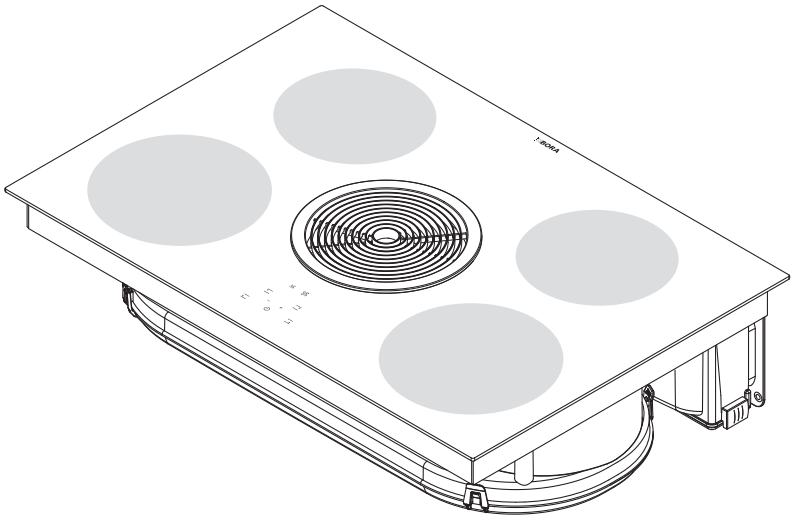
FR

Notice d’utilisation et de montage GP4U

BORA GP4 table de cuisson induction
avec dispositif aspirant - Recyclage d’air



004140-10002

www.bora.com

www.bora.com/service/montage-GP4U

Table des matières

1 Généralités 3
1.1 Responsabilité ... 3
1.2 Validité de la notice d'utilisation et de montage ... 3
1.3 Conformité du produit ... 3
1.4 Représentation des informations ... 3

2 Sécurité 4
2.1 Utilisation correcte ... 4
2.2 Personnes à capacités limitées ... 4
2.3 Informations de sécurité générales ... 5
2.4 Informations de sécurité relatives au montage ... 6
2.5 Informations de sécurité relatives à l'utilisation ... 7
2.6 Informations de sécurité pour le nettoyage et l'entretien ... 9
2.7 Informations de sécurité pour la réparation, la maintenance et les pièces de rechange ... 10
2.8 Informations de sécurité relatives au démontage et à la mise au rebut ... 10

3 Données techniques 11

4 Description de l'appareil 12
4.1 Description du système ... 12
4.1.1 Composition ... 12
4.1.2 Zone de commande et principe de fonctionnement ... 12
4.1.3 Fonctions ... 13
4.2 Principe de fonctionnement de l'aspiration – Recyclage de l'air ... 13
4.3 Principe de fonctionnement de la zone de cuisson à induction ... 13
4.3.1 Récipient de cuisson adapté ... 13

5 Montage 14
5.1 Contenu de la livraison ... 14
5.2 Outils et ressources ... 14
5.3 Instructions de montage ... 14
– Distances de sécurité ... 14
– Dimensions minimales du meuble pour GP4U ... 15
– Retour du flux d'air recyclé ... 15
5.4 Préparation du meuble d'installation ... 15
– Dimensions de montage GP4U ... 15
5.5 Découpe du plan de travail ... 16
5.6 Montage de l'appareil ... 17
5.7 Raccord électrique ... 19
5.7.1 Contrôle du fonctionnement ... 20
5.8 Jointoyage de l'appareil ... 20
5.9 Remise à l'utilisateur ... 20

6 Fonctions et utilisation 21
6.1 Table de cuisson ... 21
6.1.1 Mise en marche/arrêt de la table de cuisson ... 21
6.1.2 Mise en marche/arrêt des zones de cuisson ... 21
6.1.3 Niveaux de puissance ... 21
6.1.4 Niveau Power ... 21
6.1.5 Fonctions de minuterie ... 22
– Durée minutée (minuteur) ... 22
– Minuteur de cuisson ... 22
6.1.6 Détection de récipient ... 22
6.2 Dispositif aspirant ... 22
6.2.1 Marche/arrêt du dispositif aspirant ... 22
6.2.2 Niveaux de puissance ... 23
6.2.3 Niveau Power ... 23
6.2.4 Système de temporisation automatique ... 23
6.2.5 Indicateur d'entretien des filtres ... 23
– Remplacement des filtres ... 23
– Réinitialisation de l'indicateur d'entretien des filtres ... 23
6.3 Dispositifs de sécurité ... 23
6.3.1 Sécurité enfant ... 23
6.3.2 Indicateur de chaleur résiduelle ... 24
6.3.3 Arrêt de sécurité ... 24
6.4 Économie d'énergie ... 24

7 Nettoyage et entretien 25
7.1 Nettoyants ... 25
7.2 Entretien de la table de cuisson ... 25
7.3 Nettoyage de la table de cuisson ... 25
7.4 Nettoyage du dispositif aspirant ... 25
7.5 Nettoyage du boîtier de circulation de l'air ... 26
7.6 Remplacement du filtre à charbon actif ... 27

8 Dépannage 29

9 Mise à l'arrêt, démontage et mise au rebut 30
9.1 Mise à l'arrêt ... 30
9.2 Démontage ... 30
9.3 Mise au rebut écologique ... 30

10 Garantie, service technique, pièces de rechange et accessoires 31
10.1 Garantie fournisseur de BORA ... 31
10.1.1 Extension de garantie ... 31
10.2 Service ... 31
10.3 Pièces de rechange ... 31
10.4 Accessoires ... 31

1 Généralités

Ce manuel contient des informations importantes pour vous protéger contre les blessures et éviter l'endommagement de l'appareil. Veuillez 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 réalisés dans la prise en compte des lois, dispositions et normes applicables. Les opérations doivent être réalisées par un technicien qualifié connaissant et observant les prescriptions supplémentaires du fournisseur d'énergie local.

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 terme « appareil » se réfère à la fois à la table de cuisson, au dispositif aspirant et au système combiné complet.
Les instructions de manipulation sont marquées par une flèche.
▶ Les instructions de manipulation doivent toujours être suivies dans l'ordre indiqué.
Les énumérations sont marquées de puces au début de chaque ligne :
- Élément 1
- Élément 2

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.

ⓘ 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.
- ▶ Ne conservez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les espaces de rangement au-dessus ou derrière l'appareil. Cela risquerait de conduire les enfants 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.

⚠ DANGER !

Risque de brûlure par les récipients et aliments chauds

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

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

2.3 Informations de sécurité générales

⚠ DANGER !

Risque d'asphyxie avec l'emballage

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

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

⚠ DANGER !

Risque de décharge électrique ou de blessure en cas de surface endommagée

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

- ▶ Ne touchez pas la surface endommagée.
- ▶ Si vous constatez une fente, fissure ou brèche, éteignez immédiatement l'appareil.
- ▶ Déconnectez l'appareil du secteur à l'aide 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 retraits de composants sur l'appareil risquent de compromettre la sécurité opérationnelle.

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

⚠ 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 !

Dommages causés par une utilisation non conforme

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

- ▶ Tenez les objets durs et pointus à distance des surfaces de l'appareil.

Pannes et erreurs

- ▶ En cas de panne ou d'erreur, 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

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.

Lors du montage, observez les espacements minimaux indiqués dans la section de montage (espacements de sécurité).

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

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

- ▶ 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

ÿ 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

ÿ 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

- ▶ Pour les tables de cuisson à induction, éteignez l'appareil après utilisation plutôt que de compter uniquement sur la détection de récipient pour éteindre les zones de cuisson.

ÿ 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.

ÿ 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.

ÿ 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.

ÿ 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.

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

Effets sur les pacemakers, appareils auditifs et implants métalliques :

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

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

2.6 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.

- ▶ Éliminez immédiatement les salissures.
- ▶ Pour le nettoyage, utilisez uniquement un produit nettoyant non abrasif afin d'éviter les rayures et traces d'abrasion sur la surface.
- ▶ Assurez-vous que l'eau utilisée pour le nettoyage ne puisse pas pénétrer à l'intérieur de l'appareil. Le chiffon utilisé ne doit pas être mouillé à l'excès. N'aspergez jamais directement l'appareil avec de l'eau. De l'eau pénétrant à l'intérieur de l'appareil risquerait de l'endommager.
- ▶ N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur pour le nettoyer l'appareil. La vapeur risque de causer un court-circuit au niveau des pièces conductrices et endommager l'appareil.
- ▶ Observez toutes les informations fournies dans la section « Nettoyage et entretien ».

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

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

ÿ 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

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.

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.

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

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.

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
Puissance absorbée maximale	7600 W (4400 W)
Par fusible/raccordement au secteur monophasé Protection par fusible/raccordement au secteur biphasé Protection par fusible/raccordement au secteur monophasé	3 x 16 A 2 x 16 A 1 x 32 A (1 x 20 A dans menu de gestion de l'énergie)
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur)	760 x 515 x 198 mm
Poids (accessoires/emballage compris)	env. 25 kg
Table de cuisson	
Matériau de surface	Vitrocéramique
Niveaux de puissance zone de cuisson avant	1 – 9, niveau Power
Niveaux de puissance zone de cuisson arrière	1 – 9
Dimensions zone de cuisson avant	Ø 210 mm
Dimensions zone de cuisson arrière	Ø 175 mm
Puissance zone de cuisson avant Niveau Power	2300 W 3000 W
Puissance zone de cuisson arrière	1400 W
Consommation énergétique table de cuisson (dimension de récipient normalisée)	
Zone de cuisson 1 avant gauche (210 mm)	171,3 Wh/kg
Zone de cuisson 2 arrière gauche (180 mm)	168,6 Wh/kg
Zone de cuisson 3 avant droite (210 mm)	171,1 Wh/kg
Zone de cuisson 4 arrière droite (150 mm)	185,8 Wh/kg
Total (moyenne)	174,2 Wh/kg
Système de recyclage d'air	
Niveaux de puissance	1 – 2, niveau Power
Dimensions ouverture de rejet	650 x 90 mm
Filtre de recyclage	
Durée de vie maximale du filtre	150 h (1 an)

Tab. 3.1 Données techniques

Dimensions GP4U

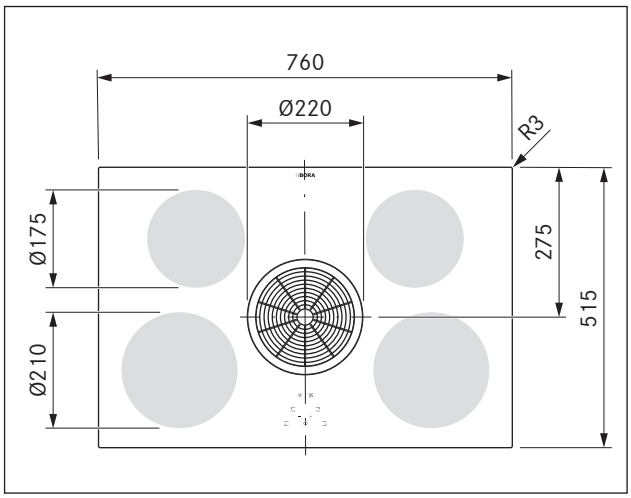


Fig. 3.1 Dimensions GP4U - Vue de dessus

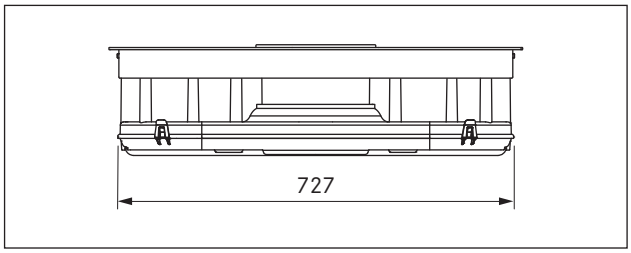


Fig. 3.2 Dimensions GP4U - Vue de devant

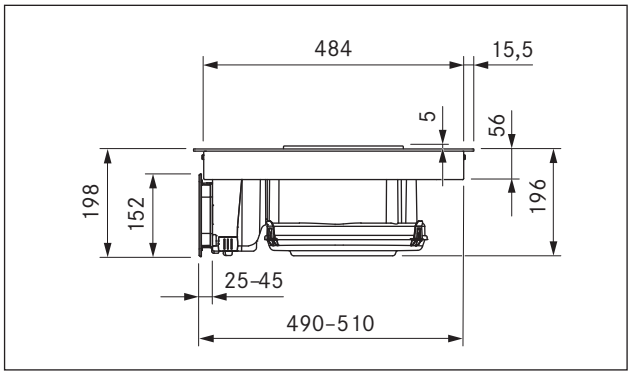


Fig. 3.3 Dimensions GP4U - Vue latérale

4 Description de l'appareil

Pendant l'utilisation, veillez à respecter toutes les consignes de sécurité et tous les avertissements (voir chapitre „2 Sécurité“).

4.1 Description du système

4.1.1 Composition

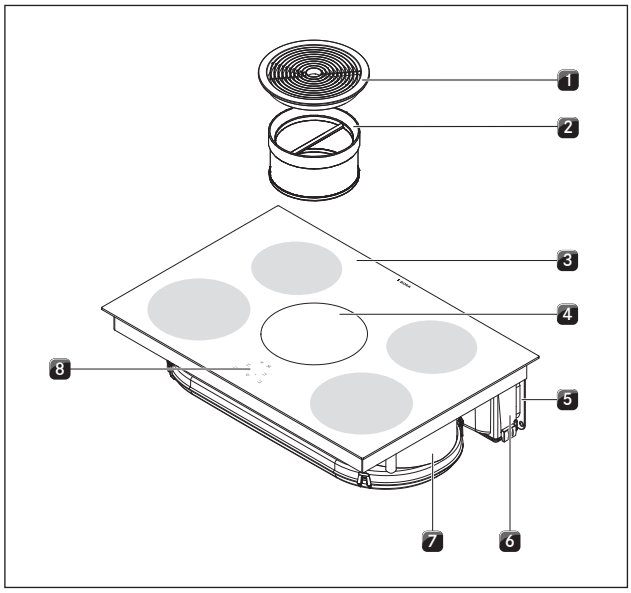


Fig. 4.1 Table de cuisson

[1] Buse d'aspiration
[2] Filtre à graisses en acier inoxydable
[3] Table de cuisson
[4] Ouverture d'entrée
[5] Section télescopique
[6] Boîtier des filtres à charbon actif
[7] Boîtier de circulation de l'air
[8] Zone de commande

4.1.2 Zone de commande et principe de fonctionnement

Le dispositif aspirant et les tables de cuisson sont commandés à l'aide d'une zone de commande centrale. La zone de commande est équipée de touches tactiles et champs d'affichage électroniques. Les touches tactiles réagissent au contact des doigts. Appuyez sur les touches tactiles jusqu'à ce qu'un signal sonore soit émis ou que l'affichage change.

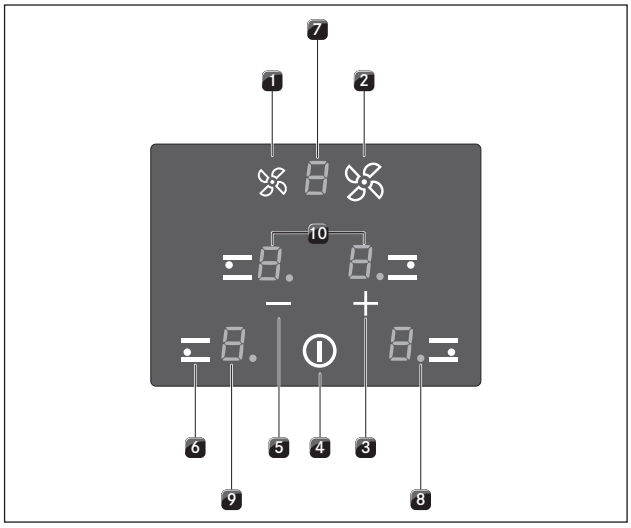


Fig. 4.2 Zone de commande

Touches tactiles :
[1] Réduction de la puissance du ventilateur
[2] Augmentation de la puissance du ventilateur
[3] Augmentation du niveau de puissance
[3] Augmentation de la durée du minuteur
[4] Marche/arrêt de la table de cuisson
[5] Diminution du niveau de puissance
[5] Réduction de la durée du minuteur
[6] Sélection de la zone de cuisson

Zone d'affichage :
[7] Indicateur de puissance du ventilateur/Indicateur d'entretien des filtres
[8] Témoin de commande de zone de cuisson
[9] Indicateur de zone de cuisson
[10] Minuterie

Zone d'affichage	Affichage	Signification
Indicateur de puissance du ventilateur	0	Ventilateur à l'arrêt
	1 ou 2	Puissance de fonctionnement
	P	Niveau Power
	n	Système de temporisation automatique
Indicateur de zone de cuisson	1 ... 9	Niveau de puissance
	P	Niveau Power
	H	Indicateur de chaleur résiduelle : La zone de cuisson est à l'arrêt, mais encore chaude (température > 60 C).
	L	Sécurité enfant activée
	u	Détection de récipient
Témoin de commande de zone de cuisson	allumés	Arrêt automatique (minuterie) activé
	clignotants	Minuterie activée (00) ; aucune durée définie
	éteints	Minuterie désactivée
Indicateur de minuterie (1*)	01 ... 99	Durée (en minutes) définie pour le minuteur d'alarme ou de cuisson
	00	Minuteur activé ; aucune durée définie

Tab. 4.1 Signification de l'affichage

(1*) **Indicateur de minuterie**
L'indicateur de minuterie utilise les indicateurs des deux zones de cuisson arrière (par ex. : 30 pour 30 minutes). Pendant l'utilisation de l'indicateur de minuterie, les indicateurs des deux zones de cuisson arrière sont désactivés.

4.1.3 Fonctions

Table de cuisson :
- 9 niveaux de puissance
- Niveau Power
- Fonctions de minuterie
- Détection de récipient

Dispositif aspirant:
- 2 niveaux de puissance
- Niveau Power
- Système de temporisation automatique
- Indicateur d'entretien des filtres

Dispositifs de sécurité
- Sécurité enfant
- Indicateur de chaleur résiduelle
- Arrêt de sécurité

Les instructions d'utilisation et de réglage des différentes fonctions sont fournies au chapitre Fonctions et utilisation.

4.2 Principe de fonctionnement de l'aspiration – Recyclage de l'air

Mode recyclage d'air

L'air aspiré est purifié par le filtre à graisses et par un filtre à charbon actif avant d'être redirigé dans la pièce.
En mode recyclage d'air, le filtre à charbon actif est nécessaire pour piéger les odeurs. Pour des raisons d'hygiène et de santé, le filtre à charbon actif doit être changé à intervalle régulier (voir le chapitre „7 Nettoyage et entretien").

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

4.3 Principe de fonctionnement de la zone de cuisson à induction

Une bobine d'induction est située sous la zone de cuisson à induction. Lorsque la zone de cuisson est allumée, cette bobine produit un champ magnétique qui agit directement sur le fond du récipient en le chauffant. L'échauffement de la zone de cuisson est indirect, étant causé par la chaleur du récipient. Les zones de cuisson à induction fonctionnent uniquement avec des récipients pourvus d'un fond magnétisable.
L'induction tient automatiquement compte de la taille du récipient de cuisson utilisé, permettant de chauffer uniquement la surface de la zone de cuisson recouverte par le fond du récipient.

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

4.3.1 Récipient de cuisson adapté

▶ Respectez le diamètre minimal du fond du récipient.

Appareil	Zone de cuisson	Diamètre minimum pour les fonds des récipients
GP4U	avant arrière	120 mm 90 mm

Tab. 4.2 Diamètre minimum pour des récipients

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

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

Les récipients de cuisson appropriés peuvent être en :
- acier inoxydable à fond magnétisable
- acier émaillé
- fonte

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

5 Montage

▶ Respecter toutes les consignes de sécurité et tous les avertissements (voir le chapitre „2 Sécurité“).

Le câble d’alimentation pour le raccordement monophasé et le raccordement biphasé doit être mis à disposition sur place.

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

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

La surface des plans de travail et des finitions murales doit être constituée de matériau résistant à la chaleur (jusqu’à environ 100 °C).

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

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

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

Si une plaque de protection des câbles est planifiée en dessous de l’appareil, il est nécessaire de s’assurer que celle-ci n’entrave pas la ventilation de la table de cuisson.

5.1 Contenu de la livraison

Désignation	Quantité
Table de cuisson induction avec dispositif aspirant	1
Buse d’aspiration	1
Filtre à graisses en acier inoxydable	1
Filtre à charbon actif BAKF	2
Section télescopique	1
Pinces de montage et vis	5
Ruban d’étanchéité	1
Passe-câbles	3
Jeu de plaques de compensation	1
Notice d’utilisation et de montage	1
Gabarit de découpe dans la paroi arrière	1
Câble d’alimentation 1,5 m	1

Tab. 5.1 Contenu de la livraison

▶ Vérifiez si le contenu de la livraison est complet et non endommagé.
▶ Informez aussitôt le service client de BORA si certains éléments de la livraison sont manquants ou endommagés.
▶ Ne jamais monter un composant endommagé.
▶ Éliminez proprement l’emballage de transport (voir chap. „9 Mise à l’arrêt, démontage et mise au rebut“).

5.2 Outils et ressources

Pour le montage correct de la table de cuisson, vous avez besoin des outils spéciaux suivants :
- perceuse (avec ou sans fil) avec mèche à bois 14 mm
- scie sauteuse ou scie manuelle
- tournevis Torx 20
- pâte de silicone d’étanchéité noire résistante à la chaleur

5.3 Instructions de montage

Distances de sécurité

▶ Respectez ces distances de sécurité :

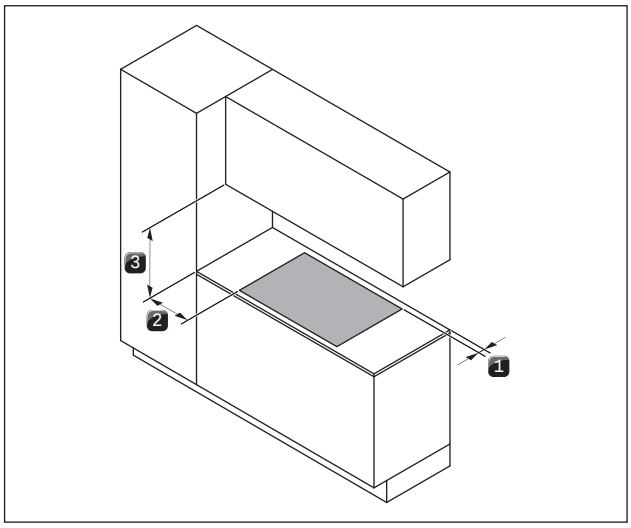


Fig. 5.1 Distances minimales

[1] Distance minimale de 50 mm à l’arrière, entre la découpe du plan de travail et le chant arrière du plan de travail.
[2] Distance minimale de 300 mm à gauche et à droite de la découpe jusqu’à un meuble avoisinant ou un mur de la pièce.
[3] 480 mm de distance minimale entre le plan de travail et le placard supérieur. Une distance minimale de 1000 mm est recommandée pour des raisons ergonomiques.

Dimensions minimales du meuble pour GP4U

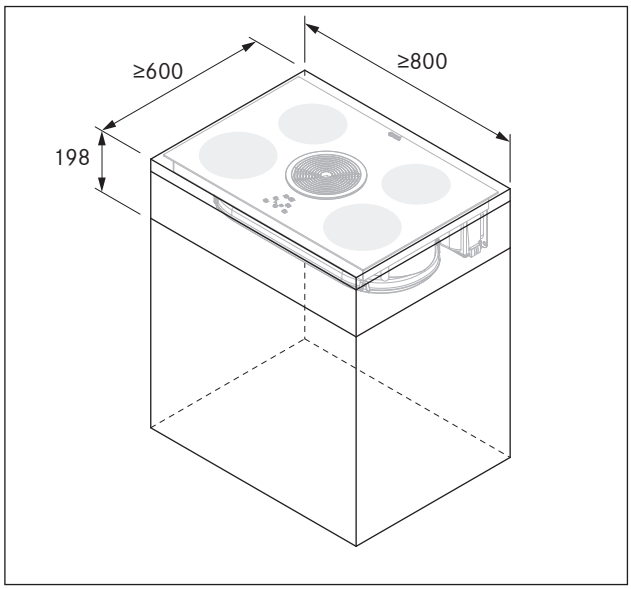


Fig. 5.2 Dimensions minimales du meuble pour GP4U

Retour du flux d'air recyclé

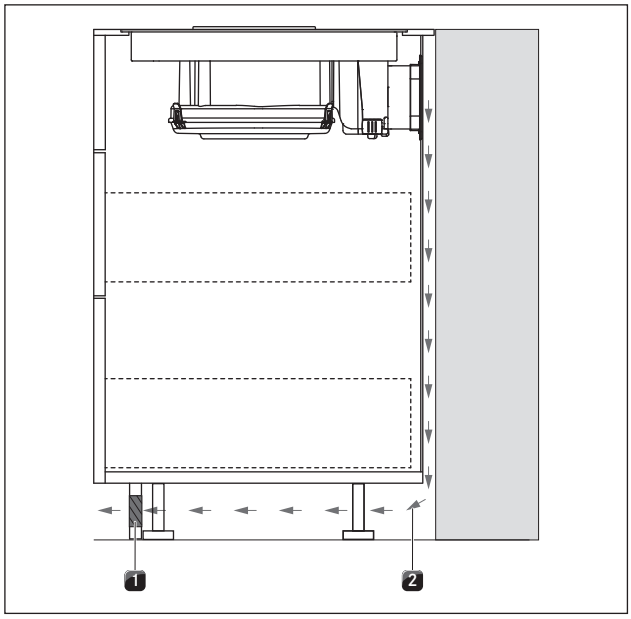


Fig. 5.3 Ouverture de retour de flux dans le socle

[1] Ouverture de retour de flux (section totale ≥500 cm²)
[2] Flux d'air recyclé

Sur les systèmes en mode recyclage d'air, une ouverture de retour de flux >500 cm² doit être prévue dans le meuble de la cuisine. L'ouverture nécessaire au retour de flux d'air peut être obtenue par raccourcissement du socle. Un socle à lames présentant au moins l'ouverture minimale appropriée peut également être employé.

▶ Diminuez la hauteur des plinthes ou pratiquez les ouvertures correspondantes dans le socle.

5.4 Préparation du meuble d'installation

Dimensions de montage GP4U

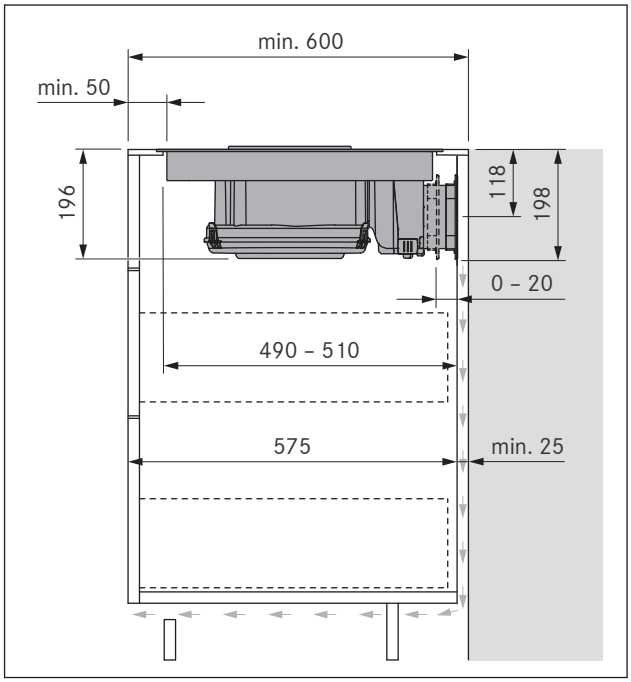


Fig. 5.4 Dimensions de montage GP4U, profondeur de plan de travail 600 mm

Prescriptions générales relatives aux meubles de cuisine

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

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

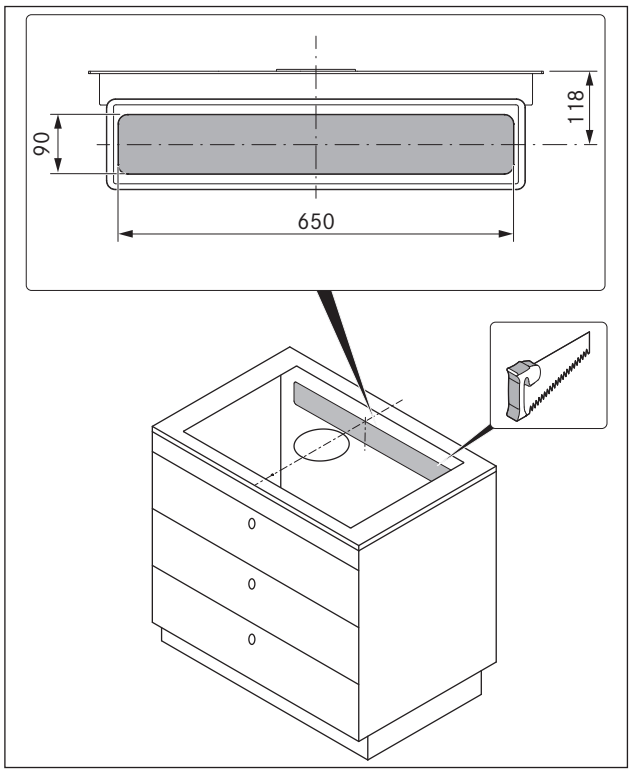


Fig. 5.5 Paroi arrière

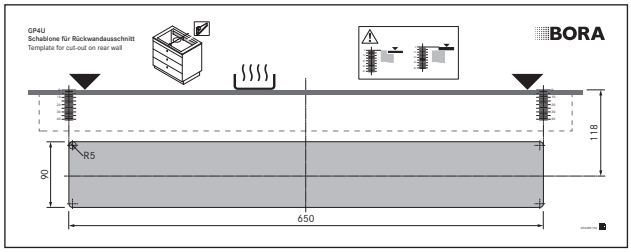


Fig. 5.6 Gabarit de découpe dans la paroi arrière

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

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 Ø 14 mm à gauche ou à droite de la découpe de la paroi arrière.

5.5 Découpe du plan de travail

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

▶ Respectez les indications des fabricants de plans de travail.
▶ Réalisez la découpe du plan de travail en respectant les dimensions de découpe données.
▶ Assurez-vous que la jointure avec les surfaces découpées est correctement effectuée, au niveau des plans de travail.

Dimensions de découpe pour montage affleurant

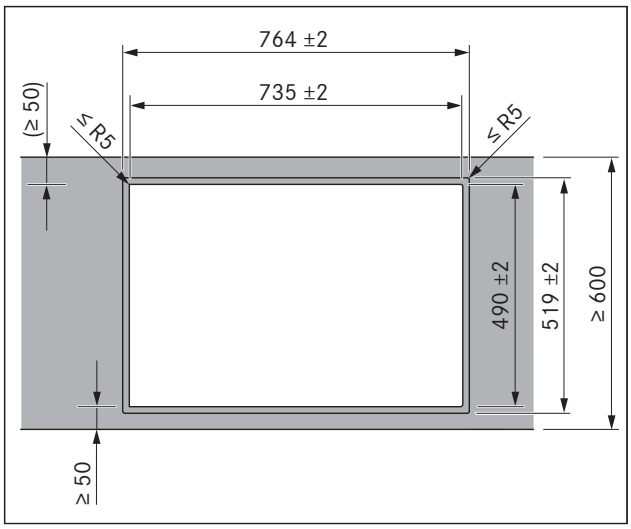


Fig. 5.7 Dimensions de découpe pour montage affleurant

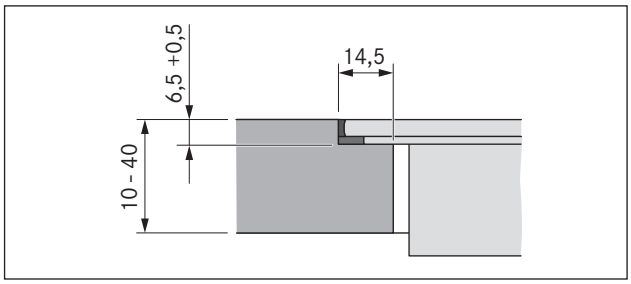


Fig. 5.8 Dimension de rainure pour montage affleurant

Dimensions de découpe pour montage en saillie

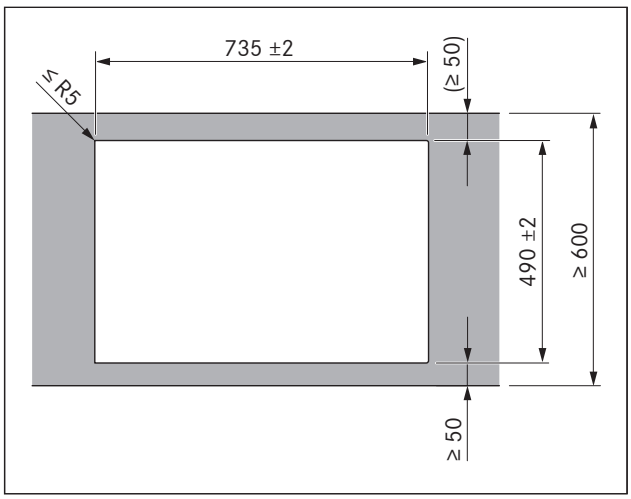


Fig. 5.9 Dimensions de découpe pour montage en saillie

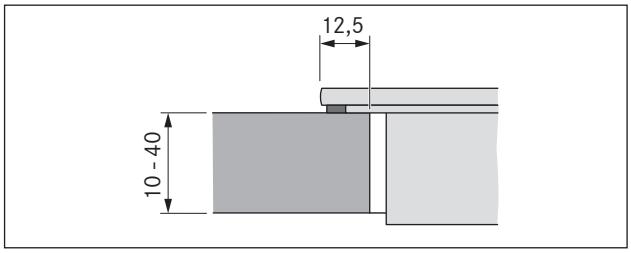


Fig. 5.10 Cote d'appui pour montage en saillie

5.6 Montage de l’appareil

Mettre en place le ruban d’étanchéité

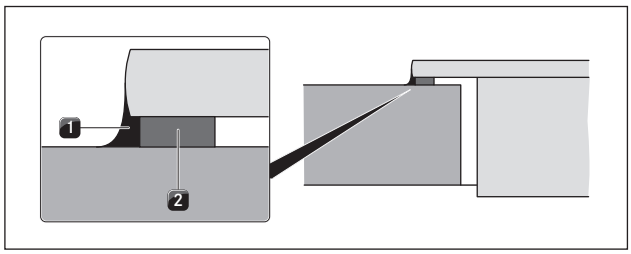


Fig. 5.11 Ruban d’étanchéité pour montage en saillie

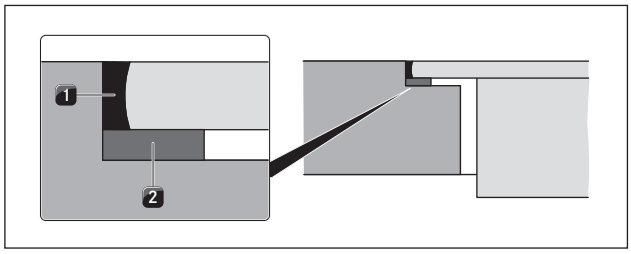


Fig. 5.12 Ruban d’étanchéité pour montage affleurant

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

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

Fixation de la section télescopique sur l’appareil

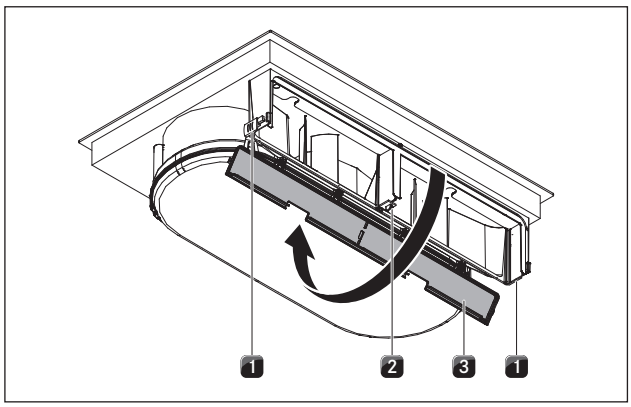


Fig. 5.13 Ouverture du couvercle du boîtier

[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].

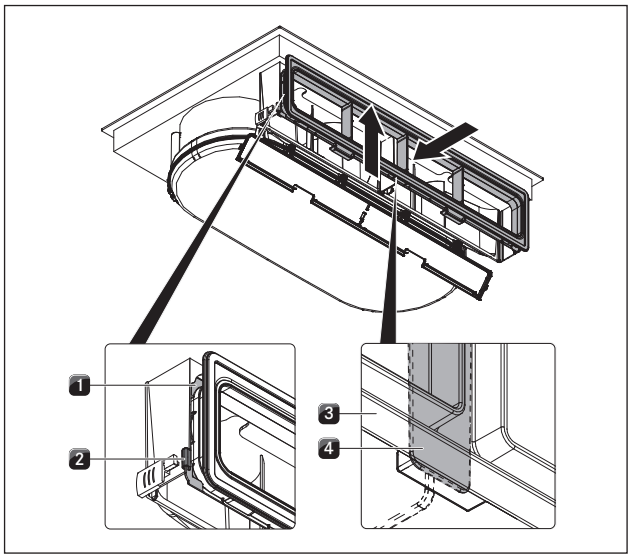


Fig. 5.14 Suspension du cadre de la gaine flexible

[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

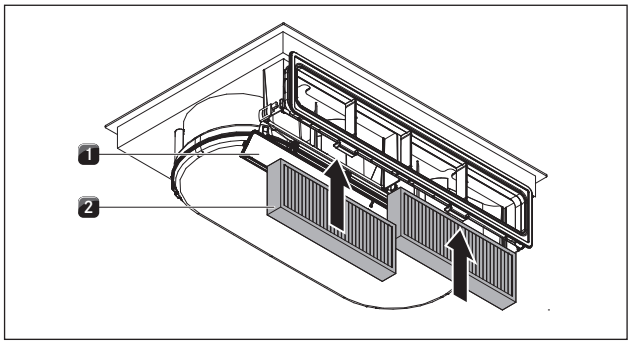


Fig. 5.15 Placer le filtre à charbon actif

[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

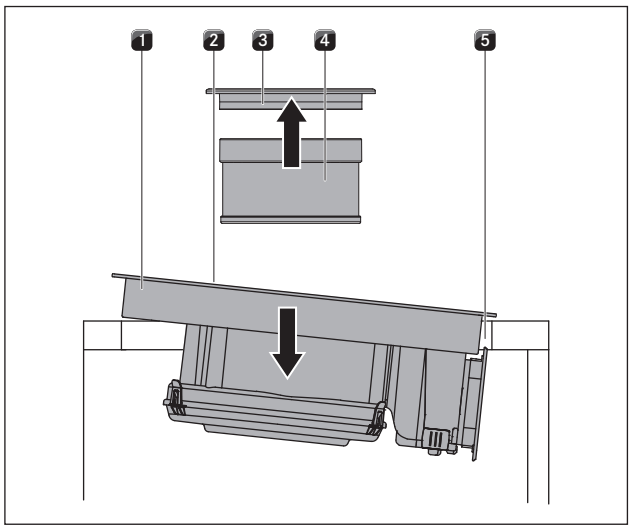


Fig. 5.16 Pose de la table de cuisson

[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)

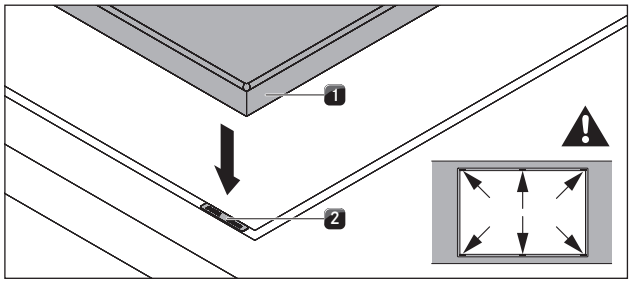


Fig. 5.17 Plaques de compensation des hauteurs

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

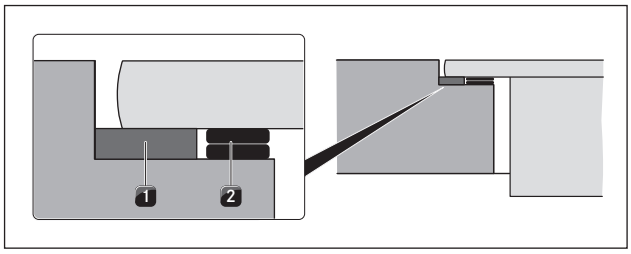


Fig. 5.18 Plaques de compensation des hauteurs

[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

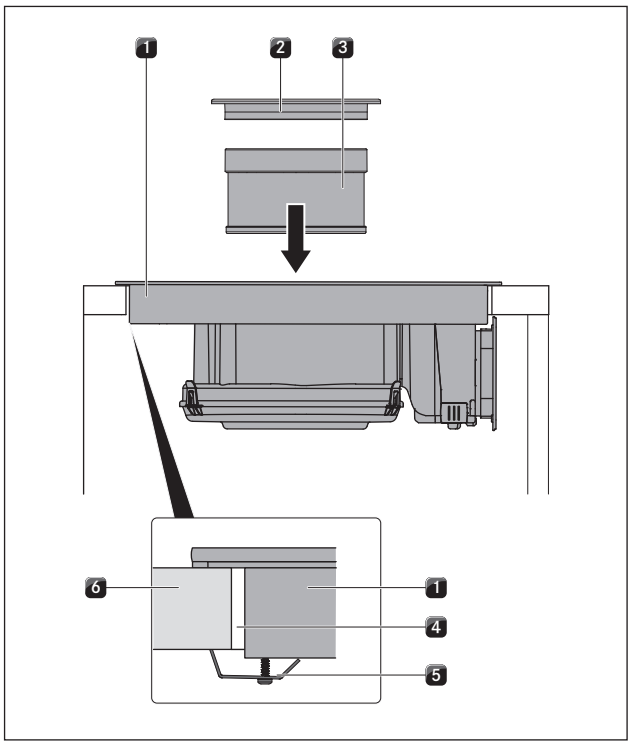


Fig. 5.19 Centrage et fixation de la table de cuisson

[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
- ▶ Replacez le filtre à graisses en acier inoxydable [3] et la buse d'aspiration [2].

Raccordement à l'arrière

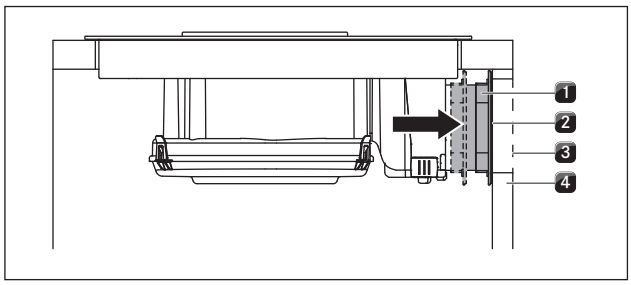


Fig. 5.20 Raccordement à la paroi arrière

[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].

5.7 Raccord électrique

- ▶ Respectez toute la législation et les prescriptions nationales et régionales, ainsi que les prescriptions supplémentaires des fournisseurs locaux d'énergie électrique.

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

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

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

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

Raccordement	Protection par fusible	Section transversale minimale
Raccordement triphasé	3 x 16 A	2,5 mm²
Raccordement biphasé	2 x 16 A	2,5 mm²
Raccordement monophasé	1 x 32 A	4 mm²

Tab. 5.2 Protection par fusible et section transversale minimale

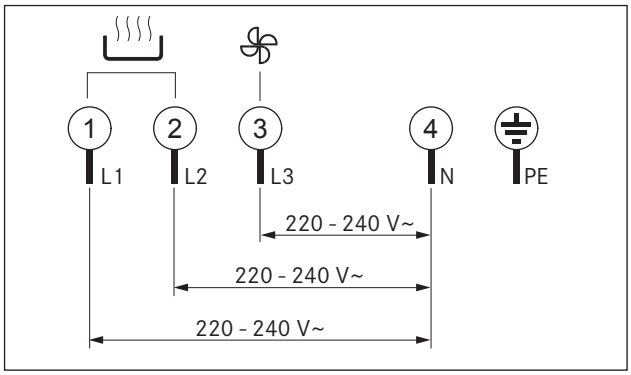


Fig. 5.21 Schéma de raccordement triphasé

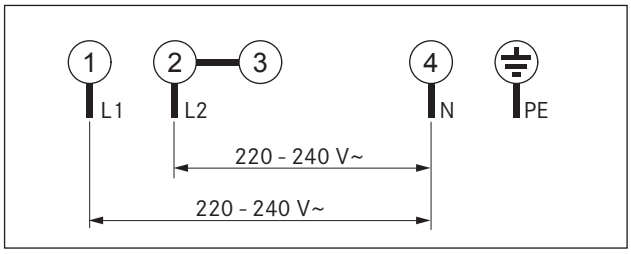


Fig. 5.22 Schéma de raccordement biphasé

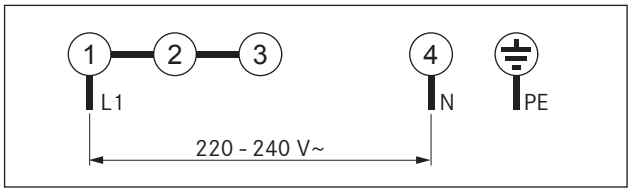


Fig. 5.23 Schéma de raccordement monophasé

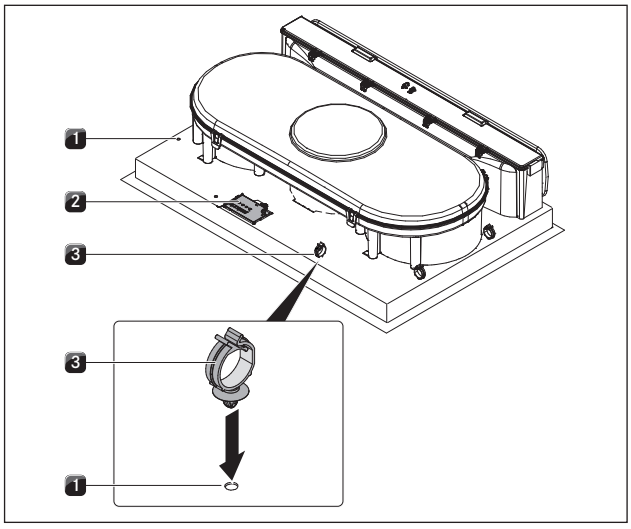


Fig. 5.24 Raccordements électriques de la table de cuisson

[1] Perçages
[2] Raccordement au secteur
[3] Serre-câble

- ▶ Raccordez le câble d'alimentation selon le schéma de raccordement (voir Illus. Schéma de raccordement) au raccordement au secteur [2] de l'appareil.
- ▶ Reliez les contacts pour un raccordement monophasé ou biphasé avec les agrafes de raccordement BKAS (incluses à la livraison).

- ▶ Fixez les serre-câbles [3] dans les perçages [1] prévus à cet effet, à droite ou à gauche pour conduire les câbles jusqu'à la découpe de passage dans la paroi arrière du meuble.
- ▶ Veillez à ce que le câble ne soit pas coincé ou endommagé et en contact avec les zones de cuisson chaudes.
- ▶ Vérifier que le montage est correct.
- ▶ Actionnez l'interrupteur principal / le coupe-circuit automatique.
- ▶ Mettez l'appareil en marche (voir le chapitre „6 Fonctions et utilisation").
- ▶ Vérifiez que toutes les options fonctionnent correctement.

Gestion d'alimentation de l'appareil (réduction de la puissance totale)

Pour la première mise en service, la puissance totale de l'appareil peut être réduite à 4400 W si la puissance électrique nécessaire n'est pas disponible sur l'installation. L'alimentation doit être munie d'un fusible d'au moins min. 20 A.

Programmation de la gestion de l'alimentation
Pour la programmation, l'appareil ne doit pas être allumé, ni la sécurité enfant activée. La table de cuisson doit être programmée dans un délai de 2 minutes après son raccordement à l'alimentation électrique.

- ▶ Pour procéder à la programmation, appuyez simultanément sur les 4 touches des zones de cuisson pendant 3 secondes.
- ● L'affichage indique la valeur 7,4 (réglage d'usine).
- ▶ Appuyez sur les touches et pour régler la puissance absorbée totale à 4,4.
- ▶ Pour enregistrer le réglage, appuyez simultanément sur les 4 touches des zones de cuisson pendant 3 secondes, jusqu'à émission d'un signal sonore.
- ● Le signal sonore indique que le réglage est enregistré et la table de cuisson s'éteint.

Au prochain allumage, la table de cuisson est prête à l'emploi.

5.7.1 Contrôle du fonctionnement

- ▶ Procédez à un contrôle approfondi du fonctionnement de l'appareil.
- ▶ En cas de message d'erreur, reportez-vous à la section Dépannage.

5.8 Jointoyage de l'appareil

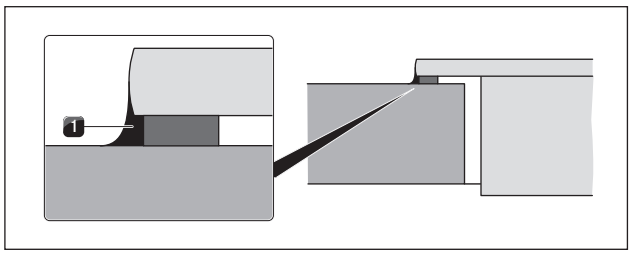


Fig. 5.25 Joint en silicone en montage en saillie

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

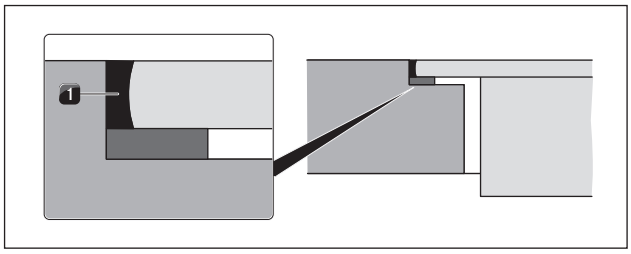


Fig. 5.26 Joint en silicone en montage affleurant

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

- ▶ Une fois tous les travaux de montage terminés, procédez au jointoyage de l'appareil à l'aide d'un mastic silicone noir résistant à la chaleur [1].
- ▶ Veillez à ce que le mastic ne passe pas sous la table de cuisson.

5.9 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.

6 Fonctions et utilisation

▶ Pendant l'utilisation, veillez à respecter toutes les consignes de sécurité et tous les avertissements (voir chapitre „2 Sécurité").

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

La table de cuisson doit uniquement être mise en marche lorsque les filtres à charbon actif, le filtre à graisses en acier inoxydable et la buse d'aspiration sont installés.

6.1 Table de cuisson

6.1.1 Mise en marche/arrêt de la table de cuisson

Mise en marche de la table de cuisson

▶ Appuyez sur la touche ⏻ pour allumer la table de cuisson. Les indicateurs de zone de cuisson affichent 0.

Arrêt de la table de cuisson

▶ Appuyez sur la touche ⏻ pour éteindre la table de cuisson.
▶ Prenez en compte l'indicateur de chaleur résiduelle (voir chapitre „4 Description de l'appareil").

6.1.2 Mise en marche/arrêt des zones de cuisson

Mise en marche des zones de cuisson

▶ Pour allumer la zone de cuisson souhaitée, appuyez sur la touche correspondante (par ex. : ▭). La valeur 0 est affichée plus clairement dans l'indicateur. Le témoin de commande de la zone de cuisson s'allume.

Arrêt de la zone de cuisson

Après avoir utilisé une zone de cuisson, éteignez-la à l'aide de la zone de commande. Ne vous reposez pas uniquement sur la détection de récipient.

▶ Appuyez sur la touche de la zone de cuisson souhaitée (par ex. : ▭).
▶ Appuyez sur ＋ ou － jusqu'à afficher le niveau 0 dans l'indicateur de niveau de puissance. La valeur 0 est affichée pendant quelques secondes.

6.1.3 Niveaux de puissance

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

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

Tab. 6.3 Recommandations pour les niveaux de puissance

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

Réglage du niveau de puissance

▶ Appuyez sur ＋ pour régler la puissance sur le niveau 5 ou sur － pour le niveau 9.

Modification du niveau de puissance

▶ Appuyez sur la touche de la zone de cuisson souhaitée (par ex. : ▭). L'indicateur est plus lumineux.
▶ Appuyez sur ＋ ou － jusqu'à afficher le niveau de puissance souhaité sur l'indicateur de zone de cuisson.

6.1.4 Niveau Power

Les deux zones de cuisson avant disposent d'un niveau Power à puissance augmentée.
Le niveau Power permet de faire chauffer rapidement de grandes quantités d'eau. Lorsque le niveau Power est activé, les zones de cuisson fonctionnent à puissance augmentée. Au bout de 5 minutes, la zone de cuisson repasse automatiquement au niveau de puissance 9.
Si une zone de cuisson fonctionne au niveau Power P, la seconde zone de cuisson du même côté peut être réglée au maximum au niveau 5.

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

Activation du niveau Power

▶ Appuyez sur la touche de la zone de cuisson souhaitée (par ex. : ▭).
▶ Appuyez sur ＋ jusqu'à afficher le niveau Power P dans l'indicateur de zone de cuisson. Au bout de 5 minutes, la zone de cuisson repasse automatiquement au niveau de puissance 9.
▶ Si une zone de cuisson fonctionne au niveau Power P, la seconde zone de cuisson du même côté peut être réglée au maximum au niveau 5.
▶ Si ce réglage dépasse le niveau 5, le niveau Power P est désactivé.

Arrêt anticipé du niveau Power
- ▶ Appuyez sur la touche de la zone de cuisson souhaitée (par ex. :). L'indicateur est plus lumineux.
- ▶ Appuyez sur − jusqu'à atteindre le niveau de puissance inférieur souhaité.

6.1.5 Fonctions de minuterie

2 fonctions de minuterie sont disponibles :
- Minuteur d'alarme (sans arrêt automatique d'une zone de cuisson)
- Minuteur de cuisson (arrêt automatique d'une zone de cuisson)

Les deux fonctions de minuterie peuvent être réglées sur une période comprise entre 1 et 99 minutes.

Condition préalable
- La table de cuisson doit être allumée.

Après écoulement de la durée définie dans l'indicateur de minuterie, la valeur 00 est affichée pendant quelques secondes. Un signal sonore est émis en même temps.

Si vous appuyez premièrement sur +, le réglage commence par une durée de 1 minute. Si vous appuyez premièrement sur −, le réglage commence par une durée de 30 minutes.

Arrêt du signal sonore de minuterie
- ▶ Appuyez sur n'importe quelle touche de la zone de commande pour arrêter le signal sonore.

Durée minutée (minuteur)
- ▶ Appuyez simultanément sur + et −. La valeur 00 est affichée pendant quelques secondes sur l'indicateur de minuterie (indicateurs des deux zones de cuisson arrière).
- ▶ Appuyez sur + ou − pour définir la durée souhaitée.

Minuteur de cuisson

Le minuteur de cuisson peut être défini pour chacune des zones de cuisson.

Le témoin de commande de la zone de cuisson indique si le minuteur de cuisson est activé. Le témoin de commande de la zone de cuisson s'allume jusqu'à l'arrêt automatique de la zone de cuisson à l'écoulement de la durée définie.

Si le minuteur de cuisson a été activé sur plusieurs zones de cuisson et qu'aucune zone n'est sélectionnée, la plus petite durée restante est indiquée par le clignotement du témoin de la zone correspondante.

Condition préalable
- Une zone de cuisson a été sélectionnée.
- Un niveau de puissance a été défini.

- ▶ Appuyez simultanément sur + et −. La valeur 00 est affichée pendant quelques secondes sur l'indicateur de minuterie (indicateurs des deux zones de cuisson arrière).
- ▶ Appuyez sur + ou − pour définir la durée souhaitée.

Après le dernier réglage, la durée définie est affichée pendant quelques secondes dans l'indicateur de minuterie.

Modification du réglage du minuteur de cuisson
- ▶ Appuyez sur la touche tactile de la zone de cuisson dont vous souhaitez modifier la valeur du minuteur.
- ▶ Appuyez simultanément sur + et −. La durée réglée est affichée dans l'indicateur de minuterie et le témoin de commande de la zone de cuisson clignote.
- ▶ Appuyez sur + ou − pour définir la durée souhaitée.

Si plusieurs minuteurs sont activés
- ▶ Appuyez plusieurs fois sur + et −, jusqu'à ce que le témoin de commande de la zone de cuisson souhaitée clignote. Les témoins des zones pour lesquelles la minuterie a été activée sont contrôlés dans le sens des aiguilles d'une montre, en commençant par le minuteur d'alarme.
- ▶ Appuyez sur + ou − pour modifier la durée réglée.

Arrêt anticipé du minuteur de cuisson
- ▶ Appuyez sur la touche tactile de la zone de cuisson dont vous souhaitez arrêter le minuteur.
- ▶ Appuyez simultanément sur + et −. La durée réglée est affichée dans l'indicateur de minuterie et le témoin de commande de la zone de cuisson clignote.
- ▶ Appuyez sur − jusqu'à ce que l'indicateur de minuterie affiche 00.

6.1.6 Détection de récipient

La zone de cuisson ne fonctionne pas si :
- elle est mise en marche sans récipient ou avec un récipient inapproprié ;
- le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit ;
- le récipient est enlevé d'une zone de cuisson allumée.

L'indicateur de zone de cuisson affiche U. (Voir aussi le principe de fonctionnement de la zone de cuisson à induction, chapitre „4 Description de l'appareil".)

6.2 Dispositif aspirant

Condition préalable :
- La table de cuisson est en marche.

Recommandations pour une aspiration efficace des vapeurs :
- ▶ Il est recommandé, en particulier pour les récipients hauts, de toujours utiliser un couvercle. Cela permet de garantir l'efficacité de l'aspiration et de réduire la consommation d'énergie.
- ▶ Utilisez toujours le dispositif aspirant à un niveau de puissance adapté à l'aspiration efficace des vapeurs. En mode de recyclage d'air, cela améliorera notamment l'efficacité de filtration des odeurs.
- ▶ Utilisez toujours la table de cuisson à un niveau de puissance adapté à la cuisson. Cela permet de réduire les émissions de vapeurs et la consommation d'énergie.
- ▶ Évitez les forts courants d'air.

6.2.1 Marche/arrêt du dispositif aspirant

Mise en marche du dispositif aspirant
- ▶ Appuyez sur ou pour mettre le dispositif aspirant en marche. L'indicateur de puissance du ventilateur affiche 0. Si aucun autre réglage ne suit, le dispositif aspirant s'éteint automatiquement au bout de quelques secondes.

Arrêt du dispositif aspirant

▶ Appuyez simultanément sur **et** jusqu'à afficher 0 sur l'indicateur de puissance du ventilateur.

ou

▶ Appuyez plusieurs fois sur **ou** jusqu'à afficher 0 sur l'indicateur de puissance du ventilateur.

Lorsque l'indicateur de puissance du ventilateur affiche 0, le dispositif aspirant s'arrête automatiquement au bout de quelques secondes.

6.2.2 Niveaux de puissance

Réglage du niveau de puissance

▶ Appuyez sur pour augmenter la puissance du ventilateur. Le réglage du ventilateur est opéré selon le cycle suivant :

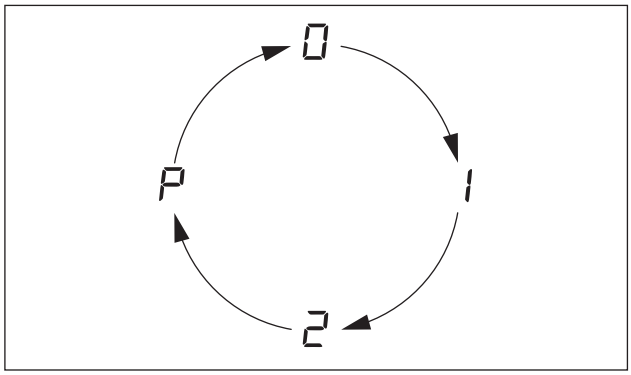


Fig. 6.1 Cycle de réglage du ventilateur

▶ Appuyez sur pour réduire la puissance du ventilateur. Le réglage du ventilateur est opéré selon le cycle suivant :

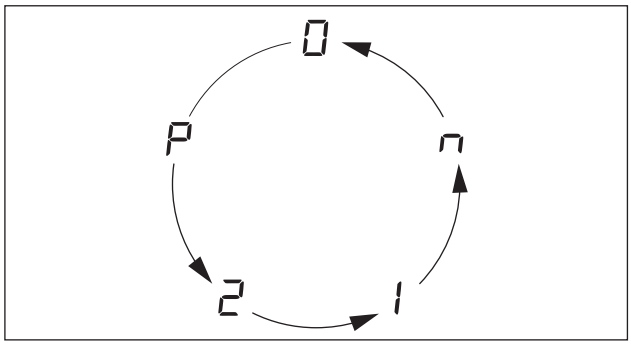


Fig. 6.2 Cycle de réglage du ventilateur

6.2.3 Niveau Power

Le dispositif aspirant est pourvu d'un niveau Power à puissance augmentée.
Le niveau Power permet d'aspirer plus rapidement les vapeurs de cuisson qui se dégagent plus intensément. Au bout de 10 minutes, le niveau de Power repasse automatiquement au niveau 2.

6.2.4 Système de temporisation automatique

Le dispositif aspirant fonctionne au niveau 1 et s'éteint automatiquement au bout de 20 minutes.

Activation du système de temporisation automatique

▶ Appuyez plusieurs fois sur , jusqu'à afficher la valeur n pour la temporisation automatique.

6.2.5 Indicateur d'entretien des filtres

L'indicateur d'entretien des filtres s'allume au bout de 150 heures de fonctionnement du dispositif aspirant. Les filtres à charbon actif sont saturés et le filtre à graisses en acier inoxydable nécessite un nettoyage complet.

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

Si vous ne souhaitez pas procéder au changement des filtres, notamment parce que vous cuisinez peu souvent :

▶ Appuyez sur ou pour rétablir le mode de fonctionnement normal. L'indicateur de puissance du ventilateur affiche 0.

Remplacement des filtres

▶ Éteignez la table de cuisson avec le dispositif aspirant.
▶ Observez toutes les informations fournies dans le chapitre Nettoyage.
▶ Remplacez le filtre à charbon actif.
▶ Nettoyez le filtre à graisses en acier inoxydable, la buse d'aspiration, le boîtier de circulation de l'air et le fond du boîtier.

Réinitialisation de l'indicateur d'entretien des filtres

Une fois les filtres à charbon actif remplacés et le filtre à graisses en acier inoxydable nettoyé, l'indicateur d'entretien des filtres doit être réinitialisé.

▶ Allumez la table de cuisson avec le dispositif aspirant. L'indicateur de puissance du ventilateur affiche F.
▶ Appuyez simultanément sur et pendant au moins 3 secondes, jusqu'à ce que la valeur 0 clignote dans l'indicateur de puissance du ventilateur. Au bout de quelques secondes, l'indicateur affiche 0 de manière permanente. L'indicateur d'entretien des filtres est réinitialisé.

6.3 Dispositifs de sécurité

6.3.1 Sécurité enfant

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

L'affichage en alternance des valeurs L et H dans l'indicateur de zone de cuisson indique que la zone est encore chaude.

Activation de la sécurité enfant

Conditions préalables :

- La table de cuisson est en marche.
- Toutes les zones de cuisson sont **éteintes.**

▶ Sous 10 secondes après l'allumage de la table de cuisson, appuyez simultanément sur et , puis encore une fois sur . Tous les indicateurs de zone de cuisson affichent L. La sécurité enfant est activée.

Désactivation de la sécurité enfant pour un processus de cuisson

L'affichage en alternance des valeurs 0 et H dans l'indicateur de zone de cuisson indique que la zone est encore chaude.

▶ Appuyez simultanément sur et . Tous les indicateurs de zone de cuisson affichent 0 et les témoins de commande de zone de cuisson clignotent.

Le niveau de puissance souhaité peut être défini pour chaque zone de cuisson.
La sécurité enfant reste active après extinction de la table de cuisson.

Désactivation de la sécurité enfant

L'affichage en alternance des valeurs 0 et H dans l'indicateur de zone de cuisson indique que la zone est encore chaude.

Conditions préalables :
- La table de cuisson est en marche.

▶ Appuyez simultanément sur et , puis encore une fois sur . Tous les indicateurs de zone de cuisson affichent 0. La sécurité enfant est désactivée.

6.3.2 Indicateur de chaleur résiduelle

Après sa mise à l'arrêt, la zone de cuisson est encore chaude. L'indicateur de la zone de cuisson affiche H (indicateur de chaleur résiduelle). L'indicateur s'éteint au bout d'une durée de refroidissement suffisante (température < 60 °C).

Tant que l'indicateur de la zone de cuisson affiche H (indicateur de chaleur résiduelle), vous ne devez pas toucher la zone de cuisson ni y déposer des objets sensibles à la chaleur. Risques de brûlure et d'incendie !

▶ Prenez en compte l'indicateur de chaleur résiduelle.
▶ Assurez-vous de ne pas toucher les zones de cuisson chaudes et de n'y déposer aucun objet.

6.3.3 Arrêt de sécurité

Zone de cuisson
Une zone de cuisson dépassant la durée de fonctionnement maximale à un certain niveau de puissance est automatiquement mise à l'arrêt. L'indicateur de la zone de cuisson affiche ensuite H (indicateur de chaleur résiduelle).

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

Tab. 6.4 Présentation de l'arrêt de sécurité

▶ Rallumez la zone de cuisson si vous souhaitez encore vous en servir.

Dispositif aspirant
Le dispositif aspirant est automatiquement arrêté si aucune touche n'a été actionnée pendant 120 minutes.

Protection anti-surchauffe

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.

Arrêt automatique en cas de pression prolongée d'une touche

La table de cuisson est automatiquement mise à l'arrêt si une ou plusieurs touches tactiles sont actionnées pendant plus de 10 secondes (avec un doigt, un objet, de la saleté).
- La table de cuisson s'arrête après quelques secondes.

▶ Retirez le doigt ou l'objet de la table de cuisson.
▶ Le cas échéant, nettoyez la table de cuisson.
▶ Rallumez la table de cuisson avec le dispositif aspirant.

6.4 Économie d'énergie

▶ Observez toutes les astuces proposées pour utiliser la table de cuisson et le dispositif aspirant de manière efficace et économique.
▶ Lors de l'achat de récipients de cuisson, tenez compte du diamètre du fond des récipients : le diamètre fourni est souvent le diamètre supérieur. Le diamètre du fond est souvent plus petit.
▶ Utilisez des récipients à cuisson rapide. Les récipients fermés et sous pression permettent de réduire la durée et l'énergie de la cuisson. La cuisson brève permet en outre de préserver les vitamines des aliments.
▶ Veillez à verser suffisamment de liquide dans les récipients à cuisson rapide. Un récipient vide peut subir à une surchauffe. La zone de cuisson et le récipient peuvent s'en trouver endommagés.
▶ Dans la mesure du possible, fermez toujours le récipient de cuisson avec un couvercle adapté.
▶ Choisissez un récipient de taille adaptée à la quantité d'aliments cuisinés. Un récipient volumineux et peu rempli gaspille une quantité considérable d'énergie.

7 Nettoyage et entretien

- ▶ Respecter toutes les consignes de sécurité et tous les avertissements (voir le chapitre „2 Sécurité“).
- ▶ Lors des opérations de nettoyage et d’entretien sur l’appareil, assurez-vous que le dispositif aspirant est à l’arrêt et que la table de cuisson est froide afin d’éviter tout risque de blessure (voir chapitre „6 Fonctions et utilisation“).
- ● Un nettoyage et un soin régulier garantissent une durée de vie élevée et un fonctionnement optimal.
- ▶ Respectez les cycles de nettoyage et d’entretien suivants :

Composant	Cycle de nettoyage
Zone de commande	Immédiatement après chaque salissure.
Table de cuisson	Immédiatement en cas de salissure Toutes les semaines à l’aide d’un produit nettoyant courant.
Dispositif aspirant	Toutes les semaines.
Buse d’aspiration et filtre en acier inoxydable	Après chaque préparation de plats riches en graisses ; au moins toutes les semaines, lorsque l’indicateur de puissance du ventilateur affiche F à la main ou au lave-vaisselle (max. 65 °C) ; nettoyez toujours les surfaces en acier inoxydable dans le sens du polissage !
Boîtier de circulation de l’air	Tous les 6 mois ou en cas de changement du filtre à charbon actif.
Filtre à charbon actif (recyclage d’air uniquement)	Remplacer en cas de perception d’odeurs ou de perte de puissance d’aspiration, ou si l’indicateur de puissance du ventilateur affiche F.

Tab. 12.1 Cycles de nettoyage

7.1 Nettoyants

L’utilisation de nettoyants agressifs et le frottement des récipients abîment la surface, ce qui provoque l’apparition de taches foncées.

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

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

Pour la buse d’aspiration et le filtre à graisses

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

7.2 Entretien de la table de cuisson

- ▶ N’utilisez pas la table de cuisson en tant que surface de travail ou d’entreposage.
- ▶ Ne faites pas glisser les récipients sur la table de cuisson.
- ▶ Soulevez toujours les récipients et poêles pour les déplacer.
- ▶ Préservez la propreté de la table de cuisson.
- ▶ Ôtez immédiatement toute forme de salissure.
- ▶ Utilisez uniquement des récipients adaptés à une cuisson sur vitrocéramique (voir chapitre „4 Description de l’appareil“).

7.3 Nettoyage de la table de cuisson

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

- ▶ Assurez-vous que la table de cuisson est à l’arrêt.
- ▶ Attendez que les zones de cuisson soient froides.
- ▶ Ôtez tous les restes d’aliments et salissures grossières de la table de cuisson à l’aide du racloir vitrocéramique.
- ▶ Déposez le produit nettoyant sur la table de cuisson froide.
- ▶ Frottez le produit nettoyant à l’aide d’un papier essuie-tout ou un chiffon propre.
- ▶ Le nettoyage de la table de cuisson doit être fait avec un peu d’eau.
- ▶ Séchez ensuite la table de cuisson à l’aide d’un chiffon propre.

Si la table de cuisson est chaude :

- ▶ Éliminez les restes collants de plastique fondu, d’aluminium ou de sucre ainsi que les restes d’aliments de la zone de cuisson chaude à l’aide d’un racloir vitrocéramique afin d’éviter la combustion.

Salissures particulières

- ▶ Ôtez les taches et salissures tenaces (calcaire, taches brillantes en légèrement nacrées) à l’aide d’un produit nettoyant tant que la table de cuisson est encore un peu chaude.
- ▶ Essuyez les restes d’aliments carbonisés à l’aide d’un chiffon mouillé.
- ▶ Éliminez les restes de salissure à l’aide du racloir vitrocéramique.
- ▶ Ôtez toujours immédiatement les grains, miettes et autres petits débris tombant sur la table de cuisson pendant les tâches de cuisine afin d’éviter l’apparition de rayures sur la surface de cuisson.

Les variations de coloration et points brillants n’indiquent pas une détérioration de la table de cuisson. Le fonctionnement de la table de cuisson et la stabilité de la vitrocéramique ne sont pas compromis.
Les variations de coloration de la table de cuisson sont causées par la présence de résidus non éliminés ayant carbonisé.
Les points brillants sont produits par le frottement du fond des récipients, en particulier en cas d’utilisation de récipients à fond en aluminium, ou par un produit nettoyant inadapté. Ils sont difficiles à éliminer.

7.4 Nettoyage du dispositif aspirant

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

- ▶ Assurez-vous que la table de cuisson et le dispositif aspirant sont à l’arrêt.
- ▶ Attendez que l’indicateur du ventilateur affiche 0.
- ▶ Nettoyez l’aspiration sur table de cuisson en accord avec les cycles de nettoyage.

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

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

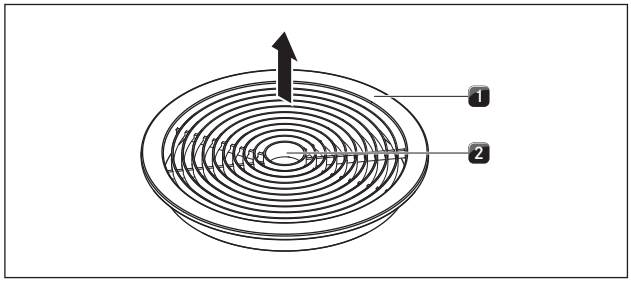


Fig. 12.1 Démontage de la buse d'aspiration

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

Condition préalable :
L'indicateur de puissance du ventilateur affiche 0.

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

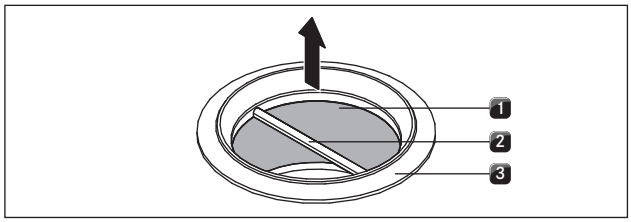


Fig. 12.2 Démontage du filtre à graisses en acier inoxydable

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

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

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

Nettoyez toujours les surfaces en acier inoxydable dans le sens du brossage.

Si le filtre à graisses en acier inoxydable ne se nettoie pas correctement, il doit être changé.

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

Nettoyage au lave-vaisselle
- ▶ Nettoyez la buse d'aspiration et le filtre à graisses en acier inoxydable avec un programme de rinçage de 65 °C maximum.

Montage du filtre à graisses en acier inoxydable et de la buse d'aspiration
- ▶ Saisissez le filtre à graisses en acier inoxydable par la poignée [2].
- ▶ Placez le filtre à graisses en acier inoxydable [1] dans l'ouverture d'aspiration.
- ▶ Veillez à ce que le filtre à graisses en acier inoxydable repose bien sur le fond du boîtier. Le filtre ne dispose d'aucun dispositif de fixation spécifique.
- ▶ Saisissez avec la main l'ouverture de préhension [2] de la buse d'aspiration.
- ▶ Placez la buse d'aspiration [1] au milieu de l'ouverture d'aspiration.
- ▶ Appuyez sur la buse d'aspiration vers le bas jusqu'à l'enclencher.

7.5 Nettoyage du boîtier de circulation de l'air

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

Ouverture du boîtier de circulation de l'air
- ▶ Assurez-vous que la table de cuisson et le dispositif aspirant sont à l'arrêt.
- ▶ Attendez que l'indicateur de puissance du ventilateur affiche 0.

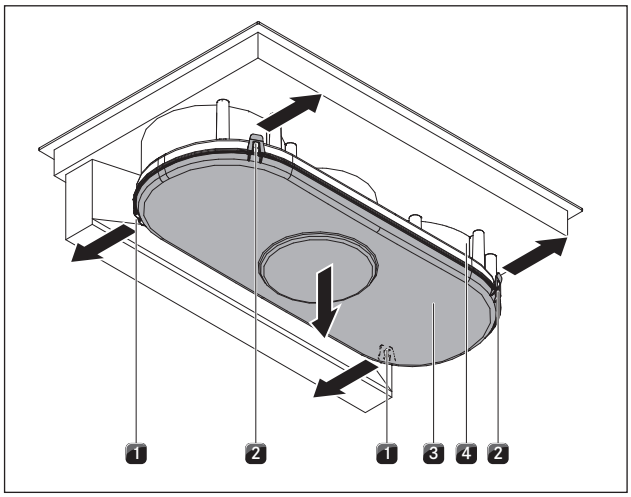


Fig. 12.3 Ouverture du boîtier de circulation de l'air

[1] Loquets arrière
[2] Loquets avant
[3] Fond du boîtier
[4] Boîtier de circulation de l'air

- ▶ Soutenez le fond du boîtier [3] avec une main.
- ▶ Ouvrez les deux loquets situés à l'arrière [1].
- ▶ Ouvrez les deux loquets situés à l'avant [2].
- ▶ Retirez le fond du boîtier [3].
- ▶ Nettoyez le boîtier de circulation de l'air [4] et le fond du boîtier [3] à l'aide d'un produit nettoyant doux.

Fermeture du boîtier de circulation de l'air

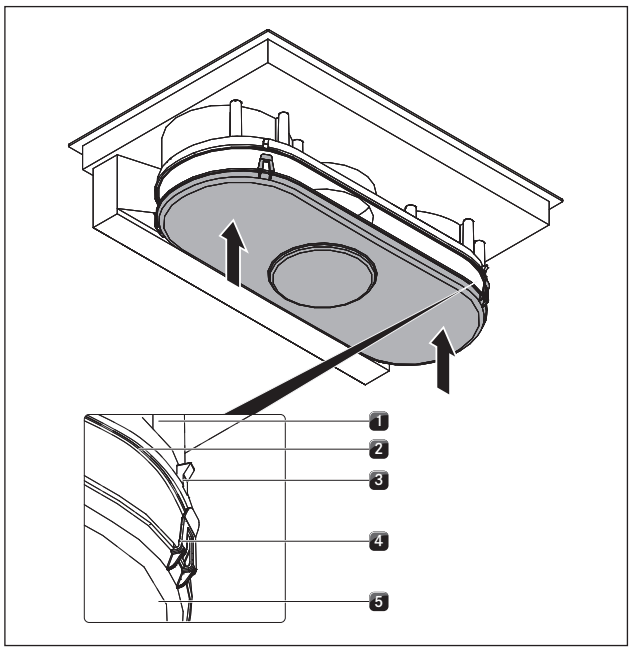


Fig. 12.4 Fermeture du boîtier de circulation de l'air

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

- ▶ Avec les deux mains, positionnez le fond du boîtier [5] de sorte à aligner les loquets [4] du fond du boîtier avec les crochets de fixation [3] du boîtier.
- ▶ Placez le fond du boîtier [2] sur la rainure d'étanchéité du boîtier de circulation de l'air [1].
- ▶ Appuyez sur le fond du boîtier [5] vers le haut, jusqu'à enclencher les 4 loquets (2 avant, 2 arrière) sur les crochets de fixation [3].
- ▶ Vérifiez que les 4 loquets [4] sont bien enclenchés.

7.6 Remplacement du filtre à charbon actif

En mode recyclage d'air, et uniquement dans cette configuration, deux filtres à charbon actif sont ajoutés au filtre à graisses en acier inoxydable. Les filtres à charbon actif fixent les substances odorantes émises lors de la cuisson.

Les filtres à charbon actif doivent être remplacés lorsque l'indicateur de puissance du ventilateur affiche F (indicateur d'entretien des filtres). Vous pouvez vous procurer le filtre à charbon actif BAKF auprès de votre distributeur ou en contactant BORA via notre site Web www.bora.com.

- ▶ Assurez-vous que la table de cuisson et le dispositif aspirant sont à l'arrêt.
- ▶ Attendez que l'indicateur de puissance du ventilateur affiche 0.

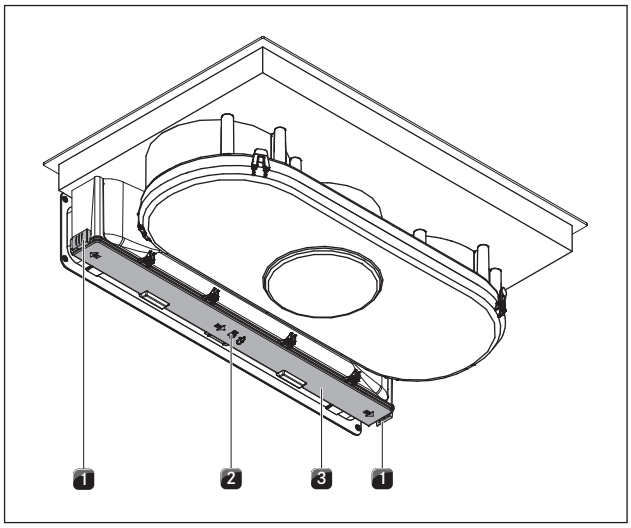


Fig. 12.5 Déverrouillage du couvercle du boîtier des filtres à charbon actif

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

Retrait du filtre à charbon actif

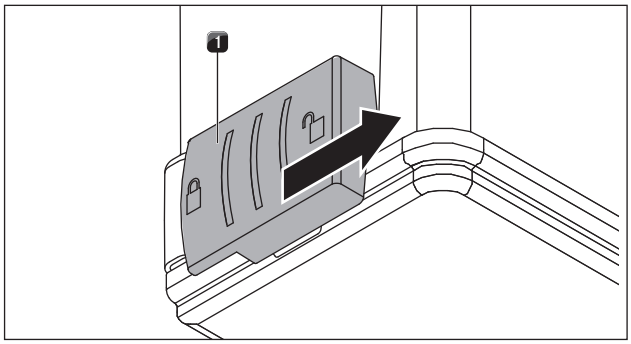


Fig. 12.6 Ouverture des loquets extérieurs

[1] Loquet extérieur

- ▶ Ouvrez les deux loquets situés sur l'extérieur [1].

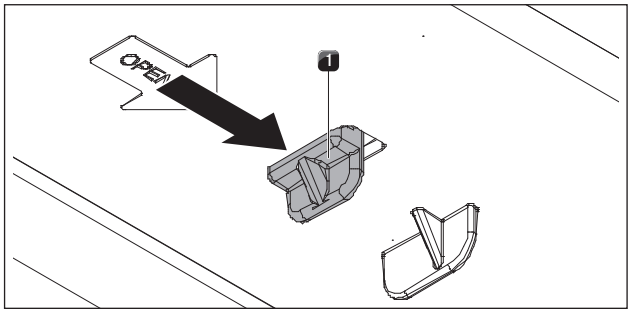


Fig. 12.7 Ouverture du loquet du milieu

[1] Loquet du milieu

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

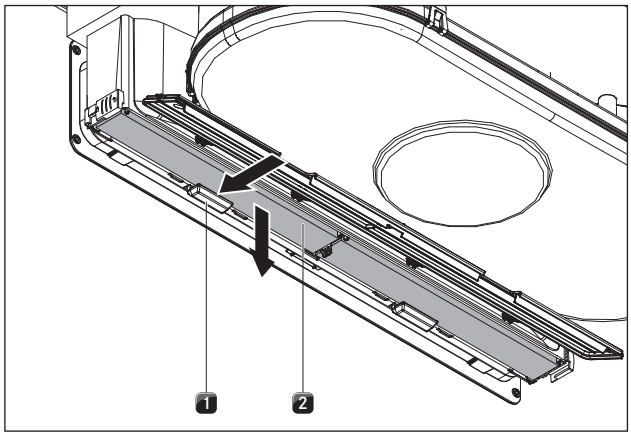


Fig. 12.8 Retrait du filtre à charbon actif

[1] Pièce de maintien de filtre
[2] Filtre à charbon actif

- ▶ Soutenez le filtre à charbon actif [2] avec une main.
- ▶ Poussez sur la pièce de maintien de filtre [1] vers l'arrière.
- ▶ Retirez le filtre à charbon actif en le tirant vers le bas.
- ▶ Le filtre à charbon actif peut être jeté dans les déchets ménagers.

Placer le filtre à charbon actif

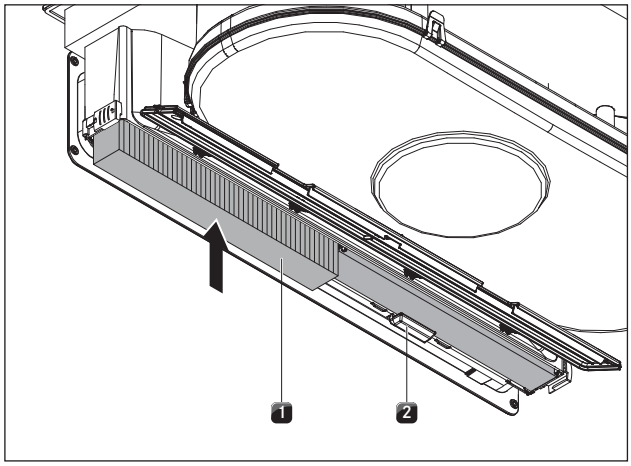


Fig. 12.9 Placer le filtre à charbon actif

[1] Filtre à charbon actif
[2] Pièce de maintien de filtre

- ▶ Positionnez le nouveau filtre à charbon actif [1] de sorte que la flèche soit visible à l'avant et pointe vers le bas.
- ▶ Insérez le filtre à charbon actif dans le boîtier.
- ▶ Appuyez sur le filtre à charbon actif vers le haut, jusqu'à enclencher la pièce de maintien [2].

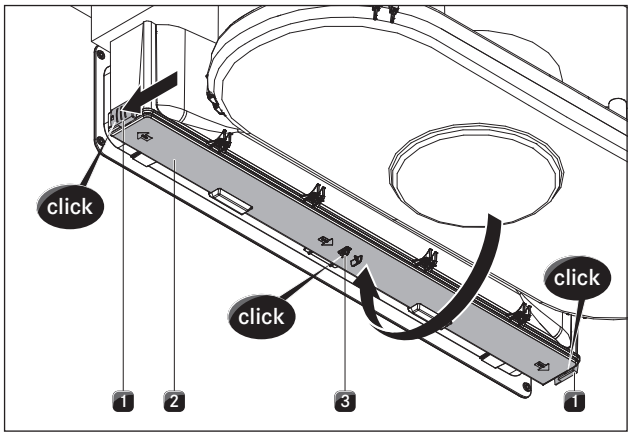


Fig. 12.10 Fermeture du couvercle du boîtier des filtres à charbon actif

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

- ▶ Refermez le couvercle du boîtier des filtres à charbon actif [2] vers le haut.
- ▶ Appuyez sur le milieu du couvercle du boîtier des filtres à charbon actif jusqu'à enclencher le loquet du milieu [3].
- ▶ Appuyez sur les côtés du couvercle du boîtier des filtres à charbon actif jusqu'à enclencher les loquets extérieurs [1].

Réinitialisation de l'indicateur d'entretien des filtres

- ▶ Réinitialisez l'indicateur d'entretien des filtres (voir chapitre „6 Fonctions et utilisation").

8 Dépannage

▶ Respecter toutes les consignes de sécurité et tous les avertissements (voir le chapitre „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 du domicile est défectueux.	Changer le fusible. Réenclencher le fusible ou le coupe-circuit automatique.
	Le fusible ou le coupe-circuit automatique se déclenche plusieurs fois.	Appeler le service technique de BORA.
	L'alimentation en courant est interrompue.	Faire contrôler l'alimentation en courant par un électricien.
Le fonctionnement d'une nouvelle table de cuisson peut produire des odeurs et vapeurs.	Ce phénomène est normal pour des appareils sortant d'usine.	Attendre quelques heures de fonctionnement. Si les odeurs persistent, contacter le service technique de BORA.
La lettre ⊔ apparaît dans l'indicateur de la zone de cuisson.	La zone de cuisson ne comporte aucun récipient ou le récipient est inadapté.	Utiliser uniquement des récipients appropriés. Choisir une taille de récipient correspondant à la zone de cuisson (voir chapitre Description de l'appareil).
L'indicateur de la zone de cuisson affiche L.	La sécurité enfant est activée.	Désactiver la sécurité enfant (voir le chapitre Utilisation).
Une zone de cuisson ou l'ensemble de la table de cuisson s'éteint automatiquement.	Une zone de cuisson a fonctionné trop longtemps.	Remettre la zone de cuisson en fonctionnement (voir chapitre Utilisation).
	La protection anti-surchauffe s'est déclenchée.	(voir chapitre Description de l'appareil)
Le niveau Power s'interrompt automatiquement trop tôt.	La protection anti-surchauffe s'est déclenchée.	(voir chapitre Description de l'appareil)
L'indicateur de puissance du ventilateur affiche E.	Une ou plusieurs touches tactiles sont recouvertes par un doigt ou un objet posé dessus.	Nettoyer la zone de commande ou retirer les objets en question (voir chapitre Description de l'appareil).
Les 4 indicateurs de zone de cuisson affichent Er03 et la table de cuisson s'éteint en plein fonctionnement.		
Le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner une fois la table de cuisson éteinte.	Le ventilateur de refroidissement fonctionne jusqu'à ce que la table de cuisson soit suffisamment froide, puis s'arrête automatiquement.	Attendre que le ventilateur de refroidissement s'éteigne automatiquement.
L'indicateur de la zone de cuisson affiche E.	Une erreur électronique est survenue.	L'alimentation électrique de la table de cuisson a été interrompue pendant environ 1 minute. Si le problème persiste après le rétablissement de l'alimentation électrique, noter le numéro d'erreur contacter le service technique de BORA.
L'indicateur de puissance du ventilateur affiche F.	La durée d'utilisation du filtre a été dépassée.	Remplacer les filtres à charbon actif (recyclage d'air uniquement) et nettoyer soigneusement le filtre à graisses en acier inoxydable. En cas de forte salissure, il est recommandé de remplacer le filtre à graisses en acier inoxydable (voir chapitre Nettoyage et entretien).
La puissance d'aspiration du dispositif aspirant s'est dégradée.	Le filtre à graisses en acier inoxydable est fortement encrassé.	Nettoyer ou remplacer le filtre à graisse en acier inoxydable.
	Le filtre à charbon actif est fortement encrassé (BIU uniquement).	Remplacer le filtre à charbon actif.
	Un objet (chiffon, etc.) se trouve dans le boîtier de circulation de l'air.	Retirer l'objet aspiré.
	Le ventilateur est défectueux ou un raccord de canal s'est desserré.	Contacter le service technique de BORA.

Tab. 13.1 Résolution des pannes

▶ Dans tous les autres cas, contacter le service technique de BORA (voir chapitre Garantie, service technique et pièces de rechange).

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

▶ Respecter toutes les consignes de sécurité et tous les avertissements (voir le chapitre „2 Sécurité“).

9.1 Mise à l'arrêt

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

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

▶ Mettez à l'arrêt l'appareil (voir le chapitre „6 Fonctions et utilisation“)
▶ Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

9.2 Démontage

Le démontage nécessite que l'appareil soit accessible et qu'il ait été débranché de l'alimentation électrique.
▶ Détachez l'appareil.
▶ Retirez les joints de silicone.
▶ Retirez l'appareil du plan de travail par le haut.
▶ Enlevez les autres accessoires.
▶ Assurez-vous de vous défaire de l'ancien appareil et des accessoires souillés selon la « mise au rebut écologique » décrite dans le document.

9.3 Mise au rebut écologique

Mise au rebut de l'emballage

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

Le retour de l'emballage dans le circuit du recyclage des matériaux permet d'économiser des matières premières et réduit les déchets produits. Votre revendeur récupèrera l'emballage.
▶ Rendez l'emballage à votre revendeur.
ou
▶ Éliminez correctement l'emballage en tenant compte des réglementations régionales.

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

Mise au rebut d'ancien appareil

Les équipements électriques portant ce signe ne sont pas destinés à se retrouver dans les ordures ménagères après leur durée de vie. Ils doivent être déposés à un point de collecte régional pour le recyclage des composants électriques et électroniques. Des informations à ce sujet sont disponibles auprès des administrations municipales ou locales.
Les anciens appareils électriques et électroniques contiennent souvent encore des matériaux précieux. Ils contiennent cependant également des substances nocives qui étaient nécessaires à leur fonctionnement et leur sécurité. Si ces substances venaient à se retrouver dans les déchets classiques, elles pourraient s'avérer dangereuse pour la santé des être humains comme pour l'environnement.
▶ Ne jetez donc en aucun cas votre ancien appareil avec les ordures ménagères.
▶ Apportez l'ancien appareil à un point de collecte régional pour le recyclage des composants électriques et électroniques, ainsi que d'autres matériaux.

10 Garantie, service technique, pièces de rechange et accessoires

▶ Respecter toutes les consignes de sécurité et tous les avertissements (voir chapitre „2 Sécurité“).

10.1 Garantie fournisseur de BORA

BORA propose une garantie fabricant de 2 ans à ses clients pour ses produits. Cette garantie s’ajoute au droit légal de réclamation pour défaut proposé par les revendeurs de nos produits.
La garantie fournisseur s’applique à tous les produits BORA achetés au sein de l’Union Européenne auprès de distributeurs BORA agréés ou formés par BORA, à l’exception des accessoires et articles universels BORA.
La garantie fabricant débute au moment de l’obtention du produit BORA auprès d’un distributeur BORA agréé et est valide pour une durée de 2 ans.
Via un enregistrement sur le portail www.bora.com/registration, le client a la possibilité de prolonger cette garantie fabricant.
La garantie fabricant implique un montage approprié (conforme aux mesures indiquées dans le manuel d’utilisation BORA et le mode d’emploi de l’appareil valides au moment du montage) des produits BORA par un représentant BORA agréé. Le client final est tenu d’observer les indications et informations du mode d’emploi pendant l’utilisation de l’appareil.
Pour recourir à son droit de réclamation, le client doit présenter le défaut concerné à son distributeur ou directement à BORA et justifier de l’achat de l’appareil par présentation de la facture correspondante. S’il le souhaite, le client peut justifier de son achat via un enregistrement sur le portail www.bora.com.
BORA garantit que tous les produits BORA sont exempts de défauts matériels et de production. Le défaut doit être présent au moment de la livraison du produit au client. En cas de réclamation d’un service de garantie, la durée de garantie ne repart pas à zéro.
BORA entreprendra les mesures nécessaires pour résoudre le problème d’un produit BORA par une réparation ou un échange, selon sa propre appréciation. Tous les coûts associés à la résolution du problème dans le cadre de l’application de la garantie fabricant sont pris en charge par BORA.
Sont expressément exclus de la garantie fournisseur de BORA :
- les produits qui n’ont pas été acquis auprès d’un distributeur BORA agréé ou formé par BORA ;
- les dommages résultant de la non-observation des instructions d’utilisation, y compris pour le nettoyage et l’entretien du produit, (utilisation non conforme) ;
- les dommages résultant d’une utilisation normale du produit (par ex. : traces d’usure sur la table de cuisson) ;
- les dommages résultant d’influences extérieures (dégâts résultant du transport, pénétration d’eau, dommages élémentaires, résultant de la foudre, etc.) ;
- les dommages résultant de réparations ou de tentatives de réparation n’ayant pas été entreprises par BORA ou par un représentant BORA agréé ;
- les dommages portés sur la vitrocéramique ;
- les fluctuations de tension ;
- les dommages indirects et réclamations de dédommagement portant sur le défaut concerné ;
- les dommages portés sur les pièces en plastique.

Les droits juridiques, en particulier relatifs aux vices matériels ou à la responsabilité du fabricant vis-à-vis des produits, ne sont pas restreints par la garantie.
En cas de défaut non couvert par la garantie fabricant, le client peut, assumant toutefois les coûts à sa propre charge, solliciter le service technique de BORA.
Les présentes conditions de garantie sont soumises au droit en vigueur dans la République fédérale d’Allemagne.
Pour nous contacter :
- Téléphone : +800 7890 0987, du lundi au jeudi de 08h00 à 18h00 et le vendredi de 08h00 à 17h00
- E-mail : info@bora.com

10.1.1 Extension de garantie

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

10.2 Service

BORA Service :
voir verso de cette notice d’utilisation et de montage

+800 7890 0987

▶ 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.

10.3 Pièces de rechange

▶ En cas de réparation, utilisez toujours des pièces de rechanged’origine.
▶ Les réparations doivent uniquement être entreprises par l’équipe BORA Service.

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

10.4 Accessoires

- Filtre à graisses en acier inoxydable BFF
- Buse d’aspiration BFIED
- Filtre à charbon actif BAKFS
- Ruban d’étanchéité UDB25
- Cadre de table de cuisson BKR760

004140-10002

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.

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

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

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

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

+800 7890 0987