



Luna60W

Luna78W

Luna78MW

SICHERHEITSHINWEISE	3
VORSICHTSMASSNAHMEN VOR DEM GEBRAUCH	3
VERWENDUNG DES GERÄTS	3
VORSICHTSMASSNAHMEN, UM DAS GERÄT NICHT ZU BESCHÄDIGEN	3
VORSICHTSMASSNAHMEN IM FALLE EINER FEHLFUNKTION DES GERÄTS	4
WEITERE VORSICHTSMASSNAHMEN	4
BESCHREIBUNG DES GERÄTS	5
TECHNISCHE DATEN	5
BEDIENFELD	6
VERWENDUNG DES GERÄTS	6
DISPLAY	6
BELÜFTUNG	6
INBETRIEBNAHME UND BEDIENUNG	7
VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH	7
INDUKTIONSPRINZIP	7
TOUCH-BEDIENUNG	7
„SLIDER“ ZUM EINSTELLEN DER TEMPERATURSTUFE	7
INBETRIEBNAHME	8
REGISTRIERUNG VON KOCHGESCHIRR	8
ANZEIGE VON RESTWÄRME	8
BOOSTER- UND DOPPELBOOSTER-FUNKTION	9
TIMER	10
EIERUHR-FUNKTION	10
PAUSE-FUNKTION	11
RECALL-FUNKTION (WIEDERHERSTELLEN)	12
WARMHALTEFUNKTION	12
BRÜCKENFUNKTION UND AUTOMATISCHE BRÜCKENFUNKTION	13
KINDERSICHERUNG	13
CHEF-FUNKTION	14
GRILL-FUNKTION	14
BEDIENUNG DES DUNSTABZUGS	15
SO AKTIVIEREN SIE DEN DUNSTABZUG	15
BOOSTER-FUNKTION	15
TIMER-FUNKTION	15
AUTOMATISCHE BELÜFTUNG AM ENDE DES GARVORGANGS	16
REINIGUNG UND WARTUNG DES DUNSTABZUGS	17
REINIGUNG UND WARTUNG DES KOCHFELDS	18
WAS IST IM FALLE EINES PROBLEMS/EINER FEHLERBEHEBUNG ZU TUN?	21
NÜTZLICHE TIPPS FÜR DIE ZUBEREITUNG	23
KOCHGESCHIRR	23
GRÖSSE DES KOCHGESCHIRRS	23
BEISPIELE FÜR DIE GARLEISTUNG	24
UMWELTSCHUTZ	24
INSTALLATIONSANLEITUNG:	25
STROMANSCHLUSS	28
REKLAMATIONSRECHT UND SERVICE	29

SICHERHEITSHINWEISE

Vorsichtsmaßnahmen vor dem Gebrauch

- Packen Sie alle Materialien aus.
- Das Gerät muss von einem autorisierten Installateur installiert und angeschlossen werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäße Montage oder falschen Anschluss entstehen.
- Voraussetzung für die Nutzung ist eine entsprechende Ausstattung des Geräts sowie der Einbau in eine Küchenzeile und eine dafür geeignete und zugelassene Arbeitsfläche.
- Dieses Haushaltsgerät ist ausschließlich für die Zubereitung von Lebensmitteln bestimmt. Es darf nicht für andere Zwecke im Haushalt oder für gewerbliche und industrielle Zwecke verwendet werden.
- Entfernen Sie alle Etiketten und Klebereste vom Kochfeld.
- Nehmen Sie keine Änderungen am Kochfeld vor.
- Das Kochfeld darf nicht freistehend oder als Arbeitsfläche verwendet werden.
- Das Gerät muss geerdet und gemäß den örtlichen Normen angeschlossen werden.
- Verwenden Sie zum Anschließen des Geräts keine Verlängerungskabel.
- Das Gerät darf nicht auf einer Spülmaschine oder einem Trockner verwendet werden, da Dampf elektronische Geräte beschädigen kann.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung vorgesehen.

Verwendung des Geräts

- Schalten Sie die Kochzonen nach Gebrauch aus.
- Seien Sie vorsichtig beim Kochen mit Fett oder Öl: Es kann sich schnell entzünden.
- Achten Sie darauf, sich während oder nach dem Gebrauch des Geräts nicht zu verbrennen.
- Achten Sie darauf, dass keine Kabel von fest installierten oder mobilen Geräten mit dem Glas oder dem heißen Kochgeschirr in Berührung kommen.
- Bewahren Sie magnetisierbare Gegenstände (Kreditkarten, Taschenrechner und Disketten) nicht in der Nähe eines eingeschalteten Kochfelds auf, da diese beschädigt werden können.
- Metallgegenstände wie Messer, Gabel, Löffel und Deckel sollten nicht auf das Kochfeld gelegt werden, da sie heiß werden können.
- Generell sollten keine anderen Metallgegenstände als Kochgeschirr auf die Glasoberfläche gelegt werden. Bei versehentlicher Aktivierung des Kochfelds oder bei vorhandener Restwärme können diese sich erhitzen, schmelzen oder sogar Feuer fangen.
- Becken Sie das Gerät niemals mit einem Tuch oder einer Herdabdeckung. Sie können sehr heiß werden und Feuer fangen.
- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen
- Reinigung und Wartung dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.

Vorsichtsmaßnahmen, um das Gerät nicht zu beschädigen

- Kochgeschirr mit unebenem oder beschädigtem Boden (nicht emaillierte Töpfe aus Gusseisen) kann die Glaskeramik beschädigen.
- Sand oder andere scheuernde Materialien können Glaskeramik beschädigen.
- Lassen Sie keine Gegenstände auf die Glaskeramik fallen.
- Vermeiden Sie es, mit Töpfen gegen die Ränder des Glases zu schlagen.
- Stellen Sie sicher, dass die Belüftung des Geräts gemäß den Anweisungen des Herstellers funktioniert.
- Stellen Sie keine leeren Kochgefäße auf Kochfelder aus Glaskeramik und lassen Sie sie dort nicht stehen.

- Zucker, Kunststoffe oder Aluminiumbleche dürfen nicht mit den Kochzonen in Berührung kommen. Sie können beim Abkühlen Risse verursachen oder zu anderen Veränderungen in der Glaskeramik führen: Schalten Sie das Gerät aus und nehmen Sie das Kochgeschirr sofort aus der heißen Kochzone (achten Sie darauf, sich nicht zu verbrennen).
- **WARNHINWEIS:** Das Kochen auf einem Kochfeld mit unbeaufsichtigtem Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu einem Brand führen
- **VORSICHT:** Der Garvorgang muss überwacht werden. Auch eine kurze Garzeit muss kontinuierlich überwacht werden.
- **WARNHINWEIS:** Brandgefahr: Stellen Sie keine Gegenstände auf das Kochfeld.
- Stellen Sie niemals einen heißen Behälter über das Bedienfeld.
- Befindet sich unter dem Einbaugerät eine Schublade, achten Sie auf einen ausreichenden Abstand zwischen Schubladeninhalt und Geräteboden (2 cm). Dies ist für eine ausreichende Belüftung unerlässlich.
- Legen Sie niemals brennbare Gegenstände (z. B. Sprays) in die Schublade unter dem Glaskeramikkochfeld. Alle Besteckschubladen müssen hitzebeständig sein.

Vorsichtsmaßnahmen im Falle einer Fehlfunktion des Geräts

- Wenn ein Defekt festgestellt wird, schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung.
- Wenn die Glaskeramik Risse aufweist oder zerbrochen ist, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und wenden Sie sich an den Kundendienst.
- Die Reparatur muss von Fachpersonal durchgeführt werden. Öffnen Sie das Gerät nicht selbst.
- **WARNHINWEIS:** Wenn die Oberfläche Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ein Kabel oder ein spezielles Set ersetzt werden, das beim Hersteller oder seinem Kundendienst erhältlich ist.

Weitere Vorsichtsmaßnahmen

- Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr immer in der Mitte der Kochzone platziert wird. Der Boden des Kochgeschirrs sollte so viel wie möglich von der Kochzone bedecken.
- Benutzer mit Herzschrittmachern sollten sich bewusst sein, dass das Magnetfeld dessen Funktion beeinträchtigen kann. Wir empfehlen, sich an den Händler oder einen Arzt zu wenden.
- Verwenden Sie keine Behälter aus Aluminium oder Kunststoff: Sie können auf den heißen Kochzonen schmelzen.
- **VERSUCHEN SIE NIEMALS**, Feuer mit Wasser zu löschen. Schalten Sie stattdessen das Gerät aus und ersticken Sie das Feuer z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke.

**DIE VERWENDUNG VON KOCHGESCHIRR
SCHLECHTER QUALITÄT ODER EINER
INDUKTIONSADAPTERPLATTE
(FÜR NICHTMAGNETISCHES KOCHGESCHIRR)
FÜHRT ZUM ERLÖSCHEN DER
PRODUKTGARANTIE.
IN SOLCHEN FÄLLEN KANN DER HERSTELLER
NICHT FÜR SCHÄDEN AM KOCHFELD UND/ODER
DER UMGEBUNG VERANTWORTLICH GEMACHT
WERDEN.**

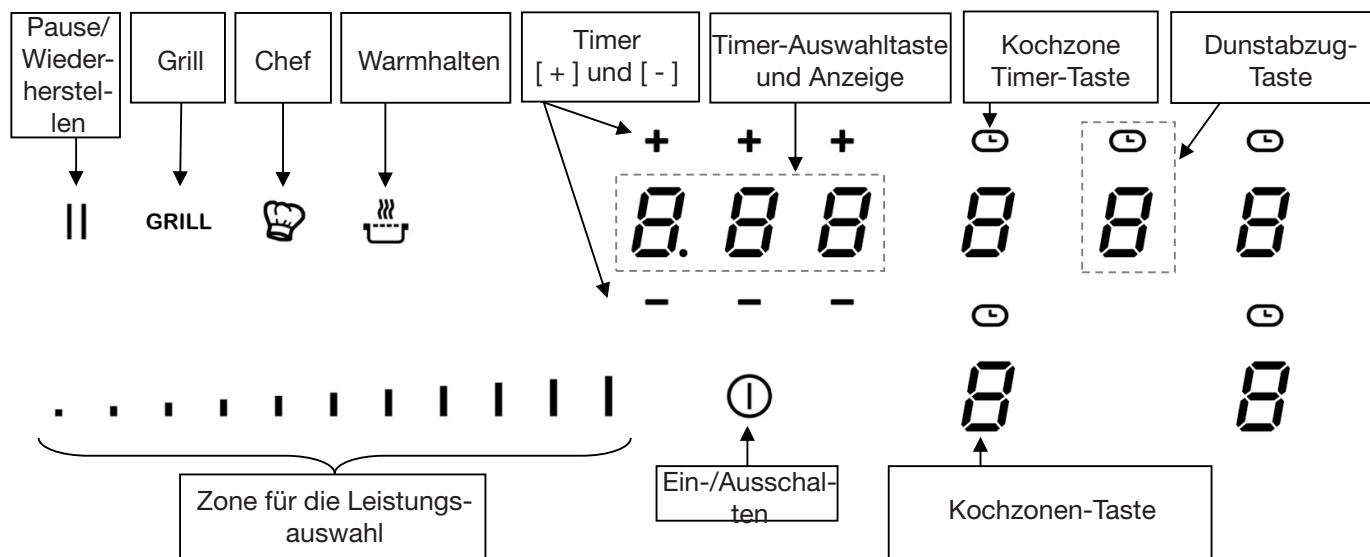
BESCHREIBUNG DES GERÄTS

Technische Daten

Typ	LUNA78W / LUNA 78MW	LUNA60W
Gesamtleistung	7570 W	7570 W
Energieverbrauch für das Kochfeld, EC-Kochfeld**	180,5 Wh/kg	165.6 Wh/kg
Kochzone vorne links	210 × 190 mm	Ø175 mm
Mindestgröße	Ø 110 mm	Ø90 mm
Nennleistung*	2100 W	1400 W
Booster-Effekt*	2500 / 3000 W	2100 W
Standardisierte Kochgeschirr-Kategorie**	A	A
Energieverbrauch ECcw**	186,4 Wh/kg	191.8 Wh/kg
Kochzone hinten links	210 × 190 mm	Ø175 mm
Mindestgröße	Ø 110 mm	Ø90 mm
Nennleistung*	2100 W	1400 W
Booster-Effekt*	2500 / 3000 W	2100 W
Standardisierte Kochgeschirr-Kategorie**	B	B
Energieverbrauch ECcw**	188 Wh/kg	162.7 Wh/kg
Kochzone hinten rechts	210 × 190 mm	Ø175 mm
Mindestgröße	Ø 110 mm	Ø90 mm
Nennleistung*	2100 W	1400 W
Booster-Effekt*	2500 / 3000 W	2100 W
Standardisierte Kochgeschirr-Kategorie**	B	B
Energieverbrauch ECcw**	188 Wh/kg	162.7 Wh/kg
Kochzone vorne rechts	210 × 190 mm	Ø175 mm
Mindestgröße	Ø 110 mm	Ø90 mm
Nennleistung*	2100 W	1400 W
Booster-Effekt*	2500 / 3000 W	2100 W
Standardisierte Kochgeschirr-Kategorie**	C	C
Energieverbrauch ECcw**	159,5 Wh/kg	145 Wh/kg

**Die angegebene Leistung kann je nach Größe und Material des Kochgeschirrs variieren.
Berechnet nach der Methode zur Messung der Gebrauchseigenschaften (EN 60350-2).

BEDIENFELD



VERWENDUNG DES GERÄTS

Display

Display	Anzeige	Beschreibung
0	Null	Die Kochzone ist weiterhin aktiviert
1 ... 9	Temperaturstufe	Auswahl der Temperaturstufe
u	Kein Kochgeschirr registriert	Kein oder unzureichendes Kochgeschirr
A	Wärmebeschleuniger	Automatische Garfunktion
E / Er	Fehlermeldung	Elektronischer Fehler
H	Restwärme	Die Kochzone ist noch heiß
P	Booster	Booster ist aktiviert
!!!	Doppelbooster	Doppelbooster ist aktiviert
u	Warmhalten	Hält automatisch eine Temperatur von ca. 70 °C aufrecht
	Pause	Das Kochfeld ist auf Pause eingestellt
n	Brücke	2 Kochzonen werden kombiniert
L	Verriegelung	Das Bedienfeld ist gesperrt
≡	Grill	Die Grillfunktion ist aktiviert

Belüftung

Das Kühlsystem ist vollautomatisch. Der Dunstabzug startet mit einer niedrigen Drehzahl, wenn die von der Elektronik erzeugte Wärme ein bestimmtes Niveau erreicht. Der Dunstabzug startet mit hoher Drehzahl, wenn das Kochfeld intensiv genutzt wird. Der Dunstabzug reduziert seine Drehzahl und stoppt automatisch, wenn der elektronische Schaltkreis ausreichend abgekühlt ist.

INBETRIEBNAHME UND BEDIENUNG

Vor dem ersten Gebrauch

Reinigen Sie das Kochfeld mit einem feuchten Tuch und wischen Sie es gründlich ab. Verwenden Sie kein Reinigungsmittel. Dies kann zu einer bläulichen Verfärbung des Glases führen.

Das Induktionsprinzip

Unter jeder Kochzone befindet sich eine Induktionsspule. Diese Spule erzeugt beim Einschalten der Kochzone ein Magnetfeld, das in Kochgeschirr mit ferromagnetischem Boden Induktionsströme erzeugt. Dadurch wird das auf der Kochzone platzierte Kochgeschirr erhitzt.

Geeignetes Kochgeschirr:

- Empfohlen wird jedes ferromagnetische Kochgeschirr (Test mit einem Magneten – wenn er haftet, ist der Boden magnetisch): Gusseisen und Stahl, emailliertes Kochgeschirr, Kochgeschirr aus Edelstahl mit ferromagnetischem Boden ...
- NICHT geeignet: Kupfer, reiner Edelstahl, Aluminium, Glas, Holz, Keramik, Steingut ...

Die Induktionskochzone passt sich automatisch an die Größe des Kochgeschirrs an. Kochgeschirr mit einem zu kleinen Durchmesser funktioniert möglicherweise nicht. Dieser Durchmesser variiert je nach Durchmesser der Kochzone.

Wenn das Kochgeschirr nicht für das Induktionskochfeld geeignet ist, wird es nicht auf dem Display angezeigt oder auf dem Display wird [] angezeigt.

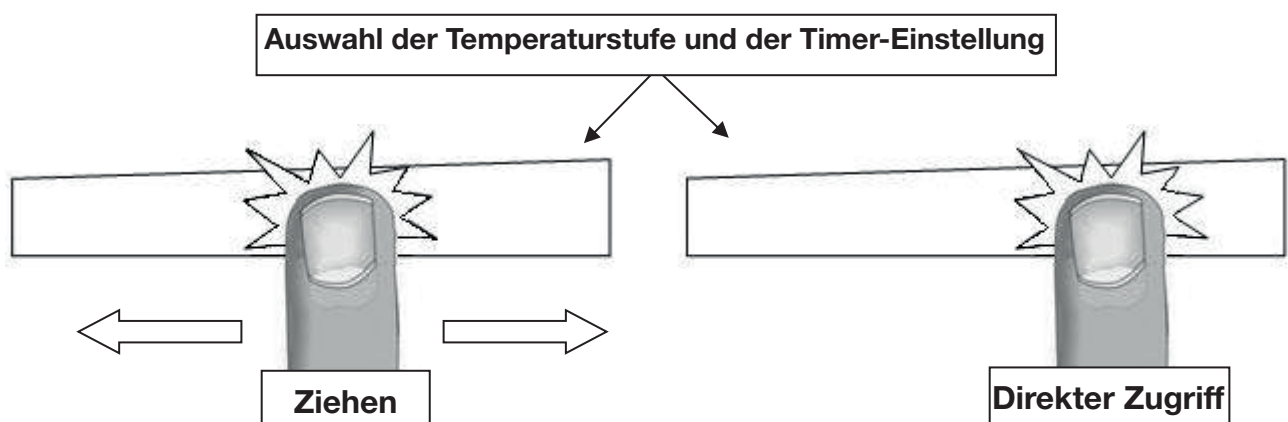
Touch-Bedienung

Ihr Kochfeld ist mit einer elektronischen Steuerung mit druckempfindlichen Tasten ausgestattet. Wenn Sie mit dem Finger die Taste drücken, wird der entsprechende Befehl aktiviert. Diese Aktivierung wird durch eine Kontrollleuchte, einen Buchstaben oder eine Zahl auf dem Display und/oder einen Piepton bestätigt.

Drücken Sie bei normalem Gebrauch jeweils nur eine Taste.

„SLIDER“ zum Einstellen der Temperaturstufe

Um die Temperaturstufe mit dem Slider auszuwählen, ziehen Sie Ihren Finger über die „SLIDER“-Zone. Sie können auch direkt eine bestimmte Stufe einstellen, indem Sie direkt auf die ausgewählte Stufe drücken.



Start

• Kochfeld ein-/ausschalten:

Aktion	Bedienfeld	Display
Zum Starten	Drücken Sie die Taste [⏻] 2 Sekunden lang	
Zum Stoppen	Drücken Sie die Taste [⏻] 2 Sekunden lang	Das Display schaltet sich aus oder zeigt [H] an

• Starten/Unterbrechen einer Kochzone:

Aktion	Bedienfeld	Display
Kochzone auswählen	Drücken Sie [0]	[0]
Temperaturstufe erhöhen	Ziehen Sie Ihren Finger über „SLIDER“ nach rechts	[1] bis [9] / [P]
Temperaturstufe reduzieren	Ziehen Sie Ihren Finger über „SLIDER“ nach links	[9] bis [1]
Ausschalten	Ziehen Sie Ihren Finger über „SLIDER“ nach links bis [0]	[0] oder [H]

Wenn keine weiteren Handlungen vorgenommen werden, schaltet sich das Kochfeld aus Sicherheitsgründen nach ca. 20 Sekunden aus.

Registrierung von Kochutensilien

Das Bedienfeld dieses Induktionskochfelds ist sehr intuitiv zu bedienen. Schalten Sie das Kochfeld ein und stellen Sie einen Topf/eine Pfanne auf eine der Kochzonen. Das Kochfeld registriert die Position des Topfes, die Kochzonenanzeige wird automatisch ausgewählt und der „SLIDER“ leuchtet auf.

Sie können nun die gewünschte Temperaturstufe einstellen.

Die Registrierung des Kochgeschirrs sorgt für Sicherheit. Die Induktion funktioniert nicht:

- Es befindet sich kein Kochgeschirr in der Kochzone oder das Kochgeschirr ist nicht für Induktion geeignet. In diesem Fall ist es unmöglich, die Leistung zu erhöhen, und das Display zeigt [- Wenn der Topf/die Pfanne aus der Kochzone genommen wird, stoppt der Vorgang. Auf dem Display wird [

Schalten Sie das Heizelement nach Gebrauch aus: Lassen Sie die Kochgeschirrererkennung [

Anzeige der Restwärme

Wenn eine Kochzone oder das gesamte Kochfeld ausgeschaltet ist, sind die Kochzonen noch heiß und auf dem Display wird [H] angezeigt.

Das Symbol [H] verschwindet, wenn die Kochzonen ohne Risiko berührt werden können.

Solange die Restwärmeanzeigen leuchten, dürfen Sie die Kochzonen nicht berühren und stellen Sie keine hitzeempfindlichen Gegenstände darauf ab. **Es besteht Verbrennungs- und Brandgefahr.**

Booster- und Doppelbooster-Funktion

Alle Kochzonen sind mit einer Booster-Funktion und einer Doppelbooster-Funktion ausgestattet.

Die Booster-Funktion wird durch [P] angezeigt.

Die Doppelbooster-Funktion wird dadurch angezeigt, dass [P] zusammen mit [,,,,] blinkt.

Wenn diese Funktion aktiviert ist, läuft die Kochzone 5 Minuten lang mit voller Leistung.

Die hohe Leistung ist dafür gedacht, größere Wassermengen schnell zu erhitzen, z. B. zum Kochen von Nudeln.

Aktion	Bedienfeld	Display
Kochzone auswählen	Drücken Sie [0]	[0]
Booster-Funktion starten	Ziehen Sie Ihren Finger über den „SLIDER“ nach rechts	[P]
Booster-Funktion ausschalten	Ziehen Sie Ihren Finger über den „SLIDER“ nach links	[9] bis [!]

• Doppelbooster-Funktion starten/stoppen:

Aktion	Bedienfeld	Display
Booster-Funktion starten	Ziehen Sie Ihren Finger über den „SLIDER“ nach rechts	[P]
Doppelbooster starten	Drücken Sie erneut ganz außen auf den „SLIDER“	[P] blinkt mit [,,,,]
Booster-Funktion ausschalten	Ziehen Sie Ihren Finger über den „SLIDER“ nach links	[9] bis [!]

Leistungssteuerung

Das gesamte Kochfeld ist mit maximaler Leistung ausgestattet. Wenn die Booster-Funktion aktiviert ist, steuert das elektronische System automatisch alle ausgewählten „Booster“, um die verfügbare Leistung für jedes Element auszugleichen.

Das Display blinkt einige Sekunden lang [9] und zeigt dann die maximal zulässige Leistungsstufe an:

Ausgewählte Kochzone	Die zweite Kochzone:
[P] wird angezeigt	[9] wechselt zu [5] oder [8] und blinkt

Timer

Mit dem integrierten Timer kann eine Garzeit von 1 Minute bis 1 Stunde und 59 Minuten (angezeigt als [159]) auf allen Kochzonen eingestellt werden. Jede Kochzone kann über eine individuelle Zeiteinstellung verfügen.

• Einstellen und Ändern der Garzeit:

Aktion	Bedienfeld	Display
Kochzone auswählen	Drücken Sie [0]	[0]
Leistungsstufe erhöhen	Ziehen Sie Ihren Finger über den „SLIDER“ nach rechts	[1] bis [9]
Timer auswählen	Drücken Sie die Taste [🕒] über der Kochzonenanzeige	[000] Minuten werden auf dem Display angezeigt
Zeit erhöhen	Drücken Sie [+]	Die Zeit in Minuten erhöht sich <i>Beispiel [050]</i>
Zeit reduzieren	Drücken Sie [–]	Die Zeit in Minuten wird reduziert

Das Blinken hört nach einigen Sekunden auf. Die Dauer wird aktiviert und der Timer startet.

• So stoppen Sie die Garzeit

Aktion	Bedienfeld	Display
„Timer“ auswählen	Drücken Sie die Taste [🕒] über dem Display der Kochzone	Auf dem Display wird [050] Minuten angezeigt
„Timer“ stoppen	Tryk på [–] bis [000]	[000]

Wenn mehrere Timer aktiviert sind, wiederholen Sie den Vorgang.

Eieruhr-Funktion

Dieser Timer ist unabhängig von den Kochzonen. Ist die Eieruhr aktiviert und das Kochfeld ausgeschaltet, läuft die Eieruhr weiter.

Diese Funktion schaltet sich automatisch ab, sobald eine Kochzone eingeschaltet wird.

Aktion	Bedienfeld	Display
Schalten Sie das Kochfeld ein	Drücken Sie die Taste [0] 2 Sekunden lang	[0]
Timer auswählen	Drücken Sie die Taste [000]	Auf dem Display wird [000] Minuten angezeigt
Zeit erhöhen	Drücken Sie [+]	Die Zeit in Minuten erhöht sich <i>Beispiel [050]</i>
Zeit reduzieren	Drücken Sie [–]	Die Zeit in Minuten wird reduziert

Das Blinken hört nach einigen Sekunden auf. Die Dauer wird aktiviert und der Timer startet.

• Automatischer Stopp am Ende der Garzeit:

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal und die Anzeige [000] blinkt. Um den Signalton und das Blinken zu stoppen, drücken Sie [000].

Automatische Garfunktion

Alle Kochzonen sind mit einer automatischen Garfunktion ausgestattet. Wenn die Funktion aktiviert ist, heizt sich die Kochzone automatisch auf die höchste Stufe auf und schaltet dann zurück auf die gewählte Leistungsstufe. Die Dauer hängt von der gewählten Leistungsstufe ab.

• Start:

Aktion	Bedienfeld	Display
Kochzone auswählen	Drücken Sie [0]	[0]
Temperaturstufe auswählen (Beispiel: Temperaturstufe 7)	Ziehen Sie Ihren Finger über den „SLIDER“ nach rechts auf [7] und halten Sie ihn 3 Sekunden lang gedrückt.	[7] blinkt mit [P]

• So deaktivieren Sie die automatische Garfunktion:

Aktion	Bedienfeld	Display
Kochzone auswählen	Drücken Sie die Auswahl Taste für die Kochzone	[7] blinkt mit [P]
Ändern Sie die Wahl der Temperaturstufe	Ziehen Sie Ihren Finger über den „SLIDER“ nach rechts oder links	[1] bis [9] / [P]

Pause-Funktion

Diese Funktion unterbricht vorübergehend alle Garvorgänge auf dem Kochfeld und ermöglicht Ihnen einen Neustart mit den gleichen Einstellungen.

• Pause-Funktion starten/stoppen:

Aktion	Bedienfeld	Display
Kochzone auswählen	Drücken Sie [0]	[0]
Leistungsstufe erhöhen	Ziehen Sie Ihren Finger über den „SLIDER“ nach rechts	[1] bis [9] / [P]
Pause aktivieren	Drücken Sie die Taste [II] 2 Sekunden lang	Auf dem Display wird [::] angezeigt
Pause stoppen	Drücken Sie die Taste [II] 2 Sekunden lang	Vorherige Einstellungen werden wieder angezeigt

Recall-Funktion (Wiederherstellen)

Nach dem Ausschalten des Kochfelds (ⓘ) ist es möglich, die letzten Einstellungen wieder aufzurufen.

- Leistungsstufen für alle Kochzonen
- Minuten und Sekunden für programmierte Kochzonen-Timer
- Warmhaltefunktion
- Automatische Garfunktion

So aktivieren Sie die Wiederherstellungsfunktion:

- Drücken Sie die Taste [ⓘ] 2 Sekunden lang.
- Drücken Sie anschließend die Taste [II], bevor das Licht aufhört zu blinken (6 Sek.).

Die vorherigen Einstellungen werden wieder aktiviert.

Diese Funktion kann nur innerhalb von 10 Sekunden nach dem Ausschalten des Kochfelds aktiviert werden. Nach Ablauf dieser Zeit kann die Wiederherstellungsfunktion nicht mehr aktiviert werden.

Warmhaltefunktion

Diese Funktion hält Speisen bei ca. 70 °C warm und soll ein Überkochen und Anbrennen verhindern.

Die maximale Dauer der „Warmhaltefunktion“ beträgt 2 Stunden.

• Aktivierung/Deaktivierung der „Warmhaltefunktion“

Aktion	Bedienfeld	Display
Kochzone auswählen	Drücken Sie [0],	[0]
Warmhaltefunktion aktivieren	Drücken Sie [],	[]
Warmhaltefunktion ausschalten	Drücken Sie [] oder ändern Sie die Leistungsstufe	oder [!] bis [9] / [P]

Brücken-Funktion und automatische Brücken-Funktion

Mit dieser Funktion können Sie 2 Kochzonen gleichzeitig verwenden, die die gleichen Eigenschaften wie eine einzelne Kochzone haben.

Aktion	Bedienfeld	Display
Kochfeld einschalten	Drücken Sie die Taste [] 2 Sekunden lang.	[]
Brücken-Funktion aktivieren „Manuell“	Stellen Sie eine Pfanne auf eine der beiden zu verbindenden Kochzonen und drücken Sie gleichzeitig die entsprechenden Kochzonentasten.	[] und []
„Automatisch“	Oder stellen Sie einen großen Topf auf beide Zonen, um sie zu kombinieren.	[] blinkt und anschließend wird [] und [] angezeigt
Leistungsstufe erhöhen	Ziehen Sie Ihren Finger über den „SLIDER“ nach rechts	[1] bis [9] / [P]
Brücken-Funktion stoppen	Drücken Sie gleichzeitig die entsprechenden Kochzonentasten	[]

Kindersicherung

Um ein unbeabsichtigtes Einschalten des Kochfelds, z. B. durch ein Kind, zu verhindern, kann das Bedienfeld (bis auf die Taste ) gesperrt werden. Diese Funktion kann nur innerhalb von 10 Sekunden nach dem Einschalten des Kochfelds aktiviert werden. Es darf keine Kochzone aktiviert sein.

Aktion	Bedienfeld	Display
Schalten Sie das Kochfeld ein	Drücken Sie die Taste [] 2 Sekunden lang.	[]
Verriegeln Sie das Kochfeld	Halten Sie eine beliebige Kochzonentaste [] 3 Sekunden lang gedrückt.	Die „SLIDER“ leuchtet auf und bewegt sich von links nach rechts
	Ziehen Sie nun Ihren Finger von links nach rechts über den „SLIDER“.	Auf dem Display wird [] angezeigt
Kochfeld entsperren	Halten Sie eine beliebige Kochzonentaste [] 3 Sekunden lang gedrückt.	Der „SLIDER“ leuchtet auf und bewegt sich von rechts nach links
	Ziehen Sie nun Ihren Finger von rechts nach links über den „SLIDER“.	Auf dem Display wird [] angezeigt

Chef-Funktion

Diese Funktion unterteilt das Kochfeld in 2 große Zonen.

Die Leistungsstufe kann vom Benutzer geändert und für die nächste Verwendung gespeichert werden.

Aktion	Bedienfeld	Display
Kochzone auswählen	Drücken Sie [①] 2 Sekunden lang.	[0]
Chef-Funktion aktivieren	Drücken Sie [🔥]	[3]* und [7] auf der linken Seite [9]* und [7] auf der rechten Seite
Chef-Funktion deaktivieren	Drücken Sie [🔥]	[0]

**Die angegebenen Werte gelten für den ersten Gebrauch. Sie können variieren, wenn Sie diese Funktion bereits verwendet haben.*

Grill-Funktion (Gilt nur für Luna 78 MW_W)

Diese Funktion ermöglicht die optimale Nutzung einer Grillplatte, indem zwei Kochzonen verbunden und geeignete Leistungsstufen angewendet werden.

Aktion	Bedienfeld	Display
Kochzone auswählen	Drücken Sie [0]	[0]
Grillfunktion starten	Drücken Sie [GRILL]	[3] und [7]
Leistungsstufe erhöhen	Ziehen Sie den „SLIDER“ nach rechts	Auf dem „SLIDER“ wird Leistungsstufe [1] bis [9] angezeigt
Grill-Funktion stoppen	Drücken Sie [GRILL]	[0]

BEDIENUNG DES DUNSTABZUGS

So aktivieren Sie den Dunstabzug

• Ein-/Ausschalten des Dunstabzugs:

Aktion	Bedienfeld	Display
Dunstabzug aktivieren	Drücken Sie die Dunstabzug-Taste	[]
Leistungsstufe auswählen	Verschieben Sie den „SLIDER“	[1] bis [9]
Dunstabzug deaktivieren	Ziehen Sie den „SLIDER“ nach links	[]

Die Nachlauffunktion wird automatisch aktiviert, wenn der Dunstabzug ausgeschaltet wird.

Booster-funktion

Wenn diese Funktion aktiviert ist, läuft der Dunstabzug 10 Minuten lang bei maximaler Leistung.

Aktion	Bedienfeld	Display
Leistungsstufe auswählen	Verschieben Sie den „SLIDER“	[1] bis [9]
Booster aktivieren	Schieben Sie den „SLIDER“ ganz nach außen oder drücken Sie direkt auf den äußeren Rand des „SLIDERS“.	[]
Booster deaktivieren	Verschieben Sie den „SLIDER“	[1] bis [9]

Timer-Funktion

Mit dieser Funktion kann der Dunstabzug während des Garvorgangs 15 Minuten lang laufen.

• Timer starten:

Aktion	Bedienfeld	Display
Dunstabzug aktivieren	Drücken Sie die Dunstabzug-Taste	[]
Leistungsstufe auswählen	Verschieben Sie den „SLIDER“	[1] bis [9]
Timer starten	Drücken Sie [] über der Dunstabzug-Taste	Das Symbol [] des Dunstabzugs leuchtet, auf dem Timer-Display wird [0 15] angezeigt

Der Dunstabzug schaltet sich automatisch aus, wenn der Timer abläuft (15 Minuten).

- **Timer stoppen:**

Aktion	Bedienfeld	Display
Timer stoppen	Drücken Sie [] über dem Dunstabzug.	Die Timer-Anzeige erlischt.

Automatische Belüftung am Ende des Garvorgangs (Nachlauffunktion)

Diese Funktion startet automatisch, wenn das Kochfeld ausgeschaltet wird.

Die Lüftung läuft 20 Minuten lang, um die Filter zu trocknen und die letzten Kochdämpfe aus der Küche zu entfernen. Das Lüftungssystem schaltet sich dann automatisch ab.

Wenn diese Funktion aktiv ist, zeigt die Timer-Anzeige [020] an und die Dunstabzug-Anzeige zeigt [/] an.

Um diesen Vorgang abubrechen, drücken Sie die Timer-Anzeige [020] 6 Sekunden lang. Der Dunstabzug schaltet sich aus.

Automatische Funktion

Diese Funktion passt die Leistung des Dunstabzugs automatisch an die Leistung der Kochzonen an.

- **Automatische Funktion ein-/ausschalten:**

Aktion	Bedienfeld	Display
Automatikfunktion starten	Drücken Sie die Dunstabzug-Taste 3 Sekunden lang	[]
Automatikfunktion ausschalten	Drücken Sie die Dunstabzug-Taste 3 Sekunden lang	[]

Tipp: Wenn die Automatikfunktion aktiv ist, können Sie die Absaugleistung schnell ändern, indem Sie den „SLIDER“ verschieben.

Dadurch wird die Automatikfunktion vorübergehend unterbrochen.

Die Funktion wird beim nächsten Einschalten des Kochfelds automatisch wieder aktiviert.

REINIGUNG UND WARTUNG DES DUNSTABZUGS

Die regelmäßige Reinigung des Dunstabzugs gewährleistet einen ordnungsgemäßen und fehlerfreien Betrieb und verlängert seine Lebensdauer. Achten Sie darauf, die Fettfilter gemäß den Empfehlungen des Herstellers zu reinigen.

Anzeige für die Filterreinigung

Wenn der Dunstabzug eingeschaltet und die Absaugleistung auf [] eingestellt ist, wird die verbleibende Zeit bis zur nächsten Filterreinigung im Timer-Display angezeigt.

Die Werkseinstellung beträgt 31 Stunden, aber dieser Wert kann bei Bedarf geändert werden.

• Verbleibende Zeit anzeigen:

Aktion	Bedienfeld	Display
Dunstabzug aktivieren	Drücken Sie die Dunstabzug-Taste	[Verbleibende Zeit] auf der Timer-Anzeige

Anzeige für die Reinigung des Fettfilters

Wenn die Fettfilter gereinigt werden müssen:

- Die Timer-Anzeige zeigt [] an
- Auf der Dunstabzug-Taste blinkt ein Punkt

• Zurücksetzen der Zeit für die Filterreinigung

Aktion	Bedienfeld	Display
Kochfeld aktivieren	Drücken Sie die Taste [] 2 Sekunden lang	[] und ein Punkt blinken auf der Dunstabzug-Taste
Dunstabzug wählen	Drücken Sie die Dunstabzug-Taste	[] und [] auf Timer-Anzeige
Zähler zurücksetzen	Drücken Sie die Timer-Taste 3 Sekunden lang	Die zuletzt angegebene Benutzereinstellung wird aktiviert.
Einstellung bestätigen	Drücken Sie die Timer-Taste erneut	–

• **Verbleibende Zeit bis zur Filterreinigung ändern**

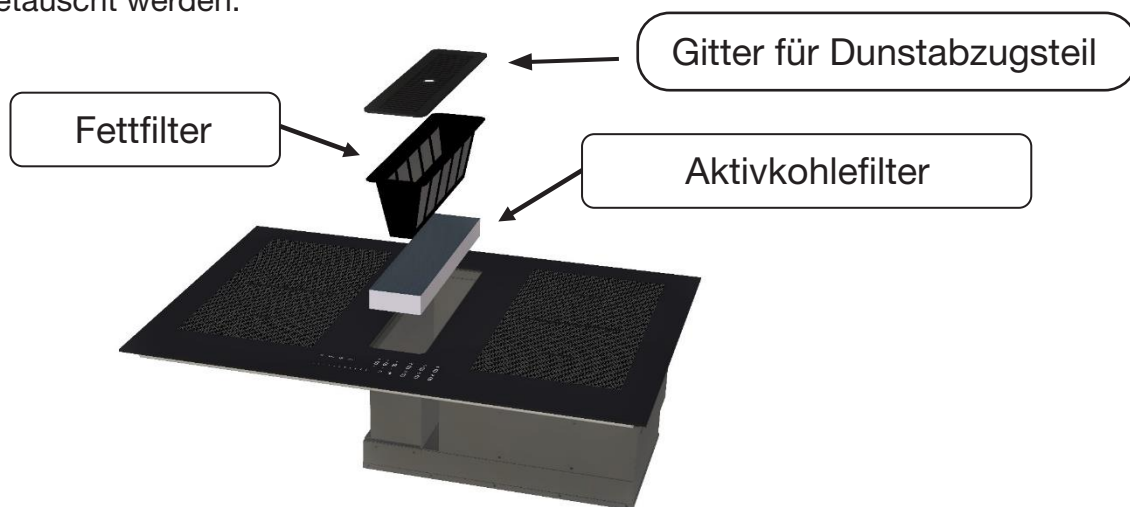
Aktion	Bedienfeld	Display
Kochfeld aktivieren	Drücken Sie die Taste [①] 2 Sekunden lang	[0] und ein Punkt blinken auf der Dunstabzug-Taste
Dunstabzug wählen	Drücken Sie die Dunstabzug-Taste	[Verbleibende Zeit] auf der Timer-Anzeige
Zeit auf dem Zähler ändern	Drücken Sie die Timer-Taste 3 Sekunden lang und stellen Sie sie mit der Taste [+] oder [-] ein	[Verbleibende Zeit] auf der Timer-Anzeige
Einstellung bestätigen	Drücken Sie die Timer-Taste erneut	–

Reinigung des Fettfilters in der Spülmaschine

Der Fettfilter sollte senkrecht in den unteren Korb der Spülmaschine gestellt werden. Bei maximal 60 °C mit einem milden Spülmittel waschen. Setzen Sie die Fettfilter nach der Reinigung wieder in den Dunstabzug ein.

Austausch des Aktivkohlefilters

Der Aktivkohlefilter, der zur Rezirkulation und Geruchsbeseitigung verwendet wird, muss bei normaler Verwendung nach 6 Monaten ausgetauscht werden.



Reinigung des Dunstabzugsgitters

Reinigen Sie das Gitter von Hand mit einem Schwamm und Spülmittel. Das Gitter kann auch in der Spülmaschine bei max. 60 °C mit einem milden Spülmittel gereinigt werden. Nach der Reinigung das Gitter wieder einsetzen.

Reinigung des abnehmbaren Bodens (LUNA78W und LUNA78MW)

Um die Effizienz des Geräts sicherzustellen, wird empfohlen, den Boden der Dunstabzugshaube zu reinigen, wenn er verschmutzt ist (z. B. durch übergelaufene Töpfe, intensive Nutzung der Haube usw.). Reinigen Sie den abnehmbaren Boden von Hand mit einem Schwamm und Spülmittel. Nach dem Waschen den abnehmbaren Boden sofort mit einem Tuch abtrocknen.

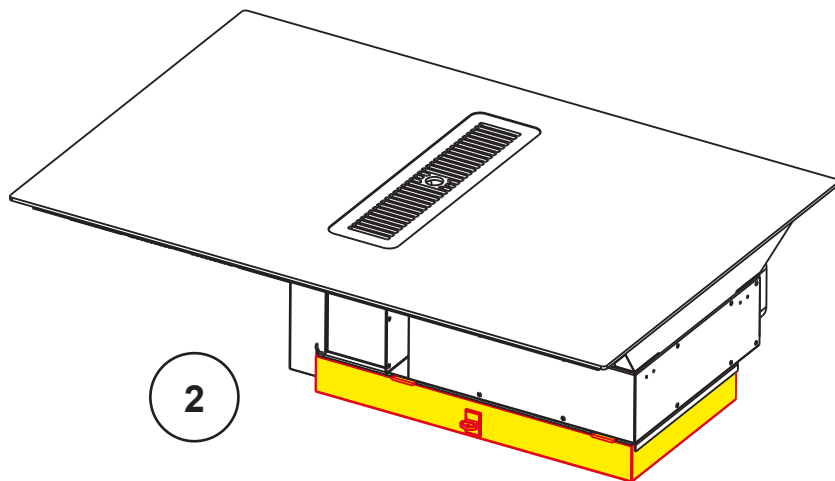
WARNUNG: Darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.

MONTAGE / DEMONTAGE DES BODENS DER DUNSTABZUGSHAUBE

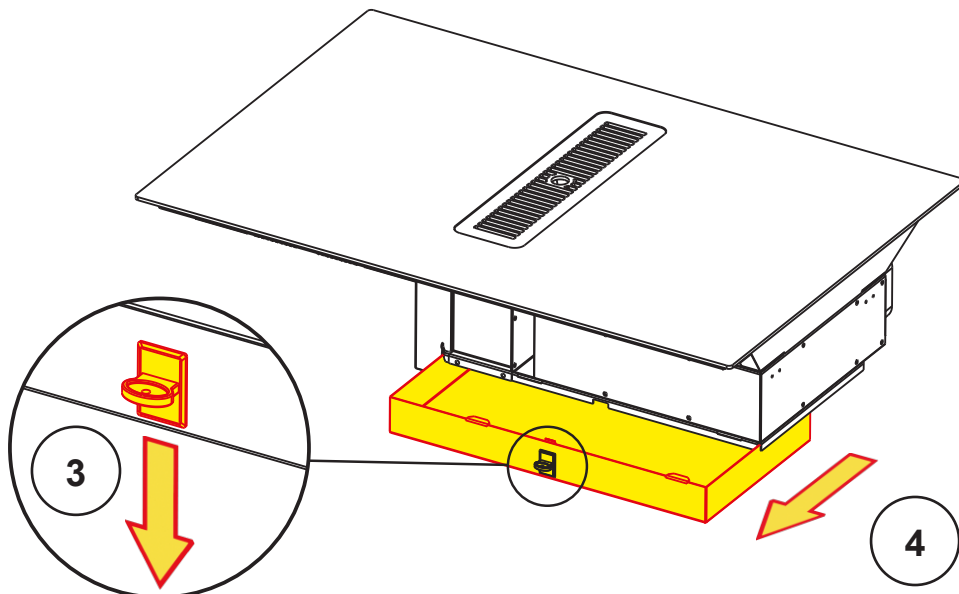
(LUNA78W und LUNA78MW)

So entfernen Sie den Boden der Dunstabzugshaube:

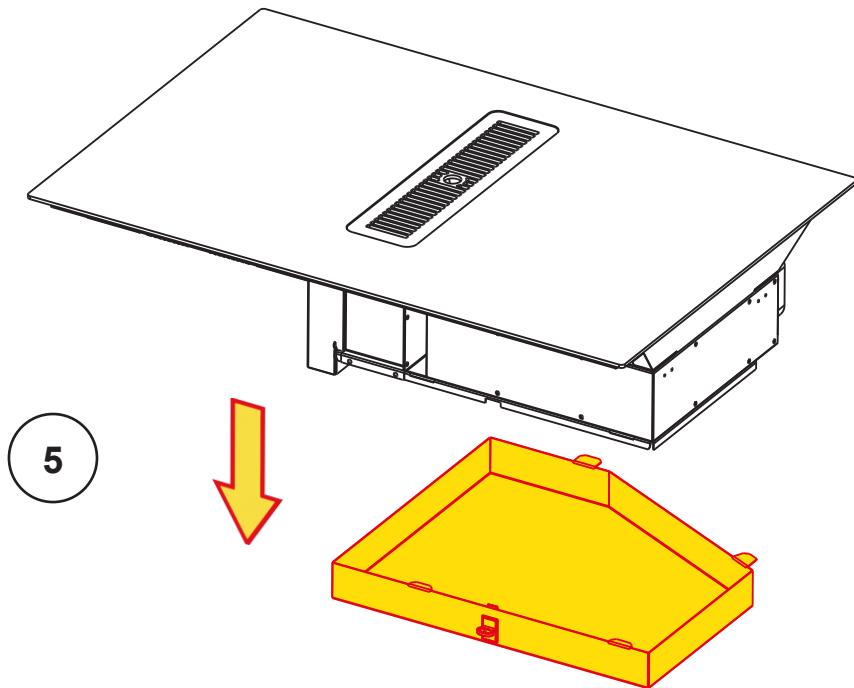
1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist.
2. Sorgen Sie für freien Zugang zum unteren Teil der Dunstabzugshaube, der sich im Schrank befindet.



3. Senken Sie den Verriegelungshaken ab.
4. Halten Sie den Verriegelungshaken gedrückt und schieben Sie den abnehmbaren Boden nach vorne am Gerät entlang, während Sie ihn von unten abstützen, um zu verhindern, dass er herunterfällt.



5. Senken Sie den abnehmbaren Boden ab, um ihn vollständig zu lösen. Halten Sie den Boden während des gesamten Vorgangs waagrecht, um zu vermeiden, dass sich eventuell angesammelte Flüssigkeiten verschütten.



Um den Boden wieder zu montieren, führen Sie die Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus.

Warnung: Bevor das Kochfeld und/oder die Dunstabzugshaube benutzt werden, müssen alle Teile korrekt montiert sein!

REINIGUNG UND WARTUNG DES KOCHFELDS

Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus.

Reinigen Sie das Kochfeld nicht, wenn das Glas zu heiß ist, da Verbrennungsgefahr besteht.

- Leichte Flecken mit einem feuchten Tuch mit Wasser verdünntem Spülmittel entfernen. Anschließend mit kaltem Wasser abspülen und die Oberfläche gründlich trocknen.
- Stark ätzende oder scheuernde Reiniger und Reinigungsgeräte können Kratzer verursachen und müssen unbedingt vermieden werden.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfelds niemals einen Dampf- oder Hochdruckreiniger.
- Verwenden Sie keine Gegenstände, die die Glaskeramik zerkratzen könnten.
- Stellen Sie sicher, dass das Kochgeschirr trocken und sauber ist. Achten Sie darauf, dass sich kein Staub auf dem Kochfeld oder dem Kochgeschirr befindet. Unebenes Kochgeschirr kann die Oberfläche zerkratzen.
- Verschütteter Zucker, Marmelade, Gelee usw. müssen sofort entfernt werden. Dadurch wird eine Beschädigung der Oberfläche verhindert.

WAS IST IM FALLE EINES PROBLEMS/EINER FEHLERBEHEBUNG ZU TUN?

Auf dem Bedienfeld wird [E 4] angezeigt:

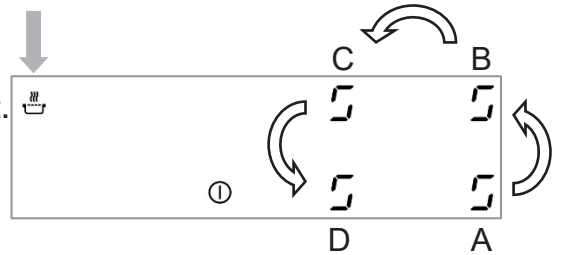
Das Kochfeld muss neu konfiguriert werden. Gehen Sie folgendermaßen vor:

Ablauf der Konfiguration:

- I) Wichtig: Bevor Sie beginnen, stellen Sie sicher, dass sich kein Topf auf dem Herd befindet.
- II) Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, indem Sie die Sicherung entfernen oder den Schalter im Sicherungskasten ausschalten.
- III) Schließen Sie das Kochfeld wieder an die Stromversorgung an.
- IV) Vorbereitung: Verwenden Sie einen Topf mit ferromagnetischem Boden und einem Mindestdurchmesser von 16 cm. Starten Sie innerhalb von 2 Minuten nach dem Anschluss. Verwenden Sie die [ⓘ]-Taste NICHT.

Erster Schritt: Löschen Sie die vorhandene Konfiguration

- 1) Drücken Sie die Taste [👉] und halten Sie sie gedrückt.
- 2) Das Symbol [👉] erscheint auf jedem Display.
- 3) Drücken Sie mit der anderen Hand schnell (< 2 Sek.) nacheinander auf die einzelnen [👉] Anzeigen (von A bis D, gegen den Uhrzeigersinn).
Ein doppelter „Piepton“ bedeutet, dass ein Fehler aufgetreten ist. Beginnen Sie von vorne mit Schritt 1, wenn dies der Fall ist.
- 4) Nehmen Sie Ihre Finger von der Touch-Bedienung, und drücken Sie die Taste [ⓘ] erneut einige Sekunden lang, bis die blinkenden [E] Symbole angezeigt werden.
- 5) Warten Sie, bis die Symbole [E] aufhören zu blinken.
- 6) Nach einigen Sekunden wechselt [E] automatisch zu [👉]. Die vorhandene Konfiguration wurde jetzt gelöscht.



Zweiter Schritt: Neue Konfiguration

- 1) Verwenden Sie einen ferromagnetischen Topf mit einem Mindestdurchmesser von 16 cm.
- 2) Wählen Sie eine Kochzone aus, indem Sie das entsprechende Display [👉] drücken.
- 3) Stellen Sie den Topf auf die zu konfigurierende Zone.
- 4) Warten Sie, bis sich die Anzeige [👉] in [-] ändert. Die Kochzone ist jetzt konfiguriert.
- 5) Wiederholen Sie den Vorgang für jede Kochzone, die [👉] anzeigt.
- 6) Wenn alle Displays ausgeschaltet sind, sind alle Kochzonen konfiguriert. Verwenden Sie während des gesamten Prozesses denselben Topf. Stellen Sie während der Konfiguration nicht mehrere Töpfe gleichzeitig auf das Kochfeld.

Fehlerbehebung:

Wenn das Symbol [E] weiterhin angezeigt wird, wenden Sie sich an den Kundendienst.

Das Kochfeld oder eine Kochzone lässt sich nicht einschalten

- Das Kochfeld ist nicht richtig an das Stromnetz angeschlossen.
- Die Sicherung ist durchgebrannt.
- Die Verriegelungsfunktion ist aktiviert.
- Das Bedienfeld ist mit Fett oder Wasser bedeckt.
- Ein Objekt befindet sich auf einer Taste.

[👉] wird auf dem Bedienfeld angezeigt.

- Es befindet sich kein Topf auf der Kochzone.
- Der Topf ist nicht für Induktion geeignet.
- Der Bodendurchmesser des Topfes ist zu klein.

Eine oder mehrere Kochzonen schalten sich ab

- Das Sicherheitssystem ist aktiviert.
- Die Kochzone ist schon zu lange eingeschaltet.
- Eine oder mehrere Touch-Tasten sind abgedeckt.
- Der Topf ist leer und der Boden ist überhitzt.
- Das Kochfeld hat die Booster-Leistung aufgrund von Überhitzung automatisch reduziert.

Die Lüftung läuft nach dem Ausschalten des Kochfelds weiter

- Dies ist kein Fehler, der Dunstabzug schützt die Elektronik.
- Der Dunstabzug stoppt automatisch.

Die Kochautomatik startet nicht

- Die Kochzone ist noch heiß [H].
- Die höchste Booster-Stufe ist eingestellt [9].

Auf dem Bedienfeld wird [L] angezeigt.

Siehe Abschnitt „Warmhalten“.

Auf dem Bedienfeld wird [:] angezeigt.

Siehe Abschnitt „Pause“.

Auf dem Bedienfeld wird [L] angezeigt.

Siehe Abschnitt „Kindersicherung/Tastatursperre“.

Auf dem Bedienfeld wird [L] oder [E L] angezeigt.

Ein Gegenstand oder eine Flüssigkeit bedeckt die Bedientasten.

Das Symbol verschwindet, wenn der Gegenstand entfernt oder die Taste gereinigt wird.

Auf dem Bedienfeld wird [E L] oder [E H] angezeigt.

Das Kochfeld ist überhitzt. Lassen Sie es abkühlen und schalten Sie es dann wieder ein.

Auf dem Bedienfeld wird [E L] angezeigt.

Der Topf ist nicht für Induktion geeignet. Verwenden Sie einen anderen Topf.

Auf dem Bedienfeld wird [E E] angezeigt.

Es gibt Probleme mit dem Netzwerk. Frequenz und Spannung prüfen.

Auf dem Bedienfeld wird [E B] angezeigt.

Der Lufteinlass zum Ventilator ist blockiert. Blockierung entfernen.

Auf dem Bedienfeld wird [E] oder [L] angezeigt.

Fehler bei der Konfiguration. Stellen Sie die Konfiguration wieder her, indem Sie die Anweisungen in Abschnitt „Das Bedienfeld zeigt [E]“ befolgen.

Wichtiger Hinweis:

Wenn einer der oben genannten Fehler weiterhin angezeigt wird, wenden Sie sich an den Kundendienst.

Wenn kein Fehlercode angezeigt wird und das Bedienfeld nicht reagiert, überprüfen Sie die Stromversorgung auf fehlende Kabel, Brückenverbindungen oder falschen Anschluss an 400 V.

NÜTZLICHE TIPPS FÜR DIE ZUBEREITUNG

Kochgeschirr

Geeignete Materialien: Stahl, emaillierter Stahl, Gusseisen, ferromagnetischer Edelstahl, Aluminium mit ferromagnetischem Boden.

Ungeeignete Materialien: Aluminium und Edelstahl ohne ferromagnetischen Boden, Kupfer, Messing, Glas, Keramik, Porzellan.

Die Hersteller geben an, ob ihre Produkte induktionsgeeignet sind.

So überprüfen Sie, ob Kochgeschirr geeignet ist:

- Gib etwas Wasser in das Kochgeschirr und stelle es auf eine auf Stufe [9] eingestellte Kochzone. Das Wasser sollte in Sekundenschnelle erhitzt sein.
- An der Unterseite des Kochgeschirrs ist ein Magnet angebracht.

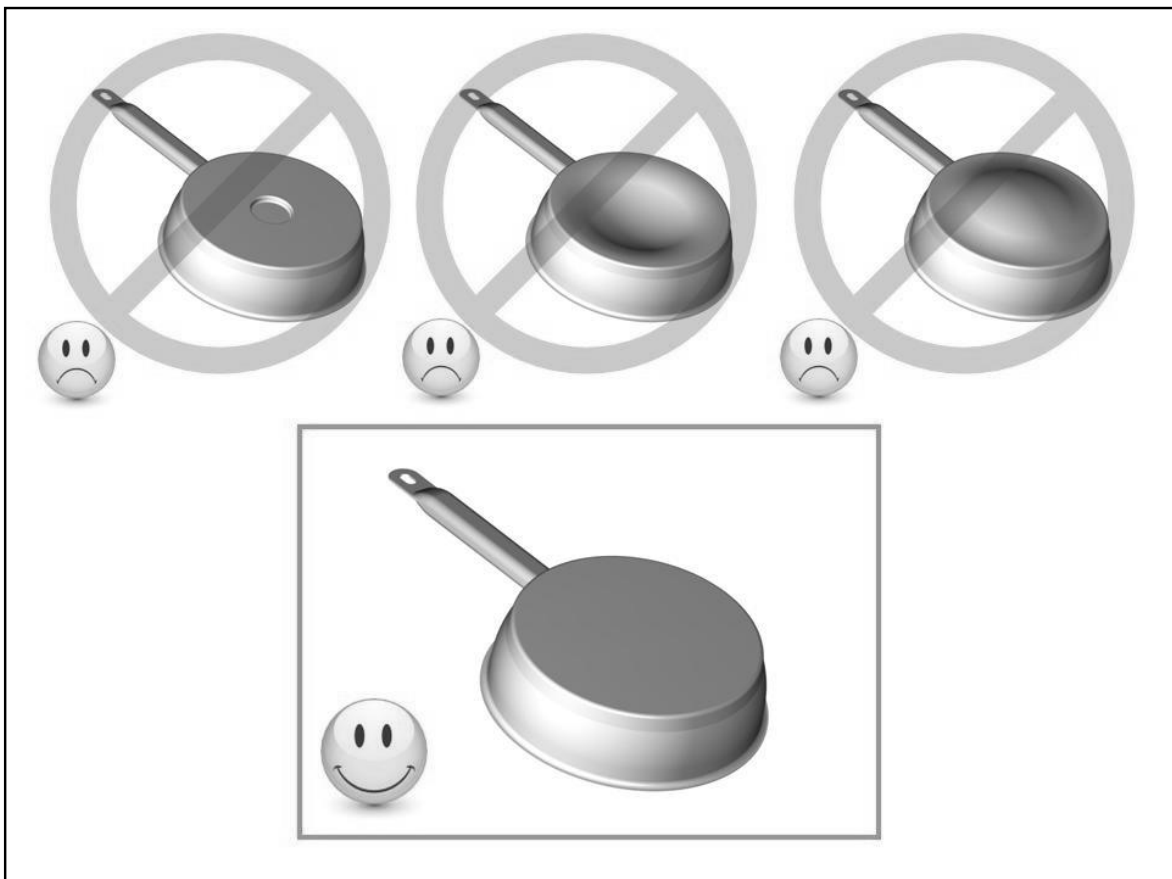
Einige Kochutensilien machen Geräusche, wenn sie auf ein Induktionskochfeld gestellt werden. Dies ist kein Fehler und hat keinen Einfluss auf den Garvorgang.

Das Bodenmaterial des Topfes kann die Gleichmäßigkeit des Ergebnisses und die Energieübertragung der Induktionsspulen beeinflussen.

Verwenden Sie ausschließlich Töpfe und Pfannen mit glattem Boden. Kochgeschirr mit unebenem Boden kann die Glaskeramik zerkratzen.

Verwenden Sie nach Möglichkeit Töpfe mit senkrechten, geraden Rändern.

Wenn ein Topf schräge Ränder hat, wirkt sich die Induktion auch auf diese aus. Dies kann zu Verfärbungen der Ränder führen.



Größe des Kochgeschirrs

Bis zu einer bestimmten Grenze passen sich die Kochzonen automatisch an die Größe des Kochgeschirrs an. Das

Kochgeschirr muss jedoch einen Mindestbodendurchmesser aufweisen, der der Größe der Kochzone entspricht.

Für ein optimales Ergebnis empfehlen wir, das Kochgeschirr in der Mitte der Kochzone zu platzieren.

Beispiele für die Garleistung

(Die folgenden Werte sind Richtwerte):

1 - 2	Schmelzen Aufwärmen	Soßen, Butter, Schokolade, Ge- latine Fertiggerichte
2 - 3	Köcheln Auftauen	Reis, Pudding, Zucker, Sirup Getrocknetes Gemüse, Fisch, Tiefkühlkost
3 -	Dampfgaren	Gemüse, Fisch, Fleisch
- 5	Wasser	Gedämpfte Kartoffeln, Suppen, Nudeln, Frisches Gemüse
6 - 7	Mittlere Zubereitung, köcheln	Fleisch, Leber, Eier, Würstchen Gulasch, Roulade
7 - 8	Zubereitung	Kartoffeln, Pommes, Waffeln
9	Braten, rösten, Wasser kochen	Steak, Omelett, gebratene Ge- richte, Wasser
$P = III$	Braten, rösten, Wasser kochen	Jakobsmuscheln, Steaks Eine große Menge Wasser kochen

UMWELTSCHUTZ

- Die Verpackungsmaterialien sind biologisch und recycelbar.
- Elektronische Geräte bestehen aus recycelbaren Materialien, die in manchen Fällen umweltschädlich sein können, aber für den guten Betrieb und die Sicherheit des Geräts notwendig sind.

- Gerät nicht im normalen Hausmüll entsorgen.
- Wenden Sie sich an Ihre örtliche Entsorgungsstation für das Recycling von Haushaltsgeräten.



INSTALLATIONSANLEITUNG:

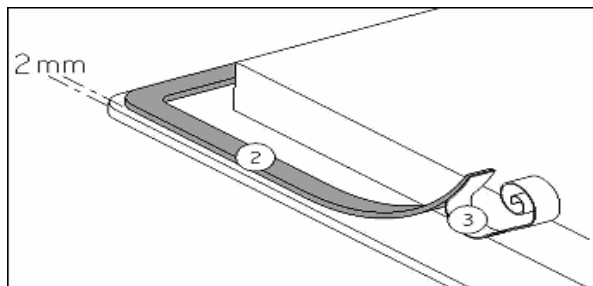
Die Installation darf nur von Fachkräften durchgeführt werden.

Der Installateur ist verpflichtet, die Gesetze und Normen des Landes einzuhalten.

So befestigen Sie die Dichtungsleiste:

Die mit dem Kochfeld mitgelieferte Dichtungsleiste verhindert das Eindringen von Flüssigkeiten in den Schrank.

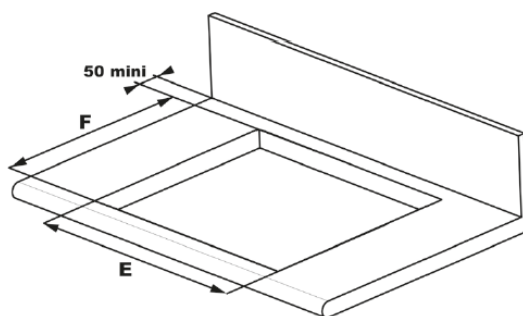
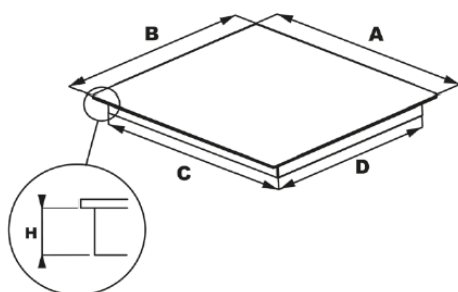
Die Montage muss sorgfältig gemäß der folgenden Zeichnung durchgeführt werden.



Bringen Sie die Dichtung (2) zwei Millimeter vom äußeren Rand des Glases entfernt an, nachdem Sie das Schutzband (3) entfernt haben.

Anpassung - Installation:

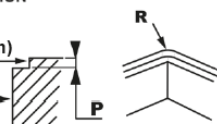
• Größe für den Ausschnitt:



"FLUSHLINE" INTEGRATION

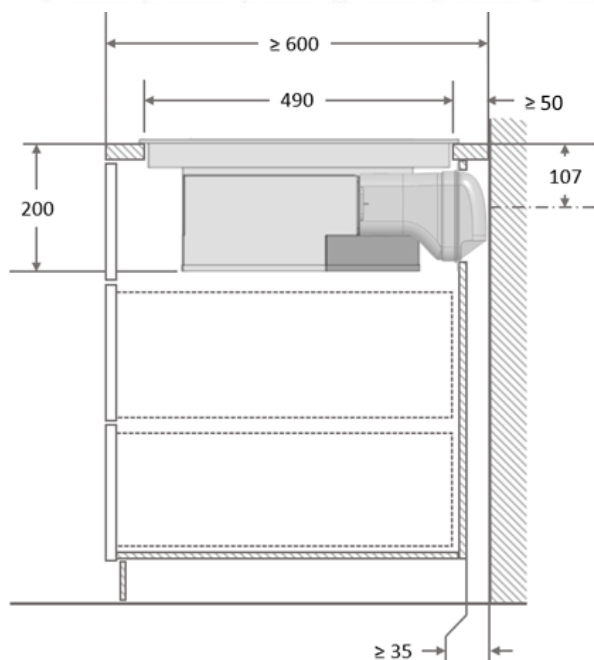
$(A + 4 \text{ mm}) / (B + 4 \text{ mm})$

E / F

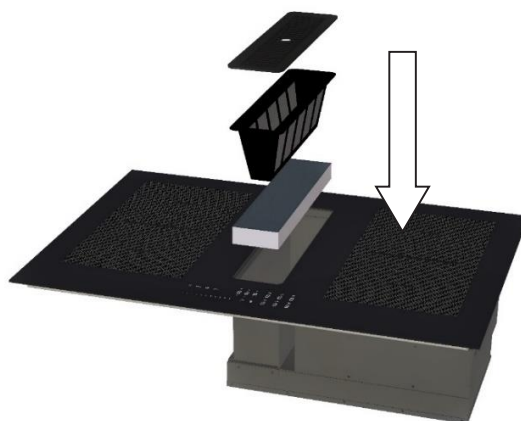


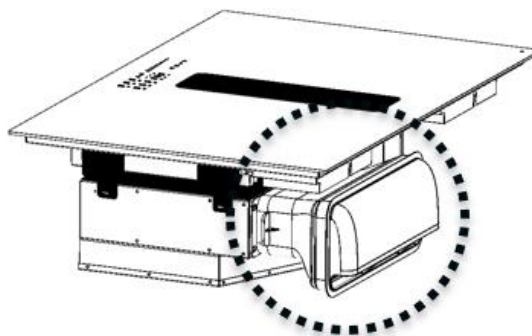
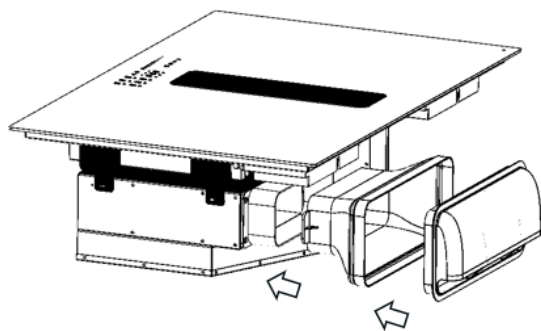
LUNA78W - 78MW												
A	A flush	B	B flush	C	D	E	F	H	Glass	P	R	R flush
780	784	520	524	740	480	750	490	200	4	5	5	7

LUNA60W												
A	A flush	B	B flush	C	D	E	F	H	Glass	P	R	R flush
590	594	520	524	550	480	560	490	200	4	5	5	7

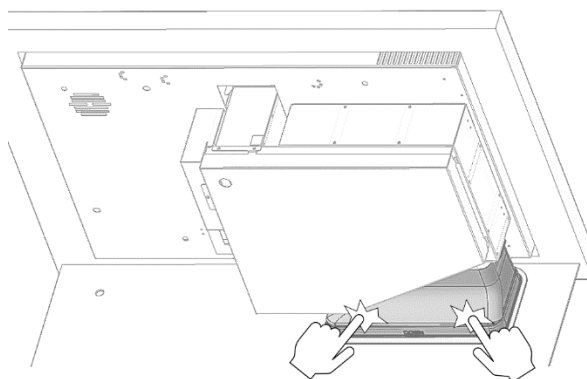
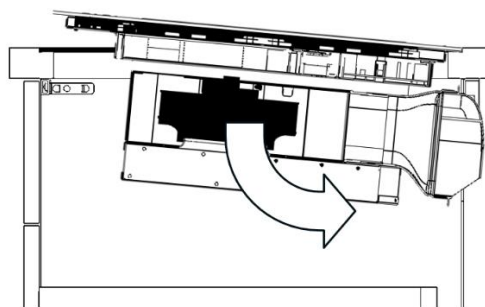
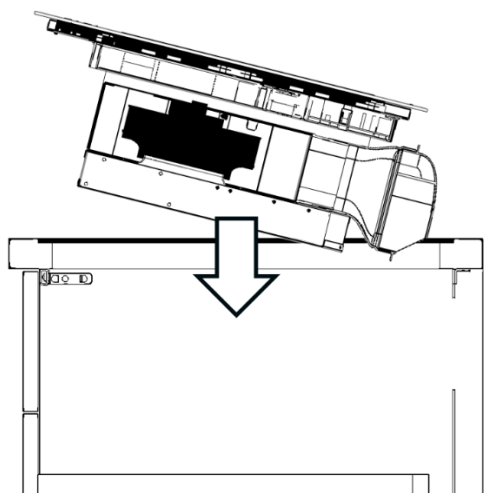


Filterinstallation





Verwenden Sie zum Ausschneiden der Öffnung für den Abluftkanal durch den Schrank die mitgelieferte Schablone.



Sobald Kochfeld und Abluftkanal im Schrank positioniert sind, drücken Sie den Kanal gegen die Rückwand des Schrankes, um einen festen Sitz zu gewährleisten.

- **Achten Sie darauf, dass zwischen dem Kochfeld und der Wand oder den Seiten ein Abstand von 50 mm vorhanden ist.**
- Die Kochfelder sind für den Hitzeschutz in die Klasse „Y“ eingestuft. Das Kochfeld sollte vorzugsweise mit viel Platz auf beiden Seiten eingebaut werden. Es dürfen eine Rückwand und Hochschränke oder eine seitliche Wand vorhanden sein. **Allerdings darf kein Schrank oder keine Trennwand höher sein als das Kochfeld.**
- Das Möbelstück oder der Unterbau, in das/den das Kochfeld eingebaut wird, sowie die Ränder des Möbelstücks, die Laminatbeschichtungen und der Kleber, mit dem sie befestigt werden, müssen Temperaturen von bis zu 100 °C standhalten.
- Das Kochfeld darf nicht über einem unbelüfteten Backofen oder einer Spülmaschine eingebaut werden
- Stellen Sie sicher, dass unter dem Boden des Kochfeldgehäuses ein **Abstand von 20 mm** vorhanden ist, um eine gute Luftzirkulation für das elektronische Gerät zu gewährleisten.
- Wird unter dem Kochfeld eine Schublade angebracht, dürfen keine brennbaren Gegenstände (z. B. Sprays) oder nicht hitzebeständigen Gegenstände in diese Schublade gelegt werden.
- Materialien, die häufig verwendet werden, um Arbeitsplatten herzustellen, die sich bei Kontakt mit Wasser ausdehnen. Zum Schutz der Schnittkante sollte eine Schicht Lack oder Spezialversiegelung aufgetragen werden. Besondere Vorsicht ist beim Anbringen des mit dem Kochfeld gelieferten Klebestreifens geboten, um ein Auslaufen von Flüssigkeiten in das darunterliegende Möbelstück zu verhindern. Diese Dichtungsleiste sorgt für eine gute Abdichtung bei glatten Arbeitsplatten.
- Der Sicherheitsabstand zwischen dem Kochfeld und dem darüber befindlichen Dunstabzug muss den Empfehlungen des Dunstabzugsherstellers entsprechen. Wenn keine Anweisungen vorhanden sind, gilt ein Mindestabstand von 500 mm.
- Das Anschlusskabel darf keiner mechanischen Belastung ausgesetzt werden.
- Verwenden Sie keine ungeeigneten Kinderschutzgitter oder Kochfeldabdeckungen. Diese können zu Unfällen führen.
- **WARNHINWEIS:** Verwenden Sie nur Kochfeldabdeckungen, die vom Hersteller des Geräts entworfen oder vom Hersteller des Geräts in der Bedienungsanleitung als geeignet angegeben sind oder Kochfeldabdeckungen, die in das Gerät eingebaut sind. Die Verwendung ungeeigneter Abdeckungen kann zu Unfällen führen
- Um eine ordnungsgemäße Absaugung der Luft zu gewährleisten, sollte ein Lüftungsgitter in den Sockel eingebaut werden, alternativ sollte die Oberseite des Sockels entlang seiner Länge etwas ausgeschnitten werden. Damit das Lüftungssystem einwandfrei funktioniert, ist eine Öffnung von mindestens 460 cm² erforderlich.

STROMANSCHLUSS

- Die Installation dieses Gerätes und der Anschluss an das Stromnetz darf nur von einem Elektriker durchgeführt werden, der mit den Vorschriften vertraut ist und diese strikt einhält.
- Der Schutz vor spannungsführenden Teilen muss nach dem Einbau gewährleistet sein.
- Die benötigten Anschlussdaten finden Sie auf den Aufklebern am Kochfeldgehäuse in der Nähe der Anschlussdose.
- Der Anschluss an das Stromnetz muss über einen geerdeten Stecker oder über einen mehrpoligen Schutzschalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm erfolgen.
- Der Stromkreis muss mit geeigneten Vorrichtungen vom Stromnetz getrennt werden, z. B. mit Schaltern, Sicherungen oder Schützen.
- Wenn das Gerät nicht mit einem zugänglichen Stecker ausgestattet ist, müssen Schalter gemäß der Installationsanleitung in die feste Installation eingebaut werden.
- Der Zulaufschlauch muss so verlegt werden, dass er nicht mit heißen Teilen des Kochfelds in Berührung kommt.

Vorsicht!

Dieses Gerät darf nur an ein Stromnetz mit 220-240 V ~ 50/60 Hz angeschlossen werden.

Schließen Sie immer den Erdleiter an.

Halten Sie sich an den Anschlussplan.

Die Anschlussbox befindet sich unter der Rückseite des Kochfeldgehäuses. Verwenden Sie einen mittelgroßen Schraubendreher, um die Abdeckung zu öffnen. Setzen Sie ihn in die Schlitze ein und öffnen Sie die Abdeckung.

Stromnetz	Anschluss	Kabeldurchmesser	Kabel	Schutz
220-240 V ~ 50/60 Hz	1 Phase + N	3 × 2,5 mm ²	H 05 VW - F H 05 RR - F	25 A *
400 V ~ 50 / 60 Hz	2 Phasen + N	4 × 2,5 mm ² 5 × 1,5 mm ²	H 05 VW - F H 05 RR - F	16 A *
220-240 V ~ 50/60 Hz	2 Phasen	3 × 2,5 mm ²	H 05 VW - F H 05 RR - F	25 A *

* berechnet nach Norm EN 60 335-2-6

Anschluss des Kochfelds

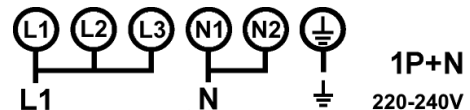
Einrichtung und Konfiguration:

Für die verschiedenen Anschlussarten benötigen Sie die Messingbrücken, die sich in der Schachtel neben der Klemme befinden.

Einphasig 220-240V~ 1P+N

Platzieren Sie die erste Brücke zwischen den Klemmen L1 und L2, die zweite zwischen L2 und L3 und dann die dritte Brücke zwischen den Klemmen N1 und N2.

Schließen Sie den Erdleiter an die Klemme „Erdung“ an, den Neutralleiter N an die Klemme N1 oder N2 und den Phasenleiter L an eine der anderen Klemmen L1, L2 oder L3.



Zweiphasig 380-400V~ 2P+N

Platzieren Sie die erste Brücke zwischen den Klemmen L2 und L3.

Platzieren Sie die zweite Brücke zwischen den Klemmen N1 und N2.

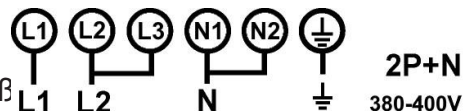
Anschluss:

Den Erdleiter an die Klemme „Erdung“ anschließen.

Den Neutralleiter (N) an die Klemme N1 oder N2 anschließen.

Phase L1 an Klemme L1.

Phase L2 an Klemme L2 oder L3.



Zweiphasig 220-240V~ 2P

Platzieren Sie die erste Brücke zwischen den Klemmen L1 und L2.

Platzieren Sie die zweite Brücke zwischen den Klemmen L2 und L3.

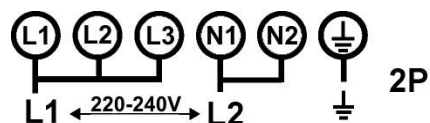
Platzieren Sie die dritte Brücke zwischen den Klemmen N1 und N2.

Anschluss:

Den Erdleiter an die Klemme „Erdung“ anschließen.

Phase L1 mit den Klemmen L1, L2 oder L3.

Phase L2 mit den Klemmen N1 oder N2.



Vorsicht! Stellen Sie sicher, dass alle Kabel richtig angeschlossen und festgezogen sind.

Wir haften nicht für Vorfälle, die auf einen fehlerhaften Anschluss zurückzuführen sind oder die durch die Verwendung eines Geräts entstehen, das nicht geerdet ist oder über einen defekten Erdungsanschluss verfügt.

REKLAMATIONSRECHT UND SERVICE

Auf Ihr neues Produkt erhalten Sie 2 Jahre Garantie auf Herstellungs- und Materialfehler, gültig ab dem dokumentierten Kaufdatum. Die Garantie umfasst Material, Reparaturkosten und Transport. Bitte geben Sie bei Serviceanfragen den Namen und die Seriennummer des Produkts an. Diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild. Sie können diese Informationen hier unten in der Gebrauchsanweisung notieren, damit Sie sie stets zur Hand haben. Dies erleichtert dem Servicemonteure die Suche nach den richtigen Ersatzteilen.

Die Garantie erstreckt sich nicht auf:

- Fehler und Schäden, die nicht auf Herstellungs- und Materialfehler zurückzuführen sind
- Fehler durch unsachgemäße Pflege – dies gilt auch für eine mangelnde Reinigung des Produkts
- Brand- und/oder Wasser- und Feuchtigkeitsschäden am Produkt
- Reparaturen durch Laien
- Im Falle eines Transportschadens, wenn das Produkt ohne ordnungsgemäße Verpackung transportiert wurde
- Wenn keine Original-Ersatzteile verwendet wurden
- Wenn die Anweisungen in der Gebrauchsanweisung nicht befolgt wurden
- Wenn die Installation nicht gemäß der Anleitung erfolgt ist
- Wenn Laien das Produkt installiert oder repariert haben
- Defekte Glühbirnen

Transportschäden

Transportschäden, die zum Zeitpunkt der Lieferung des Händlers an den Kunden festgestellt werden, müssen zwischen dem Händler und dem Kunden geklärt werden. In Fällen, in denen der Kunde den Transport des Produkts selbst veranlasst hat, übernimmt der Lieferant diesbezüglich keine Haftung für Transportschäden. Eventuelle Transportschäden müssen unverzüglich, spätestens jedoch 24 Stunden nach Lieferung der Ware gemeldet werden. Andernfalls wird die Reklamation des Kunden abgelehnt.

Unbegründeter Servicebesuch

Wenn Sie einen Servicetechniker beauftragen und sich herausstellt, dass Sie den Fehler selbst hätten beheben können, indem Sie die Anweisungen hier in der Gebrauchsanleitung befolgt oder eine Sicherung ausgetauscht hätten, tragen Sie die Kosten für den Servicebesuch selbst.

Gewerblicher Kauf

Als gewerblicher Kauf gilt jeder Erwerb von Geräten, die nicht zur Nutzung im privaten Haushalt bestimmt sind, sondern für geschäftliche oder geschäftsähnliche Zwecke (Restaurant, Café, Kantine etc.) oder zur Vermietung oder sonstigen Nutzung durch mehrere Nutzer.

Bei einem gewerblichen Kauf wird keine Gewährleistung übernommen, da dieses Produkt ausschließlich für den normalen Hausgebrauch bestimmt ist.

SERVICE

Der Service kann bei unserem Servicepartner gebucht werden: Dansk Total Service über deren Homepage – oder der Telefonnummer +45 70 13 02 22 <https://service.witt.dk/service/da/appliances/service.aspx>

- Das Formular muss vom Händler oder Endverbraucher ausgefüllt werden.
- DTS kümmert sich um den Service.
- Marke, Modell, Seriennummer, evtl. Produktnummer, Kaufdatum, Händler, Fehlerbeschreibung, Kundeninformationen müssen angegeben werden.

Der Hersteller/Händler kann nicht für Produkt- und/oder Personenschäden haftbar gemacht werden, wenn die Sicherheitsanweisungen nicht eingehalten wurden. Die Garantie erlischt, wenn die Anweisungen nicht befolgt werden.

Druckfehler vorbehalten!