

**FR** Notice d'utilisation Professional 3.0



004572-10001

# Sommaire

<b>1</b>	<b>Généralités</b>	<b>4</b>	<b>5.2</b>	<b>Mise en marche/à l'arrêt du système</b>	<b>24</b>
1.1	Validité de la notice d'utilisation et de montage	4	5.2.1	Mise en marche	24
1.2	Responsabilité	4	5.2.2	Mise à l'arrêt	24
1.3	Conformité du produit	4	<b>5.3</b>	<b>Utilisation du dispositif aspirant</b>	<b>25</b>
1.4	Protection des données	4	5.3.1	Remarques d'utilisation générales pour le dispositif aspirant	25
1.5	Représentation des informations	4	5.3.2	Réglage des niveaux de puissance du ventilateur	25
1.5.1	Avertissements et remarques de sécurité	4	5.3.3	Niveau Power du ventilateur	25
1.5.2	Illustrations	5	5.3.4	Système de temporisation automatique	25
<b>2</b>	<b>Sécurité</b>	<b>6</b>	<b>5.4</b>	<b>Menu de fonctions du dispositif aspirant</b>	<b>26</b>
2.1	Utilisation correcte	6	5.4.1	Fonction de nettoyage du dispositif aspirant	26
2.2	Personnes à capacités limitées	6	5.4.2	Minuteur	27
2.3	Informations de sécurité générales	6	5.4.3	Aspiration automatique	27
2.4	Informations de sécurité relatives à l'utilisation	7	5.4.4	Sécurité enfant	28
2.4.1	Informations de sécurité relatives à l'utilisation du dispositif aspirant	8	5.4.5	Durée de vie et indicateur d'entretien du filtre	29
2.4.2	Informations de sécurité relatives à l'utilisation des tables de cuisson	9	<b>5.5</b>	<b>Utilisation des tables de cuisson</b>	<b>30</b>
2.5	Informations de sécurité pour le nettoyage et l'entretien	11	5.5.1	Remarques d'utilisation générales pour les tables de cuisson	30
2.5.1	Informations de sécurité pour le nettoyage et l'entretien des dispositifs aspirants	11	5.5.2	Remarques spécifiques relatives à l'utilisation du teppanyaki en acier inoxydable	30
2.5.2	Informations de sécurité pour le nettoyage et l'entretien des tables de cuisson	12	5.5.3	Informations spéciales pour la table de cuisson au gaz	30
2.6	Informations de sécurité pour la réparation, la maintenance et les pièces de rechange	12	5.5.4	Réglage du niveau de puissance d'une zone de cuisson	32
<b>3</b>	<b>Description de l'appareil</b>	<b>13</b>	5.5.5	Zones de cuisson à niveau Power	32
3.1	Description	13	5.5.6	Fonction de pont	32
3.1.1	Dispositifs aspirants Professional 3.0	13	5.5.7	Fonction de pause	33
3.1.2	Tables de cuisson Professional 3.0	13	5.5.8	Détection de récipient	33
3.2	Bouton de commande	13	<b>5.6</b>	<b>Menu de fonctions des tables de cuisson</b>	<b>33</b>
3.3	Description du dispositif aspirant	14	5.6.1	Ouvrir le menu	34
3.3.1	Variante d'installation	14	5.6.2	Activation de feux – 2 feux, 3 feux, sauteuse	34
3.3.2	Affichage et témoins du dispositif aspirant	14	5.6.3	Fonction de maintien au chaud variable	34
3.3.3	Composition des dispositifs aspirants	15	5.6.4	Minuteur de cuisson	35
3.3.4	Capteurs	15	5.6.5	Dispositif de cuisson automatique	36
3.3.5	Interface pour appareils externes	15	5.6.6	Fonction de nettoyage	37
3.3.6	Port USB d'entretien	16	<b>6</b>	<b>Menu de configuration</b>	<b>38</b>
3.4	Description de la table de cuisson	16	6.1	Vue d'ensemble du menu	38
3.4.1	Affichage et témoins	16	6.2	Utilisation du menu	38
3.4.2	Composition et dimensions des zones de cuisson	16	6.2.1	Ouverture du menu	38
3.4.3	Principe de fonctionnement des tables de cuisson à induction	18	6.2.2	Ouverture du menu Table de cuisson à gaz	38
3.4.4	Principe de fonctionnement des tables de cuisson Hyper et HiLight	19	6.2.3	Application de réglages	38
3.4.5	Principe de fonctionnement du teppanyaki en acier inoxydable	20	6.2.4	Fermeture du menu	39
3.4.6	Principe de fonctionnement de la table de cuisson au gaz	20	6.3	Première mise en service	39
3.5	Dispositifs de sécurité	21	6.3.1	Configuration de base	39
3.5.1	Protection contre le pincement	21	6.4	Description des options supplémentaires	39
3.5.2	Arrêt de sécurité	21	6.4.1	Option C0 : Volume des signaux sonores	39
3.5.3	Indicateur de chaleur résiduelle	21	6.4.2	Option C1 : Mode Démo	39
3.5.4	Protection anti-surchauffe	21	6.4.3	Option C2 : Vitesse du clapet de fermeture	39
3.5.5	Sécurité enfant	22	6.4.4	Option C5 : Actionnement manuel du clapet de fermeture	40
<b>4</b>	<b>Caractéristiques et fonctions</b>	<b>23</b>	6.4.5	Option C6 : Permutation des valeurs MLI du ventilateur	40
<b>5</b>	<b>Fonctions et utilisation</b>	<b>24</b>	6.4.6	Option C7 : Montage de la table de cuisson de gauche 0°/180°	40
5.1	Utilisation des boutons	24	6.4.7	Option C8 : Montage de la table de cuisson de droite 0°/180°	40
5.1.1	Utilisation de la bague pour bouton rotatif	24	6.4.8	Option C9 : Fonction de pause activée/désactivée	40
5.1.2	Utilisation de la zone tactile	24	6.4.9	Option Cb : Mise à jour logicielle	40
			6.4.10	Option Cc : Exportation de données	43
			6.4.11	Option Cd : Affichage des versions logicielles	43
			<b>6.5</b>	<b>Option de configuration du gaz</b>	<b>43</b>
			6.5.1	Option CE : Configuration GPU	43
			6.5.2	Option de menu CF : Courbe de puissance des brûleurs	43
			6.5.3	Option Ch : GPU Reset	43

<b>7</b>	<b>Nettoyage et entretien</b>	<b>44</b>
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	Nettoyage du dispositif aspirant.....	44
7.2.1	Démontage du clapet de fermeture, du filtre à graisses et du bac de filtre .....	44
7.2.2	Montage du clapet de fermeture, du filtre à graisses et du bac de filtre .....	45
7.2.3	Démontage du bac de maintenance .....	45
7.2.4	Montage du bac de maintenance.....	46
7.2.5	Nettoyage des composants .....	46
7.2.6	Fin du nettoyage du dispositif aspirant.....	46
7.2.7	Remplacement du filtre de recyclage .....	46
7.3	Nettoyage des tables de cuisson .....	46
7.3.1	Nettoyage des tables de cuisson en vitrocéramique .....	46
7.3.2	Nettoyage du teppanyaki en acier inoxydable .....	47
7.3.3	Nettoyage des composants de la table de cuisson à gaz.....	47
7.4	Entretien de la table de cuisson.....	48
7.5	Nettoyage du bouton de commande.....	48
<b>8</b>	<b>Dépannage</b>	<b>50</b>
8.1	Dépannage du dispositif aspirant .....	50
8.2	Dépannage des tables de cuisson.....	52
8.2.1	Dépannage de la table de cuisson à gaz.....	52
8.3	Procédure en cas de dysfonctionnement .....	53
<b>9</b>	<b>Garantie, service technique, pièces de rechange et accessoires</b>	<b>54</b>
9.1	Garantie fournisseur de BORA .....	54
9.1.1	Extension de garantie .....	54
9.2	Service.....	54
9.3	Pièces de rechange.....	54
9.4	Accessoires.....	55
<b>10</b>	<b>Fiches énergétiques</b>	<b>56</b>
10.1	Fiche énergétique PKA3/PKA3AB .....	56
10.2	Fiche énergétique PKFI3.....	57
10.3	Fiche énergétique PKI3.....	57
10.4	Fiche énergétique PKC3 .....	57
10.5	Fiche énergétique PKCB3.....	58
10.6	Fiche énergétique PKCH3.....	58
10.7	Fiche énergétique PKG3 .....	58
<b>11</b>	<b>Étiquettes signalétiques</b>	<b>59</b>

# 1 Généralités

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

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

D'autres documents doivent également être pris en compte. Il est impératif d'observer tous les documents fournis à la livraison.

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

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

## 1.1 Validité de la notice d'utilisation et de montage

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

La présente notice est valable pour la gamme de produits Professional 3.0, y compris la variante All Black. Par souci de simplification, la notice d'utilisation n'énumère pas les numéros de référence des variantes.

## 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, chiffrages, symboles, remarques de sécurité, désignations et abréviations sont utilisés dans le présent manuel afin d'en accélérer l'utilisation et d'éviter les confusions. Le produit décrit dans ces instructions est également appelé « l'appareil » dans le contenu suivant.

Les instructions de manipulation sont marquées par une flèche.

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


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

- Élément 1
- Élément 2

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



### 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 :

 <b>DANGER</b>
<b>Type et origine du danger</b> Conséquences en cas de non-observation ► Mesures à prendre pour éviter le danger

Ainsi :

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

Pictogramme	Mention d'avertissement	Risque
	Danger	Avertit d'une situation directement dangereuse et causant la mort ou des blessures graves en cas de non-observation.
	Avertissement	Avertit d'une situation probablement dangereuse et susceptible de causer la mort ou des blessures graves en cas de non-observation.
	Attention	Avertit d'une situation probablement dangereuse et susceptible de causer 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 avec une hotte aspirante (sur table de cuisson montée)
- 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****Domages 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****Risque de blessures par le mouvement du clapet de fermeture**

Il existe un risque de blessure lors du mouvement du clapet de fermeture électrique.

- ▶ Ne mettez pas la main dans le dispositif aspirant tant que le clapet de fermeture 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 inflammable**

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

- ▶ Ne pulvérisez pas d'aérosols à proximité de l'appareil tant qu'il est en fonctionnement.
- ▶ Ne stockez pas de liquides inflammables à proximité d'une table de cuisson.

**⚠ DANGER****Risque d'intoxication au monoxyde de carbone**

Les hottes aspirantes et autres dispositifs d'aspiration des vapeurs compromettent le bon fonctionnement des appareils fonctionnant au gaz ou à d'autres combustibles, par le reflux des gaz de combustion. Ces gaz peuvent conduire à la formation de monoxyde de carbone.

- ▶ Assurez-vous que les gaz de combustion produits sont dûment évacués.
- ▶ Veillez à assurer une aération suffisante pendant le fonctionnement.
- ▶ Le fonctionnement correct et sûr des appareils au gaz doit être vérifié par un technicien qualifié lors de la mise en service.

**⚠ 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.

**ATTENTION****Risques de blessures et de dommages sur l'appareil en cas de configuration non conforme du gaz**

Une sélection erronée du type ou de la pression de gaz au niveau des réglages de l'appareil peut entraîner des motifs de flamme erronés.

- ▶ Le changement du type de gaz et de la pression doit uniquement être opéré par un personnel qualifié et habilité, et dans le respect des règlements en vigueur et des prescriptions des fournisseurs d'énergie dans le pays concerné.
- ▶ Avant de raccorder l'appareil, vérifiez que sa configuration est conforme aux conditions d'alimentation locales (type de gaz et pression).

**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 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 Description

#### 3.1.1 Dispositifs aspirants Professional 3.0

Les dispositifs aspirants sont le composant central du système et se combinent avec toutes les tables de cuisson Professional 3.0.

**i** Jusqu'à 2 tables de cuisson peuvent être connectées à chaque dispositif aspirant.

Type	Désignation longue
PKA3	Pro dispositif aspirant (système flexible avec unité de régulation distincte)
PKA3AB	Pro dispositif aspirant All Black (système flexible avec unité de régulation distincte)
PKAS3	Pro dispositif aspirant sur table de cuisson avec ventilateur intégré (système compact avec unité de régulation et ventilateur intégrés)
PKAS3AB	Pro dispositif aspirant sur table de cuisson avec ventilateur intégré All Black (système compact avec unité de régulation et ventilateur intégrés)

Tab. 3.1 Description

#### 3.1.2 Tables de cuisson Professional 3.0

Les tables de cuisson sont les composants modulaires du système Professional 3.0.

Type	Désignation longue
PKFI3	Pro table de cuisson à induction à zones continues
PKI3	Pro table de cuisson à induction
PKIW3	Pro table de cuisson wok à induction
PKC3	Pro table de cuisson HiLight 3 feux/2 feux
PKCB3	Pro table de cuisson HiLight 3 feux/sauteuse
PKCH3	Pro table de cuisson Hyper 1 feu/2 feux
PKT3	Pro Teppanyaki en acier inoxydable avec 2 zones de cuisson
PKG3	Pro table de cuisson au gaz

Tab. 3.2 Description

### 3.2 Bouton de commande

#### Principe de commande

Le dispositif aspirant et les tables de cuisson sont contrôlés à l'aide d'un bouton de commande. La rotation du bouton de commande et la pression de la zone tactile permettent de contrôler les niveaux de puissance et les fonctions. Le principe de commande et les fonctions sont décrits plus en détail au chapitre Utilisation.

#### Composition

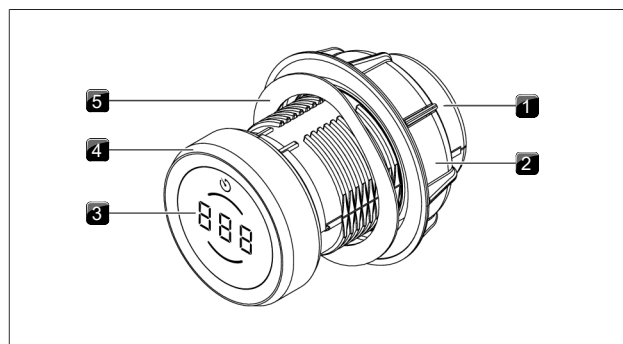


Fig. 3.1 Composition du bouton de commande

- [1] Boîtier du bouton
- [2] Écrou universel
- [3] Affichage du bouton de commande
- [4] Bague pour bouton rotatif
- [5] Ressort ondulé

#### Éléments de contrôle

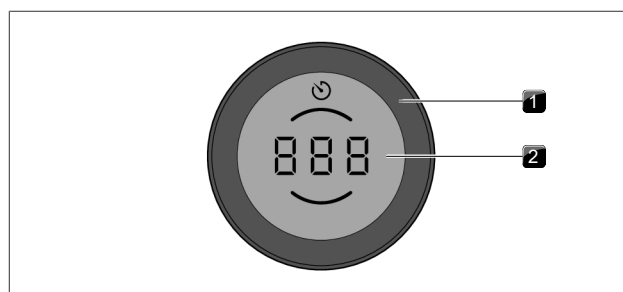


Fig. 3.2 Éléments de contrôle du bouton de commande

- [1] Bague pour bouton rotatif
- [2] Zone tactile

#### Affichage du bouton de commande

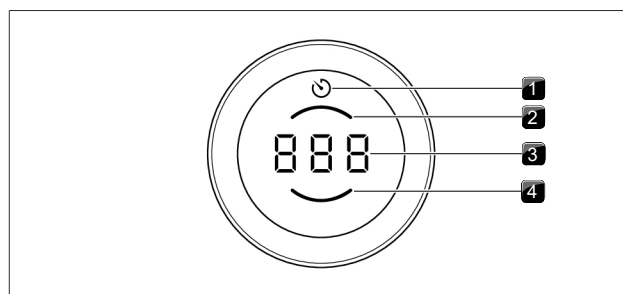


Fig. 3.3 Éléments d'affichage du bouton de commande

- [1] Affichage minuterie/minuteur
- [2] Affichage zone de cuisson arrière
- [3] Affichage multifonction
- [4] Affichage zone de cuisson avant

#### Attribution des boutons de commande

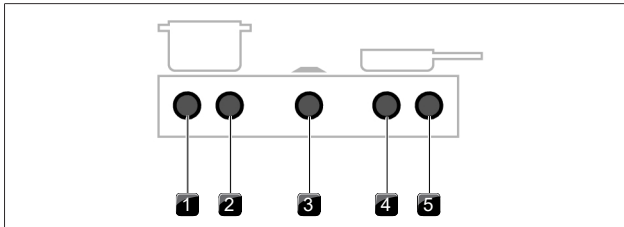


Fig. 3.4 Attribution des boutons de commande

- [1] Bouton de commande de la table de cuisson de gauche, zone de cuisson avant
- [2] Bouton de commande de la table de cuisson de gauche, zone de cuisson arrière
- [3] Bouton de commande du dispositif aspirant
- [4] Bouton de commande de la table de cuisson de droite, zone de cuisson avant
- [5] Bouton de commande de la table de cuisson de droite, zone de cuisson arrière

### 3.3 Description du dispositif aspirant

#### 3.3.1 Variantes d'installation

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.

- i** 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 (voir "7 Nettoyage et entretien").

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

- i** 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.

#### 3.3.2 Affichage et témoins du dispositif aspirant

Le bouton de commande du dispositif aspirant affiche le niveau de puissance du ventilateur, les fonctions d'aspiration et les fonctions système.

Affichage du bouton de commande	Signification
0	L'appareil est mis à l'arrêt
1-9	Niveaux de puissance
P	Niveau Power
A	Aspiration automatique
t	Minuteur
030-120	Affichage de la durée
L	Sécurité enfant
(clignotant)	Fonction de pause
⌚	minuteur/minuteur de cuisson actif
F	Indicateur d'entretien du filtre
F (clignotant)	Indicateur d'entretien du filtre
⏸	Système de temporisation automatique
⌂	Position de nettoyage du clapet de fermeture
E	Signalement d'erreur (voir "8 Dépannage")
⌂...	Menu de configuration

Tab. 3.3 Affichage de la zone de commande

### 3.3.3 Composition des dispositifs aspirants

#### Dispositif aspirant PKA3/PKA3AB

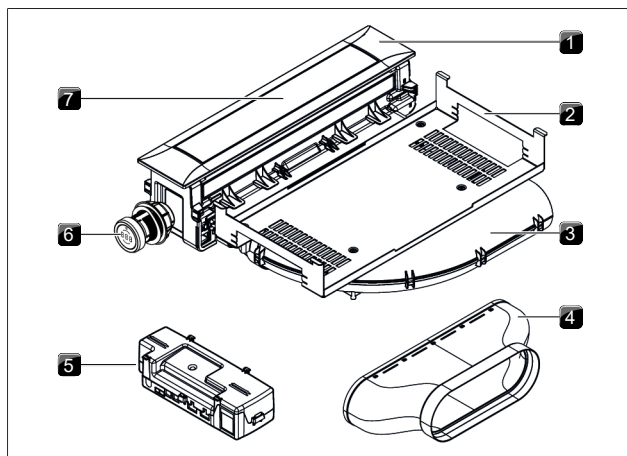


Fig. 3.5 Dispositif aspirant PKA3/PKA3AB

- [1] Cadre de recouvrement
- [2] Plaque de maintien
- [3] Canal coudé
- [4] Canal droit
- [5] Unité de régulation universelle
- [6] Bouton de commande
- [7] Clapet de fermeture

#### Dispositif aspirant PKAS3/PKAS3AB

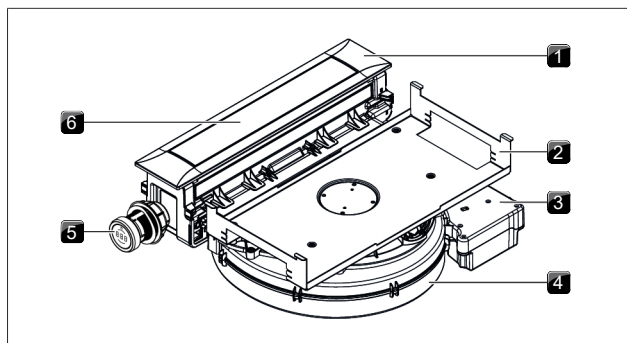


Fig. 3.6 Dispositif aspirant PKAS3/PKAS3AB

- [1] Cadre de recouvrement
- [2] Plaque de maintien
- [3] Unité de régulation
- [4] Boîtier du ventilateur avec ventilateur
- [5] Bouton de commande
- [6] Clapet de fermeture

#### Composants du filtre à graisses

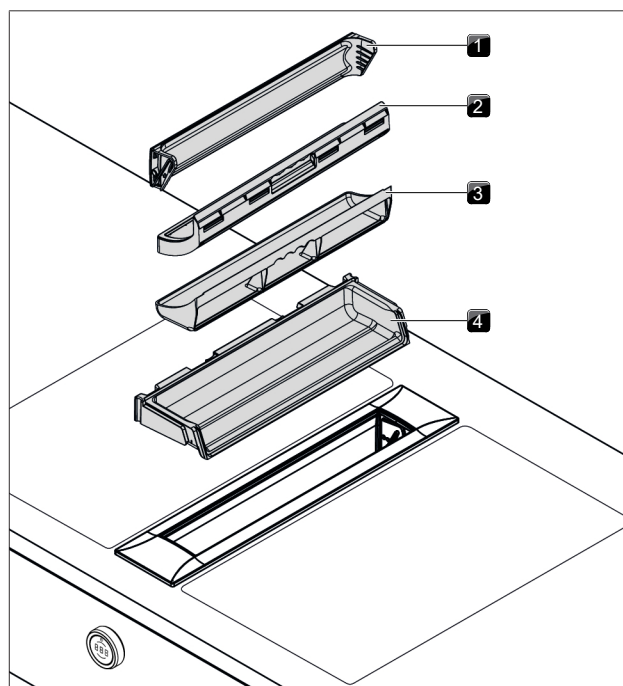


Fig. 3.7 Composants du filtre

- [1] Clapet de fermeture
- [2] Filtre à graisse en acier inoxydable
- [3] Bac de filtre
- [4] Bac de maintenance

### 3.3.4 Capteurs

Le dispositif aspirant est pourvu de capteurs au niveau du clapet de fermeture et du filtre à graisse.

#### Capteur de position du clapet de fermeture

Le capteur du clapet de fermeture reconnaît la position du clapet.

- L'aspiration sur table de cuisson est désactivée lorsque le clapet de fermeture est fermé.
- L'utilisation de l'aspiration sur table de cuisson est possible lorsque le clapet de fermeture est ouvert.
- En cas de retrait du clapet de fermeture, le dispositif aspirant active la fonction de nettoyage et son utilisation n'est pas possible.

#### Capteur de position du filtre à graisse

Le capteur du filtre à graisses détecte si le filtre est bien installé. En cas d'installation incorrecte, le dispositif aspirant est désactivé.

- i** Lorsque le filtre à graisses doit être retiré, notamment en vue du nettoyage, le clapet de fermeture peut quand même être fermé.

### 3.3.5 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.

### 3.3.6 Port USB d'entretien

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.

**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.

## 3.4 Description de la table de cuisson

### 3.4.1 Affichage et témoins

Pour chaque zone de cuisson, les niveaux de puissance et fonctions de cuisson sont affichés dans le bouton de commande correspondant.

Les tables de cuisson PKFI3 et PKI3 sont également pourvues d'un affichage 7 segments pour chaque zone, sur la table de cuisson. Les niveaux de puissance et fonctions de commande sont directement affichés sur la table de cuisson.

Affichage du bouton de commande	Signification
	L'appareil est mis à l'arrêt
1-9	Niveaux de puissance
P	Niveau Power
80 - 250	Affichage de la température sur le teppanyaki en acier inoxydable (PKT3)
H	Indicateur de chaleur résiduelle
L	Sécurité enfant
Ex. :	Fonction de pont active (PKFI3 et PKT3 uniquement)
	Détection de récipient (PKFI3, PKI3, PKIW3)
Ex. :	Feux activés (PKC3, PKCB3, PKCH3 uniquement)
	Niveau de maintien au chaud actif (PKT3 uniquement)
	minuteur/minuteur de cuisson actif (PKT3 uniquement)
A	Cuisson automatique (sauf PKT3)
Ex. :	Cuisson automatique active (sauf PKT3)
	Fonction de nettoyage activée (PKT3 uniquement)
E	Signalement d'erreur (voir "8 Dépannage")

Tab. 3.4 Affichage de la zone de commande

### 3.4.2 Composition et dimensions des zones de cuisson

Table de cuisson PKFI3

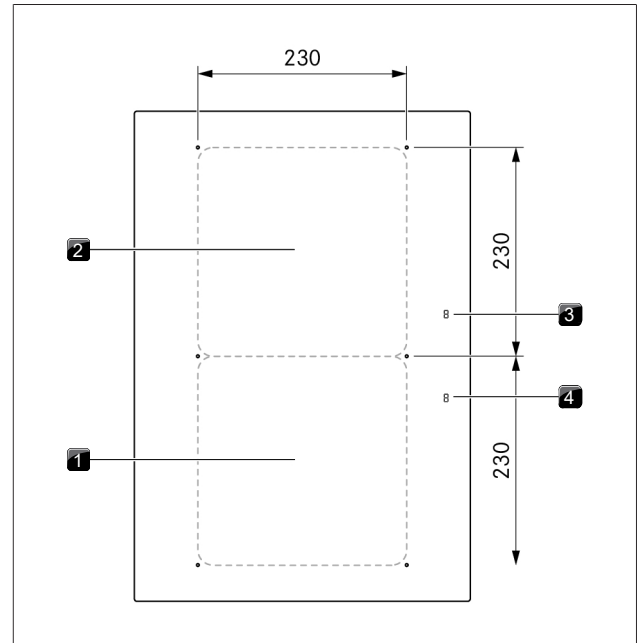


Fig. 3.8 Composition de la table de cuisson PKFI3 et dimensions des zones de cuisson

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

Table de cuisson PKI3

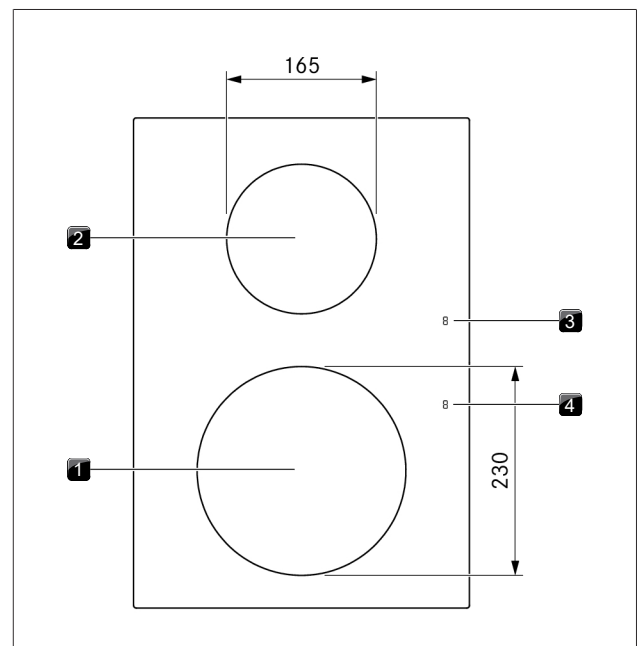


Fig. 3.9 Composition de la table de cuisson PKI3 et dimensions des zones de cuisson



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

#### Table de cuisson PKIW3

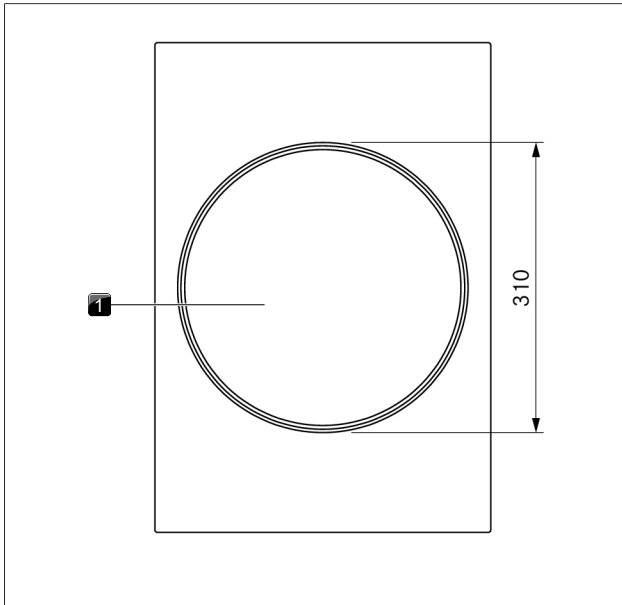


Fig. 3.10 Composition de la table PKIW3 et dimensions de la zone de cuisson

- [1] Zone de cuisson à induction

#### Table de cuisson PKC3

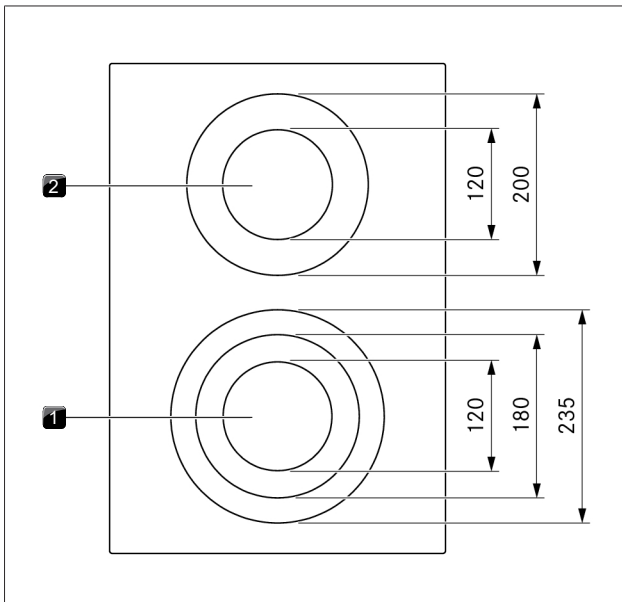


Fig. 3.11 Composition de la table de cuisson PKC3 et dimensions des zones de cuisson

- [1] 3 feux-zone de cuisson avant
- [2] Zone de cuisson 2 feux arrière

#### Table de cuisson PKCB3

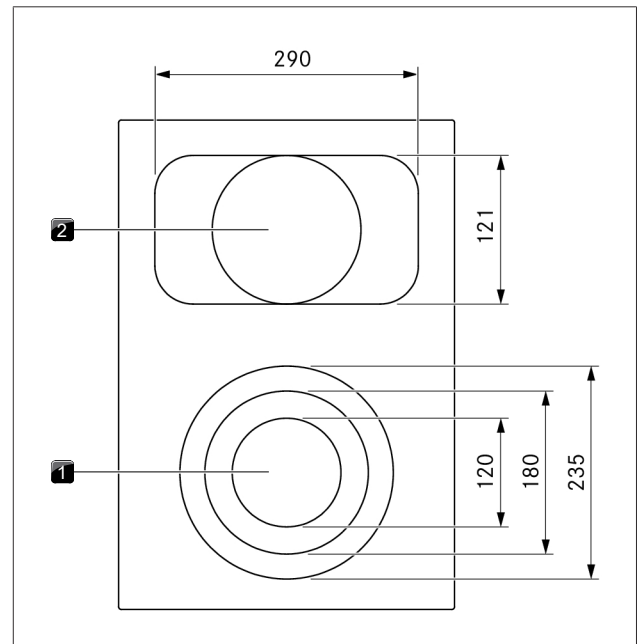


Fig. 3.12 Composition de la table de cuisson PKCB3 et dimensions des zones de cuisson

- [1] 3 feux-zone de cuisson avant
- [2] Zone de cuisson 2 feux arrière

#### Table de cuisson PKCH3

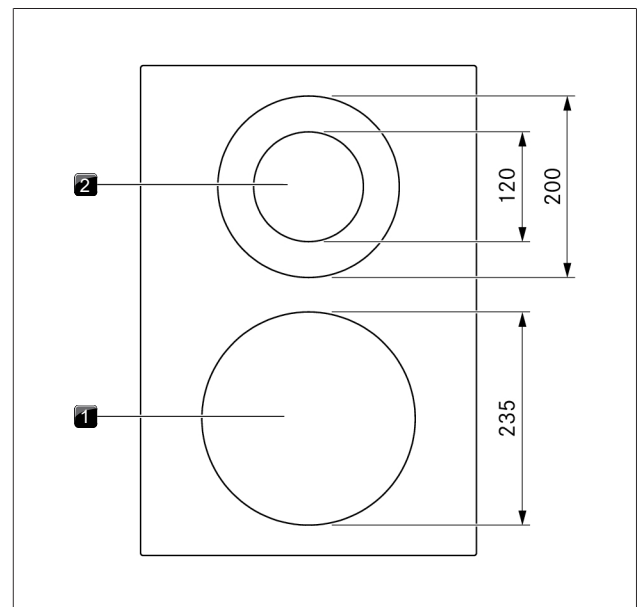


Fig. 3.13 Composition de la table de cuisson PKCH3 et dimensions des zones de cuisson

- [1] Zone de cuisson 1 feu Hyper avant
- [2] Zone de cuisson 2 feux arrière

### Teppanyaki en acier inoxydable PKT3

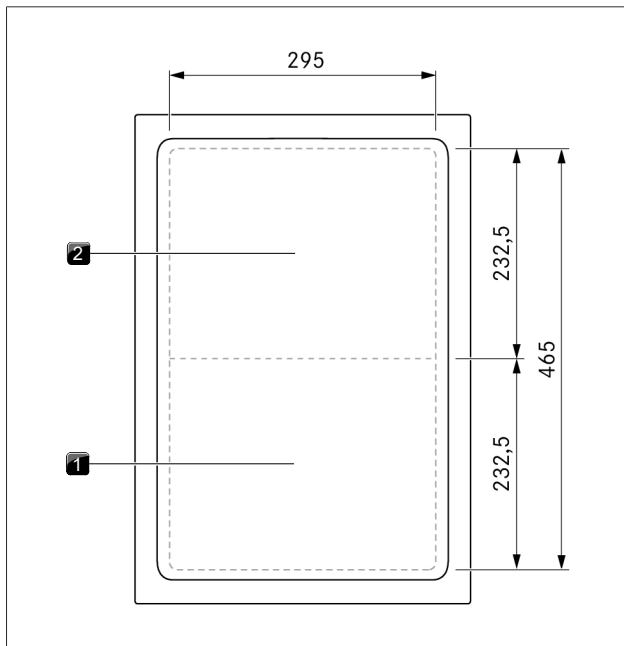


Fig. 3.14 Composition du teppanyaki en acier inoxydable PKT3 et dimensions des zones de cuisson

- [1] Zone de cuisson avant  
[2] Zone de cuisson arrière

### Table de cuisson au gaz PKG3

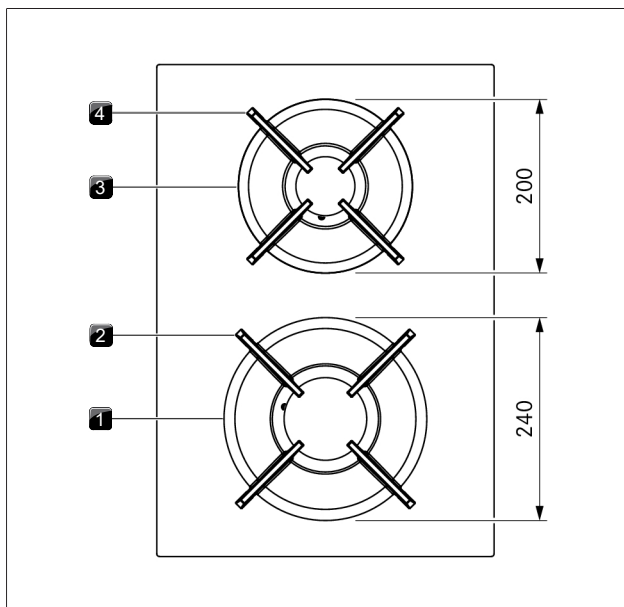


Fig. 3.15 Composition de la table de cuisson au gaz PKG3 et dimensions des zones de cuisson

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

### 3.4.3 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. 3.5 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.

**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.

#### 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
PKI3	avant	120 mm
	arrière	90 mm
PKFI3	avant	120 mm
	arrière	120 mm
PKIW3	Wok	210 mm

Tab. 3.6 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.
- ▶ 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.

## 3.4.4 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. 3.7 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.

- 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.

### 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.

### 3.4.5 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 plages de température, affichées en °C dans la zone de commande.

Température en °C	Signification
□ (= 70 °C)	Température de nettoyage
80 - 230	Niveaux de puissance (par pas de 10 °C)
240 - 250	Niveau Power

Tab. 3.8 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. 3.9 Recommandations de températures (données fournies à titre indicatif)

### 3.4.6 Principe de fonctionnement de la table de cuisson au 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. 3.10 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

Veuillez 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. 3.11 Diamètre du récipient

**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.
- 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.

## 3.5 Dispositifs de sécurité

### 3.5.1 Protection contre le pincement

Le clapet de fermeture électrique du dispositif aspirant dispose d'un système de protection contre le pincement. Si le clapet est bloqué pendant l'ouverture ou la fermeture, le mouvement s'arrête automatiquement. Le clapet de fermeture retourne dans sa position d'origine et entreprend une nouvelle tentative. Si la protection contre le pincement s'active à nouveau, le message d'erreur **Err** est affiché sur le bouton de commande (.voir "8 Dépannage").

### 3.5.2 Arrêt de sécurité

Lorsqu'un appareil allumé n'est pas utilisé pendant une durée définie, il est automatiquement arrêté.

#### Dispositif aspirant

Le dispositif aspirant est automatiquement mis à l'arrêt au bout de 120 minutes sans modification de la puissance.

#### Tables de cuisson

Toutes les zones de cuisson sont mises à l'arrêt si une des zones de cuisson est utilisée au-delà de la durée de fonctionnement maximale à un certain niveau de puissance ou de maintien au chaud. Cette fonctionnalité est affichée le cas échéant **H** (indicateur de chaleur résiduelle).

► Remettez l'appareil en marche si vous souhaitez le réutiliser après l'arrêt de sécurité.

#### Arrêt de sécurité de la chauffe

Niveaux de puissance	Arrêt de sécurité au bout de heures:minutes	
	PKFI3, PKI3, PKIW3, PKG3	PKC3, PKCB3, PKCH3
1	8:24	6:00
2	6:24	6:00
3	5:12	5:00
4	4:12	5:00
5	3:18	4:00
6	2:12	1:30
7	2:12	1:30
8	1:48	1:30
9	1:18	1:30

Tab. 3.12 Arrêt de sécurité de la chauffe

Au bout de 10 minutes (20 minutes pour PKG3), le niveau Power repasse automatiquement au niveau de puissance 9.

#### Arrêt de sécurité de la chauffe

Niveaux de puissance	Arrêt de sécurité au bout de heures:minutes
	PKT
150	8:24
160	6:24
170	5:12
180	4:12
190	3:18
200	2:12
210	2:12
220	1:48
230	1:18

Tab. 3.13 Arrêt de sécurité pour les plages de température

- i** Au bout de 10 minutes, le niveau Power est repasse automatiquement à 230 °C.

PKFI3, PKI3, PKIW3, PKG3, PKC3, PKCB3, PKCH3 :	
Niveau de maintien au chaud	Nombre d'heures:minutes avant la mise à l'arrêt
1 (—)	8:00
2 (—)	8:00
3 (—)	8:00
80 - 140 °C (PKT)	8:00

Tab. 3.14 Arrêt de sécurité du maintien au chaud

### 3.5.3 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 **H** est affiché (indicateur de chaleur résiduelle), ne touchez pas la zone de cuisson ou de grill et n'y déposez aucun objet sensible à la chaleur. L'indicateur s'éteint au bout d'une durée de refroidissement suffisante.

	Tables de cuisson	Teppanyaki en acier inoxydable
Température limite	< 60 °C	< 50 °C

Tab. 3.15 Températures limites affichage de la chaleur résiduelle

### 3.5.4 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.

### 3.5.5 Sécurité enfant

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

► est  affiché.

-  Si une table de cuisson est utilisée en fonctionnement simple, sans dispositif aspirant, le retrait de la bague pour bouton rotatif permet d'éviter l'activation accidentelle de l'appareil.

## 4 Caractéristiques et fonctions

**i** L'ensemble des fonctions des tables de cuisson Professional 3.0 est uniquement disponible en combinaison avec les dispositifs aspirants.

Système BORA Professional 3.0	Dispositifs aspirants		Tables de cuisson							
	PKA3 PKA3AB	PKAS3 PKAS3AB	PKFI3	PKI3	PKIW3	PKC3	PKCB3	PKCH3	PKT3	PKG3
Caractéristiques de l'appareil										
régulation électronique de la puissance	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Indicateur de niveau de cuisson	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Interface de communication	✓	✓								
Clapet de fermeture électrique avec capteur de position	✓	✓								
Filtre à graisse en acier inoxydable	✓	✓								
Capteur de position du filtre à graisse	✓	✓								
Port USB d'entretien	✓	✓								
Détection de récipient			✓	✓	✓					
Affichage sur la table de cuisson			✓	✓						
Affichage de la température									✓	
<b>Fonctions</b>										
Fonction de pause	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
<b>Fonctions supplémentaires du dispositif aspirant</b>										
Fonction de nettoyage du dispositif aspirant	✓	✓								
Minuteur	✓	✓								
Niveau Power du dispositif aspirant	✓	✓								
Aspiration automatique	✓	✓								
Indicateur d'entretien du filtre	✓	✓								
Système de temporisation automatique	✓	✓								
<b>Fonctions supplémentaires des tables de cuisson</b>										
Zones de cuisson à niveau Power			✓	✓	✓			✓*	✓	✓
Minuteur de cuisson			✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓
Dispositif de cuisson automatique			✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓
Fonction de maintien au chaud variable			✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓
Détection de récipient			✓	✓	✓					
Activation de feux (2 feux)						✓**	✓**	✓**		
Activation de feux (3 feux)						✓*	✓*			
Fonction de pont			✓						✓	
Fonction de nettoyage									✓	
<b>Dispositifs de sécurité</b>										
Sécurité enfant	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Arrêt de sécurité	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Protection contre le pincement	✓	✓								
Surveillance de panne active	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Indicateur de chaleur résiduelle			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Protection anti-surchauffe			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	

Tab. 4.1 Vue d'ensemble de fonctions

\* uniquement pour la zone de cuisson avant

\*\* uniquement pour la zone de cuisson arrière

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

## 5 Fonctions et utilisation

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

### 5.1 Utilisation des boutons

#### 5.1.1 Utilisation de la bague pour bouton rotatif

La bague pour bouton rotatif peut être actionnée dans le sens des aiguilles d'une montre comme dans le sens inverse. La rotation est illimitée puisqu'aucune « position 0 » n'est définie.

**Sens des aiguilles d'une montre (vers la droite) :**

- Mise en marche
- Augmentation du niveau de puissance/de la valeur
- Navigation dans le menu

**Sens inverse des aiguilles d'une montre (vers la gauche) :**

- Mise à l'arrêt
- Réduction du niveau de puissance/de la valeur
- Navigation dans le menu

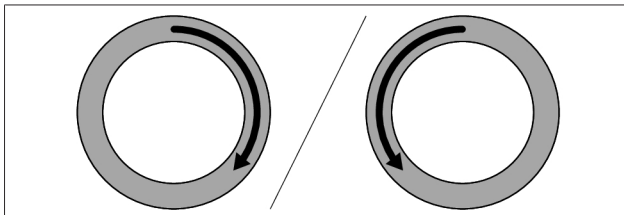


Fig. 5.1 Utilisation de la bague pour bouton rotatif

#### 5.1.2 Utilisation de la zone tactile

La zone tactile du bouton réagit à différentes commandes tactiles :

Commande	Contact	Durée
Pression courte	pression courte	< 1 s
Double-Touch	2 pressions courtes consécutives	
Pression longue	pression longue	2 - 4 s
Extra-Long-Press	pression longue	5 - 8 s

Tab. 5.1 Utilisation de la zone tactile

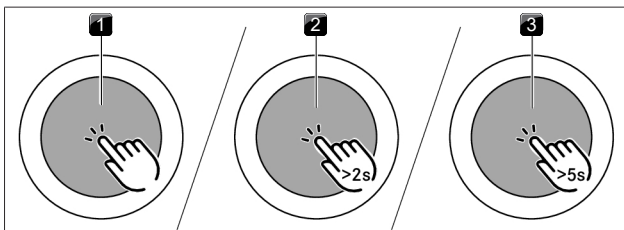


Fig. 5.2 Représentation graphique des commandes tactiles

- [1] Touch  
[2] Long-Press  
[3] Extra-Long-Press

**Utilisation de la commande Touch :**

- Ouvrir le menu
- Confirmer l'option de menu/la durée/la fonction

**Utilisation de la commande Double-Touch :**

- Fonction de pause

**Utilisation de la commande Long-Press :**

- Désactiver la sécurité enfant
- Quitter le menu de fonctions supplémentaires et le menu de configuration


**Utilisation de la pression Extra-Long-Press :**

- Réinitialiser la durée de vie du filtre
- Ouverture du menu de configuration

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

#### 5.2.1 Mise en marche

► Faites tourner l'une des bagues pour bouton rotatif dans le sens des aiguilles d'une montre.

- Le système est mis en marche.
- est  affiché.

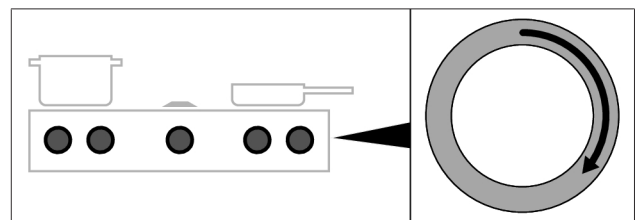


Fig. 5.3 Mise en marche du système

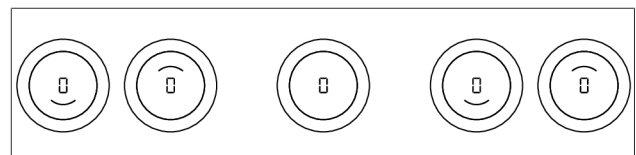


Fig. 5.4 Affichage standard à la mise en marche

**i** Si la mention L est activée à la mise en marche de tous les boutons de commande, cela signifie que la sécurité enfant est activée. Une utilisation n'est alors possible qu'après le déverrouillage.

#### 5.2.2 Mise à l'arrêt

► Tournez la bague pour bouton rotatif dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à atteindre le niveau de puissance 0.

- Les fonctions supplémentaires actives sont arrêtées et l'appareil est éteint.

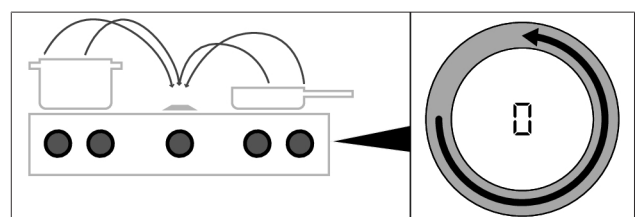


Fig. 5.5 Mise à l'arrêt de l'appareil



- Lorsque tous les appareils connectés sont éteints (= niveau de puissance 0), le système est entièrement mis à l'arrêt au bout de 10 secondes.

#### Le dispositif aspirant était en marche

- Le système de temporisation automatique démarre.
- Une fois le délai de temporisation écoulé, l'appareil est automatiquement mis à l'arrêt.
- L'affichage s'éteint au bout de 10 secondes.

#### Une table de cuisson était en marche

- Si des zones de cuisson étaient en marche et qu'elles sont encore brûlantes, H est affiché dans le bouton de commande H (indicateur de chaleur résiduelle).
- Une fois la chaleur résiduelle dissipée, l'indicateur s'éteint au bout de 10 secondes.

## 5.3 Utilisation du dispositif aspirant

### 5.3.1 Remarques d'utilisation générales pour le dispositif aspirant

Le bouton de commande du dispositif aspirant permet de contrôler les fonctions du dispositif aspirant comme celles du système.

- i** Le dispositif aspirant peut uniquement être utilisé avec les tables de cuisson BORA.
- i** Le dispositif aspirant peut uniquement être utilisé lorsque les composants du filtre à graisse sont installés.

#### Recommandations relatives à l'efficacité du dispositif aspirant

- ▶ En cas d'utilisation de récipients hauts, inclinez le couvercle des récipients de sorte à diriger les vapeurs de cuisson en direction du dispositif aspirant.
- ▶ Utilisez toujours le dispositif aspirant à un niveau de puissance adapté à l'aspiration efficace des vapeurs. En mode de recyclage d'air, cela améliorera notamment l'efficacité de filtration des odeurs.
- ▶ Utilisez toujours le foyer à un niveau de puissance adapté à la cuisson. Cela permet de réduire les émissions de vapeurs et la consommation d'énergie.
- ▶ Évitez les forts courants d'air.

#### Restriction de fonctionnement en cas d'utilisation des tables de cuisson sans dispositif aspirant

En cas d'utilisation des tables de cuisson sans dispositif aspirant, seules des fonctionnalités réduites sont disponibles. Les fonctions suivantes ne sont pas disponibles :

- Fonctions système
  - Fonction de pause
  - Minuteur
  - Sécurité enfant
- Tous les réglages/fonctions du menu de configuration

### 5.3.2 Réglage des niveaux de puissance du ventilateur

Le réglage des niveaux de puissance se fait en tournant les bagues pour bouton rotatif jusqu'au niveau de puissance souhaité (régulation électronique de la puissance).

#### Augmentation du niveau de puissance

- ▶ Rotation de la bague pour bouton rotatif dans le sens des aiguilles d'une montre

#### Diminution du niveau de puissance

- ▶ Rotation de la bague pour bouton rotatif dans le sens inverse des aiguilles d'une montre

- Le niveau de puissance sélectionné est affiché dans l'affichage du bouton de commande.

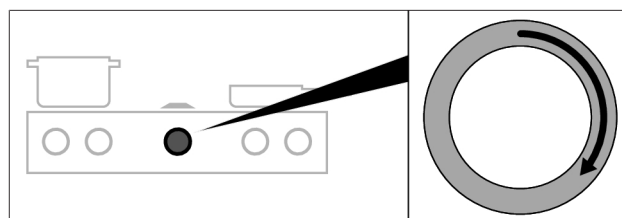


Fig. 5.6 Réglage des niveaux de puissance du ventilateur

### 5.3.3 Niveau Power du ventilateur

#### Activation du niveau Power

- ▶ 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.

#### Désactivation du niveau Power du ventilateur

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

### 5.3.4 Système de temporisation automatique

La temporisation automatique est mise en marche lorsque l'aspiration des vapeurs est terminée. Le dispositif aspirant fonctionne à un faible niveau et est automatiquement arrêté au bout de 20 minutes. L'affichage s'éteint au bout de 10 secondes supplémentaires.

#### Arrêt anticipé du système de temporisation automatique

- ▶ Touchez la zone tactile du bouton de commande ou
- ▶ Faites tourner la bague pour bouton rotatif dans le sens inverse des aiguilles d'une montre
- La temporisation automatique est arrêtée et l'affichage s'éteint au bout de 10 secondes.

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

## 5.4 Menu de fonctions du dispositif aspirant

Chaque appareil propose différentes fonctions supplémentaires. Ces fonctions sont sélectionnées et activées au moyen du menu de fonctions. Seules les fonctions disponibles pour le type d'appareil concerné sont affichées dans le menu de fonctions. Le menu de fonctions du dispositif aspirant contient les fonctions du dispositif aspirant comme celles du système.

5 fonctions supplémentaires sont disponibles au total :

Option	Fonction	Fonction système	Fonction du dispositif aspirant
IC	Nettoyage du dispositif aspirant		✓
2E	Minuteur	✓	
3A	Aspiration automatique		✓
4L	Sécurité enfant	✓	
5F	Affichage de l'état du filtre, réinitialisation de l'état du filtre		✓

Tab. 5.2 Présentation du menu de fonctions du dispositif aspirant

### Ouvrir le menu

► Opérez une commande Touch sur le bouton de commande du dispositif aspirant.

- Le menu de fonctions est ouvert.
- La première option est affichée dans le bouton de commande.

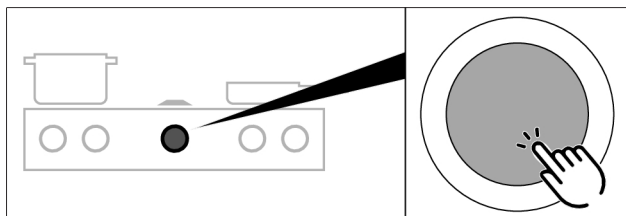


Fig. 5.7 Ouverture du menu de fonctions du dispositif aspirant

### 5.4.1 Fonction de nettoyage du dispositif aspirant

La fonction de nettoyage du dispositif aspirant permet de retirer les composants facilement et en toute sécurité.

#### Activation de la fonction de nettoyage du dispositif aspirant

Si le filtre à graisse est retiré du dispositif aspirant pendant le fonctionnement, le message d'erreur « FF out », ou « E013 » en l'absence de clapet de fermeture, est affiché. Une fois le message acquitté par une pression courte, le système active automatiquement la fonction de nettoyage.

#### Activation manuelle de la fonction de nettoyage du dispositif aspirant

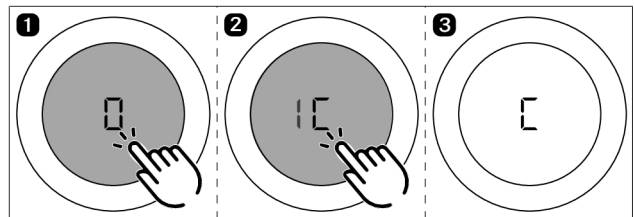


Fig. 5.8 Activation de la fonction de nettoyage du dispositif aspirant

- La fonction de nettoyage est activée et un signal sonore est émis.
- Le clapet de fermeture s'ouvre et C affiché.
- Le ventilateur ne démarre pas, ou s'arrête s'il est en fonctionnement.

Si le système est réactivé après l'activation de la fonction de nettoyage du dispositif aspirant, le bouton de commande du dispositif aspirant affiche à nouveau la valeur C. Les processus de cuisson sont possibles, mais le dispositif aspirant reste désactivé et ne fonctionne pas. Le dispositif aspirant peut uniquement redémarrer lorsque le filtre à graisse et le clapet de fermeture ont été réinstallés.

#### Fermeture du clapet pour un processus de cuisson

► Opérez une commande Touch sur le bouton de commande du dispositif aspirant.

- Le clapet de fermeture se ferme (sans filtre à graisse) et C affiché.
- Il est possible de cuisiner, mais le dispositif aspirant ne fonctionne pas.

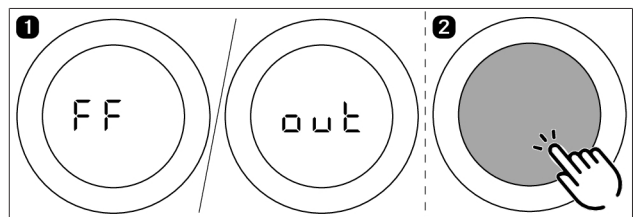


Fig. 5.9 Fermeture du clapet pour un processus de cuisson

#### Désactivation de la fonction de nettoyage du dispositif aspirant

► Insérez correctement le bac de filtre, le filtre à graisse et le clapet de fermeture dans l'ouverture d'aspiration (voir "7 Nettoyage et entretien").

► Appuyer sur le bouton de commande du dispositif aspirant ou le faire tourner.

- Le clapet de fermeture se ferme.
- La fonction de nettoyage est désactivée.
- Le dispositif aspirant peut à nouveau être utilisé.

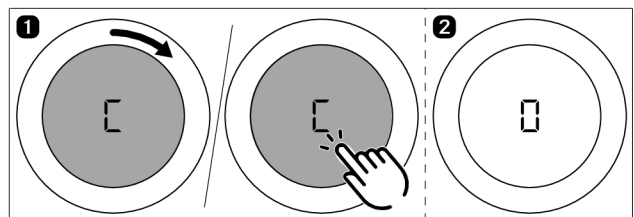


Fig. 5.10 Activation de la fonction de nettoyage du dispositif aspirant

## 5.4.2 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.

Fonction	durées réglables en minutes
Minuteur	0 - 120 (0:30, 1, 1:30, 2, ... 9, 9:30, 10, 11,...19, 20, 25, 30 ...115, 120)

Tab. 5.3 Durées réglables pour le minuteur d'alarme

### Activation du minuteur

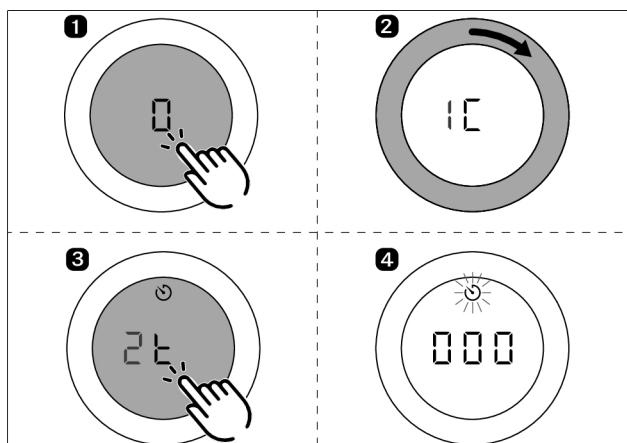


Fig. 5.11 Activation du minuteur

- L'icône du minuteur est affichée.
- La valeur de durée est affichée dans le bouton de commande du dispositif aspirant 000.
- Réglez la durée.
- Si la durée n'est pas réglée sous 4 secondes, le minuteur d'alarme est désactivé.

### Réglage de la durée et démarrage du minuteur

- Une rotation dans le sens des aiguilles d'une montre augmente la durée (en commençant par 0 minute). Une rotation dans le sens inverse des aiguilles d'une montre réduit la durée.

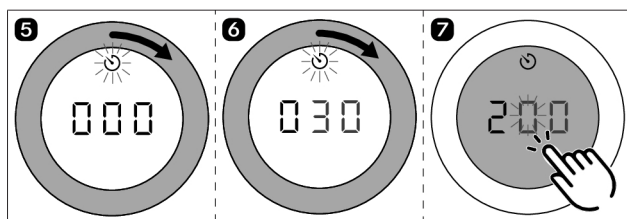


Fig. 5.12 Rotation de la bague pour bouton rotatif dans le sens des aiguilles d'une montre

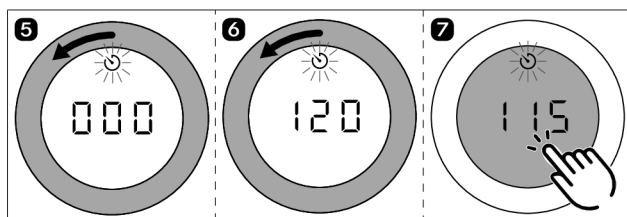


Fig. 5.13 Rotation de la bague pour bouton rotatif dans le sens inverse des aiguilles d'une montre

- Entre 0 et 10 minutes, la durée est augmentée/réduite par intervalles de 30 secondes.
- Entre 10 et 20 minutes, la durée est augmentée/réduite par intervalles de 1 minute. Au-delà, la modification se fait par intervalles de 5 minutes.
- Après confirmation par commande Touch, un signal sonore est émis, le minuteur d'alarme est activé et la durée définie est décomptée.
- Le bouton de commande affiche le niveau de puissance défini et la durée restante par alternances.
- La durée restante est affichée en minutes au-dessus de 10 minutes, à 30 secondes près en dessous de 10 minutes et à la seconde près en dessous de 2 minutes.

### Durée écoulée

Une fois la durée écoulée, un signal sonore est émis pendant 1 minute et l'affichage du bouton de commande poursuit le décompte du minuteur en négatif.

Le clignotement et le signal sonore peuvent être désactivés en appuyant sur la zone tactile.

### Arrêt anticipé du minuteur

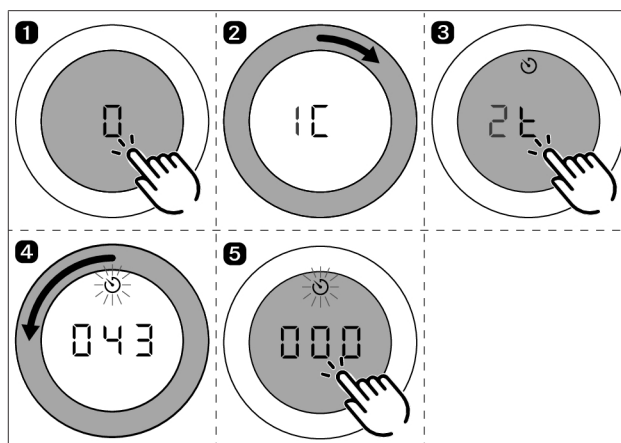


Fig. 5.14 Arrêt anticipé du minuteur

- Le minuteur d'alarme est désactivé et un signal sonore est émis.

## 5.4.3 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.

Niveaux de puissance table de cuisson	Température PKT3	Niveau de puissance dispositif aspirant
Niveau de maintien au chaud 1 $\_ \_$	-	2
Niveau de maintien au chaud 2 $\_ \_$	-	4
Niveau de maintien au chaud 3 $\_ \_$	-	7
1	70-80	2
2	90-160	3
3	170	4
4	180	5
5	190	6

Niveaux de puissance table de cuisson	Température PKT3	Niveau de puissance dispositif aspirant
6	200	7
7	210	8
8	220	9
9	230	9
P	240/250	P

Tab. 5.4 Niveaux de cuisson et puissance d'aspiration associée pour l'aspiration automatique

Si la puissance d'une zone de cuisson est modifiée, le système d'aspiration automatique ajuste la puissance d'aspiration après un délai de...

- ...10 secondes (tables de cuisson PKF13, PKI3, PKIW3).
- ...20 secondes (tables de cuisson PKC3, PKCB3, PKCH3, PKT3).

#### Activation de l'aspiration automatique

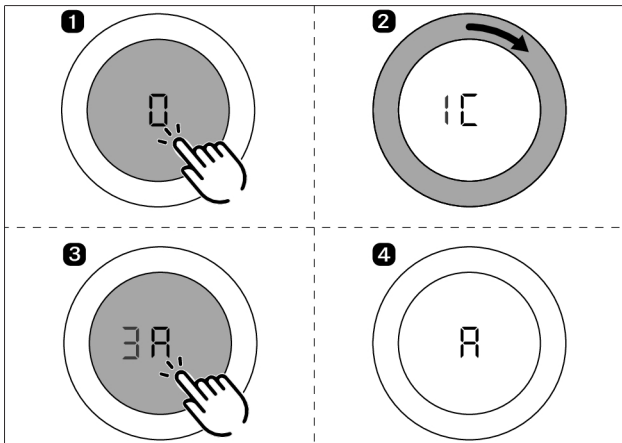


Fig. 5.15 Activation de l'aspiration automatique

- L'aspiration automatique est activée.
- Le bouton de commande **A** affiché.

Si le niveau de puissance d'une table de cuisson connectée est modifiée, la puissance d'aspiration est automatiquement ajustée au bout d'un délai défini.

Lorsque toutes les zones de cuisson connectées sont éteintes ou temporairement arrêtées, le système de temporisation automatique est activé au bout d'un délai défini.

L'activation de l'aspiration automatique est permanente et, tant qu'elle n'a pas été désactivée, la fonction reste active à chaque démarrage du système.

#### Désactivation de l'aspiration automatique

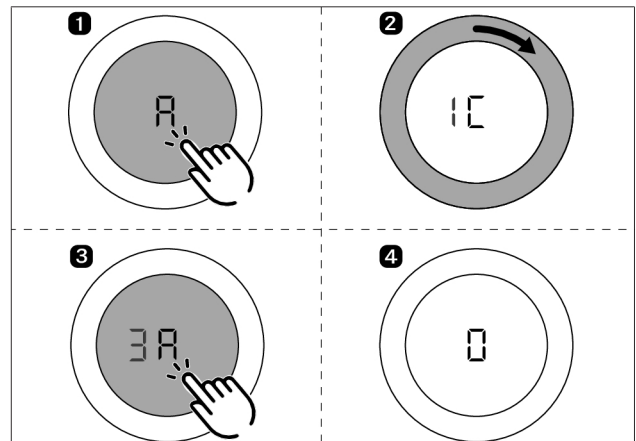


Fig. 5.16 Désactivation de l'aspiration automatique

- L'aspiration automatique est désactivée.
- Le bouton de commande **0** affiché.

#### 5.4.4 Sécurité enfant

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

##### Activation permanente de la sécurité enfant

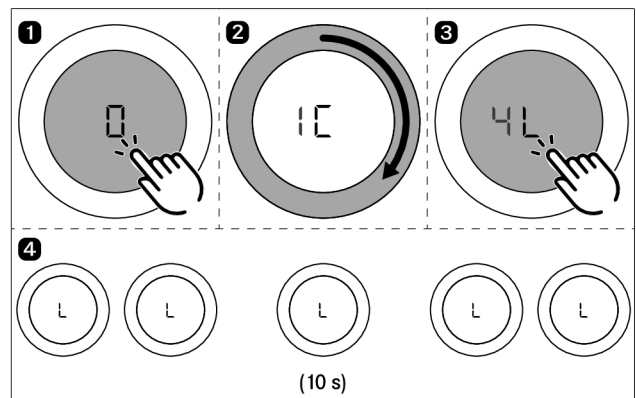


Fig. 5.17 Activation permanente de la sécurité enfant

- Tous les appareils sont inactifs (tous les boutons de commande **0** ou **H** affichent).
- Tant que des appareils sont actifs, l'option 4L ne peut pas être sélectionnée.
- est **L** affiché.
- L'affichage s'éteint au bout de 10 secondes.

### Désactivation de la sécurité enfant pour un processus de cuisson

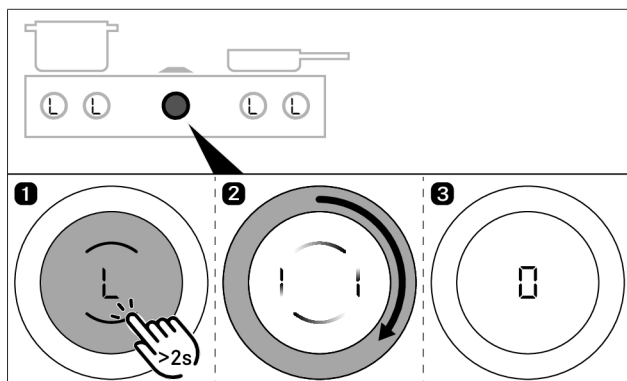


Fig. 5.18 Désactivation de la sécurité enfant pour un processus de cuisson

- La sécurité enfant est désactivée pour un processus de cuisson et le système est déverrouillé.
- est affiché.

### Désactivation permanente de la sécurité enfant

- ▶ Répétez les étapes 1 à 3 de « Désactivation de la sécurité enfant pour un processus de cuisson ».
- ▶ Ouvrez le menu de fonctions du dispositif aspirant.
- ▶ Répétez les étapes 1 à 3 de « Activation permanente de la sécurité enfant ».
- La sécurité enfant est désactivée de manière permanente.
- est affiché.
- L'affichage s'éteint au bout de 10 secondes.

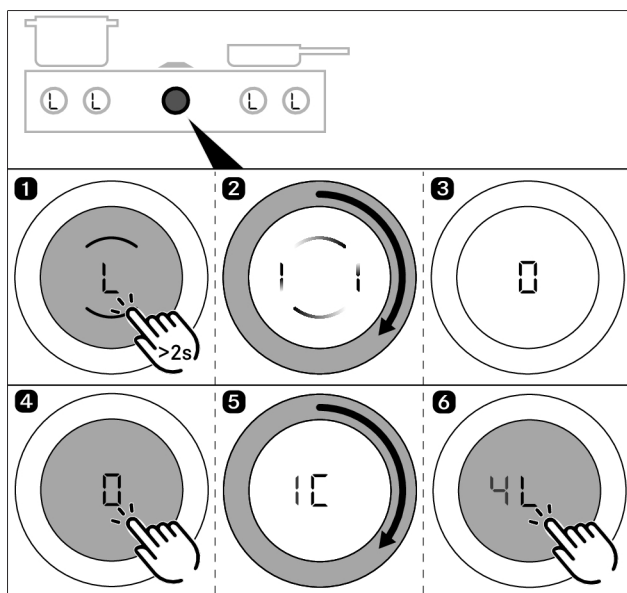


Fig. 5.19 Désactivation permanente de la sécurité enfant

## 5.4.5 Durée de vie et 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 bouton de

commande affiche la valeur F (indicateur d'entretien du filtre) au démarrage du dispositif aspirant, la durée de vie du filtre de recyclage est épuisée et le filtre doit être remplacé.

- L'indicateur d'entretien du filtre s'allume à chaque mise en marche du dispositif aspirant et reste allumé jusqu'au changement du filtre et à la réinitialisation de l'indicateur d'entretien des filtres.
- L'utilisation de l'appareil reste possible sans restrictions.
- L'indicateur d'entretien du filtre peut être désactivé d'une simple pression pour poursuivre momentanément l'utilisation du dispositif aspirant, ou réinitialisé de manière permanente.

**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.

### Affichage de la durée de vie restante du filtre

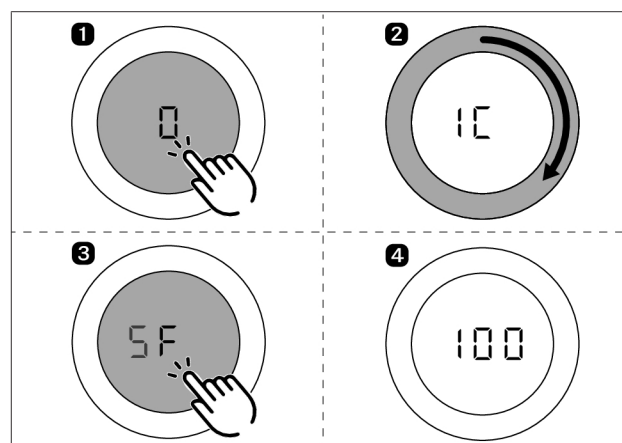


Fig. 5.20 Affichage de la durée de vie restante du filtre

- La durée de vie restante du filtre est affichée en heures (par ex. : 100 heures) dans le bouton de commande.

### Réinitialisation anticipée de la durée de vie du filtre

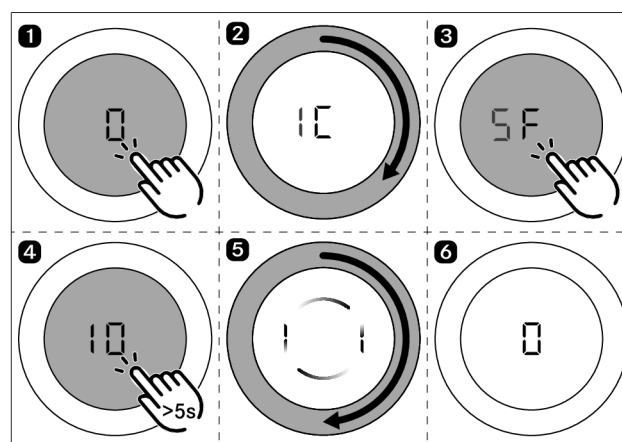


Fig. 5.21 Réinitialisation anticipée de la durée de vie du filtre

### Désactivation de l'indicateur d'entretien du filtre

La durée de vie du filtre de recyclage est épuisée. Le bouton de commande du dispositif aspirant F affiché.

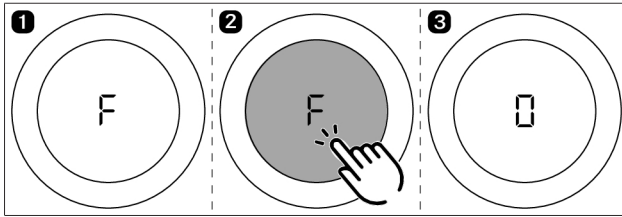



Fig. 5.22 Désactivation de l'indicateur d'entretien du filtre

- Le dispositif aspirant peut être utilisé pour un processus de cuisson supplémentaire.
- Le bouton de commande  affiché.

#### Réinitialisation de l'indicateur d'entretien des filtres

Une fois le filtre de recyclage remplacé, l'indicateur d'entretien du filtre doit être réinitialisé.

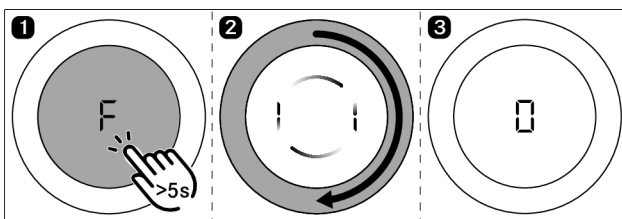



Fig. 5.23 Réinitialisation de l'indicateur d'entretien des filtres

- La durée de vie du filtre est réinitialisée et l'indicateur d'entretien du filtre est désactivé.
- Le bouton de commande  affiché.

## 5.5 Utilisation des tables de cuisson

- i** L'ensemble des fonctions des tables de cuisson Professional 3.0 est uniquement disponible en combinaison avec les dispositifs aspirants.
- i** Avant la première utilisation de la table de cuisson, nettoyez la zone de cuisson (voir "7 Nettoyage et entretien").

### 5.5.1 Remarques d'utilisation générales pour les tables de cuisson

Les tables de cuisson sont contrôlées au moyen de 2 boutons de commande. Chaque zone de cuisson dispose de 9 niveaux de puissance, un niveau Power, et différentes fonctions pour chaque zone de cuisson. Chaque zone de cuisson est réglée par son propre bouton de commande, la zone de cuisson avant par le bouton de gauche, la zone de cuisson arrière par le bouton de droite.

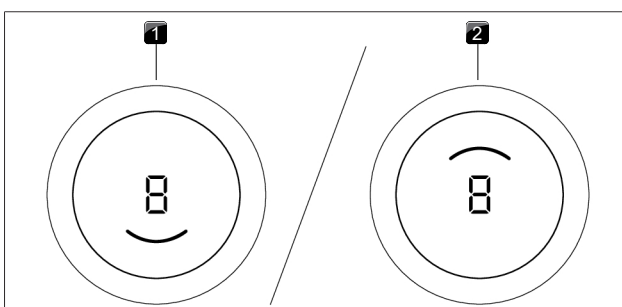


Fig. 5.24 indicateur de zone de cuisson

- [1] zone de cuisson avant active
- [2] zone de cuisson arrière active

#### Restriction de fonctionnement en cas d'utilisation des tables de cuisson sans dispositif aspirant

En cas d'utilisation des tables de cuisson sans dispositif aspirant, seules des fonctionnalités réduites sont disponibles. Les fonctions suivantes ne sont pas disponibles :

- Fonctions système
  - Fonction de pause
  - Minuteur
  - Sécurité enfant
- Tous les réglages/fonctions du menu de configuration

### 5.5.2 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 (voir "7 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.

### 5.5.3 Informations spéciales pour la table de cuisson au gaz

- 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.

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

Le réglage des niveaux de puissance se fait en tournant les bagues pour bouton rotatif jusqu'au niveau de puissance souhaité (régulation électronique de la puissance).

#### Augmentation du niveau de puissance

- ▶ Rotation de la bague pour bouton rotatif dans le sens des aiguilles d'une montre

#### Diminution du niveau de puissance

- ▶ Rotation de la bague pour bouton rotatif dans le sens inverse des aiguilles d'une montre
- Le niveau de puissance sélectionné est affiché dans l'affichage du bouton de commande.

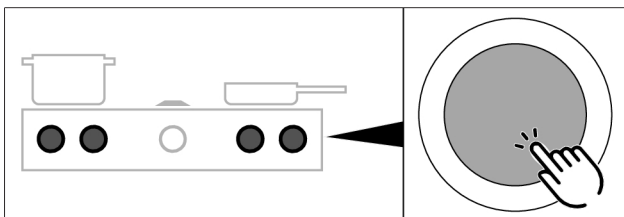


Fig. 5.25 Réglage du niveau de puissance d'une zone de cuisson

#### Réglage de la température sur le teppanyaki en acier inoxydable

- ▶ Tournez la bague pour bouton rotatif jusqu'à atteindre la température souhaitée.
- Le bouton de commande affiche la température de consigne pendant 3 secondes. La phase de montée en température commence ensuite.
- Pendant la phase de montée en température, l'indicateur de zone de cuisson correspondant clignote et la température réelle est affichée.
- Dès que la température de consigne est atteinte, la phase de montée en température est terminée et la température de consigne est affichée en continu.

### 5.5.5 Zones de cuisson à 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.

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

- ▶ Tournez la bague pour bouton rotatif dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à atteindre le niveau Power P.
- Au bout de 10 minutes, le niveau Power repasse automatiquement au niveau de puissance 9 (20 minutes sur la table de cuisson à gaz).
- Le niveau Power ne peut pas être sélectionné lorsque la fonction de pont est activée.
- Si une zone de cuisson fonctionne avec le niveau Power, la seconde zone de cuisson peut être réglée au niveau de puissance maximal 5.
- Sur la table de cuisson PKCH3, le niveau Power correspond au niveau Hyper.

- 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 sur le teppanyaki en acier inoxydable

- ▶ Tournez la bague pour bouton rotatif dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à atteindre la température de 240/250 °C (= niveau Power).
- Au bout de 10 minutes, le niveau Power repasse automatiquement au niveau de puissance 9 (230 °C).
- Sur le teppanyaki en acier inoxydable, les deux zones de cuisson peuvent être utilisées en même temps au niveau Power, même lorsque la fonction de pont est activée.

#### Désactivation du niveau Power

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

### 5.5.6 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.

Si les deux zones de cuisson sont déjà en fonctionnement au moment de l'activation de la fonction de pont, le niveau de puissance appliqué est le moins haut des deux.

Si un minuteur est en cours, il se poursuit normalement à l'activation de la fonction de pont. Si deux minuteurs sont en cours, le plus court des deux est repris pour la fonction de pont.

#### Activation de la fonction de pont

- ▶ Opérez une commande Touch sur les deux boutons de commande en même temps.
- Un signal sonore est émis et la fonction de pont est activée.
- Les deux boutons de commande affichent le même niveau de puissance et l'indicateur des deux zones de cuisson.



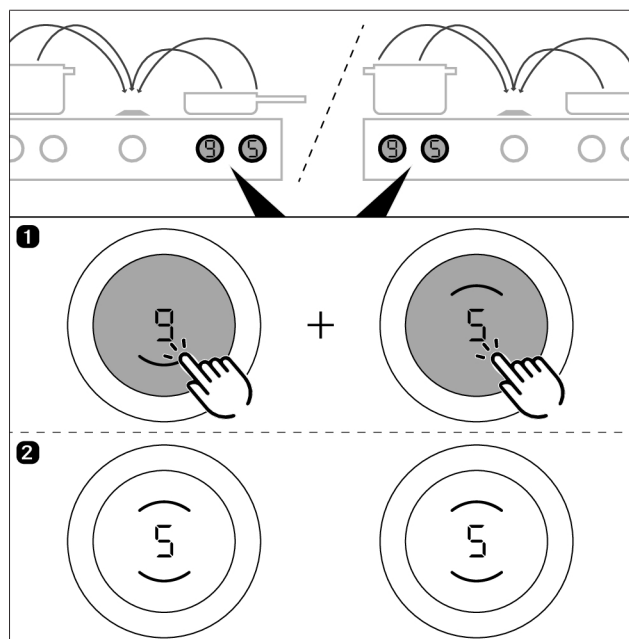


Fig. 5.26 Activation de la fonction de pont

#### Désactivation de la fonction de pont

- ▶ Réglez le niveau de puissance sur 0.
- ou
- ▶ Opérez une commande Touch sur les deux boutons de commande en même temps.
- Un signal sonore est émis et la fonction de pont est désactivée.
- Les niveaux de puissance en cours restent inchangés.
- Les zones de cuisson sont contrôlées séparément.

### 5.5.7 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.

- i** 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

- ▶ Opérez une commande Double-Touch sur le bouton de commande du dispositif aspirant.
- Le bouton de commande du dispositif aspirant affiche la valeur II en  $\uparrow \downarrow$  clignotant.
- L'affichage des boutons de commande des tables de cuisson est assombri.

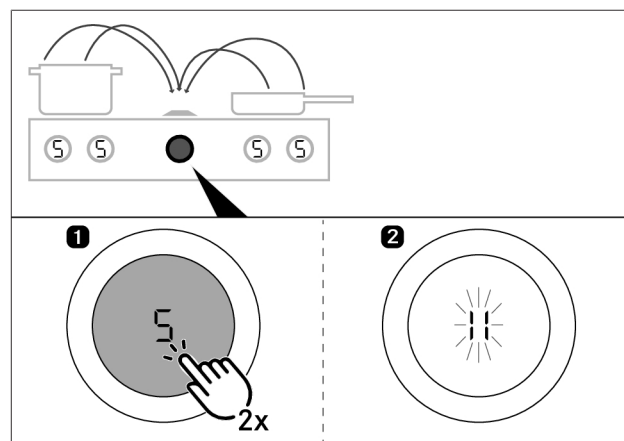


Fig. 5.27 Activation de la fonction de pause

#### Désactivation de la fonction de pause

- ▶ Opérez une commande Double-Touch sur le bouton de commande du dispositif aspirant.
- Les boutons de commande des tables de cuisson s'illuminent à nouveau.
- Le décompte du minuteur de cuisson mis en pause reprend.

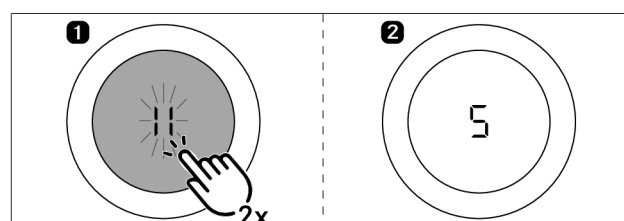


Fig. 5.28 Désactivation de la fonction de pause

### 5.5.8 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  $\square / \square$  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 10 minutes après le réglage du niveau de puissance, la zone de cuisson est automatiquement mise à l'arrêt.

## 5.6 Menu de fonctions des tables de cuisson

Chaque appareil propose différentes fonctions supplémentaires. Ces fonctions sont sélectionnées et activées au moyen du menu de fonctions. Seules les fonctions disponibles pour le type d'appareil concerné sont affichées dans le menu de fonctions.

Option	Désignation
1U	Fonction de maintien au chaud (3 niveaux)
2E	Minuteur de cuisson
3A	Dispositif de cuisson automatique

Tab. 5.5 Menu de fonctions des tables de cuisson à induction

Option	Désignation
1U	Fonction de maintien au chaud (3 niveaux)
2E	Minuteur de cuisson
3A	Dispositif de cuisson automatique

Tab. 5.6 Menu de fonctions de la table de cuisson au gaz

Option	Désignation
1o	Activation de feux
2u	Fonction de maintien au chaud (3 niveaux)
3E	Minuteur de cuisson
4A	Dispositif de cuisson automatique

Tab. 5.7 Menu de fonctions des tables de cuisson Hyper et HiLight

Option	Désignation
1C	Fonction de nettoyage

Tab. 5.8 Menu de fonctions du Teppanyaki en acier inoxydable

### 5.6.1 Ouvrir le menu

► Opérez une commande Touch sur le bouton de commande d'une table de cuisson.

- Le menu de fonctions est ouvert.
- La première option est affichée dans le bouton de commande.

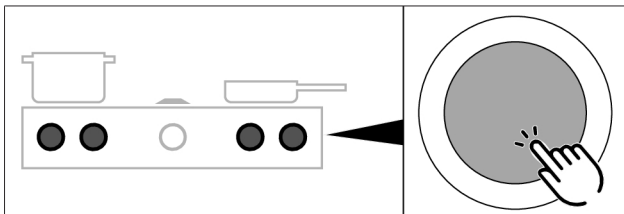


Fig. 5.29 Ouverture du menu de fonctions d'une table de cuisson

### 5.6.2 Activation de feux – 2 feux, 3 feux, sauteuse

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

- La fonction d'activation de feu peut être activée et désactivée y compris lorsque les fonctions de cuisson automatique, de minuteur de cuisson et de maintien au chaud sont activées.
- Sur la table de cuisson 3 feux/sauteuse HiLight, la résistance de chauffe de la sauteuse est considérée comme un second feu.
- La dernière sélection de foyers est enregistrée pour le prochain processus de cuisson.

### Activation de feux supplémentaires (activation 2 feux/ 3 feux)

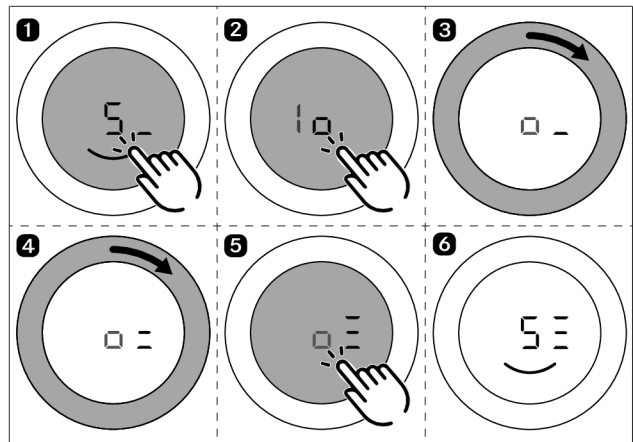


Fig. 5.30 Activation de feux supplémentaires

- Le deuxième ou troisième feu est automatiquement activé pour la zone de cuisson sélectionnée.
- Le processus de cuisson est initié au niveau de puissance sélectionné sur deux ou trois feux.
- Le nombre de feux actifs est affiché dans le bouton de commande, à côté du niveau de puissance (par ex. : 5\_ ou 5\_ ou 5\_).

### Désactivation des feux supplémentaires

- Répétez ce processus en suivant les étapes décrites et sélectionnez un nombre inférieur de feux actifs dans le menu de fonctions.
- Le processus de cuisson est initié au niveau de puissance sélectionné sur le nombre de feux sélectionnés.

### 5.6.3 Fonction de maintien au chaud variable

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)	1U	≈ 42 °C
2 (maintenir au chaud)	2U	≈ 74 °C
3 (mijoter)	3U	≈ 94 °C

Tab. 5.9 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 de la fonction de maintien au chaud sur les tables de cuisson à induction

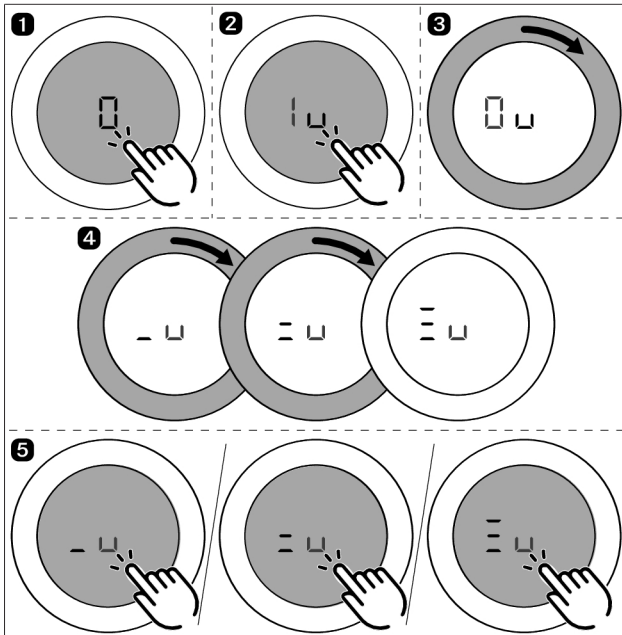


Fig. 5.31 Activation de la fonction de maintien au chaud sur les tables de cuisson à induction

- Un signal sonore est émis.
- Le niveau de maintien au chaud sélectionné est activé.
- Le bouton de commande  $0\text{ U}$  /  $2\text{ U}$  /  $3\text{ U}$  affiché.

### Activation de la fonction de maintien au chaud sur les tables de cuisson Hyper et HiLight

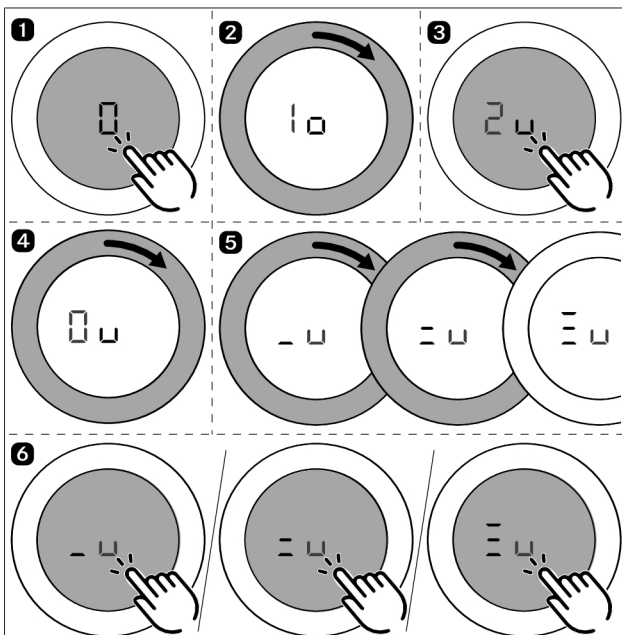


Fig. 5.32 Activation des niveaux de maintien au chaud sur la résistance de chauffe

- Un signal sonore est émis.
- Le niveau de maintien au chaud sélectionné est activé.
- Le bouton de commande  $0\text{ U}$  /  $2\text{ U}$  /  $3\text{ U}$  affiché.

### Augmentation et réduction du niveau de maintien au chaud actif

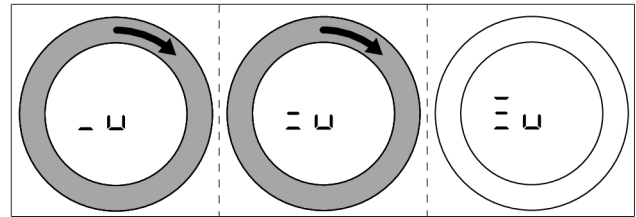


Fig. 5.33 Augmentation du niveau de maintien au chaud actif

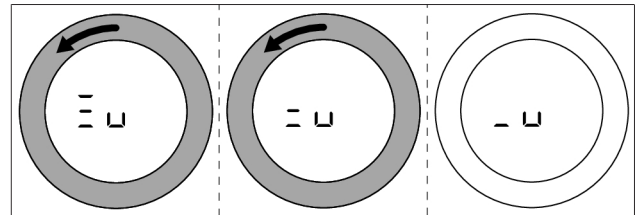


Fig. 5.34 Réduction du niveau de maintien au chaud actif

### Désactivation de la fonction de maintien au chaud

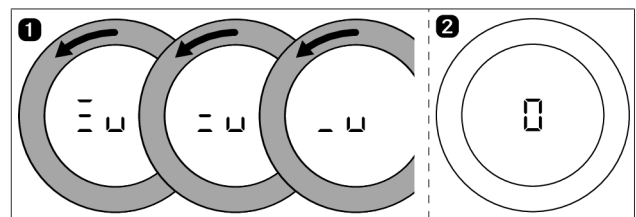


Fig. 5.35 Désactivation de la fonction de maintien au chaud

- La zone de cuisson est désactivée et le bouton de commande affiche  $0$  affiché.

## 5.6.4 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 être réglé sur une période comprise entre 30 secondes et 120 minutes.

### Activation du minuteur de cuisson

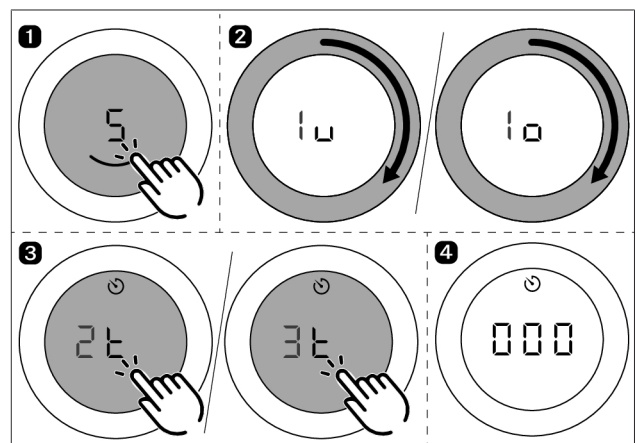



Fig. 5.36 Activation du minuteur de cuisson

- Le minuteur de la zone de cuisson est activé pour la zone de cuisson sélectionnée.
- Le bouton de commande affiche la durée à régler, en commençant par 000 avec le témoin de minuterie  affiché.
- Si la durée n'est pas réglée sous 4 secondes, le minuteur de cuisson est désactivé. L'affichage du bouton de commande repasse sur le processus de cuisson en cours.

#### Réglage de la durée et démarrage du minuteur de cuisson

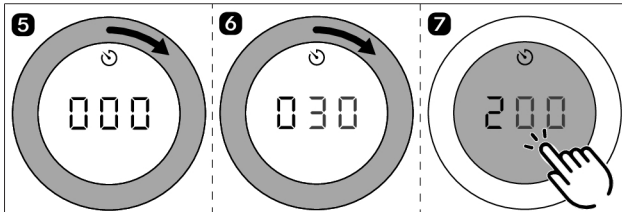


Fig. 5.37 Rotation de la bague pour bouton rotatif dans le sens des aiguilles d'une montre

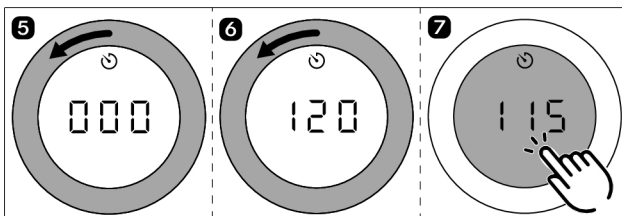



Fig. 5.38 Rotation de la bague pour bouton rotatif dans le sens inverse des aiguilles d'une montre

Plage de réglage	0 – 10 min	10 – 20 min	20 – 120 min
Précision de réglage	30 sec.	1 min	5 min

Tab. 5.10 Précision de réglage

- Après confirmation par commande Touch, un signal sonore est émis, le minuteur de cuisson est activé et la durée définie est décomptée.
- L'affichage du bouton de commande repasse sur le processus de cuisson en cours et le témoin de minuterie  est affiché.
- Le niveau de puissance réglé et la durée restante sont affichés dans le bouton de commande par alternances de 3 secondes.
- En dessous de 2 minutes, seule la durée restante est affichée en secondes.
- En dessous de 5 secondes, la durée restante est affichée en clignotant.


#### Modification du minuteur de cuisson actif

- ▶ Répétez la procédure d'activation du minuteur de cuisson.
- ▶ Modifiez la durée définie et lancez à nouveau le minuteur de cuisson.

#### Arrêt anticipé du minuteur de cuisson



- ▶ Répétez la procédure d'activation du minuteur de cuisson.
- ▶ Réduisez la durée définie à 000 et confirmez votre saisie.
- Les processus de cuisson en cours sont poursuivis sans changement.

ou

- ▶ Tournez la bague pour bouton rotatif jusqu'à atteindre le niveau de puissance .
- Un signal sonore est émis, la zone de cuisson est éteinte et le minuteur de cuisson arrêté.

#### Minuteur de cuisson écoulé

- La zone de cuisson est automatiquement arrêtée.

- Un signal sonore est émis.
- Le bouton de commande affiche  avec le témoin de minuterie  clignotant.
- Le signal sonore et le clignotement sont automatiquement désactivés au bout de 5 secondes.

L'affichage clignotant et le signal sonore peuvent être arrêtés de manière anticipée par une commande Touch.

## 5.6.5 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.
1	0:40
2	1:00
3	2:00
4	3:00
5	4:20
6	7:00
7	2:00
8	3:00

Tab. 5.11 Vue d'ensemble des durées de montée en température des tables de cuisson à induction et à gaz

Niveau de puissance (niveau de cuisson continue)	Durée de cuisson en min.:sec.
1	1:00
2	3:00
3	4:48
4	6:30
5	8:30
6	2:30
7	3:30
8	4:30

Tab. 5.12 Vue d'ensemble des durées de montée en température des tables de cuisson Hyper et HiLight

**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.

### Activation de la cuisson automatique

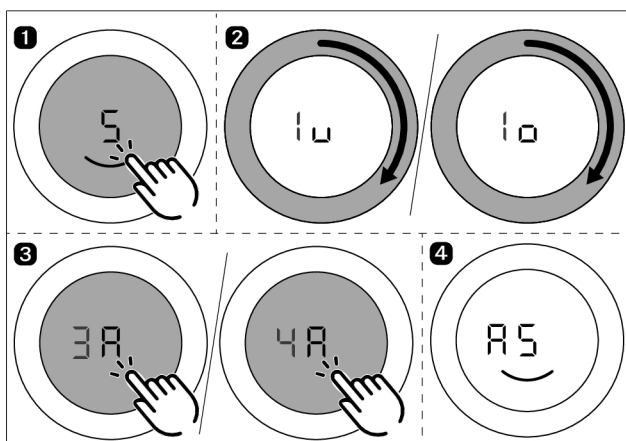


Fig. 5.39 Activation de la cuisson automatique

- Un signal sonore est émis, la cuisson automatique est activée et le minuteur de cuisson pour la montée en température est activé.
- Le témoin de cuisson et le niveau de puissance réglé **A** s'affichent dans le bouton de commande (par ex. **A5**).

### Désactivation anticipée de la cuisson automatique

- ▶ Le dispositif de cuisson automatique activé est arrêté plus tôt lorsque vous
  - ▶ diminuez le niveau de puissance (niveau de cuisson continue) ;
  - ▶ réglez **9** le niveau de puissance ;
  - ▶ activez **P** le niveau Power ;
  - ▶ activez le niveau de maintien au chaud **U** le niveau Power ;
  - ▶ arrêtez la table de cuisson.

### 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.

## 5.6.6 Fonction de nettoyage

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

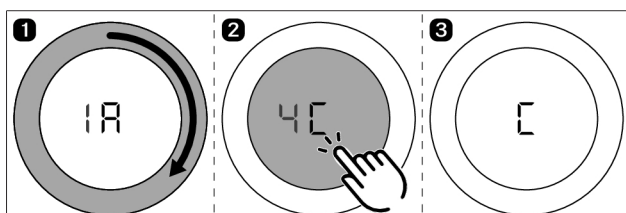


Fig. 5.40 Activation de la fonction de nettoyage

- La fonction de nettoyage est activée et le teppanyaki est chauffé à 70 °C.
- La valeur est affichée sur les deux boutons de commande **C** et les deux indicateurs de zone de cuisson clignotent pendant la phase de montée en température.

- Dès que la température de nettoyage est atteinte, les indicateurs de zone de cuisson sont allumés en continu et le nettoyage peut être réalisé.

### Désactivation de la fonction de nettoyage

- ▶ Faites tourner la bague pour bouton rotatif dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

- La fonction de nettoyage est désactivée.

- i** La rotation dans le sens des aiguilles d'une montre augmente le niveau de puissance et le nettoyage doit être arrêté immédiatement (risque de brûlure).

## 6 Menu de configuration

### 6.1 Vue d'ensemble du menu

Option	Réglage
[0]	Volume du signal sonore
[1]	Mode Démo
[2]	Vitesse du clapet de fermeture
[3]	Mode évacuation/recyclage de l'air et choix de l'unité de filtre
[4]	Fonctionnement avec ou sans coffret mural (évacuation d'air uniquement)
[5]	Actionnement manuel du clapet de fermeture
[6]	Permutation des valeurs MLI du ventilateur PKA/PKAS
[7]	Montage de la table de cuisson de gauche 0°/180°
[8]	Montage de la table de cuisson de droite 0°/180°
[9]	Fonction de pause activée/désactivée
[A]	Nombre de ventilateurs montés
[b]	Exécution de la mise à jour du logiciel
[c]	Exécution de l'exportation de données
[d]	Affichage des versions logicielles

Tab. 6.1 Vue d'ensemble du menu

Option	Réglage
[E]	Configuration GPU
[F]	Courbe de puissance des brûleurs
[h]	GPU Reset

Tab. 6.2 Menu de configuration du gaz

### 6.2 Utilisation du menu

#### 6.2.1 Ouverture du menu

Le menu peut uniquement être ouvert lorsque le système est en marche, mais que tous les appareils sont inactifs (= niveau de puissance 0).

- ▶ Appuyez très longuement sur le bouton de commande du dispositif aspirant.
- ▶ Une animation est affichée (= indication de rotation).
- ▶ Faites tourner la bague pour bouton rotatif d'au moins 90° dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Le menu est ouvert et la première option de menu est affichée.

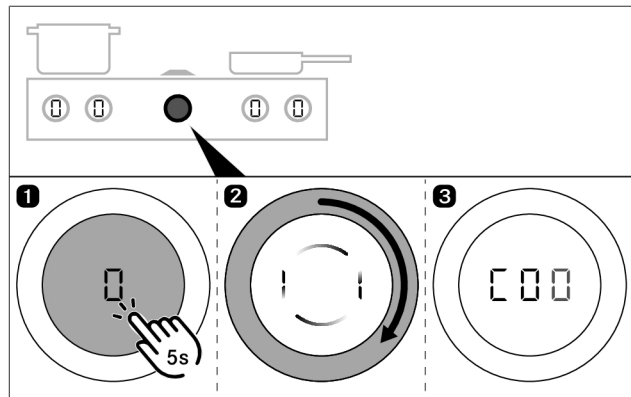


Fig. 6.1 Ouverture du menu

#### 6.2.2 Ouverture du menu Table de cuisson à gaz

- ▶ Appuyez très longuement sur un bouton de commande de la table de cuisson à gaz.
- ▶ Une animation est affichée (= indication de rotation).
- ▶ Faites tourner la bague pour bouton rotatif d'au moins 90° dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Le menu est ouvert et la première option de menu est affichée.

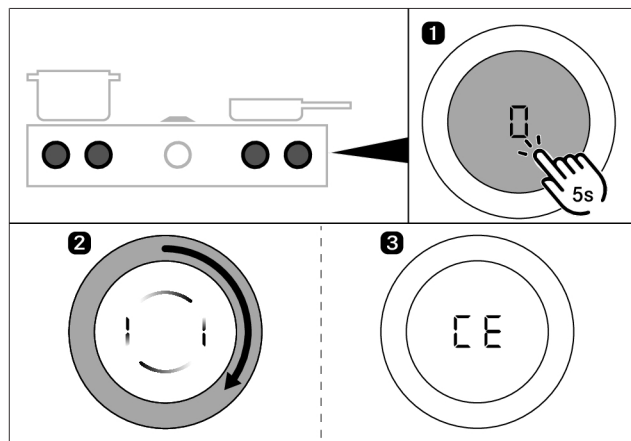


Fig. 6.2 Ouverture du menu Table de cuisson à gaz

#### 6.2.3 Application de réglages

##### Explication de l'affichage du menu (par ex. [23]) :

Chiffre du segment du milieu = option (luminosité 100 %)

Chiffre du segment de droite = réglage actuel (luminosité 50 %)

##### Sélection et confirmation d'une option du menu

- ▶ Tournez la bague pour bouton rotatif jusqu'à atteindre l'option souhaitée.
- ▶ Pour confirmer, opérez une commande Touch.

##### Opération, confirmation et enregistrement des réglages

- ▶ Tournez la bague pour bouton rotatif jusqu'à atteindre le réglage souhaité.
- ▶ Confirmez le réglage par une commande Touch.
- Le système enregistre les réglages opérés lorsque l'opérateur quitte l'option de menu ou à la fermeture du menu.

## 6.2.4 Fermeture du menu

- ▶ Tournez la bague du bouton jusqu'à afficher **End**.
- ▶ Confirmez la sélection par une commande Touch.
- Le menu est fermé et l'affichage standard est rétabli.

ou

- Une pression longue permet de quitter le menu, quelle que soit l'option affichée. Les réglages non confirmés ne sont pas appliqués.

ou

- Si aucune action n'est réalisée dans le menu ou dans une option pendant 2 minutes, le menu de configuration est automatiquement fermé et l'affichage s'éteint. Les réglages opérés sont automatiquement enregistrés.




## 6.3 Première mise en service

Le système doit être configuré lors de la mise en service. Il est impératif de procéder aux réglages corrects dans les options de la configuration de base.

### 6.3.1 Configuration de base

#### Option : Mode évacuation ou recyclage de l'air (avec choix de l'unité de filtre)

En mode recyclage d'air, la bonne sélection de l'unité de filtre définit automatiquement la durée de vie du filtre et le compte à rebours du filtre est défini en conséquence.



Réglage	Mode de fonctionnement	Unité de filtre (durée de vie)
	Mode évacuation d'air	Aucun filtre nécessaire
	Mode recyclage d'air	ULB3X (600 h) (réglage d'usine)
	Mode recyclage d'air	ULBF (300 h)

Tab. 6.3 Mode évacuation ou recyclage de l'air et choix de l'unité de filtre

#### Option : Fonctionnement avec ou sans coffret mural (évacuation d'air uniquement)

En mode évacuation d'air avec coffret mural, un niveau de puissance supérieur est brièvement activé à la mise en marche du dispositif aspirant afin d'ouvrir le coffret mural correctement (fonction coffret mural).



Condition préalable : Dans l'option  le mode évacuation d'air a été défini.

Réglage	Coffret mural
	Fonctionnement sans coffret mural
	Fonctionnement avec coffret mural (réglage d'usine)

Tab. 6.4 Fonctionnement avec ou sans coffret mural

#### Option : Nombre de ventilateurs montés











Si un ventilateur supplémentaire est installé au montage, l'option correspondante doit être activée dans le menu. (non valable pour les ventilateurs tubulaires complémentaires ULIE)

Réglage	Nombre de ventilateurs
	Un ventilateur raccordé
	Deux ventilateurs raccordés

Tab. 6.5 Nombre de ventilateurs montés

## 6.4 Description des options supplémentaires



### 6.4.1 Option C0 : Volume des signaux sonores

Réglage	Volume du signal sonore
	100 % (réglage d'usine)
	10 %
	20 %
	30 %
	40 %
	50 %
	60 %
	70 %
	80 %
	90 %

Tab. 6.6 Volume du signal sonore











### 6.4.2 Option C1 : Mode Démo

En mode Démo, toutes les fonctions du bouton de commande sont affichées, et le clapet de fermeture électrique et le ventilateur sont opérationnels. La fonction de chauffe des tables de cuisson est désactivée. Le mode Démo est notamment utilisé sur les salons.

Réglage	Mode de fonctionnement
	Fonctionnement normal (réglage d'usine)
	Mode Démo

Tab. 6.7 Fonctionnement normal ou mode Démo

### 6.4.3 Option C2 : Vitesse du clapet de fermeture

Réglage	Vitesse du clapet de fermeture
	100 %
	40 %
	46,7 %
	53,4 %
	60 %
	66,7 %
	73,3 % (réglage d'usine)
	80 %
	86,7 %
	93,3 %

Tab. 6.8 Vitesse du clapet de fermeture

### 6.4.4 Option C5 : Actionnement manuel du clapet de fermeture

Si le réglage 1 ou 2 est sélectionné dans l'option C5, une pression longue de la surface tactile du bouton de commande permet d'ouvrir ou fermer manuellement le clapet de fermeture.

Réglage	Fonction
□	Quitter la sous-option
	Ouverture du clapet de fermeture
⌂	Fermer le clapet de fermeture

Tab. 6.9 Actionnement manuel du clapet de fermeture

### 6.4.5 Option C6 : Permutation des valeurs MLI du ventilateur

Réglage	Configuration	
□	Valeurs MLI du ventilateur PKA3/PKA3AB	Réglage d'usine pour PKA3/PKA3AB
	Valeurs MLI du ventilateur PKAS3/PKAS3AB	Réglage d'usine pour PKAS3/PKAS3AB

Tab. 6.10 Permutation des valeurs MLI du ventilateur

### 6.4.6 Option C7 : Montage de la table de cuisson de gauche 0° / 180°

Réglage	Orientation
□	Montage standard (réglage d'usine)
	Montage à 180°

Tab. 6.11 Orientation de la table de cuisson

### 6.4.7 Option C8 : Montage de la table de cuisson de droite 0° / 180°

Réglage	Orientation
□	Montage standard (réglage d'usine)
	Montage à 180°

Tab. 6.12 Orientation de la table de cuisson

### 6.4.8 Option C9 : Fonction de pause activée/désactivée

Réglage	Fonction
□	Fonction de pause non réglable
	Fonction de pause réglable (réglage d'usine)

Tab. 6.13 Fonction de pause activée/désactivée

### 6.4.9 Option Cb : Mise à jour logicielle

#### Préparation de la clé USB

- ▶ Téléchargez le fichier ZIP de mise à jour depuis la page d'accueil BORA (<https://www.bora.com/service/download>) ou utilisez le code QR
- ▶ Décompressez le fichier compressé.
- ▶ Les données décompressées doivent être copiées sur une clé USB formatée en FAT 32.



- i** Il est nécessaire de toujours utiliser les derniers fichiers de mise à jour. Les fichiers ne doivent pas être modifiés.
- i** Les fichiers de mise à jour ne doivent pas être déplacés vers des sous-dossiers sur la clé USB.
- i** À la connexion de la clé USB, le dispositif aspirant reconnaît automatiquement les tables de cuisson raccordées et met à jour leurs informations avec le fichier correspondant.

#### Tutoriel vidéo

- ▶ Scannez le code afin d'accéder au tutoriel vidéo.



#### Mise à jour du logiciel

- i** Seules les tables de cuisson entièrement fonctionnelles peuvent être mises à jour. Vérifiez la fonctionnalité.
- ▶ Créez un accès en-dessous de l'appareil.
- ▶ Les tiroirs intégrés et les fonds de protection des câbles doivent être retirés ou démontés.



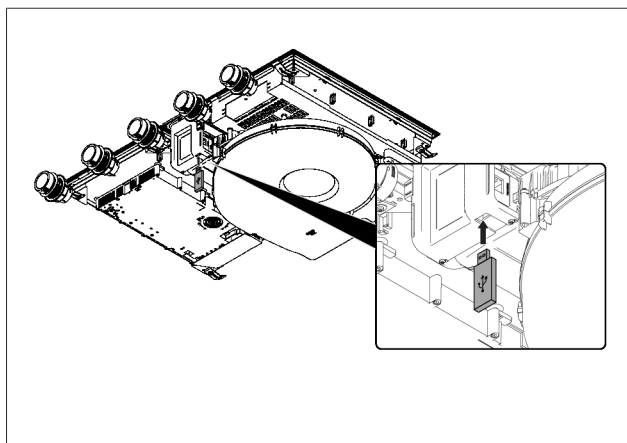


Fig. 6.3 Connexion de la clé USB

► Connectez la clé USB sur le dispositif aspirant.

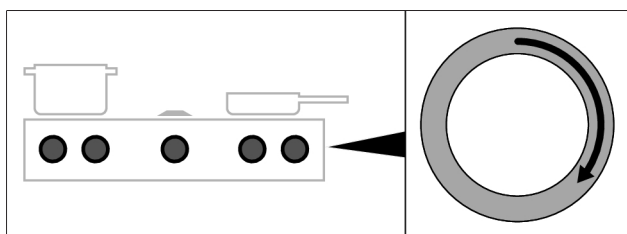


Fig. 6.4 Activation du système

► Activez l'ensemble du système à l'aide de l'un des boutons de commande.

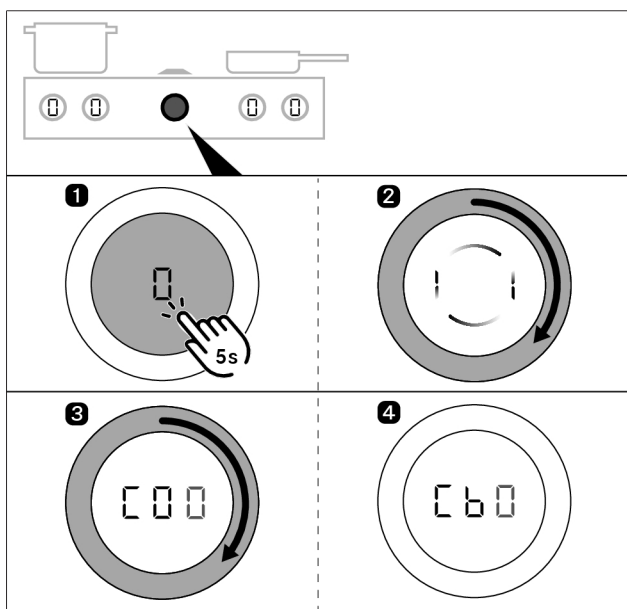


Fig. 6.5 Ouverture du menu de configuration

- Appuyez longuement sur le bouton de commande du ventilateur jusqu'à émission du deuxième signal sonore.
- Exécutez la demande de rotation en tournant la bague pour bouton rotatif à au moins 90° dans le sens horaire.
- Vous avez atteint le menu de configuration dès que vous voyez « 000 ».
- Tournez la bague pour bouton rotatif dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à atteindre l'option « Cb0 ».

**i** Le symbole « b » s'affiche avec une luminosité de 100 % lorsque la clé USB est reconnue par l'appareil.

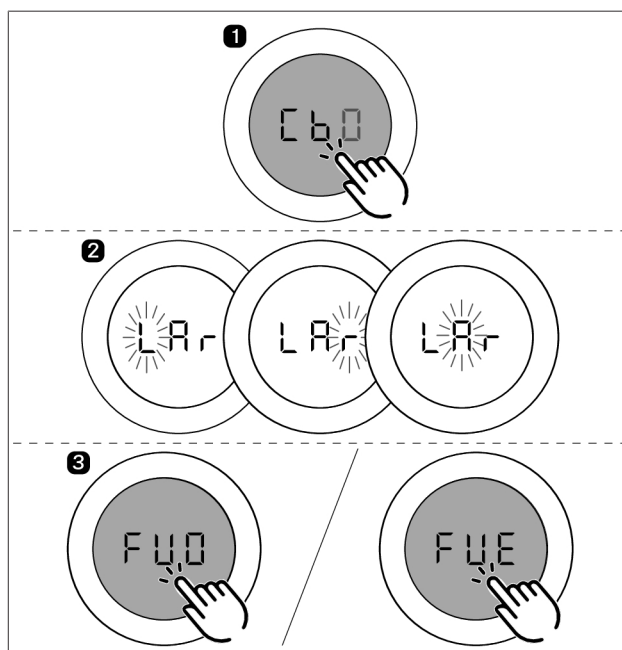


Fig. 6.6 Lancement de la mise à jour

- Lancez la mise à jour « Cb0 » par une brève pression sur.
  - Durée de la mise à jour : env. 1-2 minutes.
  - Affichage sur le bouton de commande : LAr – pour une mise à jour du système complet L - r pour la mise à jour des tables de cuisson seules.
  - Puis, les symboles se mettent à clignoter l'un après l'autre :
    - L clignote : mise à jour de la table de cuisson gauche.
    - r clignote : mise à jour de la table de cuisson droite.
    - A clignote : mise à jour du dispositif aspirant.
  - Une fois la mise à jour logicielle installée avec succès, un signal sonore est émis et le système affiche « FUD ».
  - Si une erreur s'est produite lors de la mise à jour, la mention « FUE » s'affiche.
- En cas d'échec de mise à jour, suivez les instructions du chapitre « Dépannage. »
- Confirmez la sélection par une pression.
- Retirez la clé USB de l'appareil.

#### Vérification finale

#### Exécution de l'exportation de données

**i** Il faut attendre au moins 2 minutes entre la mise à jour du logiciel et l'exportation des données.

- Connectez la clé USB sur le dispositif aspirant.
- Activez l'ensemble du système à l'aide de l'un des boutons de commande.

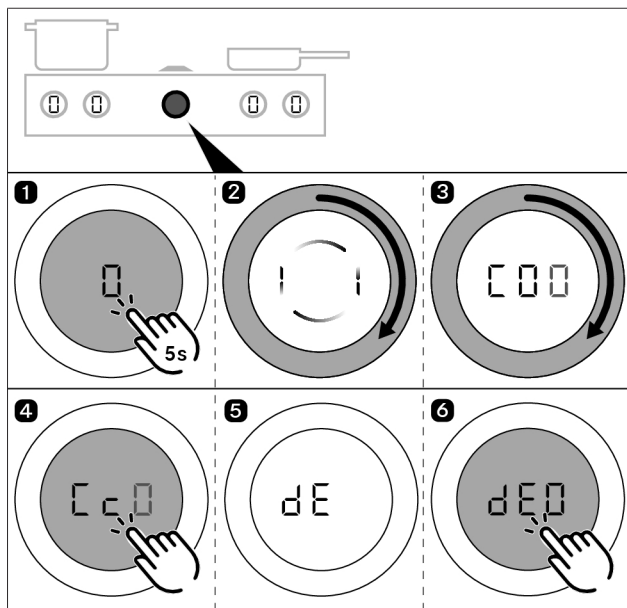


Fig. 6.7 Exécution de l'exportation de données

- ▶ Appuyer longuement sur le bouton de commande du ventilateur jusqu'à émission du deuxième signal sonore.
- ▶ Exécutez la demande de rotation en tournant la bague pour bouton rotatif à au moins 90° dans le sens horaire.
- Vous avez atteint le menu de configuration dès que vous voyez « COO ».
- ▶ Tournez la bague pour bouton rotatif dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à atteindre l'option « CcO ».
- ▶ Lancez la mise à jour « CcO » par une brève pression sur.
- Pendant l'exportation des données, le symbole « dE » s'affiche sur le bouton de commande.
- Lorsque l'exportation des données est terminée, le symbole « dEO » s'affiche sur le bouton de commande.
- Si une erreur s'est produite lors de la mise à jour, la mention « dEE » s'affiche.
- ▶ Confirmez la sélection par une pression.
- ▶ Retirez la clé USB de l'appareil.

#### Vérification de la version du logiciel

- i** Il faut attendre au moins 2 minutes entre la mise à jour du logiciel et la vérification de la version du logiciel.

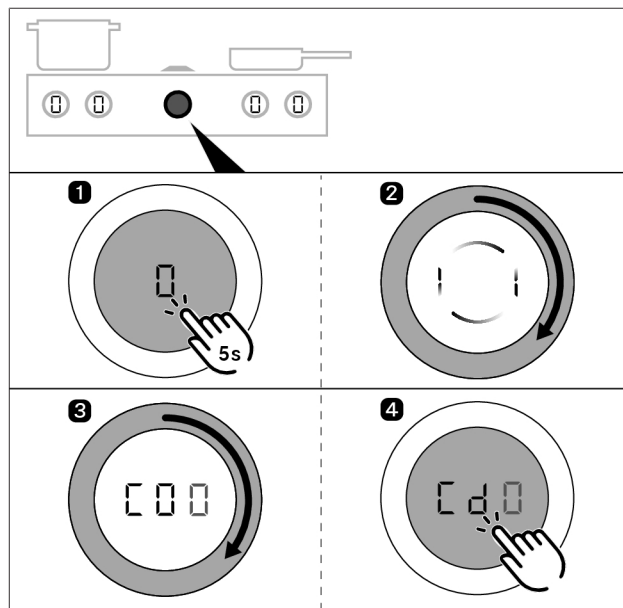


Fig. 6.8 Vérification de la version du logiciel

- ▶ Appuyer longuement sur le bouton de commande du ventilateur jusqu'à émission du deuxième signal sonore.
- ▶ Exécutez la demande de rotation en tournant la bague pour bouton rotatif à au moins 90° dans le sens horaire.
- Vous avez atteint le menu de configuration dès que vous voyez « COO ».
- ▶ Tournez la bague pour bouton rotatif dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à atteindre l'option « CdO ».
- ▶ Lancez la mise à jour CdO permet d'afficher la version actuelle du logiciel.
- ▶ En tournant la bague du bouton rotatif dans le sens horaire, la version du logiciel du composant correspondant (table de cuisson de gauche, dispositif aspirant ou table de cuisson de droite) s'affiche
- La version du logiciel affichée doit correspondre à la version du logiciel des fichiers se trouvant sur votre clé.
- Le menu peut être quitté en tournant le bouton sur « Fin » puis en appuyant brièvement.

#### Dépannage

- Si « b » s'affiche à luminosité réduite dans l'option de menu « CbO », le système n'a reconnu aucune clé USB.
- Si « c » s'affiche à luminosité réduite dans l'option de menu « CcO », le système n'a reconnu aucune clé USB.

Les étapes suivantes sont nécessaires si la clé USB n'est pas reconnue ou si les messages d'erreur « FUE » / « dEE » s'affichent :

- ▶ Retirez la clé, attendez 5 secondes et réinsérez-la ensuite. La reconnaissance de la clé USB peut prendre jusqu'à 5 secondes.
- ou
- ▶ Laissez la clé branchée sur l'appareil et coupez l'alimentation électrique pendant 1 minute.
- ▶ Si nécessaire, répétez le formatage FAT32 de la clé USB et copiez les fichiers dessus comme décrit.

#### Dépannage en cas d'échec de mise à jour « »

- ▶ Les noms des fichiers de mise à jour ne doivent pas être modifiés (en particulier la mention « .upd »).
- ▶ Vérifiez que tous les fichiers sont sur la clé et n'ont pas été déplacés vers un dossier.
- ▶ Ouvrez le menu de configuration « Cb » puis connectez la clé USB.

### 6.4.10 Option Cc : Exportation de données

► Démarrez l'exportation des données par une commande Touch.

### 6.4.11 Option Cd : Affichage des versions logicielles

La version logicielle actuelle pour des appareils connectés est affichée :

- Table de cuisson gauche
- Dispositif aspirant
- Table de cuisson droite

L'affichage est réalisé comme suit :

Affichage 1 (appareil)	Affichage 2 (version logicielle)
LF	xxx (= version logicielle table de cuisson gauche)
FR	xxx (= version logicielle dispositif aspirant)
ri	xxx (= version logicielle table de cuisson droite)

Tab. 6.14 Affichage des versions logicielles

La rotation du bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre permet d'afficher les versions logicielles l'une après l'autre, puis de quitter le menu.

## 6.5 Option de 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.

### 6.5.1 Option CE : Configuration GPU

L'option de menu CE (GPU) permet de régler la puissance minimale des brûleurs, ainsi que le type et la pression du gaz.

► Sélectionnez le bon réglage.

Réglage	Type de gaz et pression du gaz
□	G20, 20 mbar (réglage d'usine) G25, 20 mbar
4	G30, 29 mbar G30/G31, 37 mbar
5	G30, 50 mbar G30/G31, 50 mbar
A	G20, 13 mbar
b	G25, 25 mbar G25,3, 25 mbar
C	G20, 25 mbar

Tab. 6.15 Configuration du type de gaz et de la pression

### 6.5.2 Option de menu CF : Courbe de puissance des brûleurs

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 :

#### 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.

► Sélectionnez la courbe de puissance appropriée.

Réglage	Courbe de puissance des brûleurs
□	Courbe de puissance A
I	Courbe de puissance B (réglage d'usine)
2	Courbe de puissance C

Tab. 6.16 Courbes de puissance des brûleurs

**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.

### 6.5.3 Option Ch : GPU Reset

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.

Réglage	GPU Reset
□	Réinitialisation de GPU verrouillé

Tab. 6.17 Réinitialisation de GPU verrouillé

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

**i** N'utilisez pas de produit d'entretien pour acier inoxydable sur la surface ou la plaque en acier inoxydable.

- ▶ 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.

### Bouton de commande cycles de nettoyage

Composant	Cycles de nettoyage
Bague/boîtier	Immédiatement après chaque salissure.

Tab. 7.1 Bouton de commande cycles de nettoyage

### 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
Clapet de fermeture, filtre à graisses et bac de filtre	après chaque préparation de plats riches en graisses ; au moins toutes les semaines.
Bac de maintenance	au besoin (en mode recyclage d'air, au plus tard lors du changement du filtre à charbon actif)
Filtre à charbon actif (recyclage d'air uniquement)	remplacer en cas d'apparition d'odeurs ou une fois la durée de vie écoulée

Tab. 7.2 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
<b>uniquement sur la table de cuisson à gaz :</b>	
support de récipient, composants du brûleur à gaz	immédiatement en cas de salissure à l'aide d'un produit nettoyant courant

Tab. 7.3 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 Nettoyage du dispositif aspirant

Des particules grasses et des dépôts de calcaire provenant des vapeurs de cuisson peuvent s'incruster à la surface et à l'intérieur du dispositif aspirant.

- ▶ Nettoyez les composants du dispositif aspirant conformément aux cycles de nettoyage.
- ▶ Retirez le clapet de fermeture, le filtre à graisses en acier inoxydable et le bac de filtre avant le nettoyage.
- ▶ Nettoyez les surfaces avec un chiffon doux humide, du liquide vaisselle ou un produit lave-vitres doux.
- ▶ Détrempez (sans gratter !) les salissures séchées à l'aide d'un chiffon humide.


### Position de nettoyage du clapet de fermeture

- ▶ Assurez-vous que le dispositif aspirant est en marche, mais inactif (= niveau de puissance 0).
- ▶ Activez la fonction de nettoyage du dispositif aspirant (voir "5 Fonctions et utilisation").
  - Le clapet de fermeture s'ouvre et  affiché.
  - Le ventilateur ne démarre pas, ou s'arrête s'il est en fonctionnement.

### 7.2.1 Démontage du clapet de fermeture, du filtre à graisses et du bac de filtre

Les composants du filtre peuvent uniquement être démontés si la fonction de nettoyage du dispositif aspirant est activée.

- ▶ Retirez le clapet de fermeture vers le haut.

- ▶ Mettez les mains dans l'ouverture du dispositif aspirant et retirez le filtre à graisses et le bac de filtre.
- Le bouton de commande du dispositif aspirant  affiché.

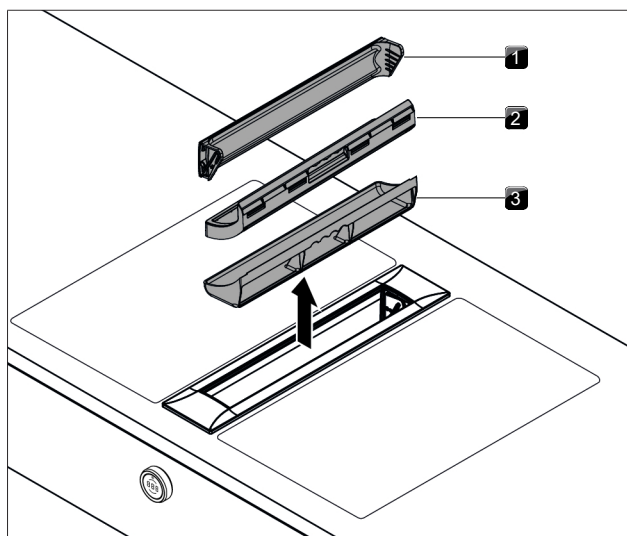


Fig. 7.1 Démontage des composants du filtre à graisses

- [1] Clapet de fermeture
- [2] Filtre à graisses
- [3] Bac de filtre

## 7.2.2 Montage du clapet de fermeture, du filtre à graisses et du bac de filtre

- ▶ Placez le bac de filtre dans l'ouverture d'aspiration.
- ▶ Insérez le filtre à graisses dans l'ouverture d'aspiration.
- ▶ Veillez au bon positionnement du filtre à graisses dans l'ouverture du boîtier.
- ▶ Disposez le clapet de fermeture latéralement, à côté de l'ouverture d'aspiration.
- ▶ Inclinez le clapet de fermeture et faites-le glisser en diagonale dans le guide.
- ▶ Appuyez légèrement sur le côté étroit du clapet de fermeture, par dessus, jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible.
- ▶ Assurez-vous du bon positionnement du clapet de fermeture.
  - Si le clapet de fermeture n'est pas correctement positionné dans la butée, il ne peut pas se fermer complètement.
  - En cas de mauvaise installation du filtre à graisse ou du clapet de fermeture, le bouton de commande affiche un message d'erreur E012, E013 ou FF out (voir "8 Dépannage").

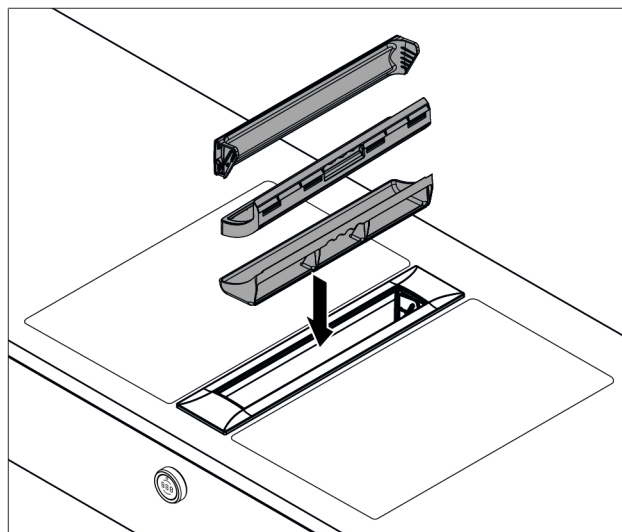


Fig. 7.2 Montage des composants

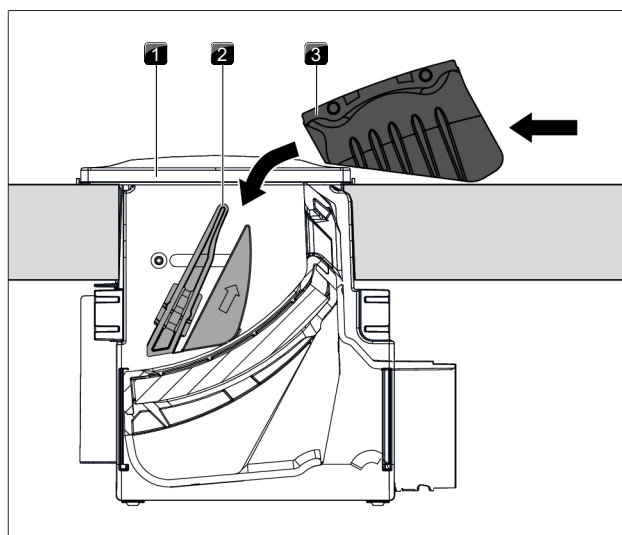


Fig. 7.3 Pose du clapet de fermeture

- [1] Ouverture d'aspiration
- [2] Guide
- [3] Clapet de fermeture

## 7.2.3 Démontage du bac de maintenance

Le bac de maintenance ne peut pas être retiré dans les configurations suivantes :

- Montage unique
- Deuxième dispositif d'aspiration adjacent
- Wok adjacent

Pour démonter le bac de maintenance, le filtre à graisses et le bac de filtre doivent être retirés.

- ▶ Pour déverrouiller le bac de maintenance, tournez les deux loquets à 90° vers l'extérieur.
- ▶ Retirez le bac de maintenance du dispositif aspirant.

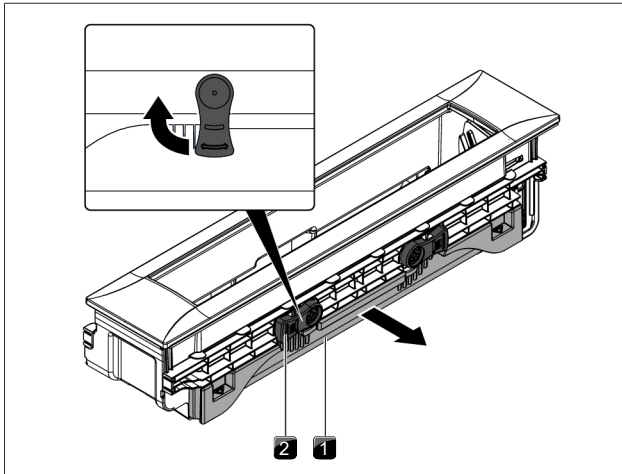


Fig. 7.4 Démontage du bac de maintenance

- [1] Bac de maintenance  
[2] Loquet

## 7.2.4 Montage du bac de maintenance

- ▶ Insérez le bac de maintenance dans le dispositif aspirant.
- ▶ Tournez les deux loquets vers le bas pour verrouiller le bac de maintenance.

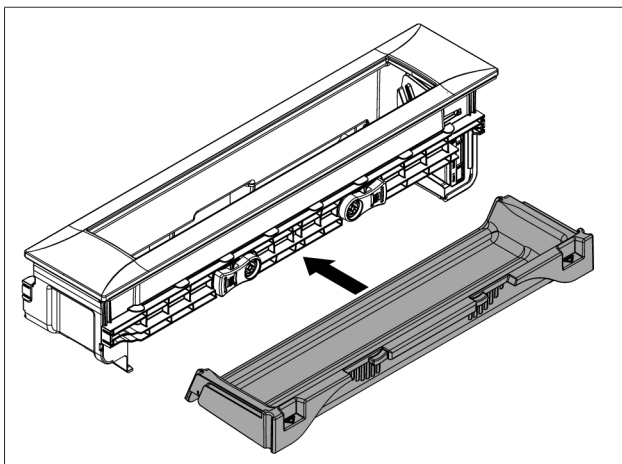


Fig. 7.5 Montage du bac de maintenance

## 7.2.5 Nettoyage des composants

Le clapet de fermeture, le filtre à graisses, le bac de filtre et le bac de maintenance peuvent être nettoyés à la main ou au lave-vaisselle.

### Nettoyage à la main

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

- 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).

## 7.2.6 Fin du nettoyage du dispositif aspirant

Pour désactiver la fonction de nettoyage, tous les composants du filtre à graisse doivent avoir été positionnés correctement.

- ▶ Tournez la bague pour bouton rotatif ou touchez le bouton de commande du dispositif aspirant.
  - La fonction de nettoyage est désactivée.
  - L'affichage sur le bouton de commande passe de la valeur C à 0 et le dispositif aspirant est à nouveau prêt à l'emploi.
  - En cas de mauvaise installation du filtre à graisse ou du clapet de fermeture, le bouton de commande affiche un message d'erreur E012, E013 ou FF out (voir "8 Dépannage").

## 7.2.7 Remplacement du filtre de recyclage

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 épuisée, 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 (voir "5.4.5 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](http://www.mybora.com).

## 7.3 Nettoyage des tables 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 inadéquat. Ils sont difficiles à éliminer.

### 7.3.1 Nettoyage des tables de cuisson en 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.

### 7.3.2 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.

### 7.3.3 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.

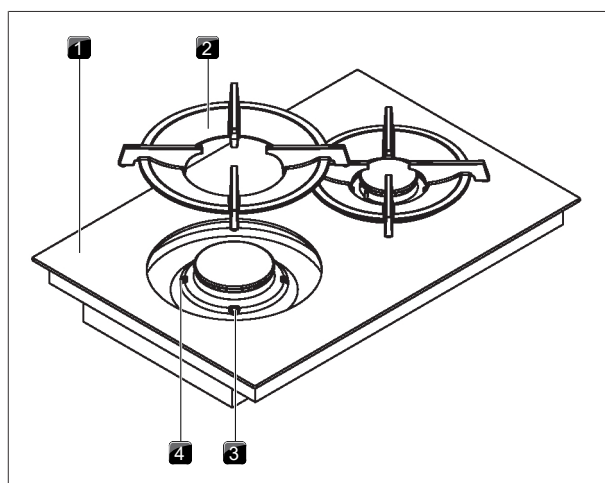


Fig. 7.6 Composition du brûleur à gaz

- [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'entreprenez 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.

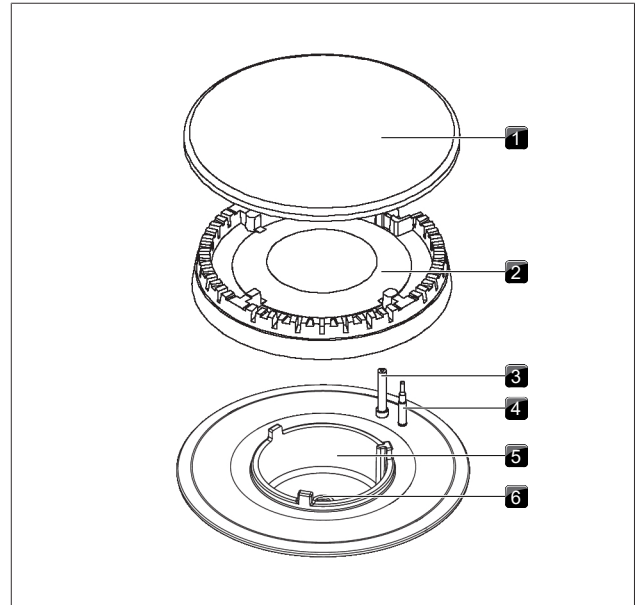


Fig. 7.7 Composition du brûleur à gaz

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

## 7.4 Entretien de la table de cuisson

- ▶ 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.

## 7.5 Nettoyage du bouton de commande

**i** Les bagues de bouton rotatif ne sont pas lavables au lave-vaisselle.

### Nettoyage de la bague du bouton rotatif

La bague du bouton rotatif doit uniquement être nettoyée à la main.

- ▶ Retirez la bague du bouton rotatif.
- ▶ Utilisez des nettoyeurs dégraissants.
- ▶ Passez la bague sous l'eau chaude.
- ▶ Nettoyez la bague avec une brosse molle.
- ▶ Rincez bien la bague après l'avoir nettoyée.
- ▶ Séchez soigneusement la bague.
- ▶ Remontez la bague sur le bouton de commande.



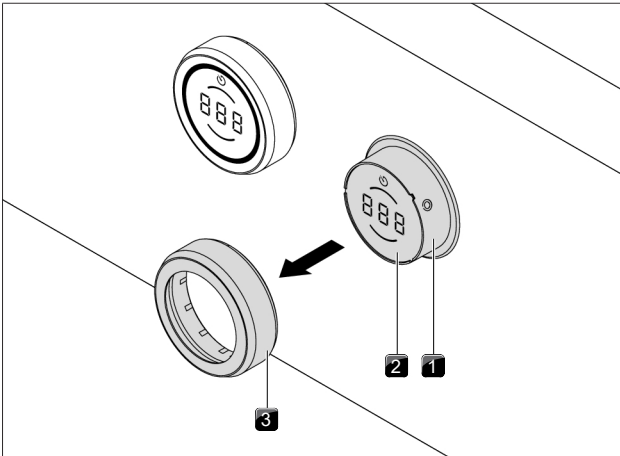


Fig. 7.8 Retrait de la bague du bouton rotatif


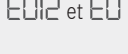



- [1] Boîtier du bouton
- [2] Zone tactile
- [3] Bague pour bouton rotatif

#### Nettoyage de la zone tactile du bouton de commande

- ▶ Retirez la bague du bouton rotatif.
- ▶ Nettoyez le boîtier et la zone tactile du bouton de commande à l'aide d'un chiffon doux et humide.
- ▶ Séchez soigneusement le boîtier et la zone tactile du bouton de commande.
- ▶ Remplacez la bague sur le bouton de commande.

## 8 Dépannage








### 8.1 Dépannage du dispositif aspirant

Problème de commande	Cause	Aide
Il est impossible d'allumer le dispositif aspirant	Bague manquante sur le bouton	Insérer la bague sur le bouton de commande
	Le fusible ou le coupe-circuit automatique de l'installation du domicile est défectueux.	Changer le fusible. Réenclencher le coupe-circuit automatique.
	Le fusible ou le coupe-circuit automatique se déclenche plusieurs fois.	Contacteur l'équipe du service technique de BORA.
	L'alimentation électrique est interrompue.	Faire contrôler l'alimentation en courant par un électricien.
	La fonction de pause est active.	Désactiver la fonction de pause.
	Le fusible dans le connecteur de l'unité de régulation est défectueux.	Changer le fusible (type : T 3,15A/250V).
Le moteur du ventilateur ne démarre pas	Le clapet de fermeture manque ou est incorrectement installé	Installer correctement le clapet de fermeture
	Le filtre à graisses manque ou est incorrectement installé	Installer correctement le filtre à graisses
	Le moteur du ventilateur est défectueux	Contacteur l'équipe du service technique de BORA.
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.
Affichage du bouton de commande 	La sécurité enfant est activée	Désactiver la sécurité enfant (voir "5.4.4 Sécurité enfant")
Affichage du bouton de commande 	Durée d'actionnement (8 s) ou encrassement du bouton de commande	Relâcher le bouton de commande ou le nettoyer
Affichage du bouton de commande 	Durée de vie du filtre à charbon actif épuisée.	Remplacer le filtre à charbon actif (voir "7 Nettoyage et entretien")
Affichage du bouton de commande 	Le filtre à graisses manque ou est incorrectement installé	Veuillez vérifier si le filtre à graisse est correctement positionné (le réinsérer si nécessaire).
	Capteur du clapet de fermeture défectueux	Contacteur le service technique de BORA.
Affichage du bouton de commande 	Un objet est bloqué dans le clapet de fermeture	Retirer l'objet.
	Le clapet de fermeture n'est pas entièrement inséré dans le guide	Appuyer légèrement sur le côté étroit du clapet de fermeture, par-dessus, jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible.
	Capteur du clapet de fermeture défectueux ou dérégulé	Contacteur l'équipe du service technique de BORA.
	Coupure de courant en cas de retrait du clapet de fermeture	Acquiescer avec une pression. Le cas échéant, actionnez manuellement le clapet via l'option C5 (voir "6.4.4 Option C5 : Actionnement manuel du clapet de fermeture")
Affichage du bouton de commande 	Le clapet de fermeture manque ou est incorrectement installé	Installer correctement le clapet de fermeture
	Capteur du clapet de fermeture défectueux	Contacteur l'équipe du service technique de BORA.
Affichage du bouton de commande 	Erreur d'utilisation de la zone tactile	Retirer la bague pour bouton rotatif puis le replacer. Exécuter une nouvelle commande tactile. Contacteur le service technique de BORA.
Affichage du bouton de commande 	Contrôle du bouton défectueux, la commande s'éteint au bout de 4 à 8 secondes	Remplacer le bouton de commande
Affichage du bouton de commande 	La connexion Home-In est interrompue	Contrôler le contact du câble ou du pont Home-In
Affichage du bouton de commande 	La connexion Home-In est interrompue	En mode évacuation d'air, la fenêtre est ouverte, par exemple.

Problème de commande	Cause	Aide
Affichage du bouton de commande E385	Aucune rotation du ventilateur en fonctionnement	Vérifier les connexions du ventilateur au niveau du boîtier de régulation. Remplacer le boîtier de régulation.
Affichage du bouton de commande E386	Il y a moins de ventilateurs en fonctionnement que configurés.	Vérifier la configuration des ventilateurs dans le menu CA. Vérifier les connexions du ventilateur au niveau du boîtier de régulation. Remplacer le boîtier de régulation.
Affichage du bouton de commande E387	Il y a plus de ventilateurs en fonctionnement que configurés.	Vérifier la configuration des ventilateurs dans le menu CA.
Affichage du bouton de commande E542	La table de cuisson gauche n'est pas raccordée ou est hors tension.	Vérifier la tension d'alimentation de la table de cuisson gauche. Vérifier le câblage entre la table de cuisson et le dispositif aspirant. Remplacer le câble reliant la table de cuisson et le dispositif aspirant. Remplacer la carte d'interface de la table de cuisson gauche.
Affichage du bouton de commande E543	La table de cuisson droite n'est pas raccordée ou est hors tension.	Vérifier la tension d'alimentation de la table de cuisson droite. Vérifier le câblage entre la table de cuisson et le dispositif aspirant. Remplacer le câble reliant la table de cuisson et le dispositif aspirant. Remplacer la carte d'interface de la table de cuisson droite.
Affichage du bouton de commande E548	Communication avec la table de cuisson gauche défectueuse	Vérifier le câblage entre le dispositif aspirant et la table de cuisson gauche. Vérifier le raccordement électrique de la table de cuisson gauche. Remplacer la carte d'interface de la table de cuisson gauche.
Affichage du bouton de commande E549	Communication avec la table de cuisson droite défectueuse.	Vérifier le câblage entre le dispositif aspirant et la table de cuisson droite. Vérifier le raccordement électrique de la table de cuisson droite. Remplacer la carte d'interface de la table de cuisson droite.
Affichage du bouton de commande E580	Menu de configuration non activable dans ce mode de fonctionnement. Niveaux de puissance actifs sur la table de cuisson ou le dispositif aspirant.	Désactiver les niveaux de puissance du dispositif aspirant et des deux tables de cuisson.
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.	Contacteur l'équipe du service technique de BORA.
Le clapet de fermeture ne s'ouvre/se ferme pas entièrement	Le mouvement a été interrompu par une coupure de courant	Actionnement manuel du clapet de fermeture jusqu'à sa position finale (voir Notice de montage)

Tab. 8.1 Résolution des pannes

## 8.2 Dépannage des tables de cuisson

Problème de commande	Cause	Aide
Il est impossible d'allumer la table de cuisson.	Bague manquante sur le bouton	Posez la bague sur le bouton de commande.
	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.	Contactez le service technique de BORA.
	Alimentation électrique interrompue.	Faire contrôler l'alimentation en courant par un électricien.
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.
Le ventilateur de refroidissement de la table de cuisson continue de fonctionner après la mise à l'arrêt.	Le ventilateur de refroidissement fonctionne jusqu'à ce que la table de cuisson soit refroidie.	Attendez que le ventilateur de refroidissement s'éteigne automatiquement.
Une zone de cuisson ou l'ensemble de la table de cuisson s'éteint automatiquement.	La durée de fonctionnement maximale d'une zone de cuisson s'est écoulée.	Remettre la zone de cuisson en fonctionnement.
Le niveau Power s'interrompt automatiquement trop tôt.	La protection anti-surchauffe s'est déclenchée.	(voir "3 Description de l'appareil")
Affichage du bouton de commande 	La sécurité enfant est activée	Désactiver la sécurité enfant (voir "5.4.4 Sécurité enfant")
Affichage du bouton de commande 	Aucun récipient n'est détecté ou un récipient inadapté est détecté sur la zone de cuisson.	Utiliser uniquement des récipients adaptés. Choisir une taille de récipient correspondant à la zone de cuisson (voir "3 Description de l'appareil").
Affichage du bouton de commande 	Durée d'actionnement (8 s) ou encrassement du bouton de commande	Relâcher le bouton de commande ou le nettoyer
Affichage du bouton de commande 	Erreur d'utilisation de la zone tactile	Retirer la bague pour bouton rotatif puis le replacer. Exécuter une nouvelle commande tactile.
		Contactez le service technique de BORA.
Affichage du bouton de commande 	Contrôle du bouton défectueux, la commande s'éteint au bout de 4 à 8 secondes	Remplacer le bouton de commande
Affichage du bouton de commande 	Surchauffe	Laisser refroidir la table de cuisson
Affichage du bouton de commande 	Fonctionnement de la table de cuisson wok à induction avec un seul bouton. Le bouton n'a pas été raccordé à l'emplacement 1 de la carte d'interface conformément à la notice de montage.	Veillez brancher le bouton de commande à l'emplacement 1 (zone 1) de la table de cuisson.

Tab. 8.2 Résolution des pannes

### 8.2.1 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 (voir "6.5 Option de configuration du gaz")

Problème de commande	Cause	Aide
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 (voir "7 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.
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).
Aucun gaz ne s'échappe du brûleur à gaz.	L'arrivée de gaz est fermée	Ouvrez l'arrivée de gaz (voir Notice de montage)
	La bouteille de gaz (gaz liquide GPL) est vide.	Remplacez la bouteille de gaz vide contre une bouteille de gaz pleine du bon type de gaz.
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 (voir "7 Nettoyage et entretien").
Affichage du bouton de commande <b>E001</b> , <b>E002</b>	Erreur pendant l'exécution du logiciel.	Procédez à la réinitialisation (voir "6.5 Option de configuration du gaz").
		Débranchez l'appareil pendant au moins 1 min puis redémarrez-le.
		Contactez l'équipe de service technique de BORA.
Tous les codes d'erreurs <b>E066</b>	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.
Affichage du bouton de commande <b>ESB0</b>	Menu de configuration non activable dans ce mode de fonctionnement. Activer les niveaux de puissance sur la table de cuisson ou le dispositif aspirant.	Désactiver les niveaux de puissance du dispositif aspirant et des deux tables de cuisson.

Tab. 8.3 Résolution des pannes

## 8.3 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](http://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](http://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](mailto:info@bora.com)

### 9.1.1 Extension de garantie

Inscrivez-vous sur [www.bora.com/registration](http://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](http://www.bora.com/service), ou au numéro d'assistance fourni.

## 9.4 Accessoires

- Pro bague pour bouton rotatif PKR3
- Pro bague pour bouton rotatif All Black PKR3AB

### Accessoires pour dispositifs aspirants :

- Pro filtre à graisses en acier inoxydable PKA1FF
- Pro clapet de fermeture PKA1VK
- Pro clapet de fermeture All Black PKA1VKAB
- Pro bac de filtre PKA1FW
- Câble d'alimentation type I UNLI (AUS)
- Câble d'alimentation type J UNLJ (CH)
- Câble d'alimentation type G UNLG (GB-IE)
- Contacteur de fenêtre UFKS

### 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 :

- Raclor 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 Fiches énergétiques

## 10.1 Fiche énergétique PKA3/PKA3AB

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

Fabricant	BORA			
	Symbole	PKA3/PKA3AB		PKAS3/PKAS3AB
Identification du modèle		Valeur	Valeur	Unité
<b>Consommation d'énergie</b>				
Consommation d'énergie annuelle	AEC <sub>hood</sub>	26,3	28,0	kWh/a
Classe d'efficacité énergétique	-	A++	A+	-
Indice d'efficacité énergétique	EEl <sub>hood</sub>	35,2	39,8	-
<b>Volumes de refolement</b>				
Efficacité hydrodynamique	FDE <sub>hood</sub>	36,9	34,3	-
Classe d'efficacité fluidodynamique	-	A	A	-
Flux minimal en fonctionnement normal	-	269	221	m <sup>3</sup> /h
Flux maximal en fonctionnement normal	-	598	558	m <sup>3</sup> /h
Débit d'air maximal en fonctionnement intensif ou en grande vitesse (niveau Power)	Q <sub>max</sub>	613	670	m <sup>3</sup> /h
Débit d'air mesuré au point de rendement maximal	Q <sub>BEP</sub>	283,7	296,7	m <sup>3</sup> /h
Pression mesurée au meilleur point d'efficacité	P <sub>BEP</sub>	507,3	417,0	Pa
Puissance électrique à l'entrée mesurée au point de rendement maximal	W <sub>BEP</sub>	108,3	100	W
Facteur d'accroissement dans le temps	f	0,7	0,8	
<b>Éclairage</b>				
Efficacité lumineuse	LE <sub>hood</sub>	*	*	lx/W
Classe d'efficacité lumineuse	-	*	*	-
Puissance nominale du système d'éclairage	W <sub>L</sub>	*	*	W
Éclairage moyen du système d'éclairage de la surface de cuisson	E <sub>middle</sub>	*	*	lx
<b>Séparation des graisses</b>				
Efficacité de filtration des graisses	GFE <sub>hood</sub>	83,7	74,7	%
Classe d'efficacité de filtration des graisses	-	C	D	-
<b>Niveau sonore</b>				
Émission de bruit aérien classée A à la vitesse minimale disponible en fonctionnement normal	-	47	46	dB(A) re <sub>1</sub> pW
Émission de bruit aérien classée A à la vitesse maximale disponible en fonctionnement normal	-	65	67	dB(A) re <sub>1</sub> pW
Émission de bruit aérien classée A lors d'un fonctionnement au niveau intensif ou à grande vitesse (niveau Power)	-	65	70	dB(A) re <sub>1</sub> pW
Niveau de pression sonore à la vitesse minimale disponible en fonctionnement normal**	-	33	34	LpA en dB re 20 μPa
Niveau de pression sonore à la vitesse maximale disponible en fonctionnement normal**	-	52	55	LpA en dB re 20 μPa
Niveau de pression sonore en fonctionnement intensif ou à grande vitesse (niveau Power)**	-	52	58	LpA en dB re 20 μPa
<b>Puissance absorbée</b>				
Puissance absorbée à l'état désactivé	P <sub>o</sub>	0,18	0,18	W
Consommation d'énergie en mode « veille »	P <sub>s</sub>	*	*	W

Tab. 10.1 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.



## 10.2 Fiche énergétique PKFI3

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

Fabricant		BORA	
Référence modèle		PKFI3	
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 <sub>electric cooking</sub>	185,0	Wh/kg
Surfaces de cuisson arrière	EC <sub>electric cooking</sub>	176,5	Wh/kg
Surfaces de cuisson pontées	EC <sub>electric cooking</sub>	204,4	Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque par kg	EC <sub>electric hob</sub>	188,6	Wh/kg

Tab. 10.2 Fiche énergétique PKFI3

## 10.3 Fiche énergétique PKI3

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

Fabricant		BORA	
Référence modèle		PKI3	
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 <sub>electric cooking</sub>	162,7	Wh/kg
Zone de cuisson arrière	EC <sub>electric cooking</sub>	169,3	Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque par kg	EC <sub>electric hob</sub>	166,0	Wh/kg

Tab. 10.3 Fiche énergétique PKI3

## 10.4 Fiche énergétique PKC3

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

Fabricant		BORA	
Référence modèle		PKC3	
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	Ø	23,5	cm
Zone de cuisson arrière	Ø	20,0	cm
Zone de cuisson avant	EC <sub>electric cooking</sub>	180,1	Wh/kg
Zone de cuisson arrière	EC <sub>electric cooking</sub>	189,0	Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque par kg	EC <sub>electric hob</sub>	184,6	Wh/kg

Tab. 10.4 Fiche énergétique PKC3

## 10.5 Fiche énergétique PKCB3

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

Fabricant		BORA	
Référence modèle		PKCB3	
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	∅	23,5	cm
Zone de cuisson arrière	∅	16,5	cm
Zone de cuisson avant	EC <sub>electric cooking</sub>	180,6	Wh/kg
Zone de cuisson arrière	EC <sub>electric cooking</sub>	189,5	Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque par kg	EC <sub>electric hob</sub>	185,1	Wh/kg

Tab. 10.5 Fiche énergétique PKCB3

## 10.6 Fiche énergétique PKCH3

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

Fabricant		BORA	
Référence modèle		PKCH3	
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	∅	23,5	cm
Zone de cuisson arrière	∅	20,0	cm
Zone de cuisson avant	EC <sub>electric cooking</sub>	175,9	Wh/kg
Zone de cuisson arrière	EC <sub>electric cooking</sub>	189,1	Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque par kg	EC <sub>electric hob</sub>	182,5	Wh/kg

Tab. 10.6 Fiche énergétique PKCH3

## 10.7 Fiche énergétique PKG3

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

Fabricant		BORA	
Référence modèle		PKG3	
	Symbole	Valeur	Unité
Nombre de brûleurs	-	2	-
Efficacité énergétique par brûleur avant	EE <sub>gas burner</sub>	60,0	-
Efficacité énergétique par brûleur arrière	EE <sub>gas burner</sub>	60,0	-
Efficacité énergétique de la plaque de cuisson à gaz	EE <sub>gas hob</sub>	60,0	-

Tab. 10.7 Fiche énergétique PKG3

# 11 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)

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.

---

<b>D</b>	<b>A</b>	<b>INT</b>	<b>AU NZ</b>
<b>BORA Lüftungstechnik GmbH</b>	<b>BORA Vertriebs GmbH &amp; Co KG</b>	<b>BORA Holding GmbH</b>	<b>BORA APAC Pty Ltd</b>
Rosenheimer Str. 33	Innstraße 1	Innstraße 1	100 Victoria Road
83064 Raubling	6342 Niederndorf	6342 Niederndorf	Drummoyne NSW 2047
Deutschland	Österreich	Austria	Australia
T +49 (0) 8035 / 9840-0	T +43 (0) 5373 / 62250-0	T +43 (0) 5373 / 62250-0	T +61 2 9719 2350
F +49 (0) 8035 / 9840-300	F +43 (0) 5373 / 62250-90	F +43 (0) 5373 / 62250-90	F +61 2 8076 3514
info@bora.com	mail@bora.com	mail@bora.com	info@boraapac.com.au
bora.com	bora.com	bora.com	bora-australia.com.au

---



004572-10001-02