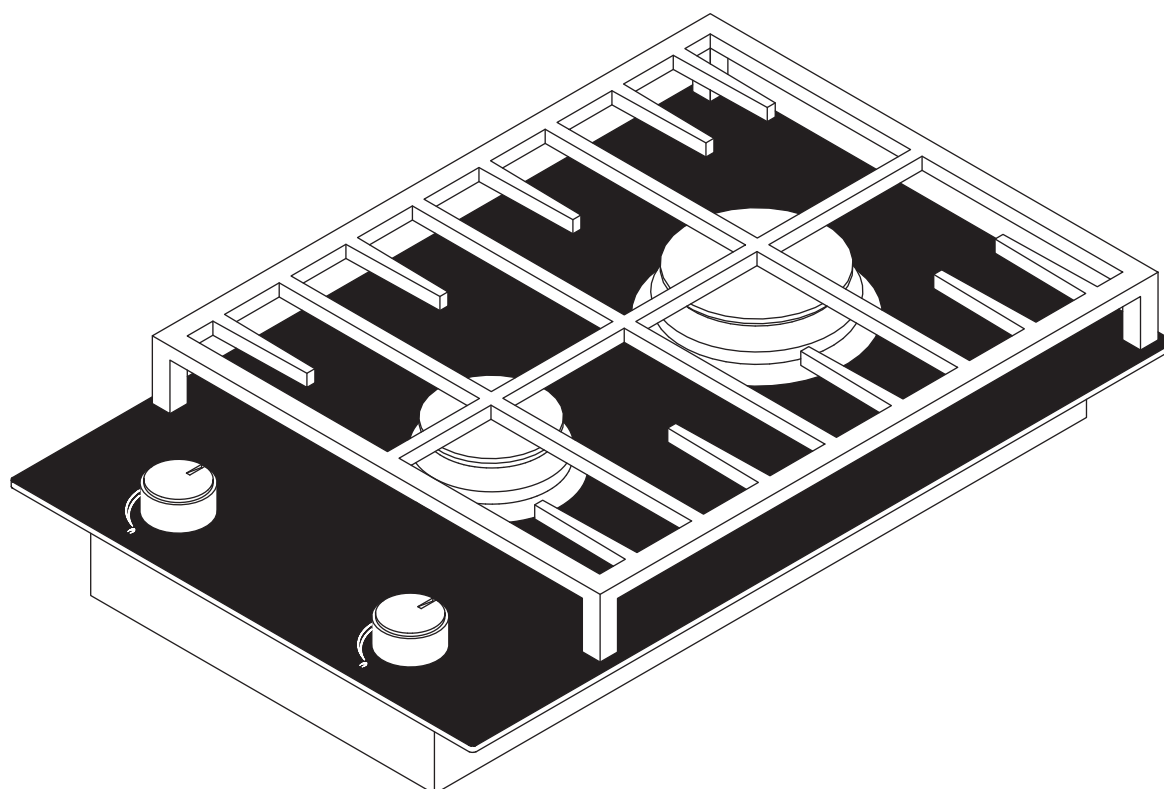


FR Notice d'utilisation et de montage CG 1 1

BORA Classic Table de cuisson vitrocéramique à gaz
avec 2 zones de cuisson



CG11UMFR-004

Notice d'utilisation et de montage:

Original

Traduction

Fabricant

BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Innstraße 1
6342 Niederndorf
Autriche

Contact

T +43 (0) 5373/62250-0
mail@bora.com
www.bora.com

Toute communication et reproduction de ce document, toute exploitation et communication de son contenu sont interdites, sauf autorisation expresse.

Cette notice d'utilisation et de montage a été réalisée avec le plus grand soin. Il se peut néanmoins que des modifications techniques supplémentaires n'aient pas encore été intégrées ou que le contenu correspondant n'ait pas été adapté. Le cas échéant, nous vous prions de nous en excuser. Une version actualisée peut être obtenue auprès du service après-vente BORA. Sous réserve d'erreurs et de fautes d'impression.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Tous droits réservés.

Table des matières

1	Remarque générale	4	7	Utilisation	25
1.1	Cibles	4	7.1	Allumer le brûleur à gaz	25
1.2	Validité de notice d'utilisation et de montage	4	7.2	Réglage du niveau de puissance	26
1.3	Autres documentations	4	7.3	Utilisation appropriée de l'emplacement de cuisson à gaz.....	26
1.4	Présentation des informations	5	7.4	Utilisation de la table de cuisson avec une aspiration sur table de cuisson BORA	26
2	Sécurité	6	8	Nettoyage et entretien	27
2.1	Informations de sécurité générales.....	6	8.1	Nettoyant	27
2.2	Informations de sécurité relatives à l'utilisation	7	8.2	Entretien de la table de cuisson.....	27
2.3	Informations de sécurité relatives au montage	10	8.3	Nettoyage de la table de cuisson	27
2.4	Informations de sécurité relatives au démontage et à la mise au rebut	11	8.3.1	Nettoyage du brûleur à gaz	28
2.5	Informations de sécurité relatives aux pièces de rechange	11	8.3.2	Nettoyage de la manette de commande	28
2.6	Utilisation correcte.....	11	9	Dépannage	29
3	Données techniques	12	10	Mise à l'arrêt, démontage et mise au rebut	30
4	Description de l'appareil	13	10.1	Mise à l'arrêt	30
4.1	Composition	13	10.2	Démontage.....	30
4.2	Bandeau de commande et principe de fonctionnement	13	10.3	Mise au rebut écologique.....	30
4.3	Principe de fonctionnement	13	11	Garantie, service technique, pièces de rechange	31
4.3.1	Récipient de cuisson adapté	13	11.1	Garantie.....	31
4.3.2	Niveaux de puissance.....	14	11.2	Service	31
4.4	Dispositifs de sécurité.....	14	11.3	Pièces de rechange	31
4.4.1	Thermocouple de sécurité.....	14			
5	Montage	15			
5.1	Vérifier le contenu de la livraison.....	15			
5.2	Outils et ressources	15			
5.3	Instructions de montage	15			
5.3.1	Distances de sécurité.....	15			
5.3.2	Plan de travail et du meuble de cuisine	15			
5.3.3	Ventilation de la table de cuisson	16			
5.4	Dimensions de découpe.....	16			
5.5	Monter la table de cuisson.....	18			
5.6	Raccordement en électricité	19			
5.7	Remise à l'utilisateur.....	19			
6	Installation de gaz	20			
6.1	Aération.....	20			
6.2	Raccordement de gaz.....	20			
6.2.1	Informations d'installation supplémentaires pour l'Australie et la Nouvelle-Zélande (AUS/NZS).....	21			
6.2.2	Raccordement gaz AUS/NZS.....	21			
6.3	Test de fuite du raccord de gaz.....	22			
6.4	Modifier le type de gaz.....	23			
6.4.1	Régler les robinets à gaz.....	23			
6.5	Remise à l'utilisateur.....	24			
6.6	Tableau des buses.....	24			

1 Remarque générale

1.1 Cibles

Cette notice d'utilisation et de montage est destinée aux cibles suivantes:

Cibles	Exigences
Utilisateur	Les enfants de plus de 8 ans et les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience ou de connaissances, sont uniquement en mesure d'utiliser l'appareil sous surveillance ou après avoir été informé de manière appropriée quant à l'utilisation sécurisée de l'appareil et aux dangers associés. Les enfants doivent être surveillés. Toutes les consignes de sécurité et d'avertissement doivent être respectées, tout comme la notice d'utilisation et le mode d'emploi.
Amateur de bricolage	Les amateurs de bricolage peuvent effectuer toutes les tâches de menuiserie et de montage nécessaires eux-mêmes dans la mesure où il possède les compétences et l'expertise requises. Ils ne doivent pas s'afférer aux raccordements de gaz et électriques.
Technicien qualifié de montage	Les techniciens qualifiés de montage peuvent effectuer toutes les tâches de menuiserie et de montage nécessaires en respectant les règlements en vigueur. Les raccordements électriques et de gaz doivent être retirés avant la mise en service par un technicien expert en la matière agréé.
Technicien qualifié électricien	Le raccordement électrique doit être uniquement réalisé par un électricien agréé. Il est également responsable de la conformité de l'installation électrique et de la mise en service.
Technicien qualifié en gaz	Le raccordement en gaz doit être uniquement réalisé par un professionnel agréé. Il est également responsable de la conformité de l'installation en gaz et de la mise en service.

Tab. 1.1 Cibles

INFO

Les sociétés BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd et BORA Lüftungstechnik GmbH – ci-après dénommées BORA – déclinent toute responsabilité relative aux dommages causés par le non-respect ou la négligence de ces documents, ou par un montage défectueux! Les raccordements électriques et de gaz doivent obligatoirement être effectués par un professionnel qualifié. Le montage doit être réalisé conformément aux normes, règlements et lois en vigueur. Toutes les consignes de sécurité et d'avertissement doivent être respectées, tout comme la notice d'utilisation et de montage.

1.2 Validité de notice d'utilisation et de montage

Ces instructions sont valables pour plusieurs modèles d'appareils. Il est par conséquent possible que certaines caractéristiques décrites ne correspondent pas à votre appareil.

1.3 Autres documentations

Cette notice d'utilisation et de montage est accompagnée de documentations à respecter scrupuleusement. Prenez en compte impérativement l'ensemble des documents faisant partie du contenu de la livraison.

INFO

BORA décline toute responsabilité relative aux dommages causés par le non-respect de ces documents!

Directives

Cet appareil est conforme aux directives UE/CE suivantes:
 Directive 2014/30/UE EMV
 Directive « basse tension » 2014/35/UE
 Directive sur l'écoconception 2009/125/CE
 Directive 2011/65/UE RoHS
 Directive 2012/19/UE WEEE

Règlements :

Cet appareil est conforme aux directives UE suivantes :
 Règlement sur les appareils à gaz (UE) 2016/426

1.4 Présentation des informations

Afin de travailler rapidement et en toute sécurité avec ce manuel, la mise en forme, la numérotation, les symboles, les consignes de sécurité, les termes et les abréviations utilisés sont uniformes.

Les consignes correspondantes à une action sont signalées par une flèche.

► Effectuez toujours toutes les instructions dans l'ordre présenté.

Les énumérations sont indiquées par un point carré en début de ligne.

■ Point 1

■ Point 2

INFO Une information vous avertit des caractéristiques auxquelles il faut prêter attention.

Consignes de sécurité et d'avertissement

Les consignes de sécurité et d'avertissement de ce document sont mis en évidence par des symboles et des mots signalant le danger.

Les consignes de sécurité sont structurées comme suit:

MOT SIGNALANT LE DANGER ET AVERTISSEMENT!

Type et source de danger




Conséquences de la négligence

► Mesures de sécurité

Cela comprend:

■ Le mot signalant le danger attire l'attention sur le danger.

■ Le mot d'avertissement indique la gravité du danger.

Signe de danger	Mot d'avertissement	Risque
	Danger	Indique une situation extrêmement dangereuse entraînant la mort ou des blessures graves en cas de non respect.
	Avertissement	Indique une situation potentiellement dangereuse qui pourrait entraîner la mort ou des blessures graves en cas de non respect.
	Attention	Indique une situation potentiellement dangereuse qui peut conduire à des blessures légères ou mineures en cas de non respect.
—	Attention	Indique une situation qui peut entraîner des dommages matériels.

Tab. 1.2 Signification des mots indiquant le danger et l'avertissement

2 Sécurité

2.1 Informations de sécurité générales

INFO Les informations de sécurité fournies précédemment s'appliquent à cet appareil. L'utilisateur est responsable du nettoyage, de l'entretien et de l'utilisation sécurisée de l'appareil. Toute utilisation inappropriée risque de conduire à des dégâts matériels ou des blessures.

- La notice d'utilisation et de montage contient des indications importantes concernant le montage et l'utilisation de l'appareil. Ces informations permettent de protéger l'utilisateur contre les risques de blessures et d'éviter l'endommagement de l'appareil. Les informations de contact du fournisseur sont fournies au dos de cette notice d'utilisation et de montage pour toutes informations ou questions supplémentaires concernant l'utilisation de l'appareil.
- Le terme « appareil » se réfère à la fois à la table de cuisson, au dispositif aspirant et au système combiné complet.
- ▶ Lisez la notice d'utilisation et de montage au complet avant de mettre l'appareil en service.
- ▶ La notice d'utilisation et de montage doit toujours être conservée accessible afin d'assurer sa disponibilité en cas de besoin.
- ▶ La notice d'utilisation et de montage doit être transmise au propriétaire de l'appareil à sa vente.
- ▶ Toutes les opérations entreprises au niveau de l'appareil doivent être réalisées avec soin et précaution.
- ▶ Au déballage de l'appareil, assurez-vous de l'absence de tout dégât visible.
- ▶ Ne raccordez pas un appareil endommagé.
- ▶ Utilisez uniquement le câble de raccordement inclus à la livraison.
- ▶ Afin d'assurer un fonctionnement sans problème, mettez l'appareil en service uniquement lorsque le montage est achevé.
- ▶ Prenez garde à ne pas toucher les zones de cuisson chaudes.
- ▶ Ne posez aucun objet sur la zone de commande ni sur la buse d'aspiration du dispositif aspirant.
- ▶ Évitez les surcuissons.
- ▶ Après utilisation, éteignez l'appareil.
- ▶ Les animaux domestiques doivent être maintenus à distance de l'appareil.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil pour chauffer la pièce.

ATTENTION !

Risque de blessure en cas de chute d'un composant de l'appareil.

Certains composants de l'appareil (supports de récipient, éléments de commande, protections, filtres à graisses, etc.) sont amovibles et entraînent un risque de blessure en cas de chute.

- ▶ Les composants démontés de l'appareil doivent être posés en position sûre à côté de l'appareil.
- ▶ Assurez-vous qu'aucun composant retiré ne puisse chuter.

Mode recyclage d'air

INFO Chaque processus de cuisson contribue à l'accroissement de l'humidité dans l'air ambiant.

INFO En mode recyclage d'air, l'humidité des vapeurs de cuisson est peu réduite.

- ▶ En mode recyclage d'air, assurez un renouvellement de l'air suffisant (en ouvrant une fenêtre, par exemple).
- ▶ Prenez les dispositions nécessaires au maintien d'un niveau d'humidité confortable (45–60% d'humidité), par ouverture de passages d'aération naturelle ou actionnement d'une VMC, par exemple.
- ▶ Après chaque utilisation en mode recyclage d'air, laissez le dispositif aspirant sous tension sur un faible niveau de puissance pendant environ 20 minutes ou activez le système de temporisation automatique.

Informations concernant les enfants et personnes à capacités réduites

- ▶ Les enfants de plus de 8 ans et les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience ou de connaissances, sont uniquement en mesure d'utiliser l'appareil sous surveillance ou après avoir été informé de manière appropriée quant à l'utilisation sécurisée de l'appareil et aux dangers associés.
- ▶ Les enfants se tenant à proximité de l'appareil doivent faire l'objet d'une attention particulière.
- ▶ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Utilisez la sécurité enfant pour éviter qu'un enfant n'active ou ne dérègle la table de cuisson par inadvertance.

- ▶ Veillez à éviter toute conservation d'un objet susceptible d'intéresser les enfants dans l'espace d'utilisation ou derrière l'appareil. Cela risquerait de les conduire à escalader l'appareil.
- ▶ Maintenez les enfants et autres personnes à distance des zones de cuisson chaudes.

Modifications entreprises par l'utilisateur

Les modifications entreprises par l'utilisateur sont susceptibles de compromettre la sécurité du fonctionnement de l'appareil.

- ▶ N'opérez jamais de modifications au niveau de l'appareil.

Nettoyage et entretien

L'appareil doit être nettoyé régulièrement. Les salissures peuvent entraîner une détérioration de l'appareil ou émettre de fortes odeurs. Éliminez immédiatement les salissures.

- Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être réalisées par un enfant, sauf sous surveillance permanente d'une personne responsable.
- ▶ N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur pour le nettoyer l'appareil. La vapeur risque de causer un court-circuit au niveau des pièces conductrices et endommager l'appareil (voir chapitre Nettoyage et entretien).
- ▶ Ne placez aucun récipient de cuisson au niveau de l'affichage de la table de cuisson : cela endommagerait les composants électroniques.
- ▶ Ne placez aucun récipient de cuisson au niveau de la zone de commande : cela endommagerait les composants électroniques.
- ▶ Assurez-vous que l'eau utilisée pour le nettoyage ne puisse pas pénétrer à l'intérieur de l'appareil. Le chiffon utilisé ne doit pas être mouillé à l'excès. N'aspergez jamais directement l'appareil avec de l'eau. De l'eau pénétrant à l'intérieur de l'appareil risquerait de l'endommager.
- ▶ Nettoyez autant que possible la table de cuisson immédiatement après la préparation des plats.
- ▶ Nettoyez uniquement la table de cuisson froide (voir chapitre Nettoyage et entretien).
- ▶ Pour le nettoyage, utilisez uniquement un produit nettoyant non abrasif afin d'éviter les rayures et traces d'abrasion sur la surface.

- ▶ Assurez-vous que le fond du récipient et la table de cuisson sont propres et secs.
- ▶ Soulevez toujours les récipients (sans les faire glisser !) afin d'éviter les rayures et traces d'abrasion sur la surface.

2.2 Informations de sécurité relatives à l'utilisation

Table de cuisson



DANGER !

Risque d'incendie lorsque la table de cuisson reste sans surveillance !

L'huile et les graisses peuvent rapidement chauffer et prendre feu.

- ▶ Ne faites jamais chauffer de l'huile ou de la graisse sans surveiller la chauffe.
- ▶ Ne tentez jamais d'éteindre un feu d'huile ou de graisse avec de l'eau.
- ▶ Étouffez le feu, par exemple avec un couvercle.



DANGER !

Risque d'explosion en cas d'utilisation de liquides inflammable !

Les liquides inflammables se trouvant à proximité de la table de cuisson peuvent exploser et causer des blessures graves.

- ▶ Ne vaporisez aucun aérosol à proximité de l'appareil en fonctionnement.
- ▶ Ne stockez pas de liquides inflammables à proximité de la table de cuisson.



DANGER !

Danger d'électrocution !

Les fentes, fissures ou brèches dans la vitrocéramique peuvent exposer ou endommager le système électronique situé dessous. Il existe alors un risque d'électrocution.

- ▶ Si vous constatez une fente, fissure ou brèche sur la vitrocéramique, éteignez immédiatement la table de cuisson.
- ▶ Déconnectez l'appareil du secteur à l'aide d'un disjoncteur, fusible, coupe-circuit automatique ou autre dispositif de protection.

**DANGER !****Risque d'explosion du gaz !**

Un dégagement de gaz peut entraîner une explosion et causer de graves blessures.

- ▶ Maintenez les sources d'ignition (flammes nues, corps de chauffe, etc.) à distance.
- ▶ Coupez l'arrivée de gaz et faites disjoncter l'installation électrique de la maison.

**DANGER !****Risque d'asphyxie par le gaz !**

Un dégagement de gaz entraîne un risque d'asphyxie.

- ▶ En cas de détection d'une odeur de gaz pendant le fonctionnement, arrêtez immédiatement l'appareil.
- ▶ Coupez immédiatement l'arrivée de gaz.
- ▶ Ouvrez les portes et fenêtre afin de ventiler la maison.
- ▶ N'actionnez aucun interrupteur de la maison ni aucun bouton de l'appareil.
- ▶ Ne retirez aucune fiche des prises (risque de formation d'une étincelle).
- ▶ N'utilisez aucun appareil électrique.
- ▶ Informez immédiatement le service client ou un technicien gaz.

**DANGER !****Risque de feu par les flammes nues !**

Une flamme nue peut mettre feu aux objets inflammables.

- ▶ Si vous voulez retirer brièvement le récipient du feu, réglez la flamme sur le plus faible niveau de puissance.
- ▶ Ne laissez jamais une flamme nue sans surveillance.
- ▶ Si un feu est déclenché, étouffez-le à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture anti-feu.
- ▶ Coupez l'arrivée de gaz et faites disjoncter l'installation électrique de la maison.

**ATTENTION !****Risque de brûlure par la table de cuisson chaude !**

La table de cuisson et ses composants exposés sont chauds lorsque l'appareil est en fonctionnement. Après la mise à l'arrêt de la zone de cuisson, celle-ci doit premièrement refroidir en dessous de 60 °C. Le contact avec une surface chaude peut causer de graves brûlures.

- ▶ Ne touchez pas la table de cuisson chaude.
- ▶ Maintenez les enfants à distance de la table de cuisson chaude sauf sous surveillance permanente.

**ATTENTION !****Risque de feu en cas de contact d'objets avec la surface de cuisson !**

La table de cuisson et ses pièces non isolées sont brûlantes lorsque la zone de cuisson est allumée et lors de la phase de refroidissement. Un objet posé sur la table de cuisson risque de chauffer et de prendre feu.

- ▶ Ne laissez aucun objet sur la table de cuisson.

**ATTENTION !****Risque de brûlure par les objets chauds !**

La table de cuisson et ses pièces non isolées sont brûlantes pendant le fonctionnement et lors de la phase de refroidissement. Tout objet placé sur la table de cuisson chauffe très rapidement et peut causer de graves brûlures. Cela s'applique en particulier aux objets métalliques (couteaux, fourchettes, cuillères, couvercles, protection du dispositif aspirant, etc.)

- ▶ Ne laissez aucun objet sur la table de cuisson.
- ▶ Utilisez des outils adaptés (poignées, gants thermiques).



ATTENTION !
Risque de brûlure par les récipients chauds !

Les poignées dépassant du plan de travail engagent les enfants à les saisir.

- ▶ Placez toujours les récipients de sorte que la poignée ne dépasse pas du plan de travail.
- ▶ Évitez que les enfants ne puissent tirer un récipient chaud.



ATTENTION !
Risque de brûlure !

La présence de liquide entre la zone de cuisson et le fond du récipient peut conduire à des brûlures par la vapeur formée.

- ▶ Assurez-vous que la zone de cuisson et le fond du récipient sont toujours secs.

ATTENTION !
Détérioration causée par les objets durs et pointus !

Les objets durs et pointus risquent d'endommager la vitrocéramique de la table de cuisson.

- ▶ N'utilisez pas la surface de la table de cuisson en guise de plan de travail.
- ▶ N'utilisez aucun objet dur et pointu pour travailler sur la table de cuisson.

ATTENTION !
Endommagement par les aliments contenant du sucre ou du sel.

Les aliments contenant du sucre ou du sel, de même que les jus de fruit, peuvent endommager la zone de cuisson.

- ▶ Veillez à éviter la chute d'aliments contenant du sucre ou du sel sur la zone de cuisson chaude.
- ▶ Enlevez immédiatement tout aliment contenant du sucre ou du sel, ou tout jus de fruit versé sur la zone de cuisson chaude.

ATTENTION !
Ecoulement de liquides chauds !

Un manque de surveillance lors des processus de cuisson risque d'entraîner la surcuisson des aliments et l'écoulement de liquides chauds.

- ▶ Tout plat en cours de cuisson doit être surveillé.
- ▶ Les processus de cuisson de courte durée doivent faire l'objet d'une surveillance continue.

ATTENTION !
Endommagement de la table de cuisson par le contact d'objets !

Les objets, tels que les couvercles de récipients, posés sur la table de cuisson risquent d'endommager la vitrocéramique.

- ▶ Ne posez aucun objet sur la table de cuisson chaude.

2.3 Informations de sécurité relatives au montage

L'installation et le montage de l'appareil doivent uniquement être effectués par du personnel qualifié dans le respect des règlements et des prescriptions en usage dans le pays des entreprises d'approvisionnement en énergie.

Toute opération au niveau des composants électriques doit être réalisée par un électricien qualifié.

La sécurité électrique de l'appareil ne peut être assurée qu'en cas d'installation et de connexion d'un système de mise à la terre réglementaire. Lors du montage, assurez-vous que les mesures de sécurité fondamentales sont mises en œuvre.

Le raccord de gaz ne doit être effectué que par un installateur autorisé et dans le respect des dispositions légales en vigueur. Respectez les dispositions locales des entreprises d'approvisionnement en énergie.

Table de cuisson



DANGER !

Danger d'électrocution !

Un branchement incorrect de l'appareil à l'alimentation électrique peut causer un risque d'électrocution.

- ▶ Assurez-vous que l'appareil est raccordé à l'alimentation électrique par un branchement sûr.
- ▶ Assurez-vous que l'appareil est raccordé à un système de mise à la terre réglementaire.
- ▶ Assurez-vous que l'installation est équipée d'un dispositif permettant la déconnexion intégrale du réseau électrique avec une ouverture d'au moins 3 mm (disjoncteur, fusible, coupe-circuit automatique ou autre dispositif de protection).



DANGER !

Danger d'électrocution !

Un conducteur électrique en contact avec une zone de cuisson brûlante risque d'être endommagé. Un conducteur électrique détérioré peut ainsi causer une électrocution (mortelle).

- ▶ Assurez-vous qu'aucun conducteur électrique n'entre en contact avec les zones de cuisson chaudes.
- ▶ Veillez à ce que le câble de raccordement ne soit pas coincé ni endommagé.



DANGER !

Risque d'explosion du gaz !

Une fuite de gaz peut entraîner une explosion et causer de graves blessures.

- ▶ Maintenez les sources d'ignition (flammes nues, corps de chauffe, etc.) à distance.
- ▶ Coupez l'arrivée de gaz et faites disjoncter l'installation électrique de la maison.
- ▶ Colmatez immédiatement les zones de fuite de manière étanche.



ATTENTION !

Risque de blessure au dos par lourde charge !

Le soulèvement et la pose de l'appareil peut causer des blessures à des membres ou au dos en cas de manipulation inappropriée.

- ▶ Soulevez toujours la table de cuisson à deux personnes pour la sortir de son emballage.
- ▶ Posez toujours la table de cuisson dans la découpe du plan de travail à deux personnes.
- ▶ Au besoin, utilisez un appareil approprié afin d'éviter les risques de blessure.

- ▶ Avant le montage de l'appareil, assurez-vous de l'absence de tout dégât visible.
- ▶ Ne montez pas un appareil endommagé !
- Un appareil endommagé compromettrait votre sécurité.
- Les opérations de réparation doivent uniquement être entreprises par un technicien habilité par le fabricant.

2.4 Informations de sécurité relatives au démontage et à la mise au rebut

Le démontage de l'appareil doit uniquement être effectué par un personnel qualifié dans le respect des règlements et des prescriptions en usage dans le pays des entreprises d'approvisionnement en énergie.

Toute opération au niveau des composants électriques doit uniquement être réalisée par un électricien qualifié.

Le raccordement au gaz doit uniquement être effectué par un installateur autorisé dans le respect des dispositions légales en vigueur. Observez les dispositions locales des entreprises d'approvisionnement en énergie.

**DANGER !****Danger d'électrocution !**

Des risques d'électrocutions sont susceptibles d'apparaître en cas de débranchement incorrect de l'appareil de l'alimentation électrique.

- ▶ Séparez l'appareil du secteur à l'aide d'un disjoncteur, de fusibles, de coupe-circuits automatiques ou de contacteurs.
- ▶ L'absence de tension au niveau de l'appareil doit être vérifiée à l'aide d'un appareil de mesure approprié.

**DANGER !****Risque d'asphyxie.**

Les emballages (films, polystyrène, etc.) sont susceptibles de mettre en danger la vie des enfants.

- ▶ Veillez à maintenir les éléments d'emballage hors de la portée des enfants.
- ▶ Les emballages doivent être mis au rebut immédiatement et de manière appropriée.

2.5 Informations de sécurité relatives aux pièces de rechange

**ATTENTION !****Danger de blessure et de dégâts matériels.**

Les pièces de rechange inappropriées sont susceptibles d'entraîner des risques de blessure ou d'endommagement de l'appareil. Les modifications, ajouts ou retractions de composants sur l'appareil risquent de compromettre la sécurité opérationnelle.

- ▶ En cas de réparation, utilisez toujours de pièces de rechange d'origine.

2.6 Utilisation correcte

L'appareil ne doit pas être mis en service à une altitude supérieure à 2000 m (au-dessus du niveau de la mer).

La puissance des brûleurs de la table de cuisson diminue avec l'altitude.

L'appareil est exclusivement réservé à la préparation de plats dans un cadre domestique. Cet appareil n'est pas adapté à :

- une utilisation en extérieur
- une installation dans un véhicule
- une utilisation à fin de chauffage
- un fonctionnement en emplacement non stationnaire (sur un bateau, par exemple)
- une commande par minuteur externe ou par système télécommandé

Toute utilisation non conforme aux conditions décrites dans cette notice d'utilisation et de montage ou dépassant le cadre des conditions stipulées dans la présente notice est considérée comme incorrecte. BORA décline toute responsabilité pour les dommages dus à une utilisation non conforme ou incorrecte.

Toute utilisation abusive est interdite !

INFO

Les sociétés BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd et BORA Lüftungstechnik GmbH déclinent toute responsabilité pour le non-respect des consignes de sécurité et d'avertissement.

3 Données techniques

Paramètre	Valeur
Tension d'alimentation	220-240 V
Fréquence	50/60 Hz
Puissance absorbée	3,9 kW
Protection par fusible minimum	1 x 0,5 A
Dimensions table de cuisson (largeur x profondeur x hauteur)	340 x 515 x 60 mm
Dimensions support de récipient (largeur x profondeur x hauteur)	330 x 410 x 45 mm
Poids (accessoire/emballage compris)	9,7 kg
Table de cuisson	
Niveaux de puissance	continu
Brûleur normal avant	450 - 1000 W
Brûleur haute puissance arrière	800 - 2900 W
Puissances connectées nominales totales G20/20 mbar	3,90 kW 0,371 m ³ /h
Puissances connectées nominales totales G30/50 mbar	3,80 kW 276 g/h
Puissances connectées nominales totales G31/50 mbar	3,80 kW 272 g/h
Consommation énergétique table de cuisson G20/20 mbar **	
Brûleur haute puissance avant	2800 - 2900 W 56,6 %

Tab. 3.1 Données techniques

** Conformément à la disposition 66/2014/UE pour la mise en œuvre de la directive 2009/125/UE, la puissance (consommation énergétique) a été vérifiée et estimée à l'aide de gaz G20 selon la norme EN 30-2-1.

Dimensions de l'appareil

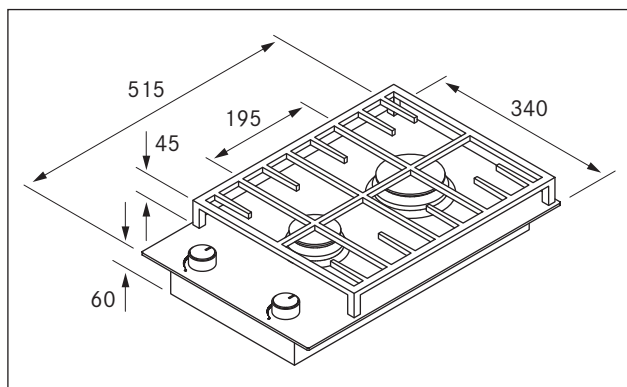


Fig. 3.1 Dimensions de l'appareil

4 Description de l'appareil

Pendant l'utilisation, respectez toutes les consignes de sécurité et tous les avertissements (voir chapitre Sécurité).

La table de cuisson possède les caractéristiques suivantes :

- Brûleur normal avant
- Brûleur puissant arrière
- Deux boutons de commande
- Support de récipient en fonte

4.1 Composition

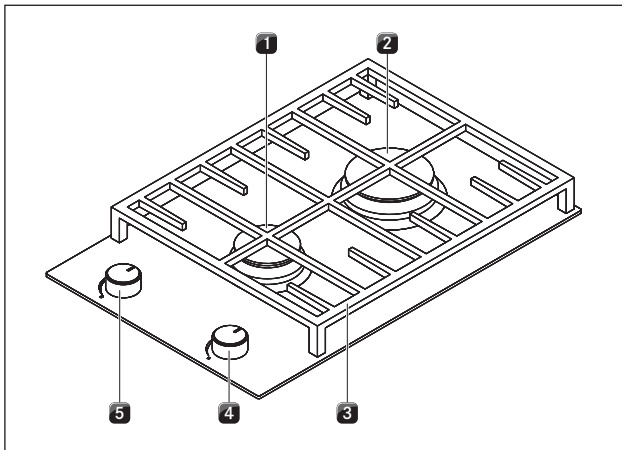


Fig. 4.1 Table de cuisson

- [1] Brûleur normal avant
- [2] Brûleur puissant arrière
- [3] Support de récipient
- [4] Bouton de commande coin cuisine avant
- [5] Bouton de commande coin cuisine arrière

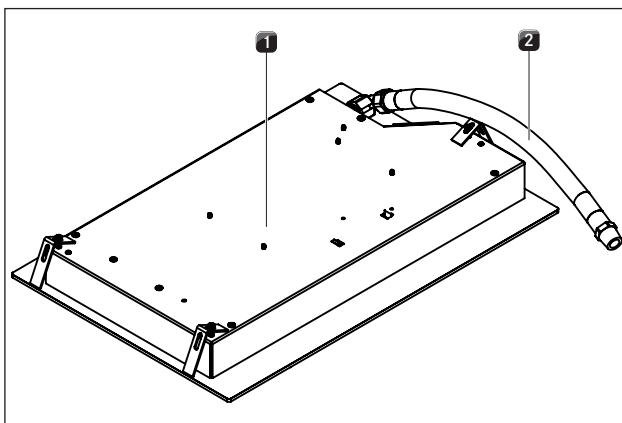


Fig. 4.1 Face inférieure de la table de cuisson

- [1] Table de cuisson
- [2] Tuyau de raccordement au gaz

Le raccord de gaz est situé sous l'appareil, dans le coin arrière droit : 30 mm.

4.2 Bandeau de commande et principe de fonctionnement

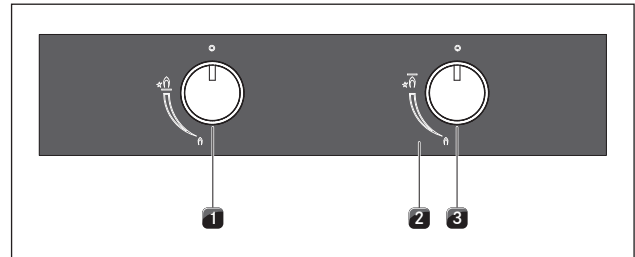


Fig. 4.2 Bandeau de commande

- [1] Bouton de commande coin cuisine arrière
- [2] Indicateur de niveau de puissance
- [3] Bouton de commande coin cuisine avant

Champ d'affichage	Affichage	Signification
Niveaux de puissance	Petite flamme	Sortie de gaz minimale
	Grande flamme	Sortie de gaz maximale
	Position 0	Pas de sortie de gaz

Tab. 4.1 Signification des niveaux de cuisson

Utilisation des boutons

Le bandeau de commande est muni de deux boutons de commande.

Les boutons de commande permettent d'allumer le brûleur, de mettre en marche et à l'arrêt et de régler le coin cuisine correspondant. Utilisez l'appareil en réglant les boutons de commande sur les niveaux de puissance correspondants.

4.3 Principe de fonctionnement

Si une zone de cuisson est en marche, la flamme produit une chaleur qui chauffe directement le dessous du récipient à cuisson. Le réglage des niveaux de cuisson s'effectue de façon continue.

4.3.1 Récipient de cuisson adapté

INFO

Les durées de cuisson, les temps de réchauffement du fond du récipient et les résultats de cuisson sont influencés de manière déterminante par la structure et la qualité du récipient.



Les récipients de cuisson portant ce signe sont adaptés aux tables de cuisson à gaz.

Les récipients de cuisson appropriés sont constitués :

- Cuivre
- Acier inoxydable
- Aluminium
- fonte

► Veuillez respecter la dimension du récipient de cuisson dans le tableau :

Position de brûleur	Diamètre de récipient recommandé	Diamètre de récipient minimal
Brûleur normal	100-140 mm	100 mm
Brûleur Sark	200-220 mm	200 mm

Tab. 4.2 Diamètre du récipient

4.3.2 Niveaux de puissance

La puissance de tables de cuisson à gaz permet un chauffage très rapide des aliments. Afin d'éviter de brûler les aliments, une certaine adaptation est nécessaire par rapport aux systèmes de cuisson conventionnels lors du choix du niveau de puissance.

Fonction	Niveau de puissance
Maintien au chaud les plats déjà cuisinés	Flamme minimale
Cuisson de légumes émincés, d'œufs au plat, de veau, de volaille	Flamme moyenne
Cuisson de crevettes, d'épis de maïs et d'escalopes, de viande de bœuf, de poissons et de boulettes de viande	Grande flamme
Réchauffement d'eau et faire revenir fortement	Flamme maximale

Tab. 4.3 Recommandations pour les niveaux de puissance.

Les données présentées dans le tableau sont des valeurs indicatives.

4.4 Dispositifs de sécurité

4.4.1 Thermocouple de sécurité

Les brûleurs à gaz sont équipés d'un thermocouple de sécurité. Ce thermocouple contrôle la flamme du brûleur lors d'une arrivée de gaz active. Si la flamme du brûleur sort de manière involontaire, l'appareil interrompt l'arrivée de gaz. Un allumage automatique du brûleur via l'appareil n'a pas lieu.

5 Montage

- ▶ Respectez toutes les consignes de sécurité et tous les avertissements (voir le chapitre Sécurité).
- ▶ Respectez les notices du fabricant livrées avec les équipements.

INFO Ne pas monter l'appareil au-dessus d'un appareil frigorifique, d'un lave-vaisselle, d'une cuisinière, d'un four, d'une machine à laver ou d'un sèche-linge.

INFO Les surfaces de pose des plans de travail et des finitions murales doivent être constituées de matériaux résistants à la chaleur (jusqu'à environ 100 °C).

INFO Les surfaces des meubles et composants adjacents doivent résister à une température d'au moins 90 °C.

INFO Les découpes de plans de travail doivent être vitrifiées avec des produits adaptés contre l'humidité ou éventuellement dotées d'une isolation thermique.

INFO En utilisant le wok vitrocéramique à induction, la dimension de rainure pour installation affleurée doit être augmentée de 7 mm.

5.1 Vérifier le contenu de la livraison

Désignation	Nombre
Notice d'utilisation et de montage	1
Jeu de vis de fixation de la table de cuisson	1
Ruban d'étanchéité	1
Table de cuisson	1
Racloir vitrocéramique	1
Jeu de plaques de compensation des hauteurs	1
Jeu de pattes de montage pour table de cuisson	1
Instructions de nettoyage de la vitrocéramique	1
Support de récipient	1
Jeu de buses pour le gaz liquide	1
Pièce de transition cylindrique-conique	1
Pièce de transition cylindrique-cylindrique	1
Joint	2

Tab. 5.1 Contenu de la livraison

- ▶ Vérifiez si le contenu de la livraison est entier (v. Tab 5.1) et non endommagé.
- ▶ Informez le service après-vente de BORA, si des composants de la livraison manquent ou sont endommagés.
- ▶ Ne montez en aucun cas des pièces endommagées.
- ▶ Éliminez l'emballage de transport de manière correcte (voir chapitre Mise à l'arrêt et élimination).

5.2 Outils et ressources

Pour le montage correct de la table de cuisson, vous avez besoin des outils suivants :

- tournevis cruciforme r Z2
- Silicone pour scellement des surfaces de découpe

5.3 Instructions de montage

5.3.1 Distances de sécurité

- ▶ Respectez ces distances de sécurité :

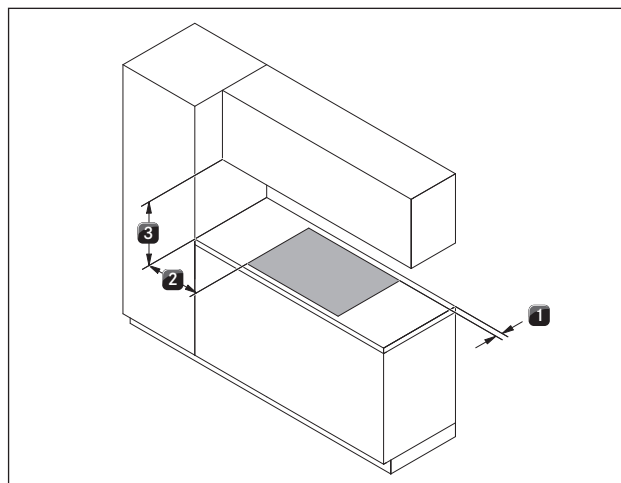


Fig. 5.1 Distances minimales recommandées

- [1] 50 mm de distance minimale derrière entre la découpe du plan de travail et le bord arrière du plan de travail.
- [2] Distance minimale de 300 mm à gauche et à droite de la découpe des plans de travail jusqu'à l'armoire placée sur le côté ou à un mur de la pièce.
- [3] 650 mm de distance minimale entre le plan de travail et le placard supérieur. Une distance minimale de 1000 mm est recommandée pour des raisons ergonomiques.

5.3.2 Plan de travail et du meuble de cuisine

- ▶ Réalisez la découpe du plan de travail en respectant les dimensions de découpe données.
- ▶ Assurez-vous que la jointure avec les surfaces découpées est correctement effectuée, au niveau des plans de travail.
- ▶ Respectez les indications des fabricants de plan de travail.
- D'éventuelles traverses sur le meuble doivent être retirées de la zone de la découpe du plan de travail.

- Une plaque de protection des câbles (fond intermédiaire) doit être fixée en dessous de l'appareil. Elle doit être fixée de façon amovible pour les travaux de maintenance.
- Les tiroirs et les tablettes du placard inférieur doivent être amovibles.
- Pour les appareils à recyclage de l'air, le meuble doit disposer d'une ouverture de retour de flux supérieure à 500 cm² (par raccourcissement des guides du socle ou utilisation d'un socle plat adapté).

5.3.3 Ventilation de la table de cuisson

Les composants produisant de la chaleur sur la table de cuisson sont refroidis automatiquement. L'air chaud est évacué par l'intermédiaire du ventilateur (débit d'air de refroidissement).

INFO Afin de bénéficier des meilleures performances sur le long terme, une ventilation suffisante doit être assurée sous la table de cuisson.

INFO Les performances de la table de cuisson sont altérées et la plaque risque de surchauffer lorsque l'air chaud sous la table de cuisson ne peut pas être évacué.

INFO En cas de surchauffe de la table de cuisson, la puissance est réduite ou la table est arrêtée (cf. Protection anti-surchauffe).

INFO Afin d'assurer un débit d'air suffisant, il est recommandé de pratiquer une ouverture d'au moins 50 cm² dans le meuble.

► Veillez à assurer une aération suffisante en dessous de la table de cuisson.

INFO La plaque de protection des câbles ne doit pas empêcher une alimentation en air suffisante.

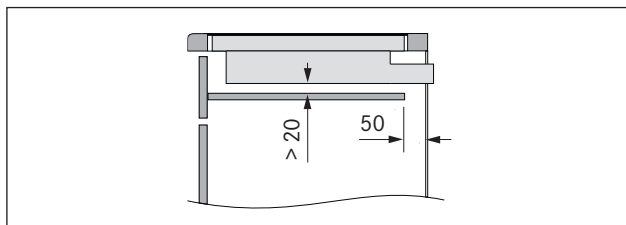


Fig. 5.2 Vue latérale de la plaque de protection des câbles et de l'aération

5.4 Dimensions de découpe

INFO Mesures indiquées à partir du bandeau de façade.

► Prêtez attention au surplomb du plan de travail x lors de la réalisation de la découpe du plan de travail. Valable pour le montage aligné sur la surface et le montage par le dessus.

Montage affleurant

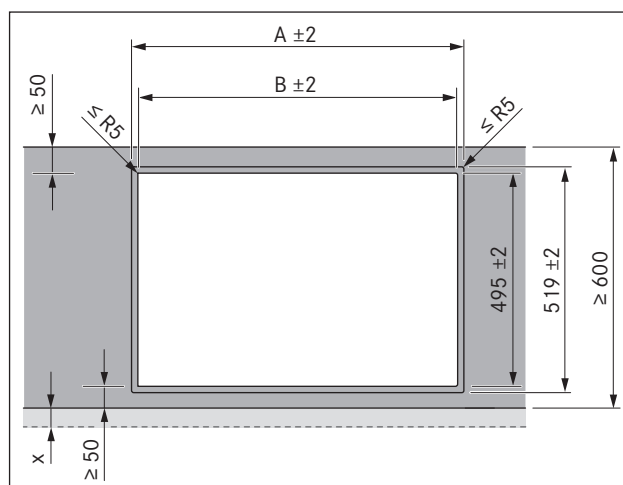


Fig. 5.3 Montage affleurant

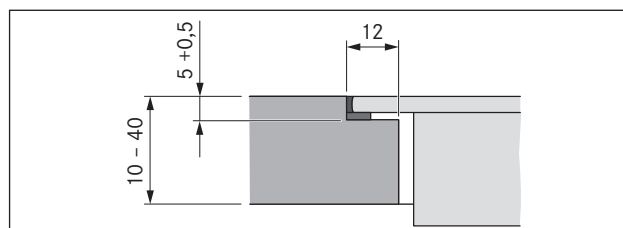


Fig. 5.4 Découpe d'encadrement

Dimensions de découpe pour installation de tables de cuisson ou de tables de cuisson et de l'aspiration sur table de cuisson BORA l'un à côté de l'autre :

Table de cuisson / Dispositif aspirant		A en mm	B en mm
	1/0	344	320
	2/0	685	661
	3/0	1026	1002
	2/1	776	752
	3/2	1208	1184
	4/2	1549	1525

Tab. 5.2 Dimensions de découpe

Montage par le dessus

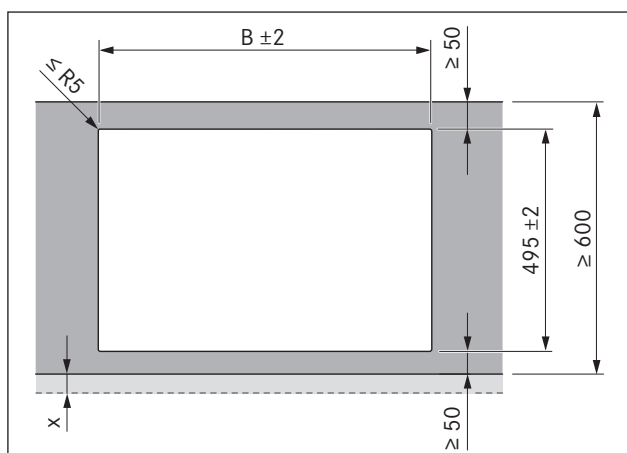


Fig. 5.5 Montage par le dessus

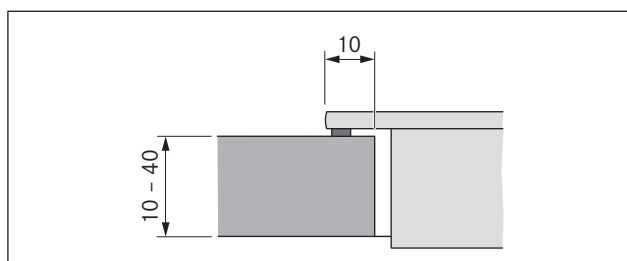


Fig. 5.6 Découpe montage par le dessus

Dimensions de découpe pour installation de tables de cuisson ou de tables de cuisson et de l'aspiration sur table de cuisson BORA l'un à côté de l'autre :

Table de cuisson / Dispositif aspirant		B en mm
	1/0	320
	2/0	661
	3/0	1002
	2/1	752
	3/2	1184
	4/2	1525

Tab. 5.3 Dimensions de découpe

Mettre en place le ruban d'étanchéité

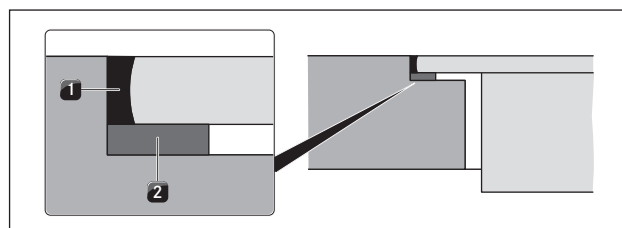


Fig. 5.7 Ruban d'étanchéité pour montage affleurant

- [1] Pâte de silicone d'étanchéité noire résistante à la chaleur
- [2] Ruban d'étanchéité

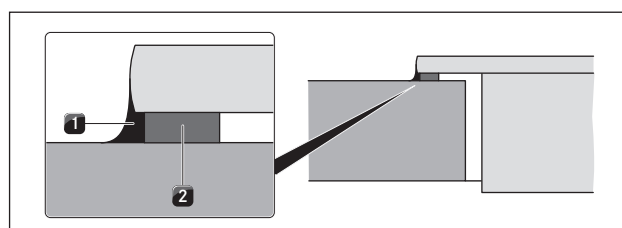


Fig. 5.8 Ruban d'étanchéité pour montage par le dessus

- [1] Pâte de silicone d'étanchéité noire résistante à la chaleur
- [2] Ruban d'étanchéité

- Le côté de l'appareil adjacent au système d'aspiration ne nécessite pas l'application d'un ruban d'étanchéité. Le cadre du dispositif aspirant risque même de s'en trouver endommagé.
- ▶ En cas de montage par le dessus, collez le ruban d'étanchéité fourni [2], à l'exception du côté adjacent au système d'aspiration, sans laisser d'espace avant de monter le côté inférieur de la table de cuisson.
- ▶ En cas de montage affleurant, collez le ruban d'étanchéité fourni sur le bord horizontal de la découpe du plan de travail, même si vous posez un joint de silicone [1] ou autre sur l'appareil.
- ▶ Notez la désignation du type et le numéro de fabrication de l'appareil (numéro FD) à l'arrière de cette notice. Vous trouverez ces deux indications sur l'étiquette en dessous de l'appareil.

5.5 Monter la table de cuisson

INFO Une distance d'un millimètre est prévue entre les appareils d'installation.

INFO Une distance d'un millimètre est prévue autour des appareils d'installation.

Encastrement de la table de cuisson

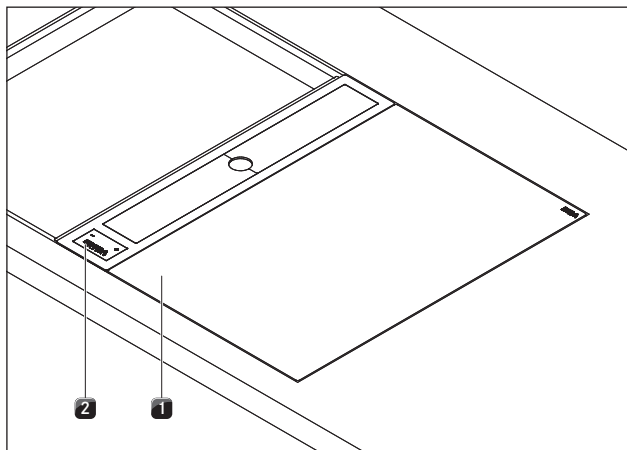


Fig. 5.9 Table de cuisson installée avec dispositif d'aspiration

[1] Table de cuisson

[2] Aspiration sur table de cuisson

► Posez la table de cuisson [1] à côté du dispositif d'aspiration [2] installé au milieu.

INFO La table de cuisson [1] repose alors sur la bague latérale du dispositif d'aspiration [2], ce qui permet de la stabiliser.

► Alignez de manière exacte la table de cuisson [1].
 ► Au besoin, adaptez la hauteur de montage de la table de cuisson à l'aide des plaques de compensation.

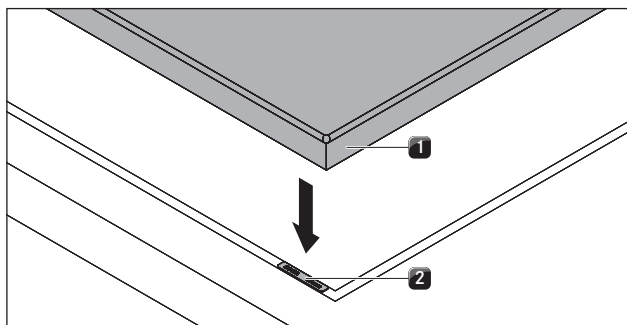


Fig. 5.10 Table de cuisson et plaques de compensation des hauteurs

[1] Table de cuisson

[2] Plaques de compensation des hauteurs

lors d'un montage par le dessus

► Veillez à ce que le ruban d'étanchéité de la table de cuisson soit posé sur le plan de travail.

lors d'un montage affleurant

► Veillez à ce que le ruban d'étanchéité entoure bien la table de cuisson.

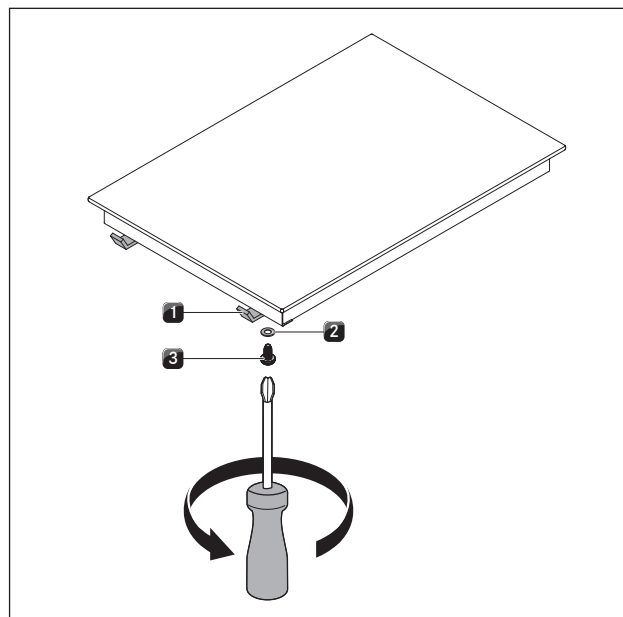


Fig. 5.11 Pattes de fixation

[1] Patte de fixation

[2] Rondelle

[3] Vis

► Fixez la table de cuisson avec les pattes de fixation [1].
 ► À l'aide d'une vis [3] et d'une rondelle [2], fixez les pattes de fixation avec un serrage max. de 10 Nm.
 ► Contrôlez que l'alignement est correct.
 ► Une fois tous les travaux de montage finis, faire les joints des appareils avec une pâte de silicone noire résistante à la chaleur.

5.6 Raccordement en électricité

- ▶ Respectez toutes les consignes de sécurité et tous les avertissements fournis dans le chapitre Sécurité.
- ▶ Respectez toutes les lois, prescriptions nationales et régionales ainsi que les prescriptions supplémentaires des entreprises chargées de l'approvisionnement en énergie électrique au niveau local.

INFO Le raccordement en électricité doit être uniquement réalisé par un électricien agréé. Il est également responsable de la conformité de l'installation et de la mise en service.

Le câble de raccordement au secteur (déjà pré-monté) à utiliser doit être au moins de type H05VV-F ou H05VVH2-F.

- Coupe transversale: 3G1,5 mm²
- Si l'alimentation du raccordement a été endommagée, celle-ci doit être remplacée par une alimentation spéciale. Seul un service client habilité pourra le faire.

Raccord électrique

- ▶ Avant le raccordement de la table de cuisson, mettez l'interrupteur principal / le coupe-circuit automatique hors service.
- ▶ Assurez-vous qu'ils sont sécurisés contre une remise en service non autorisée.
- ▶ Vérifiez l'absence de tension.
- ▶ Raccordez le câble d'alimentation.
- ▶ Raccordez les plaques de cuisson à un câble d'alimentation réseau uniquement via une liaison fixe.

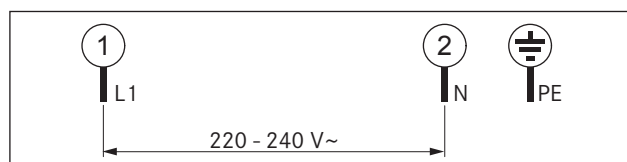


Fig. 5.12 Schéma de raccordement 1 phase

- ▶ Contrôlez que le montage est correct.
- ▶ Actionnez l'interrupteur principal / le coupe-circuit automatique.
- ▶ Mettez la table de cuisson en marche (voir le chapitre Utilisation).
- ▶ Contrôlez que toutes les fonctions fonctionnent correctement.

5.7 Remise à l'utilisateur

Si le montage est raccordé :

- ▶ Expliquez les fonctions principales à l'utilisateur.
- ▶ Informez l'utilisateur sur tous les aspects relatifs à la sécurité de l'utilisation et de la manipulation.
- ▶ Remettez à l'utilisateur les accessoires et la notice d'utilisation et de montage pour qu'il la conserve en lieu sûr.

6 Installation de gaz

- ▶ Respectez toutes les consignes de sécurité et tous les avertissements (voir le chapitre Sécurité).
- ▶ Respectez toutes les lois, prescriptions nationales et régionales ainsi que les prescriptions supplémentaires des entreprises chargées de l'approvisionnement en gaz au niveau local.
- ▶ Respectez les notices du fabricant livrées avec les équipements.

INFO En considération des dispositions valables s'y rapportant, le raccordement de la table de cuisson à la conduite de gaz doit se faire sur la base d'un robinet d'arrêt.

INFO La connexion de la conduite d'alimentation de gaz est uniquement possible lorsque la table de cuisson à gaz est installée.

INFO La conduite en tuyau doit être posée de manière à ce qu'elle ne soit exposée à aucune déformation, aucun pliage ni abrasion.

INFO Les raccordements du robinet d'arrêt et de la conduite d'alimentation de gaz doivent être accessibles.

INFO Une vérification de la conduite en tuyau sur la longueur totale et en état monté doit être possible.

INFO Seules les pièces de raccordement compatibles pour le raccordement de la conduite en tuyau doivent être utilisées.

INFO La conduite en tuyau du raccordement de gaz ne doit pas être en contact avec la fumée ou les buses de fumée d'un four.

INFO La conduite en tuyau ne doit pas être en contact avec les surfaces chaudes de la table de cuisson ou d'autres appareils.

Le raccord de gaz ne doit être effectué que par un installateur autorisé dans le respect des dispositions légales en vigueur. Respectez les dispositions locales des entreprises d'approvisionnement en énergie.

Pays	Dispositions / directives
Allemagne	DVGW-TRGI 2008 ou TRF 1996
Autriche	ÖVGW-directive G1
Suisse	SVGW-directives gaz G1 EKAS-directives No. 1942 : Gaz liquide, partie 2 Dispositions de l'Association des établissements cantonaux d'assurance incendie (AEAI)
Pays-Bas, Belgique, France	Dispositions de la norme NBN D 51-003 Dispositions et conditions de raccordement de l'entreprise d'approvisionnement en gaz (GDF) et en électricité (EDF)
Australie, Nouvelle-Zélande	AS/ANZS5601 - Installation de gaz

Tab. 6.1 Conditions spécifiques à chaque pays (informations sans garantie)

6.1 Aération

Cet appareil n'est pas raccordé à une conduite d'évacuation. Il doit être installé et raccordé selon les conditions d'installation en vigueur. Les mesures d'aération appropriées sont particulièrement à respecter.

- ▶ Maintenez toujours une aération suffisante pendant l'utilisation (de l'appareil).

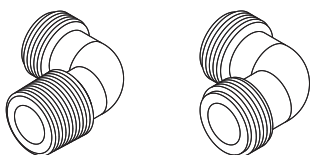
6.2 Raccordement de gaz

Cet appareil de cuisson à gaz correspond à la classe d'appareil 3. Il est muni d'un tube de raccordement flexible.

- Les instructions suivantes ne sont pas applicables pour l'Australie et la Nouvelle-Zélande.
- Il est recommandé d'installer une prise de gaz de sécurité dans l'armoire attenante.
- Le raccordement au gaz liquide (GPL) se fait grâce à l'interposition d'une pièce de raccordement étanche tuyau D : 8x1mm.
- Le raccordement à l'alimentation de gaz est à établir avec des tuyaux souples et sans couture.
- Le raccordement avec un tuyau de gaz de sécurité est à établir selon la DIN 3383 avec une longueur maximale de 1500 mm.

- L'angle de raccordement et les connecteurs doivent être munis d'un filetage extérieur d'1/2 pouce en accord avec les conditions normatives du pays (voir tableau 6.2 angle de raccordement).
- ▶ Raccordez l'appareil comme ceci :
- ▶ Réglez le bouton de commande en position 0.
- ▶ Coupez l'arrivée de gaz.
- ▶ Avant le raccordement de la table de cuisson, mettez l'interrupteur principal / le coupe-circuit automatique hors service.
- ▶ Assurez-vous qu'ils sont sécurisés contre une remise en service non autorisée.
- ▶ Vérifiez l'absence de tension.
- ▶ Vérifiez le type et la pression de gaz de la conduite d'alimentation de gaz.
- ▶ Assurez-vous que l'appareil est muni du type de buse adéquat pour assurer une flamme de brûleur correcte et une utilisation sécurisée.
- ▶ Retirez le clapet de protection du tube de raccordement.
- ▶ Lorsque vous utilisez un tuyau de gaz de sécurité, raccordez celui-ci de manière étanche au gaz avec un collier de sécurité homologué directement à l'angle de raccordement de la table de cuisson à gaz.
- ▶ En cas d'utilisation d'un angle de raccordement, vissez l'angle de raccordement correspondant au joint inclus.

ISO 228-1	ISO 228-1
ISO 7-1	ISO 228-1
(EN10226)	



Tab. 6.2 Angle de raccordement

- Utilisez uniquement le type d'angle de raccordement homologué dans votre pays.
- ISO 228-1/ISO7-1(EN10226): cylindrique/conique
- ISO 228-1/ISO 228-1: cylindrique/conique
- ▶ Reliez l'appareil avec la conduite d'alimentation en gaz.
- ▶ Serrez fermement l'ensemble des connexions.
- ▶ Contrôlez que le montage est correct.
- ▶ Vérifiez le bon fonctionnement du robinet de sécurité.
- ▶ Vérifiez l'étanchéité du raccordement de gaz avec un test de fuite (voir paragraphe test de fuite)
- ▶ Actionnez l'interrupteur principal / le coupe-circuit automatique.
- ▶ Mettez la table de cuisson en marche (voir le chapitre Utilisation).
- ▶ Vérifiez le bon fonctionnement de toutes les fonctions et de la flamme du brûleur.

6.2.1 Informations d'installation supplémentaires pour l'Australie et la Nouvelle-Zélande (AUS/NZS)

INFO Lors de l'installation, veillez à respecter la distance minimale requise par la norme AS/NZS 5601 entre le bord du brûleur à gaz et la surface inflammable la plus proche.

- ▶ Prenez connaissance de toutes les informations précédentes fournies dans ce chapitre.
- ▶ Respectez également les conditions dans la version valable des dispositions en vigueur : NZS5261/AS5601/AG601.

6.2.2 Raccordement gaz AUS/NZS

D'autres exigences techniques doivent être prise en compte :
AS/NZS 5263.1.1 2016 - Domestic Gas Cooking Appliances.

Vérifier l'extension du contenu de la livraison

Désignation	Nombre
Régulateur de gaz 1,00 kPa avec point de test pour gaz naturel (NG)	1
Adaptateur point de test pour gaz liquide (GPL)	1

Tab. 6.3 Extension du contenu de la livraison pour AUS/NSZ

Établir le raccordement de gaz

- Le raccordement à un tuyau rigide fixé doit être réalisé en conformité avec la norme AS/NZS 5601.
- Le raccordement avec un tuyau de gaz de sécurité doit être réalisé en conformité avec la norme AS/NZS 1869 (certifié et autorisé AGA) classe B ou D, avec un diamètre de 10 mm, et ne pas dépasser une longueur de 1200 mm, conformément à la norme AS/NZS 5601.
- ▶ Raccordez l'appareil comme ceci :
- ▶ Avant le raccordement de la table de cuisson, mettez l'interrupteur principal / le coupe-circuit automatique hors service.
- ▶ Assurez-vous qu'ils sont sécurisés contre une remise en service non autorisée.
- ▶ Vérifiez l'absence de tension.
- ▶ Vérifiez le type et la pression de gaz de la conduite d'alimentation de gaz.
- ▶ Assurez-vous que l'appareil est muni du type de buse adéquat pour garantir une flamme de brûleur correcte et une utilisation sécurisée.

Gaz naturel (GN)

Si la table de cuisson est raccordée à une alimentation en gaz naturel (GN), il faut installer un régulateur de gaz avec point de test.

Le régulateur de gaz et la pièce de raccordement sont inclus dans le contenu de la livraison de l'appareil.

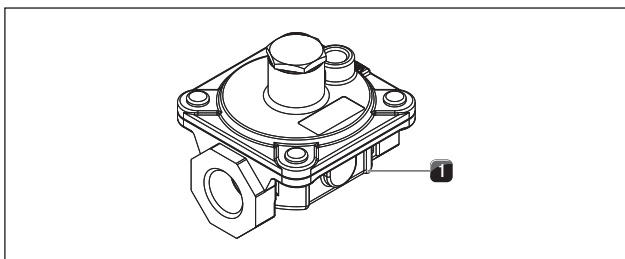


Fig. 6.1 Raccordement avec régulateur de gaz (GN)

[1] Régulateur de gaz

- ▶ Installez le régulateur de gaz [1] avec les pièces de raccordement et le joint adapté sur le raccord de la table de cuisson au gaz.
- ▶ Respectez la direction d'écoulement de gaz du régulateur de gaz [1].

Gaz liquide (GPL)

Si la table de cuisson est raccordée à un approvisionnement de gaz liquide (GPL), la réglementation se fait au niveau de la bouteille de gaz.

Installez uniquement l'adaptateur point de test avec une pièce de raccordement dans la conduite d'approvisionnement de gaz.

L'adaptateur point de test et la pièce de raccordement sont inclus dans le contenu de la livraison de l'appareil.

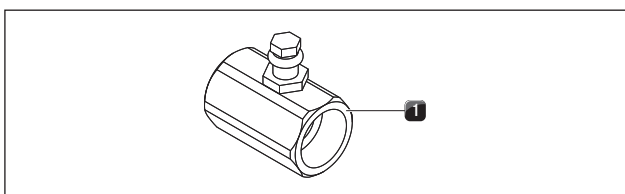


Fig. 6.2 Raccordement avec adaptateur point de test (GPL)

[1] l'adaptateur point de test

- ▶ Installez l'adaptateur point de test [1] avec les pièces de raccordement et le joint adapté sur le raccord de la table de cuisson au gaz.
- ▶ Assurez-vous que le joint est correctement placé.
- ▶ Mettez à disposition la pièce de raccordement nécessaire au niveau de l'approvisionnement avec les joints adéquats sur place.
- ▶ Serrez fermement l'ensemble des connexions.
- ▶ Contrôlez que le montage est correct.
- ▶ Vérifiez le bon fonctionnement du robinet de sécurité.
- ▶ Vérifiez la pression du gaz (GPL) comme suit :
 - ▶ Réglez le bouton de commande en position 0.
 - ▶ Coupez l'arrivée de gaz.
 - ▶ Dévissez la vis point de test complètement.
 - ▶ Reliez votre appareil de mesure avec le raccordement point de test.
 - ▶ Ouvrez l'arrivée de gaz.
 - ▶ Réglez la pression de gaz à l'approvisionnement de gaz (bouteille de pression GPL) à 2.75 kPa.
 - ▶ Allumez le brûleur (voir chap. Utilisation).

- ▶ Vérifiez la flamme du brûleur.
- ▶ Coupez l'arrivée de gaz une fois le réglage réussi.
- ▶ Réglez le bouton de commande en position 0.
- ▶ Isolez l'appareil de mesure du point test.
- ▶ Vissez la vis point de test à nouveau dans l'adaptateur point de test.
- ▶ Vérifiez la bonne mise en place de la vis.

Travaux finaux d'installation pour les deux types de gaz (GN / GPL)

- ▶ Vérifiez l'étanchéité du raccordement de gaz avec un test de fuite (voir paragraphe test de fuite)
- ▶ Actionnez l'interrupteur principal / le coupe-circuit automatique.
- ▶ Mettez la table de cuisson en marche (voir le chapitre Utilisation).
- ▶ Vérifiez le bon fonctionnement de toutes les fonctions et de la flamme du brûleur.

6.3 Test de fuite du raccord de gaz

- ▶ Assurez-vous qu'aucune étincelle d'allumage ne puisse survenir.
- ▶ N'utilisez pas de feu ou une flamme ouverte.
- ▶ Vérifiez tous les raccords situés entre le boîtier de commande et la table de cuisson, ainsi que le raccordement à l'aide d'un produit de test approprié.
- ▶ En cas d'utilisation d'un spray de détection de fuites, aspergez tous les raccords.
- ▶ Coupez l'arrivée de gaz si vous constatez que du gaz s'échappe et aérez la pièce.
- ▶ Étanchez l'endroit de sortie de gaz.
- ▶ Contrôlez à nouveau tous les raccords ainsi que le raccordement au gaz.
- ▶ Répétez le test de fuite jusqu'à ce que toutes les connexions soient étanches.
- ▶ Définissez un protocole de contrôle à transmettre à l'utilisateur.

6.4 Modifier le type de gaz

- ▶ Réglez le bouton de commande en position 0.
- ▶ Coupez l'arrivée de gaz de la conduite d'alimentation en gaz.
- ▶ Mettez à l'arrêt l'interrupteur principal / le coupe-circuit automatique.
- ▶ Assurez-vous qu'ils sont sécurisés contre une remise en service non autorisée.
- ▶ Vérifiez l'absence de tension.

Changez les buses du brûleur de gaz dans le brûleur à gaz :

- ▶ Enlevez le support de récipient.
- ▶ Enlevez le couvercle du brûleur à gaz

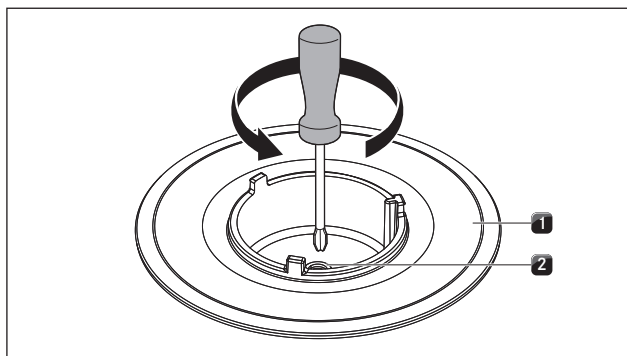


Fig. 6.3 Brûleur coin cuisine avec buse de brûleur à gaz

- [1] Brûleur à gaz
[2] Buse de brûleur à gaz

- ▶ Dévissez la buse de brûleur à gaz [2] du brûleur à gaz [1]
- ▶ Vissez la buse correspondante du type de gaz à utiliser dans le brûleur à gaz [2].
- ▶ Mettez le couvercle du brûleur à gaz correctement sur le brûleur à gaz [1] de sorte que celui-ci repose à plat.
- ▶ Fixez le nouveau marquage du type de gaz utilisé (gaz naturel / gaz liquide) sur les étiquettes de type en dessous de l'appareil.
- ▶ Installez le raccordement à gaz correspondant pour le gaz naturel (GN) ou gaz liquide (GPL). Voir le paragraphe raccordement à gaz dans ce chapitre.

6.4.1 Régler les robinets à gaz

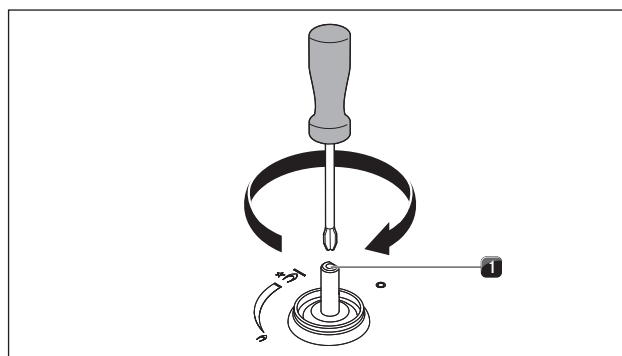


Fig. 6.4 Réglez le robinet à gaz

- [1] Vis d'étranglement

Prévoir le réglage minimum :

Gaz naturel (GN)

Conditions préalables :

- Utilisation de buses G20.
- Il n'est pas nécessaire de régler l'air primaire des brûleurs à gaz.
- ▶ Allumez le brûleur à gaz et réglez le bouton de commande au minimum (pas de flamme).
- ▶ Enlevez le bouton de commande en le tirant vers le haut.
- ▶ Tournez la vis d'étranglement [1] à l'aide d'un tournevis vers la droite ou la gauche afin de régler correctement la flamme.
- ▶ Relevez à nouveau le bouton de commande.
- ▶ Assurez-vous que la flamme ne s'éteigne pas en passant d'un réglage du du brûleur du minimum au maximum.

Gaz liquide (GPL)

Conditions préalables :

- Utilisation de buses G30/G31.
- Les brûleurs à gaz ne nécessitent aucun réglage de l'air primaire.
- ▶ Enlevez le bouton de commande en le tirant vers le haut.
- ▶ Tournez la vis d'étranglement à fond.
- ▶ Relevez à nouveau le bouton de commande.
- ▶ Assurez-vous que la flamme ne s'éteigne pas en passant d'un réglage du du brûleur du minimum au maximum.

6.5 Remise à l'utilisateur

Si le montage est raccordé :

- ▶ Expliquez les fonctions principales à l'utilisateur.
- ▶ Informez l'utilisateur sur tous les aspects relatifs à la sécurité de l'utilisation et de la manipulation.
- ▶ Remettez à l'utilisateur les accessoires et la notice d'utilisation et de montage pour qu'il la conserve en lieu sûr.

6.6 Tableau des buses

INFO Utilisez uniquement les buses tamponnées et agréées

EU		
Type de gaz/mbar	Ø Brûleur Sark	Ø Brûleur normal
G20/20	117 Y	75 X
G25/25	125 F3	73 F1
G30/30 G31/37	83	51
G30/50 G31/50	72 M	46 M

Tab. 6.4 Tableau des buses standard

AUS/NZS

Type de gaz GPL (gaz liquide) GN (gaz naturel)		Pression maximale (kPa)	Brûleur à gaz (Position)	Diamètre de buse 1/100mm	Puissance thermique (MJ/h)
G30-Butane	GPL	2.75	Arrière	91	11.8
G31-Propane	GPL	2.75	Arrière	91	11.8
G20-gaz naturel	(GN)	01:00	Arrière	155	12.0
G30-Butane	GPL	2.75	Avant	53	4.4
G31-Propane	GPL	2.75	Avant	53	4.4
G20-gaz naturel	(GN)	01:00	Avant	90	4.1

Tab. 6.5 Tableau des buses Australie/Nouvelle-Zélande

7 Utilisation

- ▶ Pendant l'utilisation, respectez toutes les consignes de sécurité et tous les avertissements (voir chapitre Sécurité).

INFO La table de cuisson ne peut être utilisée que lorsque le filtre à graisse en acier inoxydable est utilisé (voir mode d'emploi aspiration sur table de cuisson).

INFO Avant la première utilisation de la table de cuisson, nettoyez la zone de cuisson (voir chapitre Nettoyage).

INFO L'utilisation peut entraîner une coloration au niveau des brûleurs à gaz. Cette coloration n'a aucun effet sur la flamme de gaz.

INFO Des bruits de sorties de gaz peuvent se faire entendre au niveau du brûleur à gaz lors de l'utilisation de celui-ci. Une coloration orange de la flamme du brûleur apparaît à cause d'impuretés au niveau du brûleur à gaz et dans l'air ambiant (poussière). Ces éléments sont tout à fait normaux et peuvent survenir indépendamment les uns des autres.

L'utilisation d'une table de cuisson à gaz entraîne la formation d'humidité et de chaleur dans la pièce d'installation.

- ▶ Assurez-vous qu'il y a une aération suffisante dans la pièce.
- ▶ Gardez les ouvertures d'aération naturelles ouvertes.
- ▶ Utilisez un dispositif d'aération mécanique.
- ▶ Une utilisation intensive et sur le long terme de cet appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, comme l'ouverture d'une fenêtre ou une aération efficace, comme l'utilisation d'un dispositif d'aération mécanique à un niveau de puissance élevé.
- ▶ En cas de fumée ou d'incendie lors de l'utilisation de la plaque de cuisson au gaz, fermez l'alimentation en gaz et mettez le disjoncteur de l'installation domestique hors tension.

7.1 Allumer le brûleur à gaz

Chaque zone de cuisson est munie d'un thermocouple de sécurité.

- Ce thermocouple reconnaît lorsque la flamme est éteinte et coupe l'arrivée de gaz.
- Le gaz ne s'échappe plus.

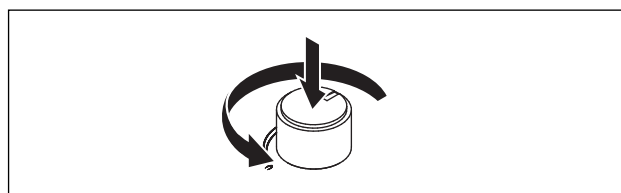


Fig. 7.1 Appuyer sur le bouton de commande et tournez-le

Allumer

Pour allumer le brûleur à gaz, appuyez encore environ 15 secondes sur le bouton de commande après l'allumage.

En cas d'extinction accidentelle de la flamme ou si le brûleur à gaz ne s'est pas allumé, attendez au moins une minute avant de l'allumer à nouveau.

- ▶ Ouvrez la soupape à gaz prémontée pour garantir l'arrivée de gaz.
- ▶ Appuyez sur le bouton de commande du coin cuisine à gaz souhaité jusqu'à ce que cela prenne.
- ▶ Tournez ensuite ce bouton de commande vers la gauche dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur le grand symbole de flamme.
- Le gaz s'échappe alors du brûleur allumé en toute sécurité par les étincelles intermittentes.
- La flamme s'éteint lorsque le bouton de commande est débloqué trop tôt.
- ▶ Maintenez le bouton de commande appuyé pendant environ 10 à 15 secondes.
- La flamme brûle alors de manière durable.
- Si l'allumage n'a pas fonctionné, essayez à nouveau, sur le réglage inférieur ou intermédiaire du bouton de commande.

Mise à l'arrêt

- ▶ Tournez le bouton de commande au niveau de puissance 0 pour mettre la table de cuisson à gaz à l'arrêt.
- La flamme du coin cuisine à gaz s'éteint.
- ▶ Fermez la soupape à gaz prémontée.

7.2 Réglage du niveau de puissance

- ▶ Tournez le bouton de commande pour régler le niveau de puissance correspondant.

7.3 Utilisation appropriée de l'emplacement de cuisson à gaz

INFO Posez le récipient de cuisson avec un fond inégal sur le support de récipient en fonte. Il est possible que le récipient de cuisson bascule.

Pour une puissance maximale avec une consommation de gaz minimale, nous conseillons :

- ▶ Utilisez un récipient de cuisson dont le fond couvre totalement la flamme et ne brûle pas au-delà.
- ▶ Utilisez des récipients de cuisson adaptés à chaque brûleur à gaz.
- ▶ Lorsque le contenu du récipient boue, réglez le brûleur à gaz sur le niveau de puissance minimal (pas de flamme).
- ▶ Posez le récipient de cuisson au centre du coin cuisine à gaz.

7.4 Utilisation de la table de cuisson avec une aspiration sur table de cuisson BORA

INFO La table de cuisson peut uniquement être utilisée lorsque les couvercles de l'aspiration sur table de cuisson sont adaptés à la bonne position du cadre de l'aspiration et peuvent faire office de déflecteurs d'air.

INFO Les couvercles peuvent chauffer pendant l'utilisation.

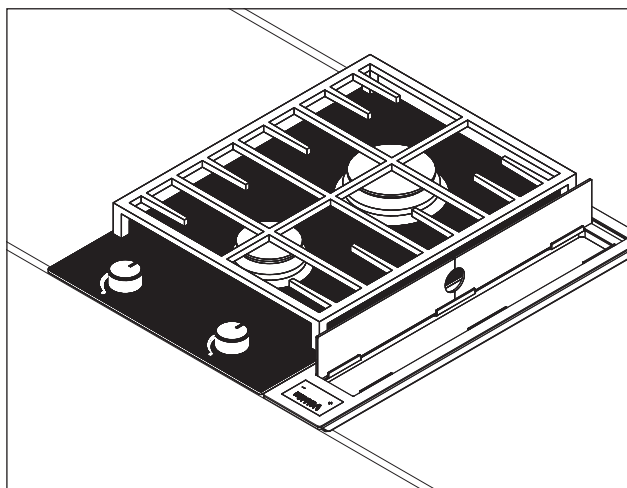


Fig. 7.2 Position des déflecteurs d'air du système d'aspiration CKASE

- ▶ Enfoncez, avant utilisation, les deux couvercles dans les positions prévues du cadre d'aspiration.
- Cela empêche ainsi l'allumage retardé de la flamme.
- Vous pouvez désormais utiliser l'aspiration sur table de cuisson avec la table de cuisson à gaz.
- Lors de l'utilisation de deux tables de cuisson à gaz, il vous faut utiliser un set supplémentaire composé de deux couvercles de l'aspiration sur table de cuisson „CKASE“.

8 Nettoyage et entretien

- ▶ Respectez toutes les consignes de sécurité et tous les avertissements (voir le chapitre Sécurité).
- ▶ Respectez les notices du fabricant livrées avec les équipements.
- ▶ Assurez-vous que, pour le nettoyage et le soin réguliers, la plaque de cuisson et le dispositif aspirant sont complètement éteints et froids afin de ne pas vous blesser (voir chapitre Utilisation).
- Un nettoyage et un soin régulier garantissent une durée de vie élevée et un fonctionnement optimal.
- ▶ Respectez les cycles de nettoyage et d'entretien suivants :

Composant	Cycle de nettoyage
Bandeau de commande	Immédiatement après chaque
Manette de commande	salissure
Table de cuisson	Immédiatement après chaque
Support de cuisson	salissure Hebdomadairement, à
Chapeau de brûleur	fond, avec un nettoyant habituel du
à gaz	commerce

Tab. 8.1 Cycles de nettoyage

8.1 Nettoyant

INFO En cas d'utilisation de nettoyant agressif et de fonds de récipient abrasifs, la surface s'abîme, ce qui provoque l'apparition de zones obscures.

Pour le nettoyage de la table de cuisson, vous avez besoin d'un racloir vitrocéramique et d'un produit nettoyant adapté.

- ▶ N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur, d'éponge ou nettoyeurs abrasifs ou des nettoyants chimiques agressifs (par exemple un aérosol pour le four).
- ▶ Veillez à ce que le nettoyant ne contienne pas de sable, soude, acide, lessive ou chlore.

8.2 Entretien de la table de cuisson

- ▶ N'utilisez pas la table de cuisson comme surface de travail ou de dépôt d'objets.
- ▶ Ne tirez ou poussez aucun récipient de cuisson sur la table de cuisson.
- ▶ Soulevez toujours les casseroles et les poêles.
- ▶ Maintenez la table de cuisson propre.
- ▶ Enlevez immédiatement toute sorte de salissure.
- ▶ N'utilisez que des récipients de cuisson adaptés à l'utilisation avec les plaques de cuisson en vitrocéramique (voir chapitre Description de l'appareil).

8.3 Nettoyage de la table de cuisson

INFO Lorsque le dispositif aspirant de la plaque de cuisson est en fonctionnement, il faut que le filtre à graisse en acier inoxydable soit monté, de façon à ce qu'un objet léger ou de petite taille, comme un chiffon de nettoyage en tissu ou un morceau de papier ne soit pas aspiré (voir notice d'utilisation du dispositif aspirant).

- ▶ Assurez-vous que la plaque de cuisson est hors service (voir le chapitre Utilisation).
- ▶ Assurez-vous que l'alimentation en gaz est coupée.
- ▶ Attendez jusqu'à ce que toutes les zones de cuisson soient froides.
- ▶ Retirez de la table de cuisson toutes les salissures et les restes de nourriture les plus importants avec un racloir vitrocéramique.
- ▶ Appliquez le nettoyant sur la table de cuisson froide.
- ▶ Frottez un papier de cuisine ou un chiffon propre imbibé de nettoyant.
- ▶ Versez de l'eau sur la table de cuisson.
- ▶ Frottez-la avec un chiffon propre pour la sécher.

Si la table de cuisson est encore chaude :

- ▶ Retirez les restes adhérents fondus de plastique, papier d'aluminium, sucre ou nourriture contenant du sucre immédiatement de la zone de cuisson chaude à l'aide d'un racloir vitrocéramique afin d'éviter qu'ils ne cuisent.

Salissures importantes

- ▶ Enlevez les salissures et les taches importantes (taches de calcaire, tâches luisantes de type nacre) avec le nettoyant, tant que la table de cuisson est encore chaude.
- ▶ Détrempez les restes trop cuits à l'aide d'un chiffon humide.
- ▶ Retirez les restes de saletés avec le racloir vitrocéramique.
- ▶ Retirez immédiatement les grains, miettes ou similaires, qui tombent sur la table de cuisson pendant que vous cuisinez, afin d'éviter des possibles rayures sur la surface.

Les modifications de la couleur et les endroits brillants ne sont pas des dommages de la table de cuisson. Le fonctionnement de celle-ci et la stabilité de la vitrocéramique n'en seront pas affectés.

Les modifications de couleur de la table de cuisson sont causées par les résidus que vous n'avez pas retirés et qui y ont cuit.

Les zones brillantes se produisent par des produits nettoyants inadaptés. Elles sont difficiles à enlever.

8.3.1 Nettoyage du brûleur à gaz

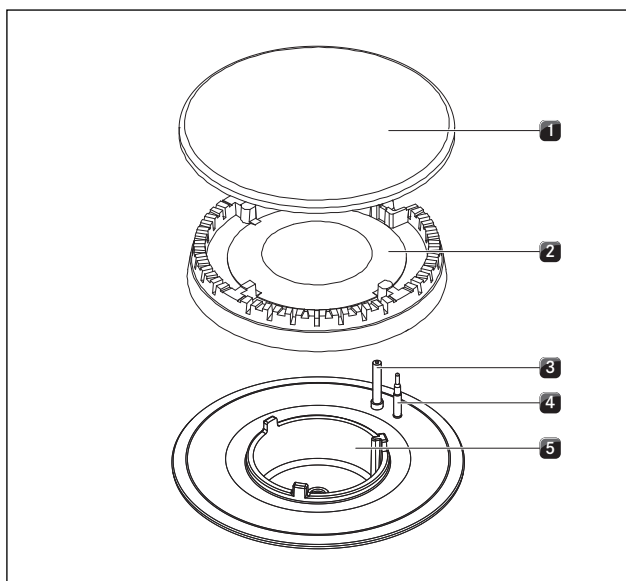


Fig. 8.1 Montage du brûleur à gaz

- [1] Chapeau de brûleur
- [2] Tête de brûleur
- [3] Thermocouple de sécurité
- [4] Dispositif d'allumage électrique
- [5] Corps de brûleur

- Ne commencez à nettoyer que lorsque le brûleur à gaz est refroidi à température normale après utilisation.
- Procédez au nettoyage uniquement avec de l'eau chaude normale et un produit nettoyant habituel en utilisant une éponge douce ou un chiffon normal.
- Ne grattez ou ne raclez jamais les résidus de cuisson.
- Ne mettez ni les pièces du brûleur à gaz ni le support de récipient au lave-vaisselle.

- ▶ Enlevez le support de récipient.
- ▶ Enlevez le chapeau de brûleur [1] de la tête de brûleur [2].
- ▶ Enlevez la tête de brûleur [2] de la sortie de gaz
- ▶ Nettoyez les pièces du brûleur.
- ▶ Une fois les pièces du brûleur propres, réassemblez-les.
- Avant d'être mis en place, les têtes de brûleur et les chapeaux de brûleur doivent être complètement secs.
- ▶ Positionnez correctement la tête de brûleur [2] sur la sortie de gaz.
- ▶ Veillez à ce que le thermocouple de sécurité et le dispositif d'allumage électrique soient positionnés dans la bonne ouverture.
- ▶ Placez le chapeau de brûleur [1] horizontalement et à plat sur la tête de brûleur [2].
- Si les pièces du brûleur sont mal positionnées, l'allumage électrique ne peut pas être utilisé.
- ▶ Placez le support de récipient horizontalement et à plat sur la table de cuisson.
- ▶ Mettez le brûleur à gaz en marche (voir le chapitre Utilisation).

8.3.2 Nettoyage de la manette de commande

- ▶ Assurez-vous que la table de cuisson est à l'arrêt (voir le chapitre Utilisation).
- ▶ Ne nettoyez la manette de commande qu'à la main.
- ▶ Retirez la manette de commande.
- ▶ Nettoyez la manette de commande avec une brosse douce.
- ▶ Rincez la manette de commande après l'avoir nettoyée.
- ▶ Laissez bien sécher la manette de commande.
- ▶ Une fois le nettoyage fini, remettez la manette de commande propre et sèche en place.

9 Dépannage

Respectez toutes les consignes de sécurité et tous les avertissements (voir le chapitre Sécurité).

Problème de commande	Cause	Aide
Il est impossible d'allumer la table de cuisson avec l'électricité.	Le fusible ou le coupe-circuit automatique de l'installation de la maison/de l'appartement est défectueux ou a été déclenché.	Changez le fusible. Remettez le coupe-circuit automatique en marche.
	Le fusible ou le coupe-circuit automatique se déclenche plusieurs fois.	Appeler le service après-vente de BORA.
	L'alimentation en courant est interrompue.	Faire contrôler l'alimentation en courant par un électrotechnicien.
	Les brûleurs à gaz sont humides	Faites sécher les pièces du brûleur à gaz (voir chapitre Nettoyage).
	Les têtes de brûleur à gaz et/ou les couvercles de brûleur ne sont pas positionnés correctement.	Positionnez correctement les pièces du brûleur à gaz (voir chapitre Nettoyage).
Elles capturent les odeurs de gaz.	Impuretés dans la tête du brûleur à gaz	Nettoyez les pièces du brûleur à gaz (voir chapitre Nettoyage).
	Un emplacement non étanche dans la conduite d'approvisionnement en gaz	Coupez l'arrivée de gaz et éteignez aussitôt toutes les flammes allumées. Contactez votre installateur de gaz.
		Assurez-vous que toutes les connexions soient étanches (voir chapitre installation de gaz)
Aucun gaz ne s'échappe du brûleur à gaz.	L'arrivée de gaz est fermée	Ouvrez le l'arrivée de gaz (voir chap. Utilisation).
	La bouteille de gaz pour le gaz liquide (GPL) est vide.	Remplacez la bouteille de gaz vide contre une bouteille de gaz pleine du bon type de gaz.
Vous empêchez la formation d'une flamme irrégulière du brûleur.	Les têtes de brûleur à gaz et/ou les couvercles de brûleur ne sont pas positionnés correctement.	Positionnez correctement les pièces du brûleur à gaz (voir chapitre Nettoyage).
	Les impuretés des ouvertures de sortie de gaz au niveau de la tête du brûleur à gaz.	Nettoyez les pièces du brûleur à gaz (voir chapitre Nettoyage).

Tab. 9.1 Résolution des dysfonctionnements

- Dans tous les autres cas, contactez le service après-vente de BORA (voir le chapitre Garantie, service après-vente et pièces de rechange).

10 Mise à l'arrêt, démontage et mise au rebut

- ▶ Respectez toutes les consignes de sécurité et tous les avertissements (voir le chapitre Sécurité).
- ▶ Respectez les notices du fabricant livrées avec les équipements.

10.1 Mise à l'arrêt

La mise à l'arrêt comprend la mise à l'arrêt définitive et le démontage. Après la mise à l'arrêt d'un appareil, l'appareil peut être remonté ailleurs, vendu ou être mis au rebut.

INFO Le débranchement et la clôture des raccordements en gaz et en électricité ne peuvent être effectués que par des techniciens agréés.

- ▶ Mettez à l'arrêt l'appareil (voir le chapitre Utilisation)
- ▶ Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- ▶ Débranchez l'appareil de l'alimentation en gaz.

10.2 Démontage

Le démontage nécessite que l'appareil soit accessible et qu'il ait été débranché de l'alimentation électrique. Pour les appareils à gaz, vérifiez que le raccordement en gaz est débranché.

- ▶ Déserrez les brides de montage.
- ▶ Retirez les joints de silicone.
- ▶ Retirez l'appareil du plan de travail par le haut.
- ▶ Enlevez les autres accessoires.
- ▶ Assurez-vous de vous défaire de l'ancien appareil et des accessoires souillés selon la « mise au rebut écologique » décrite dans le document.

10.3 Mise au rebut écologique

Mise au rebut de l'emballage

INFO L'emballage protège l'appareil contre les dommages pendant le transport. Les matériaux d'emballage sont choisis selon des critères de compatibilité environnementale et de mise au rebut et sont donc recyclables.

Le retour de l'emballage dans le circuit du recyclage des matériaux permet d'économiser des matières premières et réduit les déchets produits. Votre revendeur récupèrera l'emballage.

- ▶ Rendez l'emballage à votre revendeur.
- ou
- ▶ Éliminez correctement l'emballage en tenant compte des réglementations régionales.

Mise au rebut d'ancien appareil



Les équipements électriques portant ce signe ne sont pas destinés à se retrouver dans les ordures ménagères après leur durée de vie. Ils doivent être déposés à un point de collecte régional pour le recyclage des composants électriques et électroniques. Des informations à ce sujet sont disponibles auprès des administrations municipales ou locales.

Les anciens appareils électriques et électroniques contiennent souvent encore des matériaux précieux. Ils contiennent cependant également des substances nocives qui étaient nécessaires à leur fonctionnement et leur sécurité. Si ces substances venaient à se retrouver dans les déchets classiques, elles pourraient s'avérer dangereuse pour la santé des être humains comme pour l'environnement.

- ▶ Ne jetez donc en aucun cas votre ancien appareil avec les ordures ménagères.
- ▶ Apportez l'ancien appareil à un point de collecte régional pour le recyclage des composants électriques et électroniques, ainsi que d'autres matériaux.

11 Garantie, service technique, pièces de rechange

- ▶ Respectez toutes les consignes de sécurité et tous les avertissements (voir le chapitre Sécurité).

11.1 Garantie

La période de garantie est de 2 ans.

11.2 Service

Service BORA:

Voir au dos de la notice d'utilisation et de montage



- ▶ En cas de dysfonctionnements auxquels vous ne pouvez pas remédier seul, veuillez contacter votre revendeur BORA ou le service après-vente BORA.

Le service après-vente BORA requiert la désignation du type et le numéro de fabrication de votre appareil (numéro FD). Les deux informations peuvent être trouvées sur la plaque signalétique au verso de la notice ou au bas de l'appareil.

11.3 Pièces de rechange

- ▶ En cas de réparation, utilisez toujours de pièces de rechange d'origine.
- ▶ Les réparations doivent être effectuées par le service après-vente BORA.

INFO Les pièces de rechange sont disponibles auprès de votre revendeur BORA et sur la page Internet du service après-vente BORA www.bora.com/service, ou en appelant directement le numéro de service après-vente fourni.

Plaque signalétique:
(Veuillez coller)

Allemagne:

BORA Lüftungstechnik GmbH
Rosenheimer Str. 33
83064 Raubling
Allemagne
T +49 (0) 8035 / 9840-0
F +49 (0) 8035 / 9840-300
info@bora.com
www.bora.com

Australie – Nouvelle-Zélande:

BORA APAC Pty Ltd
100 Victoria Road
Drummoyne NSW 2047
Australie
T +61 2 9719 2350
F +61 2 8076 3514
info@boraapac.com.au
www.bora-australia.com.au

Autriche:

BORA Vertriebs GmbH & Co KG
Innstraße 1
6342 Niederndorf
Autriche
T +43 (0) 5373 / 62250-0
F +43 (0) 5373 / 62250-90
mail@bora.com
www.bora.com

Europe :

BORA Holding GmbH
Innstraße 1
6342 Niederndorf
Autriche
T +43 (0) 5373 / 62250-0
F +43 (0) 5373 / 62250-90
mail@bora.com
www.bora.com

