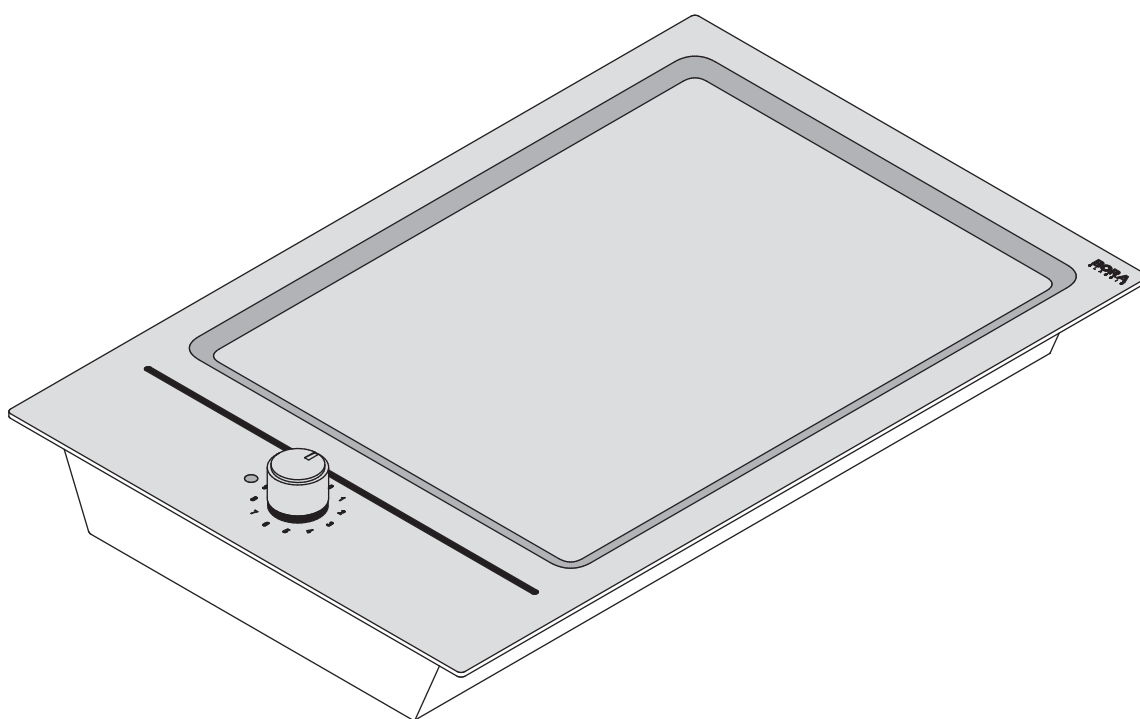


FR Notice d'utilisation et de montage CT1

Table de cuisson Tepan



CT1UMFR-003

Notice d'utilisation et de montage:

Original

Traduction

Fabricant

BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Innstraße 1
6342 Niederndorf
Autriche

Contact

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

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

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

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Tous droits réservés.

Table des matières

1	Remarque générale	4	8	Dépannage	20
1.1	Cibles.....	4			
1.2	Validité de notice d'utilisation et de montage.....	4			
1.3	Autres documentations	4			
1.4	Présentation des informations	5			
2	Sécurité	6	9	Mise à l'arrêt, démontage et mise au rebut	21
2.1	Informations de sécurité générales.....	6	9.1	Mise à l'arrêt	21
2.2	Informations de sécurité relatives à l'utilisation	7	9.2	Démontage.....	21
2.3	Informations de sécurité relatives au montage	8	9.3	Mise au rebut écologique	21
2.4	Informations de sécurité relatives au démontage et à la mise au rebut.....	9			
2.5	Informations de sécurité relatives aux pièces de rechange	9	10	Garantie, service technique, pièces de rechange	22
2.6	Utilisation correcte.....	9	10.1	Garantie.....	22
			10.2	Service.....	22
			10.3	Pièces de rechange.....	22
3	Caractéristiques techniques	10			
4	Description de l'appareil	11			
4.1	Composition.....	11			
4.2	Bandeau de commande et principe de fonctionnement.....	11			
4.3	Principe de fonctionnement	11			
4.3.1	Niveaux de puissance	11			
5	Montage	12			
5.1	Vérifier le contenu de la livraison	12			
5.2	Outils et ressources.....	12			
5.3	Instructions de montage.....	12			
5.3.1	Distances de sécurité	12			
5.3.2	Plan de travail et du meuble de cuisine	12			
5.3.3	Ventilation de la table de cuisson	13			
5.4	Dimensions de découpe	13			
5.5	Monter la table de cuisson	15			
5.6	Raccordement en électricité	16			
5.7	Remise à l'utilisateur.....	16			
6	Utilisation	17			
6.1	Première mise en service	17			
6.2	Mise en marche / mise à l'arrêt de la zone de cuisson	17			
6.3	Niveaux de puissance	17			
6.3.1	Réglage du niveau de puissance	17			
7	Nettoyage et entretien	18			
7.1	Nettoyant	18			
7.2	Entretien de la table de cuisson	18			
7.3	Nettoyage de la table de cuisson.....	18			
7.3.1	Nettoyage du grill en acier inoxydable.....	18			
7.3.2	Nettoyage de la manette de commande.....	19			

1 Remarque générale

1.1 Cibles

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

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

Tab. 1.1 Cibles

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

1.2 Validité de notice d'utilisation et de montage

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

1.3 Autres documentations

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

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

Directives

Cet appareil est conforme aux directives UE/CE suivantes:
 Directive 2014/30/UE EMV
 Directive « basse tension » 2014/35/UE
 Directive sur l'écoconception 2009/125/CE
 Directive 2011/65/UE RoHS
 Directive 2012/19/UE WEEE

1.4 Présentation des informations

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

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

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

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

■ Point 1

■ Point 2

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

Consignes de sécurité et d'avertissement

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

Les consignes de sécurité sont structurées comme suit:

MOT SIGNALANT LE DANGER ET AVERTISSEMENT!

Type et source de danger




Conséquences de la négligence

► Mesures de sécurité

Cela comprend:

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

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

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

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

2 Sécurité

2.1 Informations de sécurité générales

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

- La notice d'utilisation et de montage contient des indications importantes concernant le montage et l'utilisation de l'appareil. Ces informations permettent de protéger l'utilisateur contre les risques de blessures et d'éviter l'endommagement de l'appareil. Les informations de contact du fournisseur sont fournies au dos de cette notice d'utilisation et de montage pour toutes informations ou questions supplémentaires concernant l'utilisation de l'appareil.
- Le terme appareil se réfère à la table de cuisson, au dispositif d'aspiration, ainsi qu'à la table de cuisson avec dispositif d'aspiration.
 - ▶ Lisez la notice d'utilisation et de montage au complet avant de mettre l'appareil en service.
 - ▶ La notice d'utilisation et de montage doit toujours être conservée accessible afin d'assurer sa disponibilité en cas de besoin.
 - ▶ La notice d'utilisation et de montage doit être transmise au propriétaire de l'appareil à sa vente.
 - ▶ Toutes les opérations entreprises au niveau de l'appareil doivent être réalisées avec soin et précaution.
 - ▶ Au déballage de l'appareil, assurez-vous de l'absence de tout dégât visible.
 - ▶ Ne raccordez pas un appareil endommagé.
 - ▶ Afin d'assurer un fonctionnement sans problème, mettez l'appareil en service uniquement lorsque le montage est achevé.
 - ▶ Assurez-vous que les zones de cuisson chaudes ne sont pas touchées.
 - ▶ Évitez les cuissons excessives.
 - ▶ Éteignez l'appareil après utilisation.
 - ▶ Les animaux domestiques doivent être maintenus à distance de l'appareil.

Mode recyclage d'air

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

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

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

Informations concernant les enfants et personnes à capacités réduites

- ▶ Les enfants de plus de 8 ans et les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience ou de connaissances, sont uniquement en mesure d'utiliser l'appareil sous surveillance ou après avoir été informé de manière appropriée quant à l'utilisation sécurisée de l'appareil et aux dangers associés.
- ▶ Les enfants se tenant à proximité de l'appareil doivent faire l'objet d'une attention particulière.
- ▶ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ▶ 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.
- ▶ Gardez les enfants et les autres personnes loin des zones de cuisson chaudes.

Modifications entreprises par l'utilisateur

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

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

Nettoyage et entretien

L'appareil doit être nettoyé régulièrement. La saleté peut causer des dommages ou des odeurs. Enlevez toute saleté immédiatement.

- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils soient constamment surveillés.
- ▶ N'utilisez aucun système de nettoyage à vapeur pour l'entretien. La vapeur peut provoquer un court-circuit sur des pièces sous tension et causer des dégâts matériels (voir chapitre Nettoyage et entretien).
- ▶ Ne placez pas d'ustensiles de cuisine chauds sur la zone du bandeau de commande afin de ne pas endommager les composants électroniques sous-jacents.
- ▶ Assurez-vous que de l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil pendant le nettoyage. Utilisez uniquement un chiffon légèrement humide. N'aspergez jamais l'appareil d'eau. De l'eau qui pénétrerait l'appareil pourrait l'endommager.
- ▶ Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation dans la mesure du possible.
- ▶ Ne nettoyez la table de cuisson qu'une fois refroidie.
- ▶ N'utilisez que des éléments de nettoyage non abrasifs pour éviter les rayures et les abrasions sur la surface.
- ▶ Assurez-vous que la base de la batterie de cuisine et que la zone de cuisson sont propres et sèches.
- ▶ Soulevez toujours la batterie de cuisine (ne la tirez pas!) afin d'éviter les rayures et les abrasions sur la surface.

2.2 Informations de sécurité relatives à l'utilisation

Table de cuisson



DANGER!
Risque d'incendie en raison de cuisson sans surveillance!
L'huile ou la graisse peuvent chauffer rapidement et s'enflammer.

- ▶ Ne faites jamais chauffer de l'huile ou de la graisse sans surveillance.
- ▶ Ne jetez jamais d'eau sur de l'huile ou de la graisse en feu.
- ▶ Éteignez le feu avec un couvercle par exemple.



DANGER!
Danger d'explosion causé par des liquides inflammables!

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

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



DANGER!
Danger d'électrocution!

Des fissures, déchirures ou ruptures dans la plaque vitrocéramique peuvent découvrir ou endommager les éléments électroniques sous-jacents. Cela peut provoquer une décharge électrique.

- ▶ En cas de fissures, déchirures ou ruptures dans la plaque vitrocéramique, éteignez immédiatement l'appareil.
- ▶ Séparez l'appareil du secteur à l'aide d'un disjoncteur, de fusibles, de coupe-circuits automatiques ou de contacteurs.



AVERTISSEMENT !
Risque de brûlure dû à une table de cuisson brûlante!

La table de cuisson et ses pièces non isolées deviennent brûlantes lors de l'utilisation de l'appareil. Après l'arrêt de la zone de cuisson, celle-ci doit refroidir en dessous de 60°C. Toucher des surfaces brûlantes peut provoquer des brûlures graves.

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



AVERTISSEMENT !
Risque d'incendie dû à des objets sur la surface de cuisson!

La table de cuisson et ses pièces non isolées sont brûlantes lorsque la zone de cuisson est allumée et lors de la phase de refroidissement. Les objets qui se trouvent sur la table de cuisson peuvent devenir brûlants et s'enflammer.

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



AVERTISSEMENT !
Risque d'incendie dû à des objets brûlants!

La table de cuisson et ses pièces non isolées sont brûlantes pendant le fonctionnement et la phase de refroidissement. Les objets situés sur la table de cuisson chauffent très rapidement et peuvent causer de graves brûlures. Cela s'applique en particulier aux objets métalliques (couverts de cuisine, couvercles, protections de dispositif aspirant, etc.).

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

ATTENTION!
Écoulement de liquides chauds!

Un manque de surveillance lors des processus de cuisson risque d'entraîner la surcuisson des aliments et l'écoulement de liquides chauds.

- ▶ Tout plat en cours de cuisson doit être surveillé.
- ▶ Les processus de cuisson de courte durée doivent faire l'objet d'une surveillance continue.

2.3 Informations de sécurité relatives au montage

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

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

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

Table de cuisson



DANGER!
Danger d'électrocution!

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

- ▶ Assurez-vous que l'appareil est intégré par une liaison fixe à l'alimentation électrique.
- ▶ Assurez-vous que le dispositif est intégré à un système de mise à la terre réglementaire.
- ▶ Assurez-vous qu'un dispositif permettant la coupure à l'alimentation électrique avec un intervalle de coupure d'au moins 3 mm sur tous les pôles (disjoncteur, fusible, coupe-circuit automatique, contacteur) est en place.



DANGER!
Danger d'électrocution!

Si le câble d'alimentation entre en contact avec des zones de cuisson, il peut être endommagé. Un câble d'alimentation endommagé peut provoquer une décharge électrique (fatale).

- ▶ Assurez-vous que le câble d'alimentation n'entre pas en contact avec des zones de cuisson chaudes.
- ▶ Veillez à ce que le câble de raccordement ne soit pas écrasé ou endommagé.



ATTENTION!
Possible blessure au dos suite à une charge trop lourde!

Lors du montage et du démontage de l'appareil, des blessures au dos et au tronc peuvent avoir lieu en raison d'une manipulation inappropriée.

- ▶ Sortez toujours la table de cuisson de son emballage à deux.
- ▶ Placez toujours la table de cuisson dans son emplacement sur le plan de travail à deux.
- ▶ Utilisez lorsque nécessaire les outils adaptés pour la manipulation de l'appareil sans causer de dommages ou blessures au dos ou au tronc.

- ▶ Au déballage de l'appareil, assurez-vous de l'absence de tout dégât visible.
- ▶ Ne montez pas appareil endommagé.
- Un appareil endommagé menace votre sécurité.
- Les réparations ne peuvent être effectuées par le personnel agréé du fabricant.

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

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

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



DANGER!

Danger d'électrocution!

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

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



DANGER !

Risque d'asphyxie.

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

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

2.5 Informations de sécurité relatives aux pièces de rechange



AVERTISSEMENT !

Danger de blessure et de dégâts matériels.

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

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

2.6 Utilisation correcte

L'appareil ne doit pas être utilisé à des altitudes supérieures à 2000 m (mètres au-dessus du niveau de la mer).

Le dispositif est uniquement destiné à la préparation d'aliments dans les foyers domestiques. Cet appareil est n'est pas adapté à :

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

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

Toute utilisation abusive est interdite !

INFO

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

3 Caractéristiques techniques

Paramètre	Valeur
Tension d'alimentation	220 - 240 V
Fréquence	50/60 Hz
Puissance absorbée	2,8 kW
Fusible minimum	1 x 13 A
Dimensions (largeur x profondeur x largeur)	340 x 515 x 73 mm
Poids (accessoire/emballage compris)	12 kg
Table de cuisson	
Niveaux de puissance	1 à 9, continu
Zone de cuisson	272 x 365 mm 2800 W
Plage de réglage de la température	env. 90 - 240 °C

Tab. 3.1 Caractéristiques techniques

Dimension de l'appareil

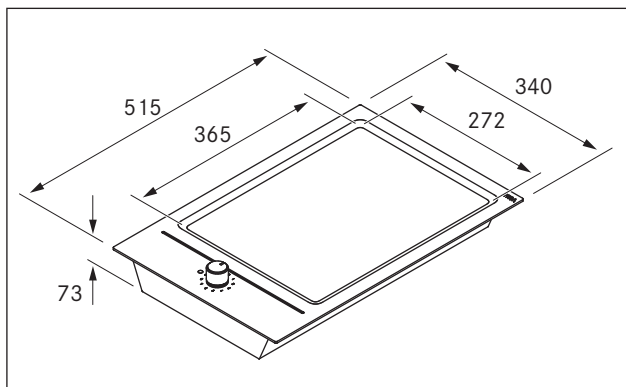


Fig. 3.1 Dimension de l'appareil

4 Description de l'appareil

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

La Tepan grill possède les caractéristiques suivantes :

- Zone de grill sur toute la surface
- Manette de commande
- Témoin de contrôle de fonctionnement

4.1 Composition

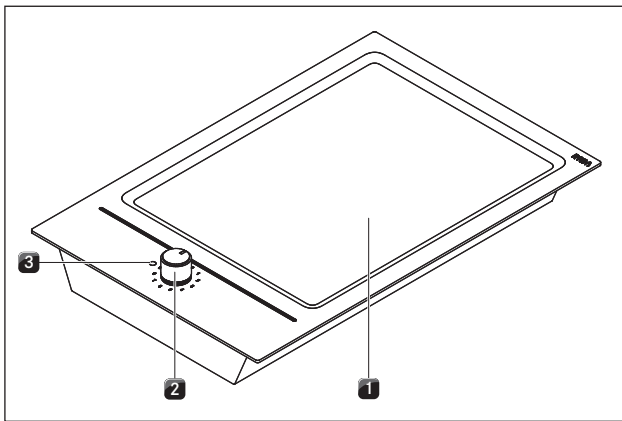


Fig. 4.1 Tepan grill

- [1] Zone de grill sur toute la surface
- [2] Manette de commande
- [3] Témoin de contrôle de fonctionnement

4.2 Bandeau de commande et principe de fonctionnement

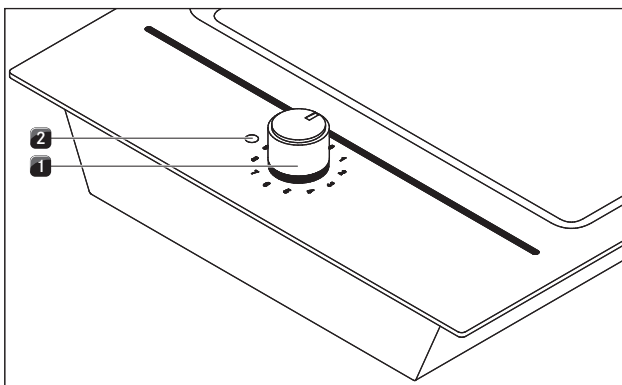


Fig. 4.2 Bandeau de commande

- [1] Manette de commande
- [2] Témoin de contrôle de fonctionnement

Champ d'affichage	Affichage	Signification
Témoin de contrôle de fonctionnement	En marche	Tepan grill en marche
	Arrêt	Tepan grill hors service

Tab. 4.1 Signification de l'affichage

Usage de bouton

Le bandeau de commande est muni d'une manette de commande.

Vous commandez l'appareil en réglant la manette de commande sur les niveaux de puissance correspondants.

4.3 Principe de fonctionnement

La surface complète de l'élément chauffant se trouve sous la zone de grill. Quand la zone de grill est allumée, l'élément chauffant produit de la chaleur, ce qui chauffe directement le grill. Le réglage des niveaux de puissance s'effectue de façon continue de 1 à 9.

4.3.1 Niveaux de puissance

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

Fonction	Niveau de puissance
Maintien au chaud les plats déjà cuisinés	1
Cuisson à l'étuvée de fruits, par ex. tranches de pommes, moitiés de pêches, morceaux de bananes	2-3
Cuisson de légumes émincés, d'œufs au plat, de veau, de volaille	4-5
Cuisson de poisson pané ou entouré de friture, de pancakes, de saucisses, de porc, d'agneau	5-6
Cuisson de galettes de pommes de terre, de crevettes, d'épis de maïs et d'escalopes	6-7
Saisie à feu vif de bœuf, de poisson et de boulettes de viande	8-9

Tab. 4.2 Recommandations pour les niveaux de puissance

Les données présentées dans le tableau sont des valeurs indicatives.

5 Montage

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

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

INFO Les surfaces de pose des plans de travail et des finitions murales doivent être constituées de matériaux résistants à la chaleur (jusque environ 100 °C).

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

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

5.1 Vérifier le contenu de la livraison

Désignation	Nombre
Notice d'utilisation et de montage	1
Jeu de vis de fixation de la table de cuisson	1
Ruban d'étanchéité	1
Table de cuisson	1
, raclette Teppan	1
Jeu de plaques de compensation des hauteurs	1
Jeu de pattes de montage pour table de cuisson	1

Tab. 5.1 Contenu de la livraison

- ▶ Vérifiez si le contenu de la livraison est entier (v. Tab 5.1) et non endommagé.
- ▶ Informez le service après-vente de BORA, si des composants de la livraison manquent ou sont endommagés.
- ▶ Ne montez en aucun cas des pièces endommagées.
- ▶ Éliminez l'emballage de transport de manière correcte (voir chapitre Mise à l'arrêt et élimination).

5.2 Outils et ressources

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

- tournevis Torx 15
- Silicone pour scellement des surfaces de découpe

5.3 Instructions de montage

5.3.1 Distances de sécurité

- ▶ Respectez ces distances de sécurité :

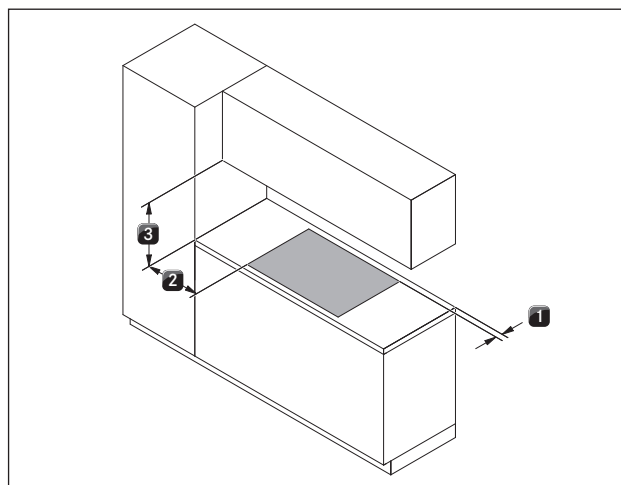


Fig. 5.1 Distances minimales recommandées

- [1] 50 mm de distance minimale derrière entre la découpe du plan de travail et le bord arrière du plan de travail.
- [2] Distance minimale de 300 mm à gauche et à droite de la découpe des plans de travail jusqu'à l'armoire placée sur le côté ou à un mur de la pièce.
- [3] 650 mm de distance minimale entre le plan de travail et le placard supérieur. Une distance minimale de 1000 mm est recommandée pour des raisons ergonomiques.

5.3.2 Plan de travail et du meuble de cuisine

- ▶ Réalisez la découpe du plan de travail en respectant les dimensions de découpe données.
- ▶ Assurez-vous que la jointure avec les surfaces découpées est correctement effectuée, au niveau des plans de travail.
- ▶ Respectez les indications des fabricants de plan de travail.
- D'éventuelles traverses sur le meuble doivent être retirées de la zone de la découpe du plan de travail.
- Une plaque de protection des câbles (fond intermédiaire) doit être fixée en dessous de l'appareil. Elle doit être fixée de façon amovible pour les travaux de maintenance.
- Les tiroirs et les tablettes du placard inférieur doivent être amovibles.
- Pour les appareils à recyclage de l'air, le meuble doit disposer d'une ouverture de retour de flux supérieure à 500 cm² (par raccourcissement des guides du socle ou utilisation d'un socle plat adapté).

5.3.3 Ventilation de la table de cuisson

Les composants produisant de la chaleur sur la table de cuisson sont refroidis automatiquement. L'air chaud est évacué par l'intermédiaire du ventilateur (débit d'air de refroidissement).

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

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

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

INFO Afin d'assurer un débit d'air suffisant, il est recommandé de pratiquer une ouverture d'au moins 50 cm² dans le meuble.

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

INFO La plaque de protection des câbles ne doit pas empêcher une alimentation en air suffisante.

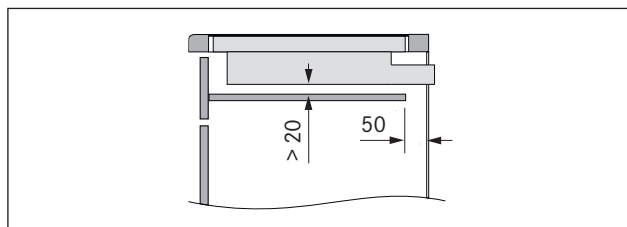


Fig. 5.2 Vue latérale de la plaque de protection des câbles et de l'aération

5.4 Dimensions de découpe

INFO Mesures indiquées à partir du bandeau de façade.

► Prêtez attention au surplomb du plan de travail x lors de la réalisation de la découpe du plan de travail. Valable pour le montage aligné sur la surface et le montage par le dessus.

Montage affleurant

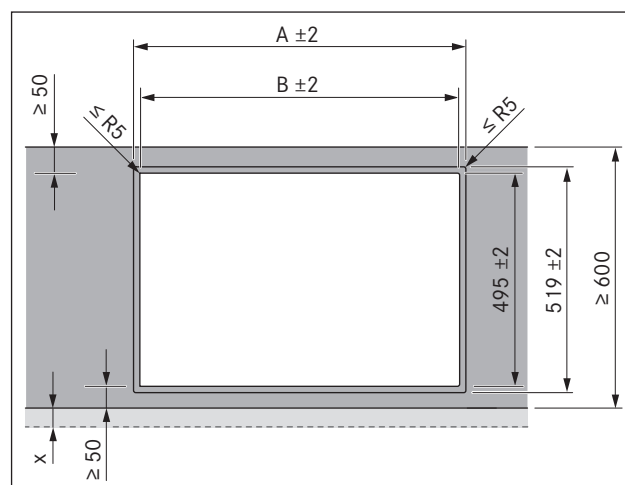


Fig. 5.3 Montage affleurant

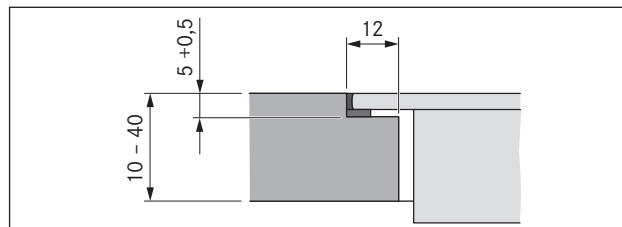


Fig. 5.4 Découpe d'encadrement

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

Table de cuisson / Dispositif aspirant		A en mm	B en mm
	1/0	344	320
	2/0	685	661
	3/0	1026	1002
	2/1	776	752
	3/2	1208	1184
	4/2	1549	1525

Tab. 5.2 Dimensions de découpe

Montage par le dessus

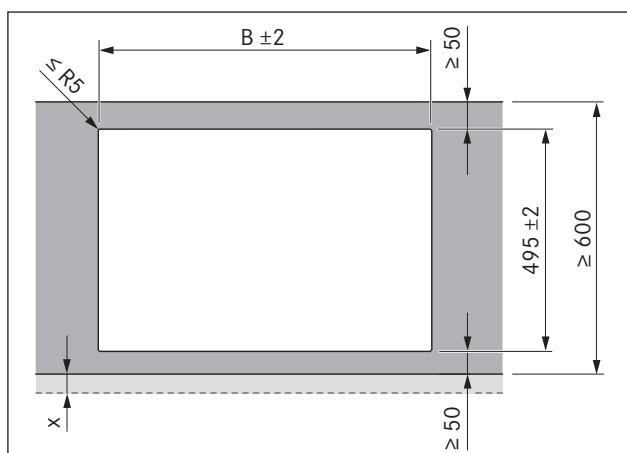


Fig. 5.5 Montage par le dessus

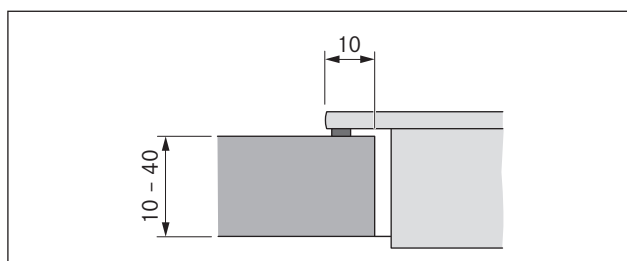


Fig. 5.6 Découpe montage par le dessus

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

Table de cuisson / Dispositif aspirant		B en mm
	1/0	320
	2/0	661
	3/0	1002
	2/1	752
	3/2	1184
	4/2	1525

Tab. 5.3 Dimensions de découpe

Mettre en place le ruban d'étanchéité

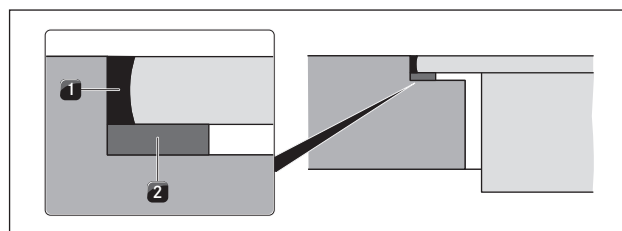


Fig. 5.7 Ruban d'étanchéité pour montage affleurant

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

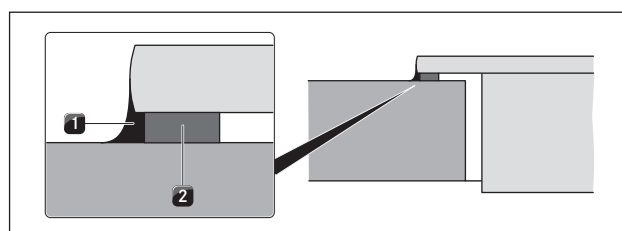


Fig. 5.8 Ruban d'étanchéité pour montage par le dessus

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

- Le côté de l'appareil adjacent au système d'aspiration ne nécessite pas l'application d'un ruban d'étanchéité. Le cadre du dispositif aspirant risque même de s'en trouver endommagé.
- ▶ En cas de montage par le dessus, collez le ruban d'étanchéité fourni [2], à l'exception du côté adjacent au système d'aspiration, sans laisser d'espace avant de monter le côté inférieur de la table de cuisson.
- ▶ En cas de montage affleurant, collez le ruban d'étanchéité fourni sur le bord horizontal de la découpe du plan de travail, même si vous posez un joint de silicone [1] ou autre sur l'appareil.
- ▶ Notez la désignation du type et le numéro de fabrication de l'appareil (numéro FD) à l'arrière de cette notice. Vous trouverez ces deux indications sur l'étiquette en dessous de l'appareil.

5.5 Monter la table de cuisson

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

INFO Une distance d'un millimètre est prévue autour des appareils d'installation.

Encastrement de la table de cuisson

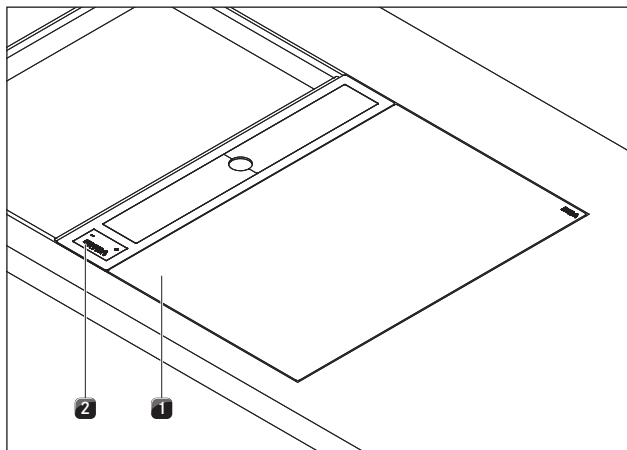


Fig. 5.9 Table de cuisson installée avec dispositif d'aspiration

- [1] Table de cuisson
- [2] Aspiration sur table de cuisson

► Posez la table de cuisson [1] à côté du dispositif d'aspiration [2] installé au milieu.

INFO La table de cuisson [1] repose alors sur la baguette latérale du dispositif d'aspiration [2], ce qui permet de la stabiliser.

- Alignez de manière exacte la table de cuisson [1].
- Au besoin, adaptez la hauteur de montage de la table de cuisson à l'aide des plaques de compensation.

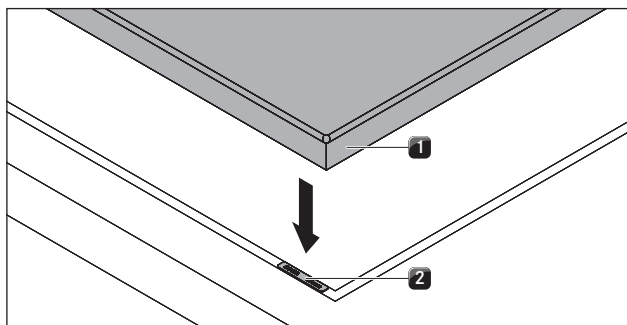


Fig. 5.10 Table de cuisson et plaques de compensation des hauteurs

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

lors d'un montage par le dessus

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

lors d'un montage affleurant

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

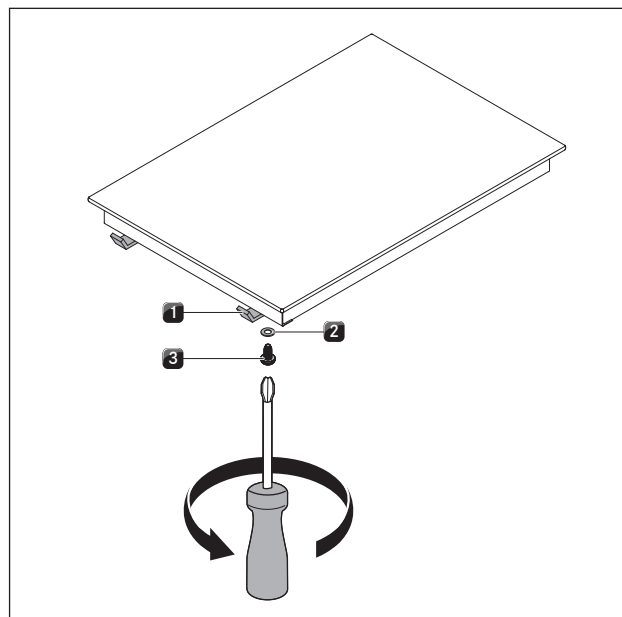


Fig. 5.11 Pattes de fixation

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

- Fixez la table de cuisson avec les pattes de fixation [1].
- À l'aide d'une vis [3] et d'une rondelle [2], fixez les pattes de fixation avec un serrage max. de 10 Nm.
- Contrôlez que l'alignement est correct.
- Une fois tous les travaux de montage finis, faire les joints des appareils avec une pâte de silicone noire résistante à la chaleur.

5.6 Raccordement en électricité

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

INFO Le raccordement en électricité doit être uniquement réalisé par un électricien agréé. Il est également responsable de la conformité de l'installation et de la mise en service.

Le câble de raccordement au secteur (déjà pré-monté) à utiliser doit être au moins de type H05VV-F ou H05VVH2-F.

- Coupe transversale: 3G1,5 mm²
- Si l'alimentation du raccordement a été endommagée, celle-ci doit être remplacée par une alimentation spéciale. Seul un service client habilité pourra le faire.

Raccord électrique

- ▶ Avant le raccordement de la table de cuisson, mettez l'interrupteur principal / le coupe-circuit automatique hors service.
- ▶ Assurez-vous qu'ils sont sécurisés contre une remise en service non autorisée.
- ▶ Vérifiez l'absence de tension.
- ▶ Raccordez le câble d'alimentation.
- ▶ Raccordez les plaques de cuisson à un câble d'alimentation réseau uniquement via une liaison fixe.

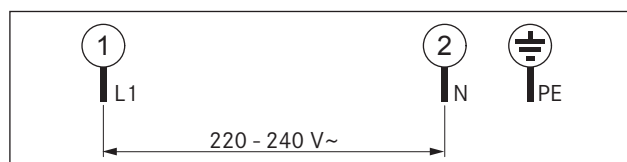


Fig. 5.12 Schéma de raccordement 1 phase

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

5.7 Remise à l'utilisateur

Si le montage est raccordé :

- ▶ Expliquez les fonctions principales à l'utilisateur.
- ▶ Informez l'utilisateur sur tous les aspects relatifs à la sécurité de l'utilisation et de la manipulation.
- ▶ Remettez à l'utilisateur les accessoires et la notice d'utilisation et de montage pour qu'il la conserve en lieu sûr.

6 Utilisation

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

INFO La table de cuisson ne peut être utilisée que lorsque le filtre à graisse en acier inoxydable est utilisé (voir la notice d'utilisation du dispositif aspirant).

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

INFO Préchauffez la zone de cuisson pendant 8 - 10 minutes avant toute utilisation.

6.1 Première mise en service

- ▶ Avant la première mise en service, allumez la zone de cuisson pendant environ 25 minutes au niveau de puissance 8.

Au cours de cette opération, des odeurs dérangeantes peuvent survenir.

6.2 Mise en marche / mise à l'arrêt de la zone de cuisson

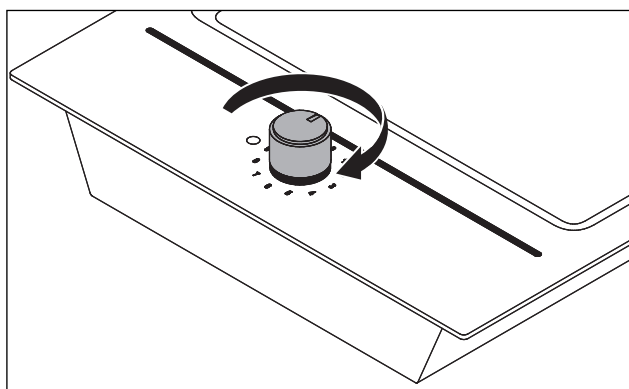


Fig. 6.1 Mise en marche / mise à l'arrêt de la zone de cuisson

Mise en marche

- ▶ Tournez la manette de commande au niveau de puissance 1 pour mettre la table de cuisson en marche.
- Le témoin de contrôle de fonctionnement est actif.

Mise à l'arrêt

- ▶ Tournez la manette de commande au niveau de puissance 0 pour mettre la table de cuisson à l'arrêt.
- Le témoin de contrôle de fonctionnement est inactif.

6.3 Niveaux de puissance

6.3.1 Réglage du niveau de puissance

- ▶ Tournez la manette de commande pour régler le niveau de puissance de 1 à 9.

Niveau de puissance	Température de la surface
1	env. 90 °C
9	240 °C

Tab. 6.1 Niveaux de puissance

7 Nettoyage et entretien

- ▶ Respectez toutes les consignes de sécurité et tous les avertissements (voir le chapitre Sécurité).
- ▶ Respectez les notices du fabricant livrées avec les équipements.
- ▶ Assurez-vous que, pour le nettoyage et le soin réguliers, la plaque de cuisson et le dispositif aspirant sont complètement éteints et froids afin de ne pas vous blesser (voir chapitre Utilisation).
- Un nettoyage et un soin régulier garantissent une durée de vie élevée et un fonctionnement optimal.
- ▶ Respectez les cycles de nettoyage et d'entretien suivants :

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

Tab. 7.1 Cycles de nettoyage

7.1 Nettoyant

INFO En cas d'utilisation de nettoyant agressif et de fonds de récipient abrasifs, la surface s'abîme, ce qui provoque l'apparition de zones obscures.

Pour le nettoyage de la table de cuisson, vous avez besoin d'un Raclette Tepan et d'un produit nettoyant adapté.

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

7.2 Entretien de la table de cuisson

- ▶ N'utilisez pas la table de cuisson comme surface de travail ou de dépôt d'objets.
- ▶ Ne tirez ou poussez aucun récipient de cuisson sur la table de cuisson.
- ▶ Maintenez la table de cuisson propre.
- ▶ Enlevez immédiatement toute sorte de salissure.

7.3 Nettoyage de la table de cuisson

INFO Lorsque le dispositif aspirant de la plaque de cuisson est en fonctionnement, il faut que le filtre à graisse en acier inoxydable soit monté, de façon à ce qu'un objet léger ou de petite taille, comme un chiffon de nettoyage en tissu ou un morceau de papier ne soit pas aspiré (voir notice d'utilisation du dispositif aspirant).

7.3.1 Nettoyage du grill en acier inoxydable

INFO Utilisez la raclette uniquement sur le grill, sinon cela peut abîmer la surface.

INFO Nettoyez les surfaces en acier inoxydable uniquement dans le sens du polissage.

INFO Ne pas utiliser d'acide citrique sur les surfaces avoisinant la table de cuisson et le plan de travail car cela pourrait les abîmer.

INFO N'utilisez pas de nettoyant pour acier inoxydable sur la surface ou le grill en acier inoxydable.

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

Petites salissures

- ▶ Attendez que la zone de cuisson ait refroidi et soit environ à 30°C.
- ▶ Retirez les petites salissures à l'aide d'un chiffon humide et d'un nettoyant..
- ▶ Pour éviter les taches d'eau ou de calcaire (coloration jaune), utilisez un chiffon doux pour sécher la surface qui a été nettoyée avec de l'eau.

Salissures normales

- ▶ Attendez que la zone de cuisson ait refroidi et soit environ à 80-90°C.
- ▶ N'utilisez que de l'eau pure et froide sur le grill encore chaud.
- ▶ Laissez l'eau agir pendant environ 15 minutes.
- ▶ Ensuite, retirez grossièrement du grill toutes les salissures et les restes de nourriture avec une raclette Tepan.
- ▶ Enlevez les salissures restantes et l'eau résiduelle avec un chiffon propre.
- ▶ Séchez la table de cuisson avec un chiffon propre.

Salissures importantes

- ▶ Enlevez les salissures importantes, tant que la table de cuisson est encore chaude à environ 80 - 90 °C.
- ▶ Dans un bol à part, diluez une cuillère à soupe d'acide citrique (env. 10 - 15 ml) avec de l'eau chaude (env. 200 ml).
- ▶ Répandez ensuite la solution sur le grill en acier inoxydable chaud.
- ▶ Laissez agir pendant environ 5-8 minutes.
- ▶ Avec une brosse en plastique, décollez du grill les restes brûlés.
- ▶ Retirez complètement les salissures restantes et les résidus de l'eau citronnée (acide citrique) avec un chiffon propre.
- ▶ N'utilisez que de l'eau pure et froide sur le grill.
- ▶ Enlevez les salissures restantes et l'eau résiduelle avec un chiffon propre.
- ▶ Séchez la table de cuisson avec un chiffon propre.

Les modifications de la couleur et les petites rayures ne sont pas des dommages de la table de cuisson. Son fonctionnement et la stabilité du grill en acier inoxydable n'en seront pas affectés.

Les modifications de couleur de la table de cuisson sont causées par les résidus que vous n'avez pas retirés et qui y ont cuit.

7.3.2 Nettoyage de la manette de commande

- ▶ Assurez-vous que la table de cuisson est à l'arrêt (voir le chapitre Utilisation).
- ▶ Ne nettoyez la manette de commande qu'à la main.
- ▶ Retirez la manette de commande.
- ▶ Nettoyez la manette de commande avec une brosse douce.
- ▶ Rincez la manette de commande après l'avoir nettoyée.
- ▶ Laissez bien sécher la manette de commande.
- ▶ Une fois le nettoyage fini, remettez la manette de commande propre et sèche en place.

8 Dépannage

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

Problème de commande	Cause	Aide
Il est impossible d'allumer la table de cuisson.	Le fusible ou le coupe-circuit automatique de l'installation de la maison/ de l'appartement est défectueux.	Changez le fusible. Remettez le coupe-circuit automatique en marche.
	Le fusible ou le coupe-circuit automatique se déclenche plusieurs fois.	Appeler le service après-vente de BORA.
	L'alimentation en courant est interrompue.	Faire contrôler l'alimentation en courant par un électrotechnicien.
Pendant les premières heures de fonctionnement de la table de cuisson, des odeurs et de la vapeur se forment.	Ce phénomène est normal pour des appareils sortant d'usine.	Attendez pendant quelques heures de fonctionnement. Si les odeurs persistent, informez le service après-vente BORA.

Tab. 8.1 Résolution des dysfonctionnements

► Dans tous les autres cas, contactez le service après-vente de BORA (voir le chapitre Garantie, service après-vente et pièces de rechange).

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

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

9.1 Mise à l'arrêt

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

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

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

9.2 Démontage

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

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

9.3 Mise au rebut écologique

Mise au rebut de l'emballage

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

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

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

Mise au rebut d'ancien appareil



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

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

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

10 Garantie, service technique, pièces de rechange

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

10.1 Garantie

La période de garantie est de 2 ans.

10.2 Service

Service BORA:

Voir au dos de la notice d'utilisation et de montage



- ▶ En cas de dysfonctionnements auxquels vous ne pouvez pas remédier seul, veuillez contacter votre revendeur BORA ou le service après-vente BORA.

Le service après-vente BORA requiert la désignation du type et le numéro de fabrication de votre appareil (numéro FD). Les deux informations peuvent être trouvées sur la plaque signalétique au verso de la notice ou au bas de l'appareil.

10.3 Pièces de rechange

- ▶ En cas de réparation, utilisez toujours de pièces de rechange d'origine.
- ▶ Les réparations doivent être effectuées par le service après-vente BORA.

INFO

Les pièces de rechange sont disponibles auprès de votre revendeur BORA et sur la page Internet du service après-vente BORA www.bora.com/service, ou en appelant directement le numéro de service après-vente fourni.

Plaque signalétique:
(Veuillez coller)

Allemagne:

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

Australie – Nouvelle-Zélande:

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

Autriche:

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

Europe :

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

