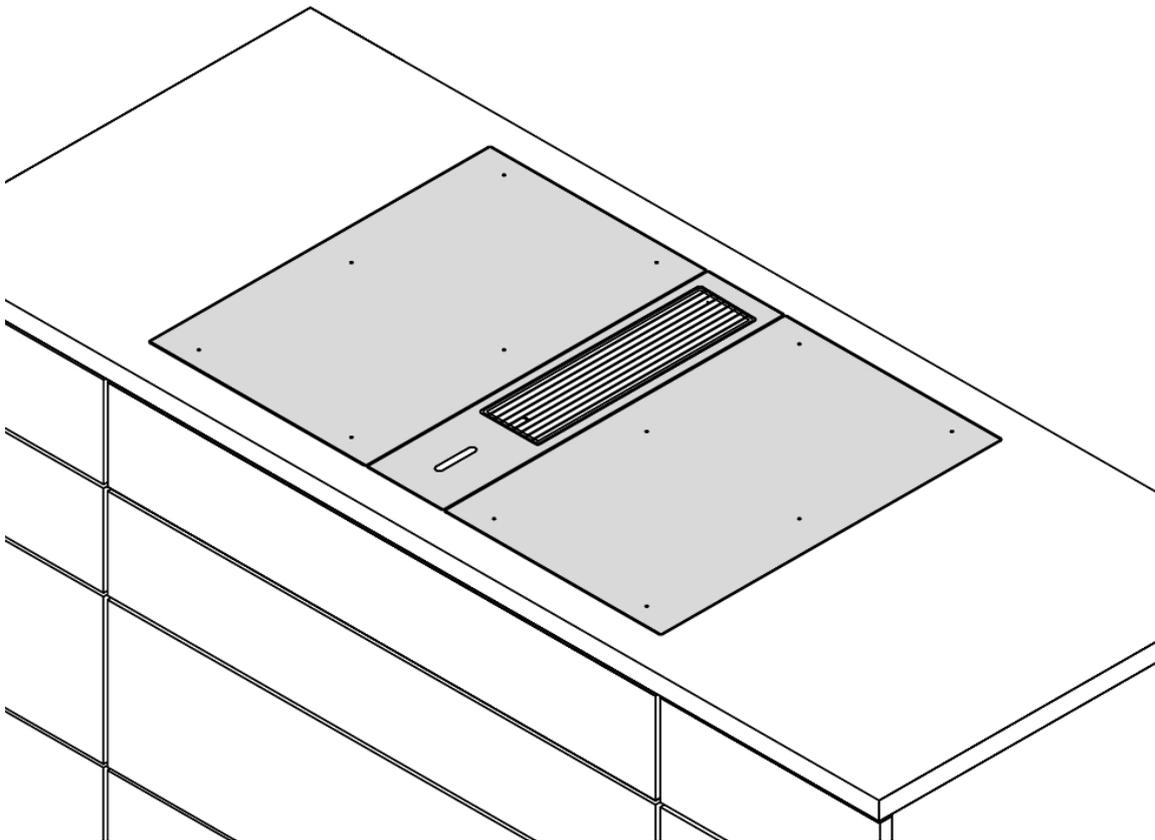


FR Notice d'utilisation Classic 2.0



000101-10006

Sommaire

1	Généralités	4
1.1	Validité de la notice d'utilisation et de montage.....	4
1.2	Responsabilité.....	4
1.3	Conformité du produit	4
1.4	Protection des données.....	4
1.5	Représentation des informations.....	4
1.5.1	Avertissements et remarques de sécurité	4
1.5.2	Illustrations.....	5
2	Sécurité	6
2.1	Utilisation correcte	6
2.2	Personnes à capacités limitées.....	6
2.3	Informations de sécurité générales.....	6
2.4	Informations de sécurité relatives à l'utilisation.....	7
2.4.1	Informations de sécurité relatives à l'utilisation du dispositif aspirant	8
2.4.2	Informations de sécurité relatives à l'utilisation des tables de cuisson.....	9
2.5	Informations de sécurité pour le nettoyage et l'entretien	10
2.5.1	Informations de sécurité pour le nettoyage et l'entretien des dispositifs aspirants	11
2.5.2	Informations de sécurité pour le nettoyage et l'entretien des tables de cuisson	11
2.6	Informations de sécurité pour la réparation, la maintenance et les pièces de rechange	11
3	Description de l'appareil	12
3.1	Dispositif aspirant.....	12
3.1.1	Description	12
3.1.2	Composition	12
3.1.3	Principe de fonctionnement.....	12
3.1.4	Caractéristiques et fonctions.....	12
3.1.5	Port USB.....	13
3.1.6	Interface pour appareils externes	13
3.2	Description du système.....	13
3.2.1	Zone de commande et principe de fonctionnement..	13
3.2.2	Symboles.....	14
3.2.3	Affichage 7 segments	14
3.2.4	Codes de couleur.....	15
3.2.5	Luminosité.....	15
3.2.6	Sons	15
3.2.7	Indicateur d'entretien du filtre	15
3.3	Tables de cuisson.....	15
3.3.1	Description	16
3.3.2	Composition	16
3.3.3	Principe de fonctionnement des tables de cuisson à induction.....	19
3.3.4	Principe de fonctionnement des tables de cuisson Hyper et HiLight.....	20
3.3.5	Principe de fonctionnement de la table de cuisson vitrocéramique à gaz	21
3.3.6	Principe de fonctionnement du teppanyaki en acier inoxydable	22
3.3.7	Vue d'ensemble de fonctions.....	22
3.4	Dispositifs de sécurité.....	22
3.4.1	Arrêt de sécurité.....	22
3.4.2	Indicateur de chaleur résiduelle.....	23
3.4.3	Protection anti-surchauffe	23
3.4.4	Sécurité enfant	23
4	Fonctions et utilisation	24
4.1	Remarques générales et spécifiques relatives à l'utilisation de l'appareil	24

4.1.1	Remarques spécifiques relatives à l'utilisation du teppanyaki en acier inoxydable.....	24
4.1.2	Informations spéciales pour la table de cuisson au gaz	24
4.2	Commande tactile.....	25
4.3	Utilisation du système.....	26
4.3.1	Principe de commande	26
4.3.2	Mise en marche	26
4.3.3	Mise à l'arrêt.....	26
4.3.4	Verrouillage	26
4.3.5	Verrouillage au nettoyage.....	26
4.3.6	Sécurité enfant.....	27
4.3.7	Minuteur	27
4.4	Utilisation du dispositif aspirant.....	27
4.4.1	Réglage des niveaux de puissance du ventilateur.....	27
4.4.2	Niveau Power du ventilateur	27
4.4.3	Aspiration automatique	28
4.4.4	Arrêt du ventilateur.....	28
4.4.5	Système de temporisation automatique	28
4.5	Utilisation des tables de cuisson	28
4.5.1	Sélection des zones de cuisson	28
4.5.2	Réglage du niveau de puissance d'une zone de cuisson	28
4.5.3	Arrêt de la zone de cuisson	29
4.5.4	Dispositif de cuisson automatique.....	29
4.5.5	Niveau Power.....	30
4.5.6	Activation 2 feux sur les tables de cuisson CKCH et CKCB	30
4.5.7	Fonction de pont	30
4.5.8	Fonction de maintien au chaud.....	31
4.5.9	Fonction de nettoyage sur le teppanyaki en acier inoxydable	31
4.5.10	Minuteur de cuisson	31
4.5.11	Fonction de pause	32
4.5.12	Détection de récipient	32
5	Menu utilisateur	33
5.1	Vue d'ensemble du menu	33
5.2	Utilisation du menu	33
5.3	Configuration de base	33
5.4	Menu standard	34
5.4.1	Option de menu 1 : Volume des signaux sonores.....	34
5.4.2	Option de menu 2 : sécurité enfant	34
5.4.3	Option de menu 3 : commande automatique de l'aspiration.....	34
5.4.4	Option de menu 5 : durée du verrouillage au nettoyage	35
5.4.5	Option de menu 5 : durée de la temporisation automatique	35
5.4.6	Option de menu 6 : version logicielle.....	35
5.4.7	Option de menu 7 : version matérielle.....	36
5.4.8	Option de menu 8 : mise à jour du logiciel du système	36
5.4.9	Option de menu 9 : export de données.....	36
5.4.10	Option de menu A : durée de vie du filtre de recyclage	37
5.4.11	Option de menu B : affichage du filtre, remplacement du type de filtre et réinitialisation de la durée de vie du filtre	37
5.4.12	Option de menu H : configuration de l'air du dispositif aspirant	38
5.4.13	Option de menu J : sélection du type de filtre.....	38
5.4.14	Option de menu L : configuration des ventilateurs ...	38
6	Menu avancé	40
6.1	Utilisation du menu avancé.....	40
6.1.1	Code d'accès obligatoire	40
6.1.2	Ouverture du menu avancé.....	40

6.1.3	Fermeture du menu avancé	40
6.2	Options de menu du menu avancé	40
6.2.1	Option de menu D : mode de démonstration	40
6.2.2	Option de menu E : test de l'affichage et du clavier..	41
6.2.3	Option de menu F : réinitialisation sur les réglages d'usine.....	41
6.3	Configuration du gaz.....	41
6.3.1	Option de menu P : PGU	42
6.3.2	Option de menu S : GAS.....	42
6.3.3	Option de menu T : GAS	42
7	Nettoyage et entretien	44
7.1	Nettoyants.....	44
7.1.1	Matériel de nettoyage des tables de cuisson en vitrocéramique.....	44
7.1.2	Matériel de nettoyage du teppanyaki en acier inoxydable	44
7.2	Entretien des appareils.....	44
7.3	Nettoyage du dispositif aspirant.....	44
7.3.1	Démontage des composants	44
7.3.2	Nettoyage des composants	45
7.3.3	Montage des composants.....	45
7.3.4	Remplacement du filtre à charbon actif.....	45
7.4	Nettoyage des tables de cuisson	46
7.4.1	Nettoyage de la vitrocéramique.....	46
7.4.2	Nettoyage du teppanyaki en acier inoxydable	46
7.4.3	Nettoyage des composants de la table de cuisson à gaz.....	47
8	Dépannage	48
8.1	Système de dépannage	48
8.2	Dépannage du dispositif aspirant	48
8.3	Dépannage des tables de cuisson.....	49
8.4	Dépannage de la table de cuisson à gaz.....	49
8.5	Procédure en cas de dysfonctionnement	50
9	Garantie, service technique, pièces de rechange et accessoires	51
9.1	Garantie fournisseur de BORA	51
9.1.1	Extension de garantie	51
9.2	Service.....	51
9.3	Pièces de rechange.....	51
9.4	Accessoires	51
10	Étiquettes signalétiques	53
11	Fiches énergétiques	54
11.1	Fiche énergétique CKA2	54
11.2	Fiche énergétique CKFI	55
11.3	Fiche énergétique CKI	55
11.4	Fiche énergétique CKCH.....	56
11.5	Fiche énergétique CKCB.....	56
11.6	Fiche énergétique CKG	56

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 entrepris dans le respect des dispositions légales, prescriptions et normes applicables. Les opérations doivent être réalisées par un technicien qualifié au fait des prescriptions du fournisseur d'énergie locale et en mesure de les observer.

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

1.1 Validité de la notice d'utilisation et de montage

i Les présentes instructions portent sur le système BORA Classic 2.0 avec la version logicielle 03.00.

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.

1.2 Responsabilité

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

Par ailleurs, BORA n'est pas responsable de dommages issus d'un montage inapproprié et de la non-observation des avertissements et remarques de sécurité !

1.3 Conformité du produit

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

Règlements

Les appareils fonctionnant au gaz sont conformes aux règlements UE suivants :

- Règlement (CE) 2016/426 relatif aux appareils brûlant des combustibles gazeux

1.4 Protection des données

Pendant son fonctionnement, votre dispositif aspirant enregistre des données pseudonymées, telles que les réglages définis dans le menu, les heures de fonctionnement des différentes unités et le nombre de fonctions sélectionnées. Le dispositif aspirant consigne en outre les pannes de communication et le nombre d'heures de fonctionnement.

Les données peuvent uniquement être lues manuellement sur le dispositif aspirant. La décision vous revient en conséquence. Les données enregistrées permettent d'accélérer le diagnostic et la résolution des pannes en cas de dépannage.

1.5 Représentation des informations

Des formats, chiffreages, symboles, remarques de sécurité, désignations et abréviations sont utilisés dans le présent manuel afin d'en accélérer l'utilisation et d'éviter les confusions. Le produit décrit dans ces instructions est également appelé « l'appareil » dans le contenu suivant. Les instructions de manipulation sont marquées par une flèche.

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

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

- Élément 1
- Élément 2

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

1.5.1 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 :

⚠ DANGER

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 la mort ou des blessures graves en cas de non-observation.
	Remarque	Avertit d'une situation potentiellement dangereuse, susceptible de causer des dégâts matériels en cas de non-observation.

Tab. 1.1 Signification des pictogrammes et mentions d'avertissement

1.5.2 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 (à l'exception de l'arrêt d'urgence du dispositif aspirant) ;
- un fonctionnement à une altitude supérieure à 2 000 m (au-dessus du niveau de la mer) ;
- un fonctionnement en cas d'installation incomplète.

Toute autre utilisation ou dépassant le cadre des conditions stipulées dans la présente notice est considérée comme non conforme.

i BORA décline toute responsabilité pour les dommages dus à un montage incorrect et une utilisation non conforme ou incorrecte.

Toute utilisation abusive est interdite !

2.2 Personnes à capacités limitées

Enfants

L'appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans sous la surveillance d'un adulte ou s'ils ont été dûment initiés à l'utilisation sûre de l'appareil et aux dangers qu'il représente. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

- ▶ Utilisez la sécurité enfant pour éviter qu'un enfant n'active ou ne dérègle les appareils par inadvertance.
- ▶ Les enfants se tenant à proximité de l'appareil doivent faire l'objet d'une attention particulière.
- ▶ Veillez à éviter toute conservation d'un objet susceptible d'intéresser les enfants dans l'espace d'utilisation ou derrière l'appareil. Cela risquerait de les conduire à escalader l'appareil.

i Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être réalisées par un enfant, sauf sous surveillance permanente d'une personne responsable.

Personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites

Les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience ou de connaissances, sont uniquement en mesure d'utiliser l'appareil sous surveillance ou après avoir été informées de manière appropriée quant à l'utilisation sûre de l'appareil et aux dangers qu'il représente. La mise en service peut être empêchée par la sécurité enfant.

⚠ DANGER

Risque de brûlure par les récipients et aliments chauds

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

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

2.3 Informations de sécurité générales

⚠ DANGER

Risque d'asphyxie avec l'emballage

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

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

⚠ DANGER

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

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

- ▶ Ne touchez pas la surface endommagée.
- ▶ Si vous constatez une fente, fissure ou brèche, éteignez immédiatement l'appareil.
- ▶ Déconnectez l'appareil du secteur à l'aide de disjoncteurs, fusibles, coupe-circuits automatiques ou autres dispositifs de protection.
- ▶ 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 retraites 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 présentent un risque de blessure en cas de chute.

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

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

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

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

ATTENTION**Dommages causés par une utilisation non conforme**

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

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

REMARQUE**Pannes et erreurs**

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

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

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

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

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

2.4 Informations de sécurité relatives à l'utilisation**⚠ DANGER****Risque de brûlure par surchauffe des graisses**

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

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

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

Certains appareils et leurs composants exposés deviennent brûlants en fonctionnement. Une fois arrêté, il est nécessaire de les laisser refroidir. Le contact avec une surface chaude peut causer de graves brûlures.

- ▶ Ne touchez jamais un appareil brûlant.
- ▶ Prenez en compte l'indicateur de chaleur résiduelle.

⚠ AVERTISSEMENT**Risque de brûlure en cas de coupure de courant**

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

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

⚠ AVERTISSEMENT**Risque d'incendie et de brûlure par des objets chauds**

L'appareil et ses pièces non isolées sont brûlants pendant le fonctionnement et lors de la phase de refroidissement. Les objets en contact avec des composants brûlants de l'appareil chauffent très rapidement et peuvent causer de graves brûlures (en particulier les objets métalliques tels que les couteaux, fourchettes, cuillères, couvercles ou composants de l'appareil), voire s'enflammer.

- ▶ Ne laissez aucun objet sur l'appareil.
- ▶ Utilisez des outils adaptés (poignées, gants thermiques).
- ▶ Pour les tables de cuisson à induction, éteignez l'appareil après utilisation plutôt que de compter uniquement sur la détection de récipient pour éteindre les zones de cuisson.

ATTENTION**Risque d'endommagement par les récipients chauds**

Les récipients de cuisson chauds risquent d'endommager certains composants de l'appareil.

- ▶ Ne placez aucun récipient de cuisson chaud au niveau de la zone de commande ou de la zone d'affichage de la table de cuisson.
- ▶ Maintenez les récipients de cuisson chauds à distance de la buse d'aspiration.

REMARQUE**Dommmages sur l'appareil**

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

- ▶ Assurez-vous que le fond du récipient et la surface de l'appareil sont propres et secs.
- ▶ Soulevez toujours les récipients (sans les faire glisser) afin d'éviter les rayures et traces d'abrasion sur la surface de l'appareil.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil en tant que surface d'entreposage.
- ▶ Éteignez l'appareil après chaque utilisation.

2.4.1 Informations de sécurité relatives à l'utilisation du dispositif aspirant**⚠ 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).

⚠ AVERTISSEMENT**Risque d'incendie en cas de préparation de plats flambés**

En fonctionnement, le dispositif aspirant capte les graisses issues de la cuisson. La préparation de plats flambés peut mettre feu à ces graisses.

- ▶ Nettoyez régulièrement le dispositif aspirant.
- ▶ Ne travaillez jamais avec une flamme nue lorsque le dispositif aspirant est en fonctionnement.

ATTENTION**Endommagement par l'aspiration d'objets ou de papier**

Les objets légers et de petite taille, tels que des chiffons de nettoyage en tissu ou en papier, risquent d'être aspirés par le dispositif aspirant. Cela risque d'endommager le ventilateur ou de compromettre les performances d'aspiration.

- ▶ Ne posez aucun objet ou papier au niveau du dispositif aspirant.
- ▶ Utilisez uniquement le dispositif aspirant avec un filtre à graisses installé.

ATTENTION**Endommagement par le dépôt de graisse ou l'encrassement**

Les dépôts de graisse et autres formes d'encrassement risquent d'interférer avec le bon fonctionnement du dispositif aspirant.

- ▶ N'utilisez jamais le dispositif aspirant sans filtre à graisse en acier inoxydable correctement installé.

REMARQUE**Augmentation de l'humidité de l'air**

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

- ▶ En mode recyclage d'air, assurez un renouvellement de l'air suffisant (en ouvrant une fenêtre, par exemple).
- ▶ Prenez les dispositions nécessaires au maintien d'un niveau d'humidité confortable (45-60 % d'humidité), par l'ouverture de passages d'aération naturelle ou l'actionnement d'une VMC, par exemple.

2.4.2 Informations de sécurité relatives à l'utilisation des tables de cuisson** DANGER****Risque d'incendie lorsque la table de cuisson reste sans surveillance**

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

- ▶ Ne faites jamais chauffer de l'huile ou de la graisse sans surveiller la chauffe.
- ▶ Ne tentez jamais d'éteindre un feu d'huile ou de graisse avec de l'eau.
- ▶ Éteignez la table de cuisson.
- ▶ Étouffez le feu, par exemple à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture anti-feu.

 DANGER**Risque d'explosion en cas d'utilisation de liquides inflammables**

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.

 DANGER**Risque d'explosion et d'asphyxie par le gaz**

Un dégagement de gaz peut entraîner une explosion, causant ainsi de graves blessures, ou une asphyxie.

- ▶ En cas de détection d'une odeur de gaz pendant le fonctionnement, arrêtez immédiatement l'appareil.
- ▶ Maintenez les sources d'ignition (flammes nues, corps de chauffe) à distance et n'actionnez aucun briquet ou interrupteur d'appareil électrique.
- ▶ Ne retirez aucune fiche des prises (risque de formation d'une étincelle).
- ▶ Coupez immédiatement l'arrivée de gaz et faites disjoncter l'installation électrique de la maison.
- ▶ Ouvrez les portes et fenêtres afin de ventiler la maison.
- ▶ Informez immédiatement le service client ou un technicien gaz.

⚠ DANGER**Risque de feu par les flammes nues**

Une flamme nue peut mettre feu aux objets inflammables.

- ▶ Si vous voulez retirer brièvement le récipient du feu, réglez la flamme sur le plus faible niveau de puissance.
- ▶ Ne laissez jamais une flamme nue sans surveillance.
- ▶ Si un feu est déclenché, étouffez-le à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture anti-feu.
- ▶ Coupez l'arrivée de gaz et faites disjoncter l'installation électrique de la maison.

⚠ AVERTISSEMENT**Risque de brûlure par le dispositif aspirant chaud lors de l'utilisation de tables de cuisson au gaz**

Le dispositif aspirant et ses pièces exposées (en particulier le clapet de fermeture, le filtre en acier inoxydable et le bac collecteur) chauffent lors du fonctionnement d'une table de cuisson au gaz adjacente. Après l'arrêt de la table de cuisson, il est nécessaire de laisser refroidir le dispositif aspirant. Le contact avec une surface chaude peut causer de graves brûlures.

- ▶ Ne touchez pas le dispositif aspirant chaud.
- ▶ Maintenez les enfants à distance du dispositif aspirant chaud sauf sous surveillance permanente.

⚠ AVERTISSEMENT**Risque de brûlures par l'écoulement de liquides chauds**

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

- ▶ Surveillez toujours les cuissons en cours.
- ▶ Évitez les surcuissons.
- ▶ Éteignez l'appareil après chaque utilisation.

⚠ AVERTISSEMENT**Risque de brûlure par la vapeur chaude**

La présence de liquide entre la zone de cuisson et le fond du récipient peut conduire à des brûlures par la vapeur formée.

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

REMARQUE**Endommagement par les aliments contenant du sucre ou du sel**

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

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

ATTENTION**Rayonnement électromagnétique**

Effets sur les pacemakers, appareils auditifs et implants métalliques. Les tables de cuisson à induction émettent un champ magnétique haute fréquence au niveau des zones de cuisson. À proximité immédiate des zones de cuisson, les pacemakers, appareils auditifs ou implants métalliques peuvent subir des perturbations ou dysfonctionnements.

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

2.5 Informations de sécurité pour le nettoyage et l'entretien**REMARQUE****Dommages sur l'appareil en cas de salissures**

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

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

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

DANGER

Risque d'incendie par les dépôts de graisses

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

- ▶ Nettoyez et remplacez le filtre à intervalles réguliers.

REMARQUE

Dommages sur l'appareil et dysfonctionnement

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

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

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

AVERTISSEMENT

Risque de brûlure sur les surfaces brûlantes

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

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

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

DANGER

Risque de blessures lors de travaux de réparations

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

- ▶ Les opérations de réparation et de maintenance doivent uniquement être effectuées par un personnel qualifié, dans le respect des règlements en vigueur et des prescriptions des fournisseurs d'énergie dans le pays concerné.
- ▶ Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique en vous assurant qu'il ne puisse pas être rebranché.
- ▶ Toute opération au niveau des composants électriques doit uniquement être réalisée par un électricien qualifié.
- ▶ Un câble d'alimentation endommagé doit être remplacé par un câble d'alimentation approprié.

AVERTISSEMENT

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

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

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

ATTENTION

Risque de blessures lors de la réparation d'appareils à gaz

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

- ▶ Toute opération au niveau du raccordement de gaz doit uniquement être effectuée par un personnel qualifié et habilité, dans le respect des règlements en vigueur et des prescriptions des fournisseurs d'énergie dans le pays concerné.

3 Description de l'appareil

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

3.1 Dispositif aspirant

i Le dispositif aspirant est le composant central. Il contient l'intégralité de l'électronique de commande du système. Le fonctionnement du système ou de l'un de ses composants n'est pas possible sans dispositif aspirant.

3.1.1 Description

Type	Désignation longue
CKA2	Classic dispositif aspirant Système flexible avec unité de régulation séparée, combinable avec les tables de cuisson Classic et les composants universels
CKA2AB	Classic dispositif aspirant All Black Système flexible avec unité de régulation séparée, combinable avec les tables de cuisson Classic et les composants universels

Tab. 3.1 Description

3.1.2 Composition

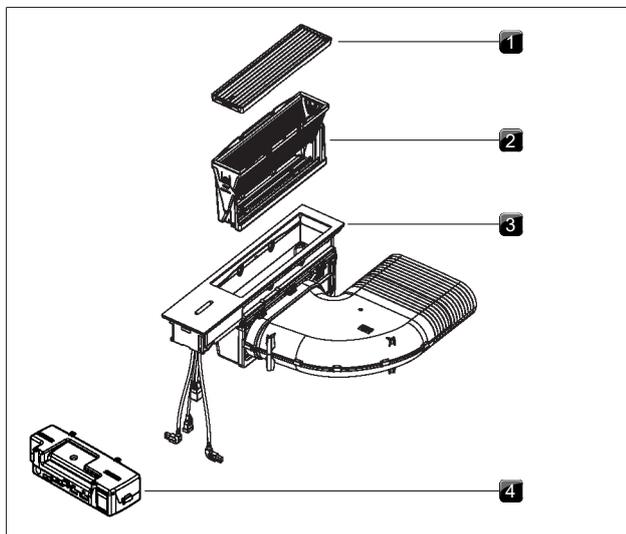


Fig. 3.1 Classic dispositif aspirant

- [1] Buse d'aspiration
- [2] Filtre à graisses
- [3] Dispositif aspirant
- [4] Unité de régulation

3.1.3 Principe de fonctionnement

En fonction de votre décision d'achat, le dispositif aspirant peut être utilisé en mode d'évacuation ou de recyclage de l'air.



Évacuation d'air

L'air aspiré est purifié par le filtre à graisses et dirigé vers l'extérieur par un système de canaux.

L'évacuation d'air ne doit pas se faire :

- dans une cheminée en fonctionnement d'évacuation de fumée ou de gaz de combustion ;
- dans un conduit servant à l'aération de pièces où se trouvent des foyers de combustion.

Si l'évacuation d'air est dirigée dans une cheminée d'évacuation de fumées ou de gaz de combustion qui n'est pas en service, le montage doit être contrôlé et approuvé par un ramoneur qualifié.



En mode évacuation d'air, lors de la mise en marche du dispositif aspirant sur un faible niveau de puissance, la puissance d'aspiration est automatiquement augmentée pendant les 20 premières secondes (fonctionnement du coffret mural).



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 (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.



En mode recyclage d'air, lors de la mise en marche du dispositif aspirant et du réglage du niveau de puissance, la durée de fonctionnement est automatiquement déduite de la durée de vie du filtre. La durée de vie restante du filtre peut être consultée dans le menu.

3.1.4 Caractéristiques et fonctions

Caractéristiques	CKA2/CKA2AB
Détection automatique de récipient	✓
Régulation électronique de la puissance	✓
Interface de communication	✓
Filtre à graisses compact	✓
Fonctions	
Système de temporisation automatique	✓
Niveau Power	✓
Aspiration automatique	✓
Indicateur d'entretien du filtre (mode recyclage d'air)	✓
Dispositifs de sécurité	
Verrouillage	✓
Arrêt de sécurité	✓
Surveillance de panne active	✓

Tab. 3.2 Caractéristiques et fonctions

3.1.5 Port USB

- i** Le port USB est uniquement prévu pour les mises à jour et l'export de données et son alimentation en électricité est par conséquent limitée à ces opérations. Il n'est pas possible de l'utiliser pour recharger un appareil ou d'autres utilisations.

Le système est équipé d'un port USB. Cette interface sert au branchement de dispositifs de stockage (clés USB). Ces clés USB doivent être formatées avec un système de fichiers de type FAT32.

3.1.6 Interface pour appareils externes

L'interface interne de l'unité de régulation peut servir à l'utilisation de fonctions de commande avancées. Elle dispose de connecteurs Home In et Home Out (voir Notice de montage).

- Le connecteur Home In peut être utilisé pour l'entrée de signaux provenant de commutateurs externes (par ex. : contacteur de fenêtre).
- Le connecteur Home Out peut servir pour la commande d'installations externes.

3.2 Description du système

- Pour faire fonctionner le système BORA Classic 2.0, utilisez toujours la dernière version du logiciel système.

- i** La dernière version du logiciel système est librement disponible sur le site Web de BORA (www.bora.com > Produits > BORA Classic 2.0 > BORA Classic dispositif aspirant CKA2/CKA2AB Documents).

- Au besoin, déterminez la version logicielle installée sur l'appareil (voir voir "5.4.6 Option de menu 6 : version logicielle").
- Au besoin, exécutez la mise à jour du logiciel du système (voir "5.4.8 Option de menu 8 : mise à jour du logiciel du système").

3.2.1 Zone de commande et principe de fonctionnement

- i** Le système est manipulé par l'intermédiaire de la zone de commande du dispositif aspirant.

- i** Chaque dispositif aspirant peut être combiné à 1 ou 2 tables de cuisson.

- i** Le principe de commande et les fonctions sont décrits plus en détails au chapitre Fonctions et utilisation.

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.

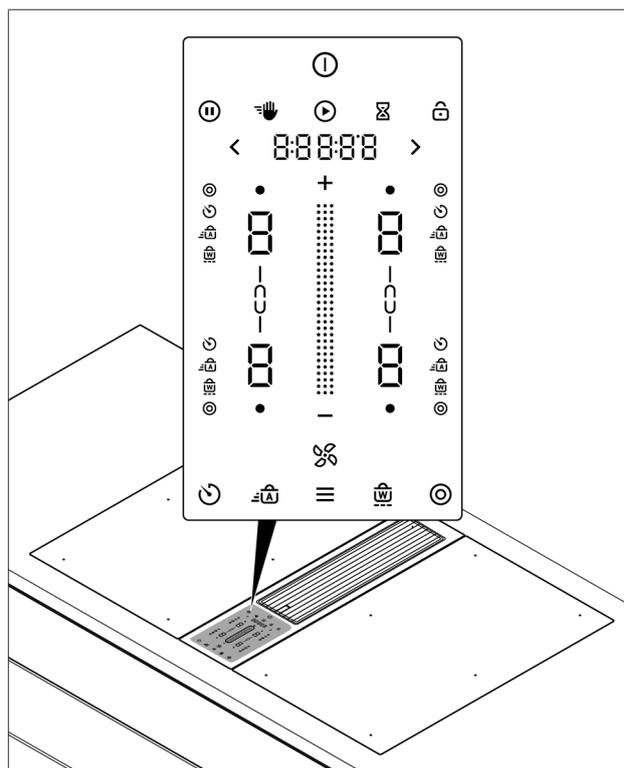


Fig. 3.2 Zone de commande centrale tactile

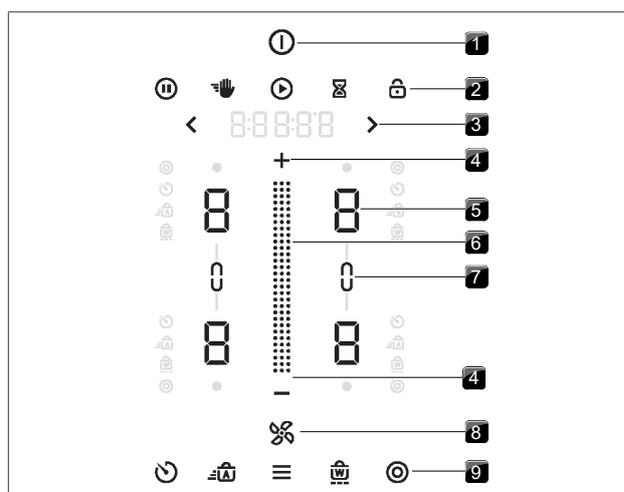


Fig. 3.3 Zone tactile

- [1] Marche/arrêt
- [2] Fonctions principales
- [3] Navigation
- [4] Réglage des niveaux de puissance (plus/moins)
- [5] Sélection de la zone de cuisson (4x)
- [6] Barre de curseur tactile (réglage des niveaux de puissance)
- [7] Fonction de pont (2x)
- [8] Ventilateurs
- [9] Fonctions de cuisson supplémentaires et menu

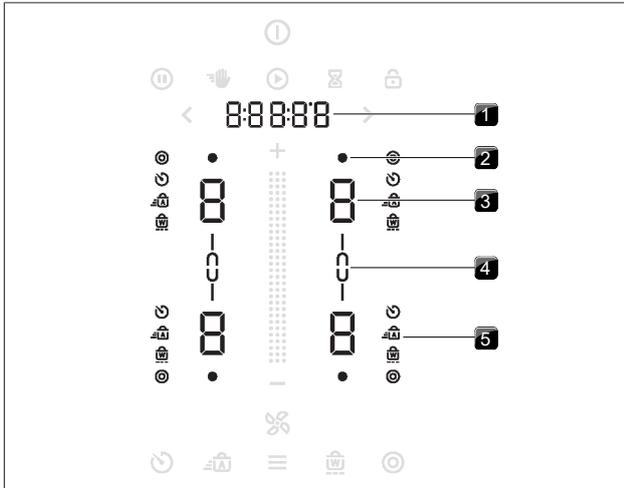


Fig. 3.4 Zones d'affichage

- [1] Affichage multifonction
- [2] Indicateur de zone de cuisson chaude ou de chaleur résiduelle (4x)
- [3] Indicateur de zone de cuisson (4x)
- [4] Affichage de pont de cuisson (2x)
- [5] Affichage des fonctions de cuisson supplémentaires (4x4)

3.2.2 Symboles

Présentation générale des symboles	Désignation	Fonction/utilisation
	Touche marche/arrêt	Marche/arrêt
	Touche de pause	Activation/désactivation de la fonction de pause
	Touche de nettoyage	Activation/désactivation du verrouillage au nettoyage
	Touche de démarrage	Démarrage du minuteur de cuisson
	Bouton Minuteur	Réglage du minuteur d'alarme
	Touche de verrouillage	Verrouillage
	Curseur	Réglage des valeurs
	Touche plus	Augmenter une valeur
	Touche moins	Diminution d'une valeur
	Flèche droite	Navigation vers la droite
	Flèche gauche	Navigation vers la gauche
	Touche du ventilateur	Activation/désactivation de l'aspiration automatique, arrêt de la temporisation
	Touche de menu	Ouverture/fermeture du menu

Tab. 3.3 Symboles généraux (icônes)

Symboles des zones de cuisson	Désignation	Fonction/utilisation
	Touche de feu	Activation 2 feux
	Touche de minuteur de cuisson	Réglage du minuteur de cuisson de cuisson
	Touche de cuisson automatique	Activer/désactiver le dispositif de cuisson automatique
	Touche de maintien au chaud	Activer/désactiver la fonction de maintien au chaud
	Touche de pont	Activer/désactiver la fonction de pont
	Témoin de pont	La fonction de pont est active.
	Témoin de chaleur	La zone de cuisson est en cours de chauffe ou encore brûlante

Tab. 3.4 Symboles des zones de cuisson (icônes)

3.2.3 Affichage 7 segments

Affichage du ventilateur	Signification
I - 5	Niveaux de puissance
P	Niveau Power
A	Aspiration automatique
Affichage multifonction	Signification
Ex. : 190°	Affichage de la température (CKT uniquement)
00:00:00	Temps restant sur le minuteur de cuisson ou d'alarme
Ex. : E123	Code d'erreur
indicateur de zone de cuisson	Signification
I - 9	Niveaux de puissance
P	Niveau Power
-	Niveau de maintien au chaud 1
≡	Niveau de maintien au chaud 2
≡≡	Niveau de maintien au chaud 3
0	Inactif
H	Indicateur de chaleur résiduelle (la zone de cuisson est éteinte mais encore chaude)
C	Nettoyage (teppanyaki CKT uniquement)
E	Erreur
Animations	Signification
U U U	Détection de récipient (tables de cuisson à induction uniquement)
□ □ □	Nettoyage (teppanyaki CKT uniquement)

Tab. 3.5 Signification de l'affichage 7 segments

3.2.4 Codes de couleur

- i** Dans la zone de commande, toutes les commandes relatives au ventilateur sont affichées en bleu et toutes les commandes relatives aux zones de cuisson sont affichées en rouge. D'autres couleurs sont utilisées pour les fonctions et messages :

Liste des couleurs :

Affichage	Ventilateur (dispositif aspirant)	Couleur
	Curseur	Bleu
	Plus/Moins	Bleu
	Témoin du ventilateur/Aspiration automatique	Bleu
Affichage	de cuisson avant	Couleur
	Curseur	rouge
	Plus/Moins	rouge
	Zone de cuisson brûlante	Rouge
Affichage	Fonctions	Couleur
	Animation de mise en marche/mise à l'arrêt	Beige
	Réglage du minuteur de cuisson	Beige
Affichage	Messages	Couleur
	Avertissements	orange
	Erreur	Rouge
	OK	vert

Tab. 3.6 Code de couleurs

3.2.5 Luminosité

La zone de commande peut être éclairée selon 4 niveaux de luminosité (100%, 75%, 50% et 0%).

Le système adapte la luminosité à la situation de commande. Les éléments pertinents sont éclairés avec une luminosité accentuée, les autres sont assombris. Les fonctions non disponibles ne sont pas éclairées.

Luminosité	Utilisation
100 %	Fonction active et sélectionnée
75 %	Fonction active mais non sélectionnée
50 %	Fonction inactive et sélectionnable
0 %	Fonction indisponible

Tab. 3.7 Luminosité

Exemple :



Fig. 3.5 Luminosité de la zone de commande

- [1] Fonctions actives et sélectionnables (luminosité forte, 75%)
 [2] Fonctions inactives mais disponibles (luminosité faible, 50%)

3.2.6 Sons

- i** Le volume des signaux sonores peut être réglé dans le menu (10 % à 100 %).
- i** Les signaux sonores de sécurité sont toujours émis à un volume de 100%.
- i** Les signaux sonores du minuteur de cuisson ou d'alarme sont toujours émis à un volume de 100 %.

Le système fait la distinction entre trois types de signaux sonores :

Signal sonore	Fonction
Un seul « bip » court (0,25 s)	Confirmation d'une sélection
Suite de « bips »	Interaction requise
Un seul « bip » long (0,75 s)	Fin d'une fonction

Tab. 3.8 Sons

3.2.7 Indicateur d'entretien du filtre

La durée de vie maximale du filtre de recyclage est définie par le type de filtre configuré dans le système (durée de vie du filtre). Selon le type de filtre utilisé, l'indicateur d'entretien du filtre est activé au bout de 300 ou 600 heures de fonctionnement.

- Si le témoin du ventilateur s'allume en jaune au démarrage du dispositif aspirant et que l'affichage multifonction indique **FILTE**, le filtre doit bientôt être remplacé.
- Si le témoin du ventilateur s'allume en rouge au démarrage du dispositif aspirant et que le code d'erreur **EFILTE** apparaît dans l'affichage multifonction, la durée de vie du filtre est épuisée et le filtre doit être remplacé (voir "7.3.4 Remplacement du filtre à charbon actif").

- i** Une fois la durée de vie du filtre à charbon actif dépassée, le fonctionnement correct du système risque d'être compromis. Le fonctionnement du dispositif aspirant est toujours possible, mais les conditions de garantie perdent leur validité. Indépendamment de l'indicateur d'entretien du filtre, les composants du filtre à graisse nécessitent d'être nettoyés régulièrement.

3.3 Tables de cuisson

- i** Les tables de cuisson sont les composants variables du système et peuvent uniquement être utilisées avec le dispositif aspirant.

i Les appareils installés dans votre système sont indiqués sur l'avant-dernière page de la notice d'utilisation (voir "10 Étiquettes signalétiques").

3.3.1 Description

Type	Désignation longue
CKFI	Classic table de cuisson induction à zones continues avec 2 zones de cuisson
CKI	Classic table de cuisson induction avec 2 zones de cuisson
CKIW	Classic wok à induction
CKCH	Classic table de cuisson vitrocéramique Hyper avec 2 zones de cuisson 1 feu/2 feux
CKCB	Classic table de cuisson vitrocéramique HiLight avec 2 zones de cuisson 1 feu/2 feux/sauteuse
CKG	Classic table de cuisson vitrocéramique à gaz avec 2 zones de cuisson
CKT	Classic teppanyaki en acier inoxydable avec 2 zones de cuisson

Tab. 3.9 Description

3.3.2 Composition

Table de cuisson CKFI

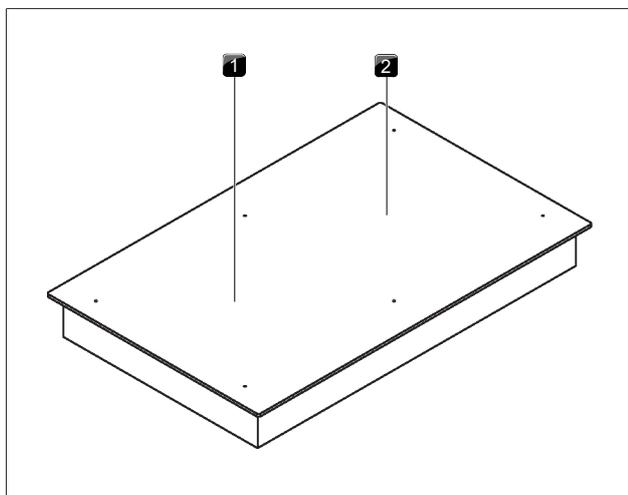


Fig. 3.6 Classic table de cuisson CKFI

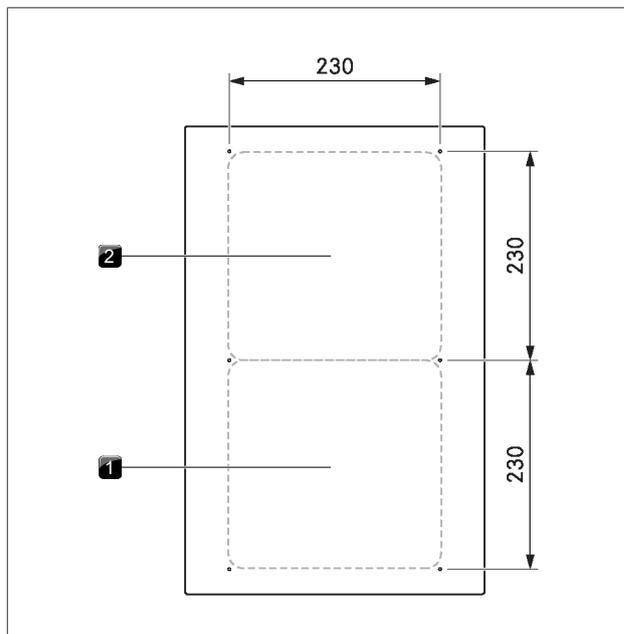


Fig. 3.7 Dimensions des zones de cuisson

- [1] Zone de cuisson à induction avant (zone 1)
- [2] Zone de cuisson à induction arrière (zone 2)

Table de cuisson CKI

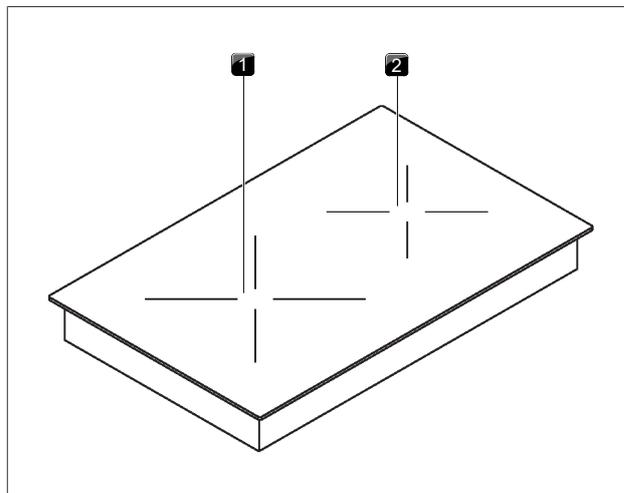


Fig. 3.8 Classic table de cuisson CKI

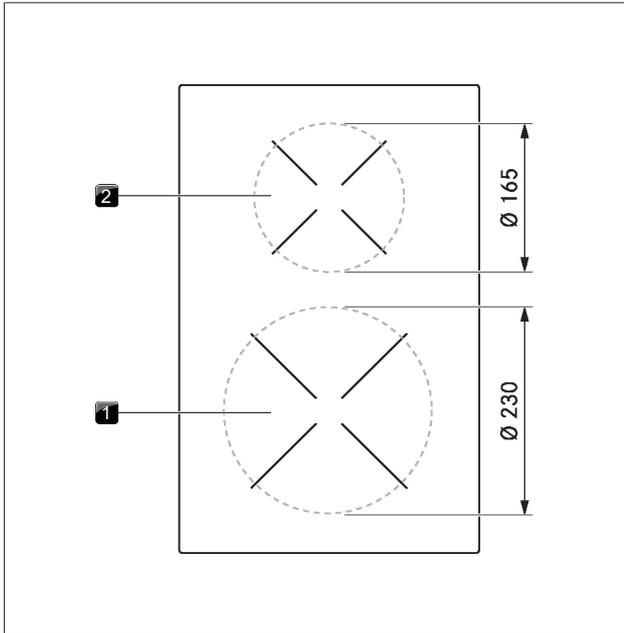


Fig. 3.9 Dimensions des zones de cuisson

- [1] Zone de cuisson à induction avant (zone 1)
- [2] Zone de cuisson à induction arrière (zone 2)

Table de cuisson CKIW

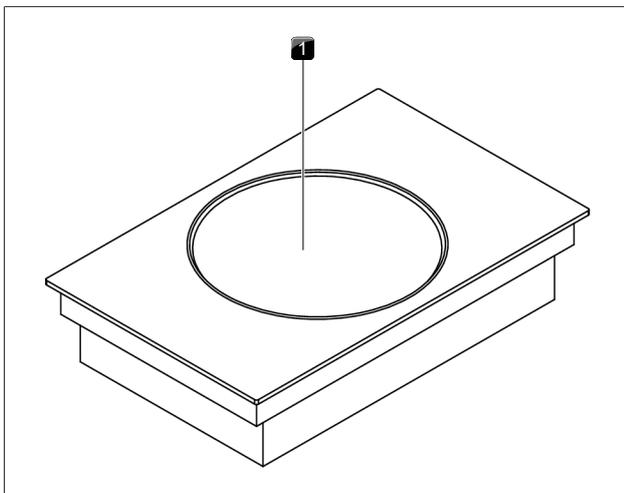


Fig. 3.10 Classic table de cuisson CKIW

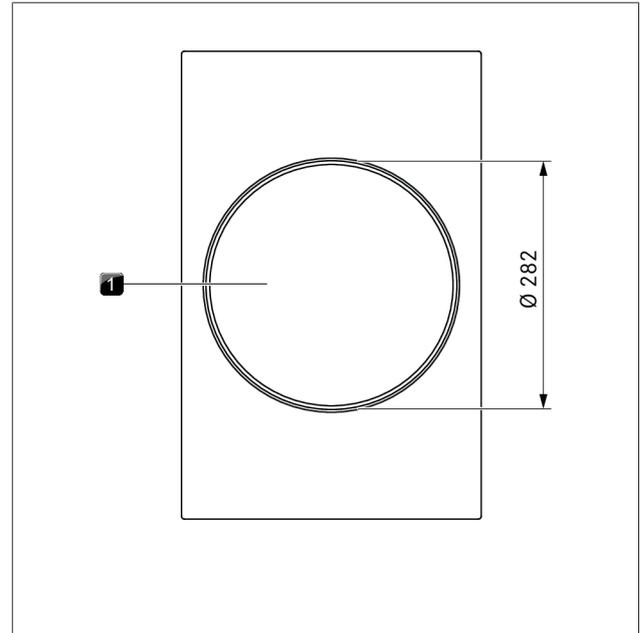


Fig. 3.11 Dimensions de la zone de cuisson

- [1] Zone de cuisson wok à induction

Table de cuisson CKCH

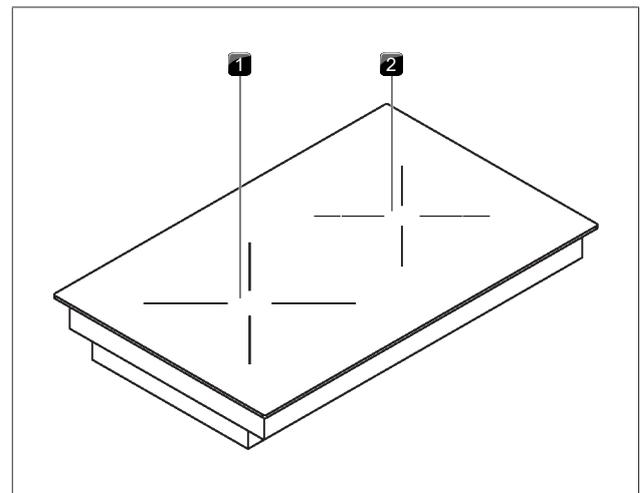


Fig. 3.12 Classic table de cuisson CKCH

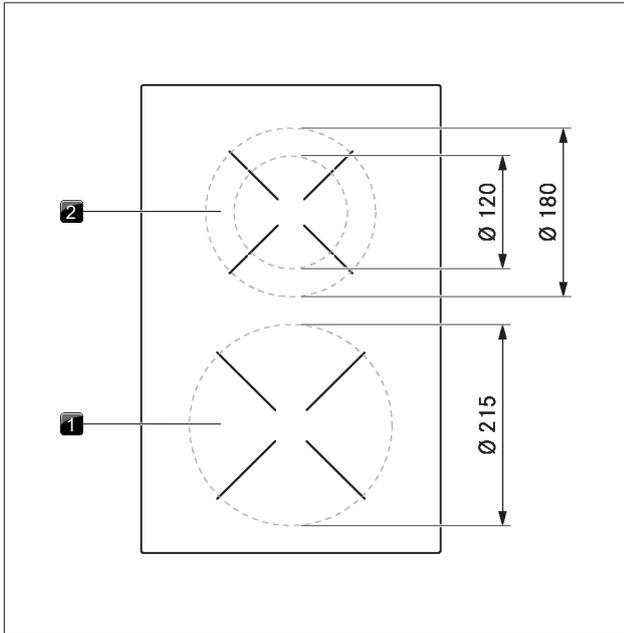


Fig. 3.13 Dimensions des zones de cuisson

- [1] Zone de cuisson Hyper avant (zone 1)
- [2] Zone de cuisson Hyper avant (zone 2)

Table de cuisson CKCB

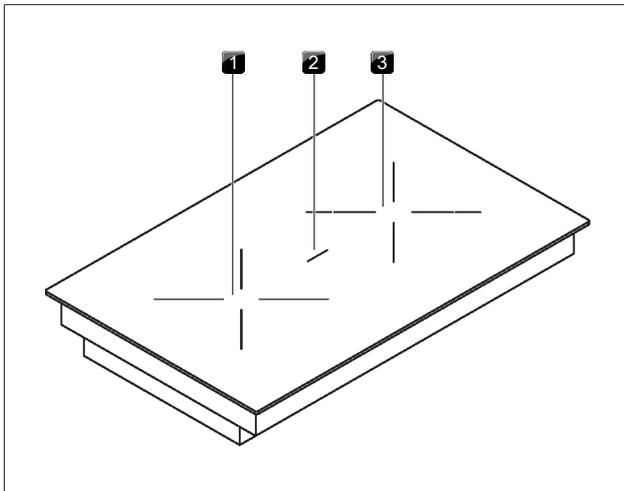


Fig. 3.14 Classic table de cuisson CKCB

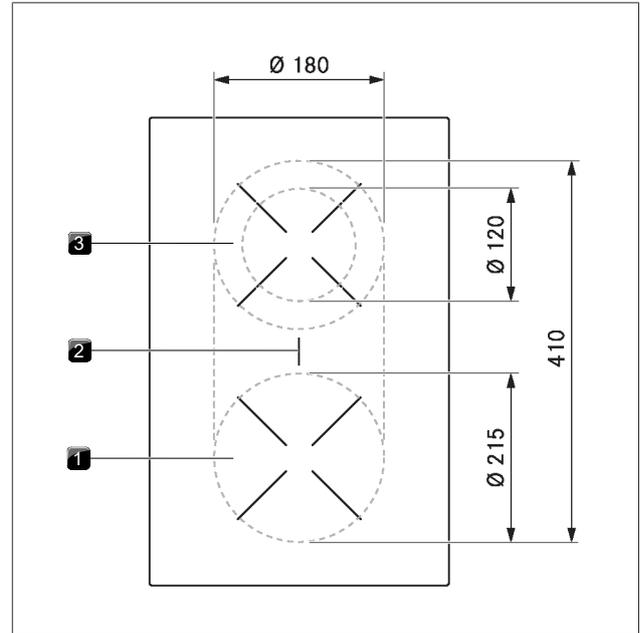


Fig. 3.15 Dimensions des zones de cuisson

- [1] Zone de cuisson avant (zone 1)
- [2] Zone de sauteuse
- [3] Zone de cuisson avant (zone 1)

Table de cuisson CKG

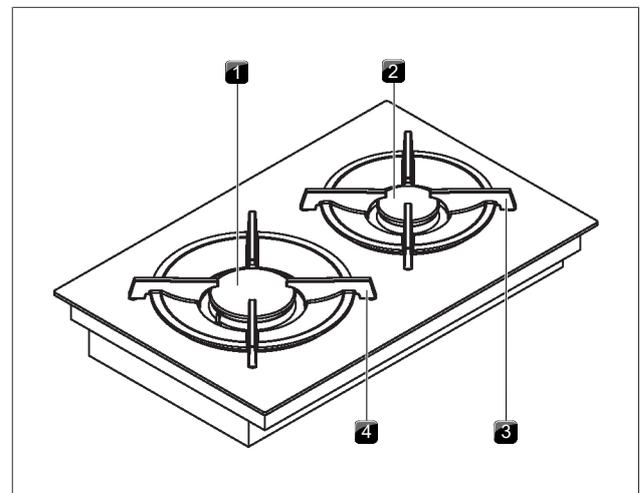


Fig. 3.16 Classic table de cuisson vitrocéramique à gaz CKG

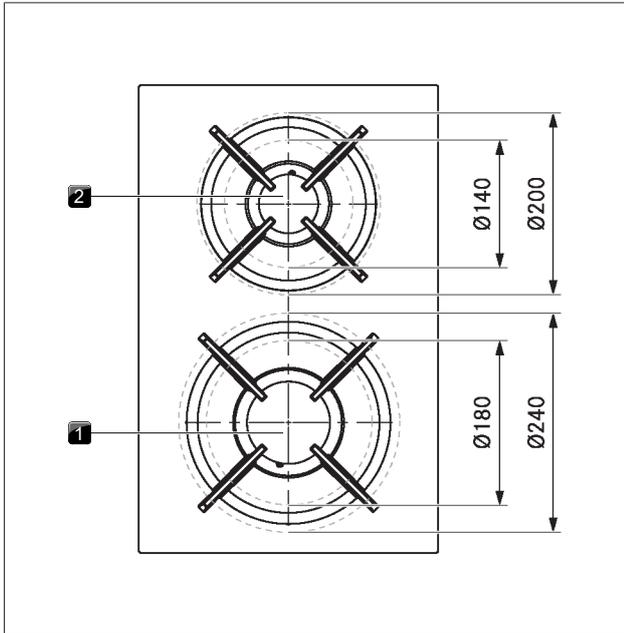


Fig. 3.17 Dimensions des zones de cuisson

- [1] Brûleur haute puissance avant
- [2] Brûleur normal arrière
- [3] Support de récipient arrière
- [4] Support de récipient avant

Table de cuisson CKT

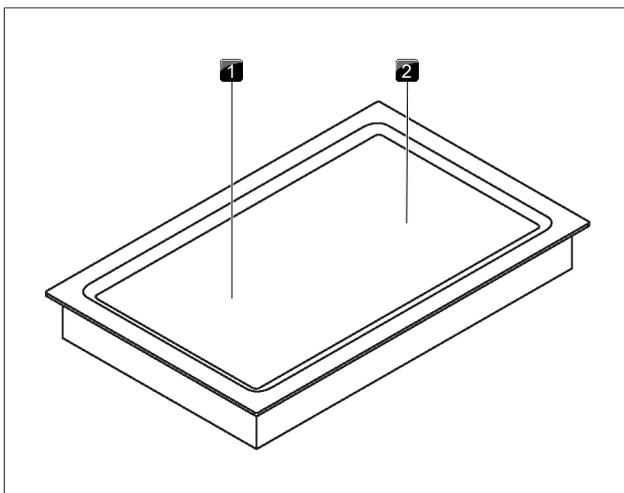


Fig. 3.18 Classic teppanyaki en acier inoxydable CKT

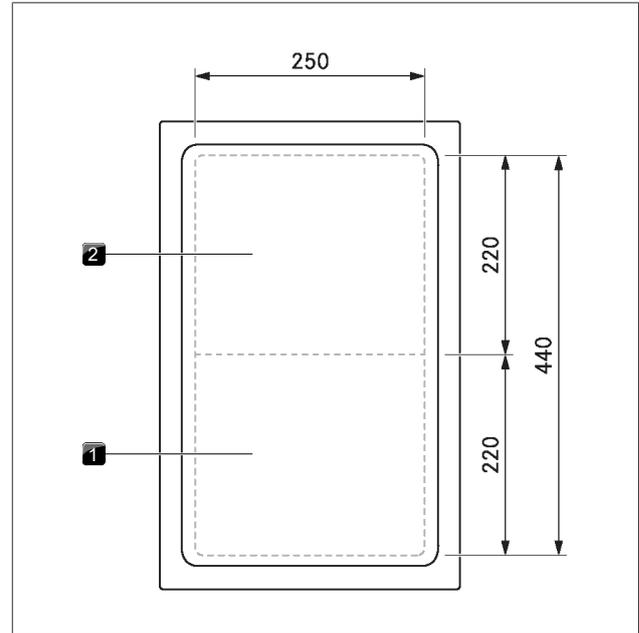


Fig. 3.19 Dimensions des zones de cuisson

- [1] Zone de cuisson avant (zone 1)
- [2] Zone de cuisson arrière (zone 2)

3.3.3 Principe de fonctionnement des tables 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 se produit uniquement de manière indirecte, puisqu'il est 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.

► Respectez le diamètre minimal du fond du récipient.

Niveaux de puissance

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

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
Réchauffage de quantités de liquide plus importantes, cuisson de steaks et chauffage d'eau	9
Faire chauffer de l'eau	P

Tab. 3.10 Recommandations pour les niveaux de puissance

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

Récipient de cuisson adapté

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 sont constitués de :

- acier inoxydable à fond magnétisable
- acier émaillé
- fonte

Appareil	Zone de cuisson	Diamètre minimum pour les fonds des récipients
CKFI	avant	120 mm
	arrière	120 mm
CKI	avant	120 mm
	arrière	90 mm
CKIW	Wok	210 mm

Tab. 3.11 Diamètre minimum pour des récipients

- 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 (exception : woks). Un bombement peut entraîner un défaut de mesure de la température du foyer 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.

i 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.

- La poêle wok à induction (HIW1), disponible en accessoire, est idéalement adaptée à la table de cuisson wok à induction.

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.

3.3.4 Principe de fonctionnement des tables de cuisson Hyper et HiLight

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

Niveaux 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
Réchauffage de quantités de liquide plus importantes, cuisson de steaks et chauffage d'eau	9
Faire chauffer de l'eau	P

Tab. 3.12 Recommandations pour les niveaux de puissance

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

Niveau Power sur la table de cuisson Hyper

Sur la table de cuisson vitrocéramique Hyper, la zone de cuisson avant est équipée d'un niveau Power à activation limitée dans le temps.

- est P affiché.

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

Récipient de cuisson adapté

☑ Les récipients de cuisson portant ce signe sont adaptés aux radiateurs à rayonnement. La surface chauffée du récipient de cuisson utilisé doit être en métal et posséder de bonnes propriétés de conduction thermique.

Les récipients de cuisson appropriés sont constitués de :

- acier inoxydable, cuivre ou aluminium
- acier émaillé
- fonte

► Veillez à la composition du fond du récipient de cuisson. Le fond du récipient ne doit pas être bombé. Un bombement peut entraîner un défaut de mesure de la température du foyer 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.

i 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.

3.3.5 Principe de fonctionnement de la table de cuisson vitrocéramique à gaz

Si une zone de cuisson est en marche, la flamme produit une chaleur qui chauffe directement le dessous du récipient à cuisson. La régulation de la flamme est réalisée à l'aide d'un système de régulation électronique du gaz (E-Gas) haute précision. Le système utilise entre autres, sur chaque brûleur, des servomoteurs conçus pour un réglage précis. Ces servomoteurs se calibrent régulièrement, produisant un bourdonnement caractéristique, entièrement normal et nullement issu d'un problème technique. L'avantage du système de régulation électronique du gaz réside dans la régulation optimale et reproductible de la chaleur afin de garantir des niveaux de puissance identiques à chaque utilisation. Il permet également d'obtenir un comportement de flamme stable et constant pour chaque niveau de puissance. Au besoin, un réallumage automatique peut se produire.

i La table de cuisson dispose d'une fonctionnalité d'allumage automatique.

Niveaux de puissance

Le réglage de la puissance s'étend des niveaux 1 à 9, auxquels s'ajoute le niveau P. La puissance des tables de cuisson à gaz permet un chauffage rapide des aliments. Afin d'éviter de brûler les aliments, une certaine adaptation est nécessaire par rapport aux systèmes de cuisson conventionnels lors du choix du niveau de puissance.

Fonction	Niveau de puissance
Maintien au chaud de plats cuisinés	1 - 2
Cuisson de légumes émincés, d'œufs au plat, de veau, de volaille	3 - 5
Cuisson de crevettes, d'épis de maïs et d'escalopes, de viande de bœuf, de poissons et de boulettes de viande	5 - 7
Cuisson de grande quantité de liquide, cuisson de steaks	8 - 9
Faire chauffer de l'eau	P

Tab. 3.13 Recommandations pour les niveaux de puissance

Les données du tableau sont fournies à titre indicatif.

i Chaque zone de cuisson est munie d'un thermocouple de sécurité. Cet élément détecte si la flamme est éteinte (à la suite d'une surchauffe ou d'un courant d'air, par exemple). L'alimentation en gaz est alors coupée et une réactivation automatique a lieu. Si le réallumage échoue, l'alimentation en gaz est coupée. Cela permet d'éviter toute fuite de gaz.

Récipient de cuisson adapté

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

Les récipients de cuisson appropriés sont constitués de :

- Cuivre
- Acier inoxydable
- Aluminium
- fonte

Veillez respecter les dimensions indiquées dans le tableau :

Brûleur	Diamètre minimal du récipient	Diamètre de récipient recommandé
Brûleur normal	120 mm	140-200 mm
Brûleur haute puissance	160 mm	180-240 mm

Tab. 3.14 Diamètre du récipient

i Utilisez uniquement des récipients dont le diamètre est compris entre les limites de dimensions recommandées. Si le diamètre est trop grand, les gaz chauds s'écoulant vers l'extérieur depuis le dessous du récipient risquent d'endommager le plan de travail, la paroi avoisinante si celle-ci ne résiste pas à la chaleur, ou encore des composants de la table de cuisson ou du dispositif aspirant. BORA ne peut endosser la responsabilité de tels dommages.

i 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 à fond épais permettent d'assurer une répartition homogène de la température. Dans les récipients à fond mince, les aliments risquent de surchauffer de manière ponctuelle. Cela peut également endommager la table de cuisson.

- i** Veillez avant tout à éviter toute surchauffe du récipient afin d'éviter la déformation du fond. Évitez pour cela de chauffer le récipient vide.
- i** Les récipients à fond inégal risquent de se renverser. Une oscillation minimale ne peut cependant être évitée.

3.3.6 Principe de fonctionnement du teppanyaki en acier inoxydable

Un corps de chauffe se trouve sous chaque zone de cuisson. Lors de l'activation d'une zone de cuisson, le corps de chauffe produit une chaleur qui chauffe directement la surface de cuisson.

Niveaux de puissance et plages de température

Le réglage de la puissance est réalisé par niveaux de puissance correspondant à des températures, lesquelles également affichées en °C dans l'affichage de la zone de commande.

Niveau de puissance		Température en °C
1	=	150
2	=	160
3	=	170
4	=	180
5	=	190
6	=	200
7	=	210
8	=	220
9	=	230
P	=	250

Tab. 3.15 Températures des différents niveaux de cuisson

La puissance du teppanyaki en acier inoxydable permet de chauffer très rapidement les aliments. Afin d'éviter de brûler les aliments, une certaine adaptation est nécessaire par rapport aux systèmes de cuisson conventionnels lors du choix de la température.

Fonction	Température en °C
Cuisson de fruits (tranches de pommes, prunes, bananes, etc.)	160 - 170
Cuisson de légumes émincés, d'œufs au plat, de veau, de volaille	180 - 190
Cuisson de poisson pané ou en croûte, pancakes, saucisses, viande de porc ou d'agneau	190 - 200
Cuisson de galettes de pomme de terre, crevettes, maïs en épis et escalopes	200 - 210
Cuisson vive de viande de bœuf, poisson, fricadelles	220 - 230
Cuisson vive de steaks	250 (Niveau Power)

Tab. 3.16 Recommandations de températures (données fournies à titre indicatif)

3.3.7 Vue d'ensemble de fonctions

Les tables de cuisson BORA Classic 2.0 présentent les caractéristiques et fonctions suivantes :

Caractéristiques	CKFI	CKI	CKIW	CKCH	CKCB	CKT	CKG
Régulation électronique de la puissance	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Niveau Power	✓	✓	✓	✓*		✓	✓
Minuteur d'alarme	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Allumage et réallumage automatique							✓
Système de régulation électronique du gaz (E-Gas)							✓
Fonctions de cuisson							
Dispositif de cuisson automatique	✓	✓	✓	✓	✓		✓
Détection de récipient	✓	✓	✓				
Maintien au chaud	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Fonction de pont	✓				✓	✓	
Fonction de minuteur de cuisson	✓	✓	✓	✓	✓		✓
Fonction de pause	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Activation 2 feux (zone de cuisson arrière)				✓	✓		
Verrouillage au nettoyage	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Fonction de nettoyage							✓
Dispositifs de sécurité							
Sécurité enfant	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Indicateur de chaleur résiduelle	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Arrêt de sécurité	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Protection anti-surchauffe	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Tab. 3.17 Vue d'ensemble de fonctions

* zone de cuisson avant uniquement

3.4 Dispositifs de sécurité

3.4.1 Arrêt de sécurité

Si l'appareil est mis en marche mais qu'il n'est pas utilisé pendant une durée de 2 minutes, le système est automatiquement mis à l'arrêt (mode veille).

Dispositif aspirant

Le dispositif aspirant est automatiquement désactivé ou la temporisation automatique est initiée lorsque les zones de cuisson restent inactives (= niveau de puissance 0) pendant 30 minutes.

Tables de cuisson

Les zones de cuisson sont automatiquement arrêtées au bout d'une durée de fonctionnement prédéfinie sans modification du niveau de puissance.

Niveaux de puissance	Arrêt de sécurité après heures:minutes		
	CKFI, CKI, CKIW, CKT	CKCH, CKCB	CKG
1	8:24	6:00	8:24
2	6:24	6:00	6:24
3	5:12	5:00	5:12
4	4:12	5:00	4:12
5	3:18	4:00	3:18
6	2:12	1:30	2:12
7	2:12	1:30	2:12
8	1:48	1:30	1:48
9	1:18	1:30	1:18
—	8:00	8:00	8:00
—	8:00	8:00	8:00
—	8:00	8:00	8:00

Tab. 3.18 Arrêt de sécurité de la chauffe

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

3.4.2 Indicateur de chaleur résiduelle

Si une zone de cuisson est encore chaude après la mise à l'arrêt, il existe un risque de brûlure ou d'incendie. Tant que le témoin  ou H est allumé (indicateur de chaleur résiduelle), évitez de toucher les zones de cuisson ou d'y déposer des objets sensibles à la chaleur. L'indicateur s'éteint au bout d'une durée de refroidissement suffisante (< 50 °C).

i Pendant ou après une coupure électrique, les tables de cuisson peuvent être brûlantes. Sur les tables de cuisson Hyper, HiLight et à gaz, en cas de coupure de courant, la chaleur résiduelle n'est pas indiquée même si les zones de cuisson ont été utilisées et sont encore brûlantes.

3.4.3 Protection anti-surchauffe

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 être réutilisée dans l'intégralité de ses fonctions après un refroidissement suffisant.

i En cas de surchauffe de la zone de commande, les tables de cuisson ou le système au complet peuvent être mis à l'arrêt.

3.4.4 Sécurité enfant

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

4 Fonctions et utilisation

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

i Le dispositif aspirant est le composant central. Il contient l'intégralité de l'électronique de commande du système. Le fonctionnement du système ou de l'un de ses composants n'est pas possible sans dispositif aspirant.

i Le dispositif aspirant peut uniquement être utilisé lorsque les composants du filtre à graisse sont installés.

4.1 Remarques générales et spécifiques relatives à l'utilisation de l'appareil

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. Vous pouvez manipuler l'appareil en appuyant (commande tactile) ou en effectuant un glissement (commande du curseur) sur les touches sensibles avec les doigts.

i Tous les témoins n'apparaissent pas forcément sur tous les appareils. Les fonctions et affichages sont automatiquement activées selon les appareils installés.

4.1.1 Remarques spécifiques relatives à l'utilisation du teppanyaki en acier inoxydable

Première mise en service :

- Avant la première mise en service, faites chauffer la plaque pendant environ 25 minutes à 220 °C (= niveau de puissance 8 sur les deux zones de cuisson).
- Pendant ce préchauffage, des odeurs âcres peuvent être émises.

Remarques pour l'utilisation :

- Nettoyez la surface de cuisson avant d'utiliser l'appareil pour la première fois (Nettoyage et entretien).
- Avant chaque utilisation, faites chauffer la zone de cuisson pendant 5 minutes.
- Des bruits peuvent se faire entendre pendant la montée en température ou le refroidissement de la plaque. Ce phénomène est normal.
- Le teppanyaki en acier inoxydable est pourvu d'un ventilateur de refroidissement destiné à accélérer le refroidissement de la surface de cuisson et prolonger la durée de vie de l'électronique. Diverses mesures ont été employées pour réduire les bruits émis au minimum, mais ceux-ci ne peuvent être totalement éliminés.
- Lors de l'utilisation, il peut arriver que la plaque se bombe légèrement.
- Lors de la chauffe à forte puissance, la plaque peut également brunir légèrement.

4.1.2 Informations spéciales pour la table de cuisson au gaz

i Configuration minimale pour le fonctionnement de la table de cuisson au gaz : logiciel système version 03.00 (ou supérieure).

i Avant la première utilisation de la table de cuisson, nettoyez la zone de cuisson (Nettoyage et entretien).

i À la première mise en service, après une période d'inutilisation prolongée ou après le remplacement de la bouteille de gaz, il est possible que le brûleur refuse de s'allumer. Il est possible qu'il y ait de l'air dans le tuyau de gaz ou que le système de régulation électronique du gaz nécessite un recalibrage. Suivez les instructions de première mise en service (voir Notice de montage).

i Sur la table de cuisson, l'utilisation d'ustensiles en fonte émaillée peut fréquemment conduire à de légères variations de coloris et irrégularités. En outre, une mince couche de rouille peut apparaître au niveau des points d'appui. Il suffit alors de l'éliminer à l'aide d'un chiffon humide. Ces points de rouille sont normaux et ne compromettent aucunement l'intégrité du système.

i Une variation du couleur de certains composants de la table de cuisson à gaz peut se produire lors de son utilisation. Cette variation de couleur est normale et ne compromet aucunement la flamme ou le fonctionnement de la table de cuisson.

i Lors du fonctionnement des brûleurs à gaz, il est possible que l'échappement du gaz s'accompagne de bruits perceptibles. La flamme des brûleurs peut adopter une coloration orangée causée par les impuretés présentes dans l'air environnant ou en cas de fonctionnement prolongé. Ces propriétés sont normales et peuvent se manifester indépendamment les unes des autres.

i En cas de fumée ou d'incendie lors de l'utilisation de la table de cuisson à gaz, fermez l'alimentation en gaz et mettez le disjoncteur de l'installation domestique hors tension.

i En cas d'odeur de gaz ou de défaut au niveau de l'installation, fermez l'arrivée de gaz. Ouvrez la fenêtre pour assurer la bonne ventilation de la pièce.

Remarques pour l'utilisation :

L'utilisation d'une table de cuisson à gaz entraîne la formation d'humidité et de chaleur dans la pièce d'installation. Une utilisation intensive et sur le long terme de cet appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, comme l'ouverture d'une fenêtre ou une aération efficace, comme l'utilisation d'un dispositif d'aération mécanique à un niveau de puissance élevé.

- Assurez-vous qu'il y a une aération suffisante dans la pièce.
- Gardez les ouvertures d'aération naturelles ouvertes.
- Selon disponibilité, utilisez un dispositif d'aération mécanique.

- ▶ Posez le récipient de cuisson avec un fond inégal sur le support de récipient.
- ▶ Ne faites jamais chauffer un récipient sans contenu.
- ▶ Posez toujours le récipient sur le support de récipient prévu à cet effet. Le récipient ne doit pas être posé directement sur le brûleur.
- ▶ N'utilisez aucune sauteuse, poêle ou pierre dont les dimensions font qu'elle recouvre plusieurs brûleurs. L'accumulation de chaleur qui en résulterait risquerait d'endommager la table de cuisson.
- ▶ Veillez au positionnement correct des composants du brûleur et du support de récipient.
- ▶ Un foyer à gaz ne doit être allumé que lorsque tous ses composants sont correctement assemblés.
- ▶ Veillez à ce que la flamme du brûleur ne dépasse pas du fond du récipient pour s'étendre jusqu'au-delà des bords.
- ▶ Ne conservez aucun objet facilement inflammable à proximité de la table de cuisson.

i Utilisez uniquement des récipients dont le diamètre est compris entre les limites de dimensions recommandées. Si le diamètre est trop grand, les flammes et gaz chauds dirigés vers l'extérieur depuis le dessous du récipient risquent d'endommager le plan de travail ou une surface qui ne résiste pas à la chaleur, comme une paroi revêtue de panneaux, ou encore des composants de la table de cuisson ou du dispositif aspirant. BORA ne peut endosser la responsabilité de tels dommages.

i Ne faites jamais fonctionner la table de cuisson à gaz sans récipient et en combinaison avec le dispositif aspirant pendant une période prolongée (> 5 min). Les très hautes températures qui en résulteraient risqueraient d'endommager la table de cuisson à gaz et les composants du dispositif aspirant.

i Les pointes des flammes doivent rester sous le fond du récipient. Les flammes dépassant le diamètre du récipient rejettent dans l'air une chaleur inutilisée, risquent d'endommager les poignées du récipient et les composants du dispositif aspirant, et augmentent les risques de brûlure. Par ailleurs, la partie extérieure de la flamme est considérablement plus chaude que le centre.

i Pour manipuler l'appareil lorsqu'il est chaud, protégez vos mains à l'aide de gants de cuisine ou de maniques. Ceux-ci doivent impérativement être secs. Les tissus mouillés ou humides conduisent mieux la chaleur et entraînent un risque de brûlure par la valeur. Veillez également à n'approcher aucun équipement en tissu des flammes. Évitez pour cela l'utilisation de grands chiffons ou torchons.

i Les particules de graisse et autres résidus (alimentaires) inflammables risquent de s'enflammer. Il est recommandé de les éliminer dès que possible.

Pour une puissance maximale avec une consommation de gaz minimale :

- ▶ Utilisez un récipient dont le fond recouvre totalement la flamme et ne la laisse pas brûler dans le vide.
- ▶ Utilisez des récipients de cuisson adaptés à chaque brûleur à gaz.
- ▶ Centrez le récipient au-dessus du foyer à gaz.

- ▶ Lorsque le contenu du récipient entre en ébullition, diminuez la puissance du brûleur (petite flamme).
- ▶ Adaptez la puissance du dispositif aspirant au niveau de puissance sélectionné pour le brûleur à gaz.

Fonctionnement de la table de cuisson à gaz avec un dispositif aspirant sur table de cuisson :

Si la table de cuisson à gaz est utilisée en combinaison avec un dispositif aspirant sur table de cuisson, celui-ci risque d'interférer avec la flamme.

- ▶ Évitez de régler le dispositif aspirant sur une puissance trop élevée lorsque la table de cuisson à gaz est réglé sur un niveau de puissance faible.
- ▶ Au besoin, réduisez le niveau de puissance du dispositif aspirant à l'allumage d'une table de cuisson à gaz.
- ▶ Allumez uniquement la table de cuisson à gaz si un récipient est posé dessus. La flamme est cependant protégée du dispositif aspirant par la géométrie du support de récipient et par le récipient lui-même.
- ▶ Au besoin, réduisez le niveau de puissance du dispositif aspirant afin d'améliorer l'émission ou la distribution de la chaleur.

i Les flammes risquent d'enflammer ou d'endommager le filtre à graisse et les conduites d'air du dispositif aspirant. Ne faites jamais une recette flambée avec le dispositif aspirant en marche.

i Les propriétés de consommation de la table de cuisson à gaz (délai de montée en température, rendement, etc.) sont influencées par le dispositif aspirant. Le dispositif aspirant influe également sur l'émission et la distribution de la chaleur.

i En mode de recyclage de l'air, l'air recyclé influe sur la table de cuisson au gaz. Info En cas d'extinction ou de déviation excessive de la flamme, ou encore de problème de combustion (formation de suie, retour de flamme, etc.), l'ouverture de retour de flux doit impérativement être agrandie.

4.2 Commande tactile

Le système permet plusieurs types de commandes tactiles. Il différencie les pressions courtes et longues, et détecte les glissements verticaux du doigt (utilisation du curseur).

Commande tactile	utilisable sur	durée du contact
Pression courte	Touches + curseur	0,3 s
Pression longue	Touches + curseur	1 – 8 s
Glissement	Curseur	0,1 – 8 s

Tab. 4.1 Commande tactile :

Si les touches de commande ne fonctionnent pas ou que leur fonctionnement n'est pas systématique, assurez-vous que :

- ▶ Vous appuyez sur les zones tactiles avec un seul doigt.
- ▶ Vos paumes ne touchent pas la zone de commande lorsque vous manipulez l'appareil.
- ▶ Lorsque vous manipulez les zones tactiles, veillez à ce que la surface de contact de votre doigt soit aussi réduite que possible.
- ▶ Lors de l'utilisation, assurez-vous que vos doigts sont propres et secs.

4.3 Utilisation du système

4.3.1 Principe de commande

Utilisation	Commande
Pression courte sur une fonction	Activation de fonction
Pression longue sur une fonction	Désactivation de fonction
Glissement (curseur)	Définition d'une valeur (par ex. : niveau de puissance)

Tab. 4.2 Principe de commande

4.3.2 Mise en marche

- ▶ Appuyez longuement sur la touche marche/arrêt .
- Une animation de mise en marche est affichée dans la barre de curseur.
- Une fois le système allumé, l'affichage standard apparaît dans la zone de commande.

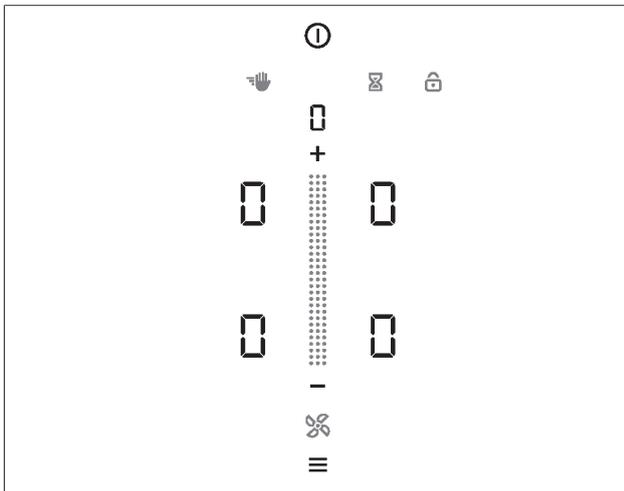


Fig. 4.1 Affichage standard après l'allumage

- i** Lorsque la sécurité enfant est activée, la touche de verrouillage s'allume après le démarrage du système . L'affichage standard apparaît une fois le système déverrouillé (voir "4.3.6 Sécurité enfant").

Si l'affichage indique au démarrage , la configuration de base n'a pas été complétée et doit être poursuivie (voir notice de montage).

4.3.3 Mise à l'arrêt

- ▶ Appuyez longuement sur la touche marche/arrêt .
- L'animation de mise à l'arrêt est affichée.

Si le dispositif aspirant était en marche :

- Le témoin du ventilateur s'allume et le système de temporisation automatique démarre. Une animation de temporisation automatique est affichée.
- L'affichage s'éteint une fois la durée de temporisation écoulée.

Si la table de cuisson était en marche :

- Le témoin de chaleur résiduelle  est affiché en rouge pour les zones de cuisson utilisées et encore chaudes, ainsi que la mention  est affiché.
- L'affichage s'éteint une fois la chaleur résiduelle dissipée.

- i** Le système peut être mis à l'arrêt à tout moment : Appuyez longuement sur la touche marche/arrêt

4.3.4 Verrouillage

Le verrouillage évite la modification accidentelle des réglages sélectionnés pendant le fonctionnement.

- L'activation du verrouillage est signalée par le témoin .
- Les fonctions sont verrouillées et les témoins de l'affichage sont assombris (à l'exception de la touche marche/arrêt).

Activation du verrouillage

- ▶ Appuyez longuement sur la touche de verrouillage .
- L'affichage de la zone de commande s'assombrit.
- La touche de verrouillage s'allume.
- Toutes les fonctions, à l'exception de la touche de verrouillage et de la touche marche/arrêt, sont désactivées.

- i** Le système est désactivé lorsque le verrouillage des commandes est actif. Ensuite, lors de la prochaine mise en marche, le verrouillage de la commande n'est plus actif.

Désactivation du verrouillage

- ▶ Appuyez longuement sur la touche de verrouillage .
- L'affichage standard s'éclaire et la zone de commande est à nouveau active.
- La touche de verrouillage est assombrie.

4.3.5 Verrouillage au nettoyage

Le verrouillage au nettoyage empêche la manipulation accidentelle des commandes lors du nettoyage de la zone de commande pendant le processus de cuisson. Lorsque cette fonction est activée, la zone de commande est verrouillée pendant une durée définie (réglée en usine sur 15 secondes). Le temps restant est affiché. Pendant ce temps, tous les paramètres de l'appareil restent inchangés. La durée de la fonction de nettoyage peut être modifiée dans le menu.

- i** Si la zone de commande est nettoyée avec un chiffon humide, il se peut qu'une pellicule d'eau se forme et que la touche marche/arrêt soit activée malgré le verrouillage. Cela peut être évité par un séchage soigneux après le nettoyage.

Activation du verrouillage au nettoyage

- ▶ Appuyez sur la touche de nettoyage .
- L'affichage de la zone de commande s'assombrit.
- La touche de nettoyage s'allume.
- La zone de commande est verrouillée.
- Tous les réglages sont conservés.
- Le compte à rebours est lancé et affiché dans l'affichage multifonctions.

Durée écoulée

- La zone de commande est automatiquement déverrouillée une fois la durée écoulée.

- i** Si pendant l'activation du verrouillage au nettoyage un recouvrement durable de la zone de commande est détecté (> 8 secondes), toutes les zones de cuisson activées sont automatiquement mises en pause après la désactivation du verrouillage au nettoyage.

4.3.6 Sécurité enfant

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

- Après la mise en marche de l'appareil, le témoin de verrouillage  s'allume dans la zone de commande.

Activation/désactivation permanente de la sécurité enfant

(voir "5.4.2 Option de menu 2 : sécurité enfant")

Désactivation de la sécurité enfant pour un processus de cuisson

- Appuyez longuement sur la touche de verrouillage .
- L'affichage de la zone de commande s'éclaire et la zone de commande est à nouveau active.
- La touche de verrouillage est assombrie.

4.3.7 Minuteur

Le minuteur d'alarme propose la fonction d'un minuteur classique et émet un signal visuel et sonore après l'écoulement de la durée définie par l'utilisateur.

Activation du minuteur

- Pression sur le bouton Minuteur .
- L'affichage à 7 segments situé au-dessus de la zone du curseur indique le temps en heures-minutes-secondes (0:00:00).
- Le système change de couleur pour passer à un allumage beige.
- L'affichage des zones de cuisson est assombri.

Réglage de la durée

- Réglez la durée souhaitée :

Commande	Sélection en h/min/sec	
Appuyer sur		
Appuyer sur		
Commande	Augmenter la durée	Diminuer la durée
Appuyer sur		
Glissement	 vers le haut	 vers le bas

Tab. 4.3 Réglage de la durée

La touche de démarrage  s'allume dans l'affichage de la zone de cuisson.

Démarrer le minuteur

- Appuyez sur la touche de démarrage .
- Un signal sonore est émis et la valeur réglée est confirmée.
- Le compte à rebours de la durée définie démarre.
- La zone de commande passe sur l'affichage standard.
- La durée restante est affichée à la seconde près.
- 10 secondes avant l'écoulement de la durée, le temps restant et la touche du minuteur d'alarme se mettent à clignoter.

Durée écoulée

- Une fois la durée écoulée, un signal sonore est émis (max. 60 secondes).
- L'affichage de la durée et la touche du minuteur d'alarme clignotent (max. 60 secondes).
- Le décompte de la durée se poursuit pendant un maximum de 60 secondes au-delà de zéro (-0:00:01,...)

- i** Pour éteindre le signal sonore et l'affichage clignotant, appuyez sur la touche du minuteur d'alarme.

Désactivation anticipée du minuteur

- Pression longue sur le bouton Minuteur .
- Le minuteur s'arrête.
- La zone de commande passe sur l'affichage standard.

4.4 Utilisation du dispositif aspirant

- i** Pour pouvoir utiliser le dispositif aspirant, la commande du ventilateur doit être activée dans la zone de commande (couleur bleue).

Le curseur et le témoin du ventilateur s'éclairent en bleu dans l'affichage standard.

4.4.1 Réglage des niveaux de puissance du ventilateur

Le réglage des niveaux de puissance est réalisé sur la zone de commande, par pression ou glissement sur la barre de curseur. La puissance du ventilateur peut être réglée de différentes manières :

- Appuyez sur  ou .
- Réglage à l'aide du curseur .
- Appuyez sur la position souhaitée sur le curseur .
- Appuyez longuement sur  ou  (réglage des niveaux 2 par 2)

4.4.2 Niveau Power du ventilateur

Lors de l'activation du niveau Power, la puissance maximale du dispositif aspirant est disponible pendant un temps prédéfini. Le niveau Power permet d'aspirer plus rapidement les vapeurs de cuisson qui se dégagent plus intensément. Au bout de 10 le niveau Power repasse automatiquement au niveau de puissance 9.

Activation du niveau Power

- Appuyez longuement sur la position 5 du curseur  ou
- appuyez sur  une fois le niveau de puissance 5 activé
- Une animation est affichée sur la zone de curseur.
- L'affichage indique  (premièrement en clignotant 3x, puis en continu).

Désactivation du niveau Power du ventilateur

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

4.4.3 Aspiration automatique

La puissance du dispositif aspirant est régulée de manière automatique en fonction du réglage de la table de cuisson. La commande manuelle du ventilateur n'est plus nécessaire, mais reste possible à tout moment. La puissance du dispositif aspirant est automatiquement adaptée au niveau de puissance maximal activé sur les zones de cuisson en fonctionnement.

Fonction	Niveaux de puissance									
Niveau de cuisson	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
Puissance d'aspiration	3	3	3	4	4	4	5	5	5	P

Tab. 4.4 Puissance d'aspiration et niveau de cuisson

- La modification du niveau de puissance d'une zone de cuisson entraîne l'ajustement automatique de la puissance d'aspiration avec un délai de 20 secondes pour les tables à induction et de 30 secondes pour tous les autres types de table de cuisson.
- Vous pouvez à tout moment désactiver manuellement l'aspiration automatique.

Activation permanente de l'aspiration automatique :

(voir "5.4.3 Option de menu 3 : commande automatique de l'aspiration")

Activation de l'aspiration automatique pour un processus de cuisson :

- ▶ Appuyez sur la touche du ventilateur .
- Le témoin du ventilateur s'allume.
- Une animation est affichée sur la barre de curseur.
- La mention  est affichée.

4.4.4 Arrêt du ventilateur

Arrêt du ventilateur

- ▶ Opérez un glissement du doigt vers le bas jusqu'au niveau 0.
- ou
- ▶ Appuyez sur  jusqu'à atteindre le niveau 0.
- ou
- ▶ Appuyez longuement sur la touche du ventilateur .
- ou
- Le système de temporisation automatique démarre.
- Dès que la temporisation prend fin, le ventilateur du dispositif aspirant est fermé.

4.4.5 Système de temporisation automatique

Le dispositif aspirant fonctionne à un faible niveau et s'éteint automatiquement au bout d'une durée définie. La durée de la temporisation peut être réglée dans le menu (10 - 30 minutes). La temporisation est préréglée en usine sur une durée de 20 minutes.

- La temporisation automatique est mise en marche lorsque l'aspiration des vapeurs est terminée.
- Une fois la durée de temporisation écoulée, le dispositif aspirant s'arrête automatiquement.

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

Arrêt anticipé du système de temporisation automatique

- ▶ Appuyez sur la touche du ventilateur .
- ou
- ▶ Appuyez sur la touche moins .
- Le système de temporisation automatique du dispositif aspirant est mis à l'arrêt.

4.5 Utilisation des tables de cuisson

 Pour pouvoir utiliser les tables de cuisson, la commande des zones de cuisson doit être activée dans la zone de commande (couleur rouge).

 Si au bout de 4 secondes d'activation de l'utilisation de la table de cuisson il n'y a aucune entrée de commande, le système rebascule automatiquement à l'utilisation du ventilateur (Affichage standard).

4.5.1 Sélection des zones de cuisson

- ▶ Appuyez sur la touche d'une zone de cuisson.
- Le système change de couleur pour passer à un allumage rouge.
- Le système affiche l'indicateur de niveau de cuisson.
- Les fonctions supplémentaires de la zone de cuisson s'affichent.
- La commande des zones de cuisson est activée et vous pouvez procéder au réglage de la zone de cuisson sélectionnée.
- ▶ Au besoin, réitérez ce processus pour activer d'autres zones de cuisson.

 L'utilisation d'une zone de cuisson peut être interrompue à l'avance au moyen d'une touche de commande supplémentaire sur l'affichage de la zone de cuisson. Un basculement immédiat vers l'utilisation du ventilateur s'effectue alors.

Changement direct de zone de cuisson

 En mode de commande des zones de cuisson (affichage rouge), après avoir procédé au réglage d'une zone de cuisson, vous pouvez changer directement de zone de cuisson pour la commander.

- ▶ Appuyez sur la touche d'une autre zone de cuisson sous 3,5 secondes.
- La touche de la zone de cuisson s'allume dans la zone de commande.
- La commande de cette seconde zone de cuisson est alors possible.
- La touche de la première zone de cuisson s'assombrit et les réglages précédemment opérés sont repris.

4.5.2 Réglage du niveau de puissance d'une zone de cuisson

Le réglage des niveaux de puissance est réalisé sur la zone de commande, par pression ou glissement sur la barre de curseur.

 Les niveaux de puissance des zones de cuisson sont indiqués sur un affichage 7 segments.

La puissance des zones de cuisson peut être réglée de différentes manières :

- ▶ Appuyez sur **+** ou **-**.
- ▶ Réglage à l'aide du curseur
- ▶ Appuyez sur la position souhaitée sur le curseur
- ▶ Pression longue sur **+** ou **-** (passage des niveaux 3 par 3)

Informations supplémentaires pour les tables de cuisson à induction :

- i** Sur les tables de cuisson à induction, si aucun récipient adapté n'est détecté (fonction de détection de récipient) au bout de 9 minutes après le réglage d'un niveau de puissance, la zone de cuisson est automatiquement mise à l'arrêt.

Remarque supplémentaire pour le teppanyaki en acier inoxydable :

- i** Sur le teppanyaki en acier inoxydable, les niveaux de puissance des zones de cuisson sont indiqués sur un affichage 7 segments (1 - 9, P). Pour une zone de cuisson sélectionnée, la température s'affiche en °C sur l'affichage multifonctions au-dessus du curseur.
- i** Pendant la première phase de chauffe, la température réelle est affichée dans l'affichage multifonctions jusqu'à ce que la valeur de consigne soit atteinte sur la zone de cuisson sélectionnée.
- i** Pendant la phase de montée en température, l'indicateur de chaleur rouge clignote, y compris lorsque la zone de commande est repassée sur l'affichage standard, au bout de 4 secondes. Une fois la température de consigne atteinte, l'indicateur cesse de clignoter.

Informations supplémentaires pour la table de cuisson à gaz :

- i** Après le réglage d'un niveau de puissance sur la table de cuisson à gaz, le brûleur est automatiquement allumé et la zone de cuisson régulée sur le niveau de puissance défini.
- i** Le processus d'allumage se produit plusieurs fois à la suite en émettant un clic caractéristique.
- i** Si l'allumage échoue, l'opération peut être répétée. La sélection de la zone de cuisson souhaitée et le réglage d'un niveau de puissance entraînent un nouvel allumage automatique.

4.5.3 Arrêt de la zone de cuisson

- ▶ Appuyez sur la touche de la zone de cuisson souhaitée.
 - ▶ Opérez un glissement jusqu'au bas de la barre de curseur jusqu'à ce que l'indicateur de la zone de cuisson affiche
- ou
- ▶ Appuyez longuement sur la touche de la zone de cuisson.
 - L'affichage de la zone de cuisson indique .
 - Après 2 secondes, l'affichage standard est rétabli.
- ou

- ▶ Appuyez sur jusqu'à ce que l'indicateur de la zone de cuisson affiche .

4.5.4 Dispositif de cuisson automatique

En cas d'activation de la cuisson automatique, la zone de cuisson fonctionne à pleine puissance pendant une certaine durée, avant de repasser automatiquement sur le niveau de cuisson continue défini.

Niveau de puissance (niveau de cuisson continue)	Durée de cuisson en min.:sec.	
	Tables de cuisson CKFI, CKI, CKIW, CKG	Tables de cuisson CKCH, CHCB
1	0:40	1:00
2	1:00	3:00
3	2:00	4:48
4	3:00	6:30
5	4:20	8:30
6	7:00	2:30
7	2:00	3:30
8	3:00	4:30

Tab. 4.5 Durées de montée en température

- i** La durée de montée en température est déterminée automatiquement par le système en fonction du niveau de puissance réglé.

Activation de la cuisson automatique

- ▶ Appuyez sur la touche de la zone de cuisson souhaitée
- ▶ Réglage du niveau de puissance (niveau de puissance de reprise)
- ▶ Appuyez sur la touche de cuisson automatique
- La fonction de cuisson automatique est activée.
- À côté de la zone de cuisson, le témoin de cuisson automatique est affiché.

- i** Si le niveau de puissance de la zone de cuisson est augmenté pendant le fonctionnement de la cuisson automatique, le mode de cuisson automatique reste actif. La durée de cuisson est adaptée.

- i** Si le niveau de puissance de la zone de cuisson est réduit pendant le fonctionnement de la cuisson automatique, le mode de cuisson automatique est désactivé.

Désactivation anticipée de la cuisson automatique

- ▶ Appuyez sur la touche de la zone de cuisson souhaitée
- ▶ Appuyez longuement sur la touche du mode de cuisson automatique
- La fonction de cuisson automatique est désactivée.
- La zone de cuisson passe sur le niveau de puissance précédemment défini.

Durée écoulée

- Une fois la durée de cuisson automatique écoulée, le niveau de cuisson continue est activé.
- Un signal sonore est émis.
- Le témoin de cuisson automatique n'est plus affiché.

4.5.5 Niveau Power

Lors de l'activation du niveau Power, la puissance de cuisson maximale est disponible pendant un temps prédéfini. La puissance disponible est concentrée sur la zone de cuisson, c'est-à-dire que la puissance maximale de l'autre zone de cuisson est automatiquement réduite temporairement au niveau de puissance 5 (exception : table de cuisson à gaz et teppanyaki en acier inoxydable). Si un niveau de puissance supérieur à 5 est activé sur la seconde zone de cuisson, le niveau Power actif sur la première zone de cuisson est réduit.

i Ne chauffez jamais d'huile, de graisse ou d'aliments similaires au niveau Power. Du fait de la puissance élevée, le fond du récipient peut surchauffer.

Activation du niveau Power pour une zone de cuisson

- ▶ Appuyez sur la touche de la zone de cuisson souhaitée
- ▶ Une fois le niveau de puissance 9 activé, appuyez sur **+** ou
- ▶ appuyez longuement en haut de la zone de curseur  (position 7-9).
- ou
- ▶ opérez un glissement jusqu'au niveau de puissance 9 et maintenez la position appuyée.
 - Une animation est affichée sur la zone de curseur.
 - L'indicateur de la zone de cuisson affiche  (premièrement 3x en clignotant, puis en continu).

i Au bout de 10 minutes, le niveau Power est automatiquement désactivé et le ventilateur repasse au niveau de puissance 9. Exception : pour une table de cuisson à gaz, le niveau Power est limité à 20 minutes.

Désactivation du niveau Power

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

4.5.6 Activation 2 feux sur les tables de cuisson CKCH et CKCB

Un second feu, plus large, est activable de manière flexible et facile. Cela permet une adaptation facile et rapide aux récipients utilisés.

Conditions requises pour l'activation 2 feux :

- Cuisson en cours à un niveau de puissance > 0

Activation du second feu

- ▶ Appuyez sur la touche de la zone de cuisson souhaitée
- ▶ Réglage du niveau de puissance
- ▶ Appuyez sur la touche de feu 
 - Le second feu est automatiquement activé pour la zone de cuisson sélectionnée.
 - Le processus de cuisson est initié sur le même niveau de puissance sur le second feu.
 - À côté de l'indicateur de la zone de cuisson, le témoin de feu  est affiché.

i La fonction d'activation 2 feux peut être activée et désactivée y compris lorsque les fonctions de cuisson automatique, de minuteur de cuisson et de maintien au chaud sont activées. Lors de l'activation de la fonction de pont, le second feu est automatiquement activé.

Désactivation du second feu

- ▶ Appuyez sur la touche de la zone de cuisson souhaitée
- ▶ Appuyez longuement sur la touche de feu 
 - Le second feu est désactivé.
 - Le processus de cuisson est poursuivi sur le même niveau de puissance avec un seul feu.

4.5.7 Fonction de pont

Les deux zones de cuisson peuvent être combinées en une seule large surface de cuisson à l'aide de la fonction de pont. Le contrôle de la puissance de la zone combinée est réalisé à l'aide d'un élément de commande. Le réglage de la puissance est réalisé de manière synchrone : les deux zones de cuisson sont réglées sur le même niveau de puissance. La fonction de pont peut servir à chauffer des plats dans une sauteuse, par exemple.

i Avec une fonction de pont CKFI, CKI, CKCH et CKCB activée, le niveau Power ne peut pas être utilisé lorsque la fonction de pont est activée. Sur le teppanyaki en acier inoxydable, l'utilisation du niveau Power est possible.

i Avec une table de cuisson CKCB, le second feu de la zone de cuisson arrière est automatiquement activée lors de l'activation de la fonction de pont.

Activation de la fonction de pont

- ▶ Appuyez sur la touche d'une zone de cuisson.
- ▶ Appuyez sur la touche de pont .
 - La fonction de pont est désormais active.
 - Le témoin de pont  s'allume.
 - La seconde zone de cuisson est activée sur le même niveau de puissance.
 - Les affichages des deux zones de cuisson indiquent le même niveau de puissance.
 - Les fonctions actives de la première zone de cuisson sont activées sur la seconde.
 - Les modifications de niveau de puissance sont appliquées simultanément sur les deux zones de cuisson.

i Si les deux zones d'une table de cuisson sont déjà activées, la fonction de pont ne peut pas être activée. Si aucune zone de cuisson n'est active, ou qu'une seule l'est, la fonction de pont peut être activée.

Désactivation de la fonction de pont

- ▶ Appuyez longuement sur la zone de cuisson dont la fonction de pont est activée ou sur la touche de pont .
 - La fonction de pont est désactivée.
 - Toutes les zones de cuisson sont désactivées.

i Sur les tables de cuisson à induction, si la fonction de pont est activée pendant 10 secondes et qu'aucun récipient n'est détecté (fonction de détection de récipient), la fonction de pont et les zones de cuisson sont désactivées.

Astuces pour les tables de cuisson à induction : transfert des fonctions de cuisson

Sur les tables de cuisson à induction, la fonction de pont permet notamment de transférer rapidement et facilement les fonctions actives d'une zone de cuisson à l'autre (cuisson automatique, minuteur, maintien au chaud, etc.). La fonction de pont fait alors office d'outil intermédiaire.

- ▶ Activez la fonction de pont
 - La seconde zone de cuisson est mise en marche et les fonctions de cuisson actives lui sont automatiquement appliquées.
- ▶ Déplacez le récipient sur la seconde zone de cuisson.
 - Au bout de 10 secondes, la première zone de cuisson et la fonction de pont sont automatiquement désactivées par la fonction de détection de récipient.

4.5.8 Fonction de maintien au chaud

3 niveaux de maintien au chaud sont disponibles afin d'offrir 3 températures différentes selon le cas d'utilisation ou les aliments utilisés :

Niveau de maintien au chaud	Symbole	Température
1 (fondre)	—	≈ 42 °C (90 °C sur CKT)
2 (maintenir au chaud)	≡	≈ 74 °C (110 °C sur CKT)
3 (mijoter)	≡≡	≈ 94 °C (130 °C sur CKT)

Tab. 4.6 Niveaux de maintien au chaud

- La durée maximale de la fonction de maintien au chaud est limitée à 8 heures.

i Dans la pratique, les températures des niveaux de maintien au chaud peuvent varier légèrement car elles dépendent du récipient utilisé, de la quantité d'aliments et des différentes technologies de chauffe. Elles peuvent également être influencées par le dispositif aspirant.

Activation du niveau de maintien au chaud

- ▶ Appuyez sur la touche de la zone de cuisson souhaitée
- ▶ Appuyez sur la touche de maintien au chaud 
 - Le premier niveau de maintien au chaud (—) est affiché.
 - À côté de la zone de cuisson, le témoin de maintien au chaud  est affiché.
 - Sur le teppanyaki en acier inoxydable, la température est également indiquée dans l'affichage 7 segments situé au-dessus de la zone de curseur.

Augmentation et réduction du niveau de maintien au chaud

- ▶ Appuyez sur la touche de la zone de cuisson souhaitée
- ▶ Opérez un glissement vers le haut ou le bas jusqu'au niveau de maintien au chaud souhaité

Désactivation de la fonction de maintien au chaud

- ▶ Appuyez sur la touche de la zone de cuisson souhaitée.
 - ▶ Appuyez longuement sur la touche de maintien au chaud .
- ou
- ▶ Appuyez sur la touche Moins  jusqu'à atteindre le niveau de puissance 0.

- La fonction de maintien au chaud est désactivée.

4.5.9 Fonction de nettoyage sur le teppanyaki en acier inoxydable

La fonction de nettoyage régule la température du teppanyaki en acier inoxydable de manière constante sur une valeur optimale de 70 °C. Cette température est ensuite maintenue pendant 10 minutes.

Activation de la fonction de nettoyage

- ▶ Appuyez sur la touche de la zone de cuisson souhaitée
- ▶ Appuyez sur la touche de maintien au chaud 
 - Le premier niveau de maintien au chaud (—) est affiché.
- ▶ Appuyez sur la touche moins 
 - ou
 - ▶ Opérez un glissement vers le bas
 - ou
 - ▶ Appuyez sur la plus basse position du curseur
- Les deux zones de cuisson sont automatiquement couplées et le témoin de pont  est affiché.
- Les témoins des deux zones de cuisson affichent  et l'affichage multifonction indique la mention CLEAN.
- La fonction de nettoyage est activée et le teppanyaki est chauffé à 70 °C.
- Pendant la phase de chauffe, le témoin de chaleur clignote et les témoins de la zone de cuisson affichent une animation.
- Une fois la température de nettoyage atteinte, le témoin de chaleur s'allume en continu et les témoins des zones de cuisson affichent une autre animation.

Désactivation de la fonction de nettoyage

- ▶ Appuyez sur la touche de la zone de cuisson souhaitée
- ▶ Appuyez longuement sur la touche de maintien au chaud 
 - ou
 - ▶ Appuyez sur la touche Moins  jusqu'à atteindre le niveau de puissance 0.
- La fonction de nettoyage est désactivée.

4.5.10 Minuteur de cuisson

Ce système de mise à l'arrêt automatique éteint la zone de cuisson appropriée après écoulement de la durée prédéfinie. Le minuteur de cuisson peut également être utilisé simultanément sur plusieurs zones de cuisson en fonctionnement.

Activation du minuteur de cuisson

- ▶ Appuyez sur la touche d'une zone de cuisson
- Les fonctions supplémentaires de la zone de cuisson sont affichées.
- Si la zone de cuisson sélectionnée n'est pas encore active  (= niveau de puissance ) , seul le niveau de puissance peut être réglé.
- ▶ Appuyez sur la touche du minuteur de cuisson 
 - L'affichage à 7 segments situé au-dessus de la zone du curseur indique le temps en heures-minutes-secondes ().
 - Le système change de couleur pour passer à un allumage beige.

Réglage de la durée

► Réglez la durée souhaitée :

Commande	Sélection en h/min/sec	
Appuyer sur	▶	
Appuyer sur	◀	
Commande	Augmenter la durée	Diminuer la durée
Appuyer sur	+	-
Glissement	▢▢▢▢ vers le haut	▢▢▢▢ vers le bas

Tab. 4.7 Réglage de la durée

La touche de démarrage  s'allume dans l'affichage de la zone de cuisson.

Démarrage du minuteur de cuisson

- Appuyez sur la touche de démarrage 
- Un signal sonore est émis et la valeur réglée est confirmée.
- Le compte à rebours de la durée définie démarre.
- À côté de la zone de cuisson, le témoin du minuteur de cuisson  est affiché.
- La zone de commande passe sur l'affichage standard au bout de 3,5 secondes.
- 10 secondes avant l'écoulement de la durée définie, le système affiche le temps restant. La zone de cuisson correspondante clignote.

Affichage du temps restant

Le minuteur de cuisson est activé et le temps est décompté :

- Appuyez sur la touche de la zone de cuisson
- La durée restante est indiquée dans l'affichage multifonction.

Modification du minuteur de cuisson actif

- Appuyez sur la touche d'une zone de cuisson dont le minuteur est activé
- Le temps restant s'affiche.
- Appuyez sur la touche du minuteur de cuisson 
- Le minuteur de cuisson est interrompu.
- La durée restante s'affiche en clignotant.
- Le système passe en mode de modification du minuteur.
- Modifiez la durée définie.
- Confirmez la nouvelle durée et démarrez le minuteur de cuisson.

Arrêt anticipé du minuteur de cuisson

- Appuyez sur la touche d'une zone de cuisson dont le minuteur est activé
- Le temps restant s'affiche.
- Appuyez longuement sur la touche du minuteur de cuisson 
- Le minuteur de cuisson est arrêté.
- Le système passe sur l'affichage standard.
- La zone de cuisson reste activée sur le niveau de puissance défini.

Durée écoulée

- Un signal sonore est émis.
- L'affichage de la durée  et le témoin du minuteur de cuisson  clignotent brièvement.
- La zone de cuisson passe automatiquement sur le niveau de puissance 0 lorsque la durée réglée est écoulée.

Minuteurs de cuisson simultanés

- Appuyez sur la touche d'une autre zone de cuisson
- Activez le minuteur.
- Réglez la durée.
- Lancez le minuteur.

4.5.11 Fonction de pause

La fonction de pause permet de désactiver temporairement toutes les zones de cuisson en un seul geste. Les réglages sont préservés et rétablis à la reprise de la cuisson. Le processus de cuisson peut être interrompu pendant 10 minutes maximum. Une fois les 10 minutes écoulées, le processus de cuisson est automatiquement arrêté.

-  Pendant la pause, le fonctionnement du ventilateur n'est pas interrompu. Les fonctions de pont et de minuteur restent actives. Les minuteurs de cuisson sont interrompus.

Activation de la fonction de pause

- Appuyez sur la touche de pause 
- La touche de pause s'éclaire, tous les processus de cuisson sont interrompus et un signal sonore est émis.
- L'affichage des zones de cuisson est assombri et clignote.
- Le minuteur de pause démarre (max. 10 min).

Désactivation de la fonction de pause

- Appuyez longuement sur la touche de pause 
- La touche de pause est assombrie.
- L'affichage des zones de cuisson s'allume et cesse de clignoter.
- Tous les processus de cuisson sont poursuivis avec les réglages existants avant la mise en pause.
- Les minuteurs de cuisson actifs reprennent leur décompte.

4.5.12 Détection de récipient

Sur les tables de cuisson à induction, la zone de cuisson reconnaît automatiquement la taille des récipients et apporte l'énergie de manière ciblée, uniquement sur la surface recouverte. L'absence de récipient et la présence d'un récipient trop petit ou inadapté sont également détectées. Lorsqu'une table de cuisson ne fonctionne pas, la mention  /  est affichée en alternance. Cela se produit lorsque

- 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 de la zone de cuisson allumée.

Si aucun récipient n'est détecté au bout de 9 minutes après le réglage du niveau de puissance, la zone de cuisson est automatiquement mise à l'arrêt.

5 Menu utilisateur

5.1 Vue d'ensemble du menu

En fonction de la configuration de l'appareil, le système affiche uniquement les options pertinentes.

Option de menu/Désignation/Réglages disponibles	Réglage d'usine
Menu :	
1 Volume des signaux sonores (10 - 100%)	80%
2 Sécurité enfant (activée/désactivée)	Désactivée
3 Commande automatique du dispositif aspirant (activée/désactivée)	Désactivée
4 Durée du verrouillage au nettoyage (5 - 30 s)	15 s
5 Durée de la temporisation automatique (10 - 30 min)	20 min
6 Version logicielle	
7 Version matérielle	
8 Mise à jour du logiciel du système	
9 Export de données	
A Affichage de la durée de vie du filtre de recyclage (mode recyclage de l'air uniquement)	
B Affichage du type de filtre, remplacement du filtre et réinitialisation de la durée de vie du filtre (mode de recyclage de l'air uniquement lorsque la durée de vie du filtre < 20h)	
H configuration du dispositif aspirant	Recyclage d'air
J Sélection du type de filtre (recyclage d'air uniquement)	F1 (ULBF)
L configuration des ventilateurs	1
Menu avancé (code d'accès obligatoire) :	
B Affichage du type de filtre, remplacement du filtre et réinitialisation de la durée de vie du filtre (recyclage de l'air uniquement)	
D Mode de démonstration	Désactivée
E Test de l'affichage et du clavier	
F Réinitialisation sur les réglages d'usine	
Menu de configuration du gaz (seulement pour CKG) :	
P GPU (Indicateur du gaz)	0
S GPU (caractéristique du gaz)	B
T GAS (verrouillage du gaz)	

Tab. 5.1 Vue d'ensemble du menu

5.2 Utilisation du menu

- i** Le menu peut uniquement être ouvert si toutes les zones de cuisson et le dispositif aspirant sont à l'arrêt.

Ouverture du menu

- ▶ Appuyez sur la touche de menu 
- Le menu est ouvert et la première option de menu est affichée (couleur beige).

Fermeture du menu

- ▶ Appuyez longuement sur la touche de menu 

- Le menu est fermé et l'affichage standard est rétabli.

Navigation dans le menu

- ▶ Appuyez sur  ou  pour passer à l'option souhaitée.
- Lorsque vous avez sélectionné une option de menu, l'affichage passe automatiquement au bout de 2 secondes sur la valeur définie.
- Afin de vous assister dans votre sélection, le menu affiche le nombre de paramètres disponibles pour chaque option (1 - 3).

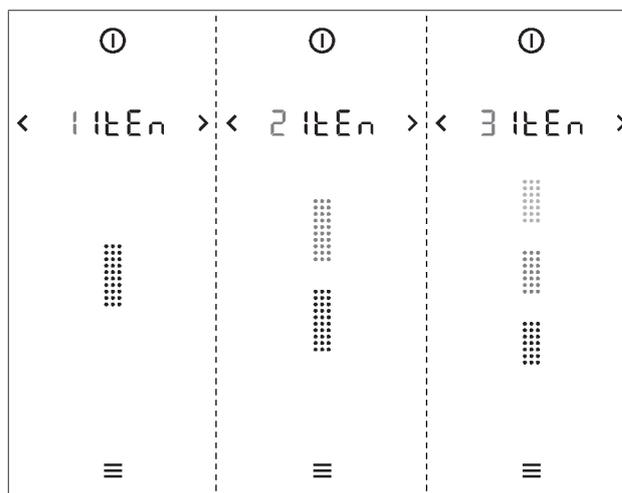


Fig. 5.1 Représentation schématique des possibilités de sélection

Confirmation et enregistrement des réglages

- ▶ Appuyez sur  ou 
- ou
- ▶ appuyez longuement sur la touche de menu 
- Le système applique et enregistre les valeurs réglées automatiquement lors du passage à une autre option ou lorsque l'utilisateur quitte le menu.

5.3 Configuration de base

Lors d'une première mise en service ou d'une réinitialisation sur les réglages d'usine, la configuration de base est automatiquement exécutée. Les réglages dans les options H, J et L sont alors demandés.

Pour indiquer que la configuration de base est incomplète, l'affichage indique  et le témoin du ventilateur clignote en rouge. Une vidéo d'instructions sur la configuration de base est disponible sur le site Web de BORA.

Scannez le code QR ou suivez ce lien : www.bora.com/service/configuration-classic-2-0



Exécution de la configuration de base

- ▶ Appuyez sur le symbole du ventilateur qui clignote en rouge.
- Le menu est ouvert et la première option de menu de la configuration de base est affichée (option de menu H).

- À l'ouverture d'une option de menu, le système affiche automatiquement la valeur actuellement configurée au bout de 2 secondes. Exception : si aucun réglage n'a encore été effectué, le système affiche **SET**.
- ▶ Procédez aux réglages requis.
- Le système enregistre les réglages opérés lorsque l'opérateur quitte l'option de menu ou à la fermeture du menu.

Interruption manuelle de la configuration de base

- ▶ Appuyez longuement sur la touche de menu .

En cas d'interruption de la configuration de base avant la fin du processus, par exemple si le ventilateur n'a pas été détecté correctement, les options déjà configurées ne doivent pas nécessairement l'être à nouveau.

Fin de la configuration de base

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

- ▶ Appuyez sur la flèche de navigation clignotante du minuteur de cuisson 
- Le système enregistre les réglages effectués et l'affichage standard apparaît.

i Si la procédure est interrompue avant la fin, la configuration de base doit être poursuivie à partir du point correspondant à la prochaine ouverture du menu.

i Si la configuration de base n'est pas entièrement et correctement exécutée, l'invitation correspondante est affichée à chaque ouverture du menu.

5.4 Menu standard

5.4.1 Option de menu 1 : Volume des signaux sonores

Lorsque l'option est ouverte, le volume actuellement réglé est affiché dans l'affichage 7 segments situé au-dessus de la zone de curseur.

Réglage du volume des signaux sonores

- ▶ Faites glisser le curseur  vers le haut ou le bas jusqu'au volume souhaité.

ou

- ▶ Appuyez sur **+** ou **-** jusqu'à atteindre le volume souhaité.
- ▶ Confirmez et enregistrez le réglage.

i Les signaux sonores de sécurité sont toujours émis à un volume de 100%.

i Les signaux sonores du minuteur de cuisson ou d'alarme sont toujours émis à un volume de 100 %.

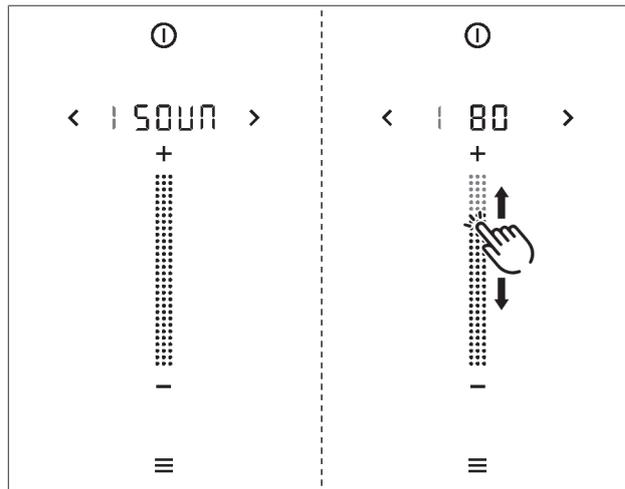


Fig. 5.2 Option de menu 1 : volume des signaux sonores

5.4.2 Option de menu 2 : sécurité enfant

L'option de menu 2 permet d'activer et désactiver la sécurité enfant de manière permanente. Le réglage défini est appliqué de manière permanente au prochain démarrage du système.

Activation permanente de la sécurité enfant

- ▶ Appuyez sur la partie supérieure de la barre de curseur 
- L'affichage indique la valeur **ON**.
- ▶ Confirmez et enregistrez le réglage.
- La sécurité enfant est activée de manière permanente.

Désactivation permanente de la sécurité enfant

- ▶ Appuyez sur la partie inférieure de la zone de curseur 
- L'affichage indique la valeur **OFF**.
- ▶ Confirmez et enregistrez le réglage.
- La sécurité enfant est désactivée de manière permanente.

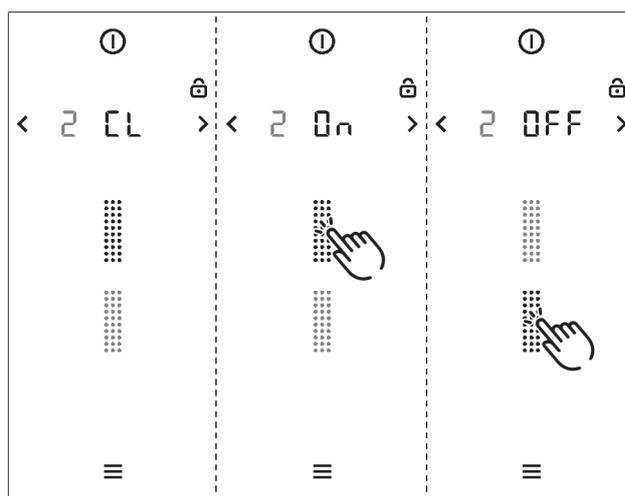


Fig. 5.3 Option de menu 2 : sécurité enfant

5.4.3 Option de menu 3 : commande automatique de l'aspiration

L'option de menu 3 permet d'activer et désactiver la fonction d'aspiration automatique de manière permanente. Le réglage opéré est immédiatement repris.

Activation permanente de l'aspiration automatique

- ▶ Appuyez sur la partie supérieure de la zone de curseur.
- L'affichage indique la valeur $\square n$.
- ▶ Confirmez et enregistrez le réglage.
- L'aspiration automatique est activée de manière permanente.

Désactivation permanente de l'aspiration automatique

- ▶ Appuyez sur la partie inférieure de la zone de curseur.
- L'affichage indique la valeur OFF.
- ▶ Confirmez et enregistrez le réglage.
- L'aspiration automatique est désactivée de manière permanente.

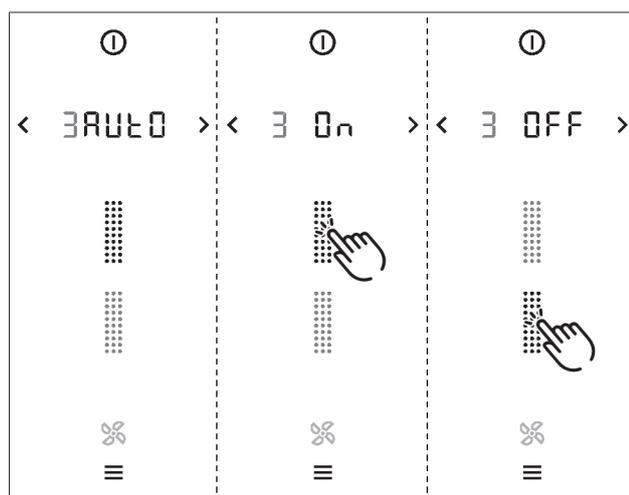


Fig. 5.4 Option de menu 3 : aspiration automatique

5.4.4 Option de menu 5 : durée du verrouillage au nettoyage

Réglage de la durée du verrouillage au nettoyage

- ▶ Opérez un glissement jusqu'à atteindre la durée souhaitée (5-30 s).
- ou
- ▶ Appuyez sur $+$ ou $-$ jusqu'à atteindre la durée souhaitée.
- ▶ Confirmez et enregistrez le réglage.

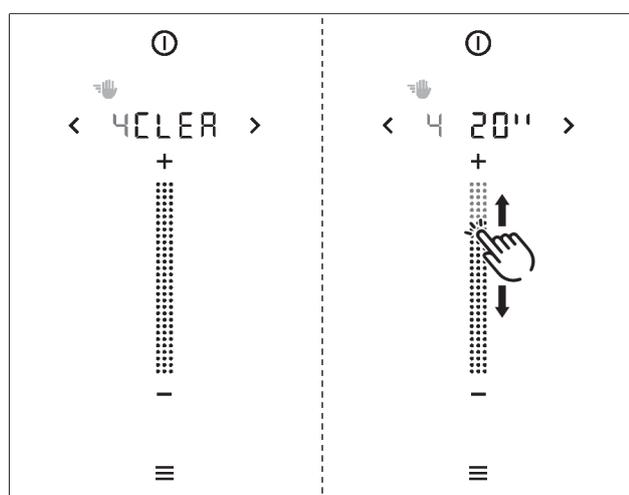


Fig. 5.5 Option de menu 5 : durée du verrouillage au nettoyage

5.4.5 Option de menu 5 : durée de la temporisation automatique

- ▶ BORA recommande de laisser fonctionner le système de temporisation du dispositif aspirant.

Réglage de la durée de temporisation du ventilateur

- ▶ Sur la zone de curseur \square , opérez un glissement jusqu'à atteindre la durée souhaitée (10-30 min).
- ou
- ▶ Appuyez sur $+$ ou $-$ jusqu'à atteindre la durée souhaitée.
- ▶ Confirmez et enregistrez le réglage.

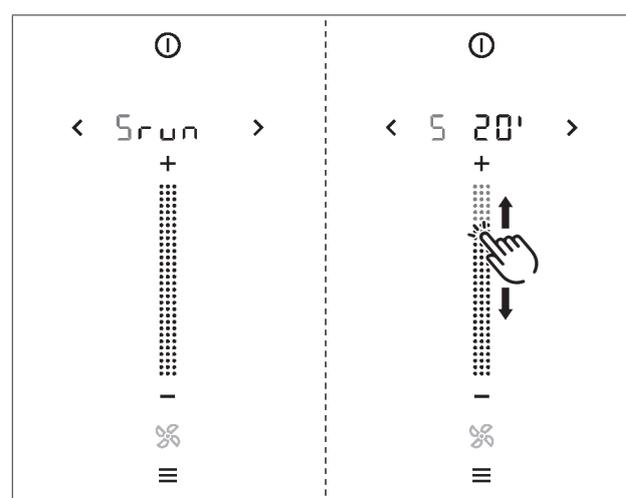


Fig. 5.6 Option de menu 5 : durée du verrouillage au nettoyage

5.4.6 Option de menu 6 : version logicielle

En cas de diagnostic de panne, l'équipe du service technique de BORA peut avoir besoin de la version du logiciel du système.

- La version actuelle du logiciel du système est affichée au bout de 2 secondes.

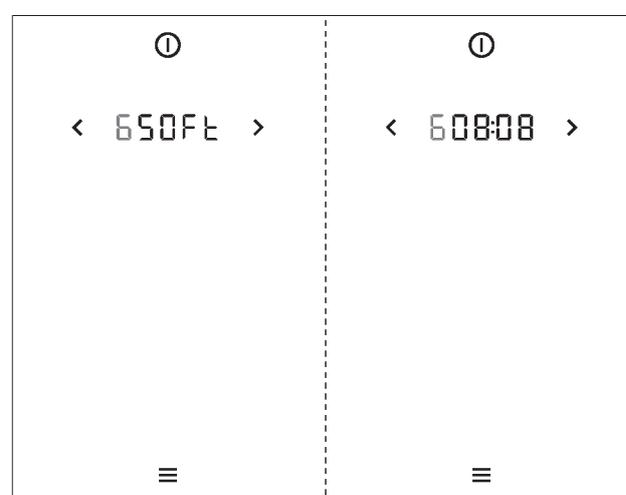


Fig. 5.7 Option de menu 6 : version logicielle

5.4.7 Option de menu 7 : version matérielle

En cas de diagnostic de panne, l'équipe du service technique de BORA peut avoir besoin de la version du matériel de l'appareil.

- La version matérielle actuelle de l'appareil est affichée au bout de 2 secondes.

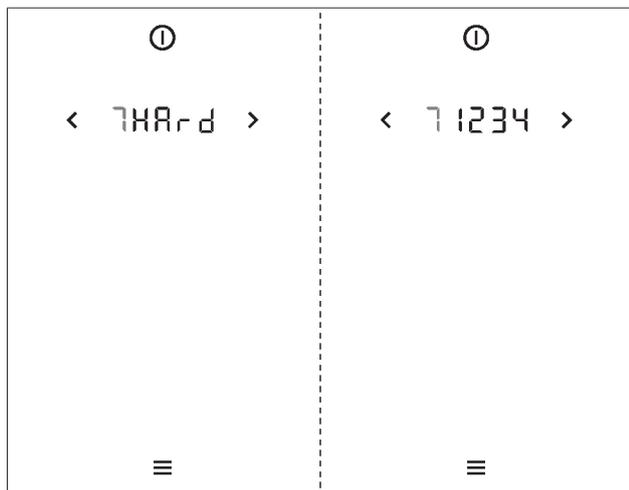


Fig. 5.8 Option de menu 7 : version matérielle

5.4.8 Option de menu 8 : mise à jour du logiciel du système

- i** Une mise à jour du logiciel du système peut être nécessaire pour résoudre une panne.
- i** La dernière version logicielle du système BORA Classic 2.0 est librement disponible sur le site Web de BORA (www.bora.com > Produits > BORA Classic 2.0 > BORA Classic dispositif aspirant CKA2/CKA2AB > Documents).
- i** Scannez le code QR-Code pour être immédiatement redirigé vers la page proposant la dernière version du logiciel.
- i** Le fichier de mise à jour doit être enregistré sur une clé USB formatée au format FAT32. Cette clé USB doit être insérée dans le port USB du dispositif aspirant.
- i** Le fichier de mise à jour enregistré sur la clé USB doit être valide. Le fichier de mise à jour peut être obtenu sur demande auprès de BORA Service.

Démarrage de la mise à jour du logiciel

- ▶ Insérez la clé USB contenant le fichier de mise à jour dans l'interface USB du dispositif aspirant.
- ▶ Appuyez sur la zone de curseur 
 - La mise à jour du logiciel est lancée.
 - L'affichage correspondant à la première phase de la mise à jour apparaît en clignotant.

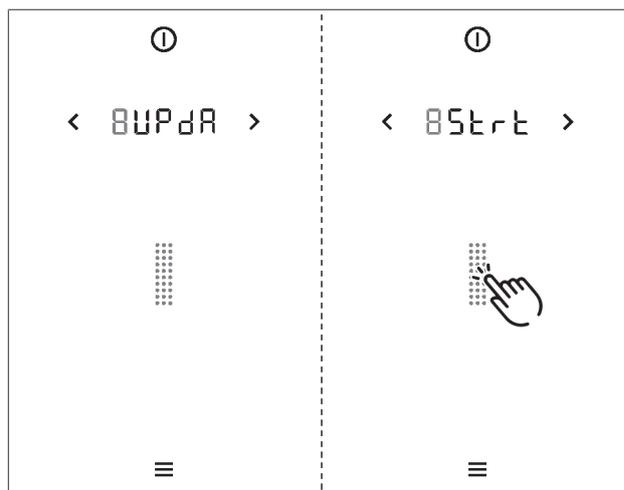


Fig. 5.9 Option de menu 8 : démarrage de la mise à jour du logiciel

Processus de mise à jour

Le processus de mise à jour est exécuté en trois étapes. Ces trois étapes sont représentées sur l'affichage par des segments de curseur de couleur beige. La phase active est affichée en clignotant. Lorsqu'une phase de la mise à jour se termine avec succès, le segment correspondant cesse de clignoter et devient vert. La phase suivante démarre.

- Une fois la mise à jour exécutée sans problème, les trois segments sont affichés en vert. Le système procède ensuite à un redémarrage automatique.
- Si la mise à jour a été exécutée avec succès, le système affiche **SOFT** au redémarrage.
- Si un problème est rencontré pendant une phase de la mise à jour (le segment du curseur s'allume en rouge), tout le processus est arrêté. L'affichage de la zone de commande indique un message d'erreur (par ex. **E 123** ; voir "8 Dépannage").

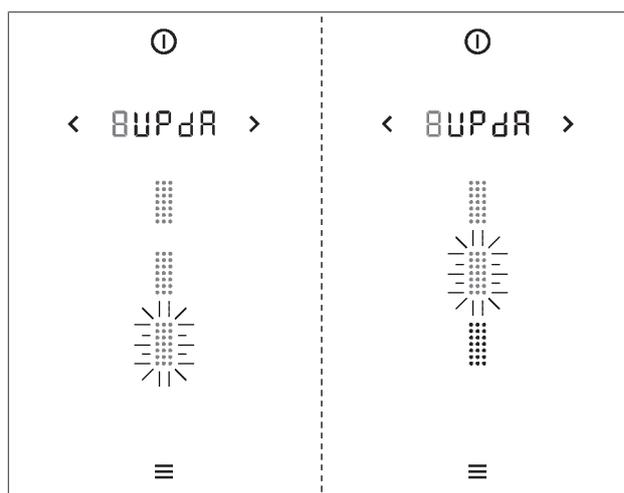


Fig. 5.10 Option de menu 8 : phases de mise à jour logicielle

5.4.9 Option de menu 9 : export de données

L'export de données facilite l'analyse des problèmes. L'export de données est exécuté en trois étapes. La visualisation des trois phases dans l'affichage de la zone de commande est représentée exactement comme la mise à jour du logiciel.

- i** Le fichier de mise à jour doit être enregistré sur une clé USB formatée au format FAT32. Cette clé USB doit être insérée dans le port USB du dispositif aspirant.

Démarrage de l'export de données

- ▶ Insérez la clé USB formatée dans le port USB.
- ▶ Appuyez sur la zone de curseur 
- L'export de données est démarré.
- L'affichage correspondant à la première phase de l'export apparaît en clignotant.
- Une fois l'export de données exécuté sans problème, les trois segments sont affichés en vert.
- Si un problème est rencontré pendant l'export, le processus est arrêté. L'affichage de la zone de commande indique un message d'erreur (par ex. E 123; voir "8 Dépannage").

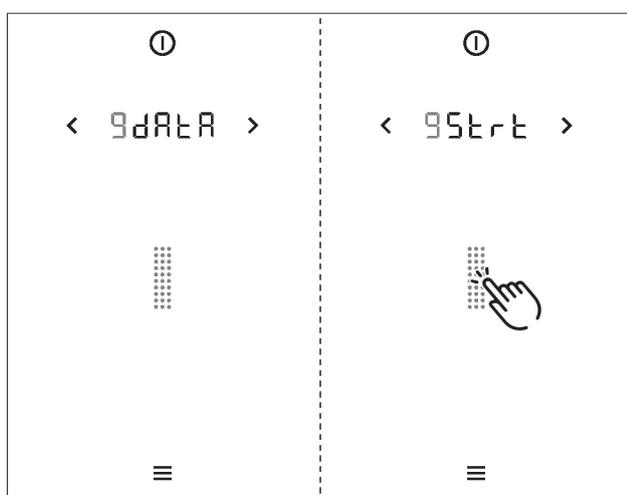


Fig. 5.11 Option de menu 9 : export de données

5.4.10 Option de menu A : durée de vie du filtre de recyclage

La durée de vie maximale du filtre de recyclage est définie par le type de filtre configuré dans le système. La durée de vie restante du filtre est indiquée à l'heure près dans l'affichage multifonction et représentée par une coloration verte, orange ou rouge dans la zone de curseur.

Durée de vie restante	Couleur	Signification
> 20 h	vert	remplacement non requis
5 - 20 h	orange	remplacement bientôt requis
< 5 h	rouge	remplacement requis au plus tôt

Tab. 5.2 Affichage de la durée de vie du filtre de recyclage

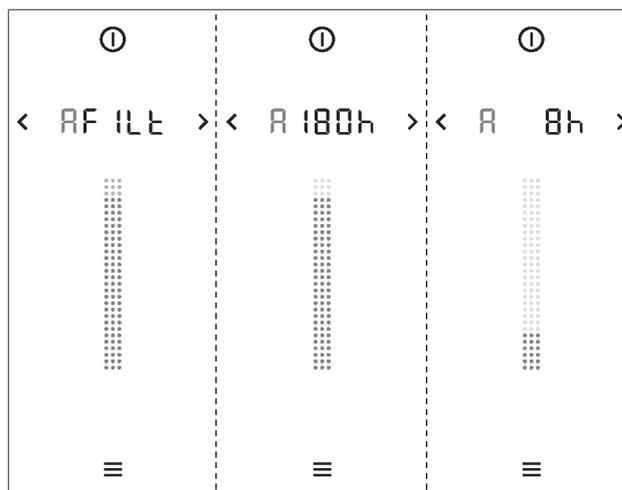


Fig. 5.12 Option de menu A : affichage de la durée de vie du filtre de recyclage

- i** Une fois la durée de vie du filtre à charbon actif dépassée, le fonctionnement correct du système risque d'être compromis. Le fonctionnement du dispositif aspirant est toujours possible, mais les conditions de garantie perdent leur validité.

5.4.11 Option de menu B : affichage du filtre, remplacement du type de filtre et réinitialisation de la durée de vie du filtre

- i** L'option B est uniquement affichée dans le menu si la durée de vie restante du filtre est < 20 h. L'option B est toujours affichée dans le menu avancé (code d'accès requis).
- i** Lorsqu'un filtre a atteint sa durée de vie, l'indicateur d'entretien du filtre est affiché dans le menu et le filtre doit être changé. Une fois le filtre changé, le décompte de la durée de vie doit être réinitialisé.
- i** À l'ouverture de l'option de menu B, le dernier type de filtre utilisé est automatiquement affiché.

Sélection du type de filtre et réinitialisation de la durée de vie du filtre :

Section supérieure de la zone de curseur :

- Type de filtre 1 (F 1) = BORA boîtier de purification de l'air ULBF (avec durée de vie de 300 h)

Section inférieure de la zone de curseur :

- Type de filtre 3 (F3) = BORA boîtier de purification de l'air ULB3X (avec durée de vie de 600 h)
- ▶ Touchez la zone tactile du curseur 
- Le type de filtre est sélectionné et la durée de vie du filtre est réinitialisée.
- La nouvelle durée restante est enfin affichée.

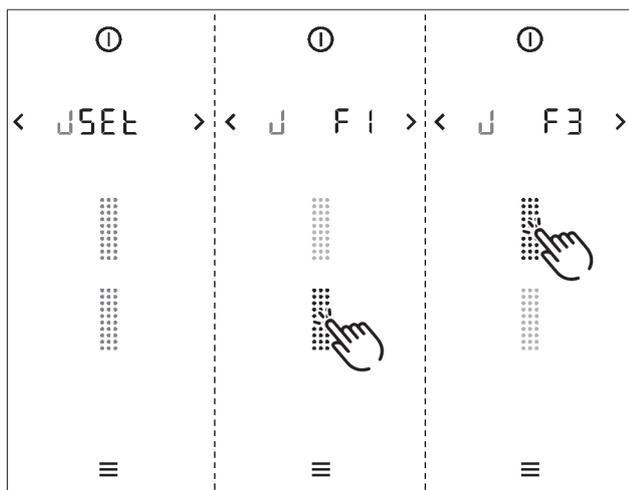


Fig. 5.13 Option de menu B : affichage du type de filtre, remplacement du type de filtre

5.4.12 Option de menu H : configuration de l'air du dispositif aspirant

Deux modes de fonctionnement sont disponibles :

- Système de recyclage d'air (E1 r c)
- Système d'aspiration (OUt)

- ▶ Sélectionnez le mode de fonctionnement approprié par pression du segment correspondant sur la barre de curseur
- ▶ Confirmez et enregistrez le réglage.

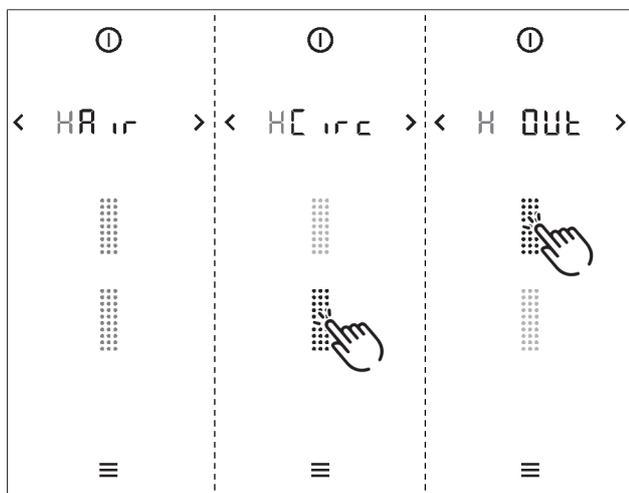


Fig. 5.14 Option de menu H : configuration du dispositif aspirant

5.4.13 Option de menu J : sélection du type de filtre

i L'option de menu J apparaît uniquement si la configuration du dispositif aspirant a été réglée sur le mode à recyclage de l'air.

Le type de filtre monté doit être défini.

Deux types de filtre sont disponibles :

Type de filtre 1 (F1) = boîtier de purification de l'air ULBF (durée de vie de 300 h)

Type de filtre 3 (F3) = boîtier de purification de l'air ULB3X (durée de vie de 600 h)

- ▶ Sélectionnez le type de filtre monté (appuyez sur le segment correspondant du curseur .
- ▶ Confirmez et enregistrez le réglage.

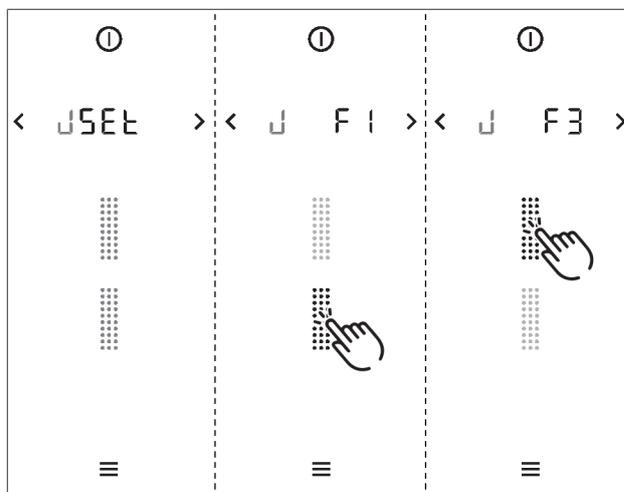


Fig. 5.15 Sélection du type de filtre

5.4.14 Option de menu L : configuration des ventilateurs

Lors de la configuration du ventilateur, les types et le nombre de ventilateurs installés sont automatiquement détectés par le système et la configuration est réalisée en conséquence. Lors de la première mise en service, le monteur doit obligatoirement vérifier que les ventilateurs ont été correctement détectés.

Démarrage de la configuration des ventilateurs

- ▶ Touchez la zone tactile du curseur 
- La configuration du ventilateur démarre.
- Au cours de la configuration des ventilateurs, la zone tactile du curseur et le symbole des ventilateurs clignoteront.
- Une fois la configuration des ventilateurs terminée, l'affichage cesse de clignoter.
- Si la configuration des ventilateurs a réussi, la zone tactile du curseur  et le symbole des ventilateurs  s'affichent en vert.
- Si la configuration des ventilateurs a échoué, la zone tactile du curseur  et le symbole des ventilateurs  s'affichent en rouge.

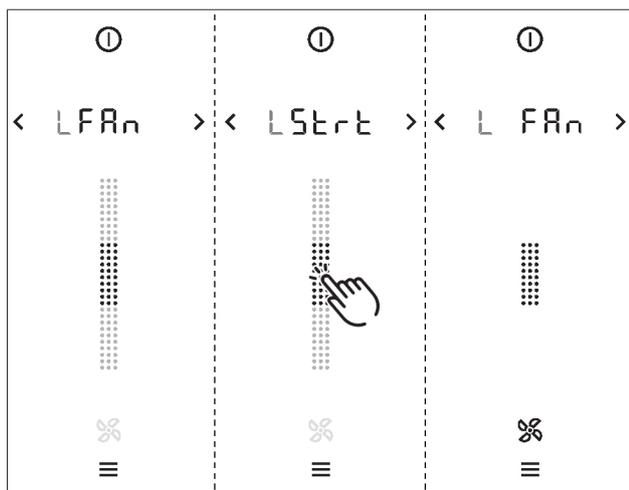


Fig. 5.16 Démarrage de la configuration des ventilateurs

► Vérifiez que le système a bien détecté tous les ventilateurs.

Affichage	Couleur	Résultat
█	vert	1 ventilateur détecté
█ █	vert	2 ventilateurs détectés
█	rouge	0 ventilateur détecté, erreur (voir "8 Dépannage")

Tab. 5.3 Résultats possibles de la détection des ventilateurs

- i** Si le ventilateur supplémentaire est l'ULIE (ventilateur tubulaire complémentaire), celui-ci n'est pas considéré comme un ventilateur supplémentaire et n'est pas affiché.
- i** Dans le cas où un contacteur de fenêtre est déjà ouvert au moment de la détection des ventilateurs, il convient également de s'assurer que celui-ci fournit un déblocage (fenêtre basculée/ouverte).

6 Menu avancé

6.1 Utilisation du menu avancé

6.1.1 Code d'accès obligatoire

Les partenaires commerciaux et les distributeurs de BORA ont la possibilité de proposer un menu avancé et d'ouvrir d'autres options de menu. L'ouverture de ce menu avancé est soumise à un droit d'accès qui consiste à entrer un code d'accès.

Le code d'accès au menu avancé est disponible avec le droit d'accès sur le portail de BORA PartnerNet. Le portail BORA PartnerNet est la plateforme de service à destination de nos partenaires commerciaux et distributeurs.

► Scannez le code QR ou suivez ce lien : <https://partner.bora.com/de/classic-2>



6.1.2 Ouverture du menu avancé

i Le menu peut uniquement être ouvert si toutes les zones de cuisson et le dispositif aspirant sont à l'arrêt.

- Appuyez longuement sur la touche de menu
- L'affichage pour l'entrée du code à quatre chiffres apparaît.

Saisie du code numérique

- Réglez sur le curseur le premier chiffre du code d'accès.
- Appuyez sur ou pour passer au chiffre suivant ou revenir au précédent.
- Entrez le code et répétez l'opération jusqu'à ce que vous ayez entré les 4 chiffres du code d'accès.

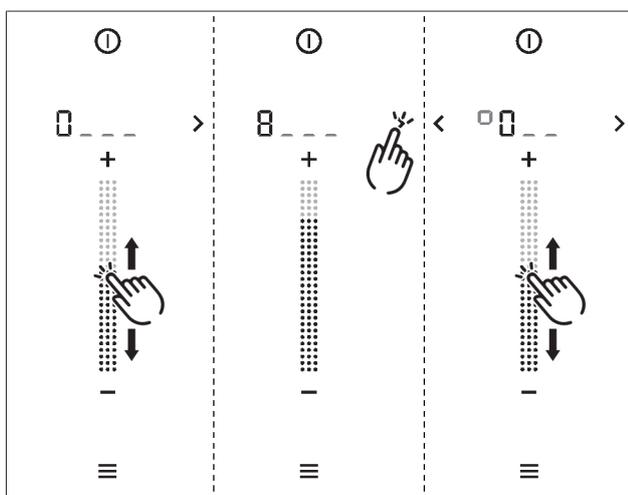


Fig. 6.1 Entrée du code

Interruption de l'entrée du code d'accès

- Appuyez longuement sur la touche de menu

- L'entrée du code d'accès est interrompue et le système revient à l'affichage standard.

Confirmation du code d'accès

Si les 4 chiffres ont été entrés :

- Appuyez sur la touche du menu
- Si l'entrée du code est correcte, le menu avancé s'ouvre et affiche l'option de menu 1 « Volume des signaux sonores ».

i Si la zone du menu a été ouverte, toutes les options standard s'affichent cependant en premier (voir « 6 Menu »). Lorsqu'elle est fermée, les options de menu du menu avancé suivent.

i Si le code d'accès n'est pas confirmé (aucune réaction du système), cela signifie que l'entrée du code a échoué et que le menu avancé ne peut être ouvert.

6.1.3 Fermeture du menu avancé

- Appuyez longuement sur la touche de menu
- Le menu est fermé et l'affichage standard est rétabli.
- Le fait de quitter le menu avancé ferme aussi son ouverture.

6.2 Options de menu du menu avancé

i Vous trouverez les instructions précises relatives à l'utilisation du menu au chapitre « 6 Menu ».

6.2.1 Option de menu D : mode de démonstration

Le mode de démonstration présente toutes les fonctions de commande pour le dispositif aspirant et les tables de cuisson, mais la fonction de chauffe est désactivée. En mode de démonstration, la combinaison de tables de cuisson suivante est simulée :

- gauche = CKFI
- droite = CKCH

Le dispositif aspirant fonctionne avec les fonctions configurées.

Activation du mode de démonstration :

- Appuyez sur la partie supérieure de la barre de curseur
- La partie supérieure de la zone de curseur se met à clignoter et l'activation du mode de démonstration est préparée (cela peut prendre jusqu'à 30 secondes).
- Ensuite le système redémarre automatiquement et le mode de démonstration est activé.
- En mode de démonstration, un affichage de 4 secondes apparaît dans l'affichage multifonctions suite à l'ouverture

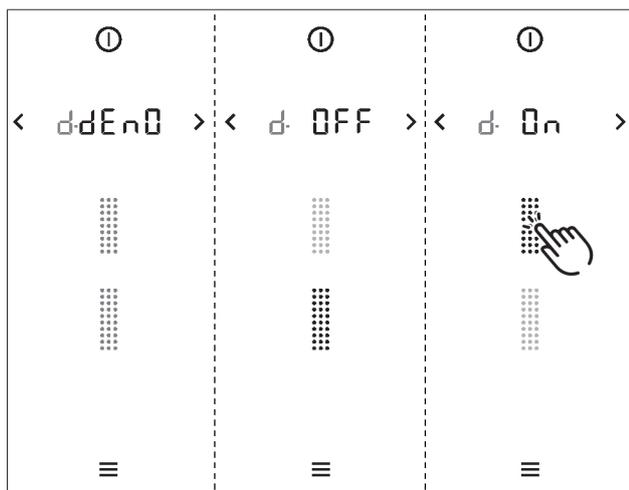


Fig. 6.2 Option de menu D : activation du mode de démonstration

Désactivation du mode de démonstration :

- ▶ Appuyez sur la partie inférieure de la zone de curseur
- La zone inférieure du curseur commence à clignoter et la désactivation du mode de démonstration est préparée (cela peut prendre jusqu'à 30 secondes).
- Ensuite le système redémarre automatiquement et le mode de démonstration est désactivé.
- À la suite de la désactivation du mode de démonstration, tous les réglages réalisés en mode de démonstration seront supprimés. Le système et l'ensemble des réglages sont réinitialisés.
- ▶ Effectuez la première mise en service (voir notice de montage).

6.2.2 Option de menu E : test de l'affichage et du clavier

Le test de l'affichage et du clavier vérifie l'ensemble des LED pour la fonction du panneau de commande.

Activation du test de l'affichage et du clavier :

- ▶ Appuyez sur la barre de curseur
- L'ensemble des zones du clavier et de l'affichage du panneau de commande apparaît avec une luminosité de 50%.
- Le bouton Marche, les flèches de navigation et le bouton Menu sont exclus du test (100% de luminosité).

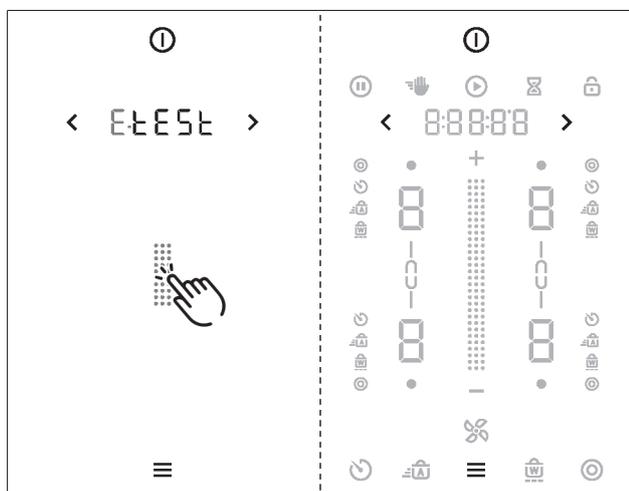


Fig. 6.3 Option de menu E : test de l'affichage et du clavier

Possibilités du test :

- ▶ Appuyez sur un bouton.
 - Le symbole clignote avec une luminosité de 100%.
- ▶ Glissement
 - Le curseur clignote avec une luminosité de 100%. Les affichages de la zone de cuisson et des multifonctions modifient leur valeur suivant la position du curseur.
- ▶ Appuyez sur la touche d'une zone de cuisson
 - Toutes les indications de la zone de cuisson clignotent avec 100% de luminosité.
- ▶ Appuyez sur une fonction de cuisson supplémentaire
 - Sur la zone de cuisson correspondante, tous les symboles des fonctions de cuisson supplémentaires clignotent avec 100% de luminosité.
- ▶ Appuyez sur /
 - Le bouton correspondant clignote en passant au rouge, au vert ou au bleu.
- ▶ Appuyez sur / / / /
 - Le bouton correspondant clignote 3 fois.

6.2.3 Option de menu F : réinitialisation sur les réglages d'usine

Réinitialisation sur les réglages d'usine

- ▶ Appuyez sur la barre de curseur.
- Le système et l'ensemble des réglages sont réinitialisés.
- La configuration de base est supprimée.
- ▶ Réinitialisez la configuration de base (voir voir "5.3 Configuration de base").

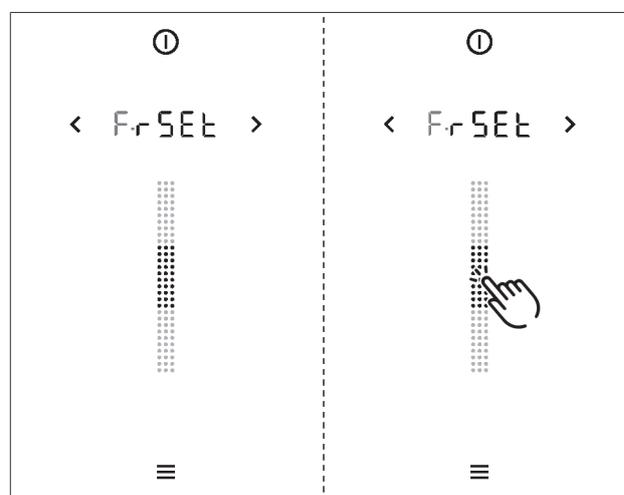


Fig. 6.4 Option de menu F : réinitialisation sur les réglages d'usine

6.3 Configuration du gaz

i La modification des buses, du type de gaz, de la pression et des courbes de puissance doit uniquement être réalisée par un technicien professionnel ou un technicien BORA. Le technicien est également responsable de la conformité de l'installation de gaz et de la mise en service.

i La bonne configuration du type de gaz, de la pression et de la courbe de puissance appropriée est essentielle pour éviter tout problème ou danger pendant le fonctionnement de la table de cuisson au gaz.

6.3.1 Option de menu P : PGU

L'option de menu P (GPU) permet de régler la puissance minimale des brûleurs en fonction du type de gaz et de la pression.

Réglage	Type de gaz	Pression du gaz (mbar)	Ø brûleur SR / brûleur normal	Ø brûleur R / brûleur haute puissance
0	G20	20	104	125
	G25	20	110	131
4	G30	29	69	85
	G30/31	37	69	85
5	G30/31	50	62	78
10	G20	13	115	149
11	G25	25	104	131
	G25,3	25	104	11
12	G20	25	100	119

Tab. 6.1 Configuration du type de gaz et de la pression

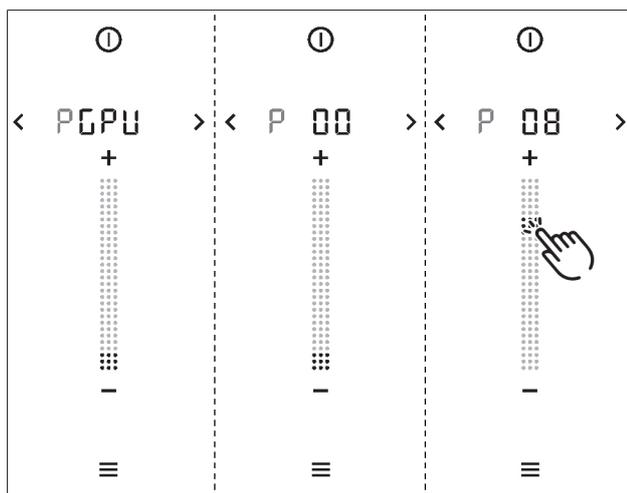


Fig. 6.5 Affichage de l'option de menu P : GPU

► Sélectionnez le bon réglage. (Appuyez sur la zone de curseur correspondante ou réglez sur + ou -)

6.3.2 Option de menu S : GAST

Vous pouvez ici sélectionner la courbe de puissance des brûleurs. Les courbes de puissance définissent le niveau de puissance minimale des brûleurs et permettent ainsi leur régulation. La courbe de puissance peut être modifiée au besoin, en fonction de la configuration du montage et de l'influence du dispositif aspirant :

i Seules les courbes de puissance B et C doivent être utilisées pour le gaz liquide (G30/31).

Courbe de puissance A :

A correspond à l'ajustement le plus fin du niveau de puissance et doit uniquement être utilisé en configuration idéale et pour le gaz naturel (G20, G25, G25.3). La configuration idéale est rencontrée lorsque :

- Aucun dispositif aspirant n'est en marche, ou que
- la table de cuisson est utilisée avec un dispositif aspirant en configuration d'évacuation de l'air et suffisamment ventilé, ou que

- la table de cuisson est utilisée avec un dispositif aspirant en configuration de recyclage de l'air et disposant d'une ouverture de retour de flux suffisamment grande et le dispositif aspirant n'a aucune influence sur la flamme des brûleurs.

Courbe de puissance B :

B est le niveau défini en usine, correspond à un ajustement équilibré des niveaux de puissance individuels.

Courbe de puissance C :

C augmente les niveaux de puissance inférieurs et doit uniquement être utilisé en cas de perturbation de la flamme par le dispositif aspirant.

Sélection de la courbe de puissance

► Sélectionnez les niveaux appropriés (appuyez sur la zone de curseur correspondante).

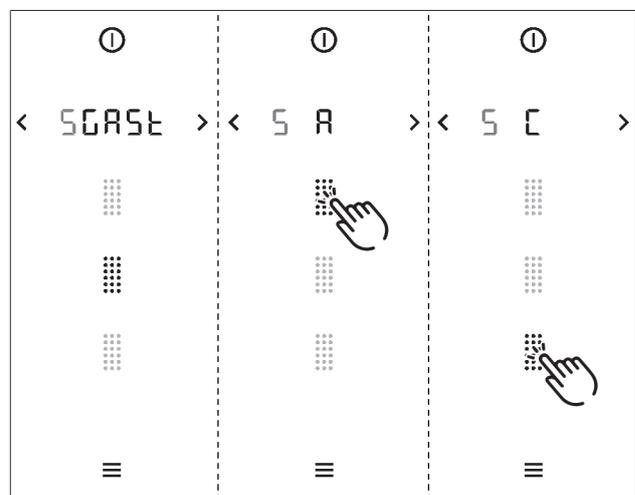


Fig. 6.6 Affichage de l'option de menu S : GAST

i En cas d'extinction ou de déviation excessive de la flamme, ou encore de problème de combustion (formation de suie, retour de flamme, etc.), la courbe de puissance doit être augmentée et, au besoin, l'ouverture d'aération (évacuation de l'air) ou de retour de flux (recyclage de l'air) doit être agrandie.

6.3.3 Option de menu T : GAS

L'option de menu offre une fonction de réinitialisation. La fonction de réinitialisation peut être utilisée en cas de panne ou dysfonctionnement, ou encore lors de la première mise en service, si la table de cuisson n'affiche aucune réaction (aucun allumage). Les valeurs de type de gaz, de pression et de courbe de puissance définies ne sont pas modifiées lors de la réinitialisation.

► Au besoin, procédez à une réinitialisation.

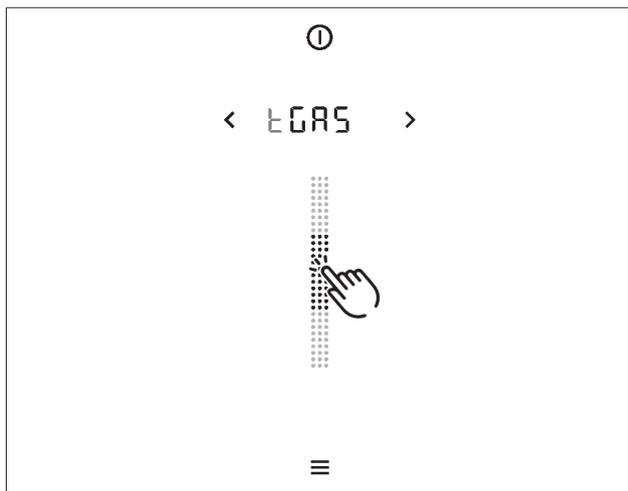


Fig. 6.7 Affichage de l'option de menu T : GAS

7 Nettoyage et entretien

- ▶ Respectez tous les avertissements et remarques de sécurité (voir "2 Sécurité").
- ▶ Respectez les notices du fabricant livrées avec les équipements.
- i** N'utilisez pas de produit d'entretien pour acier inoxydable sur la surface ou la plaque en acier inoxydable.
- i** Nettoyez toujours les surfaces en acier inoxydable dans le sens du brossage.
- ▶ 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.
- 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.

Cycles de nettoyage du dispositif aspirant

Composant	Cycles de nettoyage
Intérieur et surface du dispositif aspirant	après chaque préparation de plats riches en graisses ; au moins toutes les semaines
Buse d'aspiration, unité de filtre à graisses	après chaque préparation de plats riches en graisses ; au moins toutes les semaines
Filtre à charbon actif (recyclage d'air uniquement)	remplacer en cas d'apparition d'odeurs ou une fois la durée de vie écoulée

Tab. 7.1 Cycles de nettoyage

Cycles de nettoyage des tables de cuisson

Composant	Cycles de nettoyage
Table de cuisson	immédiatement en cas de salissure à l'aide d'un produit nettoyant courant
uniquement sur la table de cuisson à gaz :	
support de récipient, composants du brûleur à gaz	immédiatement en cas de salissure à l'aide d'un produit nettoyant courant

Tab. 7.2 Cycles de nettoyage des tables de cuisson

7.1 Nettoyants

- i** L'utilisation de nettoyeurs agressifs et le frottement des récipients abîment la surface, ce qui provoque l'apparition de taches foncées.
- ▶ N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur, d'éponge ou nettoyeurs abrasifs ou des nettoyeurs 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.

7.1.1 Matériel de nettoyage des tables de cuisson en vitrocéramique

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

- i** N'utilisez pas le racloir vitrocéramique dans la surface courbe du wok.

7.1.2 Matériel de nettoyage du teppanyaki en acier inoxydable

Le nettoyage du teppanyaki en acier inoxydable nécessite une spatule teppan spéciale et un produit nettoyant approprié. En cas de salissures tenaces, utilisez une éponge neuve.

7.2 Entretien des appareils

- ▶ N'utilisez pas l'appareil en tant que surface de travail ou d'entreposage.
- ▶ Ne faites pas glisser les récipients sur l'appareil.
- ▶ Soulevez toujours les récipients et poêles pour les déplacer.
- ▶ Maintenez l'appareil propre.
- ▶ Ôtez immédiatement toute forme de salissure.
- ▶ N'utilisez que des récipients adaptés à l'appareil.

7.3 Nettoyage du dispositif aspirant

7.3.1 Démontage des composants

Retrait de la buse d'aspiration

- ▶ À l'aide d'une main, faites basculer la buse d'aspiration pour la faire sortir de sa position.
- ▶ Retirez la buse d'aspiration avec l'autre main.

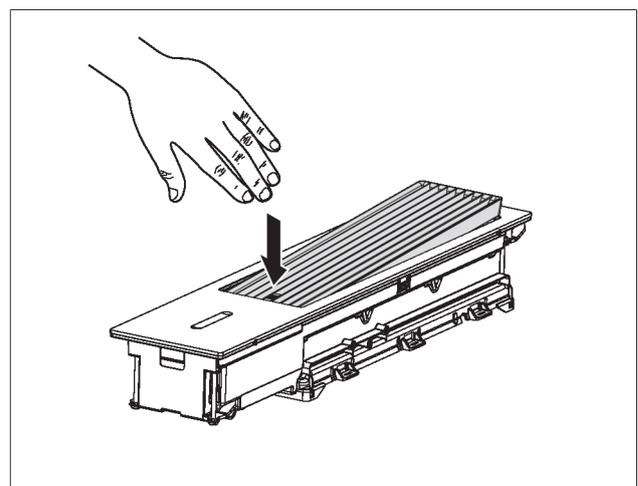


Fig. 7.1 Retrait de la buse d'aspiration

Démontage de l'unité du filtre à graisses

- ▶ Retirez l'unité du filtre à graisses.
- ▶ Pour ce faire, utilisez les poignées situées à l'intérieur du filtre.

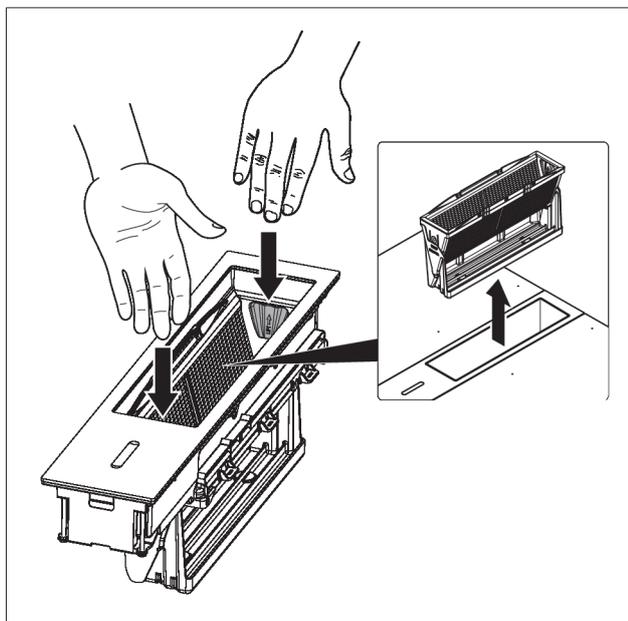


Fig. 7.2 Retrait de l'unité du filtre à graisses

Désassemblage de l'unité du filtre à graisses

- ▶ Retirez le filtre à graisses du bac collecteur.
- ▶ Pour ce faire, utilisez les 2 boutons de déverrouillage situés sur les côtés du filtre.

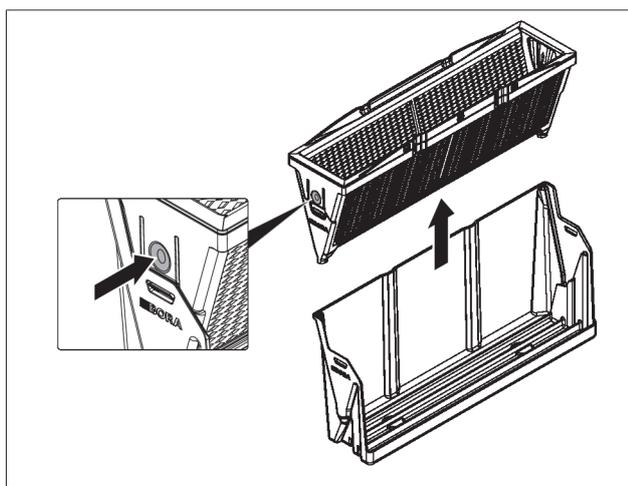


Fig. 7.3 Retrait du filtre à graisses

7.3.2 Nettoyage des composants

La buse d'aspiration, le filtre à graisses et le bac collecteur peuvent être nettoyés à la main ou au lave-vaisselle.

- ▶ L'unité du filtre à graisses doit être désassemblée avant le nettoyage.

i Si le filtre à graisse en acier inoxydable ne peut plus être nettoyé complètement, il doit être remplacé (Garantie, service technique, pièces de rechange et accessoires).

Nettoyage à la main

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

Nettoyage au lave-vaisselle

- ▶ Éliminez les éventuels morceaux de nourriture des composants.
- ▶ Placez les composants dans le lave-vaisselle.
- ▶ Il ne doit pas s'y accumuler d'eau pendant le nettoyage.
- ▶ Lavez les composants avec un programme à 65 °C maximum.

7.3.3 Montage des composants

Assemblage de l'unité du filtre à graisses

Aucun effort physique n'est requis pour l'assemblage des composants. L'unité du filtre à graisses est conçue de telle sorte que les composants ne puissent qu'être positionnés correctement et s'assemblent sans résistance.

- ▶ Insérez le filtre à graisses dans le bac collecteur.
- ▶ Vérifiez que le mécanisme s'enclenche.
- ▶ Ne forcez pas sur le filtre à graisses pour le faire entrer dans le bac collecteur.
- Si le filtre résiste, il doit simplement être repositionné ou retourné.

Installation de l'unité du filtre à graisses

L'unité du filtre à graisses est conçue de sorte à ne pouvoir être insérée en intégralité et sans résistance que lorsqu'elle est correctement positionnée. Un positionnement incorrect n'est pas possible.

- ▶ Insérez l'unité du filtre à graisses avec précaution dans le dispositif aspirant.
- ▶ Ne forcez pas sur l'unité du filtre à graisses pour la faire entrer dans le dispositif aspirant.
- Si l'unité résiste, elle doit simplement être repositionnée ou retournée.

Pose de la buse d'aspiration

- ▶ Placez la buse d'aspiration dans l'ouverture d'aspiration.
- ▶ Assurez-vous de son bon positionnement.

7.3.4 Remplacement du filtre à charbon actif

En mode recyclage d'air, un filtre à charbon actif supplémentaire doit être utilisé. Le filtre à charbon actif fixe les substances odorantes qui apparaissent lors de la cuisson. Le filtre à charbon actif est monté sur le ventilateur de socle ou sur le système de canaux. Lorsque la durée de vie d'un filtre à charbon actif est écoulée, l'indicateur d'entretien du filtre est affiché et le filtre doit être changé. Une fois le filtre changé, le décompte de la durée de vie doit être réinitialisé.

- ▶ Changez le filtre à charbon actif lorsque l'indicateur d'entretien du filtre est affiché.
- La notice d'utilisation du filtre à charbon actif inclut la durée de vie du filtre et fournit les opérations à suivre pour changer le filtre.
- ▶ Repositionnez l'indicateur d'entretien du filtre (Durée de vie et indicateur d'entretien du filtre).

i Vous pouvez vous procurer ces filtres à charbon actif en magasin spécialisé ou dans la boutique en ligne de BORA à l'adresse www.mybora.com.

7.4 Nettoyage des tables de cuisson

7.4.1 Nettoyage de la vitrocéramique

- ▶ 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 tenaces

- ▶ Ôtez les taches et salissures tenaces (calcaire, taches brillantes en légèrement nacrées) à l'aide d'un produit nettoyant tant que la table de cuisson est encore un peu chaude.
- ▶ Essuyez les restes d'aliments carbonisés à l'aide d'un chiffon mouillé.
- ▶ Éliminez les restes de salissure à l'aide du racloir vitrocéramique.
- ▶ 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.

- i** Sur la table de cuisson, l'utilisation d'ustensiles en fonte émaillée peut fréquemment conduire à de légères variations de coloris et irrégularités. En outre, une mince couche de rouille peut apparaître au niveau des points d'appui. Il suffit alors de l'éliminer à l'aide d'un chiffon humide. Ces points de rouille sont normaux et ne compromettent aucunement l'intégrité du système.

7.4.2 Nettoyage du teppanyaki en acier inoxydable

Les variations de coloration et petites rayures n'indiquent pas une détérioration de la table de cuisson. Le fonctionnement de la table de cuisson et la stabilité de la surface en acier inoxydable ne sont pas compromis. Les variations de coloration de la table de cuisson sont causées par la présence de résidus non éliminés ayant carbonisé.

- i** La spatule doit uniquement être utilisée sur la plaque car elle risque d'endommager les autres types de surface.

- i** L'utilisation de la spatule et de l'éponge de cuisine peut entraîner une altération de la surface.

- i** Ne pas appliquer les produits de nettoyage sur les surfaces adjacentes de la table de cuisson et du plan de travail.

- i** Pour nettoyer le teppanyaki en acier inoxydable, utilisez la fonction de nettoyage.

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

Salissures légères

- ▶ Assurez-vous que la table de cuisson est à l'arrêt.
- ▶ Attendez que la surface en acier inoxydable soit suffisamment froide.
- ▶ Enlevez les salissures légères à l'aide d'un chiffon humide et d'un produit nettoyant.
- ▶ Pour éviter les taches causées par l'eau ou le calcaire (coloration jaunâtre), utilisez un chiffon doux pour sécher la surface nettoyée à l'eau.

Salissures normales

- ▶ Assurez-vous que la fonction de nettoyage est activée pour les deux zones de cuisson.
- ▶ Attendez que les indicateurs des zones de cuisson ne clignotent plus (indique la température de nettoyage optimale de 70 °C).
- ▶ Versez de l'eau froide pure sur la zone de cuisson.
- ▶ Laissez l'eau agir pendant environ 15 minutes.
- ▶ Ôtez tous les restes d'aliments et salissures grossières à l'aide de la spatule teppan.
- ▶ Éliminez le reste des salissures et résidus d'eau à l'aide d'un chiffon propre.
- ▶ Séchez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon propre.

Salissures tenaces

- ▶ Assurez-vous que la fonction de nettoyage est activée pour les deux zones de cuisson.
- ▶ Attendez que les indicateurs des zones de cuisson ne clignotent plus (indique la température de nettoyage optimale de 70 °C).
- ▶ Dans un bol, diluez une goutte de liquide vaisselle dans de l'eau tiède (env. 200 ml).
- ▶ Versez le mélange sur la zone de cuisson.
- ▶ Laissez le liquide agir pendant environ 5 à 8 minutes.
- ▶ Ôtez les restes d'aliments grillés de la surface de cuisson à l'aide d'une brosse en plastique.
- ▶ Retirez entièrement les salissures et l'eau avec un chiffon.
- ▶ Versez 50 ml d'eau et une goutte de liquide vaisselle sur la surface de cuisson.
- ▶ Nettoyez toute la surface de cuisine avec la surface abrasive de l'éponge neuve, uniquement dans le sens du brossage. Utilisez la spatule teppan à cet effet.
- ▶ Éliminez complètement les salissures et résidus à l'aide d'un chiffon propre.
- ▶ Versez de l'eau froide pure sur la zone de cuisson.
- ▶ Éliminez le reste des salissures et résidus d'eau à l'aide d'un chiffon propre.
- ▶ Séchez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon propre.

7.4.3 Nettoyage des composants de la table de cuisson à gaz

i La surface des supports en fonte perd de sa brillance avec le temps. Ce phénomène est normal et ne compromet pas l'intégrité du matériau.

Nettoyage des supports de récipient

- ▶ Enlevez le support de récipient.
- Les supports de récipients doivent uniquement être nettoyés à la main.

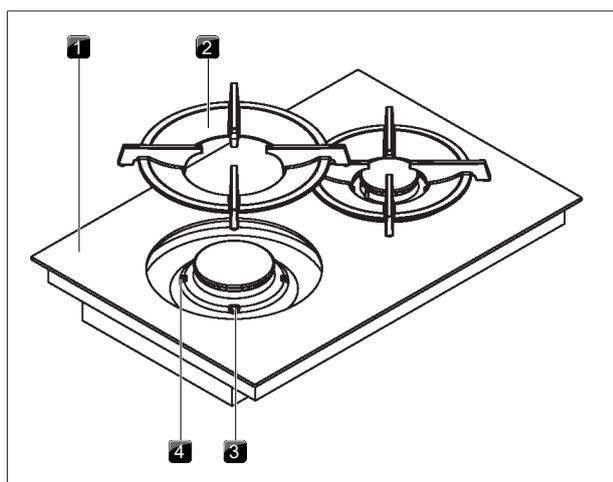


Fig. 7.4 Composition du brûleur à gaz

- [1] Table de cuisson à gaz
- [2] Support de récipient
- [3] Brûleur à gaz
- [4] Aide au positionnement

i Le support de récipient n'est pas lavable au lave-vaisselle.

Nettoyage à la main

- ▶ Utilisez des nettoyeurs dégraissants.
- ▶ Rincez les supports de récipient à l'eau chaude.
- ▶ Nettoyez les supports de récipient à l'aide d'une brosse molle.
- ▶ Rincez bien les supports de récipient après les avoir nettoyés.
- ▶ Séchez soigneusement les supports de récipient avec un chiffon propre.
- En présence de salissures particulièrement tenaces ou carbonisées, laissez tremper courtement les supports de récipient dans un mélange d'eau chaude et de produit nettoyant. Le vinaigre blanc facilite par ailleurs l'élimination des taches de calcaire.

Nettoyage des composants des brûleurs

- Après l'utilisation, n'entrez le nettoyage que lorsque les brûleurs à gaz sont redescendus à température ambiante.
- Les composants du brûleur ne sont pas lavables au lave-vaisselle. Nettoyez les composants du brûleur uniquement à la main.
- Le nettoyage doit uniquement être réalisé à l'eau chaude et à l'aide d'un produit nettoyant courant et d'une éponge douce ou d'un chiffon conventionnel.
- Ne grattez ni ne raclez jamais les salissures restant après la cuisson.
- ▶ Enlevez le support de récipient.
- ▶ Retirez le chapeau de la couronne du brûleur.
- ▶ Retirez la couronne de l'arrivée de gaz.

- ▶ Nettoyez les composants du brûleur.
- ▶ Nettoyez toutes les buses de sortie des flammes à l'aide d'une brosse non métallique afin d'en ôter les salissures.
- ▶ Essuyez les pièces non amovibles du brûleur à l'aide d'un chiffon humide.
- ▶ Essuyez l'électrode d'allumage et le thermocouple avec précaution à l'aide d'un chiffon bien essoré.
- L'électrode d'allumage ne doit pas être mouillée car cela empêche la production de l'étincelle.
- ▶ Séchez enfin soigneusement toutes les pièces avec un chiffon propre.
- Tous les composants, buses de sortie de flamme, couronne et chapeau, doivent être entièrement secs avant le remontage.
- ▶ Remontez les composants du brûleur.
- ▶ Positionnez la couronne correctement sur l'arrivée de gaz.
- ▶ Veillez à positionner le thermocouple de sécurité et le dispositif électrique d'allumage dans leurs logements respectifs.
- ▶ Reposez exactement le chapeau sur la couronne.
- En cas de montage décalé des composants, l'allumage électrique ne peut pas avoir lieu.
- ▶ Reposez les supports de récipient exactement à leur place sur les brûleurs à gaz.
- ▶ Mettez les brûleurs à gaz en marche.

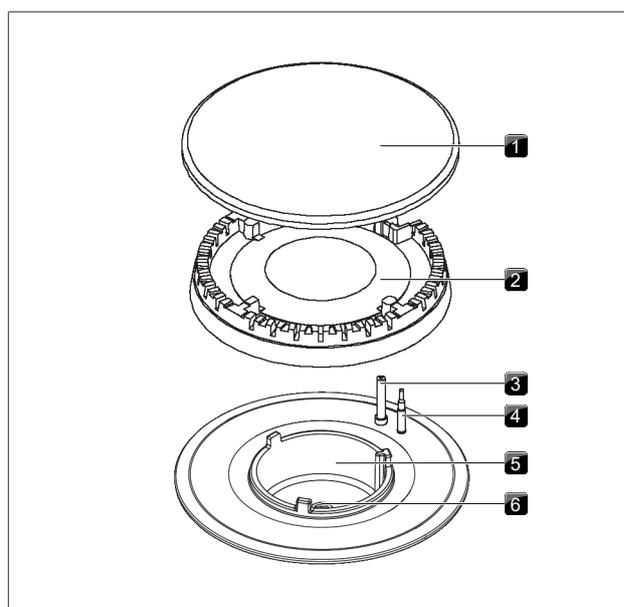


Fig. 7.5 Composition du brûleur à gaz

- [1] Chapeau
- [2] Couronne
- [3] Couronne
- [4] Thermocouple de sécurité
- [5] Corps
- [6] Buse de brûleur à gaz

8 Dépannage

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

8.1 Système de dépannage

Problème de commande	Cause	Aide
Il est impossible d'allumer l'appareil.	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 saute de manière répétée.	BORA Contacter l'équipe du service technique.
	L'alimentation en courant est interrompue.	Faire contrôler l'alimentation en courant par un électricien.
L'appareil s'arrête ou se met en veille tout seul.	La zone de commande est encrassée.	Nettoyer la zone de commande.
	Pression longue sur la touche marche/arrêt (> 7 s)	Après le nettoyage, sécher immédiatement la touche marche/arrêt (< 7 s).
	Un signal d'erreur est émis pendant ou après le nettoyage (déclenchement de la touche marche/arrêt par le produit nettoyant en cours d'évaporation)	Utiliser le verrouillage au nettoyage Effectuer le nettoyage à sec
La touche marche/arrêt clignote.	Un objet est posé sur la zone de commande.	Retirer l'objet de la zone de commande.
	La zone de commande est encrassée.	Nettoyer la zone de commande.
Code d'erreur CONF	Configuration de base non complétée	Fin de la configuration de base
Code d'erreur DISP, EDISP	Un objet est posé sur la zone de commande.	Retirer l'objet de la zone de commande.
	La zone de commande est encrassée.	Nettoyer la zone de commande.
	Activation continue d'une touche	Annulation de l'activation continue
différences de couleur entre les appareils	sources de lumière vive directement orientées sur les appareils	Éviter les éclairages ciblés (spots) et veiller à assurer une luminosité homogène.

Tab. 8.1 Résolution des pannes

8.2 Dépannage du dispositif aspirant

Problème de commande	Cause	Aide
Des odeurs sont perçues au fonctionnement d'un dispositif aspirant neuf.	Ce phénomène est normal pour des appareils sortant d'usine.	Les odeurs cessent de se développer après quelques heures de fonctionnement.
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 graisses en acier inoxydable
	Le filtre à charbon actif est fortement encrassé (recyclage d'air uniquement).	Remplacement du filtre à charbon actif
	Un objet (chiffon, etc.) se trouve dans le boîtier de circulation de l'air.	Retirer l'objet.
	Le ventilateur est défectueux ou un raccord de conduite s'est desserré.	Contactez l'équipe du service technique de BORA.
Aucune puissance d'aspiration, témoin du ventilateur rouge  + EFAr	Le ventilateur est en panne ou bloqué.	Contactez l'équipe du service technique de BORA. (Le système peut être utilisé, mais sans aspiration.)
Aucune puissance d'aspiration, témoin du ventilateur rouge  + FAr	Sur un système à 2 ventilateurs, l'un des deux ventilateurs est en panne, bloqué ou présente un raccordement défectueux.	Contactez l'équipe du service technique de BORA. (Le système peut être utilisé, mais avec une puissance d'aspiration réduite.)
Code d'erreur 387	Configuration erronée du ventilateur	Démarrage de la configuration des ventilateurs
Une fois réglée, la puissance du ventilateur repasse immédiatement sur 0, témoin du ventilateur  rouge.	Aucun ventilateur n'est raccordé.	Raccorder un ventilateur.
	Le ventilateur est bloqué.	Contactez l'équipe du service technique de BORA.
	Le ventilateur n'est pas alimenté en électricité.	Vérifier le raccordement du ventilateur.

Problème de commande	Cause	Aide
Codes d'erreur E0B1, E0PE7	Absence de validation provenant du connecteur Home In	Ouvrir le fenêtre puis appuyer sur la touche du ventilateur.
Codes d'erreur F1 L1, EF1 L1	Durée de vie du filtre de recyclage éolée	Remplacer le filtre (uniquement en activité de recyclage) et régler à nouveau sa durée de vie.

Tab. 8.2 Résolution des pannes

8.3 Dépannage des tables de cuisson

Problème de commande	Cause	Aide
Les témoins de la table de cuisson sont visibles, mais les deux indiquent une erreur E et un code d'erreur est indiqué dans l'affichage multifonctions (par ex. E547)	Erreur de communication	Acquitter l'erreur ou redémarrer le système.
	Défaut d'alimentation électrique au niveau de la table de cuisson.	Vérifier le fusible ou faire vérifier le raccordement électrique de la table de cuisson par un électricien.
	Générateur/système électronique défectueux	Contactez l'équipe du service technique de BORA.
La table de cuisson n'est pas affichée.	La table de cuisson n'a pas été détectée.	Vérifier la connexion du câble de communication.
Code d'erreur EHEAT	Surchauffe	Retirer les objets chauds de l'environnement immédiat de la zone de commande.
		Mettre le système à l'arrêt et laissez-le refroidir.
		Nettoyer l'aération au dos de l'appareil (uniquement pour les teppanyaki en acier inoxydable).
		Contactez l'équipe du service technique de BORA.
Les tables de cuisson ne chauffent pas alors qu'un niveau de puissance a été défini et que les indicateurs affichent dE70.	Le mode Démo est activé.	Contactez votre distributeur BORA ou l'équipe de service technique de BORA.

Tab. 8.3 Résolution des pannes

8.4 Dépannage de la table de cuisson à gaz

Problème de commande	Cause	Aide
À la première mise en service, après une période d'inutilisation prolongée ou après le remplacement de la bouteille de gaz :		
Le brûleur ne s'allume pas lors de la première mise en service ou après de longues pauses de fonctionnement	De l'air se trouve dans la conduite de gaz.	Répétez l'opération d'allumage, au besoin plusieurs fois (pression sur la touche de la zone de cuisson souhaitée et réglage du niveau de puissance).
La table de cuisson n'affiche aucune réaction (aucun calibrage des actionneurs et aucun allumage)	La communication entre l'unité de commande et la table de cuisson est défectueuse (panne électrique, par exemple)	Procédez à une réinitialisation (Option de configuration du gaz)
L'allumage électrique du brûleur à gaz ne fonctionne pas.	Le fusible ou le coupe-circuit automatique de l'installation de la maison/de l'appartement est défectueux ou a été déclenché.	Remplacez le fusible. Réactivez les coupe-circuits automatiques. Au besoin, contactez un électricien qualifié.
	Le fusible ou le coupe-circuit automatique se déclenche plusieurs fois.	Contactez l'équipe de service technique de BORA.
	L'alimentation en courant est interrompue.	Faites vérifier l'alimentation électrique par un électricien qualifié.
	Les brûleurs à gaz sont humides.	Faites sécher les pièces du brûleur à gaz (Nettoyage et entretien).
	Les têtes de brûleur à gaz ou les couvercles de brûleur ne sont pas positionnés correctement.	Positionnez correctement les pièces du brûleur à gaz.
	Le dispositif d'allumage électrique ou le thermocouple est encrassé.	Éliminez les salissures.
	Impuretés dans la tête du brûleur à gaz	Nettoyez les composants du brûleur à gaz.
	L'allumage ne se produit pas automatiquement.	Répétez l'opération d'allumage à l'aide de la zone tactile du bouton de commande.

Problème de commande	Cause	Aide
Elles capturent les odeurs de gaz.	Un emplacement non étanche dans la conduite d'approvisionnement en gaz	Coupez l'arrivée de gaz et éteignez aussitôt toutes les flammes allumées. Contactez votre installateur de gaz. Assurez-vous que toutes les connexions sont étanches (voir Notice de montage).
En fonctionnement normal :		
La flamme s'éteint après l'allumage. La flamme s'éteint pendant le fonctionnement. Le comportement des flammes varie.	Les composants des brûleurs à gaz (têtes couvercles) ne sont pas positionnés correctement.	Positionnez correctement les pièces du brûleur à gaz.
	Les impuretés des ouvertures de sortie de gaz au niveau de la tête du brûleur à gaz.	Nettoyez les pièces du brûleur à gaz (Nettoyage et entretien).
Tous les codes d'erreurs E... (hormis E066)	Erreur pendant l'exécution du logiciel	Attendez 5 s, puis appuyez sur la touche clignotante de l'affichage des erreurs E (actualisez les erreurs)
		Débrancher l'appareil pendant au moins 1 min 1 min puis le redémarrer.
		Contactez l'équipe de service technique de BORA.
Tous les codes d'erreurs E066	Alimentation en gaz interrompue ou aucune détection de flamme. La bouteille de gaz est vide.	Attendez 5 s, puis appuyez sur la touche clignotante de l'affichage des erreurs E (actualisez les erreurs)
		Répétez l'opération d'allumage (le tuyau de gaz peut prendre un certain temps pour se remplir après l'installation).
		Vérifier le raccordement au gaz ou le raccord permanent.
		Contactez l'équipe de service technique de BORA.

Tab. 8.4 Résolution des pannes

8.5 Procédure en cas de dysfonctionnement

- ▶ Acquitez l'erreur par une commande Touche sur le bouton de commande.
- ▶ Après toute opération de dépannage, procédez à un nouveau test pour confirmer que le problème est bien résolu.
- ▶ Essayez de redémarrer le système.
- ▶ En dernier recours, débranchez brièvement l'alimentation électrique.
- ▶ Contactez l'équipe de service BORA en cas de dysfonctionnements non énumérés ici ou plus fréquents et indiquez le numéro de panne affiché et le type d'appareil.

9 Garantie, service technique, pièces de rechange et accessoires

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

9.1 Garantie fournisseur de BORA

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

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

- Tables de cuisson
- Dispositifs aspirants
- Ventilateurs

La garantie fabricant débute au moment de l'obtention du produit BORA et est valide pour une durée de 2 ans. En s'enregistrant sur www.myBORA.com, la garantie du fabricant peut être prolongée à 3 ans.

La garantie du fabricant présuppose qu'un montage correct (conformément au manuel d'utilisation du ventilateur et à la notice d'utilisation BORA en vigueur au moment du montage) des produits BORA a été effectué par un vendeur BORA agréé. Le client final est tenu d'observer les indications et informations du mode d'emploi pendant l'utilisation de l'appareil.

En cas de recours à la garantie du fabricant, le défaut doit être signalé directement à BORA et la preuve de la facture d'achat doit être fournie. Une preuve d'achat peut également être fournie via un enregistrement sur le portail www.mybora.com.

BORA garantit que tous les produits BORA sont exempts de défauts matériels et de production. Le défaut doit être présent au moment de la remise du produit au client. L'invocation d'une garantie n'interrompt pas son terme et ne le recommence pas à zéro. BORA entreprendra les mesures nécessaires pour résoudre le problème d'un produit BORA par une réparation ou un échange, selon sa propre appréciation. Tous les coûts associés à la résolution du problème dans le cadre de l'application de la garantie fabricant sont pris en charge par BORA.

Sont expressément exclus de la garantie fournisseur de BORA :

- les produits qui n'ont pas été acquis auprès d'un distributeur BORA agréé ou formé par BORA ;
- les dommages résultant de la non-observation des instructions d'utilisation, y compris pour le nettoyage et l'entretien du produit. utilisation non conforme ;
- les dommages résultant d'une utilisation normale du produit (par ex. : traces d'usure sur la table de cuisson) ;
- les dommages résultant d'influences extérieures (dégâts résultant du transport, pénétration d'eau, dommages élémentaires, résultant de la foudre, etc.) ;
- les dommages résultant de réparations ou de tentatives de réparations qui n'ont pas été effectuées par BORA ou par des personnes autorisées par BORA .

- les dommages portés sur la vitrocéramique ;
- les dommages dus aux fluctuations de tension électrique ;
- les dommages indirects et réclamations de dédommagement portant sur le défaut concerné ;
- les dommages portés sur les pièces en plastique.

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

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

Les frais qui en résultent ne seront pas pris en charge par BORA .

Les présentes conditions de garantie sont soumises au droit en vigueur dans la République fédérale d'Allemagne.

Pour nous contacter :

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

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

9.1.1 Extension de garantie

Inscrivez-vous sur www.bora.com/registration pour prolonger la garantie.

9.2 Service

BORA Service :

voir verso de cette notice d'utilisation et de montage



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

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

Vous trouverez ces deux informations sur l'étiquette signalétique sur l'avant-dernière page de cette notice d'utilisation ainsi qu'en dessous de l'appareil.

9.3 Pièces de rechange

- En cas de réparation, utilisez toujours des pièces de rechange d'origine.
- Les réparations doivent uniquement être entreprises par l'équipe BORA Service.

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

9.4 Accessoires

Accessoires spéciaux pour CKA2 :

- Classic buse d'aspiration CKAED
- Classic buse d'aspiration All Black CKAEDAB
- Classic filtre à graisses avec bac collecteur CKAFFE

Accessoires spéciaux pour systèmes à recyclage d'air :

- Boîtier de purification flexible ULBF
- Filtre à charbon actif ULB3AS pour ULB3X

Accessoires spéciaux pour tables de cuisson**vitrocéramique :**

- Racloir vitrocéramique UGS

Accessoires spéciaux pour tables de cuisson à induction à zones continues

- Plaque à griller KWGPFI

Accessoires spéciaux pour table de cuisson wok :

- Poêle wok à induction HIW1

Accessoires spéciaux pour Teppanyaki :

- Pro spatule teppan PTTS1

Accessoires spéciaux pour tables de cuisson au gaz :

- Jeu de buses de gaz naturel G25/25 mbar PKGDS2525
- Jeu de buses de gaz naturel G20/13 mbar PKGDS2013
- Jeu de buses de gaz naturel G20/20 mbar PKGDS2020
- Jeu de buses de gaz naturel G25/20 mbar PKGDS2520
- Jeu de buses de gaz naturel G20/25 mbar PKGDS2025
- Jeu de buses de gaz liquide G30/G31 50 mbar PKGDS3050
- Jeu de buses de gaz liquide G30/G31 28-30 mbar PKGDS3028
- Set de brûleurs PKGBS
- Support de récipient petit format PKGTK
- Support de récipient grand format PKGTG

10 Étiquettes signalétiques

i Cette page fournit des informations détaillées à propos de votre appareil. Toutes les surfaces de collage ne doivent pas nécessairement accueillir une étiquette signalétique.

► À la fin du montage, collez les étiquettes fournies à la livraison sur les surfaces de collage suivantes :

Étiquette signalétique
Dispositif aspirant 1
(coller ici)

Étiquette signalétique
Table de cuisson gauche
(coller ici)

Étiquette signalétique
Table de cuisson droite
(coller ici)

Étiquette signalétique
Dispositif aspirant 2
(coller ici)

Étiquette signalétique
Table de cuisson gauche
(coller ici)

Étiquette signalétique
Table de cuisson droite
(coller ici)

11 Fiches énergétiques

11.1 Fiche énergétique CKA2

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

Fabricant	BORA		
Référence modèle	CKA2		
	Symbole	Valeur	Unité
Consommation d'énergie			
Consommation d'énergie annuelle	AEC_{hood}	28,0	kWh/a
Classe d'efficacité énergétique	-	A+	-
Indice d'efficacité énergétique	EEI_{hood}	37,0	-
Volumes de refolement			
Efficacité fluidodynamique	FDE_{hood}	36,3	-
Classe d'efficacité fluidodynamique	-	A	-
Flux minimal en fonctionnement normal	-	239	m ³ /h
Flux maximal en fonctionnement normal	-	559	m ³ /h
Débit d'air maximal en fonctionnement intensif ou en grande vitesse (niveau Power)	Q_{max}	591	m ³ /h
Débit d'air mesuré au point de rendement maximal	Q_{BEP}	282,3	m ³ /h
Pression mesurée au meilleur point d'efficacité	P_{BEP}	508	Pa
Puissance électrique à l'entrée mesurée au point de rendement maximal	W_{BEP}	109,7	W
Facteur d'accroissement dans le temps	f	0,7	-
Éclairage			
Efficacité lumineuse	LE_{hood}	*	lx/W
Classe d'efficacité lumineuse	-	*	-
Puissance nominale du système d'éclairage	W_L	*	W
Éclairement moyen du système d'éclairage de la surface de cuisson	E_{middle}	*	lx
Séparation des graisses			
Efficacité de filtration des graisses	GFE_{hood}	97,7	%
Classe d'efficacité de filtration des graisses	-	A	-
Niveau sonore			
Émission de bruit aérien classée A à la vitesse minimale disponible en fonctionnement normal	-	45	dB(A) re ₁ pW
Émission de bruit aérien classée A à la vitesse maximale disponible en fonctionnement normal	-	65	dB(A) re ₁ pW
Émission de bruit aérien classée A lors d'un fonctionnement au niveau intensif ou à grande vitesse (niveau Power)	-	66	dB(A) re ₁ pW
Niveau de pression sonore à la vitesse minimale disponible en fonctionnement normal**	-	32	LpA en dB re 20 µPa
Niveau de pression sonore à la vitesse maximale disponible en fonctionnement normal**	-	52	LpA en dB re 20 µPa
Niveau de pression sonore en fonctionnement intensif ou à grande vitesse (niveau Power)**	-	53	LpA en dB re 20 µPa
Puissance absorbée			
Puissance absorbée à l'état désactivé	P_o	0,25	W
Consommation d'énergie en mode « veille »	P_s	*	W

Tab. 11.1 Marquage consommation énergétique

* Non applicable pour ce produit.

** Information obligatoire

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

11.2 Fiche énergétique CKFI

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

Fabricant		BORA	
Référence modèle		CKFI	
Type de plaque		Table de cuisson vitrocéramique	
	Symbole		Unité
Technique de chaleur	-	Surface de cuisson à induction	-
Nombre de surfaces de cuisson	-	2	-
Surfaces de cuisson avant	LxW	23,0 x 23,0	cm
Surfaces de cuisson arrière	LxW	23,0 x 23,0	cm
Surfaces de cuisson avant	EC _{electric cooking}	196,7	Wh/kg
Surfaces de cuisson arrière	EC _{electric cooking}	177,1	Wh/kg
Surfaces de cuisson pontées	EC _{electric cooking}	204,7	Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque par kg	EC _{electric hob}	192,8	Wh/kg

Tab. 11.2 Fiche énergétique CKFI

11.3 Fiche énergétique CKI

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

Fabricant		BORA	
Référence modèle		CKI	
Type de plaque		Table de cuisson vitrocéramique	
	Symbole	Valeur	Unité
Technique de chaleur	-	Zone de cuisson à induction	-
Nombre de zones de cuisson	-	2	-
Zone de cuisson avant	Ø	23,0	cm
Zone de cuisson arrière	Ø	16,5	cm
Zone de cuisson avant	EC _{electric cooking}	162,3	Wh/kg
Zone de cuisson arrière	EC _{electric cooking}	168,5	Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque par kg	EC _{electric hob}	165,4	Wh/kg

Tab. 11.3 Fiche énergétique CKI

11.4 Fiche énergétique CKCH

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

Fabricant		BORA	
Référence modèle		CKCH	
Type de plaque		Table de cuisson vitrocéramique	
	Symbole	Valeur	Unité
Technique de chaleur	-	Zones de cuisson à rayonnement	-
Nombre de zones de cuisson	-	2	-
Zone de cuisson avant	∅	21,5	cm
Zone de cuisson arrière	∅	18,0	cm
Zone de cuisson avant	EC _{electric cooking}	172,3	Wh/kg
Zone de cuisson arrière	EC _{electric cooking}	178,7	Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque par kg	EC _{electric hob}	175,5	Wh/kg

Tab. 11.4 Fiche énergétique CKCH

11.5 Fiche énergétique CKCB

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

Fabricant		BORA	
Référence modèle		CKCB	
Type de plaque		Table de cuisson vitrocéramique	
	Symbole	Valeur	Unité
Technique de chaleur	-	Zones de cuisson à rayonnement	-
Nombre de zones de cuisson	-	2	-
Zone de cuisson avant	∅	18,0	cm
Zone de cuisson arrière	∅	18,0	cm
Zone de cuisson avant	EC _{electric cooking}	174,8	Wh/kg
Zone de cuisson arrière	EC _{electric cooking}	176,0	Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque par kg	EC _{electric hob}	175,4	Wh/kg

Tab. 11.5 Fiche énergétique CKCB

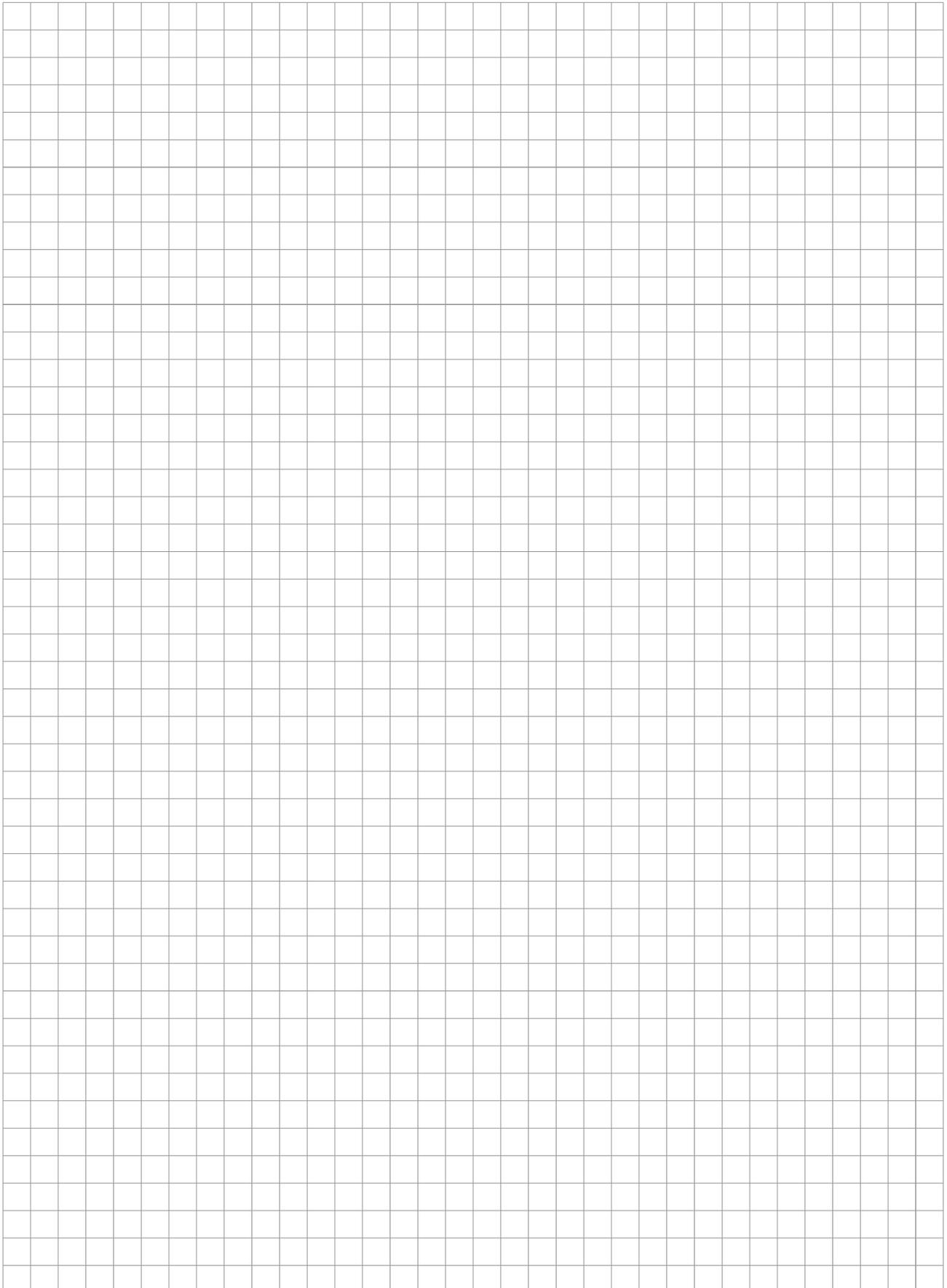
11.6 Fiche énergétique CKG

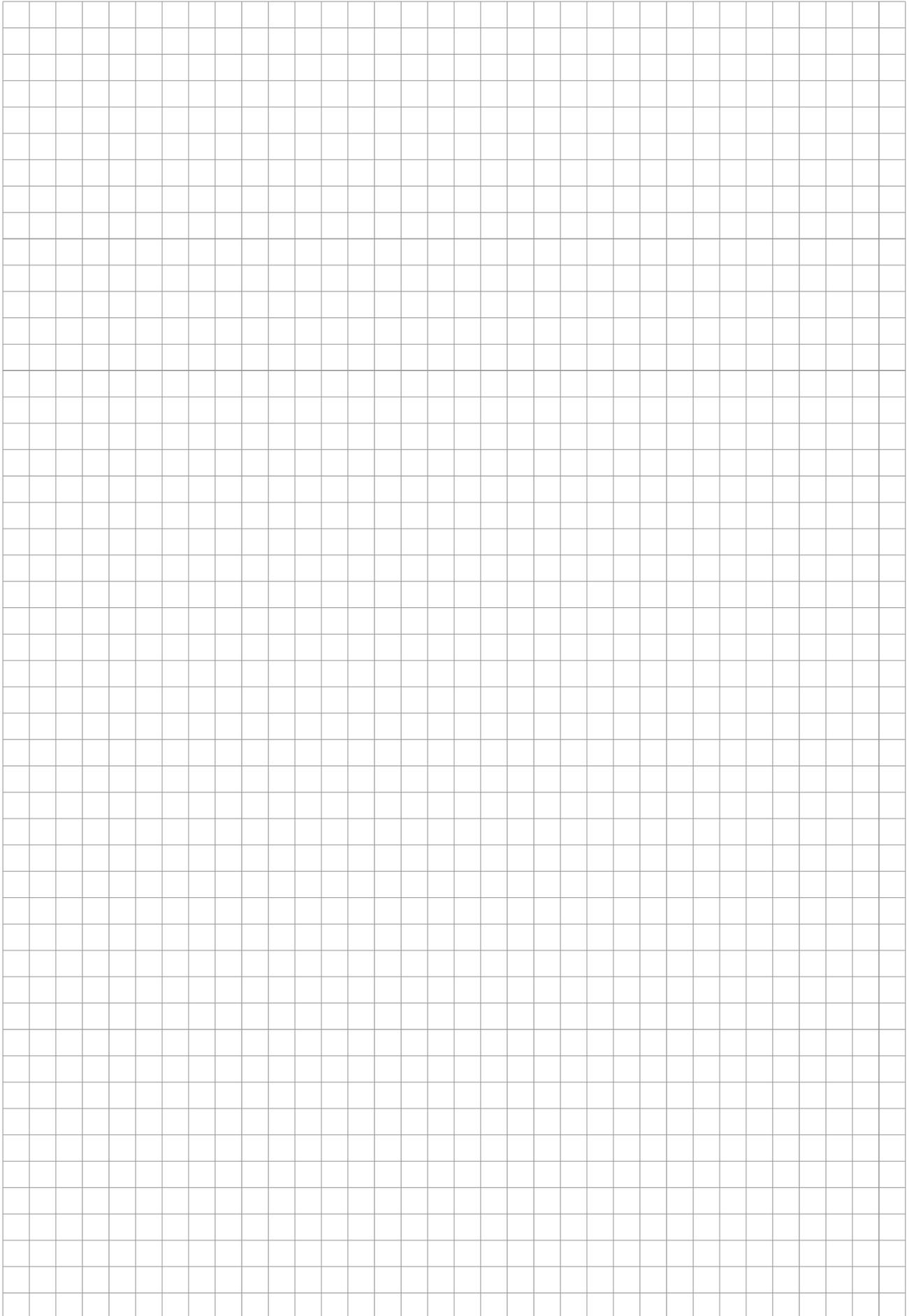
Informations relatives au produit conformes au règlement délégué (UE) n° 65/2014 et au règlement (UE) n° 66/2014.

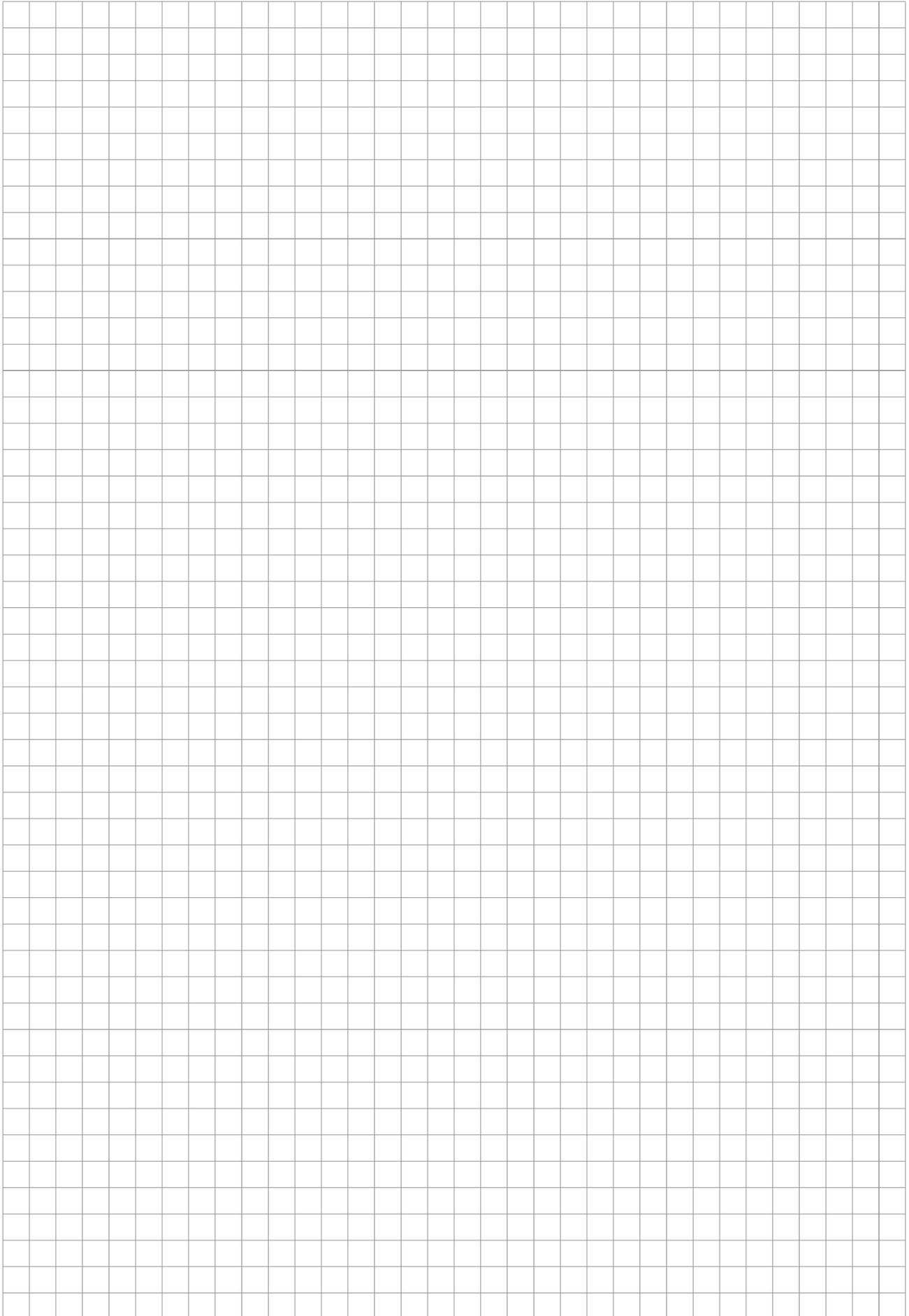
Fabricant		BORA	
Référence modèle		CKG	
	Symbole	Valeur	Unité
Nombre de brûleurs	-	2	-
Efficacité énergétique par brûleur avant	EE _{gas burner}	63,3	-
Efficacité énergétique par brûleur arrière	EE _{gas burner}	61,3	-
Efficacité énergétique de la plaque de cuisson à gaz	EE _{gas hob}	62,3	-

Tab. 11.6 Fiche énergétique CKG

Notes







Notice d'utilisation:

Original

Traduction

Fabricant: BORA Vertriebs GmbH & Co KG

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

L'élaboration de la présente notice d'utilisation et de montage a été réalisée avec le plus grand soin. Il se peut pourtant que certaines modifications techniques n'aient pas encore été mises en œuvre et que le contenu n'ait par conséquent pas encore été adapté. Nous vous prions de bien vouloir nous en excuser. Une version à jour peut être obtenue auprès de l'équipe du service technique de BORA. Sous réserve d'erreurs de contenu ou d'impression.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Tous droits réservés.

D

BORA Lüftungstechnik GmbH

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

A

BORA Vertriebs GmbH & Co KG

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

INT

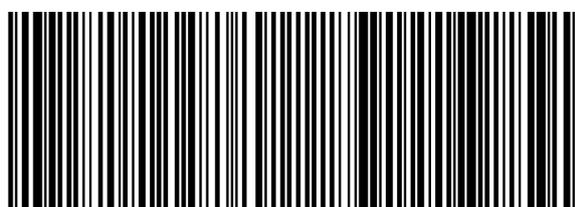
BORA Holding GmbH

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

AU NZ

BORA APAC Pty Ltd

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



(01)04251731213863(240)000101-10006

