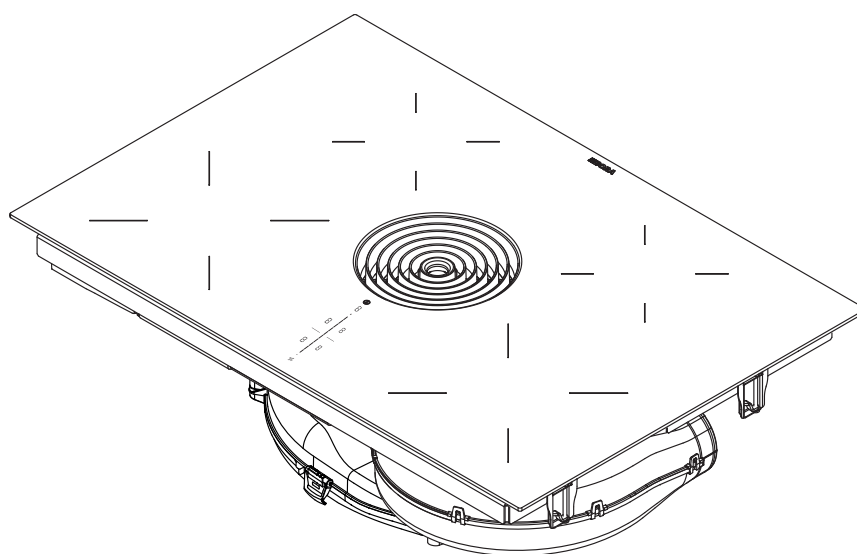
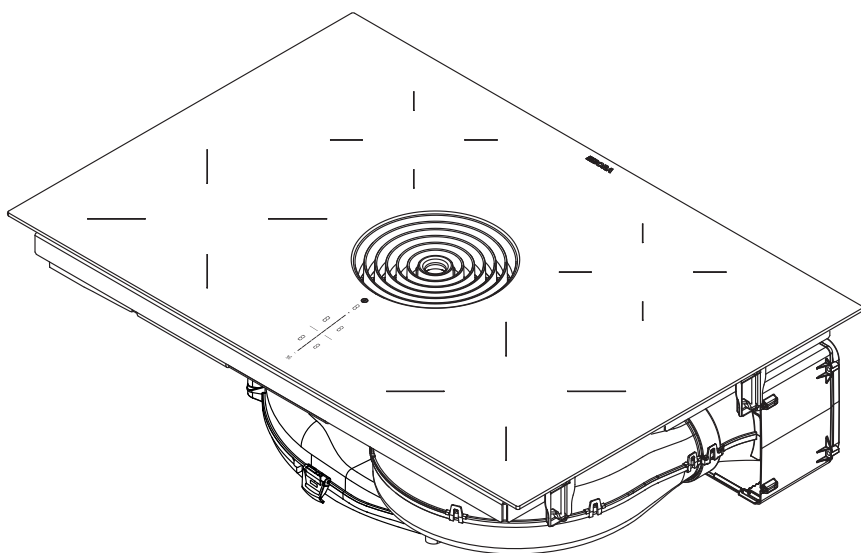


FR Notice d'utilisation et de montage PURU/PURA

BORA Pure table de cuisson induction avec dispositif aspirant -
Recyclage/évacuation d'air

**PUREUMFR-000**

Notice d'utilisation et de montage:

Original

Traduction

Fabricant

BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Innstraße 1
6342 Niederndorf
Autriche

Contact

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

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

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

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Tous droits réservés.

Table des matières

1	Remarque générale	4	7.3.4	Sécurité enfant.....	37
1.1	Cibles.....	4	7.3.5	Fonction de pause.....	37
1.2	Validité de notice d'utilisation et de montage.....	4	7.3.6	Minuteur d'alarme.....	37
1.3	Autres documentations.....	4	7.3.7	Verrouillage au nettoyage.....	37
1.4	Présentation des informations.....	4	7.4	Utilisation du dispositif aspirant.....	38
2	Sécurité	6	7.4.1	Réglage de la puissance du ventilateur.....	38
2.1	Informations de sécurité générales.....	6	7.4.2	Niveau Power du ventilateur.....	38
2.2	Informations de sécurité relatives à l'utilisation.....	7	7.4.3	Aspiration automatique.....	38
2.3	Informations de sécurité relatives au montage.....	10	7.4.4	Arrêt du ventilateur.....	38
2.4	Informations de sécurité relatives au démontage et à la mise au rebut.....	11	7.5	Utilisation de la table de cuisson.....	38
2.5	Informations de sécurité relatives aux pièces de rechange.....	11	7.5.1	Sélection de la zone de cuisson.....	38
2.6	Utilisation correcte.....	12	7.5.2	Réglage du niveau de puissance des zones de cuisson.....	39
3	Données techniques	13	7.5.3	Dispositif de cuisson automatique.....	39
4	Marquage consommation énergétique	15	7.5.4	Zones de cuisson à niveau Power.....	39
5	Description de l'appareil	16	7.5.5	Réglage du niveau de maintien au chaud.....	39
5.1	Description.....	16	7.5.6	Minuteur de cuisson.....	40
5.2	Composition.....	16	7.5.7	Arrêt de la zone de cuisson.....	40
5.2.1	Bandeau de commande et principe de fonctionnement.....	17	7.6	Menu utilisateur.....	41
5.2.2	Symboles.....	18	7.6.1	Option de menu 1 : Volume des signaux sonores.....	41
5.2.3	Affichage 7 segments.....	18	7.6.2	Option de menu 2 : Sécurité enfant.....	41
5.2.4	Luminosité.....	18	7.6.3	Option de menu 3 : Affichage et réinitialisation de l'état du filtre (recyclage d'air uniquement).....	42
5.2.5	Sons.....	18	7.6.4	Option de menu 6 : Test des LED.....	43
5.3	Principe de fonctionnement de l'aspiration sur table de cuisson.....	18	7.6.5	Option de menu 7 : Détection de récipient à tout moment.....	43
5.4	Principe de fonctionnement de la table de cuisson.....	19	7.6.6	Option de menu 8 : Affichage de la version logicielle/matérielle.....	44
5.5	Fonctions du dispositif aspirant.....	20	7.6.7	Option de menu 9 : Arrêt de sécurité.....	44
5.6	Fonctions de la table de cuisson.....	21	7.6.8	Option de menu 0 : Réinitialisation sur les réglages d'usine.....	44
5.7	Dispositifs de sécurité.....	22	7.6.9	Option de menu A : Mode Super Simple.....	44
5.7.1	Verrouillage de l'affichage.....	22	8	Nettoyage et entretien	46
5.7.2	Verrouillage au nettoyage.....	22	8.1	Nettoyants.....	46
5.7.3	Arrêt de sécurité.....	22	8.2	Entretien de la table de cuisson.....	46
5.7.4	Indicateur de chaleur résiduelle.....	22	8.3	Nettoyage de la table de cuisson.....	46
5.7.5	Protection anti-surchauffe.....	22	8.4	Nettoyage du dispositif aspirant.....	47
5.7.6	Sécurité enfant.....	22	8.4.1	Démontage de la buse d'aspiration et du filtre à graisses en acier inoxydable.....	47
6	Montage	23	8.4.2	Nettoyage de la buse d'aspiration et du filtre à graisses en acier inoxydable.....	47
6.1	Vérification du contenu de la livraison.....	23	8.4.3	Montage du filtre à graisses en acier inoxydable et de la buse d'aspiration.....	47
6.2	Outils et ressources.....	23	8.4.4	Élimination des liquides de l'appareil.....	48
6.3	Instructions de montage.....	24	8.5	Nettoyage du boîtier de circulation de l'air.....	48
6.3.1	Distances de sécurité.....	24	8.5.1	Ouverture du boîtier de circulation de l'air.....	48
6.3.2	Plan de travail et meuble de cuisine.....	24	8.5.2	Fermeture du boîtier de circulation de l'air.....	48
6.4	Dimensions de découpe pour la table de cuisson.....	24	8.6	Remplacement du filtre à charbon actif.....	49
6.5	Mettre en place le ruban d'étanchéité.....	25	8.6.1	Retrait du filtre à charbon actif.....	49
6.6	Montage de la variante à recyclage d'air (Puru).....	25	8.6.2	Placer le filtre à charbon actif.....	49
6.7	Montage de la variante à évacuation d'air (Pura).....	29	9	Dépannage	51
6.7.1	Fonctionnement du dispositif aspirant en présence d'un foyer de combustion alimenté en air intérieur.....	29	10	Mise à l'arrêt, démontage et mise au rebut	52
6.7.2	Module Home In PUHIM (en option).....	29	10.1	Mise à l'arrêt.....	52
6.8	Raccord électrique.....	32	10.2	Démontage.....	52
6.9	Première mise en service.....	33	10.3	Mise au rebut écologique.....	52
6.9.1	Menu d'installation et de maintenance.....	33	11	Garantie, service technique, pièces de rechange et accessoires	53
6.9.2	Contrôle du fonctionnement.....	34	11.1	Garantie fournisseur de BORA.....	53
6.10	Jointoyage de l'appareil.....	35	11.1.1	Extension de garantie.....	53
6.11	Remise à l'utilisateur.....	35	11.2	Service.....	53
7	Utilisation	36	11.3	Pièces de rechange.....	54
7.1	Instructions d'utilisation générales.....	36	11.4	Accessoires.....	54
7.2	Commande tactile.....	36			
7.3	Utilisation du système.....	36			
7.3.1	Mise en marche.....	36			
7.3.2	Mise à l'arrêt.....	36			
7.3.3	Verrouillage de l'affichage.....	36			

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 sur l'écoconception 2009/125/CE
 Directive 2011/65/UE RoHS
 Directive 2012/19/UE WEEE

1.4 Présentation des informations

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

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

- ▶ Effectuez toujours toutes les instructions dans l'ordre présenté.

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

- Point 1
- Point 2

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

Consignes de sécurité et d'avertissement

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

Les consignes de sécurité sont structurées comme suit:

MOT SIGNALANT LE DANGER ET AVERTISSEMENT!




Type et source de danger

Conséquences de la négligence

- ▶ Mesures de sécurité

Cela comprend:

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

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

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

2 Sécurité

2.1 Informations de sécurité générales

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

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

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

ATTENTION !

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

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

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

Mode recyclage d'air

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

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

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

Effets sur les pacemakers, appareils auditifs et implants métalliques

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

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

Informations concernant les enfants et personnes à capacités réduites

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

Modifications entreprises par l'utilisateur

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

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

Nettoyage et entretien

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

- Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être réalisées par un enfant, sauf sous surveillance permanente d'une personne responsable.
- ▶ N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur pour le nettoyer l'appareil. La vapeur risque de causer un court-circuit au niveau des pièces conductrices et endommager l'appareil (voir chapitre Nettoyage et entretien).

- ▶ Ne placez aucun récipient de cuisson au niveau de l'affichage de la table de cuisson : cela endommagerait les composants électroniques.
- ▶ Ne placez aucun récipient de cuisson au niveau de la zone de commande : cela endommagerait les composants électroniques.
- ▶ Assurez-vous que l'eau utilisée pour le nettoyage ne puisse pas pénétrer à l'intérieur de l'appareil. Le chiffon utilisé ne doit pas être mouillé à l'excès. N'aspergez jamais directement l'appareil avec de l'eau. De l'eau pénétrant à l'intérieur de l'appareil risquerait de l'endommager.
- ▶ Nettoyez autant que possible la table de cuisson immédiatement après la préparation des plats.
- ▶ Nettoyez uniquement la table de cuisson froide (voir chapitre Nettoyage et entretien).
- ▶ Pour le nettoyage, utilisez uniquement un produit nettoyant non abrasif afin d'éviter les rayures et traces d'abrasion sur la surface.
- ▶ Assurez-vous que le fond du récipient et la table de cuisson sont propres et secs.
- ▶ Soulevez toujours les récipients (sans les faire glisser !) afin d'éviter les rayures et traces d'abrasion sur la surface.
- ▶ Ne posez jamais un récipient chaud sur la buse d'aspiration du dispositif aspirant.
- ▶ Veillez à ce que les récipients chauds n'entrent pas en contact avec le bord de la buse d'aspiration.

2.2 Informations de sécurité relatives à l'utilisation

Table de cuisson



DANGER !

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

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

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



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

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

- ▶ Ne 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.



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

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

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



ATTENTION !
Risque de brûlure par les objets chauds !

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

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



ATTENTION !
Risque de brûlure par les récipients chauds !

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

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



ATTENTION !
Risque de brûlure !

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

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

ATTENTION !
Détérioration causée par les objets durs et pointus !

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

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

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

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

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

ATTENTION !**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.

Dispositif aspirant**DANGER !****Danger de mort par intoxication !**

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

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

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

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

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

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

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

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

- ▶ Nettoyez et remplacez le filtre à intervalles réguliers.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2.3 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.

Table de cuisson

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Dispositif aspirant



DANGER !

Danger d'intoxication par les gaz de combustion.

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

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



DANGER !

Danger d'électrocution !

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

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

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

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

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

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



DANGER !

Danger d'électrocution !

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

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



DANGER !

Risque d'asphyxie.

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

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

2.5 Informations de sécurité relatives aux pièces de rechange



ATTENTION !

Danger de blessure et de dégâts matériels.

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

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

2.6 Utilisation correcte

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

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

- une utilisation en extérieur
- une installation dans un véhicule
- une utilisation à fin de chauffage
- 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	380 - 415 V 2N / 3N
Tension d'alimentation	220 - 240 V
Fréquence	50 Hz / 60 Hz
Puissance absorbée maximale	7,6 kW (4,4 kW)
Protection par fusible/ raccordement au secteur	3 x 16 A 2 x 16 A 1 x 32 A
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur)	760 x 515 x 199 mm
Poids (accessoires/emballage compris)	env. 23 kg
Table de cuisson	
Niveaux de puissance	1 - 9, P
Zones de cuisson avant - Dimensions	Ø 210 mm
Zones de cuisson avant - Puissance Niveau Power	2300 W 3000 W
Zones de cuisson arrière - Dimensions	Ø 175 mm
Zones de cuisson arrière - Puissance Niveau Power	1400 W 2100 W
Consommation énergétique table de cuisson	
Zone de cuisson 1 (210 mm)	186,3 (Wh/kg)
Zone de cuisson 2 (175 mm)	177,2 (Wh/kg)
Zone de cuisson 3 (210 mm)	191,5 (Wh/kg)
Zone de cuisson 4 (175 mm)	177,2 (Wh/kg)
Total	183,1 (Wh/kg)
Système d'aspiration (PURA)	
Déplacement volumétrique maximal	625,7 m ³ /h
Pression statique maximale	612,0 Pa
Niveaux de puissance	1 - 9, P
Raccordement pour l'évacuation d'air	BORA Ecotube
Système de recyclage d'air (PURU)	
Déplacement volumétrique maximal	579,6 m ³ /h
Pression statique maximale	545,1 Pa
Niveaux de puissance	1 - 9, P
Raccordement pour le recyclage d'air (BxH)	433 x 126 mm
Filtre de recyclage (PURU)	
Capacité de filtrage	150 h de fonctionnement
Durée de vie	1 an

Tab. 3.1 Données techniques

Dimensions PURA

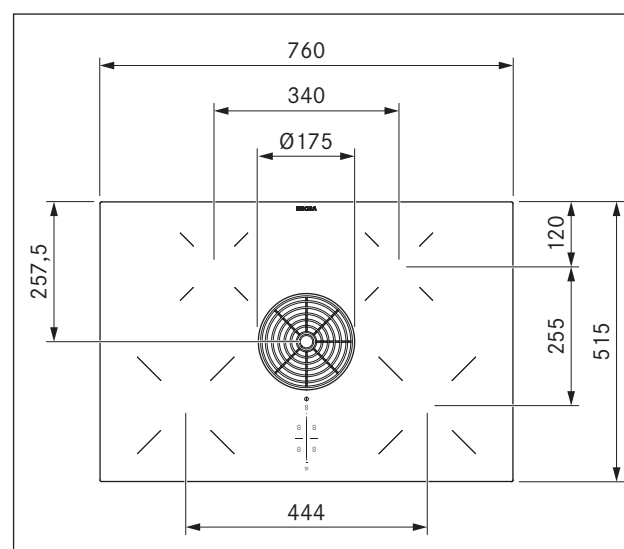


Fig. 3.1 Dimensions PURA - Vue de dessus

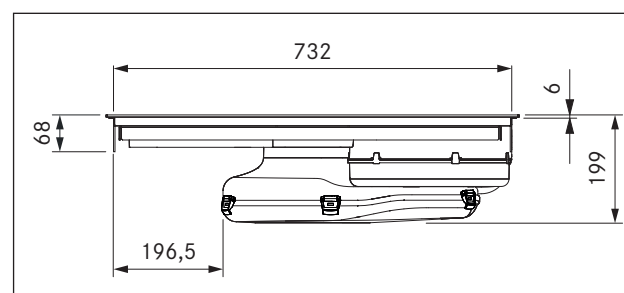


Fig. 3.2 Dimensions PURA - Vue de devant

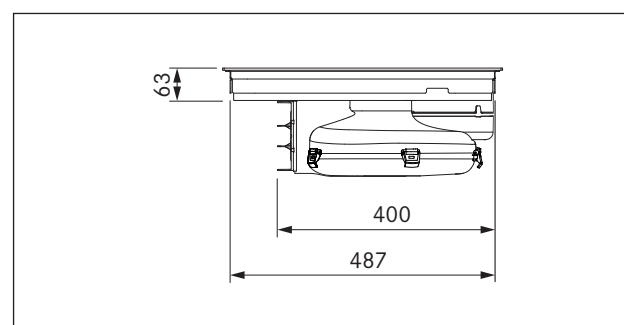


Fig. 3.3 Dimensions PURA - Vue latérale

Dimensions PURU

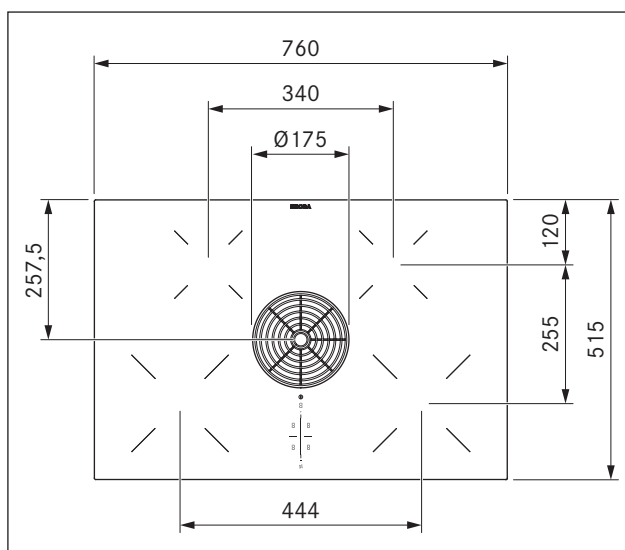


Fig. 3.4 Dimensions PURU - Vue de dessus

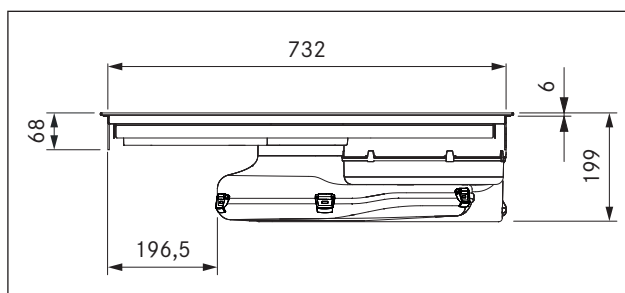


Fig. 3.5 Dimensions PURU - Vue de devant

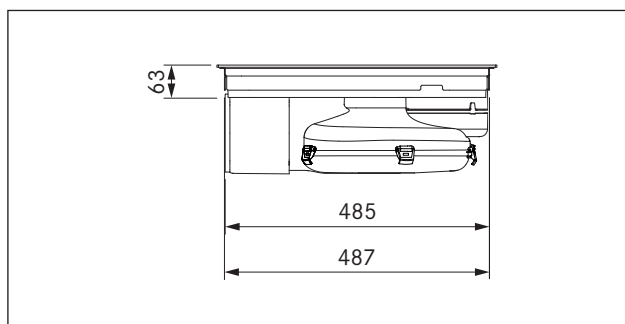


Fig. 3.6 Dimensions PURU - Vue latérale

4 Marquage consommation énergétique

Désignation produit	BORA Pure table de cuisson induction avec dispositif aspirant PURA	
Mode de fonctionnement	Évacuation de l'air	
Consommation énergétique	Valeur	Norme EN
Consommation énergétique par an (AEC_{hood})	33,7 kWh/a	61591
Classe d'efficacité énergétique	A+	61591
Volumes de refoulement		
Efficacité hydrodynamique (FDE_{hood})	32,6 %	61591
Classe d'efficacité hydrodynamique	A	61591
Débit d'air niveau 1 minimal	179,1 m ³ /h	61591
Débit d'air niveau 9 maximal	548,3 m ³ /h	61591
Débit d'air niveau Power (Q_{Max})	622 m ³ /h	61591
Éclairage		
Efficacité lumineuse (LE_{hood})	* lx/Watt	*
Classe de l'efficacité lumineuse	*	*
Séparation des graisses		
Niveau 9 maximal (GFE_{hood})	97,8 %	61591
Classe niveau maximal	A	61591
Niveau de puissance acoustique		
Niveau 1 minimal	40,1 dB(A)	60704-2-13
Niveau 9 maximal	65,8 dB(A)	60704-2-13
Niveau Power	67,7 dB(A)	60704-2-13
Niveau de pression acoustique (Données supplémentaires)		
Niveau 1 minimal	27,5 dB(A)	**
Niveau 9 maximal	53,2 dB(A)	**
Niveau Power	55,1 dB(A)	**
Données selon 66/2014		
Puissance absorbée à l'état désactivé (P_o)	0,12 W	61591
Facteur d'accroissement dans le temps	0,8	61591
Index d'efficacité énergétique (EEl_{hood})	42,8	61591
Point optimal débit d'air (Q_{BEP})	304,3 m ³ /h	61591
Point optimal pression (P_{BEP})	446 Pa	61591
Point optimal puissance d'entrée (W_{BEP})	115,5 W	61591

Tab. 4.1 Données marquage consommation énergétique selon les règlements délégués (UE) 65/2014 et 66/2014

* Non applicable pour ce produit.

** Niveau de pression acoustique déterminé à 1 m de distance (atténuation en fonction de la distance) à partir du niveau de puissance acoustique, conformément à la norme EN 60704-2-13.

5 Description de l'appareil

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

L'appareil présente les caractéristiques suivantes :

Table de cuisson

- Niveau Power
- Dispositif de cuisson automatique
- Fonction de maintien au chaud
- Minuteur de cuisson (arrêt automatique)
- Minuteur d'alarme
- Indicateur de chaleur résiduelle
- Détection de récipient
- Sécurité enfant
- Arrêt de sécurité

Aspiration sur table de cuisson

- Réglage de la puissance par commande tactile
- Aspiration automatique
- Temporisation automatique
- Arrêt de sécurité
- Indicateur d'entretien du filtre

5.1 Description

PURA :

BORA Pure table de cuisson induction avec dispositif aspirant – évacuation d'air

PURU :

BORA Pure table de cuisson induction avec dispositif aspirant – recyclage d'air

5.2 Composition

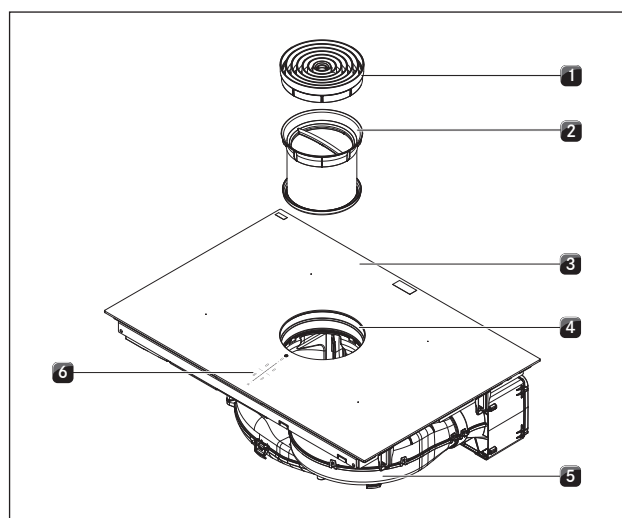


Fig. 5.1 Table de cuisson

- [1] Buse d'aspiration
- [2] filtre à graisses en acier inoxydable
- [3] Table de cuisson
- [4] Ouverture d'aspiration
- [5] Ventilateur
- [6] Bandeau de commande

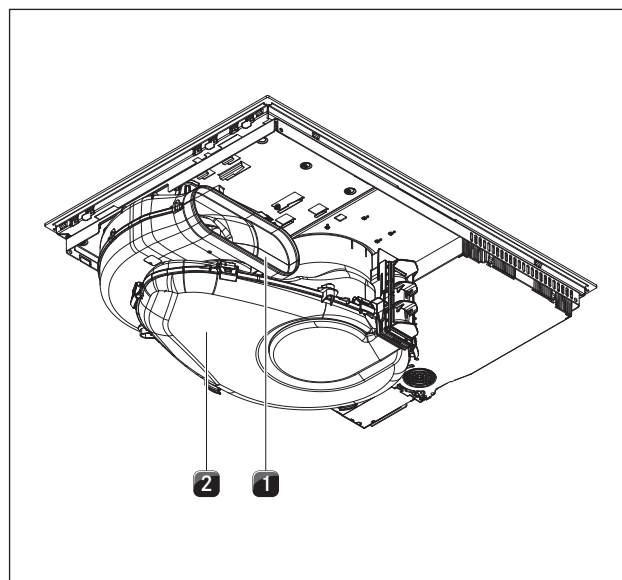


Fig. 5.2 PURA - vue de dessous

- [1] Ouverture de sortie d'air
- [2] Boîtier de circulation de l'air avec fond

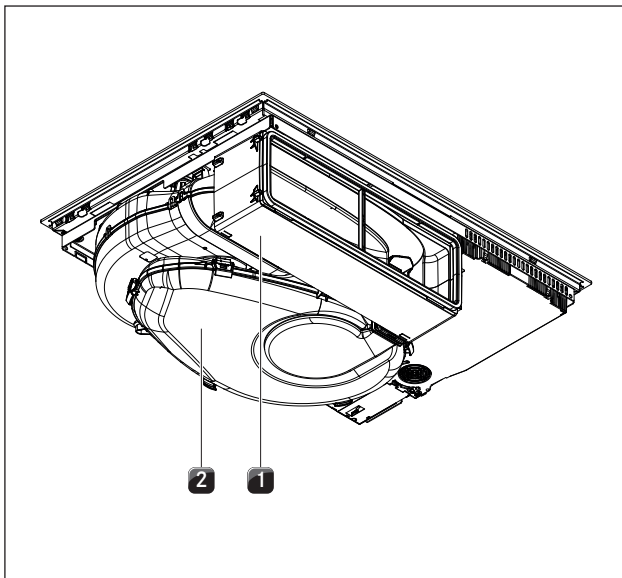


Fig. 5.3 PURU - vue de dessous

- [1] PURE boîtier de purification de l'air BORA avec extension télescopique
- [2] Boîtier de circulation de l'air avec fond

5.2.1 Bandeau de commande et principe de fonctionnement

INFO Le principe de commande et les fonctions sont décrits plus en détail au chapitre Utilisation.

Le dispositif aspirant et les tables de cuisson sont commandés à l'aide d'une zone de commande centrale. La zone de commande est équipée de touches sensibles et champs d'affichage électronique. Les touches sensibles réagissent au contact des doigts (zone tactile).

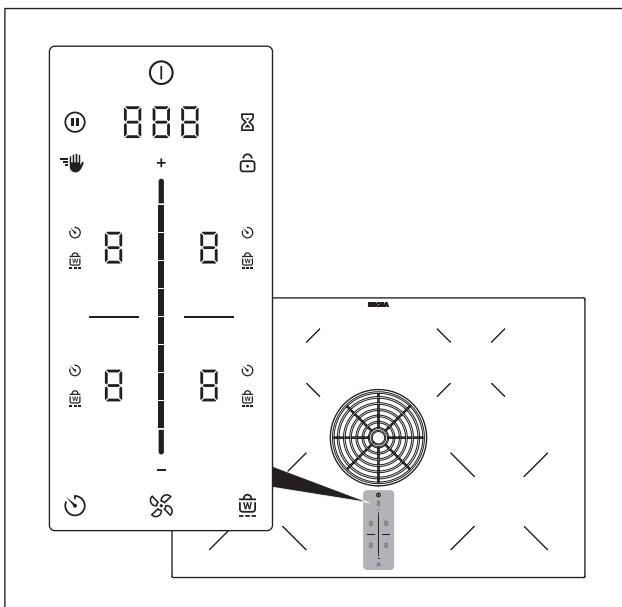


Fig. 5.4 Zone de commande centrale tactile

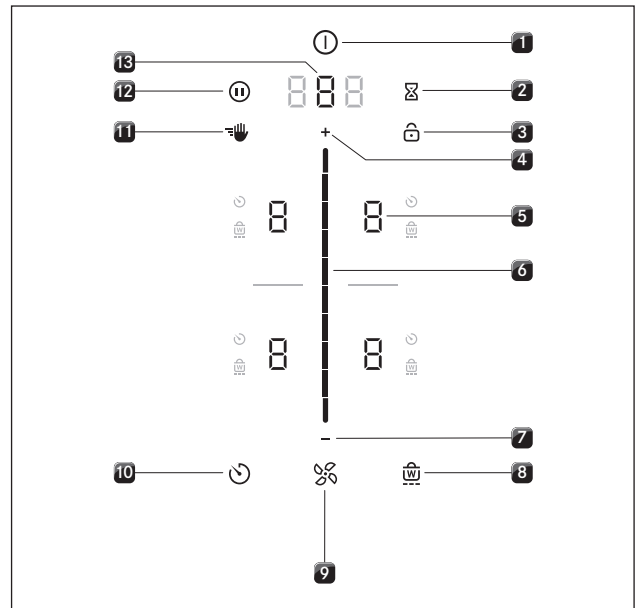


Fig. 5.5 Zones tactiles/Touches

- [1] Marche/arrêt
- [2] Minuteur d'alarme
- [3] Verrouillage de l'affichage
- [4] Réglage des niveaux de puissance (plus)
- [5] Sélection de la zone de cuisson (4x)
- [6] Barre de curseur tactile (réglage des niveaux de puissance)
- [7] Réglage des niveaux de puissance (moins)
- [8] Fonction de maintien au chaud
- [9] Fonctions du ventilateur
- [10] Minuteur de cuisson
- [11] Verrouillage au nettoyage
- [12] Fonction de pause
- [13] Sélection du ventilateur / Ouverture du menu

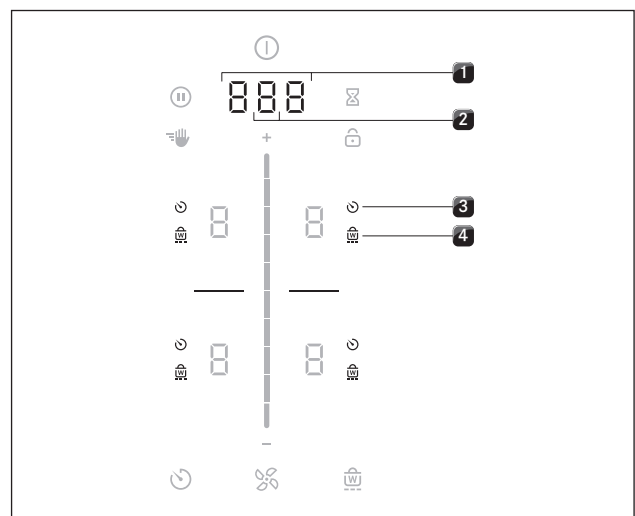













Fig. 5.6 Zones d'affichage

- [1] Affichage multifonction
- [2] Affichage du ventilateur
- [3] Indicateur de minuteur de cuisson (4x)
- [4] Indicateur de maintien au chaud (4x)

5.2.2 Symboles

Symboles	Désignation	Fonction/signification
	Touche marche/arrêt	Marche/arrêt
	Touche de pause	Activation/désactivation de la fonction de pause
	Touche de nettoyage	Activation/désactivation du verrouillage au nettoyage
	Touche de minuteur d'alarme	Réglage du minuteur d'alarme
	Touche de verrouillage	Verrouillage de l'affichage
	Curseur	Réglage des valeurs
	Touche plus	Augmenter une valeur
	Touche moins	Diminution d'une valeur
	Touche du ventilateur	Activation/désactivation de l'aspiration automatique, arrêt de la temporisation
	Touche de minuteur de cuisson	Réglage du minuteur de cuisson
	Touche de maintien au chaud	Activation/désactivation de la fonction de maintien au chaud

Tab. 5.1 Signification des symboles

5.2.3 Affichage 7 segments

Affichage multifonction	Signification
Affichage du ventilateur	1-9 Niveaux de puissance
	P Niveau Power
	0 Inactif
	A Aspiration automatique
	n Temporisation automatique
	F Entretien du filtre
Affichage multifonction	000 Indication de la durée
	Ex. :E Code d'erreur
Affichage de zone de cuisson	Signification
Affichage de zone de cuisson	1-9 Niveau de puissance
	P Niveau Power
	u Niveau de maintien au chaud
	u Détection de récipient
	0 Inactif
	H Indicateur de chaleur résiduelle (la zone de cuisson est éteinte mais encore chaude)
	E Erreur

Tab. 5.2 Signification des affichages 7 segments

5.2.4 Luminosité

INFO La zone de commande peut être éclairée selon 2 niveaux de luminosité (100% et 50%).

INFO Le système adapte la luminosité à la situation de commande. Les éléments pertinents sont éclairés avec une luminosité accentuée, les autres sont assombris. Les fonctions non disponibles ne sont pas éclairées.

Luminosité	Utilisation
100%	Fonction active et sélectionnée
50%	Fonction inactive mais sélectionnable
0% (aucun affichage)	Fonction indisponible

Tab. 5.3 Luminosité

5.2.5 Sons

INFO Le volume des signaux sonores peut être réglé dans le menu (0% à 100%).

INFO Le signal sonore de la touche marche/arrêt ne peut pas être réglé sur 0.

INFO Les signaux sonores de sécurité sont toujours émis à un volume de 100%.

Le système fait la distinction entre deux types de signaux sonores :

Signal sonore	Fonction
Un seul « bip » court (0,1 s)	Confirmation d'une sélection
Suite de « bips »	Interaction requise

Tab. 5.4 Sons

5.3 Principe de fonctionnement de l'aspiration sur table de cuisson

En fonction de votre décision d'achat, le dispositif aspirant peut être utilisé en mode d'évacuation ou de recyclage de l'air.



Mode évacuation d'air

L'air aspiré est purifié par le filtre à graisses et dirigé vers l'extérieur par un système de canaux.

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

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

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



Mode recyclage d'air

L'air aspiré est purifié par le filtre à graisses et par un filtre à charbon actif avant d'être redirigé dans la pièce. En mode recyclage d'air, le filtre à charbon actif est nécessaire pour piéger les odeurs. Pour des raisons d'hygiène et de santé, le filtre à charbon actif doit être changé à intervalle régulier (voir le chapitre Nettoyage et entretien).

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

5.4 Principe de fonctionnement de la table de cuisson

Sous une zone de cuisson à induction se trouve une bobine d'induction. Lorsque la zone de cuisson est allumée, cette bobine produit un champ magnétique qui agit directement sur le fond du récipient en le chauffant. L'échauffement de la zone de cuisson est indirect, étant causé par la chaleur du récipient. Les zones de cuisson à induction fonctionnent uniquement avec des récipients pourvus d'un fond magnétisable.

L'induction tient automatiquement compte de la taille du récipient de cuisson utilisé, permettant de chauffer uniquement la surface de la zone de cuisson recouverte par le fond du récipient.

► Respectez le diamètre minimal du fond du récipient.

Niveaux de puissance

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

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

Tab. 5.5 Recommandations pour les niveaux de puissance.

Les données du tableau sont fournies à titre indicatif. En fonction de la quantité et du récipient de cuisson, il convient de diminuer ou d'augmenter le niveau de puissance.

Récipient de cuisson adapté

INFO Les durées de cuisson, le temps de chauffe du fond du récipient et les résultats de la cuisson sont sensiblement influencés par la structure et la qualité du récipient.



Les récipients de cuisson portant ce signe sont adaptés aux tables de cuisson à induction. Les récipients utilisés sur les tables de cuisson à induction doivent être en métal, posséder des propriétés magnétiques et présenter une surface de fond suffisante.

Les récipients de cuisson appropriés peuvent être en :

- acier inoxydable à fond magnétisable
- acier émaillé
- fonte

de cuisson avant	Diamètre minimum
avant	120 mm
arrière	90 mm

Tab. 5.6 Diamètre minimum pour des récipients

- ▶ Le cas échéant, testez le récipient avec un aimant. Si un aimant est attiré par le fond du récipient, le récipient convient généralement à l'induction.
- ▶ Veillez à la composition du fond du récipient de cuisson. Le fond du récipient ne doit pas être bombé. Un bombement peut entraîner un défaut de mesure de la température de la table de cuisson et résulter en une surchauffe du récipient. Le récipient de cuisson ne doit pas comporter de rainures et de bords coupants de façon à ne pas rayer la surface de la table de cuisson.
- ▶ Placez le récipient de cuisson (sans dessous-de-plat) directement sur la plaque vitrocéramique.

Bruits

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

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

5.5 Fonctions du dispositif aspirant

Réglage de la puissance du dispositif aspirant

Le réglage des niveaux de puissance est réalisé sur la zone de commande, par pression ou glissement sur la barre de curseur. Les niveaux de puissance peuvent également être réglés à l'aide des touches **+** et **-** situées au-dessus et en dessous de la barre de curseur.

Niveau Power du dispositif aspirant

Lors de l'activation du niveau Power, la puissance maximale du dispositif aspirant est disponible pendant un temps prédéfini.

Le niveau Power permet d'aspirer plus rapidement les vapeurs de cuisson qui se dégagent plus intensément.

Commande automatique de l'aspiration

La puissance du dispositif aspirant est réglée de manière automatique en fonction du réglage de la table de cuisson. La commande manuelle du ventilateur n'est plus nécessaire, mais reste possible à tout moment. La puissance du dispositif aspirant est automatiquement adaptée au niveau de puissance maximal activé sur les zones de cuisson raccordées.

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

Tab. 5.7 Puissance d'aspiration et niveau de cuisson

- Une modification du niveau de puissance d'une zone de cuisson entraîne un nouveau réglage automatique du dispositif aspirant avec un retard de 20 secondes.

Temporisation automatique

Le dispositif aspirant fonctionne à un faible niveau et s'éteint automatiquement au bout d'une durée définie. La durée de la temporisation peut être réglée dans le menu (10, 15 ou 20 minutes). La temporisation est préréglée en usine sur une durée de 20 minutes.

- La temporisation automatique est mise en marche lorsque l'aspiration des vapeurs est terminée.
- Une fois la durée de temporisation écoulée, le dispositif aspirant s'arrête automatiquement.

INFO BORA recommande de laisser fonctionner le système de temporisation du dispositif aspirant.

Indicateur d'entretien du filtre

L'indicateur de changement de filtre du dispositif aspirant est automatiquement activé lorsque la durée de vie du filtre à charbon actif est atteinte (recyclage d'air uniquement).

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

INFO Indépendamment de l'indicateur d'entretien du filtre, les composants du filtre à graisses ont besoin d'être nettoyés régulièrement (voir chapitre Nettoyage et entretien).

5.6 Fonctions de la table de cuisson

Réglage de la puissance des zones de cuisson

Le réglage des niveaux de puissance est réalisé sur la zone de commande, par pression ou glissement sur la barre de curseur. Les niveaux de puissance peuvent également être réglés à l'aide des touches **+** et **-** situées au-dessus et en dessous de la barre de curseur.

Zones de cuisson à niveau Power

Lors de l'activation du niveau Power, la puissance de cuisson maximale est disponible pendant un temps prédéfini.

- La puissance totale disponible étant mutualisée entre les zones de cuisson, la puissance maximale de l'autre zone du même côté de la table de cuisson est automatiquement et temporairement réduite :
 - Si la grande zone de cuisson est activée avec le niveau Power, la petite zone de cuisson peut être réglée au maximum sur le niveau de puissance 7.
 - Si la petite zone de cuisson est activée avec le niveau Power, la grande zone de cuisson peut être réglée au maximum sur le niveau de puissance 8.
 - Si un niveau de puissance trop élevé est sélectionné sur la seconde zone de cuisson, la mention P clignote 3 fois et la zone de cuisson redescend sur le niveau de puissance 9.
- Au bout de 5 minutes, la zone de cuisson repasse 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 surchauffer.

Dispositif de cuisson automatique

En cas d'activation de la cuisson automatique, la zone de cuisson fonctionne à pleine puissance pendant une certaine durée, avant de repasser automatiquement sur le niveau de puissance de reprise défini.

Niveau de puissance (niveau de puissance de reprise)	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. 5.8 Durées de montée en température

Fonction de maintien au chaud

Les niveaux de maintien au chaud permettent de conserver les aliments au chaud à faible puissance, sans risque de surcuisson.

- La durée maximale de la fonction de maintien au chaud est réglée en usine sur 8 heures.

Détection de récipient

La zone de cuisson reconnaît automatiquement la taille des récipients et apporte l'énergie de manière ciblée, uniquement vers la surface recouverte. L'absence de récipient et la présence d'un récipient trop petit ou inadapté sont également détectées.

Lorsqu'une table de cuisson ne fonctionne pas, la mention \sqcup / \sqcup est affichée en alternance.

Cela se produit lorsque...

- ...elle est mise en marche sans récipient ou avec un récipient inapproprié.
 - ...le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit.
 - ...le récipient est enlevé de la zone de cuisson allumée.
- Si aucun récipient n'est détecté au bout de 10 minutes après le réglage du niveau de puissance, la zone de cuisson est automatiquement mise à l'arrêt.

Détection de récipient à tout moment

La zone de cuisson détecte automatiquement la présence d'un récipient et active la zone correspondante : l'activation manuelle des zones de cuisson n'est plus nécessaire (voir chapitre Utilisation, Menu utilisateur).

Minuteur de cuisson (arrêt automatique)

Le système de mise à l'arrêt automatique éteint la zone de cuisson appropriée après écoulement de la durée prédéfinie.

Le minuteur de cuisson peut également être utilisé simultanément sur plusieurs zones de cuisson en fonctionnement.

Minuteur d'alarme

Le minuteur émet un signal visuel et sonore après l'écoulement de la durée définie par l'utilisateur et propose la fonction d'un minuteur classique.

Fonction de pause


La fonction de pause permet de désactiver temporairement toutes les zones de cuisson en un seul geste. Les réglages sont préservés et rétablis à la reprise de la cuisson.

Le processus de cuisson peut être interrompu pendant 10 minutes au maximum. Une fois les 10 minutes écoulées, le processus de cuisson est automatiquement arrêté.

5.7 Dispositifs de sécurité

5.7.1 Verrouillage de l'affichage

Le verrouillage de l'affichage prévient la commande accidentelle du dispositif aspirant et de la table de cuisson.

- Lorsque le verrouillage de l'affichage est activé, le témoin  est allumé.
- Les fonctions sont verrouillées et les témoins de l'affichage sont assombris (à l'exception de la touche marche/arrêt).

5.7.2 Verrouillage au nettoyage

Le verrouillage au nettoyage empêche la manipulation accidentelle des commandes lors du nettoyage de la zone de commande pendant le processus de cuisson. Lorsque le verrouillage est activé, la zone de commande est désactivée pendant 10 secondes. Le temps restant est affiché. Pendant ce temps, tous les paramètres de l'appareil restent inchangés.

5.7.3 Arrêt de sécurité

Dispositif aspirant

Au bout de 120 minutes sans manipulation ou modification du niveau de puissance, le dispositif aspirant passe en mode automatique (voir Aspiration automatique).

Tables de cuisson

Les zones de cuisson sont automatiquement arrêtées au bout d'une durée de fonctionnement prédéfinie sans modification du niveau de puissance. 3 niveaux de délai sont disponibles pour l'activation de l'arrêt de sécurité.

- L'arrêt de sécurité est réglé en usine sur le niveau 2.
- Ce réglage peut être modifié dans le menu utilisateur (voir chapitre Utilisation).

Niveaux de puissance	Arrêt de sécurité après heures:minutes		
	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
1	12:00	08:24	06:00
2	10:00	06:24	04:00
3	09:00	05:12	02:30
4	08:00	04:12	02:00
5	06:00	03:18	01:30
6	04:00	02:12	01:00
7	04:00	02:12	01:00
8	03:00	01:48	00:45
9	02:00	01:18	00:30
P	00:05	00:05	00:05

Tab. 5.9 Arrêt de sécurité de la chauffe

Niveau de maintien au chaud	Arrêt de sécurité après heures:minutes		
	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
	12:00	08:00	04:00

Tab. 5.10 Arrêt de sécurité pendant le maintien au chaud

- ▶ Rallumez la zone de cuisson si vous souhaitez encore vous en servir (voir chapitre Utilisation).

5.7.4 Indicateur de chaleur résiduelle

Si une zone de cuisson est encore chaude après la mise à l'arrêt, il existe un risque de brûlure ou d'incendie. Tant que la mention *H* apparaît dans l'affichage d'une zone de cuisson (indicateur de chaleur résiduelle), vous ne devez pas toucher la zone de cuisson ni y déposer d'objet sensible à la chaleur.

- *H*Indicateur à 100 % de luminosité : très haute température
 - *H*Indicateur à 50 % de luminosité : haute température
- L'indicateur s'éteint au bout d'une durée de refroidissement suffisante (température < 60°C).

5.7.5 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.

5.7.6 Sécurité enfant

La sécurité enfant empêche une mise en marche non souhaitée de l'appareil.

6 Montage

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

INFO Le câble de raccordement au secteur doit être mis à disposition.

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

INFO La surface de couche 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 et éventuellement dotées d'une isolation thermique.

INFO L'aspiration sur table de cuisson intégrée ne doit pas être utilisée avec d'autres tables de cuisson.

6.1 Vérification du contenu de la livraison

Contenu de la livraison PURU

Désignation	Quantité
Table de cuisson induction avec dispositif aspirant	1
Buse d'aspiration	1
filtre à graisses en acier inoxydable	1
Filtre à charbon actif	1
Notice d'utilisation et de montage	1
Gabarit de découpe dans la paroi arrière	1
Pinces de montage	4
Ruban d'étanchéité	1
Jeu de plaques de compensation	1
Racloir vitrocéramique	1
Sachet contenant diverses petites pièces de montage	1

Tab. 6.1 Contenu de la livraison PURU

Contenu de la livraison PURA

Désignation	Quantité
Table de cuisson induction avec dispositif aspirant	1
Buse d'aspiration	1
filtre à graisses en acier inoxydable	1
Notice d'utilisation et de montage	1
Pinces de montage	4
Ruban d'étanchéité	1
Jeu de plaques de compensation	1
Racloir vitrocéramique	1
Sachet contenant diverses petites pièces de montage	1

Tab. 6.2 Contenu de la livraison PURA

- ▶ Vérifiez si le contenu de la livraison est complet et non endommagé.
- ▶ Informez aussitôt le service client de BORA si certains éléments de la livraison sont manquants ou endommagés.
- ▶ Ne jamais monter un composant endommagé.
- ▶ Éliminez proprement l'emballage de transport (voir chap. Mise à l'arrêt, démontage et élimination).

6.2 Outils et ressources

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

- crayon
- perceuse avec ou sans fil + mèche à bois (pour la paroi arrière)
- scie sauteuse ou scie manuelle
- gabarit de perçage pour la découpe de la paroi arrière (inclus à la livraison)
- tournevis Torx 20
- mastic silicone noir résistant à la chaleur

6.3 Instructions de montage

6.3.1 Distances de sécurité

► Respectez ces distances de sécurité :

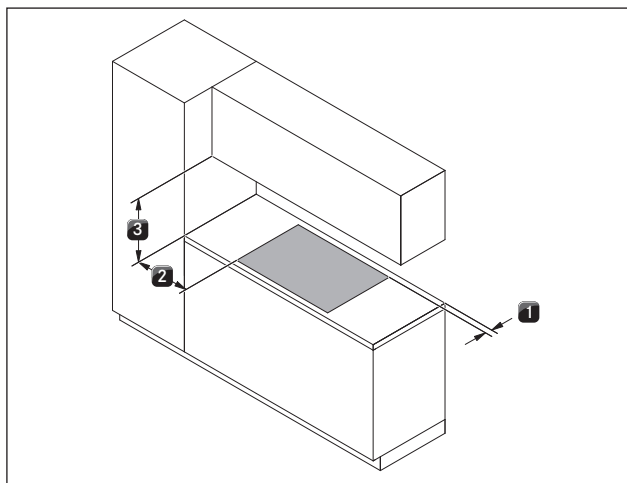


Fig. 6.1 Distances minimales recommandées

- [1] Distance minimale de 50 mm à l'arrière entre la découpe du plan de travail et le bord de fuite du plan de travail.
- [2] Distance minimale de 300 mm à gauche et à droite de la découpe jusqu'à un meuble avoisinant ou un mur de la pièce.
- [3] 600 mm de distance minimale entre le plan de travail et le placard supérieur. Une distance minimale de 1000 mm est recommandée pour des raisons ergonomiques.

6.3.2 Plan de travail et meuble de cuisine

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

- Les tiroirs et les tablettes du placard inférieur doivent être amovibles.
- Pour les appareils à recyclage de l'air, le meuble doit disposer d'une ouverture de retour de flux supérieure à 500 cm² (par raccourcissement des guides du socle ou utilisation d'un socle plat adapté).

Dimensions minimales du meuble

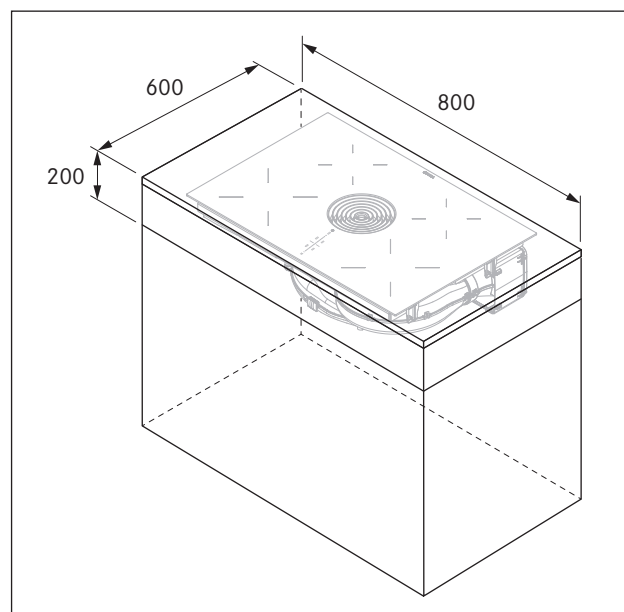


Fig. 6.2 Dimensions minimales du meuble

6.4 Dimensions de découpe pour la table de cuisson

Dépassement du plan de travail

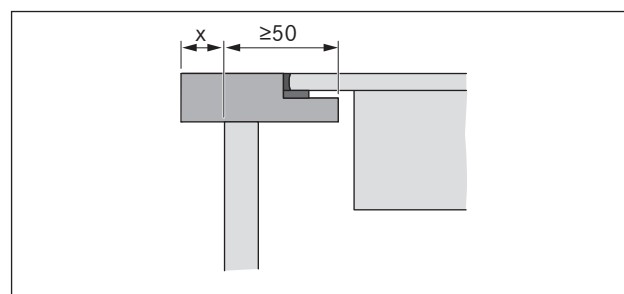


Fig. 6.3 Dépassement du plan de travail

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

Montage affleurant

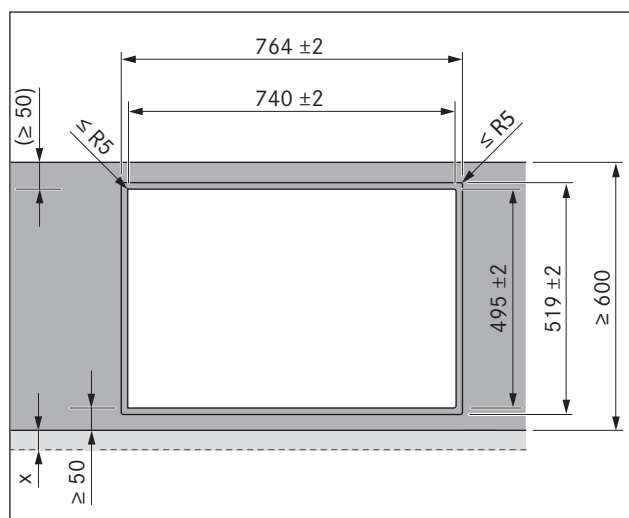


Fig. 6.4 Dimensions de découpe pour montage affleuré

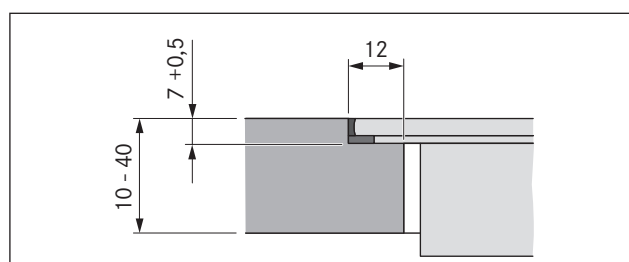


Fig. 6.5 Dimension de rainure pour montage affleurant

Montage en saillie

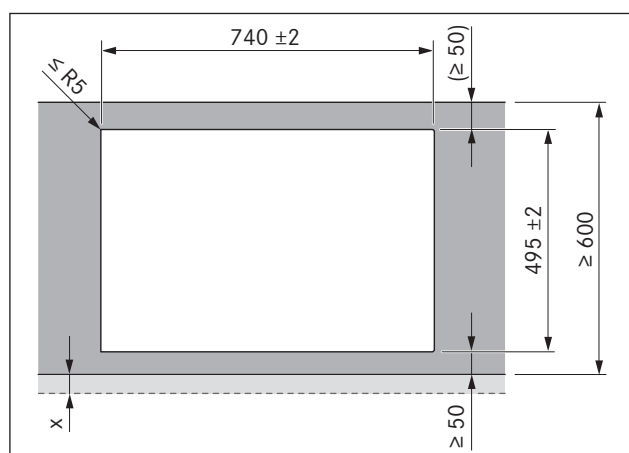


Fig. 6.6 Dimensions de découpe pour montage par le dessus

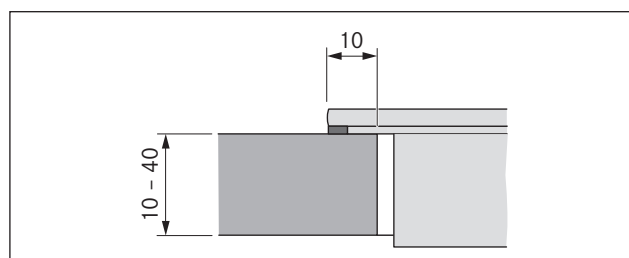


Fig. 6.7 Cote d'appui pour montage par le dessus

6.5 Mettre en place le ruban d'étanchéité

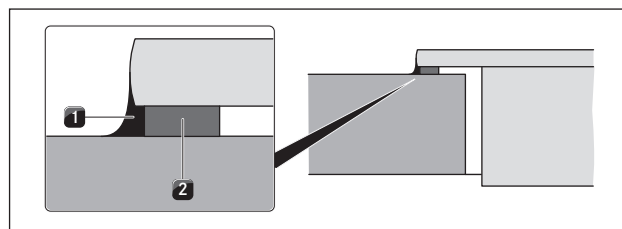


Fig. 6.8 Ruban d'étanchéité pour montage en saillie

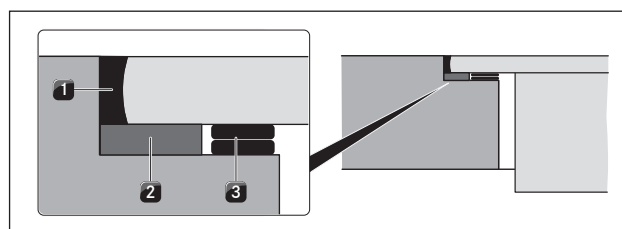


Fig. 6.9 Ruban d'étanchéité pour montage affleurant

- [1] Pâte de silicone d'étanchéité noire résistante à la chaleur
- [2] Ruban d'étanchéité
- [3] Plaques de compensation de hauteur (le cas échéant)

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

6.6 Montage de la variante à recyclage d'air (Puru)

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

INFO Une ouverture de retour du flux d'au moins 500 cm² doit être prévue.

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

Cotes de montage

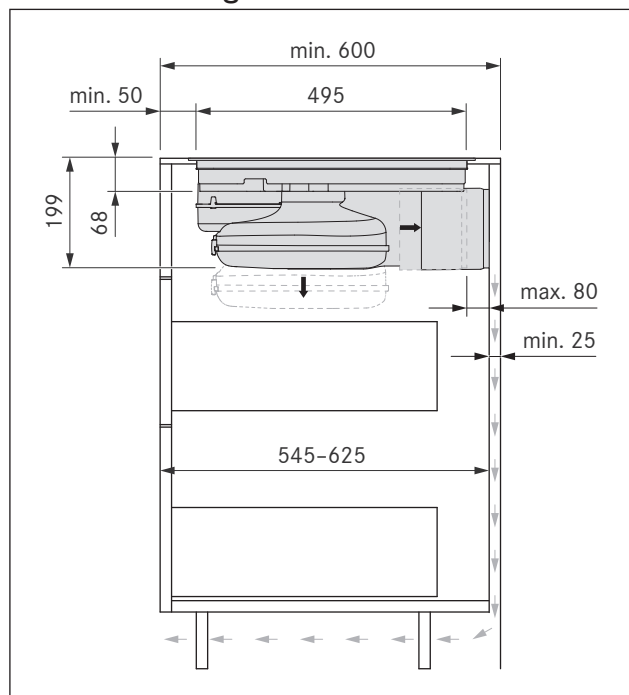


Fig. 6.10 Cotes de montage pour l'air recyclé, profondeur du plan de travail 600 mm

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

Préparer la paroi arrière du meuble

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

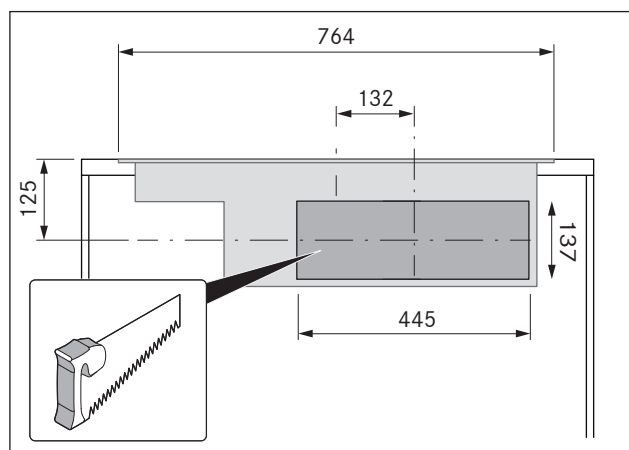


Fig. 6.11 Découpe de l'ouverture de retour de flux

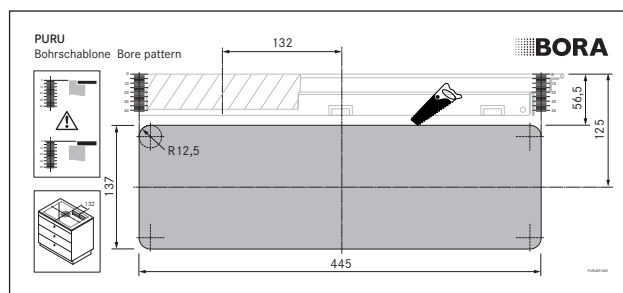


Fig. 6.12 Gabarit de découpe dans la paroi arrière

- ▶ Positionnez le gabarit sur la paroi arrière du meuble à l'aide des marques et indications.

INFO Découpe au milieu (horizontale) : 125 mm depuis le bord supérieur de la table de cuisson
 Découpe au milieu (verticale) : 132 mm depuis le milieu de la table de cuisson.

- ▶ Marquez la découpe de l'ouverture à l'aide du gabarit de perçage fourni.
- ▶ Utilisez une scie pour réaliser l'ouverture de retour du flux.
- ▶ Diminuez les plinthes en hauteur ou introduisez les ouvertures correspondantes dans le socle.

Placer la table de cuisson

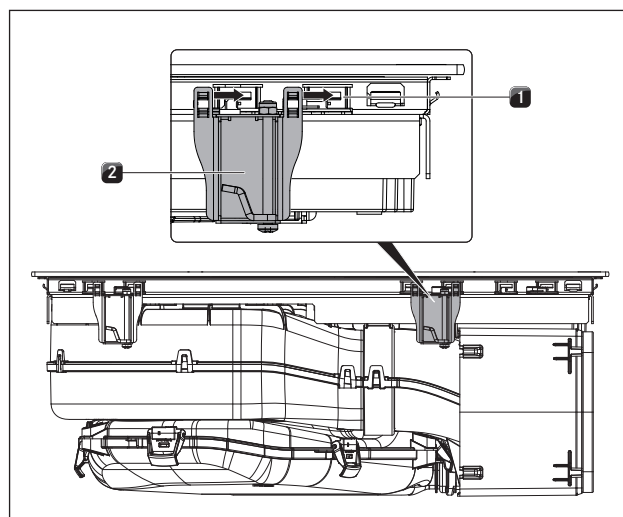


Fig. 6.13 Placer la table de cuisson

- [1] Ferrures de support
- [2] Pinces de montage

INFO 2 pinces de montage doivent être apposées de chaque côté de la table de cuisson.

- ▶ Insérez les 4 pinces de montage [2] jusqu'à la butée dans les ferrures de support [1] prévues à cet effet sous la table de cuisson.

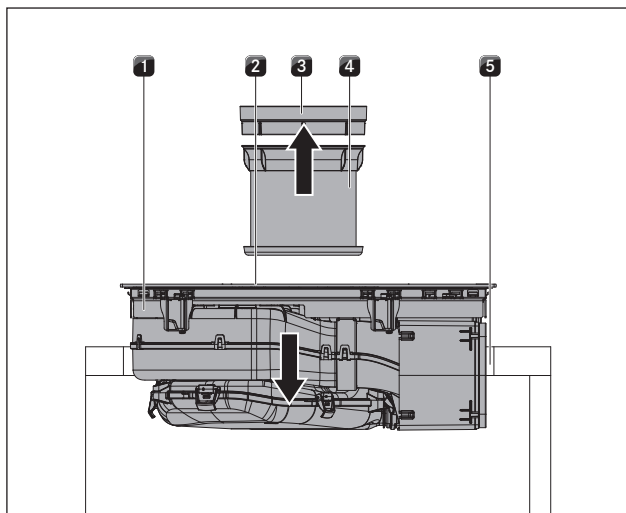


Fig. 6.14 Pose de la table de cuisson

- [1] Table de cuisson
- [2] Ouverture d'aspiration
- [3] Buse d'aspiration
- [4] filtre à graisses en acier inoxydable
- [5] Découpe de plans de travail

- ▶ Avant le placement, enlevez la buse d'aspiration [3] et le filtre à graisses en acier inoxydable [4].
- ▶ Utilisez l'ouverture d'aspiration [2] comme poignée pour la pose.
- ▶ Soulevez la table de cuisson [1] et maintenez-la bien droite au-dessus de plan de travail [5].
- ▶ Insérez la table de cuisson [1] au milieu de la découpe du plan de travail [5].
- ▶ Aligned avec précision la table de cuisson.

Remarque relative au montage affleurant :

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

Remarque relative au montage en saillie :

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

Plaques de compensation en montage affleurant (le cas échéant)

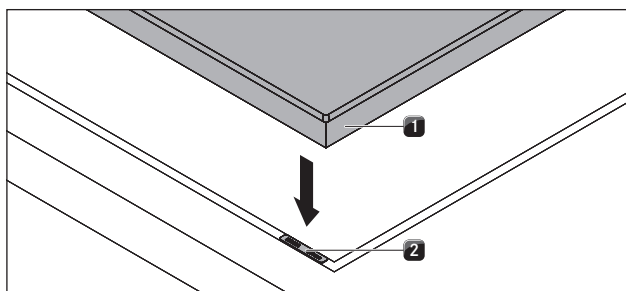


Fig. 6.15 Plaques de compensation des hauteurs

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

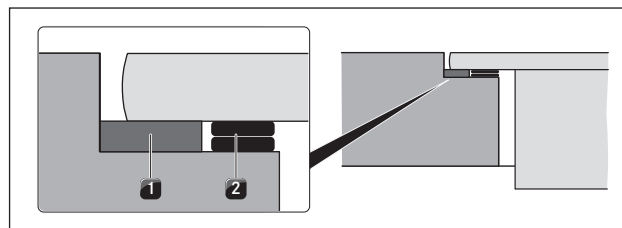


Fig. 6.16 Plaques de compensation des hauteurs

- [1] Ruban d'étanchéité
- [2] Plaques de compensation de hauteur (le cas échéant)

- ▶ Mettez éventuellement des plaques de compensation [2] en dessous.
- ▶ Placez les plaques de compensation à côté du ruban d'étanchéité [1].

Fixation de la table de cuisson

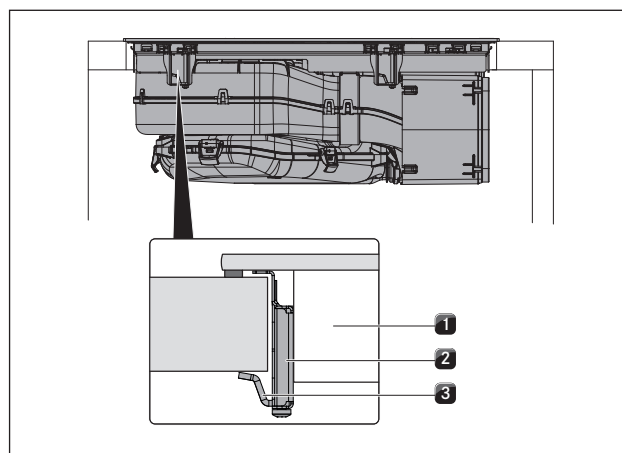


Fig. 6.17 Centrage et fixation de la table de cuisson

- [1] Table de cuisson
- [2] Pince de montage
- [3] Équerre de support

- ▶ Fixez la table de cuisson [1] au plan de travail à l'aide de l'équerre de support [3] de la pince de montage [2].
- Force de serrage : max. 2,2 Nm

Raccordement à l'arrière

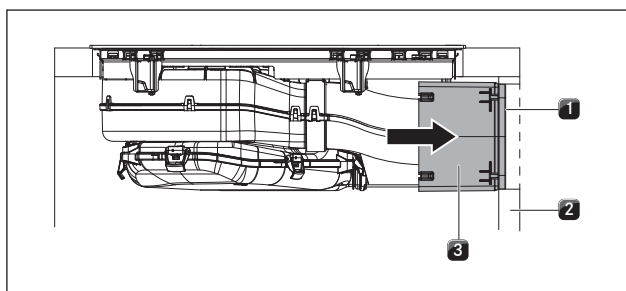


Fig. 6.18 Raccordement de la section télescopique à l'arrière

- [1] Ruban adhésif
- [2] Paroi arrière du meuble
- [3] Section télescopique du boîtier de purification de l'air PURE

- ▶ Retirez le film de protection du ruban adhésif [1] à l'avant de la section télescopique [3].
- ▶ Réalisez le raccordement à la paroi arrière du meuble [2] avec la section télescopique [3].
- ▶ Pour ce faire, déployez la section télescopique [3] jusqu'à ce qu'elle rejoigne la paroi du meuble [2].
- La section télescopique du boîtier de purification de l'air PURE permet d'ajuster la longueur de la conduite (max. 80 mm) afin d'atteindre la paroi arrière du meuble.
- ▶ Au besoin, prolongez la section télescopique [3] à l'aide de la section télescopique PULBTA du boîtier de purification de l'air PURE (disponible en accessoire).
- ▶ Vérifiez que l'extrémité de la section télescopique [3] rejoint bien la paroi arrière du meuble [2] y est bien alignée.
- ▶ Fixez la section télescopique [3] à la paroi arrière du meuble [2] à l'aide du ruban adhésif [1].

Placer le filtre à charbon actif

INFO Retrait du filtre : voir chapitre Nettoyage, Changement du filtre

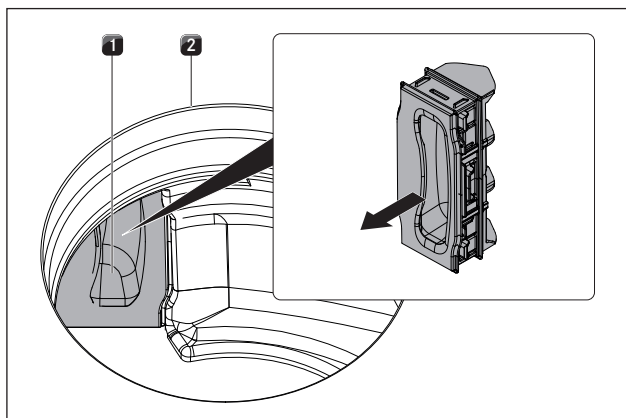


Fig. 6.19 Retrait du clapet de changement de filtre

- [1] Clapet de changement de filtre
- [2] Ouverture d'aspiration

- ▶ Dans l'ouverture d'aspiration [2], retirez le clapet de changement de filtre [1] de l'ouverture du boîtier du filtre.

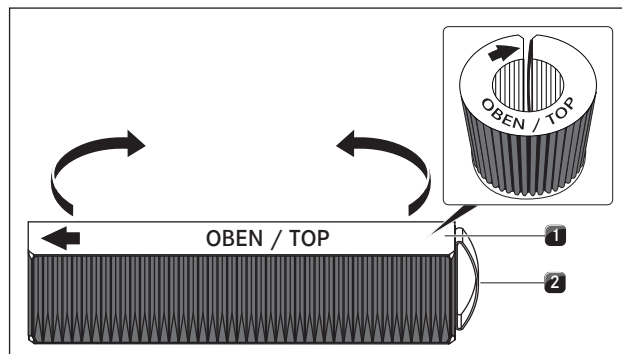


Fig. 6.20 Filtre à charbon actif

- [1] Filtre à charbon actif
- [2] Anse

- ▶ Enlevez l'emballage du filtre à charbon actif [1].
- ▶ Positionnez correctement le filtre à charbon actif à l'aide des marques imprimées (flèche à gauche, anse [2] à droite).
- ▶ Saisissez le filtre à charbon actif aux deux extrémités.
- ▶ Enroulez le filtre à charbon actif de sorte à lui faire adopter une forme cylindrique en joignant les deux extrémités l'une à l'autre.

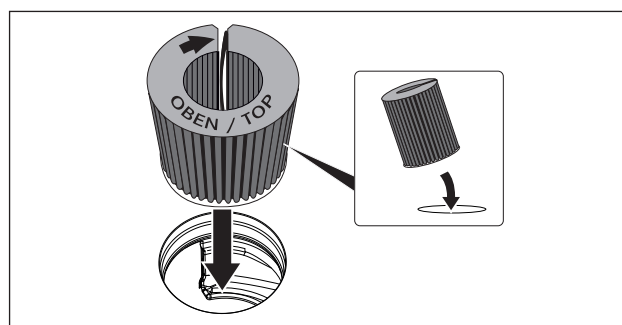


Fig. 6.21 Insertion du filtre à charbon actif dans l'ouverture d'aspiration

- ▶ Inclinez légèrement le filtre à charbon actif et insérez-le dans l'ouverture d'aspiration.
- ▶ Insérez l'extrémité gauche du filtre dans l'ouverture du boîtier du filtre.

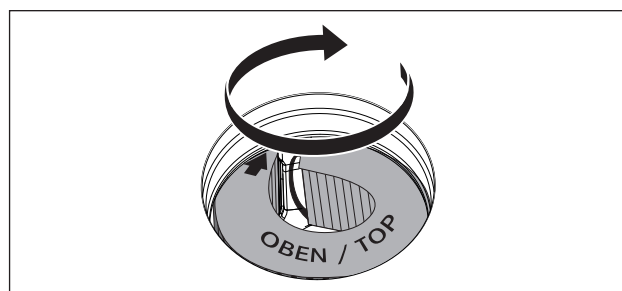


Fig. 6.22 Positionnement du filtre à charbon actif

- ▶ Insérez le filtre à charbon actif dans le boîtier du filtre jusqu'à la butée. Pour ce faire, vous pouvez appuyer sur les lamelles avec un doigt et insérer le filtre progressivement.
- La position finale du filtre à charbon actif est atteinte lorsque le filtre est entièrement inséré dans le boîtier.

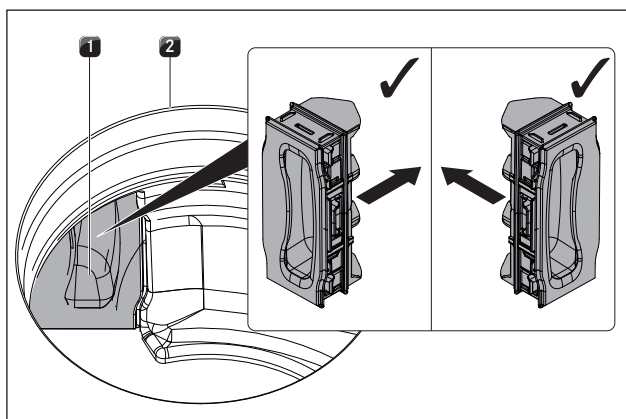


Fig. 6.23 Pose du clapet de changement de filtre

- [1] Clapet de changement de filtre
[2] Ouverture d'aspiration

- ▶ À l'intérieur de l'ouverture d'aspiration, appuyez sur le clapet de changement de filtre pour l'insérer dans le boîtier jusqu'à la butée.
- ▶ Vérifiez la bonne mise en place du clapet.

Insertion du filtre à graisses et de la buse d'aspiration

- ▶ Pour finir, placez le filtre à graisses en acier inoxydable et la buse d'aspiration.

6.7 Montage de la variante à évacuation d'air (PURA)

INFO La pose du conduit d'évacuation d'air doit être réalisée en conformité avec la législation locale en vigueur. Une aération suffisante doit impérativement être assurée.

6.7.1 Fonctionnement du dispositif aspirant en présence d'un foyer de combustion alimenté en air intérieur

Les foyers de combustion alimentés en air intérieur (par ex. : chauffage au gaz, au fioul, au bois ou au charbon, chauffe-eau instantané, ballon d'eau chaude) consomment l'air de la pièce où ils sont installés et rejettent les gaz de combustion à l'air libre par un conduit d'évacuation (cheminée, par exemple).

En mode évacuation d'air, le dispositif prélève de l'air ambiant dans la pièce où il est installé et dans les pièces voisines.

Sans apport d'air suffisant, une dépression se produit.

Les gaz toxiques présents dans la cheminée ou le conduit d'évacuation sont ainsi réaspirés dans les pièces d'habitation.

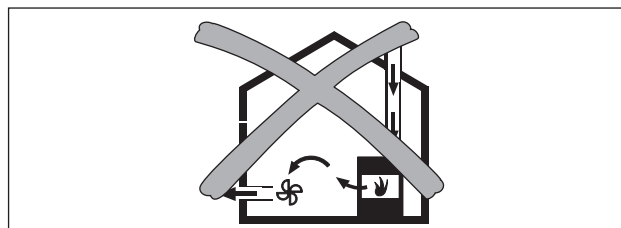


Fig. 6.24 Montage à évacuation de l'air - non autorisé

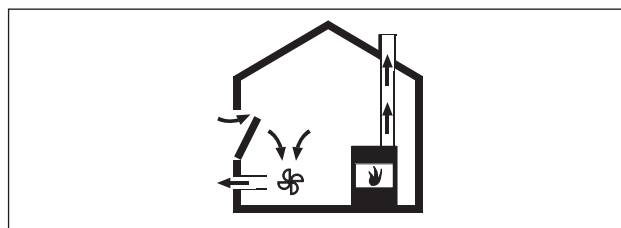


Fig. 6.25 Montage à évacuation de l'air - correct

- ▶ Assurez-vous que lors du fonctionnement simultané de l'aspiration sur table de cuisson dans une pièce où un foyer est installé :
 - la dépression maximale s'élève à 4 Pa (4 x 10⁻⁵ bar) ;
 - un dispositif technique de sécurité est utilisé (contacteur de fenêtre, détecteur de sous-pression) afin de garantir un apport d'air frais suffisant ;
 - l'évacuation d'air n'est pas dirigée dans une cheminée utilisée pour les gaz de combustion d'appareils fonctionnant au gaz ou avec d'autres combustibles.
 - le montage doit être contrôlé et homologué par un monteur qualifié et agréé (par ex. : un ramoneur).

6.7.2 Module Home In PUHIM (en option)

Cette interface supplémentaire permet d'établir la connexion avec un autre système, notamment un contacteur de fenêtre ou un détecteur de sous-pression. Le module doit être installé dans la table de cuisson.

INFO Le module BORA Pure Home In PUHIM est disponible en accessoire (avec notice de montage).

INFO Le contacteur de fenêtre BORA UFKS est disponible en accessoire (avec notice de montage).

Cotes de montage

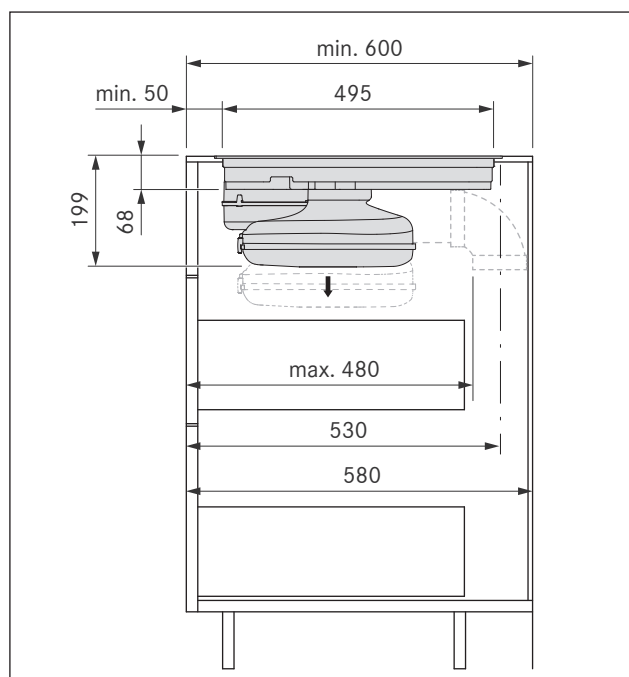


Fig. 6.26 Cotes de montage en mode évacuation d'air, profondeur du plan de travail 600 mm

Informations de montage

- La paroi arrière du placard inférieur doit être adaptée au conduit d'évacuation.
- Une distance minimale de 110 mm entre la paroi du corps arrière et un meuble adjacent ou un mur de la pièce doit être observée pour le conduit d'évacuation.
- L'évacuation d'air doit être dirigée vers l'extérieur dans les conduits d'évacuation d'air correspondants.
- La section transversale minimale des canaux d'évacuation d'air doit être de 176 cm^2 ; cela correspond à un tube rond de 150 mm de diamètre.
- La longueur maximale du conduit d'évacuation d'air est de 6 m.
- Aucune compatibilité avec les ventilateurs universels BORA
- Les indications pour l'agencement pour l'installation des conduits d'évacuation sont disponibles dans le manuel d'utilisation du ventilateur BORA.

Préparer la paroi arrière du meuble

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

Pose de la table de cuisson

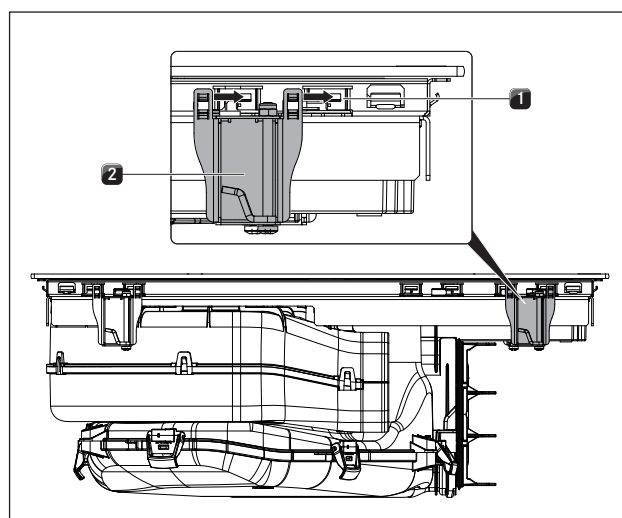


Fig. 6.27 Pose de la table de cuisson

- [1] Ferrures de support
- [2] Pincettes de montage

INFO 2 pincettes de montage doivent être apposées de chaque côté de la table de cuisson.

- ▶ Insérez les 4 pincettes de montage [2] jusqu'à la butée dans les ferrures de support [1] prévues à cet effet sous la table de cuisson.
- ▶ Insérez les 4 pincettes de fixation dans les supports prévus à cet effet sous la table de cuisson.

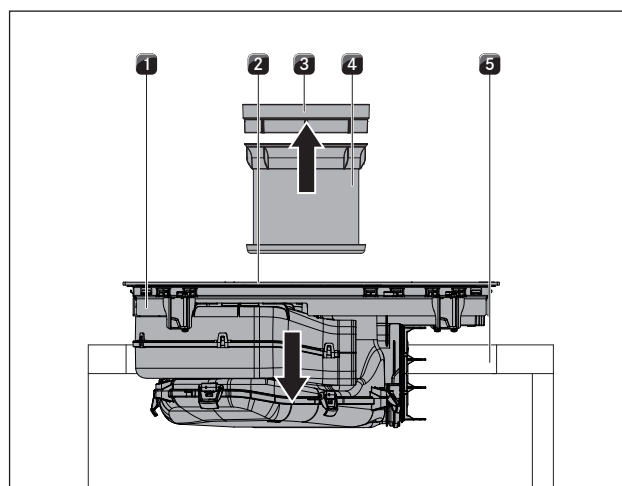


Fig. 6.28 Pose de la table de cuisson

- [1] Table de cuisson
- [2] Ouverture d'aspiration
- [3] Buse d'aspiration
- [4] filtre à graisses en acier inoxydable
- [5] Découpe de plans de travail

- ▶ Avant le placement, enlevez la buse d'aspiration [3] et le filtre à graisses en acier inoxydable [4].
- ▶ Utilisez l'ouverture d'aspiration [2] comme poignée pour la pose.
- ▶ Soulevez la table de cuisson [1] et maintenez-la bien droite au-dessus du plan de travail [5].
- ▶ Insérez la table de cuisson [1] au milieu de la découpe du plan de travail [5].
- ▶ Aligned avec précision la table de cuisson.

Remarque relative au montage affleurant :

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

Remarque relative au montage en saillie :

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

Plaques de compensation en montage affleurant (le cas échéant)

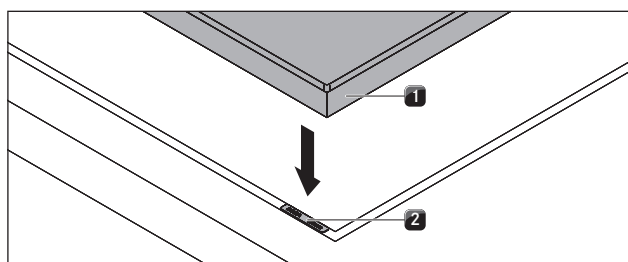


Fig. 6.29 Pose des plaques de compensation

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

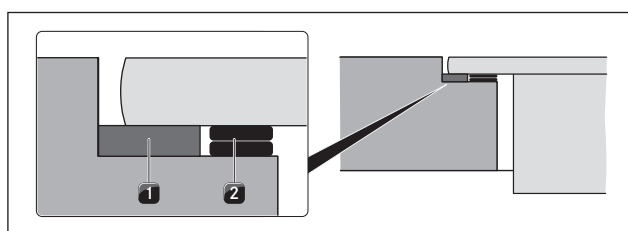


Fig. 6.30 Plaques de compensation des hauteurs

- [1] Ruban d'étanchéité
- [2] Plaques de compensation de hauteur (le cas échéant)

- ▶ Mettez éventuellement des plaques de compensation [2] en dessous.
- ▶ Placez les plaques de compensation à côté du ruban d'étanchéité [1].

Fixation de la table de cuisson

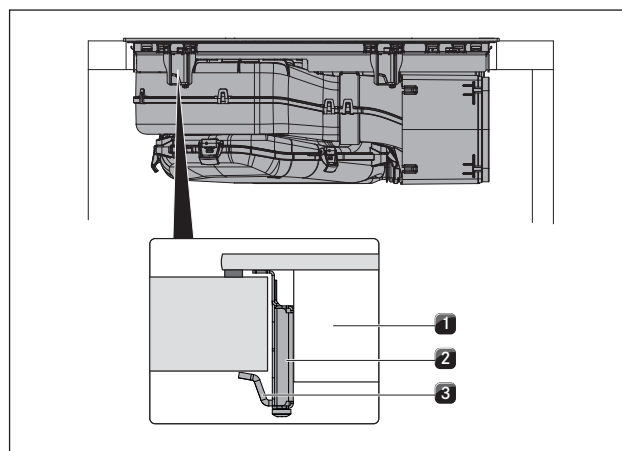


Fig. 6.31 Centrage et fixation de la table de cuisson

- [1] Table de cuisson
- [2] Pince de montage
- [3] Équerre de support

- ▶ Fixez la table de cuisson [1] au plan de travail à l'aide de l'équerre de support [3] de la pince de montage [2].
- ▶ Force de serrage : max. 2,2 Nm

Insertion du filtre à graisses et de la buse d'aspiration

- ▶ Pour finir, placez le filtre à graisses en acier inoxydable et la buse d'aspiration.

Raccordement avec le système de canaux

INFO Une fois monté, le système de canaux doit être raccordé à l'appareil sans tension ni contrainte.

INFO Pour un montage correct et selon la place disponible, les tiroirs du meuble inférieur doivent être rétrécis.

INFO Lors de la pose des joints, veillez à ce que leur compression permette une fermeture hermétique au niveau de la pièce de raccordement.

- La longueur maximale du conduit d'évacuation d'air est de 6 m.
- La section transversale minimale des canaux d'évacuation d'air doit être de 176 cm² ; cela correspond à un tube rond de 150 mm de diamètre ou au système de canaux BORA Ecotube.
- ▶ Utilisez uniquement des composants BORA Ecotube.
- ▶ N'utilisez aucune gaine flexible ou en tissu.

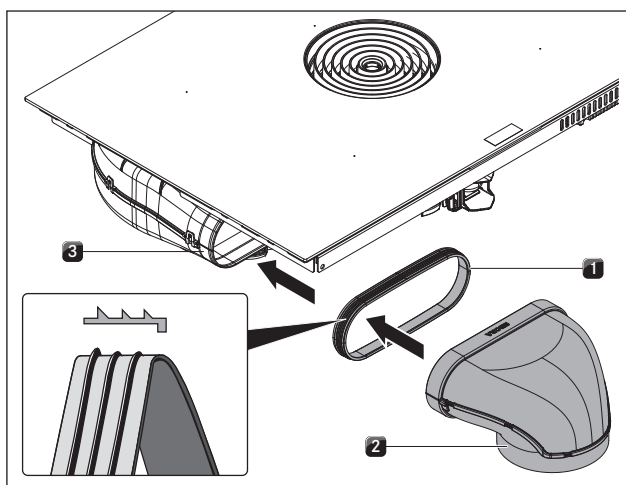


Fig. 6.32 Raccordement au système de canaux

- [1] Joint
[2] Canal
[3] Ouverture de sortie d'air

- Placez le joint [1] sur l'ouverture de refoulement [3] de l'appareil. Le joint [1] doit être légèrement étiré.
- Insérez le canal à raccorder [2] sur l'ouverture de refoulement [3] équipée du joint [1].
- Veillez à ce que le joint [1] ne se déplace pas.

6.8 Raccord électrique

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

INFO Le branchement électrique doit être uniquement réalisé par un électricien agréé. Celui-ci atteste également de la conformité de l'installation et de la mise en service.

INFO Les raccordements au-dessus des contacts à fiche (fiche Schuko) sont interdits.

INFO Raccordement monophasé L'appareil est conforme aux exigences de la norme CEI 61000-3-12.

- Avant le raccordement de la table de cuisson, mettez l'interrupteur principal / le coupe-circuit automatique hors service.
- Assurez-vous qu'ils sont sécurisés contre une remise en service non autorisée.
- Vérifiez l'absence de tension.

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

Raccordement	Protection par fusible	Section transversale minimale
Raccordement triphasé	3 x 16 A	2,5 mm ²
Raccordement biphasé	2 x 16 A	2,5 mm ²
Raccordement monophasé	1 x 32 A	4 mm ²

Tab. 6.3 Protection par fusible et section transversale minimale.

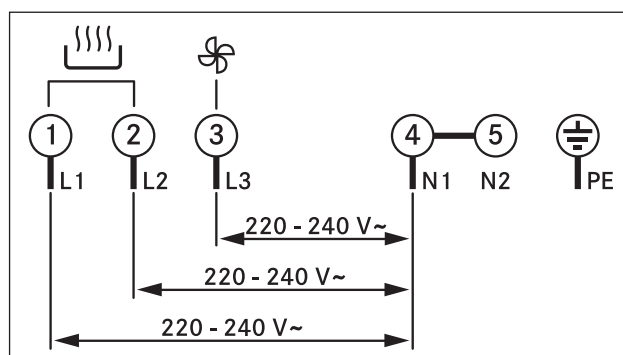


Fig. 6.33 Schéma de raccordement triphasé

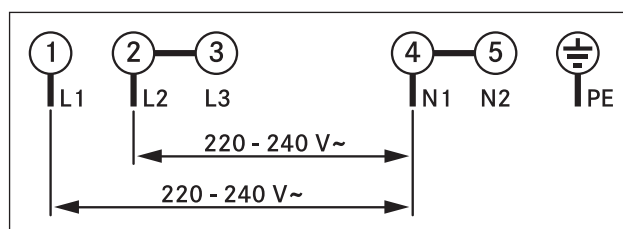


Fig. 6.34 Schéma de raccordement biphasé

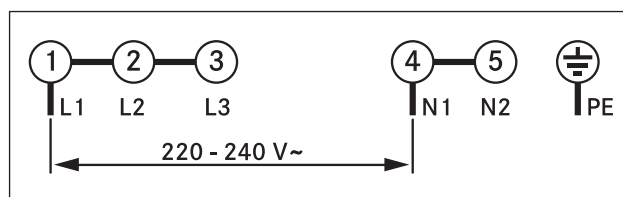


Fig. 6.35 Schéma de raccordement monophasé

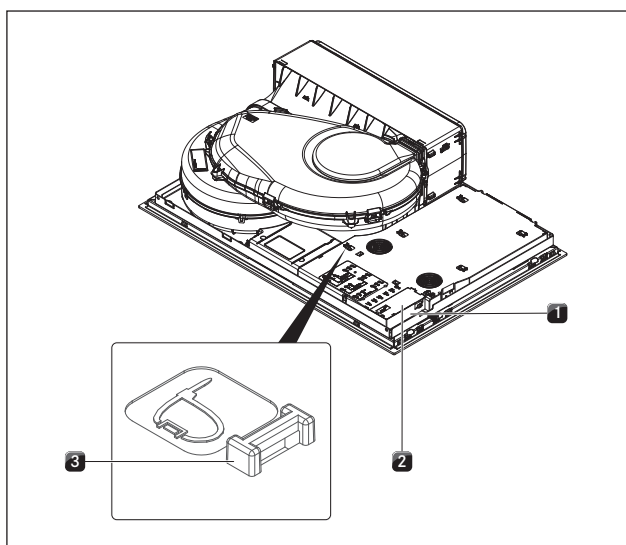


Fig. 6.36 Raccordements électriques de la table de cuisson

- [1] Raccordement au secteur
 [2] Protection du raccord d'alimentation
 [3] Anneau de fixation

- ▶ Raccordez le câble d'alimentation selon le schéma de raccordement (voir Abb. Schéma de raccordement) au raccordement au secteur [1] de l'appareil.
- ▶ Reliez les contacts pour un raccordement monophasé ou biphasé avec les agrafes de raccordement (incluses à la livraison).
- ▶ Fixez le câble d'alimentation électrique à l'aide du serre-câble (inclus à la livraison).
- ▶ Refermez le boîtier de raccordement à l'aide de la protection du raccord d'alimentation [2] (incluse à la livraison).
- ▶ Faites passer le câble d'alimentation le long des anneaux de fixation [3] à l'aide des colliers de serrage (inclus à la livraison).
- ▶ Veillez à ce que le câble ne soit pas coincé ou endommagé et en contact avec les zones de cuisson chaudes.
- ▶ Vérifier que le montage est correct.

6.9 Première mise en service

INFO À la première mise en service, un certain nombre de réglages élémentaires doivent être entrepris dans le menu d'installation et de maintenance (configuration de base).

6.9.1 Menu d'installation et de maintenance

INFO Le menu d'installation et de maintenance peut être ouvert dans un intervalle de 2 minutes suivant la mise sous tension de l'appareil.

INFO Le système enregistre les réglages opérés lorsque l'opérateur quitte l'option de menu.

INFO La section suivante propose des explications sur l'utilisation des menus ainsi qu'une description des options les plus importantes.

Vue d'ensemble du menu d'installation et de maintenance

Option de menu/Désignation/Réglages disponibles	Réglage d'usine
B Système de circulation (évacuation/recyclage de l'air)	Recyclage d'air
C Gestion de la puissance	2
D Mode Démo	Désactivée

Tab. 6.4 Vue d'ensemble du menu

Ouverture du menu d'installation et de maintenance

- ▶ Mettez l'appareil sous tension.

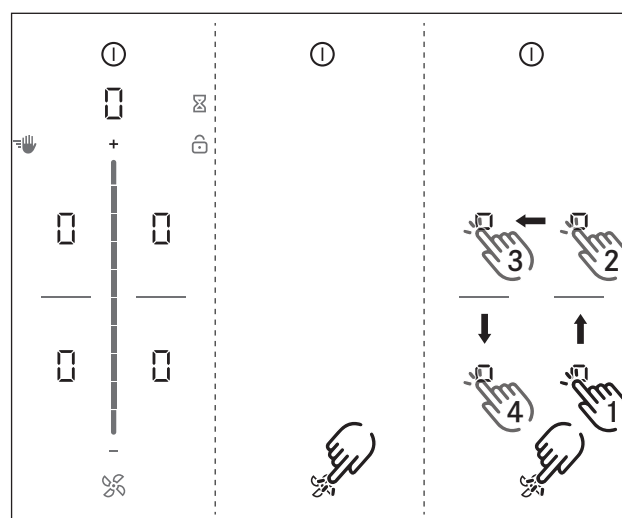




Fig. 6.37 Affichage d'ouverture du menu d'installation et de maintenance

- L'affichage standard est présenté et la touche du ventilateur clignote pendant 2 minutes.
- ▶ Appuyez longuement sur la touche du ventilateur .
- 4 touches □ sont affichées.
- ▶ Tout en maintenant la touche du ventilateur  appuyée, appuyez successivement sur les touches □ dans l'ordre indiqué ci-dessus.
- L'option de menu B est affichée.

Option de menu B : configuration du dispositif aspirant

Le dispositif aspirant doit être configuré.

Deux modes de fonctionnement sont disponibles :

- Mode de fonctionnement 1 :
Système à recyclage d'air (réglage d'usine)
- Mode de fonctionnement 2 :
Système à évacuation d'air

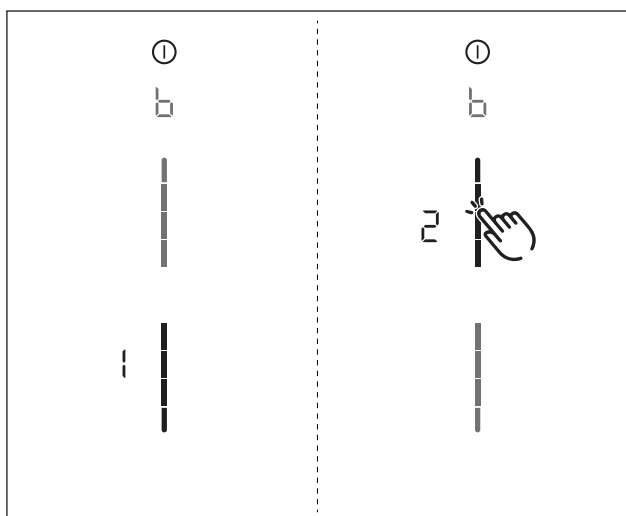



Fig. 6.38 Affichage de l'option de menu B : Configuration du système de circulation

- ▶ Sélectionnez le mode de circulation approprié (touchez le segment correspondant sur la barre de curseur ).
- ▶ Confirmez et enregistrez le réglage en passant à l'option de menu suivante (appuyez sur l'affichage multifonction/la touche **b**).

Option de menu C : Gestion de la puissance

La puissance totale de l'appareil peut être réduite si la puissance électrique nécessaire n'est pas disponible sur l'installation.

INFO Les restrictions de puissances des tables de cuisson automatiquement appliquées par l'appareil sont adaptées à la puissance totale définie.

Deux modes de fonctionnement sont disponibles :

- Mode de fonctionnement **l** : Raccordement monophasé
- Mode de fonctionnement **2** : Raccordement triphasé

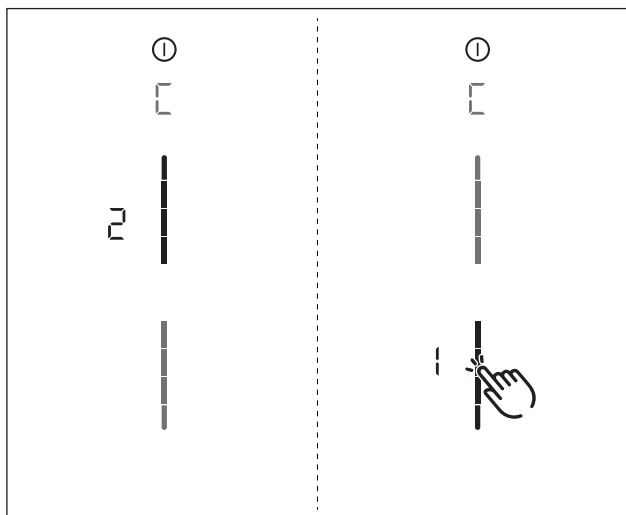



Fig. 6.39 Affichage de l'option de menu C : Gestion de la puissance

- ▶ Sélectionnez le mode de fonctionnement approprié (touchez le segment correspondant sur la barre de curseur ).
- ▶ Confirmez et enregistrez le réglage en passant à l'option de menu suivante (appuyez sur l'affichage multifonction/la touche **l**).

Option de menu D : Mode Démo

L'appareil peut être réglé en mode démonstration, lequel permet de simuler toutes les fonctions de commande tout en laissant les zones de cuisson éteintes.

INFO En mode démonstration, la détection de récipient est désactivée.

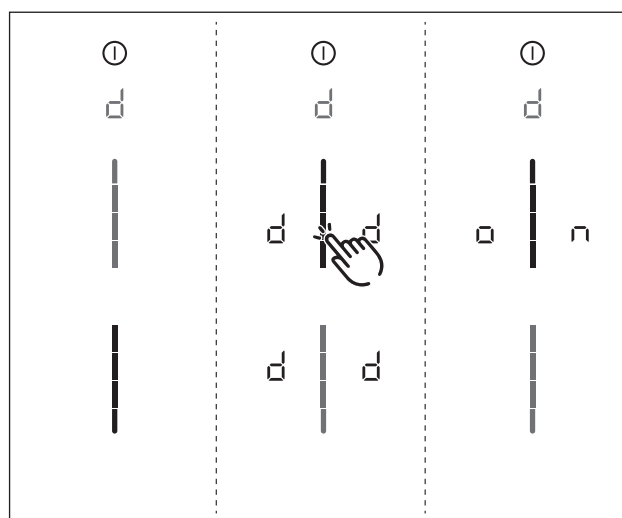



Fig. 6.40 Affichage de l'option de menu D : Mode Démo

- ▶ Appuyez sur la partie supérieure de la barre de curseur .
- L'indicateur du mode démonstration **d** est affiché pendant une seconde sur toutes les zones de cuisson.
- La mention **on** est affichée.
- ▶ Confirmez et enregistrez le réglage en passant à l'option de menu suivante (appuyez sur l'affichage multifonction/la touche **d**).

Fermeture du menu d'installation et de maintenance

Toutes les options de menu de la configuration de base ont été réglées :

- ▶ Appuyez longuement sur l'affichage multifonction.
- L'affichage standard est présenté.

6.9.2 Contrôle du fonctionnement

- ▶ Contrôlez le fonctionnement de tous les appareils.
- ▶ En cas de message d'erreur, reportez-vous à la section Dépannage.

6.10 Jointoyage de l'appareil

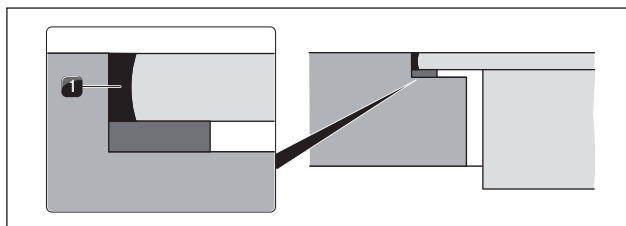


Fig. 6.41 Joint en silicone en montage affleurant

[1] Mastic silicone noir résistant à la chaleur

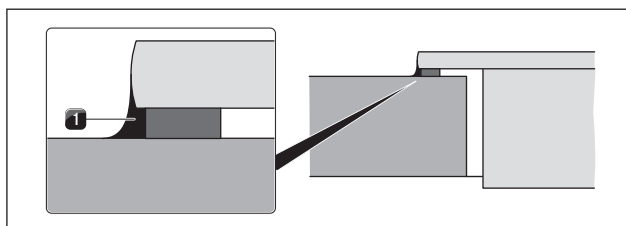


Fig. 6.42 Joint en silicone en montage en saillie

[1] Mastic silicone noir résistant à la chaleur

- ▶ Une fois tous les travaux de montage terminés, procédez au jointoyage de l'appareil 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.

6.11 Remise à l'utilisateur

Si le montage est raccordé :

- ▶ Expliquez les fonctions principales à l'utilisateur.
- ▶ Informez l'utilisateur sur tous les aspects relatifs à la sécurité de l'utilisation et de la manipulation.
- ▶ Collez la plaque signalétique fournie au verso du présent manuel.
- ▶ Remettez à l'utilisateur les accessoires et la notice d'utilisation et de montage pour qu'il la conserve en lieu sûr.

7 Utilisation

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

INFO N'utilisez pas le dispositif aspirant intégré avec d'autres tables de cuisson.

INFO La table de cuisson doit uniquement être mise en marche lorsque le clapet de changement de filtre, le filtre à graisses en acier inoxydable et la buse d'aspiration sont installés.

7.1 Instructions d'utilisation générales

Le dispositif aspirant et les tables de cuisson sont commandés à l'aide d'une zone de commande centrale. La zone de commande est équipée de touches sensibles et champs d'affichage électroniques. Les touches sensibles réagissent au contact des doigts (voir chapitre Description de l'appareil).

Vous pouvez manipuler l'appareil en appuyant (commande tactile) ou en effectuant un glissement (commande du curseur) sur les touches sensibles avec les doigts.

7.2 Commande tactile :


INFO Le système permet 3 types de commandes tactiles. Il différencie les pressions courtes et longues, et détecte les glissements verticaux du doigt (utilisation du curseur).

Commande tactile	utilisable sur	durée du contact
Pression courte	Touches + curseur	0,3 s
Pression longue	Touches + curseur	1 – 8 s
Glissement	Curseur	0,1 – 8 s

Tab. 7.1 Commande tactile

7.3 Utilisation du système

7.3.1 Mise en marche

- ▶ Appuyez longuement sur la touche marche/arrêt 
- Une animation de mise en marche est affichée dans la barre de curseur.
- Une fois le système allumé, l'affichage standard apparaît dans la zone de commande.

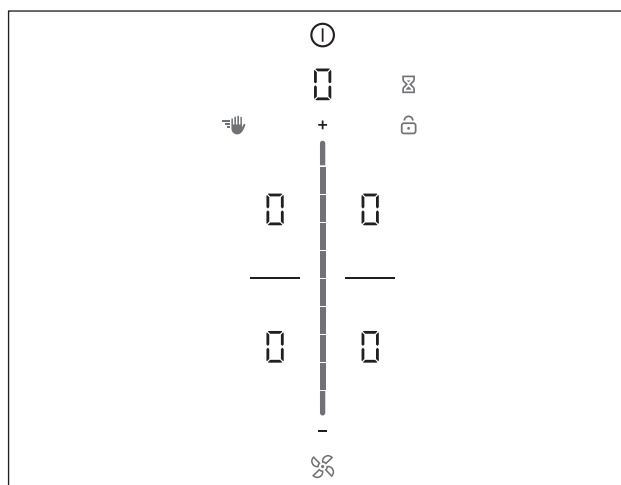




Fig. 7.1 Affichage standard après l'allumage

INFO Lorsque la sécurité enfant est activée, la touche de verrouillage  s'allume après le démarrage du système. L'affichage standard apparaît une fois le système déverrouillé (voir aussi Sécurité enfant).

7.3.2 Mise à l'arrêt

- ▶ Appuyez longuement sur la touche marche/arrêt 
- L'animation de mise à l'arrêt est affichée.

Si le dispositif aspirant était en marche :


- Le témoin du ventilateur s'allume et le système de temporisation automatique démarre. Une animation de temporisation automatique est affichée.
- L'affichage s'éteint une fois la durée de temporisation écoulée.

Si la table de cuisson était en marche :

- Si des zones de cuisson étaient en marche et qu'elles sont encore brûlantes, l'indicateur de chaleur résiduelle *H* est allumé.
- L'affichage s'éteint une fois la chaleur résiduelle dissipée.


7.3.3 Verrouillage de l'affichage

Activation du verrouillage de l'affichage


- ▶ Appuyez longuement sur la touche de verrouillage 
- L'affichage de la zone de commande s'assombrit.
- La touche de verrouillage s'allume.
- Toutes les fonctions, à l'exception de la touche de verrouillage et de la touche marche/arrêt, sont désactivées.

INFO Si le système est mis à l'arrêt avec le verrouillage activé, le verrouillage n'est pas réactivé lorsque le système est remis en marche.

Désactivation du verrouillage de l'affichage

- ▶ Appuyez longuement sur la touche de verrouillage 
- L'affichage standard s'éclaire et la zone de commande est à nouveau active.
- La touche de verrouillage est assombrie.


7.3.4 Sécurité enfant

- Après la mise en marche de l'appareil, le témoin de verrouillage  s'allume dans la zone de commande.

Activation permanente de la sécurité enfant

voir sections 7.6 Menu utilisateur et 7.6.2 Option de menu 2 : Sécurité enfant


Désactivation de la sécurité enfant pour un processus de cuisson

- ▶ Appuyez longuement sur la touche de verrouillage 
- ▶ Opérez un glissement vers le bas
- L'affichage standard s'éclaire et la zone de commande est à nouveau active.
- La touche de verrouillage est assombrie.

7.3.5 Fonction de pause


INFO La fonction de pause permet d'interrompre brièvement un processus de cuisson. L'interruption du processus de cuisson peut durer 10 minutes au maximum. Si la fonction de pause n'est pas désactivée pendant cette durée, toutes les zones de cuisson sont mises à l'arrêt.

Activation de la fonction de pause

- ▶ Appuyez sur la touche de pause 
- La touche de pause s'éclaire, tous les processus de cuisson sont interrompus et un signal sonore est émis.
- Les indicateurs des zones de cuisson sont assombris.
- Le minuteur de pause démarre (max. 10 min).


INFO Pendant la pause, le fonctionnement du ventilateur n'est pas interrompu. Les minuteurs d'alarme sont préservés. Les minuteurs de cuisson sont interrompus.

Désactivation de la fonction de pause

- ▶ Appuyez longuement sur la touche de pause 
- La touche de pause est assombrie.
- Les indicateurs des zones de cuisson s'allument.
- Tous les processus de cuisson sont poursuivis avec les réglages existants avant la mise en pause.
- Les minuteurs de cuisson actifs reprennent leur décompte.





7.3.6 Minuteur d'alarme

Activation du minuteur d'alarme


- ▶ Appuyez sur la touche du minuteur d'alarme 
- Dans l'affichage à 7 segments situé au-dessus de la barre de curseur, le temps en minutes est affiché en clignotant (000)
- L'affichage des zones de cuisson est assombri.

Réglage de la durée


▶ Réglez la durée souhaitée :

Commande	Augmenter la durée	Diminuer la durée
Glissement	 vers le haut	 vers le bas
Appuyer sur	 (précision à la minute)	 (précision à la minute)

Tab. 7.2 Réglage de la durée

- La touche de minuteur d'alarme  commence à clignoter.


Démarrage du minuteur d'alarme

- ▶ Appuyez sur la touche clignotante de minuteur d'alarme 
- Le compte à rebours de la durée définie démarre.
- La zone de commande passe sur l'affichage standard et la touche de minuteur d'alarme clignote.

Durée écoulée

- 10 secondes avant l'écoulement de la durée définie, le système affiche le temps restant.
- Pendant les 5 dernières secondes du décompte, un signal sonore est émis chaque seconde.
- L'affichage de la durée 000 repasse sur le niveau de puissance du ventilateur.

Désactivation anticipée du minuteur d'alarme


- ▶ Appuyez longuement sur la touche du minuteur d'alarme 
- Le minuteur d'alarme est désactivé.
- La zone de commande passe sur l'affichage standard.

INFO Le minuteur d'alarme reste actif lorsque l'appareil est arrêté.


7.3.7 Verrouillage au nettoyage

INFO La fonction de pause permet d'interrompre brièvement un processus de cuisson. L'interruption du processus de cuisson peut durer 10 minutes au maximum. Si la fonction de pause n'est pas désactivée pendant cette durée, toutes les zones de cuisson sont mises à l'arrêt.

Activation du verrouillage au nettoyage

- ▶ Appuyez sur la touche de nettoyage 
- La touche de nettoyage s'allume, la zone de commande est intégralement verrouillée pendant 10 secondes.
- Dans l'affichage multifonction, le minuteur décompte le temps automatiquement.




Désactivation du verrouillage au nettoyage

- Une fois la durée écoulée, la manipulation des commandes tactiles est de nouveau possible.
- ou
- ▶ Appuyez longuement sur la touche de nettoyage 
 - La touche de verrouillage au nettoyage est assombrie.


7.4 Utilisation du dispositif aspirant

7.4.1 Réglage de la puissance du ventilateur


La puissance du ventilateur peut être réglée de 3 manières.

- ▶ pression sur la position souhaitée sur le curseur 
- ▶ glissement du doigt jusqu'au niveau de puissance souhaité
- ▶ pression sur  ou 
- Le témoin du ventilateur s'allume et le niveau de puissance réglé pour le ventilateur est apparaît dans l'affichage multifonction.

Augmentation du niveau de puissance


- ▶ Appuyez sur une position supérieure sur le curseur.
- ou
- ▶ Opérez un glissement du doigt vers le haut jusqu'à atteindre le niveau de puissance souhaité.
- ou
- ▶ Appuyez sur  jusqu'à atteindre le niveau de puissance souhaité.

Diminution du niveau de puissance

- ▶ Appuyez sur une position inférieure sur le curseur.
- ou
- ▶ Opérez un glissement du doigt vers le bas jusqu'à atteindre le niveau de puissance souhaité.
- ou
- ▶ Appuyez sur  jusqu'à atteindre le niveau de puissance souhaité.

7.4.2 Niveau Power du ventilateur

Activation du niveau Power du ventilateur

- ▶ Une fois le niveau de puissance 9 activé, appuyez sur .
- L'affichage indique P .

INFO Au bout de 5 minutes, le niveau Power est automatiquement désactivé et le ventilateur repasse au niveau de puissance 9.

Désactivation du niveau Power du ventilateur


Le niveau Power du ventilateur est désactivé dès qu'un autre niveau de puissance est réglé (voir Niveaux de puissance du ventilateur).

7.4.3 Aspiration automatique

INFO Le système de régulation automatique adapte la puissance du dispositif aspirant au niveau de puissance maximal activé sur les zones de cuisson raccordées. Si le niveau de puissance de la zone de cuisson concernée est modifié, la puissance d'aspiration est automatiquement ajustée.

INFO L'adaptation de la puissance d'aspiration a lieu avec un retard de 20 secondes.

Activation de l'aspiration automatique :

- ▶ Appuyez sur la touche du ventilateur 
- Le témoin du ventilateur s'allume.
- Une animation est affichée sur la barre de curseur.
- La mention P est affichée.

Désactivation de l'aspiration automatique :

- ▶ Opérez un glissement du doigt jusqu'à un certain niveau de puissance.


ou

- ▶ Appuyez sur la touche du ventilateur 


7.4.4 Arrêt du ventilateur

- ▶ Opérez un glissement du doigt vers le bas jusqu'au niveau 0.

ou

- ▶ Appuyez sur  jusqu'à atteindre le niveau 0.

ou


- ▶ Appuyez longuement sur la touche du ventilateur 

ou

- ▶ Dans l'affichage multifonction, appuyez longuement sur le niveau de puissance du ventilateur.
- Le système de temporisation automatique démarre.

7.5 Utilisation de la table de cuisson


7.5.1 Sélection de la zone de cuisson

- ▶ Appuyez sur la touche d'une zone de cuisson .
- La commande des zones de cuisson est activée pendant 2 secondes et vous pouvez procéder au réglage de la zone de cuisson sélectionnée.
- Les fonctions supplémentaires de la zone de cuisson s'affichent.
- ▶ Au besoin, réitérez ce processus pour activer d'autres zones de cuisson.

Changement direct de zone de cuisson



- ▶ Appuyez sur la touche d'une autre zone de cuisson sous 2 secondes.
- La touche de la zone de cuisson s'allume dans la zone de commande.
- La commande de cette seconde zone de cuisson est alors possible.
- La touche de la première zone de cuisson s'assombrit et les réglages opérés restent actifs.

7.5.2 Réglage du niveau de puissance des zones de cuisson

INFO Les niveaux de puissance des zones de cuisson sont indiqués sur un affichage 7 segments ().

INFO Deux secondes après la modification du niveau de puissance, la zone de commande repasse automatiquement sur l'affichage standard.

La puissance des zones de cuisson peut être réglée de 3 manières :

- ▶ pression sur la position souhaitée sur le curseur
- ▶ glissement du doigt jusqu'au niveau de puissance souhaité
- ▶ pression sur  ou 


Augmentation du niveau de puissance

- ▶ Appuyez sur la touche de la zone de cuisson souhaitée.
- ▶ Appuyez sur une position supérieure sur le curseur.

ou

- ▶ Opérez un glissement du doigt vers le haut jusqu'à atteindre le niveau de puissance souhaité.

ou

- ▶ Appuyez sur  jusqu'à atteindre le niveau de puissance souhaité.


Diminution du niveau de puissance

- ▶ Appuyez sur la touche de la zone de cuisson souhaitée.
- ▶ Appuyez sur une position inférieure sur le curseur.

ou

- ▶ Opérez un glissement du doigt vers le bas jusqu'à atteindre le niveau de puissance souhaité.


ou

- ▶ Appuyez sur  jusqu'à atteindre le niveau de puissance souhaité.

7.5.3 Dispositif de cuisson automatique

INFO La durée de montée en température est déterminée automatiquement par le système en fonction du niveau de puissance réglé.

Activation de la cuisson automatique

- ▶ Appuyez sur la touche de la zone de cuisson souhaitée.
- ▶ Réglage du niveau de puissance.
- ▶ Appuyez longuement sur la barre de curseur  jusqu'à un niveau de puissance inférieur à 9.

- La fonction de cuisson automatique est activée.
- Pendant que la cuisson automatique est active, le niveau de puissance affiché clignote.
- Une fois la durée de cuisson automatique écoulée, la zone de cuisson repasse sur le niveau de puissance précédemment réglé (niveau de puissance de reprise).



Désactivation anticipée de la cuisson automatique

La fonction de cuisson automatique est désactivée dès qu'un niveau de puissance inférieur est réglé.

INFO Si le niveau de puissance d'une zone de cuisson est augmenté pendant le fonctionnement de la cuisson automatique, le mode de cuisson automatique reste actif. Le décompte de la durée du nouveau niveau de puissance de reprise redémarre à zéro. Si le niveau de puissance de la zone de cuisson est réduit pendant le fonctionnement de la cuisson automatique, le mode de cuisson automatique est désactivé.

7.5.4 Zones de cuisson à niveau Power

Activation du niveau Power pour une zone de cuisson

- ▶ Une fois le niveau de puissance 9 activé, appuyez sur .
- L'affichage de la zone de cuisson indique .




INFO Au bout de 5 minutes, le niveau Power est automatiquement désactivé et le ventilateur repasse au niveau de puissance 9.

Désactivation du niveau Power


Le niveau Power est désactivé dès qu'un autre niveau de puissance est réglé (voir Réglage de la puissance).

7.5.5 Réglage du niveau de maintien au chaud

Activation du niveau de maintien au chaud

- ▶ Appuyez sur la touche de la zone de cuisson souhaitée.
- Les fonctions supplémentaires de la zone de cuisson s'affichent.
- ▶ Appuyez sur la touche de maintien au chaud .
- La fonction de maintien au chaud est activée.
- L'affichage de la zone de cuisson indique .
- À côté de la zone de cuisson, le témoin de maintien au chaud  est affiché.

Désactivation de la fonction de maintien au chaud


- ▶ Appuyez sur la touche de la zone de cuisson souhaitée.
 - ▶ Appuyez sur la touche de maintien au chaud .
- ou
- ▶ Opérez un glissement jusqu'au bas de la barre de curseur (niveau de puissance 0).
 - La fonction de maintien au chaud est désactivée.
- La sélection d'un niveau de puissance désactive également la fonction de maintien au chaud.

7.5.6 Minuteur de cuisson

INFO Pour activer le minuteur de cuisson, un niveau de puissance doit être préalablement défini sur une zone de cuisson.





INFO Le minuteur de cuisson peut être utilisé pour chaque zone de cuisson et sur plusieurs zones de cuisson en même temps.

Activation du minuteur de cuisson


- ▶ Appuyez sur la touche d'une zone de cuisson.
- Les fonctions supplémentaires de la zone de cuisson sont affichées.
- Si la zone de cuisson sélectionnée n'est pas encore active, (= niveau de puissance □), seul le niveau de puissance peut être réglé.
- ▶ Appuyez sur la touche du minuteur de cuisson .
- Dans l'affichage multifonction situé au-dessus de la barre de curseur, le temps en minutes est affiché en clignotant (□□□).

Réglage de la durée



- ▶ Réglez la durée souhaitée :

Commande	Augmenter la durée	Diminuer la durée
Glissement	 vers le haut	 vers le bas
Appuyer sur	 (précision à la minute)	 (précision à la minute)

Tab. 7.3 Réglage de la durée

- Le témoin de minuteur de cuisson  commence à clignoter.

Démarrage du minuteur de cuisson

- ▶ Appuyez sur la touche clignotante du minuteur de cuisson .
- Le compte à rebours de la durée définie démarre.
- À côté de la zone de cuisson, le témoin du minuteur de cuisson  est affiché.
- La zone de commande passe sur l'affichage standard au bout de 2 secondes.
- 10 secondes avant l'écoulement de la durée définie, le système affiche le temps restant.
- Pendant les 5 dernières secondes du décompte, un signal sonore est émis chaque seconde.


Affichage du temps restant

Le minuteur de cuisson est activé et le temps est décompté :


- ▶ Appuyez sur la touche de la zone de cuisson.
- La durée restante est indiquée dans l'affichage multifonction.

Modification du minuteur de cuisson actif


- ▶ Appuyez sur la touche d'une zone de cuisson dont le minuteur est activé.

- Le temps restant s'affiche.
- ▶ Appuyez sur la touche du minuteur de cuisson .
- Le minuteur de cuisson est interrompu.
- La durée restante s'affiche en clignotant.
- Le système passe en mode de modification du minuteur.
- ▶ Modifiez la durée réglée (voir Réglage de la durée).
- ▶ Confirmez la nouvelle durée et démarrez le minuteur de cuisson (voir Démarrage du minuteur de cuisson).


Minuteurs de cuisson simultanés

- ▶ Appuyez sur la touche d'une autre zone de cuisson
- Les fonctions supplémentaires de la zone de cuisson sont affichées.
- Si la zone de cuisson sélectionnée n'est pas encore active, (= niveau de puissance □), seul le niveau de puissance peut être réglé.
- ▶ Appuyez sur la touche du minuteur de cuisson .
- Dans l'affichage à 7 segments situé au-dessus de la barre de curseur, le temps en minutes est affiché en clignotant (□□□).
- La durée peut maintenant être réglée et le minuteur de cuisson peut démarrer (voir Réglage de la durée ou Démarrage du minuteur de cuisson)

Arrêt anticipé du minuteur de cuisson

- ▶ Appuyez sur la touche d'une zone de cuisson dont le minuteur est activé.
- Le temps restant s'affiche.
- ▶ Appuyez sur la touche du minuteur de cuisson .
- Le minuteur de cuisson est arrêté.
- La zone de commande passe sur l'affichage standard.
- La zone de cuisson reste activée sur le niveau de puissance défini.

Durée écoulée

- 10 secondes avant l'écoulement de la durée définie, le système affiche le temps restant.
- Pendant les 5 dernières secondes du décompte, un signal sonore est émis chaque seconde.
- L'affichage de la durée □□□ et la touche du minuteur de cuisson  clignotent.
- La zone de cuisson est automatiquement désactivée lorsque le temps réglé est écoulé (= niveau de puissance □).

7.5.7 Arrêt de la zone de cuisson


- ▶ Appuyez sur la touche de la zone de cuisson souhaitée.
- ▶ Opérez un glissement jusqu'au bas de la barre de curseur jusqu'à ce que l'indicateur de la zone de cuisson affiche □.

ou

- ▶ Appuyez longuement sur la touche de la zone de cuisson.

- L'affichage de la zone de cuisson indique □.
- Après 2 secondes, l'affichage standard est rétabli.

ou

- ▶ Appuyez sur  jusqu'à ce que l'indicateur de la zone de cuisson affiche □.


7.6 Menu utilisateur

Le menu utilisateur permet de régler certaines fonctions.

INFO La section suivante propose des explications sur l'utilisation des menus ainsi qu'une description des options les plus importantes.

INFO Le menu peut uniquement être ouvert si toutes les zones de cuisson et le dispositif aspirant sont à l'arrêt. Aucune chaleur résiduelle ne doit être présente sur la table de cuisson.

Ouverture du menu utilisateur

- ▶ Mettez l'appareil en marche à l'aide de la touche marche/arrêt .
- Une fois le système allumé, l'affichage standard apparaît dans la zone de commande.
- ▶ Appuyez longuement sur l'affichage multifonction.
- Le menu est ouvert et la première option de menu est affichée.

Fermeture du menu utilisateur

- ▶ Appuyez longuement sur l'affichage multifonction
- Le menu est fermé et l'affichage standard est rétabli.

Navigation dans le menu utilisateur

- ▶ Appuyez sur l'affichage multifonction
- Le système passe à l'option de menu suivante.
- Le système applique et enregistre les valeurs réglées automatiquement lors du passage à une autre option ou lorsque l'utilisateur ferme le menu.

Vue d'ensemble du menu utilisateur

Option de menu/Désignation/ Réglages disponibles	Réglage d'usine
1 Volume des signaux sonores (0 - 9)	4
2 Sécurité enfant (activée/désactivée)	Désactivée
3 Affichage et réinitialisation de l'état du filtre	
4 Durée de la temporisation automatique (10, 15, 20 min)	20 min
5 Vitesse de réaction des commandes tactiles (1 lent, 2 intermédiaire, 3 rapide)	2
6 Test des LED	
7 Détection de récipient à tout moment	Désactivée
8 Version logicielle/matérielle	
9 Délai de l'arrêt de sécurité (1 long, 2 intermédiaire, 3 court)	2
0 Réinitialisation sur les réglages d'usine	
A Mode Super Simple	Désactivée

Tab. 7.4 Vue d'ensemble du menu utilisateur

7.6.1 Option de menu 1 : Volume des signaux sonores

INFO Lorsque l'option est ouverte, le volume actuellement réglé est affiché dans l'indicateur de la zone de cuisson arrière gauche.

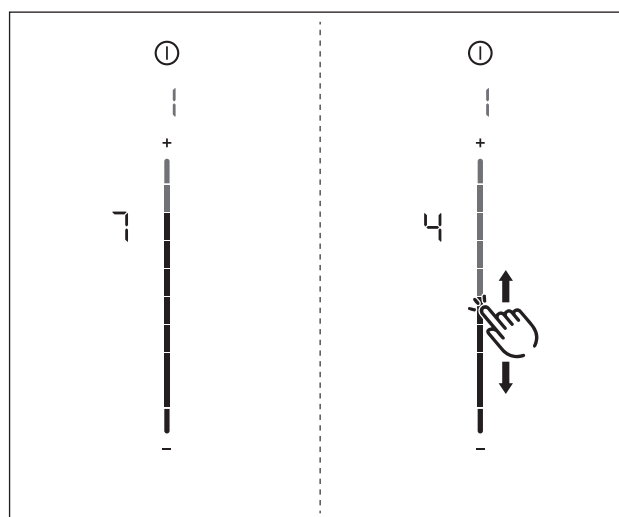



Fig. 7.2 Option de menu 1 : Volume des signaux sonores

Réglage du volume des signaux sonores

- ▶ Opérez un glissement  vers le haut ou le bas jusqu'au volume souhaité.
- ▶ Passez sur une autre option de menu ou fermez le menu.

7.6.2 Option de menu 2 : Sécurité enfant

INFO L'option de menu 2 permet d'activer et désactiver la sécurité enfant de manière permanente. Ce réglage est appliqué à chaque nouveau processus de cuisson.

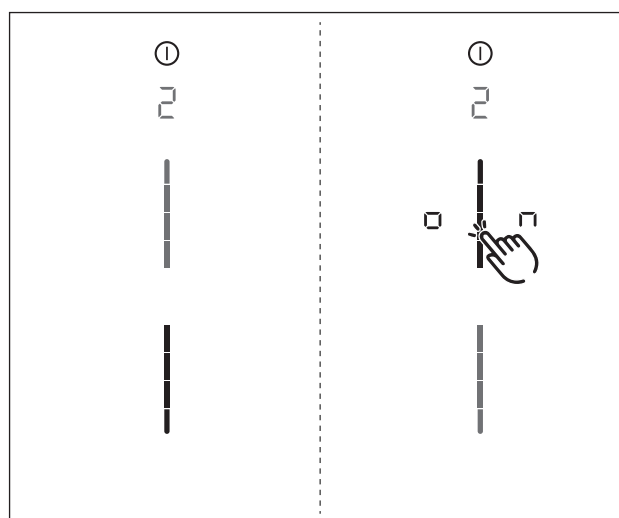




Fig. 7.3 Option de menu 2 : Sécurité enfant

Activation permanente de la sécurité enfant

- ▶ Appuyez sur la partie supérieure de la barre de curseur .
- La mention **on** est affichée.
- ▶ Passez sur une autre option de menu ou fermez le menu.
- La sécurité enfant est activée de manière permanente.

Désactivation permanente de la sécurité enfant

- ▶ Appuyez sur la partie inférieure de la barre de curseur .
- ▶ Passez sur une autre option de menu ou fermez le menu.
- La sécurité enfant est désactivée de manière permanente.

7.6.3 Option de menu 3 : Affichage et réinitialisation de l'état du filtre (recyclage d'air uniquement)

INFO À l'ouverture de l'option de menu 3, l'état du filtre est automatiquement affiché.

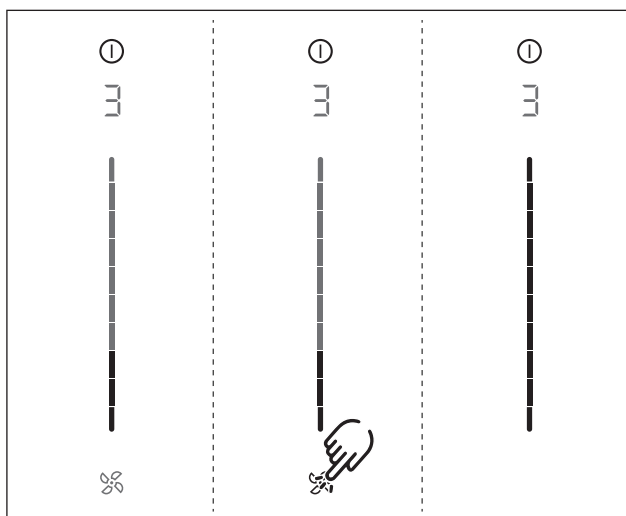



Fig. 7.4 Option de menu 3 : Affichage et réinitialisation de l'état du filtre

Réinitialisation de l'état du filtre :

- ▶ Appuyez longuement sur la touche du ventilateur .
- Tous les éléments de la barre de curseur sont réaffichés avec une luminosité de 100 %.
- ▶ Passez sur une autre option de menu ou fermez le menu.

Option de menu 4 : Durée de la temporisation automatique

INFO L'option de menu 4 permet de régler la durée de la temporisation automatique.

3 durées sont disponibles :

- 20 minutes
- 15 minutes
- 10 minutes

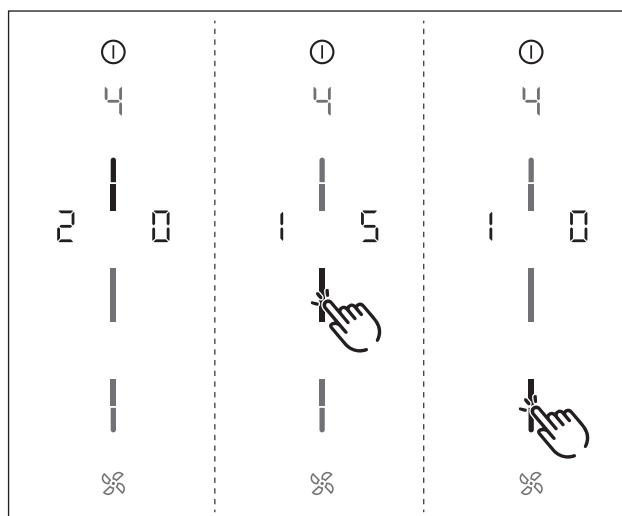



Fig. 7.5 Option de menu 4 : Durée de la temporisation automatique

- La durée actuelle est affichée pendant 2 secondes.

Sélection de la durée de la temporisation automatique :

- ▶ Appuyez sur la partie inférieure de la barre de curseur .
- ▶ Passez sur une autre option de menu ou fermez le menu.

Option de menu 5 : Vitesse de réaction des commandes tactiles

INFO L'option de menu 5 permet de régler la vitesse de réaction des commandes tactiles.

- Vitesse de réaction **1** : lente
- Vitesse de réaction **2** : intermédiaire
- Vitesse de réaction **3** : rapide

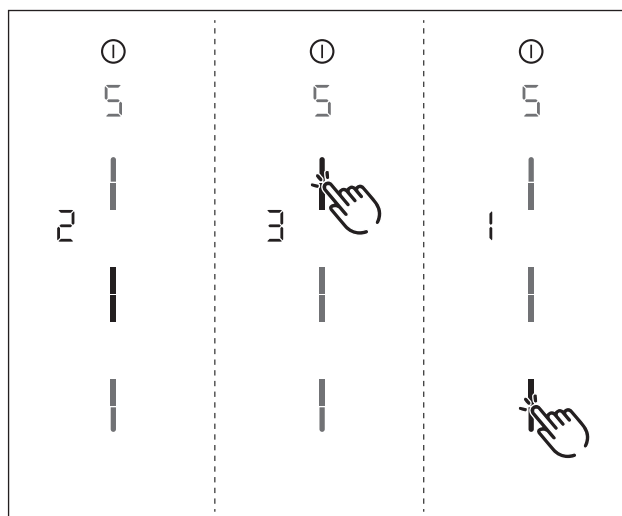



Fig. 7.6 Option de menu 5 : Vitesse de réaction

- La vitesse de réaction actuelle est affichée.

Sélection de la vitesse de réaction :

- ▶ Appuyez sur la partie inférieure de la barre de curseur .
- ▶ Passez sur une autre option de menu ou fermez le menu.

7.6.4 Option de menu 6 : Test des LED

INFO L'option de menu 6 permet de tester le fonctionnement de toutes les LED des différentes commandes tactiles.

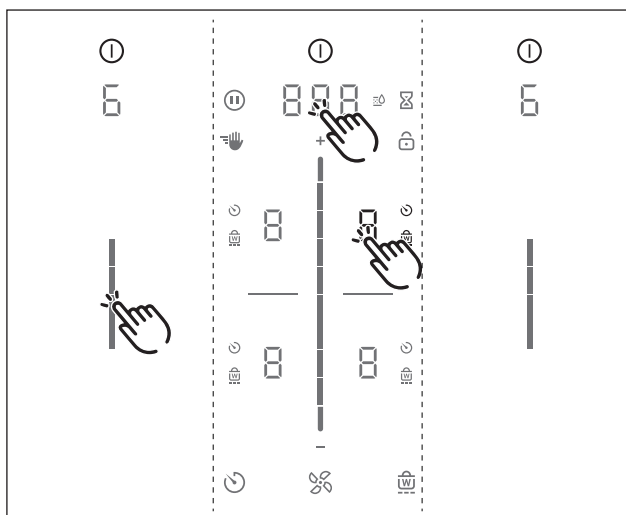



Fig. 7.7 Option de menu 6 : Test des LED

Démarrage du test des LED

- ▶ Appuyez sur la barre de curseur .
- Tous les éléments sont affichés avec une luminosité de 50 %.
- ▶ Appuyez sur l'élément souhaité.
- L'élément sélectionné est affiché avec une luminosité de 100 %.
- De la même manière, les autres éléments peuvent être testés par une pression.

Fin du test des LED

- Le test des LED prend fin automatiquement au bout de 5 secondes d'inactivité.

ou

- ▶ Appuyez longuement sur l'affichage multifonction.
- Le test des LED est terminé.
- ▶ Passez sur une autre option de menu ou fermez le menu.

7.6.5 Option de menu 7 : Détection de récipient à tout moment

INFO L'option de menu 7 permet d'activer et désactiver durablement la détection de récipient permanente.

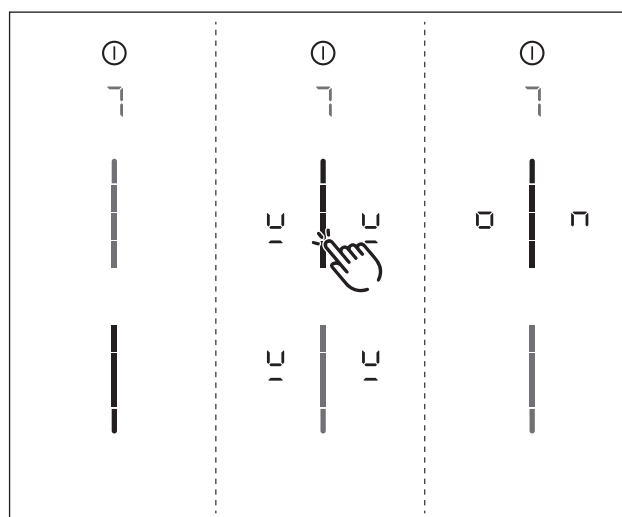






Fig. 7.8 Option de menu 7 : Détection de récipient à tout moment

Activation de la détection de récipient permanente

- ▶ Appuyez sur la partie supérieure de la barre de curseur .
- L'indicateur de détection de récipient  est affiché pendant une seconde pour toutes les zones de cuisson.
- La mention  est affichée.

- ▶ Passez sur une autre option de menu ou fermez le menu.

Désactivation de la détection de récipient permanente

- ▶ Appuyez sur la partie inférieure de la barre de curseur .
- ▶ Passez sur une autre option de menu ou fermez le menu.

7.6.6 Option de menu 8 : Affichage de la version logicielle/matérielle

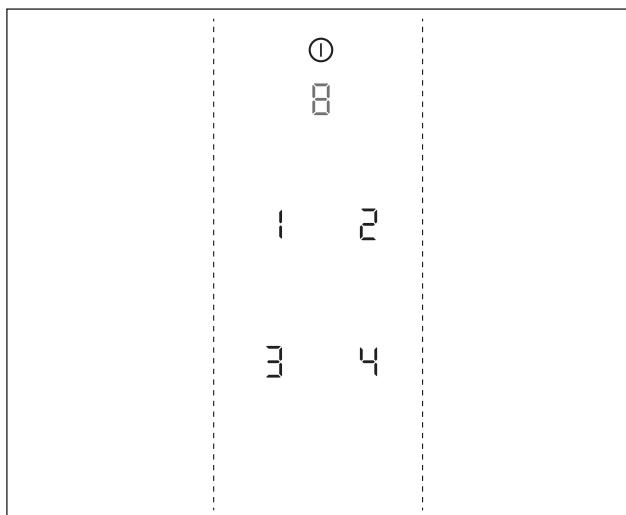


Fig. 7.9 Option de menu 8 : Version logicielle/matérielle

- La version logicielle/matérielle est indiquée sur les affichages 7 segments des 4 zones de cuisson.
- ▶ Passez sur une autre option de menu ou fermez le menu.

7.6.7 Option de menu 9 : Arrêt de sécurité

INFO L'option de menu 9 permet de définir le délai d'arrêt de sécurité automatique des zones de cuisson.

- Niveau 1 : délai long jusqu'à l'arrêt de sécurité
- Niveau 2 : délai intermédiaire jusqu'à l'arrêt de sécurité
- Niveau 3 : délai court jusqu'à l'arrêt de sécurité (voir chapitre Description de l'appareil, Arrêt de sécurité)

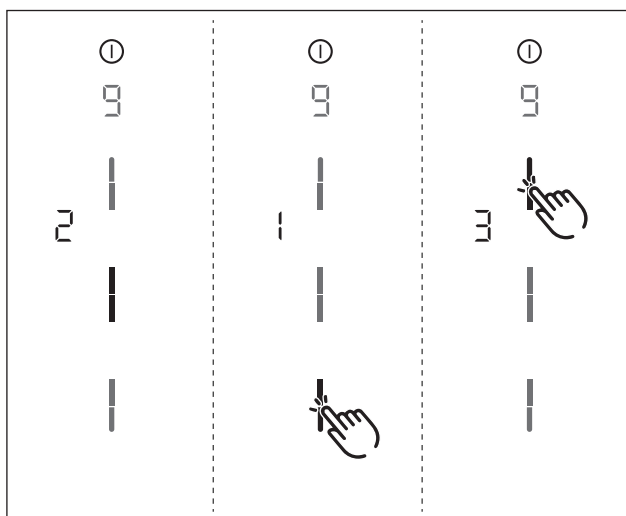



Fig. 7.10 Option de menu 9 : Arrêt de sécurité

- Le niveau actuel est affiché.

Sélection du niveau :

- ▶ Appuyez sur la partie inférieure de la barre de curseur .
- ▶ Passez sur une autre option de menu ou fermez le menu.

7.6.8 Option de menu 0 : Réinitialisation sur les réglages d'usine

INFO L'option de menu 0 permet de réinitialiser tous les paramètres de l'appareil sur les réglages d'usine.

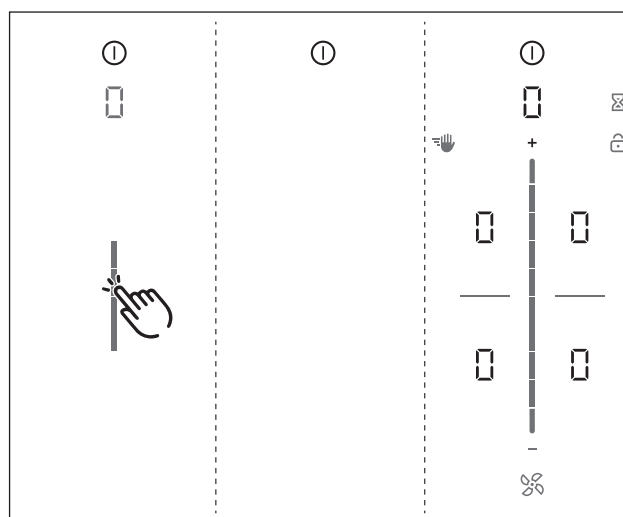



Fig. 7.11 Option de menu 0 : Réglages d'usine

Réinitialisation sur les réglages d'usine (Reset)

- ▶ Appuyez longuement sur la barre de curseur .
- La réinitialisation est lancée.
- L'appareil est redémarré.
- La réinitialisation est terminée lorsque l'affichage standard apparaît.

7.6.9 Option de menu A : Mode Super Simple

INFO En mode Super Simple, certaines fonctions supplémentaires sont désactivées et leurs indicateurs ne sont pas affichés.

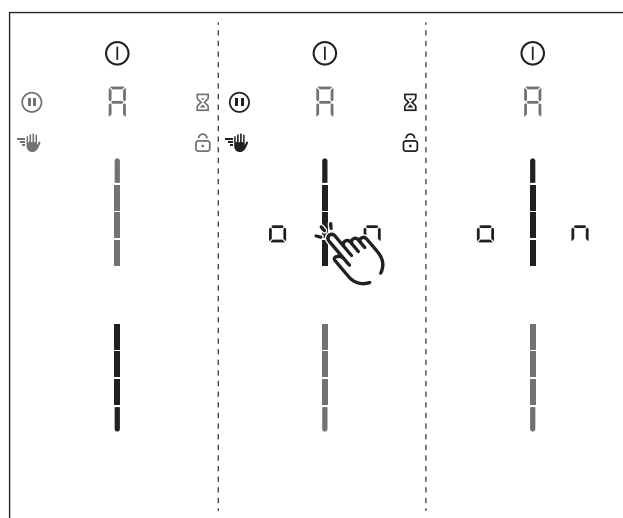



Fig. 7.12 Option de menu A : Mode Super Simple

Activation du mode Super Simple

- ▶ Appuyez sur la partie supérieure de la barre de curseur .
- Les indicateurs des fonctions supplémentaires désactivées clignotent, puis s'éteignent.
- La mention `on` est affichée.
- ▶ Passez sur une autre option de menu ou fermez le menu.
- Les fonctions supplémentaires restent désactivées de manière permanente et ne sont plus affichées.

8 Nettoyage et entretien

- ▶ Respectez toutes les consignes de sécurité et tous les avertissements (voir le chapitre Sécurité).
- ▶ Respectez les notices du fabricant livrées avec les équipements.
- ▶ Lors des opérations de nettoyage et d'entretien sur l'appareil, assurez-vous que le dispositif aspirant est à l'arrêt 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
Bandeau de commande	Immédiatement après chaque salissure
Table de cuisson	Immédiatement en cas de salissure Toutes les semaines à l'aide d'un produit nettoyant courant
Dispositif aspirant	Toutes les semaines
Buse d'aspiration et filtre en acier inoxydable	Après chaque préparation de plats riches en graisses ; au moins toutes les semaines, lorsque l'indicateur du ventilateur affiche <i>F</i> à la main ou au lave-vaisselle (max. 65 °C) ; nettoyez toujours les surfaces en acier inoxydable dans le sens du polissage !
Boîtier de circulation de l'air	Tous les 6 mois ou en cas de changement du filtre à charbon actif
Filtre à charbon actif (recyclage d'air uniquement)	Remplacer en cas de perception d'odeurs ou de perte de puissance d'aspiration, ou si l'indicateur du ventilateur affiche <i>F</i>

Tab. 8.1 Cycles de nettoyage

8.1 Nettoyants

INFO L'utilisation de nettoyants agressifs et le frottement des récipients abîment la surface, 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.

Pour la buse d'aspiration et le filtre à graisses

- ▶ N'utilisez aucun produit nettoyant agressif contenant des produits acides ou basiques.

8.2 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 vitrocéramique (voir chapitre Description de l'appareil).

8.3 Nettoyage de la table de cuisson

INFO Lorsque le dispositif aspirant est en fonctionnement, la buse d'aspiration doit être posée afin d'éviter l'introduction d'objets petits ou légers, tels que des chiffons de nettoyage en tissu ou papier.

- ▶ Assurez-vous que la table de cuisson est à l'arrêt (voir le chapitre Utilisation).
- ▶ 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 particulières

- ▶ 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.

8.4 Nettoyage du dispositif aspirant

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

- ▶ Assurez-vous que la table de cuisson et le dispositif aspirant sont à l'arrêt (voir le chapitre Utilisation).
- ▶ Attendez que l'indicateur du ventilateur affiche \square .
- ▶ Nettoyez l'aspiration sur table de cuisson en accord avec les cycles de nettoyage.
- ▶ Nettoyez les surfaces du dispositif aspirant avec un chiffon doux humide, du liquide vaisselle ou un produit lave-vitres doux.
- ▶ Détrempez (sans gratter !) les salissures séchées à l'aide d'un chiffon humide.

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

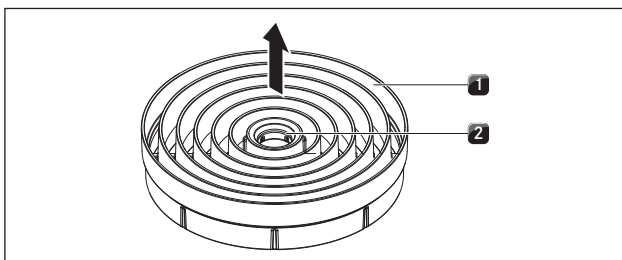


Fig. 8.1 Démontage de la buse d'aspiration

- [1] Buse d'aspiration
- [2] Ouverture de prise

Condition préalable :

L'indicateur du ventilateur affiche \square .

- ▶ Saisissez avec un doigt l'ouverture de prise [2] de la buse d'aspiration [1].
- ▶ Tirez la buse d'aspiration [1] vers le haut.

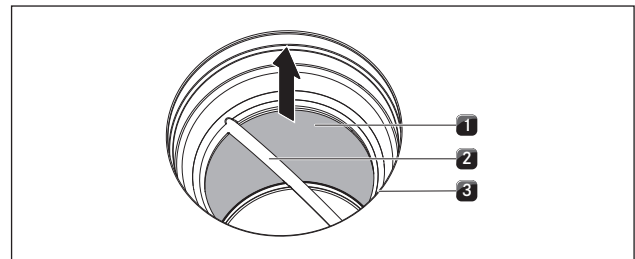


Fig. 8.2 Démontage du filtre à graisses en acier inoxydable

- [1] Filtre à graisses en acier inoxydable
- [2] Poignée
- [3] Ouverture d'aspiration

- ▶ Saisissez le filtre à graisses en acier inoxydable par la poignée [2].
- ▶ Tirez le filtre à graisses en acier inoxydable [1] vers le haut pour le faire sortir de l'ouverture d'aspiration [3].

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

INFO Si le filtre à graisses en acier inoxydable ne se nettoie pas correctement, il doit être changé (voir chapitre Accessoires).

Nettoyage à la main

- ▶ Utilisez des nettoyants dégraissants.
- ▶ Passez la buse d'aspiration et le filtre à graisses en acier inoxydable sous l'eau chaude.
- ▶ Nettoyez la buse d'aspiration et le filtre à graisses en acier inoxydable avec une brosse à poils doux.
- ▶ Rincez bien la buse d'aspiration et le filtre à graisses en acier inoxydable après le nettoyage.

Nettoyage au lave-vaisselle

- ▶ Éliminez les éventuels morceaux de nourriture du filtre à graisses en acier inoxydable.
- ▶ Nettoyez la buse d'aspiration et le filtre à graisses en acier inoxydable avec un programme de rinçage de 65 °C maximum.

8.4.3 Montage du filtre à graisses en acier inoxydable et de la buse d'aspiration

- ▶ Saisissez le filtre à graisses en acier inoxydable par la poignée [2].
- ▶ Placez le filtre à graisses en acier inoxydable [1] dans l'ouverture d'aspiration [3]. Le filtre ne dispose d'aucun dispositif de fixation spécifique.
- ▶ Saisissez avec un doigt l'ouverture de prise [2] de la buse d'aspiration.
- ▶ Placez la buse d'aspiration [1] au milieu de l'ouverture d'aspiration [3].

8.4.4 Élimination des liquides de l'appareil

Les liquides se déversant dans l'ouverture d'aspiration sont récupérés dans le filtre à graisses en acier inoxydable (jusqu'à 150 ml) et dans le boîtier de circulation de l'air. Procédez comme suit :

- ▶ Mettez le ventilateur à l'arrêt et désactivez la temporisation automatique (voir chapitre Utilisation).
- ▶ Retirez la buse d'aspiration et le filtre à graisses en acier inoxydable (voir chapitre Nettoyage et entretien).
- ▶ Videz le filtre à graisses en acier inoxydable.
- ▶ Vérifiez si des liquides se sont accumulés au fond du boîtier de circulation de l'air.
- ▶ Au besoin, essuyez les liquides accumulés au fond du boîtier à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon en passant par l'ouverture d'aspiration.
- ▶ Nettoyez le boîtier de circulation de l'air (voir chapitre Nettoyage et entretien, Nettoyage du boîtier de circulation de l'air).
- ▶ Pour faire sécher le filtre et les conduites, mettez le dispositif aspirant en marche sur le niveau de puissance 5 (ou supérieur).
- Au bout de 120 minutes, le dispositif aspirant passe automatiquement en mode de temporisation automatique (voir chapitre Description de l'appareil).

8.5 Nettoyage du boîtier de circulation de l'air

Des particules grasses et des dépôts de calcaire provenant des vapeurs de cuisson peuvent se déposer à la surface du boîtier de circulation de l'air. Aussi un nettoyage régulier est-il nécessaire.

Le boîtier de circulation de l'air se trouve dans le meuble, sous la table de cuisson.

8.5.1 Ouverture du boîtier de circulation de l'air

- ▶ Assurez-vous que la table de cuisson et le dispositif aspirant sont à l'arrêt (voir le chapitre Utilisation).
- ▶ Attendez que l'indicateur du ventilateur affiche □.
- ▶ Retirez la buse d'aspiration et le filtre à graisses en acier inoxydable.
- ▶ À l'intérieur de l'ouverture d'aspiration, retirez le clapet de changement de filtre du boîtier (Retrait du clapet de changement de filtre voir fig. 8.4).

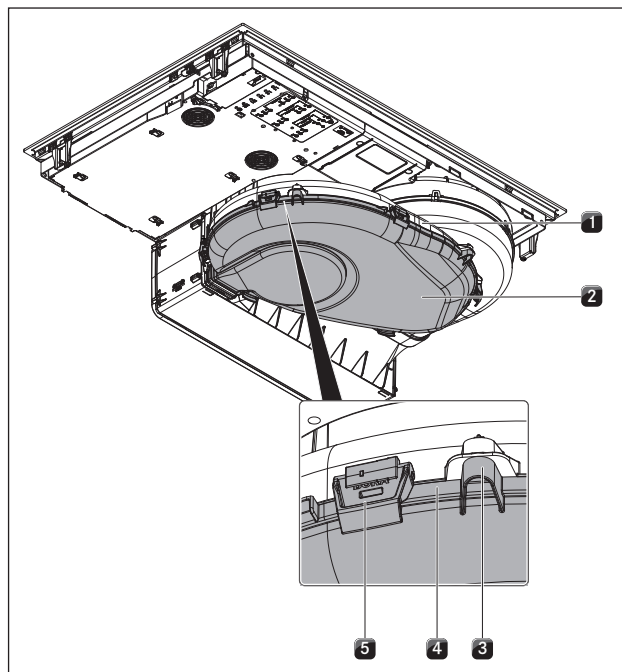


Fig. 8.3 Boîtier de circulation de l'air

- [1] Boîtier de circulation de l'air
- [2] Fond du boîtier
- [3] Ergot de centrage
- [4] Rainure d'étanchéité
- [5] Loquet

- ▶ Soutenez le fond du boîtier [2] avec une main.
- ▶ Ouvrez les 6 loquets situés sur le pourtour [5].
- ▶ Retirez le fond du boîtier [2].

- ▶ Nettoyez le boîtier de circulation de l'air [1] et le fond du boîtier [2] à l'aide d'un produit nettoyant doux.

8.5.2 Fermeture du boîtier de circulation de l'air

- ▶ Positionnez le fond du boîtier [2] à l'aide des 3 ergots de centrage [3] situés sur le pourtour, sous le boîtier [1].
- ▶ Appuyez sur le fond du boîtier [2] par dessous, vers le haut, dans la rainure d'étanchéité [4].
- ▶ Refermez les 6 loquets [5].
- ▶ Vérifiez la bonne mise en place du fond du boîtier.
- ▶ À l'intérieur de l'ouverture d'aspiration, appuyez sur le clapet de changement de filtre pour l'insérer dans le boîtier jusqu'à la butée (Insertion du clapet : voir fig. 8.10).
- ▶ Vérifiez la bonne mise en place du clapet.
- ▶ Remplacez le filtre à graisses en acier inoxydable et la buse d'aspiration.

8.6 Remplacement du filtre à charbon actif

Un filtre à charbon actif est ajouté au filtre à graisses en acier inoxydable uniquement lorsque le dispositif aspirant fonctionne en mode recyclage d'air. Le filtre à charbon actif fixe les substances odorantes émises lors de la cuisson.

INFO Le filtre à charbon actif doit être remplacé lorsque l'indicateur du ventilateur indique la mention *F* (indicateur d'entretien du filtre). Vous pouvez vous procurer le filtre à charbon actif PUAKF auprès de votre distributeur ou en contactant BORA via notre site Web www.bora.com

- ▶ Assurez-vous que la table de cuisson et le dispositif aspirant sont à l'arrêt (voir le chapitre Utilisation).
- ▶ Attendez que l'indicateur du ventilateur affiche \square .

8.6.1 Retrait du filtre à charbon actif

- ▶ Retirez la buse d'aspiration et le filtre à graisses en acier inoxydable.

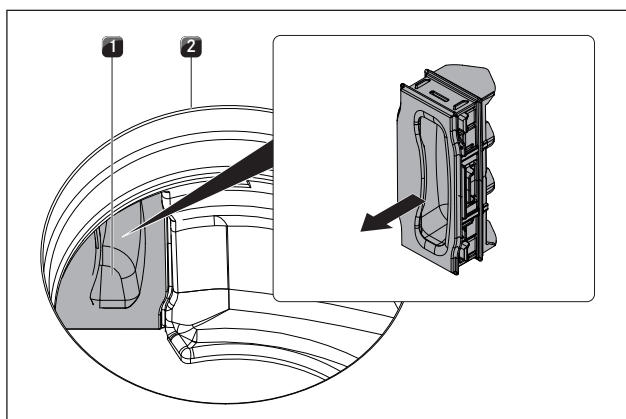


Fig. 8.4 Retrait du clapet de changement de filtre

[1] Clapet de changement de filtre

[2] Ouverture d'aspiration

- ▶ Dans l'ouverture d'aspiration [2], retirez le clapet de changement de filtre [1] de l'ouverture du boîtier du filtre.

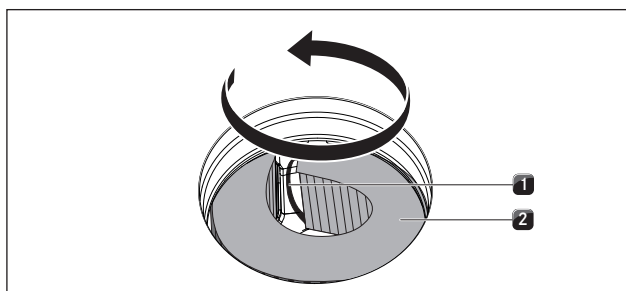


Fig. 8.5 Retrait du filtre à charbon actif de son boîtier

[1] Anse

[2] Filtre à charbon actif

- ▶ Saisissez le filtre à charbon actif [2] par l'anse [1] et tirez-le pour le faire sortir autant que possible de l'ouverture du boîtier du filtre.

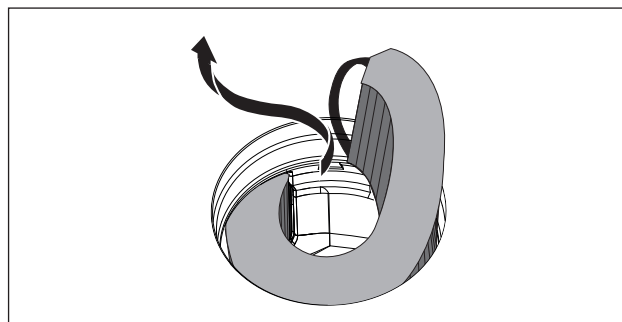


Fig. 8.6 Retrait du filtre à charbon actif de l'ouverture d'aspiration

- ▶ Saisissez l'extrémité du filtre à charbon actif et tirez-le vers le haut en lui faisant exécuter une rotation vers la gauche de sorte à l'extraire entièrement de l'ouverture d'aspiration.

8.6.2 Placer le filtre à charbon actif

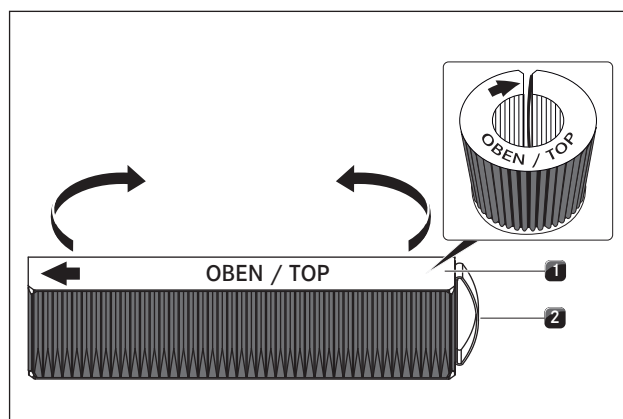


Fig. 8.7 Filtre à charbon actif

[1] Filtre à charbon actif

[2] Anse

- ▶ Enlevez l'emballage du filtre à charbon actif [1].
- ▶ Positionnez correctement le filtre à charbon actif à l'aide des marques imprimées (flèche à gauche, anse [2] à droite).
- ▶ Saisissez le filtre à charbon actif aux deux extrémités.
- ▶ Enroulez le filtre à charbon actif de sorte à lui faire adopter une forme cylindrique en joignant les deux extrémités l'une à l'autre.

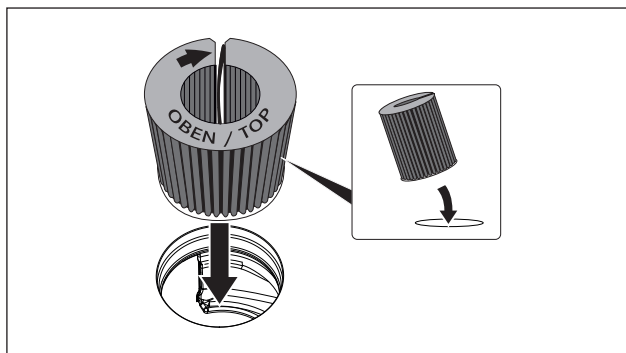


Fig. 8.8 Insertion du filtre à charbon actif dans l'ouverture d'aspiration

- ▶ À l'intérieur de l'ouverture d'aspiration, appuyez sur le clapet de changement de filtre pour l'insérer dans le boîtier jusqu'à la butée.
- ▶ Vérifiez la bonne mise en place du clapet.
- ▶ Remplacez le filtre à graisses en acier inoxydable et la buse d'aspiration.

- ▶ Inclinez légèrement le filtre à charbon actif et insérez-le dans l'ouverture d'aspiration.
- ▶ Insérez l'extrémité gauche du filtre dans l'ouverture du boîtier du filtre.

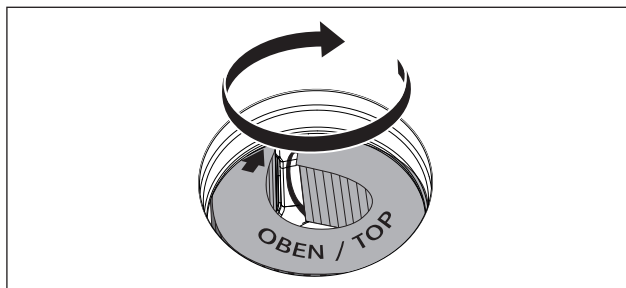


Fig. 8.9 Positionnement du filtre à charbon actif

- ▶ Insérez le filtre à charbon actif dans le boîtier du filtre jusqu'à la butée. Pour ce faire, vous pouvez appuyer sur les lamelles avec un doigt et insérer le filtre progressivement.
- La position finale du filtre à charbon actif est atteinte lorsque le filtre est entièrement inséré dans le boîtier.

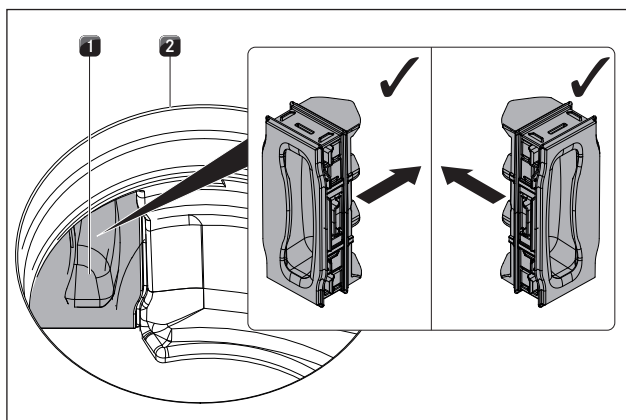


Fig. 8.10 Pose du clapet de changement de filtre

- [1] Clapet de changement de filtre
 [2] Ouverture d'aspiration

9 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).

Problème de commande	Cause	Aide
Il est impossible d'allumer la table de cuisson ou le ventilateur.	Le fusible ou le coupe-circuit automatique de l'installation du domicile est défectueux.	Changez le fusible. Réenclenchez le fusible ou le coupe-circuit automatique.
	Le fusible ou le coupe-circuit saute de manière répétée.	Contactez l'équipe du service technique de BORA.
	L'alimentation en courant est interrompue.	Faites contrôler l'alimentation en courant par un électricien.
Des odeurs sont perçues au fonctionnement d'un dispositif aspirant neuf.	Ce phénomène est normal pour des appareils sortant d'usine.	Les odeurs cessent de se développer après quelques heures de fonctionnement.
La lettre <u>U</u> apparaît dans l'indicateur de la zone de cuisson.	Aucun récipient ou récipient inapproprié détecté sur la zone de cuisson.	Utilisez un récipient approprié. Choisissez une taille de récipient correspondant à la zone de cuisson (voir chapitre Description de l'appareil).
Le témoin de verrouillage est plus lumineux que les autres témoins.	La sécurité enfant est activée.	Désactivez la sécurité enfant (voir le chapitre Utilisation).
Une zone de cuisson ou l'ensemble de la table de cuisson s'éteint automatiquement.	La durée de fonctionnement maximale d'une zone de cuisson s'est écoulée.	Remettre la zone de cuisson en fonctionnement (voir chapitre Utilisation).
Le niveau Power est interrompu automatiquement de manière anticipée.	La protection anti-surchauffe s'est déclenchée.	(voir chapitre Description de l'appareil)
Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner après la mise à l'arrêt.	Le ventilateur de refroidissement fonctionne jusqu'à ce que la table de cuisson soit suffisamment refroidie.	Attendez que le ventilateur de refroidissement s'éteigne automatiquement.
La puissance d'aspiration du dispositif aspirant s'est dégradée.	Le filtre à graisses est fortement encrassé.	Nettoyez ou remplacez le filtre à graisse.
	Le filtre à charbon actif est fortement encrassé. (PURU uniquement)	Remplacement du filtre à charbon actif
	Un objet (chiffon, etc.) se trouve dans le boîtier d'évacuation de l'air.	Retirez l'objet.
E est affiché dans l'indicateur du ventilateur.	Absence de validation provenant du connecteur Home In	Ouvrez la fenêtre.
	Le dispositif de sécurité est défectueux.	Contactez l'équipe du service technique de BORA.
$E2$ est affiché dans l'indicateur de la table de cuisson.	La protection anti-surchauffe s'est déclenchée.	(voir chapitre Description de l'appareil)
$E03$ est affiché. $E03$	Un objet est posé sur la zone de commande.	Retirez l'objet de la zone de commande.
	La zone de commande est encrassée.	Nettoyez la zone de commande.
EB est affiché dans l'indicateur du ventilateur.	Un contacteur de fenêtre à séparation de phase est installé.	Ouvrez la fenêtre.
	Le dispositif aspirant est défectueux ou un connecteur s'est débranché.	Contactez l'équipe du service technique de BORA.
F est affiché dans l'indicateur du ventilateur. (PURU uniquement)	Durée de vie du filtre à charbon actif écoulée	Remplacez le filtre à charbon actif (voir Nettoyage et entretien).

Tab. 9.1 Résolution des pannes

► 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.

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

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

10.1 Mise à l'arrêt

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

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

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

10.2 Démontage

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

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

10.3 Mise au rebut écologique

Mise au rebut de l'emballage

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

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

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

Mise au rebut d'ancien appareil



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

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

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

11 Garantie, service technique, pièces de rechange et accessoires

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

11.1 Garantie fournisseur de BORA

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

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

La garantie fabricant débute au moment de l'obtention du produit BORA auprès d'un distributeur BORA agréé et est valide pour une durée de 2 ans. Via un enregistrement sur le portail www.mybora.com, le client a la possibilité de prolonger cette garantie fabricant pour la porter à 3 ans. 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.mybora.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

11.1.1 Extension de garantie

En cas d'enregistrement sur www.mybora.com/registration, la durée de garantie est portée à 3 ans.

11.2 Service

BORA Service :

voir verso de cette notice d'utilisation et de montage



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

L'équipe BORA Service a besoin de connaître le type et le numéro de fabrication (numéro FD) de votre appareil. Ces deux informations se trouvent sur la plaque signalétique à l'arrière de ce manuel ainsi que sous l'appareil.

11.3 Pièces de rechange

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

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

11.4 Accessoires

- Filtre à graisses en acier inoxydable PUEF
- Buse d'aspiration noire PUED
- Buse d'aspiration or rose PUEDG
- Buse d'aspiration rouge PUEDR
- Buse d'aspiration vert jade PUEDJ
- Buse d'aspiration orange PUEDO
- Buse d'aspiration bleue PUEDB
- Racloir vitrocéramique UGS
- Cadre de table de cuisson BKR760

Accessoires spéciaux pour PURU

- Filtre à charbon actif PUAKE

Accessoires spéciaux pour PURA

- Module Home In PUHIM
- Boîtier de purification de l'air PULB (pour transformation vers le mode recyclage d'air)

Plaque signalétique:
(Veuillez coller)

Allemagne:

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

Australie – Nouvelle-Zélande:

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

Autriche:

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

Europe :

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

