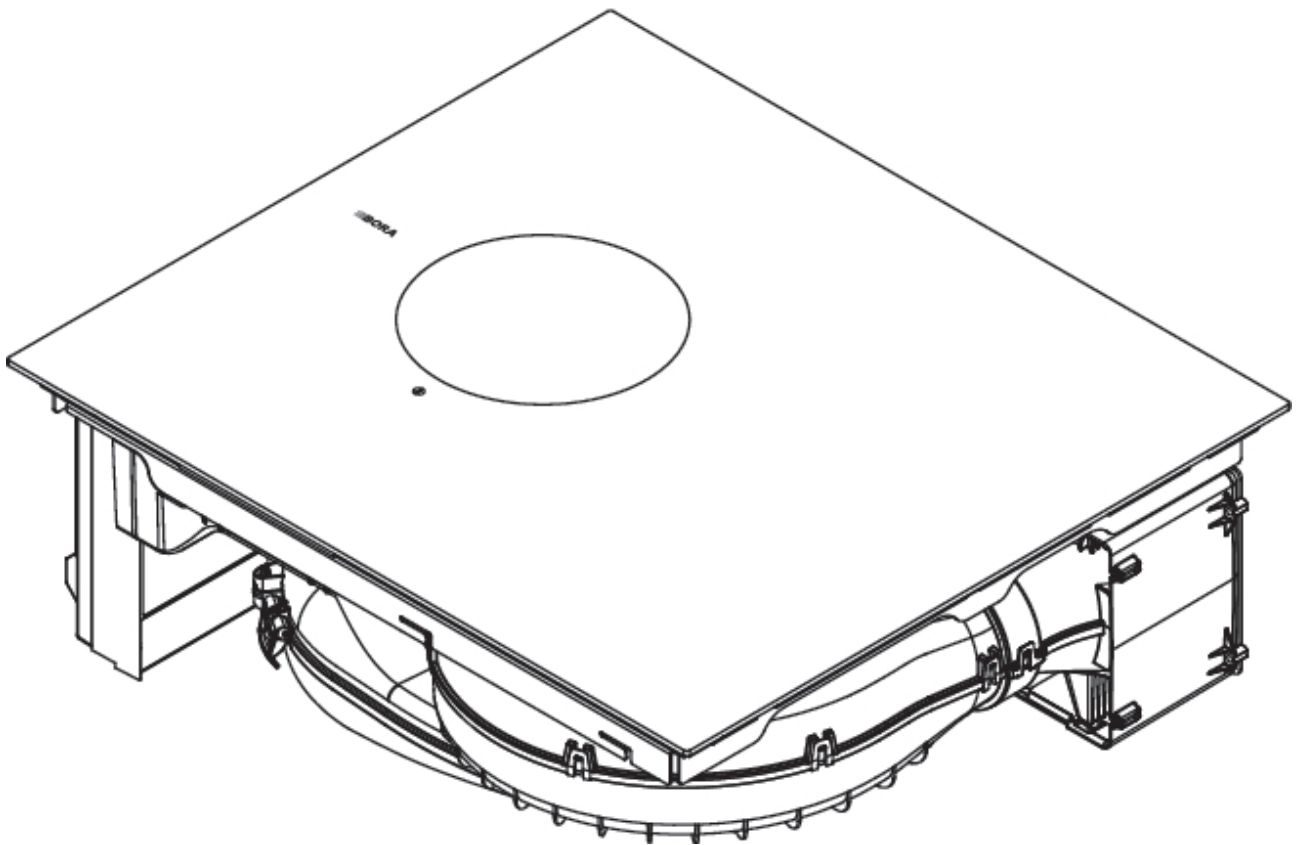


**FR** Notice d'utilisation et de montage E60N



E60NUMIMFR-10001-01

# Sommaire

|          |   |           |  |  |  |
|----------|---|-----------|--|--|--|
| <b>1</b> | <b>Généralités</b>  | <b>4</b>  |  |  |  |
| 1.1      | Validité .....  | 4         |  |  |  |
| 1.2      | Responsabilité.....   | 4         |  |  |  |
| 1.3      | Conformité du produit .....   | 4         |  |  |  |
| 1.4      | Représentation des informations.....  | 4         |  |  |  |
| <b>2</b> | <b>Sécurité</b>   | <b>5</b>  |  |  |  |
| 2.1      | Utilisation correcte .....  | 5         |  |  |  |
| 2.2      | Personnes à capacités limitées.....   | 5         |  |  |  |
| 2.3      | Informations de sécurité générales .....  | 5         |  |  |  |
| 2.4      | Informations de sécurité relatives au montage .....   | 6         |  |  |  |
| 2.4.1    | Informations de sécurité relatives au montage du dispositif aspirant .....                  | 7         |  |  |  |
| 2.4.2    | Informations de sécurité relatives au montage des tables de cuisson.....                    | 7         |  |  |  |
| 2.5      | Informations de sécurité relatives à l'utilisation.....                                     | 7         |  |  |  |
| 2.5.1    | Informations de sécurité relatives à l'utilisation du dispositif aspirant .....             | 8         |  |  |  |
| 2.5.2    | Informations de sécurité relatives à l'utilisation des tables de cuisson.....               | 8         |  |  |  |
| 2.6      | Informations de sécurité pour le nettoyage et l'entretien .....                             | 9         |  |  |  |
| 2.6.1    | Informations de sécurité pour le nettoyage et l'entretien des dispositifs aspirants .....   | 9         |  |  |  |
| 2.6.2    | Informations de sécurité pour le nettoyage et l'entretien des tables de cuisson .....       | 9         |  |  |  |
| 2.7      | Informations de sécurité pour la réparation, la maintenance et les pièces de rechange ..... | 9         |  |  |  |
| 2.8      | Informations de sécurité relatives au démontage et à la mise au rebut .....                 | 10        |  |  |  |
| <b>3</b> | <b>Données techniques</b>   | <b>11</b> |  |  |  |
| <b>4</b> | <b>Description de l'appareil</b>  | <b>12</b> |  |  |  |
| 4.1      | Description .....   | 12        |  |  |  |
| 4.2      | Description du système .....  | 12        |  |  |  |
| 4.2.1    | Composition .....   | 12        |  |  |  |
| 4.2.2    | Zone de commande .....  | 12        |  |  |  |
| 4.2.3    | Affichage 7 segments .....  | 12        |  |  |  |
| 4.3      | Principe de fonctionnement de l'aspiration sur table de cuisson .....                       | 12        |  |  |  |
| 4.4      | Principe de fonctionnement de la table de cuisson à induction .....                         | 13        |  |  |  |
| <b>5</b> | <b>Fonctions et utilisation</b>   | <b>14</b> |  |  |  |
| 5.1      | Instructions d'utilisation générales .....  | 14        |  |  |  |
| 5.2      | Commande tactile :.....   | 14        |  |  |  |
| 5.3      | Mise en marche/à l'arrêt du système .....   | 14        |  |  |  |
| 5.4      | Utilisation du dispositif aspirant.....   | 14        |  |  |  |
| 5.4.1    | Niveaux de puissance du ventilateur .....   | 14        |  |  |  |
| 5.4.2    | Niveau Power du ventilateur .....   | 14        |  |  |  |
| 5.4.3    | Système de temporisation automatique .....  | 14        |  |  |  |
| 5.4.4    | Indicateur d'entretien du filtre .....  | 14        |  |  |  |
| 5.5      | Utilisation de la table de cuisson .....  | 15        |  |  |  |
| 5.5.1    | Sélection de la zone de cuisson.....  | 15        |  |  |  |
| 5.5.2    | Réglage du niveau de puissance d'une zone de cuisson .....                                  | 15        |  |  |  |
| 5.5.3    | Zones de cuisson niveau Power .....   | 15        |  |  |  |
| 5.5.4    | Détection de récipient .....  | 15        |  |  |  |
| 5.5.5    | Arrêt de la zone de cuisson .....   | 15        |  |  |  |
| 5.6      | Dispositifs de sécurité.....  | 15        |  |  |  |
| 5.6.1    | Sécurité enfant .....   | 15        |  |  |  |
| 5.6.2    | Verrouillage au nettoyage.....  | 15        |  |  |  |
| 5.6.3    | Indicateur de chaleur résiduelle.....   | 15        |  |  |  |
| 5.6.4    | Arrêt de sécurité.....  | 16        |  |  |  |
| 5.6.5    | Protection anti-surchauffe .....  | 16        |  |  |  |
| <b>6</b> | <b>Menu utilisateur</b>   | <b>17</b> |  |  |  |
| 6.1      | Option de menu L : Volume du signal sonore.....   | 17        |  |  |  |
| 6.2      | Option de menu C : Sécurité enfant.....   | 17        |  |  |  |
| 6.3      | Option de menu F : indicateur d'entretien du filtre .....                                   | 17        |  |  |  |
| 6.4      | Option de menu n : délai de temporisation .....   | 18        |  |  |  |
| 6.5      | Option de menu r : vitesse de réaction.....   | 18        |  |  |  |
| 6.6      | Option de menu S : Affichage matériel/logiciel.....   | 18        |  |  |  |
| 6.7      | Option de menu o : arrêt de sécurité .....  | 18        |  |  |  |
| 6.8      | Option de menu 0 : Réglages d'usine .....   | 18        |  |  |  |
| <b>7</b> | <b>Nettoyage et entretien</b>   | <b>19</b> |  |  |  |
| 7.1      | Nettoyants.....   | 19        |  |  |  |
| 7.2      | Entretien.....  | 19        |  |  |  |
| 7.3      | Nettoyage de la table de cuisson.....   | 19        |  |  |  |
| 7.4      | Nettoyage du dispositif aspirant.....   | 19        |  |  |  |
| 7.4.1    | Nettoyage de la buse d'aspiration et du filtre à graisses en acier inoxydable.....          | 19        |  |  |  |
| 7.4.2    | Élimination des liquides de l'appareil.....   | 20        |  |  |  |
| 7.5      | Nettoyage du boîtier de circulation de l'air .....  | 20        |  |  |  |
| 7.6      | Remplacer le filtre à odeurs .....  | 20        |  |  |  |
| <b>8</b> | <b>Dépannage</b>  | <b>22</b> |  |  |  |
| <b>9</b> | <b>Montage</b>  | <b>23</b> |  |  |  |
| 9.1      | Instructions générales de montage .....   | 23        |  |  |  |
| 9.2      | Contenu de la livraison .....   | 23        |  |  |  |
| 9.3      | Outils et ressources.....   | 23        |  |  |  |
| 9.4      | Instructions de montage .....   | 23        |  |  |  |
| 9.4.1    | Distances de montage .....  | 23        |  |  |  |
| 9.4.2    | Dimensions minimales du meuble .....  | 23        |  |  |  |
| 9.4.3    | Indications concernant le meuble de cuisine .....   | 23        |  |  |  |
| 9.5      | Découpe de plans de travail.....  | 24        |  |  |  |
| 9.5.1    | Dimensions de découpe .....   | 24        |  |  |  |
| 9.6      | Préparation du meuble d'installation .....  | 24        |  |  |  |
| 9.6.1    | Retour de l'air recyclé par le meuble de cuisine .....                                      | 24        |  |  |  |
| 9.6.2    | Variantes de montage (A et B) pour les systèmes à recyclage de l'air .....                  | 24        |  |  |  |
| 9.6.3    | Préparation du meuble de cuisine pour la variante de montage A .....                        | 25        |  |  |  |
| 9.6.4    | Dimensions de montage pour la variante de montage A .....                                   | 25        |  |  |  |
| 9.6.5    | Extension de la section télescopique du boîtier de purification .....                       | 25        |  |  |  |
| 9.6.6    | Préparation du meuble de cuisine pour la variante de montage B .....                        | 26        |  |  |  |
| 9.6.7    | Dimensions de montage pour la variante de montage B .....                                   | 26        |  |  |  |
| 9.7      | Préparation de l'appareil .....   | 26        |  |  |  |
| 9.8      | Monter la table de cuisson .....  | 27        |  |  |  |
| 9.8.1    | Pose de la table de cuisson .....   | 27        |  |  |  |
| 9.8.2    | Raccordement à la paroi arrière avec la variante de montage A .....                         | 27        |  |  |  |
| 9.8.3    | Insérer le filtre à odeurs.....   | 28        |  |  |  |
| 9.9      | Raccord électrique.....   | 28        |  |  |  |
| 9.10     | Première mise en service .....  | 29        |  |  |  |
| 9.10.1   | Menu d'installation et de maintenance.....  | 29        |  |  |  |
| 9.10.2   | Option de menu P : Gestion de la puissance.....   | 29        |  |  |  |
| 9.10.3   | Option de menu D : Mode Démo .....  | 30        |  |  |  |
| 9.10.4   | Contrôle du fonctionnement.....   | 30        |  |  |  |
| 9.11     | Jointoyage de l'appareil .....  | 30        |  |  |  |
| 9.12     | Remise à l'utilisateur .....  | 30        |  |  |  |

---

|           |   |           |
|-----------|---|-----------|
| <b>10</b> | <b>Mise à l'arrêt, démontage et élimination</b>                       | <b>31</b> |
| 10.1      | Mise à l'arrêt .....  | 31        |
| 10.2      | Démontage .....   | 31        |
| 10.3      | Mise au rebut écoresponsable .....                                    | 31        |
| 10.3.1    | Mise au rebut de l'emballage de transport .....                       | 31        |
| 10.3.2    | Mise au rebut des accessoires .....                                   | 31        |
| 10.3.3    | Mise au rebut des appareils usagés.....                               | 31        |
| <b>11</b> | <b>Garantie, service technique, pièces de rechange et accessoires</b> | <b>32</b> |
| 11.1      | Garantie fournisseur de BORA .....                                    | 32        |
| 11.1.1    | Extension de garantie .....   | 32        |
| 11.2      | Service.....  | 32        |
| 11.3      | Pièces de rechange.....   | 32        |
| 11.4      | Accessoires .....   | 32        |
| <b>12</b> | <b>Fiches techniques</b>  | <b>33</b> |
| 12.1      | Fiche technique E60N - Table de cuisson.....                          | 33        |

# 1 Généralités

Ce manuel et l'ensemble des documents fournis contiennent des informations importantes pour vous protéger contre les blessures et éviter l'endommagement de l'appareil.

► Il est impératif d'observer tous les documents fournis à la livraison. Le montage, l'installation et la mise en service doivent uniquement être entrepris dans le respect des dispositions légales, prescriptions et normes applicables. Les opérations doivent être réalisées par un technicien qualifié au fait des prescriptions du fournisseur d'énergie locale et en mesure de les observer.

Tous les avertissements et remarques de sécurité ainsi que toutes les instructions de manipulation fournies dans les documents fournis doivent être observés.

Conservez soigneusement ces instructions et transmettez-les au nouveau propriétaire si nécessaire.

## 1.1 Validité

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 différer, dans leurs détails, et sont à considérer comme étant fournies à titre indicatif.

## 1.2 Responsabilité

La BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd et la BORA Lüftungstechnik GmbH – ci-après BORA – décline toute responsabilité pour les dommages causés par le non-respect ou la non-observation des documents inclus dans la livraison !

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 !

## 1.3 Conformité du produit

**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

Le texte intégral de la déclaration européenne de conformité est disponible à l'adresse suivante : <https://www.bora.com>

## 1.4 Représentation des informations

Le produit décrit dans ces instructions est également appelé « l'appareil » dans le contenu suivant. Toutes les mesures sont indiquées en millimètre.

### Instructions d'utilisation

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

### Éléments

- Élément 1
- Élément 2

### Informations



**i** Information visant à vous faire part de particularités dont il vous faut impérativement tenir compte.

### Avertissements et remarques de sécurité

| <b>⚠ DANGER</b>                           |  |
|---|--|
| <b>Type et origine du danger</b>          |  |
| 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  |
|---|-------------------------|---|
|   | Danger                  | Avertit d'une situation directement dangereuse et causant la mort ou des blessures graves en cas de non-observation.                        |
|  | Avertissement           | Avertit d'une situation probablement dangereuse et susceptible de causer la mort ou des blessures graves en cas de non-observation.         |
|   | Attention               | Avertit d'une situation probablement dangereuse et susceptible de causer des blessures légères ou superficielles en cas de non-observation. |
|   | Remarque                | Avertit d'une situation potentiellement dangereuse, susceptible de causer des dégâts 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
- un fonctionnement à une altitude supérieure à 2 000 m (au-dessus du niveau de la mer) ;
- un fonctionnement en cas d'installation incomplète.

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 un montage incorrect et 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 (verre endommagé, 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 de disjoncteurs, fusibles, coupe-circuits automatiques ou autres dispositifs de protection.
- ▶ Contacter l'équipe de service technique de BORA.

#### **!** 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 retractions 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.

**⚠ AVERTISSEMENT****Risque de blessure par endommagement mécanique de l'appareil**

Les dommages mécaniques (par ex. casse, déformation, desserrage du joint adhésif, etc.) sur l'appareil ainsi que sur les câbles et les accessoires peuvent entraîner des blessures.

- ▶ Mettez l'appareil hors service.
- ▶ N'essayez pas de réparer ou remplacer par vous-même des composants endommagés.
- ▶ Contacter l'équipe de service technique de BORA.

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

Certains composants de l'appareil 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.

**REMARQUE****Pannes et erreurs**

Des messages d'erreur sont émis en cas de dysfonctionnement ou d'utilisation non conforme.

- ▶ 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.

**REMARQUE****Dommages sur l'appareil par les animaux domestiques**

Les animaux domestiques peuvent endommager l'appareil ou se blesser eux-mêmes.

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

**2.4 Informations de sécurité relatives au montage****⚠ DANGER****Risque de blessure en cas de montage erroné**

Le non-respect des instructions de montage peut entraîner des blessures.

- ▶ L'installation et le montage de l'appareil doivent uniquement être effectués par un personnel qualifié, et dans le respect des règlements en vigueur et des prescriptions des fournisseurs d'énergie dans le pays concerné.
- ▶ L'appareil ne peut être monté que lorsqu'il est hors tension.
- ▶ Toute opération au niveau des composants électriques doit uniquement être réalisée par un électricien qualifié.
- ▶ Toutes les opérations entreprises au niveau de l'appareil doivent être réalisées avec soin et précaution.
- ▶ Avant de remettre l'appareil ou le système à l'utilisateur final, assurez-vous qu'il a été installé correctement.

**⚠ DANGER****Risque de décharge électrique en cas d'appareil endommagé**

Un appareil endommagé présente un risque de décharges électriques.

- ▶ Avant le montage de l'appareil, assurez-vous de l'absence de tout dégât visible.
- ▶ Un appareil endommagé ne doit être ni monté ni raccordé.
- ▶ Ne mettez pas en service les appareils endommagés.

**REMARQUE****Dommages sur l'appareil en raison d'un mauvais raccordement électrique**

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.

- ▶ Toute opération au niveau des composants électriques doit uniquement être réalisée par un électricien qualifié.
- ▶ Veillez à la réalisation de cette mesure de sécurité fondamentale. L'appareil doit être adapté à la tension et à la fréquence locales.
- ▶ Vérifiez les données techniques sur la plaque signalétique et, en cas de non-conformité, ne branchez pas l'appareil.
- ▶ Ne raccordez les appareils à l'alimentation électrique qu'après avoir installé le système de canaux et, le cas échéant, le filtre de recyclage.
- ▶ Utilisez uniquement les câbles de raccordement autorisés.

**REMARQUE****Dommages sur l'appareil dus à des distances de montage incorrectes**

Le non-respect des distances de montage peut entraîner des dommages sur l'appareil et les meubles de cuisine ainsi que des restrictions de fonctionnement.

- ▶ Lors du montage, observez les espacements minimaux indiqués dans la section Montage.

## 2.4.1 Informations de sécurité relatives au montage du dispositif aspirant

### AVERTISSEMENT

#### Risque de blessures dû aux mouvements rotatifs de l'hélice du ventilateur

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

- ▶ L'appareil doit uniquement être installé en l'absence de toute tension.
- ▶ Avant la mise en route, reliez les deux côtés du ventilateur au système de canaux.

### ATTENTION

#### Risque de blessures dû aux mouvements rotatifs de l'hélice du ventilateur

Il existe un risque d'intrusion dans le compartiment du ventilateur en cas de voies de guidage de l'air courtes.

- ▶ Ne passez jamais la main dans le compartiment du ventilateur par la sortie d'air.
- ▶ Montez toujours les ventilateurs de sorte que tout contact par la sortie d'air soit impossible.
- ▶ Installez une protection contre les intrusions entre le ventilateur et la sortie d'air si la voie de guidage de l'air est inférieure à 900 mm.
- ▶ Les filtres à odeurs (filtres à charbon actif) ne constituent pas une grille de protection fiable.

## 2.4.2 Informations de sécurité relatives au montage des tables de cuisson

### DANGER

#### Risque de décharge électrique en cas de câble d'alimentation endommagé

Un câble d'alimentation endommagé (par exemple lors du montage ou par contact avec une zone de cuisson chaude) peut causer des décharges électriques, parfois fatales.

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

### DANGER

#### Risque de décharge électrique en cas de mauvais raccordement au secteur

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

- ▶ Assurez-vous que l'appareil est raccordé à l'alimentation électrique par un branchement sûr.
- ▶ Assurez-vous que l'appareil est raccordé à un système de mise à la terre réglementaire.
- ▶ Assurez-vous que l'installation est équipée d'un dispositif permettant la déconnexion intégrale du réseau électrique avec une ouverture d'au moins 3 mm sur tous les pôles (disjoncteurs, fusibles, coupe-circuits automatiques ou autres dispositifs de protection).

## 2.5 Informations de sécurité relatives à l'utilisation

### DANGER

#### Risque de brûlure par surchauffe des graisses

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

- ▶ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance en cas de préparation avec de l'huile ou des graisses.
- ▶ Ne tentez jamais d'éteindre un feu d'huile ou de graisse avec de l'eau.
- ▶ Éteignez l'appareil.
- ▶ Étouffez le feu, par exemple à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture anti-feu.

### AVERTISSEMENT

#### Risque de brûlure lors de la chauffe de l'appareil

Certains appareils et leurs composants exposés 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 de brûlure en cas de coupure de courant

Un appareil en fonctionnement avant une coupure de courant peut rester brûlant pendant ou après la coupure.

- ▶ Ne touchez pas l'appareil encore brûlant.
- ▶ Maintenez les enfants à distance de l'appareil brûlant.

### AVERTISSEMENT

#### Risque d'incendie et de brûlure 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 en contact avec des composants brûlants de l'appareil chauffent très rapidement et peuvent causer de graves brûlures (en particulier les objets métalliques tels que les couteaux, fourchettes, cuillères, couvercles ou composants de l'appareil), voire s'enflammer.

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

### 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 de commande ou de la zone d'affichage de la table de cuisson.
- ▶ Maintenez les récipients de cuisson chauds à distance de la buse d'aspiration.

**REMARQUE****Dommages sur l'appareil**

Une utilisation non conforme peut entraîner des dommages sur l'appareil.

- ▶ 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.
- ▶ Éteignez l'appareil après chaque utilisation.

### 2.5.1 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****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.

**REMARQUE****Augmentation de l'humidité 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.

### 2.5.2 Informations de sécurité relatives à l'utilisation des tables 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 inflammable**

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.
- ▶ Éteignez l'appareil après chaque utilisation.

**⚠ 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.

**REMARQUE****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.

**ATTENTION****Rayonnement électromagnétique**

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.

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

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

**REMARQUE****Dommages sur l'appareil en cas de salissures**

Les salissures peuvent entraîner une détérioration de l'appareil, une réduction de ses fonctions, ou l'apparition de fortes odeurs.

- Nettoyez régulièrement l'appareil.
- 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 ».

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

**! DANGER****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.

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

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

- Avant de retirer les protections au niveau de l'hélice du ventilateur, mettez l'appareil à l'arrêt et débranchez-le de l'alimentation électrique en vous assurant qu'il ne puisse pas être rebranché.

**! AVERTISSEMENT****Risque de blessures dû aux mouvements rotatifs de l'hélice du ventilateur**

Si l'hélice du ventilateur tourne lors du changement de filtre, cela peut entraîner des blessures.

- Remplacez uniquement le filtre à odeurs (filtre à charbon actif) lorsque l'appareil est éteint.

**REMARQUE****Dommages sur l'appareil et dysfonctionnement**

Des salissures dans les ouvertures d'aération peuvent entraîner des dommages sur les composants ainsi que des dysfonctionnements.

- Gardez toutes les ouvertures d'aération ouvertes et propres.

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

**! AVERTISSEMENT****Risque de brûlure sur les surfaces brûlantes**

Risque de brûlure lors du nettoyage des tables de cuisson chaudes.

- Attendez que les tables de cuisson aient refroidies avant de les nettoyer.
- Tenez compte de l'indicateur de chaleur résiduelle.

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

**! DANGER****Risque de blessures lors de travaux de réparations**

Le manque de compétences peut entraîner des blessures lors des travaux de réparation.

- 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.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique en vous assurant qu'il ne puisse pas être rebranché.
- Toute opération au niveau des composants électriques doit uniquement être réalisée par un électricien qualifié.
- Un câble d'alimentation endommagé doit être remplacé par un câble d'alimentation approprié.

**⚠ 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.

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

**⚠ DANGER****Risque de blessures lors du démontage**

Le manque de compétences peut entraîner des blessures lors du démontage.

- ▶ Le démontage doit uniquement être effectué par un personnel qualifié, dans le respect des règlements en vigueur et des prescriptions des fournisseurs d'énergie dans le pays concerné.
- ▶ Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique en vous assurant qu'il ne puisse pas être rebranché.
- ▶ Toute opération au niveau des composants électriques doit uniquement être réalisée par un électricien qualifié.

**⚠ DANGER****Risque de décharge électrique en cas de mauvais débranchement**

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

- ▶ Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique en vous assurant qu'il ne puisse pas être rebranché.
- ▶ L'absence de tension au niveau de l'appareil doit être vérifiée à l'aide d'un appareil de mesure approprié.
- ▶ Évitez de toucher les contacts nus de l'unité électronique. Ceux-ci peuvent contenir des charges résiduelles.

**⚠ DANGER****Risque de décharge électrique par charge résiduelle**

Les composants électroniques de l'appareil peuvent contenir une charge résiduelle et causer une décharge électrique.

- ▶ Ne touchez pas les contacts à nu.

### 3 Données techniques

| Paramètre  | Valeur                         |
|--|--------------------------------|
| Tension de raccordement polyphasé                        | 380 - 415 V 2N/3N              |
| Tension de raccordement monophasée                       | 220 - 240 V                    |
| Fréquence  | 50 - 60 Hz                     |
| Puissance absorbée maximale                              | 7250 W                         |
| Protection par fusible/raccordement au secteur triphasé  | 3 x 16 A                       |
| Protection par fusible/raccordement au secteur biphasé   | 2 x 16 A                       |
| Protection par fusible/raccordement au secteur monophasé | 1 x 32 A (1 x 20 A / 1 x 16 A) |
| Dimensions (largeur x profondeur x hauteur)              | 580 x 515 x 199 mm             |
| Poids (accessoires/emballage compris)                    | 22 kg                          |
| <b>Table de cuisson</b>                                  |                                |
| Zone de cuisson avant gauche                             | Ø 95 mm                        |
| Puissance zone de cuisson avant gauche                   | 400 W                          |
| Puissance niveau Power zone de cuisson avant gauche      | 600 W                          |
| Zone de cuisson avant droite                             | Ø 210 mm                       |
| Puissance zone de cuisson avant droite                   | 2300 W                         |
| Puissance niveau Power zone de cuisson avant droite      | 3000 W                         |
| Dimension zone de cuisson arrière gauche                 | Ø 140 mm                       |
| Puissance zone de cuisson arrière gauche                 | 900 W                          |
| Puissance niveau Power zone de cuisson arrière gauche    | 1350 W                         |
| Dimension zone de cuisson arrière droite                 | Ø 175 mm                       |
| Puissance zone de cuisson arrière droite                 | 1400 W                         |
| Puissance niveau Power zone de cuisson arrière droite    | 2100 W                         |
| <b>Dispositif aspirant</b>                               |                                |
| Niveaux de puissance dispositif aspirant                 | 1 - 3, P                       |
| Dimensions de l'ouverture de retour de flux (LxH)        | 445 x 137 mm                   |
| Durée de vie du filtre à charbon actif                   | 150 h (1 an)                   |

Tab. 3.1 Données techniques E60N

#### Dimensions

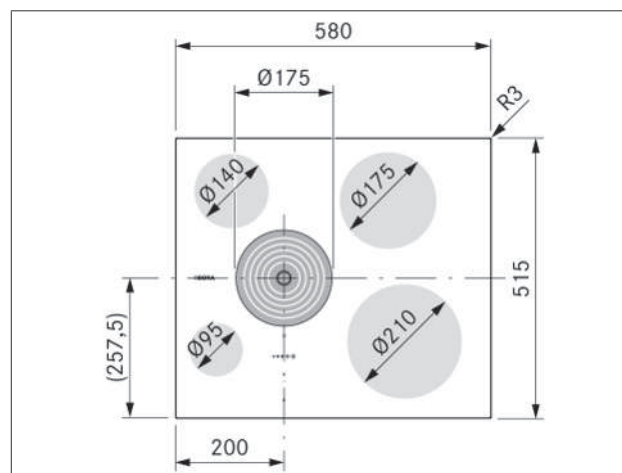


Fig. 3.1 Dimensions de l'appareil - Vue de dessus

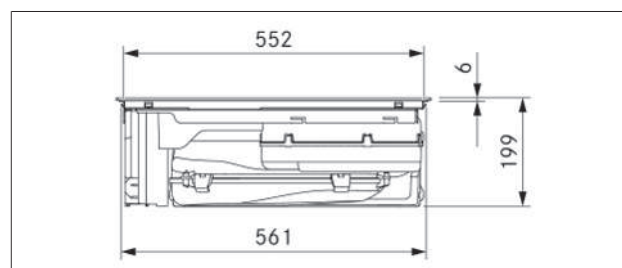


Fig. 3.2 Dimensions de l'appareil - Vue de devant

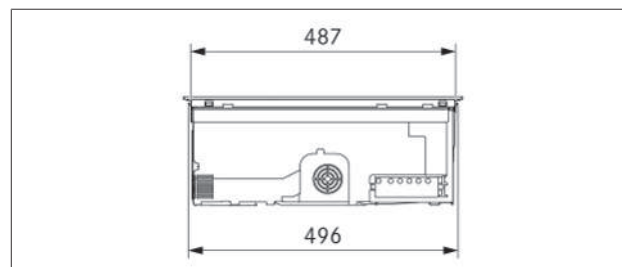


Fig. 3.3 Dimensions de l'appareil - Vue latérale

## 4 Description de l'appareil

► Respectez tous les avertissements et remarques de sécurité (voir "2 Sécurité").

### 4.1 Description

| Modèle | Désignation produit  |
|--------|--|
| E60N   | Table de cuisson à induction avec dispositif aspirant intégré dans une crédence de 60 cm - recyclage d'air |

Tab. 4.1 Description du modèle

### 4.2 Description du système

#### 4.2.1 Composition

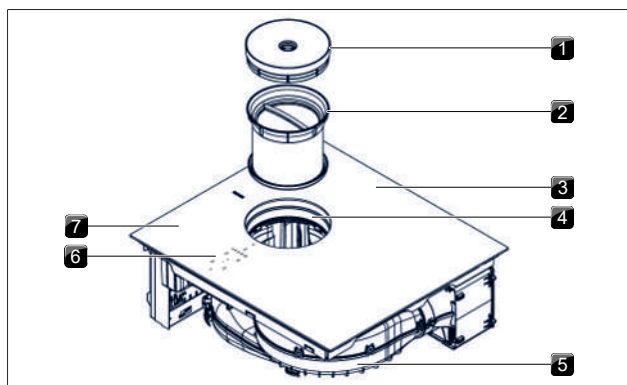


Fig. 4.1 Composition

- [1] Buse d'aspiration
- [2] Filtre à graisse en acier inoxydable
- [3] Table de cuisson
- [4] Ouverture d'entrée
- [5] Ventilateur
- [6] Zone de commande
- [7] Zones de cuisson (4x)

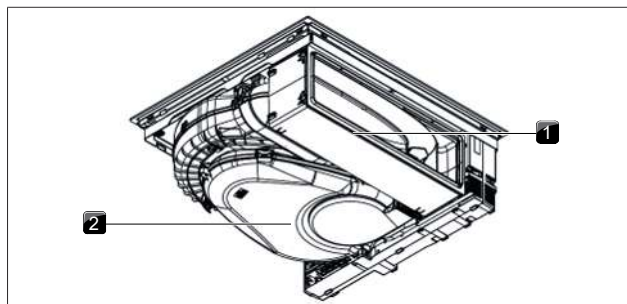


Fig. 4.2 Vue arrière

- [1] Boîtier de purification de l'air
- [2] Boîtier de circulation de l'air

#### 4.2.2 Zone de commande

L'appareil est contrôlé par une zone de commande centrale tactile.

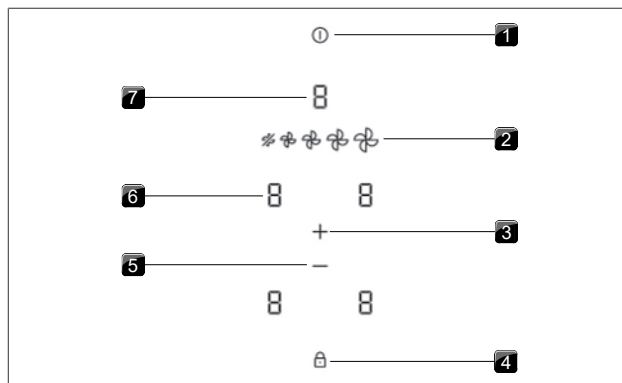


Fig. 4.3 Zone de commande

- [1] Touche marche/arrêt
- [2] Touche du ventilateur
- [3] Touche plus
- [4] Touche de sécurité enfant
- [5] Touche moins
- [6] Affichage sur la zone de cuisson
- [7] Affichage dispositif aspirant

#### 4.2.3 Affichage 7 segments

##### Affichage du ventilateur

| Affichage | Signification                        |
|-----------|--------------------------------------|
| 1-3       | Niveaux de puissance                 |
| P         | Niveau Power                         |
| □         | Inactif                              |
| ⏸         | Système de temporisation automatique |
| F         | indicateur d'entretien du filtre     |
| Ex. E     | Code d'erreur                        |

Tab. 4.2 Signification des affichages 7 segments

##### Affichage sur la zone de cuisson

| Affichage | Signification  |
|-----------|--|
| 1-9       | Niveau de puissance  |
| P         | Niveau Power   |
| U         | Détection de récipient   |
| □         | Inactif  |
| H         | Indicateur de chaleur résiduelle (la zone de cuisson est éteinte mais encore chaude) |
| E         | Erreur   |

Tab. 4.3 Signification des affichages 7 segments

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

#### 🏠 Mode de fonctionnement à recyclage d'air

Les vapeurs de cuisson sont évacuées par le ventilateur vers le filtre à odeurs (filtre à charbon actif). Le filtre à odeurs fixe les substances odorantes émises lors de la cuisson. L'air ainsi purifié est ensuite réinjecté dans la pièce.

Pour des raisons d'hygiène et de santé, le filtre à odeurs doit être changé à intervalles réguliers (Nettoyage et entretien).

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

## 4.4 Principe de fonctionnement de la table de cuisson à induction

Les zones de cuisson à induction chauffent les récipients au moyen d'un champ magnétique. Le fond du récipient est directement exposé à la chaleur. La zone de cuisson ne chauffe que de manière indirecte. Les zones de cuissons dotées de la technologie d'induction fonctionnent uniquement avec des récipients de cuisson adaptés (fond magnétique et diamètre suffisant).


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

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

Tab. 4.4 Recommandations pour les niveaux de puissance

### Récipient de cuisson adapté

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

► Respectez le diamètre minimal du fond du récipient de cuisson :

| Appareil | Zone de cuisson | Diamètre minimum pour les fonds des récipients |
|----------|-----------------|--|
| E60N     | avant gauche    | 70 mm  |
|          | arrière gauche  | 80 mm  |
|          | avant droite    | 110 mm   |
|          | arrière droite  | 90 mm  |

Tab. 4.5 Diamètre minimum pour des récipients

► Placez le récipient de cuisson (sans dessous-de-plat) directement sur la plaque vitrocéramique.

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

**i** Le fond du récipient ne doit présenter aucun bombement, aucune rainure et aucun bord coupant. Si le fond du récipient présente un bombement, il pourrait surchauffer ou ne pas être détecté. Les rainures et bords coupants peuvent créer des rayures sur la surface de la table de cuisson.

### Bruits

En raison du matériau et du processus de fabrication des récipients de cuisson, le fonctionnement des tables de cuisson à induction peut générer des bruits (par ex. bourdonnement, crépitement, sifflement, cliquetis ou ronronnement).

## 5 Fonctions et utilisation

► Respectez tous les avertissements et remarques de sécurité (voir "2 Sécurité").

**i** L'appareil doit uniquement être mis en marche lorsque le filtre à charbon actif, le clapet de changement de filtre, le filtre à graisses en acier inoxydable et la buse d'aspiration sont installés.

### 5.1 Instructions d'utilisation générales

L'appareil est contrôlé par une zone de commande centrale. La zone de commande est équipée de zones tactiles et de zones d'affichage. Vous contrôlez l'appareil avec votre doigt, en le touchant (commande tactile).


### 5.2 Commande tactile :

Le système permet plusieurs types de commandes tactiles.

| Commande tactile | utilisable sur | Durée du contact |
|------------------|----------------|------------------|
| Pression         | Boutons        | 0,3 s            |
| pression longue  | Boutons        | 1 - 3 s          |

Tab. 5.1 Commande tactile :

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

► Appuyez longuement sur la touche marche/arrêt . Une fois le système allumé, l'affichage standard apparaît :

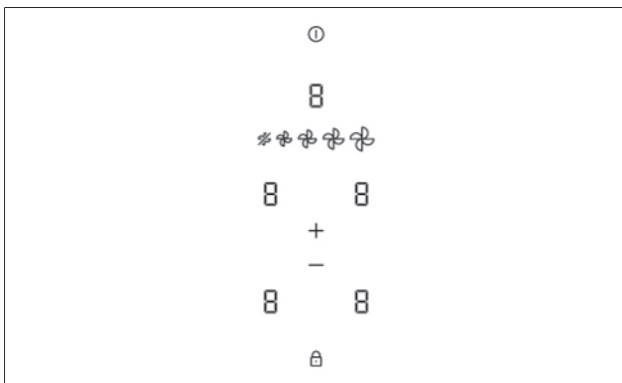



Fig. 5.1 Affichage standard après l'allumage

**i** Lorsque la sécurité enfant est activée, la touche de verrouillage s'allume après le démarrage du système .

## 5.4 Utilisation du dispositif aspirant

### 5.4.1 Niveaux de puissance du ventilateur

Les niveaux de puissance du ventilateur peuvent être sélectionnés directement via le bouton intégré.

► Appuyez sur le niveau de puissance du ventilateur souhaité.

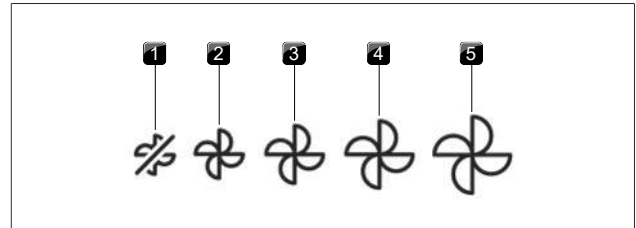


Fig. 5.2 Niveaux de puissance du ventilateur

- [1] Niveau de puissance 0 (désactivé)
- [2] Niveau de puissance 1
- [3] Niveau de puissance 2
- [4] Niveau de puissance 3
- [5] Niveau Power

### 5.4.2 Niveau Power du ventilateur

Lors de l'activation du niveau Power, la puissance maximale du dispositif aspirant est disponible pendant un temps prédéfini. Au bout de 5 minutes, le niveau Power est automatiquement désactivé et le ventilateur repasse au niveau de puissance 3.

#### Activation du niveau Power du ventilateur

► Appuyez sur le bouton droit du ventilateur (niveau Power).


#### Désactivation du niveau Power du ventilateur

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

### 5.4.3 Système de temporisation automatique

Le dispositif aspirant fonctionne à un faible niveau et s'éteint automatiquement au bout d'une durée définie. La durée de la temporisation peut être réglée dans le menu (réglage d'usine : 30 minutes).

#### Arrêt anticipé du système de temporisation automatique

► Pression longue sur 

ou

► Appuyez longuement sur l'affichage de la zone de cuisson 

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

### 5.4.4 Indicateur d'entretien du filtre

L'indicateur d'entretien de filtre du dispositif aspirant est automatiquement activé lorsque la durée de vie du filtre à charbon actif est atteinte.

- L'affichage du ventilateur indique F.
- L'utilisation de l'appareil reste possible sans restrictions.

## 5.5 Utilisation de la table de cuisson





### 5.5.1 Sélection de la zone de cuisson

► Appuyez sur l'affichage d'une zone de cuisson.


La commande des zones de cuisson est activée et des réglages peuvent être effectués jusqu'à ce que la zone de commande passe à l'affichage standard.

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

Une fois la zone de cuisson sélectionnée, le niveau de puissance peut être réglé des manières suivantes :


- pression sur  ou 
- Pression longue sur  (le réglage passe aux niveaux de puissance 5 et 9)
- Pression longue sur  (le réglage passe aux niveaux de puissance 5 et 0)

Au besoin, réitérez ce processus pour activer d'autres zones de cuisson.



 Le niveau de puissance défini est indiqué sur l'affichage de la zone de cuisson correspondante.

### 5.5.3 Zones de cuisson niveau Power

Lors de l'activation du niveau Power, la puissance de cuisson maximale est disponible pour une zone de cuisson. Au bout de 5 minutes, le niveau Power repasse automatiquement au niveau de puissance 9. La puissance maximale de la deuxième zone de cuisson du même côté est temporairement réduite.


 Si un niveau de puissance trop élevé est sélectionné sur la seconde zone de cuisson, le niveau Power des autres zones de cuisson repasse automatiquement au niveau de puissance 9.

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



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

#### Désactivation anticipée du niveau Power

- Réglage d'un autre niveau de puissance


 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.

### 5.5.4 Détection de récipient


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. Lorsqu'une zone de cuisson à induction ne fonctionne pas, la mention  /  est affichée en alternance. Causes possibles :

- récipient de cuisson manquant
- récipient de cuisson inadapté
- diamètre du fond du récipient trop petit

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


 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.

### 5.5.5 Arrêt de la zone de cuisson


- Sélection de la zone de cuisson
- Réglage du niveau de puissance 0
- ou
- Pression longue sur 
- ou
- Appuyez longuement sur l'affichage de la zone de cuisson

## 5.6 Dispositifs de sécurité


### 5.6.1 Sécurité enfant

La sécurité enfant empêche une mise en marche non souhaitée de l'appareil. Lorsque la sécurité enfant est activée, la touche de verrouillage  s'allume dans l'affichage de la zone de commande.

#### Activation de la sécurité enfant

- Appuyez longuement sur la touche de verrouillage .
- La sécurité enfant est active et les affichages sont assombris.

#### Désactiver la sécurité enfant

- Appuyez longuement sur la touche de verrouillage .


#### Activation/désactivation permanente de la sécurité enfant

(voir "6.2 Option de menu C : Sécurité enfant")


### 5.6.2 Verrouillage au nettoyage

Le verrouillage au nettoyage bloque la zone de commande pendant 10 secondes.

#### Activation du verrouillage au nettoyage

- Appuyez sur la touche de nettoyage .
- La minuterie est lancée sur l'affichage du ventilateur.

#### Désactivation anticipée du verrouillage au nettoyage

- Appuyez longuement sur la touche de nettoyage .

### 5.6.3 Indicateur de chaleur résiduelle

Si une zone de cuisson est encore chaude après la mise à l'arrêt, la lettre H s'affiche.

- Ne touchez jamais une zone de cuisson chaude.
  - Ne posez aucun objet sur une zone de cuisson chaude.
- L'indicateur s'éteint au bout d'une durée de refroidissement suffisante (température < 55 °C).

## 5.6.4 Arrêt de sécurité

### Dispositif aspirant

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

### Tables de cuisson

Les zones de cuisson sont automatiquement arrêtées au bout d'une durée de fonctionnement prédéfinie sans modification du niveau de puissance. La durée jusqu'à l'arrêt de sécurité peut être réglée dans le menu utilisateur.

| Niveau de puissance | Arrêt de sécurité après heures:minutes |          |          |
|---------------------|--|----------|----------|
|                     | Niveau 1                               | Niveau 2 | Niveau 3 |
| 1                   | 12:00                                  | 08:24    | 06:00    |
| 2                   | 10:00                                  | 06:24    | 04:00    |
| 3                   | 09:00                                  | 05:12    | 02:30    |
| 4                   | 08:00                                  | 04:12    | 02:00    |
| 5                   | 06:00                                  | 03:18    | 01:30    |
| 6                   | 04:00                                  | 02:12    | 01:00    |
| 7                   | 04:00                                  | 02:12    | 01:00    |
| 8                   | 03:00                                  | 01:48    | 0:45     |
| 9                   | 02:00                                  | 01:18    | 0:30     |
| P                   | 0:05                                   | 0:05     | 0:05     |

Tab. 5.2 Arrêt de sécurité de la chauffe

## 5.6.5 Protection anti-surchauffe

En cas de surchauffe, la puissance de la table de cuisson est réduite ou l'appareil est entièrement mis à l'arrêt. La protection anti-surchauffe se déclenche lorsque :

- un récipient vide est chauffé ;
- de l'huile ou de la graisse est chauffée à forte puissance ;
- une zone de cuisson encore chaude est remise en marche après une coupure de courant ;

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

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

La table de cuisson peut être réutilisée dans l'intégralité de ses fonctions après un refroidissement suffisant.

## 6 Menu utilisateur

### Ouverture du menu utilisateur

Condition préalable : l'appareil est allumé, toutes les zones de cuisson et le dispositif aspirant sont inactifs, et aucune chaleur résiduelle n'est présente.

► Appuyez longuement sur l'affichage du ventilateur.

### Naviguer dans le menu utilisateur

Naviguer vers l'option de menu suivante :


► Appuyez sur l'affichage du ventilateur.

- Les réglages effectués sont automatiquement appliqués si vous naviguez vers une autre option ou si vous quittez le menu.

### Fermeture du menu utilisateur

► Appuyez longuement sur l'affichage du ventilateur.

ou

► Appuyez longuement sur la touche marche/arrêt .




- Le menu se ferme et l'appareil s'éteint.

### Vue d'ensemble du menu utilisateur

| Option de menu/Désignation/Sélection   | Réglage d'usine |
|--|-----------------|
| L Volume des signaux sonores (0 - 9)   | 2               |
| C Sécurité enfant (activée/désactivée)   | Désactivée      |
| F Affichage de l'état du filtre (réinitialisation de l'indicateur d'entretien du filtre) |                 |
| n Durée de la temporisation automatique (20, 30, 40 min)                                 | 30 min          |
| r Vitesse de réaction des commandes tactiles (1 lent, 2 intermédiaire, 3 rapide)         | 2               |
| S Version logicielle/matérielle  |                 |
| o Délai de l'arrêt de sécurité (1 long, 2 intermédiaire, 3 court)                        | 2               |
| 0 Réinitialisation sur les réglages d'usine  |                 |

Tab. 6.1 Vue d'ensemble du menu utilisateur

### 6.1 Option de menu L : Volume du signal sonore

-  Les signaux sonores de sécurité sont toujours émis à un volume de 100%.
-  Le signal sonore de la touche marche/arrêt ne peut pas être désactivé.
-  Le volume actuellement défini s'affiche à l'ouverture de l'option de menu.

Plusieurs niveaux de puissance du signal sonore peuvent être réglés. Les signaux sonores relatifs à la sécurité restent inchangés.

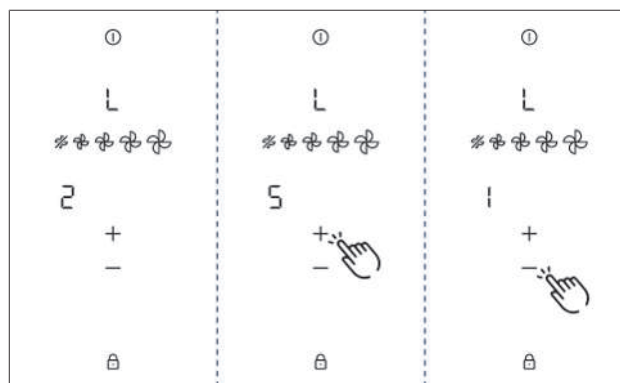


Fig. 6.1 Option de menu L : Volume du signal sonore

### 6.2 Option de menu C : Sécurité enfant

La sécurité enfant peut être activée ou désactivée durablement.

► Appuyez sur  pour l'activer.

► Appuyez sur  pour la désactiver.

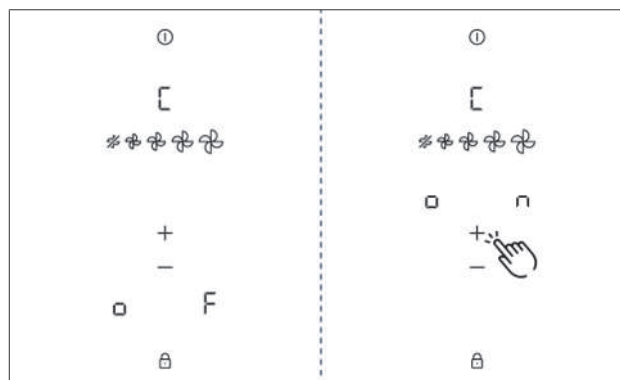


Fig. 6.2 Option de menu C : Sécurité enfant

### 6.3 Option de menu F : indicateur d'entretien du filtre

Cette option de menu indique la durée de vie du filtre restante.

#### Réinitialiser la durée de vie du filtre

- Pression longue sur .
- L'état du filtre est réinitialisé à 100%.
- L'indicateur d'entretien du filtre F ne s'affiche plus lors de l'allumage.

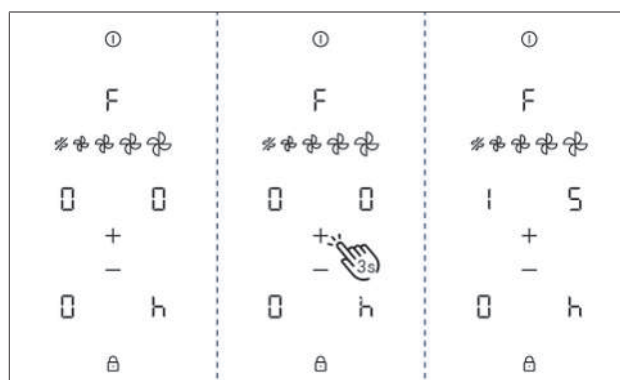


Fig. 6.3 Option de menu F : Entretien du filtre

## 6.4 Option de menu n : délai de temporisation

3 durées sont disponibles :  
20 minutes / 30 minutes / 40 minutes

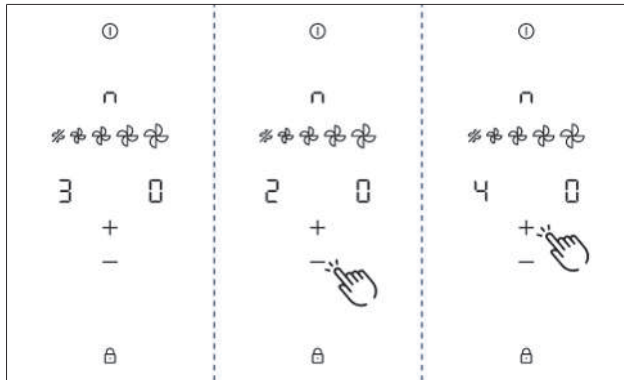


Fig. 6.4 Option de menu n : délai de temporisation

## 6.5 Option de menu r : vitesse de réaction

► Sélectionnez la vitesse de réaction souhaitée.

- Vitesse de réaction 1 : lente
- Vitesse de réaction 2 : moyenne
- Vitesse de réaction 3 : rapide

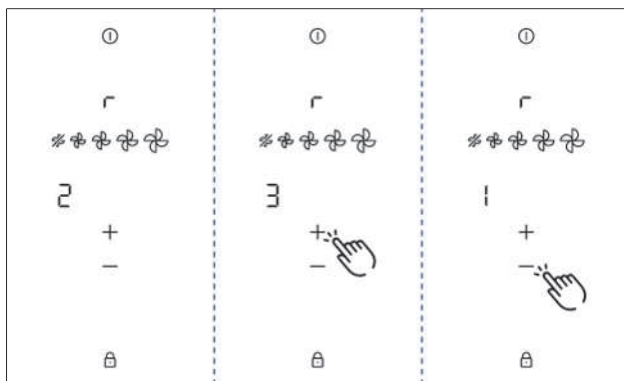


Fig. 6.5 Option de menu r : vitesse de réaction

## 6.6 Option de menu S : Affichage matériel/logiciel

La version logicielle/matérielle est indiquée sur l'affichage des 4 zones de cuisson.

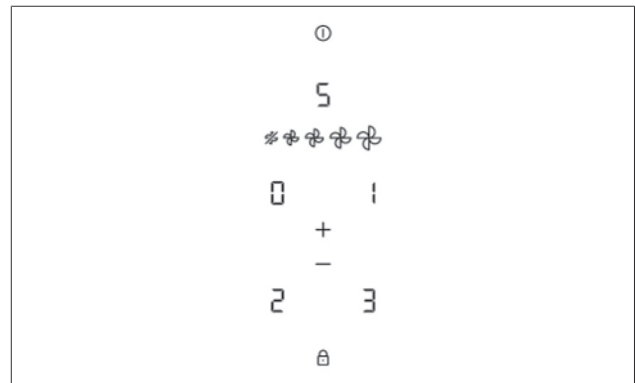


Fig. 6.6 Option de menu S : Affichage matériel/logiciel

## 6.7 Option de menu o : arrêt de sécurité

Il est possible de définir le délai d'arrêt de sécurité automatique des zones de cuisson.

- Niveau 1 : délai long jusqu'à l'arrêt de sécurité
- Niveau 2 : délai intermédiaire jusqu'à l'arrêt de sécurité (réglage d'usine)
- Niveau 3 : délai court jusqu'à l'arrêt de sécurité

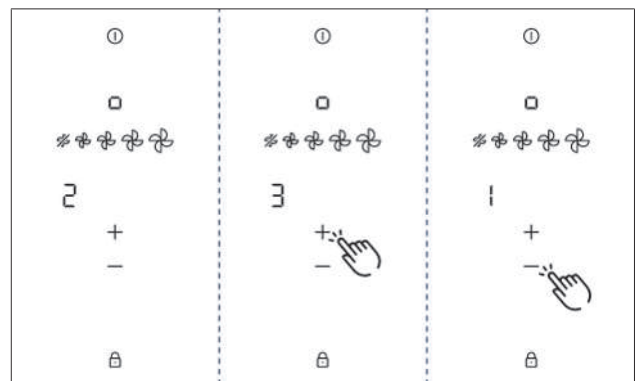


Fig. 6.7 Option de menu o : arrêt de sécurité

## 6.8 Option de menu 0 : Réglages d'usine

- L'option de menu 0 permet de réinitialiser tous les paramètres du menu utilisateur sur les réglages d'usine.

### Réinitialisation sur les réglages d'usine (Reset)

- Appuyez longuement sur l'affichage de la zone de cuisson arrière gauche.
- Une fois la réinitialisation terminée, l'appareil s'éteint.

## 7 Nettoyage et entretien

- ▶ Respectez tous les avertissements et remarques de sécurité (voir "2 Sécurité").
- ▶ 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.
- ▶ Respectez les cycles de nettoyage et d'entretien suivants :

| Composant   | Cycles de nettoyage et d'entretien   |
|---|--|
| Zone de commande  | Immédiatement après chaque salissure   |
| Table de cuisson  | Immédiatement après chaque salissure   |
| Dispositif aspirant                                       | Toutes les semaines.   |
| Buse d'aspiration et filtre à graisse en acier inoxydable | Après chaque préparation de plats riches en graisses ; mais au moins toutes les semaines indicateur d'entretien du filtre F          |
| boîtier de circulation de l'air                           | Tous les 6 mois ou en cas de changement du filtre à odeurs.  |
| Filtre à charbon actif                                    | Remplacez-le en cas de perception d'odeurs ou de perte de puissance d'aspiration, ou si l'indicateur d'entretien du filtre affiche F |

Tab. 7.1 Cycles de nettoyage

- i** Un nettoyage et un soin régulier garantissent une durée de vie élevée et un fonctionnement optimal.

### 7.1 Nettoyants

- ▶ N'utilisez aucun produit chimique agressif contenant des composants acides ou basiques (par ex. aérosol pour le four).
- ▶ Veillez à ce que le nettoyant ne contienne pas de sable, soude, acide, lessive ou chlore.
- ▶ N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur, d'éponge ou de nettoyeurs abrasifs.

- i** L'utilisation de produits nettoyants agressifs et le frottement des récipients abîment la surface, ce qui provoque l'apparition de taches foncées.

### 7.2 Entretien

- ▶ 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.

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 d'ustensiles de cuisine souples, ou par un produit nettoyant inadapté. Soulevez toujours les récipients (sans les faire glisser) afin d'éviter les rayures et traces d'abrasion sur la surface de l'appareil. Ils sont difficiles à éliminer.

### 7.3 Nettoyage de la table de cuisson

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

#### Nettoyage planifié

- ▶ 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.

#### 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.

#### Nettoyage de la surface pendant le fonctionnement

- ▶ Retirez toujours immédiatement les grains, miettes ou autres afin d'éviter de rayer la surface.
- ▶ 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.

### 7.4 Nettoyage du dispositif aspirant

- ▶ Nettoyez les surfaces du dispositif aspirant avec un chiffon doux et humide, et du liquide vaisselle ou un produit lave-vitres doux.
- ▶ Détrempez (sans gratter !) les salissures séchées à l'aide d'un chiffon humide.

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

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

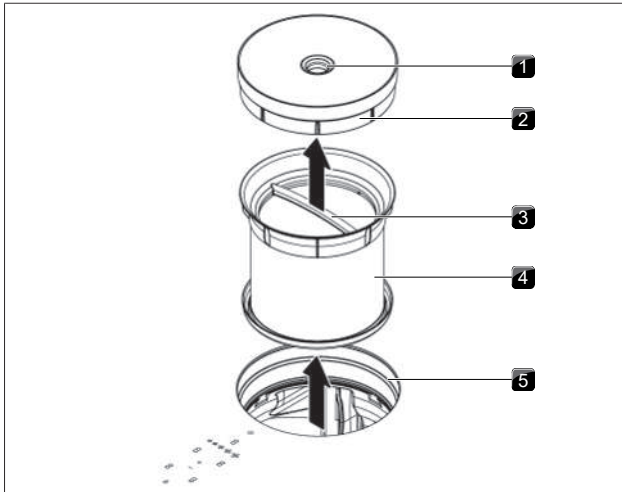


Fig. 7.1 Démontage des composants

- [1] Ouverture de prise
- [2] Buse d'aspiration
- [3] Poignée
- [4] Filtre à graisse en acier inoxydable
- [5] Ouverture d'entrée

#### Nettoyage à la main

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

#### Nettoyage au lave-vaisselle

- ▶ Placez les composants dans le lave-vaisselle de manière à ce que l'eau ne stagne pas à l'intérieur.
- ▶ Sélectionnez le programme de lavage à la température maximale de 65 °C.

**i** Le filtre à graisse en acier inoxydable doit être remplacé lorsqu'il ne peut plus être nettoyé entièrement. (voir "11 Garantie, service technique, pièces de rechange et accessoires").

**i** N'insérez que des composants propres et secs dans l'appareil.

### 7.4.2 Élimination des liquides de l'appareil

**i** Les liquides se déversant dans l'ouverture d'entrée sont récupérés dans le filtre à graisses en acier inoxydable (jusqu'à 150 ml) et dans le boîtier de circulation de l'air.

Procédez comme suit :

- ▶ Retirez la buse d'aspiration et le filtre à graisse en acier inoxydable.
- ▶ Videz le filtre à graisse en acier inoxydable.
- ▶ Vérifiez si des liquides se sont accumulés au fond du boîtier de circulation de l'air.
- ▶ Retirez les liquides du boîtier de circulation de l'air.
- ▶ Pour faire sécher le filtre à odeurs et les conduites, mettez le dispositif aspirant en marche sur le niveau de puissance 2 (ou supérieur).

- Au bout de 120 minutes, le dispositif aspirant s'arrête et passe automatiquement en mode de temporisation automatique.

## 7.5 Nettoyage du boîtier de circulation de l'air

Le boîtier de circulation de l'air se trouve dans le meuble, sous la table de cuisson. Des particules grasses et des dépôts de calcaire peuvent se déposer à la surface du boîtier de circulation de l'air.

#### Ouverture du boîtier de circulation de l'air

- ▶ Retirez la buse d'aspiration et le filtre à graisses en acier inoxydable.
- ▶ Retirez le clapet de changement de filtre.
- ▶ Ouvrez les 6 loquets situés sur le pourtour.
- ▶ Retirez le fond du boîtier.
- ▶ Nettoyez le boîtier de circulation de l'air et le fond du boîtier à l'aide d'un produit nettoyant doux.

#### Fermeture du boîtier de circulation de l'air

- ▶ Positionnez le fond du boîtier à l'aide des 3 ergots de centrage situés sur le pourtour.
- ▶ Appuyez sur le fond du boîtier par dessous, vers le haut, dans la rainure d'étanchéité.
- ▶ Refermez les 6 loquets.
- ▶ Vérifiez la bonne mise en place du fond du boîtier.
- ▶ Insérez le clapet de changement de filtre.
- ▶ Vérifiez la bonne mise en place du clapet.
- ▶ Remplacez le filtre à graisses en acier inoxydable et la buse d'aspiration.

## 7.6 Remplacer le filtre à odeurs

**i** Le filtre à odeurs (filtre à charbon actif) doit être remplacé lorsque l'indicateur du ventilateur indique F (indicateur d'entretien du filtre). Vous pouvez vous procurer ce filtre en magasin spécialisé ou dans la boutique en ligne de BORA à l'adresse [shop.bora.com](http://shop.bora.com).

#### Retrait du filtre à odeurs

- ▶ Retirez la buse d'aspiration et le filtre à graisse en acier inoxydable.
- ▶ Dans l'ouverture d'aspiration, retirez le clapet de changement de filtre de l'ouverture du boîtier du filtre.

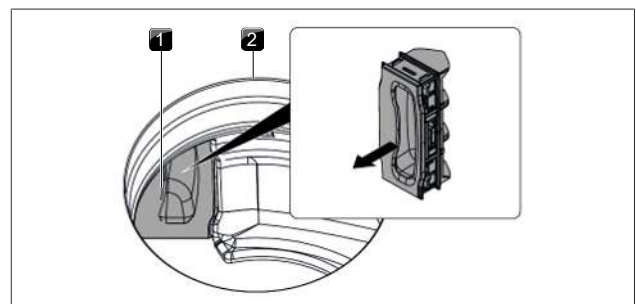


Fig. 7.2 Retrait du clapet de changement de filtre

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

- ▶ Saisissez le filtre à odeurs par l'anse et tirez-le pour le faire sortir autant que possible.

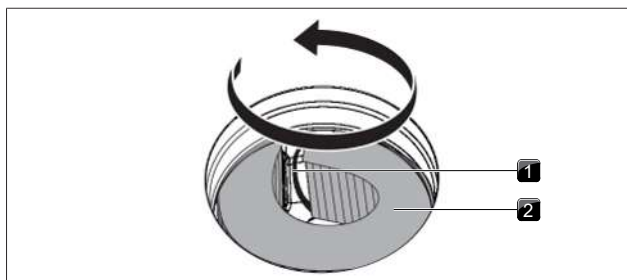


Fig. 7.3 Rotation du filtre à odeurs dans son boîtier

- [1] Anse  
[2] Filtre à odeurs

- Tirez le filtre à odeurs vers le haut et sortez-le complètement de l'ouverture d'aspiration par un mouvement circulaire.

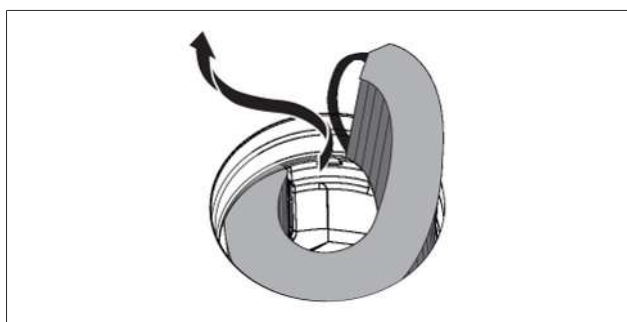


Fig. 7.4 Retrait du filtre à odeurs de l'ouverture d'entrée

#### Insérer le filtre à odeurs

- Retirez l'emballage.
- Positionnez correctement le filtre à odeurs à l'aide des marques imprimées (flèche à gauche, anse à droite).
- Saisissez le filtre à odeurs aux deux extrémités.
- Tordez le filtre à odeurs jusqu'à obtenir une forme cylindrique.

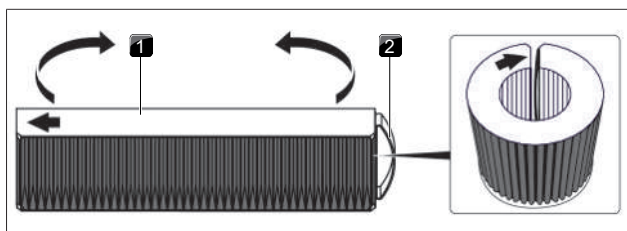


Fig. 7.5 Filtre à odeurs

- [1] Partie supérieure du filtre à odeurs  
[2] Anse

- Inclinez légèrement le filtre à odeurs et insérez-le dans l'ouverture d'entrée.

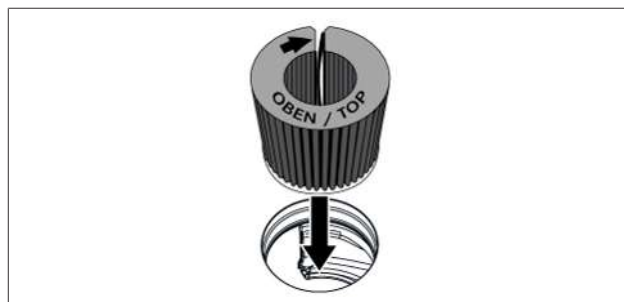


Fig. 7.6 Insertion du filtre à odeurs dans l'ouverture d'aspiration

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

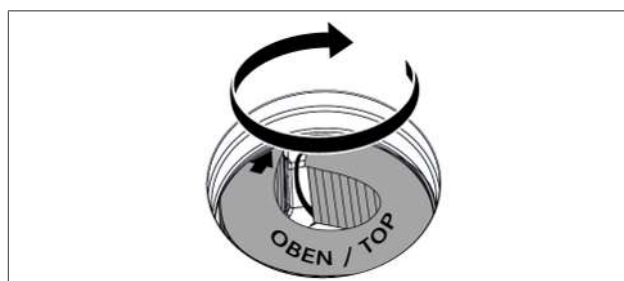


Fig. 7.7 Placez le filtre à odeurs en position finale

- Réinsérez le clapet de changement de filtre et assurez-vous qu'il est correctement positionné.

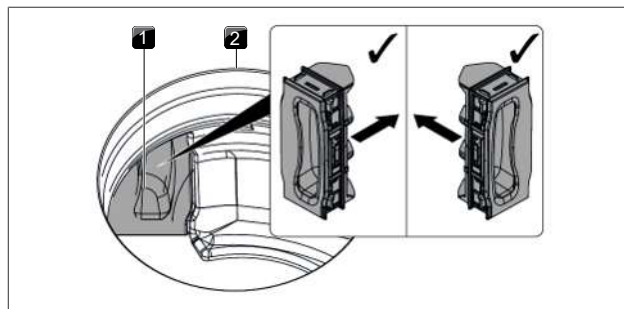


Fig. 7.8 Pose du clapet de changement de filtre







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

- Remplacez le filtre à graisses en acier inoxydable et la buse d'aspiration.
- Réinitialisez l'indicateur d'entretien des filtres Option de menu 3 : Affichage de l'état du filtre et réinitialisation de l'indicateur d'entretien du filtre).

## 8 Dépannage

**i** La plupart du temps, les pannes et erreurs peuvent être facilement résolues. Vous économisez ainsi du temps et réduisez les dépenses puisque vous n'avez pas besoin de faire appel au service client.

► Respectez tous les avertissements et remarques de sécurité (voir "2 Sécurité").

| Problème de commande   | Cause   | Aide  |
|--|---|---|
| Impossible d'allumer l'appareil  | Fusible ou coupe-circuit défectueux   | Changer le fusible.<br>Réenclencher le coupe-circuit automatique.                                   |
|  | Le fusible ou le coupe-circuit saute de manière répétée.  | BORA Contacter l'équipe du service technique.   |
|  | Alimentation électrique interrompue   | Faire contrôler l'alimentation en courant par un électricien  |
| Odeurs lors du fonctionnement d'un appareil neuf   | Ce phénomène est normal sur les appareils neufs.  | Les odeurs cessent de se développer après quelques heures de fonctionnement.                        |
| Une zone de cuisson affiche                             | Aucun récipient n'est détecté ou un récipient inadapté est détecté                              | Utiliser un récipient de cuisson adapté et de taille appropriée (cf. « Description de l'appareil ») |
| La touche de verrouillage affiche                       | Sécurité enfant activée   | Désactiver la sécurité enfant   |
| Une zone de cuisson / la table de cuisson s'éteint automatiquement   | La durée de fonctionnement maximale d'une zone de cuisson s'est écoulée                         | Remettre la zone de cuisson en fonctionnement   |
| Interruption prématurée du niveau Power  | La protection anti-surchauffe s'est déclenchée.   | Protection anti-surchauffe  |
| Le ventilateur de refroidissement de la table de cuisson continue de fonctionner après la mise à l'arrêt.                                | Le ventilateur de refroidissement fonctionne jusqu'à ce que la table de cuisson soit refroidie. | Attendez que le ventilateur de refroidissement s'éteigne automatiquement.                           |
| Diminution de la puissance d'aspiration du dispositif aspirant   | Le filtre à graisses est fortement encrassé   | Nettoyez ou remplacez le filtre à graisse.  |
|  | Le filtre à charbon actif est fortement encrassé (recyclage d'air uniquement)                   | Remplacement du filtre à charbon actif  |
|  | Objet dans boîtier de circulation de l'air (par ex. chiffon)                                    | Retirer l'objet.  |
| La mention  est affichée                              | Un contacteur de fenêtre à séparation de phase est installé.                                    | Ouvrez la fenêtre.  |
|  | Le ventilateur est défectueux ou un raccord de câble s'est desserré                             | BORA Contacter l'équipe du service technique.   |
| La mention  est affichée                              | La protection anti-surchauffe s'est déclenchée.   | Protection anti-surchauffe  |
| La mention  est affichée                              | Un objet est posé sur la zone de commande.  | Retirez l'objet de la zone de commande.   |
|  | La zone de commande est encrassée.  | Nettoyer la zone de commande.   |
| La mention  est affichée (recyclage d'air uniquement) | Durée de vie du filtre à charbon actif écoulée.   | Installer un nouveau filtre à charbon actif (voir "7.6 Remplacer le filtre à odeurs").              |

Tab. 8.1 Résolution des pannes

### Erreurs et pannes non décrites :

- Éteignez l'appareil.
- Contactez le Équipe BORA Service (voir voir "11 Garantie, service technique, pièces de rechange et accessoires") et indiquez le numéro de panne affiché et le type d'appareil.

## 9 Montage

► Respectez tous les avertissements et remarques de sécurité (voir "2 Sécurité").

### 9.1 Instructions générales de montage

- i** Ne pas monter l'appareil au-dessus d'un appareil frigorifique, d'un lave-vaisselle, d'une cuisinière, d'un four ou d'une machine à laver ou un sèche-linge.
- i** La surface du plan de travail et des finitions murales doit être constituée de matériau résistant à la chaleur (jusqu'à environ 100 °C).
- i** Les découpes de plans de travail doivent être vitrifiées au moyen de produits anti-humidité ou le cas échéant, dotées d'une isolation thermique.
- i** L'aspiration sur table de cuisson intégrée ne doit pas être utilisée avec d'autres tables de cuisson.
- i** Afin de bénéficier de performances optimales à long terme et d'éviter toute surchauffe, une ventilation suffisante doit être assurée sous la table de cuisson.
- i** Si une plaque de protection des câbles est planifiée en dessous de l'appareil, il est nécessaire de s'assurer que celle-ci n'entrave pas la ventilation de la table de cuisson.

### 9.2 Contenu de la livraison

| Contenu de la livraison                             | Quantité |
|---|----------|
| Table de cuisson avec dispositif aspirant           | 1        |
| Buse d'aspiration                                   | 1        |
| Filtre à graisse en acier inoxydable                | 1        |
| Notice d'utilisation et de montage                  | 1        |
| Ruban d'étanchéité                                  | 1        |
| Jeu de plaques de compensation des hauteurs         | 1        |
| Sachet contenant diverses petites pièces de montage | 1        |
| Filtre à odeurs (filtre à charbon actif)            | 1        |
| Gabarit de découpe dans la paroi arrière            | 1        |
| câble d'alimentation                                | 1        |

Tab. 9.1 Contenu de la livraison

### 9.3 Outils et ressources

Les outils spéciaux suivants sont notamment requis pour le montage correct de l'appareil :

- Scie sauteuse ou scie manuelle
- tournevis/clé à six pans (Torx) 20
- mastic silicone noir résistant à la chaleur
- Gabarit de découpe dans la paroi arrière

## 9.4 Instructions de montage

### 9.4.1 Distances de montage

► Maintenez l'espace requis autour de la découpe du plan de travail.

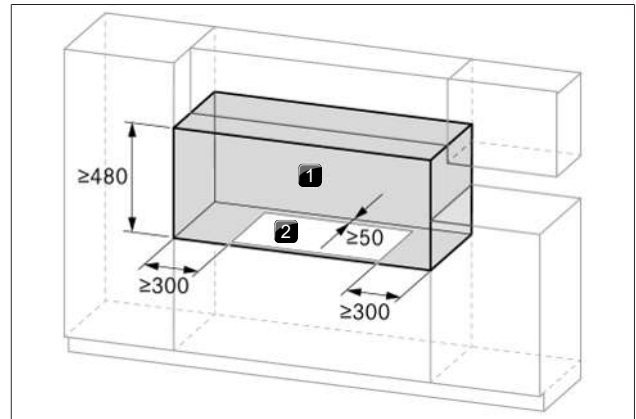


Fig. 9.1 Espace requis

- [1] Espace requis
- [2] Découpe de plans de travail

### 9.4.2 Dimensions minimales du meuble

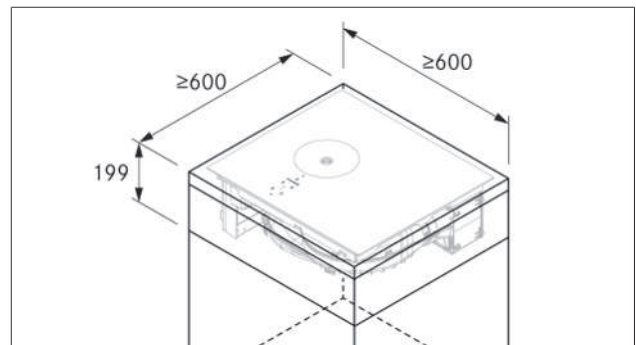


Fig. 9.2 Dimensions minimales du meuble

### 9.4.3 Indications concernant le meuble de cuisine

- Si le meuble est pourvu de traverses, celles-ci doivent être retirées de la zone de la découpe du plan de travail.
- Une rigidité suffisante doit être assurée pour les plans de travail minces.
- Les tiroirs et les tablettes du meuble inférieur doivent être amovibles.
- Selon la place disponible, les tiroirs du meuble inférieur doivent être rétrécis.

Si un fond intermédiaire (plaque de protection des câbles) est prévu, les points suivants doivent être pris en compte :

- La plaque doit pouvoir être retirée par le bas pour les opérations de maintenance.
- Un espacement minimal de 15 mm jusqu'au bord inférieur de la table de cuisson doit être respecté afin d'assurer une aération suffisante.

## 9.5 Découpe de plans de travail

**i** La dimension minimale de 50 mm entre le chant avant du plan de travail et la découpe est une recommandation de BORA.

- ▶ Réalisez la découpe du plan de travail en respectant les dimensions de découpe données.
- ▶ Assurez-vous que les jointures des surfaces découpées sont correctement effectuées.
- ▶ Respectez les indications des fabricants de plans de travail.

### 9.5.1 Dimensions de découpe

#### Montage en saillie

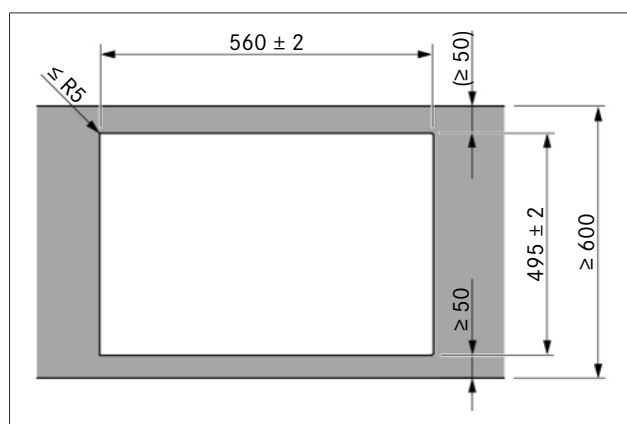


Fig. 9.3 Dimensions de découpe pour montage en saillie

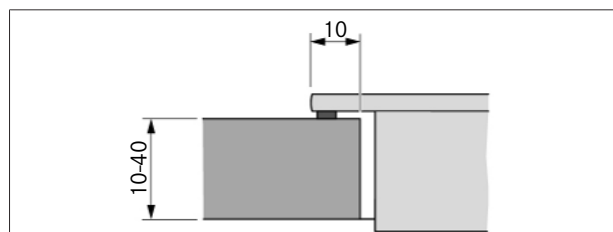


Fig. 9.4 Cote d'appui pour montage en saillie

#### Montage affleurant

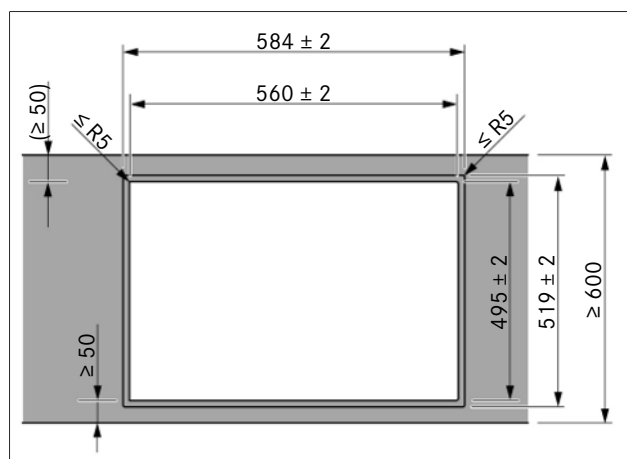


Fig. 9.5 Dimensions de découpe pour montage affleurant

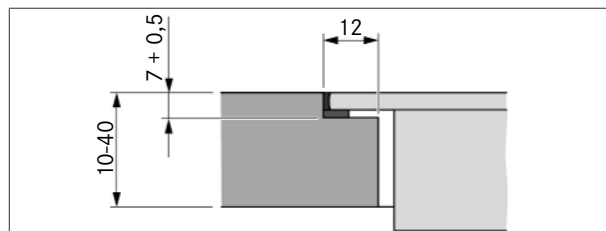


Fig. 9.6 Dimension de rainure pour montage affleurant

## 9.6 Préparation du meuble d'installation

### 9.6.1 Retour de l'air recyclé par le meuble de cuisine

Sur les systèmes à recyclage d'air, une ouverture de retour de flux doit être prévue dans le meuble de cuisine pour renvoyer l'air purifié dans la pièce. L'ouverture de retour de flux peut être réalisée en raccourcissant la plinthe du meuble. Un socle à lames présentant au moins l'ouverture minimale appropriée peut également être employé.

- ▶ Diminuez les plinthes en hauteur ou pratiquez des ouvertures correspondantes dans le socle.
- ▶ La section de l'ouverture de retour de flux doit être réalisée sur  $\geq 500 \text{ cm}^2$  par dispositif aspirant.

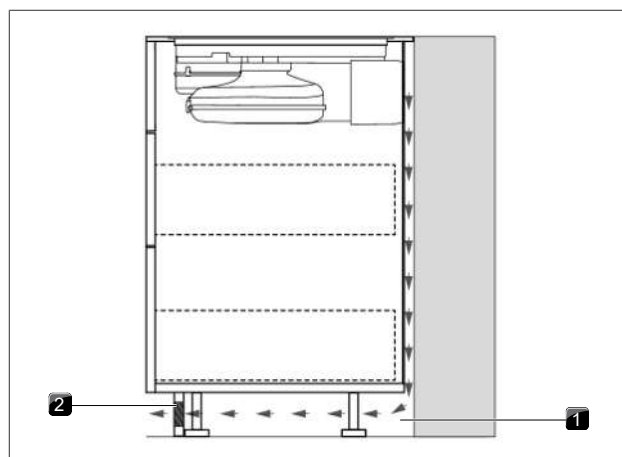


Fig. 9.7 Ouverture de retour de flux dans le socle

- [1] Ouverture de retour de flux dans la plinthe ( $\geq 500 \text{ cm}^2$ )
- [2] Flux d'air recyclé

### 9.6.2 Variantes de montage (A et B) pour les systèmes à recyclage de l'air

Pour les systèmes à recyclage d'air, 2 variantes de montage sont possibles :

#### A : Meuble avec paroi arrière intégrale

L'air recyclé est conduit via le raccordement du boîtier de purification de l'air directement derrière la paroi arrière. L'air recyclé est renvoyé dans la pièce via l'ouverture de retour de flux.

Pour le montage, cela signifie que :

- L'installation d'un fond intermédiaire en dessous de la table de cuisson n'est pas obligatoire.

- Une découpe doit être prévue dans la paroi arrière du meuble.

### B : Meuble avec fond intermédiaire sous la table de cuisson

L'air recyclé est soufflé dans l'espace entre le plan de travail et le fond intermédiaire (aucun raccordement du boîtier de purification à la paroi arrière). L'air recyclé passe derrière la paroi arrière et est renvoyé dans la pièce via l'ouverture de retour de flux.

Pour le montage, cela signifie que :

- L'installation d'un fond intermédiaire en dessous de la table de cuisson est obligatoire.
- Aucune découpe dans la paroi arrière du meuble n'est nécessaire.

## 9.6.3 Préparation du meuble de cuisine pour la variante de montage A

- Le placard inférieur doit disposer d'une paroi arrière intégrale afin que le retour de flux de l'air recyclé ne soit pas dirigé dans l'espace du meuble avant.
- Une découpe doit être prévue dans la paroi arrière.
- Une distance minimale de 25 mm entre la paroi du corps arrière et un meuble ou mur adjacent doit être observée pour l'ouverture de retour du flux.
- L'installation d'un fond intermédiaire en dessous de la table de cuisson n'est pas obligatoire.

### Adaptation de la paroi arrière du meuble

- ▶ Adaptez la paroi arrière conformément aux cotes de montage requises.
- ▶ Le cas échéant, déplacez la paroi arrière.
- ▶ Prolongez la paroi arrière en hauteur afin de fermer le corps sur l'avant.
- ▶ Positionnez le gabarit sur la paroi arrière du meuble à l'aide des marques et indications.
- ▶ Tracez la découpe de la paroi arrière.
- ▶ Sciez la découpe de la paroi arrière.

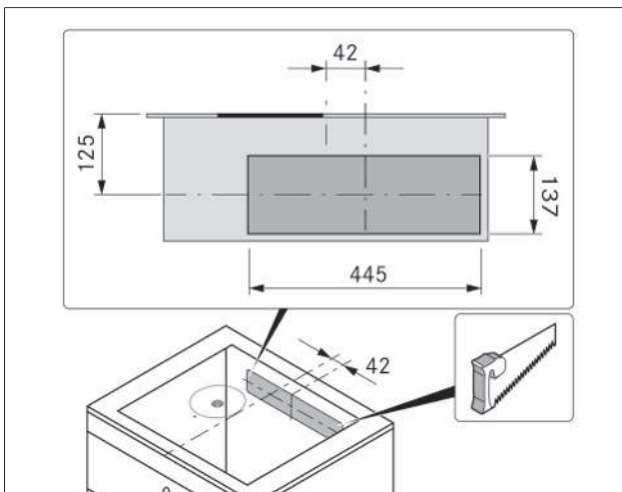


Fig. 9.8 Découpe dans la paroi arrière

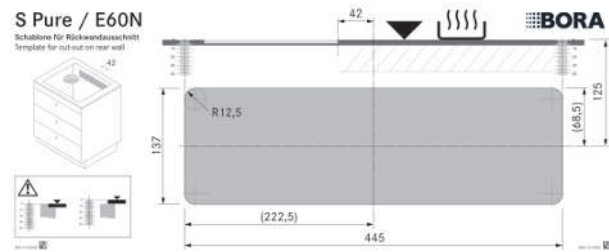


Fig. 9.9 Gabarit de découpe dans la paroi arrière

- ⓘ Le montage affleurant et le montage en saillie doivent être pris en compte lors du positionnement du gabarit. 125 mm entre le bord supérieur de la table de cuisson et le milieu de la découpe.

## 9.6.4 Dimensions de montage pour la variante de montage A

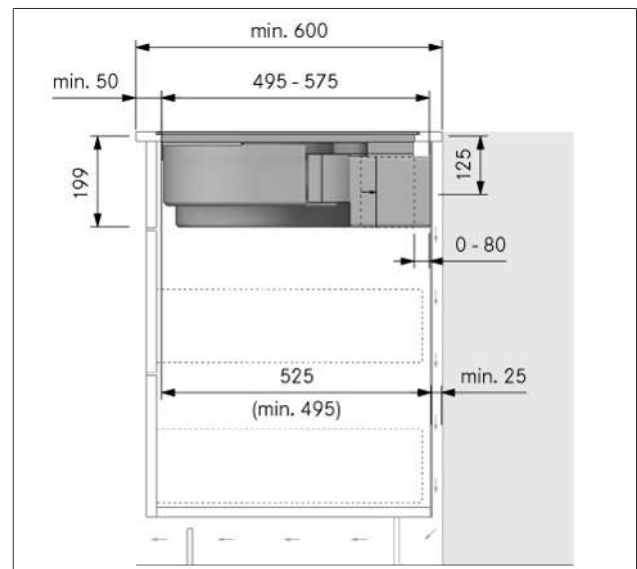


Fig. 9.10 Dimensions de montage pour le recyclage d'air, variante A

## 9.6.5 Extension de la section télescopique du boîtier de purification

La section télescopique permet de raccorder la conduite à la paroi arrière du meuble. L'espace de 80 mm max. entre la table de cuisson et la paroi arrière peut ainsi être comblé de manière flexible. À partir d'une profondeur de plan de travail de 675 mm, dans la variante A, la section télescopique doit être étendue (+ max 105 mm) avec l'accessoire PULBTA.

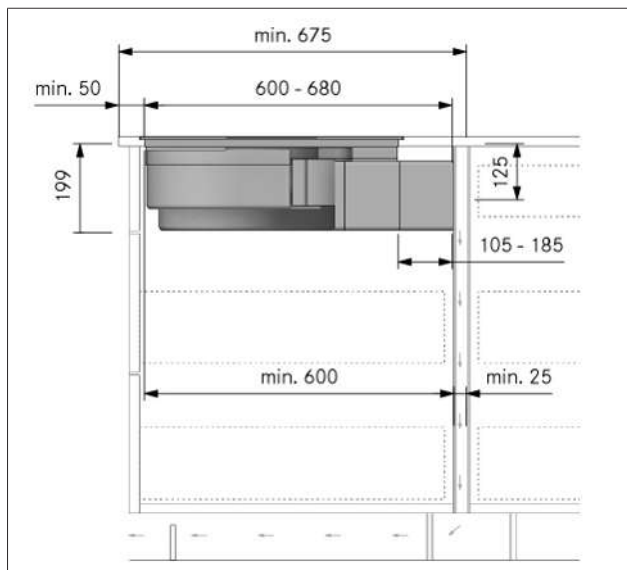


Fig. 9.11 Dimensions de montage pour le recyclage d'air, variante A, profondeur du plan de travail à partir de 675 mm

- ▶ Retirez le film de protection du ruban adhésif de la section télescopique.
- ▶ Montez l'extension PULBTA sur la section télescopique.
- ▶ Retirez le film de protection du ruban adhésif de l'extension PULBTA.

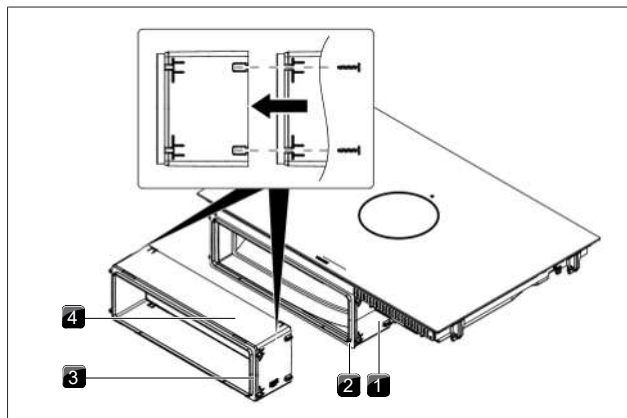


Fig. 9.12 Extension de la section télescopique

- [1] Section télescopique
- [2] Ruban adhésif
- [3] Ruban adhésif
- [4] Extension PULBTA

### 9.6.6 Préparation du meuble de cuisine pour la variante de montage B

- Un fond intermédiaire doit être prévu sous la table de cuisson.
- Le bord supérieur de la paroi arrière doit être ajusté sur le fond intermédiaire afin que le flux d'air recyclé ne soit pas dirigé dans l'espace avant du meuble.
- Une distance minimale de 25 mm entre la paroi du corps arrière et un meuble ou mur adjacent doit être observée pour l'ouverture de retour du flux.

#### Adaptation de la paroi arrière du meuble

- ▶ Adaptez la paroi arrière conformément aux cotes de montage requises.
- ▶ Déplacez la paroi arrière, le cas échéant.
- ▶ La hauteur doit être ajustée de sorte que la paroi arrière entre en contact avec le fond intermédiaire.

### 9.6.7 Dimensions de montage pour la variante de montage B

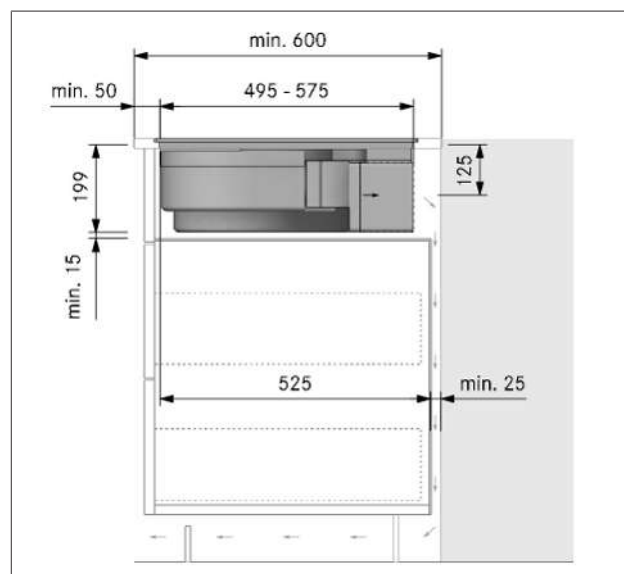


Fig. 9.13 Cotes de montage pour le recyclage d'air, variante B, profondeur du plan de travail 600 mm

## 9.7 Préparation de l'appareil

#### Mettre en place le ruban d'étanchéité

- ▶ Pour un montage en saillie, collez intégralement le ruban d'étanchéité fourni sur le dessous de la table de cuisson, le long du bord extérieur.
- ▶ En cas de montage affleurant, collez le ruban d'étanchéité fourni sur la surface de la découpe du plan de travail même si vous posez un joint de silicone ou autre sur la table de cuisson.

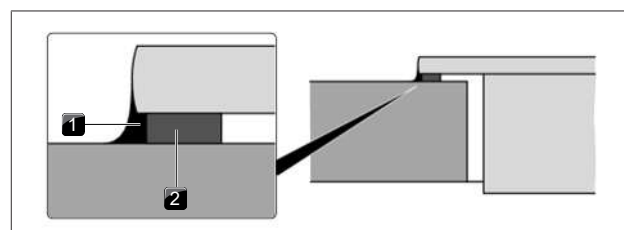


Fig. 9.14 Ruban d'étanchéité pour montage en saillie

- [1] Mastic silicone
- [2] Ruban d'étanchéité

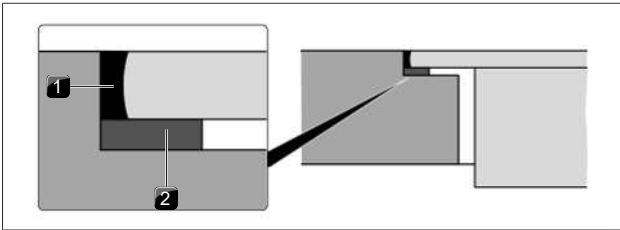


Fig. 9.15 Ruban d'étanchéité pour montage affleurant

- [1] Mastic silicone
- [2] Ruban d'étanchéité

## 9.8 Monter la table de cuisson

### 9.8.1 Pose de la table de cuisson

- ▶ Avant le placement, enlevez la buse d'aspiration et le filtre à graisses en acier inoxydable.
- ▶ Retirez le film de protection du ruban adhésif à l'avant de la section télescopique.
- ▶ Utilisez l'ouverture d'aspiration comme poignée pour la pose.
- ▶ Soulevez la table de cuisson et maintenez-la bien droite au-dessus de plan de travail.
- ▶ Insérez la table de cuisson au milieu de la découpe du plan de travail.
- ▶ Alignez avec précision la table de cuisson.

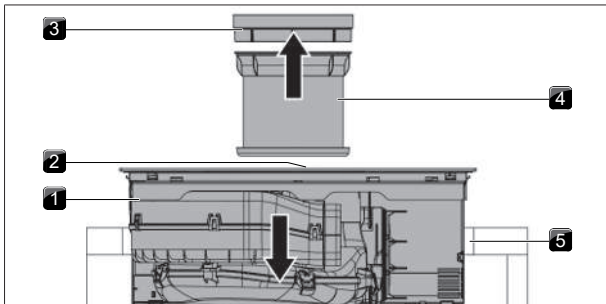


Fig. 9.16 Placer la table de cuisson

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

- ▶ Lors de l'ajustement, assurez-vous que les crochets de montage maintiennent bien la table de cuisson dans le plan de travail.

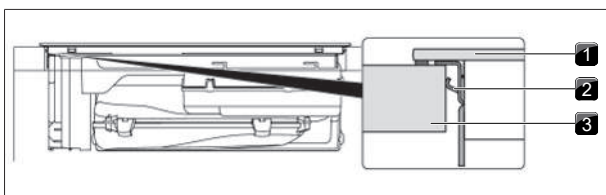


Fig. 9.17 Fixation de la table de cuisson

- [1] Table de cuisson
- [2] Crochet de montage
- [3] Plan de travail

- i** Veillez à ce que le ruban d'étanchéité de la table de cuisson soit posé sur le plan de travail en cas de montage en saillie.
- i** Veillez à ce que le ruban d'étanchéité entoure bien la table de cuisson en cas de montage affleurant.

### Plaques de compensation en montage affleurant (le cas échéant)

Les plaques de compensation des hauteurs sont auto-adhésives afin d'éviter tout glissement.

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

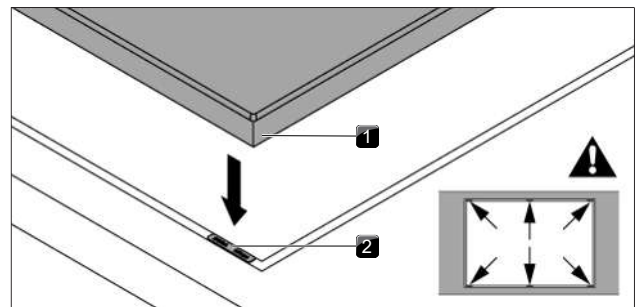


Fig. 9.18 Pose des plaques de compensation

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

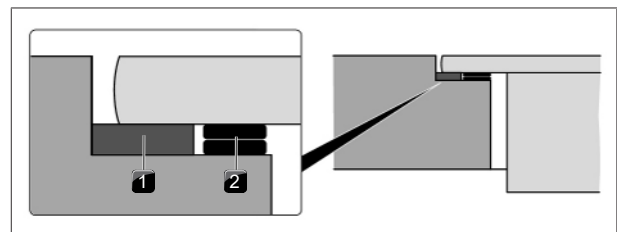


Fig. 9.19 Plaques de compensation des hauteurs

- [1] Ruban d'étanchéité
- [2] Plaque de compensation des hauteurs

### 9.8.2 Raccordement à la paroi arrière avec la variante de montage A

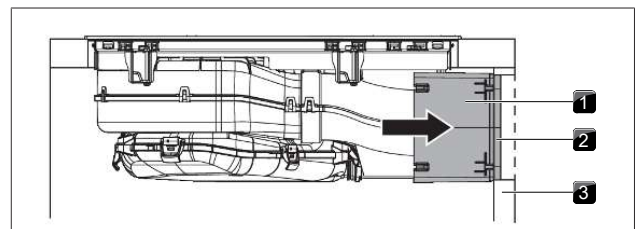


Fig. 9.20 Raccordement à la paroi arrière

- [1] Section télescopique
- [2] Ruban adhésif
- [3] Paroi arrière du meuble

- ▶ Déployez la section télescopique jusqu'à ce qu'elle rejoigne la paroi du meuble.

- La section télescopique permet d'ajuster la longueur de la conduite afin d'atteindre la paroi arrière du meuble.
- ▶ Vérifiez que l'extrémité de la section télescopique rejoint bien la paroi arrière du meuble y est bien alignée.
- ▶ Fixez la section télescopique à la paroi arrière du meuble à l'aide du ruban adhésif.

### 9.8.3 Insérer le filtre à odeurs

- i** Voir le chapitre Nettoyage et entretien, « Remplacer le filtre à odeurs »

## 9.9 Raccord électrique

- ▶ Respectez tous les avertissements et remarques de sécurité (voir "2 Sécurité").

- i** Le montage, l'installation et la mise en service doivent uniquement être entrepris dans le respect des dispositions légales, prescriptions et normes applicables. Les opérations doivent être réalisées par un technicien qualifié au fait des prescriptions du fournisseur d'énergie locale et en mesure de les observer.

- i** Le câble d'alimentation inclus dans la livraison ne convient que pour un raccordement triphasé.

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

- i** Raccordement monophasé : l'appareil est conforme aux exigences de la norme CEI 61000-3-12.

- ▶ Ouvrez les 5 loquets du carter d'aspiration

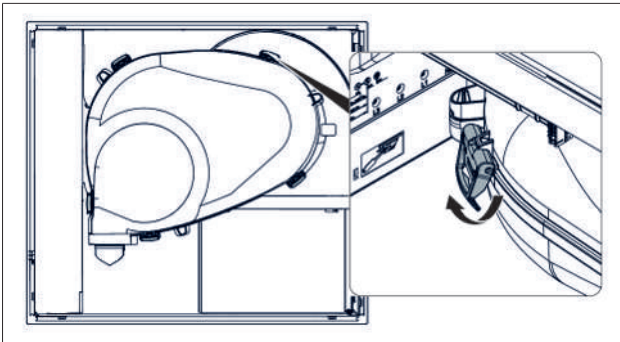


Fig. 9.21 Loquets du carter d'aspiration

- ▶ Avant le raccordement de la table de cuisson, mettez l'interrupteur principal/le coupe-circuit automatique hors tension.
- ▶ Assurez-vous qu'ils sont sécurisés contre une remise en service non autorisée.
- ▶ Vérifiez l'absence de tension.
- ▶ Raccordez la table de cuisson au moyen d'une liaison fixe à un câble d'alimentation réseau uniquement de type H 05 VV-F et présentant une section transversale minimale correspondante.

| Raccordement          | Protection par fusible | Section transversale minimale |
|-----------------------|------------------------|-------------------------------|
| raccordement triphasé | 3 x 16 A               | 2,5 mm <sup>2</sup>           |
| Raccordement biphasé  | 2 x 16 A               | 2,5 mm <sup>2</sup>           |

| Raccordement           | Protection par fusible | Section transversale minimale |
|------------------------|------------------------|-------------------------------|
| Raccordement monophasé | 1 x 32 A               | 4 mm <sup>2</sup>             |

Tab. 9.2 Protection par fusible et section transversale minimale

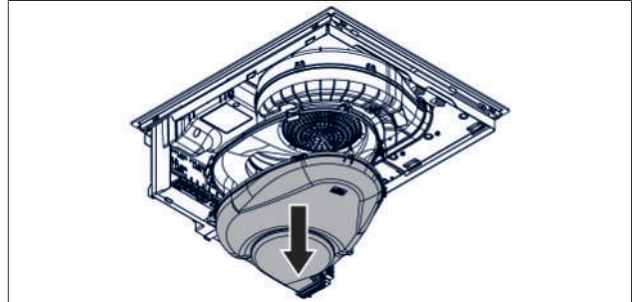


Fig. 9.22 Démontage du carter d'aspiration

- ▶ Raccordez le câble d'alimentation au connecteur d'alimentation de l'appareil conformément au schéma de raccordement.
- ▶ Reliez les contacts pour un raccordement monophasé ou biphasé avec les agrafes de raccordement.
- ▶ Fixez le câble d'alimentation à l'aide du serre-câble.
- ▶ Refermez le boîtier de raccordement à l'aide de la protection du connecteur d'alimentation.
- ▶ Faites passer le câble d'alimentation le long des anneaux de fixation à l'aide des colliers de serrage.
- ▶ Veillez à ce que le câble ne soit pas coincé ou endommagé et en contact avec les zones de cuisson chaudes.
- ▶ Vérifiez que le montage est correct.

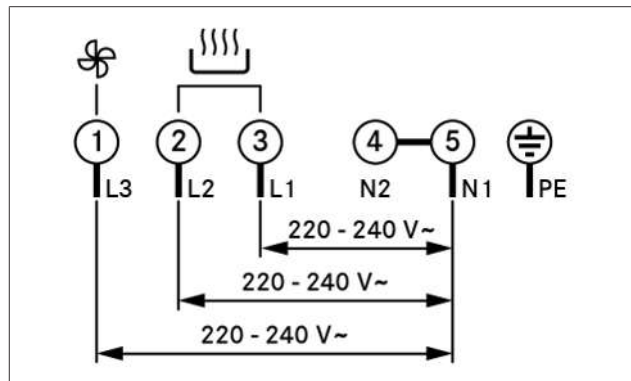


Fig. 9.23 Schéma de raccordement triphasé

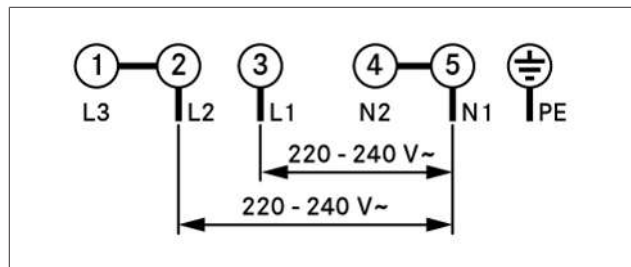


Fig. 9.24 Schéma de raccordement biphasé

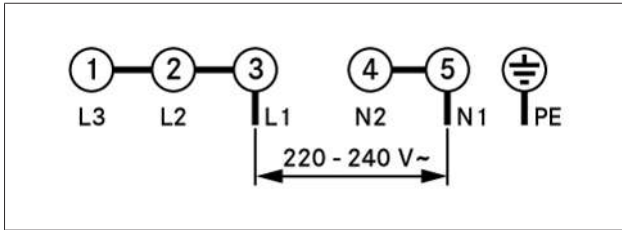


Fig. 9.25 Schéma de raccordement monophasé

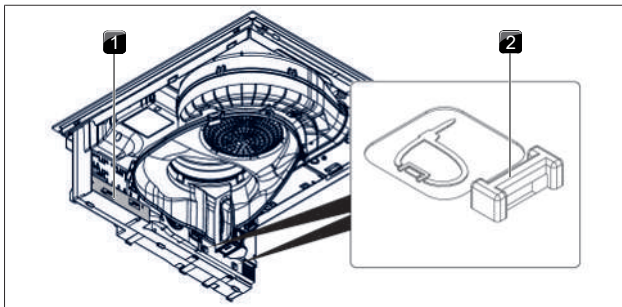


Fig. 9.26 Raccordements électriques de la table de cuisson

- [1] Protection du raccordement au secteur  
[2] Anneau de fixation

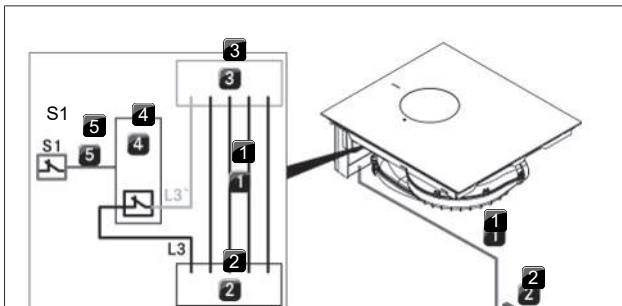


Fig. 9.27 Schéma de raccordement avec contacts externes

- [1] Câble de raccordement de table de cuisson avec dispositif aspirant  
[2] Raccordement au secteur  
[3] Raccordement au secteur de la table de cuisson avec dispositif aspirant  
[4] Relais  
[5] Interrupteur S1 et relais  
[S1] Contact de commutation externe

## 9.10 Première mise en service

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

### 9.10.1 Menu d'installation et de maintenance

- i** Le menu d'installation et de maintenance peut être ouvert dans un intervalle de 2 minutes suivant la mise sous tension de l'appareil.
- i** Le système enregistre les réglages opérés lorsque l'opérateur quitte l'option de menu.

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

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

| Option de menu/Désignation/Réglages disponibles | Réglage d'usine |
|---|-----------------|
| P Gestion de la puissance                       | ☐               |
| L Mode Démo                                     | Désactivée      |

Tab. 9.3 Vue d'ensemble du menu

### Ouverture du menu d'installation et de maintenance

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

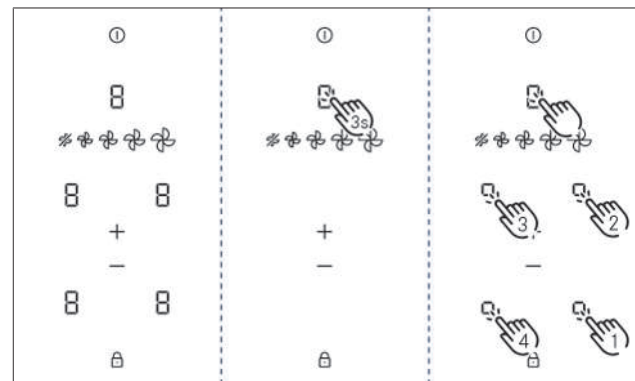


Fig. 9.28 Affichage d'ouverture du menu d'installation et de maintenance

### 9.10.2 Option de menu P : Gestion de la puissance

La puissance totale de l'appareil peut être réduite si la puissance électrique nécessaire n'est pas disponible sur l'installation. Trois modes de gestion de la puissance sont disponibles :

| Modes de gestion de la puissance | Raccordement | Puissance absorbée maximale | Protection par fusible |
|----------------------------------|--------------|-----------------------------|------------------------|
| P3                               | 3 phases     | 7250 W                      | 3 x 16 A               |
| P3                               | 2 phases     | 7250 W                      | 2 x 16 A               |
| P3                               | 1 phases     | 7250 W                      | 1 x 32 A               |
| P2                               | 1 phases     | 4400 W                      | 1 x 20 A               |
| P1                               | 1 phases     | 3600 W                      | 1 x 16 A               |

Tab. 9.4 Gestion de la puissance

- ▶ Sélectionnez le réglage approprié.
- ▶ Confirmez et enregistrez le réglage en passant à l'option de menu suivante (appuyez sur l'affichage multifonction/la touche ☐).

- i** Les restrictions de puissances des tables de cuisson automatiquement appliquées par l'appareil sont adaptées à la puissance totale définie.
- i** La section transversale minimale du câble d'alimentation ne doit pas être réduite même en cas de limitation de puissance (voir tableau "Protection par fusible et section transversale minimale")

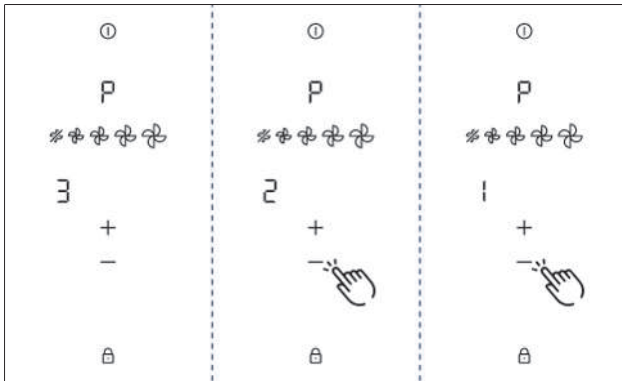


Fig. 9.29 Affichage de l'option de menu P : Gestion de la puissance

### 9.10.3 Option de menu D : Mode Démo

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

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

- i** En mode démonstration, la détection de récipient est désactivée.

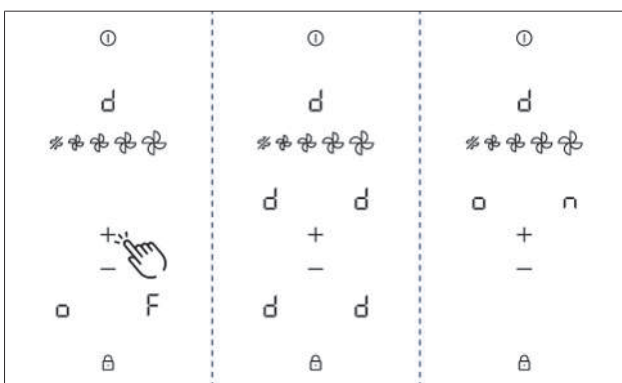


Fig. 9.30 Affichage de l'option de menu D : Mode Démo

#### Fermeture du menu d'installation et de maintenance

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

- ▶ Appuyez longuement sur l'affichage multifonction.

### 9.10.4 Contrôle du fonctionnement

- ▶ Contrôlez le fonctionnement de tous les appareils.

- ▶ En cas de message d'erreur, reportez-vous à la section « Dépannage ».

## 9.11 Jointoyage de l'appareil

- ▶ Une fois tous les travaux de montage terminés, procédez au jointoyage de l'appareil à l'aide d'un mastic silicone noir résistant à la chaleur.
- ▶ Veillez à ce que le mastic ne passe pas sous la table de cuisson.

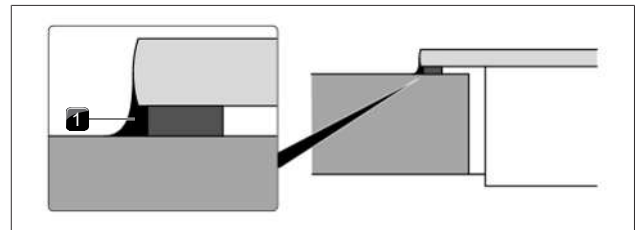


Fig. 9.31 Joint en silicone en montage en saillie

- [1] Mastic silicone

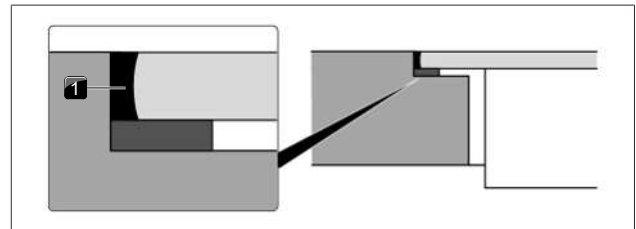


Fig. 9.32 Joint en silicone en montage affleurant

- [1] Mastic silicone

## 9.12 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.

## 10 Mise à l'arrêt, démontage et élimination

- ▶ Respectez tous les avertissements et remarques de sécurité (voir "2 Sécurité").
- ▶ Tenez compte des instructions et documents fournis.

### 10.1 Mise à l'arrêt

La mise à l'arrêt signifie la mise à l'arrêt finale et le démontage. Après la mise à l'arrêt, l'appareil peut être installé dans d'autres meubles, vendu à un particulier ou mis au rebut.

**i** Le débranchement et la fin du raccordement à l'électricité ne doivent être effectués que par un personnel agréé.

- ▶ Pour mettre l'appareil à l'arrêt, éteignez-le (voir notice d'utilisation).
- ▶ Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

### 10.2 Démontage

Le retrait nécessite que l'appareil soit accessible pour le démontage et ait été débranché de l'alimentation électrique.

- ▶ Mettez au rebut l'ancien appareil et les accessoires contaminés comme décrit dans « Mise au rebut écoresponsable ».

### 10.3 Mise au rebut écoresponsable

#### 10.3.1 Mise au rebut de l'emballage de transport

**i** L'emballage protège l'appareil contre les dommages dus au transport. Les matériaux d'emballage sont sélectionnés selon des facteurs écologiques et sont recyclables.

Le recyclage de l'emballage permet d'économiser les matières premières et de réduire la quantité de déchets. Votre revendeur reprendra l'emballage.

- ▶ Remettez l'emballage à votre revendeur spécialisé ou
- ▶ Mettez l'emballage au rebut en tenant compte des réglementations locales.

#### 10.3.2 Mise au rebut des accessoires

Mettez au rebut les accessoires inutiles ou usagés (filtre à charbon actif, ...) en tenant compte des réglementations régionales.

#### 10.3.3 Mise au rebut des appareils usagés



Les appareils électriques marqués de ce symbole ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères à la fin de leur durée d'utilisation. Ils doivent être déposés dans un point de collecte pour le recyclage des déchets d'équipement électriques ou électroniques. Les administrations communales ou municipales peuvent vous fournir des informations à ce sujet.

Les appareils électriques et électroniques usagés contiennent souvent encore des matériaux précieux. Cependant, ils contiennent également des substances nocives qui étaient nécessaires à leur fonctionnement et à leur sécurité. Mis au rebut avec les déchets résiduels ou mal traités, ils peuvent nuire à la santé et à l'environnement.

- ▶ Ne mettez jamais votre appareil au rebut avec les ordures ménagères.
- ▶ Apportez l'appareil usagé à un point de collecte régional pour le retour et le recyclage des composants électriques et électroniques, et d'autres matériaux.

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

► Respectez tous les avertissements et remarques de sécurité (voir "2 Sécurité").

## 11.1 Garantie fournisseur de BORA

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

La garantie du fabricant s'applique BORA aux produits mentionnés par un distributeur BORA ou par un BORA au sein de l'Union européenne (à l'exclusion des territoires d'outre-mer) de la Suisse, du Liechtenstein, d'Ukraine, de Russie, de Norvège, de Serbie, d'Israël, du Royaume-Uni, d'Islande, d'Inde, d'Australie et de Nouvelle-Zélande, à l'exception des produits BORA comme articles universels ou accessoires :

- Tables de cuisson
- Dispositifs aspirants
- Ventilateurs

La garantie fabricant débute au moment de l'obtention du produit BORA et est valide pour une durée de 2 ans. Il est possible de prolonger la garantie fabricant de 3 ans en s'enregistrant sur [www.mybora.com](http://www.mybora.com).

La garantie fabricant implique un montage approprié (conforme aux mesures indiquées dans le manuel d'agencement 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.

Si la garantie du fabricant est invoquée, le défaut doit être signalé directement à BORA et une preuve d'achat doit être fournie. Une preuve d'achat peut également être fournie via un enregistrement sur le portail [bora.com/registration](http://bora.com/registration).

BORA garantit que tous les produits BORA sont exempts de défauts matériels et de production. Le défaut doit être présent au moment de la remise du produit au client. L'invocation d'une garantie n'interrompt pas son terme et ne le recommence 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 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 réparations qui n'ont pas été effectuées par BORA ou par des personnes autorisées par BORA .
- les dommages portés sur la vitrocéramique ;
- les dommages dus aux fluctuations de tension électrique ;

- les dommages indirects et réclamations de dédommagement portant sur le défaut concerné ;
- les dommages portés sur les pièces en plastique.

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

En cas de défaut non couvert par la garantie fabricant, le client peut solliciter le service technique de BORA.

Les frais qui en résultent ne seront pas pris en charge par BORA. Les présentes conditions de garantie sont soumises au droit en vigueur dans la République fédérale d'Allemagne.

Pour nous contacter :

BORA Vertriebs GmbH & Co KG, Innstraße 1, 6342 Niederndorf, Autriche

- Tél. : 00800 7890 0987

du lundi au jeudi de 08h00 à 18h00 et le vendredi de 08h00 à 17h00

- E-mail : [support@bora.com](mailto:support@bora.com)

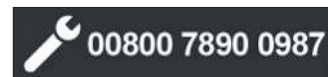
### 11.1.1 Extension de garantie

Inscrivez-vous sur [www.bora.com/registration](http://www.bora.com/registration) pour prolonger la garantie.

## 11.2 Service

**BORA Service :**

Voir au dos de des instructions.



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

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

Ces deux informations se trouvent sur la plaque signalétique de l'insert de garantie ainsi que sous l'appareil.

### 11.3 Pièces de rechange

- En cas de réparation, utilisez toujours des 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.

## 11.4 Accessoires

- GFES – eSwap filtre à odeurs
- GFESP – eSwap filtre à odeurs Plus
- KFR580AB – Bora cadre de table de cuisson pour largeur 580 mm
- RIED – buse d'aspiration Ring avec orifice d'évacuation noir
- GAED – buse d'aspiration Gap avec orifice d'évacuation noir
- ARED – buse d'aspiration Arc avec orifice d'évacuation noir
- PUEF – Pure filtre à graisse en acier inoxydable
- PULB – Pure boîtier de purification de l'air
- PULBTA – Pure boîtier de purification de l'air section télescopique
- USL515 – baguettes latérales
- USL515AB – baguettes latérales All Black

## 12 Fiches techniques

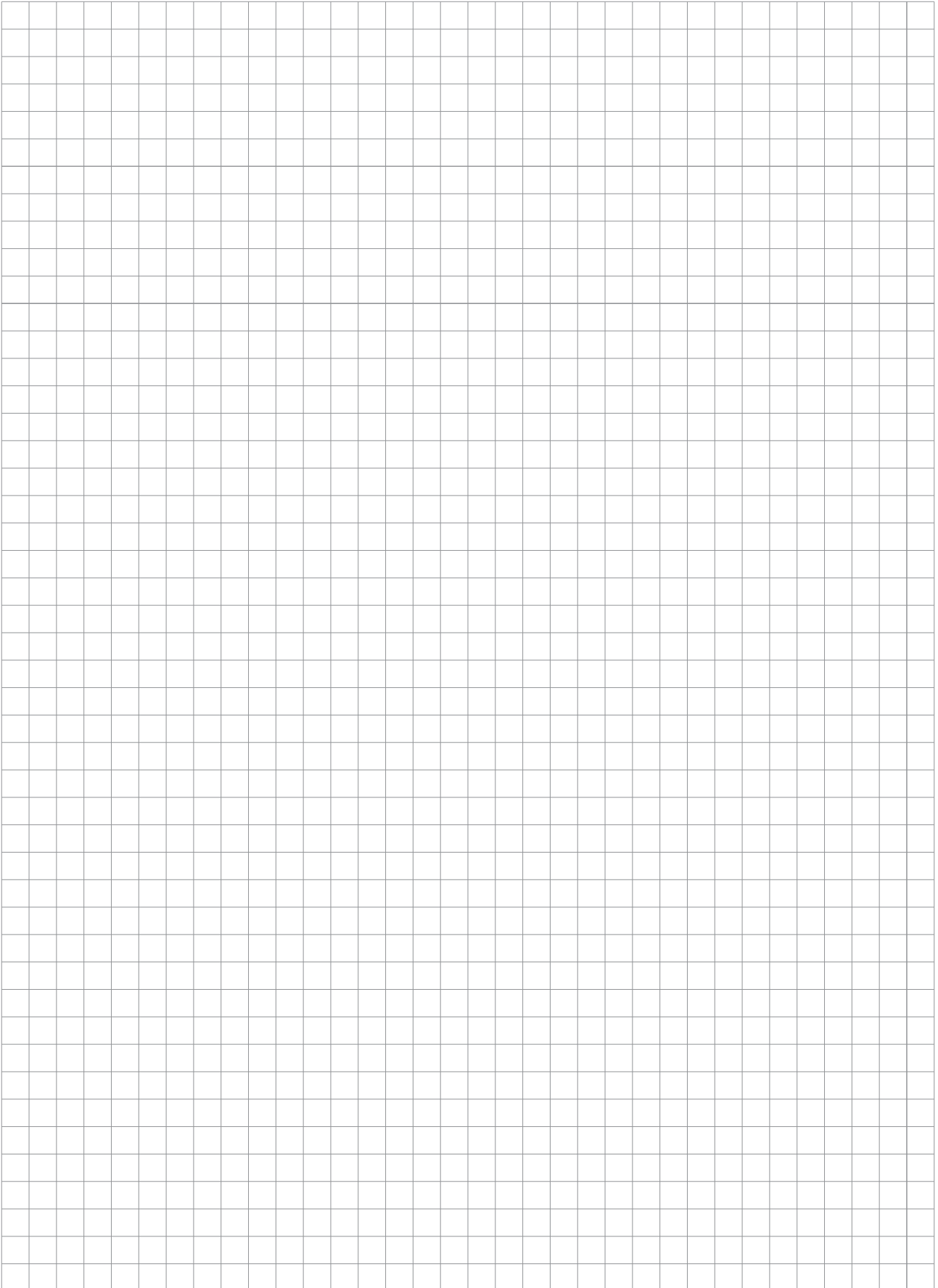
### 12.1 Fiche technique E60N - Table de cuisson

Informations sur les produits conformes au règlement (EU) n° 66/2014.

|                                     |                                 |                |       |
|-------------------------------------|---------------------------------|----------------|-------|
| <b>Fabricant</b>                    | BORA                            |                |       |
| <b>Référence modèle</b>             | E60N                            |                |       |
| <b>Type de plaque</b>               | Table de cuisson vitrocéramique |                |       |
| <b>Nombre de zones de cuisson</b>   | 4                               |                |       |
| <b>Technique de chaleur</b>         | Zones de cuisson à induction    |                |       |
|                                     | Symbole                         | Valeur         | Unité |
| <b>Taille de la surface utile</b>   |                                 |                |       |
| Zone de cuisson avant gauche        | ∅                               | 9,5            | cm    |
| Zone de cuisson arrière gauche      | ∅                               | 14,0           | cm    |
| Zone de cuisson avant droite        | ∅                               | 21,0           | cm    |
| Zone de cuisson arrière droite      | ∅                               | 17,5           | cm    |
| <b>Consommation d'énergie</b>       |                                 |                |       |
| Zone de cuisson avant gauche        | EC <sub>electric cooking</sub>  | non applicable | Wh/kg |
| Zone de cuisson arrière gauche      | EC <sub>electric cooking</sub>  | 181,4          | Wh/kg |
| Zone de cuisson avant droite        | EC <sub>electric cooking</sub>  | 181,3          | Wh/kg |
| Zone de cuisson arrière droite      | EC <sub>electric cooking</sub>  | 177,5          | Wh/kg |
| Consommation d'énergie de la plaque | EC <sub>electric hob</sub>      | 180,1          | Wh/kg |

Tab. 12.1 Fiche technique

# Notes





Notice d'utilisation et de montage:

○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 n'aient pas encore été mises en œuvre 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  
Deutschland  
T +49 (0) 8035 / 9840-0  
F +49 (0) 8035 / 9840-300  
support@bora.com  
bora.com

**A**

**BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

Innstraße 1  
6342 Niederndorf  
Österreich  
T +43 (0) 5373 / 62250-0  
F +43 (0) 5373 / 62250-90  
support@bora.com  
bora.com

**INT**

**BORA Holding GmbH**

Innstraße 1  
6342 Niederndorf  
Austria  
T +43 (0) 5373 / 62250-0  
F +43 (0) 5373 / 62250-90  
support@bora.com  
bora.com

**AU NZ**

**BORA APAC Pty Ltd**

100 Victoria Road  
Drummoyn NSW 2047  
Australia  
T +61 2 9719 2350  
F +61 2 8076 3514  
info@boraapac.com.au  
bora-australia.com.au

