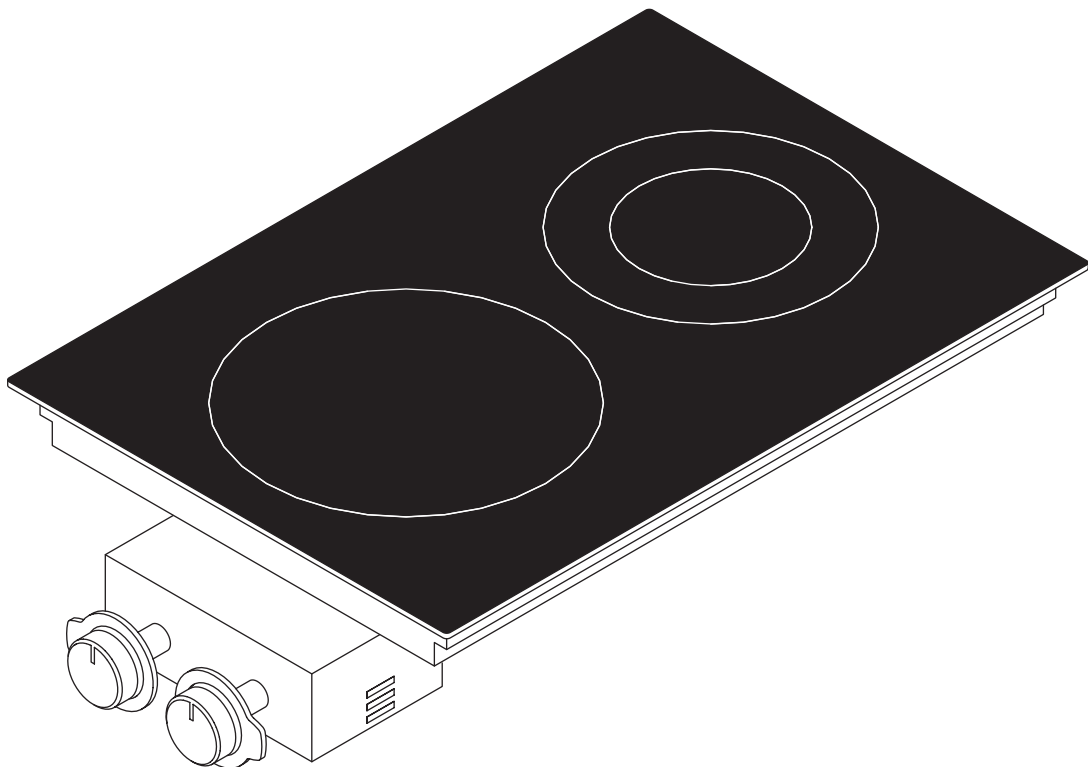


FR Notice d'utilisation et de montage PCH2

Table vitrocéramique Hyper avec 2 zones de cuisson
1 feu / 2 feux



PCH2UMFR-001

Notice d'utilisation et de montage:

Original

Traduction

Fabricant

BORA Lüftungstechnik GmbH

Rosenheimer Str. 33

83064 Raubling

Allemagne

Contact

T +49 (0) 8035 / 907-240

F +49 (0) 8035 / 907-249

info@bora.com

www.bora.com

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

© BORA Lüftungstechnik GmbH, 2016

Tous droits réservés.

Table des matières

1	Généralités	4	10	Garantie, service après-vente et pièces de rechange	26
2	Sécurité	6	10.1	Garantie.....	26
2.1	Consignes générales de sécurité.....	6	10.2	Service après-vente.....	26
2.2	Consignes de sécurité relatives à l'utilisation	7	10.3	Pièces de rechange	26
2.3	Consignes de sécurité pour le montage.....	9			
2.4	Consignes de sécurité, démontage et élimination	10			
2.5	Consignes de sécurité relatives aux pièces de rechange	10			
2.6	Utilisation correcte.....	10			
3	Données techniques	12			
4	Description de l'appareil	13			
4.1	Composition	13			
4.2	Bandeau de commande et principe de fonctionnement	13			
4.3	Principe de fonctionnement	13			
4.3.1	Niveaux de puissance.....	14			
4.3.2	Récipient de cuisson adapté	14			
4.4	Dispositifs de sécurité.....	14			
4.4.1	Indicateur de chaleur résiduelle	14			
5	Montage	15			
5.1	Contrôle des éléments livrés.....	15			
5.2	Outils et ressources	15			
5.3	Instructions de montage	15			
5.3.1	Distances de sécurité.....	15			
5.4	Dimensions de découpe.....	16			
5.5	Monter la table de cuisson.....	17			
5.5.1	Installation du boîtier de commande dans le bandeau du meuble bas.....	17			
5.5.2	Encastrement de la table de cuisson	18			
5.6	Raccordement en électricité	19			
5.7	Remise à l'utilisateur.....	20			
6	Utilisation	21			
6.1	Mise en marche/mise à l'arrêt de la table de cuisson.....	21			
6.1.1	Mise en marche de la zone de cuisson	21			
6.1.2	Mise à l'arrêt de la zone de cuisson.....	21			
7	Nettoyage et entretien	22			
7.1	Nettoyant	22			
7.2	Entretien de la table de cuisson.....	22			
7.3	Nettoyage de la table de cuisson.....	22			
7.3.1	Nettoyage de la manette de commande	23			
8	Dépannage	24			
9	Mise hors service, démontage et élimination	25			
9.1	Mise hors service	25			
9.2	Démontage.....	25			
9.3	Élimination dans le respect de l'environnement..	25			

1 Généralités

Groupe cible

Cette notice d'utilisation et de montage est destinée aux groupes de lecteurs suivants :

Groupe cible	Exigences
Utilisateur	L'appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui manquent d'expérience et / ou de connaissances à la condition qu'ils soient surveillés ou qu'ils aient été formés à l'utilisation sûre de l'appareil et aient compris les risques pouvant en résulter. Les enfants doivent être surveillés. Toutes les consignes de sécurité et les avertissements, tout comme les indications concernant la manipulation contenues dans la notice, doivent être suivies.
Bricoleur émérite	Le bricoleur ambitieux peut exécuter lui-même les travaux de menuiserie et de montage, dans la mesure où il possède les capacités nécessaires et les connaissances spécialisées correspondantes. Il ne doit en aucun cas effectuer lui-même le raccord en électricité et en gaz.
Personnel spécialisé de montage	Le personnel spécialisé de montage doit exécuter tous les travaux de montage et de menuiserie en respectant les prescriptions existantes. Les raccords en électricité et en gaz doivent avoir été réalisés, avant la mise en service, par un artisan spécialisé et agréé par le corps d'état correspondant.
Personnel spécialisé en électricité	Le raccordement électrique ne doit être exécuté que par un artisan spécialisé agréé. Celui-ci porte aussi la responsabilité pour la conformité de l'installation électrique et de la mise en service.
Artisan spécialisé pour le raccord du gaz	Le raccordement en gaz ne doit être exécuté que par un artisan spécialisé agréé. Celui-ci porte aussi la responsabilité pour la conformité de l'installation en gaz et de la mise en service.

Tab. 1.1 Groupes cibles

INFO BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd et BORA Lüftungstechnik GmbH appelés BORA ci-après, déclinent toute responsabilité pour les dommages causés par un manquement à, ou un non-respect partiel ou total de ces documents et par un montage incorrect ! Les raccords en électricité et en gaz doivent obligatoirement être réalisés par un artisan spécialisé agréé. Le montage ne doit se faire qu'en respectant les normes, les consignes et les lois en vigueur. Toutes les consignes de sécurité, tout comme celles concernant la manipulation, contenues dans la notice d'utilisation et de montage, doivent être suivies.

Validité de la notice d'utilisation et de montage

Cette notice est valable pour plusieurs variantes d'appareil. Elle peut donc contenir des descriptions d'accessoires qui ne concernent pas votre appareil.

Documents également valables

Outre cette notice d'utilisation et de montage sont conjointement valables d'autres documents qui doivent être respectés.

Respectez obligatoirement tous les documents faisant partie intégrante du contenu de la livraison.

INFO BORA décline toute responsabilité pour les dommages causés par le non-respect de ces documents !

Directives

Ces appareils correspondent aux directives CE suivantes :
 2014/30/UE Directive CEM
 2014/35/UE Directive basse-tension
 2009/125/UE Directive sur la conception écologique
 2011/65/UE Directive RoHS
 2012/19/UE Directive DEEE

Représentation des informations

Afin que vous puissiez travailler rapidement et en toute sécurité avec cette notice, nous avons utilisé des formatages, numérations, symboles, consignes de sécurité, termes et abréviations homogènes.

Les consignes d'utilisation sont signalées par une flèche.

- ▶ Exécutez toujours toutes les consignes d'utilisation dans l'ordre indiqué.

Les énumérations sont signalées par un symboles d'énumération carré en début de ligne.

- Énumération 1
- Énumération 2

INFO Une information renvoie à des particularités que vous devez obligatoirement prendre en compte.

Consignes de sécurité et avertissements

Les consignes de sécurité et les avertissements de cette consigne sont mis en exergue par des symboles et des mots servant de signal.

Les consignes de sécurité et les avertissements possèdent la structure suivante :

**SYMBOLE ET MOT
D'AVERTISSEMENT !**
Type et source du danger
Conséquences en cas de non-respect

▶ Mesures pour éloigner le danger

Légende :

- Le symbole d'avertissement attire l'attention sur le danger.
- Le mot de signalisation indique la gravité du danger.

Symbole	Mot de signalisation	Mise en danger
	DANGER	Indique une situation directement dangereuse menant à la mort ou à des blessures graves en cas de non-respect.
	AVERTISSEMENT	Indique une situation potentiellement dangereuse pouvant mener à la mort ou à des blessures graves en cas de non-respect.
	ATTENTION	Indique une situation potentiellement dangereuse pouvant mener à des blessures légères ou bénignes en cas de non-respect.
—	ATTENTION	Signale une situation pouvant entraîner des dommages matériels en cas de non-respect.

Tab. 1.2 Signification des symboles d'avertissement et des mots de signalisation

2 Sécurité

2.1 Consignes générales de sécurité

INFO Cet appareil est conforme aux consignes de sécurité en vigueur. L'utilisateur est responsable du nettoyage, de l'entretien et de l'utilisation sûre de l'appareil. Une utilisation incorrecte peut entraîner des blessures corporelles et des dommages matériels.

- Cette notice contient des consignes importantes pour le montage et l'utilisation. Ceci vous permet de vous protéger des blessures et d'empêcher les dommages sur l'appareil. Au verso de cette notice d'utilisation et de montage, vous trouverez les données de contact pour obtenir des informations supplémentaires et pour tout ce qui se rapporte aux questions d'utilisation.
- Le terme Appareil est utilisé aussi bien pour la table de cuisson, le dispositif aspirant ou la table de cuisson avec dispositif aspirant.
- ▶ Lisez l'ensemble de cette notice de fonctionnement et de montage avant de mettre l'appareil en service.
- ▶ Conservez toujours cette notice à portée de main de façon à pouvoir en disposer si vous en avez besoin.
- ▶ Transmettez cette notice à tout nouveau propriétaire de la table de cuisson, si vous vendez l'appareil.
- ▶ Effectuez toutes les tâches de manière attentive et en toute connaissance de cause.
- ▶ Contrôlez l'absence de dommages visibles sur l'appareil après son déballage.
- ▶ Ne branchez pas un appareil s'il est endommagé.
- ▶ N'utilisez l'appareil qu'une fois le montage complètement terminé. Ce n'est qu'alors qu'un fonctionnement sûr peut être garanti.
- ▶ Assurez-vous de ne pas toucher les zones de cuisson chaudes.
- ▶ Évitez la surcuisson.
- ▶ Prenez en compte l'indicateur de chaleur résiduelle.
- ▶ Après l'utilisation, éteignez l'appareil. Ne vous fiez pas à la détection de récipient.
- ▶ Éloignez les animaux domestiques de l'appareil.

Mode recyclage d'air

INFO Lors de chaque session de cuisine, l'humidité de l'air de la pièce augmente en raison de la cuisson.

INFO En mode recyclage d'air, seule une quantité minimale d'humidité est éliminée de la vapeur de cuisson.

- ▶ En mode recyclage d'air, veillez à ce que la circulation d'air frais soit suffisante, par ex. en ouvrant une fenêtre.
- ▶ Veillez à ce que le climat de la pièce soit normal et agréable (45-60% d'humidité dans l'air), par ex. grâce aux ouvertures de ventilation naturelles ou à la mise en marche d'appareils de ventilation domestiques.
- ▶ Après chaque utilisation en mode recyclage d'air, réglez le dispositif aspirant à un niveau très bas pendant 15 minutes ou activez le système de temporisation automatique.

Consignes relatives aux enfants et aux personnes aux capacités réduites se trouvant dans le foyer

- L'appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui manquent d'expérience et/ou de connaissances à la condition qu'ils soient surveillés ou qu'ils aient été formés à l'utilisation sûre de l'appareil et aient compris les risques pouvant en résulter.
- Surveillez les enfants qui se trouvent à proximité de l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Utilisez la sécurité enfant afin que les enfants n'allument pas la table de cuisson sans surveillance ou qu'ils ne puissent pas modifier des réglages.
- ▶ Ne conservez pas d'objets qui pourraient susciter la curiosité des enfants dans des rangements situés au-dessus ou derrière l'appareil. Les enfants seraient sinon incités à grimper sur l'appareil.
- ▶ Maintenez éloignés les enfants et d'autres personnes des zones de cuisson chaudes.

Modifications de votre propre chef

Les modifications réalisées de votre propre chef peuvent provoquer des risques émanant de l'appareil.

- ▶ Ne procédez à aucune modification de l'appareil.

Nettoyage et entretien

L'appareil doit être régulièrement nettoyé. Les saletés peuvent entraîner des dommages ou des gênes olfactives.

Enlevez les salissures immédiatement.

- Le nettoyage et les travaux de soin ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient surveillés en permanence.
- ▶ N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour le nettoyage. La vapeur peut provoquer un court-circuit sur les pièces conductrices en électricité et entraîner un dommage matériel (voir le chapitre Nettoyage et entretien).
- ▶ Ne placez aucun récipient de cuisson chaud autour du bandeau de commande, pour ne pas endommager le système électronique se trouvant au-dessous.
- ▶ Pendant le nettoyage, l'eau ne doit pas pénétrer à l'intérieur de l'appareil. Utilisez uniquement un chiffon légèrement humide. N'aspergez jamais l'appareil avec de l'eau. La pénétration d'eau peut provoquer des dégâts !
- ▶ Nettoyez la table de cuisson, autant que faire se peut, après chaque session de cuisine.
- ▶ Nettoyez la table de cuisson uniquement lorsqu'elle est froide.
- ▶ Pour le nettoyage, utilisez uniquement des produits nettoyants non agressifs afin d'éviter les rayures et l'usure de la surface.
- ▶ Veillez à ce que le dessous du récipient ainsi que la zone de cuisson soient propres et secs.
- ▶ Soulevez toujours le récipient de cuisson (ne le tirez pas !) pour éviter les rayures et l'usure de la surface.

2.2 Consignes de sécurité relatives à l'utilisation

Table de cuisson



DANGER !

Risque d'incendie dû à une table de cuisson non surveillée !

L'huile ou la graisse peut rapidement chauffer et prendre feu.

- ▶ Ne faites jamais chauffer de l'huile ou de la graisse sans la surveiller.
- ▶ N'éteignez jamais les incendies d'huile ou de graisse avec de l'eau.
- ▶ Éteufez le feu, par exemple avec un couvercle.



DANGER !

Danger d'explosion causé par des liquides inflammables !

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

- ▶ Ne stockez pas de liquides inflammables à proximité de la table de cuisson.



DANGER !

Danger d'électrocution !

Les chocs, fissures ou cassures dans la vitrocéramique peuvent endommager le système électronique se trouvant au-dessous. Ceci peut causer une décharge électrique.

- ▶ En cas de chocs, fissures ou cassures dans la vitrocéramique, mettez-la immédiatement hors service.
- ▶ Séparez l'appareil du secteur de manière sûre à l'aide du disjoncteur, des fusibles, des coupe-circuits automatiques ou des contacteurs.

**AVERTISSEMENT !
Risque de brûlure causé par la table de cuisson chaude !**

La table de cuisson et ses pièces pouvant être touchées deviennent chaudes lors du fonctionnement. Après la mise hors service de la zone de cuisson, il faut tout d'abord qu'elle refroidisse à moins de 60°C. Le contact avec des surfaces chaudes peut causer des brûlures importantes.

- ▶ Ne touchez pas la table de cuisson chaude.
- ▶ Éloignez les enfants de la table de cuisson chaude, à moins qu'ils ne soient surveillés en permanence.

**AVERTISSEMENT !
Risque de brûlure causé par le matériel de cuisson chaud !**

Les poignées dépassant sur la surface de travail incitent les enfants à les saisir.

- ▶ Ne tournez pas les poignées des casseroles et des poêles vers l'extérieur de la surface de travail.
- ▶ Empêchez que les enfants puissent faire tomber les récipients de cuisson et les poêles chaudes.
- ▶ Une protection de la table de cuisson spéciale pour les enfants (disponible dans le commerce spécialisé) réduit le danger.

**AVERTISSEMENT !
Danger d'incendie provenant d'objets se trouvant sur la surface de cuisson !**

La table de cuisson et ses pièces de contact sont chaudes lorsque la zone de cuisson est en fonctionnement et pendant la phase de refroidissement. Les objets se trouvant sur la table de cuisson peuvent se chauffer et prendre feu.

- ▶ Ne laissez pas d'objet sur la table de cuisson.

**AVERTISSEMENT !
Risque de brûlure !**

Les liquides se trouvant entre la zone de cuisson et le fond des récipients peuvent causer des brûlures cutanées en cas de création de vapeur.

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

**AVERTISSEMENT !
Risque de brûlure causé par des objets chauds !**

La table de cuisson et ses pièces de contact sont chaudes lorsque la zone de cuisson est en fonctionnement et pendant la phase de refroidissement. Les objets (couvercle de récipient de cuisson, couverture de dispositif de retrait de la table de cuisson) chauffent très rapidement et peuvent causer des blessures graves.

- ▶ Ne laissez pas d'objet sur la table de cuisson.
- ▶ Utilisez des accessoires adaptés (chiffons pour récipient, maniques).

**ATTENTION !
Dommage par des objets durs et pointus !**

Les objets durs et pointus peuvent endommager la vitrocéramique de la table de cuisson.

- ▶ N'utilisez pas la surface de la table de cuisson comme plan de travail.
- ▶ N'utilisez pas d'objets pointus ou durs lorsque vous travaillez sur la table de cuisson.

ATTENTION !**Dommages causés par la nourriture contenant du sucre et du sel !**

Les aliments de ce type, tout comme les jus renversés sur la zone de cuisson, peuvent endommager la zone de cuisson.

- ▶ Veillez à ce qu'aucun aliment contenant du sucre et du sel et les jus ne soient renversés sur la zone de cuisson.
- ▶ Retirez immédiatement ces types d'aliments et les jus de la zone de cuisson chaude.

ATTENTION !**Écoulement 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.

2.3 Consignes de sécurité pour le montage

L'installation et le montage de l'appareil doivent uniquement être effectués par des électromécaniciens formés et un monteur d'installations au gaz connaissant et respectant les prescriptions habituelles du pays et les consignes supplémentaires des entreprises d'approvisionnement en énergie locales.

Les interventions sur les composants électriques doivent être réalisées par des électromécaniciens formés.

La sécurité électrique de l'appareil n'est garantie que s'il est raccordé à un système de mise à la terre installé de manière conforme. Assurez-vous que ces dispositions de base en matière de sécurité ont été prises.

Table de cuisson

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

Il existe un risque d'électrocution en cas de raccordement incorrect de l'appareil à la tension du réseau.

- ▶ Assurez-vous que le raccordement de l'appareil est effectué via une liaison fixe à la tension du secteur.
- ▶ Assurez-vous que l'appareil est raccordé à un système de mise à la terre installé de manière conforme.
- ▶ Assurez-vous qu'un dispositif est prévu pour permettre une séparation du réseau avec une ouverture de contact d'au moins 3 mm pour tous les pôles (disjoncteur, fusibles, coupe-circuits automatiques, contacteurs).

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

Lorsque le câble de raccordement entre en contact avec des zones de cuisson chaudes, il peut être endommagé. Un câble de raccordement endommagé peut causer une décharge électrique (mortelle).

- ▶ Assurez-vous que le câble de raccordement n'entre pas en contact avec les zones de cuisson chaudes.
- ▶ Veillez à ce que le câble de raccordement ne se coince pas et ne s'endommage pas.



ATTENTION !
Blessure du dos possible causée par une lourde charge !

Lors du retrait et de la mise en place de l'appareil, il est possible de se blesser le dos ou les membres suite à une mauvaise manipulation.

- ▶ Sortez la table de cuisson de l'emballage toujours avec une deuxième personne.
- ▶ Placez toujours la table de cuisson dans la découpe du plan de travail en vous faisant aider d'une seconde personne.
- ▶ Le cas échéant, utilisez un outil de travail adapté pour éviter les dommages et / ou les blessures de membres ou du dos.

- ▶ Avant le montage de l'appareil, contrôlez qu'il n'a pas subi de dommages visibles.
 - ▶ Ne montez pas un appareil s'il est endommagé.
 - Un appareil endommagé met votre sécurité en danger.
- Les travaux de réparation ne doivent être exécutés que par les travailleurs spécialisés agréés par le fabricant.

2.4 Consignes de sécurité, démontage et élimination

Le démontage de l'appareil doit uniquement être effectué par des électromécaniciens formés et un monteur d'installations au gaz connaissant et respectant les prescriptions habituelles du pays et les consignes supplémentaires des entreprises d'approvisionnement en énergie locales.

Les interventions sur les composants électriques ne doivent être réalisées que par des électromécaniciens formés.



DANGER !
Danger d'électrocution !

Il existe un risque d'électrocution si l'appareil est débranché incorrectement de la tension du réseau.

- ▶ Séparez l'appareil du secteur de manière sûre à l'aide du disjoncteur, des fusibles, des coupe-circuits automatiques ou des contacteurs.
- ▶ Assurez-vous à l'aide d'un appareil de mesure que la table de cuisson est hors tension.



DANGER !
Danger d'étouffement !

Les parties de l'emballage (par exemple, films, polystyrène) peuvent présenter un danger mortel pour les enfants.

- ▶ Conservez les pièces d'emballage hors de portée des enfants.
- ▶ Mettez l'emballage au rebut de manière correcte et sans tarder.

2.5 Consignes de sécurité relatives aux pièces de rechange



AVERTISSEMENT !
Risque de blessure et de dommage matériel !

Des composants erronés peuvent causer des blessures aux personnes ou endommager l'appareil! Les modifications, ajouts ou transformations à l'appareil peuvent entraver la sécurité.

- ▶ Lors des réparations, utilisez uniquement des pièces d'origine.

2.6 Utilisation correcte

L'appareil n'est prévu que pour la préparation de plats dans les logements privés.

Cet appareil n'est pas destiné à :

- l'utilisation à l'extérieur ;
- le montage dans des véhicules ;
- le chauffage de la pièce ;

- le fonctionnement dans des sites d'exposition non-stationnaires (par exemple, les bateaux) ;
- l'utilisation avec une minuterie externe ou un système séparé fonctionnant à distance (télécommande).

Toute utilisation autre que celle décrite dans cette notice d'utilisation et de montage ou bien une utilisation allant au-delà que celle qui y est décrite, est considérée comme non conforme.

BORA décline toute responsabilité pour les dommages dus à une utilisation non conforme ou incorrecte.

Toute utilisation abusive est interdite !

INFO 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	380 - 415 V 2N
Fréquence	50 / 60 Hz
Puissance absorbée	5,1 kW
Protection par fusible minimum	2 x 16 A
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur)	370 x 540 x 50 mm
Dimensions boîtier de commande (largeur x profondeur x hauteur)	190 x 121 x 71 mm
Poids (accessoire/emballage compris)	9,1 kg
Table de cuisson	
Niveaux de puissance	1 - 9, 2 feux, Hyper
Hyper zone de cuisson avant	Ø 235 mm 2100 W 3200 W
Zone de cuisson arrière	Ø 120 mm 800 W Ø 200 mm 1900 W
Consommation énergétique table de cuisson PCH2	
Zone de cuisson à l'avant	Ø 235 mm 185,1 (Wh/kg)
Zone de cuisson arrière	Ø 120 mm 182,7 Ø 200 mm (Wh/kg)
Total (obtenu)	183,9 (Wh/kg)

Tab. 3.1 Données techniques

Dimensions de l'appareil

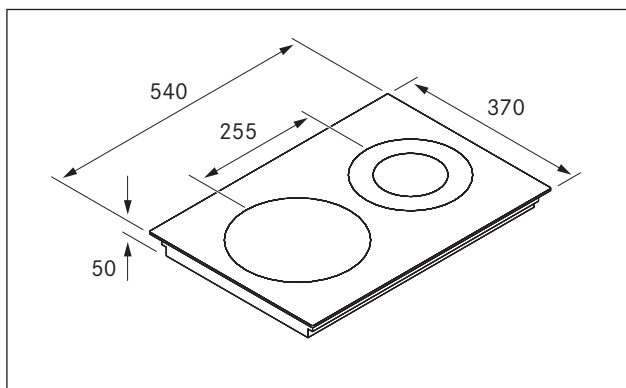


Fig. 3.1 Dimensions de l'appareil

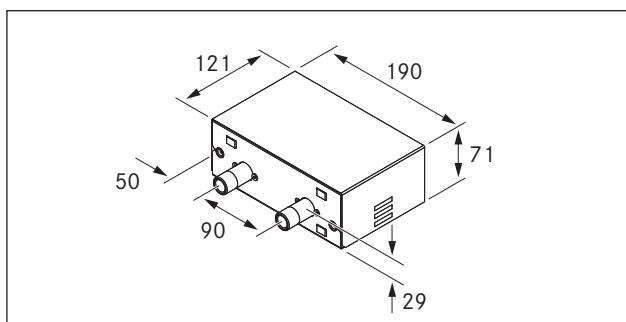


Fig. 3.2 Dimensions du boîtier de commande

4 Description de l'appareil

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

La table de cuisson possède les caractéristiques suivantes :

- Réglage de la puissance électronique (9 niveaux)
- Zone de cuisson Hyper
- Indicateur de chaleur résiduelle
- Deux boutons de commande
- Témoin de contrôle de fonctionnement
- Boîtier de commande avec sécurité enfant (mécanisme qui consiste à presser et tourner)

4.1 Composition

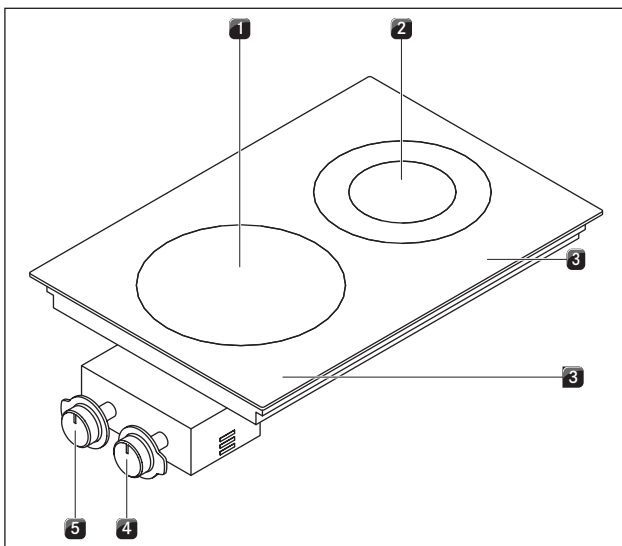


Fig. 4.1 Table de cuisson

- [1] Zone de cuisson à l'avant
- [2] Zone de cuisson arrière
- [3] Indicateur de chaleur résiduelle (témoin lumineux)
- [4] Bouton de commande zone de cuisson arrière
- [5] Bouton de commande zone de cuisson avant

4.2 Bandeau de commande et principe de fonctionnement

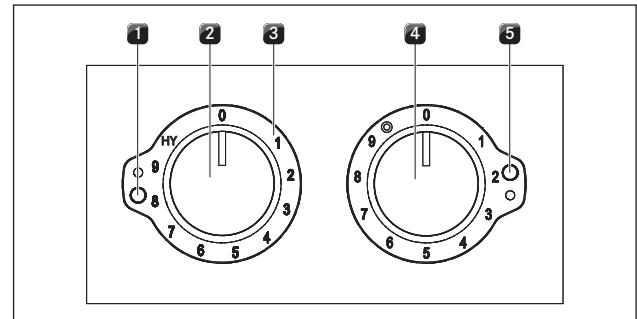


Fig. 4.2 Bouton de commande PCH2

- [1] Témoin de contrôle de fonctionnement
- [2] Bouton de commande zone de cuisson avant
- [3] Collier indicateur de niveau de puissance
- [4] Bouton de commande zone de cuisson arrière
- [5] Témoin de contrôle de fonctionnement

Champ d'affichage	Affichage	Signification
Indicateur de chaleur résiduelle	Témoin	La zone de cuisson est à l'arrêt mais encore chaude (température > 60° C).

Tab. 4.1 Signification des affichages

Utilisation des boutons

La zone de commande est constituée de deux boutons. Pour commander l'appareil, positionnez le bouton de commande approprié sur le niveau de puissance souhaité.

Témoin de contrôle de fonctionnement

Si le témoin de contrôle est allumé, cela signifie que la zone de cuisson correspondante est en marche.

4.3 Principe de fonctionnement

Sous une zone de cuisson se trouve un radiateur à rayonnement avec ruban chauffant. Lorsque la zone de cuisson est allumée, le ruban chauffant produit de la chaleur à rayonnement qui rayonne et réchauffe sur la zone de cuisson et le fond du récipient.

4.3.1 Niveaux de puissance

Fonction	Niveau de puissance
Fonte de beurre et de chocolat, dissolution de la gélatine	1
Garde au chaud les sauces et les soupes, le riz	1-3
Cuisson de pommes de terre, pâtes, soupes, ragoûts, compotes de fruits, légumes et poissons, décongélation de plats	2-6
Cuisson dans des poêles avec revêtement, cuisson lente (sans surchauffe de la graisse) d'escalopes, poisson	6-7
Chauffe de graisse, cuisson de viande, préparation de liaisons et de soupes, cuisson d'omelettes	7-8
Réchauffer des plus grandes quantité de liquide	9
Faire revenir des steaks et réchauffer de l'eau	HY

Tab. 4.2 Recommandations pour les niveaux de puissance.

Les données présentées dans le tableau sont des valeurs indicatives.

En fonction de la quantité et du récipient de cuisson, il convient de diminuer ou d'augmenter le niveau de puissance.

4.3.2 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 radiateurs à rayonnement.

Le récipient de cuisson utilisé pour la surface chauffée à rayonnement doit être en métal et posséder de bonnes propriétés thermo conductrices.

Les récipients de cuisson appropriés sont constitués :

- Acier inoxydable, cuivre ou aluminium
- d'acier émaillé
- fonte

- ▶ Veillez à la composition du fond du récipient de cuisson. Le fond du récipient ne doit pas être bombé. Un bombement peut entraîner une surchauffe du récipient de cuisson suite à une mauvaise surveillance de la température de la table de cuisson. Le récipient de cuisson ne doit pas comporter de rainures et de bords coupants de façon à ne pas rayer la surface de la table de cuisson.
- ▶ Placez le récipient de cuisson (sans dessous-de-plat) directement sur la plaque vitrocéramique.

4.4 Dispositifs de sécurité

4.4.1 Indicateur de chaleur résiduelle

INFO Tant que le témoin (indicateur de chaleur résiduelle) est allumé, il est interdit de toucher la zone de cuisson ou d'y poser un objet sensible à la chaleur. Risques de brûlure et d'incendie !

Après sa mise à l'arrêt, la zone de cuisson est encore chaude. L'indicateur de chaleur résiduelle situé dans l'affichage de la zone de cuisson reste allumé. Au bout d'une durée de refroidissement suffisante, le témoin s'éteint (température < 60 °C).

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 la table de cuisson au dessus d'appareils de maintien au froid, de lave-vaisselle, de cuisinières, de fours, mais aussi de machines à laver et sèche-linge.

INFO La surface de couche des plans de travail et des finitions murales doit être constituée de matériau résistant à la chaleur (jusque environ 100°C).

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

5.1 Contrôle des éléments livrés

Désignation	Nombre
Boîtier de commande plaques de compensation	6
Manette de commande	2
Set de notice d'utilisation et de montage	1
Écrous de fixation	2
Vis de fixation de la table de cuisson	4
Boîtier de commande vis de fixation	2
Gabarit de perçage	1
Jeu de plaques de compensation des hauteurs	1
Clef à six pans	1
Table de cuisson	1
Colliers indicateur de niveau de puissance	2
Bride de montage	1
Pattes de montage de la table de cuisson	4
Notice de nettoyage raclette	1

Tab. 5.1 Contenu de la livraison

- ▶ Vérifiez si le contenu de la livraison est entier et non endommagé.
- ▶ Informez aussitôt le service client de BORA si certains éléments de la livraison sont manquants ou 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 :

- Crayon
- Perceuse ou perceuse dans fil avec mèche Forstner Ø 30 mm
- Gabarit de perçage (inclus dans le contenu de la livraison)
- tournevis cruciforme Z2
- Joint en silicone pour revêtement des surfaces de découpe

5.3 Instructions de montage

5.3.1 Distances de sécurité

- ▶ Respectez ces distances de sécurité :

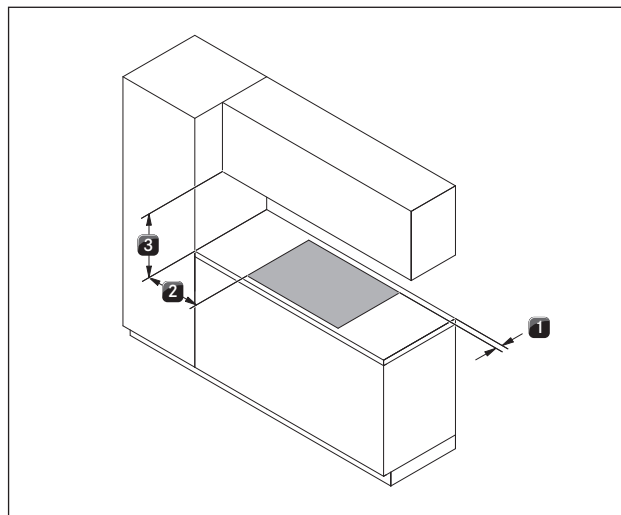


Fig. 5.1 Distances minimales

- [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 50 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. Une distance minimale de 300 mm est recommandée pour des raisons ergonomiques et pour un système d'aspiration sur table de cuisson efficace.
- [3] 700 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.
- [4]

5.4 Dimensions de découpe

Préparation du plan de travail

- 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.

Saillie du plan de travail

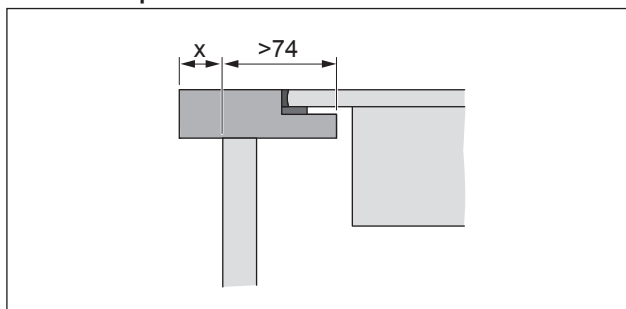


Fig. 5.2 Saillie du plan de travail

- Lors de la découpe du plan de travail, veillez à prendre en compte la saillie de profondeur x (valable pour les montages affleurants et par le dessus).

Montage affleurant

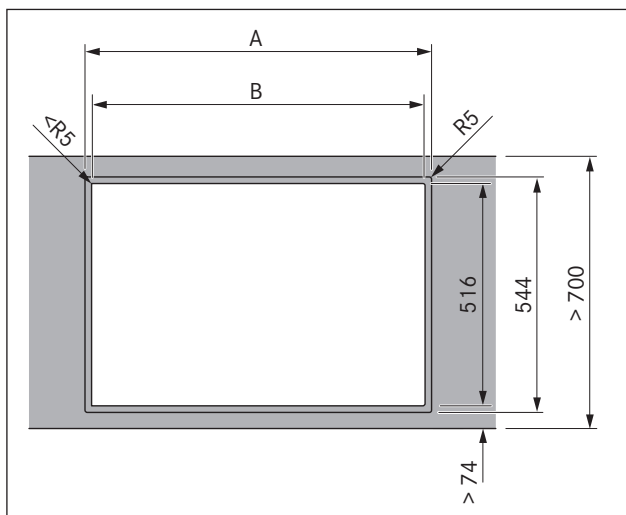


Fig. 5.3 Montage affleurant

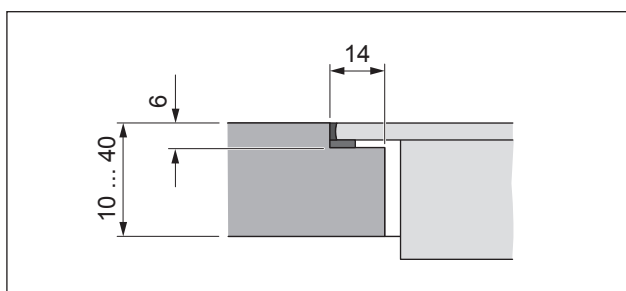


Fig. 5.4 Dimension de rainure pour montage affleuré

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

Montage par le dessus

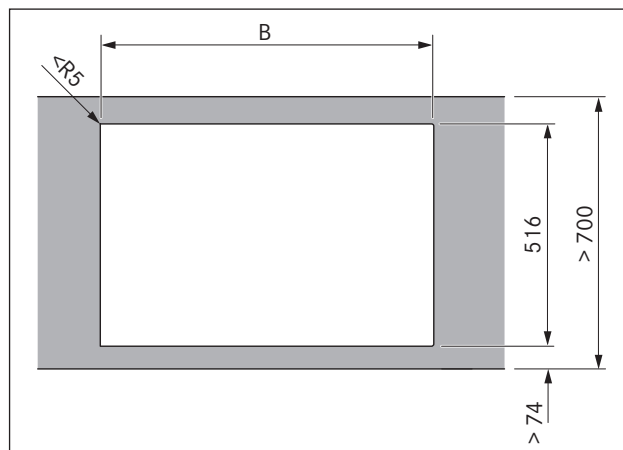


Fig. 5.5 Montage par le dessus

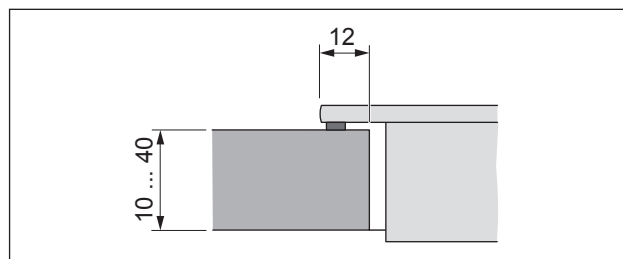


Fig. 5.6 Découpe montage par le dessus

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

Table de cuisson / Dispositif aspirant		A en mm	B en mm
	1/0	374	346
	2/0	745	717
	3/0	1116	1088
	1/1	485	457
	2/1	856	828
	3/2	1338	1310
	4/2	1709	1681

Tab. 5.2 Dimensions de découpe

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.

INFO Le rail de montage livré avec la table de cuisson doit être monté entre les tables de cuisson ou entre les tables de cuisson et l'aspiration sur table de cuisson.

INFO 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.

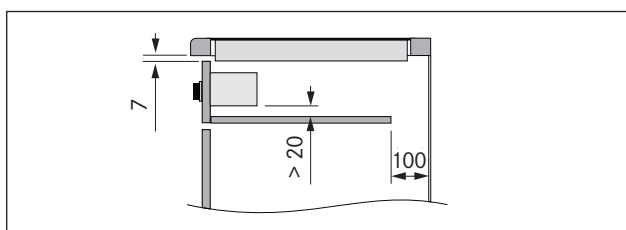


Fig. 5.7 Vue latérale de la plaque de protection des câbles et de l'aération

- D'éventuelles traverses sur le meuble doivent être retirées de la zone de la découpe du plan de travail.
- Les tiroirs ou tablettes dans le meuble bas doivent pouvoir être retirés pour des travaux de maintenance et de nettoyage.

5.5.1 Installation du boîtier de commande dans le bandeau du meuble bas.

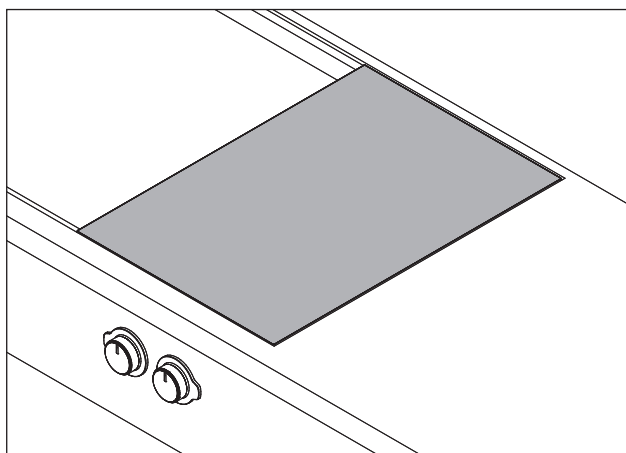


Fig. 5.8 Boîtier de commande et table de cuisson installés

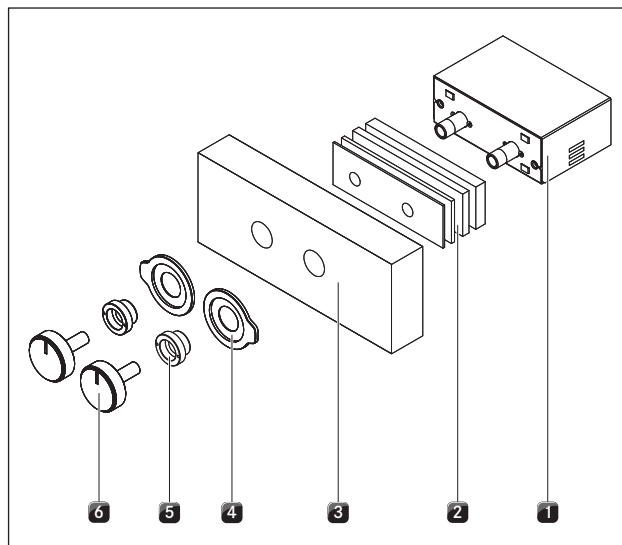


Fig. 5.9 Montage boîtier de commande

- [1] Boîtier de commande
- [2] Plaques de compensation
- [3] Bandeau (non inclus dans le contenu de la livraison)
- [4] Colliers indicateur de niveau de puissance
- [5] Écrous
- [6] Manette de commande

- Marquez les perçages à l'aide du gabarit de perçage fourni.

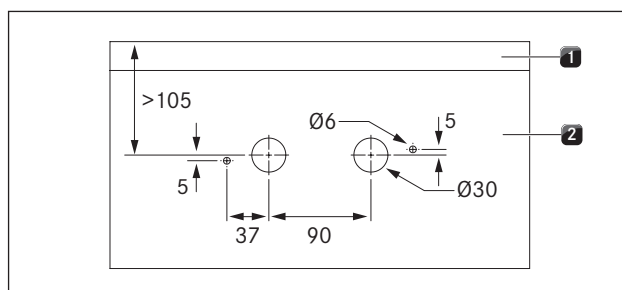


Fig. 5.10 Gabarit de perçage

- [1] Plan de travail
- [2] Bandeau

- Pré-percez les perçages afin d'éviter un déchirement du bandeau.

Donner le nombre de plaques de compensation

- Il faut rassembler une dimension totale de 36 mm avec les plaques de compensation [2] et le bandeau [3].
- Respectez impérativement la dimension totale de 36 mm afin de garantir le bon fonctionnement du boîtier de commande [1].

Épaisseur bandeau [mm]	Épaisseur totale des plaques de compensation [mm]	Plaques de compensation [nombre]			
		10 mm	5 mm	3 mm	2 mm
34	2	-	-	-	1
33	3	-	-	1	-
32	4	-	-	-	2
31	5	-	-	1	1
30	6	-	-	2	-
29	7	-	1	-	1
28	8	-	1	1	-
27	9	-	1	-	2
26	10	1	-	-	-
25	11	-	1	2	-
24	12	1	-	-	1
23	13	1	-	1	-
22	14	1	-	-	2
21	15	1	1	-	-
20	16	1	-	2	-
19	17	1	1	-	1
18	18	1	1	1	-
17	19	1	1	-	2
16	20	1	1	1	1
15	21	1	1	2	-
14	22	1	1	1	2
13	23	1	1	2	1

Tab. 5.3 Aperçu des plaques de compensation

Renforcer le boîtier de commande

- ▶ Enfoncez par l'arrière le boîtier de commande [1] avec les plaques de compensation incrustées [2] dans le perçage de bandeau.
- ▶ Mettez les deux colliers indicateur de niveau de puissance [4] sur la face avant du bandeau.

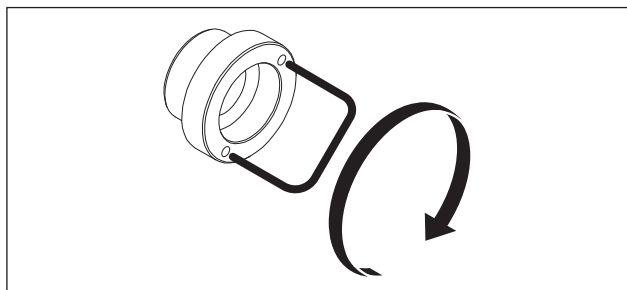


Fig. 5.11 Mettre l'écrou de fixation

- ▶ Vissez les écrous de fixation [5] avec la bride de montage et vissez les écrous de fixation avec max. 10 Nm.
- ▶ Mettez la lentille par l'avant dans le collier indicateur de niveau de puissance.
- ▶ Fixez le bouton de commande [6].

Ajuster le bouton de commande

Pour un bon ajustement, la distance du bouton de commande au collier indicateur de niveau de puissance peut être réglée.

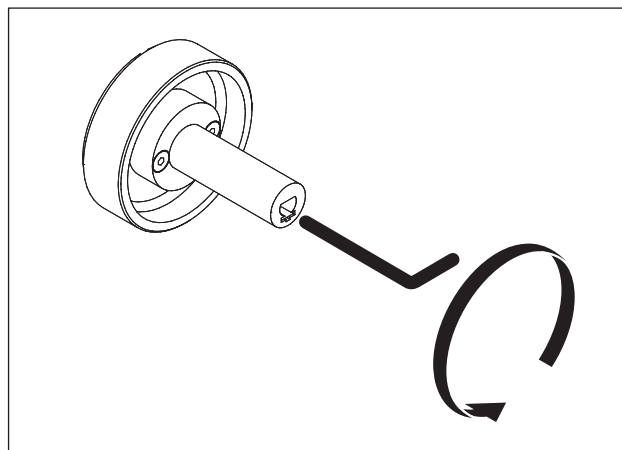


Fig. 5.12 Régler le bouton de commande

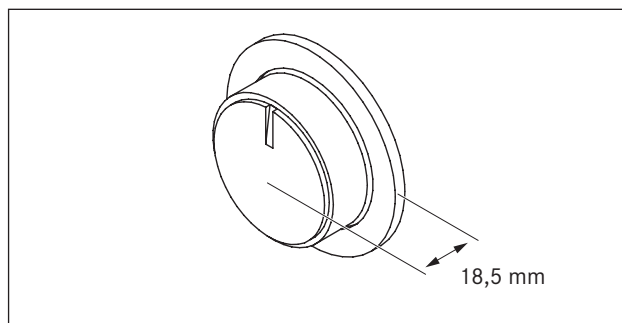


Fig. 5.13 Distance bouton de commande

5.5.2 Encastrement de la table de cuisson

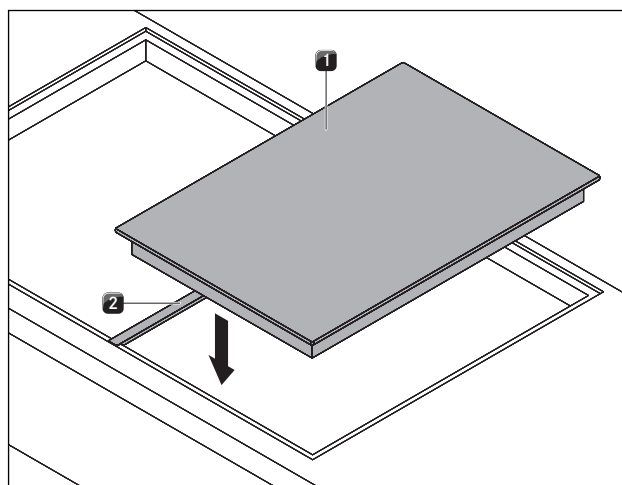


Fig. 5.14 Introduire le rail de montage et la table de cuisson

- [1] Table de cuisson
- [2] Rail de montage

- ▶ Placez le rail de montage [2] dans la découpe du plan de travail.
- ▶ Introduisez la table de cuisson [1].

- ▶ Aligned de manière exacte la table de cuisson [1].
- ▶ Orientez le rail de montage [2] de façon à ce que celle-ci repose uniformément sous la table de cuisson et l'aspiration sur table de cuisson PL540.

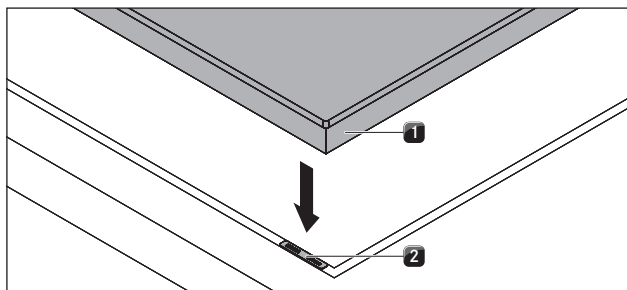


Fig. 5.15 Table de cuisson et plaques de compensation des hauteurs

- [1] Table de cuisson
[2] Plaques de compensation des hauteurs

- ▶ Mettez éventuellement des plaques de compensation [2] en dessous.



Fig. 5.16 Pattes de fixation

- [1] Vis
[2] Patte de fixation

- ▶ Fixez la table de cuisson [1] avec les pattes de fixation [2]
- ▶ Serrez les vis [1] des pattes de fixation de max. 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.

Établir la table de cuisson et le boîtier de commande

- ▶ Établissez le raccordement entre la table de cuisson et le boîtier de commande.
- ▶ Raccordez d'abord le câble de prise de terre jaune-vert avec l'endroit caractérisé sur le boîtier de commande.



Symbole prise de terre

- ▶ Raccordez maintenant la fiche d'alimentation multipolaire et de couleur de la zone de cuisson correspondante au boîtier de commande avec la douille correspondante de couleur.

5.6 Raccordement en électricité

- ▶ 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 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: 3G2,5 mm² pour un raccordement 1 phase.
- Coupe transversale: 4G1,5 mm² pour un raccordement 2 phases.
- 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 les plaques de cuisson à un câble d'alimentation réseau uniquement via une liaison fixe.

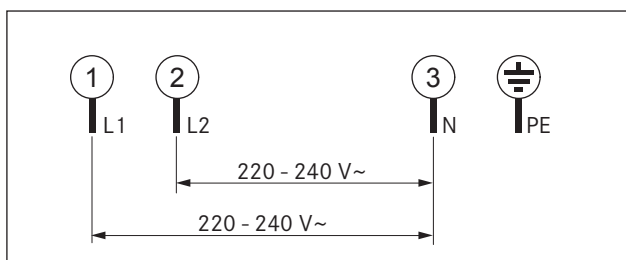


Fig. 5.17 Schéma de raccordement 2 phases

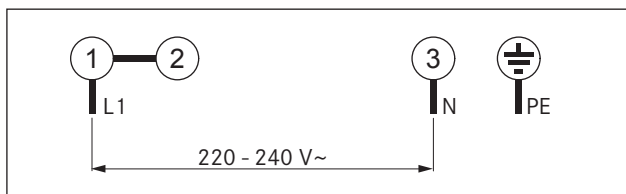


Fig. 5.18 Schéma de raccordement 1 phases

- ▶ Établissez le raccordement entre la table de cuisson et le boîtier de commande.
- ▶ Contrôlez que le montage est correct.
- ▶ Mettez en marche 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 Utilisation

- ▶ Pendant l'utilisation, veillez à respecter 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 de l'aspiration sur table de cuisson est utilisé (voir mode d'emploi système d'aspiration sur table de cuisson).

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

6.1 Mise en marche/mise à l'arrêt de la table de cuisson.

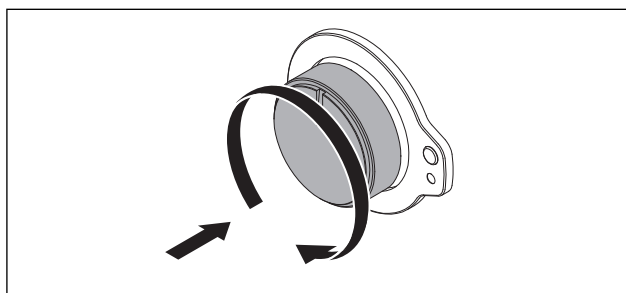


Fig. 6.1 Appuyer sur le bouton de commande et tournez-le

6.1.1 Mise en marche de la zone de cuisson

Sécurité enfant

Le mécanisme qui consiste à presser et à tourner le bouton de commande empêche une mise en marche accidentelle de la zone de cuisson.

- ▶ Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le jusqu'au niveau de puissance 1 pour allumer la zone de cuisson.
- Le témoin de contrôle de fonctionnement est actif.

Réglage du niveau de puissance

INFO Le bouton de commande droit à un déclic de fin. Le bouton de commande gauche peut être utilisé dans les deux sens pour régler le niveau de cuisson.

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

Réactivation de l'autre feu de chauffage

(Radiateur à deux feux)

- ▶ Tournez le bouton de commande sur le symbole à deux feux ☉.
- Un cliquetis confirme l'activation du deuxième feu de chauffage.
- A cette position, le deuxième feu de chauffage fonctionne à puissance maximale.
- ▶ Tournez le bouton de commande au niveau de puissance souhaité pour que la cuisson se poursuive au niveau sélectionné.

(niveau Hyper)

- ▶ Tournez le bouton de commande sur la position Hyper (HY).
- A cette position, le feu de chauffage supplémentaire est activé et fonctionne à puissance maximale.
- ▶ Tournez le bouton de commande au niveau de puissance souhaité pour que la cuisson se poursuive au niveau sélectionné sans feu de chauffage Hyper supplémentaire.

6.1.2 Mise à l'arrêt de la zone de cuisson

INFO Ne touchez pas la zone de cuisson et n'y déposez aucun objet sensible à la chaleur tant que l'indicateur de chaleur résiduelle est allumé dans l'affichage de la zone de cuisson. Risques de brûlure et d'incendie !

- ▶ Positionnez le bouton de commande sur le niveau de puissance 0 pour éteindre la zone de cuisson.
- Le témoin de contrôle de fonctionnement est inactif.
- La table de cuisson est à l'arrêt quand plus aucune zone de cuisson n'est active.
- ▶ Prenez en compte l'indicateur de chaleur résiduelle (voir chapitre Description de l'appareil).

7 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
Manette de commande	Immédiatement après chaque salissure
Table de cuisson	Immédiatement après chaque salissure Hebdomadairement, à fond, avec un nettoyant habituel du commerce

Tab. 7.1 Cycles de nettoyage

7.1 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.

7.2 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).

7.3 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).
- ▶ 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 le frottement du fond de la casserole, en particulier en utilisant des récipients dotés d'un fond en aluminium ou par des produits nettoyants inadaptés. Elles sont difficiles à enlever.

7.3.1 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.

8 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.	Le fusible ou le coupe-circuit automatique de l'installation de la maison/de l'appartement est défectueux.	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.
Pendant les premières heures de fonctionnement de la table de cuisson, des odeurs et de la vapeur se forment.	Ce phénomène est normal pour des appareils sortant d'usine.	Attendez pendant quelques heures de fonctionnement. Si les odeurs persistent, informez le service après-vente.
Une zone de cuisson ou l'ensemble de la table de cuisson s'éteint automatiquement.	La durée de fonctionnement d'une zone de cuisson est trop longue.	Remettre la zone de cuisson en fonctionnement (voir chapitre Utilisation).
	La protection anti-surchauffe s'est déclenchée.	(voir chapitre Description de l'appareil)

Tab. 8.1 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).

9 Mise hors service, démontage et élimination

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

9.1 Mise hors service

Par le terme de mise hors service, on entend la mise hors service définitive et le démontage. Suite à une mise hors service, l'appareil peut être soit monté dans un autre meuble, soit vendu à une autre personne, soit être mis au rebut.

INFO La déconnexion et la fermeture du raccord en gaz et en électricité ne doit être réalisée que par du personnel spécialisé agréé.

- ▶ Éteignez l'appareil pour le mettre hors service (voir le chapitre Utilisation)
- ▶ Séparez l'appareil de l'alimentation en tension.

9.2 Démontage

Le démontage présuppose que l'appareil est accessible et qu'il n'est pas raccordé à l'alimentation en tension. Pour les appareils à gaz, il faut s'assurer que le raccord en gaz est fermé.

- ▶ Desserrez les pattes de fixation
- ▶ Retirez les joints en silicone.
- ▶ Retirez l'appareil vers le haut pour l'enlever du plan de travail.
- ▶ Retirez les autres accessoires comme le boîtier de commande, le conduit flexible ou les brides de montage.
- ▶ Éliminez l'ancien appareil et les accessoires sales comme décrit à la rubrique «Élimination dans le respect de l'environnement».

9.3 Élimination dans le respect de l'environnement

Élimination de l'emballage de transport

INFO L'emballage protège l'appareil contre les dommages de transport. Les matériaux d'emballage sont sélectionnés du point de vue de la compatibilité avec l'environnement et des techniques d'élimination et sont donc recyclables.

Le recyclage de l'emballage permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume de déchets. Votre commerçant spécialisé reprend l'emballage.

- ▶ Remettez l'emballage à votre commerçant spécialisé.
- ou
- ▶ Éliminez l'emballage correctement en prenant en compte les prescriptions locales.

Élimination de l'appareil usagé



Les appareils électriques portant ce signe ne doivent pas être évacués avec les déchets domestiques, une fois leur durée de vie épuisée. Vous devez les mettre au rebut dans un point de recyclage d'appareils électriques et électroniques. Vous obtiendrez des informations à ce sujet auprès des administrations de votre commune.

Les appareils électriques et électroniques usagés contiennent encore de précieux matériaux. Ils contiennent toutefois également des substances toxiques qui ont été nécessaires pour leur fonctionnement et leur sécurité. Éliminées avec les ordures ménagères ou traitées de manière inappropriée, ces substances toxiques peuvent nuire à la santé de l'homme et à l'environnement.

- ▶ Ainsi, n'éliminez en aucun cas votre appareil usagé avec les ordures ménagères.
- ▶ Apportez votre appareil usagé à un point de recyclage local pour leur récupération et la valorisation des composants électriques et électroniques et des autres matériaux.

10 Garantie, service après-vente et pièces de rechange

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

10.1 Garantie

La période de garantie est de 2 ans.

10.2 Service après-vente

Service après-vente BORA :

voir le verso de la notice d'utilisation et de montage



- ▶ En cas de dysfonctionnements que vous ne pouvez pas résoudre vous-même, contactez votre commerçant spécialisé BORA ou le service-après-vente de BORA.

Le service après-vente a besoin de la désignation du type et du numéro de fabrication de votre appareil (numéro FD). Ces deux informations se trouvent sur la plaque signalétique au dos de la notice ainsi que sur le dessous de l'appareil.

10.3 Pièces de rechange

- ▶ Lors des réparations, utilisez uniquement des pièces d'origine.

INFO Vous trouverez des pièces de rechangechez votre revendeur BORA et sur le site web de service BORA www.bora.com/service ou au numéro service client ci-dessous.

Plaque signalétique :



Allemagne :

BORA Lüftungstechnik GmbH

Rosenheimer Str. 33

83064 Raubling

Allemagne

T +49 (0) 8035 / 907-240

F +49 (0) 8035 / 907-249

info@bora.com

www.bora.com

Australie- Nouvelle-Zélande :

BORA APAC Pty Ltd

A/ 91-95 Victoria Road

Drummoyne NSW 2047

Australie

T +61 2 7900 5580

F +61 2 8076 3514

info@boraapac.com.au

www.boraapac.com.au

Autriche :

BORA-Vertriebs GmbH & Co KG

Prof.-Dr.-Anton-Kathrein-Straße 3

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

Prof.-Dr.-Anton-Kathrein-Straße 3

6342 Niederndorf

Autriche

T +43 (0) 5373 / 62250-0

F +43 (0) 5373 / 62250-90

mail@bora.com

www.bora.com

