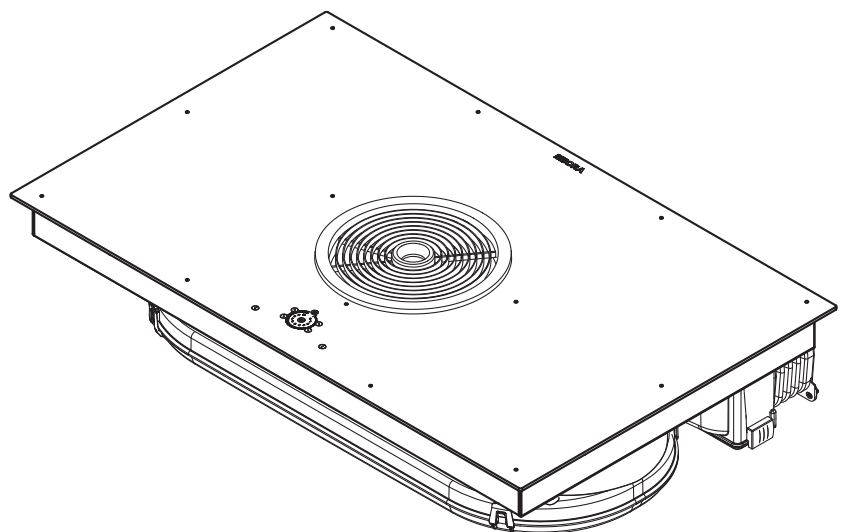
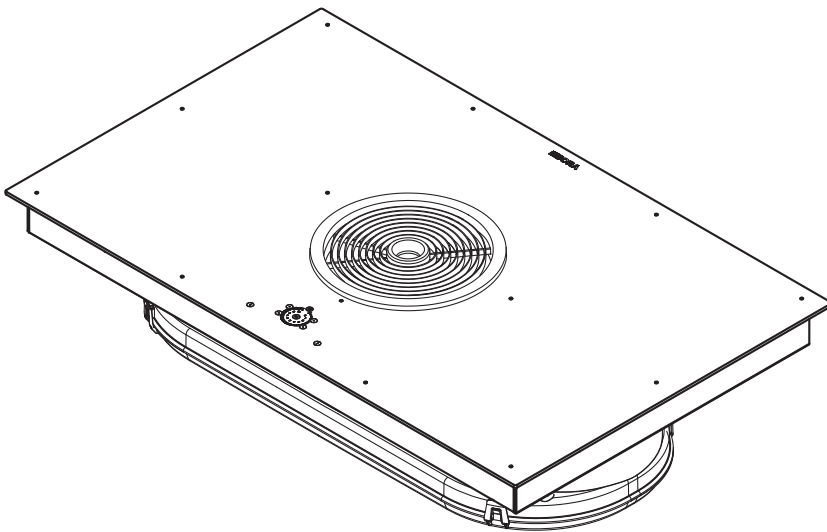


**FR** Notice d'utilisation et de montage BFIAS (BFIA, BFIU)

BORA Basic Table de cuisson induction à zones continues  
avec dispositif aspirant – Évacuation d'air / Recyclage d'air

**BFIASUMFR-005**

**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

<b>1</b>	<b>Remarque générale</b>	<b>4</b>	6.3.2	Plan de travail et meuble de cuisine .....	23
1.1	Cibles .....	4	6.4	Dimensions de découpe pour la table de cuisson .....	23
1.2	Validité de notice d'utilisation et de montage .....	4	6.5	Mettre en place le ruban d'étanchéité .....	24
1.3	Autres documentations .....	4	6.6	Monter une version à évacuation d'air (BFIU) ...	24
1.4	Présentation des informations .....	5	6.7	Monter la version d'évacuation d'air (BFIA).....	27
<b>2</b>	<b>Sécurité</b>	<b>6</b>	6.7.1	Avec une aspiration sur table de cuisson munie d'un foyer dépendant de l'air ambiant, fonctionnent .....	27
2.1	Informations de sécurité générales .....	6	6.8	Raccord électrique .....	31
2.2	Informations de sécurité relatives à l'utilisation - Table de cuisson .....	7	6.9	Gestion de la puissance de l'appareil (réduction de la puissance totale) .....	32
2.3	Informations de sécurité - Dispositif aspirant .....	9	6.10	Raccorder les contacts de commutation externes .....	33
2.4	Informations de sécurité relatives au montage .....	10	6.11	Remise à l'utilisateur .....	34
2.5	Informations de sécurité relatives au nettoyage et entretien .....	11	<b>7</b>	<b>Utilisation</b>	<b>35</b>
2.6	Informations de sécurité relatives au démontage et à la mise au rebut .....	11	7.1	Instructions d'utilisation générales.....	35
2.7	Informations de sécurité relatives aux pièces de rechange .....	12	7.2	Utilisation de la table de cuisson .....	35
2.8	Utilisation correcte .....	12	7.2.1	Sélection de la zone de cuisson .....	35
<b>3</b>	<b>Données techniques</b>	<b>13</b>	7.2.2	Réglage du niveau de puissance .....	35
<b>4</b>	<b>Marquage consommation énergétique</b>	<b>15</b>	7.2.3	Modification du niveau de puissance .....	35
<b>5</b>	<b>Description de l'appareil</b>	<b>16</b>	7.2.4	Sélectionnez le niveau Power.....	35
5.1	Composition .....	16	7.2.5	Arrêt anticipé du niveau Power .....	35
5.2	Bandeau de commande et principe de fonctionnement .....	17	7.2.6	Mise à l'arrêt de la zone de cuisson .....	35
5.3	Principe de fonctionnement de la zone de cuisson .....	18	7.2.7	Respecter l'indicateur de chaleur résiduelle .....	35
5.3.1	Niveaux de puissance .....	18	7.2.8	Fonction pause.....	36
5.3.2	Dispositif de cuisson automatique .....	19	7.2.9	Fonction de pont .....	36
5.3.3	Niveau Power .....	19	7.2.10	Allumer la fonction de pont .....	36
5.3.4	Niveaux de maintien au chaud .....	19	7.2.11	Éteindre la fonction de pont .....	36
5.3.5	Fonction de pont .....	19	7.2.12	Dispositif de cuisson automatique .....	36
5.3.6	Fonction pause .....	19	7.2.13	Mise à l'arrêt du dispositif de cuisson automatique .....	37
5.3.7	Fonctions de minuterie .....	19	7.2.14	Niveau de maintien au chaud .....	37
5.3.8	Détection de récipient .....	19	7.2.15	Utiliser la fonction de minuterie .....	37
5.3.9	Récipient de cuisson adapté .....	19	7.2.16	Éteindre le signal sonore de la minuterie de manière anticipée .....	37
5.4	Principe de fonctionnement de l'aspiration sur table de cuisson .....	20	7.2.17	Réglage de la durée minutée (minuteur) .....	37
5.4.1	Réglage de la puissance en continu .....	20	7.2.18	Éteindre la durée minutée (minuteur) de manière anticipée .....	37
5.4.2	Système d'aspiration sur table de cuisson .....	20	7.2.19	Réglage de la mise à l'arrêt automatique .....	37
5.4.3	Niveau Power .....	20	7.2.20	Mise à l'arrêt anticipée de la mise à l'arrêt automatique .....	38
5.4.4	Système de temporisation automatique .....	20	7.2.21	modifier les réglages de la minuterie .....	38
5.4.5	Indicateur d'entretien du filtre .....	20	7.2.22	Mise en marche / à l'arrêt de la sécurité enfant .....	38
5.4.6	Interface de communication .....	21	7.3	Commande d'aspiration sur table de cuisson ...	38
5.5	Dispositifs de sécurité .....	21	7.3.1	Sélectionner l'aspiration sur table de cuisson .....	39
5.5.1	Indicateur de chaleur résiduelle .....	21	7.3.2	Réglage du niveau de puissance .....	39
5.5.2	Arrêt de sécurité .....	21	7.3.3	Modification du niveau de puissance .....	39
5.5.3	Protection anti-surchauffe .....	21	7.3.4	Sélectionner le niveau Power .....	39
5.5.4	Mise à l'arrêt automatique lors de l'activation prolongée de touche .....	21	7.3.5	Système d'aspiration sur table de cuisson .....	39
5.5.5	Sécurité enfant .....	21	7.3.6	Mettre à l'arrêt le système d'aspiration sur table de cuisson .....	39
<b>6</b>	<b>Montage</b>	<b>22</b>	7.3.7	Système de temporisation automatique .....	39
6.1	Contenu de la livraison .....	22	7.3.8	Mettre à l'arrêt le système de temporisation automatique de manière anticipée .....	39
6.2	Outils et ressources .....	22	7.3.9	Mettre à l'arrêt l'aspiration sur table de cuisson .....	39
6.3	Instructions de montage .....	22	7.4	Prise en compte de l'indicateur d'entretien du filtre .....	40
6.3.1	Distances de sécurité .....	22	7.5	Économie d'énergie .....	40

<b>8</b>	<b>Nettoyage et entretien</b>	<b>41</b>
8.1	Nettoyant .....	41
8.2	Entretien de la table de cuisson.....	41
8.3	Nettoyage de la table de cuisson.....	41
8.4	Nettoyage du dispositif aspirant de la table de cuisson.....	42
8.4.1	Démontage de la buse d'aspiration et du filtre à graisse en acier inoxydable.....	42
8.4.2	Nettoyage de la buse d'aspiration et du filtre à graisse en acier inoxydable .....	42
8.4.3	Montage des filtres à graisse en acier inoxydable et de la buse d'aspiration.....	42
8.5	Nettoyage du boîtier de guidage d'air .....	43
8.5.1	Ouverture du boîtier de guidage d'air.....	43
8.5.2	Fermeture du boîtier de guidage d'air .....	43
8.6	Remplacement du filtre à charbon actif .....	43
<b>9</b>	<b>Dépannage</b>	<b>46</b>
<b>10</b>	<b>Mise à l'arrêt, démontage et mise au rebut</b>	<b>47</b>
10.1	Mise à l'arrêt .....	47
10.2	Démontage.....	47
10.3	Mise au rebut écologique.....	47
<b>11</b>	<b>Garantie, service technique, pièces de rechange et accessoires</b>	<b>48</b>
11.1	Garantie fournisseur de BORA.....	48
11.1.1	Extension de garantie.....	48
11.2	Service .....	48
11.3	Pièces de rechange .....	49
11.4	Accessoires .....	49
<b>12</b>	<b>Notes</b>	<b>50</b>

# 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 sur l'étiquetage relatif à la consommation d'énergie 2010/30/UE  
 Directive 2011/65/UE RoHS  
 Directive 2012/19/UE WEEE

## 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
	<b>Danger</b>	Indique une situation extrêmement dangereuse entraînant la mort ou des blessures graves en cas de non respect.
	<b>Avertissement</b>	Indique une situation potentiellement dangereuse qui pourrait entraîner la mort ou des blessures graves en cas de non respect.
	<b>Attention</b>	Indique une situation potentiellement dangereuse qui peut conduire à des blessures légères ou mineures en cas de non respect.
—	<b>Attention</b>	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.
  - ▶ Ne raccordez les appareils à l'alimentation électrique qu'après avoir installé le système de canaux et, le cas échéant, le filtre de recyclage.
  - ▶ 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.
  - ▶ Après utilisation, éteignez l'appareil.

- ▶ Les animaux domestiques doivent être maintenus à distance de l'appareil.

#### 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.

#### 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.

#### 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.

## 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.

## 2.2 Informations de sécurité relatives à l'utilisation - Table de cuisson

- ▶ Évitez les surcuissons.
- ▶ Prenez en compte l'indicateur de chaleur résiduelle.
- ▶ Ne placez aucun récipient de cuisson au niveau de la zone de commande : cela endommagerait les composants électroniques.
- ▶ 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.



### **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.
  - ▶ Éteufez 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 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.



### **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.



### **AVERTISSEMENT !** Pendant ou après une coupure électrique, les tables de cuisson peuvent être brûlantes.

En cas de coupure de courant, une table de cuisson peut être encore brûlante même si aucune chaleur résiduelle n'est indiquée.

- ▶ Ne touchez pas une table de cuisson encore brûlante.
- ▶ Maintenez les enfants à distance des tables de cuisson brûlantes.



**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.
- ▶ Utilisez une grille de protection adaptée sur la table de cuisson.
- ▶ N'utilisez pas de grille de protection inadaptée : risque d'accident.
- ▶ Pour choisir une grille de protection adaptée, contactez votre distributeur ou l'équipe BORA Service.

**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 !****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.

**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.

### 2.2.1 Informations de sécurité spécifiques aux tables de cuisson à induction

- ▶ Ne vous fiez pas à la détection de récipient.

#### Effets sur les pacemakers, appareils auditifs et implants métalliques

**INFO** Les tables de cuisson à induction émettent un champ magnétique haute fréquence au niveau des zones de cuisson. À proximité immédiate des zones de cuisson, les pacemakers, appareils auditifs ou implants métalliques peuvent subir des perturbations ou dysfonctionnements. La compromission du fonctionnement des pacemakers reste cependant improbable.

- ▶ En cas de doute, adressez-vous au fabricant de votre dispositif médical ou à votre médecin.

### 2.3 Informations de sécurité - Dispositif aspirant

- ▶ Ne posez jamais un récipient chaud sur la buse d'aspiration du dispositif aspirant.
- ▶ Veillez à ce que les récipients chauds n'entrent pas en contact avec le bord de la buse d'aspiration.



#### **DANGER !**

##### **Danger de mort par intoxication !**

Le fonctionnement avec des foyers alimentés en air intérieur produit des gaz de combustion.

Si le dispositif aspirant est utilisé simultanément avec un foyer alimenté en air intérieur, des gaz de combustion toxiques (monoxyde de carbone) peuvent être aspirés dans la pièce depuis le foyer ou le conduit de cheminée.

- ▶ Assurez-vous que la pièce est toujours suffisamment ventilée.



#### **DANGER !**

##### **Risque d'incendie en cas de préparation de plats flambés !**

En fonctionnement, le dispositif aspirant capte les graisses issues de la cuisson. La préparation de plats flambés peut mettre feu à ces graisses.

- ▶ Nettoyez régulièrement le dispositif aspirant.
- ▶ Ne travaillez jamais avec une flamme nue lorsque le dispositif aspirant est en fonctionnement.



#### **DANGER !**

##### **Risque d'incendie par les dépôts de graisses !**

Si le filtre à graisse en acier inoxydable n'est pas régulièrement nettoyé, une couche de graisse importante peut s'y trouver. Cela augmente le risque d'incendie.

- ▶ Nettoyez et remplacez le filtre à intervalles réguliers.



#### **ATTENTION !**

##### **Les pièces non isolées peuvent être brûlantes !**

Le dispositif aspirant et ses pièces non isolées sont brûlants lorsque la zone de cuisson est allumée et lors de la phase de refroidissement.

- ▶ Utilisez des outils adaptés (poignées, gants thermiques).



#### **ATTENTION !**

##### **Risque de blessure à l'ouverture de la protection inférieure du boîtier.**

Lorsque l'hélice du ventilateur est en rotation, il existe un risque de blessure.

- ▶ Arrêtez le dispositif aspirant et la table de cuisson.
- ▶ Faites disjoncter l'installation électrique.

**ATTENTION !****Endommagement en cas d'aspiration d'objets ou de papier.**

Les objets légers et de petite taille, tels que des chiffons de nettoyage en tissu ou en papier, risquent d'être aspirés par le dispositif aspirant. Cela risque d'endommager le ventilateur ou de compromettre les performances d'aspiration.

- ▶ Ne posez aucun objet ou papier au niveau du dispositif aspirant.

**ATTENTION !****Endommagement en cas de dépôt de graisse ou d'encrassement.**

Les dépôts de graisse et autres formes d'encrassement risquent d'interférer avec le bon fonctionnement du dispositif aspirant.

- ▶ N'utilisez jamais le dispositif aspirant sans filtre à graisse en acier inoxydable.

## 2.4 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.

- ▶ 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.

**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.

### 2.4.1 Informations de sécurité relatives au montage - 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.



**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.

#### 2.4.2 Informations de sécurité relatives au montage - Dispositif aspirant



**DANGER !**  
**Danger d'intoxication par les gaz de combustion.**

En mode évacuation d'air, le dispositif aspirant aspire l'air de la pièce où il est installé et des pièces voisines. Sans apport d'air suffisant, une dépression se produit. Les gaz toxiques présents dans le foyer ou le conduit des cheminées alimentées en air intérieur sont aspirés dans les pièces d'habitation.

- ▶ Assurez-vous que la pièce est toujours suffisamment ventilée.
- ▶ Utilisez uniquement un contacteur approuvé et testé (contacteur de fenêtre, détecteur de sous-pression) et faites valider son installation par un personnel habilité (ramoneur agréé).



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

Une mauvaise isolation de la fiche de raccordement des appareils de commutation externes entraîne un danger d'électrocution.

- ▶ Assurez-vous que les longueurs de dénudage indiquées sont respectées.

#### Informations de sécurité spécifiques aux systèmes à évacuation d'air :

- ▶ Prenez garde à la distance entre le ventilateur et le coffret mural si le canal entre les deux est droit.

- Une distance d'au moins 90 cm doit être prévue entre l'ouverture de refoulement du ventilateur et l'ouverture d'évacuation du coffret mural.

#### 2.5 Informations de sécurité relatives au 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).
- ▶ 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.
- ▶ Pour le nettoyage, utilisez uniquement un produit nettoyant non abrasif afin d'éviter les rayures et traces d'abrasion sur la surface.

#### 2.6 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.

**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.
- ▶ Évitez de toucher les contacts nus de l'unité électronique. Ceux-ci peuvent contenir des charges résiduelles.

- 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 !**

## 2.7 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 retraites de composants sur l'appareil risquent de compromettre la sécurité opérationnelle.

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

**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.

**INFO**

Un câble d'alimentation endommagé doit être remplacé par un câble d'alimentation approprié. Seul un service client habilité pourra le faire.

## 2.8 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).

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

- une utilisation en extérieur
- une installation dans un véhicule
- une utilisation à fin de chauffage

### 3 Données techniques

Paramètre	Valeur
Tension d'alimentation	380-415 V
Fréquence	50/60 Hz
Puissance absorbée	7,6 kW
Protection par fusible minimum	1 x 32 A / 2 x 16 A
Puissance totale	7,6 kW
Tension de phase	AC 220-240 V / 50 HZ
Dimensions principales (largeur x profondeur x hauteur) (sans connexions de gaines)	830 x 515 x 198 mm
Poids (accessoire/emballage compris)	env. 25 kg
Table de cuisson	
Zones de cuisson à l'avant	230 x 230 mm 2100 W
Niveau Power	3700 W
Zones de cuisson à l'arrière	230 x 230 mm 2100 W
Niveau Power	3700 W
Niveaux de puissance	Niveau Power, 1-9
Consommation énergétique table de cuisson (dimension du récipient)	
Zone de cuisson 1 avant gauche (150 mm)	194,1 (Wh/kg)
Zone de cuisson 2 arrière gauche (180 mm)	177 (Wh/kg)
Zone de cuisson 3 avant droite (150 mm)	194 (Wh/kg)
Zone de cuisson 4 arrière droite (180 mm)	177,1 (Wh/kg)
Zones de cuisson 3 et 4 pontées (210 mm)	202,5 (Wh/kg)
Total (moyenne)	193,1 (Wh/kg)
Système d'aspiration (BFIA)	
Déplacement volumétrique maximal	697,3 m <sup>3</sup> /h
Pression statique maximale	372 Pa
Réglage de la puissance	Niveau Power, 1-9
Raccordement d'évacuation d'air (BFIA)	222 x 40 x 89 mm
Système de recyclage d'air (BFIU)	
Déplacement volumétrique maximal	658,8 m <sup>3</sup> /h
Pression statique maximale	375 Pa
Réglage de la puissance	Niveau Power, 1-9
Raccordement pour recyclage d'air (BFIU)	650 x 90 mm
Filtre de recyclage	
Surface de filtrage	2 x 0,4 m <sup>2</sup>
Capacité de filtrage	150 heures de fonctionnement
Temps d'attente	1 an

Tab. 3.1 Données techniques

#### Dimensions de l'appareil BFIA

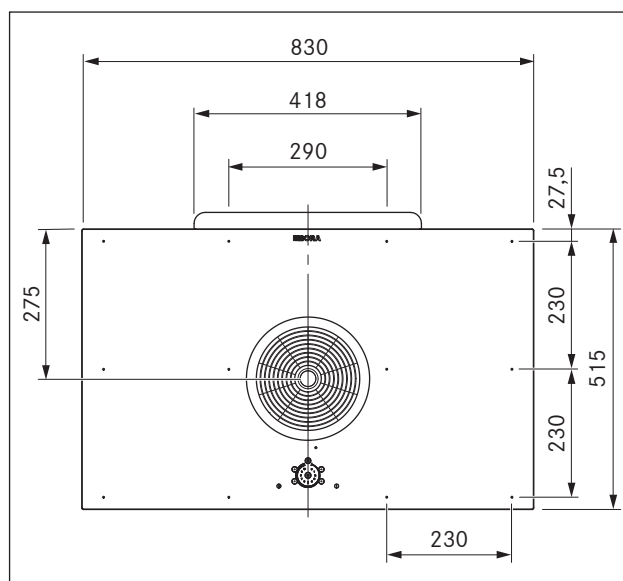


Fig. 3.1 Dimensions BFIA vue du dessus

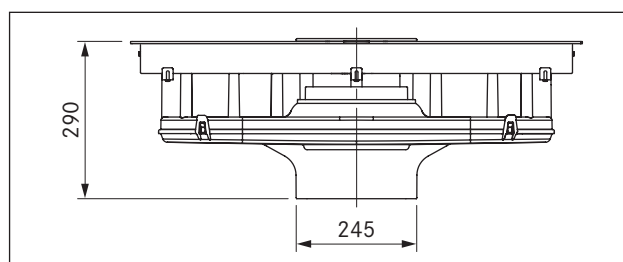


Fig. 3.2 Dimensions BFIA vue de face

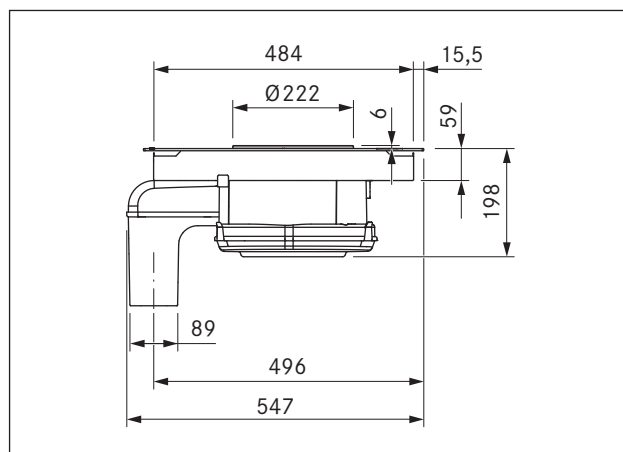


Fig. 3.3 Dimensions BFIA vue de côté

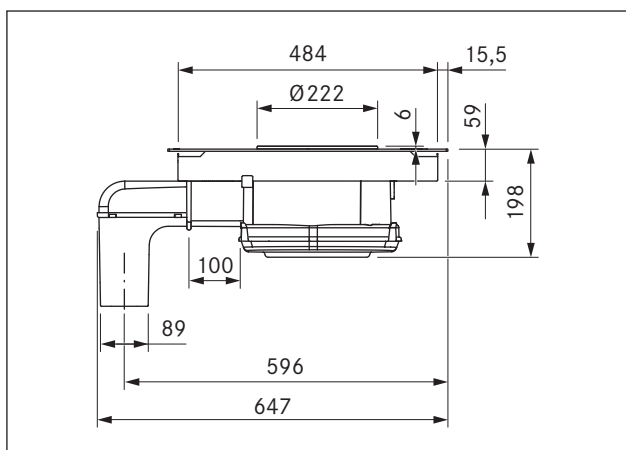


Fig. 3.4 Dimensions de l'appareil avec rallonge de conduit (BFIA + BLAVH1)

### Dimensions de l'appareil BFIU

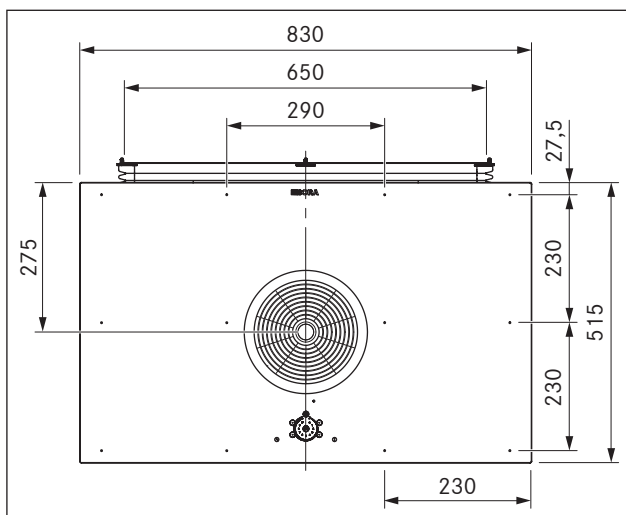


Fig. 3.5 Dimensions BFIU vue du dessus

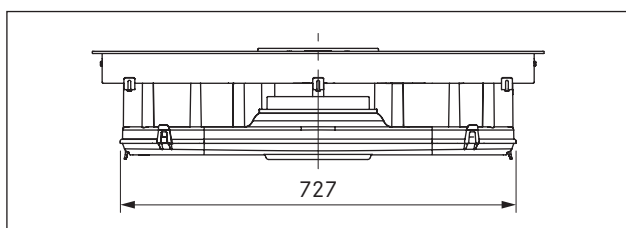


Fig. 3.6 Dimensions BFIU vue de face

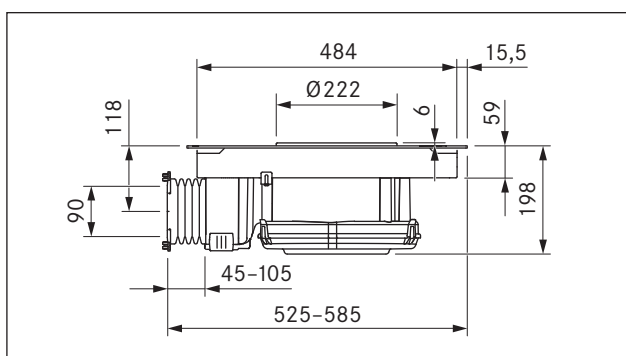


Fig. 3.7 Dimensions BFIU vue de côté

## 4 Marquage consommation énergétique

<b>Désignation produit</b>			
Table de cuisson vitrocéramique avec 4 zones de cuisson et aspiration sur table de cuisson intégrée	BFIA	BFIU	
Mode de fonctionnement	Évacuation d'air	Recyclage d'air	
<b>Consommation énergétique</b>	<b>Valeur</b>	<b>Valeur</b>	<b>Norme EN</b>
Consommation énergétique par an (AEC <sub>hood</sub> )	54,8 kW/a	51,9 kW/a	61591
Classe d'efficacité énergétique	B	*	61591
<b>Volumes de refoulement</b>			
Efficacité hydrodynamique (FDE <sub>hood</sub> )	23,1	21,0	61591
Classe d'efficacité hydrodynamique	B	*	61591
<b>Éclairage</b>			
Efficacité lumineuse (LE <sub>hood</sub> )	* lx/Watt	* lx/Watt	*
Classe de l'efficacité lumineuse	*	*	*
<b>Dégraisseur</b>			
Niveau 9 maximal (GFE <sub>hood</sub> )	91 %	91 %	61591
Classe niveau 9 normal	B	*	61591
<b>Dégraisseur (Données supplémentaires)</b>			
Niveau P maximal (GFE <sub>hood</sub> )	93 %	93 %	61591
Classe niveau P maximal	B	*	61591
<b>Volumes de refoulement</b>			
Courant d'air niveau 1 minimal	194,8 m <sup>3</sup> /h	* m <sup>3</sup> /h	61591
Courant d'air niveau 9 normal	607,3 m <sup>3</sup> /h	* m <sup>3</sup> /h	61591
Courant d'air niveau P maximal (Q <sub>Max</sub> )	697,3 m <sup>3</sup> /h	658,8 m <sup>3</sup> /h	61591
<b>Niveau de puissance acoustique</b>			
Niveau 1 minimal	40 dB(A)	39 dB(A)	60704-2-13
Niveau 9 normal	66 dB(A)	67 dB(A)	60704-2-13
Niveau P maximal	70 dB(A)	70 dB(A)	60704-2-13
<b>Niveau de pression acoustique (Données supplémentaires)</b>			
Niveau 1 minimal	27 dB(A)	26 dB(A)	**
Niveau 9 normal	54 dB(A)	54 dB(A)	**
Niveau P maximal	57 dB(A)	57 dB(A)	**
<b>Données selon 66/2014</b>			
Puissance absorbée à l'état désactivé (P <sub>0</sub> )	< 0,5 W	< 0,5 W	61591
Facteur de prolongation du temps	1,2	1,2	61591
Index d'efficacité énergétique (EEI <sub>hood</sub> )	65,2	64,5	61591
Point optimal volume d'air (Q <sub>BEP</sub> )	382 m <sup>3</sup> /h	311,4 m <sup>3</sup> /h	61591
Point optimal pression (P <sub>BEP</sub> )	272 Pa	288 Pa	61591
Point optimal puissance d'entrée (W <sub>BEP</sub> )	125 W	118,5 W	61591

Tab. 4.1 Données marquage consommation énergétique

(Les données sur l'air recyclé sont optionnelles et sans obligation de marquage)

\* Cette position n'est pas applicable pour ce produit.

\*\* Le niveau de pression acoustique a été transmis à une distance de 1m (baisse du niveau dépendante de la distance) sur la base du niveau de puissance acoustique selon EN 60704-2-13.



## 5 Description de l'appareil

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

La table de cuisson avec aspiration sur table de cuisson possède les caractéristiques suivantes :

### Table de cuisson :

- Dispositif de cuisson automatique.
- Arrêt de sécurité
- Fonction de pont
- Réglage de la puissance électronique (9 niveaux de la puissance)
- Sécurité enfant
- Fonction pause
- Niveau Power
- Indicateur de chaleur résiduelle
- Fonctions de minuterie
- Détection de récipient
- Niveaux de maintien au chaud

### Aspiration sur table de cuisson :

- Réglage de la puissance en continu
- Système d'aspiration sur table de cuisson
- Système de temporisation automatique
- Arrêt de sécurité
- Indicateur d'entretien du filtre
- Interface de communication

En fonction de votre décision d'achat, l'aspiration sur table de cuisson peut être utilisée pour l'évacuation d'air ou l'air recyclé.



### Mode évacuation d'air

L'air aspiré par la table de cuisson est purifié par le filtre à graisse en acier inoxydable et dirigé vers l'extérieur par un système de canaux.

L'évacuation d'air ne doit pas se faire :

- dans une cheminée en fonctionnement d'évacuation de fumée ou de gaz de combustion;
- dans un conduit servant à l'aération de pièces où se trouvent des foyers.

Si l'évacuation d'air est dirigée dans une cheminée d'évacuation des fumées ou des gaz de combustion qui n'est pas en service, le montage doit être contrôlé et approuvé par le ramoneur compétent.



### Mode recyclage d'air

L'air aspiré par la table de cuisson est purifié par le filtre à graisse en acier inoxydable et par un filtre à charbon actif puis il est redirigé dans la pièce.

Pour lier les odeurs en mode recyclage d'air, vous devez utiliser un filtre à charbon actif. Pour des raisons d'hygiène et de santé, le filtre à charbon actif doit être changé à intervalle régulier (voir le chapitre Nettoyage et soin).

**INFO** En mode recyclage d'air, il faut veiller à ce que l'approvisionnement en air et l'aération soient suffisants pour évacuer l'humidité de l'air.

Le filtre à charbon actif est équipé d'un filtre fin intégré. L'élément filtrant du filtre à charbon actif est composé d'un charbon actif spécial parfait pour la fixation des odeurs qui proviennent de la cuisson.

## 5.1 Composition

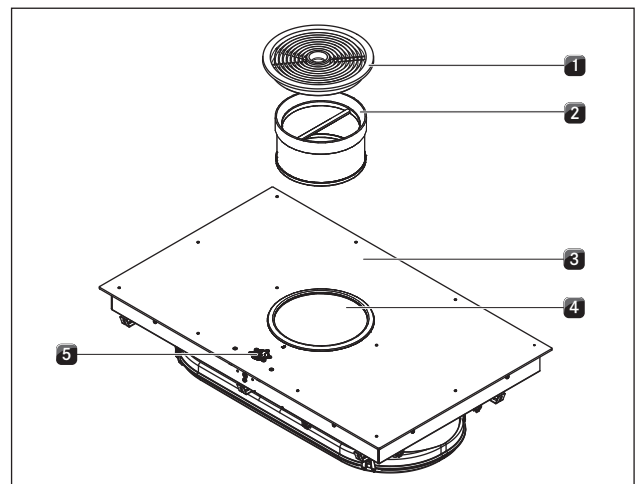


Fig. 5.1 Table de cuisson

- [1] Buse d'aspiration
- [2] Filtre à graisse en acier inoxydable
- [3] Table de cuisson
- [4] Orifice d'aspiration
- [5] Bandeau de commande

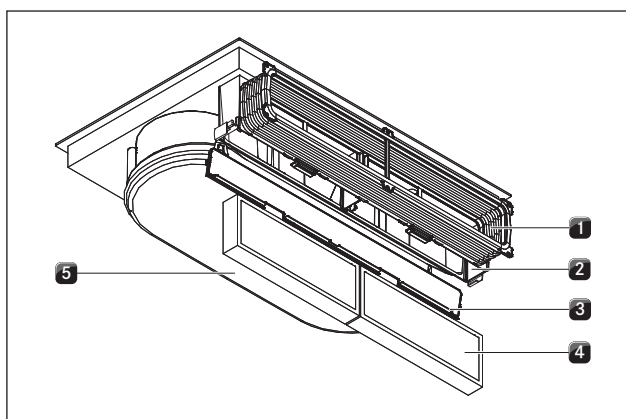


Fig. 5.2 Aspiration sur table de cuisson avec recyclage d'air (BFIU)

- [1] Canal Flex
- [2] Boîtier du filtre à charbon actif
- [3] Couvercle du boîtier du filtre à charbon actif
- [4] Filtre à charbon actif
- [5] Boîtier de conduite d'air avec fond du boîtier correspondant

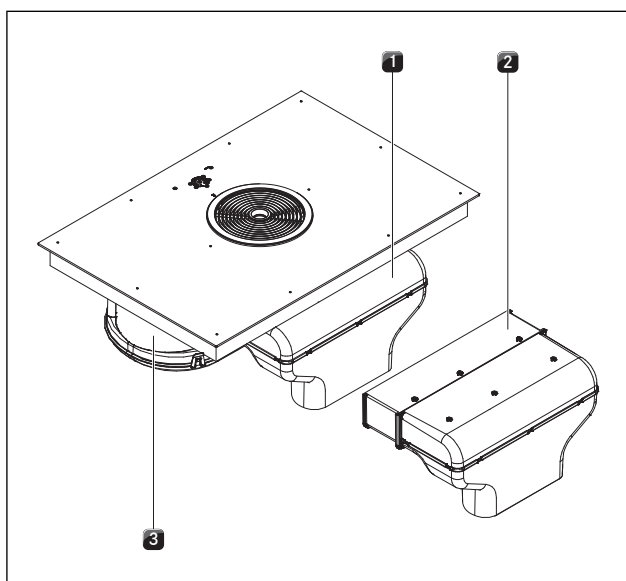


Fig. 5.3 Dispositif aspirant avec évacuation d'air (BFIA)

- [1] Évacuation d'air avec raccordement de canaux
- [2] Prolongement d'évacuation d'air horizontal
- [3] Boîtier de conduite d'air avec fond du boîtier correspondant

## 5.2 Bandeau de commande et principe de fonctionnement

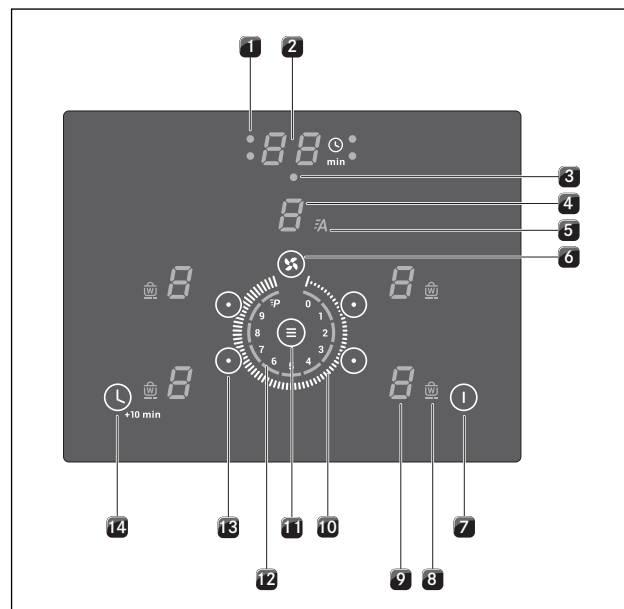


Fig. 5.4 Bandeau de commande

### Touches sensibles :

- [7] Mise en marche / à l'arrêt de la table de cuisson / aspiration sur table de cuisson
- [11] Touche multifonctions
- [14] Activer la minuterie
- [14] Réglez la durée de la minuterie (+ 10 min.)

### Bague de réglage :

- [6] Sélectionnez l'aspiration sur table de cuisson
- [10] Réglage du niveau de puissance
- [10] Réglez la durée de la minuterie (minutes)
- [10] Bloquez/débloquez la sécurité enfant
- [10] Bloquez/débloquez la fonction pause
- [13] Sélectionnez la zone de cuisson

### Champs d'affichage :

- [1] Voyant lumineux de la minuterie mise à l'arrêt automatique
- [2] Affichage de la minuterie
- [3] Voyant lumineux de la minuterie durée minutée
- [4] Indicateur du ventilateur/indicateur d'entretien du filtre
- [5] Indicateur du dispositif automatique d'aspiration sur table de cuisson
- [8] Indicateur niveau de maintien au chaud
- [9] Affichage de la zone de cuisson
- [12] Indicateur de niveau de cuisson

Champ d'affichage	Affichage	Signification
Affichage du ventilateur		Ventilateur éteint
		Niveau de puissance
		Niveau Power
		Système de temporisation automatique
		Indicateur d'entretien du filtre
Système d'aspiration sur table de cuisson	A	actif
Affichage de la zone de cuisson		Niveau de puissance
		Niveau Power
		Dispositif de cuisson automatique
		Sécurité enfant
		Fonction de pont
		Pause
		Niveau de maintien au chaud 42 °C
		Niveau de maintien au chaud 74 °C
		Niveau de maintien au chaud 94 °C
		Récipient de cuisson manquant ou trop petit
	Indicateur de chaleur résiduelle : La zone de cuisson est à l'arrêt mais encore chaude (température > 60 C).	
Affichage des niveaux de maintien au chaud	En marche	actif
Voyant lumineux de la minuterie	En marche	actif
	Clignote	Minuterie activée (); aucune durée réglée
	Arrêt	Minuterie éteinte
Affichage minuteur		Minutes réglées pour la durée minutée (minuteur) ou mise à l'arrêt automatique
		Minuterie activée ; aucune durée réglée

Tab. 5.1 Signification des affichages

### Commande tactile :

Le bandeau de commande est équipé de touches sensibles, d'un champ de réglage et de champs d'affichage. Les touches sensibles réagissent au contact des doigts.

Vous commandez l'appareil en appuyant sur les touches sensibles correspondantes avec votre doigt. Vous devez appuyer sur la touche sensible jusqu'à l'émission d'un

signal sonore ou jusqu'à la modification correspondante de l'affichage.

## 5.3 Principe de fonctionnement de la zone de cuisson

Une bobine d'induction est située sous une zone de cuisson à induction. Lorsque la zone de cuisson est allumée, cette bobine produit un champ magnétique qui agit directement sur le fond du récipient en le chauffant. La zone de cuisson ne s'échauffe qu'indirectement du fait de la chaleur émise par le récipient. Les zones de cuisson à induction fonctionnent uniquement avec des récipients munis d'un fond magnétisable.

L'induction tient compte automatiquement de la taille du récipient de cuisson utilisé, c'est-à-dire que seule la surface de la zone de cuisson recouverte par le fond du récipient est chauffée.

► Respectez le diamètre minimal du fond du récipient.

La zone de cuisson ne fonctionne pas si :

- il s'allume sans ou avec un récipient inapproprié;
- le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit;
- le récipient est enlevé d'une zone de cuisson qui est encore allumée.

Si un récipient inapproprié ou trop petit est utilisé, un apparaît dans l'affichage de la zone de cuisson.

### 5.3.1 Niveaux de puissance

La puissance élevée de tables de cuisson à induction permet un chauffage très rapide du récipient de cuisson. 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
Fonte de beurre et de chocolat, dissolution de la gélatine	1
Maintien 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
Cuisson de grande quantité de liquide, cuisson de steaks	9
Faire chauffer de l'eau	P

Tab. 5.2 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.

### 5.3.2 Dispositif de cuisson automatique.

Les zones de cuisson sont munies d'un dispositif de cuisson automatique empilable.

■ La lettre **P** s'affiche.

Grâce à cette fonction, la zone de cuisson fonctionne à pleine puissance pendant une durée déterminée après la mise en marche. A la fin de celle-ci, le niveau de puissance réglé est automatiquement remis en marche.

#### Dispositif de cuisson automatique.

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8
Durée de cuisson min./sec.	0:48	2:24	3:50	5:12	6:48	2:00	2:48	3:36

Tab. 5.3 Aperçu du dispositif de cuisson automatique.

### 5.3.3 Niveau Power

Toutes les zones de cuisson sont équipées d'un niveau Power d'une plus forte puissance.

Le niveau Power permet de faire chauffer rapidement de grandes quantités d'eau. Si le niveau Power est en marche, les zones de cuisson fonctionnent à une puissance supérieure. Au bout de 10 minutes, la zone de cuisson passe automatiquement au niveau de puissance **5**.

Lorsqu'une zone de cuisson est réglée sur le niveau power **P**, la seconde zone de cuisson du même côté peut être réglée au maximum sur **5**.

Le niveau Power ne peut pas être utilisé lorsque la fonction de pont est activée.

La protection anti-surchauffe en fonction sur la zone de cuisson ne permet pas d'activer le niveau Power L'affichage clignote 3 secondes et se remet à fonctionner.

**INFO** Ne chauffez jamais de l'huile, de la graisse et des aliments similaires avec le niveau power. Du fait de la puissance élevée, le fond du récipient peut être surchauffé.

### 5.3.4 Niveaux de maintien au chaud

Le niveau de maintien au chaud permet de garder au chaud les plats mijotés à des températures différentes.

- L'affichage des niveau de maintien au chaud est actif et clignote.
- L'affichage des zones de cuisson indique le niveau de maintien au chaud, par ex. pour le niveau 2 **-**.
- La durée maximale de la fonction de maintien au chaud est limitée à 8 heures.

Niveau de maintien au chaud	Température en °C
Niveau 1	42 °C
Niveau 2	74 °C
Niveau 3	94 °C

Tab. 5.4 Niveaux de maintien au chaud

### 5.3.5 Fonction de pont

Les deux zones de cuisson latérales peuvent être utilisées comme une zone de cuisson disposant du même niveau de puissance.

■ La lettre **P** s'affiche.

La fonction de pont peut servir à réchauffer les plats dans une sauteuse.

### 5.3.6 Fonction pause

La cuisson peut être interrompue momentanément.

- **||** apparaît dans l'affichage.
- Les cuissons et la minuterie mise en route sont interrompues quand la fonction pause est en marche.
- La durée maximale de la fonction pause est limitée à 10 minutes.

### 5.3.7 Fonctions de minuterie

Vous disposez de 2 fonctions de minuterie :

- Durée minutée (minuteur), pas de mise à l'arrêt automatique d'une zone de cuisson.
- Mise à l'arrêt automatique pour l'arrêt automatique d'une zone de cuisson.

### 5.3.8 Détection de récipient

La zone de cuisson ne fonctionne pas si :

- La lettre **U** apparaît sur l'affichage;
- elle s'allume sans ou avec un récipient inapproprié.
- le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit;
- le récipient est enlevé d'une zone de cuisson qui est encore allumée.
- Après 10 minutes, sans récipient détecté, la zone de cuisson d'éteint automatiquement.

### 5.3.9 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 induction. Le récipient de cuisson utilisé pour la table de cuisson à induction doit être en métal, posséder des propriétés magnétiques ainsi qu'une surface de fond suffisante.

Les récipients de cuisson appropriés sont constitués :

- acier inoxydable à fond magnétisable
- d'acier émaillé
- fonte

Zone de cuisson	Diamètre minimum
Avant	120 mm
arrière	120 mm

Tab. 5.5 Diamètre minimum pour les récipients de cuisson

- ▶ Le cas échéant, testez le récipient avec un aimant. Si un aimant est attiré par le fond du récipient, le récipient convient généralement à l'induction.
- ▶ 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.

## Bruits

Lorsque les zones de cuisson à induction sont allumées, des bruits peuvent se produire dans le récipient de cuisson, ceux-ci variant en fonction du matériau et de la fabrication du fond du récipient :

- Un **ronflement** peut survenir en cas de fonctionnement à niveau de puissance élevée. Il s'atténue ou disparaît une fois le niveau de puissance réduit.
- **Des crépitements ou des sifflements** peuvent se produire à cause des différents fonds des récipients de cuisson (par ex. fond sandwich).
- Un **cliquetis** peut être entendu lors d'opérations de couplage électronique, notamment en cas de fonctionnement à niveau de puissance réduit.
- Un **bourdonnement** peut survenir si le ventilateur de refroidissement est en marche. Pour augmenter la longévité de l'électronique, la table de cuisson est munie d'un ventilateur de refroidissement. Si la table de cuisson est utilisée de manière intensive, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche. Vous entendez un bourdonnement. Le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner une fois l'appareil éteint.

## 5.4 Principe de fonctionnement de l'aspiration sur table de cuisson

### 5.4.1 Réglage de la puissance en continu

Le réglage des niveau de puissance s'effectue au moyen d'une zone de réglage sur le bandeau de commande.

### 5.4.2 Système d'aspiration sur table de cuisson

Le dispositif automatique d'aspiration sur table de cuisson s'adapte à la puissance d'aspiration (niveau de puissance) du niveau de cuisson utilisé au maximum de la zone de cuisson.

Fonction	Niveaux de puissance										
Niveau d'aspiration	4	4	4	4	5	6	7	8	9	P	
Niveau de cuisson	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P	

Tab. 5.6 Puissance d'aspiration et niveau de cuisson

- Une modification du niveau de puissance de la zone de cuisson entraîne un nouveau réglage du système d'aspiration automatique sur table de cuisson après une temporisation de 30 secondes.
- Une fois la cuisson terminée, le système de temporisation automatique est activé.

### 5.4.3 Niveau Power

L'aspiration sur table de cuisson est munie d'un niveau Power d'une plus forte puissance.

Le niveau Power permet d'aspirer plus rapidement les vapeurs de cuisson qui se dégagent plus intensément. Au bout de 10 minutes, le niveau Power passe automatiquement au niveau de puissance 9.

### 5.4.4 Système de temporisation automatique

L'aspiration sur table de cuisson fonctionne à un faible niveau n et s'éteint automatiquement au bout de 20 minutes.

### 5.4.5 Indicateur d'entretien du filtre

L'indicateur d'entretien du filtre s'active au bout de 150 heures de fonctionnement de l'aspiration sur table de cuisson. Le temps d'attente du filtre à charbon actif est atteint (uniquement pour l'air recyclé) et le filtre à graisse en acier inoxydable a besoin d'un nettoyage approfondi.

- F (clignotant) s'affiche sur l'indicateur d'entretien du filtre.
- L'indicateur d'entretien du filtre s'allume à chaque mise en marche de l'aspiration sur table de cuisson et reste actif jusqu'au changement du filtre et à la réinitialisation de l'indicateur d'entretien du filtre.
- L'utilisation de l'appareil reste possible sans restrictions.

### 5.4.6 Interface de communication

L'interface en interne peut servir à des commandes étendues. Elle dispose d'un contact Home-In et Home-Out (voir chap. Montage).

- Le contact Home-In peut s'utiliser comme entrée de signal des appareils de commutation (par ex. contacteur de fenêtre).
- Le contact Home-Out peut servir à commander des installations externes.

## 5.5 Dispositifs de sécurité

### 5.5.1 Indicateur de chaleur résiduelle

**INFO** Tant qu'un *H* apparaît dans l'affichage de la zone de cuisson (indicateur de chaleur résiduelle), vous ne devez pas toucher la zone de cuisson et ne pas y déposer des objets sensibles à la chaleur. Risques de brûlure et d'incendie !

Après sa mise à l'arrêt, la zone de cuisson est encore chaude. Dans l'affichage de la zone de cuisson apparaît un *H* (indicateur de chaleur résiduelle). Après une durée de refroidissement suffisante (température < 60 °C), l'affichage de la zone de cuisson s'éteint.

### 5.5.2 Arrêt de sécurité

#### Zone de cuisson

Toutes les zones de cuisson sont mises à l'arrêt automatiquement si la zone de cuisson est utilisée à un niveau de puissance au-delà de la durée de fonctionnement maximale. L'affichage de la zone de cuisson affiche alors un *H* (indicateur de chaleur résiduelle).

Niveau de maintien au chaud	Niveau de puissance	Nombre d'heures avant la mise à l'arrêt
1		2,0
2		2,0
3		2,0
	1	6,0
	2	6,0
	3	5,0
	4	5,0
	5	4,0
	6	1,5
	7	1,5
	8	1,5
	9	1,5
	P	0,2

Tab. 5.7 Aperçu de l'arrêt de sécurité.

- ▶ Rallumez la zone de cuisson (voir chapitre Utilisation), pour vous en servir à nouveau.

### Aspiration sur table de cuisson

L'aspiration sur table de cuisson est automatiquement éteint si aucune touche n'est activée pendant 120 minutes.

### 5.5.3 Protection anti-surchauffe

L'appareil est équipé d'un système de protection anti-surchauffe. La protection anti-surchauffe peut se déclencher lorsque:

- un récipient vide est chauffé;
- de l'huile ou de la graisse est chauffée à forte puissance;
- une zone de cuisson encore chaude est remise en marche après une coupure de courant;
- la ventilation de l'espace en dessous de la table de cuisson est insuffisante (cf. Ventilation de la table de cuisson).

Avant toute surchauffe du système électronique, l'une des mesures suivantes est déclenchée:

- le niveau Power ne peut plus être activé;
- le niveau de puissance réglé est réduit;
- la table de cuisson est entièrement arrêtée.

La table de cuisson peut alors être réutilisée après une phase de refroidissement suffisante.

### 5.5.4 Mise à l'arrêt automatique lors de l'activation prolongée de touche.

La table de cuisson est automatiquement mise à l'arrêt si une ou plusieurs touches sensibles sont touchées pendant plus de 10 secondes (avec un doigt, un objet, de la saleté).

- Après quelques secondes, la table de cuisson s'éteint.
- ▶ Enlevez le doigt ou l'objet de la table de cuisson.
- ▶ Le cas échéant, nettoyez la table de cuisson.
- ▶ Rallumez, si nécessaire, la table de cuisson.

### 5.5.5 Sécurité enfant

La sécurité enfant empêche une mise en marche involontaire de la zone de cuisson. La sécurité enfant ne peut être activée que lorsque la table de cuisson est en marche et que toutes les zones de cuisson sont éteintes (voir le chapitre Utilisation).

## 6 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** Le câble de raccordement au secteur doit être mis à disposition.

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

**INFO** La surface de couche du plan 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 au moyen de produits anti-humidité ou le cas échéant, dotées d'un isolement thermique.

### 6.1 Contenu de la livraison

Désignation	Nombre
Surface de cuisson vitrocéramique à induction avec dispositif aspirant	1
Buse d'aspiration	1
Filtre à graisse en acier inoxydable	1
Filtre à charbon actif BAKF (uniquement BFIU)	2
Conduit flexible (uniquement BFIU)	1
Vis EURO (uniquement BFIU)	6
Rallonge du conduit d'évacuation d'air BLAVH1 horizontal (uniquement BFIA)	1
Pattes de montage	5
Ruban d'étanchéité	1
Racloir vitrocéramique	1
Pince-câbles	3
Gaine de protection	2
Serre-câbles	2
Notice d'utilisation et de montage	1
Vis à tête bombée	5
Gabarit de perçage (uniquement BFIU)	1
Jeu de plaques de compensation des hauteurs	2

Tab. 6.1 Contenu de la livraison

- ▶ Vérifiez si le contenu de la livraison est complet 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 proprement l'emballage de transport (voir chap. Mise à l'arrêt, démontage et élimination).

### 6.2 Outils et ressources

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

- Crayon
- La perceuse avec ou sans fil munie d'une mèche à bois de 5 mm (pour la paroi arrière)
- Scie à découper ou scie à main
- Gabarit de perçage pour la découpe de la paroi arrière (compris dans le contenu de la livraison)
- tournevis cruciforme Z2
- Joint en silicone pour revêtement des surfaces de découpe

### 6.3 Instructions de montage

#### 6.3.1 Distances de sécurité

- ▶ Respectez ces distances de sécurité :

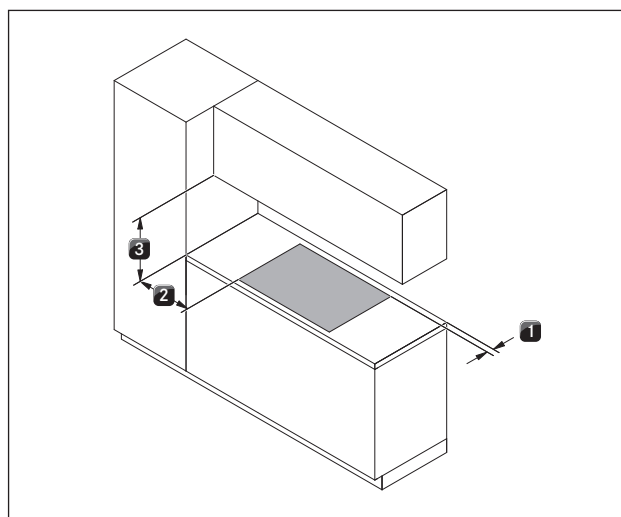


Fig. 6.1 Distances minimales recommandées

- [1] Distance minimale de 50 mm à l'arrière entre la découpe du plan de travail et le bord de fuite 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] 600 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.

### 6.3.2 Plan de travail et meuble de cuisine

- ▶ Réalisez la découpe du plan de travail en respectant les dimensions de découpe données.
- ▶ Assurez-vous que les jointures des surfaces découpées sont correctement effectuées.
- ▶ Respectez les indications des fabricants de plans de travail.
- Au besoin, les traverses du meuble doivent être retirées de la zone de la découpe du plan de travail.
- L'installation d'un fond intermédiaire en dessous de la table de cuisson n'est pas obligatoire. Si une plaque de protection des câbles (fond intermédiaire) est prévue en dessous de l'appareil, les points suivants doivent être pris en compte :
  - La plaque doit pouvoir être retirée pour les opérations de maintenance.
  - Un espacement minimal de 15 mm jusqu'au bord inférieur de la table de cuisson doit être respecté afin d'assurer une aération suffisante.
- 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 cm<sup>2</sup> (par raccourcissement des guides du socle ou utilisation d'un socle plat adapté).

## 6.4 Dimensions de découpe pour la table de cuisson

**INFO** Mesures indiquées à partir du rebord avant du bandeau de façade.

### Surplomb de plan de travail

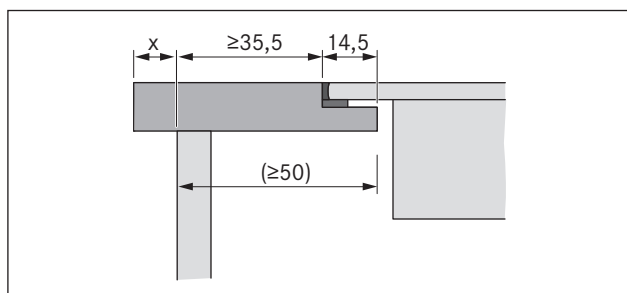


Fig. 6.2 Työtason ylimenevä osa

- ▶ 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

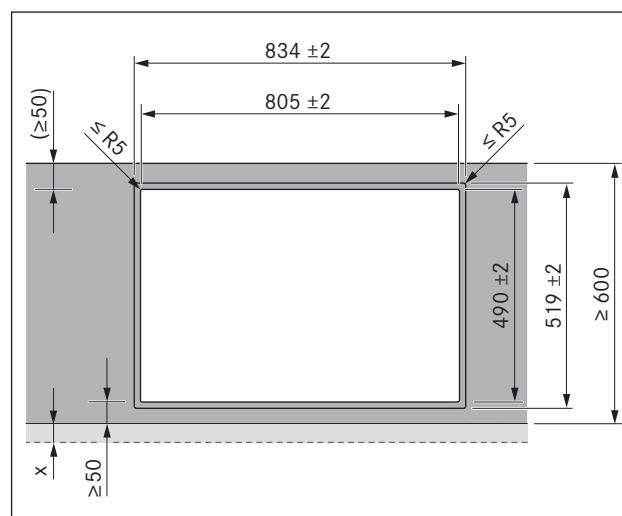


Fig. 6.3 Dimensions de découpe pour montage affleuré

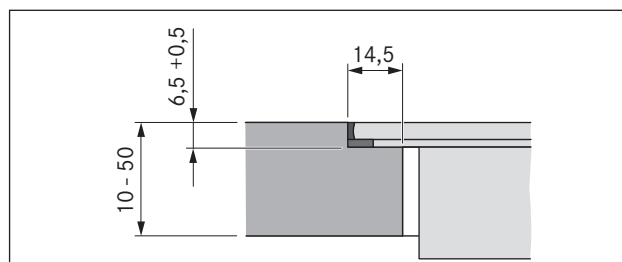


Fig. 6.4 Dimension de rainure pour montage affleuré

### Montage par le dessus

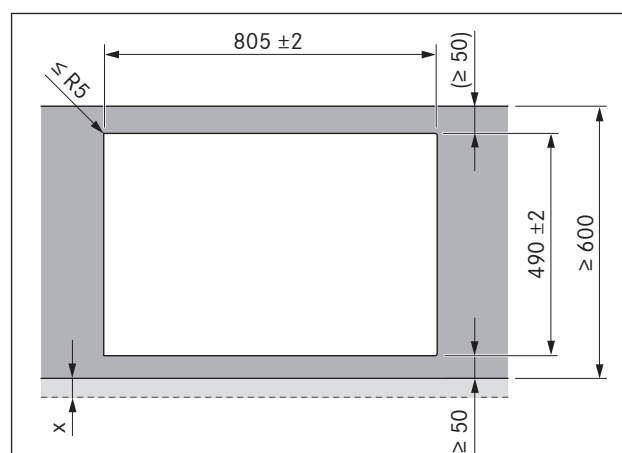


Fig. 6.5 Dimensions de découpe pour montage par le dessus

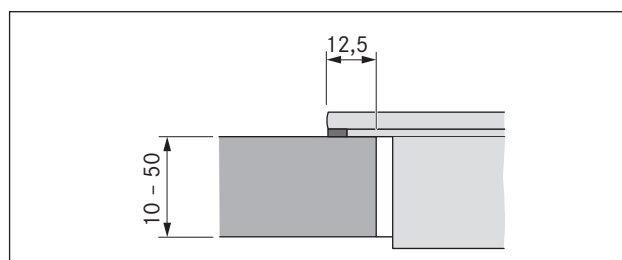


Fig. 6.6 Cote d'appui pour montage par le dessus



## 6.5 Mettre en place le ruban d'étanchéité

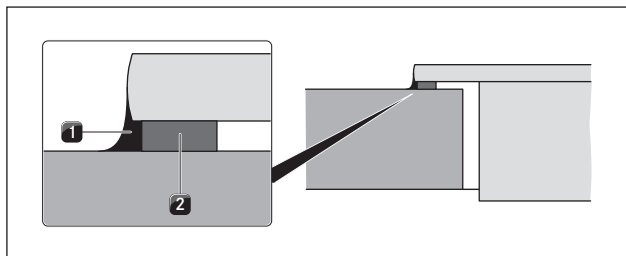


Fig. 6.7 Ruban d'étanchéité pour montage par le dessus

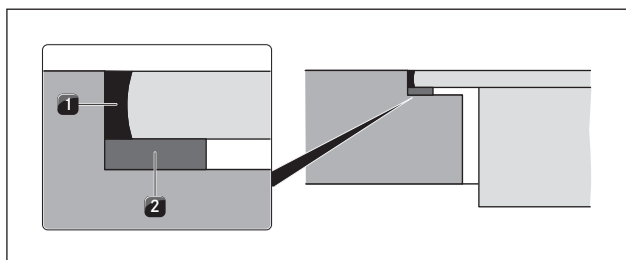


Fig. 6.8 Ruban d'étanchéité pour montage affleurant

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

- Pour un montage par le dessus, collez intégralement le ruban d'étanchéité fournie [2] avant l'installation sur le dessous de la table de cuisson.
- Pour un montage affleuré, collez le ruban d'étanchéité [2] sur le bord horizontal de la découpe du plan de travail, même si vous enduisez la table de cuisson avec un joint en silicone [1] ou autre.

## 6.6 Monter une version à évacuation d'air (BFIU)

**INFO** Une distance minimale de 25 mm doit être prévue pour l'ouverture de retour du flux verticale.

**INFO** Une ouverture de retour du flux d'au moins 500 cm<sup>2</sup> doit être prévue.

Si l'aspiration sur table de cuisson est exclusivement destinée au mode recyclage d'air, il peut être envisagé d'installer un feu ouvert sans prendre de mesures techniques de sécurité supplémentaires.

## Cotes de montage

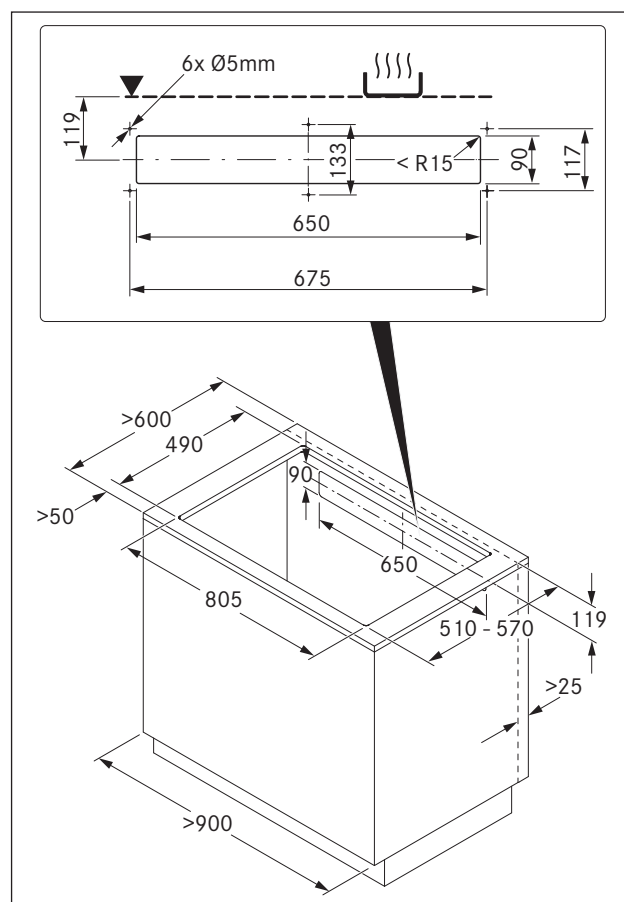


Fig. 6.9 Dimensions des meubles pour l'air recyclé

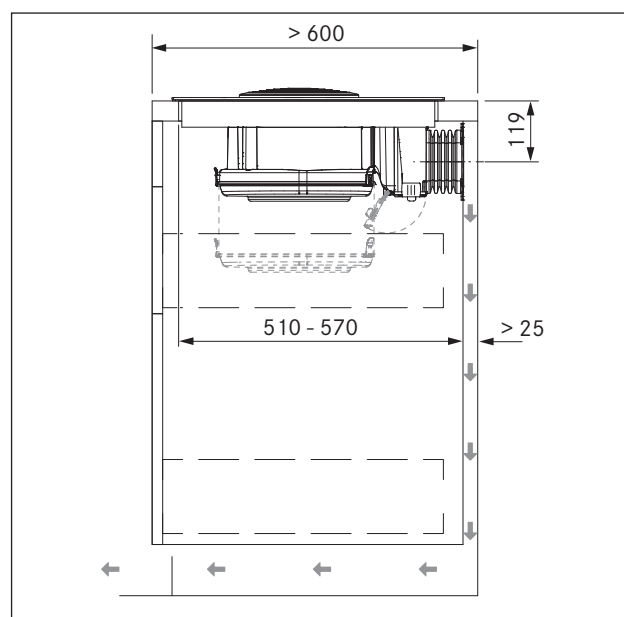


Fig. 6.10 Cotes de montage pour l'air recyclé, profondeur du plan de travail 600 mm

- Le placard inférieur doit disposer d'une paroi arrière chevauchante afin que le retour de flux de l'air recyclé ne soit pas dirigé dans l'espace du meuble avant.
- Il faut prévoir une découpe dans la paroi arrière.
- Une distance minimale de 25 mm entre la paroi du corps arrière et un meuble adjacent ou un mur de la pièce doit être observée pour l'ouverture de retour du flux.

#### Préparer la paroi arrière du meuble

- ▶ Adaptez la paroi arrière conformément aux cotes de montage nécessaires.
- ▶ Déplacez la paroi arrière, le cas échéant.
- ▶ Prolongez la paroi arrière en hauteur afin de fermer le corps sur l'avant.

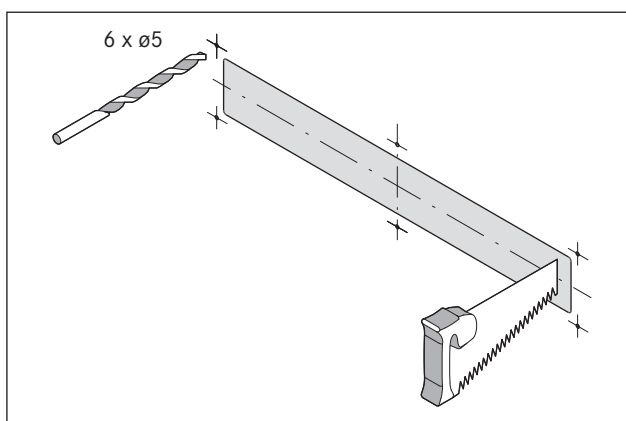


Fig. 6.11 Découpe et perçages de raccordement

- ▶ Indiquez l'ouverture de retour du flux au milieu de la table de cuisson à l'aide du gabarit de perçage inclus ainsi que les perçages de raccordement conformément aux cotes de montage.
- ▶ Utilisez une scie pour réaliser l'ouverture de retour du flux.
- ▶ Effectuez un pré-perçage des perçages de raccordement
- ▶ Diminuez les plinthes en hauteur ou introduisez les ouvertures correspondantes dans le socle.

#### Visser le conduit flexible

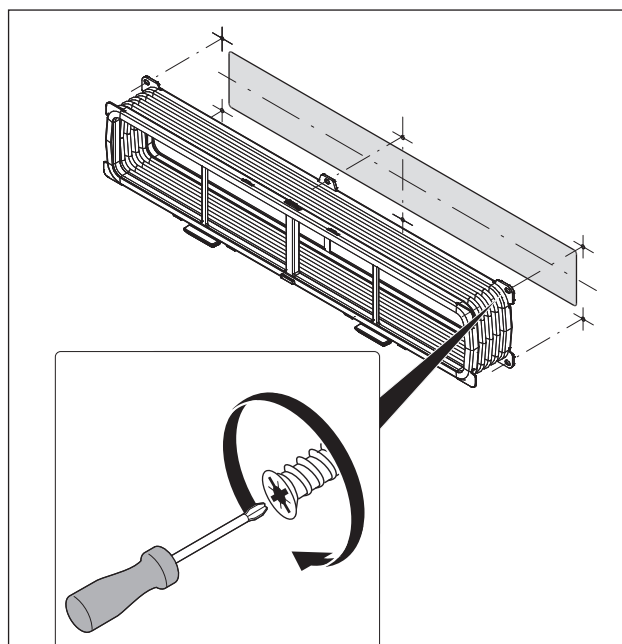


Fig. 6.12 Conduit flexible à visser avec 6 vis EURO 6,3 x 10 mm

- ▶ Vissez fermement le conduit flexible à l'aide d'un tournevis (pas de visseuse sans fil) à la paroi arrière murale.

#### Placer la table de cuisson

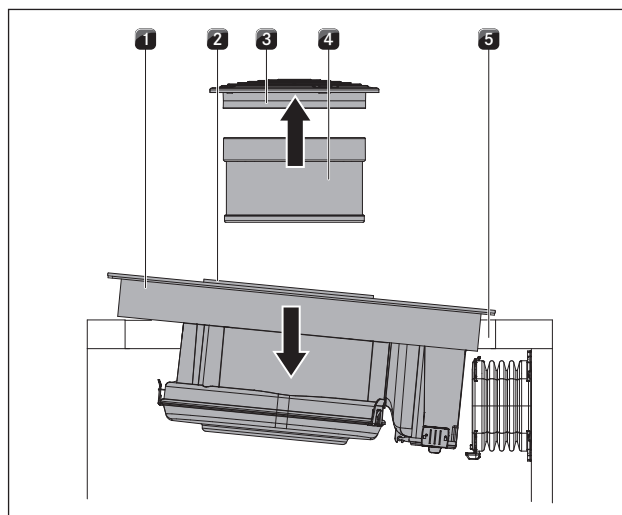


Fig. 6.13 Placer en biais la table de cuisson

- [1] Table de cuisson
- [2] Orifice d'aspiration
- [3] Buse d'aspiration
- [4] Filtre à graisse en acier inoxydable
- [5] Découpe de plans de travail

- ▶ Avant le placement, enlevez la buse d'admission [3] et le filtre à graisses en acier inoxydable [4].
- ▶ Utilisez l'ouverture d'aspiration [2] comme poignée pour l'insertion.
- ▶ Inclinez la table de cuisson [1] par rapport au plan de travail [5].
- ▶ Placez la table de cuisson [1] au milieu de la découpe du plan de travail [5].
- ▶ Aligned avec précision la table de cuisson.

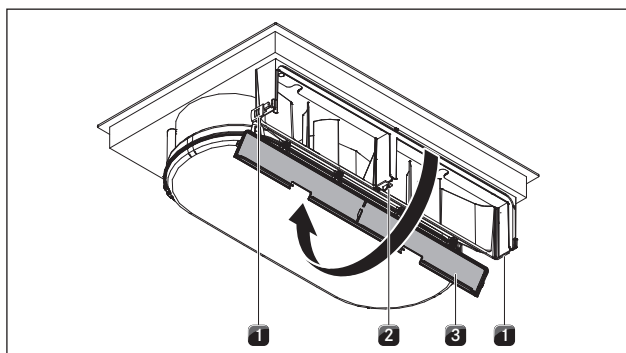


Fig. 6.14 Ouvrir le couvercle du boîtier

- [1] Loquets extérieurs
- [2] Loquet du milieu
- [3] Couvercle du boîtier du filtre à charbon actif

- ▶ Ouvrez le couvercle du boîtier du filtre à charbon actif [3] par le dessous en ouvrant les deux loquets extérieurs [1] et le loquet du milieu [2].

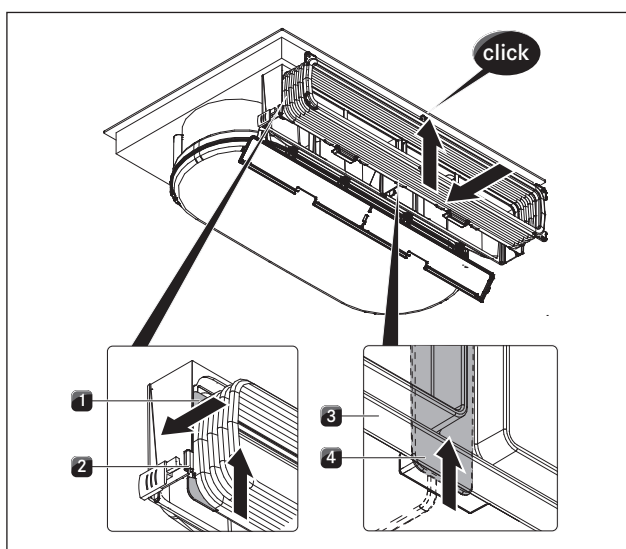


Fig. 6.15 Accrocher le cadre du conduit flexible

- [1] Languettes d'insertion
- [2] Encoche d'insertion du boîtier du filtre à charbon actif
- [3] Cadre du conduit flexible
- [4] Loquet inférieur

- ▶ Accrocher le cadre du conduit flexible dans la rainure de réception du boîtier du filtre à charbon actif [2].

- ▶ Assurez-vous que les deux languettes d'insertion latérales [1] se trouvent dans l'encoche.
- ▶ Poussez le cadre vers le haut [3] jusqu'à encliqueter les loquets inférieur [4] et supérieur au milieu.
- ▶ Veillez à ce que le cadre soit inséré tout autour dans la rainure du boîtier.

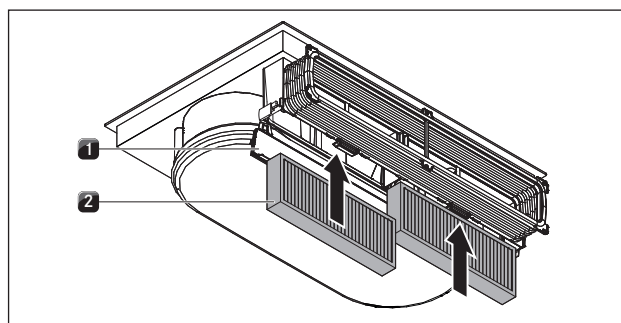


Fig. 6.16 Placer le filtre à charbon actif

- [1] Couvercle du boîtier du filtre à charbon actif
- [2] Filtre à charbon actif

- ▶ Enlevez l'emballage du filtre à charbon actif.
- ▶ Placez les deux filtres à charbon actif [2] par le bas.
- ▶ Veillez au sens du passage du flux du filtre. Celui-ci est signalé par une flèche.
- ▶ Fermez le couvercle du boîtier [1].

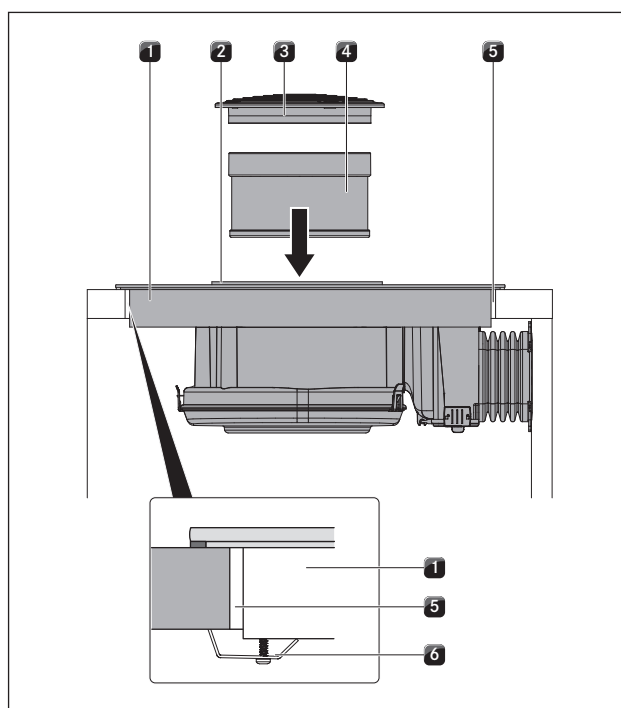


Fig. 6.17 Fixer au milieu la table de cuisson

- [1] Table de cuisson
- [2] Orifice d'aspiration
- [3] Buse d'aspiration
- [4] Filtre à graisse en acier inoxydable
- [5] Découpe de plans de travail
- [6] Patte de fixation

### 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.

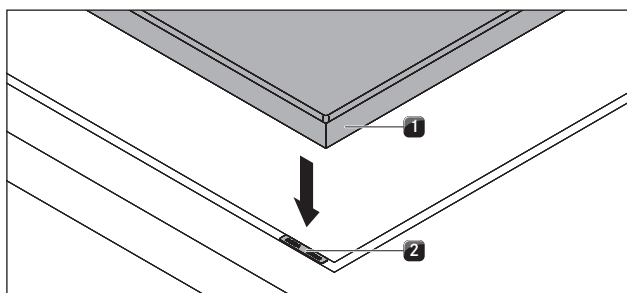


Fig. 6.18 Plaques de compensation des hauteurs

[1] Table de cuisson

[2] Plaque de compensation des hauteurs

- ▶ Mettez éventuellement des plaques de compensation [2] en dessous.
- ▶ Fixez la table de cuisson avec les pattes de fixation [6] au plan de travail.
- ▶ Pour finir, placez le filtre à graisse en acier inoxydable [4] et la buse d'admission [3].
- ▶ Mettez une pâte de silicone résistante à la chaleur sur la fente périphérique.

## 6.7 Monter la version d'évacuation d'air (BFIA)

**INFO** Pour l'exécution de le conduit d'évacuation d'air, les prescriptions en vigueur fédérales et régionales doivent être observées. Il faut s'assurer d'une alimentation suffisante de prise d'air.

### 6.7.1 Avec une aspiration sur table de cuisson munie d'un foyer dépendant de l'air ambiant, fonctionnent

Les foyers dépendant de l'air ambiant (par exemple chauffage au gaz, au fioul, au bois ou au charbon, chauffe-eau instantané, ballon d'eau chaude) qui prennent l'air de combustion dans la pièce où ils sont installés et rejettent les gaz de combustion à l'air libre par un conduit de fumées (comme une cheminée).

L'aspiration sur table de cuisson utilisée en mode évacuation d'air prélève de l'air ambiant dans la pièce où il est installé et dans les pièces voisines. Sans apport d'air suffisant, une dépression se produit. Les gaz toxiques présents dans la cheminée ou le conduit d'évacuation sont réaspirés dans les pièces d'habitation.

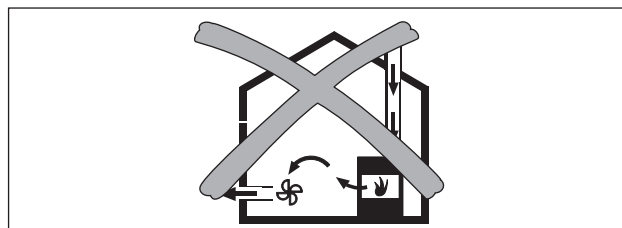


Fig. 6.19 Le montage du circuit - non autorisé

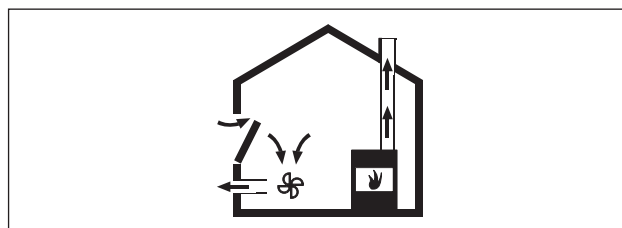


Fig. 6.20 Le montage du circuit d'air - correct

- ▶ Assurez-vous que lors du fonctionnement simultané de l'aspiration sur table de cuisson dans une pièce où un foyer est installé :

- la dépression maximale s'élève à 4 Pa (4 x 10<sup>-5</sup> bar);
- un dispositif technique de sécurité doit toujours être utilisé (p. ex. contacteur de fenêtre, pressostat de basse pression), celui-ci garantissant un apport d'air frais sûr;
- l'évacuation d'air ne doit pas être dirigé dans une cheminée qui est utilisée pour les gaz de combustion d'appareils fonctionnant au gaz ou avec d'autres combustibles ;
- le montage doit être contrôlé et homologué par un monteur qualifié et agréé (p.ex. un ramoneur).

### Cotes de montage

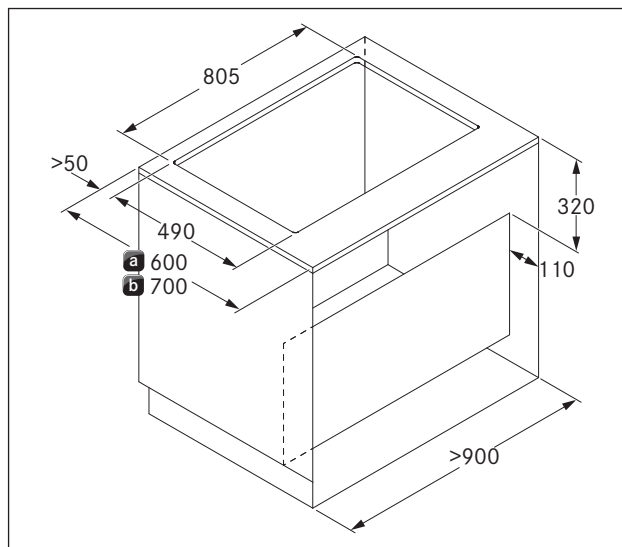


Fig. 6.21 Mesures du meuble en mode évacuation d'air

[a] Profondeur du plan de travail à pd 600 mm

[b] Profondeur du plan de travail à pd 700 mm

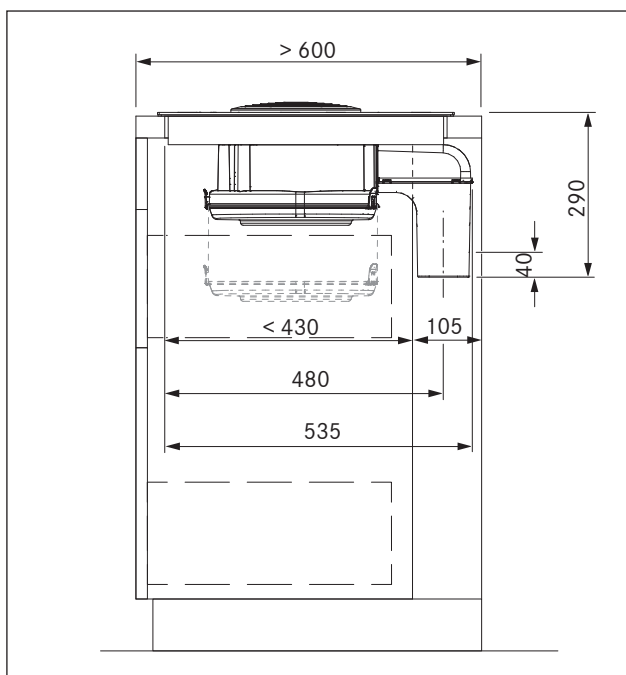


Fig. 6.22 Cotes de montage en mode évacuation d'air, profondeur du plan de travail 600 mm

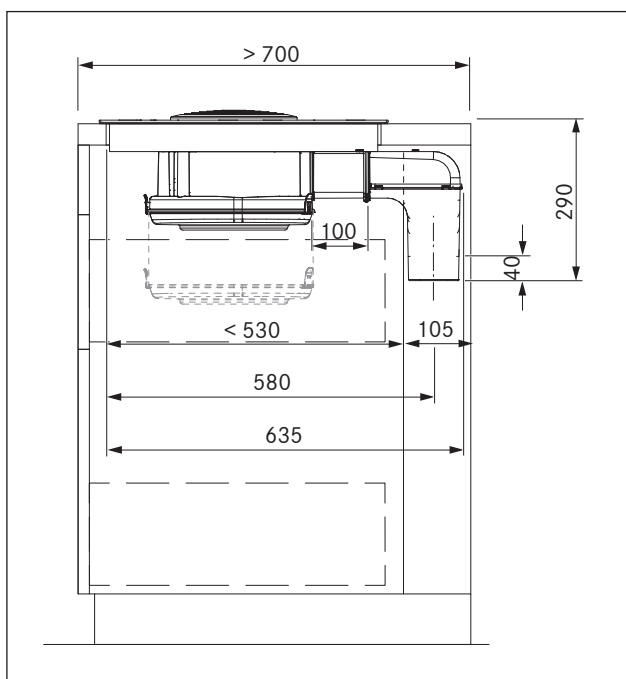


Fig. 6.23 Cotes de montage en mode évacuation d'air, profondeur du plan de travail à pd 700 mm

#### Conditions d'assemblage

- La paroi arrière du placard inférieur doit être adaptée au conduit d'évacuation.
- Une distance minimale de 110 mm entre la paroi du corps arrière et un meuble adjacent ou un mur de la pièce doit être observée pour le conduit d'évacuation.
- L'évacuation d'air doit être dirigée vers l'extérieur dans les conduits d'évacuation d'air correspondants.

- La section transversale minimale des conduits d'évacuation d'air doit être de 176 cm<sup>2</sup>. Ce qui correspond à un tube circulaire d'un diamètre de 150 mm.
- La longueur maximale du conduit d'évacuation d'air est de 6 m.
- Les indications pour l'agencement pour l'installation des conduits d'évacuation sont disponibles dans le manuel d'utilisation du ventilateur BORA.

#### Préparer la paroi arrière du meuble

- ▶ Avant le montage, contrôler sur le placard inférieur les cotes de montage nécessaires pour l'appareil et le système de canaux prévu à cet effet.
- ▶ Adaptez, le cas échéant, la position de la paroi arrière conformément aux cotes de montage nécessaires.

#### Rallonger le conduit d'évacuation

**INFO** En option, le conduit d'évacuation peut être prolongé vers l'arrière avec la rallonge horizontale BLAVH1 de 100 mm ci-incluse.

- ▶ Enlevez la buse d'admission et le filtre à graisse en acier inoxydable.
- ▶ Placez vers le bas la table de cuisson côté vitrocéramique sur une surface propre et sans risque (p. ex. carton, matériau d'emballage) afin de ne pas endommager la vitre vitrocéramique.

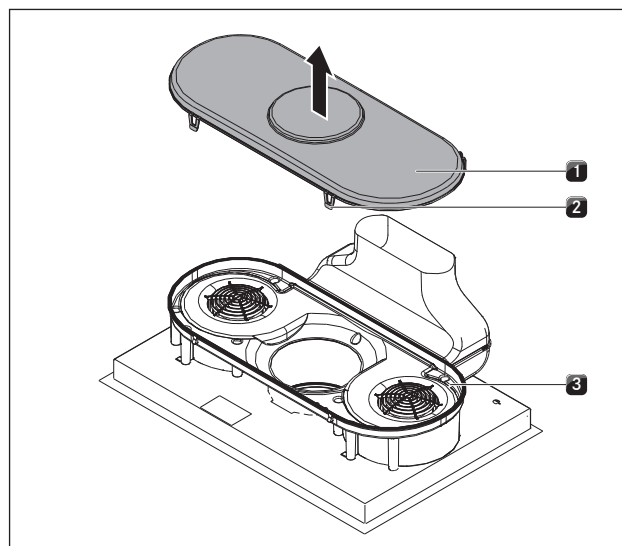


Fig. 6.24 Enlever le fond du boîtier

- [1] Fond du boîtier
- [2] Loquets
- [3] Boîtier de conduite d'air

- ▶ Ouvrez les 4 loquets [2].
- ▶ Enlevez le fond du boîtier [1] de guidage d'air [3].

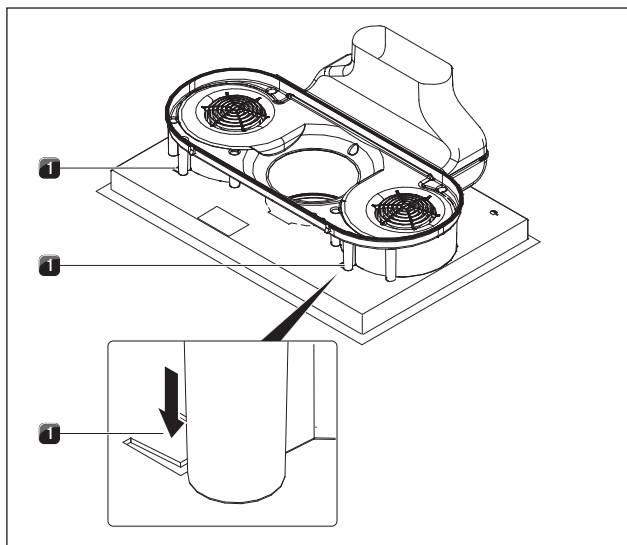


Fig. 6.25 Déverrouiller le blocage de position

[1] Pattes pour blocage de position

- Appuyez sur les pattes à gauche et à droite à l'aide d'un tournevis [1] vers le dessus, afin de déverrouiller le blocage de position.

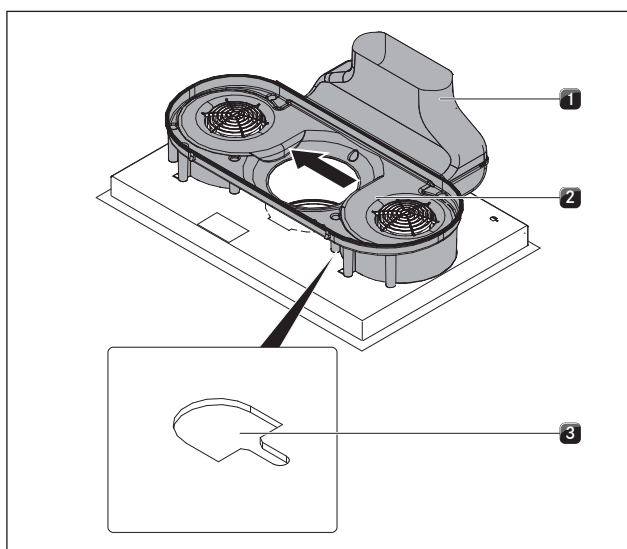


Fig. 6.26 Déplacer le boîtier de guidage d'air

[1] Évacuation d'air  
[2] Boîtier de conduite d'air  
[3] Ouverture de réception

- Déplacez latéralement le boîtier de guidage d'air [2] ensemble avec le coude d'évacuation d'air [1] jusqu'au bord gauche de l'ouverture de réception [3]

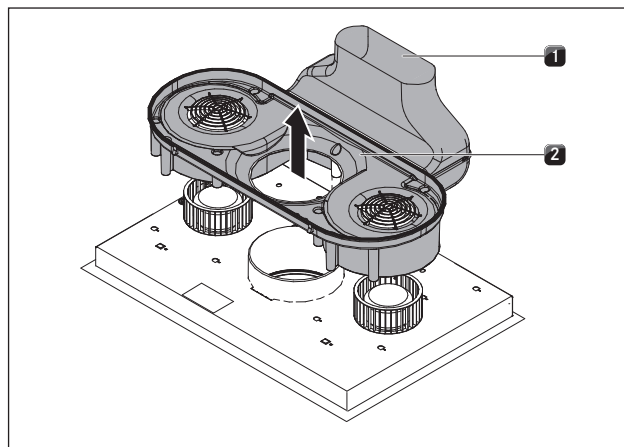


Fig. 6.27 Enlever le boîtier de guidage d'air

[1] Évacuation d'air  
[2] Boîtier de conduite d'air

- Enlevez vers le haut le boîtier de guidage d'air [2] muni du coude d'évacuation d'air [1].

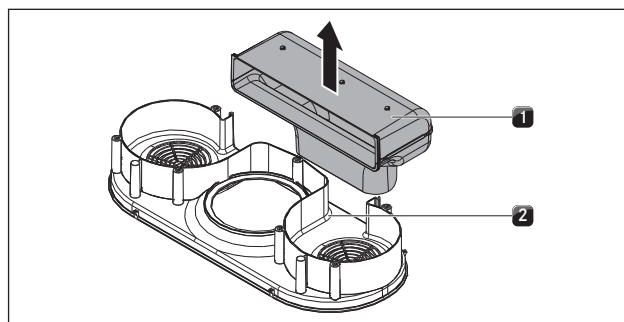


Fig. 6.28 Enlever le coude d'évacuation d'air

[1] Évacuation d'air  
[2] Boîtier de conduite d'air

- Retirez vers le haut le coude d'évacuation d'air [1] du boîtier de guidage d'air [2].

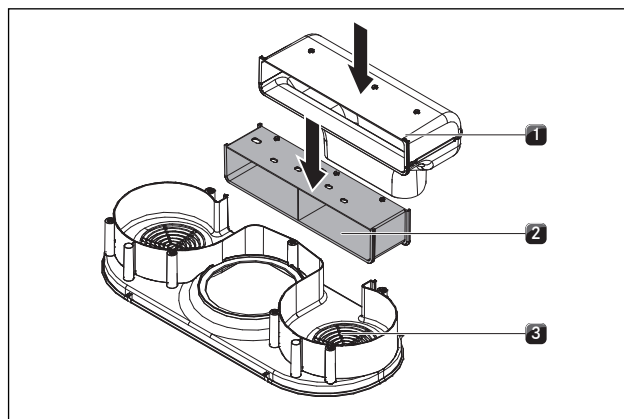


Fig. 6.29 Placer la rallonge du conduit d'évacuation d'air

[1] Évacuation d'air  
[2] Rallonge du conduit d'évacuation d'air  
[3] Boîtier de conduite d'air

- ▶ Placez la rallonge du conduit d'évacuation d'air [2] dans la rainure du boîtier de guidage d'air [3].
- ▶ Placez le coude du conduit d'évacuation d'air [1] dans la rainure du boîtier de guidage d'air [2].

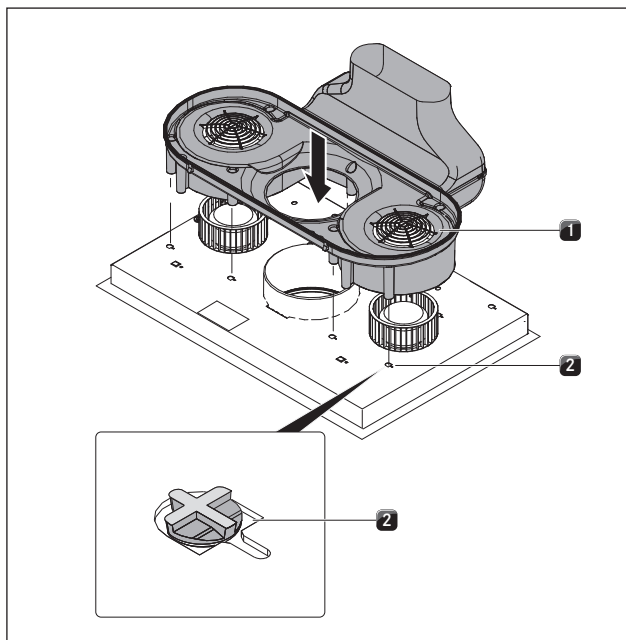


Fig. 6.30 Placer le module de guidage d'air sur le fond de la table de cuisson

- [1] Module de guidage d'air
- [2] Ouvertures

- ▶ Positionnez le module de guidage d'air [1] assemblé sur le fond de la table de cuisson de sorte que les crochets de fixation se trouvent dans les ouvertures [2].

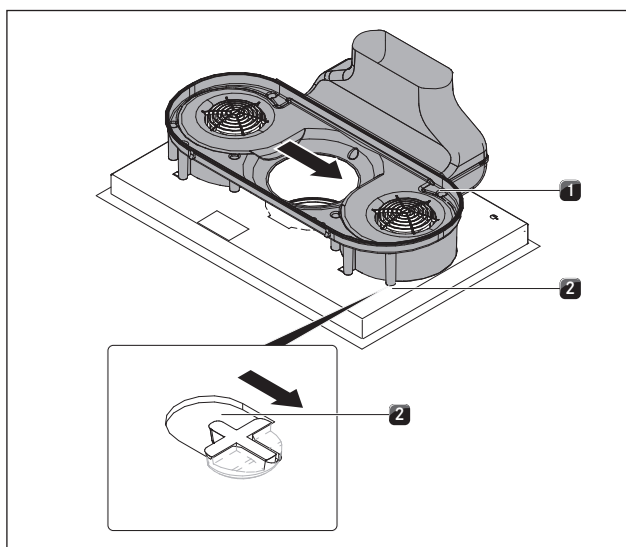


Fig. 6.31 Emboîtez le module de guidage d'air

- [1] Module de guidage d'air
- [2] Ouvertures

- ▶ Déplacez maintenant à droite le module de guidage d'air [1], jusqu'à emboîtement complet dans la fente de l'ouverture [2].

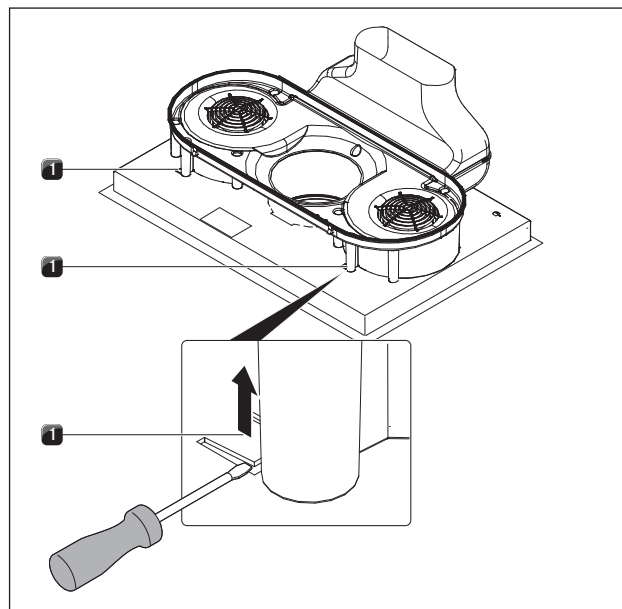


Fig. 6.32 Sécurité de positionnement

- [1] Pattes de sécurité de transport et de positionnement

- ▶ Poussez vers le haut les deux pattes [1] pour la sécurité de positionnement.
- ▶ Soulevez la table de cuisson équipée de l'aspiration sur table de cuisson.
- ▶ Soulevez vers le haut le côté vitrocéramique.

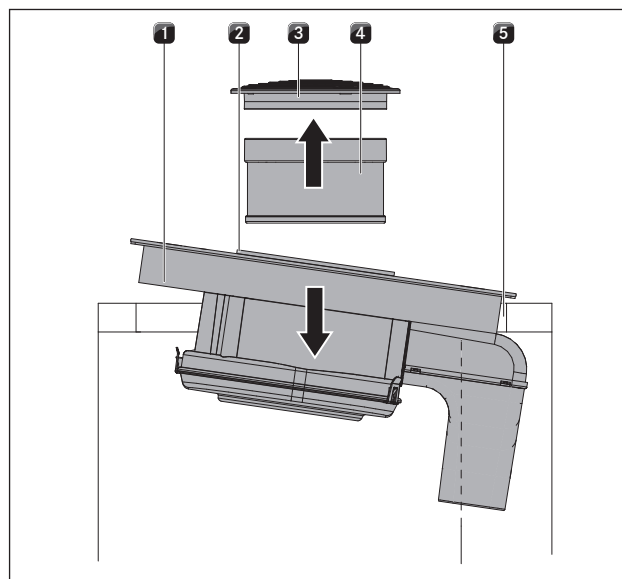


Fig. 6.33 Placer la table de cuisson

- [1] Table de cuisson
- [2] Orifice d'aspiration
- [3] Buse d'aspiration
- [4] Filtre à graisse en acier inoxydable
- [5] Découpe de plans de travail

- ▶ Utilisez l'ouverture d'aspiration [2] comme poignée pour l'insertion.
- ▶ Glissez-le dans l'ouverture d'aspiration [2].
- ▶ Placez la table de cuisson au milieu dans la découpe du plan de travail prévue à cet effet [5].
- ▶ Aligned avec précision la table de cuisson.

#### lors d'un montage par le dessus

- ▶ Veillez à ce que le ruban d'étanchéité 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.

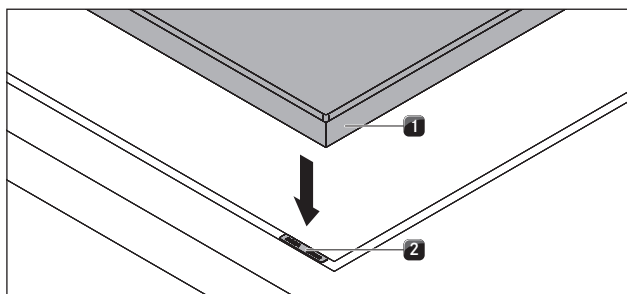


Fig. 6.34 Plaques de compensation des hauteurs

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

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

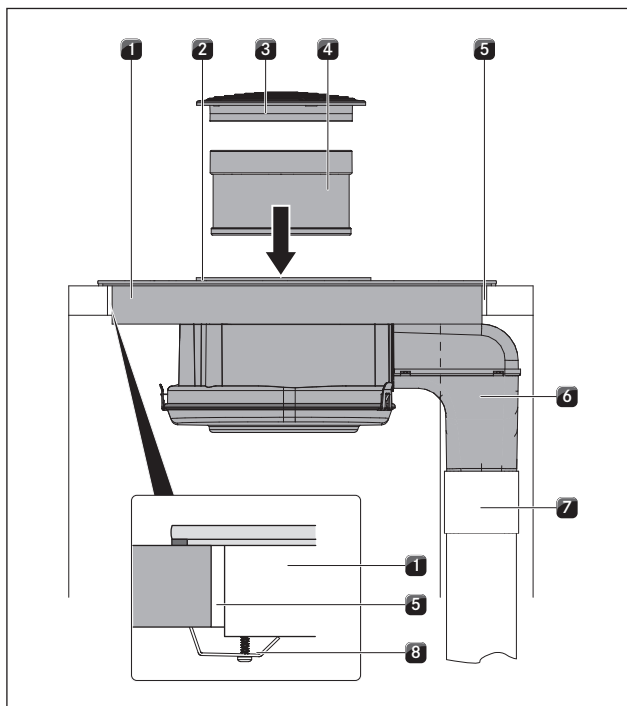


Fig. 6.35 Mettre à l'arrêt le conduit d'évacuation d'air + renforcement

- [1] Table de cuisson
- [2] Orifice d'aspiration
- [3] Buse d'aspiration
- [4] Filtre à graisse en acier inoxydable
- [5] Découpe de plans de travail
- [6] Évacuation d'air
- [7] Conduite d'évacuation d'air
- [8] Patte de fixation

- ▶ Raccordez le conduit d'évacuation [7] prévu sur place au coude d'évacuation d'air [6].
- ▶ Collez la connexion de conduit de manière hermétique avec un ruban d'étanchéité UDB1.
- ▶ Fixez la table de cuisson avec les pattes de fixation [8] au plan de travail.
- ▶ Pour finir, placez le filtre à graisse en acier inoxydable [4] et la buse d'admission [3].
- ▶ Mettez une pâte de silicone résistante à la chaleur sur la fente périphérique.

## 6.8 Raccord électrique

- ▶ 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 branchement électrique doit être uniquement réalisé par un électricien agréé. Ce dernier atteste également de la conformité de l'installation et de la mise en service.

**INFO** Des raccordement au dessus des contacts à fiche (fiche Schuko) sont interdits.

**INFO** L'appareil est conforme à la norme IEC 61000-3-12.

- ▶ 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 la table de cuisson au moyen d'une liaison fixe à un câble d'alimentation réseau uniquement de type H 05 VV-F et présentant une section transversale minimale correspondante (voir tab. Protection par fusible et section transversale minimale).



Raccordement	Protection par fusible	Section transversale minimale
Raccordement 3 phases	3 x 16 A	2,5 mm <sup>2</sup>
Raccordement 2 phase	2 x 16 A	2,5 mm <sup>2</sup>
Raccordement 1 phase	1 x 32 A	4 mm <sup>2</sup>

Tab. 6.2 Protection par fusible et section transversale minimale.

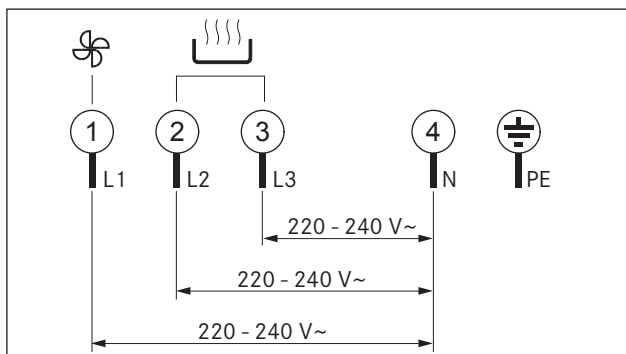


Fig. 6.36 Schéma de raccordement 3 phases de raccordement

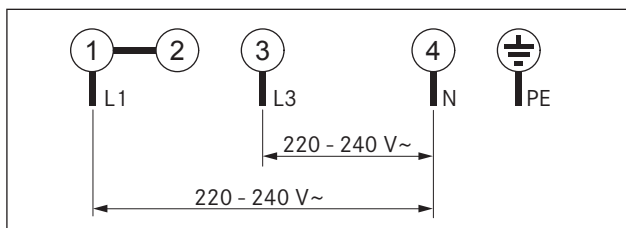


Fig. 6.37 Schéma de raccordement 2 phases de raccordement

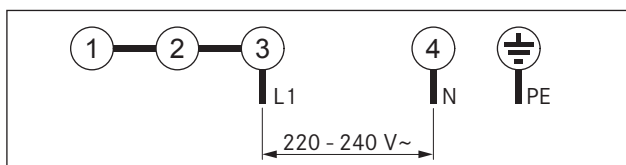


Fig. 6.38 Schéma de raccordement 1 phases de raccordement

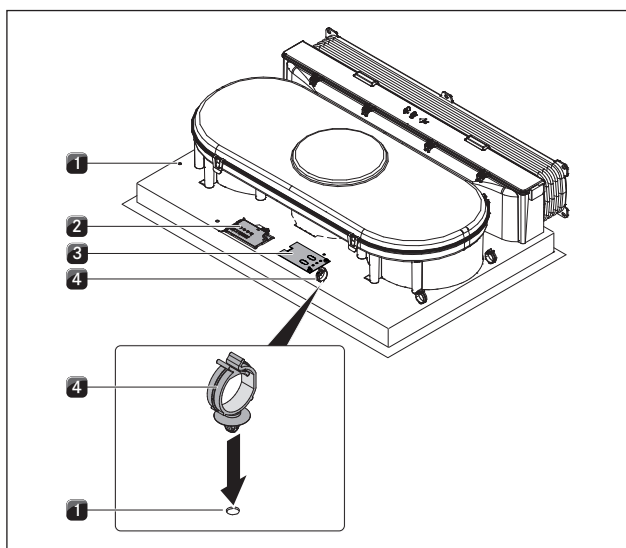


Fig. 6.39 Raccordements électriques de la table de cuisson

- [1] Perçages
- [2] Raccordement au secteur
- [3] Raccordement commande
- [4] Clip de serrage de câble

- Raccordez le câble d'alimentation selon le schéma de raccordement (voir fig. 6.36 Fig. 6.36 raccordement) au raccordement au secteur [2] de la table de cuisson équipée d'une aspiration sur table de cuisson.
- Reliez les contacts pour un raccordement 1 phase ou 2 phases avec les agrafes de raccordement BKAS (dans le contenu de la livraison).
- Fixez les pince-câbles [3] dans les perçages prévus [1] soit sur le côté gauche ou droit pour le câblage vers l'arrière.
- Veillez à ce que le câble ne soit pas coincé ou endommagé et en contact avec les zones de cuisson chaudes.
- Contrôlez que le montage est correct.
- Mettez en marche l'interrupteur principal / le coupe-circuit automatique.
- Mettez l'appareil en marche (voir chap. Utilisation).
- Contrôlez que toutes les fonctions fonctionnent correctement.

## 6.9 Gestion de la puissance de l'appareil (réduction de la puissance totale)

**INFO** Le réglage de la gestion de la puissance de l'appareil peut être effectué dans le menu Service Seul un personnel qualifié et agréé peut avoir accès au menu Service et effectuer des modifications de réglage de la gestion de la puissance

La puissance totale de l'appareil peut être réduite à 4,4 KW lors de la première mise en service de l'appareil si la puissance électrique nécessaire n'est pas disponible sur l'installation.

Le raccordement doit être muni d'une protection par fusible d'au moins 20 A.

**Programmer la gestion de la puissance de l'appareil**  
Conditions préalables :

- La table de cuisson est à l'arrêt.
- Toutes les zones de cuisson sont à l'arrêt.
- Séparez l'appareil du secteur à l'aide d'un disjoncteur, de fusibles, de coupe-circuits automatiques ou de contacteurs.
- Après la remise sous tension, vous disposez jusqu'à deux minutes pour ouvrir le menu Service.
- Reliez l'appareil avec l'alimentation.
- Appuyez sur la touche multifonctions et maintenez-la enfoncée.
- Appuyez sur la touche de la minuterie.
- Un bref signal sonore retentit et la moitié avant de la bague de réglage s'allume.
- Relâchez la touche multifonctions.

- ▶ Effectuez un mouvement circulaire de 3 à 8 autour de la bague de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre.

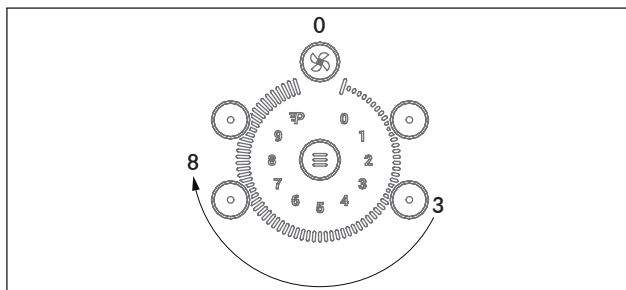


Fig. 6.40 Ouvrir le menu Service

- L'affichage avant de gauche de la zone de cuisson indique le niveau de menu  $\square$  avec en alternance  $\square$  et  $\square$ .
- La lettre  $\square$  apparaît dans l'affichage de la zone gauche arrière de cuisson droite (réglage d'usine).
- ▶ Sélectionnez le niveau de menu au moyen de la touche multifonctions  $\square$ .
- ▶ Appuyez sur n'importe quelle touche sur la bague de réglage pour modifier le réglage de la zone de cuisson arrière gauche de  $\square$  à  $\square$ .
- ▶ Appuyez sur la touche de la minuterie afin d'enregistrer les modifications.
- La table de cuisson est prête à être utilisée.

Réglage du menu $\square$	Puissance de la zone de cuisson	
	Côté gauche	Côté droit
$\square$	3,7 kW	3,7 kW
$\square$	2,2 kW	2,2 kW

Tab. 6.3 Gestion de la puissance de l'appareil

## 6.10 Raccorder les contacts de commutation externes

**INFO** Le raccordement de la liaison de communication Home-In et Home-Out ne peut être effectué que par un personnel qualifié et agréé. Ce dernier atteste également de la conformité de l'installation et de la mise en service.

Pour l'utilisation du Home-In et Home-Out, vous avez besoin des supports adéquats des appareils de commutation externes afin de garantir un raccordement et fonctionnement de l'appareil sans danger.

Les contacts de commutation suivants peuvent être utilisés :

Contact	Fonction	Raccordement
Home-In	Raccordement aspiration sur table de cuisson On/Off pour contact de commutation externe (contact éteint : aspiration sur table de cuisson On)	30 V DC 0,7 mA
Home-Out	Contact hors tension pour la commande des installations externes indépendant du fonctionnement de l'aspiration sur table de cuisson (aspiration sur table de cuisson On : contact éteint)	max. 250V / 4A

Tab. 6.4 Contacts de commutation Home-In et Home-Out

**INFO** Le contact Home-In peut s'utiliser comme dispositif de sécurité externe (par ex. contacteur de fenêtre). Dans un état de commutation ouvert, l'aspiration sur table de cuisson n'est pas en état de fonctionnement.

**INFO** Bij bekabelde raamcontactschakelaars moet u een afgeschermd kabel gebruiken. De kabelafscherming mag niet op de beschermingsgeleider van het apparaat (kookveld) worden geplaatst.

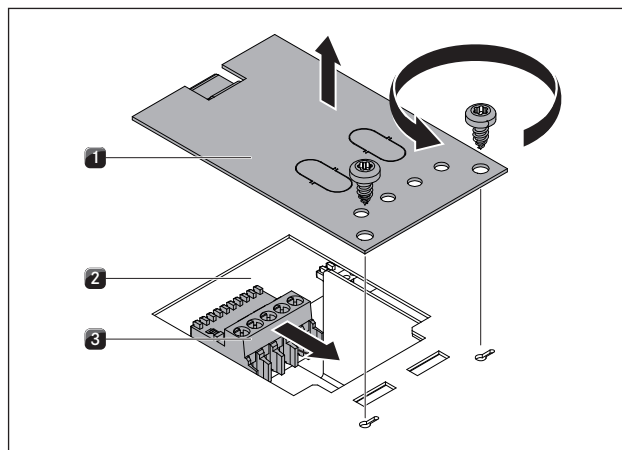


Fig. 6.41 Ouvrir le couvercle et enlever la fiche de contact

- [1] Couvercle
- [2] Unité électronique
- [3] Fiche de contact

- ▶ Ouvrez le couvercle [1].
- ▶ Respectez le schéma de raccordement afin de raccorder Home-In et Home-Out.
- ▶ Enlevez la fiche de contact [3] de l'unité électronique [2].

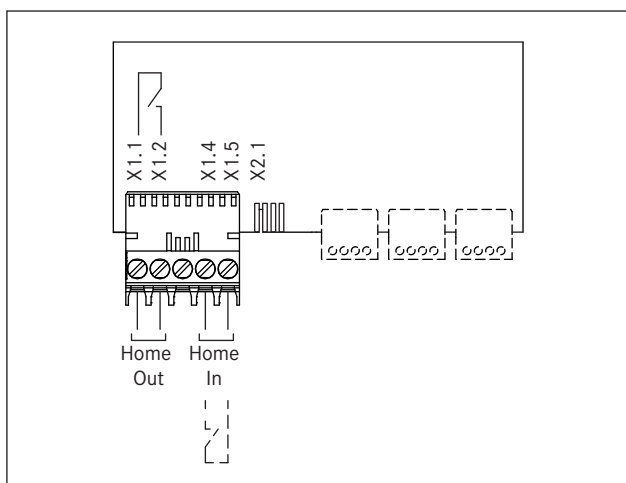


Fig. 6.42 Schéma de raccordement contacts de commutation externes

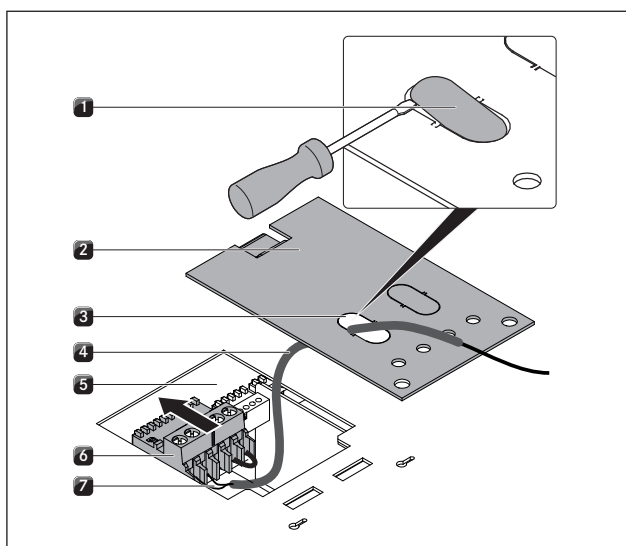


Fig. 6.43 Raccorder l'alimentation

- [1] Couvercle de fermeture
- [2] Couvercle
- [3] Ouverture de câble
- [4] Gaine de protection
- [5] Unité électronique
- [6] Fiche de contact
- [7] Ligne de câble

- ▶ Enlevez le couvercle de fermeture [1] pour l'ouverture de câble [3] à l'aide d'un tournevis.
- ▶ Poussez la gaine de protection [4] sur la ligne de câble [7].
- ▶ Faites passer la ligne de câble [7] disposant de la gaine de protection [4] par l'ouverture de câble [3] du couvercle.
- ▶ Enlevez les ponts mis en place.
- ▶ Raccordez le câble à la fiche de contact [6] pour chaque contact respectif selon le schéma de raccordement (voir fig. Schéma de raccordement contacts de commutation externes).

**INFO** Le contact Home-In doit être ponté, s'il n'est pas utilisé (ponté dans l'état d'origine).

- ▶ Enfoncez la fiche de contact [6] de l'unité électronique [5].
- ▶ Assurez-vous que la gaine de protection [4] se trouve directement sur la fiche de contact [6] et que la gaine de protection [4] passe par l'ouverture [3] du couvercle [2].

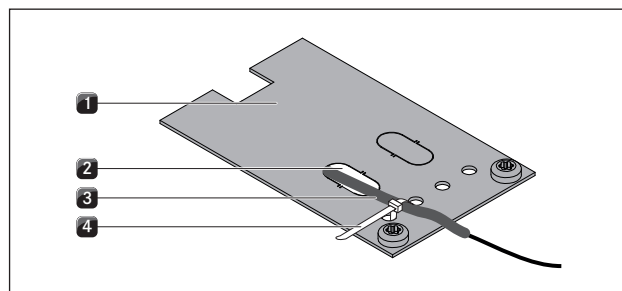


Fig. 6.44 Placer une décharge de traction

- [1] Couvercle
- [2] Ouverture de câble
- [3] Gaine de protection
- [4] Serre-câbles

- ▶ Fixez le serre-câble [4] au bord du couvercle [1]. Ne pas encore serrer fermement pour l'instant le serre-câble.
- ▶ Évitez de tracter près du câble.
- ▶ Fermez le couvercle [1].
- ▶ Serrez le serre-câble [4] (Décharge de traction)
- ▶ Veillez à ce que le câble ne soit pas coincé ou endommagé et en contact avec les zones de cuisson chaudes.
- ▶ Contrôlez que le montage est correct.
- ▶ Mettez en marche l'interrupteur principal / le coupe-circuit automatique.
- ▶ Mettez l'aspiration sur table de cuisson en marche (voir chap. Utilisation).
- ▶ Contrôlez que toutes les fonctions fonctionnent correctement.

## 6.11 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.

## 7 Utilisation

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

**INFO** La table de cuisson ne doit être utilisée que lorsque le filtre à graisse en acier inoxydable et la buse d'aspiration sont installés.

### 7.1 Instructions d'utilisation générales

La table de cuisson ou l'aspiration sur table de cuisson peuvent être réglées sur le bandeau de commande. Le choix de la zone de cuisson s'effectue au moyen d'une sélection directe de la touche du bandeau de commande concernée.

9 niveaux de puissance et un niveau Power sont disponibles pour chaque zone de cuisson et l'aspiration sur table de cuisson.

La sélection à partir de la bague de réglage s'effectue au moyen d'une sélection directe ou par un mouvement régulier dans le sens des aiguilles d'une montre ou le sens inverse.

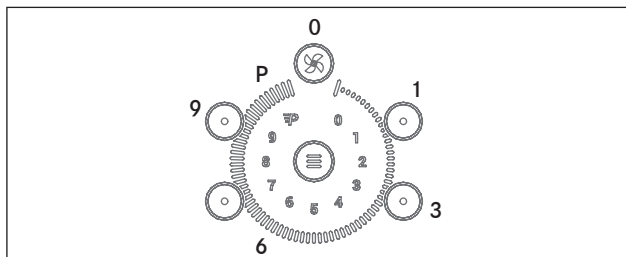


Fig. 7.1 Bague de réglage assortie des graduations des niveaux de puissance

### 7.2 Utilisation de la table de cuisson

#### Mise en marche

**INFO** Si l'affichage indique  $\square$  et s'il n'y a pas d'autre saisie, l'appareil s'éteint automatiquement au bout de 20 secondes.

- ▶ Appuyez sur les touches de mise en marche et d'arrêt  $\text{ⓘ}$  afin d'allumer l'appareil.
- Sur les affichages, le niveau de puissance  $\square$  est indiqué.

#### Mise à l'arrêt

**INFO** Après l'utilisation, éteignez la zone de cuisson à partir du bandeau de commande. Ne vous fiez pas à la détection de récipient.

- ▶ Appuyez sur les touches de mise en marche et d'arrêt  $\text{ⓘ}$  afin d'éteindre l'appareil.

- ▶ Prenez en compte l'indicateur de chaleur résiduelle (voir chapitre Description de l'appareil).

#### 7.2.1 Sélection de la zone de cuisson

- ▶ Appuyez sur la touche de la zone de cuisson souhaitée.
- Le  $\square$  se trouvant dans l'affichage de la zone de cuisson s'allume de manière plus claire.

#### 7.2.2 Réglage du niveau de puissance

- ▶ Appuyez sur le niveau de puissance souhaité ou
- ▶ effectuer un mouvement régulier le long de la bague de réglage jusqu'à obtention du niveau de puissance souhaité.

#### 7.2.3 Modification du niveau de puissance

- ▶ Appuyez sur la touche de la zone de cuisson souhaitée.
- L'affichage de la zone de cuisson s'affiche de manière plus claire.
- ▶ Sélectionnez le niveau de puissance souhaité.

#### 7.2.4 Sélectionnez le niveau Power

- ▶ Appuyez sur la touche de la zone de cuisson souhaitée.
- L'affichage de la zone de cuisson s'affiche de manière plus claire.
- ▶ Sélectionnez le niveau Power  $P$ .
- Le niveau Power  $P$  est indiqué sur l'affichage de la zone de cuisson.

Lorsqu'une zone de cuisson est réglée sur le niveau power  $P$ , la seconde zone de cuisson du même côté peut être réglée au maximum sur  $5$ .

Si la seconde zone de cuisson est réglée sur un niveau de puissance supérieur à  $5$ , le niveau power  $P$  de la première est désactivé.

#### 7.2.5 Arrêt anticipé du niveau Power

- ▶ Appuyez sur la touche de la zone de cuisson souhaitée.
- L'affichage de la zone de cuisson s'affiche de manière plus claire.
- ▶ Sélectionnez un autre niveau de puissance.
- Le niveau de puissance actuel est indiqué sur l'affichage de la zone de cuisson et le niveau Power est désélectionné.

#### 7.2.6 Mise à l'arrêt de la zone de cuisson

- ▶ Appuyez sur la touche de la zone de cuisson souhaitée.
- L'affichage de la zone de cuisson s'affiche de manière plus claire.
- ▶ Appuyez sur la position du niveau de puissance  $\square$ .
- ▶ Un  $\square$  apparaît dans l'affichage quelques secondes.

#### 7.2.7 Respecter l'indicateur de chaleur résiduelle

Après sa mise à l'arrêt, la zone de cuisson est encore chaude. Dans l'affichage de la zone de cuisson apparaît un  $H$  (indicateur de chaleur résiduelle). Après une durée de refroidissement suffisante (température  $< 60^\circ\text{C}$ ), l'affichage de la zone de cuisson s'éteint.

**INFO** Tant qu'un **H** apparaît dans l'affichage de la zone de cuisson (indicateur de chaleur résiduelle), vous ne devez pas toucher la zone de cuisson et ne pas y déposer des objets sensibles à la chaleur. Risques de brûlure et d'incendie !

- ▶ Prenez en compte l'indicateur de chaleur résiduelle.
- ▶ Assurez-vous que les zones de cuisson chaudes ne soient pas touchées et de ne pas y déposer des objets dessus.


### 7.2.8 Fonction pause

#### Allumer la fonction pause

##### Condition préalable

- Une zone de cuisson au moins est en fonctionnement.

**INFO** La fonction pause est désactivée au bout de 10 minutes.

- ▶ Appuyez sur la touche multifonctions  environ 2 à 3 secondes.
- Sans saisie, l'affichage s'éteint après 5 secondes.
- ▶ Effectuez un mouvement circulaire dans le sens des aiguilles d'une montre de 1 à P autour de la bague de réglage

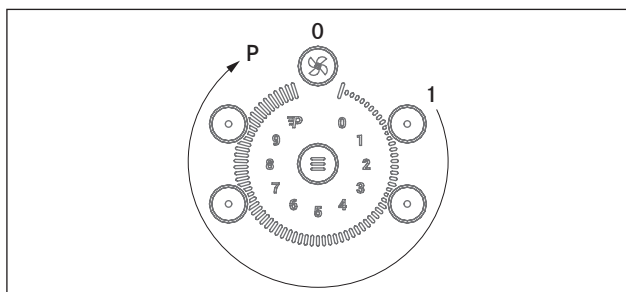



Fig. 7.2 Allumer la fonction pause

- Sur l'affichage circulaire, les segments correspondent à la position souhaitée.
- Tous les affichages de zone de cuisson indiquent **||** et deux bips courts successifs confirment l'activation.
- La fonction pause est activée.
- L'aspiration sur table de cuisson reste en fonctionnement à un faible niveau de puissance.

#### Éteindre la fonction pause

- ▶ Appuyez sur la touche multifonctions. 
- Si aucune saisie n'a lieu dans les 10 secondes, la fonction pause est maintenue.
- La bague de réglage affiche le dernier segment.
- ▶ Effectuez un mouvement circulaire dans le sens inverse des aiguilles d'une montre de 1 à P autour de la bague de réglage.

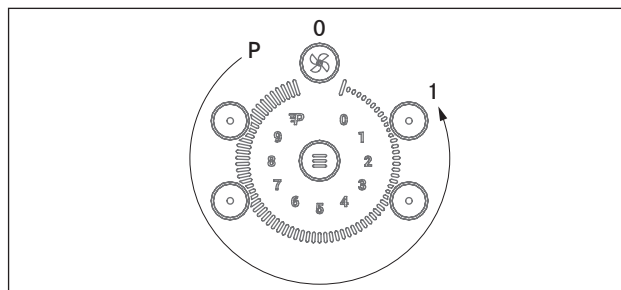


Fig. 7.3 Éteindre la fonction pause

- Sur l'affichage circulaire, les segments correspondent aux positions.
- Tous les affichages indiquent le niveau de puissance qui a été réglé initialement.
- La fonction pause est désactivée.

### 7.2.9 Fonction de pont

Lorsque la fonction de pont est activée, les deux zones de cuisson fonctionnent en même temps au même niveau de cuisson.

La zone de cuisson avant commande la zone de cuisson arrière pontée.

#### 7.2.10 Allumer la fonction de pont

##### Condition préalable

- La table de cuisson est en marche.
- Toutes les zones de cuisson sont à l'arrêt.

- ▶ Sélectionnez une des zones de cuisson avant et maintenez la touche sélection de la zone de cuisson enfoncée.
- Au bout de 2 secondes, l'affichage de la zone de cuisson arrière indique **||** et un bip retentit.
- ▶ Confirmez la touche de sélection de la zone de cuisson pour la zone de cuisson arrière afin de valider la fonction de pont.
- ▶ Réglez un niveau de puissance dans les 3 secondes pour la zone de cuisson avant.
- La fonction de pont est activée et l'affichage de la zone de cuisson arrière indique **||**.
- Si aucune saisie n'a lieu dans les 3 secondes, la fonction de pont s'arrête.

#### 7.2.11 Éteindre la fonction de pont

- ▶ Placez le niveau de puissance de la zone de cuisson avant sur **||**.
- Après 3 secondes, la fonction de pont est désactivée.

#### 7.2.12 Dispositif de cuisson automatique

##### Mise en marche du dispositif de cuisson automatique.

##### Condition préalable

- La table de cuisson est en marche.
- Une zone de cuisson est en fonction.

- ▶ Le dispositif de cuisson automatique est activé quand vous sélectionnez pendant 2 secondes le niveau de cuisson continue souhaitée entre 1 et 8 et maintenez la touche enfoncée.
- Le symbole  $\overline{A}$  apparaît sur l'affichage de la zone de cuisson pour le dispositif de cuisson automatique activé ainsi que le niveau de puissance continue, par ex. 5.

### Modifiez le dispositif de cuisson automatique

Après l'activation, le niveau de puissance continue peut être modifié dans les 15 secondes.

- ▶ Sélectionnez la zone de cuisson.
- ▶ Réglez le niveau de puissance souhaité.
- ▶ Le niveau de cuisson continue sélectionné, par ex. 7 apparaît sur l'affichage de la zone de cuisson.

Après avoir utilisé le dispositif de cuisson automatique (voir chap. Description de l'appareil), la cuisson est maintenue au niveau de cuisson continue souhaitée, par ex. 7.

#### 7.2.13 Mise à l'arrêt du dispositif de cuisson automatique

Le dispositif de cuisson automatique activé est arrêté plus tôt lorsque vous

- ▶ modifier le niveau de puissance;
- ▶ activer le niveau Power P;
- ▶ activez le niveau de maintien au chaud  $\cup$ ;
- ▶ mettre à l'arrêt la table de cuisson au moyen de la touche de mise en marche et arrêt  $\text{⏻}$ .

#### 7.2.14 Niveau de maintien au chaud

- La table de cuisson est en marche.
- ▶ Sélectionnez une zone de cuisson.
- ▶ Appuyez sur la touche multifonctions  $\text{⊖}$  plusieurs fois afin d'augmenter le niveau de maintien au chaud.
- L'affichage de la zone de cuisson indique le niveau de maintien au chaud correspondant, par ex. 2.
- ▶ Appuyez à nouveau sur la touche multifonctions  $\text{⊖}$ .
- Le niveau de maintien au chaud est désactivé.
- La zone de cuisson s'éteint automatiquement au bout de 8 heures.

#### 7.2.15 Utiliser la fonction de minuterie

**INFO** Le témoin de contrôle de la minuterie vous permet de savoir si la minuterie fonctionne. Le témoin de contrôle des zones de cuisson s'allume jusqu'à ce que la zone de cuisson soit automatiquement mise à l'arrêt à la fin de la période réglée.

##### Condition préalable

- La table de cuisson est en marche.

Vous disposez de 2 fonctions de minuterie :

- Durée minutée (minuteur pas de mise à l'arrêt automatique d'une zone de cuisson.

- Mise à l'arrêt automatique (pour l'arrêt automatique d'une zone de cuisson).

Pour les deux fonctions de minuterie, vous pouvez régler une période allant de 1 à 99 minutes.

**INFO** À la fin du temps imparti, la minuterie indique 00 pendant quelques secondes et un point ou le voyant lumineux de la minuterie clignote sur l'affichage. Simultanément, un signal sonore retentit pendant quelques secondes.

- Le bip et le clignotement sont automatiquement désactivés au bout de 2 minutes.

#### 7.2.16 Éteindre le signal sonore de la minuterie de manière anticipée.

- ▶ Appuyez sur la touche sensitive de votre choix dans le bandeau de commande pour arrêter le signal sonore de manière préalable.

#### 7.2.17 Réglage de la durée minutée (minuteur)

- ▶ Appuyez sur la touche minuterie  $\text{⌚}$
- L'affichage de la minuterie indique pendant quelques secondes  $\text{00}$  et le point en dessous de l'affichage clignote.
- Si aucune saisie n'a lieu, la minuterie s'éteint au bout de 10 secondes.
- ▶ Appuyez sur la touche minuterie  $\text{⌚}$  plusieurs fois afin d'augmenter systématiquement la durée de 10 minutes.
- ▶ Modifier le nombre de minutes sur l'affichage de la minuterie par une sélection sur la bague de réglage.
- Après réglage de la durée souhaitée, la minuterie se met en route automatiquement.

#### 7.2.18 Éteindre la durée minutée (minuteur) de manière anticipée.

La durée de la minuterie activée s'arrête de manière anticipée si vous

- ▶ réglez le reste du temps à effectuer sur  $\text{00}$ .

#### 7.2.19 Réglage de la mise à l'arrêt automatique




Vous pouvez régler une mise à l'arrêt automatique pour chacune des zones de cuisson.

**INFO** Si plusieurs zones de cuisson sont activées au moyen de la mise à l'arrêt automatique, la valeur de la minuterie la plus faible s'affiche et le voyant lumineux de la minuterie de la zone de cuisson en question brille de façon plus lumineuse.

##### Condition préalable

- Une zone de cuisson a été sélectionnée.
- Un niveau de puissance a été réglé.



- ▶ Sélectionnez la zone de cuisson souhaitée.

- ▶ Appuyez sur le bouton de minuterie  sous 3 secondes.
- L'affichage de la minuterie indique pendant quelques secondes  et le point situé à côté de l'affichage s'allume.
- ▶ Appuyez sur la touche minuterie  plusieurs fois afin d'augmenter systématiquement la durée de 10 minutes.
- ▶ Modifier le nombre de minutes sur l'affichage de la minuterie par une sélection sur la bague de réglage.
- Après réglage de la durée souhaitée, la minuterie se met en route automatiquement.


La durée réglée n'est visible dans l'affichage de la minuterie que pendant quelques secondes après la dernière saisie.

### 7.2.20 Mise à l'arrêt anticipée de la mise à l'arrêt automatique.

La mise à l'arrêt automatique activée s'éteint prématurément lorsque vous

- ▶ réglez le reste du temps à effectuer sur .
- ▶ mettre à l'arrêt la table de cuisson au moyen de la touche de mise en marche et arrêt .
- ▶ Mettre le niveau de puissance à 0.

### 7.2.21 modifier les réglages de la minuterie


- ▶ Appuyez sur la touche de la zone de cuisson pour laquelle vous voulez modifier la mise à l'arrêt automatique.
- ▶ Appuyez sur la touche minuterie  plusieurs fois afin d'augmenter systématiquement la durée de 10 minutes.
- ▶ Modifier le nombre de minutes sur l'affichage de la minuterie par un mouvement régulier sur la bague de réglage.

### 7.2.22 Mise en marche / à l'arrêt de la sécurité enfant

**INFO** Si, dans l'affichage d'une zone de cuisson, *L* et *H* apparaissent en alternance, cela signifie que la zone de cuisson est encore chaude.

#### Mise en marche de la sécurité enfant

Conditions préalables :

- La table de cuisson est en marche.
- Toutes les zones de cuisson sont à l'arrêt.
- ▶ Appuyez sur la touche multifonctions  environ 2 à 3 secondes.
- Sans saisie, l'affichage s'éteint après 5 secondes.
- ▶ Effectuez un mouvement circulaire de 1 à P autour de la bague de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre.

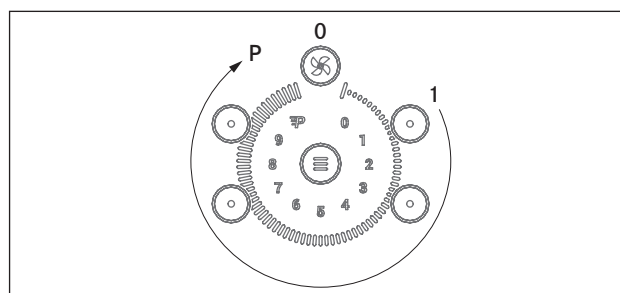



Fig. 7.4 Mise en marche de la sécurité enfant

- Sur l'affichage circulaire, les segments correspondent aux positions.
- La lettre *L* apparaît dans tous les affichages des zones de cuisson.
- La sécurité enfant est activée.

#### Mise à l'arrêt de la sécurité enfant

- La table de cuisson est en marche.
- ▶ Appuyez sur la touche multifonctions  environ 2 à 3 secondes.
- La bague de réglage affiche le dernier segment.
- ▶ Effectuez un mouvement circulaire dans le sens inverse des aiguilles d'une montre de 1 à P autour de la bague de réglage.

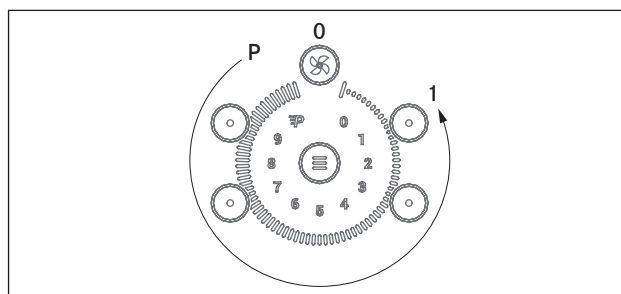



Fig. 7.5 Mise à l'arrêt de la sécurité enfant

- Sur l'affichage circulaire, les segments correspondent aux positions.
-  apparaît sur tous les affichages des zones de cuisson.
- La sécurité enfant est désactivée.

Vous pouvez alors régler le niveau de puissance de votre choix sur chacune des zones de cuisson.

## 7.3 Commande d'aspiration sur table de cuisson

Condition préalable :

- La table de cuisson avec dispositif aspirant est en marche.


Recommandations pour un dispositif d'aspiration des vapeurs efficace :

- ▶ Utilisez toujours un couvercle, notamment pour les casseroles hautes. Ceci garantit un dispositif

d'aspiration des vapeurs efficace. La consommation d'énergie est réduite.

- ▶ Faites fonctionner l'aspiration sur table de cuisson uniquement au niveau de puissance nécessaire pour que le dispositif d'aspiration des vapeurs soit efficace. En mode recyclage d'air, vous pouvez ainsi augmenter la puissance du filtre à odeurs.
- ▶ Faites fonctionner votre zone de cuisson uniquement au niveau de puissance nécessaire pour cuisiner. Ceci réduit les vapeurs de cuisson et la consommation énergétique.
- ▶ Évitez les forts courants d'air.

### 7.3.1 Sélectionner l'aspiration sur table de cuisson

- ▶ Appuyez sur la touche minuterie de l'aspiration sur table de cuisson.
- Le  se trouvant dans l'affichage de la zone de cuisson s'allume de manière plus claire.





### 7.3.2 Réglage du niveau de puissance

- ▶ Appuyez sur la gradation de la bague de réglage souhaitée afin de régler le niveau de puissance, ou
- ▶ Effectuer un mouvement régulier le long de la bague de réglage jusqu'à obtention du niveau de puissance souhaité.

### 7.3.3 Modification du niveau de puissance

- ▶ Appuyez sur la touche minuterie de l'aspiration sur table de cuisson.
- L'affichage du ventilateur brille de façon plus lumineuse.
- ▶ Sélectionnez le niveau de puissance souhaité.
- L'affichage du ventilateur indique le niveau de puissance sélectionné.

### 7.3.4 Sélectionner le niveau Power


- ▶ Appuyez sur la touche minuterie de l'aspiration sur table de cuisson.
- L'affichage du ventilateur brille de façon plus lumineuse.
- ▶ Sélectionnez le niveau Power .
- Le niveau Power  est indiqué sur l'affichage de la zone de cuisson.
- Au bout de 10 minutes, le niveau Power  passe automatiquement au niveau de puissance .

### 7.3.5 Système d'aspiration sur table de cuisson

---


**INFO** L'activation du système d'aspiration sur table de cuisson permet de modifier le niveau de puissance. Le système d'aspiration sur table de cuisson est de nouveau activé au bout de 10 minutes.

---



- ▶ Appuyez sur la touche sélection de l'aspiration sur table de cuisson.
- ▶ Appuyez sur la touche multifonctions .

- L'affichage du ventilateur brille de façon plus lumineuse.
- Le système d'aspiration sur table de cuisson est activé.
- La lettre A s'affiche.

### 7.3.6 Mettre à l'arrêt le système d'aspiration sur table de cuisson.

- ▶ Appuyez sur la touche sélection de l'aspiration sur table de cuisson.
- ▶ Appuyez sur la touche multifonctions .
- Le système d'aspiration sur table de cuisson est désactivé.




### 7.3.7 Système de temporisation automatique

- ▶ Appuyez sur la touche sélection de l'aspiration sur table de cuisson.
- L'affichage du ventilateur brille de façon plus lumineuse.
- ▶ Sélectionnez le niveau de puissance .
- Sur les affichages, le niveau de puissance  est indiqué.
- L'aspiration sur table de cuisson se met à l'arrêt automatiquement après 20 minutes.

### 7.3.8 Mettre à l'arrêt le système de temporisation automatique de manière anticipée.

- ▶ Appuyez sur la touche de sélection de l'aspiration sur table de cuisson quand le système de temporisation automatique est en fonction.
- Le système de temporisation automatique est désactivé.

### 7.3.9 Mettre à l'arrêt l'aspiration sur table de cuisson

- ▶ Appuyez sur la touche sélection de l'aspiration sur table de cuisson.
  - L'affichage du ventilateur brille de façon plus lumineuse.
  - ▶ Sélectionnez le niveau de puissance .
  - Sur les affichages, le niveau de puissance  est indiqué.
  - ▶ Sélectionnez à nouveau la touche de sélection de l'aspiration sur table de cuisson.
  - L'appareil s'éteint.
- ou
- ▶ Appuyez sur les touches de mise en marche et d'arrêt  afin d'éteindre l'appareil.

---

**INFO** Si le système d'aspiration automatique est activé à l'arrêt de la table de cuisson, il se réactive au prochain allumage.

---



## 7.4 Prise en compte de l'indicateur d'entretien du filtre

Lorsque l'affichage du ventilateur indique  $F$ , ceci signifie que le temps d'attente du filtre à charbon actif est passé (uniquement en mode air recyclé) et le filtre à graisse en acier inoxydable a besoin d'un nettoyage approfondi.

- ▶ Appuyez sur la touche sélection de l'aspiration sur table de cuisson.
- ▶ Appuyez sur une touche, au choix.
- L'affichage du niveau de ventilation indique  $\square$ .

### Effectuer le changement du filtre

- ▶ Mettez à l'arrêt la table de cuisson ainsi que l'aspiration sur table de cuisson.
- ▶ Respectez toutes les consignes qui sont décrites dans le chapitre Nettoyage.
- ▶ Remplacez le filtre à charbon actif.
- ▶ Nettoyez le filtre à graisse en acier inoxydable; les buses, le boîtier de conduite d'air et le fond du boîtier.

### Réinitialisez l'indicateur d'entretien du filtre

Une fois le filtre à charbon actif remplacé (uniquement pour l'air recyclé) et le filtre à graisse en acier inoxydable nettoyé, il faut réinitialiser l'indicateur d'entretien du filtre.

- ▶ Mettez en marche la table de cuisson ainsi que l'aspiration sur table de cuisson.
- L'affichage du ventilateur se met à clignoter et indique  $F$ .
- ▶ Appuyez sur la touche de sélection de l'aspiration sur table de cuisson au moins 4 secondes jusqu'à ce que le chiffre  $\square$  clignote. Après quelques secondes, le chiffre  $\square$  s'affiche en continu.
- L'indicateur d'entretien du filtre est réinitialisé.

## 7.5 Économie d'énergie

- ▶ Prenez en compte toutes les astuces d'énergie pour utiliser la table de cuisson avec dispositif aspirant de manière économique et efficace.
- ▶ Lors de l'achat des éléments de votre batterie de cuisine, prenez en compte le diamètre du fond de ceux-ci. En effet, les données indiquées ne concernent souvent que le diamètre supérieur de l'élément. Le diamètre du fond est souvent inférieur.
- ▶ Utilisez des cocottes-minute. Grâce à leur fermeture hermétique et à la surpression, la cuisson se fait avec un temps et une énergie réduits. Les vitamines sont préservées par ce faible temps de cuisson.
- ▶ Veillez à ce qu'il y ait suffisamment de liquide dans la cocotte-minute. La cuisson à vide d'une casserole peut entraîner une surchauffe. La zone de cuisson et la casserole peuvent être endommagées par une surchauffe.
- ▶ Fermez le récipient de cuisson, si possible, toujours avec un couvercle adapté.
- ▶ Choisissez la taille du récipient en fonction de la quantité à faire cuire. Une grande casserole avec peu d'aliments nécessite beaucoup d'énergie.

## 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 le 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 :

Composants	Cycle de nettoyage
Bandeau de commande	Immédiatement après chaque salissure
Table de cuisson	Immédiatement après chaque salissure Hebdomadairement, à fond, avec un nettoyant habituel du commerce pour les plaques vitrocéramiques
Dispositif aspirant	Hebdomadairement
Buse d'aspiration et filtre en acier inoxydable	Après chaque préparation de plats à teneur en graisse élevée ; Au moins une fois par semaine, si affichage du ventilateur = F À la main ou dans un lave-vaisselle (à une température max. de 65 °C) ; Ne nettoyez les surfaces en acier inoxydable que dans le sens du polissage !
Boîtier de guidage d'air	Nettoyer tous les 6 mois ou en cas de remplacement du filtre à charbon actif
Filtre à charbon actif (uniquement pour le recyclage d'air)	Remplacement en cas d'émanation d'odeur, diminution de la puissance d'absorption ou affichage du niveau du ventilateur = F

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 devez utiliser un racloir spécial pour plaque vitrocéramique et un nettoyant adapté.

- ▶ N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur, d'éponge ou nettoyeurs abrasifs ou des nettoyeurs 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.

#### Pour les buses d'aspiration et les filtres à graisse

- ▶ N'utilisez pas de produits nettoyants agressifs, contenant de l'acide ou fortement alcalins

### 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 le chapitre de 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 la buse d'aspiration soit montée, 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 aspiré.

- ▶ 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 pour 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 plaque de cuisson.
- ▶ Frottez-la avec un chiffon propre pour la sécher.

#### Si la plaque 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 pour vitrocéramique afin d'éviter qu'ils ne cuisent.

#### Salissures spéciales

- ▶ Enlevez les salissures et les taches importantes (taches de calcaire, taches luisantes de type nacre) avec le nettoyant, tant que la plaque 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 pour vitrocéramique.
- ▶ Retirez immédiatement les grains, miettes ou similaires, qui tombent sur la plaque 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 plaque 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.

## 8.4 Nettoyage du dispositif aspirant de la table de cuisson

La buse d'aspiration et le filtre à graisse en acier inoxydable retiennent les particules grasses présentes dans les vapeurs de cuisson.

- ▶ Assurez-vous que la plaque de cuisson et le dispositif aspirant sont hors service (voir le chapitre Utilisation).
- ▶ Attendez jusqu'à ce que l'affichage de la ventilation affiche 0.
- ▶ Nettoyez le dispositif aspirant de la table de cuisson en fonction des cycles de nettoyage (voir tableau 7.1).
- ▶ Nettoyez les surfaces du système d'évacuation d'air avec un chiffon doux humide, du liquide vaisselle ou un produit lave-vitres doux.
- ▶ Détrempez les salissures séchées à l'aide d'un chiffon doux (ne pas gratter !)

### 8.4.1 Démontage de la buse d'aspiration et du filtre à graisse en acier inoxydable

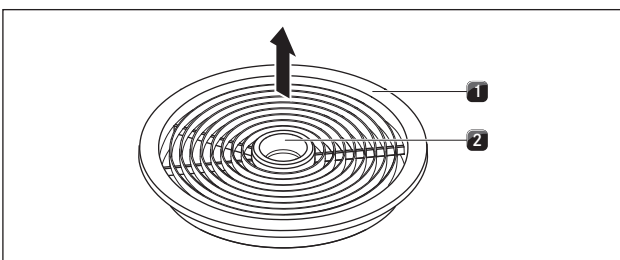


Fig. 8.1 Démontage de la buse d'aspiration

- [1] Buse d'aspiration
- [2] Orifice d'accès

### Condition préalable :

l'affichage de la ventilation montre 0.

- ▶ Mettez la main dans l'orifice d'accès [2].
- ▶ Retirez la buse d'aspiration [1] vers le haut.

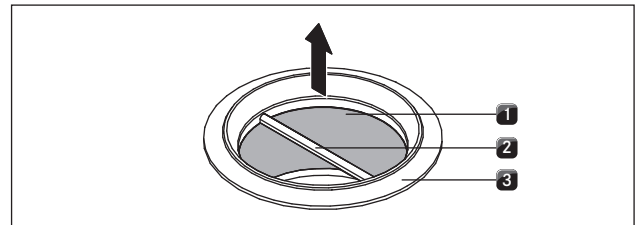


Fig. 8.2 Démontage du filtre à graisse en acier inoxydable

- [1] Filtre à graisse en acier inoxydable
- [2] Poignée de maintien
- [3] Orifice d'aspiration

- ▶ Saisissez le filtre à graisse en acier inoxydable au niveau de la poignée de maintien [2].
- ▶ Soulevez le filtre à graisse en acier inoxydable [1] vers le haut hors de l'orifice d'aspiration [3].

### 8.4.2 Nettoyage de la buse d'aspiration et du filtre à graisse en acier inoxydable

**INFO** Nettoyez les surfaces en acier inoxydable uniquement en direction du polissage.

**INFO** Lorsqu'il devient impossible de nettoyer complètement le filtre à graisse en acier inoxydable, il faut le remplacer.

#### Nettoyage à la main

- ▶ Utilisez un nettoyant dégraissant.
- ▶ Rincez la buse d'admission et le filtre à graisse en acier inoxydable avec de l'eau chaude.
- ▶ Nettoyez la buse d'admission et le filtre à graisse en acier inoxydable avec une brosse à poils mous.
- ▶ Rincez bien la buse d'admission et le filtre à graisse en acier inoxydable après le nettoyage.

#### Nettoyage au lave-vaisselle

- ▶ Nettoyez la buse d'aspiration et le filtre à graisse en acier inoxydable avec un programme de rinçage d'une température maximale de 65 °C.

### 8.4.3 Montage des filtres à graisse en acier inoxydable et de la buse d'aspiration

- ▶ Saisissez le filtre à graisse en acier inoxydable au niveau de la poignée de maintien [2] (Figure 7.2).
- ▶ Insérez le filtre à graisse en acier [1] dans l'ouverture d'aspiration.
- ▶ Veillez à ce que le filtre à graisse en acier inoxydable repose sur le bord inférieur du bâti. Aucun verrouillage n'est prévu car il n'est pas utile.


- ▶ Mettez la main dans l'orifice d'accès [2] de la buse d'aspiration (Figure 7.1).
- ▶ Placez la buse d'aspiration (Figure 7.1 ; [1]) au centre de l'orifice d'aspiration.
- ▶ Appuyez sur la buse d'aspiration vers le bas jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.

## 8.5 Nettoyage du boîtier de guidage d'air

Des éléments gras et des résidus calcaires des vapeurs de cuisson peuvent se déposer sur la surface du boîtier de guidage d'air. C'est pour cette raison qu'un nettoyage de base régulier est nécessaire (voir tableau 7.1).

Le boîtier de guidage d'air se trouve sur le côté inférieur de la table de cuisson, dans le placard inférieur.

### 8.5.1 Ouverture du boîtier de guidage d'air

- ▶ Assurez-vous que la plaque de cuisson et le dispositif aspirant sont hors service (voir le chapitre Utilisation).
- ▶ Attendez jusqu'à ce que l'affichage de la ventilation affiche .

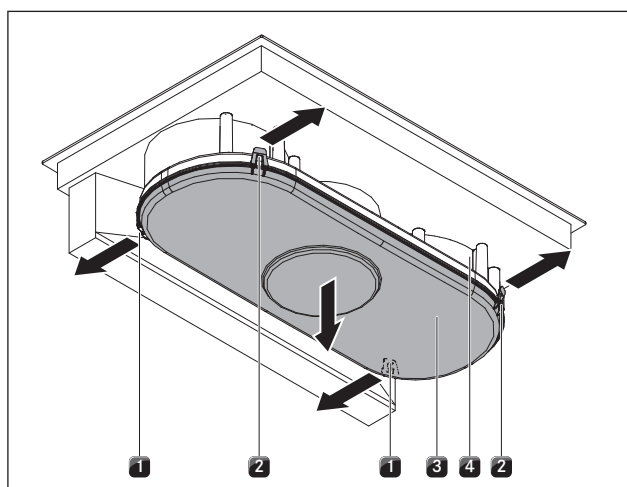


Fig. 8.3 Ouverture du boîtier de guidage d'air

- [1] Verrouillages arrière
- [2] Verrouillages avant
- [3] Fond du boîtier
- [4] Boîtier de guidage d'air

- ▶ Maintenez le fond du boîtier avec une main [3].
- ▶ Ouvrez les deux verrouillages sur la face arrière [1].
- ▶ Ouvrez les deux verrouillages sur la face avant [2].
- ▶ Enlevez le fond du boîtier [3].
- ▶ Nettoyez le boîtier de guidage d'air [4] et le fond du boîtier [3] avec un nettoyant doux.

### 8.5.2 Fermeture du boîtier de guidage d'air

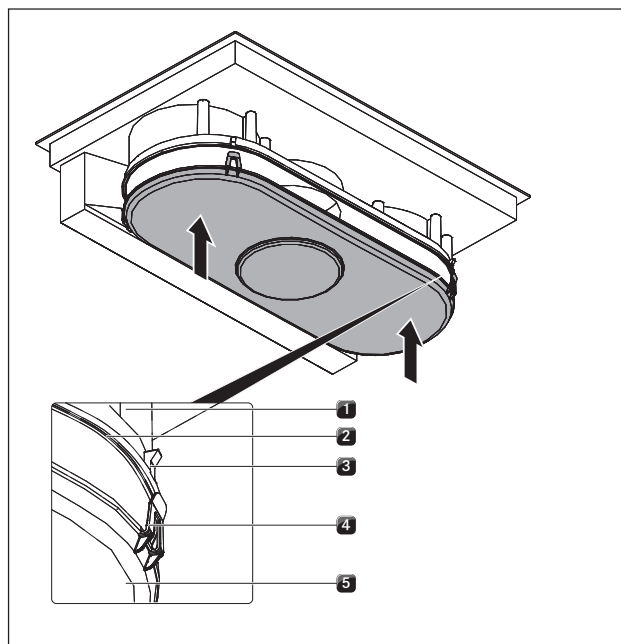


Fig. 8.4 Fermeture du boîtier de guidage d'air

- [1] Boîtier de guidage d'air
- [2] Gorge d'étanchéité
- [3] Crochet de fixation
- [4] Languette de verrouillage
- [5] Fond du boîtier

- ▶ Positionnez avec les deux mains le fond du boîtier [5] de manière à ce que les languettes de verrouillage [4] correspondent à la position des crochets de fixations [3] sur le fond du boîtier.
- ▶ Insérez le fond du boîtier sur la gorge d'étanchéité [2] du boîtier de guidage d'air [1].
- ▶ Appuyez vers le haut sur le fond du boîtier [5], jusqu'à ce que les 4 languettes de verrouillage (2 devant, 2 derrière) s'enclenchent dans les crochets de fixation [3].
- ▶ Vérifiez que les 4 languettes de verrouillage [4] sont correctement enclenchées.

## 8.6 Remplacement du filtre à charbon actif

Uniquement lorsque le dispositif d'aspiration travaille en mode d'aspiration, deux filtres à charbon actif sont insérés en plus sur le filtre à graisse en acier inoxydable. Ces filtres à charbon actif lient les substances odorantes se produisant lors de la cuisson.

**INFO** Les filtres à charbon actif doivent être remplacés si l'affichage du niveau de ventilation (affichage du service de filtre) montre un *F*.  
Les filtres à charbon actif BAKF sont disponibles auprès de votre commerçant spécialisé ou bien contactez BORA via la page du site <http://www.bora.com>.

- ▶ Assurez-vous que la plaque de cuisson et le dispositif aspirant sont hors service (voir le chapitre 6.1).
- ▶ Attendez jusqu'à ce que l'affichage de la ventilation affiche *F*.

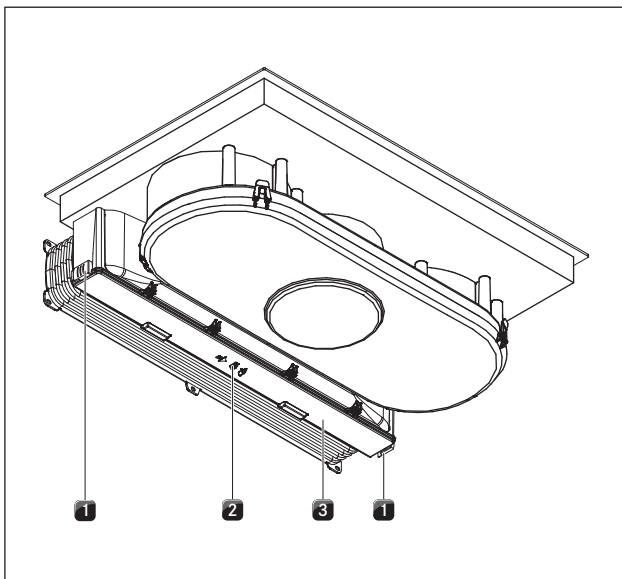


Fig. 8.5 Déverrouillage du couvercle du boîtier du filtre à charbon actif

- [1] Verrouillages externes
- [2] Verrouillage central
- [3] Couvercle du boîtier du filtre à charbon actif

#### Retrait du filtre à charbon actif

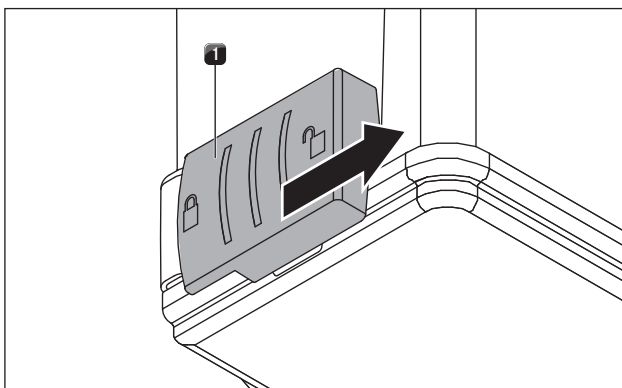


Fig. 8.6 Ouverture des loquets extérieurs

- [1] Loquet extérieur

- ▶ Ouvrez les deux loquets extérieurs [1].

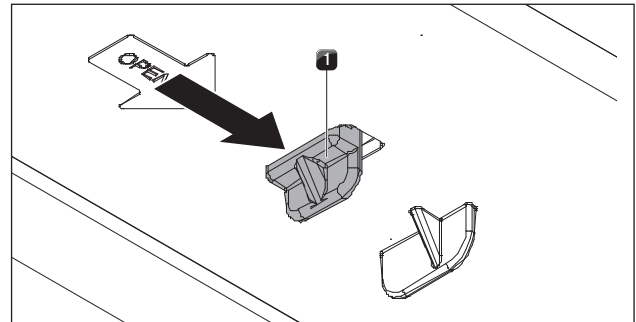


Fig. 8.7 Ouverture du loquet du milieu

- [1] Loquet du milieu

- ▶ Ouvrez le loquet du milieu [1].
- ▶ Refermez le couvercle du boîtier jusqu'à l'encliqueter.

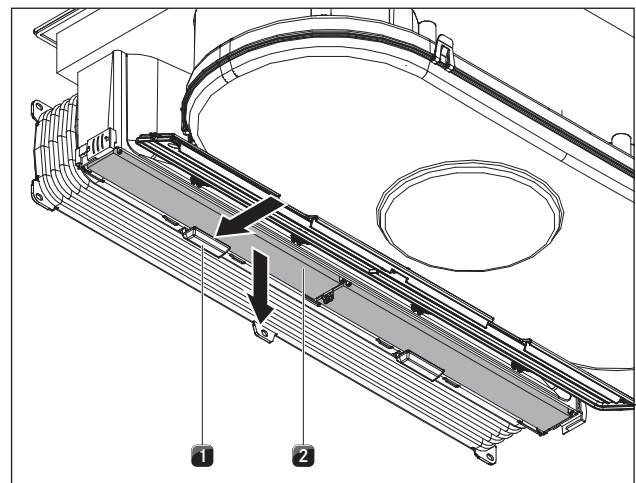


Fig. 8.8 Retrait du filtre à charbon actif

- [1] Fixation du filtre
- [2] Filtre à charbon actif

- ▶ Soutenez le filtre à charbon actif [2] avec une main.
- ▶ Appuyez sur la fixation du filtre [1] vers l'arrière.
- ▶ Tirez le filtre à charbon actif vers le bas.
- ▶ Mettez les filtres usagés au rebut dans les ordures ménagères.

### Placer le filtre à charbon actif

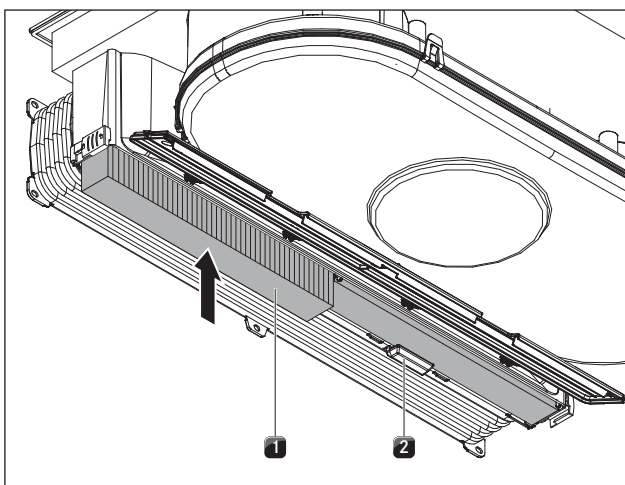


Fig. 8.9 Placer le filtre à charbon actif

- [1] Filtre à charbon actif
- [2] Fixation du filtre

- ▶ Positionnez le nouveau filtre à charbon actif [1] de sorte que la flèche de direction soit en dessous du filtre et pointe vers l'arrière.
- ▶ Insérez le filtre à charbon actif dans le boîtier.
- ▶ Appuyez sur le filtre vers le haut jusqu'à encliqueter la fixation [2].

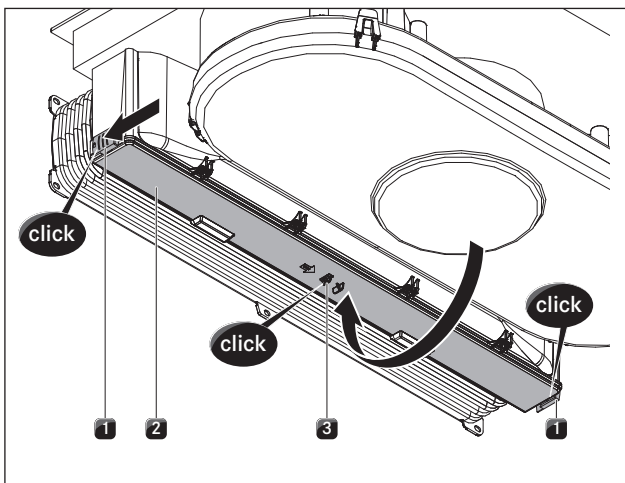


Fig. 8.10 Fermeture du couvercle du boîtier du filtre à charbon actif

- [1] Loquets extérieurs
- [2] Couvercle du boîtier du filtre à charbon actif
- [3] Loquet du milieu

- ▶ Refermez le couvercle du boîtier du filtre [2] en le claquant vers le haut.
- ▶ Appuyez au milieu du couvercle jusqu'à encliqueter le loquet du milieu [3].
- ▶ Appuyez latéralement sur le couvercle du boîtier du filtre à charbon actif et fermez les loquets extérieurs [1] jusqu'à les encliqueter.

## 9 Dépannage

Problème de commande	Cause	Aide
Il est impossible d'allumer la table de cuisson ou le ventilateur.	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.
La lettre $\underline{L}$ apparaît dans l'affichage de la zone de cuisson.	Aucun récipient ou un récipient inapproprié se trouve sur la zone de cuisson.	Utilisez uniquement un récipient approprié. Choisir une taille de récipient correspondant à la zone de cuisson (voir chapitre Description de l'appareil).
La lettre $\hat{L}$ apparaît dans l'affichage de la zone de cuisson.	La sécurité enfant est en marche.	Éteindre la sécurité enfant (voir le chapitre Utilisation).
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)
Le niveau Power est interrompu automatiquement de manière anticipée.	La protection anti-surchauffe s'est déclenchée.	(voir chapitre Description de l'appareil)
$E_r \square \square$ s'affiche de manière séparée sur les 4 affichages des zones de cuisson et la table de cuisson s'éteint pendant le fonctionnement.	Une ou plusieurs touches sensibles restent couvertes, notamment par le bout du doigt ou en raison d'objets qui y sont posés.	Nettoyer le bandeau de commande et / ou enlever les objets se trouvant dessus (voir le chapitre Description de l'appareil).
Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner une fois la table de cuisson éteinte.	Le ventilateur fonctionne jusqu'à ce que la table de cuisson ait refroidi et s'éteint ensuite automatiquement.	Attendre jusqu'à ce que le ventilateur de refroidissement s'éteigne automatiquement.
Le message d'erreur $E$ apparaît dans l'affichage de la zone de cuisson.	Une erreur est apparue dans l'électronique.	Coupez l'alimentation électrique de la table de cuisson pendant environ 1 minute. Si le problème persiste après le rétablissement de l'alimentation électrique, notez le numéro de l'erreur et contactez notre service après-vente.
L'affichage du niveau d'aspiration indique $F$ .	La durée d'utilisation du filtre est dépassée.	Changer le filtre à charbon actif (seulement en mode air recyclé) et nettoyer en profondeur le filtre à graisse en acier inoxydable. En cas de forte salissure, un remplacement du filtre à graisse en acier inoxydable est recommandé (voir chapitre Nettoyage et entretien).
La puissance d'aspiration du dispositif aspirant s'est dégradée.	Le filtre à graisse en acier inoxydable est fortement encrassé.	Nettoyez ou remplacez le filtre à graisse en acier inoxydable.
	Le filtre à charbon actif est fortement encrassé (uniquement BFIU).	Remplacez le filtre à charbon actif.
	Un objet (p. ex. chiffon) se trouve dans le boîtier de conduite d'air.	Enlevez l'objet qui a été aspiré.
L'affichage du niveau d'aspiration indique $E_r B 1$ ou $E_r B 2$	Le ventilateur est défectueux ou une connexion de conduit s'est desserrée.	Contactez le service après-vente de BORA.
L'affichage du niveau d'aspiration indique $F$ . Il est impossible d'allumer le ventilateur.	Le contact Home-In est interrompu.	Lors de l'utilisation d'un contacteur de fenêtre (dispositif de sécurité), la fenêtre doit être ouverte en cas de fonctionnement du ventilateur.
	Le dispositif de sécurité est défectueux.	Contactez le service après-vente de BORA.

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.

### 10.2 Démontage

Le démontage nécessite que l'appareil soit accessible et qu'il ait été débranché de l'alimentation électrique.

- ▶ Déserrez les brides de montage.
- ▶ Retirez les joints de silicone.
- ▶ Retirez l'appareil du raccordement au canal d'évacuation.
- ▶ 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 et accessoires

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

## 11.1 Garantie fournisseur de BORA

BORA propose une garantie fabricant de 2 ans à ses clients pour ses produits. Cette garantie s'ajoute au droit légal de réclamation pour défaut proposé par les revendeurs de nos produits.

La garantie fournisseur s'applique à tous les produits BORA achetés au sein de l'Union Européenne auprès de distributeurs BORA agréés, à l'exception des accessoires et articles universels BORA.

La garantie fabricant débute au moment de l'obtention du produit BORA auprès d'un distributeur BORA agréé et est valide pour une durée de 2 ans. Via un enregistrement sur le portail [www.bora.com/registration](http://www.bora.com/registration), le client a la possibilité de prolonger cette garantie fabricant.

La garantie fabricant implique un montage approprié (conforme aux mesures indiquées dans le manuel d'utilisation BORA et le mode d'emploi de l'appareil valides au moment du montage) des produits BORA par un représentant BORA agréé. Le client final est tenu d'observer les indications et informations du mode d'emploi pendant l'utilisation de l'appareil.

Pour recourir à son droit de réclamation, le client doit présenter le défaut concerné à son distributeur ou directement à BORA et justifier de l'achat de l'appareil par présentation de la facture correspondante. S'il le souhaite, le client peut justifier de son achat via un enregistrement sur le portail [www.bora.com](http://www.bora.com).

BORA garantit que tous les produits BORA sont exempts de défauts matériels et de production. Le défaut doit être présent au moment de la livraison du produit au client. En cas de réclamation d'un service de garantie, la durée de garantie ne repart pas à zéro.

BORA entreprendra les mesures nécessaires pour résoudre le problème d'un produit BORA par une réparation ou un échange, selon sa propre appréciation. Tous les coûts associés à la résolution du problème dans le cadre de l'application de la garantie fabricant sont pris en charge par BORA.

Sont expressément exclus de la garantie fournisseur de BORA :

- les produits qui n'ont pas été acquis auprès d'un distributeur BORA agréé ;
- les dommages résultant de la non-observation des instructions d'utilisation, y compris pour le nettoyage et l'entretien du produit, (utilisation non conforme) ;
- les dommages résultant d'une utilisation normale du produit (par ex. : traces d'usure sur la table de cuisson) ;
- les dommages résultant d'influences extérieures (dégâts résultant du transport, pénétration d'eau, dommages élémentaires, résultant de la foudre, etc.) ;
- les dommages résultant de réparations ou de tentatives de réparation n'ayant pas été entreprises par BORA ou par un représentant BORA agréé ;
- les dommages portés sur la vitrocéramique ;
- les fluctuations de tension ;
- les dommages indirects et réclamations de dédommagement portant sur le défaut concerné ;
- les dommages portés sur les pièces en plastique.

Les droits juridiques, en particulier relatifs aux vices matériels ou à la responsabilité du fabricant vis-à-vis des produits, ne sont pas restreints par la garantie.

En cas de défaut non couvert par la garantie fabricant, le client peut, assumant toutefois les coûts à sa propre charge, solliciter le service technique de BORA.

Les présentes conditions de garantie sont soumises au droit en vigueur dans la République fédérale d'Allemagne.

Pour nous contacter :

- Tél. : +800 7890 0987, du lundi au jeudi de 08h00 à 18h00 et le vendredi de 08h00 à 17h00
- E-mail : [info@bora.com](mailto:info@bora.com)

### 11.1.1 Extension de garantie

Bénéficiez d'une extension de garantie en vous enregistrant sur [www.bora.com/registration](http://www.bora.com/registration).

## 11.2 Service

**BORA Service :**

voir verso de cette notice d'utilisation et de montage



- En cas de panne ou problème que vous n'êtes pas en mesure de résoudre par vous-même, contactez votre distributeur BORA ou l'équipe BORA Service.

L'équipe BORA Service a besoin de connaître le type et le numéro de fabrication (numéro FD) de votre appareil.

Les deux indications figurent sur la plaque signalétique sur le certificat de garantie joint, ainsi que sur le dessous de l'appareil.

### 11.3 Pièces de rechange

- ▶ En cas de réparation, utilisez toujours de pièces de rechange d'origine.
- ▶ Les réparations doivent uniquement être entreprises par l'équipe BORA Service.

---

**INFO** Les pièces de rechange sont disponibles auprès de votre distributeur BORA, sur le site d'assistance en ligne BORA, à l'adresse [www.bora.com/service](http://www.bora.com/service), ou au numéro d'assistance fourni.

---

### 11.4 Accessoires

- Filtre à graisses en acier inoxydable BFF
- Buse d'aspiration BFIED
- Buse d'aspiration All Black BEDAB
- Ruban d'étanchéité UDB25
- Cadre de table de cuisson BKR830

#### Accessoires spéciaux pour BFIA :

- Kit de recyclage d'air BUSU
- Extension de canal d'évacuation BLAVH1

#### Accessoires spéciaux pour BFIU :

- Kit d'évacuation d'air BUSAE
- Filtre à charbon actif avec échangeur d'ions BAKFS (2 pièces)



**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

**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

**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

