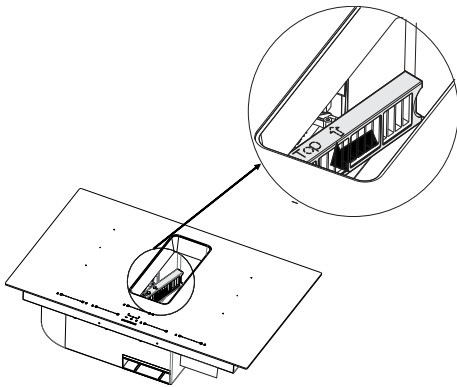


Abb. 75

3. Nehmen Sie den Aktivkohlefilter im Inneren des Aufnahmeblechs aus Ihrem Gerät und ersetzen Sie ihn durch einen neuen Aktivkohlefilter (Abb. 73 / Abb. 74).



Tauschen Sie beim Aktivkohlefilterwechsel nur den Aktivkohlefilter aus, werfen Sie das Aufnahmeblech nicht weg.

Aktivkohlefilter nur zusammen mit dem Aufnahmeblech benutzen.

**HINWEIS!**

Aktivkohlefilter sollte nie ohne das Aufnahmeblech verwendet werden.

4. ➔



Montieren Sie den Aktivkohlefilter mit dem Aufnahmeblech entsprechend den Richtungsmarkierungen auf dem Filter.

10.2 Reinigung und Pflege

10.2.1 Reinigungsmittel/-utensilien

**HINWEIS!****Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung!****Verwenden Sie:**

- kein unverdünntes Geschirrspülmittel
- kein Reinigungsmittel für die Geschirrspülmaschine
- keine Scheuermittel
- keinen Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler
- keinen Backofenreiniger
- keine ätzenden, chlorhaltigen oder aggressiven Reiniger
- keine stark alkoholhaltigen Reiniger
- keine harte, kratzende Spülschwämme, Bürsten oder Scheuerschwämme

Reinigungsmittel:

- Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Kochfelder geeignet sind. Bitte beachten Sie die Herstellerangaben auf der Produktverpackung.
- Beachten Sie alle Anweisungen und Warnungen, die den Reinigungsmitteln beiliegen.
- Geeignete Reinigungs- und Pflegemittel erhalten Sie über den Kundendienst.
- Reinigen Sie das Kochfeld mit einem feuchten Tuch oder mit speziellen Produkten für Glaskeramik.
- Wenn Flecken oder Ablagerungen nicht verschwinden, verwenden Sie für Glaskeramik geeignete Schwämme oder Kratzer mit Rasierklingen.
- Reinigen Sie das Kochfeld mit einem weichen Tuch trocken.
- Reinigen Sie das Bedienfeld mit einem fusenfreien, leicht angefeuchtetem Tuch (z. B. Mikrofasertuch).

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

11 Zubehör und Ersatzteile

11.1 Zubehör

**WARNUNG!****Verletzungsgefahr durch falsches Zubehör
Ersatzteile oder unsachgemäßen Gebrauch!**

Durch Verwendung von falschem oder unsachgemäßem Zubehör oder Ersatzteile kann es zu Personenschäden und Problemen wie Schäden, Fehlfunktionen oder vollständige Deaktivierung des Geräts führen.

- Verwenden Sie nur vom Hersteller zugelassene Original-Ersatzteile oder Zubehör oder Teile des Herstellers.
- Bei Unsicherheit nehmen Sie Kontakt mit dem Kundendienst auf („☎ „Technische Hotline (für Deutschland, Österreich, Schweiz, Frankreich, Belgien, Niederlande, Luxemburg)“ auf Seite 3“).



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

11.1.1 Zubehörbestellung

Für Bestellungen von Original-Zubehör kontaktieren Sie den Kundendienst (☎ „Technische Hotline (für Deutschland, Österreich, Schweiz, Frankreich, Belgien, Niederlande, Luxemburg)“ auf Seite 3).

11.1.2 Fensterkippschalter

Wenn ein Dunstabzug im Abluftbetrieb gleichzeitig mit einer raumluftabhängigen Feuerstätte (Kamin, Pelletofen, Kohleofen, Gasherde etc.) betrieben wird, kann ohne Frischluftzufuhr ein Unterdruck entstehen, der 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 des Dunstabzuges bei geschlossenem Fenster. Bei geöffnetem Fenster hingegen kann der Dunstabzug ganz normal betrieben werden.

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

Herkömmliche Fensterkippschalter steuern nur die Stromzufuhr am Netzstecker des Dunstabzuges. Somit steht bei geschlossenem Fenster kein Strom wie etwa für Beleuchtung und Uhranzeige zur Verfügung.

Fensterkippschalter von SILVERLINE hingegen haben diese Nachteile nicht, denn sie sind so konzipiert, dass nur die Stromzufuhr zum Motor des Dunstabzuges gesteuert bzw. getrennt wird. Beleuchtung und Uhrzeitanzeige des Gerätes funktionieren weiterhin.

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

11.1.2.1 Fensterkippschalter mit Kabel



Abb. 76: Fensterkippschalter mit Kabel

Abb. 76

Art.-Nr.: FKS-Kabel

Das Öffnen des Fensters wird über einen Sensor registriert und schaltet den Motor des Dunstabzuges ihrer FLOW-IN Pro S frei. Wird das Fenster im Betrieb des Dunstabzuges geschlossen, schaltet sich der Motor unverzüglich ab. Alle anderen Funktionen der FLOW-IN Pro S bleiben in vollem Umfang verfügbar. Der kabelgebundene Fensterkippschalter ist wartungsfrei.

11.1.2.2 Funk-Fensterkippschalter



Abb. 77	Art.-Nr.: FFKSL-E
----------------	--------------------------

Das Öffnen des Fensters wird über einen Sensor am Funksender registriert. Der Funksender gibt diese Information mittels Funk-signal an das Steuergerät weiter. Das Steuergerät schaltet dann den Motor des Dunstabzuges ihrer FLOW-IN Pro S frei. Wird das Fenster bei laufendem Motor des Dunstabzuges geschlossen, so schaltet das Steuergerät den Motor nach Empfang des entsprechenden Signals ab. Alle anderen Funktionen der FLOW-IN Pro S bleiben in vollem Umfang verfügbar. Der Sender des funkgesteuerten Fensterkippschalters wird mit Batterien betrieben, welche in regelmäßigen Abständen erneuert werden müssen.

Abb. 77: Funk-Fensterkippschalter

11.1.2.3 Rauchgastemperaturwächter mit Kabel



Abb. 78	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 des Dunstabzuges ihrer FLOW-IN Pro S gesperrt bzw. freigeschaltet. Wird beispielsweise bei geschlossenem Fenster und gleichzeitig laufendem Motor des Dunstabzuges die raumluftabhängige Feuerstätte in Betrieb genommen, dann führt das zum Abschalten des Motors. Alle anderen Funktionen der FLOW-IN Pro S bleiben in vollem Umfang verfügbar. Der kabelgebundene Abgastemperaturwächter ist wartungsfrei.

Abb. 78: Rauchgastemperaturwächter mit Kabel

11.1.2.4 Funk-Rauchgastemperaturwächter



Abb. 79	Art.-Nr.: ATW-FUNK-E
----------------	-----------------------------

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-E) wird dann der Motor des Dunstabzuges ihrer FLOW-IN Pro S gesperrt bzw. freigeschaltet. Wird beispielsweise bei geschlossenem Fenster und gleichzeitig laufendem Motor des Dunstabzuges die raumluftabhängige Feuerstätte in Betrieb genommen, dann führt das zum Abschalten des Motors. Alle anderen Funktionen der FLOW-IN Pro S bleiben in vollem Umfang verfügbar. Der Sender des funkgesteuerten Abgastemperaturwächters wird mit Batterien betrieben, welche in regelmäßigen Abständen erneuert werden müssen.

Abb. 79: Funk-Rauchgastemperaturwächter

11.1.3 Abdeckblende für den Sockel



Abb. 80

ABS 150

Abb. 80: Abdeckblende für den Sockel

11.1.4 Abdeckrahmen für Rohrdurchgang Bodenplatte



Abb. 81

ARB 150

Abb. 81: Abdeckrahmen für Rohrdurchgang Bodenplatte

11.1.5 Edelstahl-Seitenleisten (1 Paar)



Abb. 82

YM972.1000.52

Abb. 82: Edelstahl-Seitenleisten (1 Paar)

11.1.6 Schwarze-Seitenleisten (1 Paar)



Abb. 83

YM115.7000.402

Abb. 83: Schwarze-Seitenleiste (1 Paar)

11.1.7 Active-Flex Kohlefilter (AFK 290, Austauschfilter)



Abb. 84	AFK 290
---------	---------

Abb. 84: Active-Flex Kohlefilter

11.1.8 Longlife-Aktivkohle-Keramik-Wabenfilter (AF 290 SET, regenerierbar)



Abb. 85	AF 290 SET
---------	------------

Abb. 85: Longlife-Aktivkohle-Keramik-Wabenfilter

11.1.9 Metallfettfilter

Metallfettfilter



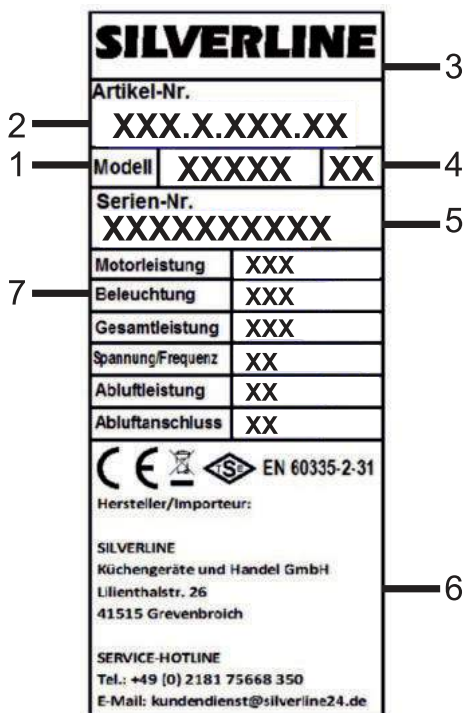
Abb. 86	MFFU-820	
	MFFU-820 S	
	MFFU-820 O	

Abb. 86: Metallfettfilter

12 Technische Daten

FLOW-IN Pro S	
Bestellnummer	FLPSK 820 ES / FLPSK 820 ESR
Modell	Induktionskochfeld mit Kochfeldabzug
Betriebsart	Abluft- oder Umluftbetrieb
Gewicht [kg]	21,2
Netzanschluss	220-240 V(~) 50/60 Hz 380-415 V(~) 2N(~) 50/60 Hz
Motorleistung [W]	240 W
Gesamtleistung [W]	7440 W
Geräuschpegel [dB (A) Leistungsstufe 2]	67
Metallfettfilter	Spülmaschinengeeignet
Anzahl Aktivkohlefilter (nur bei Umluftbetrieb)	1
Schutzklasse	1
Max. Energieverbrauch	7440 W
Sicherungsschutz / Stromversorgung	2x16 A / 1x32 A
Geräte Größe (Breite/Tiefe/Höhe)	780x520x210
Induktionskochfeld	
Leistungsstufen	1 - 9 + Booststufe
Leistungswert der vorderen Kochfelder	2000 W / 2800 W
Leistungswert der hinteren Kochfelder	1500 W / 2000 W
Energieeffizienz des Herds_DE 60350-2	
Energieverbrauch des 1. Kochfelds	172.25 (Wh/kg)
Energieverbrauch des 2. Kochfelds	175.79 (Wh/kg)
Energieverbrauch des 3. Kochfelds	174.01 (Wh/kg)
Energieverbrauch des 4. Kochfelds	173.61 (Wh/kg)
Energieeffizienzwert	173.92 (Wh/kg)

13 Typenschild



Das Typenschild befindet sich im Haubenkörper hinter dem Metallfettfilter und beinhaltet die unten genannten Informationen:

Abb. 87: Typenschild (Beispiel)

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

14 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-Erstausrüstung 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 Gerätes 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). (☞ „Technische Hotline (für Deutschland, Österreich, Schweiz, Frankreich, Belgien, Niederlande, Luxemburg)“ auf Seite 3).