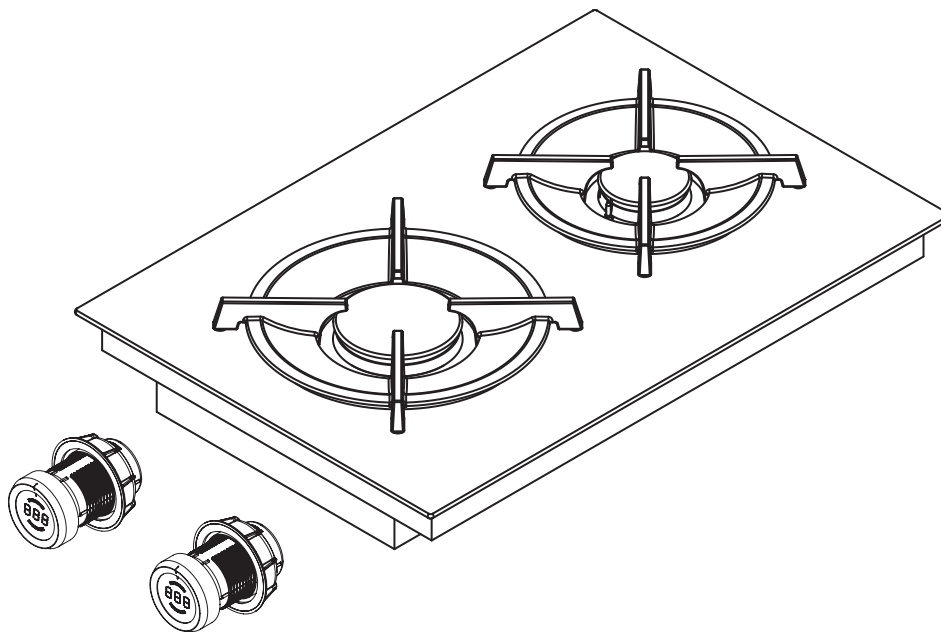


**FR** Notice d'utilisation et de montage PKG11

BORA Pro table de cuisson vitrocéramique à gaz avec  
2 zones de cuisson



**PKG11UMFR-105**

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>	5.6.3	Modifier le type de gaz.....	28
1.1	Cibles .....	4	5.6.4	Tableau des buses.....	29
1.2	Validité de notice d'utilisation et de montage .....	4	5.7	Menu de configuration .....	30
1.3	Autres documentations .....	4	5.7.1	Ouverture du menu de configuration.....	30
1.4	Présentation des informations .....	5	5.7.2	Sélection des options du menu .....	30
<b>2</b>	<b>Sécurité</b>	<b>6</b>	5.7.3	Modification de la valeur définie .....	31
2.1	Informations de sécurité générales.....	6	5.7.4	Fermeture du menu de configuration.....	32
2.2	Informations de sécurité relatives à l'utilisation - Table de cuisson .....	7	5.8	Première mise en service .....	32
2.3	Informations de sécurité relatives au montage ...	9	5.8.1	Première mise en service de la table de cuisson à gaz.....	32
2.4	Informations de sécurité relatives au nettoyage et entretien .....	10	5.8.2	Première mise en service de la table de cuisson avec le dispositif aspirant.....	32
2.5	Informations de sécurité relatives au démontage et à la mise au rebut .....	11	5.8.3	Défauts à la première mise en service .....	32
2.6	Informations de sécurité relatives aux pièces de rechange .....	11	5.9	Jointoyage des appareils .....	32
2.7	Utilisation correcte.....	12	5.10	Remise à l'utilisateur .....	32
<b>3</b>	<b>Données techniques</b>	<b>13</b>	<b>6</b>	<b>Utilisation</b>	<b>33</b>
<b>4</b>	<b>Description de l'appareil</b>	<b>14</b>	6.1	Utilisation appropriée de l'emplacement de cuisson à gaz.....	33
4.1	Composition .....	14	6.1.1	Récipient de cuisson adapté .....	33
4.2	Principe de commande.....	14	6.1.2	Utilisation de la table de cuisson à gaz.....	34
4.3	Principe de fonctionnement .....	15	6.1.3	Fonctionnement de la table de cuisson à gaz avec un dispositif aspirant sur table de cuisson.....	34
4.3.1	Récipient de cuisson adapté .....	15	6.2	Instructions d'utilisation générales.....	35
4.3.2	Niveaux de puissance.....	15	6.3	Utilisation de la table de cuisson .....	35
4.3.3	Niveau Power .....	16	6.3.1	Mise en marche de la zone de cuisson .....	35
4.3.4	Dispositif de cuisson automatique .....	16	6.3.2	Dispositif de cuisson automatique .....	35
4.3.5	Niveaux de maintien au chaud .....	16	6.3.3	Niveau de maintien au chaud .....	36
4.3.6	Fonctions de minuterie.....	16	6.3.4	Sécurité enfant.....	36
4.3.7	Fonction pause.....	16	6.3.5	Utilisation des fonctions de minuterie.....	37
4.4	Dispositifs de sécurité.....	16	6.3.6	Fonction pause.....	37
4.4.1	Thermocouple de sécurité.....	16	6.3.7	Arrêt de la zone de cuisson.....	38
4.4.2	Indicateur de chaleur résiduelle .....	16	<b>7</b>	<b>Nettoyage et entretien</b>	<b>39</b>
4.4.3	Arrêt de sécurité .....	17	7.1	Nettoyants.....	39
4.4.4	Protection anti-surchauffe .....	17	7.2	Entretien de la table de cuisson .....	39
4.4.5	Sécurité enfant.....	17	7.3	Nettoyage de la table de cuisson .....	39
<b>5</b>	<b>Montage</b>	<b>18</b>	7.3.1	Nettoyage des supports de récipient .....	40
5.1	Vérification du contenu de la livraison .....	18	7.3.2	Nettoyage des composants des brûleurs .....	40
5.2	Outils et ressources .....	19	7.4	Nettoyage du bouton de commande .....	41
5.3	Instructions de montage .....	19	7.4.1	Nettoyage de la bague du bouton rotatif .....	41
5.3.1	Distances de sécurité.....	19	7.4.2	Nettoyage de la zone tactile du bouton de commande .....	41
5.3.2	Plan de travail et meuble de cuisine .....	19	<b>8</b>	<b>Dépannage</b>	<b>42</b>
5.3.3	Alimentation en air de la table de cuisson à gaz PKG11.....	19	<b>9</b>	<b>Mise à l'arrêt, démontage et mise au rebut</b>	<b>44</b>
5.3.4	Retour de flux d'air en mode recyclage de l'air.....	20	9.1	Mise à l'arrêt .....	44
5.4	Dimensions de découpe.....	21	9.2	Démontage.....	44
5.4.1	Montage affleurant.....	21	9.3	Mise au rebut écologique .....	44
5.4.2	Montage par le dessus.....	21	<b>10</b>	<b>Garantie, service technique, pièces de rechange et accessoires</b>	<b>45</b>
5.5	Monter la table de cuisson.....	22	10.1	Garantie fournisseur de BORA.....	45
5.5.1	Installation du bouton de commande dans le bandeau du meuble.....	22	10.2	Service .....	45
5.5.2	Encastrement de la table de cuisson .....	24	10.3	Pièces de rechange .....	46
5.5.3	Montage à 180° .....	24	10.4	Accessoires .....	46
5.5.4	Raccordement de communication.....	24			
5.5.5	Raccord électrique .....	26			
5.6	Installation de gaz .....	27			
5.6.1	Aération.....	27			
5.6.2	Raccordement au gaz.....	27			

# 1 Remarque générale

## 1.1 Cibles

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

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

Tab. 1.1 Cibles

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

## 1.2 Validité de notice d'utilisation et de montage

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

## 1.3 Autres documentations

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

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

### Directives

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

### Règlements :

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

## 1.4 Présentation des informations

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

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

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

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

■ Point 1

■ Point 2

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

### Consignes de sécurité et d'avertissement

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

Les consignes de sécurité sont structurées comme suit:

#### **MOT SIGNALANT LE DANGER ET AVERTISSEMENT!**

**Type et source de danger**




**Conséquences de la négligence**

► **Mesures de sécurité**

Cela comprend:

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

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

Signe de danger	Mot d'avertissement	Risque
	<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.
  - ▶ Utilisez uniquement le câble de raccordement inclus à la livraison.
  - ▶ Afin d'assurer un fonctionnement sans problème, mettez l'appareil en service uniquement lorsque le montage est achevé.
  - ▶ Prenez garde à ne pas toucher les zones de cuisson chaudes.
  - ▶ Ne posez aucun objet sur la zone de commande ni sur la buse d'aspiration du dispositif aspirant.

- ▶ Après utilisation, éteignez l'appareil.
- ▶ Les animaux domestiques doivent être maintenus à distance de l'appareil.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil pour chauffer la pièce.

#### ATTENTION !

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

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

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

#### 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

<b>INFO</b>	Chaque processus de cuisson contribue à l'accroissement de l'humidité dans l'air ambiant.
<b>INFO</b>	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.
- ▶ 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.
- ▶ Ne pas utiliser ou stocker de substance inflammable à proximité de l'appareil ou dans le tiroir situé dessous.



### **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.
  - ▶ Éteignez la table de cuisson.
  - ▶ Étouffez le feu, par exemple avec un couvercle.



### **DANGER !** Risque d'explosion en cas d'utilisation de liquides inflammable !

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



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

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

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

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

Un dégagement de gaz entraîne un risque d'asphyxie.

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

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

Une flamme nue peut mettre feu aux objets inflammables.

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

**ATTENTION !****Risque de blessure en cas de fente, fissure ou brèche sur la vitrocéramique !**

La vitrocéramique endommagée peut causer des blessures.

- ▶ Ne touchez pas la surface de l'appareil.
- ▶ Éteignez immédiatement tous les brûleurs et corps de chauffe.
- ▶ Déconnectez l'appareil du secteur à l'aide d'un disjoncteur, fusible, coupe-circuit automatique ou autre dispositif de protection.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil.

**ATTENTION !****Risque de brûlure par le dispositif aspirant chaud !**

Le dispositif aspirant et ses pièces exposées (en particulier le clapet de fermeture, le filtre en acier inoxydable et le bac collecteur) chauffent lors du fonctionnement de la table de cuisson à gaz. Après la mise à l'arrêt de la table 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 le dispositif aspirant chaud.
- ▶ Maintenez les enfants à distance du dispositif aspirant chaud sauf sous surveillance permanente.

## 2.3 Informations de sécurité relatives au montage

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

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

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

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

- ▶ 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.
- ▶ Appareil non adapté à une installation et un fonctionnement avec des couvercles ou éléments de protection.

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.

### 2.3.1 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.



#### **DANGER !**

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

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

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



#### **ATTENTION !**

##### **Risque de blessure au dos par lourde charge !**

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

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

### 2.4 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.

## 2.5 Informations de sécurité relatives au démontage et à la mise au rebut

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

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

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



### DANGER !

#### Danger d'électrocution !

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

- ▶ Séparez l'appareil du secteur à l'aide d'un disjoncteur, de fusibles, de coupe-circuits automatiques ou de contacteurs.
- ▶ L'absence de tension au niveau de l'appareil doit être vérifiée à l'aide d'un appareil de mesure approprié.
- ▶ Évitez de toucher les contacts nus de l'unité électronique. Ceux-ci peuvent contenir des charges résiduelles.

## 2.6 Informations de sécurité relatives aux pièces de rechange



### ATTENTION !

#### Danger de blessure et de dégâts matériels.

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

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

### INFO

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

## 2.7 Utilisation correcte

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

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

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

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

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

**Toute utilisation abusive est interdite !**

---

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

---

### 3 Données techniques

Paramètre	Valeur
Tension d'alimentation	220 - 240 V
Fréquence	50/60 Hz
Puissance totale des brûleurs	5,0 kW
Puissance connectée	20 W
Protection par fusible	1 x 0,5 A
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur)	
Table de cuisson	370 x 540 x 73 mm
Support de récipient du brûleur haute puissance	270 x 270 x 25/50 mm puissance
Support de récipient du brûleur standard	235 x 235 x 25/50 mm
Poids (accessoires/emballage compris)	11,5 kg
Table de cuisson	
Niveaux de puissance	1 - 9, P
Niveaux de maintien au chaud	3
Brûleur haute puissance avant	800 - 3000 W
Brûleur normal arrière	550 - 2000 W
Puissance connectée nominale totale	5,00 kW
G20/20 mbar:	0,449 m <sup>3</sup> /h
Consommation énergétique table de cuisson G20/20 mbar	
Brûleur haute puissance avant	800 - 3000 W 63,3 %
Brûleur normal arrière	550 - 2000 W 61,3 %
Total (moyenne)	62,3 %

Tab. 3.1 Données techniques

#### Dimensions du bouton de commande

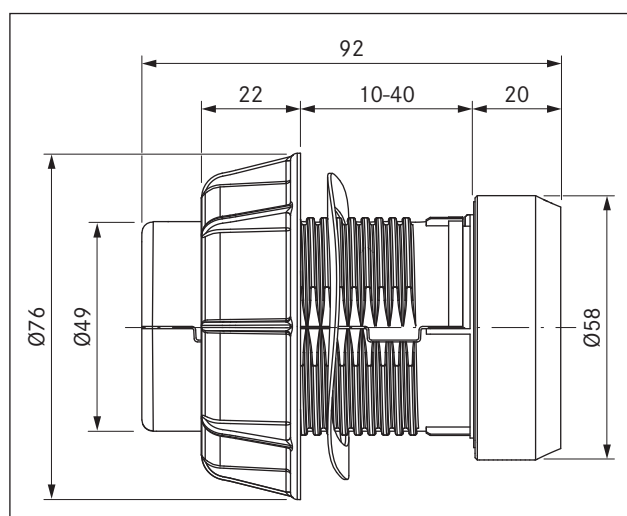


Fig. 3.1 Dimensions du bouton de commande

#### Dimensions de l'appareil

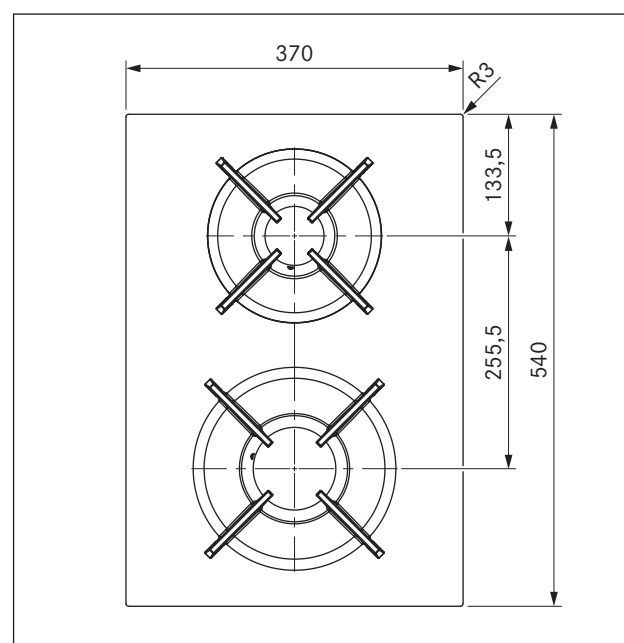


Fig. 3.2 Dimensions PKG11 - Vue de dessus

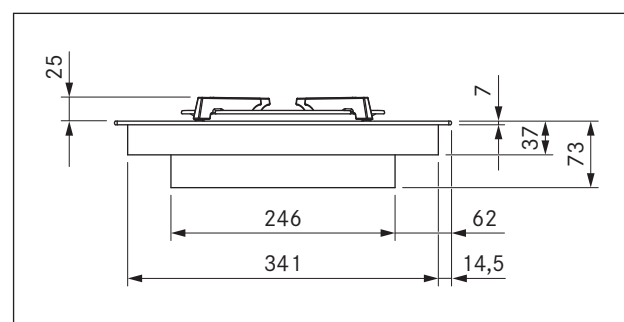


Fig. 3.3 Dimensions PKG11 - Vue de devant

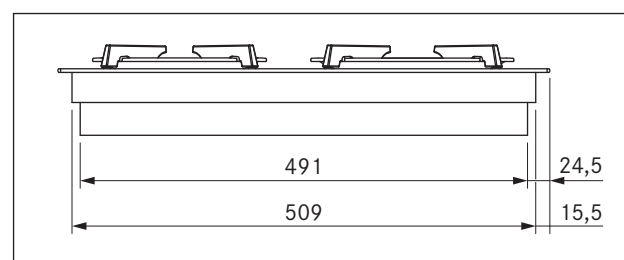


Fig. 3.4 Dimensions PKG11 - Vue latérale

## 4 Description de l'appareil

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

La table de cuisson possède les caractéristiques suivantes :

- Brûleur haute puissance avant
- Brûleur normal arrière
- Système d'allumage automatique
- Réactivation automatique
- 2 supports de récipient en fonte
- 2 boutons de commande
- Système de régulation électronique du gaz (E-Gas)
- 9 niveaux de puissance
- Niveau Power
- 3 niveaux de maintien au chaud
- Dispositif de cuisson automatique
- Fonction de minuterie
- Sécurité enfant
- Indicateur de chaleur résiduelle
- Fonction pause
- Arrêt de sécurité

### 4.1 Composition

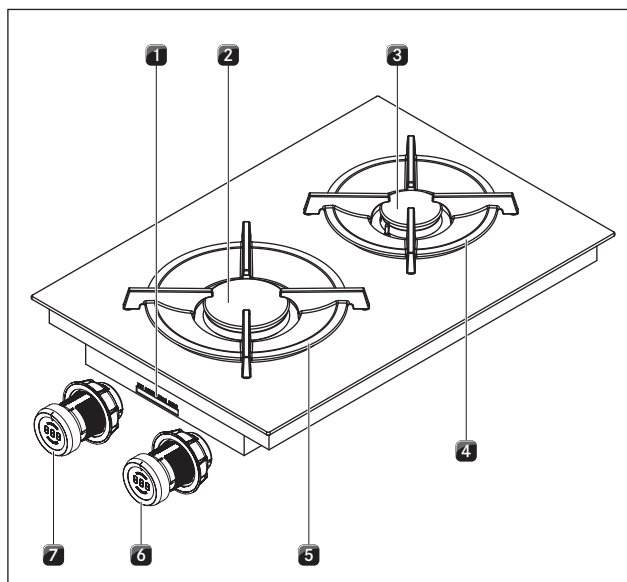


Fig. 4.1 Table de cuisson

- [1] Raccords du bouton de commande et du système d'aspiration automatique
- [2] Brûleur haute puissance avant
- [3] Brûleur normal arrière
- [4] Support de récipient arrière
- [5] Support de récipient avant
- [6] Bouton de commande coin cuisine arrière
- [7] Bouton de commande coin cuisine avant

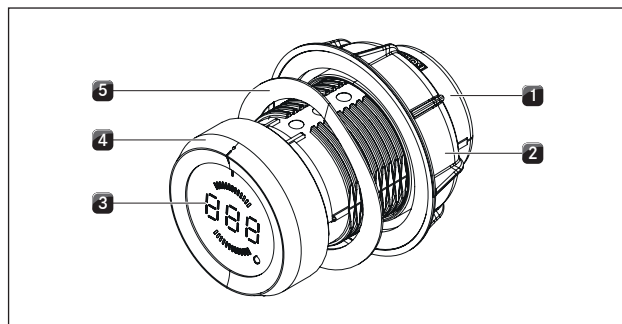


Fig. 4.2 Montage du bouton de commande

- [1] Boîtier du bouton
- [2] Écrou universel
- [3] Affichage du bouton de commande
- [4] Bague pour bouton rotatif
- [5] Ressort ondulé

### 4.2 Principe de commande

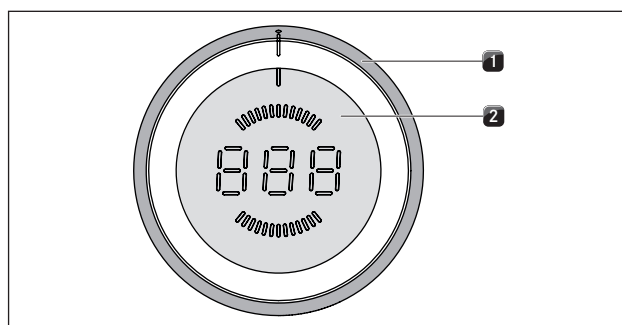


Fig. 4.3 Éléments de contrôle du bouton de commande

- [1] Bague pour bouton rotatif
- [2] Zone tactile

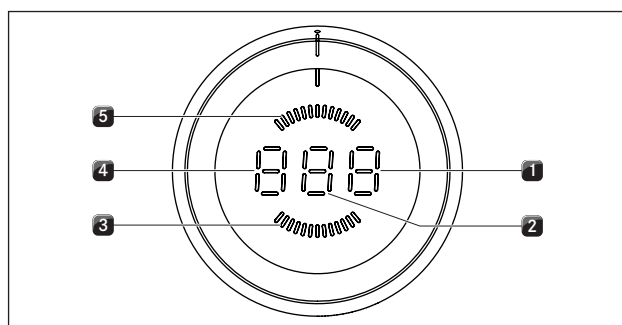


Fig. 4.4 Éléments d'affichage du bouton de commande

- [1] Fonctions d'affichage
- [2] Indicateur de niveau de cuisson
- [3] Affichage zone de cuisson avant
- [4] Affichage mode de fonctionnement ou mode
- [5] Affichage zone de cuisson arrière

Unité	Affichage	Signification
Affichage du bouton de commande	1 - 9	Niveaux de puissance
	P	Niveau Power
	A	Dispositif de cuisson automatique
	t	Fonction de minuterie Durée minutée (minuteur)
	H	Indicateur de chaleur résiduelle : La zone de cuisson est à l'arrêt mais encore chaude (température > 60° C).
	L	Sécurité enfant
		Fonction pause
	u	Niveau de maintien au chaud
	C	Menu de configuration
	□	Table de cuisson mise à l'arrêt
	E...	Signalement d'erreur (s. chapitre Dépannage)

Tab. 4.1 Signification de l'affichage

### Utilisation des boutons

Chaque zone de cuisson est contrôlée à l'aide d'un bouton de commande. La rotation du bouton de commande et la pression de la zone tactile permet de contrôler les niveaux de puissance et les fonctions de la zone de cuisson correspondante (voir chapitre Utilisation).

## 4.3 Principe de fonctionnement

Si une zone de cuisson est en marche, la flamme produit une chaleur qui chauffe directement le dessous du récipient à cuisson. La régulation de la flamme est réalisée à l'aide d'un système de régulation électronique du gaz (E-Gas) haute précision. Le système utilise entre autres, sur chaque brûleur, des servomoteurs conçus pour un réglage précis. Ces servomoteurs se calibrent régulièrement, produisant un bourdonnement caractéristique, entièrement normal et nullement issu d'un problème technique.

L'avantage du système de régulation électronique du gaz réside dans la régulation optimale et reproductible de la chaleur afin de garantir des niveaux de puissance identiques à chaque utilisation. Il permet également d'obtenir un comportement de flamme stable et constant pour chaque niveau de puissance. Au besoin, un réallumage automatique peut se produire. Le système de régulation permet également la modification des nombreuses fonctionnalités de la table de cuisson à l'aide du bouton de commande. Le réglage de la puissance s'étend des niveaux 1 à 9, auxquels s'ajoute le niveau P.

### 4.3.1 Récipient de cuisson adapté

**INFO** Les durées de cuisson, les temps de réchauffement du fond du récipient et les résultats de cuisson sont influencés de manière déterminante par la structure et la qualité du récipient. Les récipients de cuisson à fond épais permettent d'assurer une répartition homogène de la température.



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

Les récipients de cuisson appropriés sont constitués :

- Cuivre
- Acier inoxydable
- Aluminium
- Fonte
- ▶ Veuillez respecter les dimensions du dans le tableau :

Position de brûleur	Diamètre de récipient recommandé	Diamètre de récipient minimum
Brûleur normal	140-200 mm	120 mm
Brûleur haute puissance	180-240 mm	160 mm

Tab. 4.2 Diamètre du récipient

### 4.3.2 Niveaux de puissance

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

Fonction	Niveaux de puissance
Maintien au chaud les plats déjà cuisinés	1 - 2
Cuisson de légumes émincés, d'œufs au plat, de veau, de volaille	3 - 5
Cuisson de crevettes, d'épis de maïs et d'escalopes, de viande de bœuf, de poissons et de boulettes de viande	5 - 7
Cuisson de grande quantité de liquide, cuisson de steaks	8 - 9
Faire chauffer de l'eau	P

Tab. 4.3 Recommandations pour les niveaux de puissance.

Les données présentées dans le tableau sont des valeurs indicatives.

### 4.3.3 Niveau Power

Les deux zones de cuisson avant sont munies d'un niveau Power d'une plus forte puissance.

■ Le signe  $P$  est affiché sur le bouton de commande.

Le niveau Power permet de faire chauffer rapidement un grande quantité d'eau. Si le niveau Power est en marche, la zone de cuisson fonctionne à une puissance supérieure. Au bout de 10 minutes, la zone de cuisson passe automatiquement au niveau de puissance  $9$ .

**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.

### 4.3.4 Dispositif de cuisson automatique

Les deux zones de cuisson avant sont munies d'un dispositif de cuisson automatique réactivable.

■ Le bouton de commande affiche  $R$  devant le niveau de puissance.

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

Niveau de puissance	Durée de cuisson en min.:sec.
1	00:40
2	01:00
3	02:00
4	03:00
5	04:20
6	07:00
7	02:00
8	03:00

Tab. 4.4 Aperçu du dispositif de cuisson automatique.

### 4.3.5 Niveaux de maintien au chaud

Le niveau de maintien au chaud permet de garder au chaud les plats mijotés.

■ Le bouton de commande affiche  $U$ .

■ La durée maximale de la fonction de maintien au chaud est limitée à 8 heures.

Trois niveaux de maintien au chaud sont disponibles :

Niveau de maintien au chaud	Symbole	Température
1	—	40° C
2	—	55° C
3	—	70° C

Tab. 4.5 Niveaux de maintien au chaud

**INFO** La température du niveau de maintien au chaud peut varier car elle peut être influencée par le récipient, la quantité d'aliments, le type de gaz utilisé et la pression. Elle peut également être influencée par le dispositif aspirant.

### 4.3.6 Fonctions de minuterie

Deux fonctions de minuterie différentes sont disponibles pour chaque zone de cuisson.

■ Le bouton de commande affiche  $L$ .

**INFO** Les fonctions de minuterie peuvent être réglées sur une période comprise entre 1 et 120 minutes.

#### Fonction de minuterie

**INFO** La fonction de minuterie est conçue pour l'arrêt automatique d'une zone de cuisson en marche.

#### Durée minutée (minuteur)

**INFO** Le minuteur implique que la zone de cuisson soit à l'arrêt et propose une fonction de minuteur standard.

### 4.3.7 Fonction pause

La cuisson peut être interrompue momentanément (max. 10 minutes).

■ Le bouton de commande affiche  $||$ .

## 4.4 Dispositifs de sécurité

### 4.4.1 Thermocouple de sécurité

Les brûleurs à gaz sont équipés d'un thermocouple de sécurité. Ce thermocouple contrôle la flamme du brûleur lors d'une arrivée de gaz active. Si la flamme du brûleur s'éteint de manière imprévue, l'appareil la réactive automatiquement. Si la réactivation n'est pas possible, l'alimentation en gaz est coupée de manière permanente.

### 4.4.2 Indicateur de chaleur résiduelle

**INFO** Tant que la valeur  $H$  est indiquée dans l'affichage du bouton de commande (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. Le bouton de commande affiche la valeur  $H$  (indicateur de chaleur résiduelle). L'indicateur s'éteint au bout d'une durée de refroidissement suffisante (température < 60 °C).



### 4.4.3 Arrêt de sécurité

Toutes les zones de cuisson sont mises à l'arrêt si une des zones de cuisson est utilisée au-delà de la durée de fonctionnement maximale à un certain niveau de puissance ou de maintien au chaud. Le bouton de commande affiche la valeur *H* (indicateur de chaleur résiduelle).

Niveau de puissance	Nombre d'heures:minutes avant la mise à l'arrêt
1	08:24
2	06:24
3	05:12
4	04:12
5	03:18
6	02:12
7	02:12
8	01:48
9	01:18
P	00:20

Tab. 4.6 Arrêt de sécurité de la chauffe

Niveau de maintien au chaud	Nombre d'heures:minutes avant la mise à l'arrêt
1 (-)	08:00
2 (=)	08:00
3 (≡)	08:00

Tab. 4.7 Arrêt de sécurité du maintien au chaud

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

### 4.4.4 Protection anti-surchauffe

**INFO** En cas de surchauffe de la table de cuisson, la puissance est réduite ou la table est complètement arrêtée.

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 protection anti-surchauffe entraîne la mise en œuvre de l'une des mesures suivantes :

- le niveau Power est désactivé ;
- 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.

### 4.4.5 Sécurité enfant

La sécurité enfant empêche une mise en marche involontaire de la table de cuisson.

- Le bouton de commande affiche *L*.

La sécurité enfant peut uniquement être activée lorsque toutes les zones de cuisson sont éteintes (voir chapitre Utilisation).

## 5 Montage

- ▶ Respecter toutes les consignes de sécurité et tous les avertissements (voir le chapitre Sécurité).
- ▶ Respectez les notices du fabricant livrées avec les équipements.
- ▶ Pour les tables de cuisson à gaz, observez les dispositions en vigueur et conditions de raccordement.
- ▶ Avant de raccorder l'appareil, vérifiez que sa configuration est conforme aux conditions d'alimentation locales (type de gaz et pression).

**INFO** Assurez-vous que la pièce soit suffisamment aérée.

**INFO** Ne montez pas la table de cuisson au-dessus d'appareils frigorifiques, de lave-vaisselles, de cuisinières, de fours, machines à laver et sèche-linges.

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

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

**INFO** Les boutons de commande doivent uniquement être raccordés aux connecteurs prévus à cet effet sur la table de cuisson.

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

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

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

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

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

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

**INFO** Le régulateur de pression doit être adapté à la pression et au type de gaz utilisés et répondre aux dispositions légales en vigueur.

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

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

**INFO** Le tuyau de gaz doit être contrôlé tous les 5 ans et, le cas échéant, remplacé. Le tuyau de gaz doit répondre aux exigences de la norme EN 14800.

### 5.1 Vérification du contenu de la livraison

Désignation	Quantité
Table de cuisson	1
Bouton de commande	2
Notice d'utilisation et de montage	1
Vis de fixation de la table de cuisson	4
Jeu de plaques de compensation des hauteurs	1
Pattes de montage de la table de cuisson	4
Câble de bouton de commande	2
Câble système d'aspiration	1
Instructions de nettoyage de la vitrocéramique	1
Racloir vitrocéramique	1
Support de récipient en fonte	2
Jeu de buses G20/20 mbar gaz naturel PKGDS2020	1
Flexible de raccordement de gaz, longueur 500 mm, filetage 1/2" (EN14800)	1
Pièce de transition cylindrique-conique	1
Joint	1

Tab. 5.1 Contenu de la livraison

- ▶ Vérifier que le contenu de la livraison est complet et intact.
- ▶ Informez aussitôt le service client de BORA si certains éléments de la livraison sont manquants ou endommagés.
- ▶ Ne jamais monter un composant endommagé.
- ▶ Mettez l'emballage de transport au rebut de manière correcte (voir chapitre Mise à l'arrêt et Mise au rebut).

## 5.2 Outils et ressources

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

- crayon
- outil de mesure
- perceuse (avec ou sans fil) avec mèche Forstner Ø 50 mm
- tournevis/clé à six pans (Torx) 20
- Joint en silicone pour revêtement des surfaces de découpe

## 5.3 Instructions de montage

### 5.3.1 Distances de sécurité

► Respectez ces distances de sécurité :

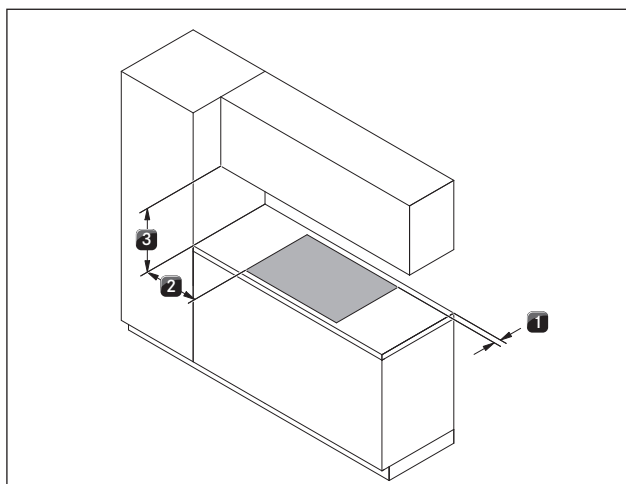


Fig. 5.1 Distances minimales

- [1] Espacement minimal de 50 mm entre la découpe et le bord arrière du plan de travail.
- [2] Distance minimale de 300 mm à gauche et à droite de la découpe jusqu'à un meuble avoisinant ou un mur de la pièce.
- [3] 650 mm de distance minimale entre le plan de travail et le placard supérieur.

### 5.3.2 Plan de travail et meuble de cuisine

- Réalisez la découpe du plan de travail en respectant les dimensions de découpe données.
- Assurez-vous que la jointure avec les surfaces découpées est correctement effectuée, au niveau des plans de travail.
- Respectez les indications des fabricants de plan 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 un montage correct et selon la place disponible, les tiroirs du meuble inférieur doivent être rétrécis.
- Pour les dispositifs aspirants en variante à recyclage de l'air, le meuble doit disposer d'une ouverture de retour de flux supérieure à 1000 cm<sup>2</sup> (par raccourcissement des guides du socle ou utilisation d'un socle à lames adapté). Le cas échéant, l'ouverture de retour de flux doit être agrandie.
- Si la table de cuisson à gaz est utilisée dans une configuration à deux dispositifs aspirants, elle doit être montée sur l'un des côtés. En cas de montage entre les dispositifs aspirants, les flammes risquent d'être perturbées par l'aspiration des deux côtés.

### 5.3.3 Alimentation en air de la table de cuisson à gaz PKG11

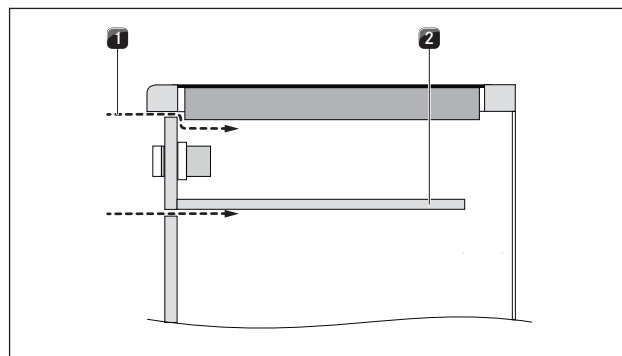


Fig. 5.2 Alimentation en air à l'avant

- [1] Alimentation en air au-dessus du bandeau avant (ouverture ≥ 50 cm<sup>2</sup>)
- [2] Plaque de protection des câbles (raccourcie)

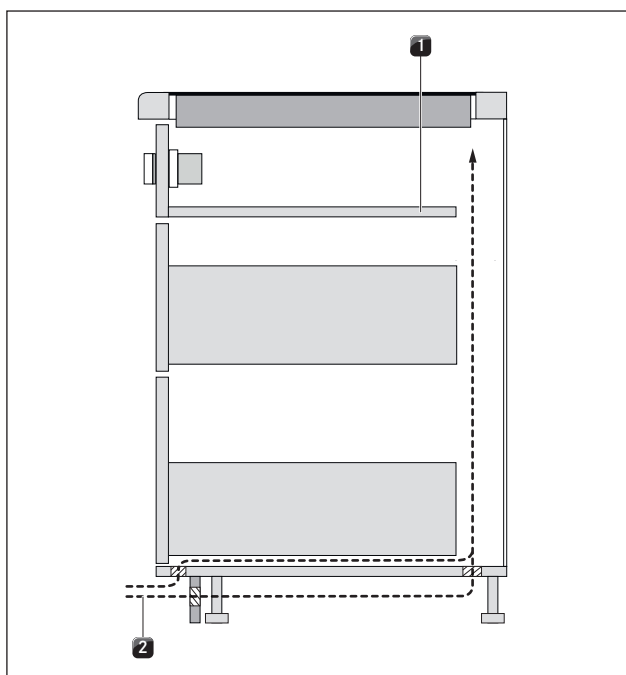


Fig. 5.3 Alimentation en air dans le socle

- [1] Plaque de protection des câbles (raccourcie)
- [2] Alimentation en air au-dessus du socle (ouverture  $\geq 150 \text{ cm}^2$ )

**INFO** Afin d'assurer une alimentation en air suffisante, il est recommandé de pratiquer une ouverture minimale de  $50 \text{ cm}^2$  dans le bandeau avant du meuble ou  $150 \text{ cm}^2$  dans le socle.

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

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

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

**INFO** Si une plaque de protection des câbles est planifiée en dessous de l'appareil, il est nécessaire de s'assurer que celle-ci n'entrave pas la ventilation de la table de cuisson.

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

### 5.3.4 Retour de flux d'air en mode recyclage de l'air

L'ouverture nécessaire au retour de flux d'air peut être obtenue par raccourcissement du socle. Un socle à lames présentant une ouverture minimale appropriée peut également être employé.

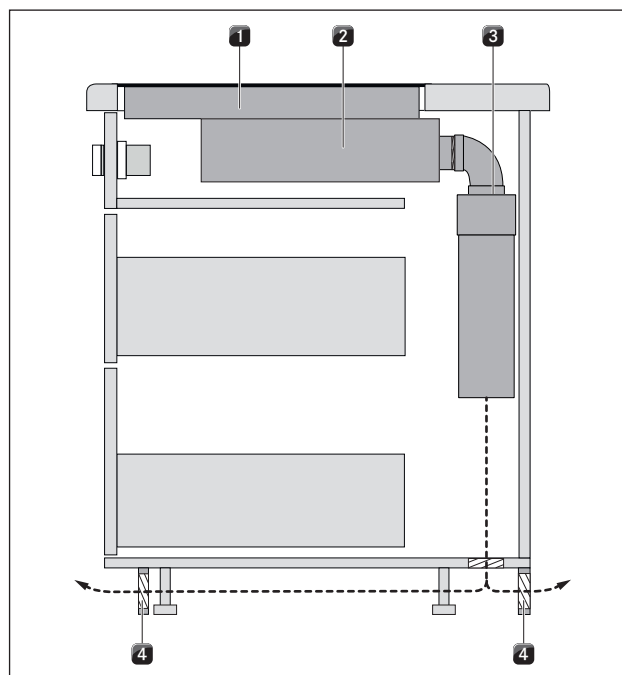


Fig. 5.4 Exemple de planification du retour de flux d'air (cuisine en îlot + PKG11 + PKAS + boîtier de purification de l'air)

- [1] Table de cuisson à gaz PKG11
- [2] Dispositif aspirant PKAS (recyclage d'air)
- [3] Boîtier de purification de l'air (ULB1, ULB3)
- [4] Ouverture de retour de flux d'air (section totale  $\geq 1000 \text{ cm}^2$  par boîtier de purification de l'air)

**INFO** Prévoyez une ouverture d'au moins  $1000 \text{ cm}^2$  par boîtier de purification de l'air pour le retour de l'air recyclé dans la zone de socle. En cas d'extinction ou de déformation excessive de la flamme, l'ouverture de retour de flux doit être agrandie.

► Assurez-vous de prévoir une ouverture suffisamment grande.

## 5.4 Dimensions de découpe

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

### Dépassement du plan de travail

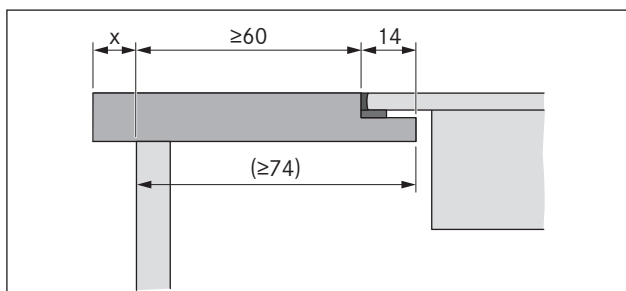


Fig. 5.5 Dépassement du plan de travail

► Veillez à prévoir le dépassement  $x$  lors de la découpe du plan de travail. Valable pour les montages affleurants ou en saillie.

### 5.4.1 Montage affleurant

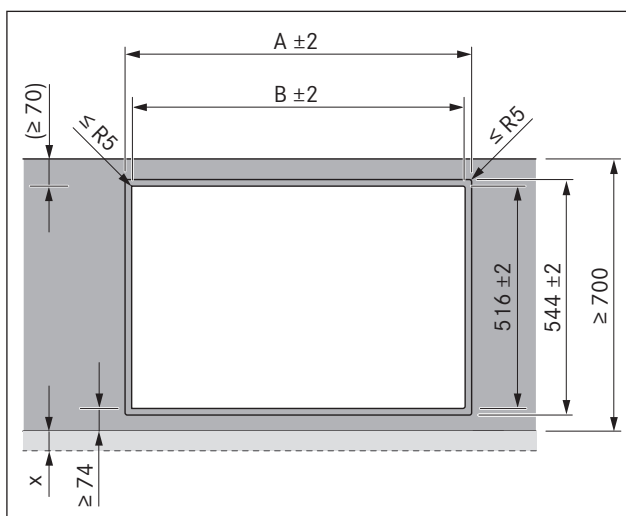


Fig. 5.6 Dimensions de découpe montage affleurant

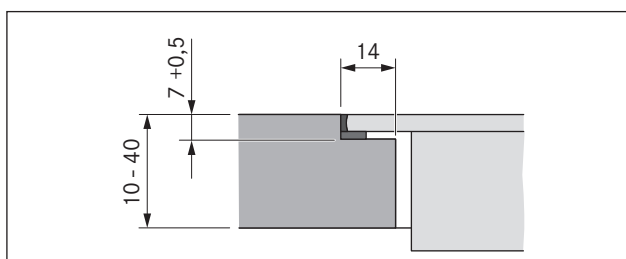







Fig. 5.7 Dimension de rainure pour montage affleuré

Dimensions de découpe pour une table de cuisson ou une combinaison de tables de cuisson et dispositifs aspirants côte à côte :

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

Tab. 5.2 Dimensions de découpe combinaisons de dispositifs en montage affleurant

### 5.4.2 Montage par le dessus

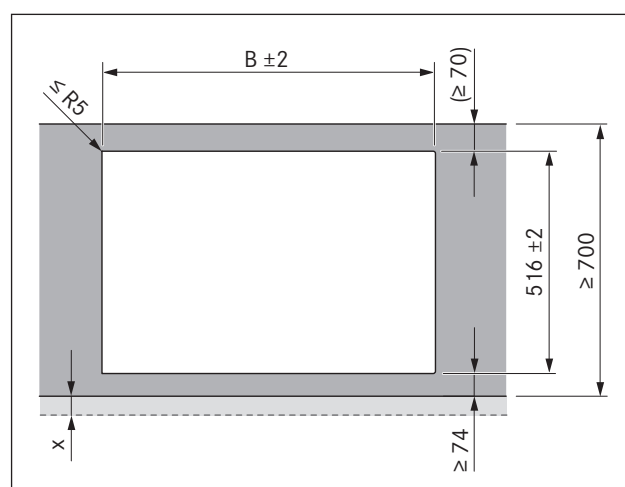


Fig. 5.8 Dimensions de découpe montage par le dessus

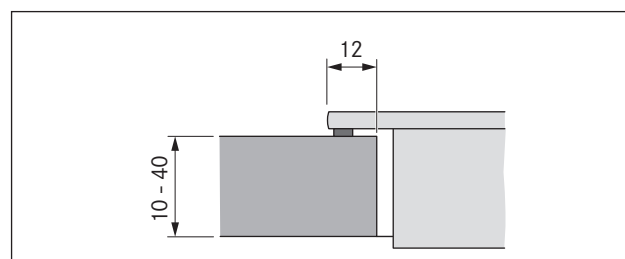


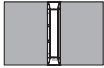




Fig. 5.9 Découpe montage par le dessus

Dimensions de découpe pour une table de cuisson ou une combinaison de tables de cuisson et dispositifs aspirants côte à côte :

Table de cuisson / Dispositif aspirant		B en mm
	1/0	346
	1/1	457
	2/1	828
	3/2	1310
	4/2	1681

Tab. 5.3 Dimensions de découpe combinaisons de dispositifs en montage en saillie

## 5.5 Monter la table de cuisson

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

**INFO** Une distance de deux millimètres est prévue autour des appareils installés.

**INFO** Il est recommandé de poser un rail de montage entre deux tables de cuisson connexes (rail de montage PZMS disponible en accessoire).

**INFO** La table de cuisson peut également être montée à 180°.

### 5.5.1 Installation du bouton de commande dans le bandeau du meuble

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

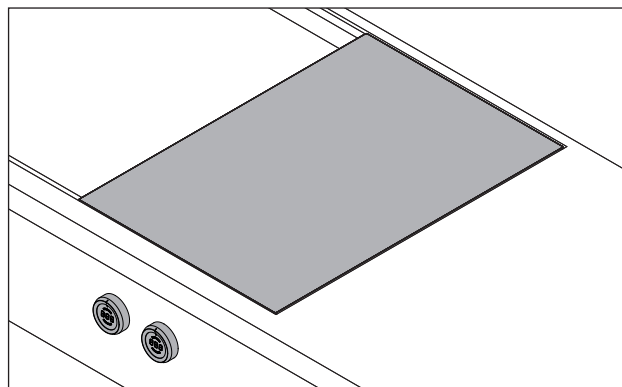


Fig. 5.10 Bouton de commande et table de cuisson installés

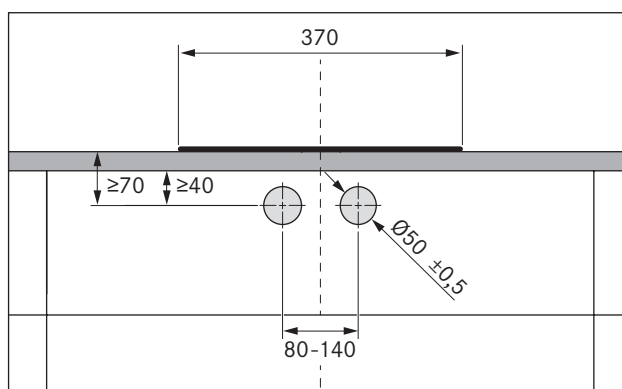


Fig. 5.11 Perçage

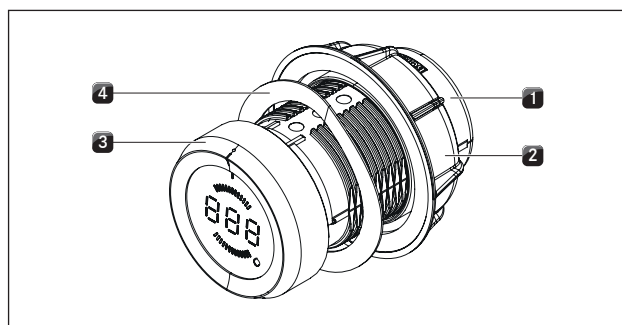


Fig. 5.12 Montage du bouton de commande

- [1] Boîtier pour bouton rotatif
- [2] Écrou universel
- [3] Bague pour bouton rotatif
- [4] Ressort ondulé

**INFO** Le ressort ondulé ne doit pas être utilisé sur les panneaux en acier. Les étapes de montage correspondantes peuvent alors simplement être ignorées.

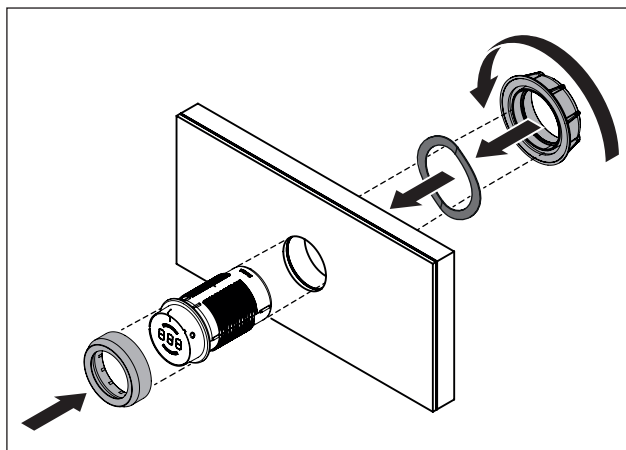


Fig. 5.13 Montez le bouton de commande

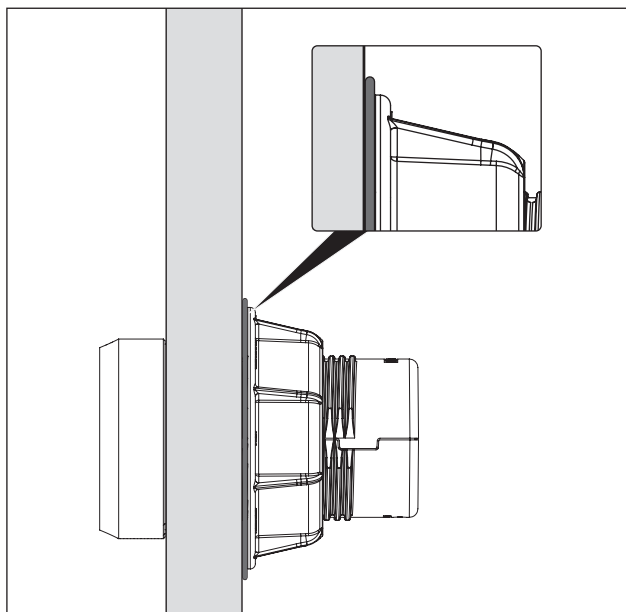


Fig. 5.14 Ressort ondulé monté

- ▶ Retirer la bague pour bouton rotatif [3].
- ▶ Dévissez l'écrou universel [2].
- ▶ Retirez le ressort ondulé [4].
- ▶ Insérer le boîtier pour bouton rotatif [1] à partir de l'avant à travers le trou dans le bandeau.
- ▶ Insérez le ressort ondulé [4] sur le boîtier du bouton de commande [1] (sauf sur panneau en acier).
- ▶ Vissez l'écrou universel [2] derrière le boîtier pour bouton rotatif [1] et serrez-le légèrement.
- ▶ Alignez le boîtier pour bouton rotatif [1] verticalement avec la marque de la position 12 heures.
- ▶ Serrez l'écrou universel [2].
- Le ressort ondulé (si utilisé) doit être entièrement aplati.
- ▶ Insérez la bague pour bouton rotatif [3] sur le boîtier pour bouton rotatif [1] et alignez-la par rapport à la position 12 heures.

## Exemples de perçage de bandeau

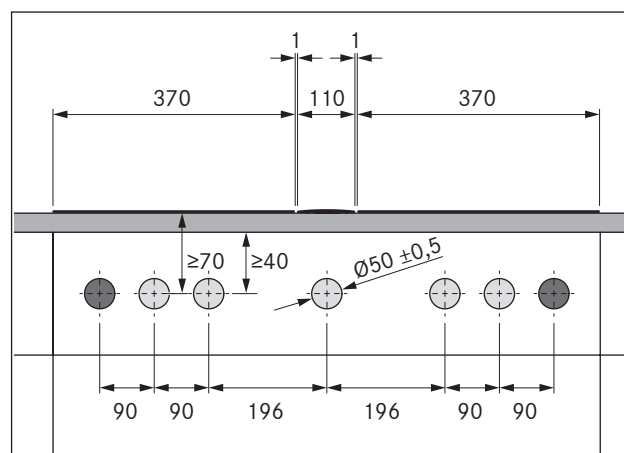


Fig. 5.15 Perçage pour 2 tables de cuisson et 1 dispositif aspirant

- [1] Logement pour prise (2x, à l'extérieur)
- [2] Logement pour bouton de commande (5x)
- [3] Table de cuisson (2x)
- [4] Dispositif aspirant
- [5] Plan de travail
- [6] Bandeau du meuble

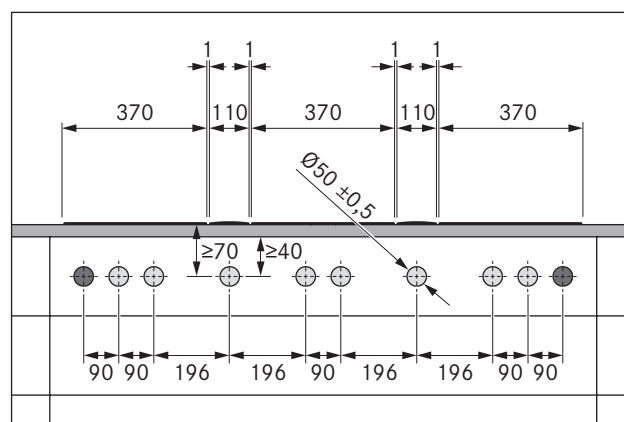


Fig. 5.16 Perçage pour 3 tables de cuisson et 2 dispositifs aspirants

- [1] Logement pour prise (2x, à l'extérieur)
- [2] Logement pour bouton de commande (8x)
- [3] Table de cuisson (3x)
- [4] Dispositif aspirant (2x)
- [5] Plan de travail
- [6] Bandeau du meuble

### 5.5.2 Encastrement de la table de cuisson

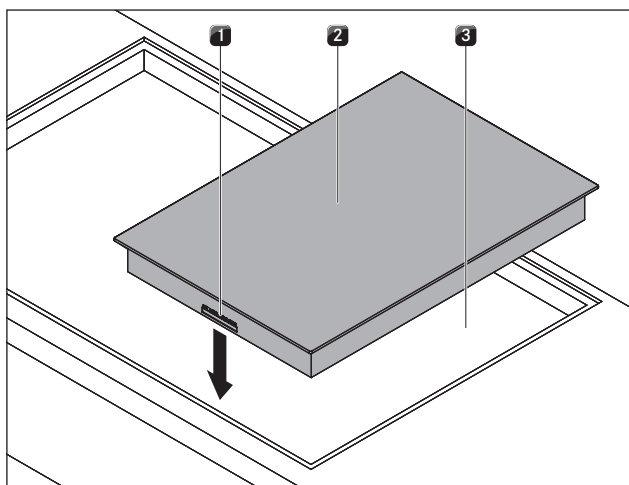


Fig. 5.17 Pose de la table de cuisson

- [1] Raccords du bouton de commande et du système d'aspiration automatique (avant)
- [2] Table de cuisson
- [3] Découpe de plans de travail

- Placez la table de cuisson [2] dans la découpe du plan de travail [3].
- Alignez soigneusement la table de cuisson [2].
- En montage normal, veillez à placer les raccords entre les boutons de commande et le système d'aspiration [1] à l'avant.

**INFO** Le raccordement de l'appareil doit se faire par l'arrière. Utilisez pour cela les supports de câbles prévus à cet effet.

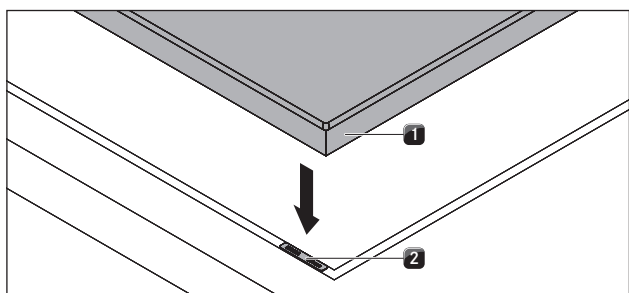


Fig. 5.18 Table de cuisson et plaques de compensation des hauteurs

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

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

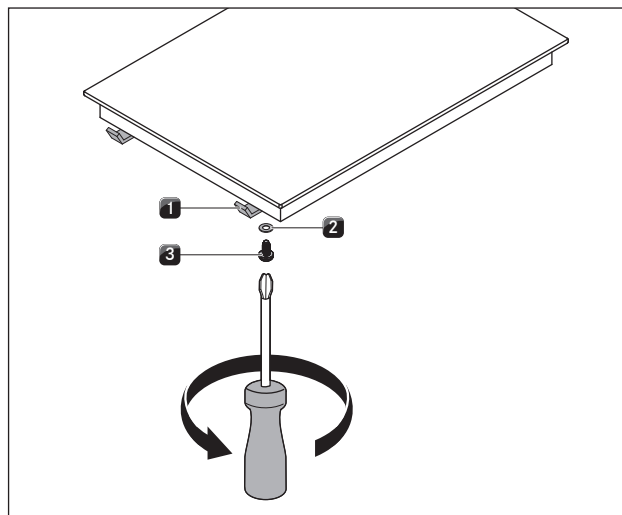


Fig. 5.19 Pattes de fixation

- [1] Patte de fixation
- [2] Rondelle
- [3] Vis

- Fixez la table de cuisson avec les pattes de fixation [1].
- À l'aide de la vis [3], serrez les pattes de fixation à un maximum de 2 Nm en utilisant la rondelle [2].
- Contrôlez que l'alignement est correct.

### 5.5.3 Montage à 180°

- Placez la table de cuisson pivotée à 180°.
- Faites tourner le tuyau de raccordement au gaz de sorte à effectuer le raccordement à l'arrière.
- Lors du montage, suivez les étapes décrites précédemment.
- Inversez le sens de montage dans le menu de configuration (voir Menu de configuration).

**INFO** En cas de montage à 180°, les raccordements du bouton de commande et du système d'aspiration se trouvent à l'arrière.

**INFO** Les câbles fournis à la livraison sont de longueur suffisante.

### 5.5.4 Raccordement de communication

Les composants de l'appareil sont raccordés à l'aide de la nappe incluse à la livraison.

- Établissez le raccordement entre la table de cuisson et les boutons de commande.
- Établissez le raccordement entre la table de cuisson et le dispositif aspirant.



## Raccordement des zones de cuisson

**INFO** Dans la configuration d'usine, le bouton de commande gauche contrôle la zone de cuisson avant et le bouton de commande droit contrôle la zone de cuisson arrière.

### Connecteur sur le bouton de commande

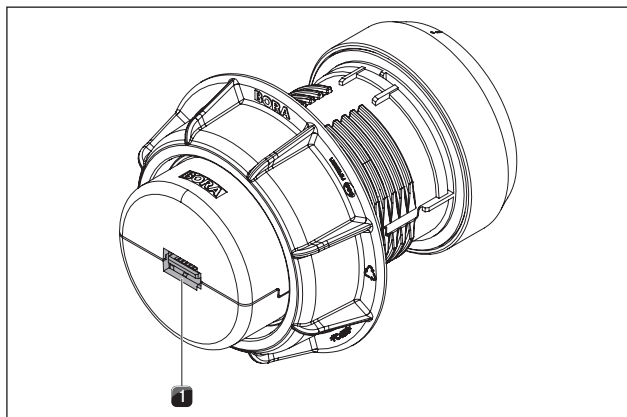


Fig. 5.20 Connecteur du bouton de commande à l'arrière

[1] Connecteur du bouton de commande à l'arrière

### Connecteurs sur la table de cuisson

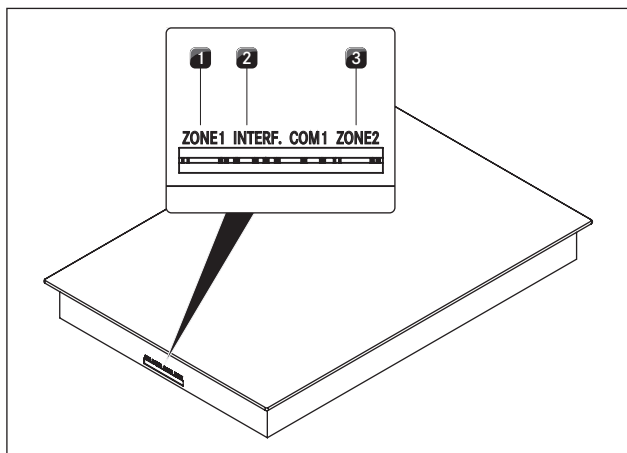


Fig. 5.21 Connecteurs sur la table de cuisson

- [1] Connecteur du bouton de commande vers la zone de cuisson avant (zone 1)
- [2] Connecteur du système d'aspiration automatique
- [3] Connecteur du bouton de commande vers la zone de cuisson arrière (zone 2)

## Raccordement standard des zones de cuisson

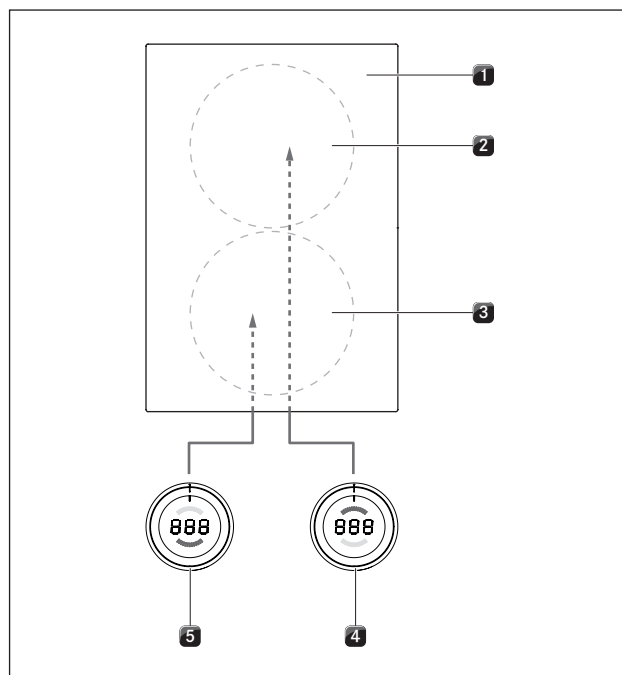


Fig. 5.22 Raccordement standard des zones de cuisson

- [1] Table de cuisson
- [2] Zone de cuisson arrière (zone 2)
- [3] Zone de cuisson avant (zone 1)
- [4] Bouton de commande de la zone de cuisson arrière (zone 2)
- [5] Bouton de commande de la zone de cuisson avant (zone 1)

- Raccordez le connecteur situé à l'arrière du bouton de commande gauche [5] avec le connecteur « zone 1 » à l'avant de la table de cuisson [1].
- Raccordez le connecteur situé à l'arrière du bouton de commande droit [4] avec le connecteur « zone 2 » à l'avant de la table de cuisson [1].

### Raccordement des zones de cuisson en montage de la table de cuisson à 180°

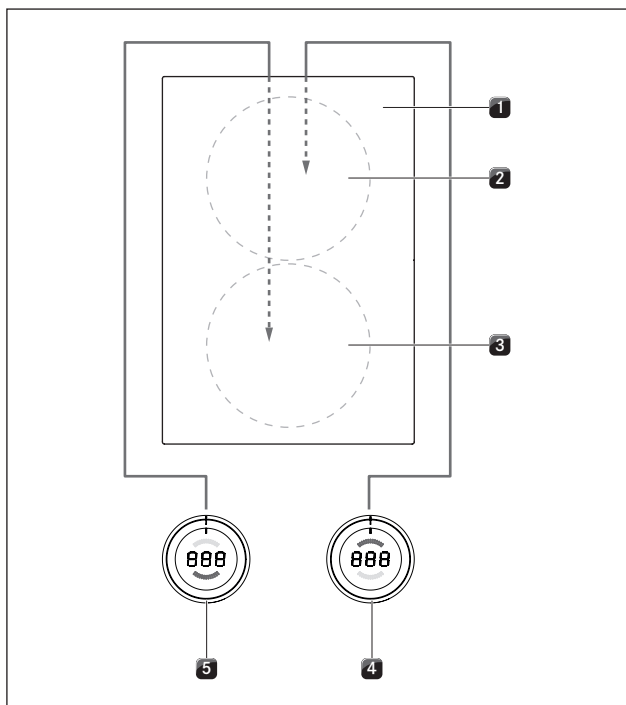


Fig. 5.23 Raccordement des zones de cuisson en montage à 180°

- [1] Table de cuisson
- [2] Zone de cuisson arrière (zone 1)
- [3] Zone de cuisson avant (zone 2)
- [4] Bouton de commande de la zone de cuisson arrière (zone 1)
- [5] Bouton de commande de la zone de cuisson avant (zone 2)

- ▶ Raccordez le connecteur situé à l'arrière du bouton de commande gauche [5] avec le connecteur « zone 2 » à l'arrière de la table de cuisson [1].
- ▶ Raccordez le connecteur situé à l'arrière du bouton de commande droit [4] avec le connecteur « zone 1 » à l'arrière de la table de cuisson [1].
- ▶ Dans le menu de configuration, inversez l'attribution des zones de cuisson dans l'affichage du bouton de commande (voir Menu de configuration, montage à 0° ou à 180°).

### Raccordement du système d'aspiration automatique

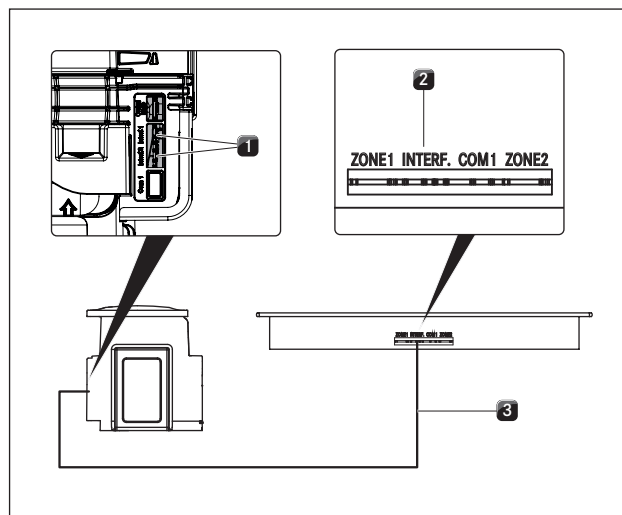


Fig. 5.24 Connecteur du système d'aspiration automatique

- [1] Connecteur du système d'aspiration automatique (aspiration sur table de cuisson)
- [2] Connecteur du système d'aspiration automatique (table de cuisson)
- [3] Câble système d'aspiration

- ▶ Connectez le dispositif aspirant [1] au connecteur du système d'aspiration automatique sur la table de cuisson [2].

#### 5.5.5 Raccord électrique

- ▶ Respecter 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.

Le câble de raccordement au secteur (pré-monté) à utiliser doit être au moins de type H05VV-F ou H05VVH2-F (voir tableau Protection par fusible et section transversale minimale).

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

Tab. 5.4 Protection par fusible et section transversale minimale.

- Si le câble de raccordement au secteur a été endommagé, il doit être remplacé. Seul un service client habilité pourra le faire.
- ▶ Avant le raccordement de la table de cuisson, mettez l'interrupteur principal / le coupe-circuit automatique hors service.
- ▶ Assurez-vous qu'ils sont sécurisés contre une remise en service non autorisée.
- ▶ Vérifiez l'absence de tension.
- ▶ Raccordez les plaques de cuisson à un câble d'alimentation réseau uniquement via une liaison fixe.

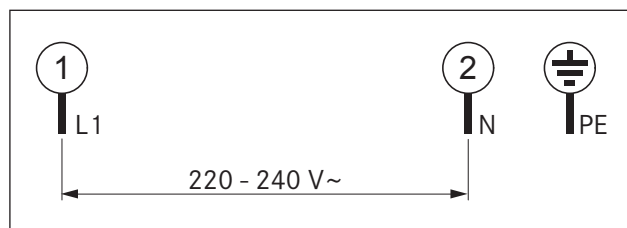


Fig. 5.25 Schéma de raccordement 1 phases

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

## 5.6 Installation de gaz

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

Pays	Dispositions / directives
Allemagne	DVGW TRGI 2018 et fiche de travail DVGW G 600
Autriche	Directives ÖVGW-GK
Suisse	Directives gaz SVGW G1  Directive EKAA 6517  Dispositions de l'Association des établissements cantonaux d'assurance incendie (AEAI)
Pays-Bas, Belgique, France	Dispositions de la norme NBN D 51-003  Dispositions et conditions de raccordement de l'entreprise d'approvisionnement en gaz (GDF) et en électricité (EDF)

Tab. 5.5 Conditions spécifiques à chaque pays (informations sans garantie)

### 5.6.1 Aération

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

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

### 5.6.2 Raccordement au gaz

Cet appareil de cuisson à gaz est un appareil de classe 3. Il est muni d'un tube de raccordement flexible. Le tuyau de gaz doit répondre aux exigences de la norme EN 14800.

- Il est recommandé d'installer une prise de gaz de sécurité dans l'armoire attenante.
- Le raccordement au gaz liquide (GPL) se fait grâce à l'interposition d'une pièce de raccordement étanche (tuyau D : 8 x 1 mm).
- Le raccordement à l'alimentation de gaz est à établir avec des tuyaux souples et sans couture.
- Le raccordement avec un tuyau de gaz de sécurité est à établir selon la DIN 3383 avec une longueur maximale de 1500 mm.
- L'angle de raccordement et les connecteurs doivent être munis d'un filetage extérieur d'1/2 pouce en accord avec les conditions normatives du pays (voir tableau 6.2 angle de raccordement).
- ▶ Raccordez l'appareil comme ceci :
- ▶ Réglez le bouton de commande en position 0.
- ▶ Coupez l'arrivée de gaz.
- ▶ Avant le raccordement de la table de cuisson, mettez l'interrupteur principal / le coupe-circuit automatique hors service.
- ▶ Assurez-vous qu'ils sont sécurisés contre une remise en service non autorisée.
- ▶ Vérifiez l'absence de tension.
- ▶ Vérifiez le type et la pression de gaz de la conduite d'alimentation de gaz.

- ▶ Assurez-vous que l'appareil est muni du type de buse adéquat pour assurer une flamme de brûleur correcte et un fonctionnement en toute sécurité.
- ▶ Retirez le clapet de protection du tube de raccordement.
- ▶ Lorsque vous utilisez un tuyau de gaz de sécurité, raccordez celui-ci de manière étanche au gaz avec un collier de sécurité homologué directement à l'angle de raccordement de la table de cuisson à gaz.
- Utilisez uniquement le raccord homologué dans votre pays.
- ISO 228-1/ISO7-1(EN10226) : cylindrique/conique
- ISO 228-1/ISO 228-1 : cylindrique/conique
- ▶ Reliez l'appareil avec la conduite d'alimentation en gaz.
- ▶ Serrez fermement l'ensemble des connexions.
- ▶ Vérifier que le montage est correct.
- ▶ Vérifiez le bon fonctionnement du robinet de sécurité.
- ▶ Vérifiez l'étanchéité du raccordement de gaz avec un test de fuite.
- ▶ Assurez-vous qu'aucune étincelle d'allumage ne puisse survenir.
- ▶ N'utilisez pas de feu ou une flamme ouverte.
- ▶ Vérifiez tous les raccords entre la table de cuisson et l'alimentation de gaz à l'aide d'un produit approprié.
- ▶ Si vous utilisez un spray de détection de fuites, aspergez tous les raccords.
- ▶ Si vous constatez que du gaz s'échappe, coupez l'arrivée de gaz et aérez la pièce.
- ▶ Étanchez l'endroit de sortie de gaz.
- ▶ Contrôlez à nouveau tous les raccords ainsi que le raccordement au gaz.
- ▶ Répétez le test de fuite jusqu'à ce que toutes les connexions soient étanches.
- ▶ Définissez un protocole de contrôle à transmettre à l'utilisateur.
- ▶ Actionnez l'interrupteur principal / le coupe-circuit automatique.
- ▶ Mettez la table de cuisson en marche (voir le chapitre Utilisation).
- ▶ Vérifiez le bon fonctionnement du dispositif aspirant et de la table de cuisson.
- ▶ Vérifiez le bon fonctionnement de la flamme du brûleur, en particulier en combinaison avec le dispositif aspirant.

### 5.6.3 Modifier le type de gaz

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

## Changer les buses du brûleur de gaz dans le brûleur à gaz

**INFO** La modification du type de gaz et de la pression doit uniquement être réalisée par un technicien professionnel ou un technicien BORA. Le technicien est également responsable de la conformité de l'installation de gaz et de la mise en service.

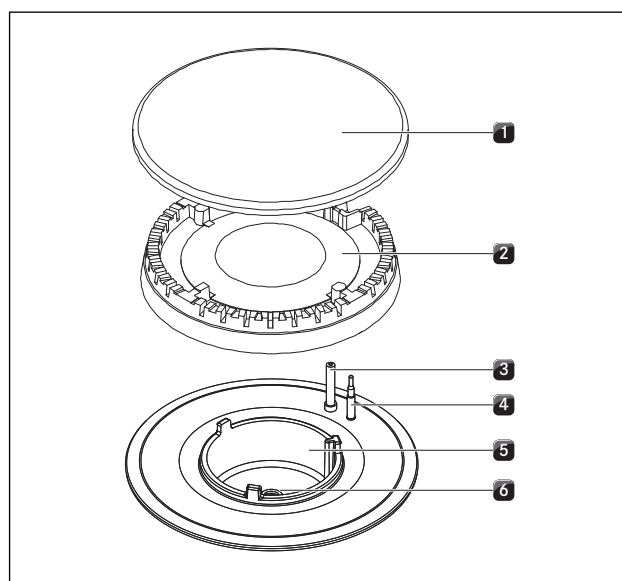


Fig. 5.26 Composition du brûleur à gaz

- [1] Chapeau
- [2] Couronne
- [3] Dispositif électrique d'allumage
- [4] Thermocouple de sécurité
- [5] Corps
- [6] Buse

- ▶ Enlevez le support de récipient.
- ▶ Retirez le chapeau [1] de la couronne [2] du brûleur.
- ▶ Retirez la couronne [2] de l'arrivée de gaz.

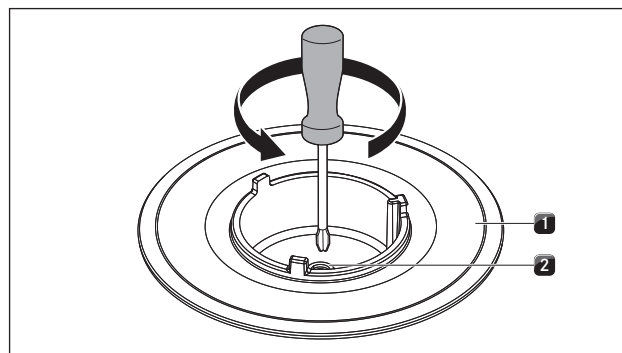


Fig. 5.27 Brûleur coin cuisine avec buse de brûleur à gaz

- [1] Brûleur à gaz
- [2] Buse

- ▶ Dévissez la buse [2] du brûleur à gaz [1]
- ▶ Vissez la buse correspondante du type de gaz à utiliser dans le brûleur à gaz [2].
- ▶ Remontez les composants du brûleur.
- ▶ Positionnez la couronne [2] correctement sur l'arrivée de gaz.
- ▶ Veillez à positionner le thermocouple de sécurité [4] et le dispositif électrique d'allumage [3] dans leurs logements respectifs.
- ▶ Reposez exactement le chapeau [1] sur la couronne [2].
- En cas de montage décalé des composants, l'allumage électrique ne peut pas avoir lieu.
- ▶ Reposez les supports de récipient exactement à leur place sur les brûleurs.
- ▶ Définissez le type de gaz dans le menu de configuration (voir paragraphe 5.8.4 Configuration du type de gaz et de la pression).

### Pose des étiquettes signalétiques du jeu de buses

- ▶ Collez l'étiquette signalétique du jeu de buses sur les emplacements prévus à cet effet, sous la table de cuisson (cf. fig. 5.28) et à l'arrière de la présente notice d'utilisation et de montage.

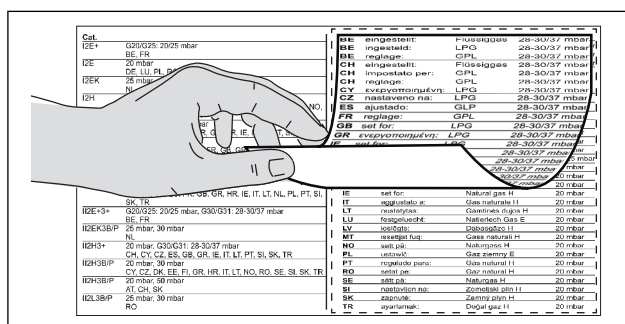


Fig. 5.28 Pose des étiquettes signalétiques du jeu de buses

### 5.6.4 Tableau des buses

**INFO** Les buses régulent le débit maximal de gaz par brûleur en fonction du type de gaz et de la pression.

**INFO** En sortie d'usine, la table de cuisson à gaz est configurée pour un fonctionnement au gaz naturel G20/20mbar.

**INFO** Utilisez uniquement des buses tamponnées et agréées.

**INFO** La modification du type de gaz et de la pression doit uniquement être réalisée par un technicien professionnel ou un technicien BORA. Le technicien est également responsable de la conformité de l'installation de gaz et de la mise en service.

Le tampon, présent soit sur le dessus, soit sur le côté de la buse correspond aux valeurs indiquées dans le tableau de buses.

EU		
Type de gaz/mbar	Ø brûleur SR / brûleur normal	Ø brûleur R / brûleur haute puissance
G20/20	104	125
G25/20	110	131
G20/10	122	155
G20/13	115	149
G25/25	104	131
G25,3/25		
G20/25	100	119
G30/29	69	85
G31/37		
G30/50	62	78
G31/50	65	80
G31/30	75	92
G30/27,5		
G31/27,5		

Tab. 5.6 Tableau des buses

Puissances connectées nominales totales pour gaz liquide :

Type de gaz	mbar	kW	g/h	m <sup>3</sup> /h
G30/G31	50	4,90	328	0,129
G31	50	4,80	319	0,168
G30	29	5,00	348	0,137
G31	30	5,00	348	0,183

Tab. 5.7 Puissances connectées nominales totales pour gaz liquide

Puissances connectées nominales totales pour gaz naturel :

Type de gaz	mbar	kW	m <sup>3</sup> /h
G20	20	5,00	0,449
G25	25	5,10	0,538
G25.3	25	5,10	0,538
G20	13	5,10	0,486
G25	20	4,80	0,501

Tab. 5.8 Puissances connectées nominales totales pour gaz naturel

## 5.7 Menu de configuration

Une fois le montage terminé, vous pouvez procéder aux réglages de base de votre table de cuisson. Ces réglages pourront être modifiés par la suite si nécessaire.

### 5.7.1 Ouverture du menu de configuration

- ▶ Mettre le bouton de commande en position « 11h ». Le bouton de commande affiche  $E$ .
- ▶ Touchez la zone tactile du bouton de commande pendant 1 seconde. Le bouton de commande affiche  $000$ .
- ▶ Dans les 3 secondes qui suivent, touchez à nouveau la zone tactile en maintenant appuyé pendant 5 secondes.
- Le bouton de commande affiche  $E$ , un signal sonore est émis et le menu de configuration est ouvert.

### 5.7.2 Sélection des options du menu

- ▶ Sélectionnez l'option souhaitée en faisant tourner la bague du bouton de commande.

Les options suivantes sont disponibles :

Options de menu	
$E0$	Volume du signal sonore
$E1$	Sélection du mode de fonctionnement (fonctionnement ou mode Démo)
$E2$	Montage à 0° ou 180°
$E3$	Configuration du type de gaz et de la pression
$E4$	Courbes de puissance
$E5$	GPU Reset
$E9$	Disponibilité de la fonction de pause

Tab. 5.9 Options du menu de configuration

- ▶ Touchez la zone tactile du bouton de commande pendant 1 seconde pour ouvrir l'option sélectionnée.
- L'option est ouverte et le bouton de commande affiche une combinaison de 3 caractères (par ex. :  $E23$ ).

**INFO** Dans la combinaison à 3 caractères, le chiffre de droite indique la valeur enregistrée dans le système.

### Volume du signal sonore

Une fois l'option  $E0$  ouverte, vous pouvez régler le volume du signal sonore.

Réglage	Volume du signal sonore	
$E00$	100% (volume max.)	Réglage d'usine
$E01$	10% (volume min.)	
$E02$	20%	
$E03$	30%	
$E04$	40%	
$E05$	50%	
$E06$	60%	
$E07$	70%	
$E08$	80%	
$E09$	90%	

Tab. 5.10 Volume du signal sonore

### Sélection du mode de fonctionnement

Une fois l'option  $E1$  ouverte, vous pouvez sélectionner le mode de fonctionnement.

Réglage	Mode de fonctionnement	
$E10$	Fonctionnement normal	Réglage d'usine
$E11$	Mode Démo	

Tab. 5.11 Modes de fonctionnement

**INFO** En mode Démo, toutes les fonctions du bouton de commande sont disponibles. La fonction de chauffe de la table de cuisson est désactivée. Le mode Démo est notamment utilisé sur les salons.

### Montage à 0° ou 180°

L'option  $E2$  permet de définir si la table de cuisson a été montée à 180°.

Réglage	Affichage	
$E20$	Montage à 0°	Réglage d'usine
$E21$	Montage à 180°	

Tab. 5.12 Sens de montage

**INFO** Le réglage  $E21$  réordonne l'attribution des zones de cuisson dans l'affichage du bouton de commande en montage à 180°.

### Configuration du type de gaz et de la pression

L'option  $E3$  permet de régler la puissance minimale des brûleurs en fonction du type de gaz et de la pression.

**INFO** La bonne configuration de ces valeurs est importante pour un fonctionnement sans défaut ni danger de la table de cuisson.

**INFO** Réglage d'usine  $E30$

**INFO** La modification du type de gaz et de la pression doit uniquement être réalisée par un technicien professionnel ou un technicien BORA. Le technicien est également responsable de la conformité de l'installation de gaz et de la mise en service.

Réglage	Type de gaz	Pression	Ø brûleur SR / brûleur normal	Ø brûleur R / brûleur haute puissance
C30	G20	20 mbar	104	125
	G25	20 mbar	110	131
C31	G20	10 mbar	122	155
C34	G30	29 mbar	69	85
	G31	37 mbar	69	85
C35	G30	50 mbar	62	78
	G31	50 mbar	65	80
C38	G31	30 mbar	75	92
C39	G30	27,5 mbar	75	92
	G31	27,5 mbar	75	92
C3A	G20	13 mbar	115	149
C3b	G25	25 mbar	104	131
	G25,3	25 mbar	104	131
C3C	G20	25 mbar	100	119

Tab. 5.13 Configuration du type de gaz et de la pression

### Sélection des courbes de puissance

L'option C4 permet de sélectionner la courbe de puissance souhaitée.

Les courbes de puissance définissent le niveau de puissance minimale des brûleurs et permettent ainsi leur régulation. La courbe de puissance peut être modifiée au besoin, en fonction de la configuration du montage et de l'influence du dispositif aspirant :

Le niveau C40 correspond à l'ajustement le plus fin du niveau de puissance et doit uniquement être utilisé en configuration idéale. La configuration idéale est rencontrée lorsque :

- aucun dispositif aspirant n'est utilisé, ou
- la table de cuisson est utilisée avec un dispositif aspirant en configuration à évacuation de l'air et suffisamment ventilé, ou
- la table de cuisson est utilisée avec un dispositif aspirant en configuration à recyclage de l'air et disposant d'une ouverture de retour de flux suffisamment grande, ou
- le dispositif aspirant n'a aucune influence sur la flamme des brûleurs.

Le niveau C41, défini en usine, correspond à un ajustement équilibré des niveaux de puissance individuels.

Le niveau C42 augmente les niveaux de puissance inférieurs et doit uniquement être utilisé en cas de perturbation de la flamme par le dispositif aspirant.

**INFO** La modification de la courbe de puissance doit uniquement être réalisée par un technicien professionnel ou un technicien BORA.

Réglage	Courbe de puissance	
C40	Courbe de puissance 1	
C41	Courbe de puissance 2	Réglage d'usine
C42	Courbe de puissance 3	

Tab. 5.14 Courbes de puissance

**INFO** L'option C4 permet de définir le niveau de puissance le plus faible pour les brûleurs.

### Option GPU Reset

L'option C5 permet de sélectionner la fonction de réinitialisation.

L'option C5 peut être utilisée en cas de panne ou de défaillance, ou si la table de cuisson ne montre aucune réaction lors de la mise en service (aucun allumage).

**INFO** Les valeurs de type de gaz et de pression définies ne sont pas modifiées lors de la réinitialisation.

Réglage	
C50	Réinitialisation

Tab. 5.15 GPU Reset

### Disponibilité de la fonction de pause

Une fois l'option C9 ouverte, vous pouvez désactiver la fonction de pause de manière permanente.



Réglage	Fonction de pause disponible/désactivée	
C90	Fonction de pause activée	Réglage d'usine
C91	Fonction de pause désactivée	
C92	Fonction de pause activée avec affichage du niveau de puissance	

Tab. 5.16 Disponibilité de la fonction de pause

### 5.7.3 Modification de la valeur définie

- ▶ Tournez le bouton de commande dans le sens horaire pour augmenter la valeur.
- ▶ Tournez le bouton de commande dans le sens anti-horaire pour diminuer la valeur.
- ▶ Touchez la zone tactile du bouton de commande pendant 1 seconde pour confirmer la nouvelle valeur. La valeur est enregistrée et un signal sonore est émis. L'option sélectionnée est à nouveau affichée dans le bouton de commande.

### 5.7.4 Fermeture du menu de configuration

- ▶ Tournez la bague du bouton rotatif jusqu'à afficher le symbole .
- ▶ Touchez la zone tactile pendant 1 seconde pour fermer le menu de configuration. L'affichage s'éteint et un signal sonore est émis.
- ▶ Mettez la bague du bouton rotatif en position 0. Pendant 10 secondes, le bouton de commande affiche . L'affichage s'éteint ensuite et un signal sonore est émis.

**INFO** Si aucune action n'est réalisée dans le menu ou dans une option pendant 2 minutes, le menu de configuration est automatiquement fermé.

## 5.8 Première mise en service

- ▶ Procédez à la première mise en service une fois le montage et la configuration de la table de cuisson terminés.

### 5.8.1 Première mise en service de la table de cuisson à gaz

- ▶ Mettez la zone de cuisson en marche. Le système de régulation électronique de gaz se calibre (bourdonnement), puis la flamme s'allume automatiquement sur la zone de cuisson sélectionnée. La flamme brûle de manière stable et homogène.

### 5.8.2 Première mise en service de la table de cuisson avec le dispositif aspirant

- ▶ Mettez le dispositif aspirant en marche à puissance maximale.
- ▶ Mettez toutes les zones de cuisson en marche à puissance minimale.



Le système de régulation électronique de gaz se calibre (bourdonnement), puis la flamme s'allume automatiquement sur la zone de cuisson sélectionnée. Les flammes brûlent de manière stable et ne s'éteignent pas (aucun rallumage). Une légère déviation de la flamme causée par l'aspiration est normale.

### 5.8.3 Défauts à la première mise en service

À la première mise en service après une période d'inutilisation prolongée ou après le remplacement de la bouteille de gaz, des défauts peuvent se produire :

- Le brûleur ne s'allume pas. Le bouton de commande émet un signal sonore et l'affichage du niveau de puissance clignote.
  - Il est possible que de l'air se trouve dans la conduite de gaz.
- ▶ Répétez le processus d'allumage sur la zone tactile du bouton de commande.
- Le brûleur ne s'allume pas et la table de cuisson ne montre aucune réaction.

- Le système de régulation électronique du gaz doit être à nouveau calibré.

- ▶ Procédez à la réinitialisation du système de régulation du gaz à l'aide de l'option de menu .
- L'affichage du bouton de commande indique une erreur (par ex. : E001).
- ▶ Procédez à la réinitialisation du système de régulation du gaz à l'aide de l'option de menu .

## 5.9 Jointoyage des appareils

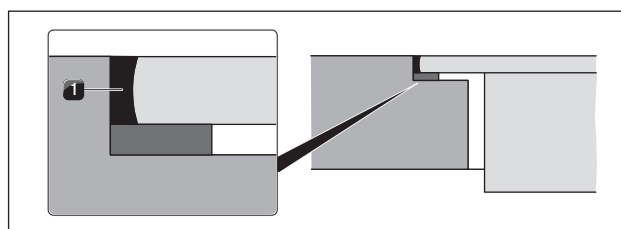


Fig. 5.29 Joint en silicone en montage affleurant

- [1] Mastic silicone noir résistant à la chaleur

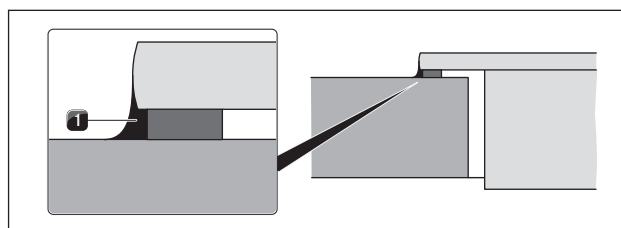


Fig. 5.30 Joint en silicone en montage en saillie

- [1] Mastic silicone noir résistant à la chaleur

- ▶ Une fois toutes les opérations de montage et de mise en service terminées, jointoyez les appareils sur tout le pourtour (y compris l'espace entre le dispositif aspirant et la table de cuisson) à l'aide d'un mastic silicone noir résistant à la chaleur [1].
- ▶ Veillez à ce que le mastic ne passe pas sous la table de cuisson.

## 5.10 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.
- ▶ Collez l'étiquette signalétique fournie et l'étiquette signalétique du jeu de buses à l'arrière de la présente notice d'utilisation et de montage.
- ▶ Remettez à l'utilisateur les accessoires et la notice d'utilisation et de montage pour qu'il la conserve en lieu sûr.



## 6 Utilisation

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

---

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

---

**INFO** À la première mise en service, après une période d'inutilisation prolongée ou après le remplacement de la bouteille de gaz, il est possible que le brûleur refuse de s'allumer. Il est possible qu'il y ait de l'air dans le tuyau de gaz ou que le système de régulation électronique du gaz nécessite un recalibrage. Suivez les instructions de première mise en service (voir chapitre Mise en service).

---

**INFO** L'utilisation d'éléments en fonte émaillée peut fréquemment conduire à de légères variations de coloris et irrégularités. En outre, une mince couche de rouille peut apparaître au niveau des points d'appui. Il suffit alors de l'éliminer à l'aide d'un chiffon humide. Ces points de rouille sont normaux et ne compromettent aucunement l'intégrité du système.

---

**INFO** Une variation du couleur de certains composants de la table de cuisson à gaz peut se produire lors de son utilisation. Cette variation de couleur est normale et ne compromet aucunement la flamme ou le fonctionnement de la table de cuisson.

---

**INFO** Lors du fonctionnement des brûleurs à gaz, il est possible que l'échappement du gaz s'accompagne de bruits perceptibles. La flamme des brûleurs peuvent adopter une coloration orangée causée par les impuretés présentes dans l'air environnant. Ces propriétés sont normales et peuvent se manifester indépendamment les unes des autres.

---

**INFO** En cas de fumée ou d'incendie lors de l'utilisation de la plaque de cuisson au gaz, fermez l'alimentation en gaz et mettez le disjoncteur de l'installation domestique hors tension.

---

**INFO** En cas d'odeur de gaz ou de défaut au niveau de l'installation, fermez l'arrivée de gaz. Ouvrez la fenêtre pour assurer la bonne ventilation de la pièce.

---

L'utilisation d'une table de cuisson à gaz entraîne la formation d'humidité et de chaleur dans la pièce d'installation. Une utilisation intensive et sur le long terme de cet appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, comme l'ouverture d'une fenêtre ou une aération efficace, comme l'utilisation d'un dispositif d'aération mécanique à un niveau de puissance élevé.

- ▶ Assurez-vous qu'il y a une aération suffisante dans la pièce.
- ▶ Gardez les ouvertures d'aération naturelles ouvertes.
- ▶ Selon disponibilité, utilisez un dispositif d'aération mécanique.

### 6.1 Utilisation appropriée de l'emplacement de cuisson à gaz

#### 6.1.1 Récipient de cuisson adapté

---

**INFO** Les durées de cuisson, les temps de réchauffement du fond du récipient et les résultats de cuisson sont influencés de manière déterminante par la structure et la qualité du récipient. Les récipients de cuisson à fond épais permettent d'assurer une répartition homogène de la température. Dans les récipients à fond mince, les aliments risquent de surchauffer de manière ponctuelle. Cela peut également endommager la table de cuisson.

---

**INFO** Veillez avant tout à éviter toute surchauffe du récipient. Évitez de chauffer le récipient vide : le fond risquerait de se déformer.

---

**INFO** Les récipients à fond inégal risquent de se renverser. Une oscillation minimale ne peut cependant être évité.

---

Les récipients de cuisson appropriés sont constitués :

- Cuivre
- Acier inoxydable
- Aluminium
- Fonte
- ▶ Veuillez respecter les dimensions du dans le tableau :

Position de brûleur	Diamètre de récipient recommandé	Diamètre de récipient minimum
Brûleur normal	140-200 mm	120 mm
Brûleur haute puissance	180-240 mm	160 mm

Tab. 6.1 Diamètre du récipient

**INFO** Utilisez uniquement des récipients dont le diamètre est compris entre les limites de dimensions indiquées (voir chapitre Récipient de cuisson adapté). Si le diamètre est trop grand, les gaz chauds s'écoulant vers l'extérieur depuis le dessous du récipient risquent d'endommager le plan de travail, la paroi avoisinante si celle-ci ne résiste pas à la chaleur, ou encore des composants de la table de cuisson ou du dispositif aspirant. BORA ne peut endosser la responsabilité de tels dommages.

### 6.1.2 Utilisation de la table de cuisson à gaz

**INFO** Ne faites jamais fonctionner la table de cuisson à gaz sans récipient et en combinaison avec le dispositif aspirant pendant une période prolongée (> 5 min). Les très hautes températures qui en résulteraient risqueraient d'endommager la table de cuisson et les composants du dispositif aspirant.

**INFO** Les pointes des flammes doivent rester sous le fond du récipient. Les flammes dépassant le diamètre du récipient rejettent dans l'air une chaleur inutilisée, risquent d'endommager les poignées du récipient et les composants du dispositif aspirant, et augmentent les risques de brûlure. Par ailleurs, la partie extérieure de la flamme est considérablement plus chaude que le centre.

**INFO** Pour manipuler l'appareil lorsqu'il est chaud, protégez vos mains à l'aide de gants de cuisine ou de maniques. Ceux-ci doivent impérativement être secs. Les tissus mouillés ou humides conduisent mieux la chaleur et entraînent un risque de brûlure par la valeur. Veillez également à n'approcher aucun équipement en tissu des flammes. Évitez pour cela l'utilisation de grands chiffons ou torchons.

**INFO** Les particules de graisse et autres résidus (alimentaires) inflammables risquent de s'enflammer. Il est recommandé de les éliminer dès que possible.

- ▶ Posez le récipient de cuisson avec un fond inégal sur le support de récipient.
- ▶ Ne faites jamais chauffer un récipient sans contenu.
- ▶ Posez toujours le récipient sur le support de récipient prévu à cet effet. Le récipient ne doit pas être posé directement sur le brûleur.
- ▶ N'utilisez aucune sauteuse, poêle ou pierre dont les dimensions font qu'elle recouvre plusieurs brûleurs. L'accumulation de chaleur qui en résulterait risquerait d'endommager la table de cuisson.

- ▶ Veillez au positionnement correct des composants du brûleur et du support de récipient.
- ▶ Un brûleur ne doit être allumé que lorsque tous ses composants sont correctement assemblés.
- ▶ Veillez à ce que la flamme du brûleur ne dépasse pas du fond du récipient pour s'étendre jusqu'au-delà des bords.
- ▶ Ne conservez aucun objet facilement inflammable à proximité de la table de cuisson.

Pour une puissance maximale avec une consommation de gaz minimale :

- ▶ Utilisez un récipient dont le fond recouvre totalement la flamme et ne la laisse pas brûler dans le vide.
- ▶ Utilisez des récipients de cuisson adaptés à chaque brûleur à gaz.
- ▶ Centrez le récipient au-dessus du brûleur.
- ▶ Lorsque le contenu du récipient entre en ébullition, diminuez la puissance du brûleur (petite flamme).
- ▶ Adaptez la puissance du dispositif aspirant au niveau de puissance sélectionné pour le brûleur à gaz.

### 6.1.3 Fonctionnement de la table de cuisson à gaz avec un dispositif aspirant sur table de cuisson

Si la table de cuisson à gaz est utilisée en combinaison avec un dispositif aspirant sur table de cuisson, celui-ci risque d'interférer avec la flamme.

- ▶ Évitez de régler le dispositif aspirant sur une puissance trop élevée lorsque le brûleur est réglé sur une faible puissance.
- ▶ Au besoin, réduisez la puissance du dispositif aspirant à l'allumage d'un brûleur.
- ▶ Allumez uniquement la table de cuisson à gaz si un récipient est posé dessus. La flamme est cependant protégée du dispositif aspirant par la géométrie du support de récipient et par le récipient lui-même.

**INFO** Les flammes risquent d'enflammer ou d'endommager le filtre à graisse et les conduites d'air du dispositif aspirant. Ne faites jamais une recette flambée avec le dispositif aspirant en marche.

## 6.2 Instructions d'utilisation générales

La table de cuisson est réglée à l'aide du bouton de commande.

Chaque zone de cuisson est contrôlée à l'aide d'un bouton de commande dédié. La zone de cuisson avant est réglée à l'aide du bouton gauche, la zone arrière à l'aide du bouton droit.

Chaque zone de cuisson dispose de 9 niveaux de puissance, un niveau Power, 3 niveaux de maintien au chaud et différentes fonctions.

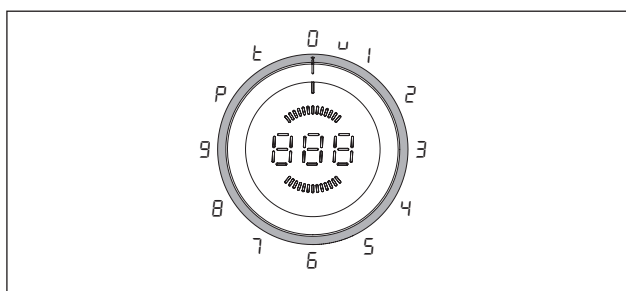


Fig. 6.1 Disposition du bouton rotatif

Réglage de la bague du bouton rotatif	Fonction
□	Mise à l'arrêt
∪	Niveau de maintien au chaud
1 - 9	Niveaux de puissance
P	Niveau Power
t	Fonction de minuterie

Tab. 6.2 Réglages du bouton rotatif

## 6.3 Utilisation de la table de cuisson

**INFO** La table de cuisson dispose d'une fonctionnalité d'allumage automatique.

**INFO** Si l'allumage échoue, l'opération peut être répétée à l'aide de la zone tactile. L'allumage automatique est alors réitéré.

**INFO** L'échec de l'allumage est indiqué par un signal sonore et par le clignotement de l'indicateur de niveau de cuisson.

**INFO** Chaque zone de cuisson est munie d'un thermocouple de sécurité. Cet élément détecte si la flamme est éteinte (à la suite d'une surchauffe ou d'un courant d'air, par exemple). L'alimentation en gaz est alors coupée et une réactivation automatique a lieu. Si le réallumage échoue, l'alimentation en gaz est coupée. Cela permet d'éviter toute fuite de gaz.

### 6.3.1 Mise en marche de la zone de cuisson

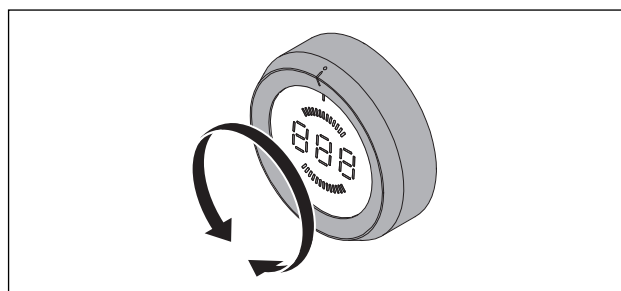


Fig. 6.2 Mise en marche de la zone de cuisson

► Tournez la bague du bouton rotatif pour la positionner sur un niveau de puissance.

#### Réglage du niveau de puissance

► Tournez la bague du bouton rotatif pour régler le niveau de puissance correspondant.

■ Un allumage automatique est déclenché et la zone de cuisson est mise en marche sur le niveau de puissance sélectionné.

**INFO** Le niveau de puissance est indiqué au niveau de l'affichage 7 segments du bouton de commande.

**INFO** Le processus d'allumage se produit plusieurs fois à la suite en émettant un clic caractéristique.

### 6.3.2 Dispositif de cuisson automatique

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

► Sélectionnez le niveau de puissance souhaité (cuisson continue). Pour connaître les valeurs exactes de durée de la montée en température, voir chapitre Description de l'appareil.

► Dans les 3 secondes suivant le réglage du niveau de puissance, touchez la zone tactile du bouton de commande pendant au moins 1 seconde.

■ La cuisson automatique est activée et le bouton de commande affiche la valeur **P** devant le niveau de puissance réglé (par ex. : **P3**).

■ Le bouton de commande affiche la valeur **P** tant que la cuisson automatique est active.

■ Une fois la durée écoulée, la puissance est réduite sur le niveau sélectionné de cuisson continue.

■ Si pendant le dispositif de cuisson automatique actif vous sélectionnez un niveau de cuisson continue plus élevé, la nouvelle durée sera automatiquement appliquée.

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

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

- ▶ diminuez le niveau de puissance (niveau de cuisson continue) ;
- ▶ activez le niveau de maintien au chaud  $\cup$  ;
- ▶ arrêtez la table de cuisson.

### 6.3.3 Niveau de maintien au chaud

**INFO** La puissance du brûleur à gaz ne pouvant pas être trop réduite, les niveaux de maintien au chaud sur la table de cuisson à gaz sont réglés par un cycle d'activation et de désactivation automatique.

#### Activation du niveau de maintien au chaud

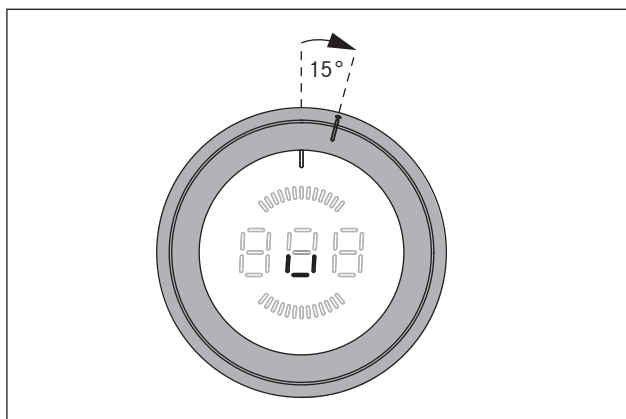


Fig. 6.3 Position de la bague du bouton rotatif pour le maintien au chaud

**INFO** Pour le niveau de maintien au chaud, la position de la bague du bouton rotatif se situe entre la position 0 et la position 1.

- ▶ Depuis la position 0, tournez la bague d'environ 15° dans le sens horaire jusqu'à ce qu'elle s'y enclenche.
- Le bouton de commande affiche  $\cup$ .
- ▶ Touchez la zone tactile du bouton de commande pendant 1 seconde pour activer le niveau de maintien au chaud 1.
- L'activation est confirmée par un signal sonore et le bouton de commande affiche le symbole  $\cup$ .
- Le brûleur à gaz est mis en marche sur le niveau le plus faible pendant une période définie, puis mis à l'arrêt pendant une période définie.

Niveau de maintien au chaud	1	2	3
Symbole	$\cup$	$\equiv$	$\equiv$
Température en °C	40	55	70

Tab. 6.3 Température des niveaux de maintien au chaud

**INFO** La température du niveau de maintien au chaud peut varier car elle peut être influencée par le récipient, la quantité d'aliments, le type de gaz utilisé et la pression. Elle peut également être influencée par le dispositif aspirant.

#### Augmentation du niveau de maintien au chaud

- ▶ Touchez la zone tactile du bouton de commande une seconde fois pendant 1 seconde pour activer le niveau de maintien au chaud 2 ( $\equiv$ ).
- ▶ Touchez la zone tactile du bouton de commande une troisième fois pendant 1 seconde pour activer le niveau de maintien au chaud 3 ( $\equiv$ ).
- L'activation est confirmée par un signal sonore et le bouton de commande affiche le symbole correspondant.

#### Réduction du niveau de maintien au chaud

- Après avoir réglé le niveau de maintien au chaud 3, touchez à nouveau la zone tactile (1 seconde) pour réduire la fonctionnalité de maintien au chaud au niveau 1.
- L'activation est confirmée par un signal sonore et le bouton de commande affiche le symbole correspondant.

#### Désactivation du maintien au chaud

Le niveau de maintien au chaud activé est mis à l'arrêt lorsque vous

- ▶ sélectionnez un autre niveau de puissance ;
- ▶ éteignez la zone de cuisson.

### 6.3.4 Sécurité enfant

**INFO** La sécurité enfant peut uniquement être désactivée de manière permanente ou activée lorsque les deux boutons de commande sont placés en position 0 et qu'aucune fonction n'est active.

#### Activation de la sécurité enfant

- ▶ Touchez la zone tactile de l'un des boutons de commande pendant 5 secondes.
- Un signal sonore est émis et le bouton de commande affiche  $L$ . Au bout de 10 secondes, l'affichage s'éteint et la sécurité enfant est activée.

#### Désactivation permanente de la sécurité enfant

- ▶ Touchez la zone tactile de l'un des boutons de commande pendant 5 secondes.
- Un signal sonore est émis et le bouton de commande affiche  $L$ . Au bout de 10 secondes, l'affichage s'éteint et la sécurité enfant est désactivée de manière permanente.

### Désactivation de la sécurité enfant pour un processus de cuisson

- ▶ Tournez la bague du bouton rotatif pour la positionner sur un niveau de puissance.
- Le bouton de commande affiche **L**.
- ▶ Touchez la zone tactile de l'un des boutons de commande pendant 5 secondes.
- Un signal sonore est émis et le bouton de commande affiche le niveau de puissance sélectionné.
- La sécurité enfant est maintenant désactivée pour le processus de cuisson et le niveau de puissance souhaité peut être sélectionné.

**INFO** Lorsque la table de cuisson est mise à l'arrêt après le processus de cuisson (bague du bouton rotatif mise en position 0), la sécurité enfant est automatiquement réactivée.

### 6.3.5 Utilisation des fonctions de minuterie

**INFO** Les fonctions de minuterie peuvent être réglées sur une période comprise entre 1 et 120 minutes.

#### Réglage de la durée

- ▶ Mettre la bague du bouton rotatif en position « 11 h ».
- Le bouton de commande affiche **L**.
- ▶ Touchez la zone tactile pendant 1 seconde.
- Un signal sonore est émis et le bouton de commande affiche **000**.
- ▶ Dans les 3 secondes qui suivent, tournez la bague du bouton rotatif pour régler la durée de la minuterie.
- Une rotation dans le sens horaire augmente la durée (en commençant par 0 minute) et une rotation dans le sens anti-horaire diminue la durée (en commençant par 120 minutes).
- Dans les deux sens, la durée est modifiée par intervalles de 1 minute entre 0 et 20 minutes. Au-delà, la durée est modifiée par intervalles de 5 minutes.
- Si la durée n'est pas réglée dans ces 3 secondes, la minuterie est désactivée et l'affichage du bouton de commande repasse sur la valeur **L**.
- ▶ Dans les 3 secondes qui suivent le réglage, touchez la zone tactile pour confirmer la durée définie.
- Un signal sonore est émis et le bouton de commande affiche la valeur réglée en clignotant.

#### Activation de la fonction de minuterie

- ▶ Dans les 3 secondes qui suivent la confirmation de la durée réglée, tournez la bague du bouton rotatif sur le niveau de puissance souhaité.
- La fonction de minuterie est activée et la durée réglée est décomptée.
- Le bouton affiche en alternance (par intervalles de 3 secondes) le niveau de puissance réglé et le temps restant. Le minuteur décompte les minutes au-delà de 2 minutes, et les secondes en dessous de 2 minutes.

- En dessous de 2 minutes, seule la durée restante est affichée.
- Une fois la durée écoulée, la zone de cuisson est désactivée et, pendant 2 minutes, un signal sonore est émis et le bouton de commande affiche **000** en clignotant.
- Le clignotement et le signal sonore peuvent être désactivés en appuyant sur la zone tactile ou en mettant la bague du bouton en position 0.

#### Arrêt anticipé de la minuterie :

- ▶ Mettre la bague du bouton rotatif en position 0.
- Le bouton de commande affiche **0**, un signal sonore est émis et la zone de cuisson est mise à l'arrêt.

#### Activation de la durée minutée (minuteur)

- ▶ Dans les 3 secondes qui suivent la confirmation de la durée réglée, mettez la bague du bouton rotatif en position 0.
- La fonction de durée minutée est activée et la durée réglée est décomptée.
- Le bouton affiche le temps restant. Le minuteur décompte les minutes au-delà de 2 minutes, et les secondes en dessous de 2 minutes.
- Une fois la durée écoulée, pendant 2 minutes, un signal sonore est émis et le bouton de commande affiche **000** en clignotant.
- Le clignotement et le signal sonore peuvent être désactivés en appuyant sur la zone tactile.

#### Arrêt anticipé de la durée minutée (minuteur) :

- ▶ Touchez la zone tactile de la bague du bouton rotatif.
- La fonction de durée minutée est désactivée.
- Le bouton de commande affiche **0** et un signal sonore est émis.

### 6.3.6 Fonction pause

#### Activation de la fonction de pause

- ▶ Touchez la zone tactile du bouton de commande pendant 1 seconde.
- Un signal sonore est émis et le bouton de commande affiche **||**.
- Le processus de cuisson est interrompu.

**INFO** L'interruption du processus de cuisson peut durer 10 minutes au maximum. Si la fonction de pause n'est pas désactivée pendant cette durée, la zone de cuisson correspondante est mise à l'arrêt.

#### Désactivation de la fonction de pause

- ▶ Touchez la zone tactile du bouton de commande pendant 1 seconde.
- Un signal sonore est émis et le bouton de commande affiche le niveau de puissance précédemment réglé.
- Le processus de cuisson reprend.

### 6.3.7 Arrêt de la zone de cuisson

**INFO** Tant que la valeur  $H$  est affichée sur le bouton de commande, la zone de cuisson est encore chaude.

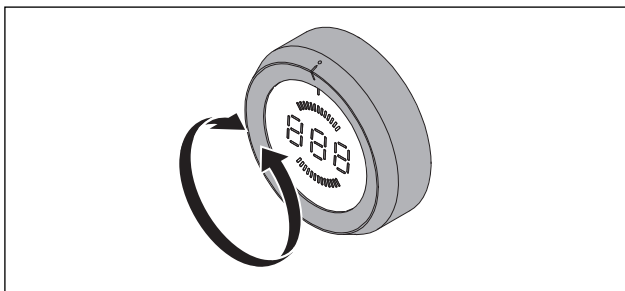


Fig. 6.4 Arrêt de la zone de cuisson

- ▶ Mettre la bague du bouton rotatif en position 0.
- Un signal sonore est émis et la zone de cuisson est désactivée.
- Lorsqu'aucune zone de cuisson n'est active, la table de cuisson est à l'arrêt.
- ▶ Prenez en compte l'indicateur de chaleur résiduelle (voir chapitre Description de l'appareil).

## 7 Nettoyage et entretien

- ▶ Respecter toutes les consignes de sécurité et tous les avertissements (voir le chapitre Sécurité).
- ▶ Respectez les notices du fabricant livrées avec les équipements.
- ▶ Lors des opérations de nettoyage et de maintenance sur l'appareil, assurez-vous que le dispositif aspirant est hors tension et que la table de cuisson est froide afin d'éviter tout risque de blessure (voir chapitre Utilisation).
- Un nettoyage et un soin régulier garantissent une durée de vie élevée et un fonctionnement optimal.
- ▶ Respectez les cycles de nettoyage et d'entretien suivants :

Composant	Cycle de nettoyage
Bouton de commande	immédiatement en cas de salissure à l'aide d'un produit nettoyant courant
Table de cuisson	
Support de récipient	
Brûleur à gaz	

Tab. 7.1 Cycles de nettoyage

### 7.1 Nettoyants

**INFO** Si vous utilisez des nettoyants agressifs et en cas de fonds de récipient abrasifs, la surface s'abîme, ce qui provoque l'apparition de taches foncées.

Le nettoyage de cette table de cuisson nécessite un racloir vitrocéramique spécial et un produit nettoyant approprié.

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

### 7.2 Entretien de la table de cuisson

- ▶ N'utilisez pas la table de cuisson en tant que surface de travail ou d'entreposage.
- ▶ Ne faites pas glisser les récipients sur la table de cuisson.
- ▶ Soulevez toujours les récipients et poêles pour les déplacer.
- ▶ Préservez la propreté de la table de cuisson.
- ▶ Ôtez immédiatement toute forme de salissure.
- ▶ Utilisez uniquement des récipients adaptés à une cuisson sur surface vitrocéramique (voir chapitre Description de l'appareil).

### 7.3 Nettoyage de la table de cuisson

- ▶ Assurez-vous que la table de cuisson est à l'arrêt (voir le chapitre Utilisation).
- ▶ Assurez-vous que l'alimentation en gaz est fermée.
- ▶ Attendez que les zones de cuisson soient froides.
- ▶ Ôtez tous les restes d'aliments et salissures grossières de la table de cuisson à l'aide du racloir vitrocéramique.
- ▶ Déposez le produit nettoyant sur la table de cuisson froide.
- ▶ Frottez le produit nettoyant à l'aide d'un papier essuie-tout ou un chiffon propre.
- ▶ Le nettoyage de la table de cuisson doit être fait avec un peu d'eau.
- ▶ Séchez ensuite la table de cuisson à l'aide d'un chiffon propre.

**Si la table de cuisson est chaude :**

- ▶ Éliminez les restes collants de plastique fondu, d'aluminium ou de sucre ainsi que les restes d'aliments de la zone de cuisson chaude à l'aide d'un racloir vitrocéramique afin d'éviter la combustion.

**Salissures tenaces**

- ▶ Ôtez les taches et salissures tenaces (calcaire, taches brillantes en légèrement nacrées) à l'aide d'un produit nettoyant tant que la table de cuisson est encore un peu chaude.
- ▶ Essayez les restes d'aliments carbonisés à l'aide d'un chiffon mouillé.
- ▶ Éliminez les restes de salissure à l'aide du racloir vitrocéramique.
- ▶ Ôtez toujours immédiatement les grains, miettes et autres petits débris tombant sur la table de cuisson pendant les tâches de cuisine afin d'éviter l'apparition de rayures sur la surface de cuisson.

Les variations de coloration et points brillants n'indiquent pas une détérioration de la table de cuisson. Le fonctionnement de la table de cuisson et la stabilité de la vitrocéramique ne sont pas compromis.

Les variations de coloration de la table de cuisson sont causées par la présence de résidus non éliminés ayant carbonisé.

Les points brillants sont produits par le frottement du fond des récipients, en particulier en cas d'utilisation de récipients à fond en aluminium, ou par un produit nettoyant inadapté. Ils sont difficiles à éliminer.

**INFO** L'utilisation d'éléments en fonte émaillée peut fréquemment conduire à de légères variations de coloris et irrégularités. En outre, une mince couche de rouille peut apparaître au niveau des points d'appui. Il suffit alors de l'éliminer à l'aide d'un chiffon humide. Ces points de rouille sont normaux et ne compromettent aucunement l'intégrité du système.

### 7.3.1 Nettoyage des supports de récipient

**INFO** La surface des supports de récipient perd de sa brillance avec le temps. Ce phénomène est normal et ne compromet pas l'intégrité du matériau.

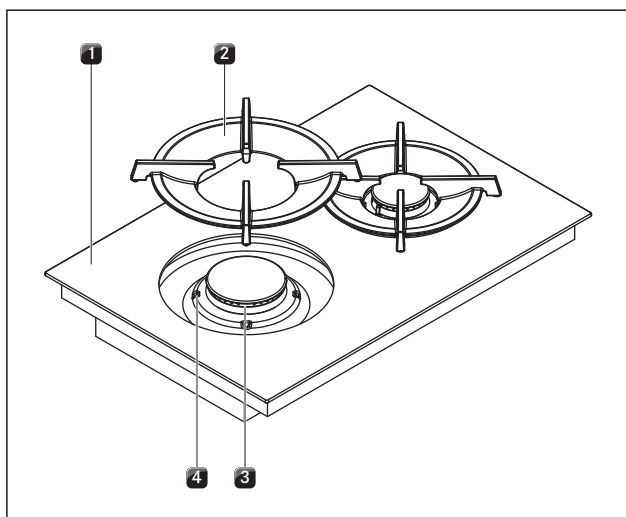


Fig. 7.1 Composition du brûleur à gaz

- [1] Table de cuisson à gaz
- [2] Support de récipient
- [3] Brûleur à gaz
- [4] Aide au positionnement

- ▶ Enlevez les supports de récipient [2].
- Les supports de récipient peuvent être nettoyés à la main ou au lave-vaisselle.

#### Nettoyage à la main

- ▶ Utilisez des nettoyants dégraissants.
- ▶ Rincez les supports de récipient à l'eau chaude.
- ▶ Nettoyez les supports de récipient à l'aide d'une brosse souple.
- ▶ Rincez bien les supports de récipient après les avoir nettoyés.
- ▶ Séchez soigneusement les supports de récipient avec un chiffon propre.

**INFO** En présence de salissures particulièrement tenace ou carbonisées, laissez tremper courtement les supports de récipient dans un mélange d'eau chaude et de produit nettoyant. Le vinaigre blanc facilite par ailleurs l'élimination des taches de calcaire.

#### Nettoyage au lave-vaisselle

- ▶ Lavez les supports de récipient avec un programme à 65 °C maximum.
- ▶ Séchez soigneusement les supports de récipient avec un chiffon propre.

- ▶ Reposez les supports de récipient [2] exactement à leur place en vous référant aux aides au positionnement [4] situées sur les brûleurs [3].

### 7.3.2 Nettoyage des composants des brûleurs

**INFO** La surface du chapeau des brûleurs perd de sa brillance avec le temps. Ce phénomène est normal et ne compromet pas l'intégrité du matériau.

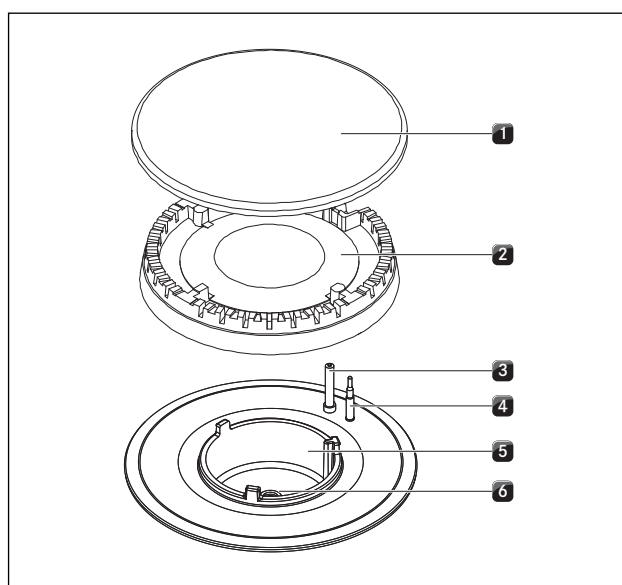


Fig. 7.2 Composition du brûleur à gaz

- [1] Chapeau
- [2] Couronne
- [3] Dispositif électrique d'allumage
- [4] Thermocouple de sécurité
- [5] Corps
- [6] Buse

- Après l'utilisation, n'entreprenez le nettoyage que lorsque les brûleurs à gaz sont redescendus à température ambiante.
- Les composants des brûleurs ne sont pas lavables au lave-vaisselle. Tous les composants doivent être nettoyés à la main.
- Le nettoyage doit uniquement être réalisé à l'eau chaude et à l'aide d'un produit nettoyant courant et d'une éponge douce ou d'un chiffon conventionnel.
- Ne grattez ni ne raclez jamais les salissures restant après la cuisson.
- ▶ Enlevez le support de récipient.
- ▶ Retirez le chapeau [1] de la couronne [2] du brûleur.
- ▶ Retirez la couronne [2] de l'arrivée de gaz.
- ▶ Nettoyez les composants du brûleur.
- ▶ Nettoyez toutes les buses de sortie des flammes à l'aide d'une brosse non métallique afin d'en ôter les salissures.



- ▶ Essuyez les pièces non amovibles du brûleur à l'aide d'un chiffon humide.
- ▶ Essuyez l'électrode d'allumage [3] et le thermocouple [4] avec précaution à l'aide d'un chiffon bien essoré.
- L'électrode d'allumage ne doit pas être mouillée car cela empêche la production de l'étincelle.
- ▶ Séchez enfin soigneusement toutes les pièces avec un chiffon propre.
- Tous les composants, buses de sortie de flamme, couronne et chapeau, doivent être entièrement secs avant le remontage.
- ▶ Remontez les composants du brûleur.
- ▶ Positionnez la couronne [2] correctement sur l'arrivée de gaz.
- ▶ Veillez à positionner le thermocouple de sécurité [4] et le dispositif électrique d'allumage [3] dans leurs logements respectifs.
- ▶ Reposez exactement le chapeau [1] sur la couronne [2].
- En cas de montage décalé des composants, l'allumage électrique ne peut pas avoir lieu.
- ▶ Reposez les supports de récipient exactement à leur place sur les brûleurs.
- ▶ Mettez les brûleurs en marche (voir chap. Utilisation).

- ▶ Rincez bien la bague après l'avoir nettoyée.
- ▶ Séchez soigneusement la bague.
- ▶ Remplacez la bague sur le bouton de commande.
- ▶ Assurez-vous de son bon positionnement (position 0).
- ▶ Au besoin, tournez la bague de sorte à la placer en position 0.

#### 7.4.2 Nettoyage de la zone tactile du bouton de commande

- ▶ Retirez la bague du bouton rotatif.
- ▶ Nettoyez le boîtier et la zone tactile du bouton de commande à l'aide d'un chiffon doux et humide.
- ▶ Séchez soigneusement le boîtier et la zone tactile du bouton de commande.
- ▶ Remplacez la bague sur le bouton de commande.

**INFO** Si la bague n'est pas correctement positionnée, un segment tournant dans le sens horaire s'affiche dans le bouton de commande (🌀).

## 7.4 Nettoyage du bouton de commande

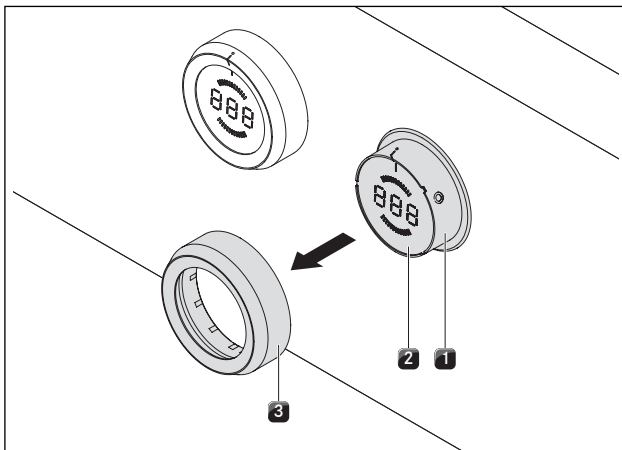


Fig. 7.3 Retrait de la bague du bouton rotatif

- [1] Boîtier du bouton
- [2] Zone tactile
- [3] Bague

### 7.4.1 Nettoyage de la bague du bouton rotatif

La bague du bouton rotatif doit uniquement être nettoyée à la main.

- ▶ Retirez la bague du bouton rotatif.
- ▶ Utilisez des nettoyants dégraissants.
- ▶ Passez la bague sous l'eau chaude.
- ▶ Nettoyez la bague avec une brosse douce.

## 8 Dépannage

**INFO** La plupart des problèmes et pannes susceptibles d'être rencontrés dans le fonctionnement quotidien peuvent être résolus sans solliciter d'assistance technique. Vous économisez ainsi du temps et des coûts.

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

Panne	Cause	Résolution
À la première mise en service, après une période d'inutilisation prolongée ou après le remplacement de la bouteille de gaz : Le brûleur ne s'allume pas.	De l'air se trouve dans la conduite de gaz.	Répétez l'opération d'allumage, au besoin plusieurs fois. L'allumage peut être opéré à l'aide de la zone tactile du bouton de commande ou par la rotation du bouton de commande sur la position 0 puis en réglant un niveau de puissance.
La table de cuisson n'affiche aucune réaction (aucun calibrage des actionneurs et aucun allumage).	La communication entre le bouton de commande et la table de cuisson est défectueuse (panne électrique, par exemple).	Procédez à la réinitialisation (menu de configuration C5, voir chapitre Montage).
L'allumage électrique du brûleur à gaz ne fonctionne pas.	Le fusible ou le coupe-circuit automatique de l'installation de la maison/de l'appartement est défectueux ou a été déclenché.	Remplacez le fusible. Réactivez les coupe-circuits automatiques. Au besoin, contactez un électricien qualifié.
	Le fusible ou le coupe-circuit automatique se déclenche plusieurs fois.	Contactez l'équipe de service technique de BORA.
	L'alimentation en courant est interrompue.	Faites vérifier l'alimentation électrique par un électricien qualifié.
	Les brûleurs à gaz sont humides.	Faites sécher les pièces du brûleur à gaz (voir chapitre Nettoyage).
	Les têtes de brûleur à gaz et/ou les couvercles de brûleur ne sont pas positionnés correctement.	Positionnez correctement les pièces du brûleur à gaz (voir chapitre Nettoyage).
	Le dispositif d'allumage électrique ou le thermocouple est encrassé.	Nettoyez les composants encrassés (voir chapitre Nettoyage).
	Impuretés dans la tête du brûleur à gaz	Nettoyez les pièces du brûleur à gaz (voir chapitre Nettoyage).
	L'allumage ne se produit pas automatiquement.	Répétez l'opération d'allumage à l'aide de la zone tactile du bouton de commande.
Elles capturent les odeurs de gaz.	Un emplacement non étanche dans la conduite d'approvisionnement en gaz	Coupez l'arrivée de gaz et éteignez aussitôt toutes les flammes allumées. Contactez votre installateur de gaz. Assurez-vous que toutes les connexions sont étanches (voir chapitre Installation de gaz).
Aucun gaz ne s'échappe du brûleur à gaz.	L'arrivée de gaz est fermée	Ouvrez le l'arrivée de gaz (voir chap. Utilisation).
	La bouteille de gaz pour le gaz liquide (GPL) est vide.	Remplacez la bouteille de gaz vide contre une bouteille de gaz pleine du bon type de gaz.
La flamme s'éteint après l'allumage. La flamme s'éteint pendant le fonctionnement. Le comportement des flammes varie.	Les composants des brûleurs à gaz (têtes couvercles) ne sont pas positionnés correctement.	Positionnez correctement les pièces du brûleur à gaz (voir chapitre Nettoyage).
	Les impuretés des ouvertures de sortie de gaz au niveau de la tête du brûleur à gaz.	Nettoyez les pièces du brûleur à gaz (voir chapitre Nettoyage).
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)
Le bouton de commande affiche un segment se développant dans le sens horaire  .	Après l'installation, la bague du bouton rotatif n'est pas positionnée sur 0.	Tournez le bouton de commande de sorte à le placer en position 0.

Panne	Cause	Résolution
Affichage du bouton de commande <b>L</b>	La sécurité enfant est en marche.	Désactivez la sécurité enfant (voir chap. Utilisation).
Affichage du bouton de commande <b>r</b>	Durée d'actionnement (30 s) du bouton de commande Le bouton de commande est encrassé.	Lâchez le bouton de commande. Au besoin, nettoyez le bouton de commande.
Affichage du bouton de commande <b>E001</b>	Erreur pendant l'exécution du logiciel	Procédez à la réinitialisation (menu de configuration C5, voir chapitre Montage). Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique pendant au moins 1 minute et redémarrez-le. Contactez l'équipe de service technique de BORA.
Affichage du bouton de commande <b>E003</b>	La zone tactile et la bague du bouton rotatif disposent d'une connexion électrique (min. 3-5 secondes).	Retirez la bague du bouton rotatif. Nettoyez la bague. Au besoin, séchez les résidus d'eau présents sur la zone tactile.
Affichage du bouton de commande <b>E019</b>	Erreur d'utilisation de la zone tactile.	Tournez le bouton de commande de sorte à le placer en position 0. Contactez l'équipe de service technique de BORA.
Affichage du bouton de commande <b>E021</b>	Surchauffe	Laissez la table de cuisson refroidir.
Affichage du bouton de commande <b>E055</b>	Alimentation en gaz interrompue ou aucune détection de flamme. La bouteille de gaz est vide.	Tournez le bouton de commande de sorte à le placer en position 0. Répétez l'opération d'allumage (le tuyau de gaz peut prendre un certain temps pour se remplir après l'installation). Contactez l'équipe de service technique de BORA.

Tab. 8.1 Résolution des dysfonctionnements

- ▶ Après la résolution d'un dysfonctionnement, mettez la bague du bouton rotatif en position 0.
- ▶ Dans tous les autres cas, contactez l'équipe d'assistance BORA (voir sections relatives à la garantie, à l'assistance technique et aux pièces de rechange) et indiquez le numéro de panne affiché et le type d'appareil.

## 9 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.

### 9.1 Mise à l'arrêt

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

---

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

---

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

### 9.2 Démontage

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

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

### 9.3 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.

## 10 Garantie, service technique, pièces de rechange et accessoires

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

### 10.1 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)

### 10.2 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 informations peuvent être trouvées sur la plaque signalétique au verso de la notice ou au bas de l'appareil.

## 10.3 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.

---

## 10.4 Accessoires

- BORA jeu de buses gaz naturel G25/25mbar  
PKGDS2525
- BORA jeu de buses gaz naturel G20/13 mbar  
PKGDS2013
- BORA jeu de buses gaz naturel G20/20 mbar  
PKGDS2020
- BORA jeu de buses gaz naturel G25/20 mbar  
PKGDS2520
- BORA jeu de buses gaz naturel G20/25 mbar  
PKGDS2025
- BORA jeu de buses gaz naturel G20/10 mbar  
PKGDS2010
- BORA jeu de buses gaz liquid G30/G31 50 mbar  
PKGDS3050
- BORA Pro jeu de buses gaz liquid G31/G30 mbar  
PKGDS3130
- BORA jeu de buses gaz liquid G30/G31 28-30 mbar  
PKGDS3028
- BORA Pro jeu de buses gaz liquid G31/50 mbar  
PKGDS3150
- BORA set de brûleurs PKGBS
- BORA support de récipient en fonte petit format PKGTK
- BORA support de récipient en fonte grand format  
PKGTG
- BORA racloir vitrocéramique UGS



**Plaque signalétique:**  
(Veuillez coller)

**Allemagne:**

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

**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

