

**FR Mode d'emploi du système BORA Professional 3.0**

Dispositif aspirant et tables de cuisson



**P3XUMFR-100**

# Table des matières

<b>1</b>	<b>Généralités</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>Caractéristiques et fonctions</b>	<b>20</b>
1.1	Responsabilité.....	4	<b>6</b>	<b>Fonctions et utilisation</b>	<b>21</b>
1.2	Validité de la notice d'utilisation et de montage.....	4	6.1	Utilisation des boutons.....	21
1.3	Conformité du produit.....	4		- Utilisation de la bague pour bouton rotatif.....	21
1.4	Protection des données.....	4		- Utilisation de la zone tactile.....	21
1.5	Représentation des informations.....	4	6.2	Mise en marche/à l'arrêt du système.....	21
<b>2</b>	<b>Sécurité</b>	<b>5</b>		- Mise en marche.....	21
2.1	Utilisation correcte.....	5		- Mise à l'arrêt.....	21
2.2	Personnes à capacités limitées.....	5	6.3	Utilisation du dispositif aspirant.....	22
2.3	Informations de sécurité générales.....	5	6.3.1	Remarques d'utilisation générales pour le	
2.4	Informations de sécurité relatives à l'utilisation.....	6		dispositif aspirant.....	22
2.5	Informations de sécurité pour le nettoyage et l'entretien... 9		6.3.2	Réglage des niveaux de puissance du ventilateur.....	22
2.6	Informations de sécurité pour la réparation, la		6.3.3	Niveau Power du dispositif aspirant.....	22
	maintenance et les pièces de rechange.....	9	6.3.4	Système de temporisation automatique.....	22
<b>3</b>	<b>Marquage consommation énergétique</b>	<b>10</b>	6.4	Menu de fonctions du dispositif aspirant.....	23
<b>4</b>	<b>Description de l'appareil</b>	<b>11</b>		- Ouvrir le menu.....	23
4.1	Description.....	11	6.4.1	Aspiration automatique.....	23
	- Dispositifs aspirants BORA Professional 3.0.....	11		- Activation de l'aspiration automatique.....	23
	- Tables de cuisson BORA Professional 3.0.....	11		- Désactivation de l'aspiration automatique.....	23
4.2	Bouton de commande.....	11	6.4.2	Minuteur d'alarme (fonction système).....	23
	- Principe de commande.....	11		- Activation du minuteur d'alarme.....	24
	- Composition.....	11		- Réglage de la durée et démarrage du minuteur d'alarme....	24
	- Éléments de contrôle.....	11		- Durée écoulée.....	24
	- Affichage du bouton de commande.....	11		- Arrêt anticipé du minuteur d'alarme.....	24
	- Attribution des boutons de commande.....	12	6.4.3	Sécurité enfant (fonction système).....	24
4.3	Description du dispositif aspirant.....	12		- Activation permanente de la sécurité enfant.....	24
	- Variantes d'installation.....	12		- Désactivation de la sécurité enfant pour un	
	- Affichage et témoins du dispositif aspirant.....	12		processus de cuisson.....	25
4.3.1	Composition des dispositifs aspirants.....	12		- Désactivation permanente de la sécurité enfant.....	25
	- Dispositif aspirant PKA3/PKA3AB.....	12	6.4.4	Fonction de nettoyage du dispositif aspirant.....	25
	- Dispositif aspirant PKAS3/PKAS3AB.....	13		- Activation de la fonction de nettoyage du	
	- Composants du filtre à graisses.....	13		dispositif aspirant.....	25
4.3.2	Capteurs.....	13		- Fermeture du clapet pour un processus de cuisson.....	25
4.3.3	Interface pour appareils externes.....	13		- Désactivation de la fonction de nettoyage du	
4.3.4	Port USB d'entretien.....	13		dispositif aspirant.....	25
4.4	Description des tables de cuisson.....	14	6.4.5	Durée de vie et indicateur d'entretien du filtre	
	- Affichage et témoins.....	14		(recyclage d'air uniquement).....	25
	- Composition et dimensions des zones de cuisson.....	14		- Affichage de la durée de vie restante du filtre.....	26
4.4.1	Principe de fonctionnement des tables de			- Réinitialisation anticipée de la durée de vie du filtre.....	26
	cuisson induction (PKFI3, PKI3, PKIW3).....	16		- Désactivation de l'indicateur d'entretien du filtre.....	26
	- Niveaux de puissance.....	16		- Réinitialisation de l'indicateur d'entretien des filtres.....	26
	- Récipient de cuisson adapté.....	16	<b>6.5</b>	<b>Utilisation des tables de cuisson</b> .....	<b>26</b>
	- Bruits.....	17	6.5.1	Remarques d'utilisation générales pour les	
4.4.2	Principe de fonctionnement des tables de cuisson			tables de cuisson.....	26
	Hyper et HiLight (PKC3, PKCB3, PKCH3).....	17	6.5.2	Remarques spéciales pour l'utilisation du teppanyaki	
	- Niveaux de puissance.....	17		en acier inoxydable PKT3.....	27
	- Récipient de cuisson adapté.....	17	6.5.3	Réglage du niveau de puissance d'une zone de cuisson....	27
4.4.3	Principe de fonctionnement du teppanyaki en acier			- Augmentation du niveau de puissance.....	27
	inoxidable PKT3.....	17		- Diminution du niveau de puissance.....	27
	- Réglage de la puissance et plages de température.....	17		- Réglage de la température sur le teppanyaki en acier	
4.5	Dispositifs de sécurité.....	18		inoxidable PKT3.....	27
	- Protection contre le pincement.....	18	6.5.4	Zones de cuisson à niveau Power.....	27
	- Arrêt de sécurité.....	18	6.5.5	Fonction de pont (PKFI3 et PKT3 uniquement).....	28
	- Indicateur de chaleur résiduelle.....	19		- Activation de la fonction de pont.....	28
	- Protection anti-surchauffe.....	19		- Désactivation de la fonction de pont.....	28
	- Sécurité enfant.....	19	6.5.6	Fonction de pause (fonction système).....	28
			6.5.7	Détection de récipient	
				(PKFI3, PKI3 et PKIW3 uniquement).....	29

<b>6.6</b>	<b>Menu de fonctions</b> .....	<b>29</b>	<b>8</b>	<b>Nettoyage et entretien</b>	<b>37</b>
	- Ouvrir le menu.....	29	<b>8.1</b>	<b>Nettoyants</b> .....	<b>37</b>
<b>6.6.1</b>	<b>Activation de feux – 2 feux, 3 feux, sauteuse (PKC3, PKCB3, PKCH3 uniquement)</b> .....	<b>30</b>		- Matériel de nettoyage des tables de cuisson en vitrocéramique.....	37
	- Activation de feux supplémentaires (activation 2 feux/3 feux).....	30		- Matériel de nettoyage du teppanyaki en acier inoxydable.....	37
	- Désactivation des feux supplémentaires.....	30	<b>8.2</b>	<b>Nettoyage du dispositif aspirant</b> .....	<b>37</b>
<b>6.6.2</b>	<b>Fonction de maintien au chaud variable (sauf PKT3)</b> .....	<b>30</b>		- Position de nettoyage du clapet de fermeture.....	37
	- Activation de la fonction de maintien au chaud.....	30		- Démontage du clapet de fermeture, du filtre à graisses et du bac de filtre.....	37
	- Augmentation et réduction du niveau de maintien au chaud actif.....	31		- Montage du clapet de fermeture, du filtre à graisses et du bac de filtre.....	38
	- Désactivation de la fonction de maintien au chaud.....	31		- Démontage du bac de maintenance.....	38
<b>6.6.3</b>	<b>Fonction de minuteur de cuisson/arrêt automatique (sauf PKT3)</b> .....	<b>31</b>		- Montage du bac de maintenance.....	39
	- Activation du minuteur de cuisson.....	31		- Nettoyage des composants.....	39
	- Réglage de la durée et démarrage du minuteur de cuisson.....	31	<b>8.2.1</b>	Remplacement du filtre de recyclage.....	39
	- Modification du minuteur de cuisson actif.....	32	<b>8.3</b>	<b>Nettoyage des tables de cuisson</b> .....	<b>39</b>
	- Arrêt anticipé du minuteur de cuisson.....	32	<b>8.3.1</b>	Nettoyage des tables de cuisson en vitrocéramique.....	39
	- Durée écoulée.....	32	<b>8.3.2</b>	Nettoyage du teppanyaki en acier inoxydable.....	40
<b>6.6.4</b>	<b>Cuisson automatique (sauf PKT3)</b> .....	<b>32</b>	<b>8.4</b>	<b>Entretien de la table de cuisson</b> .....	<b>40</b>
	- Activation de la cuisson automatique.....	33	<b>8.5</b>	<b>Nettoyage du bouton de commande</b> .....	<b>40</b>
	- Désactivation anticipée de la cuisson automatique.....	33		- Nettoyage de la bague du bouton rotatif.....	40
	- Durée écoulée.....	33		- Nettoyage de la zone tactile du bouton de commande.....	40
<b>6.6.5</b>	<b>Fonction de nettoyage (PKT3 uniquement)</b> .....	<b>33</b>	<b>9</b>	<b>Dépannage</b>	<b>41</b>
	- Activation de la fonction de nettoyage.....	33	<b>9.1</b>	Dépannage du dispositif aspirant.....	41
	- Désactivation de la fonction de nettoyage.....	33	<b>9.2</b>	Dépannage des tables de cuisson.....	42
<b>7</b>	<b>Menu de configuration</b>	<b>34</b>	<b>10</b>	<b>Garantie, service technique, pièces de rechange et accessoires</b>	<b>43</b>
	- Vue d'ensemble du menu.....	34	<b>10.1</b>	Garantie fournisseur de BORA.....	43
<b>7.1</b>	<b>Utilisation du menu</b> .....	<b>34</b>	<b>10.1.1</b>	Extension de garantie.....	43
	- Ouverture du menu.....	34	<b>10.2</b>	Service.....	43
	- Sélection et confirmation d'une option du menu.....	34	<b>10.3</b>	Pièces de rechange.....	43
	- Opération, confirmation et enregistrement des réglages..	34	<b>10.4</b>	Accessoires.....	44
	- Fermeture du menu.....	34	<b>11</b>	<b>Notes</b>	<b>45</b>
<b>7.2</b>	<b>Première mise en service</b> .....	<b>34</b>			
<b>7.2.1</b>	<b>Configuration de base</b> .....	<b>34</b>			
	- Option C3 : Mode évacuation ou recyclage de l'air (avec choix de l'unité de filtre).....	34			
	- Option C4 : Fonctionnement avec ou sans coffret mural (évacuation d'air uniquement).....	35			
	- Option CA : Nombre de ventilateurs montés.....	35			
<b>7.3</b>	<b>Description des options supplémentaires</b> .....	<b>35</b>			
	- Option C0 : Volume des signaux sonores.....	35			
	- Option C1 : Mode Démo.....	35			
	- Option C2 : Vitesse du clapet de fermeture.....	35			
	- Option C5 : Actionnement manuel du clapet de fermeture.....	35			
	- Option C6 : Permutation des valeurs MLI du ventilateur...	35			
	- Option C7 : Montage de la table de cuisson de gauche 0°/180°.....	35			
	- Option C8 : Montage de la table de cuisson de droite 0°/180°.....	35			
	- Option C9 : Fonction de pause activée/désactivée.....	36			
	- Option Cb : Mise à jour logicielle.....	36			
	- Option Cc : Exportation de données.....	36			
	- Option Cd : Affichage des versions logicielles.....	36			

# 1 Généralités

Ce manuel contient des informations importantes pour vous protéger contre les blessures et éviter l'endommagement de l'appareil.

Veillez lire attentivement tout le manuel avant l'installation ou la mise en service de l'appareil.

D'autres documents doivent également être pris en compte. Il est impératif d'observer tous les documents fournis à la livraison.

Le montage et l'installation doivent impérativement être entrepris par un personnel qualifié, dans le respect de la législation et des dispositions et normes applicables. Tous les avertissements et remarques de sécurité ainsi que toutes les instructions de manipulation fournies dans les documents fournis doivent être observés.

## 1.1 Responsabilité

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 pour les dommages résultant d'une observation incomplète ou d'une non-observation des informations des documents inclus à la livraison et d'un montage inapproprié.

Par ailleurs, BORA n'est pas responsable de dommages issus d'un montage inapproprié et de la non-observation des avertissements et remarques de sécurité.

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

Le présent manuel s'applique à plusieurs variantes d'appareil. Aussi est-il possible que certaines caractéristiques s'y trouvant ne s'appliquent pas à votre appareil. Les illustrations contenues dans le présent manuel peuvent varier, dans leurs détails, de certaines variantes et sont à considérer comme étant fournies à titre indicatif.

## 1.3 Conformité du produit

### Directives

Les appareils sont conformes aux directives UE/CE suivantes :  
Directive 2014/30/UE EMV  
Directive « basse tension » 2014/35/UE  
Directive sur l'écoconception 2009/125/CE  
Directive 2011/65/UE RoHS

## 1.4 Protection des données

Pendant son fonctionnement, votre dispositif aspirant enregistre des données pseudonymées, telles que les réglages définis dans le menu, les heures de fonctionnement des différentes unités et le nombre de fonctions sélectionnées. Le dispositif aspirant consigne en outre les pannes de communication et le nombre d'heures de fonctionnement.

Les données peuvent uniquement être lues manuellement sur le dispositif aspirant. La décision vous revient en conséquence. Les données enregistrées permettent d'accélérer le diagnostic et la résolution des pannes en cas de dépannage.

## 1.5 Représentation des informations

Des formats, chiffrements, symboles, remarques de sécurité, désignations et abréviations sont utilisés dans le présent manuel afin d'en accélérer l'utilisation et d'éviter les confusions.

Le terme « appareil » se réfère à la fois à la table de cuisson, au dispositif aspirant et au système combiné complet.

**Les instructions de manipulation sont marquées par une flèche.**

► Les instructions de manipulation doivent toujours être suivies dans l'ordre indiqué.

**Les énumérations sont marquées de puces au début de chaque ligne :**

- Élément 1
- Élément 2

**i** Les informations visent à vous faire part de particularités dont il vous faut impérativement tenir compte.

### Avertissements et remarques de sécurité

Les avertissements et remarques de sécurité du présent manuel sont mis en évidence par des pictogrammes et mentions d'avertissement.

Les avertissements et remarques de sécurité sont présentés comme suit :

 <b>PICTOGRAMME ET MENTION D'AVERTISSEMENT !</b>	
Type et origine du danger	Conséquences en cas de non-observation
► Mesures à prendre pour éviter le danger	

Ainsi :

- Les symboles d'avertissement mettent en évidence un risque de blessure élevé.
- La mention d'avertissement indique la gravité du danger.

Pictogramme	Mention d'avertissement	Risque
	<b>Danger</b>	Avertit d'une situation directement dangereuse et causant la mort ou des blessures graves en cas de non-observation.
	<b>Avertissement</b>	Avertit d'une situation probablement dangereuse et susceptible de causer la mort ou des blessures graves en cas de non-observation.
	<b>Attention</b>	Avertit d'une situation probablement dangereuse et susceptible de causer des blessures légères ou superficielles, ou des dommages matériels, en cas de non-observation.

Tab. 1.1 Signification des pictogrammes et mentions d'avertissement

## 2 Sécurité

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

### 2.1 Utilisation correcte

L'appareil est exclusivement réservé à la préparation de plats dans un cadre domestique.

#### Cet appareil n'est pas adapté à :

- une utilisation en extérieur ;
- une utilisation à fin de chauffage ;
- le refroidissement, la ventilation ou la déshumidification de pièces ;
- un fonctionnement en installation mobile telle qu'un véhicule automobile, un bateau ou un avion ;
- une commande par minuteur externe ou par système télécommandé (à l'exception de l'arrêt d'urgence) ;
- un fonctionnement à une altitude supérieure à 2000 m (au-dessus du niveau de la mer)

Toute autre utilisation ou dépassant le cadre des conditions stipulées dans la présente notice est considérée comme non conforme.

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

**Toute utilisation abusive est interdite !**

### 2.2 Personnes à capacités limitées

#### Enfants

L'appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans sous la surveillance d'un adulte ou s'ils ont été dûment initiés à l'utilisation sûre de l'appareil et aux dangers qu'il représente. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

- ▶ Utilisez la sécurité enfant pour éviter qu'un enfant n'active ou ne dérègle les appareils par inadvertance.
- ▶ Les enfants se tenant à proximité de l'appareil doivent faire l'objet d'une attention particulière.
- ▶ 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.

- i** Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être réalisées par un enfant, sauf sous surveillance permanente d'une personne responsable.

### Personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites

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 informées de manière appropriée quant à l'utilisation sûre de l'appareil et aux dangers qu'il représente. La mise en service peut être empêchée par la sécurité enfant.

#### **⚠ DANGER !**

##### Risque de brûlure par les récipients et aliments chauds

Les poignées dépassant du plan de travail engagent à la préhension.

- ▶ Maintenez les enfants à distance de la table de cuisson chaude sauf sous surveillance permanente.
- ▶ Placez toujours les récipients de sorte que la poignée ne dépasse pas du plan de travail.
- ▶ Évitez qu'un récipient chaud ne puisse être tiré vers le bas.
- ▶ Au besoin, utilisez une grille ou une plaque de protection adaptée à la table de cuisson.
- ▶ Utilisez uniquement une grille ou une plaque de protection approuvée par le fabricant de l'appareil afin d'éviter les risques d'accident.
- ▶ Pour choisir une grille de protection adaptée, contactez votre distributeur ou l'équipe BORA Service.

### 2.3 Informations de sécurité générales

#### **⚠ DANGER !**

##### Risque d'asphyxie avec l'emballage

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.

**⚡ DANGER !****Risque de décharge électrique ou de blessure en cas de surface endommagée**

Les fentes, fissures ou brèches au niveau de la surface de l'appareil (vitrocéramique endommagée, par exemple), en particulier au niveau de l'unité de commande, risquent d'exposer ou d'endommager l'électronique. Il existe alors un risque d'électrocution. Une surface endommagée représente également un risque de blessure.

- ▶ Ne touchez pas la surface endommagée.
- ▶ Si vous constatez une fente, fissure ou brèche, éteignez immédiatement l'appareil.
- ▶ Déconnectez l'appareil du secteur à l'aide d'un disjoncteur, fusible, coupe-circuit automatique ou autre dispositif de protection.
- ▶ Contactez l'équipe BORA Service.

**⚡ AVERTISSEMENT !****Risque de blessure par des composants endommagés**

Les composants endommagés et ne pouvant pas être retirés sans outils présentent un risque de blessure.

- ▶ N'essayez pas de réparer ou remplacer par vous-même des composants endommagés.
- ▶ Contactez l'équipe BORA Service.

**⚡ AVERTISSEMENT !****Risque de blessure ou de dommages matériels en cas d'installation d'un composant inapproprié ou de modifications entreprises par l'utilisateur**

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

- ▶ Utilisez uniquement des composants d'origine.
- ▶ N'opérez jamais de modifications, de montage additionnel ou de transformation au niveau 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.) présentent 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.

**ATTENTION !****Risque de blessure en cas de surcharge**

Le transport et le montage d'appareils peuvent causer des blessures à des membres ou au dos en cas de manipulation inappropriée.

- ▶ Il est recommandé de procéder au transport et au montage de l'appareil à deux, dans la mesure du possible.
- ▶ Au besoin, utilisez un appareil d'assistance approprié afin d'éviter les risques de blessure.

**ATTENTION !****Dommages causés par une utilisation non conforme**

Les surfaces des appareils ne doivent pas être utilisées comme surface de travail ou d'entreposage. Les appareils risquent de s'en trouver endommagés (en particulier par les objets durs et pointus).

- ▶ N'utilisez pas les appareils en tant que plan de travail ou surface d'entreposage.
- ▶ Tenez les objets durs et pointus à distance des surfaces de l'appareil.

**Pannes et erreurs**

- ▶ En cas de panne ou d'erreur, observez les instructions fournies dans la section de dépannage.
- ▶ En cas de panne ou erreur non décrite dans la documentation, éteignez l'appareil et contactez l'équipe BORA Service.

**Animaux domestiques**

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

**2.4 Informations de sécurité relatives à l'utilisation**

- ▶ Assurez-vous que le fond du récipient et la surface de l'appareil sont propres et secs.
- ▶ Soulevez toujours les récipients (sans les faire glisser) afin d'éviter les rayures et traces d'abrasion sur la surface de l'appareil.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil en tant que surface d'entreposage.
- ▶ Après utilisation, éteignez l'appareil.

**⚠ AVERTISSEMENT !****Risque de brûlure lors de la chauffe de l'appareil**

Certains appareils et leurs composants exposés (tables de cuisson, par exemple) deviennent brûlants en fonctionnement. Une fois arrêté, il est nécessaire de les laisser refroidir. Le contact avec une surface chaude peut causer de graves brûlures.

- ▶ Ne touchez jamais un appareil brûlant.
- ▶ Prenez en compte l'indicateur de chaleur résiduelle.

**⚠ AVERTISSEMENT !****Risque d'incendie par des objets chauds**

L'appareil et ses pièces non isolées sont brûlants pendant le fonctionnement et lors de la phase de refroidissement. Les objets se trouvant sur l'appareil chauffent très rapidement et peuvent causer de graves brûlures (en particulier les objets métalliques tels que les couteaux, fourchettes, cuillères, couvercles ou plaques de protection pour table de cuisson), voire s'enflammer.

- ▶ Ne laissez aucun objet sur l'appareil.
- ▶ Utilisez des outils adaptés (poignées, gants thermiques).

**ATTENTION !****Risque d'endommagement par les récipients chauds**

Les récipients de cuisson chauds risquent d'endommager certains composants de l'appareil.

- ▶ Ne placez aucun récipient de cuisson chaud au niveau de la zone d'affichage de la table de cuisson.
- ▶ Maintenez les récipients de cuisson chauds à distance de la buse d'aspiration.

**2.4.1 Informations de sécurité relatives à l'utilisation du dispositif aspirant****⚠ AVERTISSEMENT !****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.

**ATTENTION !****Risque de blessures par le mouvement du clapet de fermeture**

Il existe un risque de blessure lors du mouvement du clapet de fermeture électrique.

- ▶ Ne mettez pas la main dans le dispositif aspirant tant que le clapet de fermeture est en fonctionnement.

**ATTENTION !****Endommagement par l'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.
- ▶ Utilisez uniquement le dispositif aspirant avec un filtre à graisses installé.

**ATTENTION !****Endommagement par le dépôt de graisse ou l'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 correctement installé.

**Informations de sécurité spéciales pour l'évacuation de l'air****⚠ DANGER !****Danger de mort par intoxication**

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. En cas de fonctionnement simultané d'un foyer alimenté en air intérieur, des gaz toxiques risquent d'être aspirés dans la pièce depuis la cheminée ou la fosse de tirage.

- ▶ 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).

### Informations de sécurité spéciales pour le recyclage de l'air

Chaque processus de cuisson tend à augmenter l'humidité dans l'air ambiant. 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 l'ouverture de passages d'aération naturelle ou l'actionnement d'une VMC, par exemple.
- ▶ Après chaque utilisation en mode recyclage d'air, laissez le dispositif aspirant sous tension sur un faible niveau de puissance pendant environ 20 minutes ou activez le système de temporisation automatique.

### 2.4.2 Informations de sécurité relatives à l'utilisation des tables de cuisson

- ▶ Pour les tables de cuisson à induction, éteignez l'appareil après utilisation plutôt que de compter uniquement sur la détection de récipient pour éteindre les zones 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.
- ▶ Éteignez la table de cuisson.
- ▶ Étouffez le feu, par exemple à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture anti-feu.

#### **⚠ DANGER !**

##### Risque d'explosion en cas d'utilisation de liquides inflammables

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

- ▶ Ne pulvérisez pas d'aérosols à proximité de l'appareil tant qu'il est en fonctionnement.
- ▶ Ne stockez pas de liquides inflammables à proximité d'une table de cuisson.

#### **⚠ AVERTISSEMENT !**

##### Risque de brûlures par l'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.

- ▶ Surveillez toujours les cuissons en cours.
- ▶ Évitez les surcuissons.

#### **⚠ AVERTISSEMENT !**

##### Risque de brûlure par la vapeur chaude

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.

#### **⚠ AVERTISSEMENT !**

##### Risque de brûlure en cas de coupure de courant

Une table de cuisson en fonctionnement avant une coupure de courant peut être encore brûlante pendant ou après la coupure, même si aucune chaleur résiduelle n'est indiquée.

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

#### **ATTENTION !**

##### Endommagement par les aliments contenant du sucre ou du sel

Les aliments contenant du sucre ou du sel, de même que les jus de fruits, 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 fruits versé sur la zone de cuisson chaude.

### Informations de sécurité spéciales pour l'utilisation de tables de cuisson à induction

Effets sur les pacemakers, appareils auditifs et implants métalliques :

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

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

## 2.5 Informations de sécurité pour le nettoyage et l'entretien

L'appareil doit être nettoyé régulièrement. Les salissures peuvent entraîner une détérioration de l'appareil, une réduction de ses fonctions, ou l'apparition de fortes odeurs. Dans le pire scénario, cet état peut représenter une source de danger.

- ▶ Éliminez immédiatement les salissures.
- ▶ 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 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.
- ▶ 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.
- ▶ Observez toutes les informations fournies dans la section « Nettoyage et entretien ».

### Informations de sécurité spéciales pour le nettoyage et l'entretien des dispositifs aspirants

- ▶ Les ouvertures de ventilation dans le meuble inférieur doivent être maintenues ouvertes et propres.

#### **⚠ AVERTISSEMENT !**

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

Un nettoyage irrégulier ou insuffisant du filtre à graisse ou un changement de filtre retardé présente un risque d'incendie.

- ▶ Nettoyez et remplacez le filtre à intervalles réguliers.

### Informations de sécurité spéciales pour le nettoyage et l'entretien des tables de cuisson

- ▶ Nettoyez autant que possible les tables de cuisson immédiatement après la préparation des plats.
- ▶ Nettoyez les tables de cuisson uniquement lorsqu'elles sont froides.
- ▶ Pour nettoyer le teppanyaki en acier inoxydable, utilisez la fonction de nettoyage.

## 2.6 Informations de sécurité pour la réparation, la maintenance et les pièces de rechange

- i** Les opérations de réparation et de maintenance doivent uniquement être effectuées par un personnel qualifié, dans le respect des règlements en vigueur et des prescriptions des fournisseurs d'énergie dans le pays concerné.
- i** Toute opération au niveau des composants électriques doit uniquement être réalisée par un électricien qualifié.
- ▶ Avant toute intervention de réparation, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique en vous assurant qu'il ne puisse pas être rebranché.

#### **⚠ AVERTISSEMENT !**

##### **Risque de blessure ou d'endommagement en cas de réparation inappropriée**

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

- ▶ En cas de réparation, utilisez toujours des pièces de rechange d'origine.
- ▶ N'opérez jamais de modifications, de montage additionnel ou de transformation au niveau de l'appareil.

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

### 3 Marquage consommation énergétique

Informations sur le produit selon le règlement délégué (UE) n° 65/2014 et le règlement (UE) n° 66/2014

Fabricant	BORA		BORA	
	PKA3/PKA3AB		PKAS3/PKAS3AB	
Identification du modèle	Symbole	Valeur	Valeur	Unité
<b>Consommation énergétique</b>				
Consommation d'énergie annuelle	AEC <sub>hood</sub>	26,3	28,0	kWh/a
Classe d'efficacité énergétique	-	A++	A+	-
Indice d'efficacité énergétique	EEI <sub>hood</sub>	35,2	39,8	-
<b>Volumes de refoulement</b>				
Efficacité fluidodynamique	FDE <sub>hood</sub>	36,9	34,3	-
Classe d'efficacité fluidodynamique	-	A	A	-
Débit d'air minimal en fonctionnement normal	-	269	221	m <sup>3</sup> /h
Débit d'air maximal en fonctionnement normal	-	598	558	m <sup>3</sup> /h
Débit d'air maximal en mode intensif ou haute puissance (niveau Power)	Q <sub>max</sub>	613	670	m <sup>3</sup> /h
Débit d'air mesuré au point de rendement maximal	Q <sub>BEP</sub>	283,7	296,7	m <sup>3</sup> /h
Pression d'air mesurée au point de rendement maximal	P <sub>BEP</sub>	507,3	417,0	Pa
Puissance électrique à l'entrée mesurée au point de rendement maximal	W <sub>BEP</sub>	108,3	100	W
Facteur d'accroissement dans le temps	f	0,7	0,8	-
<b>Éclairage</b>				
Efficacité lumineuse	LE <sub>hood</sub>	*	*	lx/W
Classe d'efficacité lumineuse	-	*	*	-
Puissance nominale du système d'éclairage	W <sub>L</sub>	*	*	W
Éclairement moyen du système d'éclairage sur la surface de cuisson	E <sub>middle</sub>	*	*	lx
<b>Séparation des graisses</b>				
Efficacité de filtration des graisses	GFE <sub>hood</sub>	83,7	74,7	%
Classe d'efficacité de filtration des graisses	-	C	D	-
<b>Bruit</b>				
Les émissions acoustiques dans l'air pondérées de la valeur A à la vitesse minimale disponible en fonctionnement normal	-	47	46	dB(A) re <sub>1</sub> pW
Les émissions acoustiques dans l'air pondérées de la valeur A à la vitesse maximale disponible en fonctionnement normal	-	65	67	dB(A) re <sub>1</sub> pW
Les émissions acoustiques dans l'air pondérées de la valeur A en mode intensif ou haute puissance (niveau Power)	-	65	70	dB(A) re <sub>1</sub> pW
Niveau de pression acoustique à la vitesse minimale disponible en fonctionnement normal**	-	33	34	LpA en dB re 20 µPa
Niveau de pression acoustique à la vitesse maximale disponible en fonctionnement normal**	-	52	55	LpA en dB re 20 µPa
Niveau de pression acoustique en mode intensif ou haute puissance (niveau Power)**	-	52	58	LpA en dB re 20 µPa
<b>Consommation d'électricité</b>				
Consommation d'électricité mesurée en mode « arrêt »	P <sub>o</sub>	0,18	0,18	W
Consommation d'électricité mesurée en mode « veille »	P <sub>s</sub>	*	*	W

Tab. 3.1 Marquage consommation énergétique

\* Non applicable pour ce produit.

\*\* Information volontaire

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

## 4 Description de l'appareil

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

### 4.1 Description

#### Dispositifs aspirants BORA Professional 3.0

Les dispositifs aspirants PKA3/PKA3AB et PKAS3/PKAS3AB sont le composant central du système et se combinent avec toutes les tables de cuisson BORA Professional 3.0.

**i** Jusqu'à 2 tables de cuisson peuvent être connectées à chaque dispositif aspirant.

Type	Désignation longue et description
PKA3	BORA Pro dispositif aspirant (système flexible avec unité de régulation distincte)
PKA3AB	BORA Pro dispositif aspirant All Black (système flexible avec unité de régulation distincte)
PKAS3	BORA Pro dispositif aspirant sur table de cuisson avec ventilateur intégré (système compact avec unité de régulation et ventilateur intégrés)
PKAS3AB	BORA Pro dispositif aspirant sur table de cuisson avec ventilateur intégré All Black (système compact avec unité de régulation et ventilateur intégrés)

Tab. 4.1 Description des types de dispositif aspirant

#### Tables de cuisson BORA Professional 3.0

Les tables de cuisson PKFI3, PKI3, PKIW3, PKC3, PKCB3, PKCH3, PKT3 et PKG3 sont des composants modulaires du système BORA Professional 3.0.

Type	Désignation longue et description
PKFI3	BORA Pro table de cuisson induction à zones continues
PKI3	BORA Pro table de cuisson induction
PKIW3	BORA Pro wok à induction
PKC3	BORA Pro table de cuisson HiLight 3 feux/2 feux
PKCB3	BORA Pro table de cuisson HiLight 3 feux/sauteuse
PKCH3	BORA Pro table de cuisson Hyper 1 feu/2 feux
PKT3	BORA Pro teppanyaki en acier inoxydable avec 2 zones de cuisson
PKG3	BORA Pro table de cuisson au gaz

Tab. 4.2 Description des types de table de cuisson

**i** La table de cuisson au gaz PKG3 dispose d'une notice d'utilisation et de montage séparée et n'est pas traitée dans le présent manuel.

### 4.2 Bouton de commande

#### Principe de commande

Le dispositif aspirant et les tables de cuisson sont contrôlés à l'aide d'un bouton de commande. La rotation du bouton de commande et la pression de la zone tactile permettent de contrôler les niveaux de puissance et les fonctions.

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

#### Composition

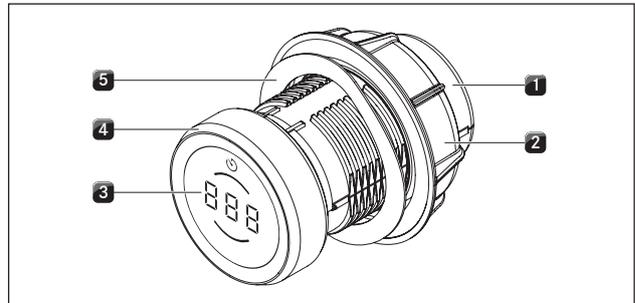


Fig. 4.1 Composition du bouton de commande

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

#### Éléments de contrôle

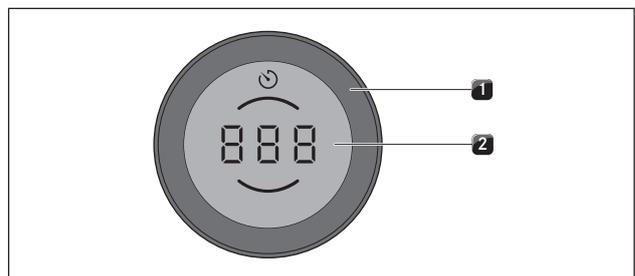


Fig. 4.2 Éléments de contrôle du bouton de commande

- [1] Bague
- [2] Zone tactile

#### Affichage du bouton de commande

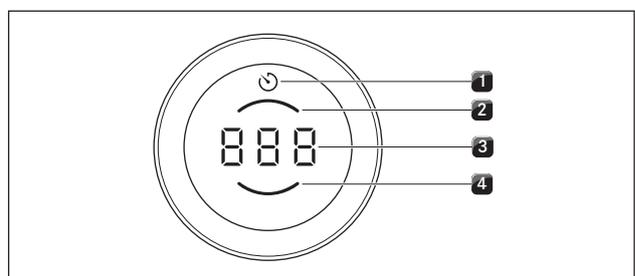


Fig. 4.3 Éléments d'affichage du bouton de commande

- [1] Affichage des minuteurs de cuisson et d'alarme
- [2] Affichage zone de cuisson arrière
- [3] Affichage multifonction
- [4] Affichage zone de cuisson avant

### Attribution des boutons de commande

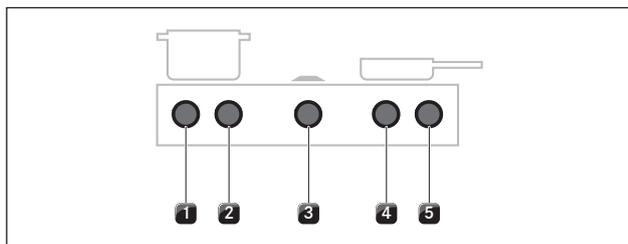


Fig. 4.4 Attribution des boutons de commande

- [1] Bouton de commande de la table de cuisson de gauche, zone de cuisson avant
- [2] Bouton de commande de la table de cuisson de gauche, zone de cuisson arrière
- [3] Bouton de commande du dispositif aspirant
- [4] Bouton de commande de la table de cuisson de droite, zone de cuisson avant
- [5] Bouton de commande de la table de cuisson de droite, zone de cuisson arrière

## 4.3 Description du dispositif aspirant

### Variantes d'installation

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

- i** En mode évacuation d'air, lors de la mise en marche du dispositif aspirant sur un faible niveau de puissance, la puissance d'aspiration est automatiquement augmentée pendant les 20 premières secondes (fonctionnement du coffret mural).



#### 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).

- i** En mode recyclage d'air, veillez à ce que l'approvisionnement en air et l'aération soient suffisants pour évacuer l'humidité de l'air.

- i** En mode recyclage d'air, lors de la mise en marche du dispositif aspirant et du réglage du niveau de puissance, la durée de fonctionnement est automatiquement déduite de la durée de vie du filtre. La durée de vie restante du filtre peut être consultée dans le menu, dans l'option de menu A (voir chapitre Utilisation).

### Affichage et témoins du dispositif aspirant

- i** Le bouton de commande du dispositif aspirant affiche le niveau de puissance du ventilateur, les fonctions d'aspiration et les fonctions système.

Affichage du bouton de commande	Signification
□	L'appareil est mis à l'arrêt
1 - 9	Niveaux de puissance
P	Niveau Power
A	Aspiration automatique
t	Minuteur d'alarme
00 1 - 120	Affichage de la durée
L	Sécurité enfant
palpitant	Fonction de pause
F	Indicateur d'entretien du filtre
F clignotant	Indicateur d'entretien du filtre
n	Système de temporisation automatique
c	Position de nettoyage du clapet de fermeture
E...	Signalement d'erreur (s. chapitre Dépannage)
C	Menu de configuration

Tab. 4.3 Affichage 7 segments des dispositifs aspirants

### 4.3.1 Composition des dispositifs aspirants

#### Dispositif aspirant PKA3/PKA3AB

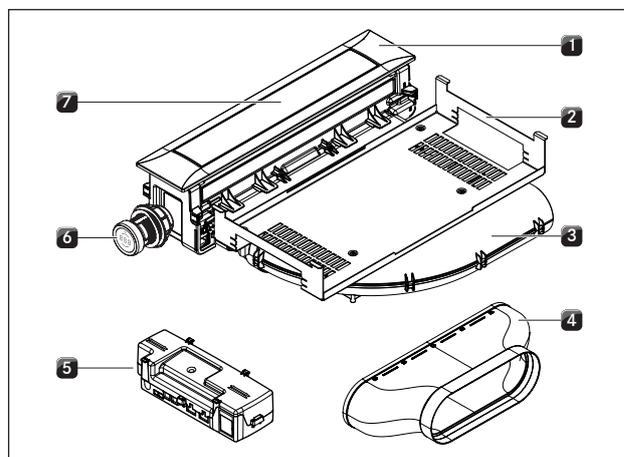


Fig. 4.5 Dispositif aspirant PKA3/PKA3AB

- [1] Cadre de recouvrement
- [2] Plaque de maintien
- [3] Canal coudé
- [4] Canal droit
- [5] Unité de commande universelle
- [6] Bouton de commande
- [7] Clapet de fermeture

#### Dispositif aspirant PKAS3/PKAS3AB

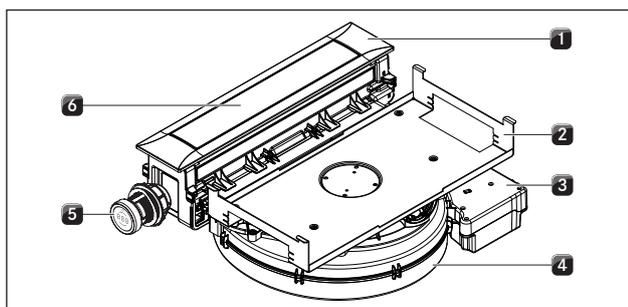


Fig. 4.6 Dispositif aspirant PKAS3/PKAS3AB

- [1] Cadre de recouvrement
- [2] Plaque de maintien
- [3] Unité de régulation
- [4] Boîtier du ventilateur avec ventilateur
- [5] Bouton de commande
- [6] Clapet de fermeture

#### Composants du filtre à graisses

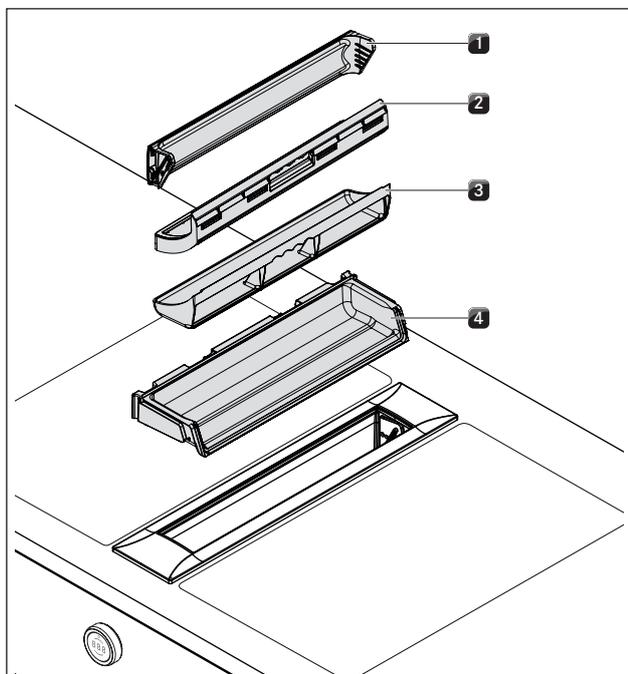


Fig. 4.7 Composants du filtre à graisses

- [1] Clapet de fermeture
- [2] Filtre à graisses en acier inoxydable
- [3] Bac de filtre
- [4] Bac de maintenance

### 4.3.2 Capteurs

Le dispositif aspirant est pourvu de capteurs au niveau du clapet de fermeture et du filtre à graisse.

#### Capteur de position du clapet de fermeture

Le capteur du clapet de fermeture reconnaît la position du clapet.

- L'aspiration sur table de cuisson est désactivée lorsque le clapet de fermeture est fermé.
- L'utilisation de l'aspiration sur table de cuisson est possible lorsque le clapet de fermeture est ouvert.
- L'utilisation de l'aspiration sur table de cuisson est possible lorsque le clapet de fermeture est retiré.

#### Capteur de position du filtre à graisse

Le capteur du filtre à graisses détecte si le filtre est bien installé. En cas d'installation incorrecte, le dispositif aspirant est désactivé.

- i** Lorsque le filtre à graisses doit être retiré, notamment en vue du nettoyage, le clapet de fermeture peut quand même être fermé.

### 4.3.3 Interface pour appareils externes

L'interface interne de l'unité de régulation peut servir à l'utilisation de fonctions de commande avancées. Elle dispose de connecteurs Home In et Home Out (voir Notice de montage).

- Le connecteur Home In peut être utilisé pour l'entrée de signaux provenant de commutateurs externes (par ex. : contacteur de fenêtre).
- Le connecteur Home Out peut servir pour la commande d'installations externes (coffrets muraux à ouverture électrique, par exemple).

### 4.3.4 Port USB d'entretien

Le système est équipé d'un port USB d'entretien. Cette interface sert au branchement de dispositifs de stockage (clés USB). Ces clés USB doivent être formatées avec un système de fichiers de type FAT32.

- i** Le port USB est uniquement prévu pour les mises à jour et l'export de données et son alimentation en électricité est par conséquent limitée à ces opérations. Il n'est pas possible de l'utiliser pour recharger un appareil ou d'autres utilisations.

## 4.4 Description des tables de cuisson

### Affichage et témoins

- i** Pour chaque zone de cuisson, les niveaux de puissance et fonctions de cuisson sont affichés dans le bouton de commande correspondant.
- i** Les tables de cuisson PKFI3 et PKI3 sont également pourvues d'un affichage 7 segments pour chaque zone, sur la table de cuisson. Les niveaux de puissance et fonctions de commande sont directement affichés sur la table de cuisson.

### Affichage du bouton de commande

Affichage	Signification
□	Table de cuisson mise à l'arrêt
1 - 9	Niveaux de puissance
P	Niveau Power
80 - 250	Affichage de la température sur le teppanyaki en acier inoxydable (PKT3)
H	Indicateur de chaleur résiduelle
L	Sécurité enfant
Ex. : $\overbrace{9}$ $\overbrace{9}$	Fonction de pont activée (PKFI3 et PKT3 uniquement)
$\overline{\cup}$	Détection de récipient (PKFI3, PKI3 et PKIW3 uniquement)
Ex. : $\overline{5}$ / $\overline{5}$ / $\overline{5}$ / $\overline{5}$	Feux activés (PKC3, PKCB3, PKCH3 uniquement)
$\overline{\cup}$ / $\overline{\cup}$ / $\overline{\cup}$	Niveau de maintien au chaud actif
$\overline{\cup}$	Fonction de minuteur de cuisson activée
R	Dispositif de cuisson automatique
Ex. : RS	Cuisson automatique activée
$\overline{\cup}$ $\overline{\cup}$	Fonction de nettoyage activée (PKT3 uniquement)
E...	Signalement d'erreur (s. chapitre Dépannage)

Tab. 4.4 Affichage du bouton de commande pour les tables de cuisson

### Affichage sur la table de cuisson (PKFI3, et PKI3 uniquement)

Affichage	Signification
□	Table de cuisson mise à l'arrêt
1 - 9	Niveaux de puissance
P	Niveau Power
H	Indicateur de chaleur résiduelle
L	Sécurité enfant
	Fonction de pause
$\overline{\cup}$	Détection de récipient
R	Dispositif de cuisson automatique
$\overline{\cup}$ / $\overline{\cup}$ / $\overline{\cup}$	Niveau de maintien au chaud actif
E...	Signalement d'erreur (s. chapitre Dépannage)

Tab. 4.5 Affichage sur la table de cuisson

### Composition et dimensions des zones de cuisson

#### Table de cuisson PKFI3

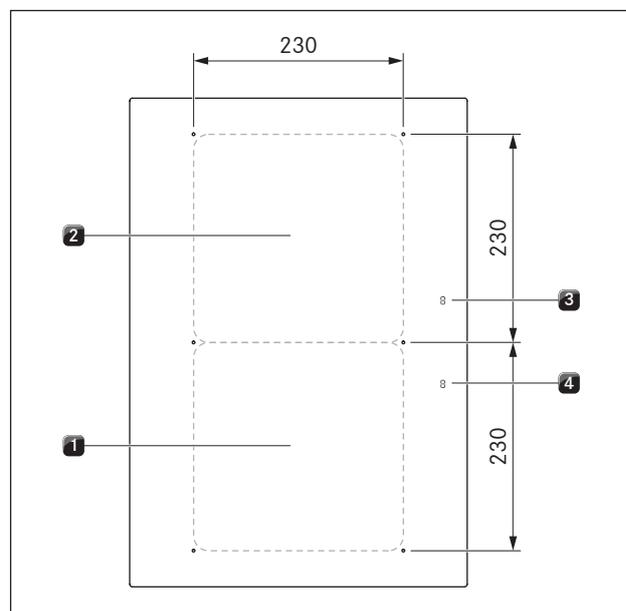


Fig. 4.8 Composition de la table de cuisson PKFI3 et dimensions des zones de cuisson

- [1] Zone de cuisson à induction avant
- [2] Zone de cuisson à induction arrière
- [3] Affichage zone de cuisson arrière
- [4] Affichage zone de cuisson avant

#### Table de cuisson PKI3

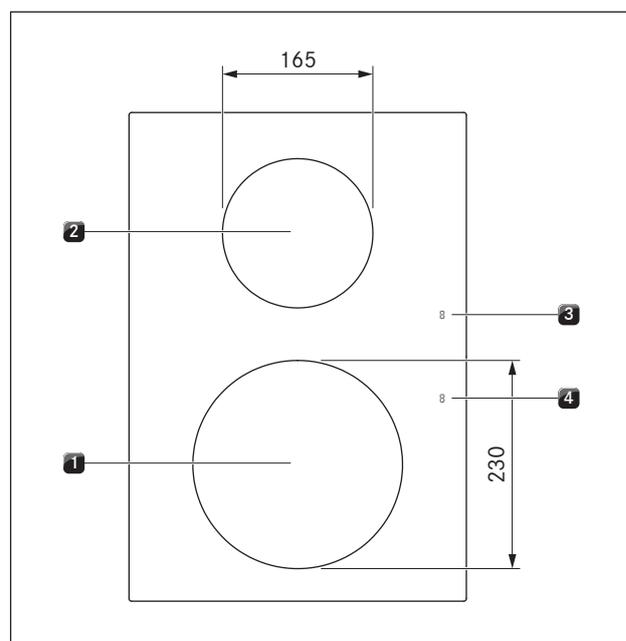


Fig. 4.9 Composition de la table de cuisson PKI3 et dimensions des zones de cuisson

- [1] Zone de cuisson à induction avant
- [2] Zone de cuisson à induction arrière
- [3] Affichage zone de cuisson arrière
- [4] Affichage zone de cuisson avant

Table de cuisson PKIW3

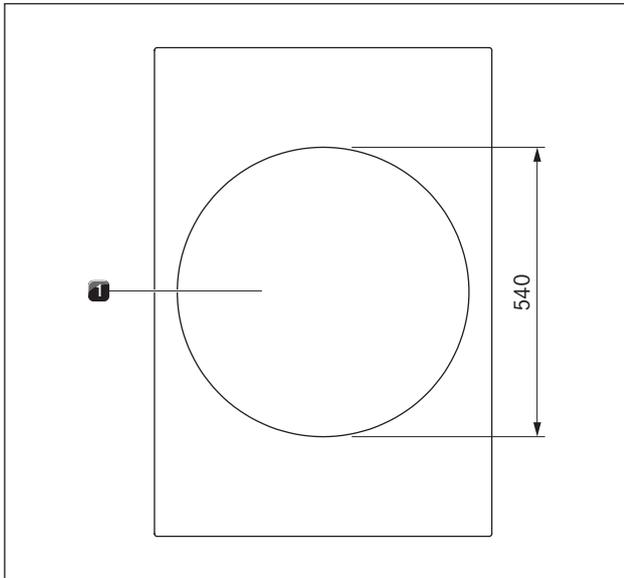


Fig. 4.10 Composition de la table PKIW3 et dimensions de la zone de cuisson

[1] Zone de cuisson à induction

Table de cuisson PKC3

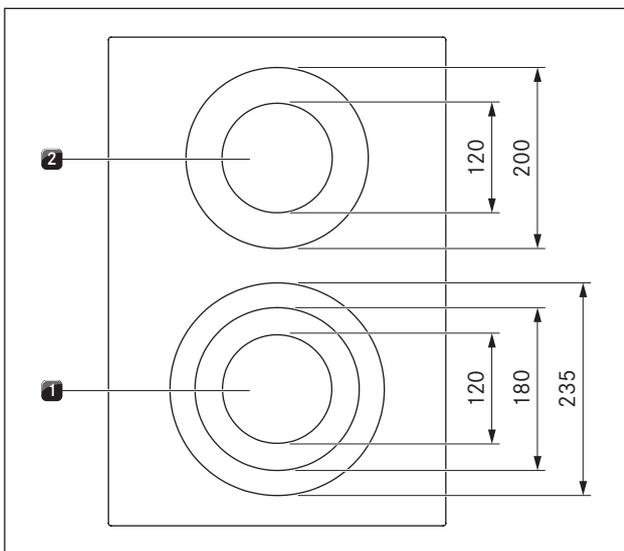


Fig. 4.11 Composition de la table de cuisson PKC3 et dimensions des zones de cuisson

[1] 3 feux-zone de cuisson avant  
 [2] Zone de cuisson 2 feux arrière

Table de cuisson PKCB3

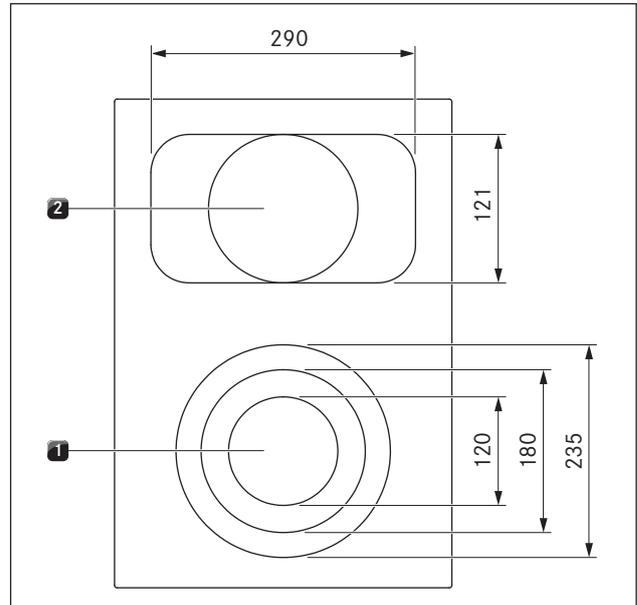


Fig. 4.12 Composition de la table de cuisson PKCB3 et dimensions des zones de cuisson

[1] 3 feux-zone de cuisson avant  
 [2] Zone de cuisson 2 feux arrière

Table de cuisson PKCH3

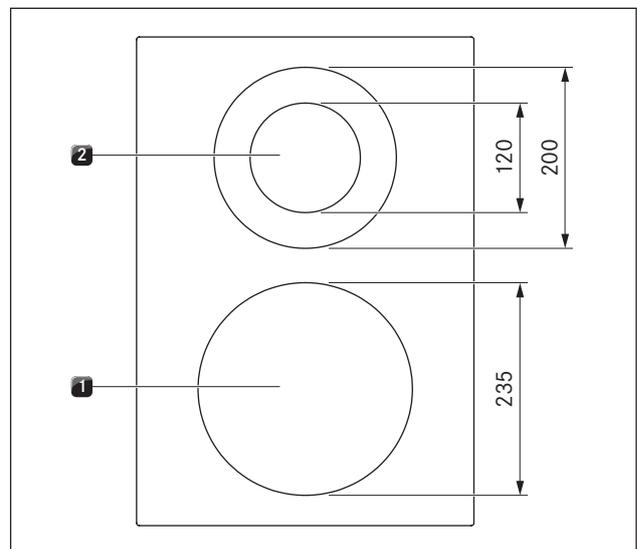


Fig. 4.13 Composition de la table de cuisson PKCH3 et dimensions des zones de cuisson

[1] Zone de cuisson 1 feu Hyper avant  
 [2] Zone de cuisson 2 feux arrière

### Teppanyaki en acier inoxydable PKT3

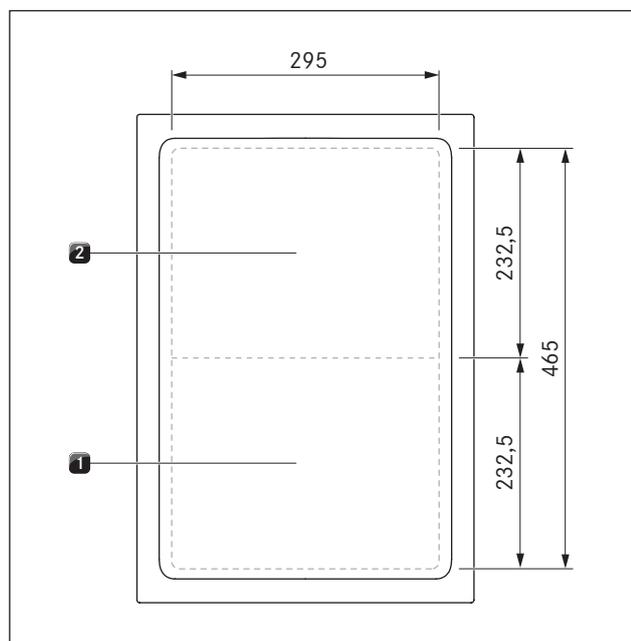


Fig. 4.14 Composition du teppanyaki en acier inoxydable PKT3 et dimensions des zones de cuisson

- [1] Zone de cuisson avant  
[2] Zone de cuisson arrière

#### 4.4.1 Principe de fonctionnement des tables de cuisson induction (PKFI3, PKI3, PKIW3)

Une bobine d'induction est située sous la zone de cuisson à induction. Lorsque la zone de cuisson est allumée, cette bobine produit un champ magnétique qui agit directement sur le fond du récipient en le chauffant. L'échauffement de la zone de cuisson se produit uniquement de manière indirecte, puisqu'il est 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 de fond du récipient (voir tableau 4.7).

#### Niveaux de puissance

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

Tab. 4.6 Recommandations pour les niveaux de puissance

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

#### Récipient de cuisson adapté

**i** Les durées de cuisson, le temps de chauffe du fond du récipient et les résultats de la cuisson sont sensiblement influencés par la composition 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 sont constitués de :

- acier inoxydable à fond magnétisable
- acier émaillé
- fonte

Appareil	Zone de cuisson	Diamètre minimum
PKFI3	avant	120 mm
	arrière	120 mm
PKI3	avant	120 mm
	arrière	90 mm
PKIW3	Wok	210 mm

Tab. 4.7 Diamètre minimum pour des récipients

**i** La poêle wok à induction BORA HIW1, disponible en accessoire, est idéalement adapté au wok à induction PKIW3.

- 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 (exception : wok PKIW3). Un bombement peut entraîner un défaut de mesure de la température du foyer 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.

### 4.4.2 Principe de fonctionnement des tables de cuisson Hyper et HiLight (PKC3, PKCB3, PKCH3)

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

#### Niveaux de puissance

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

Tab. 4.8 Recommandations pour les niveaux de puissance

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

#### Niveau Power sur la table de cuisson PKCH3

Sur la table de cuisson Hyper PKCH3, la zone de cuisson avant (zone Hyper) est équipée d'un niveau Power à activation limitée dans le temps.

- Le bouton de commande affiche P.

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

#### Récipient de cuisson adapté

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

 Les récipients de cuisson portant ce signe sont adaptés aux radiateurs à rayonnement. La surface chauffée du récipient de cuisson utilisé doit être en métal et posséder de bonnes propriétés de conduction thermique.

Les récipients de cuisson appropriés sont constitués de :

- acier inoxydable, cuivre ou aluminium
- acier émaillé
- fonte

▶ Veillez à la composition du fond du récipient de cuisson. Le fond du récipient ne doit pas être bombé. Un bombement peut entraîner un défaut de mesure de la température du foyer 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.

### 4.4.3 Principe de fonctionnement du teppanyaki en acier inoxydable PKT3

Un corps de chauffe se trouve sous chaque zone de cuisson. Lors de l'activation d'une zone de cuisson, le corps de chauffe produit une chaleur qui chauffe directement la surface de cuisson.

#### Réglage de la puissance et plages de température

Le réglage de la puissance est réalisé par plages de température, affichées en °C dans la zone de commande.

Température en °C	Signification
70 (= 70 °C)	Température de nettoyage
80 - 230	Niveaux de puissance (par pas de 10 °C)
240 - 250	Niveau Power

Tab. 4.9 Températures du teppanyaki en acier inoxydable

La puissance du teppanyaki en acier inoxydable permet de chauffer très rapidement les aliments. Afin d'éviter de brûler les aliments, une certaine adaptation est nécessaire par rapport aux systèmes de cuisson conventionnels lors du choix de la température.

Fonction	Température en °C
Cuisson de fruits (tranches de pommes, prunes, bananes, etc.)	160 – 170
Cuisson de légumes émincés, d'œufs au plat, de veau, de volaille	180 – 190
Cuisson de poisson pané ou en croûte, pancakes, saucisses, viande de porc ou d'agneau	190 – 200
Cuisson de galettes de pomme de terre, crevettes, maïs en épis et escalopes	200 – 210
Cuisson vive de viande de bœuf, poisson, fricadelles	220 – 230
Cuisson vive de steaks	240 – 250

**Tab. 4.10** Recommandations de températures (données fournies à titre indicatif)

## 4.5 Dispositifs de sécurité

### Protection contre le pincement

Le clapet de fermeture électrique du dispositif aspirant dispose d'un système de protection contre le pincement.

Si le clapet est bloqué pendant l'ouverture ou la fermeture, le mouvement s'arrête automatiquement. Le clapet de fermeture retourne dans sa position initiale (voir chapitre Utilisation).

### Arrêt de sécurité

Lorsqu'un appareil allumé n'est pas utilisé pendant une durée définie, il est automatiquement arrêté.

### Dispositif aspirant

Le dispositif aspirant est automatiquement mis à l'arrêt au bout de 120 minutes sans modification de la puissance.

### Tables de cuisson

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

### Arrêt de sécurité de la chauffe

PKF13, PK13, PKIW3 :	
Niveaux de puissance	Arrêt de sécurité au bout de heures:minutes
1	08:24
2	06:24
3	05:12
4	04:12
5	03:18
6	02:12
7	02:12
8	01:48
9	01:18
P	0:10

**Tab. 4.11** Arrêt de sécurité de la chauffe

PKC3, PKCB3, PKCH3 :	
Niveaux de puissance	Arrêt de sécurité au bout de heures:minutes
1	06:00
2	06:00
3	05:00
4	05:00
5	04:00
6	01:30
7	01:30
8	01:30
9	01:30
(uniquement sur la zone Hyper de PKCH3)	

**Tab. 4.12** Arrêt de sécurité de la chauffe

PKT3 :	
Température	Arrêt de sécurité au bout de heures:minutes
150	08:24
160	06:24
170	05:12
180	04:12
190	03:18
200	02:12
210	02:12
220	01:48
230	01:18
240/250	0:10

**Tab. 4.13** Arrêt de sécurité de la chauffe

### Arrêt de sécurité du maintien au chaud

PKF13, PK13, PKIW3, , PKC3, PKCB3, PKCH3 :	
Niveau de maintien au chaud	Nombre d'heures:minutes avant la mise à l'arrêt
1 ( _ )	08:00
2 ( = )	08:00
3 ( ≡ )	08:00

**Tab. 4.14** Arrêt de sécurité du maintien au chaud

PKT3 :	
Température de maintien au chaud	Nombre d'heures:minutes avant la mise à l'arrêt
80 – 140 °C	08:00

**Tab. 4.15** Arrêt de sécurité du maintien au chaud

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

## Indicateur de chaleur résiduelle

- i** Tant que la valeur H est affichée (indicateur de chaleur résiduelle), ne touchez pas la zone de cuisson et n'y déposez aucun objet sensible à la chaleur. Risques de brûlure et d'incendie !

Après sa mise à l'arrêt, la zone de cuisson est encore chaude. La mention H est affichée (indicateur de chaleur résiduelle). L'indicateur s'éteint au bout d'une durée de refroidissement suffisante.  
(Température < 60 °C, ou < 50 °C pour le teppanyaki en acier inoxydable).

## Protection anti-surchauffe

- i** 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 P 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.

## Sécurité enfant

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

- La mention L est affichée.

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

- i** Si une table de cuisson est utilisée en fonctionnement simple, sans dispositif aspirant, le retrait de la bague du bouton de commande permet d'éviter l'activation accidentelle de l'appareil.

## 5 Caractéristiques et fonctions

**i** L'ensemble des fonctions des tables de cuisson BORA Professional 3.0 est uniquement disponible en combinaison avec les dispositifs aspirants PKA3 et PKAS3/PKAS3AB.

Système BORA Professional 3.0	Dispositifs aspirants			Tables de cuisson						
	PKA3	PKAS3 PKAS3AB		PKFI3	PKI3	PKIW3	PKC3	PKCB3	PKCH3	PKT3
<b>Caractéristiques de l'appareil</b>										
régulation électronique de la puissance	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Indicateur de niveau de cuisson	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Interface de communication	✓	✓								
Clapet de fermeture électrique avec capteur de position	✓	✓								
Filtre à graisses en acier inoxydable	✓	✓								
Capteur de position du filtre à graisse	✓	✓								
Port USB d'entretien	✓	✓								
Détection de récipient				✓	✓	✓				
Affichage sur la table de cuisson				✓	✓					
Affichage de la température										✓
<b>Fonctions</b>										
Minuteur d'alarme	✓	✓								
Fonction de pause	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
<b>Fonctions supplémentaires du dispositif aspirant</b>										
Niveau Power du dispositif aspirant	✓	✓								
Aspiration automatique	✓	✓								
Système de temporisation automatique	✓	✓								
Indicateur d'entretien du filtre	✓	✓								
<b>Fonctions supplémentaires des tables de cuisson</b>										
Zones de cuisson à niveau Power				✓	✓	✓			✓*	✓
Fonction de minuteur de cuisson				✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Dispositif de cuisson automatique				✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Fonction de maintien au chaud variable				✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Détection de récipient				✓	✓	✓				
Activation de feux (2 feux)							✓**	✓**	✓**	
Activation de feux (3 feux)							✓*	✓*		
Fonction de pont				✓						✓
Fonction de nettoyage										✓
<b>Dispositifs de sécurité</b>										
Sécurité enfant	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Arrêt de sécurité	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Protection contre le pincement	✓	✓								
Surveillance de panne active	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Indicateur de chaleur résiduelle				✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Protection anti-surchauffe				✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Tab. 5.1 Vue d'ensemble de fonctions

\* zone de cuisson avant uniquement \*\* zone de cuisson arrière uniquement

**i** Une description plus précise des fonctions est fournie dans le chapitre « Fonctions et utilisation ».

## 6 Fonctions et utilisation

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

### 6.1 Utilisation des boutons

#### Utilisation de la bague pour bouton rotatif

La bague pour bouton rotatif peut être actionnée dans le sens des aiguilles d'une montre comme dans le sens inverse. La rotation est illimitée puisqu'aucune « position 0 » n'est définie.

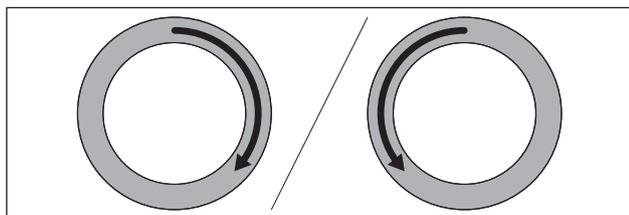


Fig. 6.1 Utilisation de la bague pour bouton rotatif

#### Sens des aiguilles d'une montre (vers la droite) :

- Mise en marche
- Augmentation du niveau de puissance/de la valeur
- Navigation dans le menu

#### Sens inverse des aiguilles d'une montre (vers la gauche) :

- Mise à l'arrêt
- Réduction du niveau de puissance/de la valeur
- Navigation dans le menu

#### Utilisation de la zone tactile

La zone tactile du bouton réagit à différentes commandes tactiles :

Commande	Contact	Durée
Touch	pression courte	< 1 s
Double-Touch	2 pressions courtes consécutives	
Long-Press	pression longue	1 - 8 s
Extra-Long-Press	pression longue	3 - 8 s

Tab. 6.1 Utilisation de la zone tactile

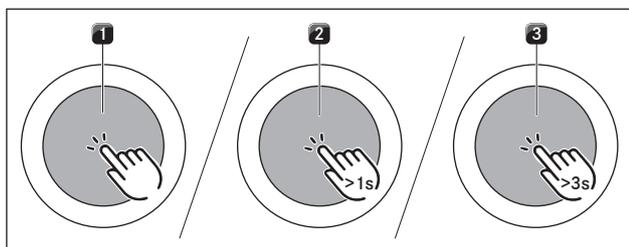


Fig. 6.2 Représentation graphique des commandes tactiles

- [1] Touch  
[2] Long-Press  
[3] Extra-Long-Press

#### Utilisation de la commande Touch :

- Ouvrir le menu
- Confirmer l'option de menu/la durée/la fonction

#### Utilisation de la commande Double-Touch :

- Activer la fonction de pause

#### Utilisation de la commande Long-Press :

- Déverrouiller le système
- Quitter un menu de fonctions

#### Utilisation de la pression Extra-Long-Press :

- Réinitialiser la durée de vie du filtre
- Ouvrir le menu de configuration

### 6.2 Mise en marche/à l'arrêt du système

#### Mise en marche

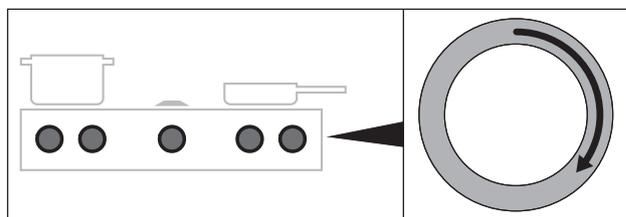


Fig. 6.3 Mise en marche du système

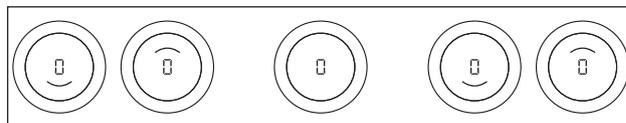


Fig. 6.4 Affichage standard à la mise en marche

► Faites tourner l'une des bagues pour bouton rotatif dans le sens des aiguilles d'une montre.

- Le système est mis en marche.
- Tous les boutons de commande affichent .

**i** Si la mention L est activée à la mise en marche, cela signifie que la sécurité enfant est activée. La commande est possible après le déverrouillage du système (voir Désactivation de la sécurité enfant pour un processus de cuisson ou Désactivation permanente de la sécurité enfant).

#### Mise à l'arrêt

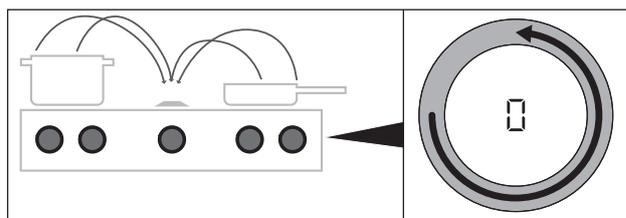


Fig. 6.5 Mise à l'arrêt de l'appareil

► Tournez la bague pour bouton rotatif dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à atteindre le niveau de puissance 0.

- Les fonctions supplémentaires actives sont arrêtées et l'appareil est éteint.

- i** Lorsque tous les appareils connectés sont éteints (= niveau de puissance 0), le système est entièrement mis à l'arrêt au bout de 10 secondes.

#### Le dispositif aspirant était en marche

- Le système de temporisation automatique démarre.
- Une fois le délai de temporisation écoulé, l'appareil est automatiquement mis à l'arrêt.
- L'affichage s'éteint au bout de 10 secondes.

#### Une table de cuisson était en marche

- Si des zones de cuisson étaient en marche et qu'elles sont encore brûlantes, la mention H est affichée dans le bouton de commande (indicateur de chaleur résiduelle).
- Une fois la chaleur résiduelle dissipée, l'indicateur s'éteint au bout de 10 secondes.

## 6.3 Utilisation du dispositif aspirant

- i** Le dispositif aspirant peut uniquement être utilisé avec les tables de cuisson BORA.
- i** Le dispositif aspirant peut uniquement être utilisé lorsque les composants du filtre à graisse et le clapet de fermeture sont installés.
- i** Le bouton de commande du dispositif aspirant permet de contrôler les fonctions du dispositif aspirant comme celles du système.

### 6.3.1 Remarques d'utilisation générales pour le dispositif aspirant

#### Recommandations relatives à l'efficacité du dispositif aspirant

- ▶ En cas d'utilisation de récipients hauts, inclinez le couvercle des récipients de sorte à diriger les vapeurs de cuisson en direction du dispositif aspirant.
- ▶ Utilisez toujours le dispositif aspirant à un niveau de puissance adapté à l'aspiration efficace des vapeurs. En mode de recyclage d'air, cela améliorera notamment l'efficacité de filtration des odeurs.
- ▶ Utilisez toujours le foyer à un niveau de puissance adapté à la cuisson. Cela permet de réduire les émissions de vapeurs et la consommation d'énergie.
- ▶ Évitez les forts courants d'air.

### 6.3.2 Réglage des niveaux de puissance du ventilateur

Le réglage des niveaux de puissance se fait en tournant les bagues pour bouton rotatif jusqu'au niveau de puissance souhaité (régulation électronique de la puissance).

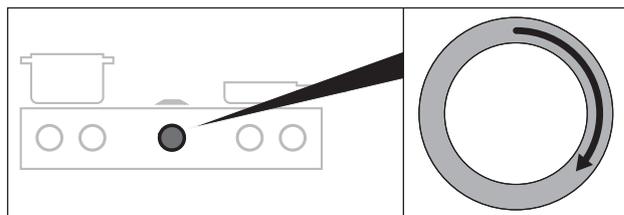


Fig. 6.6 Réglage des niveaux de puissance du ventilateur

#### Augmentation du niveau de puissance

- ▶ Rotation de la bague pour bouton rotatif dans le sens des aiguilles d'une montre

#### Diminution du niveau de puissance

- ▶ Rotation de la bague pour bouton rotatif dans le sens inverse des aiguilles d'une montre

- Le niveau de puissance sélectionné est affiché dans l'affichage du bouton de commande.

### 6.3.3 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.

#### Activation du niveau Power

- ▶ Tournez la bague pour bouton rotatif dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à atteindre le niveau Power P.
- La puissance d'aspiration maximale est activée.

- i** Au bout de 10 minutes, le niveau Power est automatiquement désactivé et le ventilateur repasse au niveau de puissance 9.

#### Désactivation anticipée du niveau Power

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

### 6.3.4 Système de temporisation automatique

La temporisation automatique est mise en marche lorsque l'aspiration des vapeurs est terminée. Le dispositif aspirant fonctionne à un faible niveau et est automatiquement arrêté au bout de 20 minutes. L'affichage s'éteint au bout de 10 secondes supplémentaires.

#### Arrêt anticipé du système de temporisation automatique

- ▶ Touchez la zone tactile du bouton de commande ou
- ▶ Faites tourner la bague pour bouton rotatif dans le sens inverse des aiguilles d'une montre
- La temporisation automatique est arrêtée et l'affichage s'éteint au bout de 10 secondes.

- i** BORA recommande de laisser fonctionner le système de temporisation du dispositif aspirant.

## 6.4 Menu de fonctions du dispositif aspirant

**i** Chaque appareil propose différentes fonctions supplémentaires. Ces fonctions sont sélectionnées et activées au moyen du menu de fonctions. Seules les fonctions disponibles pour le type d'appareil concerné sont affichées dans le menu de fonctions.

**i** Le menu de fonctions du dispositif aspirant contient les fonctions du dispositif aspirant comme celles du système.

5 fonctions supplémentaires sont disponibles au total :

Option	Fonction	Fonction système	Fonction du dispositif aspirant
IA	Aspiration automatique		✓
2E	Minuteur d'alarme	✓	
3CL	Sécurité enfant	✓	
4C	Nettoyage du dispositif aspirant	✓	
5F	Affichage de l'état du filtre, réinitialisation de l'état du filtre		✓

Tab. 6.2 Présentation du menu de fonctions du dispositif aspirant

### Ouvrir le menu

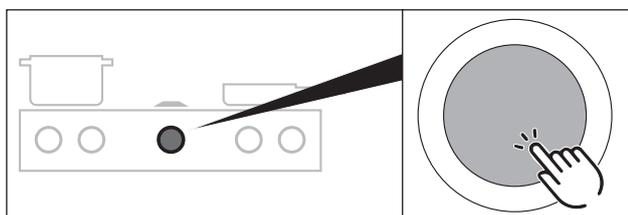


Fig. 6.7 Ouverture du menu de fonctions du dispositif aspirant

- ▶ Opérez une commande Touch sur le bouton de commande du dispositif aspirant.
- Le menu de fonctions est ouvert.
- La première option est affichée dans le bouton de commande.

### 6.4.1 Aspiration automatique

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 en fonctionnement.

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

Tab. 6.3 Niveaux de cuisson et puissance d'aspiration associée pour l'aspiration automatique

Si la puissance d'une zone de cuisson est modifiée, le système d'aspiration automatique ajuste la puissance d'aspiration après un délai de...

- ...10 secondes (tables de cuisson PKF13, PKI3, PKIW3).
- ...20 secondes (tables de cuisson PKC3, PKCB3, PKCH3, PKT3).

### Activation de l'aspiration automatique

- ▶ Ouvrez le menu de fonctions du dispositif aspirant.
- ▶ Procédez comme suit :

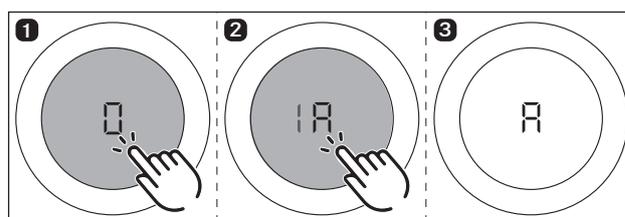


Fig. 6.8 Activation de l'aspiration automatique

- L'aspiration automatique est activée.
- Le bouton de commande affiche A.

Si le niveau de puissance d'une table de cuisson connectée est modifiée, la puissance d'aspiration est automatiquement ajustée au bout d'un délai défini.

Lorsque toutes les zones de cuisson connectées sont éteintes ou temporairement arrêtées, le système de temporisation automatique est activé au bout d'un délai défini.

**i** L'activation de l'aspiration automatique est permanente et, tant qu'elle n'a pas été désactivée, la fonction reste active à chaque démarrage du système.

### Désactivation de l'aspiration automatique

- ▶ Ouvrez le menu de fonctions du dispositif aspirant.
- ▶ Procédez comme suit :

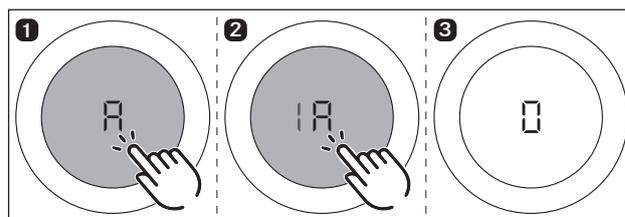


Fig. 6.9 Désactivation de l'aspiration automatique

- L'aspiration automatique est désactivée.
- Le bouton de commande affiche 0.

### 6.4.2 Minuteur d'alarme (fonction système)

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

Fonction	durées réglables en minutes
Minuteur d'alarme	0 - 120 (1, 2, 3, ..., 19, 20, 25, 30, ..., 115, 120)

Tab. 6.4 Durées réglables pour le minuteur d'alarme

### Activation du minuteur d'alarme

- ▶ Ouvrez le menu de fonctions du dispositif aspirant.
- ▶ Procédez aux réglages suivants:

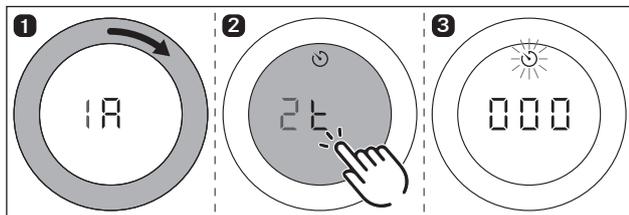


Fig. 6.10 Activation du minuteur d'alarme

- Le témoin de minuterie clignote.
- La valeur de durée  $000$  est affichée dans le bouton de commande du dispositif aspirant.
- ▶ Réglez la durée.

**i** Si la durée n'est pas réglée sous 4 secondes, le minuteur d'alarme est désactivé.

### Réglage de la durée et démarrage du minuteur d'alarme

**i** Une rotation dans le sens des aiguilles d'une montre augmente la durée (en commençant par 0 minute). Une rotation dans le sens inverse des aiguilles d'une montre réduit la durée.

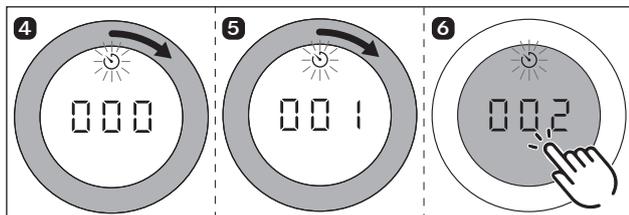


Fig. 6.11 Rotation de la bague pour bouton rotatif dans le sens des aiguilles d'une montre

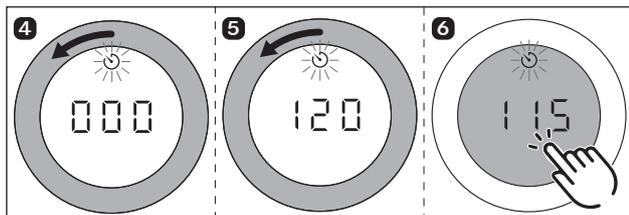


Fig. 6.12 Rotation de la bague pour bouton rotatif dans le sens inverse des aiguilles d'une montre

- Dans les deux sens, la durée est modifiée par intervalles de 1 minute entre 0 et 20 minutes. Au-delà, la durée est modifiée par intervalles de 5 minutes.
- Après confirmation par commande Touch, un signal sonore est émis, le minuteur d'alarme est activé et la durée définie est décomptée.
- Le bouton de commande affiche le niveau de puissance défini et la durée restante par alternances.
- La durée restante est affichée en minutes au-dessus de 2 minutes, et en secondes en dessous de 2 minutes.

### Durée écoulée

Une fois la durée écoulée, un signal sonore est émis pendant 2 minutes et le bouton de commande affiche  $000$  en clignotant.

**i** Le clignotement et le signal sonore peuvent être désactivés en appuyant sur la zone tactile.

### Arrêt anticipé du minuteur d'alarme

- ▶ Ouvrez le menu de fonctions du dispositif aspirant.
- ▶ Procédez aux réglages suivants:

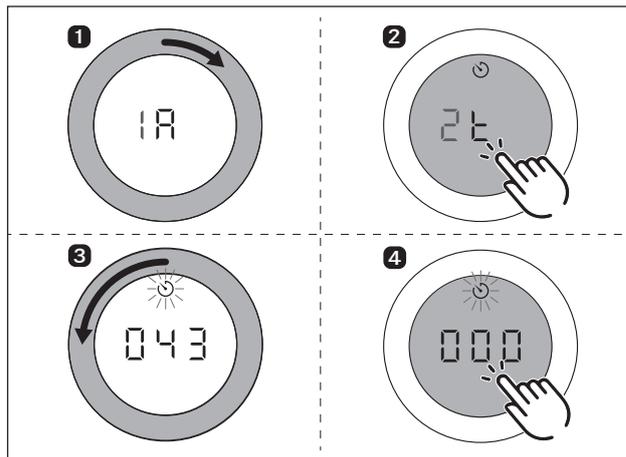


Fig. 6.13 Kurzzeitwecker (Eieruhr) vorzeitig beenden

- Le minuteur d'alarme est désactivé et un signal sonore est émis.

## 6.4.3 Sécurité enfant (fonction système)

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

### Activation permanente de la sécurité enfant

**i** Condition préalable : Tous les appareils sont inactifs (tous les boutons de commande affichent 0)

**i** Tant que des appareils sont actifs, l'option  $\exists \text{CL}$  ne peut pas être sélectionnée.

- ▶ Ouvrez le menu de fonctions du dispositif aspirant.
- ▶ Procédez comme suit :

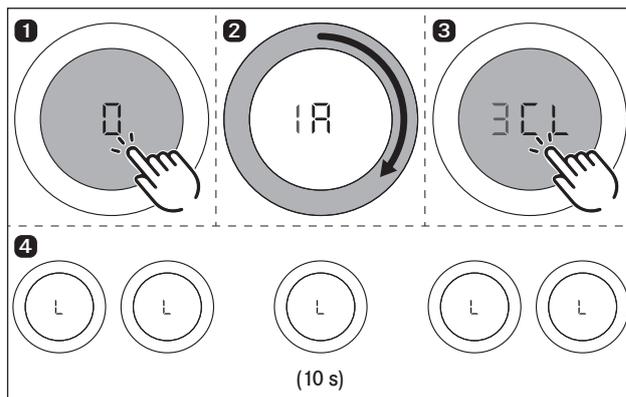


Fig. 6.14 Activation permanente de la sécurité enfant

- La sécurité enfant est activée de manière permanente.
- La valeur L est affichée sur tous les boutons de commande.
- L'affichage s'éteint au bout de 10 secondes.

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

► Procédez comme suit :

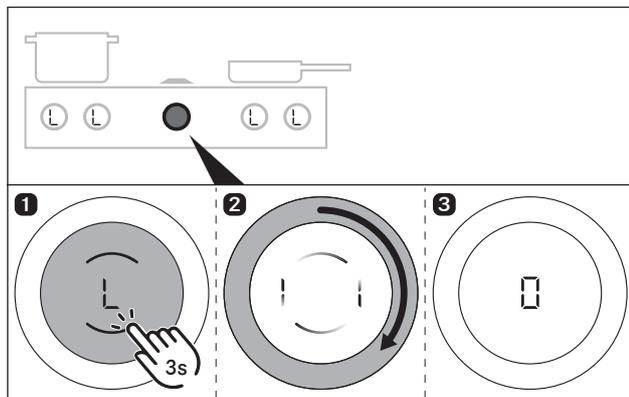


Fig. 6.15 Désactivation de la sécurité enfant pour un processus de cuisson

- La sécurité enfant est désactivée pour un processus de cuisson et le système est déverrouillé.
- La valeur 0 est affichée sur tous les boutons de commande.

### Désactivation permanente de la sécurité enfant

- Ouvrez le menu de fonctions du dispositif aspirant.
- Répétez les étapes 1 – 3 de la „Activation permanente de la sécurité enfant“.
- La sécurité enfant est désactivée de manière permanente.
- La valeur □ est affichée sur tous les boutons de commande.
- L'affichage s'éteint au bout de 10 secondes.

## 6.4.4 Fonction de nettoyage du dispositif aspirant

La fonction de nettoyage du dispositif aspirant permet de retirer les composants facilement et en toute sécurité.

### Activation de la fonction de nettoyage du dispositif aspirant

- Ouvrez le menu de fonctions du dispositif aspirant.
- Procédez aux réglages suivants :

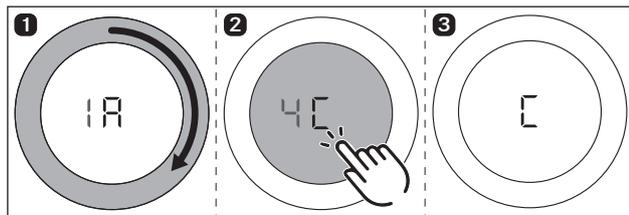


Fig. 6.16 Activation de la fonction de nettoyage du dispositif aspirant

- La fonction de nettoyage est activée et un signal sonore est émis.
- Le clapet de fermeture s'ouvre et le bouton de commande affiche □.
- Le ventilateur ne démarre pas, ou s'arrête s'il est en fonctionnement.

**i** Si le système est réactivé après l'activation de la fonction de nettoyage du dispositif aspirant, le bouton de commande du dispositif aspirant affiche à nouveau la valeur □. Les processus de cuisson sont possibles, mais le dispositif aspirant reste désactivé et ne fonctionne pas. Le dispositif aspirant peut uniquement redémarrer lorsque le filtre à graisse a été réinstallé.

**i** Lorsque le filtre à graisse est retiré, le bouton de commande du dispositif aspirant affiche les valeurs FF et out par alternances (= filtre à graisse manquant).

### Fermeture du clapet pour un processus de cuisson

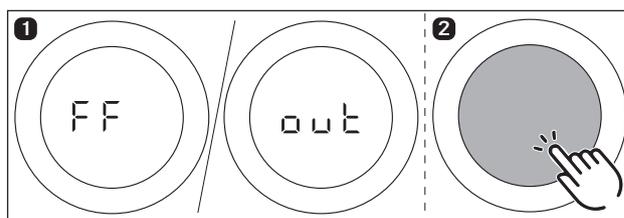


Fig. 6.17 Fermeture du clapet pour un processus de cuisson

- Opérez une commande Touch sur le bouton de commande du dispositif aspirant.
- Le clapet se ferme (sans filtre à graisse) et la valeur □ est affichée.
- Il est possible de cuisiner, mais le dispositif aspirant ne fonctionne pas.

### Désactivation de la fonction de nettoyage du dispositif aspirant

Condition préalable : filtre à graisse correctement installé

- Opérez une commande Touch sur le bouton de commande du dispositif aspirant.
- Répétez les étapes 1 – 2 de la „Activation de la fonction de nettoyage du dispositif aspirant“.
- Le clapet de fermeture se ferme.
- Le dispositif aspirant peut à nouveau être utilisé.

## 6.4.5 Durée de vie et indicateur d'entretien du filtre (recyclage d'air uniquement)

La durée de vie maximale du filtre de recyclage est définie par le type de filtre configuré dans le système (durée de vie du filtre). Selon le type de filtre utilisé, l'indicateur d'entretien du filtre est activé au bout de 200, 300 ou 600 heures de fonctionnement. Si le bouton de commande affiche F (indicateur d'entretien du filtre) en clignotant au démarrage du dispositif aspirant, la durée de vie du filtre de recyclage est épuisée et le filtre doit être remplacé.

- L'indicateur d'entretien du filtre s'allume à chaque mise en marche du dispositif aspirant et reste allumé jusqu'au changement du filtre et à la réinitialisation de l'indicateur d'entretien des filtres.
- L'utilisation de l'appareil reste possible sans restrictions.
- L'indicateur d'entretien du filtre peut être désactivé une fois pour une utilisation supplémentaire du dispositif aspirant, ou réinitialisé pour poursuivre l'utilisation de manière permanente.

- i** Une fois la durée de vie du filtre à charbon actif dépassée, le fonctionnement correct du système risque d'être compromis. Le fonctionnement du dispositif aspirant est toujours possible, mais les conditions de garantie perdent leur validité.
- i** Indépendamment de l'indicateur d'entretien du filtre, les composants du filtre à graisse ont besoin d'être nettoyés régulièrement (voir chapitre Nettoyage et entretien).

### Affichage de la durée de vie restante du filtre

- Ouvrez le menu de fonctions du dispositif aspirant.
- Procédez aux réglages suivants :

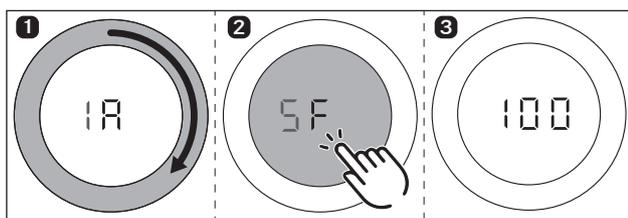


Fig. 6.18 Affichage de la durée de vie restante du filtre

- La durée de vie restante du filtre est affichée en heures (par ex. : 100 heures) dans le bouton de commande.

### Réinitialisation anticipée de la durée de vie du filtre

- Ouvrez le menu de fonctions du dispositif aspirant.
- Procédez aux réglages suivants :

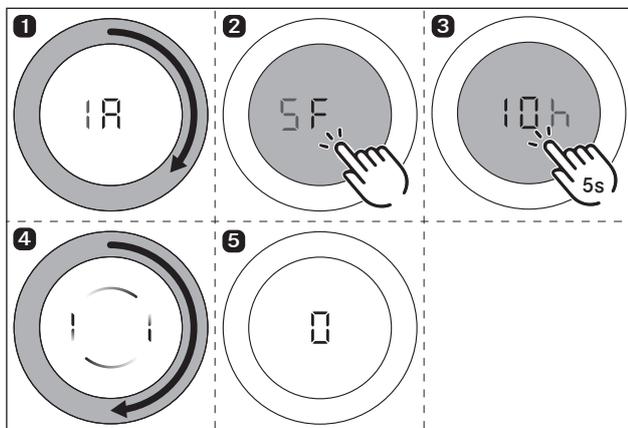


Fig. 6.19 Réinitialisation anticipée de la durée de vie du filtre

### Désactivation de l'indicateur d'entretien du filtre

La durée de vie du filtre de recyclage est épuisée. Le bouton de commande du dispositif aspirant affiche la valeur F en clignotant.

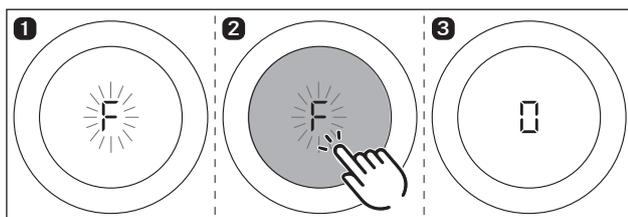


Fig. 6.20 Désactivation de l'indicateur d'entretien du filtre

- Le dispositif aspirant peut être utilisé pour un processus de cuisson supplémentaire.
- Le bouton de commande affiche □.

- i** Une fois la durée de vie du filtre de recyclage dépassée, le fonctionnement correct du système risque d'être compromis. Le fonctionnement du dispositif aspirant est toujours possible, mais les conditions de garantie perdent leur validité.

### Réinitialisation de l'indicateur d'entretien des filtres

Une fois le filtre de recyclage remplacé, l'indicateur d'entretien du filtre doit être réinitialisé.

- Procédez comme suit :

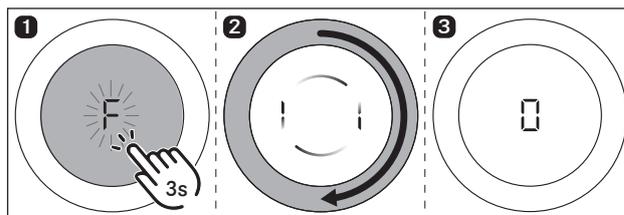


Fig. 6.21 Réinitialisation de l'indicateur d'entretien des filtres

- La durée de vie du filtre est réinitialisée et l'indicateur d'entretien du filtre est désactivé.
- Le bouton de commande affiche □.

## 6.5 Utilisation des tables de cuisson

- i** L'ensemble des fonctions des tables de cuisson BORA Professional 3.0 est uniquement disponible en combinaison avec les dispositifs aspirants PKA3/PKA3AB et PKAS3/PKAS3AB.

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

### 6.5.1 Remarques d'utilisation générales pour les tables de cuisson

Les tables de cuisson sont contrôlées au moyen de 2 boutons de commande.

Chaque zone de cuisson dispose de 9 niveaux de puissance, un niveau Power, et différentes fonctions pour chaque zone de cuisson.

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

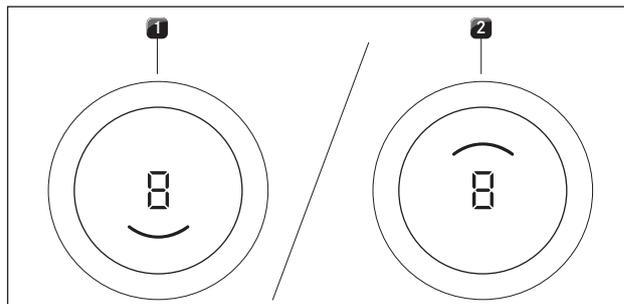


Fig. 6.22 indicateur de zone de cuisson

- [1] zone de cuisson avant active
- [2] zone de cuisson arrière active

## 6.5.2 Remarques spéciales pour l'utilisation du teppanyaki en acier inoxydable PKT3

### Première mise en service

- ▶ Avant la première mise en service, faites chauffer la plaque pendant environ 25 minutes à 220 °C (sur les deux zones de cuisson).

- i** Pendant ce préchauffage, des odeurs âcres peuvent être émises.

### Remarques pour l'utilisation

- i** Les zones de cuisson doivent être pré-chauffées 5 minutes avant l'utilisation.
- i** Des bruits peuvent se faire entendre pendant la montée en température ou le refroidissement de la plaque. Ce phénomène est normal.
- i** Le teppanyaki en acier inoxydable est pourvu d'un ventilateur de refroidissement destiné à accélérer le refroidissement de la surface de cuisson et prolonger la durée de vie de l'électronique. Diverses mesures ont été employées pour réduire les bruits émis au minimum, mais ceux-ci ne peuvent être totalement éliminés.
- i** Lors de l'utilisation, il peut arriver que la plaque se bombe légèrement.
- i** Lors de la chauffe à forte puissance, la plaque peut également brunir légèrement.

## 6.5.3 Réglage du niveau de puissance d'une zone de cuisson

Le réglage des niveaux de puissance se fait en tournant les bagues pour bouton rotatif jusqu'au niveau de puissance souhaité (régulation électronique de la puissance).

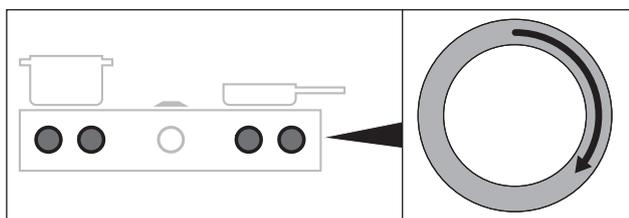


Fig. 6.23 Réglage du niveau de puissance d'une zone de cuisson

- Le niveau de puissance est indiqué sur l'affichage du bouton de commande actionné.

### Augmentation du niveau de puissance

- ▶ Rotation de la bague pour bouton rotatif dans le sens des aiguilles d'une montre

### Diminution du niveau de puissance

- ▶ Rotation de la bague pour bouton rotatif dans le sens inverse des aiguilles d'une montre

- i** Sur les tables de cuisson à induction PKFI3, PKI3 et PKIW3, si aucun récipient adapté n'est détecté (fonction de détection de récipient) au bout de 10 minutes après le réglage d'un niveau de puissance, la zone de cuisson est automatiquement mise à l'arrêt.

## Réglage de la température sur le teppanyaki en acier inoxydable PKT3

- ▶ Tournez la bague pour bouton rotatif jusqu'à atteindre la température souhaitée.
- Le bouton de commande affiche la température de consigne pendant 3 secondes. La phase de montée en température commence ensuite.
- Pendant la phase de montée en température, l'indicateur de zone de cuisson correspondant clignote et la température réelle est affichée.
- Dès que la température de consigne est atteinte, la phase de montée en température est terminée et la température de consigne est affichée en continu.

## 6.5.4 Zones de cuisson à niveau Power

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

- i** Sur les tables de cuisson PKFI3 et PKI3, la puissance maximale des autres zones de cuisson est automatiquement réduite de manière temporaire.
- i** Ne chauffez jamais d'huile, de graisse ou d'aliments similaires au niveau Power. Du fait de la puissance élevée, le fond du récipient peut surchauffer.
- i** Le niveau Power ne peut pas être sélectionné lorsque la fonction de pont est activée (à l'exception du teppanyaki en acier inoxydable PKT3).
- i** Sur les modèles PKFI3 et PKI3, si une zone de la table de cuisson fonctionne au niveau Power, la seconde zone de cuisson peut être réglée au niveau de puissance maximal 5.
- i** Sur les modèles PKFI3 et PKI3, lors de l'activation du niveau Power sur une zone de cuisson, si un niveau de puissance supérieur à 5 est réglé sur la seconde zone de cuisson, celui-ci est automatiquement réduit jusqu'au niveau 5.
- i** Sur les modèles PKFI3 et PKI3, si un niveau de puissance supérieur à 5 est activé sur la seconde zone de cuisson, le niveau Power actif sur la première zone de cuisson est réduit.
- i** Sur la table de cuisson PKCH3, le niveau Power correspond au niveau Hyper.

### Activation du niveau Power pour une zone de cuisson

- ▶ Tournez la bague pour bouton rotatif dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à atteindre le niveau Power P (240-250 °C sur le teppanyaki en acier inoxydable).

- i** Au bout de 10 minutes, le niveau Power est automatiquement désactivé et la puissance repasse au niveau 9 (230 °C sur le teppanyaki en acier inoxydable).

#### Désactivation anticipée du niveau Power

- Changement de puissance d'une zone de cuisson au niveau Power
- Réglage d'un niveau de puissance supérieur à 5 sur la seconde zone de cuisson (tables de cuisson PKF13 et PKI3 uniquement)

### 6.5.5 Fonction de pont (PKF13 et PKI3 uniquement)

Les deux zones de cuisson peuvent être combinées en une seule large surface de cuisson à l'aide de la fonction de pont. Le contrôle de la puissance de la zone combinée est réalisé à l'aide du bouton de commande souhaité. Le réglage de la puissance est réalisé de manière synchrone : les deux zones de cuisson sont réglées sur le même niveau de puissance.

Sur les tables de cuisson induction à zones continues, par exemple, il est ainsi possible d'utiliser de très larges récipients ou sauteuses.

- Les deux boutons de commande affichent alors une même valeur pour les deux zones de cuisson.

- i** Sur la table de cuisson PKF13, le niveau Power ne peut pas être utilisé lorsque la fonction de pont est activée. Sur le teppanyaki en acier inoxydable PKI3, l'utilisation du niveau Power est disponible.

- i** Si les deux zones de cuisson sont déjà en fonctionnement au moment de l'activation de la fonction de pont, le niveau de puissance appliqué est le plus haut des deux. Les fonctions supplémentaires actives appliquées sont également celles de la zone de cuisson fonctionnant à plus haute niveau de puissance.

#### Activation de la fonction de pont

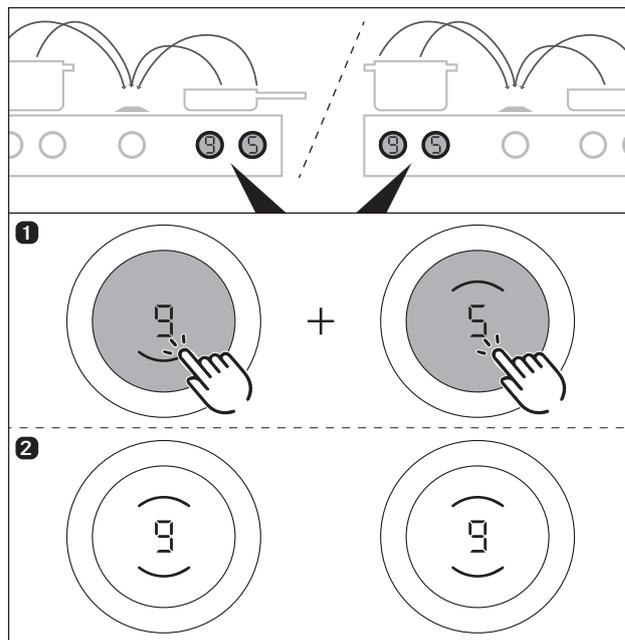


Fig. 6.24 Réglage du niveau de puissance d'une zone de cuisson

- ▶ Opérez une commande Touch sur les deux boutons de commande en même temps.
- Un signal sonore est émis et la fonction de pont est activée.
- Les deux boutons de commande affichent le même niveau de puissance et l'indicateur des deux zones de cuisson.

#### Désactivation de la fonction de pont

- ▶ Réglez le niveau de puissance  $\square$ .
- ou
- ▶ Opérez une commande Touch sur les deux boutons de commande en même temps.
- Un signal sonore est émis et la fonction de pont est désactivée.
- Toutes les zones de cuisson sont désactivées.
- Les zones de cuisson sont contrôlées séparément.

- i** Sur la table de cuisson induction PKF13 avec la fonction de pont activée, si aucun récipient adapté n'est détecté sur l'une des zones de cuisson pendant 10 secondes (détection de récipient), la fonction de pont est coupée.

### 6.5.6 Fonction de pause (fonction système)

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. Si la fonction de pause n'est pas désactivée pendant cette durée, toutes les zones de cuisson sont mises à l'arrêt.

- i** Pendant la pause, le fonctionnement du ventilateur n'est pas interrompu. Les fonctions de pont et de minuteur d'alarme restent actives. Les minuteurs de cuisson actifs sont interrompus.

### Activation de la fonction de pause

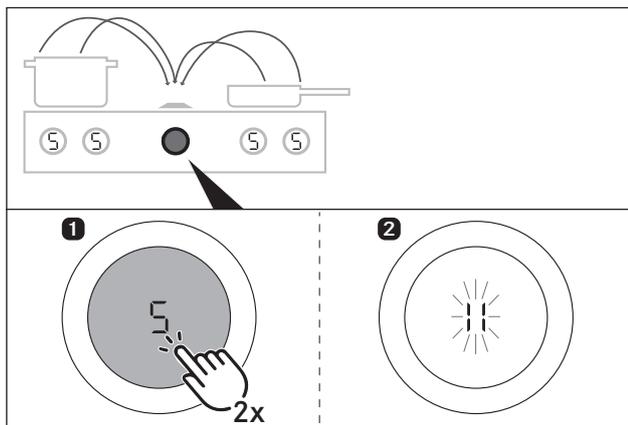


Fig. 6.25 Activation de la fonction de pause

- ▶ Opérez une commande Double-Touch sur le bouton de commande du dispositif aspirant.
- Le bouton de commande du dispositif aspirant affiche la valeur II en palpitant.
- L'affichage des boutons de commande des tables de cuisson est assombri.

### Désactivation de la fonction de pause

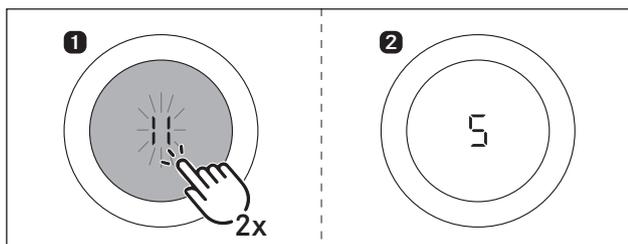


Fig. 6.26 Désactivation de la fonction de pause

- ▶ Opérez une commande Double-Touch sur le bouton de commande du dispositif aspirant.
- Les boutons de commande des tables de cuisson s'illuminent à nouveau.
- Le décompte du minuteur de cuisson mis en pause reprend.

### 6.5.7 Détection de récipient (PKFI3, PKI3 et PKIW3 uniquement)

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

La zone de cuisson ne fonctionne pas si :

- ... 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 d'une zone de cuisson qui est encore allumée.

Dans de tels cas, la valeur 0 est affichée.

Si aucun récipient n'est détecté pendant 10 minutes après le réglage du niveau de puissance, la zone de cuisson est automatiquement mise à l'arrêt.

## 6.6 Menu de fonctions

- Chaque appareil propose différentes fonctions supplémentaires. Ces fonctions sont sélectionnées et activées au moyen du menu de fonctions. Seules les fonctions disponibles pour le type d'appareil concerné sont affichées dans le menu de fonctions.

### Menu de fonctions des tables de cuisson induction PKFI3, PKI3, PKIW3

Les tables de cuisson induction disposent au total de 3 fonctions supplémentaires :

Option	Désignation
1 1	Fonction de maintien au chaud (3 niveaux)
2 1	Fonction de minuteur de cuisson (arrêt automatique)
3 1	Dispositif de cuisson automatique

Tab. 6.5 Menu de fonctions des tables de cuisson à induction

### Menu de fonctions des tables de cuisson Hyper et HiLight PKC3, PKCB3, PKCH3

Les tables de cuisson HiLight et Hyper (à résistance électrique) disposent au total de 4 fonctions supplémentaires :

Option	Désignation
1 0	Activation de feux
2 1	Fonction de maintien au chaud (3 niveaux)
3 1	Fonction de minuteur de cuisson (arrêt automatique)
4 1	Dispositif de cuisson automatique

Tab. 6.6 Menu de fonctions des tables de cuisson Hyper et HiLight

### Menu de fonctions du teppanyaki en acier inoxydable PKT3

Le teppanyaki en acier inoxydable dispose de 1 fonction supplémentaire :

Option	Désignation
1 1	Fonction de nettoyage

Tab. 6.7 Menu de fonctions du teppanyaki en acier inoxydable PKT3

### Ouvrir le menu

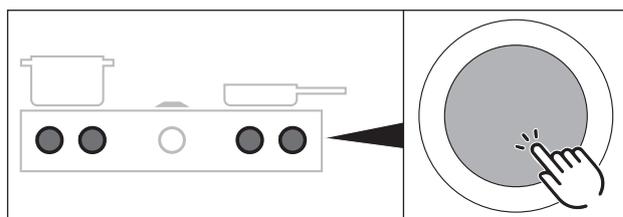


Fig. 6.27 Ouverture du menu de fonctions d'une table de cuisson

- ▶ Opérez une commande Touch sur le bouton de commande d'une table de cuisson.
- Le menu de fonctions est ouvert.
- La première option est affichée dans le bouton de commande.

### 6.6.1 Activation de feux – 2 feux, 3 feux, sauteuse (PKC3, PKCB3, PKCH3 uniquement)

Un feu supplémentaire, plus large, est activable de manière flexible et facile. Cela permet une adaptation facile et rapide aux récipients utilisés.

**i** La fonction d'activation de feu peut être activée et désactivée y compris lorsque les fonctions de cuisson automatique, de minuteur de cuisson et de maintien au chaud sont activées.

**i** Sur la table de cuisson PKCB3, la résistance de chauffe de la sauteuse est considérée comme un second feu.

#### Activation de feux supplémentaires (activation 2 feux/3 feux)

- ▶ Ouvrez le menu de fonctions de la table de cuisson.
- ▶ Procédez comme suit :

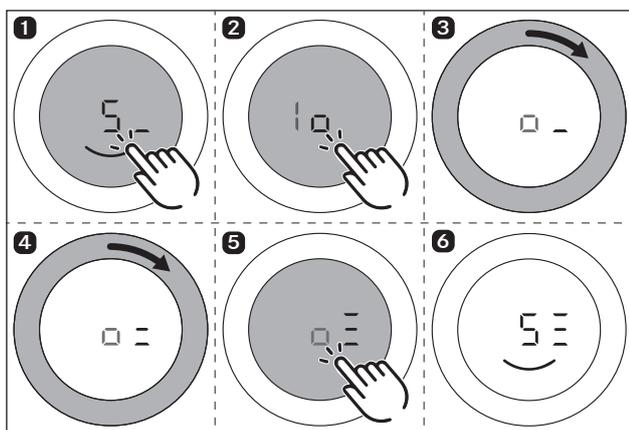


Fig. 6.28 Activation de feux supplémentaires

- Le deuxième ou troisième feu est automatiquement activé pour la zone de cuisson sélectionnée.
- Le processus de cuisson est initié au niveau de puissance sélectionné sur deux ou trois feux.
- Le nombre de feux actifs est affiché dans le bouton de commande, à côté du niveau de puissance (par ex. : 5 \_ ou 5 = ou 5 ≡).

#### Désactivation des feux supplémentaires

- ▶ Réitérez ce processus en suivant les étapes décrites et sélectionnez un nombre inférieur de feux actifs dans le menu de fonctions.
- Le processus de cuisson est initié au niveau de puissance sélectionné sur le nombre de feux sélectionnés.

### 6.6.2 Fonction de maintien au chaud variable (sauf PKT3)

Les 3 niveaux de maintien au chaud permettent de garder au chaud les plats mijotés à température constante.

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

Niveau de maintien au chaud	Symbole	Température	Utilisation
1	_ U	42 °C	Faire fondre du chocolat
2	= U	74 °C	Maintien au chaud
3	≡ U	94 °C	Faire frémir

Tab. 6.8 Niveaux de maintien au chaud

**i** Dans la pratique, les températures des niveaux de maintien au chaud peuvent varier légèrement car elles dépendent du récipient utilisé, de la quantité d'aliments et des différentes technologies de chauffe. Elles peuvent également être influencées par le dispositif aspirant.

#### Activation de la fonction de maintien au chaud

- ▶ Ouvrez le menu de fonctions de la table de cuisson.
- ▶ Procédez aux réglages suivants :

#### Tables de cuisson à induction (PKFI3, PKI3, PKIW3)

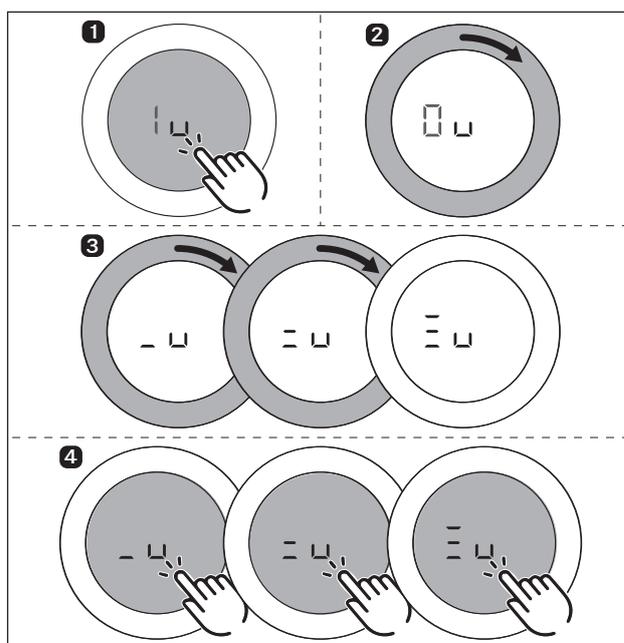


Fig. 6.29 Activation de la fonction de maintien au chaud (PKFI3, PKI3, PKIW3)

- Un signal sonore est émis.
- Le niveau de maintien au chaud sélectionné est activé.
- Le bouton de commande affiche \_ U / = U / ≡ U.

## Tables de cuisson Hyper et HiLight (PKC3, PKCB3, PKCH3)

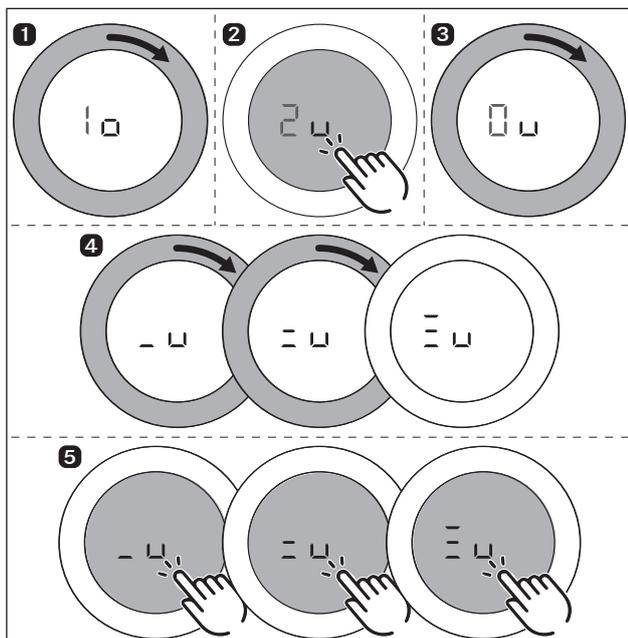


Fig. 6.30 Activation de la fonction de maintien au chaud (PKC3, PKCB3, PKCH3)

- Un signal sonore est émis.
- Le niveau de maintien au chaud sélectionné est activé.
- Le bouton de commande affiche  $\_U$  /  $=U$  /  $\equiv U$ .

## Augmentation et réduction du niveau de maintien au chaud actif

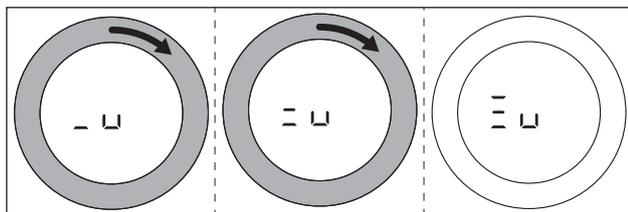


Fig. 6.31 Augmentation du niveau de maintien au chaud actif

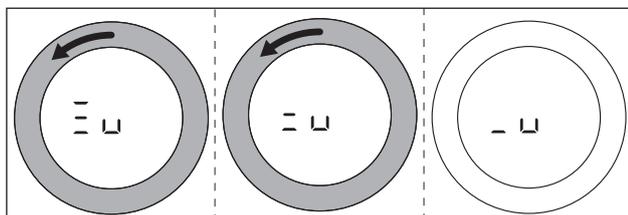


Fig. 6.32 Réduction du niveau de maintien au chaud actif

## Désactivation de la fonction de maintien au chaud

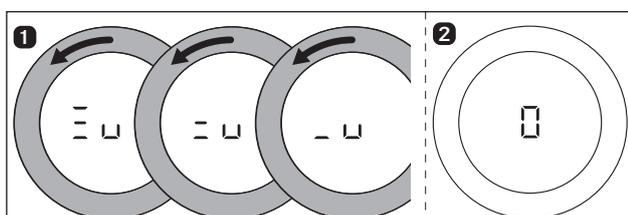


Fig. 6.33 Désactivation de la fonction de maintien au chaud

- La zone de cuisson est désactivée et le bouton de commande affiche  $\square$ .
- Le cas échéant, l'indicateur de chaleur résiduelle Hest affiché dans le bouton de commande.

## 6.6.3 Fonction de minuteur de cuisson/arrêt automatique (sauf PKT3)

Le système d'arrêt automatique du minuteur de cuisson éteint automatiquement la zone de cuisson en fonctionnement après écoulement de la durée prédéfinie.

- i** Les fonctions de minuterie peuvent être réglées sur une période comprise entre 1 et 120 minutes.
- i** Le minuteur est pris en charge pour les deux zones de cuisson lorsque la fonction de pont est activée.

## Activation du minuteur de cuisson

- ▶ Ouvrez le menu de fonctions de la table de cuisson.
- ▶ Procédez comme suit...

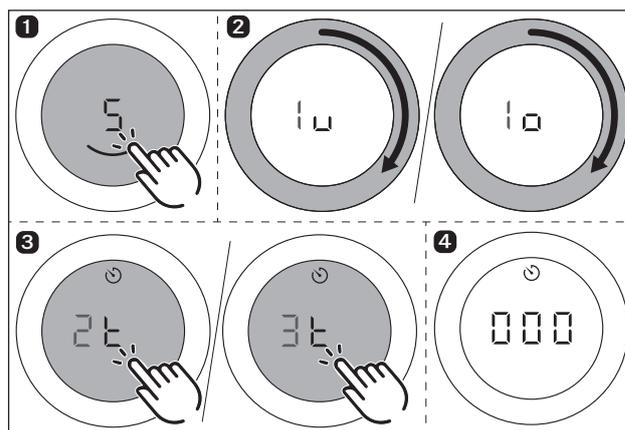


Fig. 6.34 Activation du minuteur de cuisson

- Le minuteur de cuisson est activé pour la zone de cuisson sélectionnée.
- Le bouton de commande affiche la durée à régler, en commençant par  $\square\square\square$ , avec le témoin de minuterie  $\odot$ .
- Si la durée n'est pas réglée sous 4 secondes, le minuteur est désactivé. L'affichage du bouton de commande repasse sur le processus de cuisson en cours.

## Réglage de la durée et démarrage du minuteur de cuisson

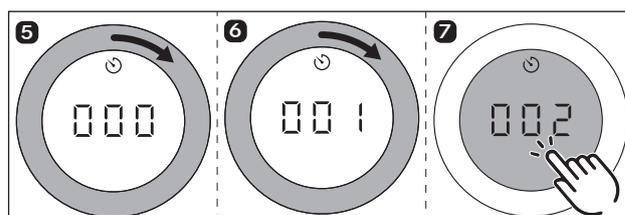


Fig. 6.35 Rotation de la bague pour bouton rotatif dans le sens des aiguilles d'une montre

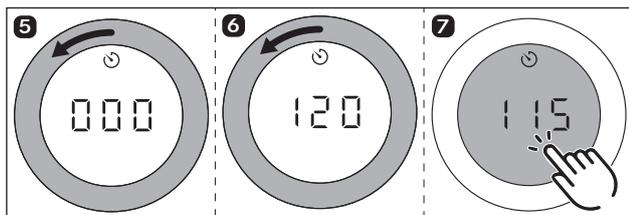


Fig. 6.36 Rotation de la bague pour bouton rotatif dans le sens inverse des aiguilles d'une montre

- Dans les deux sens, la durée est modifiée par intervalles de 1 minute entre 0 et 20 minutes. Au-delà, la durée est modifiée par intervalles de 5 minutes.
- Après confirmation par commande Touch, un signal sonore est émis, le minuteur de cuisson est activé et la durée définie est décomptée.
- L'affichage du bouton de commande repasse sur le processus de cuisson en cours et le témoin de minuterie est affiché.
- Le niveau de puissance réglé et la durée restante sont affichés dans le bouton de commande par alternances de 3 secondes.
- En dessous de 2 minutes, seule la durée restante est affichée.
- En dessous de 5 secondes, la durée restante est affichée en clignotant.

#### Modification du minuteur de cuisson actif

- ▶ Réitérez le processus pour la table de cuisson sur laquelle le minuteur de cuisson est activé (voir « Activation du minuteur de cuisson »).
- ▶ Modifiez la durée définie et lancez à nouveau le minuteur de cuisson.

#### Arrêt anticipé du minuteur de cuisson

##### Si le processus de cuisson doit continuer :

- ▶ Ouvrez le menu de fonctions de la table de cuisson.
- ▶ Sélectionnez l'option « Minuteur de cuisson (arrêt automatique) ».
- ▶ Diminuez la durée définie sur et confirmez le réglage.
- Le minuteur de cuisson est désactivé et un signal sonore est émis.
- Les processus de cuisson en cours sont poursuivis sans changement.

##### Si le processus de cuisson doit s'arrêter :

- ▶ Tournez bague pour bouton rotatif jusqu'à atteindre le niveau de puissance .
- Un signal sonore est émis et la zone de cuisson est arrêtée.

#### Durée écoulée

- La zone de cuisson est automatiquement arrêtée.
- Un signal sonore est émis.
- Le bouton de commande affiche et le témoin de minuterie en clignotant.
- Le signal sonore et le clignotement sont automatiquement désactivés au bout de 5 secondes.

L'affichage clignotant et le signal sonore peuvent être arrêtés de manière anticipée par une commande Touch.

- Le cas échéant, l'indicateur de chaleur résiduelle Hest ensuite affiché.

## 6.6.4 Cuisson automatique (sauf PKT3)

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 cuisson continue défini.

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

PKF13, PKI3, PKIW	
Niveau de puissance (niveau de cuisson continue)	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. 6.9 Vue d'ensemble des durées de montée en température

PKC3, PKCB3, PKCH3	
Niveau de puissance (niveau de cuisson continue)	Durée de cuisson en min.:sec.
1	01:00
2	03:00
3	04:48
4	06:30
5	08:30
6	02:30
7	03:30
8	04:30

Tab. 6.10 Vue d'ensemble des durées de montée en température

- Si le niveau de puissance de la zone de cuisson est augmenté pendant le fonctionnement de la cuisson automatique, le mode de cuisson automatique reste actif. La durée de cuisson est adaptée.
- 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.

#### Conditions préalables à la cuisson automatique :

- Processus de cuisson sur un niveau de puissance entre 1 et 8.

### Activation de la cuisson automatique

- ▶ Ouvrez le menu de fonctions de la table de cuisson.
- ▶ Procédez comme suit...

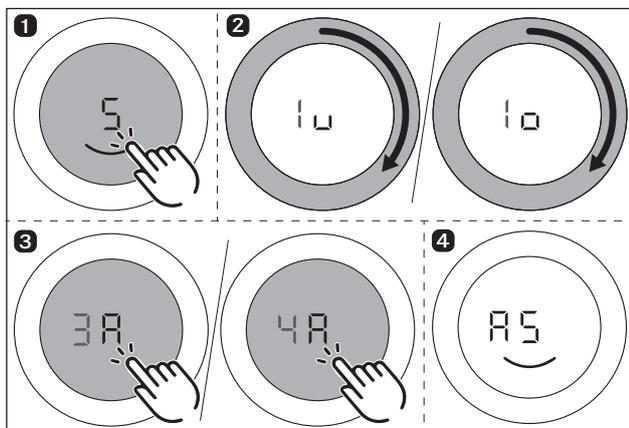


Fig. 6.37 Activation de la cuisson automatique

- Un signal sonore est émis, la cuisson automatique est activée et le minuteur de cuisson pour la montée en température est activé.
- Le bouton de commande affiche le témoin de montée en température  $\text{P}$  et le niveau de puissance réglé (par ex. :  $\text{AS}$ ).

### Désactivation anticipée de la cuisson automatique

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

- ▶ diminuez le niveau de puissance (niveau de cuisson continue).
- ▶ réglez le niveau de puissance  $\square$ .
- ▶ activez le niveau Power  $\text{P}$ .
- ▶ activez le niveau de maintien au chaud  $\text{u}$ .
- ▶ arrêtez la table de cuisson.

### Durée écoulée

- Une fois la durée de cuisson automatique écoulée, le niveau de cuisson continue est activé.
- Un signal sonore est émis.
- Le témoin de cuisson automatique n'est plus affiché.

### 6.6.5 Fonction de nettoyage (PKT3 uniquement)

La fonction de nettoyage régule les deux zones de cuisson du teppanyaki en acier inoxydable de manière constante sur une température de 70 °C, optimale pour le nettoyage. Cette température est maintenue pendant 10 minutes.

#### Activation de la fonction de nettoyage

- ▶ Ouvrez le menu de fonctions du teppanyaki en acier inoxydable.
- ▶ Procédez comme suit...

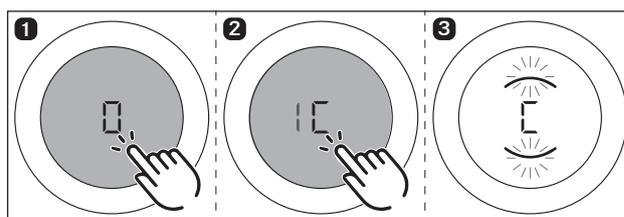


Fig. 6.38 Activation de la fonction de nettoyage

- La fonction de nettoyage est activée et le teppanyaki est chauffé à 70 °C.
- Les deux boutons de commande affichent la valeur  $\square$  et les deux indicateurs de zone de cuisson clignotent pendant la phase de montée en température.
- Dès que la température de nettoyage est atteinte, les indicateurs de zone de cuisson sont allumés en continu et le nettoyage peut être réalisé.

**i** Commencez uniquement le nettoyage lorsque la température de nettoyage optimale est atteinte (voir aussi chapitre Nettoyage).

#### Désactivation de la fonction de nettoyage

- ▶ Tournez la bague pour bouton rotatif sur lequel la fonction de nettoyage a été activée, dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- La fonction de nettoyage est désactivée.
- Le cas échéant, l'indicateur de chaleur résiduelle Hest affiché dans le bouton de commande.

**i** La fonction de nettoyage est automatiquement désactivée au bout de 10 minutes.

**i** La rotation dans le sens des aiguilles d'une montre augmente le niveau de puissance et le nettoyage doit être arrêté immédiatement (risque de brûlure).

## 7 Menu de configuration

### Vue d'ensemble du menu

Option	Réglage
☐	Volume du signal sonore
☐1	Mode Démo
☐2	Vitesse du clapet de fermeture
☐3	Mode évacuation/recyclage de l'air et choix de l'unité de filtre
☐4	Fonctionnement avec ou sans coffret mural (évacuation d'air uniquement)
☐5	Actionnement manuel du clapet de fermeture
☐6	Permutation des valeurs MLI du ventilateur PKA/PKAS
☐7	Montage de la table de cuisson de gauche 0°/180°
☐8	Montage de la table de cuisson de droite 0°/180°
☐9	Fonction de pause activée/désactivée
☐A	Nombre de ventilateurs montés
☐b	Exécution de la mise à jour du logiciel
☐c	Exécution de l'exportation de données
☐d	Affichage des versions logicielles

Tab. 7.1 Vue d'ensemble du menu

### 7.1 Utilisation du menu

#### Ouverture du menu

- i** Le menu peut uniquement être ouvert lorsque le système est en marche, mais que tous les appareils sont inactifs (= niveau de puissance 0).

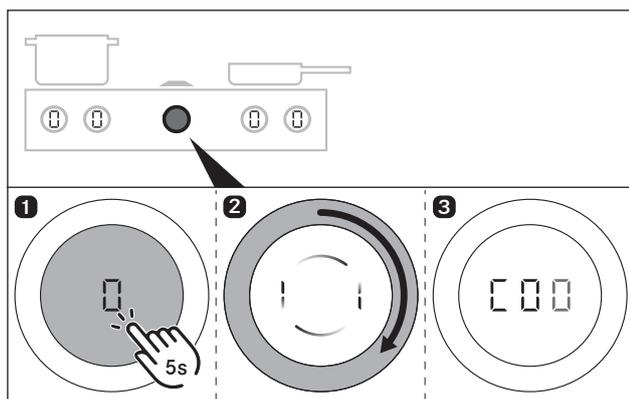


Fig. 7.39 Ouverture du menu

- ▶ Opérez une commande Extra-Long-Press sur le bouton de commande du dispositif aspirant.
- Une animation est affichée (indication de rotation).
- ▶ Faites tourner la bague du bouton de commande.
- Le menu est ouvert et la première option de menu est affichée.

#### Explication de l'affichage du menu (par ex. : ☐23) :

Chiffre du segment du milieu = option (luminosité 100 %)  
Chiffre du segment de droite = réglage actuel (luminosité 50 %)

#### Sélection et confirmation d'une option du menu

- ▶ Tournez la bague du bouton jusqu'à atteindre l'option souhaitée (voir Vue d'ensemble du menu).
- ▶ Pour confirmer, opérez une commande Touch.

#### Opération, confirmation et enregistrement des réglages

- ▶ Tournez la bague du bouton jusqu'à atteindre le réglage souhaité (pour les possibilités de réglage, voir la description des options).
- ▶ Confirmez le réglage par une commande Touch.

- i** Le système enregistre les réglages opérés lorsque l'opérateur quitte l'option de menu ou à la fermeture du menu.

#### Fermeture du menu

- i** Lors de la navigation dans le menu, la fermeture du menu est proposée (☐nd) après la dernière option.

- ▶ Tournez la bague du bouton jusqu'à afficher ☐nd
- ▶ Confirmez la sélection par une commande Touch.
- Le menu est fermé et l'affichage standard est rétabli.

- i** Si aucune action n'est réalisée dans le menu ou dans une option pendant 2 minutes, le menu de configuration est automatiquement fermé et l'affichage s'éteint. Les réglages opérés sont automatiquement enregistrés.

### 7.2 Première mise en service

- i** Le système doit être configuré lors de la mise en service. Il est impératif de procéder aux réglages corrects dans les options de la configuration de base.

#### 7.2.1 Configuration de base

##### Option ☐3 : Mode évacuation ou recyclage de l'air (avec choix de l'unité de filtre)

Réglage	Mode de fonctionnement	Unité de filtre (durée de vie)
☐	Mode évacuation d'air	Aucun filtre nécessaire
1	Mode recyclage d'air	ULB1 (200 h)
2	Mode recyclage d'air	ULB3X (600 h) (réglage d'usine)
3	Mode recyclage d'air	ULBF (300 h)

Tab. 7.2 Mode évacuation ou recyclage de l'air et choix de l'unité de filtre

- i** En mode recyclage d'air, la bonne sélection de l'unité de filtre définit automatiquement la durée de vie du filtre et le compte à rebours du filtre est défini en conséquence.

### Option $\square 4$ : Fonctionnement avec ou sans coffret mural (évacuation d'air uniquement)

Condition préalable: Le mode évacuation d'air a été défini dans l'option  $\square 3$ .

Réglage	Coffret mural
$\square$	Fonctionnement sans coffret mural
1	Fonctionnement avec coffret mural (réglage d'usine)

Tab. 7.3 Fonctionnement avec ou sans coffret mural

- i** En mode évacuation d'air avec coffret mural, un niveau de puissance supérieur est brièvement activé à la mise en marche du dispositif aspirant afin d'ouvrir le coffret mural correctement (fonction coffret mural).

### Option $\square A$ : Nombre de ventilateurs montés

- i** Si un ventilateur supplémentaire est installé au montage, l'option correspondante doit être activée dans le menu.

Réglage	Nombre de ventilateurs
1	Un ventilateur raccordé (réglage d'usine)
2	Deux ventilateurs raccordés

Tab. 7.4 Nombre de ventilateurs montés

## 7.3 Description des options supplémentaires

### Option $\square \square$ : Volume des signaux sonores

Réglage	Volume du signal sonore
$\square$	100 % (réglage d'usine)
1	10 %
2	20 %
3	30 %
4	40 %
5	50 %
6	60 %
7	70 %
8	80 %
9	90 %

Tab. 7.5 Volume du signal sonore

### Option $\square 1$ : Mode Démo

- i** En mode Démo, toutes les fonctions du bouton de commande sont affichées, et le clapet de fermeture électrique et le ventilateur sont opérationnels. La fonction de chauffe des tables de cuisson est désactivée. Le mode Démo est notamment utilisé sur les salons.

Réglage	Mode de fonctionnement
$\square$	Fonctionnement normal (réglage d'usine)
1	Mode Démo

Tab. 7.6 Fonctionnement normal ou mode Démo

### Option $\square 2$ : Vitesse du clapet de fermeture

Réglage	Vitesse du clapet de fermeture
$\square$	100 %
1	40 %
2	46,7 %
3	53,4 %
4	60 %
5	66,7 %
6	73,3 % (réglage d'usine)
7	80 %
8	86,7 %
9	93,3 %

Tab. 7.7 Vitesse du clapet de fermeture

### Option $\square 5$ : Actionnement manuel du clapet de fermeture

Réglage	Fonction
$\square$	Quitter la sous-option
1	Ouverture du clapet de fermeture
2	Fermer le clapet de fermeture

Tab. 7.8 Actionnement manuel du clapet de fermeture

- i** Si le réglage 1 ou 2 est sélectionné dans l'option C5, une pression longue de la surface tactile du bouton de commande permet d'ouvrir ou fermer manuellement le clapet de fermeture.

### Option $\square 6$ : Permutation des valeurs MLI du ventilateur

Réglage	Configuration
$\square$	Valeurs MLI du ventilateur pour PKA3/PKA3AB (réglage d'usine pour PKA3/PKA3AB)
1	Valeurs MLI du ventilateur pour PKAS3/PKAS3AB (réglage d'usine pour PKAS3/PKAS3AB)

Tab. 7.9 Permutation des valeurs MLI du ventilateur pour PKA3/PKA3AB et PKAS3/PKAS3AB

### Option $\square 7$ : Montage de la table de cuisson de gauche 0°/180°

Réglage	Orientation
$\square$	Montage standard (0°) (réglage d'usine)
1	Montage à 180°
2	Non raccordé

Tab. 7.10 Orientation de la table de cuisson de gauche

### Option $\square 8$ : Montage de la table de cuisson de droite 0°/180°

Réglage	Orientation
$\square$	Montage standard (0°) (réglage d'usine)
1	Montage à 180°
2	Non raccordé

Tab. 7.11 Orientation de la table de cuisson de droite

### Option $\square 9$ : Fonction de pause activée/désactivée

Réglage	Fonction
$\square$	Fonction de pause désactivée
	Fonction de pause activée (réglage d'usine)

Tab. 7.12 Fonction de pause activée/désactivée

### Option $\square b$ : Mise à jour logicielle

► Démarrez la mise à jour logicielle par une commande Touch.

### Option $\square c$ : Exportation de données

► Démarrez l'exportation des données par une commande Touch.

### Option $\square d$ : Affichage des versions logicielles

La version logicielle actuelle pour des appareils connectés est affichée :

- Table de cuisson gauche
- Dispositif aspirant
- Table de cuisson droite

L'affichage est réalisé comme suit :

Affichage 1 (appareil)	Affichage 2 (version logicielle)
$\square F \square$	xxx (= version logicielle carte d'interface gauche)
$\square R \square$	xxx (= version logicielle électronique d'aspiration)
$\square \square \square$	xxx (= version logicielle carte d'interface droite)

Tab. 7.13 Affichage des versions logicielles

L'affichage des versions logicielles est réalisé de manière consécutive.

Le bouton de commande affiche  $\square d$ .

## 8 Nettoyage et entretien

- ▶ Respecter toutes les consignes de sécurité et tous les avertissements (voir le chapitre Sécurité).
- ▶ Respectez les notices du fabricant livrées avec les équipements.
- ▶ Lors des opérations de nettoyage et 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
<b>Bouton de commande</b>	
Baguette/boîtier	Immédiatement après chaque salissure.
<b>Dispositif aspirant :</b>	
Intérieur et surface du dispositif aspirant	après chaque préparation de plats riches en graisses ; au moins toutes les semaines
Clapet de fermeture, filtre à graisses et bac de filtre	après chaque préparation de plats riches en graisses ; au moins toutes les semaines
Bac de maintenance	au besoin (en mode recyclage d'air, au plus tard lors du changement du filtre à charbon actif)
Filtre à charbon actif (recyclage d'air uniquement)	remplacer en cas d'apparition d'odeurs ou une fois la durée de vie écoulée (voir Indicateur d'entretien du filtre)
<b>Tables de cuisson :</b>	
Table de cuisson	immédiatement en cas de salissure à l'aide d'un produit nettoyant courant

Tab. 8.1 Cycles de nettoyage

### 8.1 Nettoyeurs

- L'utilisation de nettoyeurs agressifs et le frottement des récipients abîment la surface, ce qui provoque l'apparition de taches foncées.
- ▶ N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur, d'éponge ou nettoyeurs abrasifs ou des nettoyeurs chimiques agressifs (par exemple un aérosol pour le four).
- ▶ Veillez à ce que le nettoyant ne contienne pas de sable, soude, acide, lessive ou chlore.

#### Matériel de nettoyage des tables de cuisson en vitrocéramique

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

- N'utilisez pas le racloir vitrocéramique dans la surface courbe du wok.

#### Matériel de nettoyage du teppanyaki en acier inoxydable

Le nettoyage du teppanyaki en acier inoxydable nécessite une spatule teppan spéciale et un produit nettoyant approprié.

### 8.2 Nettoyage du dispositif aspirant

- Nettoyer les surfaces en acier inoxydable uniquement dans le sens du polissage.

Des particules grasses et des dépôts de calcaire provenant des vapeurs de cuisson peuvent s'incruster à la surface et à l'intérieur du dispositif aspirant.

- ▶ Nettoyez les composants du dispositif aspirant conformément aux cycles de nettoyage.
- ▶ Retirez le clapet de fermeture, le filtre à graisses en acier inoxydable et le bac de filtre avant le nettoyage.
- ▶ Nettoyez les surfaces 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.

#### Position de nettoyage du clapet de fermeture

- ▶ Assurez-vous que le dispositif aspirant est en marche, mais inactif (= niveau de puissance 0).
- ▶ Activez la fonction de nettoyage du dispositif aspirant (voir chapitre Fonctions et utilisation).
- Le clapet s'ouvre et le bouton de commande affiche □.
- Le ventilateur ne démarre pas, ou s'arrête s'il est en fonctionnement.

#### Démontage du clapet de fermeture, du filtre à graisses et du bac de filtre

- Les composants du filtre peuvent uniquement être démontés si la fonction de nettoyage du dispositif aspirant est activée.

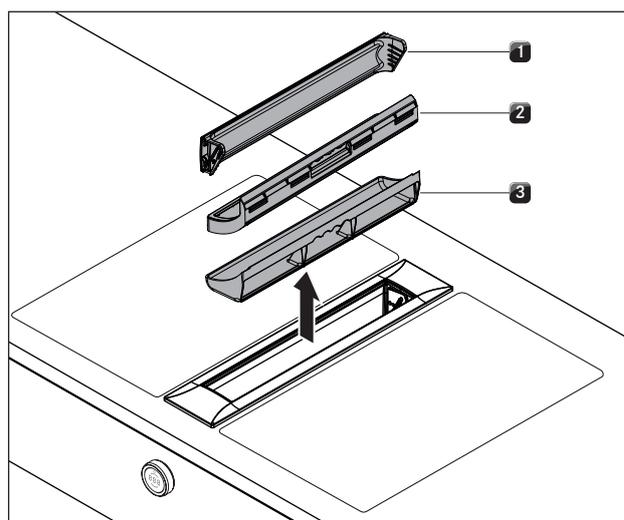


Fig. 8.1 Démontage des composants du filtre à graisses

- [1] Clapet de fermeture
- [2] Filtre à graisses
- [3] Bac de filtre

- ▶ Retirez le clapet de fermeture vers le haut [1].
- ▶ Mettez les mains dans l'ouverture de l'aspiration sur table de cuisson et retirez le filtre à graisses [2] et le bac de filtre [3].
- Le bouton de commande du dispositif aspirant affiche les valeurs FF et  $\square$  par alternances de 1 seconde.

### Montage du clapet de fermeture, du filtre à graisses et du bac de filtre

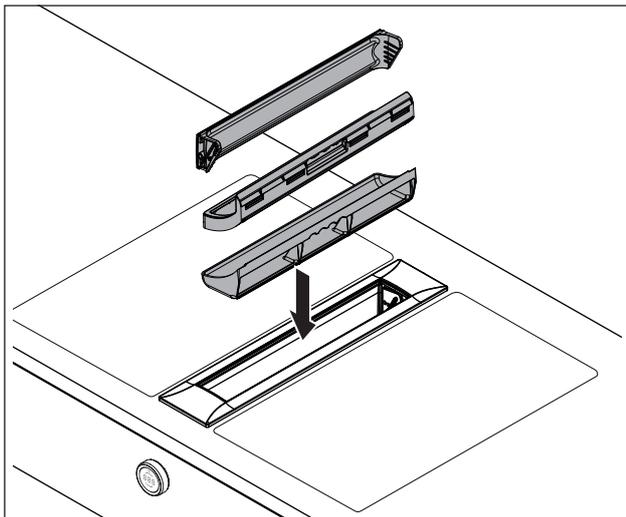


Fig. 8.2 Montage des composants

- ▶ Au besoin, activez la fonction de nettoyage du dispositif aspirant.
- ▶ Placez le bac de filtre dans l'ouverture d'aspiration.
- ▶ Insérez le filtre à graisses dans l'ouverture d'aspiration.
- ▶ Veillez au bon positionnement du filtre à graisses dans l'ouverture du boîtier.

### Installation du clapet de fermeture :

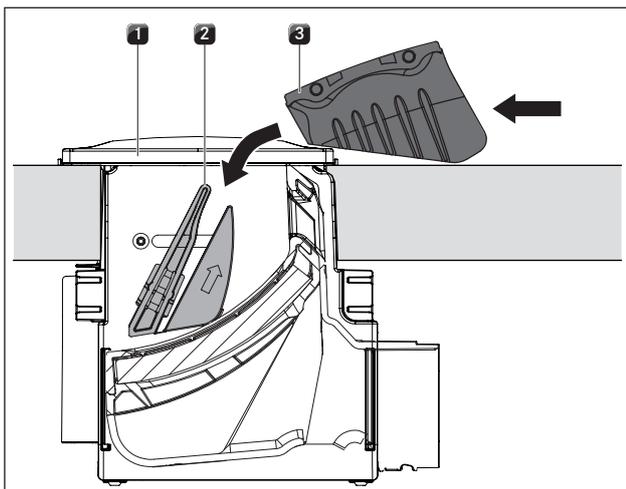


Fig. 8.3 Pose du clapet de fermeture

- [1] Ouverture d'aspiration
- [2] Guide
- [3] Clapet de fermeture

- ▶ Disposez le clapet de fermeture [3] latéralement, à côté de l'ouverture d'aspiration [1].
- ▶ Inclinez le clapet de fermeture [3] et faites-le glisser en diagonale dans le guide [2].

- ▶ Appuyez légèrement sur le côté étroit du clapet de fermeture [3], par dessus, jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible.
- ▶ Assurez-vous du bon positionnement du clapet de fermeture [3].

**i** Si le clapet de fermeture n'est pas correctement positionné dans la butée, il ne peut pas se fermer complètement.

**i** Si le filtre à graisses ou le clapet de fermeture n'est pas correctement monté, le bouton de commande affiche un message d'erreur E0 12 ou E0 13 (voir chapitre Dépannage).

### Démontage du bac de maintenance

**i** Le bac de maintenance ne peut pas être retiré dans les configurations suivantes : Montage simple, 2e dispositif aspirant adjacent, wok adjacent

**i** Pour démonter le bac de maintenance, le filtre à graisses et le bac de filtre doivent être retirés.

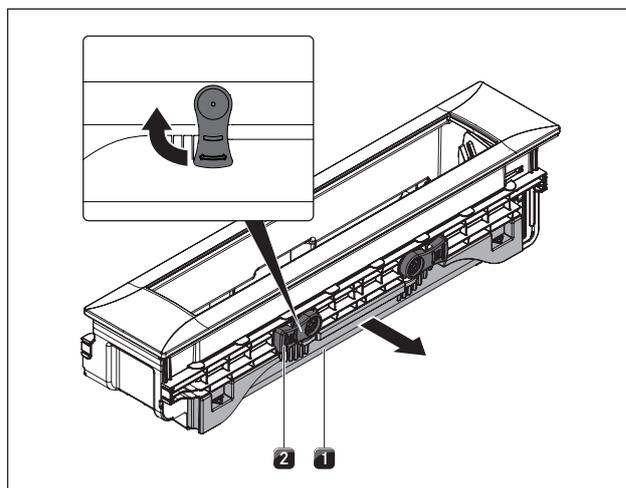


Fig. 8.4 Démontage du bac de maintenance

- [1] Bac de maintenance
- [2] Loquet

- ▶ Pour déverrouiller le bac de maintenance [1], tournez les deux loquets [2] à 90° vers l'extérieur.
- ▶ Retirez le bac de maintenance [1] du dispositif aspirant.

## Montage du bac de maintenance

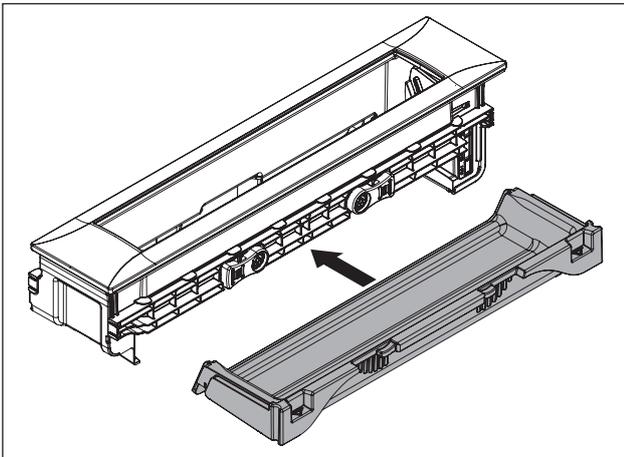


Fig. 8.5 Montage du bac de maintenance

- ▶ Insérez le bac de maintenance dans le dispositif aspirant.
- ▶ Tournez les deux loquets [2] vers le bas pour verrouiller le bac de maintenance [1].

### Nettoyage des composants

Le clapet de fermeture, le filtre à graisses, le bac de filtre et le bac de maintenance peuvent être nettoyés à la main ou au lave-vaisselle.

#### Nettoyage à la main

- ▶ Utilisez des nettoyants dégraissants.
- ▶ Passez les composants sous l'eau chaude.
- ▶ Nettoyez les composants à l'aide d'une brosse souple.
- ▶ Rincez bien les composants après le nettoyage.

#### Nettoyage au lave-vaisselle

- ▶ Pour le nettoyage, utilisez un programme de lavage à 65 °C maximum.
- Le filtre à graisses retient les particules grasses présentes dans les vapeurs de cuisson.
- Si le filtre à graisses ne se nettoie pas correctement, il doit être changé.

### Fin du nettoyage du dispositif aspirant

- ▶ Faites tourner la bague du bouton de commande du dispositif aspirant.
- Le clapet de fermeture s'ouvre entièrement.
- Le bouton de commande du dispositif aspirant affiche les valeurs FF et  $\square$  par alternances de 1 seconde.
- ▶ Remplacez le filtre à graisses.
- L'affichage passe sur la valeur  $\square$  et le dispositif aspirant est à nouveau prêt à l'emploi.

## 8.2.1 Remplacement du filtre de recyclage

En mode recyclage d'air, un filtre de recyclage supplémentaire est utilisé. Le filtre de recyclage fixe les substances odorantes qui apparaissent lors de la cuisson. Le filtre de recyclage est monté sur le ventilateur de socle ou sur le système de canaux. Lorsque la durée de vie d'un filtre de recyclage est écoulée, l'indicateur d'entretien du filtre est affiché et le filtre doit être changé. Une fois le filtre changé, le décompte de la durée de vie doit être réinitialisé.

- ▶ Changez le filtre de recyclage lorsque l'indicateur d'entretien du filtre est affiché.
- La notice d'utilisation du filtre de recyclage inclut la durée de vie du filtre et fournit les opérations à suivre pour changer le filtre.
- ▶ Réinitialisez l'indicateur d'entretien des filtres (voir chapitre Fonctions et utilisation).

**i** Vous pouvez vous procurer ces filtres de recyclage (à charbon actif) en magasin spécialisé ou dans la boutique en ligne de BORA à l'adresse <http://www.bora.com>.

## 8.3 Nettoyage des tables de cuisson

### 8.3.1 Nettoyage des tables de cuisson en vitrocéramique

- ▶ 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 tenaces

- ▶ Ôtez les taches et salissures tenaces (calcaire, taches brillantes en légèrement nacrées) à l'aide d'un produit nettoyant tant que la table de cuisson est encore un peu chaude.
- ▶ Essuyez 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.

### 8.3.2 Nettoyage du teppanyaki en acier inoxydable

- i** La spatule doit uniquement être utilisée sur la plaque car elle risque d'endommager les autres types de surface.
- i** Nettoyez toujours la surface en acier inoxydable dans le sens du brossage.
- i** En cas de nettoyage à l'acide citrique, évitez les abords de la table de cuisson et le plan de travail car le produit risquerait d'en endommager les surfaces.
- i** N'utilisez pas de produit d'entretien pour acier inoxydable sur la surface ou la plaque en acier inoxydable.

#### Salissures légères

- ▶ Assurez-vous que l'appareil est à l'arrêt (voir le chapitre Utilisation).
- ▶ Attendez que la surface en acier inoxydable soit suffisamment froide.
- ▶ Enlevez les salissures légères à l'aide d'un chiffon humide et d'un produit nettoyant.
- ▶ Pour éviter les taches causées par l'eau ou le calcaire (coloration jaunâtre), utilisez un chiffon doux pour sécher la surface nettoyée à l'eau.

#### Salissures normales

- ▶ Assurez-vous que la fonction de nettoyage est activée pour les deux zones de cuisson (voir chapitre Utilisation).
- ▶ Attendez que les indicateurs des zones de cuisson ne clignotent plus (indique la température de nettoyage optimale de 70 °C).
- ▶ Versez de l'eau froide pure sur la zone de cuisson.
- ▶ Laissez l'eau agir pendant environ 15 minutes.
- ▶ Ôtez tous les restes d'aliments et salissures grossières à l'aide de la spatule teppan.
- ▶ Éliminez le reste des salissures et résidus d'eau à l'aide d'un chiffon propre.
- ▶ Séchez l'appareil à l'aide d'un chiffon propre.

#### Salissures tenaces

- ▶ Assurez-vous que la fonction de nettoyage est activée pour les deux zones de cuisson (voir chapitre Utilisation).
- ▶ Attendez que les indicateurs des zones de cuisson ne clignotent plus (indique la température de nettoyage optimale de 70 °C).
- ▶ Dans un bol, diluez une cuillère à soupe (env. 10 – 15 ml) d'acide citrique dans de l'eau tiède (env. 200 ml).
- ▶ Versez ensuite le mélange sur la zone de cuisson.
- ▶ Laissez le produit agir pendant environ 5 à 8 minutes.
- ▶ Ôtez les restes d'aliments grillés de la surface de cuisson à l'aide d'une brosse en plastique.
- ▶ Ôtez entièrement tous les résidus du mélange d'eau et d'acide citrique à l'aide d'un chiffon propre.
- ▶ Versez de l'eau froide pure sur la zone de cuisson.
- ▶ Éliminez le reste des salissures et résidus d'eau à l'aide d'un chiffon propre.
- ▶ Séchez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon propre.

Les variations de coloration et petites rayures n'indiquent pas une détérioration de l'appareil. Le fonctionnement de la teppanyaki en acier inoxydable et la stabilité de la surface en acier inoxydable ne sont pas compromis.

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

### 8.4 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 l'appareil (voir chapitre Description de l'appareil).

### 8.5 Nettoyage du bouton de commande

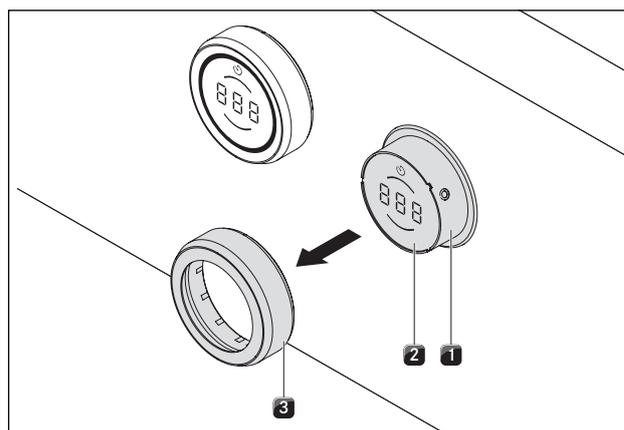


Fig. 8.6 Retrait de la bague du bouton rotatif

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

#### Nettoyage de la bague du bouton rotatif

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

- ▶ Retirez la bague du bouton rotatif.
- ▶ Utilisez des nettoyeurs dégraissants.
- ▶ Passez la bague sous l'eau chaude.
- ▶ Nettoyez la bague avec une brosse douce.
- ▶ Rincez bien la bague après l'avoir nettoyée.
- ▶ Séchez soigneusement la bague.
- ▶ Remplacez la bague sur le bouton de commande.

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

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

## 9 Dépannage

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

### 9.1 Dépannage du dispositif aspirant

Problème de commande	Cause	Aide
Il est impossible d'allumer le dispositif aspirant	Bague manquante sur le bouton	Insérer la bague sur le bouton de commande
	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 automatique se déclenche plusieurs fois.	Contactez l'équipe du service technique de BORA.
	L'alimentation électrique est interrompue.	Faites contrôler l'alimentation en courant par un électricien.
	Le fusible dans le connecteur de l'unité de régulation est défectueux.	Changez le fusible (type : T 3,15A/250V).
Le moteur du ventilateur ne démarre pas	Le clapet de fermeture manque ou est incorrectement installé	Installer correctement le clapet de fermeture
	Le filtre à graisses manque ou est incorrectement installé	Installer correctement le filtre à graisses
	Le moteur du ventilateur est défectueux	Contactez l'équipe du service technique de BORA.
Des odeurs sont perçues au fonctionnement d'un dispositif aspirant neuf.	Ce phénomène est normal sur les appareils neufs.	Les odeurs cessent de se développer après quelques heures de fonctionnement.
Le bouton de commande affiche un segment tournant dans le sens horaire.	Après l'installation, la bague du bouton rotatif n'est pas positionnée sur 0.	Tourner le bouton de commande jusqu'à la position 0
Le bouton de commande affiche L	La sécurité enfant est activée	Désactivation de la sécurité enfant (voir le chapitre Utilisation)
Le bouton de commande affiche	Durée d'actionnement (8 s) du bouton de commande ou encrassement du bouton de commande	Relâcher le bouton de commande ou le nettoyer
Le bouton de commande affiche	La connexion Home-In est interrompue	Contrôler le contact du câble ou du pont Home-In
Le bouton de commande affiche	La connexion Home-In est interrompue	En mode évacuation d'air, la fenêtre est ouverte, par exemple.
Le bouton de commande affiche F	La durée d'utilisation du filtre à charbon actif est épuisée	Remplacer le filtre à charbon actif, éventuellement nettoyer le filtre à graisses en acier inoxydable, réinitialiser le compte à rebours de durée de vie du filtre (voir chapitre Nettoyage et utilisation)
Le bouton de commande affiche	Un objet est bloqué dans le clapet de fermeture	Retirez l'objet.
	Le clapet de fermeture n'est pas entièrement inséré dans le guide	Appuyez légèrement sur le côté étroit du clapet de fermeture, par dessus, jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible.
	Interrupteur de fin de course défectueux	Contactez l'équipe du service technique de BORA.
	Panne d'alimentation à l'ouverture ou à la fermeture du clapet	Positionner le bouton de commande sur 0, acquitter par une commande Touch, le clapet se ferme.
Le bouton de commande affiche	Le filtre à graisses manque ou est incorrectement installé	Installer correctement le filtre à graisses
	Capteur du filtre défectueux	Contactez l'équipe du service technique de BORA.
Le bouton de commande affiche	Le clapet de fermeture manque ou est incorrectement installé	Installer correctement le clapet de fermeture
	Capteur du clapet de fermeture défectueux	Contactez l'équipe du service technique de BORA.
Le bouton de commande affiche	Erreur d'utilisation de la zone tactile.	Positionner le bouton de commande sur 0 Contactez l'équipe du service technique de BORA.
		Contactez l'équipe du service technique de BORA.
La puissance d'aspiration du dispositif aspirant s'est dégradée.	Le filtre à graisses en acier inoxydable est fortement encrassé	Nettoyer ou remplacer le filtre à graisses en acier inoxydable.
	Le filtre à charbon actif est fortement encrassé (recyclage d'air uniquement)	Remplacement du filtre à charbon actif
	Un objet (chiffon, etc.) se trouve dans le boîtier de circulation de l'air.	Retirez l'objet.
	Le ventilateur est défectueux ou un raccord de conduite s'est desserré.	Contactez l'équipe du service technique de BORA.
Le clapet de fermeture ne s'ouvre/se ferme pas entièrement	Le mouvement a été interrompu par une coupure de courant	Actionnement manuel du clapet de fermeture jusqu'à sa position finale (voir chapitre Montage, tableau 6.13)

Tab. 9.1 Résolution des pannes

## 9.2 Dépannage des tables de cuisson

Problème de commande	Cause	Aide
Il est impossible d'allumer la table de cuisson.	Baguette manquante sur le bouton.	Posez la baguette sur le bouton de commande.
	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 électrique est interrompue.	Faites contrôler l'alimentation en courant par un électricien.
Formation d'odeurs et de vapeur lors du fonctionnement d'une nouvelle table de cuisson	Ce phénomène est normal sur les appareils neufs.	Attendre quelques heures de fonctionnement  Si la formation d'odeurs persiste, contacter le service technique de BORA
Le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner après la mise à l'arrêt	Le ventilateur de refroidissement fonctionne jusqu'à ce que la table de cuisson soit suffisamment froide, puis s'arrête automatiquement.	Attendre que le ventilateur de refroidissement s'éteigne automatiquement.
Une zone de cuisson ou l'ensemble de la table de cuisson s'éteint automatiquement.	Durée de fonctionnement trop longue sur une zone de cuisson	Remettre la zone de cuisson en fonctionnement (voir chapitre Utilisation).
	La protection anti-surchauffe s'est déclenchée.	(voir chapitre Description de l'appareil)
Le niveau Power est interrompu automatiquement de manière anticipée	La protection anti-surchauffe s'est déclenchée.	(voir chapitre Description de l'appareil)
Le bouton de commande affiche 	La sécurité enfant est activée	Désactivation de la sécurité enfant (voir le chapitre Utilisation)
Le bouton de commande affiche 	Aucun récipient n'est détecté ou un récipient inadapté est détecté sur la zone de cuisson.	Utiliser uniquement des récipients adaptés.  Choisissez une taille de récipient correspondant à la zone de cuisson (voir chapitre Description de l'appareil).
		Relâcher le bouton de commande ou le nettoyer
Le bouton de commande affiche 	Durée d'actionnement (8 s) du bouton de commande ou encrassement du bouton de commande	Relâcher le bouton de commande ou le nettoyer
Le bouton de commande affiche 	Erreur d'utilisation de la zone tactile.	Positionner le bouton de commande sur 0
		Appeler le service technique de BORA.
Le bouton de commande affiche 	Surchauffe	Laisser refroidir la table de cuisson

Tab. 9.2 Résolution des pannes

- Acquitez l'erreur par une commande Touche sur le bouton de commande.
- 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 Garantie, service technique, pièces de rechange et accessoires

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

## 10.1 Garantie fournisseur de BORA

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

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

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

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

Pour recourir à son droit de réclamation, le client doit présenter le défaut concerné à son distributeur ou directement à BORA et justifier de l'achat de l'appareil par présentation de la facture correspondante. S'il le souhaite, le client peut justifier de son achat via un enregistrement sur le portail [www.bora.com](http://www.bora.com). BORA garantit que tous les produits BORA sont exempts de défauts matériels et de production. Le défaut doit être présent au moment de la livraison du produit au client. En cas de réclamation d'un service de garantie, la durée de garantie ne repart pas à zéro. BORA entreprendra les mesures nécessaires pour résoudre le problème d'un produit BORA par une réparation ou un échange, selon sa propre appréciation. Tous les coûts associés à la résolution du problème dans le cadre de l'application de la garantie fabricant sont pris en charge par BORA.

Sont expressément exclus de la garantie fournisseur de BORA :

- les produits qui n'ont pas été acquis auprès d'un distributeur BORA agréé ou d'un représentant dûment formé par BORA ;
- 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, tels que, en particulier, les droits relatifs aux vices matériels ou à la responsabilité du fabricant vis-à-vis des produits, ne sont pas restreints par la garantie.

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

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

Pour nous contacter :

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

### 10.1.1 Extension de garantie

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

## 10.2 Service

**BORA Service :**

voir verso de cette notice d'utilisation et de montage



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

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

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

## 10.3 Pièces de rechange

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

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

## 10.4 Accessoires

- BORA Pro bague pour bouton rotatif PB1KR
- BORA Pro bague pour bouton rotatif All Black PB1KRAB
- BORA Pro bague pour bouton rotatif PB1KR
- BORA Pro bague pour bouton rotatif All Black PB1KRAB

### Accessoires spéciaux pour PKA3, PKAS3/PKAS3AB :

- BORA Pro Filtre à graisses en acier inoxydable PKA1FF
- BORA Pro Clapet de fermeture PKA1VK
- BORA Pro Bac de filtre All Black PKA1VKAB
- BORA Pro Bac de filtre PKA1FW
- BORA Fiche de raccordement au secteur Type I UNLI (AUS)
- BORA Fiche de raccordement au secteur Type J UNLJ (CH)
- BORA Fiche de raccordement au secteur Type G UNLG (GB-IE)
- BORA contacteur de fenêtre UFKS

### Accessoires spéciaux pour systèmes à recyclage d'air :

- BORA boîtier de purification de l'air flexible ULBF
- BORA filtre à charbon actif ULB3AS pour ULB3X

### Accessoires spéciaux pour tables de cuisson vitrocéramique :

- BORA racloir vitrocéramique UGS

### Accessoires spéciaux pour PKIW3 :

- Poêle wok à induction HIW1, Controlinduc®, acier inoxydable, Ø 360 mm

### Accessoires spéciaux pour PKT3 :

- BORA Pro spatule teppan PTTS1

## 11 Notes :





Mode d'emploi :             Original                             Traduction

**Fabricant: BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

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

L'élaboration de la présente notice d'utilisation et de montage a été réalisée avec le plus grand soin. Il se peut pourtant que certaines modifications techniques ou logicielles n'aient pas encore été mises en oeuvre et que le contenu n'ait par conséquent pas encore été adapté. Nous vous prions de bien vouloir nous en excuser. Une version à jour peut être obtenue auprès de l'équipe du service technique de BORA. Sous réserve d'erreurs de contenu ou d'impression.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Tous droits réservés.

---

**(D)**  
**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

**(A)**  
**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

**(INT)**  
**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

**(AU) (NZ)**  
**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

