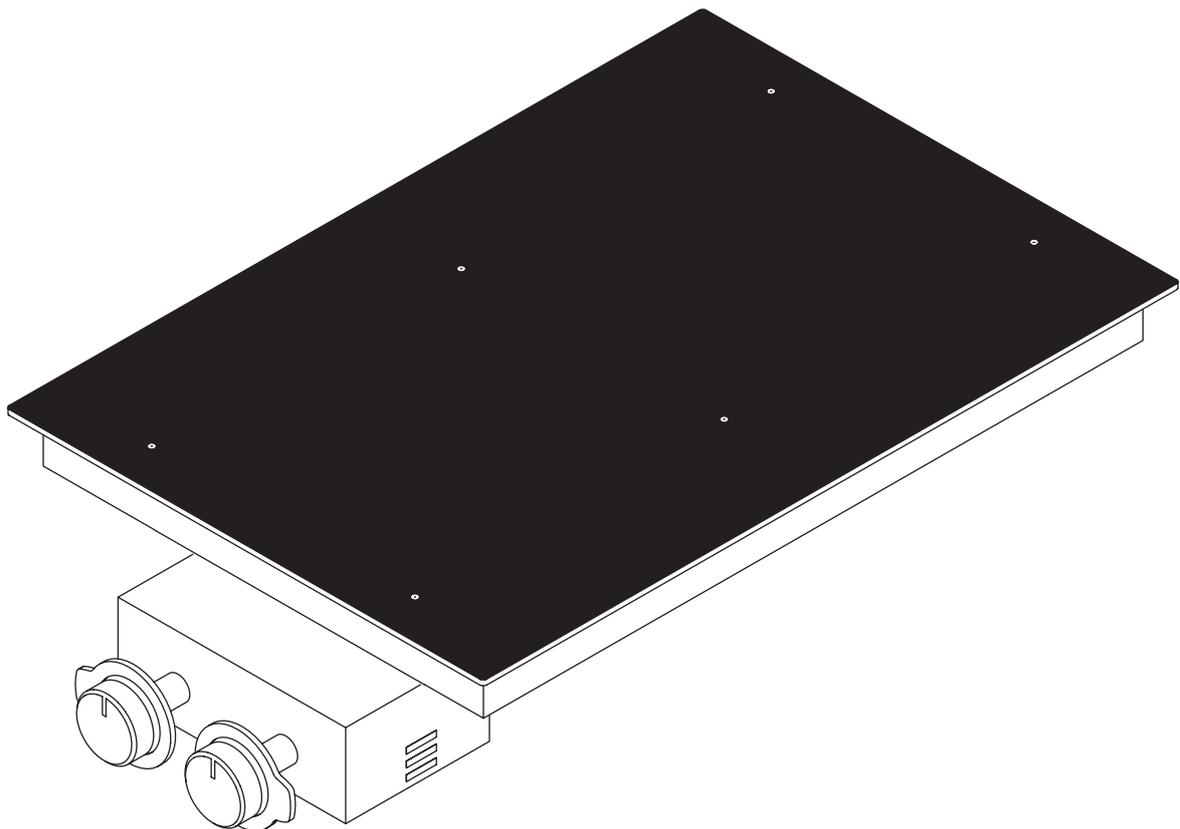


FR Notice d'utilisation et de montage PFI11

Surface de cuisson vitrocéramique à induction avec
2 zones de cuisson



PFI11UMFR-001

Notice d'utilisation et de montage:

Original

Traduction

Fabricant

BORA Lüftungstechnik GmbH

Rosenheimer Str. 33

83064 Raubling

Allemagne

Contact

T +49 (0) 8035 / 907-240

F +49 (0) 8035 / 907-249

info@bora.com

www.bora.com

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

© BORA Lüftungstechnik GmbH, 2016

Tous droits réservés.

Table des matières

1	Généralités	4	7	Nettoyage et entretien	25
			7.1	Nettoyant	25
			7.2	Entretien de la table de cuisson	25
			7.3	Nettoyage de la table de cuisson	25
			7.3.1	Nettoyage de la manette de commande	26
2	Sécurité	6	8	Dépannage	27
2.1	Consignes générales de sécurité.....	6	9	Mise hors service, démontage et élimination	28
2.2	Consignes de sécurité relatives à l'utilisation	7	9.1	Mise hors service	28
2.3	Consignes de sécurité pour le montage.....	9	9.2	Démontage.....	28
2.4	Consignes de sécurité, démontage et élimination	10	9.3	Élimination dans le respect de l'environnement..	28
2.5	Consignes de sécurité relatives aux pièces de rechange	10	10	Garantie, service après-vente et pièces de rechange	29
2.6	Utilisation correcte.....	10	10.1	Garantie.....	29
3	Données techniques	12	10.2	Service après-vente.....	29
4	Description de l'appareil	13	10.3	Pièces de rechange	29
4.1	Composition	13	11	Notes	30
4.2	Bandeau de commande et principe de fonctionnement	13			
4.3	Principe de fonctionnement	14			
4.3.1	Niveaux de puissance.....	14			
4.3.2	Niveau Power	14			
4.3.3	Dispositif de cuisson automatique.	14			
4.3.4	Niveau de maintien au chaud	14			
4.3.5	Fonction de pont	14			
4.3.6	Récipient de cuisson adapté	14			
4.3.7	Détection de récipient.....	15			
4.4	Dispositifs de sécurité.....	15			
4.4.1	Indicateur de chaleur résiduelle	15			
4.4.2	Arrêt de sécurité de la zone de cuisson	15			
4.4.3	Protection anti-surchauffe des zones de cuisson.	16			
4.4.4	Sécurité enfant.....	16			
5	Montage	17			
5.1	Contrôle des éléments livrés.....	17			
5.2	Outils et ressources	17			
5.3	Instructions de montage	17			
5.3.1	Distances de sécurité.....	17			
5.4	Dimensions de découpe.....	18			
5.5	Monter la table de cuisson.....	19			
5.5.1	Installation du boîtier de commande dans le bandeau du meuble bas.....	19			
5.5.2	Encastrement de la table de cuisson	20			
5.6	Raccordement en électricité	21			
5.7	Remise à l'utilisateur	22			
6	Utilisation	23			
6.1	Mise en marche/ mise à l'arrêt de la table de cuisson.	23			
6.1.1	Mise en marche de la zone de cuisson	23			
6.1.2	Mise en marche du niveau Power	23			
6.1.3	Arrêt anticipé du niveau Power	23			
6.1.4	Mise à l'arrêt de la zone de cuisson.....	23			
6.1.5	Fonction de pont.....	23			
6.1.6	Dispositif de cuisson automatique.	24			
6.1.7	Niveau de maintien au chaud	24			
6.1.8	Mise en marche / à l'arrêt de la sécurité enfant..	24			

1 Généralités

Groupe cible

Cette notice d'utilisation et de montage est destinée aux groupes de lecteurs suivants :

Groupe cible	Exigences
Utilisateur	L'appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui manquent d'expérience et / ou de connaissances à la condition qu'ils soient surveillés ou qu'ils aient été formés à l'utilisation sûre de l'appareil et aient compris les risques pouvant en résulter. Les enfants doivent être surveillés. Toutes les consignes de sécurité et les avertissements, tout comme les indications concernant la manipulation contenues dans la notice, doivent être suivies.
Bricoleur émérite	Le bricoleur ambitieux peut exécuter lui-même les travaux de menuiserie et de montage, dans la mesure où il possède les capacités nécessaires et les connaissances spécialisées correspondantes. Il ne doit en aucun cas effectuer lui-même le raccord en électricité et en gaz.
Personnel spécialisé de montage	Le personnel spécialisé de montage doit exécuter tous les travaux de montage et de menuiserie en respectant les prescriptions existantes. Les raccords en électricité et en gaz doivent avoir été réalisés, avant la mise en service, par un artisan spécialisé et agréé par le corps d'état correspondant.
Personnel spécialisé en électricité	Le raccordement électrique ne doit être exécuté que par un artisan spécialisé agréé. Celui-ci porte aussi la responsabilité pour la conformité de l'installation électrique et de la mise en service.
Artisan spécialisé pour le raccord du gaz	Le raccordement en gaz ne doit être exécuté que par un artisan spécialisé agréé. Celui-ci porte aussi la responsabilité pour la conformité de l'installation en gaz et de la mise en service.

Tab. 1.1 Groupes cibles

INFO BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd et BORA Lüftungstechnik GmbH appelés BORA ci-après, déclinent toute responsabilité pour les dommages causés par un manquement à, ou un non-respect partiel ou total de ces documents et par un montage incorrect ! Les raccords en électricité et en gaz doivent obligatoirement être réalisés par un artisan spécialisé agréé. Le montage ne doit se faire qu'en respectant les normes, les consignes et les lois en vigueur. Toutes les consignes de sécurité, tout comme celles concernant la manipulation, contenues dans la notice d'utilisation et de montage, doivent être suivies.

Validité de la notice d'utilisation et de montage

Cette notice est valable pour plusieurs variantes d'appareil. Elle peut donc contenir des descriptions d'accessoires qui ne concernent pas votre appareil.

Documents également valables

Outre cette notice d'utilisation et de montage sont conjointement valables d'autres documents qui doivent être respectés.

Respectez obligatoirement tous les documents faisant partie intégrante du contenu de la livraison.

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

Directives

Ces appareils correspondent aux directives CE suivantes :

- 2014/30/UE Directive CEM
- 2014/35/UE Directive basse-tension
- 2009/125/UE Directive sur la conception écologique
- 2011/65/UE Directive RoHS
- 2012/19/UE Directive DEEE

Représentation des informations

Afin que vous puissiez travailler rapidement et en toute sécurité avec cette notice, nous avons utilisé des formatages, numérations, symboles, consignes de sécurité, termes et abréviations homogènes.

Les consignes d'utilisation sont signalées par une flèche.

- ▶ Exécutez toujours toutes les consignes d'utilisation dans l'ordre indiqué.

Les énumérations sont signalées par un symboles d'énumération carré en début de ligne.

- Énumération 1
- Énumération 2

INFO Une information renvoie à des particularités que vous devez obligatoirement prendre en compte.

Consignes de sécurité et avertissements

Les consignes de sécurité et les avertissements de cette consigne sont mis en exergue par des symboles et des mots servant de signal.

Les consignes de sécurité et les avertissements possèdent la structure suivante :

**SYMBOLE ET MOT
D'AVERTISSEMENT !**
Type et source du danger
Conséquences en cas de
non-respect

▶ Mesures pour éloigner le danger

Légende :

- Le symbole d'avertissement attire l'attention sur le danger.
- Le mot de signalisation indique la gravité du danger.

Symbole	Mot de signalisation	Mise en danger
	DANGER	Indique une situation directement dangereuse menant à la mort ou à des blessures graves en cas de non-respect.
	AVERTISSEMENT	Indique une situation potentiellement dangereuse pouvant mener à la mort ou à des blessures graves en cas de non-respect.
	ATTENTION	Indique une situation potentiellement dangereuse pouvant mener à des blessures légères ou bénignes en cas de non-respect.
—	ATTENTION	Signale une situation pouvant entraîner des dommages matériels en cas de non-respect.

Tab. 1.2 Signification des symboles d'avertissement et des mots de signalisation

2 Sécurité

2.1 Consignes générales de sécurité

INFO Cet appareil est conforme aux consignes de sécurité en vigueur. L'utilisateur est responsable du nettoyage, de l'entretien et de l'utilisation sûre de l'appareil. Une utilisation incorrecte peut entraîner des blessures corporelles et des dommages matériels.

- Cette notice contient des consignes importantes pour le montage et l'utilisation. Ceci vous permet de vous protéger des blessures et d'empêcher les dommages sur l'appareil. Au verso de cette notice d'utilisation et de montage, vous trouverez les données de contact pour obtenir des informations supplémentaires et pour tout ce qui se rapporte aux questions d'utilisation.
- Le terme Appareil est utilisé aussi bien pour la table de cuisson, le dispositif aspirant ou la table de cuisson avec dispositif aspirant.
- ▶ Lisez l'ensemble de cette notice de fonctionnement et de montage avant de mettre l'appareil en service.
- ▶ Conservez toujours cette notice à portée de main de façon à pouvoir en disposer si vous en avez besoin.
- ▶ Transmettez cette notice à tout nouveau propriétaire de la table de cuisson, si vous vendez l'appareil.
- ▶ Effectuez toutes les tâches de manière attentive et en toute connaissance de cause.
- ▶ Contrôlez l'absence de dommages visibles sur l'appareil après son déballage.
- ▶ Ne branchez pas un appareil s'il est endommagé.
- ▶ N'utilisez l'appareil qu'une fois le montage complètement terminé. Ce n'est qu'alors qu'un fonctionnement sûr peut être garanti.
- ▶ Assurez-vous de ne pas toucher les zones de cuisson chaudes.
- ▶ Évitez la surcuisson.
- ▶ Prenez en compte l'indicateur de chaleur résiduelle.
- ▶ Après l'utilisation, éteignez l'appareil. Ne vous fiez pas à la détection de récipient.
- ▶ Éloignez les animaux domestiques de l'appareil.

Mode recyclage d'air

INFO Lors de chaque session de cuisine, l'humidité de l'air de la pièce augmente en raison de la cuisson.

INFO En mode recyclage d'air, seule une quantité minimale d'humidité est éliminée de la vapeur de cuisson.

- ▶ En mode recyclage d'air, veillez à ce que la circulation d'air frais soit suffisante, par ex. en ouvrant une fenêtre.
- ▶ Veillez à ce que le climat de la pièce soit normal et agréable (45-60% d'humidité dans l'air), par ex. grâce aux ouvertures de ventilation naturelles ou à la mise en marche d'appareils de ventilation domestiques.
- ▶ Après chaque utilisation en mode recyclage d'air, réglez le dispositif aspirant à un niveau très bas pendant 15 minutes ou activez le système de temporisation automatique.

Effet sur les pacemakers, les appareils auditifs et les implants métalliques

INFO Les tables de cuisson à induction produisent un champ électromagnétique haute fréquence dans le domaine des zones de cuisson. Lorsqu'ils se rapprochent directement des zones de cuisson, les pacemakers, appareils auditifs ou implants métalliques peuvent être influencés négativement ou ne pas fonctionner correctement. Une détérioration du pacemaker est improbable. Adressez-vous, en cas de doute, au fabricant de votre dispositif médical ou à votre médecin.

Consignes relatives aux enfants et aux personnes aux capacités réduites se trouvant dans le foyer

- L'appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui manquent d'expérience et/ou de connaissances à la condition qu'ils soient surveillés ou qu'ils aient été formés à l'utilisation sûre de l'appareil et aient compris les risques pouvant en résulter.

- Surveillez les enfants qui se trouvent à proximité de l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Utilisez la sécurité enfant afin que les enfants n'allument pas la table de cuisson sans surveillance ou qu'ils ne puissent pas modifier des réglages.
- ▶ Ne conservez pas d'objets qui pourraient susciter la curiosité des enfants dans des rangements situés au-dessus ou derrière l'appareil. Les enfants seraient sinon incités à grimper sur l'appareil.
- ▶ Maintenez éloignés les enfants et d'autres personnes des zones de cuisson chaudes.

Modifications de votre propre chef

Les modifications réalisées de votre propre chef peuvent provoquer des risques émanant de l'appareil.

- ▶ Ne procédez à aucune modification de l'appareil.

Nettoyage et entretien

L'appareil doit être régulièrement nettoyé. Les saletés peuvent entraîner des dommages ou des gênes olfactives.

Enlevez les salissures immédiatement.

- Le nettoyage et les travaux de soin ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient surveillés en permanence.
- ▶ N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour le nettoyage. La vapeur peut provoquer un court-circuit sur les pièces conductrices en électricité et entraîner un dommage matériel (voir le chapitre Nettoyage et entretien).
- ▶ Ne placez aucun récipient de cuisson chaud autour du bandeau de commande, pour ne pas endommager le système électronique se trouvant au-dessous.
- ▶ Pendant le nettoyage, l'eau ne doit pas pénétrer à l'intérieur de l'appareil. Utilisez uniquement un chiffon légèrement humide. N'aspergez jamais l'appareil avec de l'eau. La pénétration d'eau peut provoquer des dégâts !
- ▶ Nettoyez la table de cuisson, autant que faire se peut, après chaque session de cuisine.
- ▶ Nettoyez la table de cuisson uniquement lorsqu'elle est froide.
- ▶ Pour le nettoyage, utilisez uniquement des produits nettoyants non agressifs afin d'éviter les rayures et l'usure de la surface.

- ▶ Veillez à ce que le dessous du récipient ainsi que la zone de cuisson soient propres et secs.
- ▶ Soulevez toujours le récipient de cuisson (ne le tirez pas !) pour éviter les rayures et l'usure de la surface.

2.2 Consignes de sécurité relatives à l'utilisation

Table de cuisson



DANGER !

Risque d'incendie dû à une table de cuisson non surveillée !

L'huile ou la graisse peut rapidement chauffer et prendre feu.

- ▶ Ne faites jamais chauffer de l'huile ou de la graisse sans la surveiller.
- ▶ N'éteignez jamais les incendies d'huile ou de graisse avec de l'eau.
- ▶ Éteuffez le feu, par exemple avec un couvercle.



DANGER !

Danger d'explosion causé par des liquides inflammables !

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

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



DANGER !

Danger d'électrocution !

Les chocs, fissures ou cassures dans la vitrocéramique peuvent endommager le système électronique se trouvant au-dessous. Ceci peut causer une décharge électrique.

- ▶ En cas de chocs, fissures ou cassures dans la vitrocéramique, mettez-la immédiatement hors service.
- ▶ Séparez l'appareil du secteur de manière sûre à l'aide du disjoncteur, des fusibles, des coupe-circuits automatiques ou des contacteurs.

**AVERTISSEMENT !
Risque de brûlure causé par la table de cuisson chaude !**

La table de cuisson et ses pièces pouvant être touchées deviennent chaudes lors du fonctionnement. Après la mise hors service de la zone de cuisson, il faut tout d'abord qu'elle refroidisse à moins de 60°C. Le contact avec des surfaces chaudes peut causer des brûlures importantes.

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

**AVERTISSEMENT !
Risque de brûlure causé par le matériel de cuisson chaud !**

Les poignées dépassant sur la surface de travail incitent les enfants à les saisir.

- ▶ Ne tournez pas les poignées des casseroles et des poêles vers l'extérieur de la surface de travail.
- ▶ Empêchez que les enfants puissent faire tomber les récipients de cuisson et les poêles chaudes.
- ▶ Une protection de la table de cuisson spéciale pour les enfants (disponible dans le commerce spécialisé) réduit le danger.

**AVERTISSEMENT !
Danger d'incendie provenant d'objets se trouvant sur la surface de cuisson !**

La table de cuisson et ses pièces de contact sont chaudes lorsque la zone de cuisson est en fonctionnement et pendant la phase de refroidissement. Les objets se trouvant sur la table de cuisson peuvent se chauffer et prendre feu.

- ▶ Ne laissez pas d'objet sur la table de cuisson.

**AVERTISSEMENT !
Risque de brûlure !**

Les liquides se trouvant entre la zone de cuisson et le fond des récipients peuvent causer des brûlures cutanées en cas de création de vapeur.

- ▶ Assurez-vous que la zone de cuisson et le fond du récipient sont toujours secs.

**AVERTISSEMENT !
Risque de brûlure causé par des objets chauds !**

La table de cuisson et ses pièces de contact sont chaudes lorsque la zone de cuisson est en fonctionnement et pendant la phase de refroidissement. Les objets (couvercle de récipient de cuisson, couverture de dispositif de retrait de la table de cuisson) chauffent très rapidement et peuvent causer des blessures graves.

- ▶ Ne laissez pas d'objet sur la table de cuisson.
- ▶ Utilisez des accessoires adaptés (chiffons pour récipient, maniques).

**ATTENTION !
Dommage par des objets durs et pointus !**

Les objets durs et pointus peuvent endommager la vitrocéramique de la table de cuisson.

- ▶ N'utilisez pas la surface de la table de cuisson comme plan de travail.
- ▶ N'utilisez pas d'objets pointus ou durs lorsque vous travaillez sur la table de cuisson.

ATTENTION !**Dommages causés par la nourriture contenant du sucre et du sel !**

Les aliments de ce type, tout comme les jus renversés sur la zone de cuisson, peuvent endommager la zone de cuisson.

- ▶ Veillez à ce qu'aucun aliment contenant du sucre et du sel et les jus ne soient renversés sur la zone de cuisson.
- ▶ Retirez immédiatement ces types d'aliments et les jus de la zone de cuisson chaude.

ATTENTION !**Écoulement de liquides chauds !**

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

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

2.3 Consignes de sécurité pour le montage

L'installation et le montage de l'appareil doivent uniquement être effectués par des électromécaniciens formés et un monteur d'installations au gaz connaissant et respectant les prescriptions habituelles du pays et les consignes supplémentaires des entreprises d'approvisionnement en énergie locales.

Les interventions sur les composants électriques doivent être réalisées par des électromécaniciens formés.

La sécurité électrique de l'appareil n'est garantie que s'il est raccordé à un système de mise à la terre installé de manière conforme. Assurez-vous que ces dispositions de base en matière de sécurité ont été prises.

Table de cuisson

**DANGER !****Danger d'électrocution !**

Il existe un risque d'électrocution en cas de raccordement incorrect de l'appareil à la tension du réseau.

- ▶ Assurez-vous que le raccordement de l'appareil est effectué via une liaison fixe à la tension du secteur.
- ▶ Assurez-vous que l'appareil est raccordé à un système de mise à la terre installé de manière conforme.
- ▶ Assurez-vous qu'un dispositif est prévu pour permettre une séparation du réseau avec une ouverture de contact d'au moins 3 mm pour tous les pôles (disjoncteur, fusibles, coupe-circuits automatiques, contacteurs).

**DANGER !****Danger d'électrocution !**

Lorsque le câble de raccordement entre en contact avec des zones de cuisson chaudes, il peut être endommagé. Un câble de raccordement endommagé peut causer une décharge électrique (mortelle).

- ▶ Assurez-vous que le câble de raccordement n'entre pas en contact avec les zones de cuisson chaudes.
- ▶ Veillez à ce que le câble de raccordement ne se coince pas et ne s'endommage pas.



ATTENTION !
Blessure du dos possible causée par une lourde charge !

Lors du retrait et de la mise en place de l'appareil, il est possible de se blesser le dos ou les membres suite à une mauvaise manipulation.

- ▶ Sortez la table de cuisson de l'emballage toujours avec une deuxième personne.
- ▶ Placez toujours la table de cuisson dans la découpe du plan de travail en vous faisant aider d'une seconde personne.
- ▶ Le cas échéant, utilisez un outil de travail adapté pour éviter les dommages et / ou les blessures de membres ou du dos.

- ▶ Avant le montage de l'appareil, contrôlez qu'il n'a pas subi de dommages visibles.
 - ▶ Ne montez pas un appareil s'il est endommagé.
 - Un appareil endommagé met votre sécurité en danger.
- Les travaux de réparation ne doivent être exécutés que par les travailleurs spécialisés agréés par le fabricant.

2.4 Consignes de sécurité, démontage et élimination

Le démontage de l'appareil doit uniquement être effectué par des électromécaniciens formés et un monteur d'installations au gaz connaissant et respectant les prescriptions habituelles du pays et les consignes supplémentaires des entreprises d'approvisionnement en énergie locales.

Les interventions sur les composants électriques ne doivent être réalisées que par des électromécaniciens formés.



DANGER !
Danger d'électrocution !

Il existe un risque d'électrocution si l'appareil est débranché incorrectement de la tension du réseau.

- ▶ Séparez l'appareil du secteur de manière sûre à l'aide du disjoncteur, des fusibles, des coupe-circuits automatiques ou des contacteurs.
- ▶ Assurez-vous à l'aide d'un appareil de mesure que la table de cuisson est hors tension.



DANGER !
Danger d'étouffement !

Les parties de l'emballage (par exemple, films, polystyrène) peuvent présenter un danger mortel pour les enfants.

- ▶ Conservez les pièces d'emballage hors de portée des enfants.
- ▶ Mettez l'emballage au rebut de manière correcte et sans tarder.

2.5 Consignes de sécurité relatives aux pièces de rechange



AVERTISSEMENT !
Risque de blessure et de dommage matériel !

Des composants erronés peuvent causer des blessures aux personnes ou endommager l'appareil! Les modifications, ajouts ou transformations à l'appareil peuvent entraver la sécurité.

- ▶ Lors des réparations, utilisez uniquement des pièces d'origine.

2.6 Utilisation correcte

L'appareil n'est prévu que pour la préparation de plats dans les logements privés.

Cet appareil n'est pas destiné à :

- l'utilisation à l'extérieur ;
- le montage dans des véhicules ;
- le chauffage de la pièce ;

- le fonctionnement dans des sites d'exposition non-stationnaires (par exemple, les bateaux) ;
- l'utilisation avec une minuterie externe ou un système séparé fonctionnant à distance (télécommande).

Toute utilisation autre que celle décrite dans cette notice d'utilisation et de montage ou bien une utilisation allant au-delà que celle qui y est décrite, est considérée comme non conforme.

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

Toute utilisation abusive est interdite !

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

3 Données techniques

Paramètre	Valeur
Tension d'alimentation	220-240 V
Fréquence	50/60 Hz
Puissance absorbée	3,7 kW
Protection par fusible minimum	1 x 16 A
Dimensions (Largeur x Profondeur x Hauteur)	370 x 540 x 51 mm
Dimensions boîtier de commande (largeur x profondeur x hauteur)	190 x 121 x 71 mm
Poids (accessoire/emballage compris)	9,7 kg

Table de cuisson

Niveaux de puissance	1 - 9, P	
Zone de cuisson avant niveau Power	205 x 230 mm	2100 W 3700 W
Zone de cuisson arrière niveau Power	205 x 230 mm	2100 W 3700 W

Consommation énergétique table de cuisson

Zone de cuisson à l'avant	205 x 230 mm	194,1 (Wh/kg)
Zone de cuisson arrière	205 x 230 mm	187,4 (Wh/kg)
Zones de cuisson pontées	205 x 460 mm	197,6 (Wh/kg)
Total (obtenu)		193,0 (Wh/kg)

Tab. 3.1 Données techniques

Dimensions de l'appareil

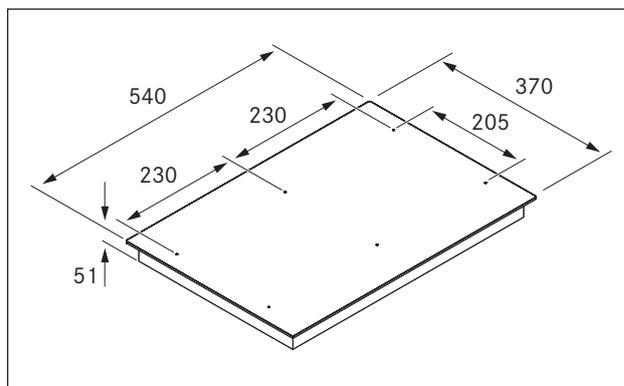


Fig. 3.1 Dimensions de l'appareil

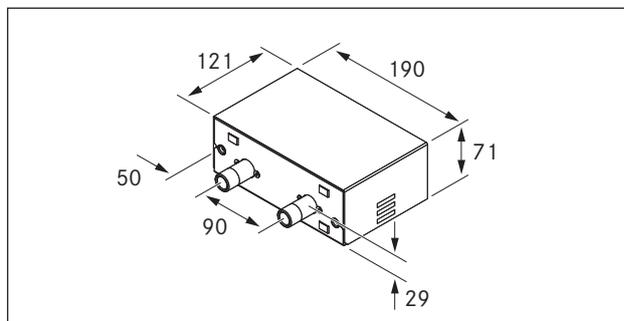


Fig. 3.2 Dimensions du boîtier de commande

4 Description de l'appareil

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

La table de cuisson possède les caractéristiques suivantes :

- Dispositif de cuisson automatique.
- Arrêt de sécurité
- Fonction de pont
- Réglage de la puissance électronique (9 niveaux)
- Sécurité enfant
- Affichage de zone de cuisson numérique
- Niveau Power
- Indicateur de chaleur résiduelle
- Témoin de contrôle de fonctionnement
- Détection de récipient
- Niveau de maintien au chaud

4.1 Composition

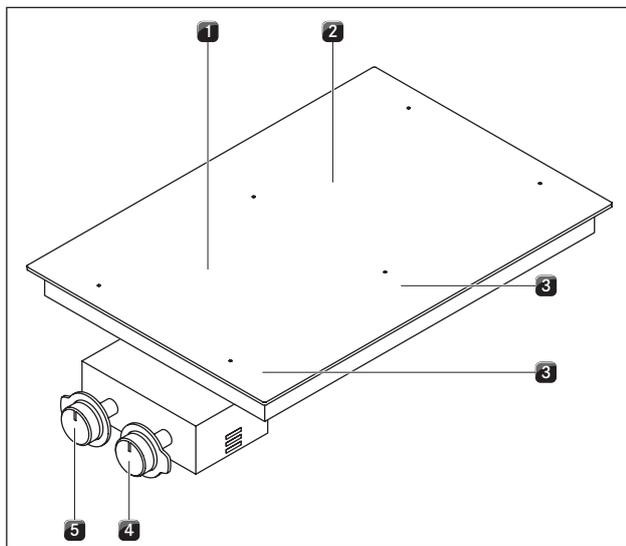


Fig. 4.1 Table de cuisson

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

4.2 Bandeau de commande et principe de fonctionnement

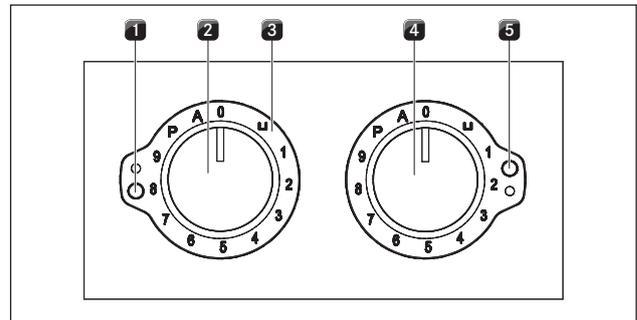


Fig. 4.2 Bouton de commande

- [1] Témoin de contrôle de fonctionnement
- [2] Bouton de commande zone de cuisson avant
- [3] Collier indicateur de niveau de puissance
- [4] Bouton de commande zone de cuisson arrière
- [5] Témoin de contrôle de fonctionnement

Champ d'affichage	Affichage	Signification
Affichage de la zone de cuisson	1 ... 9	Niveau de puissance
	P	Niveau Power
	A	Dispositif de cuisson automatique.
	L	Sécurité enfant activée
	Π	Fonction de pont (affichage uniquement sur l'affichage de la zone de cuisson avant)
	⌋	Niveau de maintien au chaud
	⌋	Récipient de cuisson manquant ou trop petit
	H	Indicateur de chaleur résiduelle : La zone de cuisson est à l'arrêt mais encore chaude (température > 60° C).

Tab. 4.1 Signification des affichages

Utilisation des boutons

Le bandeau de commande est muni de deux boutons de commande.

Utilisez l'appareil en réglant le bouton de commande correspondant sur le niveau de puissance correspondant. La fonction ou le niveau de puissance correspondant est indiqué dans l'affichage numérique de la zone de cuisson concernée.

Témoin de contrôle de fonctionnement

Si le témoin de contrôle est allumé, cela signifie que la zone de cuisson correspondante est en marche.

4.3 Principe de fonctionnement

Une bobine d'induction est située sous une 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. La zone de cuisson ne s'échauffe qu'indirectement du fait de la chaleur émise par le récipient. Les zones de cuisson à induction fonctionnent uniquement avec des récipients munis d'un fond magnétisable.

L'induction tient automatiquement compte de la taille du récipient de cuisson utilisé, c'est-à-dire que seule la surface de la zone de cuisson recouverte par le fond du récipient est chauffée.

► Respectez le diamètre minimal du fond du récipient.

4.3.1 Niveaux de puissance

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

Fonction	Niveau de puissance
Maintien au chaud de plats mijotés à environ 75°C	u
Fonte de beurre et de chocolat, dissolution de la gélatine	1
Maintien au chaud les sauces et les soupes, le riz	1-3
Cuisson de pommes de terre, pâtes, soupes, ragoûts, compotes de fruits, légumes et poissons, décongélation de plats	2-6
Cuisson dans des poêles avec revêtement, cuisson lente (sans surchauffe de la graisse) d'escalopes, poisson	6-7
Chauffe de graisse, cuisson de viande, préparation de liaisons et de soupes, cuisson d'omelettes	7-8
Cuisson de grande quantité de liquide, cuisson de steaks	9
Faire chauffer de l'eau	P

Tab. 4.2 Recommandations pour les niveaux de puissance.

Les données présentées dans le tableau sont des valeurs indicatives.

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

4.3.2 Niveau Power

Les deux zones de cuisson avant sont munies d'un niveau Power d'une plus forte puissance.

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

Le niveau Power ne peut pas être utilisé lorsque la fonction de pont est activée.

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

4.3.3 Dispositif de cuisson automatique.

Les deux zones de cuisson avant sont munies d'un dispositif de cuisson automatique réactivable.

■ La lettre u s'affiche.

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

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8
Durée de cuisson en min.:sec.	00:40	01:00	02:00	03:00	04:20	07:00	02:00	03:00

Tab. 4.3 Aperçu du dispositif de cuisson automatique.

4.3.4 Niveau de maintien au chaud

Le niveau de maintien au chaud permet de garder au chaud les plats mijotés à environ 75°C.

■ L'affichage de la zone de cuisson indique u.

■ La durée maximale de la fonction de maintien au chaud est limitée à 2 heures.

4.3.5 Fonction de pont

Les deux zones de cuisson peuvent être utilisées comme une zone de cuisson reliée avec le même niveau de puissance.

■ L'affichage indique n.

La fonction de pont peut servir à réchauffer les plats dans une sauteuse.

4.3.6 Récipient de cuisson adapté

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



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

Le récipient de cuisson utilisé pour la table de cuisson à induction doit être en métal, posséder des propriétés magnétiques ainsi qu'une surface de fond suffisante.

Les récipients de cuisson appropriés sont constitués :

- acier inoxydable à fond magnétisable
- d'acier émaillé
- fonte

Zone de cuisson	Diamètre minimum
Avant	120 mm
arrière	120 mm

Tab. 4.4 Diamètre minimum pour les récipients de cuisson

- ▶ 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 une surchauffe du récipient de cuisson suite à une mauvaise surveillance de la température de la table de cuisson. Le récipient de cuisson ne doit pas comporter de rainures et de bords coupants de façon à ne pas rayer la surface de la table de cuisson.
- ▶ Placez le récipient de cuisson (sans dessous-de-plat) directement sur la plaque vitrocéramique.

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 survenir si 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.

4.3.7 Détection de récipient

La zone de cuisson ne fonctionne pas si :

- La lettre \sqcup apparaît sur l'affichage.
- Elle s'allume sans ou avec un récipient inapproprié.
- Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit.
- Le récipient est enlevé d'une zone de cuisson qui est encore allumée.
- Au bout de 10 minutes sans récipient détecté, la zone de cuisson s'éteint automatiquement et peut être à nouveau allumée après que le bouton de commande soit remis en position zéro.

4.4 Dispositifs de sécurité

4.4.1 Indicateur de chaleur résiduelle

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

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

4.4.2 Arrêt de sécurité de la zone de cuisson

Toutes les zones de cuisson seront mises à l'arrêt si une des zones de cuisson est utilisée au-delà de la durée de fonctionnement maximale à un certain niveau de puissance. L'affichage de la zone de cuisson affiche alors un H (indicateur de chaleur résiduelle) et \square par intermittence.

Niveau de puissance	\sqcup	1	2	3	4	5	6
Nombre d'heures:	02:00	08:40	06:45	05:15	04:20	03:30	02:45
minutes avant la mise à l'arrêt							

Niveau de puissance	7	8	9
Nombre d'heures:	02:20	01:45	01:30
minutes avant la mise à l'arrêt			

Tab. 4.5 Aperçu de l'arrêt de sécurité.

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

4.4.3 Protection anti-surchauffe des zones de cuisson.

Toutes les bobines d'induction et les blocs de refroidissement de l'électronique sont équipés d'une protection anti-surchauffe. Avant que les bobines d'induction ou les blocs de refroidissement ne surchauffent, la protection anti-surchauffe prend l'une des mesures suivantes :

- Le niveau power P passe automatiquement sur le niveau de puissance G au bout de 10 minutes. L'affichage de la zone de cuisson P passe à G .
- Le niveau de puissance réglé est réduit.
- Les zones de cuisson s'éteignent automatiquement (voir Arrêt de sécurité de la zone de cuisson).

4.4.4 Sécurité enfant

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

5 Montage

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

INFO Ne pas monter la table de cuisson au dessus d'appareils de maintien au froid, de lave-vaisselle, de cuisinières, de fours, mais aussi de machines à laver et sèche-linge.

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

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

5.1 Contrôle des éléments livrés

Désignation	Nombre
Boîtier de commande plaques de compensation	6
Manette de commande	2
Set de notice d'utilisation et de montage	1
Écrous de fixation	2
Vis de fixation de la table de cuisson	4
Boîtier de commande vis de fixation	2
Gabarit de perçage	1
Jeu de plaques de compensation des hauteurs	1
Clef à six pans	1
Table de cuisson	1
Colliers indicateur de niveau de puissance	2
Bride de montage	1
Pattes de montage de la table de cuisson	4
Notice de nettoyage raclette	1

Tab. 5.1 Contenu de la livraison

- ▶ Vérifiez si le contenu de la livraison est entier et non endommagé.
- ▶ Informez aussitôt le service client de BORA si certains éléments de la livraison sont manquants ou endommagés.
- ▶ Ne montez en aucun cas des pièces endommagées.
- ▶ Éliminez l'emballage de transport de manière correcte (voir chapitre Mise à l'arrêt et Élimination).

5.2 Outils et ressources

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

- Crayon
- Perceuse ou perceuse dans fil avec mèche Forstner Ø 30 mm
- Gabarit de perçage (inclus dans le contenu de la livraison)
- tournevis cruciforme Z2
- Joint en silicone pour revêtement des surfaces de découpe

5.3 Instructions de montage

5.3.1 Distances de sécurité

- ▶ Respectez ces distances de sécurité :

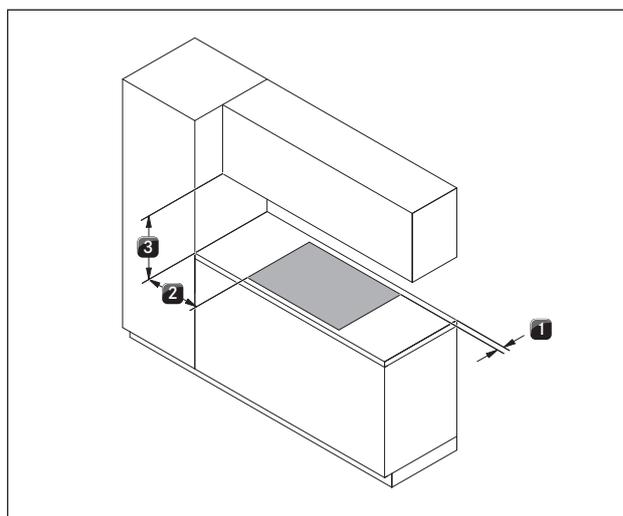


Fig. 5.1 Distances minimales

- [1] 50 mm de distance minimale derrière entre la découpe du plan de travail et le bord arrière du plan de travail.
- [2] Distance minimale de 50 mm à gauche et à droite de la découpe des plans de travail jusqu'à l'armoire placée sur le côté ou à un mur de la pièce. Une distance minimale de 300 mm est recommandée pour des raisons ergonomiques et pour un système d'aspiration sur table de cuisson efficace.
- [3] 700 mm de distance minimale entre le plan de travail et le placard supérieur. Une distance minimale de 1000 mm est recommandée pour des raisons ergonomiques.

5.4 Dimensions de découpe

Préparation du plan 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.
- Respectez les indications des fabricants de plan de travail.

Saillie du plan de travail

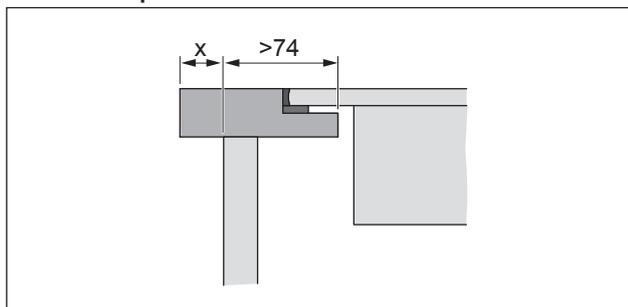


Fig. 5.2 Saillie du plan de travail

- Lors de la découpe du plan de travail, veillez à prendre en compte la saillie de profondeur x (valable pour les montages affleurants et par le dessus).

Montage affleurant

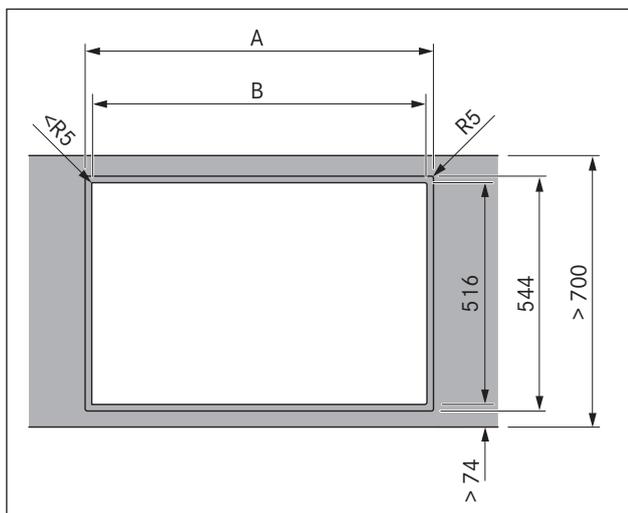


Fig. 5.3 Montage affleurant

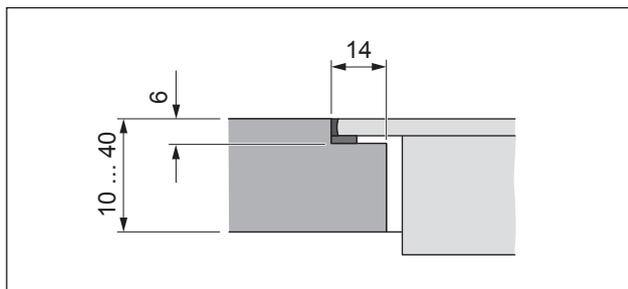


Fig. 5.4 Dimension de rainure pour montage affleuré

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

Montage par le dessus

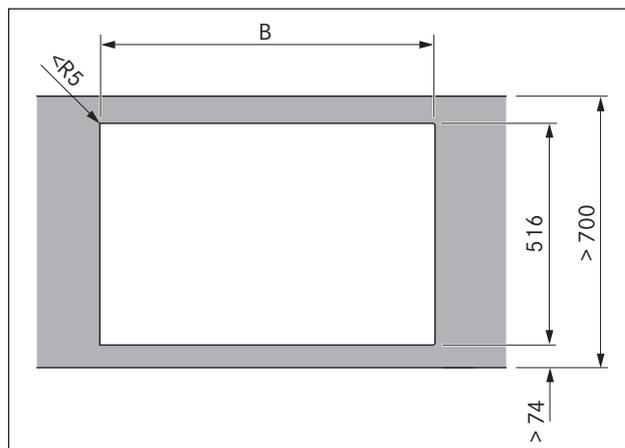


Fig. 5.5 Montage par le dessus

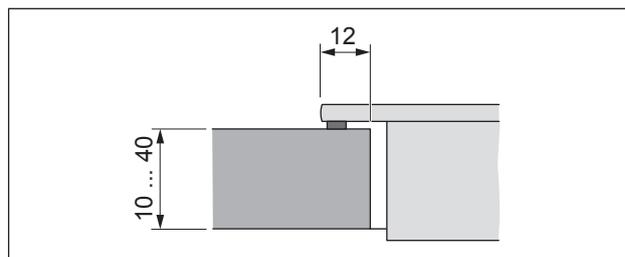


Fig. 5.6 Découpe montage par le dessus

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

Table de cuisson / Dispositif aspirant	A en mm	B en mm
	374	346
	745	717
	1116	1088
	485	457
	856	828
	1338	1310
	1709	1681

Tab. 5.2 Dimensions de découpe

5.5 Monter la table de cuisson

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

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

INFO Le rail de montage livré avec la table de cuisson doit être monté entre les tables de cuisson ou entre les tables de cuisson et l'aspiration sur table de cuisson.

INFO Une plaque de protection des câbles (fond intermédiaire) doit être fixée en dessous de l'appareil. Elle doit être fixée de façon amovible pour les travaux de maintenance.

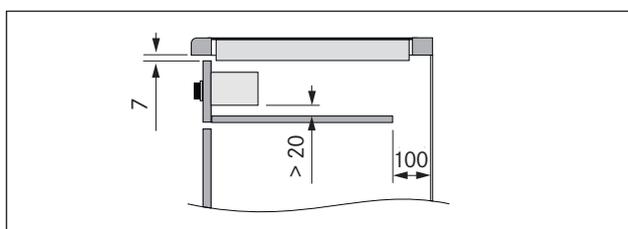


Fig. 5.7 Vue latérale de la plaque de protection des câbles et de l'aération

- D'éventuelles traverses sur le meuble doivent être retirées de la zone de la découpe du plan de travail.
- Les tiroirs ou tablettes dans le meuble bas doivent pouvoir être retirés pour des travaux de maintenance et de nettoyage.
- Veillez à une aération suffisante en dessous de la table de cuisson. Une section transversale d'ouverture $> 50 \text{ cm}^2$ sur la face avant et dans le fond intermédiaire doit exister pour l'aération de la technologie à induction.

5.5.1 Installation du boîtier de commande dans le bandeau du meuble bas.

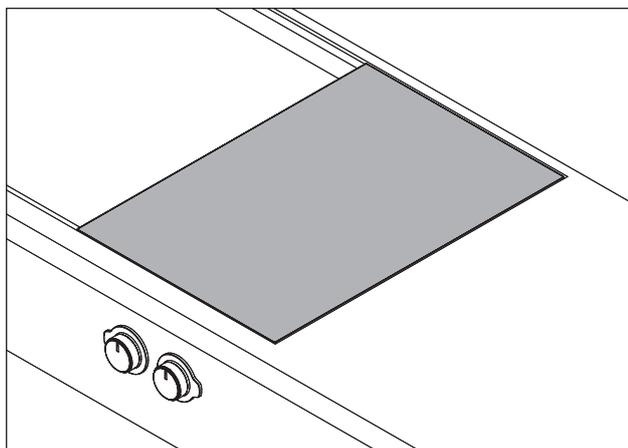


Fig. 5.8 Boîtier de commande et table de cuisson installés

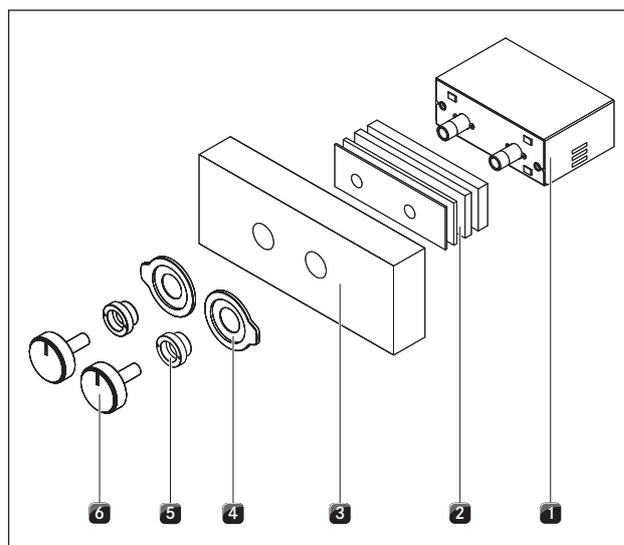


Fig. 5.9 Montage boîtier de commande

- [1] Boîtier de commande
- [2] Plaques de compensation
- [3] Bandeau (non inclus dans le contenu de la livraison)
- [4] Colliers indicateur de niveau de puissance
- [5] Écrous
- [6] Manette de commande

► Marquez les perçages à l'aide du gabarit de perçage fourni.

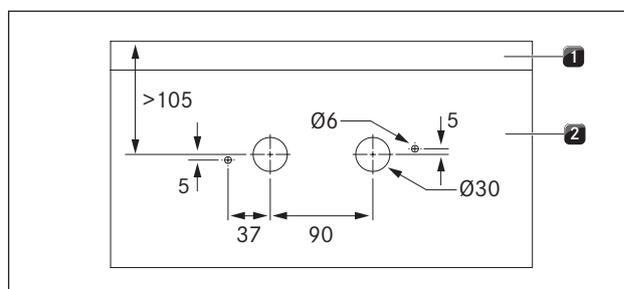


Fig. 5.10 Gabarit de perçage

- [1] Plan de travail
- [2] Bandeau

► Pré-percez les perçages afin d'éviter un déchirement du bandeau.

Donner le nombre de plaques de compensation

- Il faut rassembler une dimension totale de 36 mm avec les plaques de compensation [2] et le bandeau [3].
- Respectez impérativement la dimension totale de 36 mm afin de garantir le bon fonctionnement du boîtier de commande [1].

Épaisseur bandeau [mm]	Épaisseur totale des plaques de compensation [mm]	Plaques de compensation [nombre]			
		10 mm	5 mm	3 mm	2 mm
34	2	-	-	-	1
33	3	-	-	1	-
32	4	-	-	-	2
31	5	-	-	1	1
30	6	-	-	2	-
29	7	-	1	-	1
28	8	-	1	1	-
27	9	-	1	-	2
26	10	1	-	-	-
25	11	-	1	2	-
24	12	1	-	-	1
23	13	1	-	1	-
22	14	1	-	-	2
21	15	1	1	-	-
20	16	1	-	2	-
19	17	1	1	-	1
18	18	1	1	1	-
17	19	1	1	-	2
16	20	1	1	1	1
15	21	1	1	2	-
14	22	1	1	1	2
13	23	1	1	2	1

Tab. 5.3 Aperçu des plaques de compensation

Renforcer le boîtier de commande

- ▶ Enfoncez par l'arrière le boîtier de commande [1] avec les plaques de compensation incrustées [2] dans le perçage de bandeau.
- ▶ Mettez les deux colliers indicateur de niveau de puissance [4] sur la face avant du bandeau.

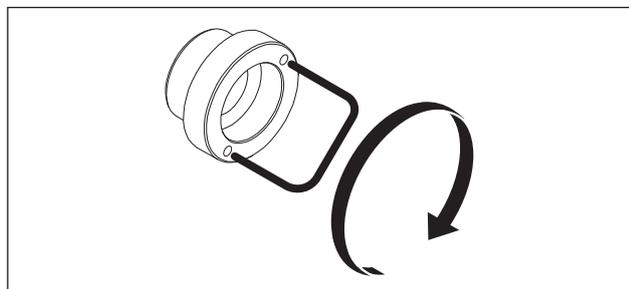


Fig. 5.11 Mettre l'écrou de fixation

- ▶ Vissez les écrous de fixation [5] avec la bride de montage et vissez les écrous de fixation avec max. 10 Nm.
- ▶ Mettez la lentille par l'avant dans le collier indicateur de niveau de puissance.
- ▶ Fixez le bouton de commande [6].

Ajuster le bouton de commande

Pour un bon ajustement, la distance du bouton de commande au collier indicateur de niveau de puissance peut être réglée.

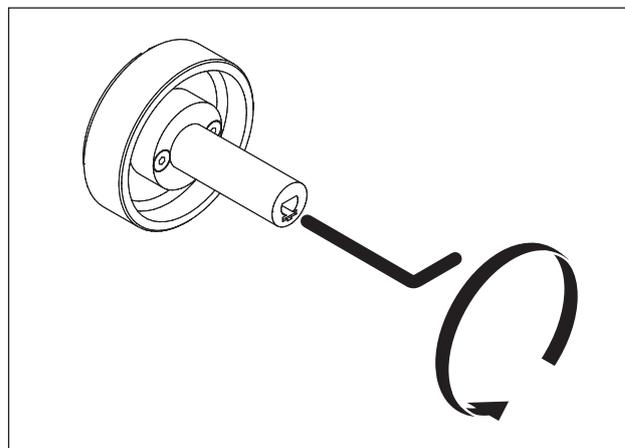


Fig. 5.12 Régler le bouton de commande

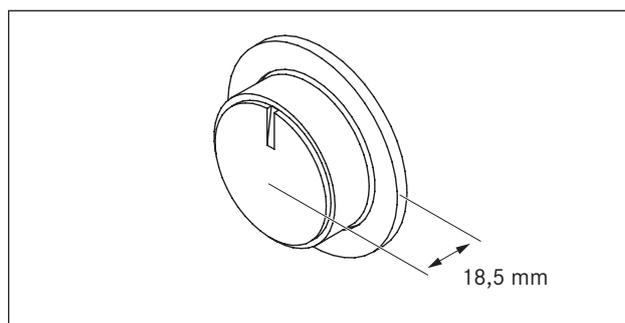


Fig. 5.13 Distance bouton de commande

5.5.2 Encastrement de la table de cuisson

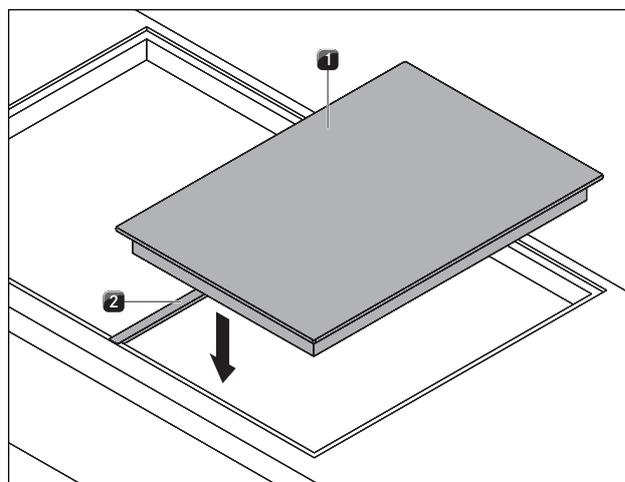


Fig. 5.14 Introduire le rail de montage et la table de cuisson

- [1] Table de cuisson
- [2] Rail de montage

- ▶ Placez le rail de montage [2] dans la découpe du plan de travail.
- ▶ Introduisez la table de cuisson [1].

- ▶ Aligned de manière exacte la table de cuisson [1].
- ▶ Orientez le rail de montage [2] de façon à ce que celle-ci repose uniformément sous la table de cuisson et l'aspiration sur table de cuisson PL540.

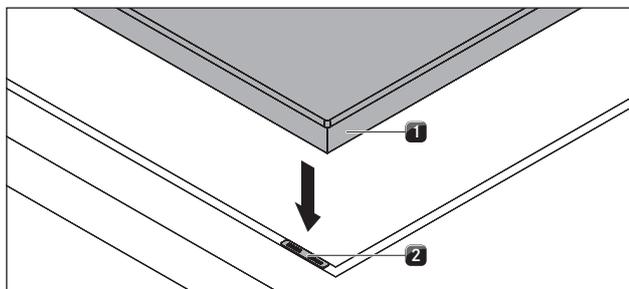


Fig. 5.15 Table de cuisson et plaques de compensation des hauteurs

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

- ▶ Mettez éventuellement des plaques de compensation [2] en dessous.



Fig. 5.16 Pattes de fixation

- [1] Vis
[2] Patte de fixation

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

Établir la table de cuisson et le boîtier de commande

- ▶ Établissez le raccordement entre la table de cuisson et le boîtier de commande.
- ▶ Raccordez d'abord le câble de prise de terre jaune-vert avec l'endroit caractérisé sur le boîtier de commande.



Symbole prise de terre

- ▶ Raccordez maintenant la fiche d'alimentation multipolaire et de couleur de la zone de cuisson correspondante au boîtier de commande avec la douille correspondante de couleur.

5.6 Raccordement en électricité

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

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

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

■ Coupe transversale:

3G1,5 mm² pour un raccordement 1 phases.

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

Raccord électrique

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

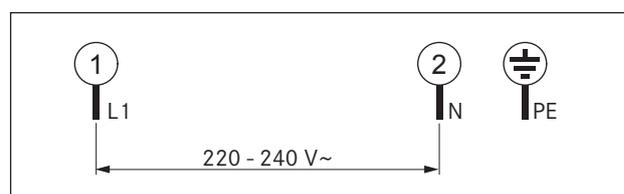


Fig. 5.17 Schéma de raccordement 1 phases

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

5.7 Remise à l'utilisateur

Si le montage est raccordé :

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

6 Utilisation

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

INFO La table de cuisson ne peut être utilisée que lorsque le filtre à graisse en acier inoxydable de l'aspiration sur table de cuisson est utilisé (voir mode d'emploi système d'aspiration sur table de cuisson).

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

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

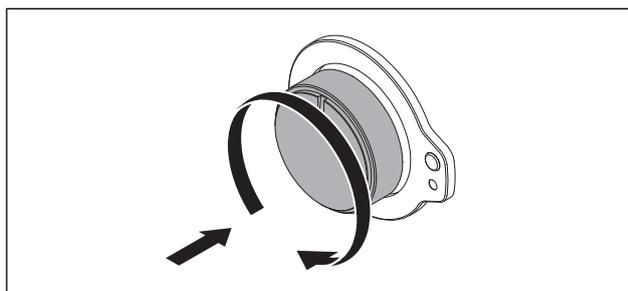


Fig. 6.1 Appuyer sur le bouton de commande et tournez-le

6.1.1 Mise en marche de la zone de cuisson

- ▶ Tournez le bouton de commande au niveau de puissance **I** pour mettre la zone de cuisson en marche.
- Le témoin de contrôle de fonctionnement est actif.

Réglage du niveau de puissance

- ▶ Tournez le bouton de commande pour régler le niveau de puissance correspondant.

6.1.2 Mise en marche du niveau Power

INFO Les deux zones de cuisson sont équipées d'un niveau power d'une plus forte puissance.

Si une zone de cuisson fonctionne avec le niveau Power **P**, les autres zones de cuisson peuvent être réglées au niveau de puissance maximal **5**.

Si le niveau de puissance **5** est augmenté, le niveau Power **P** est rétrogradé.

- ▶ Pressez et tournez le bouton de commande au delà du niveau de puissance **9** jusqu'à ce que le niveau Power **P** apparaisse sur l'affichage de la zone de cuisson.
- Au bout de 10 minutes, la zone de cuisson passe automatiquement au niveau de puissance **9**.

6.1.3 Arrêt anticipé du niveau Power

- ▶ Tournez à nouveau le bouton de commande au delà du niveau de puissance **9**.
- Le niveau de puissance **9** est actif et apparaît sur l'affichage de la zone de cuisson.

ou

- ▶ Positionnez le bouton de commande sur le niveau de puissance souhaité.
- Le niveau de puissance réglé est actif et apparaît sur l'affichage de la zone de cuisson.

6.1.4 Mise à l'arrêt de la zone de cuisson

INFO Si **H** apparaît sur l'affichage d'une zone de cuisson, c'est que la zone de cuisson est encore chaude.

INFO Après l'utilisation, éteignez la zone de cuisson. Ne vous fiez pas à la détection de récipient.

- ▶ Tournez le bouton de commande au niveau de puissance **0** pour mettre la zone de cuisson à l'arrêt.
- Le témoin de contrôle de fonctionnement est inactif.
- La table de cuisson est à l'arrêt quand plus aucune zone de cuisson n'est active.
- ▶ Prenez en compte l'indicateur de chaleur résiduelle (voir chapitre Description de l'appareil).

6.1.5 Fonction de pont

- Lorsque la fonction de pont est activée, les deux zones de cuisson fonctionnent en même temps sur le même niveau de cuisson.
- Le niveau Power **P** ne peut pas être utilisé lorsque la fonction de pont est activée.

Allumer la fonction de pont

- ▶ Pressez et tournez les deux boutons de commande simultanément vers la gauche sur le symbole **P**.
- ▶ Relâchez les deux boutons de commande.
- ▶ Tournez ensuite le bouton de commande gauche sur le niveau de puissance **9**.
- ▶ Réglez le niveau de puissance souhaité avec le bouton de commande droit.
- Le symbole de pont **P** apparaît dans l'affichage de la zone de cuisson.
- Le niveau de puissance sélectionné (pour les deux zones de cuisson) apparaît sur l'affichage de la zone de cuisson.
- Les niveaux de cuisson des deux zones de cuisson peuvent maintenant être réglés simultanément avec le bouton de commande droit.

Éteindre la fonction de pont

- ▶ Tournez les deux boutons de commande sur le niveau de puissance **0**, la fonction de pont et la table de cuisson est à l'arrêt.

6.1.6 Dispositif de cuisson automatique.

Mise en marche du dispositif de cuisson automatique.

- ▶ Pressez et tournez le bouton de commande de la zone de cuisson souhaitée vers la gauche sur le symbole \overline{A} .
- ▶ Sélectionnez (en l'espace de 5 secondes) le niveau de puissance souhaité (niveau de cuisson continue) avec lequel la cuisson devra être poursuivie après la fin du dispositif de cuisson automatique.
- Le symbole \overline{A} apparaît sur l'affichage de la zone de cuisson pour le dispositif de cuisson automatique activé et le niveau de cuisson continue par ex. $\overline{5}$.
- La lettre \overline{A} apparaît sur l'affichage de la zone de cuisson pour la durée du dispositif de cuisson automatique actif.
- Une fois la durée écoulée, la puissance est réduite sur le niveau sélectionné de cuisson continue.
- Si pendant le dispositif de cuisson automatique actif vous sélectionnez un niveau de cuisson continue plus élevé, la nouvelle durée sera automatiquement appliquée.

Mise à l'arrêt du dispositif de cuisson automatique

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

- ▶ diminuer le niveau de puissance (niveau de cuisson continue).
- ▶ régler le niveau de puissance $\overline{9}$.
- ▶ activer le niveau Power \overline{P} .
- ▶ activez le niveau de maintien au chaud \overline{u} .
- ▶ mettre à l'arrêt la table de cuisson.

6.1.7 Niveau de maintien au chaud

- ▶ Pressez et tourner le bouton de commande de la zone de cuisson souhaitée sur le symbole du niveau de maintien au chaud \overline{u} afin de l'activer.
- Le symbole de maintien de chaleur \overline{u} apparaît dans l'affichage de la zone de cuisson.
- La zone de cuisson s'éteint automatiquement au bout de 2 heures.

6.1.8 Mise en marche / à l'arrêt de la sécurité enfant

INFO Si, dans l'affichage d'une zone de cuisson, \overline{L} et \overline{H} apparaissent en alternance, cela signifie que la zone de cuisson est encore chaude.

Mise en marche de la sécurité enfant

Conditions préalables :

- La table de cuisson est à l'arrêt.
- ▶ Pressez le bouton de commande gauche ou droit de la zone de cuisson correspondante.
- ▶ Tournez le bouton de commande pendant au moins 5 secondes vers la gauche sur la position \overline{A} .

ou

- ▶ pressez les deux boutons de commande de la zone de cuisson correspondante.
- ▶ Tournez les deux boutons de commande pendant au moins 5 secondes vers la gauche sur la position \overline{A} .
- La lettre \overline{L} apparaît sur tous les affichages des zones de cuisson. La sécurité enfant est activée.

Mise à l'arrêt de la sécurité enfant

- ▶ Pressez le bouton de commande gauche ou droit de la zone de cuisson correspondante.
 - ▶ Tournez le bouton de commande pendant au moins 5 secondes vers la gauche sur la position \overline{A} .
- ou
- ▶ pressez les deux boutons de commande de la zone de cuisson correspondante.
 - ▶ Tournez les deux boutons de commande pendant au moins 5 secondes vers la gauche sur la position \overline{A} .
 - Les deux affichages des zones de cuisson s'éteignent.
 - La sécurité enfant est désactivée.

7 Nettoyage et entretien

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

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

Tab. 7.1 Cycles de nettoyage

7.1 Nettoyant

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

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

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

7.2 Entretien de la table de cuisson

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

7.3 Nettoyage de la table de cuisson

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

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

Si la table de cuisson est encore chaude :

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

Salissures importantes

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

Les modifications de la couleur et les endroits brillants ne sont pas des dommages de la table de cuisson.

Le fonctionnement de celle-ci et la stabilité de la vitrocéramique n'en seront pas affectés.

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

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

7.3.1 Nettoyage de la manette de commande

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

8 Dépannage

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

Problème de commande	Cause	Aide
Il est impossible d'allumer la table de cuisson.	Le fusible ou le coupe-circuit automatique de l'installation de la maison/de l'appartement est défectueux.	Changez le fusible. Remettez le coupe-circuit automatique en marche.
	Le fusible ou le coupe-circuit automatique se déclenche plusieurs fois.	Appeler le service après-vente de BORA.
	L'alimentation en courant est interrompue.	Faire contrôler l'alimentation en courant par un électrotechnicien.
Pendant les premières heures de fonctionnement de la table de cuisson, des odeurs et de la vapeur se forment.	Ce phénomène est normal pour des appareils sortant d'usine.	Attendez pendant quelques heures de fonctionnement. Si les odeurs persistent, informez le service après-vente.
La lettre \underline{u} apparaît dans l'affichage de la zone de cuisson.	Aucun récipient ou un récipient inapproprié se trouve sur la zone de cuisson.	Utilisez uniquement un récipient approprié. Choisir une taille de récipient correspondant à la zone de cuisson (voir chapitre Description de l'appareil).
La lettre \underline{L} apparaît dans l'affichage de la zone de cuisson.	La sécurité enfant est allumée.	Éteindre la sécurité enfant (voir le chapitre Utilisation).
La lettre \underline{r} apparaît dans l'affichage de la zone de cuisson.	Activation durable d'un bouton.	Remettez le bouton sur sa position initiale.
	Rupture de câble entre la table de cuisson et le boîtier de commande.	Appeler le service après-vente de BORA.
Le message d'erreur \underline{E} apparaît dans l'affichage de la zone de cuisson.	La zone de cuisson correspondante ou un bloc d'alimentation est défectueux.	Notez le numéro d'erreur et contactez le service client de BORA.
Une zone de cuisson ou l'ensemble de la table de cuisson s'éteint automatiquement.	La durée de fonctionnement d'une zone de cuisson est trop longue.	Remettre la zone de cuisson en fonctionnement (voir chapitre Utilisation).
	La protection anti-surchauffe s'est déclenchée.	(voir chapitre Description de l'appareil)
Le niveau Power est interrompu automatiquement de manière anticipée.	La protection anti-surchauffe s'est déclenchée.	(voir chapitre Description de l'appareil)
Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner une fois la table de cuisson éteinte.	Le ventilateur fonctionne jusqu'à ce que l'appareil ait refroidi et s'éteint ensuite automatiquement.	Attendre jusqu'à ce que le ventilateur de refroidissement s'éteigne automatiquement.

Tab. 8.1 Résolution des dysfonctionnements

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

9 Mise hors service, démontage et élimination

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

9.1 Mise hors service

Par le terme de mise hors service, on entend la mise hors service définitive et le démontage. Suite à une mise hors service, l'appareil peut être soit monté dans un autre meuble, soit vendu à une autre personne, soit être mis au rebut.

INFO La déconnexion et la fermeture du raccord en gaz et en électricité ne doit être réalisée que par du personnel spécialisé agréé.

- ▶ Éteignez l'appareil pour le mettre hors service (voir le chapitre Utilisation)
- ▶ Séparez l'appareil de l'alimentation en tension.

9.2 Démontage

Le démontage présuppose que l'appareil est accessible et qu'il n'est pas raccordé à l'alimentation en tension. Pour les appareils à gaz, il faut s'assurer que le raccord en gaz est fermé.

- ▶ Desserrez les pattes de fixation
- ▶ Retirez les joints en silicone.
- ▶ Retirez l'appareil vers le haut pour l'enlever du plan de travail.
- ▶ Retirez les autres accessoires comme le boîtier de commande, le conduit flexible ou les brides de montage.
- ▶ Éliminez l'ancien appareil et les accessoires sales comme décrit à la rubrique «Élimination dans le respect de l'environnement».

9.3 Élimination dans le respect de l'environnement

Élimination de l'emballage de transport

INFO L'emballage protège l'appareil contre les dommages de transport. Les matériaux d'emballage sont sélectionnés du point de vue de la compatibilité avec l'environnement et des techniques d'élimination et sont donc recyclables.

Le recyclage de l'emballage permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume de déchets. Votre commerçant spécialisé reprend l'emballage.

- ▶ Remettez l'emballage à votre commerçant spécialisé.
- ou
- ▶ Éliminez l'emballage correctement en prenant en compte les prescriptions locales.

Élimination de l'appareil usagé



Les appareils électriques portant ce signe ne doivent pas être évacués avec les déchets domestiques, une fois leur durée de vie épuisée. Vous devez les mettre au rebut dans un point de recyclage d'appareils électriques et électroniques. Vous obtiendrez des informations à ce sujet auprès des administrations de votre commune.

Les appareils électriques et électroniques usagés contiennent encore de précieux matériaux. Ils contiennent toutefois également des substances toxiques qui ont été nécessaires pour leur fonctionnement et leur sécurité. Éliminées avec les ordures ménagères ou traitées de manière inappropriée, ces substances toxiques peuvent nuire à la santé de l'homme et à l'environnement.

- ▶ Ainsi, n'éliminez en aucun cas votre appareil usagé avec les ordures ménagères.
- ▶ Apportez votre appareil usagé à un point de recyclage local pour leur récupération et la valorisation des composants électriques et électroniques et des autres matériaux.

10 Garantie, service après-vente et pièces de rechange

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

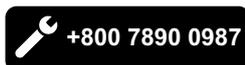
10.1 Garantie

La période de garantie est de 2 ans.

10.2 Service après-vente

Service après-vente BORA :

voir le verso de la notice d'utilisation et de montage



- En cas de dysfonctionnements que vous ne pouvez pas résoudre vous-même, contactez votre commerçant spécialisé BORA ou le service-après-vente de BORA.

Le service après-vente a besoin de la désignation du type et du numéro de fabrication de votre appareil (numéro FD). Ces deux informations se trouvent sur la plaque signalétique au dos de la notice ainsi que sur le dessous de l'appareil.

10.3 Pièces de rechange

- Lors des réparations, utilisez uniquement des pièces d'origine.

INFO Vous trouverez des pièces de rechangechez votre revendeur BORA et sur le site web de service BORA www.bora.com/service ou au numéro service client ci-dessous.

11 Notes :

Plaque signalétique :



Allemagne :

BORA Lüftungstechnik GmbH

Rosenheimer Str. 33

83064 Raubling

Allemagne

T +49 (0) 8035 / 907-240

F +49 (0) 8035 / 907-249

info@bora.com

www.bora.com

Australie- Nouvelle-Zélande :

BORA APAC Pty Ltd

A/ 91-95 Victoria Road

Drummoyne NSW 2047

Australie

T +61 2 7900 5580

F +61 2 8076 3514

info@boraapac.com.au

www.boraapac.com.au

Autriche :

BORA-Vertriebs GmbH & Co KG

Prof.-Dr.-Anton-Kathrein-Straße 3

6342 Niederndorf

Autriche

T +43 (0) 5373 / 62250-0

F +43 (0) 5373 / 62250-90

mail@bora.com

www.bora.com

Europe :

BORA Holding GmbH

Prof.-Dr.-Anton-Kathrein-Straße 3

6342 Niederndorf

Autriche

T +43 (0) 5373 / 62250-0

F +43 (0) 5373 / 62250-90

mail@bora.com

www.bora.com

