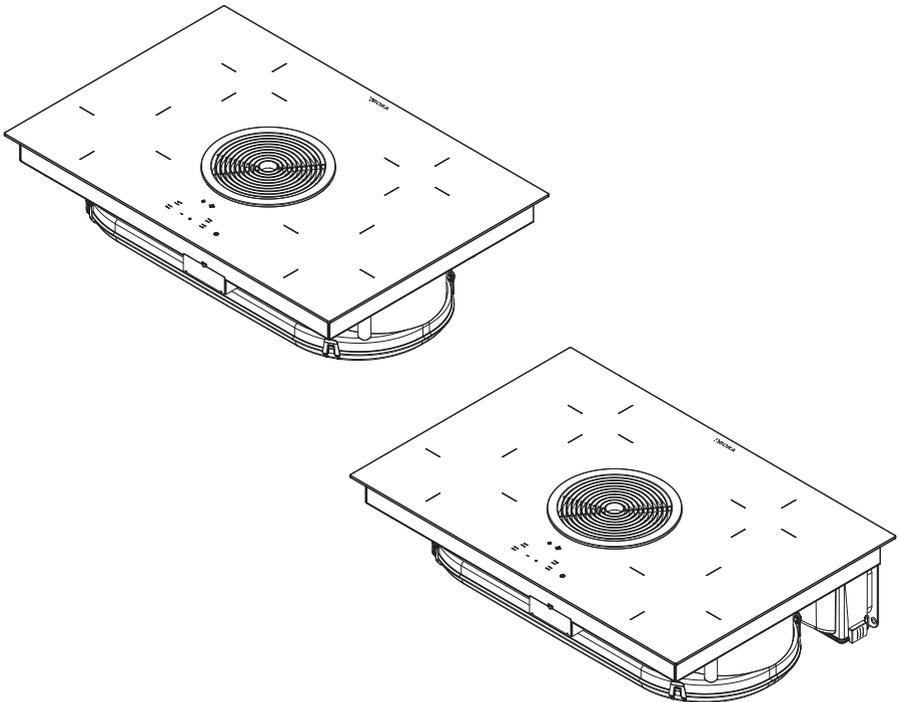


FR Notice d'utilisation et de montage BHA, BHU

Basic table de cuisson Hyper avec dispositif aspirant -
Évacuation d'air / Recyclage d'air



004724-10001

Table des matières

1	Généralités	176	6.3.1	Distances de montage	200
1.1	Responsabilité.....	176	6.3.2	Plan de travail et meuble de cuisine	201
1.2	Validité de la notice d'utilisation et de montage	176	6.4	Dimension de la découpe pour le plan de travail	201
1.3	Conformité du produit.....	176	6.5	Mettre en place le ruban d'étanchéité.....	202
1.4	Représentation des informations.....	176	6.6	Montage de la variante de recyclage d'air (BHU).....	202
2	Sécurité	178	6.7	Montage de la variante d'évacuation (BHA).....	206
2.1	Utilisation correcte.....	178	6.7.1	Utilisation du dispositif aspirant pour table de cuisson avec un foyer dépendant de l'air ambiant	206
2.2	Personnes à capacités limitées.....	178	6.8	Raccord électrique	212
2.3	Informations de sécurité générales	179	6.9	Remise à l'utilisateur.....	213
2.4	Informations de sécurité relatives au montage	181	7	Utilisation	214
2.5	Informations de sécurité relatives à l'utilisation.....	184	7.1	Mise en marche/mise à l'arrêt de la table et de la zone de cuisson.....	214
2.6	Informations de sécurité pour le nettoyage et l'entretien.....	188	7.1.1	Mettre en marche la zone de cuisson.....	214
2.7	Informations de sécurité pour la réparation, la maintenance et les pièces de rechange	189	7.1.2	Réglage du niveau de puissance	214
2.8	Informations de sécurité relatives au démontage et à la mise au rebut.....	190	7.1.3	Modification du niveau de puissance.....	214
3	Données techniques	191	7.1.4	Mise en marche du niveau Power	214
4	Marquage consommation énergétique	193	7.1.5	Arrêt anticipé du niveau Power	214
5	Description de l'appareil	194	7.1.6	Extinction de la zone de cuisson.....	215
5.1	Composition	194	7.1.7	Prise en compte de l'affichage de la valeur résiduelle	215
5.2	Bandeau de commande et principe de fonctionnement	195	7.1.8	Utilisation du dispositif de cuisson automatique	215
5.3	Principe de fonctionnement	196	7.1.9	Utilisation de la fonction du minuteur.....	216
5.3.1	Niveaux de puissance.....	196	7.1.10	Extinction/mise en marche de la sécurité enfant	217
5.3.2	Niveau Power	197	7.2	Commande du dispositif aspirant.....	217
5.3.3	Dispositif de cuisson automatique.....	197	7.2.1	Mise en service de l'aspiration de la table de cuisson.	218
5.3.4	Fonctions de minuterie	197	7.2.2	Réglage de la vitesse du ventilateur.....	218
5.3.5	Récipient de cuisson adapté	197	7.2.3	Allumage du temporisateur	218
5.4	Principe de fonctionnement de l'aspiration sur table de cuisson	197	7.2.4	Mise hors service de la table de cuisson... 218	
5.4.1	Niveau Power	197	7.3	Prise en compte de l'affichage du service du filtre.....	218
5.4.2	Système de temporisation automatique....	198	7.4	Économie d'énergie	219
5.4.3	Indicateur d'entretien du filtre	198	8	Nettoyage et entretien	220
5.5	Dispositifs de sécurité	198	8.1	Nettoyant.....	220
5.5.1	Indicateur de chaleur résiduelle.....	198	8.2	Entretien de la table de cuisson.....	220
5.5.2	Arrêt de sécurité	198	8.3	Nettoyage de la table de cuisson.....	221
5.5.3	Protection anti-surchauffe.....	198	8.4	Nettoyage du dispositif aspirant de la table de cuisson	221
5.5.4	Mise à l'arrêt automatique lors de l'activation prolongée de touche.....	199	8.4.1	Démontage de la buse d'aspiration et du filtre à graisse en acier inoxydable	221
5.5.5	Sécurité enfant.....	199	8.4.2	Nettoyage de la buse d'aspiration et du filtre à graisse en acier inoxydable	222
6	Montage	200	8.4.3	Montage des filtres à graisse en acier inoxydable et de la buse d'aspiration.....	222
6.1	Contrôle des éléments livrés.....	200	8.5	Nettoyage du boîtier de guidage d'air.....	222
6.2	Outils et ressources	200			
6.3	Instructions de montage.....	200			

8.5.1	Ouverture du boîtier de guidage d'air	222
8.5.2	Fermeture du boîtier de guidage d'air.....	223
8.6	Remplacement du filtre à charbon actif..	224
9	Dépannage	226
10	Mise à l'arrêt, démontage et élimination	228
10.1	Mise à l'arrêt.....	228
10.2	Démontage.....	228
10.3	Mise au rebut écoresponsable	228
11	Garantie, service technique, pièces de rechange et accessoires	229
11.1	Garantie fournisseur de BORA	229
11.1.1	Extension de garantie.....	230
11.2	Service.....	230
11.3	Pièces de rechange	230
11.4	Accessoires.....	230

1 Généralités

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

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

D'autres documents doivent également être pris en compte.

Il est impératif d'observer tous les documents fournis à la livraison.

Le montage, 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.

1.1 Responsabilité

Les sociétés BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd et BORA Lüftungstechnik GmbH, ci-après dénommées BORA, déclinent toute responsabilité pour les dommages résultant d'une observation incomplète ou d'une non-observation des informations des documents inclus à la livraison et d'un montage inapproprié. Par ailleurs, BORA n'est pas responsable de dommages issus d'un montage inapproprié et de la non-observation des avertissements et remarques de sécurité.

1.2 Validité de la notice d'utilisation et de montage

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

1.3 Conformité du produit

Directives

Les appareils sont conformes aux directives UE/CE suivantes :

Directive 2014/30/UE EMV

Directive « basse tension » 2014/35/UE

Directive sur l'écoconception 2009/125/CE

Directive 2011/65/UE RoHS

1.4 Représentation des informations

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

Le produit décrit dans ces instructions est également appelé « l'appareil » dans le contenu suivant.

Les instructions de manipulation sont marquées par une flèche.

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

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

- Élément 1
- Élément 2

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

Avertissements et remarques de sécurité

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

ÿ PICTOGRAMME ET MENTION D'AVERTISSEMENT !

Type et origine du danger

Conséquences en cas de non-observation

- Mesures à prendre pour éviter le danger

Ainsi :

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

Pictogramme	Mention d'avertissement	Risque
	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, ou des dommages matériels, en cas de non-observation.

Tab. 1.1 Signification des pictogrammes et mentions d'avertissement

Illustrations

Toutes les mesures sont indiquées en millimètre.

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 2000 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.
- ❗ 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.

ÿ 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

ÿ 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 d'un disjoncteur, fusible, coupe-circuit automatique ou autre dispositif de protection.
- ▶ Contactez l'équipe BORA Service.

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

Les pièces de rechange inappropriées sont susceptibles d'entraîner des risques de blessure ou d'endommagement de l'appareil. Les modifications, ajouts ou retrais 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.
- ▶ Contactez l'équipe BORA Service.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Pannes et erreurs

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

Animaux domestiques

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

2.4 Informations de sécurité relatives au montage

- i** 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.

- i** Lors du montage, observez les espacements minimaux indiqués dans la section de montage (espacements de sécurité).
- i** Toute opération au niveau des composants électriques doit uniquement être réalisée par un électricien qualifié.
- i** L'appareil ne peut être monté que lorsqu'il est hors tension.

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

L'appareil doit être adapté aux caractéristiques de tension et de fréquence du réseau électrique local.

- ▶ 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. Ceux-ci sont fournis à la livraison.
- ▶ Afin d'assurer un fonctionnement sans problème, mettez l'appareil en service uniquement lorsque le montage est achevé.
- ▶ Toutes les opérations entreprises au niveau de l'appareil doivent être réalisées avec soin et précaution, et conformément à ces instructions.
- ▶ 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.

2.4.1 Informations de sécurité relatives au montage du dispositif aspirant

⚡ DANGER !

Risque de décharge électrique en cas de mauvaise isolation

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

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

⚡ AVERTISSEMENT !

Risque de blessures dû à l'hélice en mouvement

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.

Informations de sécurité spéciales pour la planification de systèmes à évacuation de l'air

⚡ DANGER !

Danger de mort par intoxication

En mode évacuation d'air, le dispositif aspirant aspire l'air de la pièce où il est installé et des pièces voisines. Sans apport d'air suffisant, une dépression se produit. En cas de fonctionnement simultané d'un foyer alimenté en air intérieur, des gaz toxiques risquent d'être aspirés dans la pièce depuis la cheminée ou la fosse de tirage.

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

Canal relié à un coffret mural

Si votre canal d'évacuation est entièrement droit et que la distance entre le ventilateur et le coffret mural est inférieure à 900 mm, prévoyez une grille de protection (disponible en tant qu'accessoire).

2.4.2 Informations de sécurité relatives au montage des tables de cuisson

⚡ 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 (disjoncteur, fusible, coupe-circuit automatique ou autre dispositif de protection).

⚡ 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.

2.5 Informations de sécurité relatives à l'utilisation

- ▶ Afin d'assurer un fonctionnement sans problème, mettez l'appareil en service uniquement lorsque le montage est achevé.
- ▶ Assurez-vous que le fond du récipient et la surface de l'appareil sont propres et secs.
- ▶ Soulevez toujours les récipients (sans les faire glisser) afin d'éviter les rayures et traces d'abrasion sur la surface de l'appareil.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil en tant que surface d'entreposage.
- ▶ Après utilisation, éteignez l'appareil.

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

Certains appareils et leurs composants exposés 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.

⚠ 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 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).

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.
- ▶ Maintenez les récipients de cuisson chauds à distance de la buse d'aspiration.

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.

Informations de sécurité spéciales pour l'évacuation de l'air

⚠ DANGER !

Danger de mort par intoxication

En mode évacuation d'air, le dispositif aspirant aspire l'air de la pièce où il est installé et des pièces voisines. Sans apport d'air suffisant, une dépression se produit. En cas de fonctionnement simultané d'un foyer alimenté en air intérieur, des gaz toxiques risquent d'être aspirés dans la pièce depuis la cheminée ou la fosse de tirage.

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

Informations de sécurité spéciales pour le recyclage de l'air

Chaque processus de cuisson tend à augmenter l'humidité dans l'air ambiant. En mode recyclage d'air, l'humidité des vapeurs de cuisson est peu réduite.

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

2.5.2 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.

⚠ 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.

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

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

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

2.6 Informations de sécurité pour le nettoyage et l'entretien

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

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

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

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

⚠ AVERTISSEMENT !

Risque d'incendie par les dépôts de graisses

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

- ▶ Nettoyez et remplacez le filtre à intervalles réguliers.

⚠ 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.

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

- ▶ Nettoyez autant que possible les tables de cuisson immédiatement après la préparation des plats.
- ▶ Nettoyez les tables de cuisson uniquement lorsqu'elles sont froides.

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

- i** Les opérations de réparation et de maintenance doivent uniquement être effectuées par un personnel qualifié, dans le respect des règlements en vigueur et des prescriptions des fournisseurs d'énergie dans le pays concerné.
- i** Toute opération au niveau des composants électriques doit uniquement être réalisée par un électricien qualifié.

- ▶ Avant toute intervention de réparation, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique en vous assurant qu'il ne puisse pas être rebranché.

⚡ AVERTISSEMENT !

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

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

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

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

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

- i** Le démontage de l'appareil 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.
- i** Toute opération au niveau des composants électriques doit uniquement être réalisée par un électricien qualifié.
- ▶ Avant le démontage, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique en vous assurant qu'il ne puisse pas être rebranché.

⚡ 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.

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

3 Données techniques

Paramètre	Valeur
Tension de raccordement polyphasé	380 - 415 V 2N / 3N
Tension de raccordement monophasée	220 - 240 V
Fréquence	50 Hz - 60 Hz
Puissance absorbée maximale	7000 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
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur)	760 x 515 x 196 mm
Poids (accessoires/emballage compris)	environ 25 kg
Table de cuisson	
Matériau de surface	Vitrocéramique
Niveaux de puissance table de cuisson	1 - 9, P
Dimensions zone de cuisson avant	Ø 210 mm
Dimensions zone de cuisson arrière	Ø 140 mm
Puissance zone de cuisson avant gauche	2100 W
Niveau Power	
	3000 W
Puissance zone de cuisson arrière gauche	1200 W
Puissance zone de cuisson avant droite	2300 W
Puissance zone de cuisson arrière droite	1200 W
Consommation énergétique table de cuisson	
Zone de cuisson 1 avant gauche (210 mm)	187,6 (Wh/kg)
Zone de cuisson 2 arrière gauche (140 mm)	177,5 (Wh/kg)
Zone de cuisson 3 avant droite (210 mm)	219,7 (Wh/kg)
Zone de cuisson 4 arrière droite (140 mm)	181,2 (Wh/kg)
Total (moyenne)	191,5 (Wh/kg)
Système d'évacuation de l'air (BHU)	
Niveaux de puissance dispositif aspirant	1 - 2, P
Raccordement pour l'évacuation d'air	BORA Ecotube
Système de recyclage d'air (BHU)	
Niveaux de puissance dispositif aspirant	1 - 2, P
Dimensions de l'ouverture de retour de flux (LxH)	650 x 90 mm
Durée de vie maximale du filtre	150 h (1 an)

Tab. 3.1 Données techniques BHA/BHU

Dimensions BHA

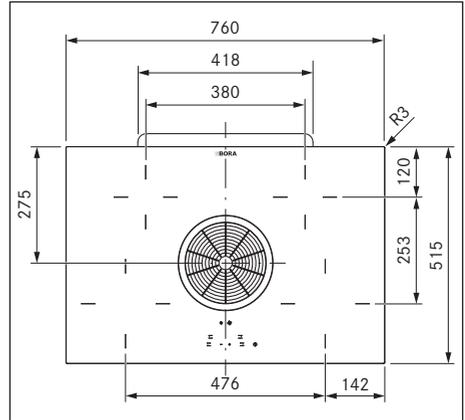


Fig. 3.1 Dimensions BHA - Vue du dessus

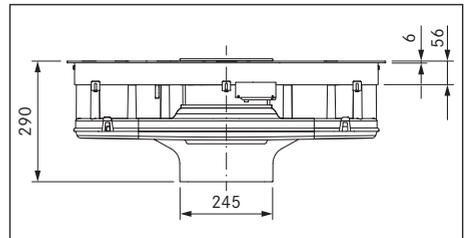


Fig. 3.2 Dimensions BHA - Vue de devant

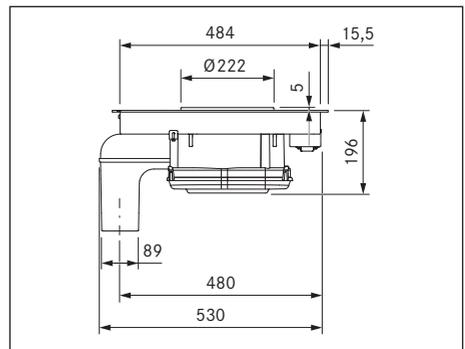


Fig. 3.3 Dimensions BHA - Vue latérale

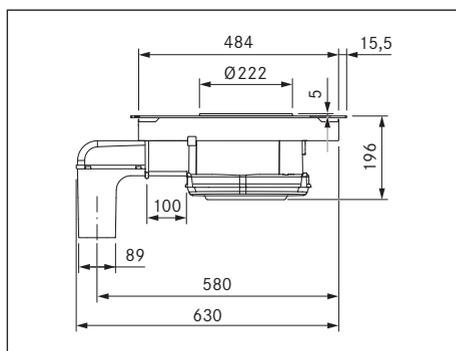


Fig. 3.4 Dimensions de l'appareil avec rallonge de conduit (BHA + BLAVH1)

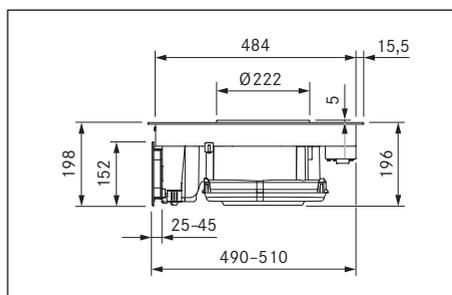


Fig. 3.7 Dimensions BHU - Vue latérale

Dimensions BHU

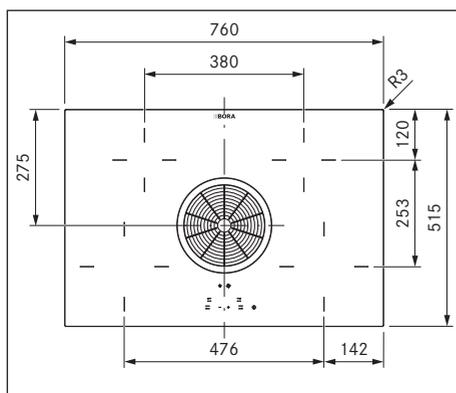


Fig. 3.5 Dimensions BHU - Vue du dessus

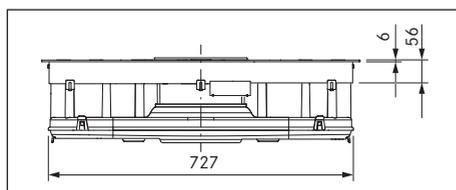


Fig. 3.6 Dimensions BHU - Vue de devant

4 Marquage consommation énergétique

Informations relatives au produit conformes au règlement délégué (UE) n° 65/2014 et au règlement (UE) n° 66/2014.

Fabricant	BORA		
Identification du modèle	BHA		
	Symbole	Valeur	Unité
Consommation énergétique			
Consommation d'énergie annuelle	AEC _{hood}	85,1	kWh/a
Classe d'efficacité énergétique	–	C	–
Indice d'efficacité énergétique	EEl _{hood}	82,8	–
Volumes de refoulement			
Efficacité fluidodynamique	FDE _{hood}	15,1	–
Classe d'efficacité fluidodynamique	–	D	–
Débit d'air minimal en fonctionnement normal	–	344	m ³ /h
Débit d'air maximal en fonctionnement normal	–	481	m ³ /h
Débit d'air en mode intensif ou haute puissance (niveau Power)	–	596	m ³ /h
Débit d'air maximal	Q _{max}	625,6	m ³ /h
Débit d'air mesuré au point de rendement maximal	Q _{BEP}	340,2	m ³ /h
Pression d'air mesurée au point de rendement maximal	P _{BEP}	255	Pa
Puissance électrique à l'entrée mesurée au point de rendement maximal	W _{BEP}	159,0	W
Facteur d'accroissement dans le temps	f	1,5	–
Éclairage			
Efficacité lumineuse	LE _{hood}	*	lx/W
Classe d'efficacité lumineuse	–	*	–
Puissance nominale du système d'éclairage	W _L	*	W
Éclairement moyen du système d'éclairage sur la surface de cuisson	E _{middle}	*	lx
Séparation des graisses			
Efficacité de filtration des graisses	GFE _{hood}	94,7	%
Classe d'efficacité de filtration des graisses	–	B	–
Bruit			
Les émissions acoustiques dans l'air pondérées de la valeur A à la vitesse minimale disponible en fonctionnement normal	L _{WA}	56	dB(A) re ₁ pW
Les émissions acoustiques dans l'air pondérées de la valeur A à la vitesse maximale disponible en fonctionnement normal	L _{WA}	63	dB(A) re ₁ pW
Les émissions acoustiques dans l'air pondérées de la valeur A en mode intensif ou haute puissance (niveau Power)	L _{WA}	68	dB(A) re ₁ pW
Niveau de pression acoustique à la vitesse minimale disponible en fonctionnement normal**	L _{pA}	43	dB re 20 µPa
Niveau de pression acoustique à la vitesse maximale disponible en fonctionnement normal**	L _{pA}	50	dB re 20 µPa
Niveau de pression acoustique en mode intensif ou haute puissance (niveau Power)**	L _{pA}	55	dB re 20 µPa
Consommation d'électricité			
Consommation d'électricité mesurée en mode « arrêt »	P _o	0,35	W
Consommation d'électricité mesurée en mode « veille »	P _s	*	W

Tab. 4.1 Marquage consommation énergétique

* Non applicable pour ce produit.

** Information obligatoire

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

5 Description de l'appareil

Pendant l'utilisation, respectez toutes les consignes de sécurité et tous les avertissements (voir «2 Sécurité»).

La table de cuisson avec aspiration sur table de cuisson possède les caractéristiques suivantes:

Table de cuisson :

- Niveau Power
- Dispositif de cuisson automatique
- Fonction de maintien au chaud
- Fonctions de minuterie
- Indicateur de chaleur résiduelle
- Sécurité enfant
- Arrêt de sécurité

Aspiration sur table de cuisson :

- Réglage de la puissance via commande tactile
- Système de temporisation automatique
- Arrêt de sécurité
- Indicateur d'entretien du filtre

L'aspiration sur table de cuisson servira à l'évacuation d'air ou de courant d'air en fonction de votre décision d'achat.



Mode évacuation d'air

L'air aspiré par la table de cuisson est purifié par le filtre à graisse et acheminé à l'extérieur via un système de canaux.

L'évacuation d'air ne doit pas être émise dans :

- un conduit d'évacuation ou de fumée en service
- dans une cage qui sert à l'aération de locaux de cheminées

Si l'évacuation d'air doit être acheminée dans un conduit d'aération ou de fumée qui n'est pas en service, le montage doit être contrôlé et validé par un ramoneur compétent.



Mode recyclage d'air

L'air aspiré par la table de cuisson est épuré par le filtre à graisse et un filtre à charbon actif puis de nouveau acheminé dans le local.

Il faut utiliser un filtre à charbon actif pour fixer les odeurs dans le mode recyclage d'air. Pour des raisons d'hygiène et de santé, le filtre à charbon actif doit être remplacé dans les intervalles conseillés (cf. chapitre Nettoyage et Entretien).

- i** Il faut assurer une aération et une ventilation suffisante en mode recyclage d'air afin d'évacuer l'humidité de l'air.

L'élément filtrant du filtre à charbon actif est composé d'un charbon actif spécial parfait pour la fixation des odeurs qui proviennent de la cuisson.

5.1 Composition

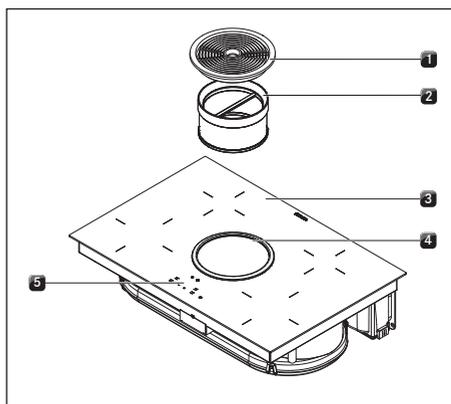


Fig. 5.1 Table de cuisson

- [1] Buse d'admission
- [2] Filtre à graisse en acier inoxydable
- [3] Table de cuisson
- [4] Orifice d'aspiration
- [5] Bandeau de commande

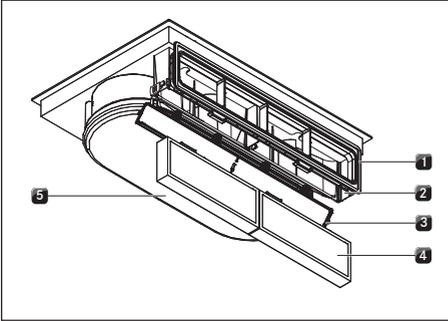


Fig. 5.2 Air recyclé aspiration sur table de cuisson (BHU)

- [1] Section télescopique
- [2] Filtre à charbon actif
- [3] Couverture du boîtier du filtre à charbon actif
- [4] Filtre à charbon actif
- [5] Carter de guidage d'air avec boîtier avec fond

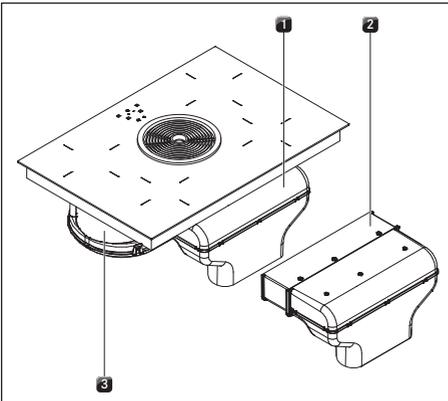


Fig. 5.3 Évacuation d'air aspiration sur table de cuisson (BHA)

- [1] Arc air d'échappement avec raccordement de canaux pour BORA Ecotube
- [2] Prolongation air d'échappement horizontal
- [3] Carter de guidage d'air avec boîtier avec fond

5.2 Bandeau de commande et principe de fonctionnement

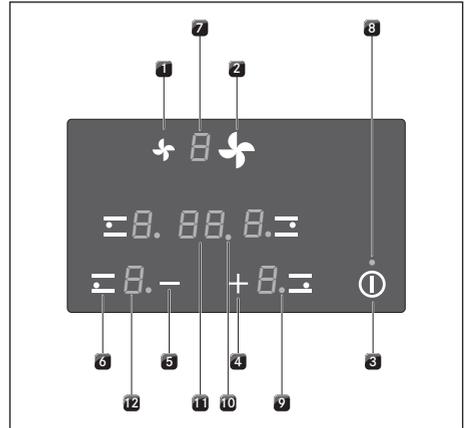


Fig. 5.4 Bandeau de commande

Touches sensibles :

- [1] Diminuer le niveau de puissance du ventilateur
- [2] Augmenter le niveau de puissance du ventilateur
- [3] Mise en marche/à l'arrêt de la table de cuisson
- [4] Augmentation du niveau de puissance
Augmenter la valeur du minuteur
- [5] Diminution du niveau de puissance
Diminuer la valeur du minuteur
- [6] Sélectionner la zone de cuisson

Champs d'affichage :

- [7] Affichage des niveaux du ventilateur
Indicateur d'entretien du filtre
- [8] Témoin de contrôle de fonctionnement
- [9] Témoin de contrôle zone de cuisson.
- [10] Témoin lumineux minuteur
- [11] Affichage du minuteur
- [12] Affichage de la zone de cuisson

Champ d'affichage	Affichage	Signification
Affichage des niveaux du ventilateur	☐	Ventilateur éteint
	1...2	Régime
	P	Niveau Power
	⌞	Ralentissement
Affichage de la zone de cuisson	1...9	Niveau de puissance
	P	Niveau Power
	⌞	Niveau de maintien au chaud.
	H	Indicateur de chaleur résiduelle : La zone de cuisson est à l'arrêt mais encore chaude (température > 60° C).
	L	Sécurité enfant activée
	⌞	Dispositif de cuisson automatique activé
Témoin de contrôle de fonctionnement	En marche	Table de cuisson allumée
	Arrêt	Table de cuisson éteinte
Témoin de contrôle zone de cuisson.	En marche	Minuterie (minuteur) activée
	Clignote	Minuteur sélectionné (☐☐) ; aucune durée réglée ; minuterie avec la valeur la plus basse (plusieurs minuteurs actifs) ; minuterie écoulee
	Arrêt	Minuterie éteinte
	☐ 1...99	minutes réglées pour la durée minotée (minuteur) ou mise à l'arrêt automatique
Affichage du minuteur	☐☐	Minuterie activée ; aucune durée réglée

Tab. 5.1 Signification des affichages

Commande tactile :

Le bandeau de commande est équipé de touches sensibles et de champs d'affichage électroniques. Les touches sensibles réagissent au contact des doigts.

Vous commandez l'appareil en appuyant sur les touches sensibles correspondantes avec votre

doigt. Vous devez appuyer sur la touche sensitive jusqu'à l'émission d'un signal sonore ou jusqu'à la modification correspondante de l'affichage.

5.3 Principe de fonctionnement

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

5.3.1 Niveaux de puissance

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

Tab. 5.2 Recommandations pour les niveaux de puissance.

Les données présentées dans le tableau sont des valeurs indicatives.

En fonction de la quantité et du récipient de cuisson, il convient de diminuer ou d'augmenter le niveau de puissance.

5.3.2 Niveau Power

La zone de cuisson avant gauche (zone de cuisson hyper) est munie d'un niveau power d'une plus forte puissance.

Le niveau Power permet de faire chauffer rapidement de grandes quantités d'eau. Si le niveau Power est en marche, la zone de cuisson fonctionne à une puissance supérieure. Au bout de 30 minutes, la zone de cuisson passe automatiquement au niveau de puissance 9.

Lorsqu'une zone de cuisson est réglée sur le niveau power P, la seconde zone de cuisson du même côté peut être réglée au maximum sur 5.

i Ne chauffez jamais de l'huile, de la graisse et des aliments similaires avec le niveau power. Du fait de la puissance élevée, le fond du récipient peut être surchauffé.

5.3.3 Dispositif de cuisson automatique.

Les zones de cuisson sont munies d'un dispositif de cuisson automatique empilable.

- La lettre R s'affiche.

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

Dispositif de cuisson automatique.								
Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8
Durée de cuisson min./sec.	1:00	3:00	4:48	6:30	8:30	2:30	3:30	4:30

Tab. 5.3 Aperçu du dispositif de cuisson automatique

5.3.4 Fonctions de minuterie

Vous disposez de 2 fonctions de minuterie :

- Durée minutée (minuteur), pas de mise à l'arrêt automatique d'une zone de cuisson.
- Mise à l'arrêt automatique pour l'arrêt automatique d'une zone de cuisson.

5.3.5 Récipient de cuisson adapté

i Les durées de cuisson, les temps de réchauffement du fond du récipient et les résultats de cuisson sont influencés de manière déterminante par la structure et la qualité du récipient.



Les récipients de cuisson portant ce signe sont adaptés aux radiateurs à rayonnement. Le récipient de cuisson utilisé pour la surface chauffée à rayonnement doit être en métal et posséder de bonnes propriétés thermo conductrices.

Les récipients de cuisson appropriés sont constitués :

- Acier inoxydable, cuivre ou aluminium
- d'acier émaillé
- fonte
- ▶ Veillez à la composition du fond du récipient de cuisson. Le fond du récipient ne doit pas être bombé. Un bombement peut entraîner une surchauffe du récipient de cuisson suite à une mauvaise surveillance de la température de la table de cuisson. Le récipient de cuisson ne doit pas comporter de rainures et de bords coupants de façon à ne pas rayer la surface de la table de cuisson.
- ▶ Placez le récipient de cuisson (sans dessous-de-plat) directement sur la plaque vitrocéramique.

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

5.4.1 Niveau Power

L'aspiration sur table de cuisson est munie d'un niveau power d'une plus forte puissance. Le niveau power permet d'aspirer plus rapidement les vapeurs de cuisson qui apparaissent renforcées. Au bout de 10 minutes, le niveau power est automatiquement réglé sur le niveau de puissance 2.

5.4.2 Système de temporisation automatique

Les ventilateurs de l'aspiration sur table de cuisson fonctionnent au niveau 1 et s'arrêtent automatiquement au bout de 20 minutes.

5.4.3 Indicateur d'entretien du filtre

L'indicateur d'entretien du filtre s'active au bout de 150 heures de fonctionnement de l'aspiration sur table de cuisson. Le temps d'attente du filtre à charbon actif est atteint (uniquement pour l'air recyclé) et le filtre à graisse en acier inoxydable a besoin d'un nettoyage approfondi.

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

5.5 Dispositifs de sécurité

5.5.1 Indicateur de chaleur résiduelle

i Tant qu'un H apparaît dans l'affichage de la zone de cuisson (indicateur de chaleur résiduelle), vous ne devez pas toucher la zone de cuisson et ne pas y déposer des objets sensibles à la chaleur. Risques de brûlure et d'incendie !

Après sa mise à l'arrêt, la zone de cuisson est encore chaude. Dans l'affichage de la zone de cuisson apparaît un H (indicateur de chaleur résiduelle). Après une période de refroidissement suffisante (température < 60°C), l'affichage de la zone de cuisson s'éteint.

5.5.2 Arrêt de sécurité

Zone de cuisson

Chaque zone de cuisson est automatiquement mise à l'arrêt lorsque la zone de cuisson est utilisée au-delà de la durée de fonctionnement maximale à un certain niveau de puissance (cf. tab. 4.3). L'affichage de la zone de cuisson affiche alors un H (indicateur de chaleur résiduelle) (cf. chap. description de l'appareil).

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Nombre d'heures avant la mise à l'arrêt	6	6	5	5	4	1,5	1,5	1,5	1,5

Tab. 5.4 Aperçu de l'arrêt de sécurité.

- ▶ Rallumez la zone de cuisson (voir «7 Utilisation»), pour vous en servir à nouveau.

Aspiration sur table de cuisson

L'aspiration sur table de cuisson est automatiquement mise à l'arrêt lorsqu'aucune touche n'est activée en l'espace de 120 minutes.

5.5.3 Protection anti-surchauffe

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

L'appareil est équipé d'un système de protection anti-surchauffe. La protection anti-surchauffe peut se déclencher lorsque :

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

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

- le niveau Power est désactivé ;

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

La table de cuisson peut alors être réutilisée après une phase de refroidissement suffisante.

5.5.4 Mise à l'arrêt automatique lors de l'activation prolongée de touche.

La table de cuisson est automatiquement mise à l'arrêt si une ou plusieurs touches sensibles sont touchées pendant plus de 10 secondes (avec un doigt, un objet, de la saleté).

- E-□□ s'affiche.
- Après quelques secondes, la table de cuisson s'éteint.
- ▶ Enlevez le doigt ou l'objet de la table de cuisson.
- ▶ Le cas échéant, nettoyez la table de cuisson.
- ▶ Rallumez, si nécessaire, la table de cuisson.

5.5.5 Sécurité enfant

La sécurité enfant empêche une mise en marche involontaire de la zone de cuisson. La sécurité enfant ne peut être activée que lorsque la table de cuisson est en marche et que toutes les zones de cuisson sont éteintes (voir «7 Utilisation»).

6 Montage

- ▶ Respectez toutes les consignes de sécurité et tous les avertissements (voir «2 Sécurité»).
- ▶ Respectez les notices du fabricant livrées avec les équipements.

i Le câble du raccord électrique doit être mis à disposition par le maître d'ouvrage.

i L'appareil ne doit pas être monté au-dessus d'appareils de réfrigération, de lave-vaisselle, de fourneaux, de fours ainsi que de lave-linge et de sèche-linge.

i les surfaces des plans de travail et les bandeaux muraux doivent être en matériau résistant à la chaleur (jusqu'à env. 100 °C).

i Les découpes dans le plan de travail doivent être scellées contre l'humidité. Et le cas échéant, il faut les pourvoir d'un isolement thermique.

i Le dispositif aspirant intégré ne doit pas être utilisé avec d'autres tables de cuisson.

6.1 Contrôle des éléments livrés

Désignation	Nombre
Table de cuisson vitrocéramique à Hyper avec dispositif aspirant	1
Buse d'aspiration	1
Filtre à graisse en acier inoxydable	1
Filtre à charbon actif BAKF (uniquement BHU)	2
Section télescopique (uniquement BHU)	1
Rallonge du canal d'évacuation horizontal BLAVH1 (uniquement BHA)	1
Pattes de fixation	5
Ruban d'étanchéité	1
Clips du guidage des câbles	3
Notice d'utilisation et de montage	1
Vis à tête goutte de suif	5
Gabarit de perçage	1
Jeu de plaques d'équilibrage des hauteurs	1

Tab. 6.1 Contenu de la livraison

- ▶ Contrôlez que le contenu de la livraison est complet et non endommagé.
- ▶ Informez immédiatement le service après-vente de BORA, si des composants de la livraison manquent ou sont endommagés.
- ▶ Ne montez en aucun cas des pièces endommagées.
- ▶ Éliminez l'emballage de transport de manière correcte (voir «10 Mise à l'arrêt, démontage et élimination»).

6.2 Outils et ressources

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

- crayon ;
- perceuse ou perceuse à batterie avec une mèche de 5 mm (pour la paroi arrière) ;
- scie sauteuse ou égoïne ;
- gabarit de perçage pour la découpe de la paroi postérieure (inclus dans la livraison) ;
- tournevis cruciforme Z2 ;
- pâte de silicone d'étanchéité noire résistante à la chaleur.

6.3 Instructions de montage

6.3.1 Distances de montage

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

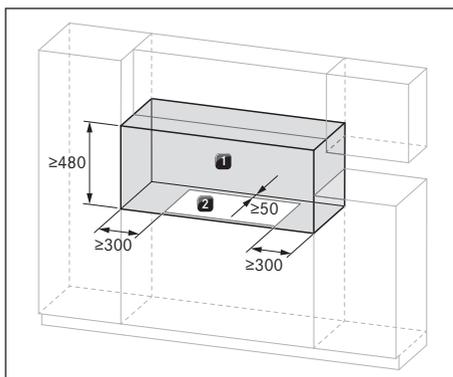


Fig. 6.5 Espace requis

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

6.3.2 Plan de travail et meuble de cuisine

- ▶ Réalisez la découpe du plan de travail en respectant les dimensions de découpe données.
- ▶ Assurez-vous que les jointures des surfaces découpées sont correctement effectuées.
- ▶ Respectez les indications des fabricants de plans de travail.
- Au besoin, les traverses du meuble doivent être retirées de la zone de la découpe du plan de travail.
- L'installation d'un fond intermédiaire en dessous de la table de cuisson n'est pas obligatoire. Si une plaque de protection des câbles (fond intermédiaire) est prévue en dessous de l'appareil, les points suivants doivent être pris en compte :
 - La plaque doit pouvoir être retirée pour les opérations de maintenance.
 - Un espacement minimal de 15 mm jusqu'au bord inférieur de la table de cuisson doit être respecté afin d'assurer une aération suffisante.
- Les tiroirs et les tablettes du placard inférieur doivent être amovibles.
- Pour les appareils à recyclage de l'air, le meuble doit disposer d'une ouverture de retour de flux supérieure à 500 cm² (par raccourcissement des guides du socle ou utilisation d'un socle plat adapté).

6.4 Dimension de la découpe pour le plan 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.

Montage affleurant

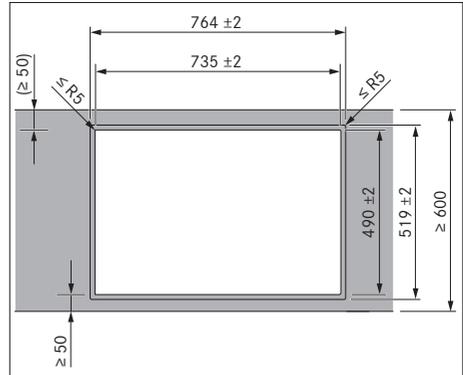


Fig. 6.6 Dimension de la découpe pour un montage affleurant

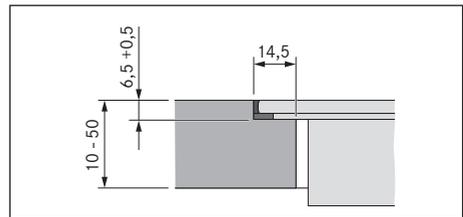


Fig. 6.7 Dimension d'encadrement pour un montage affleurant

Montage posé

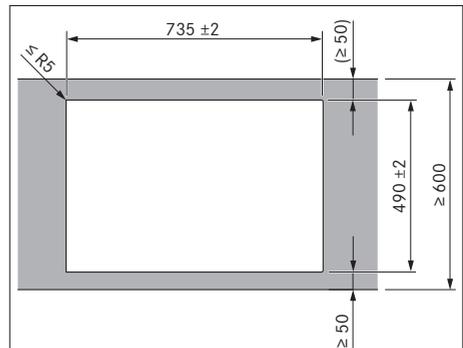


Fig. 6.8 Dimension de la découpe pour un montage posé

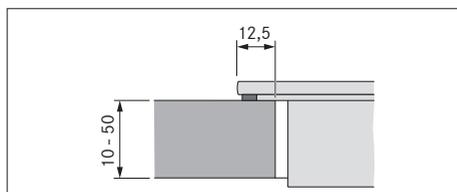


Fig. 6.9 Dimension de la surface de pose pour un montage posé

6.5 Mettre en place le ruban d'étanchéité

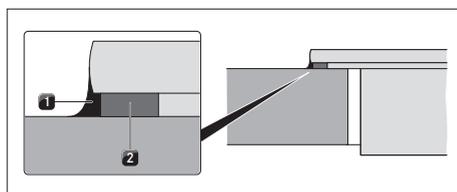


Fig. 6.10 Ruban d'étanchéité pour montage posé

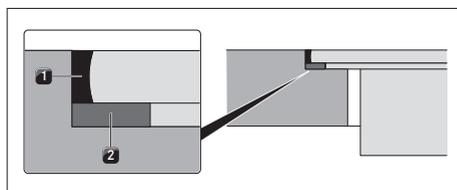


Fig. 6.11 Ruban d'étanchéité pour montage affleurant

- [1] Masse d'étanchéité noire résistante à la chaleur
- [2] Ruban d'étanchéité

- ▶ En cas de montage posé, collez le ruban d'étanchéité fourni [2] sans laisser d'espace avant de monter le côté inférieur de la table de cuisson.
- ▶ En cas de montage affleurant, collez le ruban d'étanchéité [2] sur le bord horizontal de la découpe du plan de travail, même si vous posez un joint de silicone [1] autour de la table de cuisson.

6.6 Montage de la variante de recyclage d'air (BHU)

- i** Il faut qu'une distance minimale de 25 mm soit disponible pour l'orifice vertical de retour de flux.
- i** Il faut qu'un orifice de retour de flux d'au moins 500 cm² soit disponible.

Si le dispositif aspirant est exclusivement utilisé en mode recyclage, le fonctionnement est possible avec un foyer ouvert, sans mesure de sécurité technique supplémentaire.

Dimensions de montage

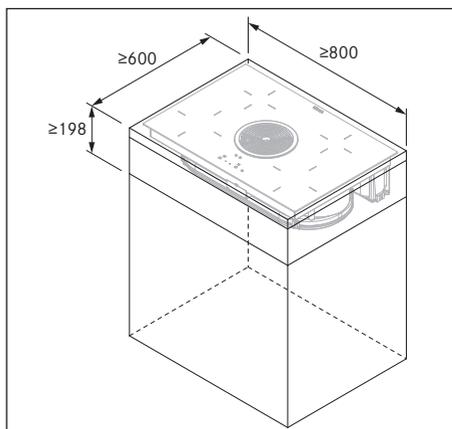


Fig. 6.12 Dimensions minimales du meuble pour BHU

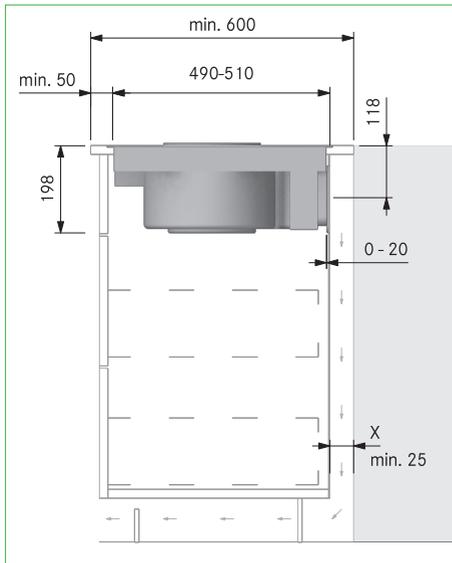


Fig. 6.13 Dimensions de montage, profondeur de plan de travail 600 mm

Adaptation de la paroi arrière du meuble

- 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 adjacent ou un mur de la pièce doit être observée pour l'ouverture de retour de flux.
- ▶ Adaptez la paroi arrière conformément aux cotes de montage requises.
 - ▶ Déplacez la paroi arrière, le cas échéant.
 - ▶ Prolongez la paroi arrière en hauteur afin de fermer le corps sur l'avant.

Découpe de la paroi arrière

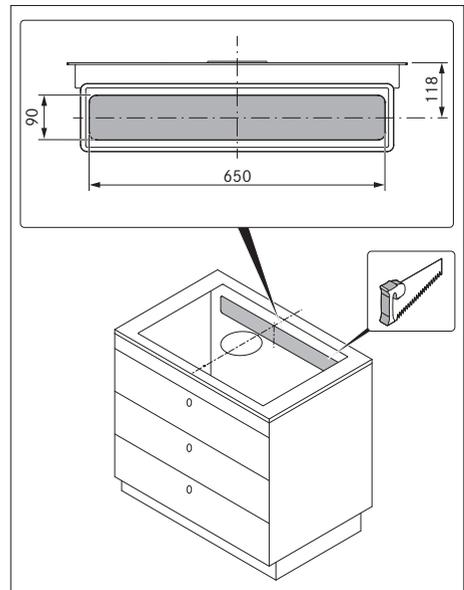


Fig. 6.14 Paroi arrière

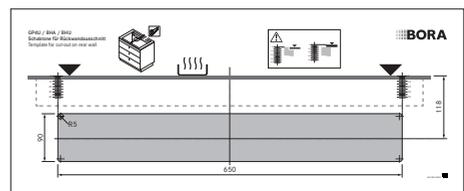


Fig. 6.15 Gabarit de découpe dans la paroi arrière

- ▶ Marquez la découpe de l'ouverture au milieu de la table de cuisson à l'aide du gabarit de perçage fourni.

i Le montage affleurant et le montage par le dessus doivent être pris en compte lors du positionnement du gabarit.

- ▶ Sciez la découpe de la paroi arrière.
- ▶ Prévoyez une ouverture de passage de câble de $\varnothing 14$ mm à gauche ou à droite de la découpe de la paroi arrière.

Fixation de la section télescopique sur l'appareil

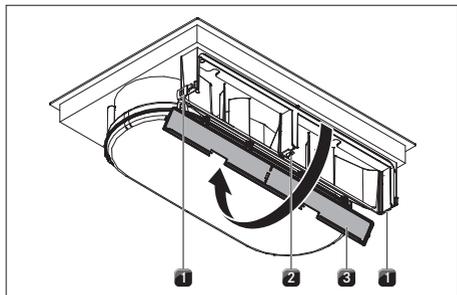


Fig. 6.16 Ouverture du couvercle du boîtier

- [1] Loquets extérieurs
- [2] Loquet du milieu
- [3] Couvercle du boîtier des filtres à charbon actif

- ▶ Ouvrez le couvercle du boîtier des filtres à charbon actif [3] par le bas, en ouvrant les deux loquets extérieurs [1] et le loquet du milieu [2].

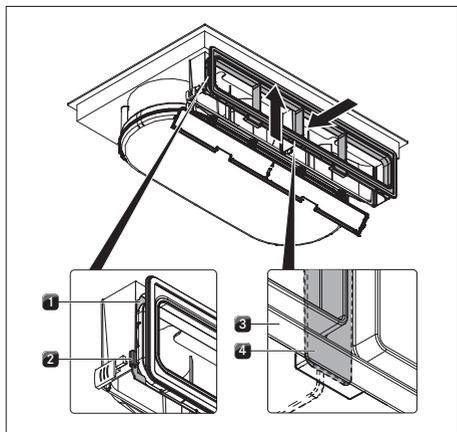


Fig. 6.17 Suspension du cadre de la gaine flexible

- [1] Crochet de fixation
- [2] Encoche de fixation sur le boîtier du filtre à charbon actif
- [3] Cadre de la gaine flexible
- [4] Loquet inférieur

- ▶ Suspendez le cadre de la section télescopique sur l'encoche de fixation [2] du boîtier des filtres à charbon actif.
- ▶ Assurez-vous que les deux crochets de fixation latéraux [1] sont bien insérés dans leur logement.
- ▶ Faites glisser le cadre [3] vers le haut jusqu'à enclencher les loquets inférieur [4] et supérieur du milieu.
- ▶ Assurez-vous que le cadre soit bien inséré, tout autour, dans la rainure du boîtier des filtres à charbon actif.
- ▶ Retirez le film de protection du ruban adhésif à l'avant de la section télescopique.

Placer le filtre à charbon actif

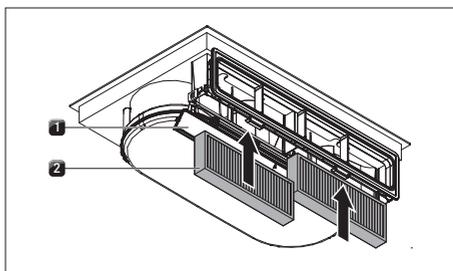


Fig. 6.18 Placer le filtre à charbon actif

- [1] Couvercle du boîtier des filtres à charbon actif
- [2] Filtre à charbon actif

- ▶ Enlevez l'emballage des filtres à charbon actif.
- ▶ Insérez les deux filtres à charbon actif [2] par le bas.
- ▶ Prenez garde au sens de circulation de l'air dans les filtres. Celui-ci est indiqué par une flèche.
- ▶ Refermez et verrouillez le couvercle du boîtier des filtres à charbon actif [1].

Pose de la table de cuisson

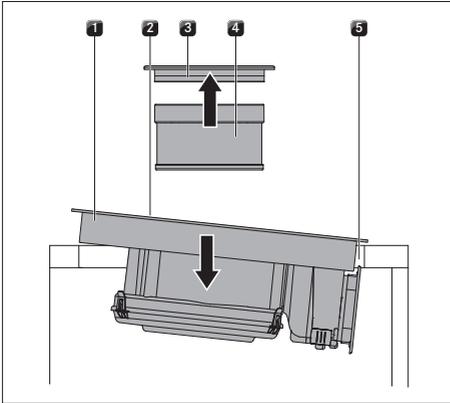


Fig. 6.19 Pose de la table de cuisson

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

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

Remarque relative au montage affleurant :

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

Remarque relative au montage en saillie :

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

Plaques de compensation en montage affleurant (le cas échéant)

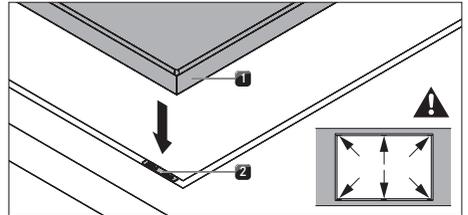


Fig. 6.20 Plaques de compensation des hauteurs

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

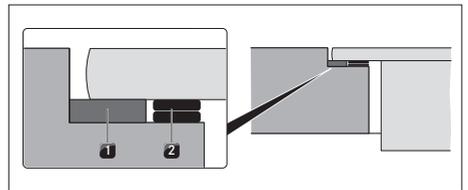


Fig. 6.21 Plaques de compensation des hauteurs

- [1] Ruban d'étanchéité
 - [2] Plaques de compensation de hauteur (le cas échéant)
- ▶ Mettez éventuellement des plaques de compensation [2] en dessous.
 - ▶ Placez les plaques de compensation à côté du ruban d'étanchéité [2].

Fixation de la table de cuisson

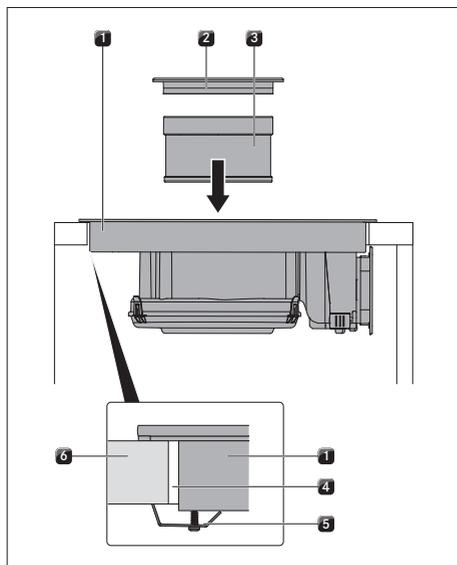


Fig. 6.22 Centrage et fixation de la table de cuisson

- [1] Table de cuisson
- [2] Buse d'aspiration
- [3] Filtre à graisses en acier inoxydable
- [4] Découpe de plans de travail
- [5] Pince de montage et vis
- [6] Plan de travail

- ▶ Fixez la table de cuisson [1] au plan de travail [6] à l'aide des 5 pinces de pontage [5].
 - 2 x latérales, 1 x avant au milieu
 - Force de serrage : max. 2 Nm
- ▶ Remplacez le filtre à graisses en acier inoxydable [3] et la buse d'aspiration [2].

Raccordement à l'arrière

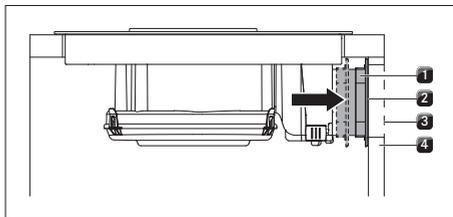


Fig. 6.23 Raccordement à la paroi arrière

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

- ▶ Déployez la section télescopique [1] jusqu'à ce qu'elle rejoigne la paroi du meuble [4].
- La section télescopique permet d'ajuster la longueur de la conduite afin d'atteindre la découpe de la paroi arrière [3].
- ▶ Vérifiez que l'extrémité de la section télescopique [1] rejoint bien la paroi arrière du meuble [4].
- ▶ Vérifiez le bon collage de la section télescopique [1] à la paroi arrière du meuble [4].

6.7 Montage de la variante d'évacuation (BHA)

- i** Pour le modèle avec conduite d'évacuation de l'air, il faut respecter les lois et dispositions de l'État ainsi que leur équivalent local. Une arrivée d'air suffisante doit être garantie.

6.7.1 Utilisation du dispositif aspirant pour table de cuisson avec un foyer dépendant de l'air ambiant

Les foyers dépendant de l'air ambiant (par exemple chauffages à gaz, à fioul, à bois ou à charbon, chauffe-eau instantanés, ballons d'eau chaude) prennent l'air de combustion dans la pièce où ils sont installés et rejettent les gaz de combustion à l'air libre par un conduit de fumées (telle qu'une cheminée).

Le dispositif aspirant utilisé en mode évacuation d'air prélève de l'air ambiant dans la pièce où il est installé et dans les pièces voisines. Sans apport d'air suffisant, une dépression se produit. Les gaz toxiques présents dans la cheminée ou le conduit d'évacuation sont réaspirés dans les pièces d'habitation.



Fig. 6.24 Montage avec évacuation d'air - non- autorisé

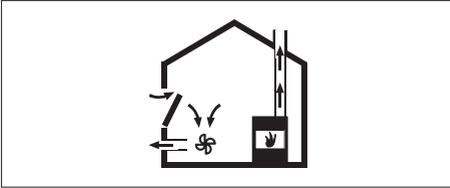


Fig. 6.25 Montage avec évacuation - correct

- En cas d'utilisation simultanée du dispositif aspirant dans la salle où se trouve la plaque, assurez-vous que:
- la sous-pression maximale est de 4 Pa (4 x 10⁻⁵ bar);
 - un dispositif de sécurité technique (par exemple, un contacteur de fenêtre, pressostat de basse pression) est mis en place, celui-ci garantissant un apport d'air frais sûr;
 - l'air sortant ne doit pas être dirigé dans une cheminée qui est utilisée pour les gaz de combustion d'appareils fonctionnant au gaz ou avec d'autres combustibles;
 - le montage a été contrôlé et validé par un artisan spécialisé (par exemple un ramoneur).

Cotes d'encastrement

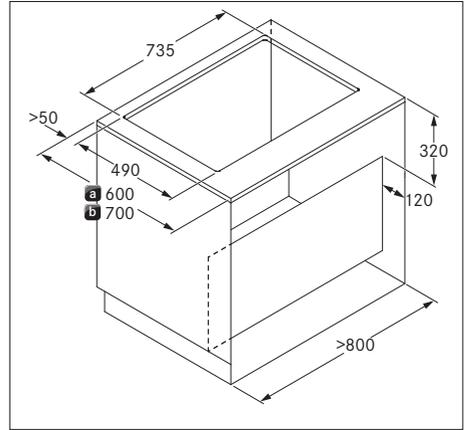


Fig. 6.26 Dimensions du meuble pour l'évacuation d'air

- [a] profondeur du plan de travail d'au moins 600 mm
[b] profondeur du plan de travail d'au moins 700 mm

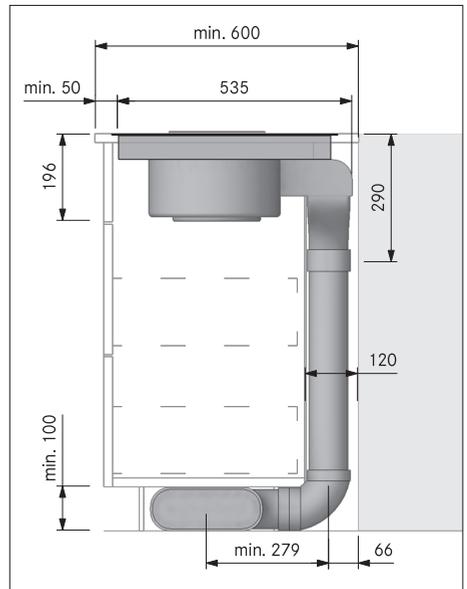


Fig. 6.27 Dimensions de montage pour l'évacuation d'air, profondeur du plan de travail de 600 mm

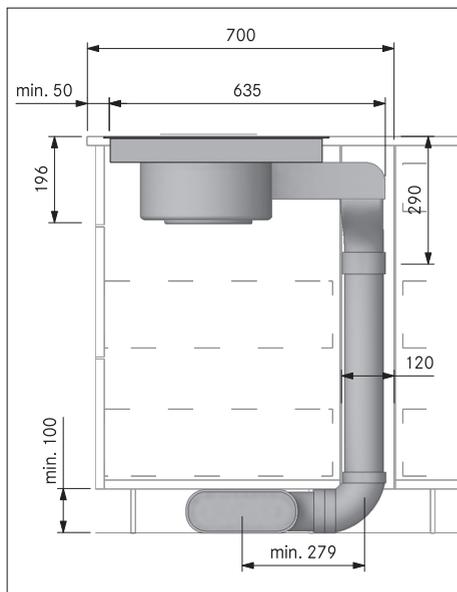


Fig. 6.28 Dimensions de montage pour l'évacuation d'air, profondeur du plan de travail à partir de 700 mm

Conditions de montage

- La paroi arrière du placard inférieur doit être adaptée au conduit d'évacuation.
- Une distance libre minimale de 120 mm entre la paroi du corps arrière et un meuble avoisinant ou un mur de la pièce doit être observée pour le conduit d'évacuation.
- L'air sortant doit être dirigé vers l'extérieur dans les conduits d'évacuation correspondants.
- Les conduits d'évacuation d'air doivent avoir une section transversale minimale de 176 cm^2 , ce qui correspond à un tube rond de 150 mm de diamètre.
- La longueur maximale du conduit d'évacuation est de 6 m.
- Les informations de planification pour l'installation des conduits d'évacuation sont disponibles dans le manuel du ventilateur BORA.

Préparation de la paroi du meuble

- ▶ Avant le montage, contrôlez sur le placard inférieur les cotes d'encastrement nécessaires pour l'appareil et le conduit prévu.
- ▶ Le cas échéant, adaptez la position de la paroi arrière conformément aux cotes d'encastrement nécessaires.

Prolongement du conduit d'évacuation

- i** Le conduit d'évacuation peut être allongé en option avec le prolongement horizontal BLAVH 1 ci-inclus de 100 mm vers l'arrière.
- ▶ Retirez la buse d'aspiration et le filtre à graisse en acier inoxydable.
- ▶ Placez la table de cuisson avec le côté de la vitre de la table vers le bas, sur un support propre et non agressif (par exemple du carton, le matériel d'emballage) afin d'éviter les dommages de la vitre de la table.

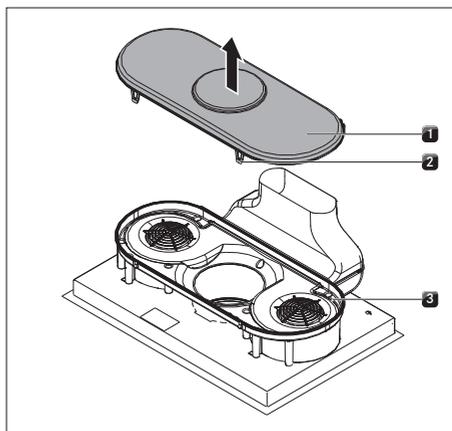


Fig. 6.29 Retrait du fond du boîtier

- [1] Fond du boîtier
- [2] Verrouillages
- [3] Boîtier de guidage d'air

- ▶ Ouvrez les 4 verrouillages [2].
- ▶ Enlevez le fond du boîtier [1] de guidage d'air [3].

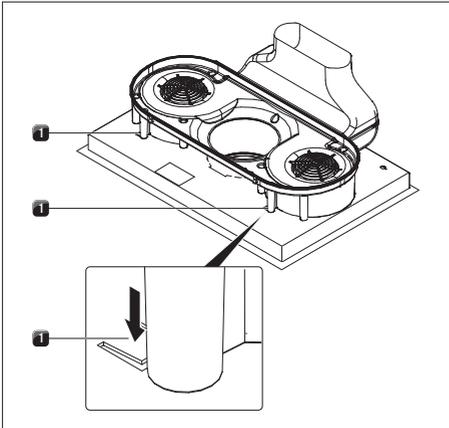


Fig. 6.30 Déverrouillage de la sécurité de positionnement

[1] Languettes de la sécurité de positionnement

- Appuyez avec un tournevis à gauche et à droite des languettes [1] pour les enfoncer et déverrouiller ainsi la sécurité de positionnement.

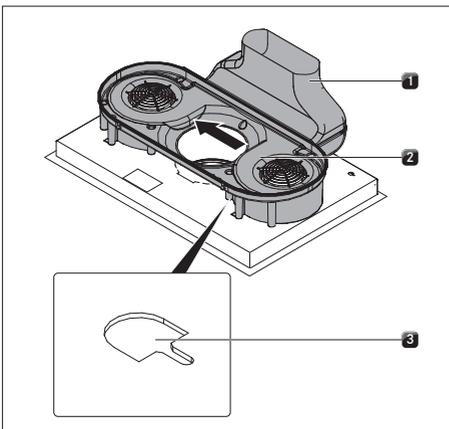


Fig. 6.31 Décalage du boîtier du guidage de l'air

[1] Arc d'évacuation d'air
 [2] Boîtier de guidage d'air
 [3] Ouverture de réception

- Décalez latéralement le boîtier de guidage d'air [2] avec l'arc d'évacuation d'air [1] jusqu'au bord gauche de l'orifice de réception [3].

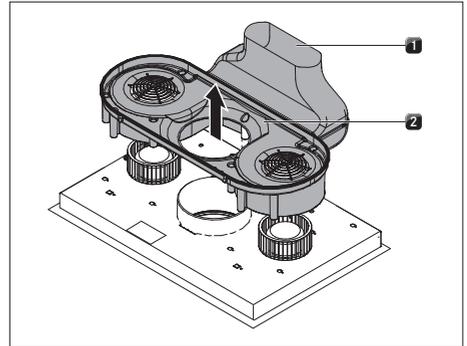


Fig. 6.32 Retrait du boîtier de guidage d'air

[1] Arc d'évacuation d'air
 [2] Boîtier de guidage d'air

- Retirez le boîtier de guidage d'air [2] avec l'arc d'évacuation d'air [1] vers le haut.

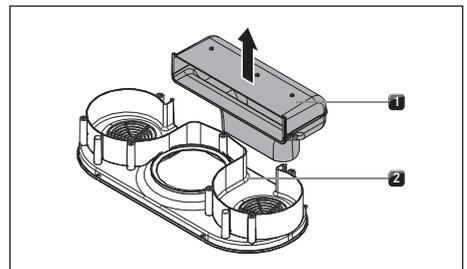


Fig. 6.33 Retrait de l'arc d'évacuation d'air

[1] Arc d'évacuation d'air
 [2] Boîtier de guidage d'air

- Retirez l'arc d'évacuation d'air [1] du boîtier de guidage d'air [2] vers le haut.

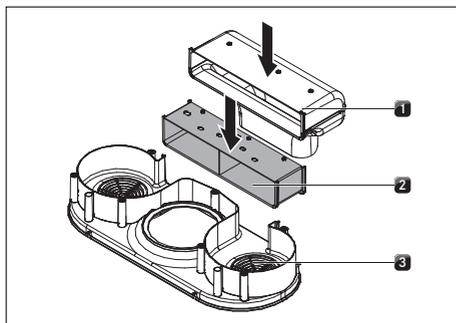


Fig. 6.34 Mise en place du prolongement du conduit d'évacuation d'air

- [1] Arc d'évacuation d'air
- [2] Prolongement du conduit d'évacuation
- [3] Boîtier de guidage d'air

- Placez le prolongement du canal d'évacuation d'air [2] dans la rainure du boîtier de guidage d'air [3].
- Insérez l'arc d'évacuation d'air [1] dans la rainure du prolongement du conduit d'évacuation [2].

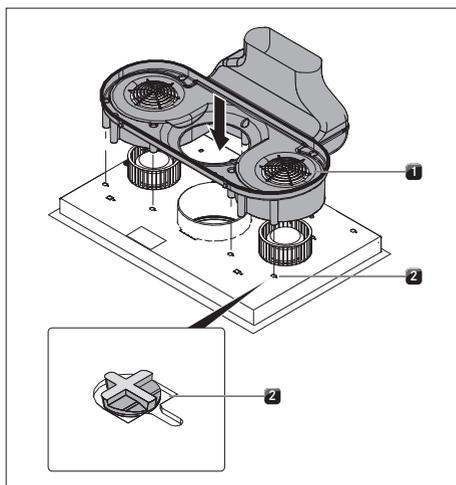


Fig. 6.35 Mise en place du module de guidage d'air sur le fond de la table de cuisson

- [1] Module de guidage d'air
- [2] Orifices

- Positionnez le module de guidage d'air [1] sur le fond de l'appareil de sorte que tous les crochets de fixation se trouvent dans les ouvertures [2].

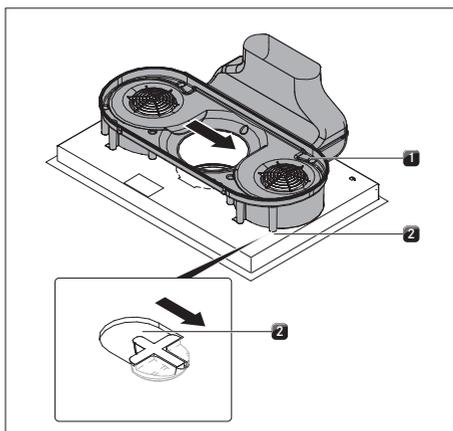


Fig. 6.36 Mise en place du module de guidage d'air

- [1] Module de guidage d'air
- [2] Orifices

- Décalez alors le module de guidage d'air [1] vers la droite jusqu'à ce qu'il s'enclenche complètement dans la fente de l'ouverture [2].

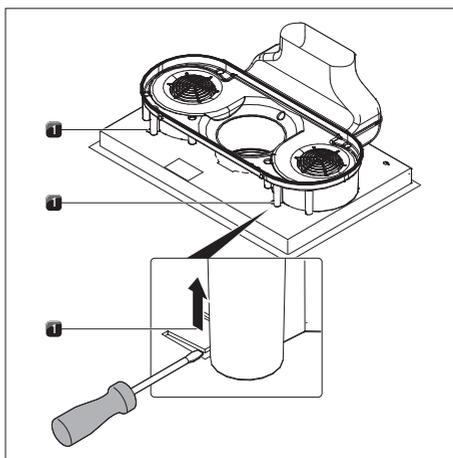


Fig. 6.37 Sécurité de positionnement

- [1] Languettes de sécurité de transport et de positionnement

- ▶ Poussez les deux languettes pour la sécurité de positionnement vers le haut [1].
- ▶ Soulevez la table de cuisson avec le dispositif aspirant.
- ▶ Retournez la plaque céramique vers le haut.

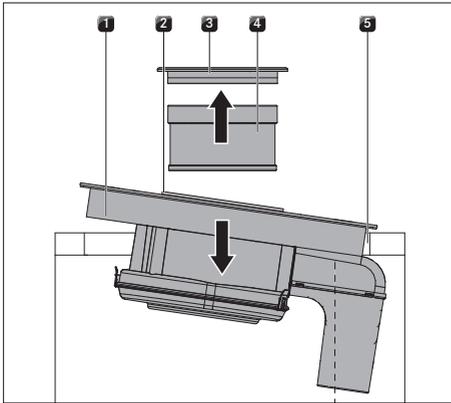


Fig. 6.38 Mettez la table de cuisson en place

- [1] Table de cuisson
- [2] Orifice d'aspiration
- [3] Buse d'aspiration
- [4] Filtre à graisse en acier inoxydable
- [5] Découpe du plan de travail

- ▶ Utilisez l'orifice d'aspiration [2] comme poignée de maintien.
- ▶ Mettez la main dans l'orifice d'aspiration [2].
- ▶ Placez l'appareil au centre dans la découpe prévue du plan de travail [5].
- ▶ Orientez bien la plaque de cuisson.

Montage posé

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

Montage affleurant

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

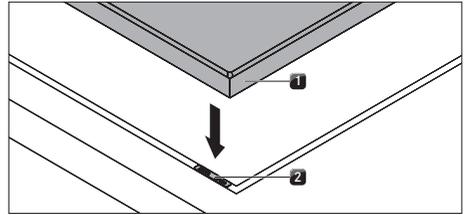


Fig. 6.39 Plaques de compensation de hauteur

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

- ▶ Placez en-dessous, si nécessaire, les plaques de compensation de hauteur [2].

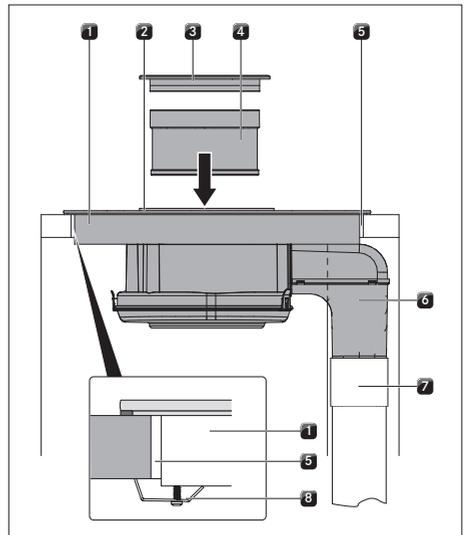


Fig. 6.40 Raccord du conduit d'évacuation + renforcement

- [1] Table de cuisson
- [2] Orifice d'aspiration
- [3] Buse d'aspiration
- [4] Filtre à graisse en acier inoxydable
- [5] Découpe de plans de travail
- [6] Évacuation d'air
- [7] Conduite d'évacuation d'air
- [8] Patte de fixation

- ▶ Raccordez le conduit d'évacuation prévu par le client [7] à l'arc d'évacuation d'air [6].
- ▶ Collez la connexion de conduit de manière hermétique avec un ruban d'étanchéité UDB1.
- ▶ Fixez la table de cuisson avec les pattes de fixation [8] sur le plan de travail.
- ▶ Insérez ensuite le filtre à graisse en acier inoxydable [4] et la buse d'aspiration [3].
- ▶ Jointez l'espace entourant la table de cuisson avec un joint d'étanchéité résistant à la chaleur en silicone noir.

6.8 Raccord électrique

- ▶ Respectez toutes les consignes de sécurité et tous les avertissements (voir «2 Sécurité»).
- ▶ Respectez toutes les lois, prescriptions nationales et régionales ainsi que les prescriptions supplémentaires des entreprises chargées de l'approvisionnement en énergie électrique au niveau local.

- i** Les connexions via contacts à fiche (fiche Schuko) ne sont pas autorisées.
- i** Le raccordement électrique ne doit être exécuté que par le personnel spécialisé agréé. Il est également responsable de la conformité de l'installation et de la mise en service.

- ▶ Avant le raccordement, mettez l'interrupteur principal / le coupe-circuit automatique hors service.
- ▶ Assurez-vous qu'ils sont sécurisés contre une remise en service non autorisée.
- ▶ Vérifiez l'absence de tension.
- ▶ Raccordez la plaque électrique uniquement avec une connexion fixe avec un câble d'alimentation secteur de type H 05 VV-F, avec un diamètre minimal correspondant.

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

Tab. 6.2 Fusible et diamètre minimal

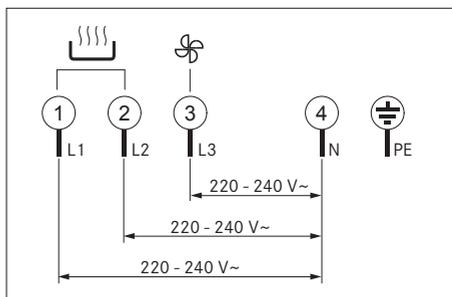


Fig. 6.41 Plan de connexion raccordement triphasé

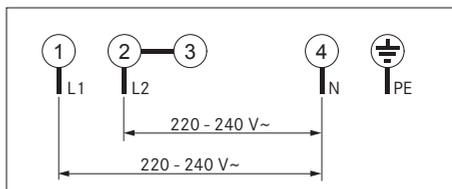


Fig. 6.42 Plan de connexion raccordement biphasé

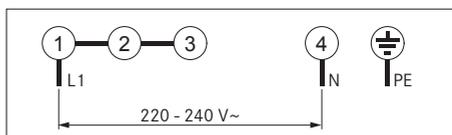


Fig. 6.43 Plan de connexion raccordement monophasé

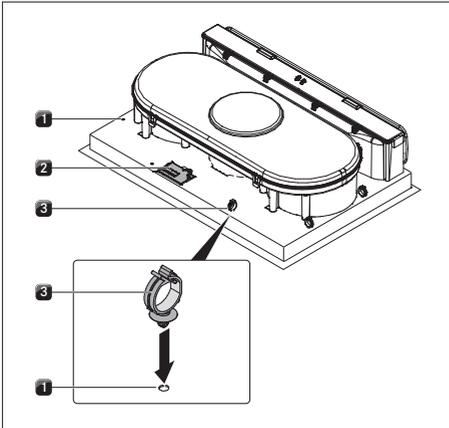


Fig. 6.44 Raccords électriques de la table de cuisson

- [1] Alésages
- [2] Raccordement au secteur
- [3] Clip de fixation du câble

- ▶ Raccordez le câble d'alimentation secteur selon le plan de raccordement correspondant (voir Fig. Plan de connexion) au raccord au secteur [2] de la table de cuisson avec le dispositif aspirant.
- ▶ Connectez les contacts correspondants pour un raccord monophasé ou biphasé avec l'agrafe de raccordement BKAS (fait partie des éléments livrés).
- ▶ Fixez les clips de fixation des câbles [3] dans les alésages prévus [1] soit sur le côté gauche ou droit pour le câblage vers l'arrière.
- ▶ Veillez à ce que le câble ne soit pas coincé ou endommagé. Ne touchez aucune table de cuisson chaude.
- ▶ Contrôlez le montage correct.
- ▶ Mettez en marche l'interrupteur principal / le coupe-circuit automatique.
- ▶ Mettez le dispositif aspirant en marche (voir «7 Utilisation»).
- ▶ Contrôlez que toutes les fonctions fonctionnent correctement.

6.9 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.

7 Utilisation

- ▶ Pendant l'utilisation, respectez toutes les consignes de sécurité et tous les avertissements (voir «2 Sécurité»).

i Le dispositif aspirant intégré ne doit pas être utilisé avec d'autres tables de cuisson.

i La table de cuisson ne peut être utilisée que lorsque le filtre à graisse en acier inoxydable et la buse d'aspiration sont utilisés.

7.1 Mise en marche/mise à l'arrêt de la table et de la zone de cuisson

Mise en marche

- ▶ Appuyez sur le , afin de mettre la table de cuisson en marche. Dans les affichages de la zone de cuisson, le niveau de puissance  s'affiche.

Mise à l'arrêt

- ▶ Appuyez sur le , afin de mettre la table de cuisson à l'arrêt.
- ▶ Prenez en compte l'affichage de chaleur résiduelle.

7.1.1 Mettre en marche la zone de cuisson

- ▶ Appuyez sur la touche de la zone de cuisson (par exemple, ) de la zone de cuisson souhaitée. Le  se trouvant dans l'affichage de la zone de cuisson s'allume de manière plus claire.

7.1.2 Réglage du niveau de puissance

i Le niveau réglé de puissance s'allume dans l'affichage de la zone de cuisson de manière plus claire et redevient automatiquement plus foncé au bout de quelques secondes.

- ▶ Appuyez sur , pour régler le niveau  de puissance.

ou

- ▶ Appuyez sur , pour régler le niveau  de puissance.

7.1.3 Modification du niveau de puissance

- ▶ Appuyez sur le bouton de la zone de cuisson désirée (par exemple, ) . L'affichage de la zone de cuisson s'affiche de manière plus claire.
- ▶ Appuyez sur  ou , jusqu'à ce que le niveau de puissance souhaité apparaisse dans l'affichage de la zone de cuisson.

7.1.4 Mise en marche du niveau Power

i La zone de cuisson avant gauche est équipée d'un niveau Power qui augmente la puissance mise en œuvre.

- ▶ Appuyez sur la touche de la zone de cuisson .
- ▶ Appuyez aussi longtemps que nécessaire sur  pour que le niveau de puissance  apparaisse sur l'affichage de la zone de cuisson.
- ▶ Appuyez à nouveau sur . Dans l'affichage de la zone de cuisson, le niveau de puissance P est affiché. Au bout de 30 minutes, la zone de cuisson passe au niveau de puissance .

7.1.5 Arrêt anticipé du niveau Power

- ▶ Appuyez sur la touche de la zone de cuisson . L'affichage apparaît de manière plus claire.
- ▶ Appuyez aussi longtemps que nécessaire sur  pour que le niveau plus bas de puissance souhaité s'affiche.

7.1.6 Extinction de la zone de cuisson

- ▶ Appuyez sur le bouton de la zone de cuisson désirée (par exemple, .
 - ▶ Appuyez aussi longtemps que nécessaire sur  ou sur , jusqu'à ce que l'affichage de la zone de cuisson affiche .
- L'affichage du  reste visible uniquement pendant quelques secondes.

7.1.7 Prise en compte de l'affichage de la valeur résiduelle

Après sa mise hors service, la zone de cuisson est encore chaude. Dans l'affichage de la zone de cuisson, apparaît un H (affichage de chaleur résiduelle). Après une période de refroidissement suffisante (température < 60 °C) l'affichage de la zone de cuisson s'éteint également.

- i** Tant qu'un H apparaît dans l'affichage de la zone de cuisson (affichage de la chaleur résiduelle), vous ne devez pas toucher la zone de cuisson et ne pas déposer dessus des objets sensibles à la chaleur. Risques de brûlure et d'incendie !
- ▶ Prenez en compte l'affichage de la valeur résiduelle.
- ▶ Assurez-vous que les zones de cuisson chaudes ne soient pas touchées et de ne pas y déposer des objets dessus.

7.1.8 Utilisation du dispositif de cuisson automatique

- i** Lorsque le dispositif de cuisson automatique est activé, la zone de cuisson chauffe automatiquement à la puissance maximale (puissance de début de cuisson) et revient ensuite au niveau de puissance réglée (niveau de mijotage). Le temps de cuisson dépend du niveau de cuisson continue.

- i** Aux niveaux de cuisson continue élevés, seul un temps de cuisson relativement court est nécessaire. En effet, avec ces réglages, le récipient de cuisson vide est généralement chauffé pour saisir les aliments.

Mise en service du dispositif de cuisson automatique

- ▶ Appuyez sur la touche de la zone de cuisson (par exemple, ) de la zone de cuisson souhaitée.
L'affichage de la zone de cuisson s'allume de manière plus claire.
- ▶ Appuyez aussi longtemps que nécessaire sur  pour que le niveau de puissance  apparaisse sur l'affichage de la zone de cuisson.
- ▶ Appuyez à nouveau sur .
Un  apparaît dans l'affichage.
- ▶ Appuyez en moins de 5 secondes sur , jusqu'à ce que le niveau de poursuite de la cuisson soit visible dans l'affichage de la zone de cuisson.
Dans l'affichage, apparaissent alternativement  et le niveau de cuisson continue réglée pendant la durée du durée du dispositif de cuisson automatique.
- i** Une fois la durée du dispositif de cuisson automatique écoulee, la puissance est réduite au niveau de cuisson continue sélectionné.

Extinction du dispositif de cuisson automatique

- ▶ Appuyez sur le bouton de la zone de cuisson désirée (par exemple, ) . L'affichage apparaît de manière plus claire.
 - ▶ Appuyez aussi longtemps que nécessaire sur  pour que le niveau de puissance souhaité s'affiche.
- ou
- ▶ Appuyez aussi longtemps que nécessaire sur , pour que le niveau de puissance  soit visible sur l'affichage de la zone de cuisson. Le niveau de puissance réglé s'y affiche de manière plus claire avant de redevenir automatiquement plus sombre au bout de quelques secondes. Le dispositif automatique de cuisson n'est alors plus actif.

7.1.9 Utilisation de la fonction du minuteur

Condition préalable

- La zone de cuisson doit être allumée.

Vous disposez de 2 fonctions du minuteur :

- durée minutée (minuterie) (pas de mise hors service automatique de la zone de cuisson)
- automatisme de mise à l'arrêt automatique (minuteur) (pour la mise hors service automatique de la zone de cuisson)

Pour les deux fonctions du minuteur, vous pouvez régler une période allant de 1 à 99 minutes.

- i** Si vous appuyez tout d'abord sur **+**, la durée prédéterminée de démarrage est de 1 minute. Si vous appuyez tout d'abord sur **-**, la durée prédéterminée de démarrage est de 30 minutes.

- i** Après écoulement de la durée réglée dans l'affichage du minuteur, **00** apparaît pendant quelques secondes. Simultanément, un signal sonore retentit pendant quelques secondes.

Extinction anticipée du signal sonore de la minuterie

- ▶ Appuyez sur la touche sensitive de votre choix dans le bandeau de commande pour arrêter le signal sonore de manière préalable.

Réglage de la durée minutée (minuterie)

- ▶ Appuyez simultanément sur **+** et **-**. Dans l'affichage du minuteur, la valeur **00** apparaît dans l'affichage du minuteur.
- ▶ Appuyez sur **+** ou sur **-** pour régler la durée de votre choix.

Réglage du système d'arrêt automatique (minuterie)

Vous pouvez procéder à un réglage pour chacune des zones de cuisson.

- i** Grâce au témoin de contrôle des zones de cuisson, vous reconnaissez si le système d'arrêt automatique est activé. Le témoin de contrôle des zones de cuisson s'allume jusqu'à ce que la zone de cuisson soit automatiquement mise hors service à la fin de la période réglée.

- i** Si plusieurs zones de cuissons sont activées avec un système d'arrêt automatique, le témoin de contrôle de la zone de cuisson clignote avec la valeur du minuteur la plus faible, dans la mesure où aucune zone de cuisson n'est sélectionnée.

Condition préalable

- Une zone de cuisson a été sélectionnée.
 - Un niveau de puissance a été réglé.
- ▶ Appuyez simultanément sur **+** et **-**. Dans l'affichage du minuteur, la valeur **00** apparaît.
 - ▶ Appuyez sur **+** ou sur **-** pour régler la durée de votre choix.

La durée réglée est visible dans l'affichage du minuteur que pendant quelques secondes après la dernière saisie.

Modifications des réglages du minuteur

- ▶ Appuyez sur la touche de la zone de cuisson correspondant à la zone de votre choix (par exemple **1**) pour laquelle vous voulez modifier le système d'arrêt automatique.
- ▶ Appuyez simultanément sur **+** et **-**. Dans l'affichage du minuteur, la durée réglée est affichée et le témoin des zones de cuisson clignote.
- ▶ Appuyez sur **+** ou sur **-** pour régler la durée de votre choix.

Si plusieurs minuterie sont activées

- ▶ Appuyez en même temps sur **+** et **-** de manière répétée, jusqu'à ce que le témoin de contrôle pour la zone de cuisson souhaitée clignote.

La commande des témoins de contrôle des zones de cuisson se fait dans le sens des aiguilles d'une montre, en commençant par la durée minutée (minuteur).

- ▶ Appuyez sur **+** ou sur **-** pour modifier la durée de votre choix.

Extinction de la minuterie de manière anticipée

- ▶ Appuyez sur la touche de la zone de cuisson de votre choix pour éteindre le minuteur correspondant.
- ▶ Appuyez simultanément sur **+** et **-**. Dans l'affichage du minuteur, la durée réglée est affichée et le témoin des zones de cuisson clignote.
- ▶ Appuyez sur **-** jusqu'à ce que l'affichage du minuteur devienne **00**.

7.1.10 Extinction/mise en marche de la sécurité enfant

- i** Si, pour une zone de cuisson, un L et H apparaissent en alternance, cela signifie que la zone de cuisson est encore chaude.

Allumage de la sécurité enfant

Conditions préalables :

- La table de cuisson est en service.
- Toutes les zones de cuisson sont hors service.

- ▶ Dans une durée inférieure à 10 secondes après la mise en service, appuyez simultanément sur les touches sensibles **0** et **-**. Ceci fait, appuyez à nouveau sur la touche sensitive **0**. Dans tous les affichages des zones de cuisson apparaît un L. La sécurité enfant est activée.

Mise hors service de la sécurité enfant pour un processus de cuisson

- i** Si, pour une zone de cuisson, un **0** et H apparaissent en alternance, cela signifie que la zone de cuisson est encore chaude.

- ▶ Appuyez simultanément sur les touches sensibles **0** et **-**. Dans tous les affichages de zones de cuisson, le niveau de puissance **0** est visible. Les témoins de contrôle des zones de cuisson clignotent.

- Vous pouvez alors régler le niveau de puissance de votre choix sur chacune des zones de cuisson.
- Après avoir éteint la table de cuisson, la sécurité enfant est à nouveau active.

Extinction de la sécurité enfant

- i** Si, pour une zone de cuisson, un **0** et H apparaissent en alternance, cela signifie que la zone de cuisson est encore chaude.

Conditions préalables :

- La table de cuisson est en service.
- ▶ Appuyez simultanément sur les touches sensibles **0** et sur **-**, avant d'appuyer une fois encore sur **0**. Tous les affichages des zones de cuisson affichent le niveau de puissance 0. La sécurité enfant est désactivée.

7.2 Commande du dispositif aspirant

Condition préalable :

- La table de cuisson avec dispositif aspirant est en service.

Recommandations pour une aspiration efficace des vapeurs :

- ▶ Utilisez toujours un couvercle, notamment pour les casseroles hautes. Ceci garantit une aspiration efficace des vapeurs. La consommation d'énergie est réduite.
- ▶ Faites fonctionner le dispositif aspirant uniquement dans le niveau de puissance qui est nécessaire pour que l'aspiration des vapeurs soit efficace. En mode recyclage d'air, vous pouvez ainsi augmenter la puissance du filtre à odeurs.
- ▶ Faites fonctionner votre zone de cuisson uniquement dans le niveau de puissance qui est nécessaire pour cuisiner. Ceci réduit les vapeurs de cuissons et la consommation énergétique.
- ▶ Évitez les forts courants d'air.

7.2.1 Mise en service de l'aspiration de la table de cuisson.

- ▶ Appuyez sur  ou sur  pour régler l'aspiration de la table de cuisson. L'affichage du niveau d'aspiration montre \square . Si aucune saisie n'a lieu, le dispositif aspirant s'éteint après quelques secondes.

7.2.2 Réglage de la vitesse du ventilateur

- ▶ Appuyez sur  afin d'augmenter le niveau d'aspiration. La séquence de ventilation suivante se déroule alors :

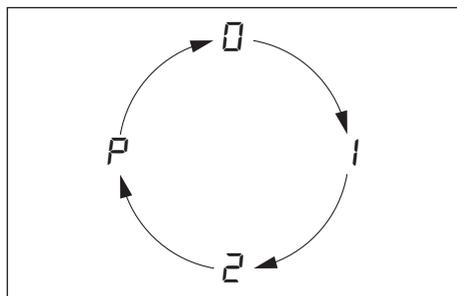


Fig. 7.1 Séquence de ventilation 

- ▶ Appuyez sur  pour diminuer le niveau de ventilation. La séquence de déroulement suivante a lieu :

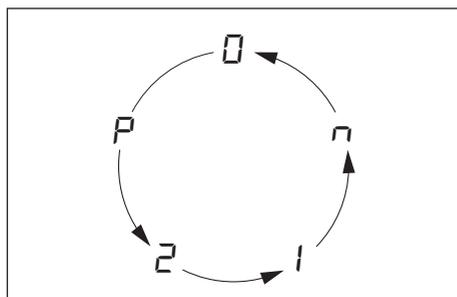


Fig. 7.2 Séquence de ventilation 

7.2.3 Allumage du temporisateur

- ▶ Appuyez aussi souvent sur  pour que le niveau du ventilateur \square s'affiche pour le système automatique temporisé. Le ventilateur fonctionne au niveau 1 et s'éteint automatiquement au bout de 10 minutes.

7.2.4 Mise hors service de la table de cuisson

- ▶ Appuyez simultanément sur  et  jusqu'à ce que voyez apparaître la valeur \square , ou
- ▶ appuyez plusieurs fois sur  ou  jusqu'à ce que voyez apparaître la valeur \square . Ceci fait, le dispositif aspirant est automatiquement mis hors service au bout de quelques secondes.

7.3 Prise en compte de l'affichage du service du filtre

Lorsque le niveau de puissance du ventilateur affiche F (F = indicateur d'entretien du filtre), ceci signifie que le filtre à charbon actif est épuisé (uniquement en mode recyclage d'air) et que le filtre à graisse en acier inoxydable a besoin d'un nettoyage approfondi.

Si vous ne voulez pas encore remplacer le filtre parce que, par exemple, vous ne cuisinez que sporadiquement :

- ▶ Appuyez sur  ou sur  afin de passer au mode de fonctionnement normal. L'affichage du niveau d'aspiration montre un \square .

Effectuer le changement du filtre

- ▶ Mettez à l'arrêt la table de cuisson ainsi que l'aspiration sur table de cuisson.
- ▶ Respectez toutes les consignes qui sont décrites dans le chapitre Nettoyage.
- ▶ Remplacez le filtre à charbon actif.
- ▶ Nettoyez le filtre à graisse en acier inoxydable; les buses, le boîtier de conduite d'air et le fond du boîtier.

Réinitialisez l'indicateur de maintenance du filtre

Une fois le filtre à charbon actif remplacé (uniquement en mode recyclage) et le filtre à graisse en acier inoxydable nettoyé, il faut réinitialiser l'affichage du service du filtre.

- ▶ Mettez la table de cuisson en marche avec le dispositif aspirant de la table.
Un F apparaît dans l'affichage du niveau du ventilateur.
- ▶ Appuyez au moins pendant 3 secondes simultanément sur  et  jusqu'à ce qu'un  clignote dans l'affichage du niveau de ventilation. Après quelques secondes, le  s'affiche en continu.
L'indicateur de maintenance du filtre est réinitialisé.

7.4 Économie d'énergie

- ▶ Prenez en compte toutes les astuces d'énergie pour utiliser le dispositif d'aspiration de manière économique et efficace.
- ▶ Lors de l'achat des éléments de votre batterie de cuisine, prenez en compte le diamètre du fond de ceux-ci. En effet, les données indiquées ne concernent souvent que le diamètre supérieur de l'élément. Le diamètre du fond est souvent inférieur.
- ▶ Utilisez des cocottes-minutes. Grâce à leur fermeture hermétique et à la surpression, la cuisson se fait avec un temps et une énergie réduits. Les vitamines sont préservées par ce faible temps de cuisson.
- ▶ Veillez à ce qu'il y ait suffisamment de liquide dans la cocotte-minute. La cuisson à vide d'une casserole peut entraîner une surchauffe. La zone de cuisson et la casserole peuvent être endommagées par une surchauffe.
- ▶ Fermez le récipient de cuisson, si possible, avec un couvercle adapté.
- ▶ Choisissez la taille du récipient en fonction de la quantité à faire cuire. Une grande casserole avec peu d'aliments nécessite beaucoup d'énergie.

8 Nettoyage et entretien

- ▶ Respectez toutes les consignes de sécurité et tous les avertissements (voir «2 Sécurité»).
- ▶ Assurez-vous que, pour le nettoyage et le soin réguliers, la plaque de cuisson et le dispositif aspirant sont complètement éteints et froids afin de ne pas vous blesser (voir «7 Utilisation»).
- Un nettoyage et un soin régulier garantissent une durée de vie élevée et un fonctionnement optimal.
- ▶ Respectez les cycles de nettoyage et d'entretien suivants :

Composants	Cycle de nettoyage
Bandeau de commande	Immédiatement après chaque salissure
Table de cuisson	Immédiatement après chaque salissure Hebdomadairement, à fond, avec un nettoyant habituel du commerce pour les plaques vitrocéramiques
Dispositif aspirant	Hebdomadairement
Buse d'aspiration et filtre en acier inoxydable	Après chaque préparation de plats à teneur en graisse élevée ; Au moins une fois par semaine, si affichage du ventilateur = F À la main ou dans un lave-vaisselle (à une température max. de 65 °C) ; Ne nettoyez les surfaces en acier inoxydable que dans le sens du polissage !
Boîtier de guidage d'air	Nettoyer tous les 6 mois ou en cas de remplacement du filtre à charbon actif
Filtre à charbon actif (uniquement pour le recyclage d'air)	Remplacement en cas d'émanation d'odeur, diminution de la puissance d'absorption ou affichage du niveau du ventilateur = F

Tab. 8.1 Cycles de nettoyage

8.1 Nettoyant

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

Pour le nettoyage de la table de cuisson, vous devez utiliser un racloir spécial pour plaque vitrocéramique et un nettoyant adapté.

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

Pour les buses d'aspiration et les filtres à graisse

- ▶ N'utilisez pas de produits nettoyants agressifs, contenant de l'acide ou fortement alcalins

8.2 Entretien de la table de cuisson

- ▶ N'utilisez pas la table de cuisson comme surface de travail ou de dépôt d'objets.
- ▶ Ne tirez ou poussez aucun récipient de cuisson sur la table de cuisson.
- ▶ Soulevez toujours les casseroles et les poêles.
- ▶ Maintenez la table de cuisson propre.
- ▶ Enlevez immédiatement toute sorte de salissure.
- ▶ N'utilisez que des récipients de cuisson adaptés à l'utilisation avec les plaques de cuisson en vitrocéramique (voir «5 Description de l'appareil»).

8.3 Nettoyage de la table de cuisson

i Lorsque le dispositif aspirant de la plaque de cuisson est en fonctionnement, il faut que la buse d'aspiration soit montée, de façon à ce qu'un objet léger ou de petite taille, comme un chiffon de nettoyage en tissu ou un morceau de papier ne soit aspiré.

- ▶ Assurez-vous que la plaque de cuisson est hors service (voir «7 Utilisation»).
- ▶ Attendez jusqu'à ce que toutes les zones de cuisson soient froides.
- ▶ Retirez de la table de cuisson toutes les salissures et les restes de nourriture les plus importants avec un racloir pour vitrocéramique.
- ▶ Appliquez le nettoyant sur la table de cuisson froide.
- ▶ Frottez un papier de cuisine ou un chiffon propre imbibé de nettoyant.
- ▶ Versez de l'eau sur la plaque de cuisson.
- ▶ Frottez-la avec un chiffon propre pour la sécher.

Si la plaque de cuisson est encore chaude :

- ▶ Retirez les restes adhérents fondus de plastique, papier d'aluminium, sucre ou nourriture contenant du sucre immédiatement de la zone de cuisson chaude à l'aide d'un racloir pour vitrocéramique afin d'éviter qu'ils ne cuisent.

Salissures spéciales

- ▶ Enlevez les salissures et les tâches importantes (taches de calcaire, taches luisantes de type nacre) avec le nettoyant, tant que la plaque de cuisson est encore chaude.
- ▶ Détrempez les restes trop cuits à l'aide d'un chiffon humide.
- ▶ Retirez les restes de saletés avec le racloir pour vitrocéramique.
- ▶ Retirez immédiatement les grains, miettes ou similaires, qui tombent sur la plaque de cuisson pendant que vous cuisinez, afin d'éviter des possibles rayures sur la surface.

Les modifications de la couleur et les endroits brillants ne sont pas des dommages de la table de cuisson. Le fonctionnement de celle-ci et la stabilité de la vitrocéramique n'en seront pas affectés.

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

Les zones brillantes se produisent par le frottement du fond de la casserole, en particulier en utilisant des récipients dotés d'un fond en aluminium ou par des produits nettoyants inadaptés. Elles sont difficiles à enlever.

8.4 Nettoyage du dispositif aspirant de la table de cuisson

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

- ▶ Assurez-vous que la plaque de cuisson et le dispositif aspirant sont hors service (voir «7 Utilisation»).
- ▶ Attendez jusqu'à ce que l'affichage de la ventilation affiche □.
- ▶ Nettoyez le dispositif aspirant de la table de cuisson en fonction des cycles de nettoyage.
- ▶ Nettoyez les surfaces du système d'évacuation d'air avec un chiffon doux humide, du liquide vaisselle ou un produit lave-vitres doux.
- ▶ Détrempez les salissures séchées à l'aide d'un chiffon doux (ne pas gratter !)

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

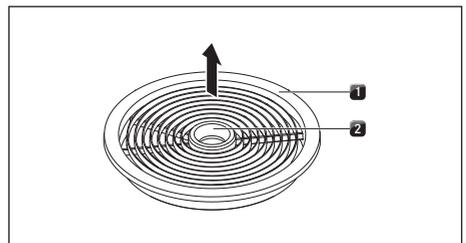


Fig. 8.1 Démontage de la buse d'aspiration

- [1] Buse d'aspiration
- [2] Orifice d'accès

Condition préalable :

l'affichage de la ventilation montre □.

- ▶ Mettez la main dans l'orifice d'accès [2].
- ▶ Retirez la buse d'aspiration [1] vers le haut.

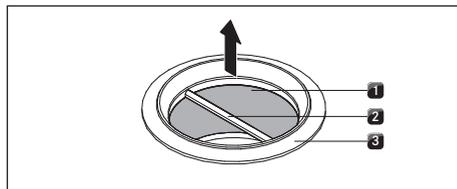


Fig. 8.2 Démontage du filtre à graisse en acier inoxydable

- [1] Filtre à graisse en acier inoxydable
- [2] Poignée de maintien
- [3] Orifice d'aspiration

- ▶ Saisissez le filtre à graisse en acier inoxydable au niveau de la poignée de maintien [2].
- ▶ Soulevez le filtre à graisse en acier inoxydable [1] vers le haut hors de l'orifice d'aspiration [3].

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

- i** Nettoyez les surfaces en acier inoxydable uniquement en direction du polissage.
- i** Lorsqu'il devient impossible de nettoyer complètement le filtre à graisse en acier inoxydable, il faut le remplacer.

Nettoyage à la main

- ▶ Utilisez un nettoyant dégraissant.
- ▶ Rincez la buse d'admission et le filtre à graisse en acier inoxydable avec de l'eau chaude.
- ▶ Nettoyez la buse d'admission et le filtre à graisse en acier inoxydable avec une brosse à poils mous.
- ▶ Rincez bien la buse d'admission et le filtre à graisse en acier inoxydable après le nettoyage.

Nettoyage au lave-vaisselle

- ▶ Nettoyez la buse d'aspiration et le filtre à graisse en acier inoxydable avec un programme de rinçage d'une température maximale de 65 °C.

8.4.3 Montage des filtres à graisse en acier inoxydable et de la buse d'aspiration

- ▶ Saisissez le filtre à graisse en acier inoxydable au niveau de la poignée de maintien.
- ▶ Insérez le filtre à graisse en acier dans l'ouverture d'aspiration.
- ▶ Veillez à ce que le filtre à graisse en acier inoxydable repose sur le bord inférieur du bâti. Aucun verrouillage n'est prévu car il n'est pas utile.
- ▶ Mettez la main dans l'orifice d'accès de la buse d'aspiration.
- ▶ Placez la buse d'aspiration au centre de l'orifice d'aspiration.
- ▶ Appuyez sur la buse d'aspiration vers le bas jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.

8.5 Nettoyage du boîtier de guidage d'air

Des éléments gras et des résidus calcaires des vapeurs de cuisson peuvent se déposer sur la surface du boîtier de guidage d'air. C'est pour cette raison qu'un nettoyage de base régulier est nécessaire. Le boîtier de guidage d'air se trouve sur le côté inférieur de la table de cuisson, dans le placard inférieur.

8.5.1 Ouverture du boîtier de guidage d'air

- ▶ Assurez-vous que la plaque de cuisson et le dispositif aspirant sont hors service (voir «7 Utilisation»).
- ▶ Attendez jusqu'à ce que l'affichage de la ventilation affiche □.

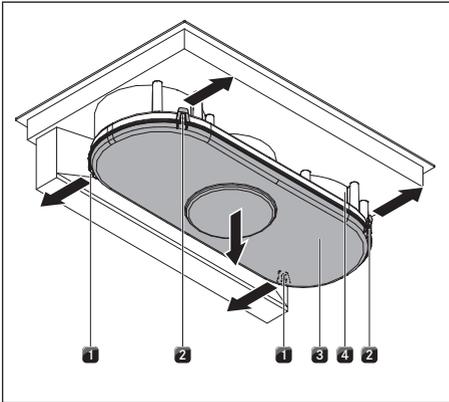


Fig. 8.3 Ouverture du boîtier de guidage d'air

- [1] Verrouillages arrière
- [2] Verrouillages avant
- [3] Fond du boîtier
- [4] Boîtier de guidage d'air

- Maintenez le fond du boîtier avec une main [3].
- Ouvrez les deux verrouillages sur la face arrière [1].
- Ouvrez les deux verrouillages sur la face avant [2].
- Enlevez le fond du boîtier [3].
- Nettoyez le boîtier de guidage d'air [4] et le fond du boîtier [3] avec un nettoyant doux.

8.5.2 Fermeture du boîtier de guidage d'air

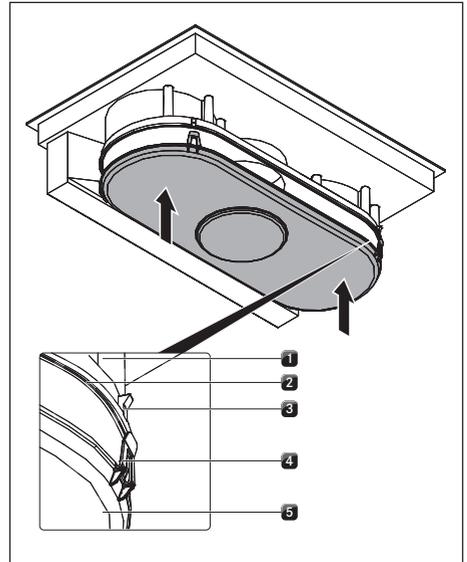


Fig. 8.4 Fermeture du boîtier de guidage d'air

- [1] Boîtier de guidage d'air
- [2] Gorge d'étanchéité
- [3] Crochet de fixation
- [4] Languette de verrouillage
- [5] Fond du boîtier

- Positionnez avec les deux mains le fond du boîtier [5] de manière à ce que les languettes de verrouillage [4] correspondent à la position des crochets de fixations [3] sur le fond du boîtier.
- Insérez le fond du boîtier sur la gorge d'étanchéité [2] du boîtier de guidage d'air [1].
- Appuyez vers le haut sur le fond du boîtier [5], jusqu'à ce que les 4 languettes de verrouillage (2 devant, 2 derrière) s'enclenchent dans les crochets de fixation [3].
- Vérifiez que les 4 languettes de verrouillage [4] sont correctement enclenchées.

8.6 Remplacement du filtre à charbon actif

Uniquement lorsque le dispositif d'aspiration travaille en mode d'aspiration, deux filtres à charbon actif sont insérés en plus sur le filtre à graisse en acier inoxydable. Ces filtres à charbon actif lient les substances odorantes se produisant lors de la cuisson.

i Les filtres à charbon actif doivent être remplacés si l'affichage du niveau de ventilation (affichage du service de filtre) montre un F.

Les filtres à charbon actif BAKF sont disponibles auprès de votre commerçant spécialisé ou bien contactez BORA via la page du site www.bora.com.

- ▶ Assurez-vous que la plaque de cuisson et le dispositif aspirant sont hors service (voir « 7 Utilisation »).
- ▶ Attendez jusqu'à ce que l'affichage de la ventilation affiche □.

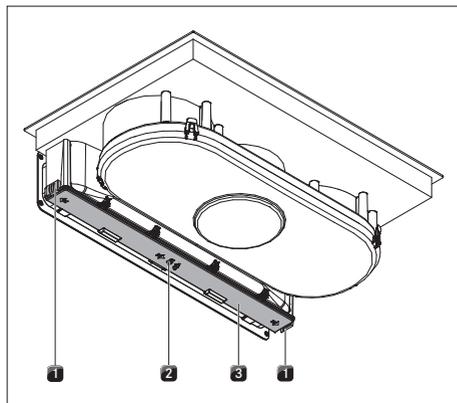


Fig. 8.5 Déverrouillage du couvercle du boîtier du filtre à charbon actif

- [1] Verrouillages externes
- [2] Verrouillage central
- [3] Couvercle du boîtier du filtre à charbon actif

Retrait du filtre à charbon actif

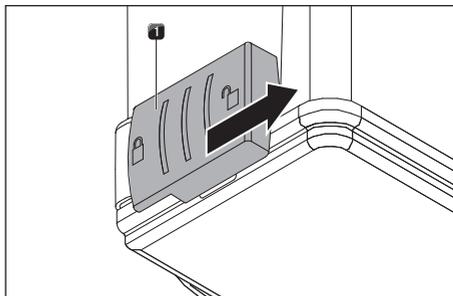


Fig. 8.6 Ouverture des loquets extérieurs

[1] Loquet extérieur

- ▶ Ouvrez les deux loquets extérieurs [1].

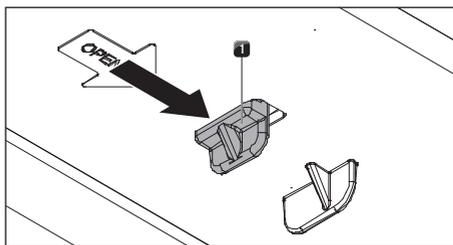


Fig. 8.7 Ouverture du loquet du milieu

[1] Loquet du milieu

- ▶ Ouvrez le loquet du milieu [1].
- ▶ Refermez le couvercle du boîtier jusqu'à l'encliqueter.

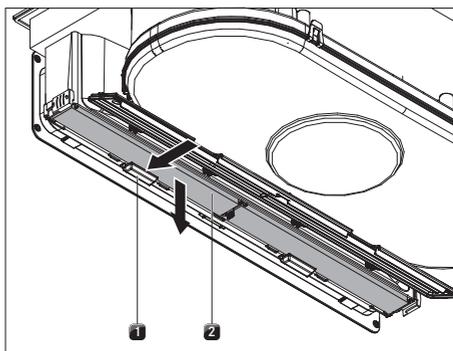


Fig. 8.8 Retrait du filtre à charbon actif

- [1] Fixation du filtre
- [2] Filtre à charbon actif

- ▶ Soutenez le filtre à charbon actif [2] avec une main.
- ▶ Appuyez sur la fixation du filtre [1] vers l'arrière.
- ▶ Tirez le filtre à charbon actif vers le bas.
- ▶ Mettez les filtres usagés au rebut dans les ordures ménagères.

Placer le filtre à charbon actif

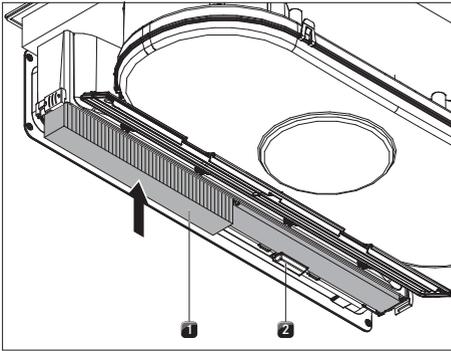


Fig. 8.9 Placer le filtre à charbon actif

- [1] Filtre à charbon actif
- [2] Fixation du filtre

- ▶ Positionnez le nouveau filtre à charbon actif [1] de sorte que la flèche de direction soit en dessous du filtre et pointe vers l'arrière.
- ▶ Insérez le filtre à charbon actif dans le boîtier.
- ▶ Appuyez sur le filtre vers le haut jusqu'à encliqueter la fixation [2].

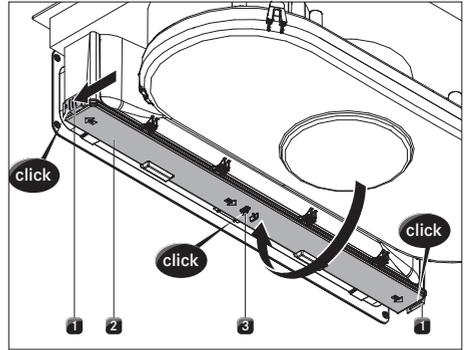


Fig. 8.10 Fermeture du couvercle du boîtier du filtre à charbon actif

- [1] Loquets extérieurs
- [2] Couvercle du boîtier du filtre à charbon actif
- [3] Loquet du milieu

- ▶ Refermez le couvercle du boîtier du filtre [2] en le claquant vers le haut.
- ▶ Appuyez au milieu du couvercle jusqu'à encliqueter le loquet du milieu [3].
- ▶ Appuyez latéralement sur le couvercle du boîtier du filtre à charbon actif et fermez les loquets extérieurs [1] jusqu'à les encliqueter.

Réinitialisez l'indicateur d'entretien du filtre

- ▶ Réinitialisez l'indicateur d'entretien du filtre (voir « 7 Utilisation »).

9 Dépannage

► Respectez toutes les consignes de sécurité et tous les avertissements (voir «2 Sécurité»).

Problème de commande	Cause	Aide
Il est impossible d'allumer la table de cuisson ou le ventilateur.	Le fusible ou le coupe-circuit automatique de l'installation de la maison/ de l'appartement est défectueux.	Remplacer le fusible. Remettre le coupe-circuit automatique en marche.
	Le fusible ou le coupe-circuit automatique se déclenche plusieurs fois.	Appeler le service après-vente de BORA.
	L'alimentation en courant est interrompue.	Faire contrôler l'alimentation en courant par un électrotechnicien.
Pendant les premières heures de fonctionnement de la table de cuisson, des odeurs et de la vapeur se forment.	Ce phénomène est normal pour des appareils sortant d'usine.	Attendez pendant quelques heures de fonctionnement. Si les odeurs persistent, informez le service après-vente.
La lettre L apparaît dans l'affichage de la zone de cuisson.	La sécurité enfant est allumée.	Mettre la sécurité enfant hors service (voir «7 Utilisation»).
Une zone de cuisson ou l'ensemble de la table de cuisson s'éteint automatiquement.	La durée de fonctionnement d'une zone de cuisson est trop longue.	Remettre la zone de cuisson en fonctionnement (voir «7 Utilisation»).
	La protection anti-surchauffe s'est déclenchée.	(voir «5 Description de l'appareil»)
Le niveau Power est interrompu automatiquement de manière anticipée.	La protection anti-surchauffe s'est déclenchée.	(voir «5 Description de l'appareil»)
L'affichage du niveau d'aspiration montre E.	Une ou plusieurs touches sensibles restent couvertes, p. ex. par le bout du doigt ou des objets posés dessus.	Nettoyer le bandeau de commande et / ou enlever les objets se trouvant dessus (voir «5 Description de l'appareil»).
E-□□ s'affiche de manière séparée sur les 4 affichages des zones de cuisson et la table de cuisson s'éteint pendant le fonctionnement.		
Le message d'erreur E apparaît dans l'affichage de la zone de cuisson.	Une erreur est apparue dans l'électronique.	Interrompre l'alimentation électrique de la table de cuisson pendant environ 1 minute. Si le problème persiste après le rétablissement du courant, notez le numéro de l'erreur et contactez le service après-vente de BORA.
L'affichage du niveau d'aspiration montre F.	La durée d'utilisation du filtre est dépassée.	Changez le filtre à charbon actif (uniquement en mode recyclage d'air) et nettoyez en profondeur le filtre à graisse en acier inoxydable. En cas de forte salissure, un remplacement du filtre à graisse en acier inoxydable est recommandé (voir «8 Nettoyage et entretien»).

Problème de commande	Cause	Aide
La puissance d'aspiration du dispositif aspirant s'est dégradée.	Le filtre à graisse en acier inoxydable est fortement encrassé.	Nettoyez ou remplacez le filtre à graisse en acier inoxydable.
	Le filtre à charbon actif est fortement encrassé (uniquement en cas de recyclage d'air).	Remplacez le filtre à charbon actif.
	Un objet (p. ex. chiffon) se trouve dans le boîtier de guidage d'air.	Enlevez l'objet qui a été aspiré.
	Le ventilateur est défectueux ou une connexion de conduit s'est desserrée.	Contactez le service après-vente de BORA.

Tab. 9.1 Résolution des dysfonctionnements

- Dans tous les autres cas, contactez le service après-vente de BORA (voir «11 Garantie, service technique, pièces de rechange et accessoires»).

10 Mise à l'arrêt, démontage et élimination

- ▶ Respecter toutes les consignes de sécurité et tous les avertissements (voir «2 Sécurité»).
- ▶ Respectez les notices du fabricant livrées avec les équipements.

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 et au gaz ne doivent être effectués que par un personnel agréé.

- ▶ Pour mettre l'appareil à l'arrêt, éteignez-le (voir «7 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.

- ▶ Retirez l'appareil.
- ▶ Retirez les joints en silicone.
- ▶ Débranchez l'appareil du canal d'évacuation.
- ▶ Soulevez l'appareil hors du plan de travail.
- ▶ Retirez les autres accessoires.
- ▶ Mettez au rebut l'ancien appareil et les accessoires contaminés comme décrit dans « Mise au rebut écoresponsable ».

10.3 Mise au rebut écoresponsable

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.

Mise au rebut des accessoires

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

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

- Respecter toutes les consignes de sécurité et tous les avertissements (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 aux produits BORA répertoriés ici et achetés auprès de revendeurs agréés par BORA ou de vendeurs formés par BORA et au sein de l'Union européenne (hors territoires d'outre-mer), en Suisse, au Liechtenstein, en Ukraine, en Russie, en Norvège, en Serbie, en Israël, au Royaume-Uni, en Islande, en Inde, en Australie et en Nouvelle-Zélande sont installés, à l'exception des produits BORA désignés 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. L'enregistrement sur www.mybora.com permet de prolonger la garantie constructeur de 3 ans.

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

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 www.mybora.com.

BORA garantit que tous les produits BORA sont exempts de défauts matériels et de production. Le défaut doit être présent au moment de la 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, résultant de la foudre, etc.) ;
- les dommages résultant de réparations ou de tentatives de réparation n'ayant pas été entreprises par BORA ou par un représentant BORA agréé ;
- les dommages portés sur la vitrocéramique ;
- les 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 Niederdorf, Österreich

- Téléphone : +800 7890 0987, du lundi au jeudi de 08h00 à 18h00 et le vendredi de 08h00 à 17h00
- E-mail : info@bora.com

11.1.1 Extension de garantie

Vous pouvez prolonger la garantie en vous inscrivant sur www.bora.com/registration.

11.2 Service

BORA Service :

voir verso de cette notice d'utilisation et de montage



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

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

Vous pouvez trouver à la fois des informations sur l'étiquette signalétique de l'insert de garantie, mais aussi sur le dessous de 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, ou au numéro d'assistance fourni.

11.4 Accessoires

- Filtre à graisses en acier inoxydable BFF
- Buse d'aspiration BFIED
- Buse d'aspiration Basic/GP4 GP4ED
- Ruban d'étanchéité UDB25
- Cadre de table de cuisson BKR760

Accessoires spéciaux pour BHA :

- Kit de recyclage d'air BUSU
- Extension de canal d'évacuation BLAVH1

Accessoires spéciaux pour BHU :

- Filtre à charbon actif BAKFS
- Kit d'évacuation d'air BUSAE

DE**Bedienungs- und Montageanleitung:** Original Übersetzung**Hersteller: BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

Weitergabe sowie Vervielfältigung dieser Unterlage, Verwertung und Mitteilung ihres Inhalts sind nicht gestattet, soweit nicht ausdrücklich zugestanden.

Bei der Erstellung dieser Bedienungs- und Montageanleitung wurde mit größter Sorgfalt gearbeitet. Dennoch kann es passieren, dass nachträgliche technische Änderungen noch nicht ergänzt bzw. entsprechende Inhalte noch nicht angepasst wurden. Wir bitten dies zu entschuldigen. Eine aktualisierte Version kann über das BORA Service Team angefordert werden. Druckfehler und Irrtümer vorbehalten.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Alle Rechte vorbehalten.

EN**Operating and installation instructions:** Original Translation**Manufacturer: BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

The distribution and duplication of this document, as well as the use and disclosure of its contents are prohibited unless expressly authorised.

These operating and installation instructions have been drawn up with the greatest of care. But it cannot be ruled out that subsequent technical modifications have not yet been incorporated or the relevant content has not yet been adapted. Please accept our apologies in this eventuality. An updated version can be requested from the BORA Service Team. Subject to printing errors and mistakes.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

All rights reserved.

ES**Instrucciones de uso y montaje:** Original Traducción**Fabricante: BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

Queda prohibida la transmisión y la reproducción de esta documentación, así como el uso y divulgación de su contenido sin autorización expresa

En la creación de estas instrucciones de manejo y montaje se ha trabajado con sumo esmero. Sin embargo, es posible que todavía no se hayan incluido posibles modificaciones técnicas posteriores o que no se hayan adaptado todavía los contenidos correspondientes. Rogamos que lo disculpen. Puede solicitar una versión actualizada a través del equipo de servicio BORA. No nos responsabilizamos por fallos en la impresión u otros errores.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Todos los derechos reservados.

FR**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 ou logicielles n'aient pas encore été mises en oeuvre et que le contenu n'ait par conséquent pas encore été adapté. Nous vous prions de bien vouloir nous en excuser. Une version à jour peut être obtenue auprès de l'équipe du service technique de BORA. Sous réserve d'erreurs de contenu ou d'impression.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Tous droits réservés.

IT**Istruzioni per l'uso e il montaggio:** Original Traduzione**Produttore: BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

Se non espressamente consentito, non sono ammesse la comunicazione e la duplicazione dei presenti allegati, così come il riutilizzo e la diffusione dei loro contenuti.

Nella stesura delle presenti Istruzioni per l'uso e il montaggio è stata applicata la massima cura. Tuttavia è possibile che modifiche tecniche successive non siano ancora state integrate ovvero che determinati contenuti non siano ancora stati adeguati. Chiediamo la vostra comprensione in merito. Una versione aggiornata può essere richiesta tramite il team di assistenza BORA. Con riserva di errori di stampa e altri errori.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Tutti i diritti riservati.

NL**Bedienings- en montagehandleiding:** Origineel Vertaling**Fabrikant: BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

Dit document verspreiden of vermenigvuldigen of de inhoud ervan gebruiken of communiceren is niet toegestaan behoudens uitdrukkelijke goedkeuring.

Deze bedienings- en montagehandleiding werd met de grootste zorgvuldigheid opgesteld. Desalniettemin kan het gebeuren dat latere technische wijzigingen nog niet werden toegevoegd of dat de overeenstemmende inhoud nog niet werd aangepast. Onze excuses voor dit ongemak. U kunt via de BORA klantendienst een bijgewerkte versie opvragen. Onder voorbehoud van drukfouten en vergissingen.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG.

Alle rechten voorbehouden.



004724-10001

D

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

A

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

INT

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

AU NZ

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

