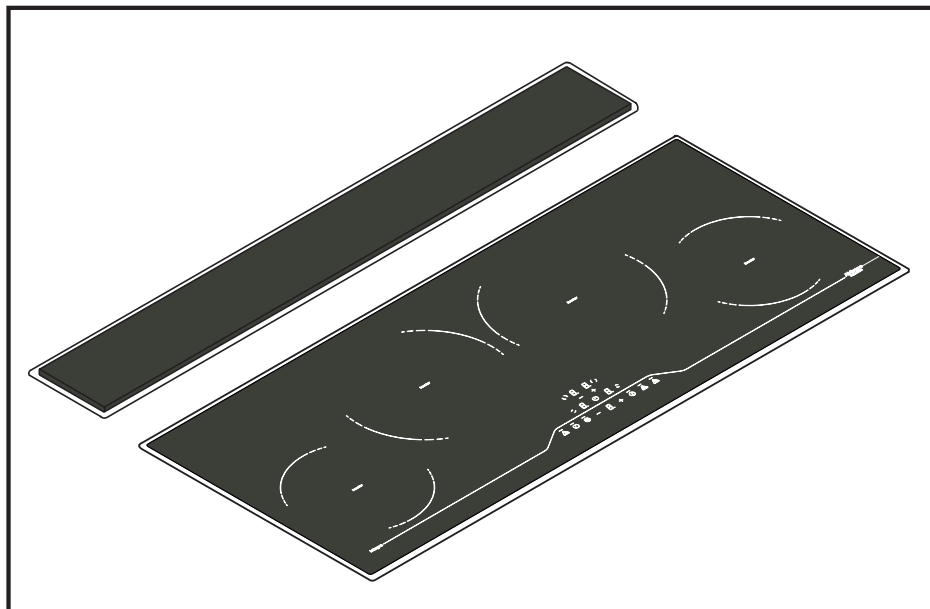


# *integra*



D

MONTAGE- UND GEBRAUCHSANWEISUNG

GB

INSTRUCTIONS ON MOUNTING AND USE

F

PRESCRIPTIONS DE MONTAGE ET MODE D'EMPLOI

NL

MONTAGEVOORSCHRIFTEN EN GEBRUIKSAANWIJZING

ES

MONTAJE Y MODO DE EMPLEO



## Achtung

**E**s ist sehr wichtig, dass diese Anleitung zusammen mit der INTEGRA, zum späteren Nachschlagen, aufbewahrt wird. Sollte das Gerät verkauft oder an eine andere Person weitergegeben werden, ist sicherzustellen, dass auch das Handbuch mit ausgehändigt wird, so dass der neue Benutzer über die Funktionsweise des Geräts und die entsprechenden Vorsichtsmaßnahmen informiert ist. Diese Anweisungen wurden für Ihre Sicherheit und die der anderen Personen erstellt. Wir bitten Sie deshalb, diese vor dem Einbau und der Benutzung des Geräts aufmerksam durchzulesen. Beachten Sie bitte auch die Abbildungen auf den ersten Seiten, die über Buchstaben und Nummern verfügen, auf die in den Beschreibungen Bezug genommen wird. Halten Sie sich strengstens an die in diesem Handbuch enthaltenen Anweisungen. Für Störungen, Schäden oder vom Gerät ausgelöste Brände, die durch die Nichteinhaltung der in diesem Handbuch aufgeführten Anweisungen verursacht wurden, wird keine Haftung übernommen. Der Einbau und der elektrische Anschluss muss von einem Fachtechniker vorgenommen werden. Die Lieferfirma haftet nicht für Schäden, die durch einen falschen Einbau oder die falsche Benutzung des Geräts verursacht wurden. Die Merkmale dieses Gerät nicht ändern oder versuchen sie zu ändern.

**D**ie Kochfläche muss immer innerhalb der Grenzen einer normalen Benutzung im Haushalt zur Zubereitung oder zum Warmhalten von Speisen und nicht für gewerbliche Zwecke verwendet werden. Eine davon abweichende Verwendung ist nicht gestattet. Während seiner Verwendung darf das Gerät nicht unbeaufsichtigt gelassen werden.

**D**as vorliegende Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Kapazitäten bzw. von Personen ohne Erfahrung und Kenntnisse verwendet werden, unter der Voraussetzung, dass diese dabei beaufsichtigt werden bzw. dass ihnen die Verwendung des Geräts erklärt wurde und sie sich der damit verbundenen Gefahren bewusst sind.

**K**inder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung darf nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.

**D**ie Blockierungsvorrichtung der Bedienelemente benutzen, um zu verhindern, dass Kinder das Gerät versehentlich einschalten oder die Funktionen ändern können. Während des Betriebs darf das Geräts niemals unbeaufsichtigt gelassen werden.

**D**ie Kochfläche nicht mit einem externen Timer bedienen.

**W**ährend des Betriebs darf das Gerät nicht unbeaufsichtigt gelassen werden.

**S**icherstellen, dass eventuell in der Wohnung anwesende Kinder nicht die Möglichkeit haben, heiße Töpfe und Pfannen umzuwerfen. Die Griffe der Töpfe und Pfannen zur Seite in Richtung Arbeitsfläche drehen, so dass sie sich über der Arbeitsfläche befinden, damit einer Verbrennungsgefahr vorgebeugt wird.

**A**us Sicherheitsgründen darf die Kochfläche erst nach ihrem Einbau benutzt werden.

**V**or dem Einbau prüfen, ob die Kochfläche sichtbare Schäden aufweist. Niemals eine beschädigtes Gerät in Funktion setzen. Das kann sehr gefährlich für die Sicherheit sein.

**D**er Einbau und der Anschluss des Geräts an das Stromnetz darf ausschließlich von Fachleuten durchgeführt werden. Die elektrische Sicherheit ist nur dann gewährleistet, wenn die Kochfläche an eine ordnungsgemäße Erdverbindung angeschlossen wurde. Im Zweifelsfall die Elektroanlage durch einen qualifizieren Elektriker prüfen lassen. Wenn das Speisekabel beschädigt ist, darf es ausschließlich von einem Kundendienstzentrum oder einem Fachmann ausgewechselt werden. Die Kochfläche nicht über Verlängerungen oder Mehrfachsteckdosen mit dem Stromnetz verbinden. Diese garantieren nicht die notwendige Sicherheit (zum Beispiel Überhitzungsgefahr). Vor dem Anschluss der Kochfläche muss man die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) des Typenschildes mit denen des Stromnetzes vergleichen. Diese Daten müssen unbedingt übereinstimmen, da das Gerät sonst beschädigt würde. Sich im Zweifelsfall an einen Elektriker wenden.

**V**or dem Einbau und der Wartung, sowie vor Reparaturen, die Verbindung des Geräts ans Stromnetz unterbrechen.

**A**lle Vorschriften zum Ablassen der Luft müssen eingehalten werden.

**A**chtung: Wenn die Flächen Risse aufweisen, das Gerät ausschalten, um eine Stromschlaggefahr zu vermeiden.

**N**iemals das Gehäuse des Geräts öffnen. Der eventuelle Kontakt mit unter Spannung stehenden Teilen oder die Änderung der elektrischen oder mechanischen Strukturen kann Funktionsstörungen verursachen.

**D**ie Induktionsfläche darf nicht als Arbeitsebene benutzt werden. Die rauen Böden des Kochgeschirrs können die Kochfläche verkratzen.

**D**ie Kochfelder und die Böden des Kochgeschirrs müssen immer ganz trocken sein.

## Brandgefahr

**Z**u heißes Öl und Fett brennen sehr schnell. Niemals heißes Öl oder Fett unbeaufsichtigt lassen. Sollte das Öl oder Fett brennen, auf keinen Fall versuchen die Flammen mit Wasser zu löschen, sondern dafür einen Deckel oder einen Teller, mit nicht brennbarer Beschichtung, benutzen. Niemals brennbare Gegenstände auf die Kochfläche stellen.

**A**CHTUNG Brandgefahr: Keine Gegenstände auf der Kochfläche stehen lassen.

## Verbrennungsgefahr

**A**CHTUNG: Dieses Gerät und seine erreichbaren Teile werden während des Betriebs sehr heiß. Vorsichtig vorgehen und die heißen Elemente nicht berühren. Unbeaufsichtigten Kinder unter 8 Jahren darf es nicht gestattet werden, sich an das Gerät anzunähern.

**K**eine Gegenstände, wie Messer, Gabeln, Löffel oder Deckel auf die Induktionsfläche legen, da sie heiß werden können.

**K**ein geschlossenes Kochgeschirr, wie zum Beispiel Blechkochgeschirr, auf der Kochfläche erwärmen. Durch den entstehenden Überdruck könnte das Kochgeschirr platzen.

## Geeignetes Kochgeschirr

**A**usschließlich eisenmagnetisches Kochgeschirr kann zum Induktionskochen verwendet werden. Besonders gut eignet sich: Emaillierter Stahl, Gusseisen bzw. Sonderkochgeschirr zum Induktionskochen aus Edelstahl. Nur Töpfe und Pfannen mit einem glatten Boden verwenden. Zwischen dem Topfboden und der Glaskeramikfläche keine Gegenstände, wie zum Beispiel Adapter, stellen.

Kochfeld	Minstdurchmesser	Empfohlener Höchst Durchmesser
1	90 mm-100 mm (Booster power)	160 mm*
2	120 mm	200 mm*
3	120 mm	200 mm*
4	90 mm-100 mm (Booster power)	160 mm*

\* Der empfohlene Höchstdurchmesser entspricht dem Durchmesser des Kochfelds. Es können zwar Töpfe mit einem größeren Durchmesser verwendet werden, aber die Wärme verbreitet sich dann an diesen Töpfen nicht so gleichmäßig. Zur Überprüfung der Eignung des Kochgeschirrs, probieren, ob es ein Magnet anzieht.

Es gibt auch besonderes Induktionskochgeschirr, dessen Boden nicht vollständig eisenmagnetisch ist.

### Nicht geeignetes Kochgeschirr

**A**uf keinen Fall Kochgeschirr aus normalem Feinstahl, Glas, Tonerde, Kupfer und Aluminium benutzen. Keine leeren Behälter auf die Kochfläche stellen. Das könnte Schäden verursachen.

**K**eine heißen Behälter auf die Bedienfläche, das Kontrolllampenfeld oder den Kochflächenrahmen stellen. Das könnte Schäden verursachen.

### Gefahr von Störungen

**T**öpfe aus denen die Flüssigkeit vollkommen verdampft ist, können Schäden an der Glaskeramikfläche verursachen. Für diese Art von Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung.

**D**as Gerät ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet. Wenn sich unter der eingebauten Kochfläche eine Schublade befindet, muss zwischen dem Schubladeninhalt und der unteren Geräteseite ein geeigneter Abstand vorhanden sein, damit die Belüftung nicht beeinträchtigt wird. In der Schublade unter der Kochfläche sollten keine kleine Teile oder Papierblätter aufbewahrt werden, da diese angesaugt werden und das Gebläse beschädigen könnten, so dass die Kühlung des Geräts nicht mehr gewährleistet ist. Die Schublade darf auch keine brennbaren oder metallischen Teile enthalten, die glühen oder sich entzünden können.

**W**enn die Kochfläche in einen Schrank eingebaut ist, darf sie nur bei geöffnetem Schrank in Funktion gesetzt werden. Den Schrank erst dann schließen, wenn das Gerät und die Kontrolllampen der Restwärme ausgeschaltet sind.

**W**enn das Gerät über einem Backofen bzw. über einem elektrischen Backofen mit Pyrolysesystem eingebaut wird, darf es so lange das Pyrolyseverfahren läuft, nicht in Funktion gesetzt werden, da sonst der Überhitzungsschutz der Kochfläche ausgelöst werden könnte.

**K**eine Dampfgeräte benutzen, da der Dampf die unter Spannung stehenden Teile erreichen und einen Kurzschluss verursachen könnte.

**E**ventuelle Eingriffe oder Reparaturen am Gerät während der Garantiezeit dürfen ausschließlich vom technischen Vertragskundendienst des Herstellers durchgeführt werden. Die Nichteinhaltung dieser Vorschrift bewirkt die Ungültigkeit und den unverzüglichen Verfall der Garantie. Für eventuelle dadurch verursachte Folgeschäden übernimmt der Hersteller keine Haftung. Eventuell nicht funktionierende oder defekte Teile müssen durch Originalersatzteile ersetzt werden. Nur diese können die Einhaltung des Sicherheitsstandards gewährleisten.

**W**ichtiger Hinweis für Personen mit einem Schrittmacher: Beachten Sie bitte, dass in unmittelbarer Nähe des Geräts ein elektromagnetisches Feld erzeugt wird. Die Wahrscheinlichkeit, dass der Schrittmacher durch dieses Feld gestört wird, ist sehr gering. Wenden Sie sich bitte im Zweifelsfall an den Hersteller des Schrittmachers oder an Ihren Arzt.

## Geräusche

**D**ie Induktion kann leichte Geräusche verursachen. Diese sind je nach Art des Materials, des Topfes und der gewählten Leistung unterschiedlich. Wenn die Kochfläche häufig benutzt wird, schaltet sich zum Schutz der Elektronik das Gebläse ein und man hört ein leichtes Summen. Das ist ganz normal.

## D&D-Abzugshaube

**A**CHTUNG: Vor Verwendung der Abzugshaube müssen die mitgelieferten Aktivkohlefilter eingebaut werden.

**A**CHTUNG: Dieses Gerät wurde nicht für die Verwendung mit einem Gasherd ausgelegt.

**E**s ist strengstens untersagt, Gliedmaßen oder andere Teile des menschlichen Körpers oder die eines Tiers an den Aktionsbereich der Bewegung des mobilen Haubenschlittens, der durch den am Schrankunterteil befestigten Rahmen begrenzt wird, anzunähern. Keine Töpfe, Topfgriffe oder andere Gegenstände in den Aktionsbereich der Bewegung des mobilen Haubenschlittens stellen. Nicht vergessen, dass die zugänglichen Teile der Haube während des Kochens und auch danach heiß sein können.

**E**s ist strengstens untersagt, Gegenstände gleichwelcher Art, Gliedmaßen oder andere Teile des menschlichen Körpers oder die eines Tiers in die hinteren Diffusionsgitter einzuführen.

**D**as System und die Technologie der Absaugung und Filterung dieser Abzugshaube wurden eigens zur Garantie einer verbesserten Leistung in Airforce-Labors entwickelt. Insbesondere wurden die hinteren Diffusionsgitter der abgesaugten und gefilterten Luft (die einem geraden Abzugsweg folgt) so ausgelegt und kalibriert, dass die ausströmende Luft an ihrem Umfang entlang mit einer 360°-Umwälzung verteilt wird. Deshalb sollte die Anwesenheit von Wänden oder anderen Hindernissen hinter der Abzugshaube vermieden werden. Wenn das nicht möglich ist, sollte der Abstand zwischen dem Haubenrahmen und dem eventuellen Hindernis mindestens 10 cm betragen. Im Bereich rechts, links und hinter der funktionierenden Haube dürfen sich auf keinen Fall offene Flammen befinden.

**E**s ist sehr wichtig, dass diese Anleitung zusammen mit der Abzugshaube, zum späteren Nachschlagen, aufbewahrt wird. Sollte das Gerät verkauft oder an eine andere Person weitergegeben werden, ist sicherzustellen, dass auch das Handbuch mit ausgehändigt wird, so dass der neue Benutzer über die Funktionsweise der Abzugshaube und die entsprechenden Vorsichtsmaßnahmen informiert ist. Diese Anweisungen wurden für Ihre Sicherheit und die der anderen Personen erstellt. Wir bitten Sie deshalb, diese vor dem Einbau und der Benutzung des Geräts aufmerksam durchzulesen. Beachten Sie bitte auch die Abbildungen auf den ersten Seiten, die über Buchstaben und Nummern verfügen, auf die in den Beschreibungen Bezug genommen wird. Halten Sie sich strengstens an die in diesem Handbuch enthaltenen Anweisungen. Für Störungen, Schäden oder vom Gerät ausgelöste Brände, die durch die Nichteinhaltung der in diesem Handbuch aufgeführten Anweisungen verursacht wurden, wird keine Haftung übernommen. Der Einbau und der elektrische Anschluss muss von einem Fachtechniker vorgenommen werden. Die Lieferfirma haftet nicht für



Schäden, die durch einen falschen Einbau oder die falsche Benutzung des Geräts verursacht wurden. Die Merkmale dieses Gerät nicht ändern oder versuchen sie zu ändern.

**D**er Abstand zwischen dem geschlossenen mobilen Schlitten und der darüber liegenden Fläche muss mindestens 600 mm betragen.

**A**CHTUNG: Wenn die Sicherheitsblockierung der Haube eingeschaltet wurde (Taste ! und On/Off-Taste mit eingeschaltetem roten Licht) und die Entriegelung aufgrund der Schlittenstellung nicht durchgeführt werden kann, kann der Schlitten von Fachpersonal, durch die gleichzeitige Betätigung der Taste ! und der Taste der Fettfiltersättigung (schrittweises Hochfahren des Schlittens) bzw. der Taste ! und der Taste des Aktivkohlefilters (schrittweises Herunterfahren des Schlittens) angehoben oder gesenkt werden. Da bei diesem Arbeitsgang die an der Haube vorhandenen Sicherheitsvorrichtungen übergangen werden, darf er ausschließlich von Fachpersonal durchgeführt werden.

**I**m unwahrscheinlichen Fall einer Sicherheitsblockierung wegen eines eventuellen Ausrichtungsfehlers des mobilen Schlittens muss einfach nur der obere Schlitten leicht um einige Zentimeter angehoben und vorsichtig wieder heruntergelassen werden. Dann gleichzeitig die Taste ! und die On-/Off-Taste drücken.

**E**ventuelle leichte Schwingungen der Haube beim Heben und Senken sind normal, da es sich um die natürliche Bewegung der Haube handelt, die weder ihren Betrieb noch ihre Sicherheit beeinträchtigt.

**A**CHTUNG: Am äußeren Umfang der Haube befinden sich kleine Schlitze, die für ihre Bewegung notwendig sind. Unbedingt darauf achten, dass keine Flüssigkeiten oder Teile in diese Schlitze gelangen.

**E**s ist strengstens untersagt Speisen mit einer offenen Flamme unter der Haube zu grillen. Offene Flammen sind für die Filter schädlich und können Brände verursachen, sollten also unbedingt vermieden werden. Das Frittieren muss ständig überwacht werden, da das Öl, das Fett und die hohe Frittieretemperatur die Fettansammlungen in den Metallfiltern entzünden können, wenn diese nicht in den vorgeschriebenen Zeitabständen gewaschen wurden.

## Erste Verwendung

**D**ie Kochfläche vor der ersten Verwendung mit einem feuchten Lappen abwischen und dann abtrocknen.

**E**s wird empfohlen das Gerät nach der Säuberung mit einem feuchten Lappen zu Trocknen, damit keine Kalkablagerungen zurückbleiben.

**W**enn das Gerät das erste Mal eingeschaltet wird, entsteht etwas Geruch oder Dampf. Während der Verwendung wird der Geruch immer geringer und verschwindet dann ganz. Der Geruch oder der Dampf sind kein Zeichen für einen falschen Anschluss oder eventuelle Schäden am Gerät und sind nicht gesundheitsschädlich.

## Caution

**T**his instruction handbook is conserved together with the INTEGRA for future consultation. If the equipment is sold or transferred to another person, make certain the instruction handbook is supplied together with it, so that the new user can become aware of the operation of the cooker hood and related warnings. These warnings have been compiled for your safety and the safety of others. Please take the time to read them carefully before installing and using the equipment. Be sure to also consult the drawings in the front pages, including the alphabetic and numeric references in the text descriptions. Closely follow the instructions in this manual. The manufacturer declines all responsibility for any inconveniences, damage or fires caused due to non-compliance with the instructions in this manual. The installation and electrical connection must be provided by a qualified service technician. The supplier is not liable for any warranty for damages caused by improper installation or improper use of the appliance. Do not modify or seek to modify the specifications of this appliance.

**T**he cooking top must always be used within the limits of normal domestic use, not for professional use, but simply to prepare and keep dishes warm. Any other use is not allowed. The unit should not be left unsupervised during its operation.

**T**his appliance can be used by children from the age of 8 onwards, and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, provided they are properly monitored, or if they have been instructed in the safe use of the appliance and are aware of related dangers.

**C**hildren must not be allowed to play with the appliance. Cleaning and maintenance must not be carried out by children without proper supervision.

**M**ake use of the locking device to prevent children from accidentally turning on the device, or modifying its functions. The unit should not be left unsupervised during its operation.

**D**o not control the cooking top using a remote timer.

**T**he unit should not be left unsupervised during its operation. Make certain children at home are prevented from toppling hot pots and pans to the floor. Turn the handles and knobs of pots and pans to the side on the cooking top, so that they are above the cooking top, and to prevent the risk of burns.

**F**or safety reasons, the cooking top must be used only after having been installed in its recessed housing.

**P**rior to proceeding with the installation, check to make sure there are no visible signs of damage

to the cooking top. Never start up a damaged unit, as it may pose a safety risk.

**T**he unit's installation and electrical connection to the power grid must be carried out by qualified service technicians only. The device's electrical safety can be guaranteed solely if a regular ground connection is provided for the cooking top. If in doubt, have the electrical system checked by a qualified electrician. If the power cord is damaged, it must be replaced by a qualified service centre or technician only.

Do not connect the cooking top to the mains using extension cords or multiple sockets, since they will not guarantee the required safety (e.g. risk of overheating).

Prior to connecting the cooktop, compare the connection specifications (voltage and frequency) indicated on the unit's identification nameplate with those of the mains electricity supply.

These specifications must absolutely correspond, otherwise the unit may be subject to damage. Contact an electrician if in doubt.

**D**isconnect the unit from the mains when carrying out installation work, maintenance or repairs.

**C**omply with all air discharge regulations.

**C**AUTION: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

**N**ever open unit's outer casing. Any contact with live parts or the modification of electrical or mechanical parts can cause operating abnormalities.

**T**he induction hob should not be used as a work surface. The rough underside of food containers can scratch the surface of the cooktop.

**A**lways keep the cooking areas and underside of food containers perfectly dry.

### Fire hazard

**O**il and grease that are too hot will catch fire quickly. Do not leave overheated oil or grease unsupervised. If oil or grease should catch fire, do not attempt to put out the flames with water. Extinguish the flames with a lid or plate, or with a fireproof blanket. Turn off the cooking zone. Never place flammable items on the hob.

**W**ARNING: Fire hazard: do not leave objects on the cooking surface.

## Burn hazard

**C**AUTION: This appliance and its accessible parts become very hot during use. Pay attention to avoid touching the heating elements. Keep children under 8 years of age away from the appliance, unless they are continually monitored.

**D**o not place objects such as knives, forks, spoons or lids on the induction top, as they may overheat.

**D**o not heat closed containers, such as tin receptacles, on the cooking top. The excess pressure generated could blow up the container.

## Suitable food containers

**O**nly ferromagnetic containers are suitable for induction cooking; the following receptacles, in particular, are suitable: enamelled steel, cast iron, special dishes for induction cooking in stainless steel.

Use only pots and pans with a smooth bottom. Do not introduce any objects between the bottom of the pot and the glass ceramic surface, such as adapters.

Cooking zone	Minimum diameter	Maximum recommended diameter
1	90mm-100mm (Booster power)	160mm*
2	120mm	200mm*
3	120mm	200mm*
4	90mm-100mm (Booster power)	160mm*

\* the maximum recommended diameter corresponds to the diameter of the cooking zone; pots of a greater diameter can be used but the heat will spread much less uniformly.

**T**o find whether receptacles are suitable, check whether they are attracted by a magnet.

**A**nother type of special receptacle exists for induction cooking, with a bottom that is not entirely ferromagnetic.

## Non-suitable food containers

**N**ever use recipients made of: normal finegrained steel, glass, pottery, copper and aluminium. Do not place empty containers on the cooking zone, as they may cause damage.

**D**o not place hot recipients on the control panel, in the area of the pilot lights or on the edge of the cooking top, as they may cause damage.

## Danger of mishaps

**P**ots from which liquids have completely evaporated can cause damage to the glass ceramic top, for which the manufacturer does not assume any responsibility.

**T**he appliance is equipped with a cooling fan. If a drawer is set under the recessed hob, a suitable distance must be ensured between the contents of the drawer and the lower part of the unit, in order to avoid compromising ventilation.

Do not store small objects or sheets of paper in the drawer under the cooking hob, since such objects may be aspirated and could break the fan, thus hindering the unit's cooling; likewise, do not store metal or inflammable objects, which could become very hot or catch fire.

**I**f the cooking hob is assembled behind a cabinet door, power it on only with the door left open. Close the cabinet door only if the appliance and residual heat indicator lights are off.

**I**f the unit is assembled above an oven or an electric pyrolytic stovetop, it should not be operated while the pyrolytic process is ongoing, as it can trigger the cooktop's overheating protection.

**D**o not make use of any steam devices, as steam can reach the appliance's live parts and cause a short circuit.

**A**ny interventions or repairs on the unit during the warranty period must be carried out solely by the manufacturer's authorised service centre; conversely, the warranty will be invalidated and terminated immediately. The manufacturer will not recognise any warranties under any circumstances for any problems subsequently encountered.

Replace any defective or damaged parts with original spare parts: only original spare parts can ensure compliance with safety standards.

**N**otice to persons with pacemakers: keep in mind that an electromagnetic field is generated in the immediate vicinity of the unit while it is in operation.

The possibility that the pacemaker's operation may be affected is very remote. If in doubt, contact

the pacemaker manufacturer or your doctor.

## Noise emissions

Induction can generate slight noise emissions, which can vary depending on the material, type of pot and power setting selected.

When the cooktop is used frequently, the cooling fan turns itself on to protect the electronics, generating a buzzing sound: this is perfectly normal.

## D&D Hood

**C**AUTION: install the special carbon filters provided before using the cooker hood.

**C**AUTION: this appliance is not designed to be used with the gas cooking plates.

It is absolutely forbidden to position the limbs or any other part of the human body, or of a pet animal, in the vicinity of the range of movement of the hood's movable trolley, delimited by the fixed frame at the base of the cabinet.

Do not place pots, pot handles or any other objects in the range of movement of the hood's movable trolley, as specified above. Pay attention to the accessible parts of the hood, since they may be hot during or after cooking.

It is absolutely forbidden to insert objects of any nature, limbs or any other part of the human body, or a pet animal, in the rear vent grills.

The system and aspiration and filtering technology adopted for the hood have been specifically designed in Airforce laboratories to ensure the best performance. In particular, the rear vent grills for aspirated and filtered air (which follow a straight extraction path) have been developed and calibrated to diffuse outgoing air in a circular 360° path along its perimeter. It is thus preferable to avoid positioning walls or other objects behind the hood. In the event that this is not possible, the minimum distance between the hood frame and any obstacle behind it must never be less than 10 cm. In all cases, avoid flames in the vicinity of the right, left and rear areas of the hood while it is powered on.

This instruction handbook is conserved together with the cooker hood for future consultation. If the equipment is sold or transferred to another person, make certain the instruction handbook is supplied together with it, so that the new user can become aware of the operation of the cooker hood and related warnings. These warnings have been compiled for your safety and the safety of others. Please take the time to read them carefully before installing and using the equipment. Be sure to also consult the drawings in the front pages, including the alphabetic and numeric references in the text descriptions. Closely follow the instructions in this manual. The manufacturer declines all responsibility for any inconveniences, damage or fires caused due to non-compliance

with the instructions in this manual. The installation and electrical connection must be provided by a qualified service technician. The supplier is not liable for any warranty for damages caused by improper installation or improper use of the appliance. Do not modify or seek to modify the specifications of this appliance.

**T**he minimum distance between the closed movable trolley and the surface above it must be at least 600 mm.

**C**AUTION: if the hood is safety-locked (with the ! button and on/off button illuminated in red) and the position of the trolley allows the release procedure to be brought forward, qualified service technicians can raise or lower the trolley by simultaneously pressing the ! button and grease filters saturation button (trolley ascent in successive increments), or the ! button and carbon filters saturation button (trolley descent in successive increments). This procedure bypasses all safety systems on the cooker hood, and as such must be carried out only by authorised service technicians.

**I**n the remote possibility that a safety-lock occurs due to a misalignment of the moveable trolley, simply lift the upper trolley slightly by a few centimetres, then delicately release it and simultaneously press the ! button and on/off button.

**A**ny slight oscillations of the cooker hood during the ascent and descent phases should be considered normal, since they are due to its natural movement and in no way affect its operation or safety.

**C**AUTION: the narrow slits along the outside perimeter of the cooker hood are necessary for its movement; ensure that no liquids or other objects fall inside them.

**I**n is absolutely forbidden to flame foods beneath the hood. Open flames will damage the filters and may cause a fire, so must be avoided in all cases. Frying must be constantly monitored, since oils and greases, and the cooking temperature can trigger a fire in accumulated grease in the metal filters, if the filters haven't been washed according to the pre-specified time.

## First usage

**U**se a damp cloth to clean and dry the cooktop before using it for the first time. It is recommended to dry the appliance after having cleaned it with a damp cloth, in order to prevent the build-up of limescale.

**W**hen the unit is powered on for the first time, odours or fumes may be generated. The odour will diminish with each subsequent use, until it disappears altogether. Odours and any fumes are not caused by a faulty connection or damage to the appliance, and are not hazardous to health.



## Attention

**I**l est très important de conserver ce livret avec l'INTEGRA, pour toute consultation future. Si l'appareil est vendu ou transféré à une autre personne, s'assurer que le livret est fourni avec ce dernier, de manière à ce que le nouvel utilisateur puisse être informé du fonctionnement de la hotte et des avertissements correspondants. Ces derniers ont été rédigés pour votre sécurité et pour celle des autres ; aussi, nous vous prions de les lire attentivement avant d'installer et d'utiliser l'appareil. Consulter également les dessins des premières pages avec les références alphabétiques et numériques indiquées dans le texte explicatif. Suivre strictement les instructions figurant dans ce manuel. On décline toute responsabilité en cas de problèmes, de dommages ou d'incendies éventuels subis par l'appareil et dérivant de la non observation des instructions présentes dans ce manuel. L'installation et le raccordement électrique doivent être réalisés par un technicien spécialisé. Le fournisseur annule toute garantie en cas de dommages dérivant d'une installation ou d'un usage erroné de l'appareil. Ne jamais modifier ou essayer de modifier ses caractéristiques.

**L**a table de cuisson doit toujours être utilisée dans les limites d'un usage domestique normal, et non pour un usage professionnel, pour préparer et garder des mets au chaud. Aucun autre usage n'est admis. Durant le fonctionnement, l'appareil ne doit pas rester sans surveillance.

**C**et appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans et par des personnes ayant des capacités sensorielles ou mentales réduites, manquant d'expérience et de connaissance, sous surveillance ou instruites quant au fonctionnement de l'appareil en toute sécurité et s'ils se rendent compte des dangers qui y sont liés.

**L**es enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par les enfants sans surveillance.

**S**e servir du dispositif de blocage des commandes pour empêcher les enfants d'allumer l'appareil ou d'en modifier les fonctions par mégarde. Durant le fonctionnement, ne jamais laisser l'appareil sans surveillance.

**N**e pas commander la table par l'intermédiaire d'une minuterie externe.

**D**urant le fonctionnement, l'appareil ne doit pas rester sans surveillance.

**S'**assurer que les enfants éventuellement présents dans la maison ne peuvent pas renverser les casseroles et les poêles chaudes sur le sol. Tourner les poignées et les manches des casseroles et les poêles sur le côté, sur la surface de travail, de manière à ce qu'elles se trouvent au-dessus du plan de travail pour prévenir le risque de brûlures.

**P**our des questions de sécurité, la table de cuisson ne doit être utilisée qu'après avoir été encastrée.

**A**vant de procéder à l'encastrement, contrôler si la table de cuisson présente d'éventuels dommages visibles. Ne jamais mettre en fonction un appareil endommagé, car on risque de compromettre la sécurité.

**L'**encastrement et le branchement électrique de l'appareil sur le secteur ne peuvent être réalisés que par du personnel spécialisé. La sécurité électrique n'est garantie que si la table de cuisson est régulièrement mise à la terre. En cas de doutes, faire contrôler l'installation électrique par un électricien qualifié. Si le cordon d'alimentation est endommagé, le faire remplacer dans un centre d'assistance ou par du personnel qualifié. Ne pas brancher la table de cuisson sur le secteur avec des rallonges ou des prises multiples, parce qu'elles ne garantissent pas la sécurité nécessaire (ex. risque de surchauffe). Avant de brancher la table de cuisson, comparer les données de raccordement (tension et fréquence) sur la plaque avec celles du secteur. Ces données doivent absolument correspondre, dans le cas contraire, la machine pourrait subir des dommages. En cas de doutes, s'adresser à un électricien.

**P**our réaliser les travaux d'installation, d'entretien et de réparation, débrancher l'appareil du secteur.

**I**l est nécessaire de respecter toutes les réglementations relatives à l'évacuation de l'air.

**A**TTENTION : si la surface est fissurée, éteindre l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.

**N**e jamais ouvrir le boîtier de l'appareil. Le contact éventuel avec des parties sous tension ou la modification des structures électriques ou mécaniques peut provoquer des anomalies de fonctionnement.

**L**a table à induction ne doit pas être utilisée comme plan de travail. Les fonds rugueux des récipients peuvent rayer la table de cuisson.

**M**aintenir les zones de cuisson et le fond des récipients toujours parfaitement secs.

**Danger d'incendie**

L'huile et la graisse trop chaudes s'enflamment rapidement. Ne pas laisser de l'huile ou de la graisse surchauffées sans surveillance. Si celles-ci prennent feu, ne pas tenter d'éteindre les flammes avec de l'eau, mais utiliser un couvercle ou une assiette avec une couverture ignifuge. Éteindre la zone de cuisson. Ne jamais placer aucun objet inflammable sur la table de cuisson.

**A**TTENTION : risque d'incendie : ne laisser aucun objet sur les surfaces de cuisson.

### Danger de brûlures

**A**TTENTION : cet appareil et ses parties accessibles deviennent très chauds durant l'utilisation. Il faut faire attention et éviter de toucher les éléments chauffants. Éloigner les enfants de moins de 8 ans s'ils ne sont pas constamment surveillés.

**N**e pas poser sur la table à induction des objets comme des couteaux, des fourchettes, des cuillers ou des couvercles car ils risquent de surchauffer.

**N**e pas réchauffer des récipients fermés, par exemple en fer-blanc, sur les zones de cuisson. La surpression générée pourrait faire éclater le récipient.

### Récipients adéquats

**S**euls les récipients ferromagnétiques sont indiqués pour la cuisson à induction ; en particulier, on peut utiliser : de l'acier émaillé, de la fonte, de la vaisselle spéciale pour l'induction en acier inox. Utiliser exclusivement des casseroles et des poêles à fond lisse. N'introduire aucun type d'objet entre le fond de la casserole et le plan en verre céramique, par exemple des adaptateurs.

Zone de Cuisson	Diamètre minimum	Diamètre maximum conseillé
1	90 mm-100 mm (Booster power)	160 mm*
2	120 mm	200 mm*
3	120 mm	200 mm*
4	90 mm-100 mm (Booster power)	160 mm*

\* Le diamètre maximum conseillé correspond au diamètre de la zone de cuisson ; on peut utiliser des casseroles d'un diamètre supérieur mais la chaleur se diffusera de façon moins uniforme.

**P**our savoir si les récipients utilisés sont appropriés, vérifier qu'ils sont attirés par un aimant.

**I**l existe un autre type de récipients spéciaux pour l'induction dont le fond n'est pas complètement ferromagnétique.

### Récipients non adéquats

**N**e jamais utiliser de récipients en : acier fin normal, verre, terre cuite, cuivre et aluminium. Ne positionner aucun récipient vide sur la zone de cuisson pour ne pas provoquer de dommages.

**N**e placer aucun récipient chaud sur le bandeau des commandes, dans la zone des voyants ou sur le cadre de la table de cuisson pour ne pas provoquer de dommages.

### Danger de pannes

**L**es casseroles d'où s'évaporent complètement les liquides peuvent endommager le plan en verre céramique, par rapport auxquels le fabricant destine toute responsabilité.

**L'**appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement. En présence d'un tiroir sous la table de cuisson encastrée, assurer une distance suffisante entre le contenu du tiroir et la partie inférieure de l'appareil, pour ne pas compromettre l'aération.

**N**e pas conserver, dans l'éventuel tiroir situé sous la table de cuisson, de petits objets ou des feuilles de papier qui risquent, en cas d'aspiration, de casser le ventilateur et de compromettre le refroidissement de l'appareil ; éviter également les objets inflammables ou métalliques, qui risquent de devenir incandescents ou de prendre feu.

**S**i la table de cuisson est montée derrière la porte d'un meuble, la faire fonctionner en laissant la porte ouverte. Ne fermer la porte du meuble que si l'appareil et les voyants de chaleur résiduelle sont éteints.

**S**i l'appareil est encastré au-dessus d'un four ou d'une cuisinière électrique munis d'un système à pyrolyse, il est conseillé de ne pas le mettre en fonction lorsque la procédure de pyrolyse est en cours, car la protection de surchauffe de la table de cuisson risque de se déclencher.

**N**e pas utiliser un appareil à vapeur quelconque, car celle-ci risque d'atteindre les parties sous tension et de provoquer un court-circuit.

**L**es éventuelles interventions ou réparations de l'appareil au cours de la période de garantie doivent être exclusivement réalisées par le service d'assistance technique autorisé par le fabricant ; dans le cas contraire, la garantie est immédiatement invalidée et annulée. Tout problème suivant, le fabricant ne reconnaîtra absolument aucune garantie.

**R**emplacer les éventuelles pièces en panne ou défectueuses par des pièces originales, les seules susceptibles de garantir le respect des standards de sécurité.

**A**vertissement pour les porteurs de pacemakers : ne pas oublier qu'un champ électromagnétique se génère dans les environs immédiats de l'appareil en fonction.

**L**e risque d'une influence sur le fonctionnement du pacemaker est peu probable. En cas de doutes, s'adresser au fabricant du pacemaker ou au médecin soignant.

## Bruits

**L'**induction peut générer un léger bruit qui varie en fonction du matériau, du type de casserole et de la puissance sélectionnée. Quand la table est fréquemment utilisée, le ventilateur de refroidissement démarre pour protéger l'électronique, en générant un bourdonnement parfaitement normal.

## Hotte D&D

**A**TTENTION : avant d'utiliser la hotte, installer les filtres à charbon fournis.

**A**TTENTION : cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec des plaques de cuisson au gaz.

**I**l est formellement interdit de positionner des membres ou toute autre partie du corps humain ou d'un animal à proximité du rayon d'action du mouvement du chariot mobile de la hotte délimité par le cadre fixé à la base du meuble. Ne pas positionner de casseroles, de queues de casseroles ou tout autre objet dans le rayon d'action du mouvement du chariot mobile de la hotte tel qu'on le spécifie ci-dessus. Faire attention car les parties accessibles de la hotte pourraient être chaudes durant ou en fin de cuisson.

**I**l est formellement interdit d'introduire des objets de toute nature, les membres ou toute autre partie du corps humain ou d'un animal dans les grilles de diffusion postérieures.

**L**e système et la technologie d'aspiration et de filtrage de cette hotte ont été spécialement conçus dans les laboratoires Airforce pour garantir les meilleures performances. En particulier, les grilles de diffusion postérieures de l'air aspiré et filtré (qui suit un parcours d'extraction rectiligne) ont été développées et calibrées pour diffuser l'air à la sortie de façon circulaire à 360° le long de son périmètre. Il est donc préférable d'éviter de positionner à l'arrière de la hotte des parois ou des obstacles de toute nature. Si cela est impossible, la distance minimale entre le cadre de la hotte et l'éventuel obstacle postérieur ne doit jamais être inférieure à 10 cm. Éviter absolument la présence de flammes à proximité des zones à droite, à gauche et à l'arrière de la hotte lorsque celle-ci est en fonction.

**I**l est très important que ce livret d'instructions soit conservé avec la hotte pour toute consultation future. Si l'appareil est vendu ou transféré à une autre personne, s'assurer que le livret est fourni avec ce dernier, de manière à ce que le nouvel utilisateur puisse être informé du fonctionnement de la hotte et des avertissements correspondants. Ces derniers ont été rédigés pour votre sécurité et pour celle des autres ; aussi, nous vous prions de les lire attentivement avant d'installer et d'utiliser l'appareil. Consulter également les dessins des premières pages avec les références alphabétiques et numériques indiquées dans le texte explicatif. Suivre strictement les instructions figurant dans ce manuel. On décline toute responsabilité en cas de problèmes, de dommages ou d'incendies éventuels subis par l'appareil et dérivant de la non observation des instructions présentes dans ce manuel. L'installation et le raccordement électrique doivent être réalisés par un technicien spécialisé. Le fournisseur annule toute garantie en cas de dommages dérivant d'une installation ou d'un usage erroné

de l'appareil. Ne jamais modifier ou essayer de modifier les caractéristiques de cet appareil.

**L**a distance minimale entre le chariot mobile fermé et la surface située au-dessus doit être d'au moins 600 mm.

**A**TTENTION : si la hotte est en état de blocage de sécurité (touche ! et touche on/off rouges allumées) et si la position du chariot ne permet pas d'exécuter la procédure de déblocage, le personnel spécialisé peut soulever ou abaisser le chariot en appuyant simultanément sur la touche ! et sur la touche de saturation filtres graisses (montée du chariot à augmentations successives), ou sur la touche ! et sur la touche de saturation filtres au charbon, (descente du chariot à augmentations successives). Cette opération by-passe tous les systèmes de sécurité présents sur la hotte ; elle doit donc être exclusivement effectuée par du personnel technique spécialisé.

**D**ans l'hypothèse peu probable d'un blocage de sécurité dû à un éventuel désalignement du chariot mobile, il suffit de soulever légèrement le chariot supérieur de quelques centimètres, de le relâcher en douceur puis d'appuyer simultanément sur la touche ! et sur la touche on/off.

**D**e légers ondoiements de la hotte durant les phases de montée et de descente sont des phénomènes normaux car ils sont dus au mouvement naturel de cette dernière et ils n'en compromettent ni le fonctionnement ni la sécurité.

**A**TTENTION : le long du périmètre externe de la hotte se trouvent de petites fentes nécessaires pour son actionnement ; éviter absolument que des liquides ou des objets n'y pénètrent.

**I**l est formellement interdit de cuire des aliments sur la flamme sous la hotte. L'utilisation de flammes est dangereuse pour les filtres qui risquent de prendre feu ; il faut donc toujours les éviter. La friture doit être constamment contrôlée car les huiles, les graisses et la température de cuisson peuvent amorcer des incendies à l'intérieur des accumulations de graisse présentes dans les filtres métalliques si ceux-ci n'ont pas été lavés dans les délais établis.

## Première utilisation

**N**ettoyer avec un chiffon humide et sécher la table de cuisson avant de l'utiliser pour la première fois. Il est recommandé de sécher l'appareil après l'avoir nettoyé avec un chiffon humide pour éviter les résidus de calcaire.

**Q**uand on allume l'appareil pour la première fois, des odeurs ou des fumées peuvent s'en dégager. L'odeur s'atténue au cours des utilisations successives pour disparaître définitivement. Ces odeurs et ces fumées ne sont pas le signe d'un raccordement erroné ni d'éventuels dommages de l'appareil et elles ne sont pas nocives pour la santé.



**Let op**

**H**et is heel belangrijk dat deze handleiding bij de INTEGRA wordt bewaard voor toekomstige waarneming. Als het apparaat wordt verkocht of overgedragen wordt aan een andere persoon, dient ervoor gezorgd te worden dat de handleiding ook gegeven wordt, zodat de nieuwe gebruiker deze kan lezen over de werking van de kap en de betreffende waarschuwingen. Deze waarschuwingen zijn opgesteld voor uw veiligheid en die van anderen. Wij vragen u dus om deze eerst zorgvuldig door te lezen alvorens het apparaat te installeren en te gebruiken. Raadpleeg ook de afbeeldingen op de eerste pagina's met de alfabetische en numerieke verwijzingen in de uitleggende tekst. Houd u strikt aan de instructies in deze handleiding. Alle verantwoordelijkheid voor eventuele problemen, schade of brand door het apparaat als gevolg van het niet nakomen van de instructies in deze handleiding worden afgewezen. De installatie en elektrische aansluiting dient door een gespecialiseerde technicus uitgevoerd te worden. Het leverende bedrijf biedt geen enkele garantie voor schade voortvloeiend uit foutieve installatie of verkeerd gebruik van de apparatuur. De eigenschappen van deze apparatuur nooit veranderen of proberen te veranderen. kookplaat dient altijd tussen de limieten van normaal, huishoudelijk gebruik gebruikt te worden, niet voor professioneel gebruik, voor het bereiden en warm houden van gerechten. Elk ander gebruik is niet toegestaan. Als het apparaat aan staat, mag deze niet onbewaakt achterblijven.

**D**it apparaat mag door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuigelijke of mentale capaciteiten of met gebrek aan ervaring en kennis gebruikt worden indien onder adequaat toezicht staan of als zij geïnstrueerd zijn over het veilige gebruik van het apparaat en of zij de gevaren die ermee verband houdt kennen.

**K**inderen mogen niet met het apparaat spelen. Het reinigen en onderhoud mogen niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.

**G**ebruik de vergrendeling van de knoppen om zo te voorkomen dat kinderen per ongeluk het apparaat aan kunnen zetten of de functies kunnen aanpassen. Als het apparaat aan staat, mag deze nooit onbewaakt achterblijven.

**D**e kookplaat niet bedienen door middel van een externe tijdschakelaar

**A**ls het apparaat aan staat, mag deze niet onbewaakt achterblijven. Zorg ervoor dat kinderen die eventueel in huis zijn geen hete pannen op de grond kunnen trekken. Draai de handvaten van aluminium pannen boven het werkvlak zodat zij niet tot brandwonden kunnen leiden.

**O**m veiligheidsredenen mag de kookplaat alleen gebruikt worden nadat hij ingebouwd is.

**C**ontroleer voor het inbouwen of de kookplaat zichtbare schade heeft. Gebruik nooit een beschadigd apparaat aangezien dit gevaarlijk kan zijn voor de veiligheid.

**D**ekookplaats mag alleen door gespecialiseerd personeel worden ingebouwd en aangesloten worden op het elektriciteitsnet. De elektrische veiligheid wordt alleen gegarandeerd als de kookplaat geaard is. Laat bij twijfel de elektrische bedrading controleren door een gekwalificeerde elektricien. Als de spanningskabel beschadigd blijkt, mag deze alleen vervangen worden door het centrum voor assistentie of gekwalificeerd personeel.

**S**luit de kookplaat niet op het elektriciteitsnetwerk aan met een verlengsnoer of meerdere stopcontacten, omdat zo niet de benodigde veiligheid gegarandeerd kan worden (bijv. risico op oververhitting). Alvorens de kookplaat aan te sluiten, dienen eerst de elektrische gegevens (spanning en frequentie) gecontroleerd te worden die op de sticker staan ten opzichte van die van het elektriciteitsnet. Deze gegevens dienen absoluut overeen te komen, anders kan er schade aan het apparaat ontstaan. Raadpleeg bij twijfel een elektricien.

**V**erwijder bij installatie- en onderhoudswerkzaamheden alsmede reparaties de stekker van het apparaat uit het stopcontact.

**A**lle regels ten aanzien van de luchtafvoer dienen te worden gerespecteerd.

**L**ET OP: Zet het apparaat uit als het oppervlak gebarsten is om mogelijke elektrische schokken te voorkomen.

**M**aak nooit het omhulsel van het apparaat open. Eventueel contact met onderdelen die onder spanning staan of het aanpassen van de elektrische of mechanische structuur kan leiden tot problemen met de werking.

**D**e inductieplaat mag nooit als werkvlak gebruikt worden. De ruwe onderkanten van de bakken kan het kookvlak beschadigen.

**Z**org dat de kookzone en de onderkanten van pannen altijd goed droog zijn.

## Brandgevaar

**H**eel hete olie en vet kunnen snel ontbranden. Loop nooit weg bij het verhitten van olie of vet. Doof het vuur niet met water mocht de olie of het vet vlam vatten. Doof de vlammen met een deksel of bord met een branddeken. Zet de kookplaat uit. Zet in geen geval brandbare objecten op de kookplaat.

**L**ET OP: Brandgevaar: laat geen voorwerpen op de kookoppervlakken staan.

### Risico op brandwonden

**L**ET OP: Dit apparaat en de naastliggende gedeeltes worden heel warm tijdens het gebruik. Blijf altijd goed opletten en raak geen warme elementen aan. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt als zij niet onder constant toezicht staan.

**L**eg geen voorwerpen, zoals vorken, messen, lepels of deksels, op de inductieplaat opdat zij verwarmd kunnen worden.

**V**erwarm geen afgesloten bakken, zoals bijvoorbeeld een blikje, op de kookplaat. Door de gegenereerde overdruk kan deze uit elkaar barsten.

### Geschikte pannen

**E**r mogen alleen ferromagnetische pannen gebruikt worden voor het koken op inductie. De volgende pannen zijn geschikt: gietijzer, staal, pannen speciaal voor inductie koken van roestvrij staal. Gebruik alleen pannen met een gladde bodem. Plaats niets tussen de onderkant van de pan en de keramische glasplaat, bijvoorbeeld warmteverdelers.

Kookgebied	Minimumdiameter	Aanbevolen maximumdiameter
1	90mm-100mm (Booster power)	160mm*
2	120mm	200mm*
3	120mm	200mm*
4	90mm-100mm (Booster power)	160mm*

\* aanbevolen maximum diameter komt overeen met de diameter van het kookgebied; het is mogelijk pannen met een grotere diameter te gebruiken, maar de warmte wordt dan minder gelijkmatig verdeeld.

**C**ontroleer of pannen geschikt zijn door te kijken of er een magneet aan blijft plakken.

**E**r bestaat een ander soort pan speciaal geschikt voor inductie waarvan de bodem niet helemaal ferromagnetisch is.

### Ongeschikte pannen

**G**ebruik nooit pannen van: normaal fijn staal, glas, terracotta, koper en aluminium. Zet nooit een lege pan op het vuur. Dit kan tot schade leiden.

**Z**et geen hete pannen op de knoppen, lampjes of de rand van de kookplaat. Dit kan tot schade leiden.

### Risico op defecten

**P**annen die helemaal droogkoken, kunnen schade veroorzaken aan de keramische glasplaat, waarvoor de producent niet verantwoordelijk is.

**A**pparatuur is uitgerust met een koelfan. Als zich onder de ingebouwde kookplaat een lade bevindt, dient er een passende afstand tussen de inhoud van de lade en het onderste gedeelte van het apparaat te zitten om zo voor ventilatie te zorgen.

**B**ewaar, in de eventuele lade onder de kookplaat, geen kleine voorwerpen of blaadjes papoer die, als zij aangezogen worden, de fan kapot kunnen maken en de koeling van het apparaat in gevaar kunnen brengen, net als brandbare of metalen voorwerpen die heet kunnen worden of kunnen ontbranden.

**A**ls de kookplaat achter een deurtje van een meubel is gemonteerd, het deurtje open laten staan als hij aanstaat. Sluit het deurtje alleen als het apparaat en de lampjes uit zijn.

**A**ls het apparaat gemonteerd wordt boven een oven of in een elektrische keuken uitgerust met een pyrolitisch systeem mag deze niet gebruikt worden als het pyrolitische proces gaande is, aangezien dan de bescherming tegen oververhitting van de kookplaat in werking kan treden.

**G**ebruik geen stoomapparaat aangezien de stoom bij onderdelen kan komen die onder druk staan en tot kortsluiting kan leiden.

**E**ventuele werkzaamheden of reparaties aan het apparaat in de garantieperiode dienen alleen uitgevoerd te worden door de bevoegde technische assistentie van de producent. Als dit niet het

geval is vervalt de garantie direct. Voor eventuele problemen die erop volgen, worden deze in geen geval erkend door de garantie van de producent.

Het vervangen van eventuele defecte of kapotte onderdelen met originele reserveonderdelen: alleen hiermee wordt aan de veiligheidsnorm voldaan.

Waarschuwingen voor personen met een pacemaker: houd er rekening mee dat in de directe nabijheid van het werkende apparaat er een elektromagnetisch veld ontstaat.

De kans dat de pacemaker in werking treedt is heel klein. Raadpleeg bij twijfel de producent van de pacemaker of uw arts.

## Geluiden

Inductie kan een licht geluid produceren; dit verschilt met betrekking tot het materiaal, het soort pan en het gekozen vermogen.

Als de kookplaat vaak wordt gebruikt gaat de koelfan aan om de elektriciteitstoevoer te garanderen zodat er een gezoem ontstaat: dit is normaal.

## D&D-kap

LET OP: plaats voor het gebruik van de kap de juiste meegeleverde filters.

LET OP: Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik met gaskookplaten.

Het is absoluut verboden ledenmaten of andere lichaamsdelen van een mens of dier in de nabijheid van de actieradius van de bewegende onderdelen van de kap te plaatsen die beschermd worden door de rand die op de basis van het meubel is bevestigd.

Plaats geen pannen, handvaten van pannen of een ander object in de actieradius van de bewegende onderdelen van de kap, zoals hierboven aangegeven. Let op dat de toegankelijke onderdelen van de kap heet kunnen worden tijdens of na het koken.

Het is absoluut verboden om voorwerpen van welke aard dan ook, ledenmaten of welk ander lichaamsdeel ook van de mens of deel in de grill aan de achterkant te steken.

Het systeem en de technologie van de aanzuiging en het filteren van deze kap is uitvoerig bestudeerd in de laboratoria van Airforce om de beste prestaties te garanderen. Vooral het

rooster aan de achterkant voor de aangezogen en gefilterde lucht (die rechtlijnig plaatsvindt) zijn ontwikkeld en afgesteld om de uitgaande lucht zodanig te verspreiden dat het in 360° wordt verspreid. Het verdient dus de voorkeur om de achter de kap geen voorwerpen van welke soort ook te plaatsen. In het geval het niet mogelijk is, mag de minimumafstand tussen de rand van de kap en het eventuele obstakel erachter nooit minder zijn dan 10 cm. Vermijd de aanwezigheid van vlammen in de omgeving van de rechter-, linker- en achterkant van de kap als deze in werking is.

**H**et is heel belangrijk dat deze handleiding bij de kap wordt bewaard voor toekomstige waarneming. Als het apparaat wordt verkocht of overgedragen wordt aan een andere persoon, dient ervoor gezorgd te worden dat de handleiding ook gegeven wordt, zodat de nieuwe gebruiker deze kan lezen over de werking van de kap en de betreffende waarschuwingen. Deze waarschuwingen zijn opgesteld voor uw veiligheid en die van anderen. Wij vragen u dus om deze eerst zorgvuldig door te lezen alvorens het apparaat te installeren en te gebruiken. Raadpleeg ook de afbeeldingen op de eerste pagina's met de alfabetische en numerieke verwijzingen in de uitleggende tekst. Houd u strikt aan de instructies in deze handleiding. Alle verantwoordelijkheid voor eventuele problemen, schade of brand door het apparaat als gevolg van het niet nakomen van de instructies in deze handleiding worden afgewezen. De installatie en elektrische aansluiting dient door een gespecialiseerde technicus uitgevoerd te worden

Het leverende bedrijf biedt geen enkele garantie voor schade voortvloeiend uit foutieve installatie of verkeerd gebruik van de apparatuur. De eigenschappen van deze apparatuur nooit veranderen of proberen te veranderen.

**D**e minimumafstand tussen het gesloten beweegbare onderdeel en de hoger gelegen oppervlaktes moet minstens 600 mm zijn.

**LET OP:** als de beveiligingsblokkade van de kap actief is (knop ! en knop on/off branden rood) en de positie van het bewegende onderdeel staat niet toe dat dat deze ontgrendeld wordt, kan gespecialiseerd personeel het onderdeel naar boven of beneden bewegen en daarbij gelijktijdig de knop ! en de knop verzadiging vetfilters indrukken (optillen naar volgende stappen), of knop ! en knop verzadiging koolstoffilters (neerdrücken in de volgende stappen). Deze handeling overstemt alle beveiligingssystemen op de kap en mag alleen door bevoegd, gespecialiseerd personeel uitgevoerd worden.

**I**n het geval er een beveiligingsblokkade is door een eventuele verkeerde uitlijning van het bewegende onderdeel, hoeft de bovenste alleen voorzichtig een paar centimeter opgetild te worden en voorzichtig losgelaten worden en daarna gelijktijdig op de knop ! en de knop on/off gedrukt te worden.

**E**ventuele lichte schommelende bewegingen van de kap tijdens het naar boven en beneden bewegen van het onderdeel is normaal door de aard van de beweging ervan en heeft op geen enkele manier invloed op de werking en beveiliging.

**L**ET OP: langs de buitenste rand van de kap zitten er kleine spleetjes die nosig zijn voor de beweging ervan. Voorkom dat er vloeistof of voorwerpen in komen.

**H**et is strikt verboden te flamberen onder de kap. Open vuur is gevaarlijk voor de filters en kunnen brand veroorzaken en moeten dus te allen tijde vermeden worden. Tijdens het frituren dient constant de olie, vetten en de temperatuur gecontroleerd te worden aangezien hierdoor brand kan ontstaan in de vetophopingen in de metalen filters in het geval deze niet gereinigd zijn op de aangegeven tijdstippen.

## Eerste gebruik

**R**einig met een vochtige doek en maak het kookoppervlak droog voor het eerste gebruik.

Het is raadzaam het apparaat te drogen na reiniging van het apparaat met een vochtige doek om kalkresten te voorkomen.

**A**ls het apparaat voor de eerste keer aangezet wordt, kan het zijn dat er geuren vrijkomen of dat er rook ontstaat. Met elk volgend gebruik wordt de geur minder totdat deze helemaal verdwenen is. Geuren en eventuele rook zijn niet symptomatisch voor een verkeerde aansluiting of eventuele schade aan het apparaat en zijn niet schadelijk voor de gezondheid.



## Atención

**E**s muy importante conservar este manual de instrucciones junto al INTEGRA, para poderlo consultar en cualquier momento. En caso de venta o cesión del aparato a otra persona, asegurarse de que el manual sea proporcionado al nuevo usuario para que este conozca el modo de funcionamiento de la campana y las advertencias relacionadas con este. Las advertencias han sido redactadas para preservar la seguridad del usuario por lo que deben ser leídas antes de instalar o utilizar el aparato. Consultar los diseños que aparecen en las páginas iniciales, designados con letras y números, a los que se hace referencia en el texto. Seguir estrictamente las instrucciones que se indican en este manual. Se declina toda responsabilidad por los inconvenientes, daños o incendios provocados al aparato debido al incumplimiento de las instrucciones que aparecen en este manual. La instalación y la conexión eléctrica deben ser realizadas por un técnico especializado. La empresa que suministra el producto no se hará cargo de los daños ocasionados por una instalación incorrecta del producto o un uso inadecuado de este. No modificar jamás las características de este aparato. Placa de cocina de uso doméstico para preparar o calentar platos de comida. No utilizarla para uso profesional. Prohibido utilizar el aparato con finalidad diversa a la indicada. Se debe controlar el aparato durante su funcionamiento. Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años, por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o por personas inexpertas; siempre bajo estricta supervisión o si han sido adecuadamente preparados para utilizar el aparato de manera segura y son conocedores del peligro que su uso conlleva.

Los niños no deben jugar con el aparato. Las operaciones de limpieza y mantenimiento del aparato no deben ser realizados por niños sin la vigilancia de un adulto.

**U**tilizar el dispositivo de bloqueo de los mandos para impedir que los niños enciendan el aparato inadvertidamente o modifiquen sus funciones. Mientras el aparato está funcionando debe estar siempre bajo control.

**N**o controlar la placa utilizando un temporizador externo

**M**ientras el aparato está funcionando debe estar siempre bajo control. Comprobar que los niños no puedan alcanzar cazuelas o sartenes calientes. Colocar los mangos de estas en modo que no sobresalgan de la superficie de trabajo, para evitar que se produzcan quemaduras.

**P**or seguridad, la placa debe ser utilizada solamente tras haber sido colocada adecuadamente

**A**ntes de fijar la placa de cocina se debe comprobar que no presente ningún daño. No poner en marcha un aparato dañado, puede ser peligroso.

**L**a adecuada colocación del aparato y su conexión a la red eléctrica debe ser realizada únicamente por personal especializado. La seguridad eléctrica está garantizada sólo si la placa de cocina se conecta a una toma de tierra adecuada. En caso de duda es necesario que un electricista profesional controle la instalación eléctrica. Si el cable de alimentación estuviese dañado, este deberá ser sustituido exclusivamente por personal cualificado o por un centro de asistencia autorizado.

No utilizar alargadores o enchufes con tomas múltiples para conectar la placa de cocina a la red eléctrica, ya que no se puede garantizar la seguridad (ej. riesgo de sobrecalentamiento).

Antes de conectar la placa de cocina se debe comprobar si los datos de la conexión (tensión y frecuencia) que aparecen en la placa coinciden con los datos de la red eléctrica.

Ya que en caso contrario la máquina podría sufrir daños. En caso de duda consultar a un electricista.

**P**ara llevar a cabo actividades de instalación y mantenimiento, o reparaciones, se debe desconectar el aparato de la red eléctrica.

**S**e deben respetar todas las normas relacionadas con la ventilación

**A**TENCIÓN: Si la superficie está agrietada, apagar el aparato para evitar posibles descargas eléctricas.

**N**o abrir jamás el revestimiento del aparato. El contacto con piezas con tensión o la modificación de las estructuras eléctricas o mecánicas puede causar daños en el funcionamiento.

**L**a placa de inducción no debe ser utilizada como superficie de trabajo. Los recipientes con superficies rugosas pueden rayar la placa.

**M**antener siempre perfectamente secas las zonas de cocción y las bases de los recipientes.

### Peligro de incendio

**E**l aceite y la grasa muy calientes arden con facilidad. No dejar fuera de control aceite o grasa muy calientes ya que podrían producirse llamas. Si esto sucediese no se debe intentar apagar las llamas con agua. Utilizar para apagar las llamas una tapa o un plato con un revestimiento ignífugo. Apagar la placa de cocina. No colocar jamás objetos inflamables sobre la placa de cocina.

**A**TENCIÓN: Peligro de incendio: no dejar jamás objetos sobre la superficie de cocción.

### Peligro de sufrir quemaduras

**A**TENCIÓN: Este aparato y sus piezas alcanzan temperaturas elevadas durante su uso. Se debe prestar atención para evitar tocar los elementos calientes. Mantener alejados del aparato a los niños

menores de 8 años.

**N**o colocar sobre la placa de inducción objetos como cuchillos, tenedores, cucharas o tapaderas ya que se pueden sobrecalentar.

**N**o calentar contenedores cerrados, por ejemplo latas, sobre las zonas de cocción. La presión generada podría hacer explotar el contenedor.

### Recipientes apropiados

**P**ara cocinar por inducción se pueden utilizar únicamente recipientes ferromagnéticos; y concretamente: acero vitrificado, hierro fundido, cazuelas especiales para inducción realizadas con acero inoxidable.

Utilizar exclusivamente cazuelas y sartenes con la base lisa. No introducir ningún objeto entre la base de la cazuela y la placa de vitrocerámica (ej. adaptadores).

Zona de Cocción	Diámetro mínimo	Diámetro máximo aconsejado
1	90mm-100mm (Booster power)	160mm*
2	120mm	200mm*
3	120mm	200mm*
4	90mm-100mm (Booster power)	160mm*

\* el diámetro máximo aconsejado corresponde con el diámetro de la zona de cocción; se pueden utilizar cazuelas con un diámetro mayor pero el calor no se difundirá uniformemente.

**P**ara saber si los recipientes son adecuados, comprobar que sean atraídos por un imán.

**E**xiste otro tipo de recipiente especial para la cocción por inducción con base no ferromagnética.

### Recipientes No apropiados

**N**o utilizar jamás recipientes de: acero fino, vidrio, cerámica, cobre o aluminio. No colocar ningún recipiente vacío sobre la zona de cocción. Podría ocasionar daños.

**N**o colocar ningún recipiente caliente sobre el panel de mandos, sobre los indicadores o en el marco de la placa. Podría ocasionar daños.

## Peligro de averías

La evaporación total del líquido contenido en las cazuelas puede ocasionar daños a la placa de vitrocerámica. El fabricante no se hace responsable de los daños ocasionados por este motivo.

El aparato posee un ventilador para la refrigeración. Si bajo la placa de cocina hay un cajón, se debe dejar el espacio adecuado entre el contenido del cajón y la parte inferior del aparato, para no dificultar la ventilación.

Si debajo de la placa de cocina hay un cajón, no se debe meter en este objetos pequeños u hojas de papel que en caso de ser aspirados, podrían romper el ventilador y dificultar la refrigeración del aparato, tampoco se deben colocar objetos inflamables o metálicos ya que podrían calentarse o quemarse.

Si la placa de cocina se monta detrás de la puerta de un mueble, ponerla en funcionamiento sólo si la puerta está abierta.

Cerrar la puerta del mueble sólo cuando el aparato y las señales del calor residual estén apagados.

Si el aparato se coloca sobre un horno o una cocina eléctrica dotada con sistema pirolítico no se debe poner en marcha mientras el procedimiento pirolítico esté activo, ya que puede hacer saltar la protección de sobrecalentamiento de la placa de cocina.

No utilizar ningún aparato de vapor, ya que el vapor podría introducirse en las piezas sometidas a tensión y provocar un cortocircuito.

Las intervenciones o reparaciones del aparato durante el período de garantía, deben ser realizadas exclusivamente por el servicio de asistencia técnica autorizado por el fabricante; en caso contrario la garantía queda anulada y expira inmediatamente. Si surgen problemas derivados del incumplimiento de esta premisa, el fabricante no considerará válida la garantía.

Sustituir las piezas averiadas o defectuosas con recambios originales: sólo estos garantizan el respeto de las normas de seguridad.

Advertencia para personas con marcapasos: se debe tener en cuenta que en el área cercana al aparato cuando este está en marcha se genera un campo electromagnético.

La posibilidad de que el funcionamiento del marcapasos se altere es muy remota. En caso de duda le recomendamos que se ponga en contacto con el fabricante del marcapasos o con su médico.

## Ruidos

La inducción puede generar un ligero ruido; este puede variar en función del material, el tipo de cazuela y la potencia seleccionada.

Cuando la placa se utiliza con frecuencia, el ventilador de refrigeración se enciende para garantizar la duración del sistema electrónico, generando así un zumbido: este es totalmente normal.

## Campana D&D

**A**TENCIÓN: antes de utilizar la campana, instalar los filtros de carbono adecuados que se suministran con el aparato.

**A**TENCIÓN: Este aparato no ha sido diseñado para ser utilizado con fogones de gas.

**E**stá totalmente prohibido introducir los miembros o cualquier otra parte del cuerpo humano o de un animal cerca del radio de acción del carro móvil de la campana que está delimitado por el marco colocado en la base del mueble.

No colocar cazuelas, mangos de cazuelas u otros objetos en el radio de acción del carro móvil de la campana, como se ha indicado anteriormente. Prestar atención ya que las piezas accesibles de la campana podrían alcanzar temperaturas elevadas durante o al final de la cocción.

**E**stá totalmente prohibido introducir objetos de cualquier tipo, los miembros u otras partes del cuerpo humano o de animales en las rejillas de ventilación posteriores.

**E**l sistema y la tecnología de aspiración y filtrado de esta campana han sido especialmente estudiados en los laboratorios Airforce para garantizar el máximo rendimiento. En modo particular las rejillas posteriores para la ventilación del aire aspirado y filtrado (que sigue un recorrido de extracción rectilíneo) han sido desarrolladas y calibradas para provocar la salida del aire de manera circular a 360° a través del propio perímetro. Por lo tanto se debe evitar colocar tras la campana paredes u obstáculos de cualquier tipo. Si esto no fuese posible la distancia mínima entre los marcos de la campana y el obstáculo no debe ser jamás inferior a 10 cm. Evitar totalmente la presencia de llamas cercanas a las zonas derecha, izquierda y posterior de la campana durante su funcionamiento.

**E**s muy importante conservar este manual de instrucciones junto a la campana para poderlo consultar en cualquier momento. En caso de venta o cesión del aparato a otra persona, asegurarse de que el manual sea proporcionado al nuevo usuario para que este conozca el modo de funcionamiento de la campana y las advertencias relacionadas con este. Las advertencias han sido redactadas para preservar la seguridad del usuario por lo que deben ser leídas antes de instalar o utilizar el aparato. Consultar los diseños que aparecen en las páginas iniciales, designados con letras y números, a los que se hace referencia en el texto. Seguir estrictamente las instrucciones que se indican en este manual. Se declara toda responsabilidad por los inconvenientes, daños o incendios provocados al aparato debido al incumplimiento de las instrucciones que aparecen en este manual. La instalación y la conexión eléctrica deben ser realizadas por un técnico especializado. La empresa que suministra el producto no se hará cargo de los daños ocasionados por una instalación incorrecta del producto o un uso inadecuado de este. No modificar jamás las características de este aparato.

**L**a distancia mínima entre el carro móvil cerrado y la superficie colocada arriba debe ser como mínimo de 600 mm.

**A**TENCIÓN: si la campana se encuentra en situación de bloqueo de seguridad (botón ! y botón on/off encendidos en rojo) y la posición del carro no deja que se pueda llevar a cabo el procedimiento de desbloqueo, el personal especializado puede subir o bajar el carro apretando al mismo tiempo el botón! y el botón de saturación de los filtros de grasa (elevación del carro de manera progresiva), o el botón! y botón de saturación de los filtros de carbón, (bajada del carro de manera progresiva). Esta operación rebasa todos los sistemas de seguridad de la campana, por lo tanto debe ser realizada exclusivamente por un técnico especializado.

**S**i se produce un bloqueo de seguridad debido a un posible desalineación del carro móvil, cosa bastante remota, es suficiente elevar tan sólo unos centímetros el carro superior, soltarlo con cuidado y tras ello apretar al mismo tiempo el botón ! y el botón on/off.

**S**e pueden producir oscilaciones de la campana durante las fases de ascenso y descenso, esto no debe producir ningún tipo de preocupación ya que es una cosa normal y no incide negativamente en el funcionamiento ni en la seguridad.

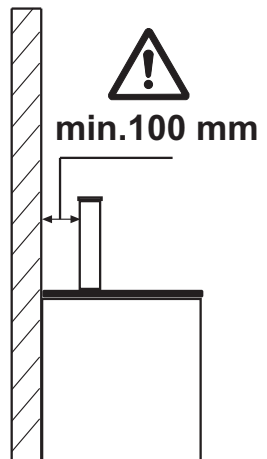
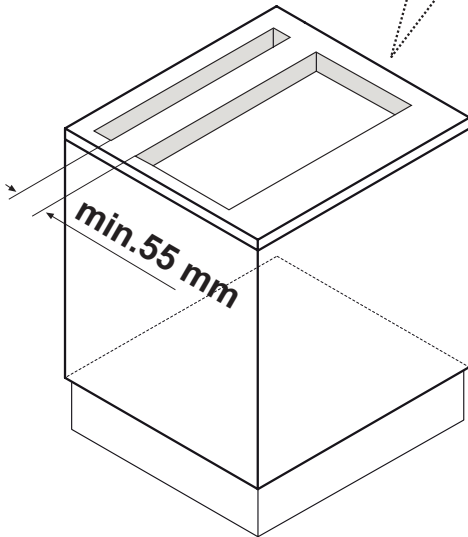
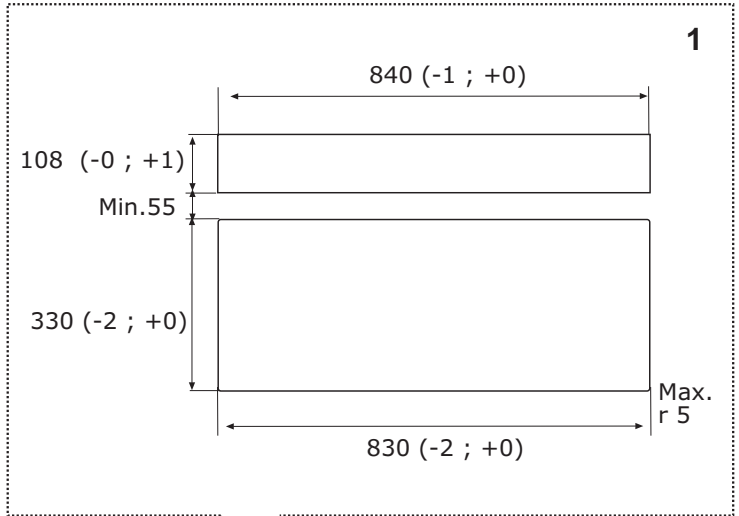
**A**TENCIÓN: a lo largo del perímetro externo de la campana existen pequeñas fisuras para facilitar su movimiento, evitar que se introduzcan en su interior líquidos u objetos.

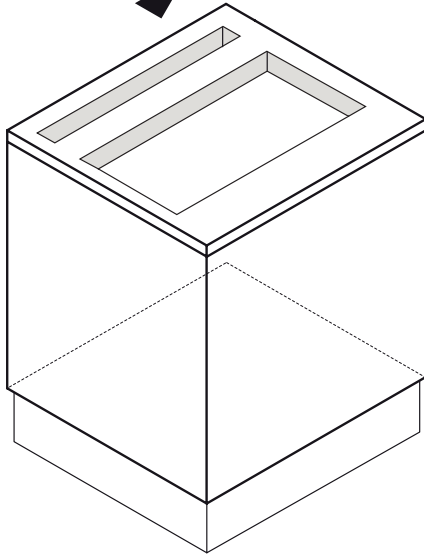
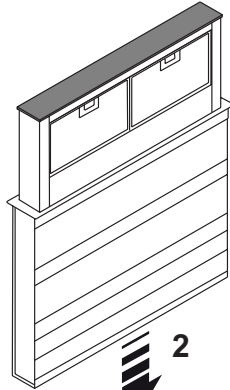
**E**stá totalmente prohibido cocinar con brasas bajo la campana. Las llamas dañan los filtros y pueden provocar incendios. Cuando se fríe se debe controlar constantemente el procedimiento ya que la elevada temperatura que alcanzan los aceites y las grasas puede provocar incendios al acumularse grasa en los filtros metálicos sobre todo si no se llevado a cabo la limpieza de los filtros respetando los periodos de tiempo establecidos.

## Primer uso

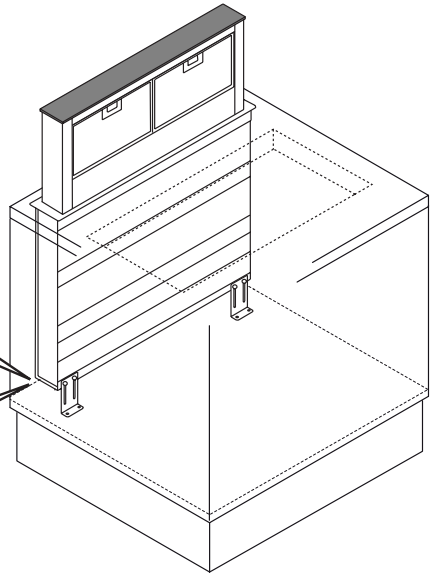
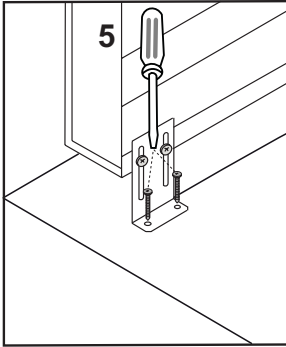
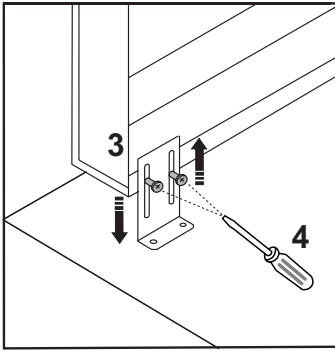
**L**impiar la placa de cocina con un paño húmedo y secarla completamente antes de utilizarla por primera vez. Se recomienda secar bien el aparato tras haberlo limpiado con un paño húmedo para evitar que queden residuos de cal.

**C**uando se enciende por primera vez el aparato pueden aparecer olores o humos. Con el uso, el olor se reduce hasta desaparecer. La aparición de olores y de humo no es síntoma de problemas en la conexión o de daños en el aparato y estos no son nocivos para la salud.

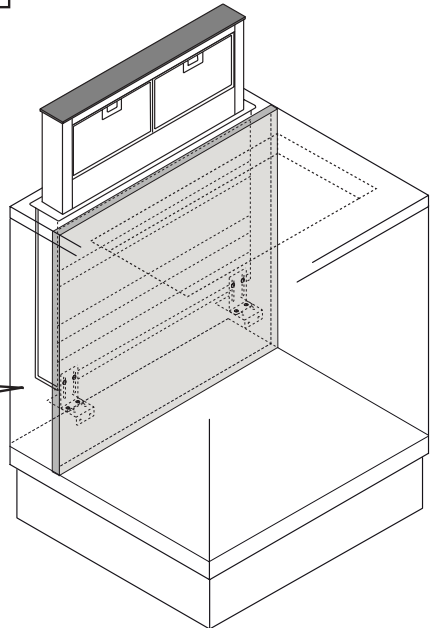
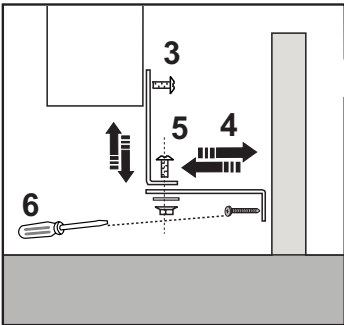
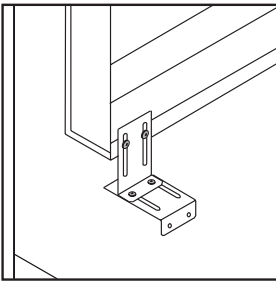


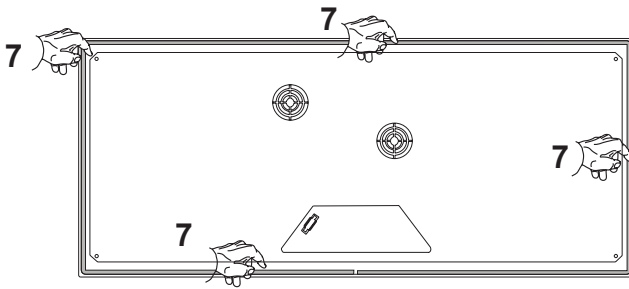
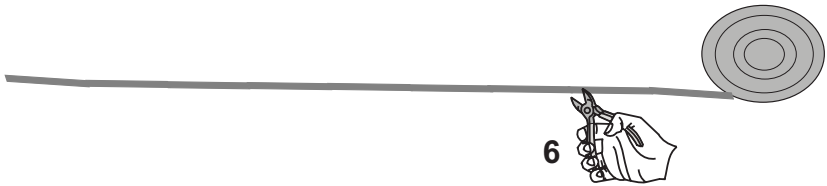
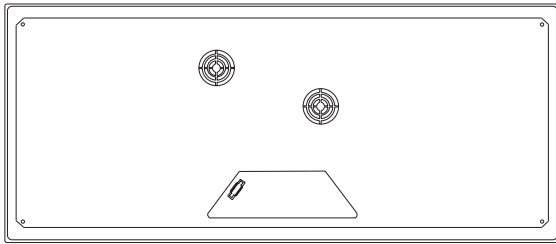


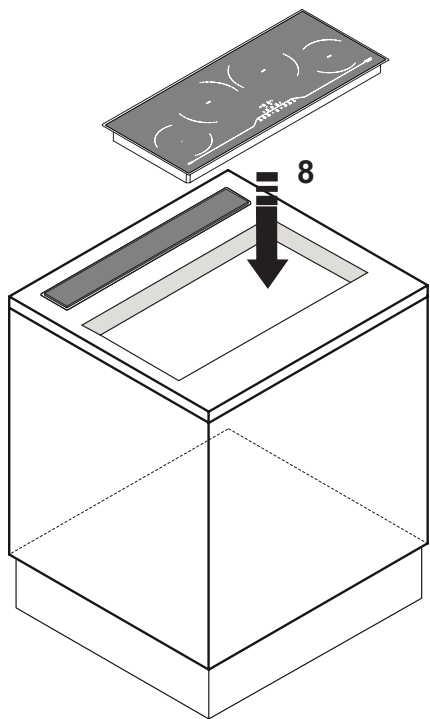


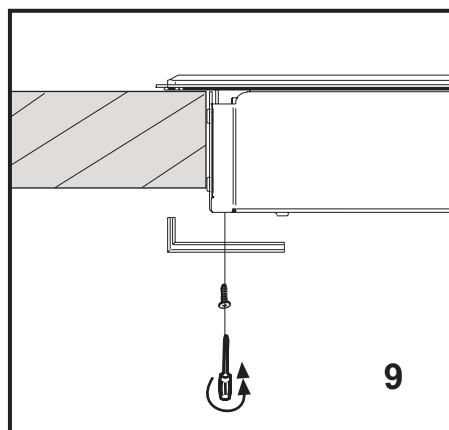
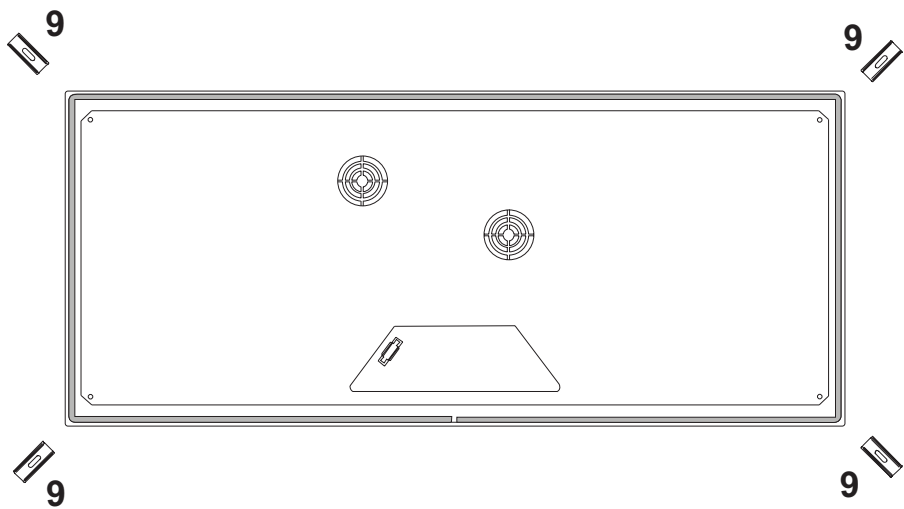


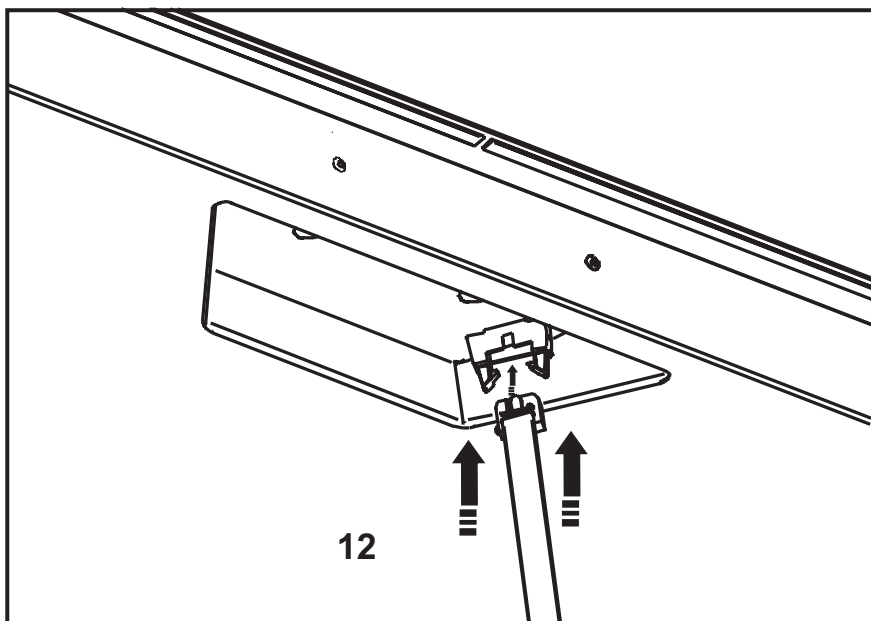
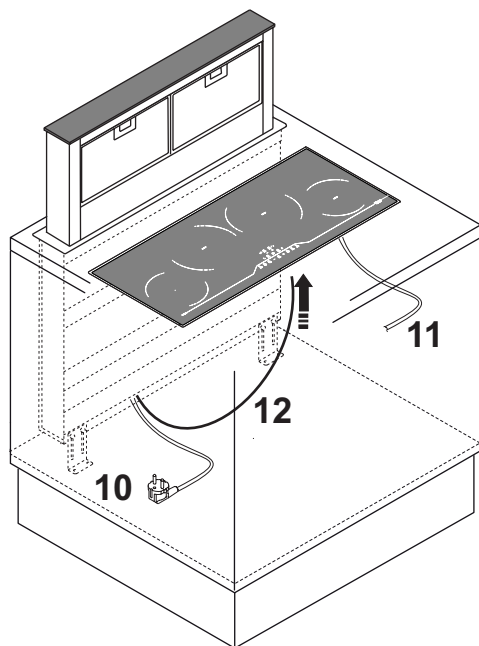
or

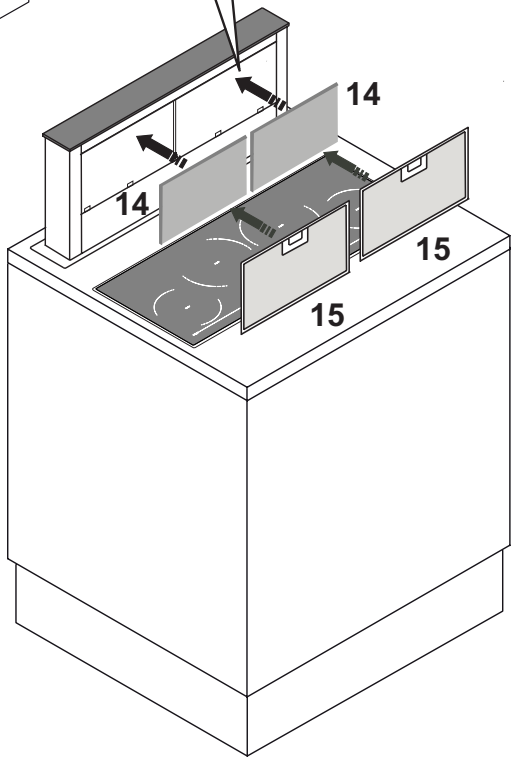
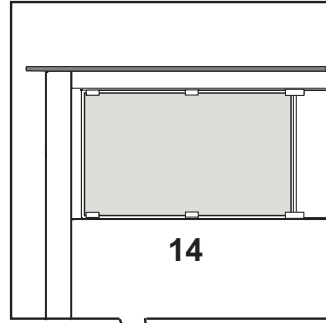
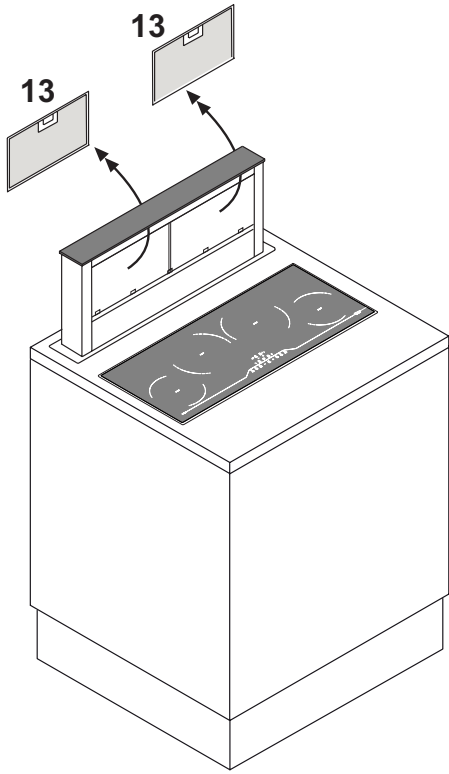


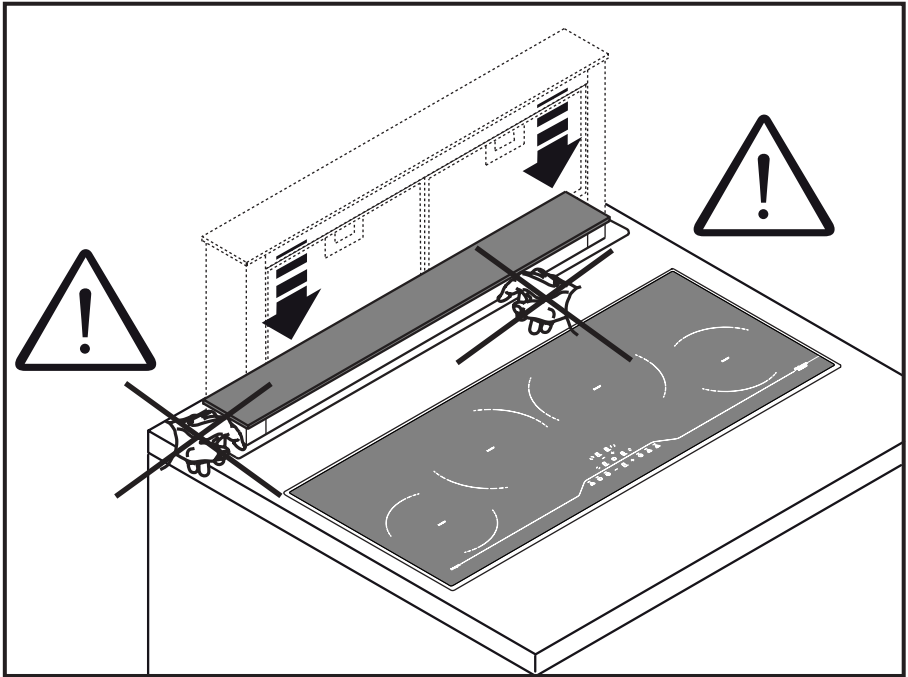













Die Kochfläche Intregra ist mit elektronischen Sensortasten ausgestattet, die auf Berührung reagieren. Zuerst die Kochfläche und dann das gewünschte Kochfeld einschalten.

## Einschalten der Kochfläche

Mindestens 2 Sekunden lang die Taste Power  drücken.

Nun schalten sich alle Anzeigen ein. Wenn keine weiteren Eingaben gemacht wird, schaltet sich die Kochfläche nach einigen Sekunden aus Sicherheitsgründen wieder aus.

## Einschaltung der gewünschten Kochfelder

Die Taste des gewünschten Kochfelds berühren. 

Auf der Anzeige erscheint 0. Mit der Taste + oder – die gewünschte Leistung, von 1 bis P, einstellen. P ist die an jedem Kochfeld vorhandene **Booster-Funktion**. Diese wird mit der Taste + eingestellt. Wenn die Position 9 erreicht wurde, die Taste noch einmal drücken. Die Funktion bleibt 5 Minuten lang eingeschaltet. Danach schaltet das System wieder auf die Stufe 9 um. Es wird empfohlen, diese Funktion zu verwenden, wenn zum Beispiel Wasser sehr schnell heiß gemacht werden soll.

## Pot Detection

Wenn keine oder ungeeignete Töpfe auf die Kochfelder gestellt werden, zeigt die Pot detection-Funktion diesen Zustand mit dem Symbol "⌵" an. Man muss also einen Topf mit einem geeigneten Durchmesser und aus geeignetem Material, so wie es im Abschnitt „Geeignetes Kochgeschirr“ beschrieben ist, auf das Kochfeld stellen. Das Kochfeld schaltet sich automatisch nach 10 Minuten aus, wenn kein Topf erfasst wird.

## Ausschaltung der Kochfläche und Anzeige der Restwärme

Die Taste Power  berühren.

Die Lampe des Hauptschalters und die Lampen der Kochfelder schalten sich aus. Die Kochfläche ist



ausgeschaltet. Die Lampe des Restwärme, die für jedes Kochfeld mit einem H angezeigt wird, bleibt so lange eingeschaltet, bis sich die Felder ausreichend abgekühlt haben.

## Achtung Verbrennungsgefahr

Die Kochfelder mit der Anzeige (H) nicht berühren.

Wenn ein Kochfeld zu lange auf der selben Leistungsstufe eingeschaltet bleibt, wird es automatisch vom Gerät ausgeschaltet und die Anzeige der Restwärme H erscheint. Das Kochfeld kann dann wie üblich wieder eingeschaltet werden. In der nachfolgenden Tabelle ist die ununterbrochene Höchstbetriebszeit für jede Leistungsstufe angegeben:

Leistung	Betriebsgrenze in Minuten
1	520
2	402
3	318
4	260
5	212
6	170
7	139
8	113
9	90
P	5

### Timer

Die Timerfunktion kann für jedes Kochfeld auf eine Zeit von 1 bis 99 Minuten eingestellt werden. Einschaltung des Timers: Das Kochfeld wählen und die gewünschte Leistungsstufe eingeben. Dann gleichzeitig die Tasten + und - drücken und mit + oder – die gewünschten Minuten einstellen. Ein akustisches Signal von 2 Minuten zeigt das Ende der eingestellten Minuten an und das Kochfeld schaltet sich automatisch aus.

### Countdown

Die Countdown-Funktion kann bei eingeschalteter oder ausgeschalteter Kochfläche aktiviert werden und geht von 1 bis 99 Minuten, zählt aber im Gegensatz zum Timer rückwärts und schaltet die Kochfelder nicht aus.

Bei ausgeschalteter Kochfläche: Gleichzeitig die Tasten + und - drücken und mit + oder - die gewünschten Minuten einstellen. Die Anzeige schaltet sich aus und unten rechts blinken zwei kleine Punkte. Der Ablauf der eingestellten Minuten wird durch ein akustisches Signal angezeigt. Bei ausgeschalteter Kochfläche: Ohne ein besonderes Kochfeld auszuwählen, die gleiche Prozedur durchführen wie bei der ausgeschalteten Kochfläche.

## Child-Lock Kindersicherheit

Die Kochfläche verfügt über eine Sicherheitsblockierung, damit sie nicht unbeabsichtigt von Kindern eingeschaltet werden kann. Die Aktivierung dieser Funktion ist nur dann möglich, wenn keine Kochfelder gewählt wurden. Aktivierung: Die Power-Taste drücken. Gleichzeitig die Taste des Kochfelds unten rechts und die Taste - drücken. Dann noch einmal die Taste des Kochfelds unten rechts drücken.

Wenn die Child Lock-Funktion aktiv ist, erscheint das Symbol L auf der Anzeige. Deaktivierung: Die Power-Taste drücken. Gleichzeitig die Taste des Kochfelds unten rechts und die Taste - drücken. Dann noch einmal die Taste - drücken.


## D&D-Betrieb

Allgemeine Hinweise: Das Bedienfeld ist berührungssensibel. Zur Einschaltung gleichwelcher Funktion müssen die Tasten nur leicht berührt werden.



Taste !: Das Blinken der Taste zeigt an, dass der Schlitten hoch - oder runterfährt. Das fest eingeschaltete Tastenlicht, bei eingeschalteter On-/Off-Taste, zeigt an, dass die Sicherheitsblockierung der Haube in Funktion ist (zum Beispiel bei herausgenommenen oder falsch positionierten Fettfiltern). Wenn das beim Senken passiert, hält die Haube an und fährt dann einige Zentimeter hoch. Zum Entriegeln der Blockierung die Fettfilter wieder einbauen bzw. in die korrekte Stellung bringen



und gleichzeitig die Taste !  und die On-/Off-Taste  drücken.

 ON/OFF-Taste: Bei Berührung der Taste setzt sich die Bewegung des Schlittens in Funktion. Bei geschlossener Haube fährt der Schlitten bis zur Betriebsposition hoch, ohne Einschaltung der Motoren. Bei offener Haube senkt sich der Schlitten bis zur Ruhestellung und schaltet die evtl. eingeschalteten Motoren aus.



Motortaste: Bei Berührung der Taste schalten sich die Motoren ein oder aus. Bei der Einschaltung führen die Motoren einen kurzen Test durch und schalten am Ende auf die fünfte Geschwindigkeit um.

**Achtung:** Wenn diese Taste bei geschlossener Haube gedrückt wird, schaltet sie auch die Hebung des Schlittens und die Motoren ein.

  Tasten der Geschwindigkeitsregelung: Mit der Taste „+“ oder „-“ kann man die Abzugsgeschwindigkeit (Leistung), mit 9 verschiedenen Stufen, die an der entsprechenden Anzeige angezeigt werden, ändern.



**Intensiv:** Bei Berührung der Taste wird die Funktion „Intensiv“ (10. Geschwindigkeit) aktiviert, die auf ca. 8 Minuten eingestellt wurde. Am Ende schalten die Motoren wieder auf die zuletzt benutzte Geschwindigkeit um.



**Sättigung der Fettfilter:** Wenn sich diese Lampe einschaltet, müssen die Metallgitter gewaschen werden (nach etwa 40 Betriebsstunden).





**Sättigung der Aktivkohlefilter:** Wenn sich diese Lampe einschaltet, müssen die Aktivkohlefilter gewaschen oder ausgewechselt werden (nach etwa 120 Betriebsstunden).

Wenn die entsprechende Lampe eingeschaltet ist und man die Taste „Sättigung der Fettfilter“



oder „Sättigung des Aktivkohlefilters“  drückt, wird die Anzeige der Sättigung der Fett-/Aktivkohlefilter rückgestellt. **Achtung!** Diese Rückstellung darf nur nach der Wartung der Filter durchgeführt werden.

## Filterrückstellung

**ACHTUNG:** Wenn die Sicherheitsblockierung der Haube eingeschaltet wurde (Taste ! ) und die On-/Off-Taste  mit eingeschaltetem roten Licht) und die Entriegelung aufgrund der Schlittenstellung nicht durchgeführt werden kann, kann der Schlitten von Fachpersonal, durch die gleichzeitige Betätigung der Taste ! und der Taste + (schrittweises Hochfahren des Schlittens) bzw. der Taste ! und der Taste - (schrittweises Herunterfahren des Schlittens) angehoben oder gesenkt werden.

Da bei diesem Arbeitsgang die an der Haube vorhandenen Sicherheitsvorrichtungen übergangen werden, darf er ausschließlich von Fachpersonal durchgeführt werden.

## Kochfläche

Die Kochfläche muss nach jeder Benutzung sauber gemacht werden. Vor der Säuberung warten, bis sich das Gerät abgekühlt hat. Vor der Säuberung der Glaskeramikfläche wird empfohlen die Kindersicherung einzuschalten, so dass die Kochfläche nicht aus Versehen in Funktion gesetzt werden kann (siehe Child Lock-Funktion).

Ausschließlich Reinigungsmittel für Kochflächen aus Glaskeramik verwenden. Die Angaben auf der Verpackung der einzelnen Produkte beachten.

Die folgenden Produkte dürfen nicht für die Reinigung verwendet werden. Diese könnten die Flächen des Geräts aus Glaskeramik beschädigen:

Entferner für Kalk, Flecken und/oder Rost

Tellerspülmittel oder Mittel für Spülmaschinen

Glasreiniger

Reiniger, die Soda, Ammoniak, Säuren oder Chlor enthalten

Andere Reinigungsmittel, Schwämme, Kratzbürsten

Lösemittel

Schmutzradierer

Spitze Gegenstände

Putzmittel für Backöfen oder Grille

Dampfgeräte, da der Dampf die unter Spannung stehenden Teile erreichen und einen Kurzschluss verursachen könnte.

Zur Vermeidung von Schäden am Rahmen der Kochfläche, die folgenden Hinweise beachten:

Nur etwas Wasser mit wenig Seife benutzen.

Auf keinen Fall spitze Werkzeuge oder scheuernde Produkte verwenden.

Keine Glasschaber benutzen.

Eventuelle Schmutzrückstände können mit einem Glasschaber beseitigt werden. Bei Verwendung eines Schabers, aufpassen, dass man sich nicht verletzt.

Wenn Zucker oder zuckerhaltige Speisen, Kunststoff oder Stanniolpapier auf die heiße Kochfläche gelangen, wird empfohlen sie erst einmal auszuschalten. Dieser Schmutz sollte sofort mit einem Schaber von den Kochfeldern entfernt werden, auch wenn die Kochfläche noch warm ist, da die Glaskeramik nach dem Abkühlen beschädigt werden könnte.

(Achtung: Verbrennungsgefahr!!!) Am Schluss die Kochfelder säubern, sobald sie sich abgekühlt haben.

Die Markierung der Kochfelder kann sich durch die Verwendung von scheuernden und aggressiven Mitteln, Stahlschwämmen und die Topfböden abnutzen. Die Verwendung gleichwelcher Art von Putzmittel vermeiden. Auf jeden Fall beeinträchtigt das nicht die Funktionstüchtigkeit des Produktes.

**Achtung:** Alle in diesem Abschnitt aufgeführten Probleme betreffen ausschließlich die Ästhetik und beeinträchtigen in keiner Weise die Funktionstüchtigkeit des Geräts. Sie werden nicht von der Garantie abgedeckt.

## D&D-Haube

Die Haube muss häufig innen (mit Ausnahme des Bereichs hinter dem Fettfilter) und außen gesäubert werden. Zum Säubern einen mit Brennspritus oder einem flüssigen, neutralen Reiniger befeuchteten Lappen benutzen. Keine Scheuermittel enthaltene Produkte verwenden.

**Achtung:** Die Nichteinhaltung der Vorschriften zur Säuberung der Haube und zum Auswechseln und Säubern der Filter verursacht Brandgefahr. Die Einhaltung der aufgeführten Anweisungen wird deshalb dringend empfohlen.

## Fettfilter

Dieser muss einmal im Monat mit nicht aggressiven Reinigern von Hand oder in der Spülmaschine, bei niedriger Temperatur und einem Kurzprogramm, gesäubert werden. Beim Waschen in der Spülmaschine kann der Metallfettfilter matt werden. Das ändert seine Filtereigenschaften aber nicht.


## Aktivkohlefilter

(Nur für die filternde Ausführung) Der Aktivkohlefilter kann nur einmal durch die Wäsche in der Spülmaschine, bei niedriger Temperatur, regeneriert werden. Anschließend muss man ihn in einem normalen Backofen bei 90° ca. 10 Minuten lang trocknen. Der Filter muss regeneriert oder ausgewechselt werden, sobald das vom entsprechenden Anzeiger an der Haube gemeldet wird. Bei Hauben ohne Filterwechselanzeige empfehlen wir, bei normalem Einsatz der Kochfläche und der Haube, den Filter ca. alle 6 Monate zu waschen/auszuwechseln.

## TABELLE DER FEHLER DER KOCHFLÄCHE

Die nachfolgenden Fehler erscheinen an der Anzeige des Kochfläches.

Fehlercode	Beschreibung	Mögliche Ursachen	Lösung
C, E, C blinkt, E blinkt oder Symbol -	Wenn an der Anzeige eines Kochfelds eines dieser Symbole erscheint, wird oder wurde an den Grundkonfigurationen des Systems etwas geändert.	Es wurden Probleme oder Änderungen an den Grundfigurationen des Systems festgestellt.	Das technische Vertragskundendienstzentrum kontaktieren und den Fehlercode mitteilen.
E2	Zu hohe Temperatur am Kochfeld.	Überhitzung des Topfes.	Das System abkühlen lassen. Evtl. die Leistung vermindern oder den Topf entfernen.*
E3	Störung wegen Verwendung von Töpfen aus einem ungeeigneten Material.	Töpfe aus einem ungeeigneten Material oder Verlust der magnetischen Eigenschaften bei Erhöhung der Temperatur.	Töpfe aus einem geeigneten Material verwenden oder die Töpfe austauschen.*
E4, E5, E6, E7, E8, E9, EA, EC, EH,	Hardware-Störung	Erfassung von Hardware-Fehlern	Das technische Vertragskundendienstzentrum kontaktieren und den Fehlercode mitteilen.
No display / Function	Spannungs- oder Touch control-Fehler.	Defekter elektrischer Anschluss oder Störung eines Bauteils.	Das technische Vertragskundendienstzentrum kontaktieren und den Fehlercode mitteilen.
u	Topf nicht erfasst.	Ungeeigneter Topf.	Einen geeigneten Topf verwenden. Siehe Abschnitt des geeigneten Kochgeschirrs.*

Er31, Er47, Er22, Er20, sich zyklisch einschaltende Anzeigeelemente	Touch control-Störung	Erfassung eines Touch control-Fehlers	Das technische Vertragskundendienstzentrum kontaktieren und den Fehlercode mitteilen.
Er 03 oder 	Kontinuierliche Betätigung einer der Tasten. Die Steuerung schaltet sich nach 10 Sekunden aus.	Flüssigkeit oder Topf auf dem Bedienfeld.	Das Glas trocknen und säubern oder den Topf vom Bedienfeld entfernen.
Die Leistung geht auf die Stufe 0 zurück		Erfassung einer Störung in einem Hardware-Bauteil.	Das technische Vertragskundendienstzentrum kontaktieren und den Fehlercode mitteilen.
L	Kein Fehler! Child Lock ist aktiviert.		Child Lock ausschalten. Siehe entsprechenden Abschnitt.

\* Wenn der Fehler sich nicht beseitigen lässt, das technische Vertragskundendienstzentrum kontaktieren, unter Angabe des Fehlercodes.

Integra is equipped with touch sensitive electronic sensor keys.

witch on the cooktop firstly, and then the desired cooking zone.

## Switching on the cooktop

Press the power button  for at least 2 seconds.

All of the displays will light up. If no other inputs are provided, after a few seconds the cooktop will automatically shut itself off for safety reasons.

## Activating the desired cooking zones

Touch the key button for the desired cooking zone. 

The display will show "0"; press + or – to select the desired power setting, ranging from 1 to P

**P:** indicates the **Booster** function, and is present on each of the cooking zones. To activate it, press the + key to get to power setting 9, then press the key once more. This function will remain active for 5 minutes, after which the system will reset itself to power setting 9. This function is recommended to bring water to the boil more quickly.

## Pot Detection

If no pots or receptacles are placed or recognised on the various cooking zones, the pot detection function will indicate this condition with the symbol "u".

Set a pot or pan of a suitable diameter and material onto the cooking zones, as described in the section on suitable cooking containers.

The cooking zone will switch off automatically after 10 minutes if no pot is recognised.

## Switching off the cooktop and residual heat indication

Touch the power button. 

The main indicator light and cooking zone lights will switch off. The cooktop is now powered off. The residual heat indicator, displayed as a H on each cooking zone, will remain lit until these zones have not sufficiently cooled down.

## Warning: risk of burns

Do not touch a cooking zone for which the indication (H) appears.



If a cooking zone remains lit for too long at the same power level, the appliance will automatically switch it off, and the residual heat indicator H will appear. Switch it back on to reset the cooking zone's operation.

The table below lists the maximum uninterrupted operating time for each power level:

Power	Operating limit in minutes
1	520
2	402
3	318
4	260
5	212
6	170
7	139
8	113
9	90
P	5

## Timer

The timer function can be set from 1 to 99 minutes on each cooking zone.

To activate the timer: select a cooking zone and set the desired power level, then simultaneously press the + and - keys, and press + or - to set the desired minutes. A buzzer will sound of 2 minutes duration will indicate the end of the time setting, and the cooking zone will switch off automatically.

## Countdown

The countdown function can be activated both with the cooktop off or on, ranging from 1 to 99 minutes; however, contrary to the timer, it does not have a built-in cooking zone switch off function.

With the cooktop switched off: simultaneously press the + and - keys, the press + or - to set the desired minutes; the display will switch off and two dots will flash at the bottom right.

A buzzer will sound to indicate the end of the time setting.

With the cooktop switched on: without selecting any cooking zone in particular, perform the same procedure as described for the cooktop switched off.

## Child-Lock safety function

The cooktop is equipped with a safety-lock to ensure that it is not inadvertently switched on by children. It can be activated only if the cooking zones have not been selected. To enable the Child

Lock function: touch the power button, then simultaneously press the button that indicates the cooking zone at the lower right, followed by the – key; press the button that indicates the cooking zone at the lower right once again. Once the Child Lock function has been enabled, the symbol L will appear on the display. To disable the Child Lock function: touch the power button, then simultaneously press the button that indicates the cooking zone at the lower right, followed by the – key; press the – key once again.

## D&D OPERATION

General notes: the controls are touch-sensitive. To activate any function, simply press the keys lightly.



! button: when illuminated and flashing, indicates that the trolley is ascending or descending; when illuminated steady with the on/off button lit, indicates that the cooker hood is in safety-lock mode (e.g. due to the grease filters having been removed or incorrectly positioned). If this occurs during the descent phase, the hood will stop and then re-ascend by a few centimeters. To unlock it, reset or correctly reposition the grease filters and

simultaneously press the ! button  and on/off button. 



ON/OFF button: the trolley is set in motion when the on/off button is touched; with the hood closed, the trolley ascends up to its operating position, without switching on the motors; with the hood open, the trolley descends down to its idle position and switches off the motors if they were switched on.



Motor button: the motors are switched on or off when this button is touched: when the motors are switched on, a brief test is performed, after which the motors will set themselves at the fifth operating speed.

Caution: when pressed with the hood closed, this control button will also activate the trolley's ascent, together with switching on the motors.



Speed settings: press the "+" or "-" keys to vary the desired suction speed (power) at 9 different levels, as shown on the display.





Intensive: the "intensive" function (speed 10) is enabled when this button is pressed, timed at about 8 minutes, after which the motors will be reset to last speed used.



Grease filters saturation: when illuminated, indicates that the metal grids require washing (this occurs after about 40 hours of use).



Carbon filters saturation: when illuminated, indicates that the carbon filters must be washed or replaced (this occurs after about 120 hours of use).

Press the "Grease filters saturation" button  or "Carbon filters saturation" button  when the relative light indicator is steady lit, to reset the grease or carbon filters saturation indicator. Warning! This procedure must be performed only after having carried out maintenance on the filters.

**CAUTION:** if the hood is safety-locked (with the ! button and on/off button illuminated in red) and the position of the trolley allows the release procedure to be brought forward, qualified service technicians can raise or lower the trolley by simultaneously pressing the ! button and + button (trolley ascent in successive increments), or the ! button and - button (trolley descent in successive increments).

This procedure bypasses all safety systems on the cooker hood, and as such must be carried out only by authorised service technicians.

## Cooking top

The cooking top must be cleaned after each use. Allow the appliance to cool before cleaning it.

Prior to cleaning the ceramic glass cooking hob, it is advisable to activate the Child Lock function, so that the cooking top is not switched on accidentally (see Child Lock function).

Use only cleaning products specially formulated for ceramic glass cooking tops. Respect all indications on the product packaging.

Do not use the following cleaning products, as they may cause damage to the surfaces of the ceramic glass cooking top:

softeners or products for eliminating stains and/or rust;

dishwashing and/or dishwasher detergents;

detergents for glass;

detergents containing soda, ammonium, acids or chlorides;

any abrasive detergent, sponge or brush;

solvents;

dirt removing rubber erasers;

pointed objects;

oven or grill cleaning products;

any steam device, as steam can reach the appliance's live parts and cause a short circuit.

To prevent damaging the cooking top frame, observe the following guidelines:

Use hot water only, with little soap;

Never use pointed utensils or abrasive products;

Do use a window scraping tool.

Any cooking or dirt residue should be removed with a window scraping tool. Be careful when using scraping tools to avoid injury.

If sugar or food preparations containing sugar, plastic or aluminium foil end up on the hot cooking top, it is advisable to switch it off. Remove these substances immediately from the cooking zone, even if the cooking top is still hot, using a scraper; otherwise these substances can damage the ceramic glass top when cooling down.

(Warning: burn hazard!!!) Lastly, clean the cooking zone when it has cooled.

The symbols on the cooking top can wear out as a result of using abrasive or aggressive detergents, steel wool, and the scraping of pots and pans. Avoid using these cleaning products. In any case, this will not in any way compromise the unit's correct operation.

Note: all of the problem issues described in this section are solely of an aesthetic nature and do not in any way affect the appliance's correct operation. They cannot be restored under the warranty.

## D&D Hood

The hood should be cleaned frequently, both on the inside (except for the area behind the grease filter) and outside. Use a clean cloth dampened with denatured alcohol or neutral liquid detergents for cleaning. Avoid the use of abrasive products.

Warning: Failure to comply with the hood cleaning and filter changing and cleaning indications may cause a fire. It is thus advisable to follow the instructions suggested herein.

## Anti-grease filter

Clean the anti-grease filter using non-aggressive detergents once a month, manually or in the dishwasher at a low temperature setting and short cycle. When washed in the dishwasher, the metal anti-grease filter can turn opaque, but its filtering characteristics will not be affected.


## Carbon filter

For the filtering version only. The carbon filter can be regenerated just once, by washing it in the dishwasher at a low temperature setting, and subsequently drying it in a normal kitchen oven at 90° for about 10 minutes. This filter must be regenerated or replaced as soon as the indicator light on the cooker hood is displayed. For cooker hood models without a filter replacement indicator, it is advisable to wash or replace it roughly every 6 months, for standard use of the cooking and hood.

## TABLE OF COOKING TOP ERRORS

These errors appear on the cooking top display.

Error code	Description	Possible causes	Solution
C, E, C flashing, E flashing or - symbol	If the display in one of the cooking zones shows one of these symbols, an intervention has occurred or is occurring in the system's basic configurations.	Problems or changes detected to the system's basic configurations.	Contact the authorised service centre, specifying the error code.
E2	Excessive temperature on the cooking zone.	Overheated pot.	Allow the system to cool down, decreasing the power or removing the pot.*
E3	Malfunction due to the use of inappropriate cookware materials.	Pots of inappropriate material or possible loss of magnetic properties at higher temperature.	Use pots of a suitable material or replace them.*
E4, E5, E6, E7, E8, E9, EA, EC, EH,	Hardware fault	Hardware errors detected	Contact the authorised service centre, specifying the error code.
No display / Function	Voltage or touch control error.	Faulty electrical connection or faulty component.	Contact the authorised service centre, specifying the error code.
<u>  </u>	Pot not detected	Inappropriate cooking pot	Use a suitable pot. Refer to the section of the manual on suitable recipients.*
Er31, Er47, Er22, Er20 or segments on the display lighting up cyclically	Touch control fault	Touch control error detected	Contact the authorised service centre, specifying the error code.

Er03 or 	Continuous activation of one of the control keys; the control switches off after 10 seconds.	Liquid or pot on the control zone	Dry and clean the glass or remove the pot from the control zone.
The power returns to level 0		Fault detected on a hardware component	Contact the authorised service centre, specifying the error code.
L	No error! Child Lock enabled		Disable the Child Lock function: refer to the section of the manual

\* If the error persists, contact your authorised service centre, specifying the error code.

Integra est équipé de touches de capteurs électroniques qui réagissent au toucher. Allumer tout d'abord la table puis la zone de cuisson souhaitée.

## Allumage de la table de cuisson

Appuyer sur la touche power  pendant au moins 2 secondes.

Tous les afficheurs s'allument. En l'absence d'autres introductions, la table de cuisson s'éteint au bout de quelques secondes pour des raisons de sécurité.

## Activation des zones de cuisson souhaitées

Effleurer la touche relative à la zone choisie. 

L'afficheur indique 0, agir sur + ou – pour sélectionner la puissance souhaitée qui va de 1 à P

**P** : indique la fonction **Booster** et il est présent dans chaque zone de cuisson. Pour l'activer, agir sur la touche + jusqu'à la puissance 9, et effectuer une nouvelle pression sur la touche. Cette fonction restera active pendant 5 minutes, après quoi le système revient à la puissance 9. Il est conseillé d'utiliser cette fonction pour amener l'eau rapidement à ébullition.

## Pot Detection

Si l'on ne place pas de casseroles adéquates sur les différentes zones de cuisson ou si celles-ci ne sont pas relevées, la fonction pot detection indique cette absence par le symbole "u". Positionner ensuite une casserole appropriée en ce qui concerne le diamètre et les matériaux sur les zones de cuisson, tel qu'on l'indique au paragraphe relatif aux récipients adéquats. La zone de cuisson s'éteint automatiquement au bout de 10 minutes si aucune casserole n'est relevée.

## Extinction de la table de cuisson et indication de chaleur résiduelle

Effleurer la touche power 

Le voyant de l'interrupteur général et les voyants des zones de cuisson s'éteignent. La table de cuisson est éteinte. Le voyant de la chaleur résiduelle affichée par un H présent sur chaque zone de cuisson reste allumé jusqu'à ce que ces zones aient suffisamment refroidi.

Attention risque de brûlure



Ne pas toucher la zone de cuisson qui affiche cette indication (H).

Si une zone de cuisson reste allumée trop longtemps au même niveau de puissance, l'appareil l'éteint immédiatement et l'indication de la chaleur résiduelle H s'affiche. La rallumer comme d'habitude pour remettre la zone de cuisson en fonction. Le tableau suivant indique le temps maximum de fonctionnement sans interruption pour chaque niveau de puissance :

Puissance	Limite de fonctionnement en minutes
1	520
2	402
3	318
4	260
5	212
6	170
7	139
8	113
9	90
P	5

## Minuterie

La fonction minuterie peut être sélectionnée de 1 à 99 minutes sur chaque zone de cuisson. Comment activer la minuterie : sélectionner la zone de cuisson et sélectionner le niveau de puissance souhaité, puis appuyer simultanément sur les touches + et -, puis agir sur + ou - pour sélectionner les minutes souhaitées. Un signal sonore d'une durée de 2 minutes indique l'écoulement des minutes sélectionnées et la zone de cuisson s'éteint automatiquement.

## Countdown

La fonction countdown peut être activée que la table soit allumée ou éteinte ; elle va de 1 à 99 minutes, mais contrairement à la minuterie, elle ne prévoit pas l'extinction des zones de cuisson. Lorsque la table est éteinte : appuyer simultanément sur les touches + et -, puis agir sur + ou - pour sélectionner les minutes souhaitées ; l'afficheur s'éteint et deux points clignotent en bas à droite. L'écoulement des minutes sélectionnées est signalé avec un signal sonore. Lorsque la table est allumée : sans sélectionner aucune zone de cuisson en particulier, suivre la procédure indiquée pour le plan éteint.

## Child-Lock Sécurité enfants

La table de cuisson est équipée d'un blocage de sécurité pour éviter qu'elle ne puisse être allumée par des enfants. Elle ne peut être activée que si des zones de cuisson n'ont pas été sélectionnées. Pour activer : effleurer la touche power, effleurer simultanément la touche qui indique la zone de cuisson en bas à droite et la touche -, et appuyer de nouveau sur la touche qui indique la zone de cuisson en bas à droite. Une fois que la fonction Child Lock est active, l'afficheur indique le symbole L. Pour désactiver : effleurer la touche power, effleurer simultanément la touche qui indique la zone de cuisson en bas à droite et la touche - ; appuyer de nouveau la touche -.

## Fonctionnement D&D

Remarques générales : la commande est sensible au contact ; une légère pression sur les touches suffit pour activer une fonction quelconque.



Touche ! : son clignotement indique que le chariot est en train de monter ou de descendre ; si elle est allumée sans clignoter tout comme la touche on/off, elle indique que la hotte est en état de blocage de sécurité (par exemple parce que les filtres à graisses ont été démontés ou qu'ils ont été mal positionnés). Si cela se produit en phase de descente, la hotte s'arrête puis remonte de quelques centimètres. Pour procéder au déblocage, réinsérer ou repositionner correctement les filtres à graisses et appuyer simultanément sur la touche ! et sur la touche on/off.



Touche ON/OFF : une pression sur la touche actionne le chariot ; lorsque la hotte est fermée, le chariot se soulève jusqu'à la position de fonctionnement, sans démarrer les moteurs ; lorsque la hotte est ouverte, le chariot descend jusqu'à la position de repos et les moteurs sont éteints s'ils étaient allumés.



Touche moteur : une pression sur la touche allume ou éteint les moteurs : au moment de l'allumage, les moteurs effectuent un court test à la fin duquel ils se positionnent à la cinquième vitesse. Attention : si elle est enfoncée lorsque la hotte est fermée, la touche actionne également la montée du chariot, simultanément à l'allumage des moteurs.



Touches de réglage de la vitesse : les touches "+" ou "-" permettent de modifier la vitesse (puissance) d'aspiration souhaitée à 9 niveaux différents, affichés sur l'écran prévu à cet effet.



Intensive : une pression sur cette touche active la fonction „intensive“ (10<sup>ème</sup> vitesse), temporisée d'environ 8 minutes, au bout desquelles les moteurs se positionnent à la dernière vitesse utilisée.



Saturation des filtres à graisses : son allumage indique qu'il faut laver les grilles métalliques (cela se produit au bout d'environ 40 heures d'utilisation).





Saturation des filtres à charbon : son allumage indique qu'il faut laver ou remplacer les filtres à charbon (cela se produit au bout d'environ 120 heures d'utilisation).

En appuyant sur la touche "Saturation"  ou "Saturation filtres à charbon"  quand

le voyant correspondant s'allume sans clignoter, l'indicateur de saturation des filtres à graisses/charbon est réinitialisé. Attention! Cette opération ne doit être effectuée qu'après avoir procédé à l'entretien des filtres.

## Reset Filtres

ATTENTION : si la hotte est en état de blocage de sécurité (touche  et touche  on/off rouges allumées) et si la position du chariot ne permet pas d'exécuter la procédure de déblocage, le personnel spécialisé peut soulever ou abaisser le chariot en appuyant simultanément sur la touche ! et sur la touche de saturation filtres graisses (montée du chariot à augmentations successives), ou sur la touche ! et sur la touche de saturation filtres au charbon, (descente du chariot à augmentations successives). Cette opération by-passe tous les systèmes de sécurité présents sur la hotte ; elle doit donc être exclusivement effectuée par du personnel technique spécialisé.

## Table de cuisson

La table de cuisson doit toujours être nettoyée après chaque utilisation. Laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

Avant de nettoyer le plan en verre céramique, on conseille d'activer la sécurité enfants de manière à ce que la table ne s'allume pas mégarde (voir la fonction Child Lock).

Utiliser exclusivement des produits pour le nettoyage conçus pour les tables de cuisson en verre céramique. Respecter les indications figurant sur l'emballage de chaque produit.

Ne pas utiliser les produits de nettoyage suivants car ils risquent d'endommager les surfaces de la table en verre céramique :

produits anticalcaires ou pour éliminer les taches et/ou la rouille,

détergents pour assiettes et/ou pour le lave-vaisselle,

détergents pour le verre,

détergents contenant de la soude, de l'ammoniaque, des acides ou des chlorures

comme les produits de nettoyage, les éponges et les brosses abrasifs

solvants

gomme pour gommer la saleté

objets pointus

produits pour le nettoyage des fours ou des grils

tout appareil à vapeur, car la vapeur pourrait atteindre les parties sous tension et provoquer un court-circuit.

Pour éviter d'endommager le cadre de la table de cuisson, observer les indications suivantes : utiliser uniquement de l'eau chaude avec peu de savon.

Ne jamais utiliser d'ustensiles affûtés ou des produits abrasifs.

Ne pas utiliser le racloir pour le verre.

Les éventuels résidus de saleté doivent être éliminés avec le racloir pour le verre. Faire attention à ne pas se blesser avec cet outil.

Si du sucre ou des aliments contenant du sucre, du plastique ou du papier alu finissent sur la table de cuisson chaude, il est conseillé de l'éteindre. Éliminer immédiatement ces substances de la zone de cuisson, également si la table est encore chaude, avec un racloir ; dans le cas contraire, elles risquent d'endommager le verre céramique en refroidissant.

(Attention : danger de brûlures !!!) Enfin, nettoyer la zone de cuisson lorsqu'elle est froide.

La signalétique sur la table de cuisson peut s'user lorsqu'on se sert de détergents abrasifs et agressifs, d'éponges en acier et au contact des fonds de casseroles. Éviter d'utiliser ces produits pour le nettoyage. Mais cela ne compromet en rien le fonctionnement correct du produit.

Attention : tous les problèmes indiqués dans ce paragraphe concernent exclusivement l'aspect esthétique et ils n'influencent pas le fonctionnement de l'appareil. Ils ne sont pas couverts par la garantie.

## Hotte D&D

La hotte doit être nettoyée fréquemment à l'intérieur (à l'exception de la zone située derrière le filtre à graisses) et à l'extérieur. Pour le nettoyage, utiliser un chiffon imbibé d'alcool dénaturé ou de détergents liquides neutres. Éviter les produits contenant des agents abrasifs.

Attention : la non-observation des consignes de nettoyage de la hotte ainsi que du remplacement et du nettoyage des filtres comporte des risques d'incendie. On recommande donc de suivre les instructions suggérées.

## Filtre anti-graisse

Le nettoyer une fois par mois avec des détergents non agressifs, à la main ou dans le lave-vaisselle à de basses températures et un programme court. Au lave-vaisselle, le filtre anti-graisse métallique peut devenir opaque, mais ses caractéristiques de filtrage ne seront en aucun cas modifiées.

## Filtre à charbon

(Uniquement pour la version filtrante) Le filtre à charbon peut être régénéré une seule fois en le lavant au lave-vaisselle à de basses températures et en le séchant dans un four normal de cuisine à 90° pendant environ 10 minutes. Ce filtre doit être régénéré ou remplacé dès que l'indicateur lumineux sur la hotte s'allume. En cas de hottes dépourvues d'indicateur de remplacement du filtre, nous conseillons de procéder à un lavage/remplacement tous les 6 mois environ dans des conditions d'utilisation normales de la table de cuisson et de la hotte.


## TABLEAU DES ERREURS DE LA TABLE DE CUISSON

Ces erreurs sont indiquées sur l'afficheur de la table de cuisson.

Code erreur	Description	Causes possibles	Solution
C, E, C clignotant, et clignotant ou symbole -	Si l'afficheur d'une zone de cuisson indique un de ces symboles, cela signifie qu'on est intervenu ou que l'on est en train d'intervenir au niveau de base du système.	Des problèmes ou des modifications se sont vérifiés au niveau des configurations de base du système.	Contactez le centre d'assistance technique autorisé en spécifiant le code d'erreur.
E2	Température excessive de la zone de cuisson.	Surchauffe de la casserole.	Laisser refroidir le système, en réduisant éventuellement la puissance ou en enlevant la casserole.*
E3	Dysfonctionnement dû à l'utilisation de casseroles dont le matériau n'est pas approprié.	Casseroles dont le matériau n'est pas approprié ou pertes possibles des propriétés magnétiques de ces dernières au fur et à mesure que la température augmente.	Utiliser des casseroles dont le matériau est approprié ou les remplacer.*
E4, E5, E6, E7, E8, E9, EA, EC, EH,	Anomalie matérielle	Erreurs matérielles relevées	Contactez le centre d'assistance technique autorisé en spécifiant le code d'erreur.
No display / Fonction	Erreur de tension ou du touch control.	Raccordement électrique défectueux ou anomalie d'un composant.	Contactez le centre d'assistance technique autorisé en spécifiant le code d'erreur.
<u>u</u>	Casserole non relevée	Casserole non appropriée	Utiliser une casserole appropriée. Voir le paragraphe relatif aux récipients appropriés.*

Er31, Er47, Er22, Er20, ou des segments de l'afficheur s'allument cycliquement	Anomalie touch control	Erreur relevée au niveau de la commande touch	Contactez le centre d'assistance technique autorisé en spécifiant le code d'erreur.
---	------------------------	---	--


## FONCTIONNEMENT

Er03 ou 	Activation continue d'une des touches, la commande s'éteint après 10 secondes.	Liquide ou casserole dans la zone de commande	Sécher et nettoyer le verre ou enlever la casserole de la zone de commande.
La puissance revient au niveau 0		Anomalie relevée au niveau d'un composant matériel	Contactez le centre d'assistance technique autorisé en spécifiant le code d'erreur.
L	Aucune erreur ! Child Lock activé		Désactiver le Child Lock en consultant le paragraphe spécifique.

\* Si l'erreur persiste, contactez le centre d'assistance technique autorisé, en spécifiant le code d'erreur.

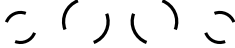
Integra is uitgerust met elektronische sensorknoppen die op aanraking reageren. Eerst de kookplaat aandoen en daarna de gewenste kookzone.

## Aanzetten van de kookplaat

Druk op power  voor minstens 2 seconden.

Alle displays gaan aan. Als er geen andere knop wordt aangeraakt, gaat de kookplaat binnen enkele seconden uit om veiligheidsredenen.

## Activeren van gewenste kookzone

Raak de knop aan van de betreffende kookzone.. 

Op het display verschijnt 0 druk op + of - om het gewenste vermogen te selecteren tussen 1 tot P

**P**: geeft de functie **Booster** aan en is aanwezig in elke kookzone. Druk om hem te activeren op de knop + tot aan vermogen 9 en druk dan nogmaals op de knop. Deze functie blijft actief voor 5 minuten, daarna stelt het systeem zich in op vermogen 9. Het is raadzaam deze functie te gebruiken om water sneller aan de kook te brengen.

## Pot Detection

Als er geen geschikte pannen op de verschillende kookzones worden gezet of herkend, geeft de functie pot detection dit aan met het symbool "u"

Plaats dus een pan met de juiste diameter en van het juiste materiaal op de kookzones zoals aangegeven in de paragraaf geschikte pannen.

De kookzone gaat na 10 minuten automatisch uit als er geen pan wordt herkend.

## Kookplaat uitzetten en indicatie restwarmte

Raak de knop power  aan.



Het lampje van de hoofdschakelaar en de lampjes van de kookzones gaan uit, De kookplaat is uit. Het lampje restwarmte is aan met een H voor elke kookzone, die blijven branden totdat elke zone voldoende is afgekoeld.

## Let op verbrandingsgevaar

Raak de kookzone nie aan als deze indicatie (H) zichtbaar is.

Als de kookzone langer aanblijft staan dat op hetzelfde vermogen, gaat het apparaat vanzelf uit en verschijnt de aanduiding van de restwarmte H. Zet hem weer zoals gebruikelijk door de kookzone weer aan te zetten.

De volgende tabel geeft de maximale tijd aan dat hij ononderbroken aan blijft staan voor elk vermogensniveau:

Vermogen	werkingslimieten in minuten
1	520
2	402
3	318
4	260
5	212
6	170
7	139
8	113
9	90
P	5

## Timer

De functie timer kan ingesteld worden van 1 tot 99 minuten voor elke kookzone. Activeren van de timer: kies de kookzone en stel het gewenste vermogensniveau in, druk daarna gelijktijdig op de knoppen + en -, druk daarna op + of - om het gewenste aantal minuten in te stellen. Een akoestisch signaal van 2 minuten lang geeft aan dat het aantal ingestelde minuten is verstreken en dat de kookzone automatisch uitgaat.

## Countdown

De functie countdown kan worden geactiveerd als de kookplaat uit of aan staat, loopt van 1 tot 99 minuten, maar in tegenstelling tot de timer, zorgt er niet voor dat de kookzone uitgaat. Als de plaat uitstaat: druk gelijktijdig op de knoppen + en -, druk dan op + of - om het gewenste aantal minuten in te stellen; de display gaat uit en er knipperen twee puntjes rechts onderin. Het einde van de ingestelde minuten wordt aangegeven door een akoestisch signaal. Als de plaat aanstaat: voer dezelfde procedure uit zoals als de kookplaat uitstaat zonder een bepaalde kookzone te selecteren.

## Child-Lock kinderbeveiliging

De kookplaat is uitgerust met een veiligheidsvergrendeling zodat deze niet per ongeluk aangezet kan worden door kinderen. Kan alleen aangezet worden als de kookzone niet geselecteerd is. Activeren: raak de knop power aan, raak tegelijkertijd de knop aan die de kookzone aangeeft rechtsonder en knop - en druk opnieuw op de knop die de kookzone aangeeft rechtsonder.

Eenmaal de functie Child Lock geactiveerd, verschijnt op de display het symbool .

Activeren: raak de knop power aan, raak tegelijkertijd de knop aan die de kookzone aangeeft rechtsonder en knop -; druk opnieuw op de knop -.

## Werking D&D

Algemene opmerking: de knop is gevoelig voor aanraking om een functie aan te zetten hoeft er alleen licht op de knoppen gedrukt te worden.



Knop ! : als deze knippert geeft dit aan dat het bewegende onderdeel naar boven of beneden gaat; als deze knop en de on/off knop branden geeft dit aan dat de beveiliging van de kap aanstaat (bijvoorbeeld voor verwijderde of verkeerd geplaatste vetfilters). Als dit gebeurt als de kap naar beneden komt, staat hij stil en gaat een paar centimeter naar boven. Voor het verwijderen van de vergrendeling of juiste plaatsen van vetfilters en druk gelijktijdig op de knop ! en de knop on/off.



Knop ON/OFF: door de knop aan te raken komt de kap in beweging; bij gesloten kap gaat hij omhoog tot aan de functioneringspositie, zonder de motoren aan te zetten; bij een open kap gaat de kap naar beneden tot aan de rustpositie en gaan de motoren uit als ze aanstonden.



Knop motor: bij het aanraken van de knop gaan de motoren uit of aan: op het moment

dat de motoren aangaan wordt er een korte test uitgevoerd aan het einde waarvan hij in de vijfde snelheid wordt gezet.

Let op: als deze wordt ingedrukt bij gesloten kap gaat deze ook ophoog, samen met het aangaan van motoren.



Knop instellen snelheid: door op de knoppen "+" of "-" te drukken, kan de snelheid (vermogen) ingesteld worden van de gewenste aanzuiging op 9 verschillende niveaus, zoals getoond op het betreffende display.





Intensief: door de knop aan te raken, wordt de functie "intensief" (10de snelheid) geactiveerd, voor ongeveer 8 minuten, aan het einde waarvan de motoren functioneren op de laatst gebruikte snelheid.



Saturatie vetfilters: Als het gaat branden, geeft dit aan dat de metalen grill gereinigd moet worden (na ongeveer 40 uur gebruik).



Saturatie koolstoffilters: Als het gaat branden, geeft dit aan dat de koolstoffilters gereinigd of vervangen moeten worden (na ongeveer 40 uur gebruik).

Druk op de knop "Saturatie vetfilters"  of "Saturatie koolstoffilters"  als het betreffende lampje constant brandt, dit reset de indicator vat-/koolstoffilters. Let op! Deze handeling wordt alleen uitgevoerd na onderhoud aan de filters.

LET OP: als de kap vergrendeld is (knop !  en knop on/off  branden rood

) en de positie van de kap zorgt ervoor dat de ontgrendelingsprocedure niet uitgevoerd kan worden, kan gespecialiseerd personeel de kap zelf naar boven of beneden bewegen door gelijktijdig respectievelijk de knop ! en de knop + (kap omhoog en verdere stappen) of de knop ! en knop - (kap naar beneden in verdere stappen). Deze handeling omzeilt alle beveiligingssystemen van de kap en mag alleen uitgevoerd worden door gespecialiseerd personeel.

## Kookplaat

De kookplaat dient na elk gebruik schoongemaakt te worden. Laat het apparaat eerst afkoelen alvorens hem schoon te maken.

Het is raadzaam om voorafgaand aan het schoonmaken van de keramische glasplaat de kinderbeveiliging te activeren zodat de plaat niet per ongeluk aangaat (zie functie Child Lock).

Gebruik alleen reinigingsproducten voor kookplaten van keramisch glas. Volg de aanwijzingen op de verpakking van dit product.

Gebruik niet een van de volgende producten voor de reiniging. Deze zouden het oppervlak van de plaat kunnen beschadigen

van keramisch glas:

antikalkproducten of voor het verwijderen van vlekken en/of roest,

afwasmiddel of wasmachinemiddel,

reinigingsmiddelen voor glas

reinigingsmiddelen met soda, ammoniak, zuren of chlorides.

elk willekeurig schoonmaakmiddel, spons, schuurborstels

oplosmiddelen

gum voor het verwijderen van vuil

scherpe voorwerpen

producten voor het reinigen van ovens of grils

een stoomapparaat aangezien de stoom bij onderdelen kan komen die onder druk staan en tot kortsluiting kan leiden.

Volg om de lijst van de kookplaat niet te beschadigen de volgende instructies:

Gebruik alleen warm water met weinig schoonmaakmiddel

Gebruik in geen geval scherpe voorwerpen of schuurmiddelen

Gebruik geen mes voor ramen.

Eventuele vuilresten kunnen worden verwijderd met een mes voor ramen. Let op dat u zich niet verwond aan het mes.

Als er suiker of voedsel met suiker, plastic of zilverfolie op de warme kookplaat komt, is het raadzaam hem uit te zetten. Verwijder deze substanties gelijk van de kookzone, ook als de plaat

nog warm is met behulp van een mesje, als hij afkoelt kan dit het keramisch glas beschadigen.

(let op: risico op brandwonden!!!) Reinig tenslotte de kookzone als deze is afgekoeld.

De signalering op de plaat kan gebruikt worden voor het gebruik van agressieve en schuurmiddelen, staalsponzen en onderkanten van pannen. Vermijd het gebruik van deze producten voor het reinigen. Het is in ieder geval niet toegestaan om op enige manier de werking van het product aan te passen.

Let op: alle problemen die aangegeven zijn in deze paragraaf zijn alleen voor het esthetische karakter en beïnvloeden op geen enkele manier de juiste werking van het apparaat. Deze kunnen de garantie niet herstellen.

### D&D-kap

De kap moet regelmatig schoongemaakt worden, zoals van binnen (met uitzondering van de zone achter het vetfilter) als van buiten. Gebruik voor het reinigen een doek die nat is gemaakt met gedenatureerde alcohol of neutrale vloeibare reinigingsmiddelen. Vermijd het gebruik van producten met schuurmiddel.

Let op: Het niet nakomen van de reinigingsnormen van de kap en het vervangen en reinigen van de filters leidt tot brandgevaar. Raadzaam is dus de aangegeven instructies te volgen.

### Antivetfilters

Dienen een keer per maand gereinigd te worden met een niet agressief reinigingsmiddel, handmatig of in de vaatwasser op lage temperatuur en korte cyclus. Door het wassen in de vaatwasser kan het antivetfilter mat worden, maar de filtereigenschappen veranderen niet.


### Koolstoffilter

Alleen voor de filterversie) Het koolstoffilter kan een keer hergebruikt worden door hem in de vaatwasser te wassen op lage temperatuur en vervolgens te drogen in een normale

oven op 90° voor ongeveer 10 minuten. Deze filter dient hergebruikt of vervangen te worden als het lampje op de kap gaat branden. In het geval de kap niet uitgerust is met het lampje voor hergebruik of vervanging van het filter, raden wij aan het filter iedere 6 maanden bij normaal gebruik van de kookplaat en de kap te wassen/vervangen.

Deze fouten verschijnen op de display van de kookplaat.

Foutcode	Omschrijving	Mogelijke orzaken	Oplossing
C, E, C knipperend, E knipperend of symbool -	Als de display van een kookzone een van deze symbolen laat zien is er ingegrepen of wordt er ingegrepen in de basisconfiguraties van het systeem.	Mogelijke problemen of aanpassingen in de basisconfiguraties van het systeem.	Neem contact op met de technische assistentie en geeft de foutcode door.
E2	Overmatige temperatuur van de kookzone.	Oververhitting van de pan.	Laat het systeem afkoelen, door verlaging van het vermogen of de pan te verwijderen.*
E3	Foute werking door gebruik van pannen van het verkeerde materiaal.	Pannen van het verkeerde Materiaal of mogelijk verlies van magnetische eigenschappen ervan bij hogere temperaturen.	Gebruik pannen van geschikt materiaal vervang ze*
E4, E5, E6, E7, E8, E9, EA, EC, EH,	Problemen met hardware	Er hebben zich fouten in de hardware voorgedaan	Neem contact op met de technische assistentie en geeft de foutcode door.
Geen display/ Function	Fout in spanning of touch control.	Defecte elektrische aansluit of problemen met een onderdeel.	Neem contact op met de technische assistentie en geeft de foutcode door.
<u>u</u>	Pan niet geschikt	Pan niet geschikt	Gebruik een geschikte pan Zie paragraaf geschikte pannen.*

Er31, Er47, Er22, Er20, segmenten van het display die aangaan-niet cyclisch	Problemen touch control	Fouten bij commando touch	Neem contact op met de technische assistentie en geeft de foutcode door.
Er 03 o 	Constance activering van een van de knoppen, de knop gaat na 10 seconden uit.	Vloeistof of pan op knoppen	Glas drogen of schoonmaken of pan verwijderen van knoppen.
Vermogen gaat terug naar niveau 0		Problemen met hardware-bestanddeel	Neem contact op met de technische assistentie en geeft de foutcode door.
L	Geen fout! Child Lock geactiveerd		Deactiveer het Child Lock door naar de juiste paragraaf te gaan.

\* Neem als het probleem zich voor blijft doen contact op met de technische assistentie en geeft de foutcode door.

Integra posee botones con sensores electrónicos que se accionan al tacto.


Encender primero la placa y luego la zona de cocción deseada.

### Cómo encender la placa de cocina

Apretar el botón power  durante unos 2 segundos.

Se encenderán todos los monitores. Si no se realiza ninguna otra acción, tras algunos segundos y por motivos de seguridad la placa de cocina se apagará.

### Puesta en marcha de la zona de cocción deseada

Tocar el botón relativo a la zona deseada. 

En el monitor aparece 0 apretar + o - para seleccionar la potencia deseada que va de 1 a P

**P**: indica la función **Booster** y existe en cada una de las zonas de cocción. Para ponerla en marcha es necesario apretar el botón + hasta llegar a la potencia 9, y apretar todavía una vez el botón. Dicha función permanece activa durante 5 minutos, pasado este tiempo el sistema se colocará en la potencia 9. Se recomienda utilizar dicha función para hacer que el agua hierva más rápidamente.


### Pot Detection

Si las cazuelas no son las apropiadas o no se colocan correctamente sobre la zona de cocción, la función pot detection indicará dicha situación mediante el símbolo "u"

En tal caso se debe colocar una cazuela adecuada en diámetro y material, como se indica en el apartado dedicado a los recipientes.

La zona de cocción se apagará automáticamente tras 10 minutos si no se detecta ninguna cazuela.

### Apagado de la placa de cocina y señal de calor residual

Tocar el botón power  La señal del interruptor principal y las señales de las zonas de cocción se apagan. La placa de cocina está apagada. La señal en forma de letra **H** que aparece en cada zona de cocción, indica la presencia de calor residual, esta señal permanecerá encendida hasta que la zona no se haya enfriado suficientemente.



## Atención peligro de sufrir quemaduras

No tocar la zona de cocción en donde aparece esta señal (H). Si una zona de cocción permanece encendida manteniendo el mismo nivel de potencia durante mucho tiempo, el aparato la apaga automáticamente y aparece la señal de calor residual H. Encenderla otra vez para poner en marcha de nuevo la zona de cocción. La tabla siguiente muestra la duración máxima de funcionamiento ininterrumpido para cada uno de los niveles de potencia:

Potencia	límite de funcionamiento en minutos
1	520
2	402
3	318
4	260
5	212
6	170
7	139
8	113
9	90
P	5

## Temporizador

La función de temporización puede ser regulada de 1 a 99 minutos para cada una de las áreas de cocción. Para poner en marcha el temporizador: seleccionar la zona de cocción y regular el nivel de potencia deseado, después apretar a la vez los botones + e -, y luego + o - para establecer los minutos que se desean. Una señal acústica de 2 minutos de duración indicará la conclusión del tiempo establecido y la zona de cocción se apagará automáticamente.

## Cuenta atrás

La función de cuenta atrás puede ponerse en marcha con la placa apagada o encendida y va de 1 a 99 minutos, pero diversamente a lo que sucede con el temporizador, con la cuenta atrás no se apagará la zona de cocción.


Con la placa apagada: apretar a la vez los botones + e -, y luego + o - para establecer el tiempo que se desea; el monitor se apagará y abajo a la derecha dos puntitos empezarán a parpadear.

La conclusión del tiempo establecido será indicada con una señal acústica.

Con la placa encendida: sin seleccionar una zona de cocción en particular, realizar el mismo procedimiento que se ha indicado para la placa apagada.

## Child-Lock Seguridad niños

La placa de cocina posee un sistema de bloqueo de seguridad para evitar que los niños la puedan encender sin control. Este sistema puede ponerse en funcionamiento sólo si no se han seleccionado las zonas de cocción. Para ponerlo en marcha proceder como se indica: tocar el botón power, tocar a la vez el botón que se encuentra abajo a la derecha y que indica la zona de cocción y el botón -, y apretar de nuevo el botón colocado abajo a la derecha que indica la zona de cocción.

Cuando está activada la función Child Lock, en el monitor aparecerá el símbolo .

Para desactivarla: tocar el botón power, tocar al mismo tiempo el botón colocado abajo a la derecha que indica la zona de cocción y el botón -; apretar de nuevo el botón -.

## Funcionamiento D&D

Notas generales: el mando es sensible al tacto, para poner en marcha cualquier función es suficiente con realizar una ligera presión en los botones.



**! Botón!** : encendido e intermitente indica que el carro está subiendo o bajando; encendido fijo con el botón on/off encendido fijo indica que la campana está en situación de bloqueo de seguridad (por ej. se han quitado los filtros de grasa o están colocados en modo incorrecto). Si esto sucede durante la fase de descenso, la campana se detiene para posteriormente elevarse unos centímetros. Para llevar a cabo el desbloqueo introducir o colocar de nuevo de manera correcta los filtros de grasa y apretar al mismo tiempo el botón ! y el botón on/off.



**Botón ON/OFF** : cuando se toca este botón se pone en marcha el movimiento del carro; con la campana cerrada el carro se elevará hasta la posición de funcionamiento, sin encender los motores; con la campana abierta el carro descenderá hasta la posición inicial y se apagarán los motores si estaban encendidos.



**Botón del motor**: al tocar este botón se encienden o apagan los motores: apenas se encienden, los motores realizan un test rápido y cuando este concluye se posicionan en la quinta velocidad.

Atención: si se aprieta el botón con la campana cerrada, este acciona la elevación del carro además de la puesta en marcha de los motores.



**Botones para regular la velocidad**: con los botones "+" o "-" se puede variar la velocidad (potencia) de aspiración, pudiendo elegir entre los 9 niveles diferentes que aparecen en el monitor.



**Intensiva**: al tocar el botón se activa la función "intensiva" (10ª velocidad), que dura unos 8 minutos, y al final de la cual los motores volverán a la última velocidad utilizada.



Saturación de los filtros de grasa: Cuando se ilumina indica que es necesario lavar las rejillas metálicas (esto sucede tras unas 40 horas de utilizzo).



Saturación de los filtros de carbono: Cuando se ilumina indica que es necesario lavar o sustituir los filtros de carbono (esto sucede tras unas 120 horas de utilizzo).

Apretando "Saturación filtros de grasa"




o "Saturación filtros carbono"



cuando se enciende la señal de manera fija, se restablecerá el indicador de saturación de los filtros de grasa/ carbono. ¡Atención! Esta operación se debe realizar sólo tras haber realizado las actividades de mantenimiento de los filtros.

ATENCIÓN: si la campana se encuentra en situación de bloqueo de seguridad (botón



y el botón on/off  encendidos en color rojo) y la posición del carro no deja que se pueda llevar a cabo el procedimiento de desbloqueo, el personal especializado puede subir o bajar el carro apretando al mismo tiempo el botón ! y el botón + (elevación del carro de manera progresiva), o el botón! y el botón - (descenso del carro de manera progresiva).

Esta operación rebasa todos los sistemas de seguridad de la campana, por lo tanto debe ser realizada exclusivamente por un técnico especializado.

## Placa de cocina

Limpiar la placa de cocina después de cada uso. Dejar enfriar el aparato antes de limpiarlo.

Antes de limpiar la placa de vitrocerámica se aconseja poner en marcha el sistema de seguridad para niños evitando así que la placa se ponga en marcha (véase función Child Lock).

Utilizar exclusivamente productos de limpieza específicos para placas de vitrocerámica. Seguir las indicaciones que aparecen en el envase del producto.

No utilizar los siguientes productos para limpiar el aparato. Podrían dañar la superficie de la placa de vitrocerámica:

productos antical o productos para eliminar manchas y/u óxido;  
detergentes para platos y/o lavavajillas;  
detergentes para cristal;  
detergentes que contengan soda, amoníaco, ácidos o cloruros;  
detergentes, esponjas o cepillos abrasivos;  
disolventes;  
goma para eliminar la suciedad;  
objetos punzantes;  
productos para la limpieza de hornos o grill;  
aparatos de vapor, ya que el vapor podría introducirse en las piezas sometidas a tensión y provocar un cortocircuito.

Para evitar daños al marco de la placa, se deben seguir las siguientes indicaciones:

Utilizar sólo agua caliente con poco jabón  
No utilizar jamás utensilios afilados o productos abrasivos  
No utilizar el rascador de cristal.

Algunos restos de suciedad se pueden eliminar con el rascador de hierro. Prestar atención para evitar que se produzcan heridas con el rascador.

Si azúcar o platos que contienen azúcar, plástico o papel de aluminio caen sobre la placa cuando esta está caliente, se aconseja apagarla. Eliminar estas sustancias inmediatamente de la zona de cocción, aunque esté todavía caliente la placa, ya que al enfriarse podrían producir daños en la vitrocerámica.  
(!!!Atención: peligro de sufrir quemaduras!!!) Limpiar la zona de cocción cuando se haya enfriado.

Las señales colocadas en la placa podrían desaparecer debido al empleo de detergentes abrasivos y agresivos, estropajos de acero y bases de las cazuelas. No utilizar estos productos para limpiar el aparato. De todas formas esto no altera el buen funcionamiento del aparato.

Atención: todos los problemas descritos en este apartado poseen un carácter estético y no influyen para nada en el correcto funcionamiento del aparato. Por lo que no están cubiertos por la garantía.

## Campana D&D

La campana se debe lavar con frecuencia tanto internamente (salvo la zona que se encuentra detrás de los filtros de grasa) como externamente. Para limpiarla se debe utilizar un paño humedecido con alcohol desnaturalizado o detergentes líquidos neutros. Evitar el uso de productos que contengan elementos abrasivos.

Atención: El incumplimiento de las normas de limpieza de la campana y de la sustitución y limpieza de los filtros conlleva riesgo de incendios. Se recomienda seguir las instrucciones indicadas.

## Filtro antigrasa


Debe limpiarse una vez al mes, utilizando detergentes no agresivos, a mano o en el lavavajillas a baja temperatura y con un ciclo corto. Al ser lavado en lavavajillas el filtro antigrasa se puede volver opaco, pero esto no altera sus características de filtración.

## Filtro de carbono

Sólo para modelo filtrante) El filtro de carbono puede ser regenerado sólo una vez lavándolo en el lavavajillas a baja temperatura y secándolo en un horno de cocina normal a 90° durante unos 10 minutos. Este filtro debe ser regenerado y sustituido cuando lo indica la señal luminosa que aparece en la campana. Si la campana no posee la señal luminosa que indica la sustitución del filtro, se recomienda lavar/sustituir el filtro cada 6 meses, si se hace un uso normal de la placa y de la campana.

Estos errores aparecen en el monitor de la placa de cocina.

Código de error	Descripción	Posibles causas	Solución
C, E, C parpadea E parpadea o Símbolo -	Si en el monitor una zona de cocción aparece uno de estos símbolos si se ha intervenido o se está interviniendo en configuraciones	Detectados problemas o modificaciones de las configuraciones básicas del sistema.	Ponerse en contacto con el centro de asistencia técnica autorizado indicando el código de error.
E2	Temperatura excesiva de la zona de cocción.	Sobrecalentamiento de la cazuela.	Enfriar el sistema, disminuyendo la potencia o quitando la cazuela.*
E3	Problema de funcionamiento debido al uso de cazuelas de material inadecuado.	Cazuelas de material no apropiado o pérdida de las propiedades magnéticas de estas al subir temperatura.	Utilizar cazuelas de material apropiado sustituirlas.*
E4, E5, E6, E7, E8, E9, EA, EC, EH,	Anomalía del hardware	Errores en el hardware	Contactar al centro de asistencia técnica autorizado indicando el código de error.
No display / Function	Error de tensión o del controlador táctil.	Conexión eléctrica defectuosa o anomalía de un componente.	Contactar al centro de asistencia técnica autorizado indicando el código de error
<u>u</u>	Cazuela no detectada	Cazuela no apropiada	Utilizar una cazuela apropiada. Consultar el apartado de los recipientes apropiados.*
Er31, Er47, Er22, Er20, segmentos del monitor que se encienden cíclicamente	Anomalía del control táctil	Detectado un error en el mando táctil	Ponerse en contacto con el centro de asistencia técnica autorizado indicando el código de error.

Er 03 o 	Activación conti- nua de uno de los botones, el mando se apaga tras 10 segundos.	Líquido o cazuela en la zona mandos	Secar y limpiar el vidrio o quitar la cazuela de la zona de mandos.
La potencia vuelve al nivel 0		Anomalía detectada en un componente har- dware	Contactar al centro de asistencia técnica autorizado indicando el código de error
L	iNingún error! Child Lock activado		Desactivar el Child Lock consultando el apartado específico.

\* Si el error persiste ponerse en contacto con el centro de asistencia técnica autorizado indicando el código de error.

