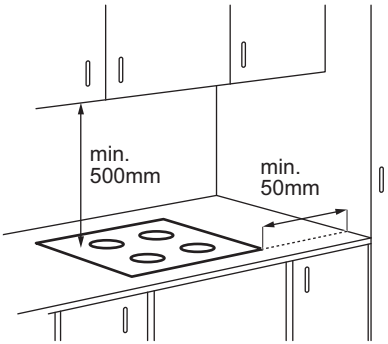
Juno

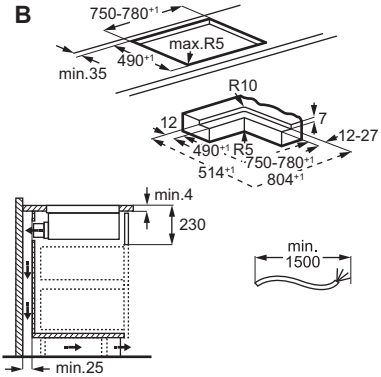
NL	Kookplaat	**Gebruiksaanwijzing**	3
EN	Hob	**User Manual**	19
FR	Table de cuisson	**Notice d'utilisation**	35
DE	Kochfeld	**Benutzerinformation**	52

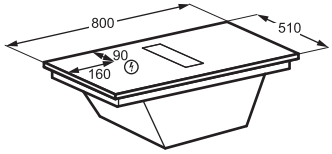
JMLI804R7

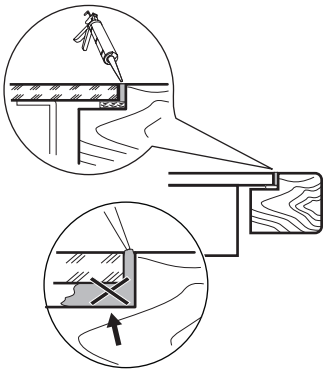
INSTALLATIE / INSTALLATION / INSTALLATION / MONTAGE

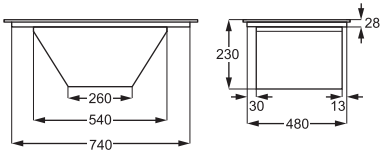


B

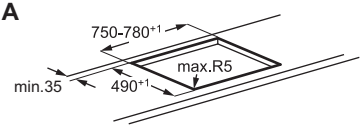


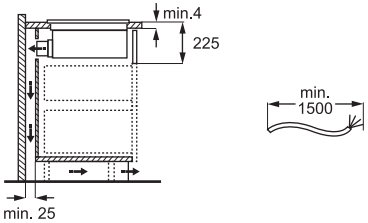






A





NEDERLANDS

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....**3**
2. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES.....**6**
3. MONTAGE.....**8**
4. VOOR HET EERSTE GEBRUIK.....**10**
5. PRODUCTBESCHRIJVING.....**11**
6. DAGELIJKS GEBRUIK.....**12**
7. KOOKGIDS.....**14**
8. ONDERHOUD EN REINIGING.....**15**
9. PROBLEEMOPLOSSING.....**17**
10. TECHNISCHE GEGEVENS.....**17**
11. ENERGIEVERBRUIK.....**18**
12. HET MILIEUPERSPECTIEF.....**19**

Wijzigingen voorbehouden.

1. ⚠ VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees de meegeleverde instructies voordat je het apparaat installeert en gebruikt zorgvuldig. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor verwondingen of schade die voortvloeien uit de onjuiste installatie of het onjuiste gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige en toegankelijke plek voor toekomstig gebruik.

1.1 Veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met een beperkt lichamelijk, zintuiglijk of verstandelijk vermogen of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de gevaren begrijpen. Kinderen jonger dan 8 jaar en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.
- Houd toezicht op kinderen, om te voorkomen dat zij gaan spelen met het apparaat.
- Houd de verpakking uit de buurt van kinderen en gooi deze op de juiste manier weg.
- WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt tijdens gebruik en afkoeling.

- Activeer altijd de kinderbeveiliging, indien beschikbaar.
- Kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht reinigen of onderhouden.

1.2 Algemene veiligheid

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken.
- Dit apparaat is bedoeld voor binnenshuis huishoudelijk gebruik.
- Dit apparaat kan worden gebruikt in kantoren, hotelkamers, bed & breakfastkamers, boerderijgasthuizen en andere soortgelijke accommodaties waar dergelijk gebruik de gemiddelde huishoudelijke gebruiksniveaus niet overschrijdt.
- WAARSCHUWING: Brandgevaar: Bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.
- LET OP! Het kookproces moet in de gaten worden gehouden. Een kort kookproces moet voortdurend bewaakt worden.
- WAARSCHUWING: Onbeheerd koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en kan leiden tot brand.
- WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Let erop de verwarmingselementen niet aan te raken.
- Rook duidt op oververhitting. Gebruik nooit water om een kookvuur te doven. Schakel het apparaat uit en dek de vlammen af met bijvoorbeeld een branddeken of een deksel.
- WAARSCHUWING: Het apparaat mag niet van stroom worden voorzien door een extern schakelapparaat, zoals een tijdklok, of aangesloten worden op een circuit dat door het elektriciteitsbedrijf regelmatig aan en uit wordt geschakeld.
- Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het oppervlak van de kookplaat worden geplaatst, aangezien ze heet kunnen worden.
- Gebruik het apparaat niet voordat je het in de ingebouwde constructie installeert.
- Gebruik geen waterstralen en stoom om het apparaat te reinigen.
- Schakel het kookplaatelement na elk gebruik uit met

de bedieningstoetsen. Vertrouw niet op de pandetector.
- WAARSCHUWING: Als het oppervlak gebarsten is, schakel het apparaat dan uit om de kans op elektrische schokken te vermijden. In het geval het apparaat rechtstreeks op de stroom is aangesloten met een aansluitdoos, verwijder je de zekering om het apparaat van de stroom te halen. Neem altijd contact op met de erkende servicedienst.
- Zorg voor een goede luchtventilatie in de ruimte waar het apparaat geïnstalleerd is, om het terugstromen van gassen van apparaten in de ruimte die op gas of andere brandstoffen werken, zoals open haarden, te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet worden geblokkeerd en dat de door het apparaat opgevangen lucht niet wordt overgebracht naar een kanaal dat wordt gebruikt om rook en stoom uit andere apparaten (centrale verwarmingssystemen, thermosifons, waterverwarmingstoestellen, enz.) af te zuigen.
- Het niet naleven hiervan kan leiden tot terugstroming van verbrandingsgassen, met risico op koolmonoxidevergiftiging of verstikking.
- Wanneer het apparaat met andere apparaten werkt, mag het maximale vacuüm dat in de ruimte wordt gegenereerd niet groter zijn dan 0,04 mbar.
- Reinig regelmatig het filter van de afzuiging en verwijder vetafzettingen om het risico op brand te voorkomen.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkend servicecentrum of een gekwalificeerde persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties met elektriciteit te voorkomen.
- Als het apparaat rechtstreeks op de voeding is aangesloten, moet de elektrische installatie zijn uitgerust met een isoleerinrichting waarmee het apparaat van alle polen van het stopcontact kan worden losgekoppeld. Volledige ontkoppeling moet voldoen aan de voorwaarden van de overspanningscategorie III. De middelen voor ontkoppeling moeten worden geïncorpo-

reerd in de vaste bedrading, in overeenstemming met de bedradingsregels.
- WAARSCHUWING: Gebruik alleen kookplaatbeschermers die door de fabrikant van het kookapparaat zijn ontworpen, of die door de fabrikant van het apparaat in de gebruiksinstructies als geschikt zijn aangegeven, of kookplaatbeschermers die in het apparaat zijn geïntegreerd. Het gebruik van ongeschikte kookplaatbeschermers kan ongelukken veroorzaken.

2. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

2.1 Installeren

⚠ WAARSCHUWING!
Alleen een gekwalificeerde technicus mag dit apparaat installeren.

⚠ WAARSCHUWING!
Gevaar voor letsel of schade aan het apparaat.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Raadpleeg het installatieboekje voor gedetailleerde montage-instructies.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Wees voorzichtig bij het verplaatsen van het apparaat, omdat het zwaar is. Gebruik veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Dicht de gesneden oppervlakken van de kast af met een afdichtmiddel om zwellingen door vocht te voorkomen.
- Bescherm de bodem van het apparaat tegen stoom en vocht.
- Installeer het apparaat niet naast een deur of onder een raam om te voorkomen dat heet kookgerei uit het apparaat valt wanneer de deur of het raam wordt geopend.
- Installeer de uitlaatlucht niet in een wandopening, tenzij de opening voor dat doel is ontworpen.
- Voor installatie zonder kanaal moet de ventilatoruitlaat direct tegen de muur worden geplaatst of door een extra kastwand worden gescheiden om toegang tot de ventilatorbladen te voorkomen.
- Elk apparaat heeft koelventilatoren op de bodem.
- Als het apparaat gemonteerd wordt boven een lade:
  - Bewaar er geen kleine voorwerpen of papier in die de koelventilatoren kunnen beschadigen of het koelsysteem kunnen aantasten.
  - Houd minimaal 2 cm afstand tussen de onderkant van het apparaat en de inhoud van de lade.
- Verwijder de afscheidingspanelen die in de kast onder het apparaat zijn geïnstalleerd.

2.2 Elektrische aansluiting

⚠ WAARSCHUWING!
Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien in overeenstemming met het aansluitschema of het installatieboekje.
- In het geval van een afzuiginstallatie en waar de accessoires aanwezig of verplicht zijn (muurklep, raamschakelaar en/of raamopener), moeten alle elektrische verbindingen worden gemaakt door een gekwalificeerde elektricien, volgens het aansluitschema of het installatieboekje.
- Het apparaat moet worden geaard.
- Koppel het apparaat los van de stroomtoevoer vóór elke interventie.
- Controleer dat de parameters op het typeplaatje compatibel zijn met de elektrische waarden van de netspanning.

- Losse of onjuiste netsnoeren of stekkers kunnen leiden tot oververhitting van de aansluiting.
- Gebruik het juiste netsnoer.
- Laat het netsnoer niet in de war raken.
- Zie erop toe dat een elektrocutiebescherming is geïnstalleerd.
- Installeer een trekontlastingsklem op het netsnoer.
- Zorg ervoor dat het netsnoer of de stekker (indien van toepassing) geen hete oppervlakken kan raken.
- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Voorkom beschadiging van de stekker en het snoer. Als vervanging nodig is, moet dit worden gedaan door ons geautoriseerde servicecentrum of een gekwalificeerde elektricien.
- Elektrocutiebescherming van onder spanning staande en geïsoleerde onderdelen moet stevig worden bevestigd en mag niet zonder gereedschap kunnen worden verwijderd.
- Sluit de stekker pas aan op het stopcontact aan het einde van de installatie. Zorg voor toegang tot de stekker na installatie.
- Sluit de stekker niet aan als het stopcontact loszit.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker zelve.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet over een isolatie-apparaat beschikken dat het apparaat op alle polen loskoppelt van het elektriciteitsnet, met een contact-openingsafstand van ten minste 3 mm.

2.3 Gebruik

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, brandwonden of elektrische schokken.

- Breng geen wijzigingen aan dit apparaat aan.
- Verwijder voor het eerste gebruik alle verpakkingsmaterialen, etiketten en beschermfolie (indien van toepassing).
- Zie erop toe dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd worden. De ventilatie moet periodiek worden gecontroleerd door een gekwalificeerde technicus.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter tijdens de werking ervan.
- Schakel de kookzones na elk gebruik uit.
- Plaats geen bestek of pannendeksels op de kookzones, omdat deze dan heet kunnen worden.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad of als opslagoppervlak.
- Als het oppervlak van het apparaat gebarsten is, koppel het dan onmiddellijk los van de stroomtoevoer om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruikers met een pacemaker moeten een afstand van minimaal 30 cm aanhouden tot de inductiekookzones wanneer het apparaat in werking is.
- Plaats het voedsel voorzichtig in de hete olie, omdat dit spatten kan veroorzaken.
- Gebruik nooit een open vlam wanneer de afzuiging in werking is.
- Gebruik geen aluminiumfolie of andere materialen tussen het kookoppervlak en het kookgerei, tenzij anders aangegeven door de fabrikant van dit apparaat.
- Gebruik alleen accessoires die door de fabrikant voor dit apparaat worden aanbevolen.

⚠ WAARSCHUWING!

Risico op brand en explosie.

- Hete vetten en oliën kunnen brandbare dampen afgeven. Houd vlammen en hete voorwerpen uit de buurt.
- Hete oliedampen kunnen zelfontbranding veroorzaken.
- Gebruikte olie met voedselresten kan zelfs bij lagere temperaturen ontbranden.
- Plaats geen brandbare producten in de buurt van het apparaat.

⚠ WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

- Plaats geen heet kookgerei op het bedieningspaneel om het risico op brandwonden te voorkomen.
- Plaats geen hete pannen op het glazen oppervlak van het apparaat.
- Laat kookgerei niet droogkoken.
- Voorkom dat voorwerpen of kookgerei op het apparaat vallen om schade aan het oppervlak te vermijden.

- Schakel de kookzones niet terwijl er leeg kookgerei of geen kookgerei op geplaatst is.
- Verwijder nooit het rooster of het filter terwijl de afzuiging of de kookplaat in werking is.
- Gebruik nooit een open vlam wanneer de afzuiging in werking is.
- Bedek de inlaat van de afzuiging niet met kookgerei.
- Open de toegang naar de onderkant van het apparaat niet wanneer de kookplaat of de afzuiging in werking is.
- Plaats geen kleine of lichte voorwerpen in de buurt van de afzuiging om te voorkomen dat ze worden opgezogen.
- Kookgerei gemaakt van gietijzer of met een beschadigde bodem kan krassen op het glas/glaskeramiek veroorzaken. Til het kookgerei altijd op wanneer u het op het kookoppervlak moet verplaatsen.
- Met betrekking tot de lamp(en) in dit product en reservelampen die afzonderlijk worden verkocht: Deze lampen zijn bedoeld om bestand te zijn tegen extreme fysieke omstandigheden in huishoudelijke apparaten, zoals temperatuur, trillingen, vochtigheid, of zijn bedoeld om informatie te geven over de operationele status van het apparaat. Ze zijn niet bedoeld voor gebruik in andere toepassingen en zijn niet geschikt voor verlichting in huishoudelijke ruimten.
- Neem contact op met de erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat. Gebruik alleen originele reserveonderdelen.

2.4 Onderhoud en reiniging

- Reinig het apparaat regelmatig om beschadiging van het oppervlak te voorkomen.
- Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen voordat je het schoonmaakt.
- Reinig het apparaat met warm water en een vochtige, zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schurende producten, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen, tenzij anders aangegeven.
- Controleer het product regelmatig op tekenen van slijtage, zoals scheuren, blaasjes, delaminatie, krimp, kleverigheid, corrosie of andere zichtbare veranderingen in textuur of uiterlijk, die het ongeschikt kunnen maken voor contact met voedsel. Volg de reinigings- en onderhoudsinstructies om slijtage te voorkomen.

2.5 Verwijdering

⚠ WAARSCHUWING!
Gevaar voor letsel of verstikking.

- Neem contact op met je plaatselijke overheid voor informatie over het afvoeren van het apparaat.
- Koppel het apparaat los van de netvoeding, knip vervolgens het elektrische snoer af en gooi het weg.

3. MONTAGE

3.1 Vóór de installatie

Zoek voor toekomstig gebruik het typeplaatje aan de onderkant van de kookplaat en noteer het serienummer..... .

3.2 De kookplaat monteren

ⓘ Voor installatieafmetingen en visuele begeleiding, zie de installatieschema's op de eerste pagina's van de gebruikershandleiding.
Voor oppervlakte-installatie, zie diagram **A**.
Voor geïntegreerde installatie, zie diagram **B**.

Raadpleeg het installatieboekje voor gedetailleerde informatie over het monteren van jouw kookplaat.

Volg het aansluitingsschema van de kookplaat en het aansluitingsschema van de raamschakelaar in het installatieboekje en/of de labels onder de kookplaat.

Alleen voor geselecteerde landen: In geval van uitlaatinstallatie kan een raamschakelaar nodig zijn (raadpleeg een bevoegde technicus). Je moet het apart kopen omdat het niet bij de afzuigkap wordt geleverd. De raamschakelaar moet door een bevoegde technicus worden geïnstalleerd. Raadpleeg het installatieboekje.

Als het apparaat boven een lade wordt geïnstalleerd, kan de ventilatie van de kookplaat

de artikelen die zich in de lade bevinden tijdens het bereidingsproces opwarmen.

De filtereenheid monteren

Het apparaat moet te allen tijde worden gebruikt met alle filters die zijn toegewezen aan de gekozen installatiemodus. Zie "Filterselectie". Controleer vóór het eerste gebruik of u de filters in de afzuiging hebt geplaatst met de handgrepen naar binnen gericht. Plaats vervolgens het rooster op de afzuiging.

3.3 De afdichting bevestigen

Installatie aan bovenkant

1. Reinig het werkblad rond het uitgesneden gebied.
2. Bevestig de meegeleverde 2x6 mm afdichtstrip tegen de onderrand van de kookplaat langs de buitenrand van de glazen keramische. Rek deze niet uit. Zorg dat de uiteinden van de afdichtstrip zich in het midden van een van de zijden van de kookplaat bevinden.
3. Tel een paar millimeter op bij de af te knippen lengte van de afdichtstrip. Duw de twee uiteinden van de afdichtstrip samen.

Geïntegreerde installatie

1. Reinig de sponningen in het werkblad.
2. Snijd de meegeleverde 3x10 mm afdichtingsstrip in vier stroken die overeenkomen met de lengte van de sponningen.
3. Knip de uiteinden van de strepen in een hoek van 45°. Ze moeten nauwkeurig in de hoeken van de sponningen passen.
4. Bevestig de strips aan de sponningen. Rek de strips niet uit. Plak de uiteinden van de strips niet over elkaar heen.

Dicht na plaatsing van de kookplaat de kier tussen het werkblad en het glaskeramiek met siliconenkit. Zorg ervoor dat de siliconen niet onder het glaskeramiek komen.

3.4 Aansluitsnoer

⚠ WAARSCHUWING!

Alle elektrische aansluitingen moeten door een gekwalificeerde elektricien worden aangelegd.

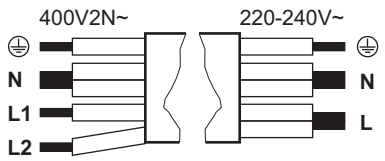
- De kookplaat wordt geleverd met een aansluitkabel.
- Gebruik een snoertype dat bestand is tegen een temperatuur van 70 °C of hoger om het beschadigde netsnoer type H05VV-F te vervangen.
- Aansluitingen via contactstekkers, het boren of solderen van de draadeinden en het aansluiten van de kabel zonder kabelhuls zijn verboden.
- Neem contact op met uw lokale geautoriseerde servicecentrum. Het vervangen van de verbindingskabel mag alleen worden gedaan door een gekwalificeerde elektricien.

Eenfasige aansluiting

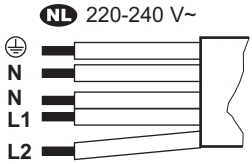
1. Verwijder de huls voor het kabeluiteinde van de zwarte en bruine draden.
2. Verwijder een deel van de isolatie van de bruine en zwarte kabeluiteinden.
3. Sluit de uiteinden van de zwarte en bruine kabels aan.
4. Breng op elk draadeinde een nieuwe draadmantel aan (speciaal gereedschap vereist).

NL-aansluiting

1. Verwijder de kabeleindhuls van de blauwe draden.
2. Verwijder een deel van de isolatie van de blauwe kabeluiteinden.
3. Breng een nieuwe draadeindhuls aan op het uiteinde van elke draad (speciaal gereedschap vereist).



Eenfasige aansluiting:220 - 240 V~ 5x1,5 mm²		Tweefasige aansluiting: 400 V2N~ 5x1,5 mm² of 4x2,5 mm²	
⏚	Groen - geel	Groen - geel	⏚
N	Blauw en blauw	Blauw en blauw	N
L	Zwart en bruin	Zwart	L1
		Bruin	L2



NL 220 - 240 V (5x1,5 mm²)	
⏚	Groen - geel
N	Blauw en blauw
L1	Zwart
L2	Bruin

3.5 Energiebeperking

Energiebeperking bepaalt hoeveel stroom de kookplaat in totaal gebruikt, binnen de grenzen van de zekeringscapaciteit van de huisinstallatie. De kookplaat is standaard op het hoogst mogelijke vermogensniveau ingesteld. Zorg ervoor dat het gekozen vermogen aansluit op de zekeringenkast in huis.

Om het vermogensniveau te verlagen of verhogen:

1. Open het menu: houd ⏻ gedurende 3 seconden ingedrukt. Houd vervolgens 🔒 ingedrukt.
2. Druk op ⏲ totdat P verschijnt.
3. Druk op + / — onder het timerdisplay om door de instellingen te bladeren.
4. Druk op ⏻ om af te sluiten.

Vermogensniveaus:

P73 - 7.350 W, P15 - 1.500 W, P20 - 2.000 W, P25 - 2.500 W, P30 - 3.000 W, P35 - 3.500 W, P40 - 4.000 W, P45 - 4.500 W, P50 - 5.000 W, P60 - 6.000 W

4. VOOR HET EERSTE GEBRUIK

4.1 Filterselectie

Zorg er vóór het eerste gebruik voor dat u het juiste filtertype instelt op basis van de installatiemodus. Zie "Menustructuur".

Recirculatiemodus: koolstoffilter (in combinatie met een vetfilter)

Koolstoffilters met actief schuim neutraliseren rook en kookgeuren. U kunt kiezen tussen:

- **OdourClean STANDARD** (wit, wegwerpbaar)
- **OdourClean PLUS** (zwart, regenereerbaar)

Om het apparaat in de recirculatiemodus te gebruiken, dient u contact op te nemen met een bevoegde technicus om aanpassingen door te voeren aan de installatie. Ga naar de gebruikersinstellingen en schakel de koolstoffiltermelding in door en vervolgens Aan te selecteren. Kies dan een van de filters:

- OdourClean STANDARD: Selecteer Ft en vervolgens 2.
- OdourClean PLUS: Selecteer Ft en vervolgens 1.

Afzuigmodus: vetfilter

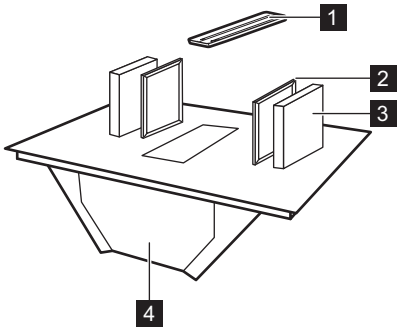
Vetfilters vangen vet, olie en voedselresten op en voorkomen dat deze in het afzuigsysteem terechtkomen.

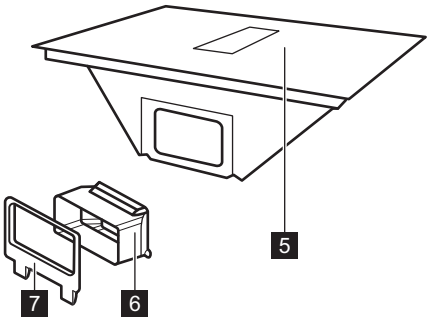
Om het apparaat in de uitlaatmodus te gebruiken, dient u contact op te nemen met een bevoegde technicus om aanpassingen door te voeren aan de installatie. Ga dan naar de gebruikersinstellingen en schakel de koolstoffiltermelding uit door te selecteren, en vervolgens Uit.

ⓘ De afzuigmodus kan de luchtdruk in de ruimte beïnvloeden en vereist daarom een goede ventilatie om terugstroming van verbrandingsgassen van andere apparaten te voorkomen. Zorg ervoor dat de installatieomgeving voldoet aan de meegeleverde veiligheidsrichtlijnen.

5. PRODUCTBESCHRIJVING

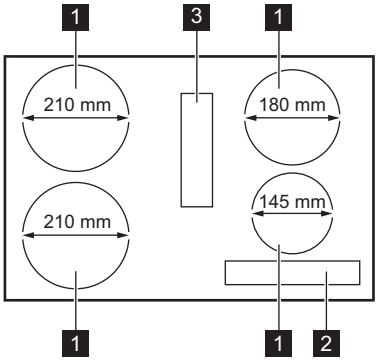
5.1 Productoverzicht





1 Raster
2 Vetfilter
3 Koolstoffilter
4 Lekbak
5 Kookplaat
6 Adapter luchtkanaal
7 Luchtkanaalfitting voor de achterwand

5.2 Indeling van het kookoppervlak



1 Inductie kookzone
2 Bedieningspaneel
3 Afzuiging

5.3 Symbolen op het bedieningspaneel en het display

Symbool / indicatielampje	
⏻	Aan / Uit
− / +	Het instellen van een warmte-instelling.
⏸	Pauzeren
◷, + / −	Timer
AUTO	Automatische modus van de afzuiging
	Handmatige modus van de afzuiging
P	PowerBoost is in werking.
	Blokkering/Kinderbeveiligingsinrichting
E + cijfer	Er is een storing.
F	Er is een probleem met de pan.
	Het filter moet worden gereinigd of vervangen.
	OptiHeat Control

6. DAGELIJKS GEBRUIK

6.1 Gebruik van de kookplaat

Houd ⏻ ingedrukt om de kookplaat te activeren of te deactiveren.

Plaats het kookgerei in het midden van de kookzone en stel een warmteinstelling in met behulp van + / −. Om de geselecteerde kookzone te deactiveren, drukt u op − totdat 0 verschijnt. Om de hoogste warmteinstelling sneller in te stellen, houdt u − ingedrukt terwijl 0 is ingeschakeld.

6.2 Pannen

De basis van het kookgerei moet zo dik en plat mogelijk zijn. Reinig en droog het kookgerei voordat u het op de kookplaat zet. Schuif of sleep het kookgerei niet op de randen en hoeken van het glas om te voorkomen dat het oppervlak afbrokkelt of beschadigd raakt. Plaats geen heet kookgerei op het bedieningspaneel om schade aan de elektronische onderdelen te voorkomen.

Zie erop toe dat het kookgerei compatibel is met inductie (dat wil zeggen dat een magneet aan de basis blijft kleven). Gebruik voor een optimale warmteoverdracht kookgerei met een bodemdiameter die vergelijkbaar is met de grootte van de kookzone. Kookgerei met een kleinere diameter warmt mogelijk langzamer op, terwijl kookgerei een met een grotere diameter oververhit kan raken en het bedieningspaneel kan beschadigen.

Kookgereimateriaal

- **geschikt:** gietijzer, staal, geëmailleerd staal, roestvrij staal, meerlaagse bodem (met een markering van compatibiliteit van de fabrikant).
- **Niet geschikt:** aluminium, koper, messing, glas, keramiek, porselein.

Geluiden tijdens bedrijf

De geluiden kunnen verschillen afhankelijk van het materiaal waar het kookgerei van gemaakt is en de huidige kookstand. Deze geluiden zijn normaal en hebben niets met een defect te maken.

- kraakgeluid: kookgerei is gemaakt van verschillende materialen (sandwich-constructie).
- fluitend geluid: er wordt een hoge kookstand geactiveerd en het kookgerei is gemaakt van verschillende materialen (sandwich-constructie).
- zoemen: er wordt een hoge kookstand geactiveerd.
- klikken: elektrische schakeling treedt op .
- sissend, zoemend: de koelventilator werkt.
- ritmisch geluid: kookgerei wordt gedetecteerd.

6.3 Pandetectie

Deze functie geeft de aanwezigheid van kookgerei op de kookplaat aan en deactiveert de kookzones als er geen kookgerei wordt gedetecteerd binnen 120 sec.

6.4 Automatische uitschakeling

Als veiligheidsmaatregel schakelt de kookplaat onder bepaalde omstandigheden automatisch uit (bijv. wanneer alle kookzones en de afzuiging zijn gedeactiveerd, wanneer er geen warmteinstelling of ventilatorsnelheid is geselecteerd na activering, of wanneer kookgerei droog kookt).

6.5 OptiHeat Control (3-staps restwarmte-indicator)

Het indicatielampje geeft aan dat een kookzone nog heet is. Zolang het indicatielampje zichtbaar is, bestaat er een risico op brandwonden door restwarmte. Het indicatielampje verdwijnt als de kookzone is afgekoeld.

6.6 Stroommanagement

Als de kookplaat de limiet van het maximaal beschikbare vermogen bereikt, wordt het vermogen van de kookzones automatisch verlaagd om de zekeringen van de huisinstallatie te beschermen. Voor kookzones met verminderd vermogen knippert het bedieningspaneel tweemaal en toont het de maximaal mogelijke warmte-instellingen.

6.7 PowerBoost

Om de maximale kookstand voor een beperkte tijd te activeren. U kunt deze gebruiken om water sneller aan de kook te brengen.

Stel de kookzone in op de maximale warmteinstelling. Druk op + totdat P verschijnt.

Druk op − om de functie te deactiveren.

6.8 Timer

Om aan te geven hoe lang een kookzone moet werken.

Stel een warmteinstelling in op de kookzone.

Druk herhaaldelijk op totdat een met de kookzone overeenkomstig indicatielampje naast het timerdisplay verschijnt. Stel de tijd in met + / − en bevestig met . Om de timer te annuleren, houdt u ingedrukt of stelt u deze in op 0 u 00 min.

Wanneer de ingestelde tijd verstreken is, wordt de kookzone uitgeschakeld.

U kunt de functie ook gebruiken als kookwekker wanneer de kookplaat aanstaat, maar geen van de kookzones werkt. Druk op en stel de tijd in met behulp van + / −.

6.9 || Pauzeren

De functie stelt alle actieve kookzones in op de laagste warmteinstelling.

Wanneer de afzuiging in handmatige modus werkt, wordt de ventilatorsnelheid verlaagd tot 1. In de automatische modus verandert de ventilatorsnelheid niet.

De functie stopt geen actieve timers.

Druk op || om te activeren/deactiveren.

6.10 Blokkering/ Kinderbeveiligingsinrichting

Om het bedieningspaneel indien nodig te vergrendelen/ontgrendelen.

Om het bedieningspaneel tijdens het koken tijdelijk te vergrendelen: druk eenmaal op . Druk er nogmaals op om te ontgrendelen.

Om onbedoelde bediening van de kookplaat te voorkomen: houd gedurende 3 sec ingedrukt wanneer alle zones zijn gedeactiveerd en schakel de kookplaat vervolgens uit. Als je de kookplaat uitschakelt, is de functie nog steeds actief. Om de functie te deactiveren, schakelt u de kookplaat in, houdt u gedurende 3 sec ingedrukt en schakelt u de kookplaat weer uit.

Om de functie voor een enkele kooksessie te omzeilen, schakelt u de kookplaat in, houdt u gedurende 4 sec ingedrukt en stelt u de warmteinstelling binnen 10 sec in. U kunt de kookplaat gebruiken. Als u de kookplaat uitschakelt, is de functie weer actief.

6.11 Afzuigingsfuncties

Handmatige modus

De afzuiging kan werken wanneer de kookplaat aan of uit staat. De handmatige modus biedt vier ventilatorsnelheden.

1. Druk op om de afzuiging te activeren.
2. Druk op + / − om de ventilatorsnelheid aan te passen. Het display toont de huidige instelling.

Stel de ventilatorsnelheid in op 0 om te deactiveren.

Automatische modus

De afzuiging past de ventilatorsnelheid aan op basis van de temperatuur van de kookzone. De automatische modus biedt vier ventilatorsnelheden: h1-h4 (van laag tot intens).

1. Als de functie niet standaard is ingeschakeld, drukt u herhaaldelijk op totdat **Au** op het display verschijnt.
2. Zet kookgerei op een kookzone en selecteer een warmteinstelling.

Om te deactiveren, drukt u herhaaldelijk op .

Om de standaard ventilatorsnelheid (h3) te wijzigen, gaat u naar de gebruikersinstellingen. Zie "Menustructuur".

Droogcyclus

De ventilator blijft gedurende 20 minuten op minimumsnelheid werken nadat u de kookplaat hebt uitgeschakeld en wordt vervolgens automatisch gedeactiveerd. De functie verwijdert eventuele aanhoudende geuren na het koken.

Om de functie te stoppen, drukt u op .

Om de functie volledig uit te schakelen, opent u de gebruikersinstellingen. Zie "Menustructuur".

ⓘ Het wordt aanbevolen om de functie niet uit te schakelen en deze gedurende de volledige cyclus ononderbroken te laten werken.

6.12 Menustructuur

Symbool	Instellingen
b	Geluid
P	Energiebeperking

Symbool	Instellingen
h	Automatische modus van de ventilator
F	Koolstoffiltermelding
dF	Droogcyclus
Ft	OdourClean STANDARD: 2 OdourClean PLUS: 1
E	Alarm/foutgeschiedenis

Om de gebruikersinstellingen in te voeren: controleer dat de kookplaat is uitgeschakeld. Druk en houd ⏻ ingedrukt. Houd vervolgens 🔒 ingedrukt. Druk op 🕒.

Navigeren door het menu: het menu bestaat uit het instellingssymbool en een waarde. Om door de instellingen te bladeren, drukt u op 🕒. Om de instellingswaarde te wijzigen, drukt u op + of − onder het timerdisplay.

Om het menu te verlaten: druk op ⏻.

6.13 Tips voor energiebesparing

- Gebruik bij het opwarmen van water alleen de hoeveelheid die je nodig hebt.
- Plaats op kookgerei altijd een deksel, waar mogelijk.
- Gebruik de restwarmte om het eten warm te houden of om het te laten smelten.
- Stel de ventilator in op een laag toerental wanneer u begint met koken. Eenmaal het koken is voltooid, laat u de ventilator een paar minuten draaien.
- Verhoog de ventilatorsnelheid alleen om grote hoeveelheden stoom of rook te verwijderen.
- Reinig het filter regelmatig en vervang het indien nodig om de efficiëntie te behouden.

Zie "Energie-efficiëntie" voor meer informatie.

7. KOOKGIDS

De gegevens in de tabel dienen alleen als richtlijn.

Instellingen	Gebruik om het volgende te doen:	Tijd (min)
1	Houd gekookt voedsel warm. Doe een deksel op het kookgerei.	indien nodig
1 - 2	Hollandaisesaus bereiden; smelt boter, chocolade, gelatine. Roer af en toe.	5 - 25
2	Luchtige omeletten, gebakken eieren. Kook met een deksel erop.	10 - 40
2 - 3	Gerechten op basis van rijst en melk sudderen, kant-en-klare maaltijden opwarmen. Voeg ten minste twee keer zoveel vloeistof toe als rijst, meng melkgerechten tot halfweg de kooktijd.	25 - 50
3 - 4	Stoofgroenten, vis, vlees. Voeg een paar eetlepels water toe. Controleer de hoeveelheid water tijdens het koken.	20 - 45
4 - 5	Stoom aardappelen en andere groenten. Vul de pot met 1-2 cm water. Controleer het waterpeil tijdens het koken. Houd het deksel op de pot.	20 - 60
4 - 5	Grotere hoeveelheden voedsel, stoofschotels en soepen koken. Tot 3 l vloeistof plus ingrediënten.	60 - 150
6 - 7	Escalopes, kalfs-cordonbleu, koteletten, stoofschotels, worstjes, lever, roux, eieren, pannenkoeken, donuts. Draai om wanneer nodig.	indien nodig
7 - 8	Röstli, gebraad, steaks frituren. Draai om wanneer nodig.	5 - 15
9	Kook water, kook pasta, schroei vlees (goulash, braadpan), frituur frietjes.	
P	Grote hoeveelheden water koken. PowerBoost is geactiveerd.	

8. ONDERHOUD EN REINIGING

8.1 Het glazen oppervlak van de kookplaat reinigen

- Reinig de kookplaat na elk gebruik.
- Gebruik altijd kookgerei met een schone bodem.
- Laat kookgerei niet droog koken of overmatige temperaturen bereiken.
- Gebruik geen kookgerei dat is gemaakt van materialen die niet compatibel zijn met inductie. Dergelijke materialen kunnen het oppervlak van de kookplaat beschadigen of het reinigen ervan bemoeilijken.
- Krassen of donkere vlekken op het glasoppervlak hebben geen invloed op de prestaties van de kookplaat.
- Gebruik geen messen of ander scherp, metalen gereedschap om het glasoppervlak te reinigen.
- Gebruik een aanbevolen schraper alleen als extra gereedschap na standaard reinigen.
- Wacht tot de kookplaat is afgekoeld en reinig het oppervlak met een zachte doek met een vaatwasmiddel en warm water. Reinig met cirkelvormige bewegingen en matige druk. Veeg het oppervlak droog met een microvezeldoek.
- Gebruik nooit de klassieke gele en groene sponsjes, omdat de aluminiumdeeltjes in de harde laag het glas kunnen beschadigen en verkleuren.
- Het gebruik van andere dan de aanbevolen gereedschappen is niet efficiënt en kan het glasoppervlak beschadigen of verkleuren.
- **Verwijder onmiddellijk:** gesmolten kunststof, plastic folie, zout, suiker en voedsel met suiker. Gebruik een schraper en wees voorzichtig om geen brandverwondingen op te lopen.
- **Verwijderen wanneer de kookplaat voldoende koel is:** kalkringen, waterringen, vetvlekken, verbrande voedselresten, glanzende metaalverkleuring. Reinig het oppervlak zoals hierboven beschreven. Gebruik een zachte doek en een oplossing van water en azijn om glanzende metaalachtige verkleuringen te verwijderen.
- **Verwijder hardnekkige vlekken en sporen:** gebruik voor het beste resultaat een licht schurende reinigingsmelk (bijv.Cif®, Viss®, Jif®, Vim®). Gebruik geen standaard kookplaatreinigers voor glanzende oppervlakken. Breng het reinigingsmiddel aan op het bevlekte oppervlak en laat het gedurende 5 min inweken. Schrob het oppervlak voorzichtig met een gewone, niet-schurende spons met een (meestal blauw) schuurlaagje. Herhaal dit totdat de vlekken niet meer zichtbaar zijn. Verwijder eventueel achtergebleven vaatwasmiddel van het oppervlak en veeg het droog met een microvezeldoek.

8.2 De afzuiging reinigen

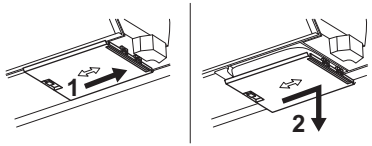
Raster

Het raster is gemaakt van aluminium. Was het handmatig of in een vaatwasser en veeg het af met een zachte doek.

Lekbak

De lekbak onder de afzuiging vangt de condensatie op die tijdens het koken ontstaat. Vergeet niet om de lekbak regelmatig te legen.

1. Pak de onderzijde van de lekbak met beide handen vast en schuif hem naar voren. Beweeg hem vervolgens voorzichtig naar beneden om te voorkomen het water te morsen.



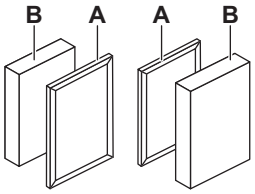
2. Was de bak handmatig (met warm water, zeep en een zachte doek/spons) of in de vaatwasser (standaardcyclus).

Als er water of andere vloeistoffen in het afzuigingssysteem lekken, schakel dan de afzuiging uit en reinig het gebied zorgvuldig met warm water, een vochtige doek of spons en een mild reinigingsmiddel.

8.3 De filters reinigen

De filtereenheid bestaat uit vetfilters **A** en koolstoffilters **B**.

ⓘ Het apparaat moet te allen tijde worden gebruikt met alle filters die zijn toegewezen aan de gekozen installatiemodus. Zie "Filterselectie".



De kookplaat heeft een ingebouwde teller met een melding die u eraan herinnert de betreffende filters regelmatig te reinigen. De melding blokkeert het gebruik van de kookplaat niet. De melding blijft 30 seconden branden nadat u de afzuiging en de kookplaat hebt gedeactiveerd.

Vetfilter

- Na 40 uur gebruik verschijnt een statische om aan te geven dat het tijd is om de vetfilters te reinigen.

OdourClean STANDARD-koolstoffilter

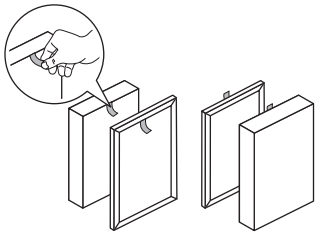
- Na 180 uur gebruik begint het te knipperen om aan te geven dat het tijd is om de filters te vervangen.
- Inspecteer de filters regelmatig op het niveau van opgehoopt vet. Vervang ze wanneer het knipperende indicatielampje verschijnt (ongeveer eenmaal per jaar, afhankelijk van de gebruiksfrequentie) of eerder indien nodig.

OdourClean PLUS-koolstoffilter

- Na 140 uur gebruik begint het indicatielampje te knipperen om aan te geven dat het tijd is om de filters te regenereren.
- Reinig de filters alleen wanneer opgehoopt vet zichtbaar wordt.
- Regenereer de filters alleen wanneer het knipperende indicatielampje verschijnt. Het maximale aantal regeneratiecycli is 8. Vervang na die tijd de filters.

De filters demonteren/opnieuw monteren

1. Verwijder het rooster.
2. Verwijder de filters door de handvatten vast te grijpen.



3. Zet de filtereenheid na reiniging weer in elkaar. Plaats de filters in de afzuiging met de handgrepen naar binnen gericht. Plaats vervolgens het rooster op de afzuiging.

De vetfilters reinigen

1. Reinig de filters zodra het opgebouwde vet zichtbaar wordt. Was de vetfilters voorzichtig in warm water met een mild reinigingsmiddel en spoel ze vervolgens met warm water. Je kunt een zachte spons, een zachte doek of een niet-schurende reinigingsborstel gebruiken om voedselresten te verwijderen. U kunt ze samen met andere vaat in dezelfde lading in de vaatwasser wassen met een standaardprogramma. Er kan van nature enige lichte verkleuring van het gaas optreden, wat geen invloed heeft op de prestaties van het filter.
2. Laat de filters enige tijd bij kamertemperatuur drogen.
3. Monteer de filters terug op hun plaats. Als de melding oplicht, drukt u kort op om de teller te resetten.

De OdourClean PLUS koolstoffilters reinigen

1. Was de filters handmatig in warm water zonder reinigingsmiddelen. Je kunt een zachte spons, een zachte doek of een niet-schurende reinigingsborstel gebruiken om voedselresten te verwijderen. U kunt de filters ook in een vaatwasser wassen op 65-70 °C (met een programma langer dan 90 min), zonder reinigingsmiddelen en zonder vaat in dezelfde lading.
2. Laat de filters minstens 24u op kamertemperatuur drogen.
3. Zet de filtereenheid weer in elkaar en plaats deze terug.

De OdourClean PLUS koolstoffilters met lange levensduur regenereren

1. Reinig eerst de filters, zoals hierboven beschreven.
2. Plaats de filters in de oven op 100 °C gedurende 120 min en plaats ze op het middelste roosterrek. Gebruik een ovenfunctie zonder ventilator.
3. Zet de filtereenheid weer in elkaar en plaats deze terug. Druk kort op om de teller te resetten.

9. PROBLEEMOPLOSSING

ⓘ Als u geen oplossing voor het onderstaande probleem kunt vinden, neem dan contact op met een geautoriseerd servicecentrum.

U kunt de kookplaat niet activeren/gebruiken.

- Controleer of de kookplaat correct is aangesloten op de elektrische voeding.
- Verzeker je ervan dat de zekering de oorzaak van de storing is. Als de zekering herhaaldelijk doorslaat of als u een constant piepgeluid hoort, neem dan contact op met een gekwalificeerde elektricien om de installatie te inspecteren.
- Zorg ervoor dat het bedieningspaneel schoon is en niet wordt belemmerd door kookgerei/vreemde voorwerpen.

De kookplaat schakelt na enige tijd vanzelf uit.

- Dit is geen storing. In bepaalde situaties schakelt de kookplaat automatisch uit om de veiligheid te waarborgen. Zie "Automatische uitschakeling".

De maximale warmteinstelling voor een van de kookzones is niet beschikbaar of deze blijft veranderen tussen twee niveaus.

- Dit is geen storing. Zie "Stroommanagement".
- Verlaag de warmtestand van de andere kookzones die op dezelfde fase zijn aangesloten.

De ventilator van de afzuiging werkt niet/ deactiveert zich vanzelf.

- Schakel de kookplaat uit en haal de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat afkoelen en steek de stekker dan weer in het stopcontact.
- Zie erop toe dat de ruimte voldoende geventileerd is. Mogelijk moet je de vensterschakelaar installeren. Neem contact op met de servicedienst.

verschijnen.

- Reinig/vervang het filter. Raadpleeg 'Onderhoud en reiniging'.

en een cijfer verschijnen.

- Schakel de kookplaat uit, wacht enkele minuten en schakel ze dan weer in. Als het probleem aanhoudt, neem je contact op met een erkende servicedienst.

verschijnt.

- Gebruik kookgerei met een bodemdiameter die gelijk is aan de grootte van de kookzone.
- Controleer dat het kookgerei geschikt is voor inductie.

10. TECHNISCHE GEGEVENS

10.1 Typeplaatje

Model JMLI804R7
Type 67 D4A 01 AA
Inductie
Serienummer .....
JUNO

PNC 949 594 555 ML 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz
Gemaakt in: Duitsland
7.35 kW

10.2 Specificatie kookzones

Het vermogen van de kookzones kan enigszins afwijken van de onderstaande gegevens, afhankelijk van het materiaal en de afmetingen van het kookgerei.

Kookzone	Nominaal vermogen (max warmte-instelling) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximale duur [min]	Diameter van het kookgerei [mm]
Links voor	2300	3200	10	125 - 210
Links achter	2300	3200	10	125 - 210
Rechtsvoor	1400	2500	4	125 - 145
Rechtsachter	1800	2800	10	145 - 180

11. ENERGIEVERBRUIK

11.1 Productinformatie volgens (EU) Nr. 66/2014

Modelnummer		JMLI804R7
Type kookplaat		Inbouwkookplaat
Aantal kookzones		4
Verwarmingstechnologie		Inductie
Diameter van ronde kookzones (Ø)	Links voor Links achter Rechtsvoor Rechtsachter	21.0 cm 21.0 cm 14.5 cm 18.0 cm
Energieverbruik per kookzone (EC electric cooking)	Links voor Links achter Rechtsvoor Rechtsachter	189.1 Wh/kg 189.1 Wh/kg 180.2 Wh/kg 178.3 Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat (EC electric hob)		184.2 Wh/kg

Apparaat getest volgens: EN IEC 60350-2.

11.2 Informatie-eisen volgens (EU) Nr. 2023/826

Stroomverbruik in uit-modus	0.3 W
De maximale tijd die de apparatuur nodig heeft om automatisch de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken	2 min

Apparaat getest volgens: EN 50564.

11.3 Productinformatieblad en Productinformatie volgens (EU) Nr. 65/2014 en (EU) Nr. 66/2014

Productinformatieblad volgens de (EU) Nr. 65/2014		
Naam of handelsmerk van de leverancier	JUNO	
Typeaanduiding van het model	JMLI804R7	
Jaarlijks energieverbruik - AECafzuigkap	32.7	kWh/a
Energie-efficiëntieklasse	A+	
Hydrodynamische efficiëntie - FDEafzuigkap	32.0	

Hydrodynamische-efficiëntieklasse	A	
Verlichtingsefficiëntie - LEafzuigkap	-	lux/W
Verlichtingsefficiëntieklasse	-	
Vetfilteringsefficiëntie - GFEafzuigkap	85.1	%
Vetfilteringsefficiëntieklasse	B	
Luchtstroom bij minimumsnelheid bij normaal gebruik	270.0	m³/h
Luchtstroom bij maximumsnelheid bij normaal gebruik	550.0	m³/h
Luchtstroom in de intensieve of boostmodus	650.0	m³/h
Akoestische A-gewogen geluidsemissie bij minimumsnelheid	50	db(A) re 1 pW
Akoestische A-gewogen geluidsemissie bij maximumsnelheid	66	db(A) re 1 pW
Akoestische A-gewogen geluidsemissie in de intensieve of de boostmodus	69	db(A) re 1 pW
Gemeten stroomverbruik in de uit-stand - Po	0.49	W
Gemeten stroomverbruik in de stand-by-stand - Ps	-	W
Extra informatie volgens de (EU) Nr. 66/2014		
Tijdstoenamefactor - f	0.8	
Energie-efficiëntie-index - EEIafzuigkap	42.6	
Gemeten luchtdebiet op het beste-efficiëntiepunt - QBEP	286.7	m³/h
Gemeten luchtdruk op het beste-efficiëntiepunt - PBEP	449	Pa
Maximale luchtstroom - Qmax	650.0	m³/h
Gemeten elektrisch opgenomen vermogen op het beste-efficiëntiepunt - WBEP	111.9	W
Nominaal vermogen van het verlichtingssysteem - WL	-	W
Gemiddelde verlichting van het verlichtingssysteem op het kookoppervlak-Emiddle	-	lux

Apparaat getest volgens: EN IEC 61591, EN IEC 60704-1, EN IEC 60704-2-13, EN 50564.

12. HET MILIEUPERSPECTIEF

Recycle materialen met het symbool ♺. Gooi de verpakking in de juiste containers om het te recyclen. Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycle het afval van elektrische en elektronische apparaten. Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar de milieustraat bij je in de buurt of neem contact op met de gemeente.

ENGLISH

1. SAFETY INFORMATION..... **20**
2. SAFETY INSTRUCTIONS..... **22**
3. ASSEMBLY..... **24**
4. BEFORE FIRST USE..... **26**
5. PRODUCT DESCRIPTION..... **27**
6. DAILY USE..... **28**
7. COOKING GUIDE..... **30**
8. CARE AND CLEANING..... **30**
9. TROUBLESHOOTING..... **32**
10. TECHNICAL DATA..... **33**
11. ENERGY EFFICIENCY..... **33**
12. ENVIRONMENTAL CONCERNS..... **35**

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance read the supplied instructions carefully. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that result from incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

- 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 the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep packaging away from children and dispose of it properly.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away during use and cooling.
- Activate the child safety device, if available.
- Children must not clean or maintain the appliance without supervision.

1.2 General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses, and other similar accommodation where such use does not exceed

average domestic usage levels.
- WARNING: Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in a fire.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching the heating elements.
- Smoke indicates overheating. Never use water to extinguish the cooking fire. Switch off the appliance and cover flames with e.g. a fire blanket or a lid.
- WARNING: The appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by a utility.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Do not use water spray and steam to clean the appliance.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock. In case the appliance is connected to the mains directly using junction box, remove the fuse to disconnect the appliance from power supply. In either case contact the Authorised Service Centre.
- Ensure good air ventilation in the room where the appliance is installed to avoid the backflow of gases into the room from appliances burning gas or other fuels, including open fires.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked and the air collected by the appliance is not conveyed into a duct used to exhaust smoke and steam from other appliances (central heating sys-

tems, thermosiphons, water-heaters, etc.).
- Failure to comply may lead to the backflow of combustion gases, causing risk of carbon monoxide poisoning or suffocation.
- When the appliance operates with other appliances the maximum vacuum generated in the room should not exceed 0.04 mbar.
- Clean the extractor filter and remove grease deposits regularly to prevent the risk of fire.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- If the appliance is connected directly to the power supply, the electrical installation must be equipped with an isolating device that allows to disconnect the appliance from the mains at all poles. Complete disconnection must comply with conditions specified in the overvoltage category III. The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- WARNING: Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance, or those indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable, or hob guards that are incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

⚠ WARNING!
Only a qualified technician must install this appliance.

⚠ WARNING!
Risk of injury or damage to the appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Refer to the installation booklet for detailed assembly instructions.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Be careful when moving the appliance, as it is heavy. Use safety gloves and enclosed footwear.
- Seal the cut surfaces of the cabinet with a sealant to prevent moisture swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
- Do not install the appliance next to a door or under a window to prevent hot cookware from falling from the appliance when the door or the window is opened.
- Do not install in a manner that exhausts air into a wall cavity, unless the cavity is designed for that purpose.

- For ductless installation, the fan outlet must be positioned directly against the wall or must be separated by an additional cabinet wall, in order to prevent access to the fan blades.
- Each appliance has cooling fans on the bottom.
- If the appliance is installed above a drawer:
  - Do not store small items or paper that could damage the cooling fans or impair the cooling system.
  - Keep a minimum 2 cm distance between the appliance bottom and drawer contents.
- Remove any separator panels installed in the cabinet below the appliance.

2.2 Electrical Connection

⚠ WARNING!
Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician according to the connection diagram or installation booklet.
- In the case of exhaust installation, and where the accessories are present or mandatory (wall valve, window switch and/or window opener) electrical connections should be made by a qualified electrician, according to the connection diagram or installation booklet.
- The appliance must be earthed.
- Disconnect the appliance from the power supply before any operation.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains.
- Loose or incorrect mains cables or plugs may lead to overheating of the terminal.
- Use the correct mains cable.
- Do not let the mains cable tangle.
- Ensure shock protection is installed.
- Use the strain relief clamp on the mains cable.
- Ensure the mains cable or plug (if applicable) do not touch hot surfaces.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Avoid damaging the mains plug and cable. If replacement is needed, it must be done by our Authorised Service Centre or a qualified electrician.
- Shock protection of live and insulated parts must be fastened securely and should not be removable without tools.
- Connect the mains plug to the socket only at the end of installation. Ensure access to the mains plug after installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not disconnect the appliance by pulling on the mains cable. Always pull on the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device that disconnects the appliance from the mains at all poles, with a contact opening width of at least 3 mm.

2.3 Use

⚠ WARNING!
Risk of injury, burns and electric shock.

- Do not modify this appliance.
- Remove all the packaging, labelling and protective film (if applicable) before first use.
- Ensure ventilation openings are not blocked. The ventilation must be checked periodically by a qualified technician.
- Do not leave the appliance unattended during operation.
- Turn off the cooking zone after each use.
- Do not place cutlery or saucepan lids on cooking zones, as they can become hot.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it comes in contact with water.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- If the surface of the appliance is cracked, immediately disconnect the appliance from the power supply to prevent the electric shock.
- Users with a pacemaker must keep a distance of minimum 30 cm from the induction cooking zones when the appliance is in use.
- Place food into hot oil carefully as it may splash.
- Never use an open flame when the extractor operates.
- Do not use aluminum foil or other materials between the cooking surface and the cookware, unless otherwise specified by the manufacturer of this appliance.
- Use only accessories recommended for this appliance by the manufacturer.

⚠ **WARNING!**
Risk of fire and explosion.

- Heated fats and oils can release flammable vapors. Keep flames and heated objects away.
- Hot oil vapors can cause spontaneous combustion.
- Used oil with food remnants can ignite at lower temperatures.
- Do not place flammable products near the appliance.

⚠ **WARNING!**
Risk of damage to the appliance.

- Do not place hot cookware on the control panel to avoid the risk of burns.
- Do not put a hot pan cover on the glass surface of the appliance.
- Do not let cookware boil dry.
- Prevent objects or cookware from falling onto the appliance to avoid the surface damage.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Never remove the grid or the filter while the extractor or the hob operates.
- Never use an open flame while the extractor operates.
- Do not cover the inlet of the extractor with cookware.
- Do not access the underside of the appliance while the hob or the extractor operates.
- Do not place small or light objects near the extractor to avoid the risk of being trapped.
- Cookware made of cast iron or with a damaged bottom can cause scratches on the glass / glass ceramic. Always lift cookware up when you have to move it on the cooking surface.
- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.
- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre. Use original spare parts only.

2.4 Care and cleaning

- Clean the appliance regularly to prevent surface deterioration.
- Switch off the appliance and let it cool down before cleaning.
- Clean the appliance with warm water and a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects, unless otherwise specified.
- Check the product regularly for signs of deterioration that may make it unsuitable for food contact, such as cracks, blisters, delamination, shrinkage, stickiness, corrosion, or other visible changes in texture or appearance. Follow cleaning and care instructions to prevent deterioration.

2.5 Disposal

⚠ **WARNING!**
Risk of injury or suffocation.

- Contact your local authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains supply, then cut off and dispose of the electrical cable.

3. ASSEMBLY

3.1 Before the installation

For future reference, find the rating plate located on the bottom of the hob and write down the serial number ..... .

3.2 Assembling the hob

ⓘ For installation dimensions and visual guidance, refer to the installation diagrams located on the first pages of the user manual.
For on-top installation refer to diagram **A**.
For integrated installation refer to diagram **B**.

Refer to the installation booklet for detailed information on how to assemble your hob.

Follow the hob connection diagram and the window switch connection diagram (if applicable) presented in the installation booklet and/or the labels under the hob.

Only for selected countries: In case of exhaust installation a window switch might be required (consult an authorised technician). You need to buy it separately as it is not supplied with the hob. The window switch must be installed by an authorised technician. Refer to the installation booklet.

If the appliance is installed above a drawer, the hob ventilation can warm up the items stored in the drawer during the cooking process.

Assembling the filtering unit

The appliance must be used at all times with all the filters dedicated to the chosen installation mode. Refer to "Filter selection". Before the first use make sure to insert the filters in the extractor with the handles facing inwards. Then place the grid on the extractor.

3.3 Attaching the seal

On-top installation

1. Clean the worktop around the cut out area.
2. Attach the supplied 2x6 mm seal stripe to the lower edge of the hob, along the outer edge of the glass ceramic. Do not stretch it. Make sure that the ends of the seal stripe are located in the middle of one side of the hob.
3. Add some millimetres to the length when you cut the seal stripe. Join the two ends of the seal stripe together.

Integrated installation

1. Clean the rabbets in the worktop.
2. Cut the supplied 3x10 mm seal stripe into four stripes matching the length of the rabbets.
3. Cut the ends of the stripes at an angle of 45°. They should fit in the corners of the rabbets accurately.
4. Attach the stripes to the rabbets. Do not stretch the stripes. Do not bond the ends of the stripes one over the other.

After you assemble the hob, seal the remaining gap between the glass ceramic and the worktop with silicone. Make sure the silicone does not get under the glass ceramic.

3.4 Connection cable

⚠ WARNING!
All electrical connections must be made by a qualified electrician.

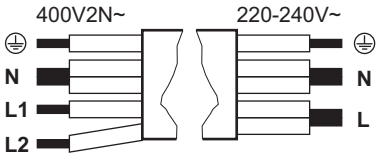
- The hob is supplied with a connection cable.
- To replace the damaged mains cable, use the cable type H05VV-F which withstands a temperature of 70 °C or higher.
- Connections via contact plugs, drilling or soldering the wire ends, and connecting the cable without cable end sleeve are forbidden.
- Contact your local Authorised Service Centre. The connection cable may only be replaced by a qualified electrician.

One-phase connection

1. Remove the cable end sleeve from black and brown wires.
2. Remove a part of the insulation of the brown and black cable ends.
3. Connect the ends of black and brown cables.
4. Apply a new end wire sleeve on each wire's end (special tool required).

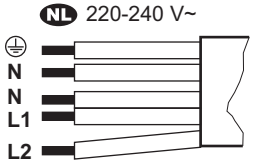
NL connection

1. Remove the cable end sleeve from blue wires.
2. Remove a part of the insulation of the blue cable ends.
3. Apply a new wire end sleeve on the each wire's end (special tool required).



One-phase connection: 220 - 240 V~ 5x1,5 mm²		Two-phase connection: 400 V2N~ 5x1,5 mm² or 4x2,5 mm²	
⏚	Green - yellow	Green - yellow	⏚
N	Blue and blue	Blue and blue	N

One-phase connection: 220 - 240 V~ 5x1,5 mm²		Two-phase connection: 400 V2N~ 5x1,5 mm² or 4x2,5 mm²	
L	Black and brown	Black	L1
		Brown	L2



NL 220 - 240 V (5x1,5 mm²)	
⏚	Green - yellow
N	Blue and blue
L1	Black
L2	Brown

3.5 Power limitation

Power limitation defines how much power is used by the hob in total, within the limits of the house installation fuses. The hob is set to its highest possible power level by default. Make sure that the selected power fits the house installation fuses.

To decrease or increase the power level:

1. Enter the menu: press and hold ⏻ for 3 seconds. Then, press and hold 🔒.
2. Press 🕘 until P appears.
3. Press + / − below the timer display to navigate between the settings.
4. Press ⏻ to exit.

Power levels:

P73 - 7,350 W, P15 - 1,500 W, P20 - 2,000 W, P25 - 2,500 W, P30 - 3,000 W, P35 - 3,500 W, P40 - 4,000 W, P45 - 4,500 W, P50 - 5,000 W, P60 - 6,000 W

4. BEFORE FIRST USE

4.1 Filter selection

Before the first use make sure to set the correct filter type based on the mode of installation. Refer to "Menu structure".

Recirculation mode: carbon filter (in combination with a grease filter)

Carbon filters, containing active foam, neutralise smoke and cooking smells. You can choose between:

- **OdourClean STANDARD** (white, disposable)
- **OdourClean PLUS** (black, regenerable)

To use the appliance in recirculation mode, contact an authorised technician to adjust the installation. Go to the user settings and switch the carbon filter notification on by selecting , and then On. Then choose one of the filters:

- OdourClean STANDARD: Select Ft, then 2.
- OdourClean PLUS: Select Ft, then 1.

Exhaust mode: grease filter

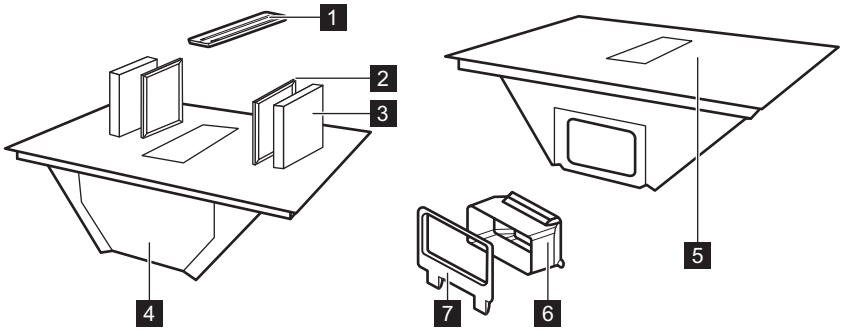
Grease filters collect grease, oil, and food remains and prevent them from getting into the extractor system.

To use the appliance in exhaust mode, contact an authorised technician to adjust the installation. Then go to the user settings and switch the carbon filter notification off by selecting , and then Off.

ⓘ Exhaust mode may affect room air pressure and therefore requires proper ventilation to prevent the backflow of combustion gases from other appliances. Ensure that the installation environment complies with the supplied safety guidelines.

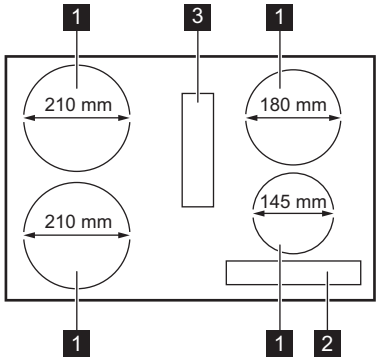
5. PRODUCT DESCRIPTION

5.1 Product overview



1 Grid
2 Grease filter
3 Carbon filter
4 Drip tray
5 Hob
6 Air duct adapter
7 Air duct fitting for the back wall

5.2 Cooking surface layout



1 Induction cooking zone
2 Control panel
3 Extractor

5.3 Symbols on the control panel and the display

Symbol / indicator	
⏻	On / Off
— / +	To set a heat setting.
⏸	Pause
◷, + / —	Timer
AUTO	Automatic mode of the extractor
	Manual mode of the extractor
P	PowerBoost operates.
	Lock/Child Safety Device
E + digit	There is a malfunction.
F	There is a problem with the cookware.
	The filter needs to be cleaned or replaced.
	OptiHeat Control

6. DAILY USE

6.1 Using the hob

Press and hold ⏻ to activate or deactivate the hob.

Put the cookware in the centre of the cooking zone and set a heat setting using + / −. To deactivate the selected cooking zone, press − until 0 appears. To set the highest heat setting faster, press and hold − while 0 is on.

6.2 Cookware

The base of the cookware should be as thick and flat as possible. Clean and dry it before placing cookware on the hob. Do not slide or rub the cookware on the edges and corners of the glass to avoid chipping or damaging the surface. Do not place hot cookware on the control panel to avoid damage to the electronic parts.

Ensure that the cookware is induction compatible (i.e. a magnet sticks to its base). For optimal heat transfer use cookware with bottom diameter similar to the size of the cooking zone. Cookware with a smaller diameter might heat up slower, while one with a larger diameter might overheat and damage the control panel.

Cookware material

- **correct:** cast iron, steel, enamelled steel, stainless steel, multi-layer bottom (with a correct marking from the manufacturer).
- **incorrect:** aluminium, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

Noises during operation

Noises may vary depending on the cookware material and the current heat setting. They are normal and do not indicate any malfunction.

- cracking noise: cookware is made of different materials (a sandwich construction).
- whistling sound: a high heat setting is activated and the cookware is made of different materials (a sandwich construction).
- humming: a high heat setting is activated.
- clicking: electric switching occurs.
- hissing, buzzing: the cooling fan operates.
- rhythmic sound: cookware is detected.

6.3 Pot detection

This feature indicates the presence of cookware on the hob and deactivates the cooking zones if no cookware is detected within 120 sec.

6.4 Automatic Switch Off

As a safety measure, the hob switches off automatically in certain conditions (e.g. when all cooking zones and the extractor are deactivated, when no heat setting or fan speed is selected after activation, or when cookware boils dry).

6.5 Ξ/Ξ/_ OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator)

The indicator signals that a cooking zone is still hot. As long as the indicator is visible, there is a risk of burns from residual heat. The indicator disappears when the cooking zone has cooled down.

6.6 Power management

If the hob reaches the limit of maximum available power, the power of the cooking zones will be automatically reduced in order to protect the fuses of the house installation. For cooking zones that have a reduced power, the control bar blinks and shows the maximum possible heat settings.

6.7 PowerBoost

To activate the maximum heat setting for a limited time. You can use it to boil water faster.

Set the cooking zone at the maximum heat setting. Press + until P appears. To deactivate, press −.

6.8 ◴ Timer

To specify how long a cooking zone should operate.

Set a heat setting on the cooking zone. Press ◴ repeatedly until an indicator corresponding to the cooking zone appears next to the timer display. Set the time using + / −, then confirm with ◴. To cancel the timer, press and hold ◴ or set it to 0 h 00 min.

When the set time runs out, the cooking zone deactivates.

You can also use the function as a minute minder when the hob is on but none of the cooking zones operate. Press ◴ and set the time using + / —.

6.9 || Pause

The function sets all active cooking zones to the lowest heat setting.

When the extractor operates in manual mode, the fan speed is reduced to 1. In automatic mode, the fan speed does not change.

The function does not stop any active timers.

To activate/deactivate, press ||.

6.10 🔒 Lock/Child Safety Device

To lock/unlock the control panel as needed.

To lock the control panel briefly while cooking: press 🔒 once. Press again to unlock.

To prevent accidental operation of the hob: press and hold 🔒 for 3 sec while all the zones are deactivated, then switch off the hob. The function stays active when you deactivate the hob. To deactivate the function, switch on the hob, press and hold 🔒 for 3 sec, and switch off the hob.

To override the function for only one cooking session: switch on the hob, press and hold 🔒 for 4 sec and set the heat setting within 10 sec. You can use the hob. When you switch off the hob the function is active again.

6.11 Extractor functions

Manual mode

The extractor can operate when the hob is on or off. The manual mode offers four fan speeds.

1. Press 🌀 to activate the extractor.
2. Press + / — to adjust the fan speed. The display shows the current setting.

To deactivate, set the fan speed to 0.

Automatic mode

The extractor adjusts the fan speed based on the temperature of the cooking zone. The automatic mode offers four fan speed options: h1-h4 (low to intense).

1. If the function is not on by default, press 🌀 repeatedly until **Au** appears on the display.
2. Put cookware on a cooking zone and select a heat setting.

To deactivate, press 🌀 repeatedly.

To change the default fan speed (h3), enter the user settings. Refer to "Menu structure".

Drying cycle

The fan continues running at a minimum speed for 20 minutes after you switch off the hob, then deactivates automatically. The function removes any lingering smells after cooking.

To stop the function, press 🌀.

To disable the function completely, enter the user settings. Refer to "Menu structure".

ⓘ It is recommended not to disable the function and to let it run uninterrupted for the full cycle.

6.12 Menu structure

Symbol	Setting
b	Sound
P	Power limitation
h	Automatic mode of the fan
F	Carbon filter notification
dF	Drying cycle
Ft	OdourClean STANDARD: 2 OdourClean PLUS: 1
E	Alarm/error history

To enter user settings: make sure the hob is switched off. Press and hold ⏻. Then, press and hold 🔒. Press ◴.

Navigating the menu: the menu consists of the setting symbol and a value. To navigate between the settings press ◴. To change the setting value press + / — below the timer display. **To exit the menu:** press ⏻.

6.13 Energy saving tips

- When you heat up water, use only the amount you need.
- Always put lids on the cookware, if possible.
- Use the residual heat to keep food warm or to melt it.
- Set the fan at a low speed level when you start cooking. Once the cooking is

finished, keep the fan running for a few minutes.
- Increase the fan speed only to get rid of large amounts of steam or smoke.
- Clean the filter regularly and replace it when necessary to maintain its efficiency.

For more information refer to "Energy efficiency".

7. COOKING GUIDE

The data in the table is for guidance only.

Setting	Use to:	Time (min)
1	Keep cooked food warm. Put a lid on the cookware.	as necessary
1 - 2	Make hollandaise sauce; melt butter, chocolate, gelatine. Mix from time to time.	5 - 25
2	Solidify fluffy omelettes, baked eggs. Cook with a lid on.	10 - 40
2 - 3	Simmer rice and milk-based dishes, heat up ready-made meals. Add at least twice as much liquid as rice, mix milk dishes halfway through.	25 - 50
3 - 4	Stew vegetables, fish, meat. Add a few tablespoons of water. Check the water amount during cooking.	20 - 45
4 - 5	Steam potatoes and other vegetables. Fill the pot with 1-2 cm of water. Check the water level during cooking. Keep the lid on.	20 - 60
4 - 5	Cook larger quantities of food, stews, and soups. Up to 3 l of liquid plus ingredients.	60 - 150
6 - 7	Gently fry escalopes, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts. Turn over when needed.	as necessary
7 - 8	Deep-fry hash browns, loin steaks, steaks. Turn over when needed.	5 - 15
9	Boil water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep-fry chips.	
P	Boil large quantities of water. PowerBoost is activated.	

8. CARE AND CLEANING

8.1 Cleaning the glass surface of the hob

- Clean the hob after each use.
- Always use cookware with a clean base.
- Do not let cookware boil dry or reach excessively high temperatures.
- Do not use cookware made of induction-incompatible materials. Such materials may damage the hob surface or make it harder to clean.
- Scratches or dark stains on the glass surface do not affect the performance of the hob.
- Do not use knives or any other sharp, metal tools to clean the glass surface.
- Use a recommended scraper only as an additional tool after standard cleaning.
- Wait until the hob cools down and clean the surface with a soft cloth and a dishwashing detergent with warm water. Clean with circular movements and moderate pressure. Wipe the surface dry with a microfibre cloth.
- Do not use the classic yellow and green sponge as the aluminium particles on its hard layer may damage and discolour the glass surface.
- Using tools other than the recommended ones will be ineffective and may damage or discolour the glass surface.
- **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, salt, sugar, and food with sugar. Use a scraper and take care to avoid burns.
- **Remove when the hob is sufficiently cool:** limescale rings, water rings, fat stains, burnt food remains, shiny metallic discolouration. Clean the surface as described above. To remove shiny

metallic discolouration use a soft cloth and a solution of water and vinegar.
- **Remove persistent marks and stains:** for best results use a mildly abrasive cleaning milk (e.g. Cif®, Viss®, Jif®, Vim®). Do not use standard hob cleaners for glossy surfaces. Apply the cleaning agent to the stained surface and let it soak in for 5 min. Gently scrub the surface with a common non-scratch sponge with a (usually blue) scouring pad. Repeat until the stains are no longer visible. Remove any residual detergent from the surface and wipe it dry with a microfibre cloth.

8.2 Cleaning the extractor

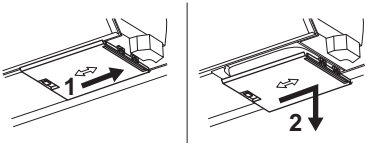
Grid

The grid is made of aluminium. Wash it manually or in a dishwasher and wipe with a soft cloth.

Drip tray

The drip tray located under the extractor collects condensation created during cooking. Remember to empty the tray regularly.

1. Take hold of the underside of the drip tray with both hands and slide it forward. Then move it carefully downwards to avoid spilling the water.



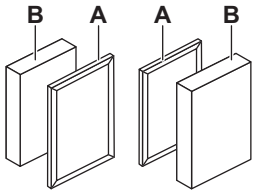
2. Wash the tray manually (using warm water, soap, and a soft cloth/sponge) or in a dishwasher (standard cycle).

If water or other liquids spill inside the extractor system: switch off the extractor, and clean the area carefully with warm water, a moist cloth or sponge and a mild cleaning agent.

8.3 Cleaning the filters

The filtering unit consists of grease filters **A** and carbon filters **B**.

ⓘ The appliance must be used at all times with all the filters dedicated to the chosen installation mode. Refer to "Filter selection".



The hob has a built-in counter with a notification that reminds you to clean the respective filters regularly. The notification does not block the use of the hob. The notification stays on for 30 seconds after you deactivate the extractor and the hob.

Grease filter

- After 40 hours of use a static indicator appears to signal that it is time to clean the grease filters.

OdourClean STANDARD carbon filter

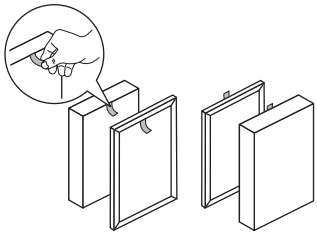
- After 180 hours of use the indicator starts blinking to signal that it is time to replace the filters.
- Inspect the filters regularly for the level of accumulated grease. Replace them when the blinking indicator appears (approximately once a year, depending on the frequency of use) or sooner, if needed.

OdourClean PLUS carbon filter

- After 140 hours of use the indicator starts blinking to signal that it is time to regenerate the filters.
- Clean the filters only when the built-up grease is visible.
- Regenerate the filters only when the blinking indicator appears. The maximum number of regeneration cycles is 8. After that time, replace the filters.

Disassembling/reassembling the filters

1. Remove the grid.
2. Take out the filters by grabbing the handles.



3. Reassemble the filtering unit after cleaning. Insert the filters in the extractor with the handles facing inwards. Then place the grid on the extractor.

Cleaning the grease filters

1. Clean the filters as soon as the built-up grease is visible. Wash the grease filters carefully in warm water using a mild cleaning agent, then rinse with warm water. You can use a soft sponge, a soft cloth, or a non-abrasive cleaning brush to remove food remains. You can wash them in the dishwasher on a standard cycle with other dishes in the same load. Some mild discolouration of the mesh may naturally occur, which does not affect the performance of the filter.
2. Leave the filters for some time to dry at room temperature.
3. Put the filters back inside. If the notification is on, press briefly to restart the counter.

Cleaning the OdourClean PLUS carbon filters

1. Wash the filters carefully in warm water without any cleaning agents. You can use a soft sponge, a soft cloth, or a non-abrasive cleaning brush to remove food remains. You can also wash the filters in a dishwasher at 65-70 °C (using a program longer than 90 min), without detergents and without dishes in the same load.
2. Leave the filters to dry for at least 24h at room temperature.
3. Reassemble the filtering unit and put it back inside.

Regenerating the OdourClean PLUS carbon filters

1. Clean the filters first, as described above.
2. Put the filters in the oven set to 100 °C for 120 min, placing them on the middle wire shelf. Use a non-fan oven function.
3. Reassemble the filtering unit and put it back inside. Press briefly to reset the counter.

9. TROUBLESHOOTING

ⓘ If you cannot find a solution to the problem below, contact an Authorised Service Centre.

You cannot activate/operate the hob.

- Make sure the hob is correctly connected to the electrical supply.
- Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse blows repeatedly or if you can hear a constant beep noise, contact a qualified electrician to inspect the installation.
- Make sure the control panel is clean and unobstructed by cookware/foreign objects.

The hob switches off by itself after some time.

- This is not a malfunction. In certain situations the hob switches off automatically to maintain safety. Refer to "Automatic Switch Off".

The maximum heat setting for one of the cooking zones is not available or it keeps changing between two levels.

- This is not a malfunction. Refer to "Power management".
- Reduce the heat setting of the other cooking zones connected to the same phase.

The extractor fan does not run/deactivates by itself.

- Switch the hob off and unplug it from the main supply. Let the appliance cool down, then plug it in again.
- Make sure the room is sufficiently ventilated. You may need to install the window switch. Contact an Authorised Service Centre.

appears.

- Clean/replace the filter. Refer to "Care and cleaning".

E and a digit appear.

- Switch off the hob, wait a few minutes, then switch it back on. If the problem continues, contact an Authorised Service Centre.

F appears.

- Use cookware with bottom diameter similar to the size of the cooking zone.
- Make sure the cookware is induction-compatible.

10. TECHNICAL DATA

10.1 Rating plate

Model JMLI804R7
Typ 67 D4A 01 AA
Induction
Serial number .....
JUNO

PNC 949 594 555 ML 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz
Made in: Germany
7.35 kW

10.2 Cooking zones specification

The power of the cooking zones might slightly differ from the data below, depending on the material and the dimensions of the cookware.

Cooking zone	Nominal power (maximum heat setting) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximum duration [min]	Cookware diameter [mm]
Left front	2300	3200	10	125 - 210
Left rear	2300	3200	10	125 - 210
Right front	1400	2500	4	125 - 145
Right rear	1800	2800	10	145 - 180

11. ENERGY EFFICIENCY

11.1 Product Information according to (EU) No 66/2014

Model identification		JMLI804R7
Type of hob		Built-In Hob
Number of cooking zones		4
Heating technology		Induction
Diameter of circular cooking zones (Ø)	Left front Left rear Right front Right rear	21.0 cm 21.0 cm 14.5 cm 18.0 cm
Energy consumption per cooking zone (EC electric cooking)	Left front Left rear Right front Right rear	189.1 Wh/kg 189.1 Wh/kg 180.2 Wh/kg 178.3 Wh/kg
Energy consumption of the hob (EC electric hob)		184.2 Wh/kg

Appliance tested according to: EN IEC 60350-2.

11.2 Information requirements according to (EU) No 2023/826

Power consumption in off mode	0.3 W	
Maximum time needed for the equipment to automatically reach the applicable low power mode	2 min	

Appliance tested according to: EN 50564.

11.3 Product Information Sheet and Product Information according to (EU) No 65/2014 and (EU) No 66/2014

Product Information Sheet according to (EU) No 65/2014		
Supplier's name or trade mark	JUNO	
Model identifier	JMLI804R7	
Annual Energy Consumption - AEChood	32.7	kWh/a
Energy Efficiency Class	A+	
Fluid Dynamic Efficiency - FDEhood	32.0	
Fluid Dynamic Efficiency class	A	
Lighting Efficiency - LEhood	-	lux/W
Lighting Efficiency Class	-	
Grease Filtering Efficiency - GFEhood	85.1	%
Grease Filtering Efficiency class	B	
Minimum Air Flow in normal use	270.0	m³/h
Maximum Air Flow in normal use	550.0	m³/h
Air Flow at intensive/boost setting	650.0	m³/h
A-weighted Sound Power Emissions at minimum speed	50	db(A) re 1 pW
A-weighted Sound Power Emissions at maximum speed	66	db(A) re 1 pW
A-weighted Sound Power Emissions at intensive or boost speed	69	db(A) re 1 pW
Measured power consumption off mode - Po	0.49	W
Measured power consumption in standby mode - Ps	-	W
Additional Information according to (EU) No 66/2014		
Time increase factor - f	0.8	
Energy Efficiency Index - EEIhood	42.6	
Measured air flow rate at best efficiency point - QBEP	286.7	m³/h
Measured air pressure at best efficiency point - PBEP	449	Pa
Maximum air flow - Qmax	650.0	m³/h
Measured electric power input at best efficiency point - WBEP	111.9	W
Nominal power of the lighting system - WL	-	W
Average illumination of the lighting system on the cooking surface - Emiddle	-	lux

Appliance tested according to: EN IEC 61591, EN IEC 60704-1, EN IEC 60704-2-13, EN 50564.

12. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol ♺. Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of appliances marked with the symbol with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

FRANÇAIS

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....**35**
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....**38**
3. ASSEMBLAGE.....**40**
4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....**42**
5. DESCRIPTION DU PRODUIT.....**43**
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....**44**
7. GUIDE DE CUISSON.....**46**
8. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....**47**
9. DÉPANNAGE.....**49**
10. DONNÉES TECHNIQUES.....**50**
11. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE.....**50**
12. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES.....**52**

Sous réserve de modifications.

1. ⚠ INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra pas être tenu responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.

- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les comme il se doit.
- AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés pendant l'utilisation et le refroidissement.
- Activez le dispositif de sécurité enfant, s'il est disponible.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entretenir l'appareil sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique ménager, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- AVERTISSEMENT : Risque d'incendie : N'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- ATTENTION : Le processus de cuisson doit être supervisé Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- AVERTISSEMENT : Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson, car cela pourrait provoquer un incendie.
- AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- La fumée indique une surchauffe. N'utilisez jamais d'eau pour éteindre le feu de cuisson. Éteignez l'appareil et couvrez les flammes, par exemple avec une couverture ignifuge ou un couvercle.
- AVERTISSEMENT : L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation en utilisant un appareil de connexion externe comme un minuteur, ou branché à un cir-

cuit qui est régulièrement activé/désactivé par un fournisseur d'énergie.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Après utilisation, mettez toujours à l'arrêt la table de cuisson à l'aide de la manette de commande et ne vous fiez pas à la détection des récipients.
- AVERTISSEMENT : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique. Si l'appareil est branché à l'alimentation secteur directement en utilisant une boîte de jonction, retirez le fusible pour déconnecter l'appareil de l'alimentation secteur. Dans tous les cas, veuillez contacter le service après-vente agréé.
- Aérez suffisamment la pièce où est installé l'appareil pour éviter le reflux de gaz provenant d'appareils utilisant d'autres combustibles, y compris les flammes nues.
- Assurez-vous que les aérations ne sont pas bouchées et que l'air aspiré par l'appareil ne provient pas d'un conduit d'évacuation des fumées et vapeurs émises par d'autres appareils (systèmes de chauffage central, thermosiphons, chauffe-eau, etc.).
- Le non-respect de ces consignes peut entraîner un reflux des gaz de combustion, provoquant un risque d'intoxication au monoxyde de carbone ou d'étouffement.
- Lorsque l'appareil fonctionne avec d'autres appareils, le vide maximal généré dans la pièce ne doit pas dépasser 0,04 mbar.
- Nettoyez le filtre de hotte et éliminez régulièrement les dépôts de graisse pour éviter tout risque d'incendie.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente agréé ou toute personne disposant de qualifications similaires afin d'éviter tout danger électrique.

- Si l'appareil est directement branché sur l'alimentation secteur, l'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolation permettant de débrancher l'appareil du secteur avec une coupure omnipolaire. La déconnexion complète doit être conforme aux conditions de surtension de catégorie III. Un moyen de déconnexion doit être prévu dans le câblage fixe conformément aux règles nationales d'installation.
- AVERTISSEMENT : Utilisez uniquement les dispositifs de protection pour table de cuisson conçus ou indiqués comme adaptés par le fabricant de l'appareil de cuisson dans les instructions d'utilisation, ou les dispositifs de protection pour table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation

⚠ **AVERTISSEMENT!**
Cet appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

⚠ **AVERTISSEMENT!**
Risque de blessure ou de dommages matériels.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Reportez-vous à la notice d'installation pour obtenir des instructions de montage détaillées.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Faites attention lorsque vous déplacez l'appareil, car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Isolez les surfaces découpées du meuble à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure cause des gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil à côté d'une porte ou sous une fenêtre pour éviter que les ustensiles de cuisine chauds ne tombent de l'appareil lorsque la porte ou la fenêtre est ouverte.
- N'installez pas le conduit d'évacuation de l'air dans une cavité du mur, sauf si cette cavité est spécialement conçue à cet effet.
- Pour une installation sans conduit, la sortie du ventilateur doit être positionnée directement contre le mur ou doit être séparée par une paroi de placard supplémentaire, afin d'empêcher l'accès aux lames du ventilateur.
- Chaque appareil est doté de ventilateurs de refroidissement dans le fond.
- Si l'appareil est installé au-dessus d'un tiroir :
  - Ne rangez pas de petits objets ou de papier qui pourraient endommager les ventilateurs de refroidissement ou le système de refroidissement.
  - Gardez une distance minimale de 2 cm entre la partie inférieure de l'appareil et le contenu du tiroir.
- Ôtez tout panneau de séparation installé dans le meuble sous l'appareil.

2.2 Branchement électrique

⚠ AVERTISSEMENT!
Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié conformément au schéma de raccordement ou à la brochure d'installation.
- En cas d'installation d'échappement, et lorsque les accessoires sont présents ou obligatoires (vanne murale, interrupteur fenêtre et/ou ouvre fenêtre), les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié conformément au schéma de raccordement ou à la brochure d'installation.
- L'appareil doit être raccordé à la terre.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération.
- Vérifiez que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques du secteur.
- Des câbles ou des fiches secteur desserrés ou incorrects peuvent entraîner une surchauffe de la borne.
- Utilisez le câble secteur approprié.
- Ne laissez pas le câble secteur s'emmêler.
- Assurez-vous qu'une protection contre les chocs est installée.
- Utilisez le collier anti-traction sur le câble secteur.
- Assurez-vous que le câble ou la fiche secteur (le cas échéant) ne touchent pas les surfaces chaudes.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises et de rallonges.
- Évitez d'endommager la fiche et le câble secteur. Si un remplacement est nécessaire, il doit être effectué par notre service après-vente agréé ou par un électricien qualifié.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fermement fixée et ne doit pas être amovible sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous de pouvoir accéder à la fiche secteur après l'installation.
- Si la prise est desserrée, ne branchez pas la fiche d'alimentation.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Débranchez toujours la prise secteur.
- N'utiliser que des dispositifs d'isolation corrects : coupe-circuits de protection de ligne, fusibles, (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolation déconnectant l'appareil du secteur à tous les pôles, d'une largeur d'ouverture de contact d'au moins 3 mm.

2.3 Utilisation

⚠ AVERTISSEMENT!
Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Ne modifiez pas cet appareil.
- Retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (le cas échéant) avant la première utilisation.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués. La ventilation doit être contrôlée régulièrement par un professionnel qualifié.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Mettez à l'arrêt les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne placez pas de couverts ou de couvercles de casseroles sur les zones de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Si la surface de l'appareil est fissurée, débranchez-le immédiatement, afin d'éliminer tout risque d'électrocution.
- Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Déposez les aliments dans l'huile chaude avec précaution, car celle-ci peut éclabousser.
- N'utilisez jamais de flamme nue lorsque la hotte est en marche.
- N'utilisez pas de feuille d'aluminium ou d'autres matériaux entre la surface de cuisson et le récipient, sauf indication contraire du fabricant de cet appareil.
- N'utilisez que les accessoires recommandés pour cet appareil par le fabricant.

⚠ AVERTISSEMENT!
Risque d'incendie et d'explosion.

- Les graisses et les huiles lorsqu'elles sont chauffées peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes et les objets chauffés à distance.
- Les vapeurs d'huile chaude peuvent entraîner une combustion spontanée.
- L'huile usagée contenant des résidus alimentaires peut s'enflammer à des températures plus faibles.
- Ne placez pas de produits inflammables à proximité de l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT!
Risque de dommages à l'appareil.

- Ne placez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande pour éviter tout risque de brûlure.
- Ne posez pas de couvercle de casserole chaud sur la surface en verre de l'appareil.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement.
- Évitez de laisser des objets ou des ustensiles de cuisine tomber sur l'appareil afin de prévenir tout dommage à la surface.
- N'activez pas les zones de cuisson avec un récipient vide ou sans récipient.
- Ne retirez jamais la grille ou le filtre lorsque la hotte ou la plaque est en fonctionnement.
- N'utilisez jamais de flamme nue lorsque la hotte est en marche.
- Ne couvrez pas l'entrée de la hotte avec des ustensiles de cuisine.
- N'accédez pas à la partie inférieure de l'appareil lorsque la plaque ou la hotte est en fonctionnement.
- Ne placez pas d'objets petits ou légers à proximité de la hotte pour éviter qu'ils se coincent.
- Les récipients de cuisson en fonte ou dont le fond est endommagé peuvent provoquer des rayures sur la surface en verre et vitrocéramique. Soulevez toujours les ustensiles de cuisine lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.
- Concernant la/les lampe(s) se trouvant à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions ambiantes extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas prévues pour être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas pour l'éclairage des pièces d'une maison.
- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

2.4 Entretien et nettoyage

- Nettoyez régulièrement l'appareil pour éviter la détérioration de la surface.
- Mettez à l'arrêt l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Nettoyez l'appareil avec de l'eau chaude et un chiffon doux et humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques, sauf indication contraire.
- Vérifiez régulièrement le produit pour détecter tout signe de détérioration qui pourrait le rendre impropre au contact des aliments, comme des fissures, des cloques, une délamination, un rétrécissement, une adhérence, une corrosion ou d'autres changements visibles de texture ou d'apparence. Suivez les instructions de nettoyage et d'entretien pour éviter la détérioration.

2.5 Mise au rebut

⚠ AVERTISSEMENT!
Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour savoir comment mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur, puis coupez et éliminez le câble électrique.

3. ASSEMBLAGE

3.1 Avant l'installation

Pour référence ultérieure, trouvez la plaque signalétique située en bas de la plaque et notez le numéro de série ..... .

3.2 Montage de la plaque

ⓘ Pour connaître les dimensions d'installation et le guidage visuel, reportez-vous aux schémas d'installation situés sur les premières pages du manuel d'utilisation.
Pour une installation superposée, reportez-vous au schéma **A**. Pour une installation intégrée, reportez-vous au schéma **B**.

Reportez-vous à la notice d'installation pour obtenir des informations détaillées sur le montage de votre table de cuisson.

Suivez le schéma de connexion de la plaque et le schéma de connexion du commutateur de fenêtre (si disponible) figurant dans le livret d'installation et/ou sur les étiquettes sous la plaque.

Uniquement pour les pays sélectionnés : En cas d'installation du système d'évacuation, un commutateur de fenêtre peut être nécessaire (consultez un technicien agréé). Vous devez l'acheter séparément, car il n'est pas fourni avec la plaque de cuisson. Le commutateur de fenêtre doit être installé par un technicien agréé. Reportez-vous à la notice d'installation.

Si l'appareil est installé au-dessus d'un tiroir, la ventilation de la table de cuisson peut chauffer les éléments rangés dans le tiroir durant la cuisson.

Montage de l'unité de filtration

L'appareil doit être utilisé à tout moment avec l'ensemble des filtres dédiés au mode d'installation choisi. Reportez-vous au chapitre « Sélection du filtre ». Avant la première utilisation, assurez-vous d'insérer les filtres dans la hotte avec les poignées orientées vers l'intérieur. Placez ensuite la grille sur la hotte.

3.3 Fixation du joint

Installation superposée

1. Nettoyez le plan de travail autour de la zone de découpe.
2. Fixez la bande d'étanchéité 2x6 mm fournie sur le bord inférieur de la table de cuisson, le long du bord extérieur de la surface . Ne l'étirez pas. Assurez-vous que les extrémités du joint se trouvent au milieu d'un bord latéral de la table de cuisson.
3. Lorsque vous découpez le joint, ajoutez quelques millimètres de longueur. Rassemblez les deux extrémités du joint.

Installation intégrée

1. Nettoyez les rainures du plan de travail.
2. Diviser la bande d'étanchéité 3x10 mm fournie en quatre bandes correspondant à la longueur des rainures.
3. Coupez les extrémités des bandes à un angle de 45°. Elles doivent s'ajuster exactement aux coins des rainures.
4. Attachez les bandes aux rainures. N'étirez pas les bandes. Faites en sorte que les extrémités des bandes ne se chevauchent pas.

Si vous montez la table de cuisson, bouchez l'espace restant entre la vitrocéramique et le plan de travail avec du silicone. Assurez-vous que la silicone ne passe pas sous la céramique de verre.

3.4 Câble de raccordement

⚠ **AVERTISSEMENT!**
Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.

- La table de cuisson est fournie avec un câble d'alimentation.
- Pour remplacer le câble d'alimentation endommagé, utilisez le type de câble H05VV-F qui résiste à une température de 70 °C ou supérieure.
- Il est interdit d'effectuer des raccordements à l'aide de fiches de contact, de percer ou de souder les extrémités des fils, et de raccorder le câble sans manchon d'extrémité.
- Contactez le service après-vente agréé. Le câble de raccordement ne peut être remplacé que par un électricien qualifié.

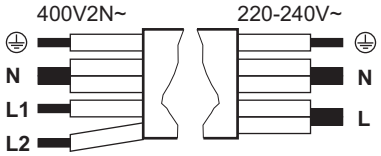
Raccordement monophasé

1. Retirez la gaine d'extrémité du câble des fils noir et marron.
2. Retirez une partie de l'isolation des extrémités des câbles marron et noir.
3. Branchez les extrémités des câbles noir et marron.
4. Appliquez un nouveau manchon d'extrémité à chaque extrémité du fil (outil spécial requis).

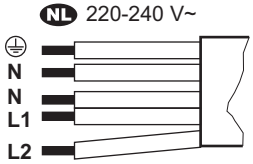
Connexion NL

1. Retirez la gaine d'extrémité du câble des fils bleus.
2. Retirez une partie de l'isolation des extrémités des câbles bleus.

3. Appliquez un nouveau manchon d'extrémité à l'extrémité de chaque fil (outil spécial requis).



Raccordement monophasé : 220 - 240 V~ 5x1,5 mm²		Raccordement biphasé: 400 V2N~ 5x1,5 mm² ou 4x2,5 mm²	
⏚	Vert - jaune	Vert - jaune	⏚
N	Bleu et bleu	Bleu et bleu	N
L	Noir et marron	Noir	L1
		Marron	L2



NL 220 - 240 V (5x1,5 mm²)	
⏚	Vert - jaune
N	Bleu et bleu
L1	Noir
L2	Marron

3.5 Limitation de puissance

Limitation de puissance définit la quantité totale d'énergie utilisée par la table de cuisson, dans les limites des fusibles de l'installation domestique. Par défaut, la table de cuisson est réglée sur le niveau de puissance le plus élevé possible. Assurez-vous que la puissance sélectionnée est adaptée aux fusibles de votre tableau électrique.

Pour diminuer ou augmenter le niveau de puissance :

1. Entrez dans le menu : maintenez la touche ⏻ enfoncée pendant 3 secondes. Ensuite, appuyez et maintenez enfoncé 🔒.
2. Appuyez sur 🕒 jusqu'à ce que P apparaisse.
3. Appuyez sur + / — sous l'affichage du minuteur pour naviguer entre les configurations.
4. Appuyez sur ⏻ pour quitter.

Niveaux de puissance :

P73 - 7 350 W, P15 - 1 500 W, P20 - 2 000 W, P25 - 2 500 W, P30 - 3 000 W, P35 - 3 500 W, P40 - 4 000 W, P45 - 4 500 W, P50 - 5 000 W, P60 - 6 000 W

4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

4.1 Sélection du filtre

Avant la première utilisation, assurez-vous de régler le bon type de filtre en fonction du mode d'installation. Reportez-vous à la section « Structure du menu ».

Mode de recirculation : filtre à charbon (en combinaison avec un filtre à graisse)

Les filtres à charbon, contenant de la mousse active, neutralisent la fumée et les odeurs de cuisson. Vous pouvez choisir entre :

- **OdourClean STANDARD** (blanc, jetable)
- **OdourClean PLUS** (noir, régénérable)

Pour utiliser l'appareil en mode de recirculation, contactez un technicien agréé pour régler l'installation. Allez dans les configurations utilisateur et activez la notification du filtre à charbon en sélectionnant , puis Allumé. Ensuite, choisissez l'un des filtres :

- OdourClean STANDARD : Sélectionnez Ft, puis 2.
- OdourClean PLUS : Sélectionnez Ft, puis 1.

Mode d'échappement : filtre à graisse

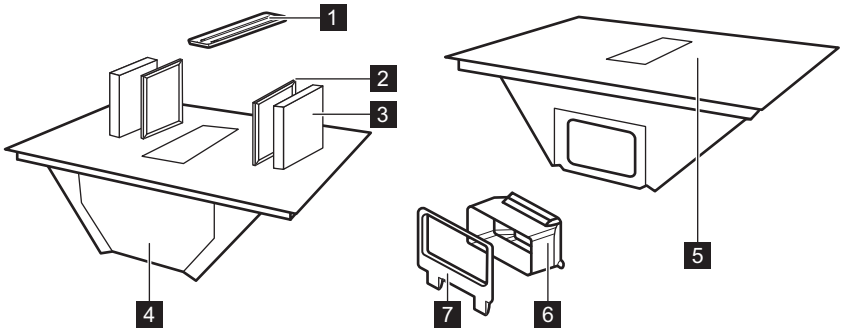
Les filtres à graisse collectent la graisse, l'huile et les restes alimentaires, et les empêchent de pénétrer dans le système de hotte.

Pour utiliser l'appareil en mode d'échappement, contactez un technicien agréé pour régler l'installation. Allez ensuite dans les configurations utilisateur et désactivez la notification du filtre à charbon en sélectionnant , puis A l'arrêt.

ⓘ Le mode d'extraction peut affecter la pression de l'air ambiant et nécessite donc une ventilation adéquate pour éviter le reflux des gaz de combustion provenant d'autres appareils. Assurez-vous que l'environnement d'installation respecte les consignes de sécurité fournies.

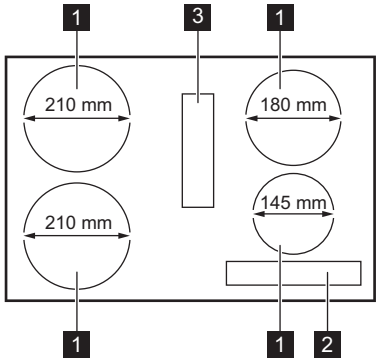
5. DESCRIPTION DU PRODUIT

5.1 Présentation du produit



1 Grille
2 Filtre à graisse
3 Filtre à charbon
4 Plateau égouttoir
5 Table de cuisson
6 Adaptateur de conduit d'air
7 Raccord de conduit d'air pour la paroi arrière

5.2 Agencement des zones de cuisson



1 Zone de cuisson à induction
2 Bandeau de commande
3 Hotte

5.3 Symboles sur le bandeau de commande et sur l'affichage

Symbole/voyant	
⏻	Allumé / A l'arrêt
− / +	Pour sélectionner un niveau de cuisson.
⏸	Pause
⏲, + / −	Minuteur
AUTO	Mode automatique de la hotte

Symbole/voyant	
	Mode manuel de la hotte
P	PowerBoost est activé.
	Touches Verrouil/Sécurité enfants
E + chiffre	Un dysfonctionnement s'est produit.
F	Le récipient pose problème.
	Le filtre doit être nettoyé ou remplacé.
	OptiHeat Control

6. UTILISATION QUOTIDIENNE

6.1 Utilisation de la plaque

Maintenez la touche ⏻ enfoncée pour mettre en fonctionnement ou à l'arrêt la plaque.

Placez l'ustensile de cuisson au centre de la zone de cuisson et réglez la température à l'aide de + / −. Pour désactiver la zone de cuisson sélectionnée, appuyez sur − jusqu'à ce que 0 apparaisse. Pour régler plus rapidement la température maximale, maintenez la touche − enfoncée pendant que 0 est allumé.

6.2 Récipients de cuisson

Le fond du récipient de cuisson doit être aussi plat et épais que possible. Nettoyez et séchez le récipient avant de le placer sur la plaque. Ne faites pas glisser ou frotter le récipient sur les bords et les coins du verre pour éviter d'ébrécher ou d'endommager la surface. Ne placez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande pour éviter d'endommager les composants électroniques.

Assurez-vous que le récipient est compatible avec l'induction (c.-à-d. qu'un aimant adhère au fond du récipient). Pour un transfert de chaleur optimal, utilisez un récipient dont le diamètre du fond est similaire à celui de la zone de cuisson. Un récipient de plus petit diamètre peut chauffer plus lentement, tandis qu'un récipient de plus grand diamètre peut surchauffer et endommager le bandeau de commande.

Matériaux des récipients de cuisson

- **corrects :** fonte, acier, acier émaillé, acier inoxydable, fond multicouche (homologué par le fabricant).
- **incorrects :** aluminium, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

Bruits pendant le fonctionnement

Le bruit peut varier en fonction du matériau du récipient et du niveau de cuisson actuel. Ces bruits sont normaux et n'indiquent pas une anomalie de l'appareil.

- craquement : le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- sifflement : un niveau de cuisson élevé est activé et l'ustensile de cuisson est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- bourdonnement : un niveau de cuisson élevé est activé.
- cliquetis : une commutation électrique se produit.
- sifflement, bourdonnement : le ventilateur de refroidissement fonctionne.
- son rythmique : un récipient est détecté.

6.3 Détection de récipient

Cette fonction indique la présence d'ustensiles de cuisson sur la plaque et désactive les zones de cuisson si aucun ustensile n'est détecté pendant 120 sec.

6.4 Arrêt automatique

Comme mesure de sécurité, la plaque s'éteint automatiquement dans certaines conditions (par exemple, lorsque toutes les zones de cuisson et la hotte sont désactivées, lorsque

aucun réglage de chaleur ou vitesse de ventilateur n'est sélectionné après activation, ou lorsque le contenu des ustensiles de cuisson s'est évaporé entièrement).

6.5 OptiHeat Control (indicateur de chaleur résiduelle en 3 étapes)

Le voyant indique qu'une zone de cuisson est encore chaude. Tant que le voyant est allumé, il existe un risque de brûlures dues à la chaleur résiduelle. L'indicateur s'éteint lorsque la zone de cuisson s'est refroidie.

6.6 Gestion alimentation

Si la table de cuisson atteint la limite de puissance maximale disponible, la puissance des zones de cuisson sera automatiquement réduite afin de protéger les fusibles de l'installation domestique. Pour les zones de cuisson à puissance réduite, le bandeau de sélection clignote et indique les plus hauts niveaux de cuisson possibles.

6.7 PowerBoost

Pour activer le niveau de cuisson maximum pendant une durée limitée. Vous pouvez l'utiliser pour faire bouillir l'eau plus rapidement.

Réglez la zone de cuisson sur le réglage de chaleur maximal. Appuyez sur + jusqu'à ce que P apparaisse. Pour désactiver, appuyez sur —.

6.8 Minuteur

Pour spécifier la durée de fonctionnement d'une zone de cuisson.

Réglez une température sur la zone de cuisson. Appuyez plusieurs fois sur jusqu'à ce qu'un voyant correspondant à la zone de cuisson apparaisse à côté de l'affichage du minuteur. Réglez le temps en utilisant + / —, puis confirmez avec . Pour annuler le minuteur, maintenez la touche enfoncée ou réglez-la sur 0 h 00 min.

Lorsque le temps imparti est écoulé, la zone de cuisson se désactive.

Vous pouvez également utiliser la fonction comme minuteur lorsque la plaque de cuisson est allumée mais qu'aucune zone de cuisson n'est en marche. Appuyez sur et réglez l'heure à l'aide de + / —.

6.9 Pause

Cette fonction sélectionne le niveau de cuisson le plus bas pour toutes les zones de cuisson activées.

Lorsque la hotte fonctionne en mode manuel, la vitesse du ventilateur est réduite à 1. En mode automatique, la vitesse du ventilateur ne change pas.

La fonction n'arrête aucun timer actif.

Pour activer/désactiver, appuyez sur .

6.10 Touches Verrouil/Sécurité enfants

Pour verrouiller/déverrouiller le bandeau de commande selon les besoins.

Pour verrouiller brièvement le bandeau de commande pendant la cuisson : appuyez sur une fois. Appuyez à nouveau pour déverrouiller.

Pour éviter un fonctionnement accidentel de la plaque : maintenez enfoncé pendant 3 sec pendant que toutes les zones sont désactivées, puis éteignez la plaque. La fonction reste active lorsque vous éteignez la table de cuisson. Pour désactiver la fonction, allumez la plaque, maintenez la touche pendant 3 sec, puis éteignez la plaque.

Pour remplacer la fonction pour une seule session de cuisson : allumez la plaque, appuyez sur pendant 4 sec et réglez la température dans un délai de 10 sec. Vous pouvez utiliser la plaque. Lorsque vous éteignez la plaque, la fonction est à nouveau active.

6.11 Fonctions de la hotte

Mode manuel

La hotte peut fonctionner lorsque la plaque est allumée ou éteinte. Le mode manuel offre quatre vitesses de ventilateur.

1. Appuyez sur pour activer la hotte.
2. Appuyez sur + / — pour ajuster la vitesse du ventilateur. L'affichage indique le réglage actuel.

Pour désactiver, réglez la vitesse du ventilateur sur 0.

Mode automatique

La hotte ajuste la vitesse du ventilateur en fonction de la température de la zone de cuisson. Le mode automatique propose quatre

options de vitesse de ventilateur : h1-h4 (faible à intense).

1. Si la fonction n'est pas activée par défaut, appuyez plusieurs fois sur jusqu'à ce que **Au** apparaisse sur l'affichage.
2. Placez l'ustensile de cuisson sur une zone de cuisson et sélectionnez un réglage de chaleur.

Pour désactiver, appuyez à plusieurs reprises sur .

Pour changer la vitesse de ventilateur par défaut (h3), entrez dans les configurations utilisateur. Reportez-vous à la section « Structure du menu ».

Cycle de séchage

Le ventilateur continue de fonctionner à une vitesse minimale pendant 20 minutes après que vous avez éteint la plaque, puis se désactive automatiquement. La fonction élimine toute odeur persistante après la cuisson.

Pour arrêter la fonction, appuyez sur .

Pour désactiver complètement la fonction, entrez dans les configurations utilisateur. Reportez-vous à la section « Structure du menu ».

ⓘ Il est recommandé de ne pas désactiver la fonction et de la laisser fonctionner sans interruption pendant tout le cycle.

6.12 Structure du menu

Symbole	Réglage
b	Signal sonore
P	Limitation de puissance
h	Mode automatique du ventilateur.
F	Notification de filtre à charbon
dF	Cycle de séchage
Ft	OdourClean STANDARD : 2 OdourClean PLUS : 1
E	Historique des alarmes/erreurs

Pour entrer dans les paramètres utilisateur : assurez-vous que la plaque est éteinte. Maintenez enfoncée la touche ⏻. Ensuite, appuyez et maintenez enfoncé 🔒. Appuyez sur ⏲.

Navigation dans le menu : le menu est constitué du symbole de réglage et d'une valeur. Pour parcourir les réglages, appuyez sur ⏲. Pour modifier la valeur du réglage, appuyez sur + / — en dessous de l'affichage du minuteur. **Pour quitter le menu :** appuyez sur ⏻.

6.13 Conseils pour économiser l'énergie

- Lorsque vous faites chauffer de l'eau, n'utilisez que la quantité dont vous avez besoin.
- Dans la mesure du possible, placez toujours les couvercles sur les récipients de cuisson.
- Utilisez la chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud ou pour les faire fondre.
- Lorsque vous commencez à cuisiner, réglez le ventilateur sur une vitesse basse. Une fois la cuisson terminée, maintenez le ventilateur en marche pendant quelques minutes.
- Augmentez la vitesse du ventilateur uniquement pour éliminer de grandes quantités de vapeur ou de fumée.
- Nettoyez régulièrement le filtre et remplacez-le si nécessaire pour maintenir son efficacité.

Pour plus d'informations, reportez-vous à la section « Efficacité énergétique ».

7. GUIDE DE CUISSON

Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

Réglage	Utilisez pour :	Durée (min)
1	Gardez au chaud les aliments cuits. Placez un couvercle sur le récipient.	si nécessaire
1 - 2	Sauce hollandaise ; faire fondre : beurre, chocolat, gélatine. Mélangez de temps en temps.	5 - 25
2	Solidifier : omelettes, œufs cocotte. Cuisiner avec un couvercle.	10 - 40
2 - 3	Faire mijoter des plats à base de riz et de laitage, réchauffer des plats cuisinés. Ajoutez au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuez les plats à base de lait durant la cuisson.	25 - 50
3 - 4	Cuisez les légumes, le poisson et la viande à la vapeur. Ajouter quelques cuillères à soupe d'eau. Vérifiez la quantité d'eau pendant la cuisson.	20 - 45
4 - 5	Pommes de terre à la vapeur et autres légumes. Remplissez la casserole avec 1-2 cm d'eau. Vérifiez le niveau d'eau pendant la cuisson. Gardez le couvercle fermé.	20 - 60
4 - 5	Cuisez de plus grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes. Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide et des ingrédients.	60 - 150
6 - 7	Faire revenir : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissoles, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets. Retournez-le si nécessaire.	si nécessaire
7 - 8	Faire frire : galettes de pommes de terre, biftecks, steaks. Retournez-le si nécessaire.	5 - 15
9	Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, saisir de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.	
P	Faire bouillir de grandes quantités d'eau. PowerBoost est activé.	

8. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

8.1 Nettoyage de la surface en verre de la table de cuisson

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un récipient dont le fond est propre.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement ou atteindre des températures excessivement élevées.
- N'utilisez pas de récipients en matériaux incompatibles avec l'induction. Ces matériaux peuvent endommager la surface de la plaque ou la rendre plus difficile à nettoyer.
- Les rayures ou les taches sombres sur la surface en verre n'affectent pas les performances de la plaque.
- N'utilisez pas de couteaux ou d'autres outils métalliques tranchants pour nettoyer la surface en verre.
- Utilisez un grattoir recommandé uniquement comme outil supplémentaire après le nettoyage standard.
- Attendez que la plaque refroidisse et nettoyez la surface avec un chiffon doux et un gel, poudre ou tablette pour lave-vaisselle avec de l'eau chaude. Nettoyez en effectuant des mouvements circulaires et en appliquant une pression modérée. Essuyez la surface vitrée avec un chiffon microfibre.
- N'utilisez pas d'éponge à vaisselle jaune et vert, car les particules d'aluminium sur sa couche verte peuvent endommager et décolorer la surface du verre.
- Toute utilisation d'outils autres que ceux recommandés est inefficace et peut endommager ou décolorer la surface du verre.
- **Retirer immédiatement :** plastique fondu, feuille de plastique, sel, sucre et aliments contenant du sucre. Utilisez un grattoir et veillez à ne pas vous brûler.
- **Enlevez lorsque la plaque a suffisamment refroidi :** traces de calcaire, traces d'eau, taches de graisses, restes d'aliments brûlés, décoloration métallique brillante. Nettoyez la surface comme décrit ci-dessus. Pour éliminer les décolorations métalliques brillantes, utilisez un chiffon doux et une solution d'eau et de vinaigre.

- **Éliminez les marques et taches persistantes :** pour de meilleurs résultats, utilisez un lait nettoyant légèrement abrasif (par ex. Cif®, Viss®, Jif®, Vim®). Ne nettoyez pas les surfaces brillantes avec un nettoyant standard pour plaques de cuisson. Appliquez l'agent de nettoyage sur la surface tachée et laissez agir pendant 5 min. Frottez doucement la surface avec une éponge ordinaire anti-rayures munie d'un tampon à récurer (généralement bleu). Répétez l'opération jusqu'à ce que les taches ne soient plus visibles. Retirez tout résidu de gel, poudre ou tablette de la surface et essuyez avec un chiffon en microfibre.

8.2 Nettoyage de la hotte

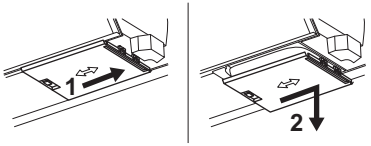
Grille

La grille est en aluminium. Lavez-la manuellement ou au lave-vaisselle et essuyez-le avec un chiffon doux.

Plateau égouttoir

Le plateau égouttoir situé sous la hotte recueille la condensation créée pendant la cuisson. N'oubliez pas de vidanger régulièrement l'égouttoir.

1. Tenez la partie inférieure du plateau égouttoir des deux mains et faites-le glisser vers l'avant. Déplacez-le ensuite doucement vers le bas pour éviter de renverser l'eau.



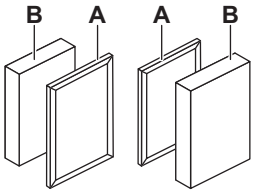
2. Lavez le plateau égouttoir manuellement (avec de l'eau chaude, du savon et un chiffon doux/une éponge) ou au lave-vaisselle (cycle standard).

Si de l'eau ou d'autres liquides s'écoulent à l'intérieur du système de hotte : éteignez la hotte et nettoyez soigneusement la zone de la hotte avec de l'eau chaude, un chiffon ou une éponge humide et un agent nettoyant doux.

8.3 Nettoyage des filtres

L'unité de filtration comprend des filtres à graisse **A** et des filtres charbon **B**.

ⓘ L'appareil doit être utilisé à tout moment avec l'ensemble des filtres dédiés au mode d'installation choisi. Reportez-vous au chapitre « Sélection du filtre ».



La plaque dispose d'un compteur intégré avec une notification qui vous rappelle de nettoyer régulièrement les filtres respectifs. La notification ne vous empêche pas d'utiliser la table de cuisson. La notification reste allumée pendant 30 secondes après la désactivation de la hotte et de la plaque.

Filtre à graisse

- Après 40 heures d'utilisation, un voyant statique s'affiche pour indiquer qu'il est temps de nettoyer les filtres à graisse.

Filtre à charbon OdourClean STANDARD

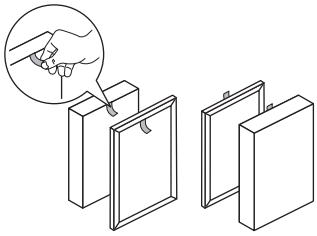
- Après 180 heures d'utilisation, le voyant commence à clignoter pour indiquer qu'il est temps de remplacer les filtres.
- Inspectez régulièrement les filtres pour vérifier le niveau de graisse accumulée. Remplacez-les lorsque le voyant clignotant s'affiche (environ une fois par an, selon la fréquence d'utilisation) ou plus tôt, si nécessaire.

Filtre à charbon OdourClean PLUS

- Après 140 heures d'utilisation, le voyant commence à clignoter pour indiquer qu'il est temps de régénérer les filtres.
- Nettoyez les filtres uniquement lorsque la graisse accumulée est visible.
- Régénérer les filtres uniquement lorsque le voyant clignotant apparaît. Le nombre maximal de cycles de régénération est de 8. Après ce délai, remplacez les filtres.

Démontage/Remontage des filtres

1. Retirez la grille.
2. Retirez les filtres en saisissant les poignées.



3. Remontez l'unité de filtration après nettoyage. Insérez les filtres dans la hotte avec les poignées tournées vers l'intérieur. Placez ensuite la grille sur la hotte.

Nettoyage des filtres à graisse

1. Nettoyez les filtres dès que la graisse accumulée est visible. Lavez soigneusement le s filtres à graisse dans de l'eau chaude, à l'aide d'un produit de nettoyage doux, puis rincez-les à l'eau chaude. Vous pouvez utiliser une éponge douce, un chiffon doux ou une brosse de nettoyage non abrasive pour éliminer les restes d'aliments. Vous pouvez les laver au lave-vaisselle sur un cycle standard avec d'autres plats dans la même charge. Une légère décoloration du maillage peut se produire naturellement, ce qui n'affecte en rien les performances du filtre.
2. Laissez les filtres sécher à température ambiante pendant quelques temps.
3. Remettez les filtres à l'intérieur. Si la notification ⊛ est activée, appuyez sur ⁂ brièvement pour redémarrer le compteur.

Nettoyage des filtres charbon OdourClean PLUS

1. Lavez soigneusement les filtres dans de l'eau chaude, sans produits nettoyants. Vous pouvez utiliser une éponge douce, un chiffon doux ou une brosse de nettoyage non abrasive pour éliminer les restes d'aliments. Vous pouvez également laver les filtres au lave-vaisselle à 65-70 °C (en utilisant un programme de plus de 90 min), sans détergents et sans vaisselle dans la même charge.
2. Laissez les filtres sécher pendant au moins 24h à température ambiante.
3. Remontez le filtre et replacez-le à l'intérieur.

Régénération des filtres charbon OdourClean PLUS

1. Nettoyez d'abord les filtres, comme décrit ci-dessus.
2. Placez les filtres dans le four à 100 °C pendant 120 min, en les plaçant sur la grille métallique. Utilisez une fonction de four sans ventilateur.
3. Remontez le filtre et replacez-le à l'intérieur. Appuyez brièvement sur ⁂ pour réinitialiser le compteur.

9. DÉPANNAGE

ⓘ Si vous ne trouvez pas de solution au problème ci-dessous, contactez un service après-vente agréé.

Impossible d'activer la plaque et de la faire fonctionner.

- Vérifiez que la plaque est correctement branchée à une source d'alimentation électrique.
- Assurez-vous que le fusible est la cause du dysfonctionnement. Si le fusible saute à plusieurs reprises ou si vous entendez un bip constant, contactez un électricien qualifié pour inspecter l'installation.
- Assurez-vous que le bandeau de commande est propre et non obstrué par des ustensiles de cuisson ou des objets étrangers.

La plaque s'éteint toute seule au bout d'un certain temps.

- Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement. Dans certaines situations, la plaque s'éteint automatiquement pour maintenir la sécurité. Reportez-vous à la section Fonction « Arrêt automatique »

Le réglage de chaleur maximum pour l'une des zones de cuisson n'est pas disponible ou il n'arrête pas d'osciller entre deux niveaux.

- Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement. Reportez-vous à la section Fonction « Gestion alimentation »

- Diminuez la puissance des autres zones de cuisson raccordées à la même phase.

Le ventilateur de la hotte ne fonctionne pas/se désactive tout seul.

- Éteignez la plaque et débranchez-la du secteur. Laissez l'appareil refroidir, puis rebranchez-le.
- Assurez-vous que la pièce est suffisamment ventilée. Vous devrez peut-être installer le commutateur de fenêtre. Contactez un service après-vente agréé.

s'affiche.

- Nettoyez/remplacez le filtre. Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

et un chiffre apparaît.

- Éteignez la plaque, attendez quelques minutes, puis rallumez-la. Si le problème persiste, contactez un service après-vente agréé.

s'affiche.

- Utilisez un récipient avec un diamètre de fond similaire à la taille de la zone de cuisson.
- Assurez-vous que l'ustensile de cuisson est compatible avec l'induction.

10. DONNÉES TECHNIQUES

10.1 Plaque signalétique

Modèle JMLI804R7
Type 67 D4A 01 AA
Induction
Numéro de série .....
JUNO

PNC 949 594 555 ML 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz
Fabriqué en : Allemagne
7.35 kW

10.2 Caractéristiques des zones de cuisson

La puissance des zones de cuisson peut légèrement différer des données ci-dessous, en fonction du matériau et des dimensions des récipients de cuisson.

Zone de cuisson	Puissance nominale (niveau de cuisson maximale) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durée maximale [min]	Diamètre de l'ustensile [mm]
Avant gauche	2300	3200	10	125 - 210
Arrière gauche	2300	3200	10	125 - 210
Avant droite	1400	2500	4	125 - 145
Arrière droite	1800	2800	10	145 - 180

11. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

11.1 Informations produits selon (EL) nr 66/2014

Identification du modèle	JMLI804R7
Type de table de cuisson	Plan de cuisson intégré
Nombre de zones de cuisson	4
Technologie de chauffage	Induction

Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)	Avant gauche Arrière gauche Avant droite Arrière droite	21.0 cm 21.0 cm 14.5 cm 18.0 cm
Consommation d'énergie par zone de cuisson (EC electric cooking)	Avant gauche Arrière gauche Avant droite Arrière droite	189.1 Wh/kg 189.1 Wh/kg 180.2 Wh/kg 178.3 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)		184.2 Wh/kg

Appareil testé conformément aux normes : EN IEC 60350-2.

11.2 Informations requises selon (EL) nr 2023/826

Consommation d'énergie pondérée en mode « arrêt »	0,3 W
Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable	2 min

Appareil testé conformément aux normes : EN 50564.

11.3 Fiche d'informations produit et informations produit conformément aux réglementations (EL) nr 65/2014 et (EL) nr 66/2014

Fiche d'information sur le produit selon le règlement (EU) No 65/2014		
Nom du fournisseur ou marque	JUNO	
Référence du modèle	JMLI804R7	
Consommation d'énergie annuelle - AEChotte	32.7	kWh/a
Classe d'efficacité énergétique	A+	
Efficacité fluidodynamique - FDEhotte	32.0	
Classe d'efficacité fluidodynamique	A	
Efficacité lumineuse - LEhotte	-	lux/W
Classe d'efficacité lumineuse	-	
Efficacité de filtration des graisses - GFEhotte	85.1	%
Classe d'efficacité de filtration des graisses	B	
Débit d'air minimale en fonctionnement normal	270.0	m³/h
Débit d'air maximale en fonctionnement normal	550.0	m³/h
Débit d'air en mode intensif ou «boost»	650.0	m³/h
Puissance sonore pondérée A à la vitesse minimum	50	db(A) re 1 pW
Puissance sonore pondérée A à la vitesse maximum	66	db(A) re 1 pW
Puissance sonore pondérée A à la vitesse intensive ou de boost	69	db(A) re 1 pW
Consommation d'électricité mesurée en mode «arrêt» - Po	0.49	W
Consommation d'électricité mesurée en mode «veille» - Ps	-	W
Informations supplémentaires selon le règlement (EL) nr 66/2014		
Facteur d'accroissement dans le temps - f	0.8	

Indice d'efficacité énergétique - EEIhotte	42.6	
Débit d'air mesuré au point de rendement maximal - QBEP	286.7	m³/h
Pression d'air mesurée au point de rendement maximal - PBEP	449	Pa
Débit d'air maximal - Qmax	650.0	m³/h
Puissance électrique à l'entrée mesurée au point de rendement maximal - WBEP	111.9	W
Puissance nominale du système d'éclairage - WL	-	W
Éclairement moyen du système d'éclairage sur la surface de cuisson - Emoyen	-	lux

Appareil testé conformément aux normes : EN IEC 61591, EN IEC 60704-1, EN IEC 60704-2-13, EN 50564.

12. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES

Recyclez les matériaux portant le symbole ♺. Placez l'emballage dans les conteneurs appropriés pour le recycler. Contribuez à la protection de l'environnement et de la santé humaine en recyclant les déchets des appareils électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils marqués du symbole avec les déchets ménagers. Rapportez ce produit à votre centre de recyclage local ou renseignez-vous auprès de votre mairie.



DEUTSCH
1. SICHERHEITSINFORMATIONEN **52**
2. SICHERHEITSHINWEISE..... **56**
3. MONTAGE..... **58**
4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME **60**
5. GERÄTEBESCHREIBUNG..... **61**
6. TÄGLICHER GEBRAUCH..... **62**
7. GARANLEITUNG..... **64**
8. REINIGUNG UND PFLEGE..... **65**
9. FEHLERBEHEBUNG..... **67**
10. TECHNISCHE DATEN..... **68**
11. ENERGIEEFFIZIENZ..... **68**
12. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG **69**

Änderungen vorbehalten.

1. ⚠ SICHERHEITSINFORMATIONEN

Lesen Sie vor der Installation und Verwendung des Geräts sorgfältig die mitgelieferten Anweisungen durch. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung übernimmt der Hersteller kei-

ne Haftung. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen an einem sicheren und zugänglichen Ort auf.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es sachgemäß.
- WARNUNG: Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere während der Nutzung und Kühlung fern.
- Aktivieren Sie die Kindersicherung, falls verfügbar.
- Kinder dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht reinigen oder pflegen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist für den häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.

- WARNUNG: Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.
- VORSICHT: Der Garvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Garvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- WARNUNG: Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und könnte zu einem Brand führen.
- WARNUNG: Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- Rauchbildung deutet auf Überhitzung hin. Verwenden Sie niemals Wasser, um das Kochfeuer zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus und löschen Sie Flammen beispielsweise mit einer Löschdecke oder einem Deckel.
- WARNUNG: Das Gerät darf nicht durch ein externes Schaltgerät, wie eine Zeitschaltuhr, mit Strom versorgt oder an einen Schaltkreis angeschlossen werden, der von einem Programm regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Oberfläche des Kochfelds gelegt werden, da diese heiß werden können.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasserspray oder Dampf.
- Schalten Sie das Kochfeld nach dem Gebrauch aus und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- WARNUNG: Falls die Oberfläche einen Sprung hat, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden. Falls das Gerät direkt mit dem Stromnetz verbunden ist und nicht getrennt werden kann, nehmen Sie die Sicherung für den Anschluss heraus, um die Stromversorgung zu unterbrechen. Verständigen Sie in jedem Fall das autorisierte Servicezentrum.
- Der Raum, in dem das Gerät installiert wird, muss gut belüftet sein, damit keine Gase von offenem Feuer oder von Geräten, die mit Brennstoffen betrieben wer-

den, in den Raum zurückströmen.
- Stellen Sie sicher, dass die Lüftungsschlitze nicht blockiert werden und die vom Gerät aufgenommene Luft nicht in einen Lüftungskanal geleitet wird, der zur Ableitung von Rauch und Dampf von anderen Geräten (Zentralheizungssystemen, Thermosiphonsystemen, Warmwasserbereitern) dient.
- Die Nichteinhaltung dieser Vorschriften kann zum Rückstrom von Verbrennungsgasen führen und somit die Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung oder Erstickung verursachen.
- Wenn das Gerät zusammen mit anderen Geräten betrieben wird, darf der im Raum erzeugte Vakuumwert maximal 0,04 mbar betragen.
- Reinigen Sie den Absaugfilter regelmäßig und entfernen Sie Fettablagerungen, um Brandgefahr zu vermeiden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von dem Hersteller, seinem autorisierten Servicezentrum oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- Falls das Gerät direkt an die Spannungsversorgung angeschlossen werden soll, muss die elektrische Installation mit einer Trennvorrichtung ausgerüstet sein, die eine allpolige Trennung vom Netz ermöglicht. Die vollständige Trennung muss den Anforderungen der Überspannungskategorie III entsprechen. Die Mittel zum Trennen müssen gemäß den Verdrahtungsregeln in die feste Verkabelung integriert werden.
- WARNUNG: Verwenden Sie nur Schutzabdeckungen des Herstellers des Kochgeräts, diejenigen, die vom Hersteller in der Bedienungsanleitung als geeignet empfohlen werden, oder die im Gerät enthaltene Schutzabdeckung. Es besteht Unfallgefahr durch die Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen.

2. SICHERHEITSHINWEISE

2.1 Installation

⚠ WARNUNG!
Dieses Gerät darf nur von einem qualifizierten Techniker installiert werden.

⚠ WARNUNG!
Andernfalls besteht Verletzungsgefahr und das Gerät könnte beschädigt werden.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Ausführliche Montageanweisungen finden Sie in der Installationsbroschüre.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Gerät bewegen, da es schwer ist. Tragen Sie Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Dichten Sie die Ausschnittskanten des Schranks mit einem Dichtungsmittel ab, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit.
- Stellen Sie das Gerät nicht neben einer Tür oder unter einem Fenster auf, um zu verhindern, dass heißes Kochgeschirr aus dem Gerät fällt, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.
- Installieren Sie das Gerät nicht so, dass Abluft in eine Wandöffnung entweicht, es sei denn, diese ist für diesen Zweck vorgesehen.
- Für die kanallose Installation muss die Ventilatoröffnung direkt an der Wand positioniert oder durch eine zusätzliche Schrankwand getrennt werden, um den Zugang zu den Ventilatorblättern zu verhindern.
- Jedes Gerät besitzt Kühlventilatoren auf seiner Unterseite.
- Ist das Gerät über einer Schublade installiert:
  - Lagern Sie keine kleinen Gegenstände oder Papier, die die Ventilatoren beschädigen oder das Kühlsystem beeinträchtigen könnten.
  - Zwischen der Unterseite des Geräts und dem Inhalt der Schublade muss ein Mindestabstand von 2 cm eingehalten werden.
- Entfernen Sie Trennplatten, die im Küchenmöbel unter dem Gerät installiert sind.

2.2 Elektrischer Anschluss

⚠ WARNUNG!
Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sollten von einer qualifizierten Elektrofachkraft gemäß dem Anschlussdiagramm oder der Installationsbroschüre vorgenommen werden.
- Bei der Abgasinstallation und bei vorhandenem oder vorgeschriebenem Zubehör (Wandventil, Fensterschalter und/oder Fensteröffner) sollten die elektrischen Anschlüsse von einer qualifizierten Elektrofachkraft gemäß dem Anschlussdiagramm oder der Installationsbroschüre vorgenommen werden.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Trennen Sie das Gerät vor jeglichem Betrieb von der Stromversorgung.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Lose oder fehlerhafte Netzkabel oder Stecker können zu einer Überhitzung der Klemme führen.
- Verwenden Sie das richtige Netzkabel.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht verknoten.
- Stellen Sie sicher, dass ein Stoßschutz installiert ist.
- Verwenden Sie die Klemme für die Zugentlastung am Kabel.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel oder der Stecker (falls zutreffend) keine heißen Oberflächen berührt.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen und Verlängerungskabel.
- Vermeiden Sie es, den Netzstecker und das Kabel zu beschädigen. Falls ein Austausch erforderlich ist, muss dieser von unserem autorisierten Servicezentrum oder einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.

- Der Stoßschutz von stromführenden und isolierten Teilen muss sicher befestigt werden und darf ohne Werkzeug nicht entfernbar sein.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie nach der Installation den Zugang zum Netzstecker sicher.
- Wenn die Netzsteckdose locker ist, darf der Netzstecker nicht eingesteckt werden.
- Trennen Sie das Gerät nicht, indem Sie am Netzkabel ziehen. Ziehen Sie immer am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur korrekte Trennvorrichtungen: Leitungsschutzschalter, Sicherungen (aus der Halterung entfernte Schraubsicherungen), Fehlerstrom-schutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der das Gerät allpolig von der Spannungsversorgung getrennt werden kann, mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm.

2.3 Verwendung

⚠ WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Führen Sie keine Änderungen am Gerät durch.
- Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Verpackungen, Kennzeichnungen und Schutzfolien (falls zutreffend).
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind. Die Belüftung muss regelmäßig von einem qualifizierten Techniker überprüft werden.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie die Kochzone nach jedem Gebrauch aus.
- Stellen Sie kein Besteck oder Topfdeckel auf die Kochzonen, da diese heiß werden können.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es in Kontakt mit Wasser gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Ist die Oberfläche des Geräts gesprungen, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung, um einen Stromschlag zu verhindern.
- Benutzer mit einem Herzschrittmacher müssen einen Mindestabstand von 30 cm zu den Induktionskochzonen einhalten, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Geben Sie die Lebensmittel vorsichtig in das heiße Öl, da es spritzen kann.
- Verwenden Sie niemals eine offene Flamme, wenn die integrierte Haube in Betrieb ist.
- Verwenden Sie keine Aluminiumfolie oder andere Materialien zwischen der Kochfläche und dem Kochgeschirr, sofern vom Hersteller dieses Geräts nicht anders angegeben.
- Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör für dieses Gerät.

⚠ WARNUNG!

Brand- und Explosionsgefahr.

- Erhitzte Fette und Öle können entzündliche Dämpfe freisetzen. Flammen und erhitzte Objekte fernhalten.
- Heißöldämpfe können eine Selbstentzündung verursachen.
- Gebrauchtes Öl mit Speiseresten kann sich bei niedrigeren Temperaturen entzünden.
- Stellen Sie keine entflammbare Produkte in die Nähe des Geräts.

⚠ WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Lassen Sie heißes Kochgeschirr nicht auf dem Bedienfeld, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Legen Sie keine heißen Topfdeckel auf die Glasoberfläche des Geräts.
- Lassen Sie Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Um Beschädigungen der Oberfläche zu vermeiden, achten Sie darauf, dass keine Gegenstände oder Kochutensilien auf das Gerät fallen.
- Schalten Sie die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr oder ohne Kochgeschirr ein.
- Entfernen Sie niemals das Gitter oder den Filter, während die Abzugshaube oder das Kochfeld in Betrieb ist.
- Verwenden Sie niemals eine offene Flamme, wenn die integrierte Haube in Betrieb ist.
- Decken Sie den Einlass der integrierten Haube nicht mit Kochgeschirr ab.
- Greifen Sie nicht auf die Unterseite des Geräts zu, solange das Kochfeld oder der Dunstabzug in Betrieb ist.

- Stellen Sie keine kleinen oder leichten Gegenstände in der Nähe der integrierten Haube ab, um die Gefahr des Einklemmens zu vermeiden.
- Kochgeschirr aus Gusseisen oder mit einem beschädigten Boden kann Kratzer an dem Glas / der Glaskeramik verursachen. Heben Sie das Kochgeschirr immer an, wenn Sie es auf der Kochfläche bewegen müssen.
- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z. B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbeleuchtung geeignet.
- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an das autorisierte Servicezentrum. Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

2.4 Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und lassen Sie es abkühlen.
- Reinigen Sie das Gerät mit warmem Wasser und einem feuchten, weichen Lappen. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, scharfe Reinigungsmittel oder Metallgegenstände, sofern nicht anders angegeben.
- Überprüfen Sie das Produkt regelmäßig auf Anzeichen von Abnutzung, die es für den Kontakt mit Lebensmitteln ungeeignet machen könnten, wie z. B. Risse, Blasenbildung, Ablösung, Schrumpfung, Klebrigkeit, Korrosion oder andere sichtbare Veränderungen der Textur oder des Aussehens. Um Abnutzungen vorzubeugen, befolgen Sie bitte die Reinigungs- und Pflegehinweise.

2.5 Entsorgung

⚠ **WARNUNG!**
Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.
- Trennen Sie das Gerät von der Netzversorgungund entsorgen Sie anschließend das Stromkabel.

3. MONTAGE

3.1 Vor der Installation

Für zukünftige Referenzzwecke finden Sie bitte das Typenschild an der Unterseite des Kochfeldes und notieren Sie die Seriennummer ..... .

3.2 Zusammenbau des Kochfelds

ⓘ Für Einbaumaße und visuelle Hinweise beachten Sie bitte die Installationsdiagramme auf den ersten Seiten der Bedienungsanleitung.
Für die aufliegende Montage siehe Diagramm **A**. Für die integrierte Montage siehe Diagramm **B**.

Ausführliche Informationen zur Installation Ihres Kochfelds finden Sie in der Installationsanleitung.

Folgen Sie dem Anschlussdiagramm des Kochfelds und dem Anschlussdiagramm des Fensterschalters (falls zutreffend), wie im Installationshandbuch und/oder auf den Etiketten unter dem Kochfeld angegeben.

Nur für ausgewählte Länder:: Im Falle einer Abgasinstallation kann ein Fensterschalter erforderlich sein (wenden Sie sich an einen autorisierten Techniker). Dieser muss separat erworben werden, da er nicht im Lieferumfang des Kochfelds enthalten ist. Der Fensterschalter muss von einem autorisierten Techniker installiert werden. Siehe Installationshandbuch.

Ist das Gerät über einer Schublade installiert, kann die Kochfeldbelüftung die in der Schublade aufbewahrten Gegenstände während des Garvorgangs aufwärmen.

Zusammenbau der Filtereinheit

Das Gerät muss stets mit allen für den gewählten Installationsmodus vorgesehenen Filtern betrieben werden. Siehe „Filterauswahl“.

Stellen Sie vor der ersten Inbetriebnahme sicher, dass die Filter mit den Griffen nach innen in die Haube eingesetzt werden. Positionieren Sie das Gitter anschließend auf der Haube.

3.3 Anbringen der Dichtung

Aufliegende Montage

1. Reinigen Sie die Arbeitsplatte um den Ausschnitt herum.
2. Bringen Sie das mitgelieferte Dichtungsband 2x6 mm umlaufend auf der Unterseite des Kochfelds entlang des äußeren Randes der Glaskeramik an. Nicht dehnen. Stellen Sie sicher, dass sich die Enden des Dichtungsbands in der Mitte auf einer der Seiten des Kochfelds befinden.
3. Geben Sie einige Millimeter zur Länge hinzu, wenn Sie das Dichtungsband zuschneiden. Fügen Sie die beiden Enden des Dichtungsbands zusammen.

Integrierte Montage

1. Reinigen Sie die Fräsungen in der Arbeitsplatte.
2. Schneiden Sie den mitgelieferten 3x10 mm Dichtungsstreifen in vier Streifen, die der Länge der Falze entsprechen.
3. Schneiden Sie die Enden der Streifen in einem Winkel von 45°. Sie sollten genau in die Ecken der Fräsungen passen.
4. Befestigen Sie die Streifen an den Fräsungen. Dehnen Sie die Streifen nicht. Kleben Sie die Enden der Streifen nicht übereinander.

Nach der Montage des Kochfelds dichten Sie den verbleibenden Spalt zwischen der Glaskeramikplatte und der Arbeitsplatte mit Silikon ab. Stellen Sie sicher, dass das Silikon nicht unter die Glaskeramik gelangt.

3.4 Anschlusskabel

⚠ WARNUNG!

Alle elektrischen Anschlüsse müssen von einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.

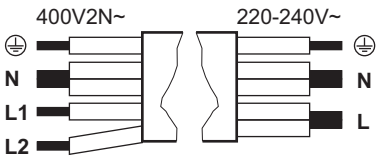
- Das Kochfeld wird mit einem Anschlusskabel geliefert.
- Um das beschädigte Netzkabel zu ersetzen, verwenden Sie den Kabeltyp H05VV-F, der einer Temperatur von 70 °C oder höher standhält.
- Verbindungen über Kontaktstecker, durch Anbohren oder Löten der Drahtenden sowie das Anschließen des Kabels ohne Aderendhülse sind verboten.
- Wenden Sie sich bitte an Ihr örtliches autorisiertes Servicezentrum. Das Anschlusskabel darf nur von einem qualifizierten Elektriker ersetzt werden.

Einphasiger Anschluss

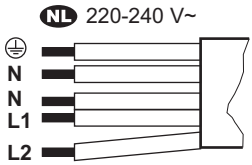
1. Entfernen Sie die Aderendhülse von schwarzen und braunen Adern.
2. Entfernen Sie einen Teil der Isolierung der braunen und schwarzen Kabelenden.
3. Verbinden Sie die Enden der schwarzen und braunen Kabel.
4. Bringen Sie eine neue Aderendhülse an jedem Drahtende an (Spezialwerkzeug erforderlich).

NL-Verbindung

1. Entfernen Sie die Aderendhülse von den blauen Drähten.
2. Entfernen Sie einen Teil der Isolierung der blauen Kabelenden.
3. Bringen Sie eine neue Aderendhülse an jedem Drahtende an (Spezialwerkzeug erforderlich).



Einphasige Verbindung: 220 - 240 V~ 5x1,5 mm²		Zweiphasige Verbindung: 400 V2N~ 5x1,5 mm² oder 4x2,5 mm²	
⏚	Grün – gelb	Grün – gelb	⏚
N	Blau und blau	Blau und blau	N
L	Schwarz und braun	Schwarz	L1
		Braun	L2



NL 220 - 240 V (5x1,5 mm²)	
⏚	Grün – gelb
N	Blau und blau
L1	Schwarz
L2	Braun

3.5 Leistungsbegrenzung

Leistungsbegrenzung definiert, wie viel Strom das Kochfeld insgesamt verbraucht, innerhalb der Grenzen der Hausinstallationssicherungen. Das Kochfeld ist standardmäßig auf die höchste verfügbare Leistungsstufe eingestellt. Achten Sie darauf, dass die gewählte Leistungsstufe für die Sicherungen in der Hausinstallation geeignet ist.

Verringern oder Erhöhen der Leistungsstufe:

1. Öffnen Sie das Menü: Halten Sie ⏻ 3 Sekunden lang gedrückt. Danach halten Sie 🔒 gedrückt.
2. Drücken Sie ⏲, bis P angezeigt wird.
3. Drücken Sie + / — unter dem Timer-Display, um zwischen den Einstellungen zu navigieren.
4. ⏻ zum Beenden drücken.

Leistungsstufen:

P73 - 7,350 W, P15 - 1,500 W, P20 - 2,000 W, P25 - 2,500 W, P30 - 3,000 W, P35 - 3,500 W, P40 - 4,000 W, P45 - 4,500 W, P50 - 5,000 W, P60 - 6,000 W

4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

4.1 Filterauswahl

Stellen Sie vor der ersten Verwendung sicher, dass Sie den richtigen Filtertyp entsprechend dem Installationsmodus einstellen. Siehe „Menü-Struktur“.

Umluftmodus: Aktivkohle-Filter (in Kombination mit einem Fettfilter)

Die Aktivkohle-Filter mit Aktivschaum neutralisieren Rauch und Kochgerüche. Sie können wählen zwischen:

- **OdourClean STANDARD** (weiß, Einweg)
- **OdourClean PLUS** (schwarz, regenerierbar)

Um das Gerät im Umluftmodus zu verwenden, wenden Sie sich zur Anpassung der Installation an einen autorisierten Techniker. Öffnen Sie die Benutzereinstellungen und schalten Sie die Kohlefilter-Benachrichtigung ein, indem Sie und dann Ein auswählen. Wählen Sie dann einen der Filter:

- OdourClean STANDARD: Wählen Sie Ft und dann 2.
- OdourClean PLUS: Wählen Sie Ft und dann 1.

Abluftmodus: Fettfilter

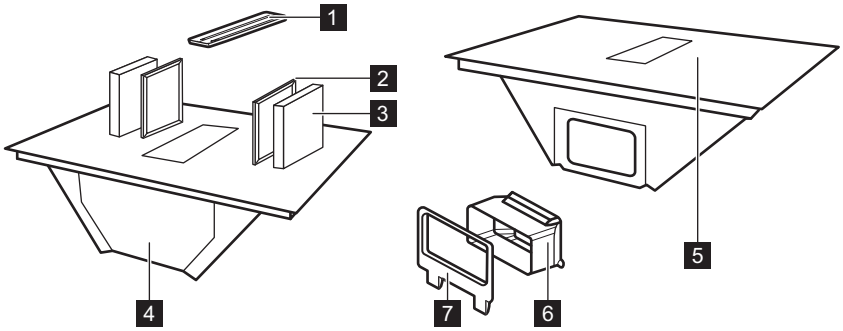
Fettfilter sammeln Fett, Öl und Speisereste und verhindern, dass diese in das Haubensystem gelangen.

Um das Gerät im Abluftmodus zu verwenden, wenden Sie sich an einen autorisierten Techniker, um die Installation anzupassen. Öffnen Sie dann die Benutzereinstellungen und schalten Sie die Kohlefilter-Benachrichtigung aus, indem Sie und dann Aus auswählen.

ⓘ Der Abluftmodus kann den Raumluftdruck beeinflussen und erfordert daher eine geeignete Lüftung, um den Rückstrom von Verbrennungsgasen aus anderen Geräten zu verhindern. Stellen Sie sicher, dass die Installationsumgebung den mitgelieferten Sicherheitsrichtlinien entspricht.

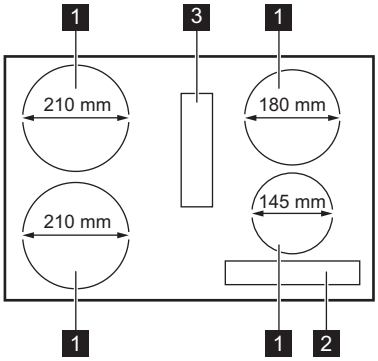
5. GERÄTEBESCHREIBUNG

5.1 Produktübersicht



1 Rost
2 Fettfilter
3 Kohlefilter
4 Tropfschale
5 Kochfeld
6 Luftkanal-Adapter
7 Luftkanalanschluss für die Rückwand

5.2 Anordnung der Kochflächen



1 Induktionskochzone
2 Bedienfeld
3 Abzugshaube

5.3 Symbole auf dem Bedienfeld und im Display

Symbol / Anzeige	
⏻	Ein / Aus
— / +	Einstellen der Kochstufe.
⏸	Pause
⏲, + / —	Timer
AUTO	Automatikbetrieb der Haube
	Manueller Modus der Haube
P	PowerBoost ist eingeschaltet.
	Verriegelung/Kindersicherung
E + Ziffer	Es ist eine Störung aufgetreten.
F	Es besteht ein Problem mit dem Kochgeschirr.
	Der Filter muss gereinigt oder ersetzt werden.
	OptiHeat Control

6. TÄGLICHER GEBRAUCH

6.1 Verwendung des Kochfeldes

Halten Sie ⏻ gedrückt, um das Kochfeld ein- oder auszuschalten.

Stellen Sie das Kochgeschirr in die Mitte der Kochzone und wählen Sie mit + / − die gewünschte Kochstufe. Um die ausgewählte Kochzone zu deaktivieren, drücken Sie −, bis 0 angezeigt wird. Um die höchste Kochstufe schneller einzustellen, halten Sie − gedrückt, während 0 eingeschaltet ist.

6.2 Kochgeschirr

Der Boden des Kochgeschirrs sollte so dick und flach wie möglich sein. Reinigen und trocknen Sie es, bevor Sie Kochgeschirr auf das Kochfeld stellen. Schieben oder reiben Sie das Kochgeschirr nicht an den Kanten und Ecken des Glases, um ein Absplittern oder eine Beschädigung der Glasoberfläche zu vermeiden. Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld, um Schäden an den elektronischen Teilen zu vermeiden.

Stellen Sie sicher, dass das Kochgeschirr induktionskompatibel ist (d. h. ein Magnet klebt an seiner Basis). Verwenden Sie für eine optimale Wärmeübertragung Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser, der der Größe der Kochzone entspricht. Kochgeschirr mit kleinerem Durchmesser erwärmt sich möglicherweise langsamer, während Kochgeschirr mit größerem Durchmesser überhitzen und das Bedienfeld beschädigen kann.

Kochgeschirrmaterial

- **Korrekt:** Gusseisen, Stahl, emaillierter Stahl, Edelstahl, Boden aus mehreren Schichten verschiedener Materialien (vom Hersteller als geeignet gekennzeichnet).
- **Falsch:** Aluminium, Kupfer, Messing, Glas, Keramik, Porzellan.

Geräusche während des Betriebs

Je nach Material des Kochgeschirrs und der aktuellen Kochstufe können die Geräusche variieren. Sie sind normal und weisen nicht auf eine Fehlfunktion hin.

- Knacken: Das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Pfeifgeräusch: Es ist eine hohe Kochstufe aktiviert und das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Summen: Eine hohe Heizstufe ist aktiviert.
- Klicken: elektrisches Schalten erfolgt.
- Zischen, Summen: Der kühlende Ventilator arbeitet.
- Rhythmisches Geräusch: Kochgeschirr wird erkannt.

6.3 Topferkennung

Diese Funktion zeigt an, dass Kochgeschirr auf dem Kochfeld vorhanden ist, und deaktiviert die Kochzonen, wenn innerhalb von 120 Sek kein Kochgeschirr erkannt wird.

6.4 Automatische Abschaltung

Als Sicherheitsmaßnahme schaltet sich das Kochfeld unter bestimmten Bedingungen automatisch aus (z. B. wenn alle Kochzonen und die Dunstabzugshaube ausgeschaltet sind, nach dem Einschalten keine Kochzone oder keine Ventilatorgeschwindigkeit gewählt wurde oder wenn Kochgeschirr leerkocht).

6.5 OptiHeat Control (3-stufige Restwärmeanzeige)

Die Anzeige signalisiert, dass eine Kochzone immer noch heiß ist. Solange die Anzeige leuchtet, besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme. Die Anzeige erlischt, wenn die Kochzone abgekühlt ist.

6.6 Leistung

Wenn das Kochfeld die maximale verfügbare Leistung erreicht, wird die Leistung der Kochzonen automatisch reduziert, um die Sicherungen der Hausinstallation zu schützen. Bei Kochzonen, deren Leistung reduziert ist, blinkt die Bedienleiste und zeigt die maximal möglichen Heizstufen an.

6.7 PowerBoost

Um die maximale Kochstufe für eine begrenzte Zeit zu aktivieren. Damit können Sie Wasser schneller zum Kochen bringen.

Stellen Sie die Kochzone auf die maximale Kochstufe ein. Drücken Sie das + bis P angezeigt wird. Um die Funktion zu deaktivieren, drücken Sie auf das −.

6.8 Timer

Zur Festlegung der Betriebszeit einer Kochzone.

Stellen Sie eine Kochstufe für die Kochzone ein. Drücken Sie wiederholt, bis neben dem Timer-Display eine Anzeige erscheint, die der Kochzone entspricht. Stellen Sie die Zeit mit + / — ein, dann bestätigen Sie mit . Um den Timer zu deaktivieren, halten Sie gedrückt oder stellen Sie ihn auf 0 Std 00 Min ein.

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, wird die Kochzone ausgeschaltet.

Sie können die Funktion auch als Kurzzeitwecker verwenden, wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, aber keine der Kochzonen funktioniert. drücken und die Zeit mit + / — einstellen.

6.9 || Pause

Die Funktion stellt alle aktiven Kochzonen auf die niedrigste Kochstufe ein.

Wenn die Dunstabzugshaube im manuellen Modus arbeitet, wird die Ventilatorgeschwindigkeit auf 1 reduziert. Im automatischen Modus ändert sich die Ventilatorgeschwindigkeit nicht.

Die Funktion stoppt keine aktiven Timer.

Zum Ein- und Ausschalten drücken Sie ||.

6.10 Verriegelung/ Kindersicherung

Zum Verriegeln / Entriegeln des Bedienfelds nach Bedarf.

Um das Bedienfeld während des Kochens kurz zu sperren: drücken Sie einmal. Zum Entsperren erneut drücken.

Um einen versehentlichen Betrieb des Kochfelds zu verhindern: Halten Sie für 3 Sek gedrückt, während alle Zonen deaktiviert sind, und schalten Sie dann das Kochfeld aus. Wenn Sie das Kochfeld ausschalten, bleibt die Funktion weiterhin aktiv. Um die Funktion auszuschalten, schalten Sie das Kochfeld ein, halten Sie für 3 Sek gedrückt und schalten Sie das Kochfeld aus.

Um die Funktion nur für einen Kochvorgang zu deaktivieren: Schalten Sie das Kochfeld ein, halten Sie für 4 Sek gedrückt und stellen Sie die Heizstufe innerhalb 10 Sek ein. Sie können das Kochfeld benutzen. Wenn Sie das Kochfeld ausschalten, ist die Funktion wieder aktiv.

6.11 Abzugshaube, Funktionen

Manueller Modus

Die Abzugshaube kann sowohl bei ein- als auch bei ausgeschaltetem Kochfeld betrieben werden. Der manuelle Modus bietet vier Ventilatorgeschwindigkeiten.

1. drücken, um die Abzugshaube zu aktivieren.
2. Drücken Sie + / —, um die Ventilatorgeschwindigkeit anzupassen. Im Display wird die aktuelle Einstellung angezeigt.

Um zu deaktivieren, stellen Sie die Ventilatorgeschwindigkeit auf 0 ein.

Automatikmodus

Die Haube passt die Ventilatorgeschwindigkeit an die Temperatur der Kochzone an. Der Automatikmodus bietet vier Ventilatorgeschwindigkeitsoptionen: h1-h4 (von niedrig bis intensiv).

1. Wenn die Funktion nicht standardmäßig eingeschaltet ist, drücken Sie wiederholt, bis **Au** auf dem Display angezeigt wird.
2. Stellen Sie das Kochgeschirr auf eine Kochzone und wählen Sie eine Kochstufe.

Drücken Sie wiederholt zum Deaktivieren.

Um die Standardventilatorgeschwindigkeit zu ändern (h3), gehen Sie zu den Benutzereinstellungen. Siehe „Menü-Struktur“.

Trocknungszyklus

Der Ventilator läuft nach dem Ausschalten des Kochfelds 20 Minuten lang mit minimaler Geschwindigkeit weiter und schaltet sich dann automatisch aus. Die Funktion beseitigt nach dem Kochen anhaltende Gerüche.

Um die Funktion zu stoppen, drücken Sie .

Um die Funktion vollständig zu deaktivieren, gehen Sie zu den Benutzereinstellungen. Siehe „Menü-Struktur“.

ⓘ Es wird empfohlen, die Funktion nicht zu deaktivieren und sie den gesamten Zyklus über ununterbrochen laufen zu lassen.

6.12 Menü-Struktur

Symbol	Einstellung
b	Ton
P	Leistungsbegrenzung
h	Automatikbetrieb des Ventilators
F	Kohlefilter-Benachrichtigung
dF	Trocknungszyklus
Ft	OdourClean STANDARD: 2 OdourClean PLUS: 1
E	Alarm / Fehlerhistorie

Um Benutzereinstellungen einzugeben: Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld ausgeschaltet ist. ⏻ Gedrückt halten. Halten Sie danach 🔒 gedrückt. Drücken Sie 🕘.

Navigieren im Menü: Das Menü besteht aus dem Einstellungssymbol und einem Wert. Um zwischen den Einstellungen zu navigieren, drücken Sie 🕘. Um den Einstellungswert zu ändern, drücken Sie + / − unterhalb des Timer-Displays. **Um das Menü zu verlassen:** drücken Sie ⏻.

6.13 Tipps zur Energieeinsparung

- Wenn Sie Wasser erhitzen, verwenden Sie nur die Menge, die Sie benötigen.
- Wenn möglich, verschließen Sie das Kochgeschirr immer mit einem Deckel.
- Nutzen Sie die Restwärme, um Speisen warm zu halten oder zu schmelzen.
- Wenn Sie mit dem Kochen beginnen, stellen Sie den Ventilator auf eine niedrige Geschwindigkeitsstufe ein. Nach Beendigung des Kochvorgangs lassen Sie den Ventilator noch ein paar Minuten laufen.
- Erhöhen Sie die Lüftergeschwindigkeit nur, um große Mengen an Dampf oder Rauch zu beseitigen.
- Reinigen Sie den Filter regelmäßig und ersetzen Sie ihn bei Bedarf, um seine Effizienz zu erhalten.

Weitere Informationen finden Sie unter „Energieeffizienz“.

7. GARANLEITUNG

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.

Einstellung	Verwendung:	Dauer (Min.)
1	Warmhalten von gekochten Speisen. Legen Sie einen Deckel auf das Kochgeschirr.	nach Bedarf
1 - 2	Sauce Hollandaise herstellen, Butter, Schokolade, Gelatine schmelzen. Von Zeit zu Zeit rühren.	5 - 25
2	Stocken: Lockere Omeletts, gebackene Eier. Mit einem Deckel garen.	10 - 40
2 - 3	Reis- und Milchgerichte köcheln lassen, Fertiggerichte aufwärmen. Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte nach der Hälfte der Zeit umrühren.	25 - 50
3 - 4	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch. Geben Sie ein paar Esslöffel Wasser hinzu. Überprüfen Sie die Wassermenge während des Prozesses.	20 - 45
4 - 5	Kartoffeln und anderes Gemüse dämpfen. Den Topf mit 1-2cm Wasser füllen. Überprüfen Sie während des Prozesses den Wasserstand. Lassen Sie den Deckel auf dem Topf.	20 - 60
4 - 5	Kochen Sie größere Mengen an Lebensmitteln, Eintopfgerichten und Suppen. Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten.	60 - 150
6 - 7	Sanftes Braten von Schnitzel, Cordon bleu vom Kalb, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Krapfen. Bei Bedarf umdrehen.	nach Bedarf
7 - 8	Scharfes Braten von Rösti, Lendenstücke, Steaks. Bei Bedarf umdrehen.	5 - 15

Einstel-lung	Verwendung:	Dauer (Min.)
9	Wasser kochen, Nudeln kochen, Fleisch anbraten (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites.	
P	Aufkochen großer Mengen Wasser. PowerBoost ist eingeschaltet.	

8. REINIGUNG UND PFLEGE

8.1 Reinigen der Glasoberfläche des Kochfelds

- Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
- Verwenden Sie stets Kochgeschirr mit sauberen Böden.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leerkochen und nicht zu heiß werden.
- Bitte verwenden Sie kein Kochgeschirr aus Materialien, die nicht für Induktionsherde geeignet sind. Solche Materialien können die Kochfeldoberfläche beschädigen oder die Reinigung erschweren.
- Kratzer oder dunkle Flecken auf der Glasoberfläche beeinträchtigen die Funktion des Kochfeldes nicht.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Glasoberfläche keine Messer oder andere scharfe Metallwerkzeuge.
- Verwenden Sie einen empfohlenen Schaber ausschließlich als zusätzliches Werkzeug nach der Standardreinigung.
- Bitte warten Sie, bis das Kochfeld abgekühlt ist, und führen Sie die Reinigung der Oberfläche mit einem weichen Tuch und einem Geschirrspülmittel mit warmem Wasser durch. Reinigen Sie mit kreisenden Bewegungen und mäßigem Druck. Wischen Sie die Glasoberfläche mit einem Mikrofasertuch trocken.
- Verwenden Sie nicht den klassischen gelb-grünen Schwamm, da die Aluminiumpartikel auf seiner harten Schicht das Glas beschädigen und verfärben können.
- Die Verwendung anderer als der empfohlenen Werkzeuge ist wirkungslos und kann die Glasoberfläche beschädigen oder verfärben.
- **Sofort entfernen:** geschmolzenen Kunststoff, Kunststofffolie, Salz, Zucker und Lebensmittel mit Zucker. Verwenden Sie einen Schaber und achten Sie darauf, Verbrennungen zu vermeiden.
- **Entfernen, wenn das Kochfeld ausreichend kühl ist:** Kalksteinringe, Wasserringe, Fettflecken, glänzende metallische Verfärbung. Reinigen Sie die Oberfläche wie oben beschrieben. Um glänzende, metallische Verfärbungen zu entfernen, verwenden Sie ein weiches Tuch und eine Lösung aus Wasser und Essig.
- **Entfernen Sie hartnäckige Flecken und Verunreinigungen:** Für beste Ergebnisse verwenden Sie eine mild abrasive Reinigungsmilch (z. B. Cif®, Viss®, Jif®, Vim®). Verwenden Sie keine handelsüblichen Kochfeldreiniger für glänzende Oberflächen. Das Reinigungsmittel auf die verschmutzte Oberfläche auftragen und für 5Min einwirken lassen. Die Oberfläche vorsichtig mit einem handelsüblichen, kratzfreien Schwamm und einem (üblicherweise blauen) Scheuerschwamm abreiben. Wiederholen Sie den Vorgang, bis die Flecken nicht mehr sichtbar sind. Entfernen Sie eventuelle Reinigungsmittelreste von der Oberfläche und wischen Sie sie mit einem Mikrofasertuch trocken.

8.2 Abzugshaube reinigen

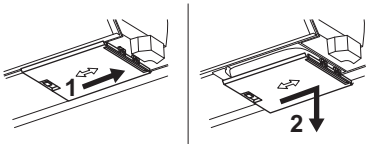
Rost

Das Gitter besteht aus Aluminium. Waschen Sie es manuell oder in einem Geschirrspüler und wischen Sie es mit einem weichen Tuch ab.

Tropfschale

Die Tropfschale unter der Haube sammelt die beim Garen entstehende Kondensation. Denken Sie daran, die Schale regelmäßig zu leeren.

1. Fassen Sie die Unterseite der Tropfschale mit beiden Händen an und schieben Sie sie nach vorne. Führen Sie sie dann vorsichtig nach unten, um ein Verschütten des Wassers zu vermeiden.



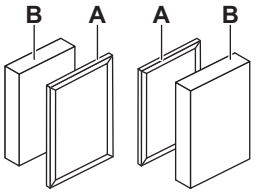
2. Waschen Sie die Schale manuell (mit warmem Wasser, Seife und einem weichen Lappen/Schwamm) oder in einem Geschirrspüler (Standardprogramm).

Wenn Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Haubensystem gelangen: Schalten Sie die Haube aus und reinigen Sie den Haubenbereich vorsichtig mit warmem Wasser, einem feuchten Tuch oder Schwamm und einem milden Reinigungsmittel.

8.3 Filter reinigen

Die Filtereinheit besteht aus Fettfiltern **A** und Kohlefiltern **B**.

ⓘ Das Gerät muss stets mit allen für den gewählten Installationsmodus vorgesehenen Filtern betrieben werden. Siehe „Filterauswahl".



Das Kochfeld verfügt über einen eingebauten Zähler mit einer Anzeige, die Sie an das Reinigen der jeweiligen Filter erinnert. Die Benachrichtigung verhindert nicht die Nutzung des Kochfelds. Die Benachrichtigung bleibt 30 Sekunden lang sichtbar, nachdem Sie Dunstabzugshaube und Kochfeld deaktiviert haben.

Fettfilter

- Nach 40 Stunden Gebrauch erscheint eine statische Anzeige ⊛ und zeigt an, dass es Zeit ist, die Fettfilter zu reinigen.

OdourClean STANDARD Kohlefilter

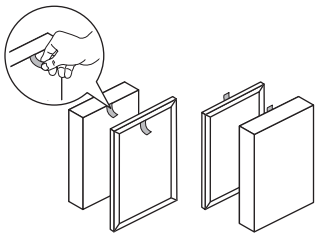
- Nach 180 Betriebsstunden beginnt die Anzeige ⊛ zu blinken, um anzuzeigen, dass es an der Zeit ist, die Filter auszutauschen.
- Überprüfen Sie die Filter regelmäßig auf den Füllstand des angesammelten Fetts. Ersetzen Sie sie, wenn die blinkende Anzeige erscheint (etwa einmal jährlich, je nach Verwendungshäufigkeit) oder früher, falls erforderlich.

OdourClean PLUS Kohlefilter

- Nach 140 Betriebsstunden beginnt die Anzeige ⊛ zu blinken, um zu signalisieren, dass es an der Zeit ist, die Filter zu regenerieren.
- Reinigen Sie die Filter nur, wenn angesammeltes Fett sichtbar ist.
- Die Filter werden nur dann regeneriert, wenn die blinkende Anzeige erscheint. Die maximale Anzahl der Regenerationszyklen beträgt 8. Tauschen Sie danach die Filter aus.

Filter ausbauen/wieder einbauen

1. Entfernen Sie das Gitter.
2. Nehmen Sie die Filter am Griff heraus.



3. Bauen Sie nach der Reinigung die Filtereinheit wieder zusammen. Setzen Sie die Filter mit den Griffen nach innen in die Haube ein. Positionieren Sie anschließend das Gitter auf der Haube.

Fettfilter reinigen

1. Reinigen Sie die Filter, sobald das angesammelte Fett sichtbar ist. Waschen Sie die Fettfilter sorgfältig in warmem Wasser mit einem milden Reinigungsmittel und spülen Sie sie anschließend mit warmem Wasser ab. Sie können bei Bedarf einen weichen Schwamm, einen weichen Lappen oder eine nicht scheuernde Reinigungsbürste verwenden, um Speisereste zu entfernen. Sie können sie im Geschirrspüler mit einem Standardprogramm mit anderen Geschirrteilen in derselben Beladung waschen. Einige leichte Verfärbungen des Gewebes können auf natürliche Weise auftreten und beeinträchtigen die Leistung des Filters nicht.

2. Lassen Sie die Filter einige Zeit bei Raumtemperatur trocknen.
3. Setzen Sie die Filter wieder ein. Wenn die Benachrichtigung eingeschaltet ist, drücken Sie kurz, um den Zähler neu zu starten.

OdourClean PLUS Kohlefilter reinigen

1. Waschen Sie die Filter behutsam und ohne Reinigungsmittel in warmem Wasser. Sie können bei Bedarf einen weichen Schwamm, einen weichen Lappen oder eine nicht scheuernde Reinigungsbürste verwenden, um Speisereste zu entfernen. Sie können die Filter auch ohne Spülmittel und ohne Geschirr in derselben Ladung in einem Geschirrspüler bei 65-70 °C reinigen (mit einem Programm, das länger als 90 Min dauert).
2. Lassen Sie die Filter mindestens 24Std bei Raumtemperatur trocknen.
3. Bauen Sie die Filtereinheit wieder zusammen und setzen Sie sie wieder ein.

OdourClean PLUS Kohlefilter regenerieren

1. Reinigen Sie zuerst die Filter wie oben beschrieben.
2. Legen Sie die Filter bei 100 °C für 120 Min in den Backofen und legen Sie sie auf den mittleren Kombirost. Verwenden Sie eine Backofenfunktion ohne Gebläse.
3. Bauen Sie die Filtereinheit wieder zusammen und setzen Sie sie wieder ein. Drücken Sie kurz, um den Zähler zurückzusetzen.

9. FEHLERBEHEBUNG

ⓘ Falls Sie unten keine Lösung für das Problem finden, wenden Sie sich bitte an ein autorisiertes Servicezentrum.

Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.

- Prüfen Sie, ob das Kochfeld ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist.
- Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung die Ursache für die Störung ist. Wenn die Sicherung wiederholt durchbrennt oder ein anhaltender Piepton zu hören ist, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker, um die Installation überprüfen zu lassen.
- Stellen Sie sicher, dass das Bedienfeld sauber und nicht durch Kochgeschirr oder Fremdkörper blockiert ist.

Das Kochfeld schaltet sich nach einiger Zeit von selbst aus.

- Dies ist keine Fehlfunktion. In bestimmten Situationen schaltet sich das Kochfeld aus Sicherheitsgründen automatisch ab. Siehe „Automatische Abschaltung“.

Die maximale Kochstufe für eine der Kochzonen ist nicht verfügbar oder sie wechselt ständig zwischen zwei Stufen.

- Dies ist keine Fehlfunktion. Siehe „Leistung“.
- Reduzieren Sie die Leistung der anderen Kochzonen, die an dieselbe Phase angeschlossen sind.

Der Abzugsventilator schaltet sich nicht von selbst ein/aus.

- Schalten Sie das Kochfeld aus und ziehen Sie den Netzstecker. Lassen Sie das Gerät abkühlen und schließen Sie es dann wieder an.
- Sorgen Sie für ausreichende Belüftung im Raum. Möglicherweise müssen Sie den Fensterschalter installieren. Wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum.

erscheint.

- Reinigen/Austauschen des Filters. Siehe „Reinigung und Pflege“.

E und eine Ziffer wird angezeigt.

- Schalten Sie das Kochfeld aus, warten Sie ein paar Minuten und schalten Sie es dann wieder ein. Tritt das Problem weiterhin auf, dann wenden Sie sich an das autorisierte Servicezentrum.

F wird angezeigt.

- Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser, der annähernd der Größe der Kochzone entspricht.
- Vergewissern Sie sich, dass das Kochgeschirr induktionsgeeignet ist.

10. TECHNISCHE DATEN

10.1 Typenschild

Modell JMLI804R7
Typ 67 D4A 01 AA
Induktion
Seriennummer .....
JUNO

Produkt-Nummer (PNC) 949 594 555 ML 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz
Hergestellt in: Deutschland
7.35 kW

10.2 Technische Daten der Kochzonen

Je nach Material und Abmessungen des Kochgeschirrs kann die Leistung der Kochzonen geringfügig von den unten angegebenen Daten abweichen.

Kochzone	Nennleistung (höchste Kochstufe) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximale Dauer [Min]	Kochgeschirrdurchmesser [mm]
Vorne links	2300	3200	10	125 - 210
Hinten links	2300	3200	10	125 - 210
Vorne rechts	1400	2500	4	125 - 145
Hinten rechts	1800	2800	10	145 - 180

11. ENERGIEEFFIZIENZ

11.1 Produktinformationen gemäß (EU) Nr. 66/2014

Modellbezeichnung		JMLI804R7
Kochfeldtyp		Einbau-Kochfeld
Anzahl der Kochzonen		4
Heiztechnik		Induktion
Durchmesser der kreisförmigen Kochzonen (Ø)	Vorne links Hinten links Vorne rechts Hinten rechts	21.0 cm 21.0 cm 14.5 cm 18.0 cm
Energieverbrauch pro Kochzone (EC electric cooking)	Vorne links Hinten links Vorne rechts Hinten rechts	189.1 Wh/kg 189.1 Wh/kg 180.2 Wh/kg 178.3 Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds (EC electric hob)		184.2 Wh/kg

Gerät getestet gemäß: EN IEC 60350-2.

11.2 Informationsanforderungen gemäß (EU) Nr. 2023/826

Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	0,3 W
Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen	2 Min

Gerät getestet gemäß: EN 50564.

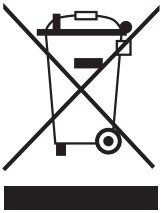
11.3 Produktinformationsblatt und Produktinformationen gemäß (EU) Nr. 65/2014 und (EU) Nr. 66/2014

Produktdatenblatt gemäß EU-Norm 65/2014		
Name oder Warenzeichen des Lieferanten	JUNO	
Modellkennung	JMLI804R7	
Jährlicher Energieverbrauch - AEChood	32.7	kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	A+	
Fluiddynamische Effizienz - FDEhood	32.0	
Klasse für die fluiddynamische Effizienz	A	
Beleuchtungseffizienz - LEhood	-	Lux/W
Beleuchtungseffizienzklasse	-	
Fettabscheidegrad - GFEhood	85.1	%
Klasse für den Fettabscheidegrad	B	
Minimaler Luftstrom im Normalbetrieb	270.0	m³/h
Maximaler Luftstrom im Normalbetrieb	550.0	m³/h
Luftstrom im Betrieb auf der Intensivstufe oder Schnelllaufstufe	650.0	m³/h
A-gewichtete Schallleistung bei niedrigster Gebläsestufe	50	db(A) re 1 pW
A-gewichtete Schallleistung bei höchster Gebläsestufe	66	db(A) re 1 pW
A-gewichtete Schallleistung bei Intensivgeschwindigkeit oder Boost	69	db(A) re 1 pW
Gemessene Leistungsaufnahme im Aus-Zustand - Po	0.49	W
Gemessene Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand - Ps	-	W
Zusätzliche Informationen gemäß (EU) Nr. 66/2014		
Zeitverlängerungsfaktor - f	0.8	
Energieeffizienzindex - EEIhood	42.6	
Gemessener Luftvolumenstrom im Bestpunkt - QBEP	286.7	m³/h
Gemessener Luftdruck im Bestpunkt - PBEP	449	Pa
Maximaler Luftstrom - Qmax	650.0	m³/h
Gemessene elektrische Eingangsleistung im Bestpunkt - WBEP	111.9	W
Nennleistung des Beleuchtungssystems - WL	-	W
Durchschnittliche Beleuchtungsstärke des Beleuchtungssystems auf der Kochoberfläche - Emiddle	-	Lux

Gerät getestet gemäß: EN IEC 61591, EN IEC 60704-1, EN IEC 60704-2-13, EN 50564.

12. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

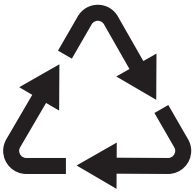
Ihre Pflichten als Endnutzer



Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreiber (siehe zu deren Rücknahmepflichten unten) abgegeben werden. Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Altakkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme.

Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz auch elektrische und elektronische Geräte.

Rücknahmepflichten der Vertreiber in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

Rücknahmepflichten von Vertreibern und andere Möglichkeiten der Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten in der Region Wallonien

Vertreiber, die Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bei der Lieferung von Neugeräten Altgeräte desselben Typs, die im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie die Neugeräte erfüllen, kostenlos vom Endverbraucher zurückzunehmen. Dies gilt

auch bei der Lieferung von neuen Elektro- und Elektronikgeräten oder beim Fernabsatz.

Darüber hinaus ist jeder, der Elektro- und Elektronikgeräte auf einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² verkauft, verpflichtet, Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder in unmittelbarer Nähe kostenlos zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.

Die Rücknahme von Elektro- und Elektronikgeräten kann auch auf Containerplätzen oder zugelassenen Recyclinghöfen erfolgen. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung.

www.juno.de



701142304-B-292026

CE