

# Bedienungs und Montageanleitung

Flow-In HiLight



**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](mailto:info@silverline24.de)

Internet: [www.silverline24.de](http://www.silverline24.de)

Originaldokument

1, de\_DE

## 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](http://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

---

<b>INHALT</b> .....	<b>4</b>
<b>SICHERHEIT</b> .....	<b>5</b>
VORSICHTSMAßNAHME VOR DER INBETRIEBNAHME.....	5
ALLGEMEINE SICHERHEITS-HINWEISE .....	6
SCHÜTZ VOR BESCHÄDIGUNG.....	7
VORSICHTSMAßNAHMEN BEI GERÄTEAUSFALL.....	8
SCHUTZ VOR WEITEREN GEFAHREN .....	8
<b>GERÄTEBESCHREIBUNG</b> .....	<b>9</b>
TECHNISCHE BESCHREIBUNG .....	9
BEDIENFELD .....	9
<b>BEDIENUNG DES KOCHFELDES</b> .....	<b>10</b>
FUNKTION DER SENSORSCHALTFELDER .....	10
ANZEIGE.....	10
RESTWÄRMEANZEIGE .....	10
<b>INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES</b> .....	<b>10</b>
VOR DEM ERSTEN AUFHEIZEN .....	10
KOCHFELD EIN- UND AUSSCHALTEN .....	10
ZWEIKREIS KOCHZONE .....	11
ANKOCHAUTOMATIK.....	11
VERRIEGELUNG DER KOCHMULDE.....	11
<b>KOCH EMPFEHLUNGEN</b> .....	<b>12</b>
EINSTELLBEREICHE .....	12
<b>REINIGUNG UND PFLEGE</b> .....	<b>12</b>
<b>WAS TUN WENN</b> .....	<b>13</b>
<b>UMWELTSCHUTZ</b> .....	<b>13</b>
<b>MONTAGEHINWEISE</b> .....	<b>14</b>
<b>ELEKTROANSCHLUSS</b> .....	<b>15</b>
<b>TYPENSCHILD</b> .....	<b>16</b>

# 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.

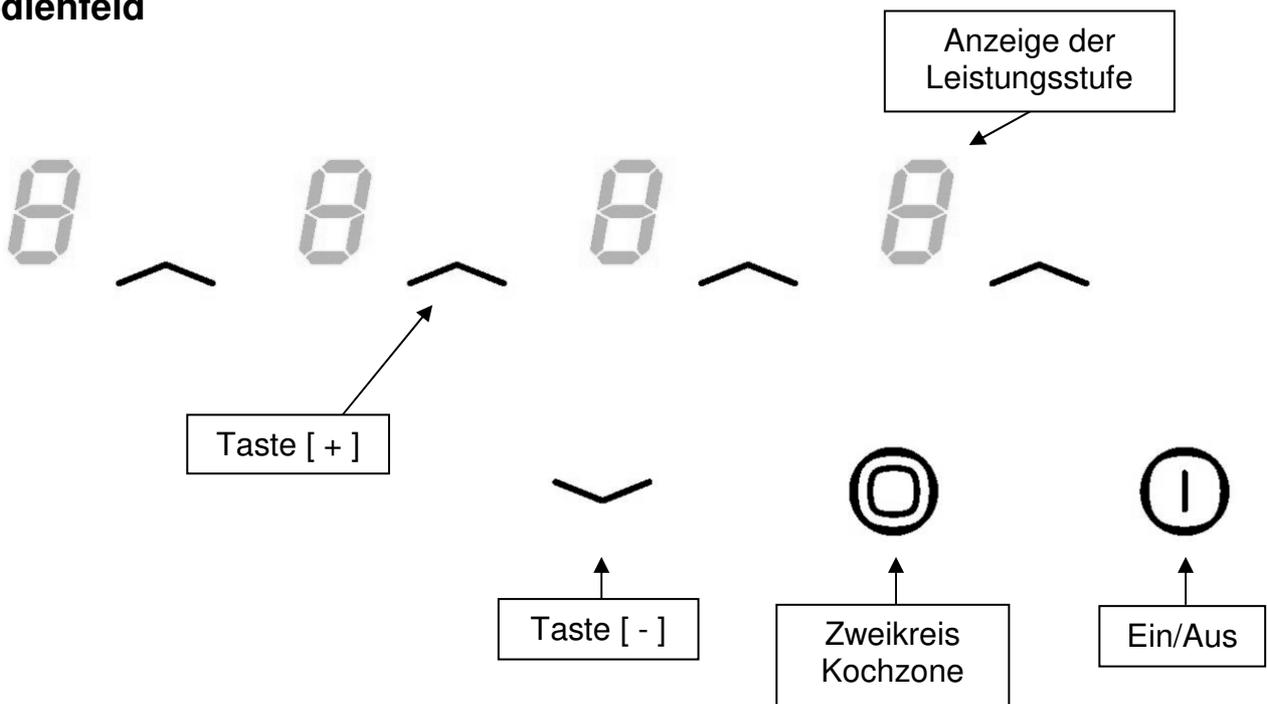
# GERÄTEBESCHREIBUNG

## Technische Beschreibung

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

<u>Anzeige</u>	<u>Benennung</u>	<u>Funktion</u>
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:**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Einschalten	Auf [  ] drücken	[ 0 ]
Ausschalten	Auf [  ] drücken	keine oder [ H ]

- **Kochzone: einschalten/ ausschalten:**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
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 oder auf [  ] drücken	[ 0 ] oder [ H ] [ 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/erhöhen der Kochzone:**

<b><u>Betätigung</u></b>	<b><u>Bedienfeld</u></b>	<b><u>Anzeige</u></b>
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 :**

<b><u>Betätigung</u></b>	<b><u>Bedienfeld</u></b>	<b><u>Anzeige</u></b>
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 (z.B. « 7 ») bis dass	Auf den [  ] drücken	[ 9 ] zurück auf [ 8 ] [ 7 ] [ 7 ] mit [ A ] blinkt

- **Abschalten der Ankochautomatik :**

<b><u>Betätigung</u></b>	<b><u>Bedienfeld</u></b>	<b><u>Anzeige</u></b>
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:**

<b><u>Betätigung</u></b>	<b><u>Bedienfeld</u></b>	<b><u>Anzeige</u></b>
Einschalten der Mulde	Auf [  ] drücken	4 x [ 0 ] oder [ H ]
Mulde verriegeln	Gemeinsam auf [  ] und auf der links [  ] taste drücken Auf der links [  ] Taste drücken	Keine Änderung 4 x [ L ]

- **Verriegelung abschalten:**

<b><u>Betätigung</u></b>	<b><u>Bedienfeld</u></b>	<b><u>Anzeige</u></b>
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 Auf [  ] drücken	4 x [ 0 ] oder [ H ] [ 0 ] 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 Verbrennungsfahr 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 Verpackungsmaterialien 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

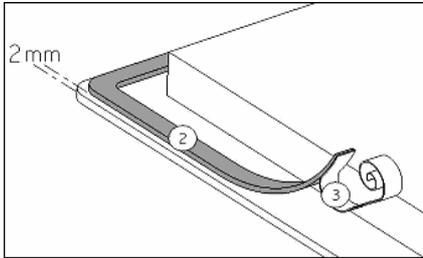


- Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.
- Nutzen Sie stattdessen die von Ihrer Kommune eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte.

# MONTAGEHINWEISE

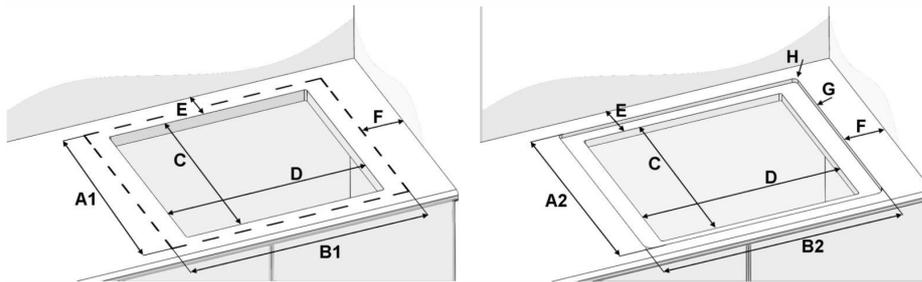
Montage und Anschluss dürfen nur durch einen autorisierten Fachmann vorgenommen werden. Der Benutzer muss darauf achten, dass die in seinem Wohnsitz geltenden Normen eingehalten werden.

## Dichtung Einbau :



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

## Einbau :



### • Einfügedimensionen:

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.
- Zwischen dem Gerät und einer Dunstabzugshaube muss der vom Hersteller angegebene Sicherheitsabstand eingehalten werden. Bei fehlenden Angaben muss dieser Abstand mindestens 760 mm sein.
- 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 freigegeben 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 Schlitz hinein.

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

### Einphasen 230V~1P+N

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.

### Zweiphasen 400V~2P+N

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

---

<b>SAFETY</b> .....	<b>18</b>
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
<b>DESCRIPTION OF THE APPLIANCE</b> .....	<b>21</b>
TECHNICAL DATA .....	21
CONTROL PANEL .....	21
<b>USE</b> .....	<b>22</b>
SENSITIVE TOUCHES.....	22
DISPLAY .....	22
RESIDUAL HEAT INDICATION .....	22
<b>STARTING UP THE APPLIANCE</b> .....	<b>22</b>
BEFORE USING YOUR NEW HOB.....	22
STARTING-UP .....	22
EXTENSION ZONE .....	23
AUTOMATIC COOKING .....	23
CONTROL PANEL LOCKING.....	23
<b>COOKING ADVICES</b> .....	<b>24</b>
EXAMPLES OF POWER SETTING:.....	24
<b>MAINTENANCE AND CLEANING</b> .....	<b>24</b>
<b>WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM</b> .....	<b>25</b>
<b>ENVIRONMENT PROTECTION</b> .....	<b>25</b>
<b>INSTALLATION INSTRUCTIONS</b> .....	<b>26</b>
<b>ELECTRICAL CONNECTION</b> .....	<b>27</b>
<b>RATING LABEL</b> .....	<b>28</b>

# 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.

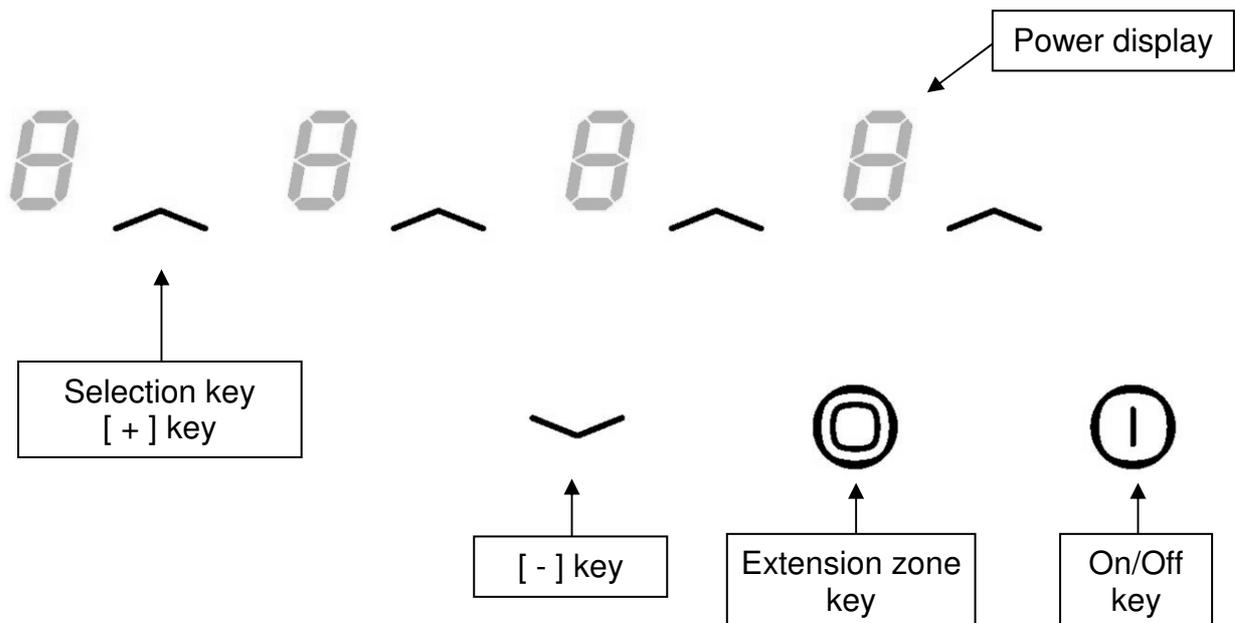
# DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

## Technical data

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

<u>Display</u>	<u>Designation</u>	<u>Function</u>
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**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
To start	press key [  ]	[ 0 ]
To stop	press key [  ]	nothing or [ H ]

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

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Increase power	press key [  ]	[ 1 ] to [ 9 ]
Decrease power	press key [  ]	[ 9 ] to [ 1 ]
Stop	press simultaneous [  ] and [  ] or press key [  ]	[ 0 ] or [ H ] [ 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**

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Control panel</u></b>	<b><u>Display</u></b>
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 :**

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Control panel</u></b>	<b><u>Display</u></b>
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 (for example « 7 »)	press key [ v ]	[ 9 ] goes to [ 8 ] [ 7 ] [ 7 ] is blinking with [A]

- **Switching off the automatic cooking :**

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Control panel</u></b>	<b><u>Display</u></b>
Zone selection (for example « 7 »)	press key [ ^ ] from the zone	[ 7 ] is blinking with [A]
Power level selection	press key [ v ] 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**

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Control panel</u></b>	<b><u>Display</u></b>
Start	Press key [ ⊕ ]	[ 0 ] or [ H ] on 4 displays
Hob locking	Press simultaneously [ v ] and [ ^ ] at left Press key [ ^ ]	No modification [ L ] on 4 displays

- **Unlocking**

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Control panel</u></b>	<b><u>Display</u></b>
Start	Press key [ ⊕ ]	[ L ] on 4 displays
<b><u>In the 5 seconds after start:</u></b> Unlocking the hob	Press simultaneously [ v ] and [ ^ ] at left Press key [ v ]	[ 0 ] or [ H ] on 4 displays 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.

- |  |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Don't dispose of your appliance with general household waste</li><li>• Get in touch with the waste collection centre of your local council that control the recycling of household appliances.</li></ul> |
|--|

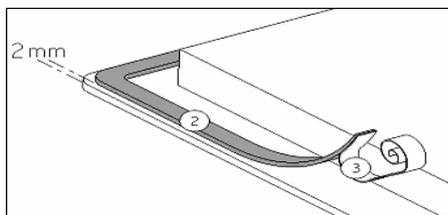


# INSTALLATION INSTRUCTIONS

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.

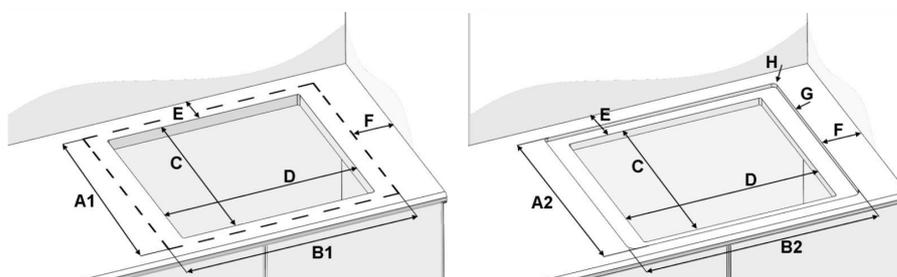
## **How to stick the gasket:**

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 guarantees 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 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 Phases + N	4 x 1.5 mm <sup>2</sup>	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

#### Monophase 230V~1P+N

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.

#### Biphase 400V~2P+N

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





# 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-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 Geräts 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:

<b>Artikelnummer</b>	
<b>Modellbezeichnung</b>	
<b>Revisionsnummer</b>	
<b>Seriennummer</b>	
<b>Kaufdatum / Tag des Einbaus</b>	



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