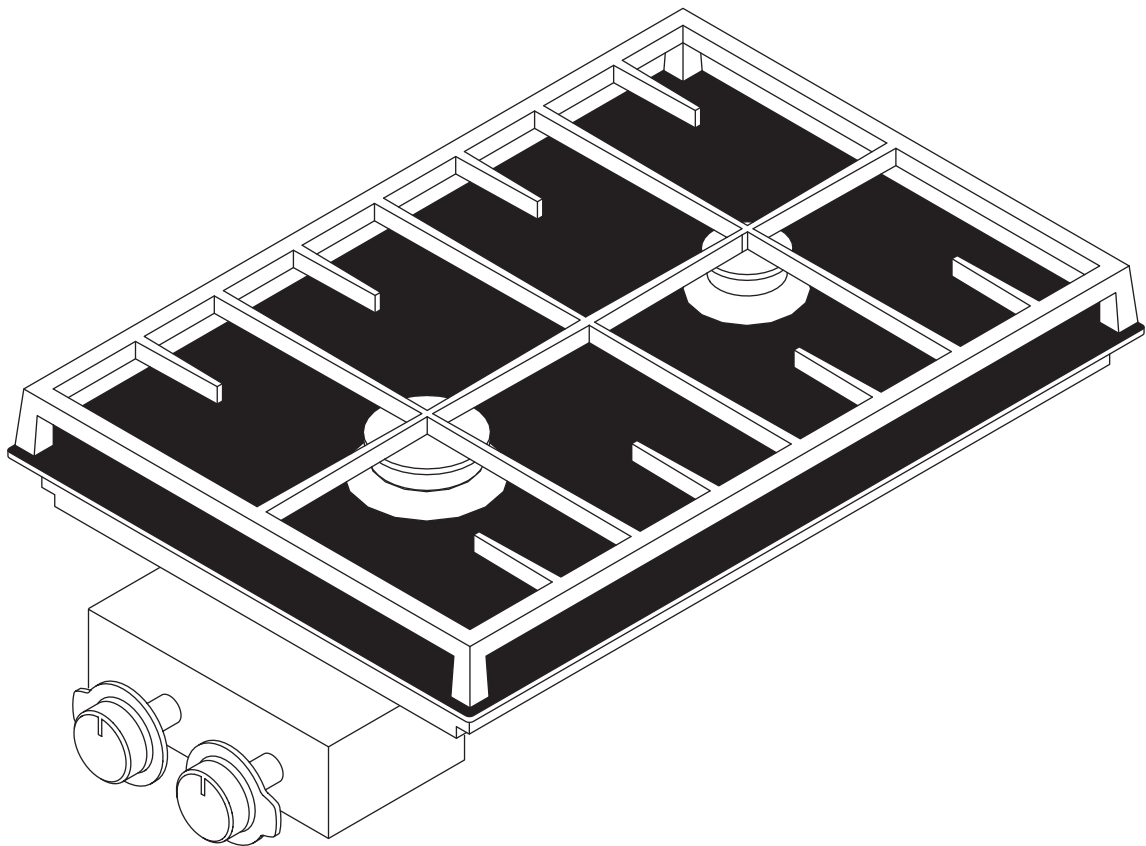


**FR** Notice d'utilisation et de montage PG11

Table vitrocéramique à gaz avec 2 zones de cuisson



**PG11UMFR-001**

**Notice d'utilisation et de montage:**

Original

Traduction

**Fabricant**

**BORA Lüftungstechnik GmbH**

Rosenheimer Str. 33

83064 Raubling

Allemagne

Contact

T +49 (0) 8035 / 907-240

F +49 (0) 8035 / 907-249

info@bora.com

www.bora.com

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

© BORA Lüftungstechnik GmbH, 2016

Tous droits réservés.

# Table des matières

<b>1</b>	<b>Généralités</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>Nettoyage et entretien</b>	<b>28</b>
			8.1	Nettoyant .....	28
			8.2	Entretien de la table de cuisson .....	28
			8.3	Nettoyage de la table de cuisson .....	28
			8.3.1	Nettoyage du brûleur à gaz .....	29
			8.3.2	Nettoyage de la manette de commande .....	29
			<b>9</b>	<b>Dépannage</b>	<b>30</b>
			<b>10</b>	<b>Mise hors service, démontage et élimination</b>	<b>31</b>
			10.1	Mise hors service .....	31
			10.2	Démontage .....	31
			10.3	Élimination dans le respect de l'environnement	31
			<b>11</b>	<b>Garantie, service après-vente et pièces de rechange</b>	<b>32</b>
			11.1	Garantie .....	32
			11.2	Service après-vente .....	32
			11.3	Pièces de rechange .....	32
			<b>12</b>	<b>Notes</b>	<b>33</b>
<b>2</b>	<b>Sécurité</b>	<b>6</b>			
2.1	Consignes générales de sécurité .....	6			
2.2	Consignes de sécurité relatives à l'utilisation .....	7			
2.3	Consignes de sécurité pour le montage .....	9			
2.4	Consignes de sécurité, démontage et élimination	10			
2.5	Consignes de sécurité relatives aux pièces de rechange .....	10			
2.6	Utilisation correcte .....	11			
<b>3</b>	<b>Données techniques</b>	<b>12</b>			
<b>4</b>	<b>Description de l'appareil</b>	<b>13</b>			
4.1	Composition .....	13			
4.2	Bandeau de commande et principe de fonctionnement .....	14			
4.3	Principe de fonctionnement .....	14			
4.3.1	Récipient de cuisson adapté .....	14			
4.3.2	Niveaux de puissance .....	14			
4.4	Dispositifs de sécurité .....	14			
4.4.1	Thermocouple de sécurité .....	14			
<b>5</b>	<b>Montage</b>	<b>15</b>			
5.1	Contrôle des éléments livrés .....	15			
5.2	Outils et ressources .....	15			
5.3	Instructions de montage .....	15			
5.3.1	Distances de sécurité .....	15			
5.4	Dimensions de découpe .....	15			
5.5	Monter la table de cuisson .....	17			
5.5.1	Installation du boîtier de commande dans le bandeau du meuble bas .....	17			
5.5.2	Encastrement de la table de cuisson .....	18			
5.6	Raccordement en électricité .....	20			
5.7	Remise à l'utilisateur .....	20			
<b>6</b>	<b>Installation de gaz</b>	<b>21</b>			
6.1	Aération .....	21			
6.2	Raccordement de gaz .....	21			
6.2.1	Informations d'installation supplémentaires pour l'Australie et la Nouvelle-Zélande (AUS/NZS) ...	22			
6.2.2	Raccordement gaz AUS/NZS .....	22			
6.3	Test de fuite du raccord de gaz .....	23			
6.4	Modifier le type de gaz .....	23			
6.5	Remise à l'utilisateur .....	24			
6.6	Tableau des buses .....	25			
<b>7</b>	<b>Utilisation</b>	<b>26</b>			
7.1	Allumer le brûleur à gaz .....	26			
7.2	Réglage du niveau de puissance .....	26			
7.3	Utilisation appropriée de l'emplacement de cuisson à gaz .....	27			
7.4	Utilisation de la table de cuisson à gaz avec une aspiration sur table de cuisson BORA .....	27			

# 1 Généralités

## Groupe cible

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

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

Tab. 1.1 Groupes cibles

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

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

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

## Documents également valables

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

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

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

## Directives

Ces appareils correspondent aux directives CE suivantes :

- 2014/30/UE Directive CEM
- 2014/35/UE Directive basse-tension
- 2009/125/UE Directive sur la conception écologique
- 2011/65/UE Directive RoHS
- 2012/19/UE Directive DEEE
- 2009/142/UE Directive sur les appareils à gaz

## Représentation des informations

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

Les consignes d'utilisation sont signalées par une flèche.

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

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

- Énumération 1
- Énumération 2

---

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

---

### Consignes de sécurité et avertissements

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

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

---

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

▶ Mesures pour éloigner le danger

---

Légende :

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

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

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

## 2 Sécurité

### 2.1 Consignes générales de sécurité

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

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

### Mode recyclage d'air

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

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

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

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

- L'appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui manquent d'expérience et/ou de connaissances à la condition qu'ils soient surveillés ou qu'ils aient été formés à l'utilisation sûre de l'appareil et aient compris les risques pouvant en résulter.
- Surveillez les enfants qui se trouvent à proximité de l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Utilisez la sécurité enfant afin que les enfants n'allument pas la table de cuisson sans surveillance ou qu'ils ne puissent pas modifier des réglages.
- ▶ Ne conservez pas d'objets qui pourraient susciter la curiosité des enfants dans des rangements situés au-dessus ou derrière l'appareil. Les enfants seraient sinon incités à grimper sur l'appareil.
- ▶ Maintenez éloignés les enfants et d'autres personnes des zones de cuisson chaudes.

### Modifications de votre propre chef

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

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

### Nettoyage et entretien

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

Enlevez les salissures immédiatement.

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

## 2.2 Consignes de sécurité relatives à l'utilisation

### Table de cuisson



#### **DANGER !**

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

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

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



#### **DANGER !**

#### **Danger d'explosion causé par des liquides inflammables !**

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

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



#### **DANGER !**

#### **Danger d'électrocution !**

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

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



**DANGER !**  
**Risque d'incendie dû à une flamme nue !**

Une flamme nue peut enflammer les objets inflammables.

- ▶ Si vous retirez brièvement des casseroles ou des poêles de la zone de cuisson, baissez la flamme de gaz au niveau le plus bas.
- ▶ Ne laissez jamais une flamme nue sans surveillance.
- ▶ Éteignez un incendie avec un couvercle ou une couverture anti-feu par exemple.
- ▶ Coupez l'alimentation en gaz et mettez le disjoncteur de l'installation domestique hors tension.



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

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

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



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

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

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



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

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

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



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

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

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



**AVERTISSEMENT !**  
**Risque de brûlure !**

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

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



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

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

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

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

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

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

**ATTENTION !****Écoulement de liquides chauds !**

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

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

## 2.3 Consignes de sécurité pour le montage

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

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

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

Le raccord de gaz ne doit être effectué que par un installateur autorisé dans le respect des dispositions légales en vigueur. Respectez les dispositions locales des entreprises d'approvisionnement en énergie.

### Table de cuisson

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

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

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

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

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

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

**DANGER !****Risque d'explosion dû au gaz !**

Une fuite de gaz peut provoquer une explosion et de graves blessures.

- ▶ Éloignez les sources d'ignition (flamme nue, chauffage radiant).
- ▶ Coupez l'alimentation en gaz et mettez le disjoncteur de l'installation domestique hors tension.
- ▶ Colmatez immédiatement les fuites.

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

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

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

- ▶ Avant le montage de l'appareil, contrôlez qu'il n'a pas subi de dommages visibles.
- ▶ Ne montez pas un appareil s'il est endommagé.
- Un appareil endommagé met votre sécurité en danger.

Les travaux de réparation ne doivent être exécutés que par les travailleurs spécialisés agréés par le fabricant.

## 2.4 Consignes de sécurité, démontage et élimination

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

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

Les travaux sur le raccord de gaz ne doivent être effectués que par un installateur autorisé dans le respect des dispositions légales en vigueur. Respectez les dispositions locales des entreprises d'approvisionnement en énergie.

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

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

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

**DANGER !****Danger d'étouffement !**

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

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

## 2.5 Consignes de sécurité relatives aux pièces de rechange

**AVERTISSEMENT !****Risque de blessure et de dommage matériel !**

Des composants erronés peuvent causer des blessures aux personnes ou endommager l'appareil!

Les modifications, ajouts ou transformations à l'appareil peuvent entraver la sécurité.

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

## 2.6 Utilisation correcte

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

Cet appareil n'est pas destiné à :

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

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

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

**Toute utilisation abusive est interdite !**

---

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

---

### 3 Données techniques

Paramètre	Valeur
Tension d'alimentation	220-240 V
Fréquence	50 / 60 Hz
Puissance absorbée	5,75 kW
Puissance connectée	0,8 W
Protection par fusible minimum	1 x 0,5 A
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) support de récipient table de cuisson	370 x 540 x 47 mm 370 x 540 x 42 mm
Dimensions boîtier de commande (largeur x profondeur x hauteur)	174 x 147 x 66 mm
Poids (accessoire / emballage compris)	12,4 kg
Table de cuisson	
Niveaux de puissance	continu
Brûleur haute puissance avant	600-4000 W
Brûleur normal arrière	350-1750 W
Consommation énergétique table de cuisson	
Brûleur haute puissance avant	600-4000 W 59,4 %
Brûleur normal arrière	350-1750 W 57,7 %
Total (obtenu)	58,5 %

Tab. 3.1 Données techniques

#### Dimensions de l'appareil

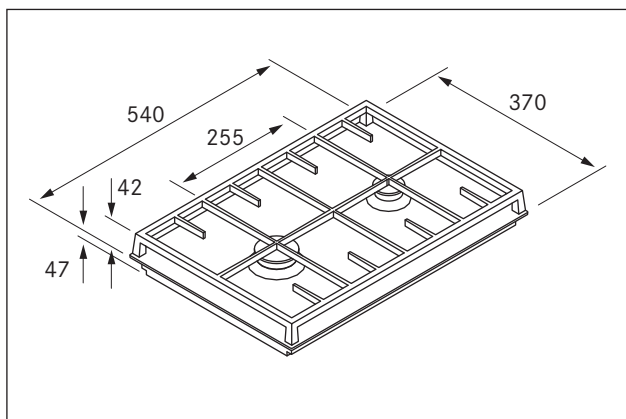


Fig. 3.1 Dimensions de l'appareil

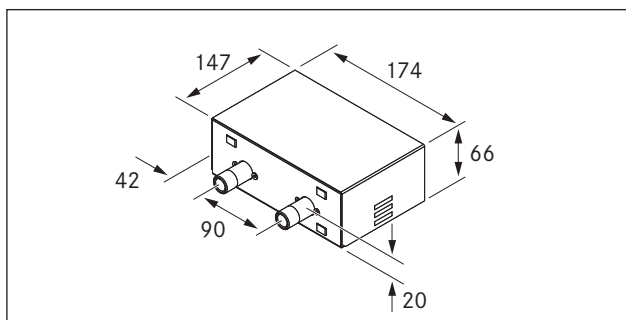


Fig. 3.2 Dimensions du boîtier de commande

## 4 Description de l'appareil

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

La table de cuisson avec boîtier de commande possède les caractéristiques suivantes :

- Brûleur haute puissance avant
- Brûleur normal arrière
- Deux boutons de commande
- Support de récipient en fonte

### 4.1 Composition

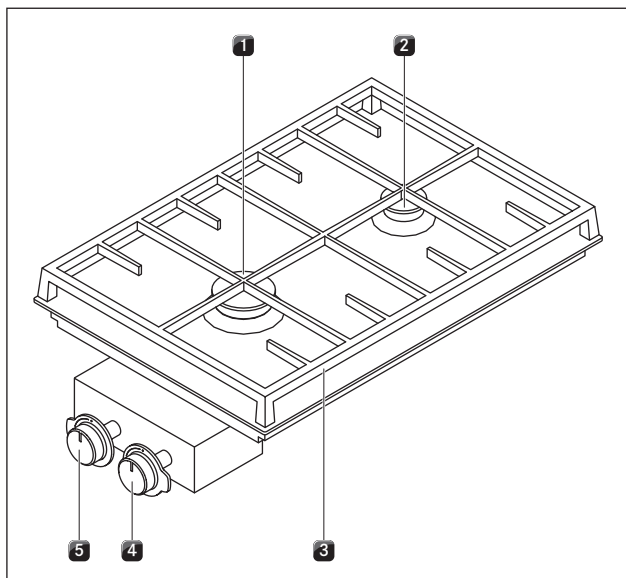


Fig. 4.1 Table de cuisson avec boîtier de commande

- [1] Brûleur haute puissance avant
- [2] Brûleur normal arrière
- [3] Support de récipient
- [4] Bouton de commande coin cuisine arrière
- [5] Bouton de commande coin cuisine avant

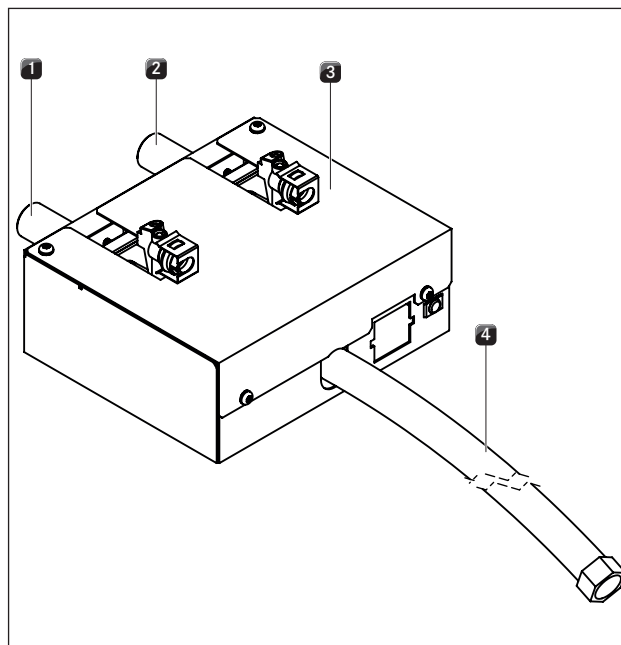


Fig. 4.1 Boîtier de commande

- [1] Robinet à gaz (brûleur normal arrière)
- [2] Robinet à gaz (brûleur haute puissance avant)
- [3] Boîtier de commande
- [4] Raccord de gaz

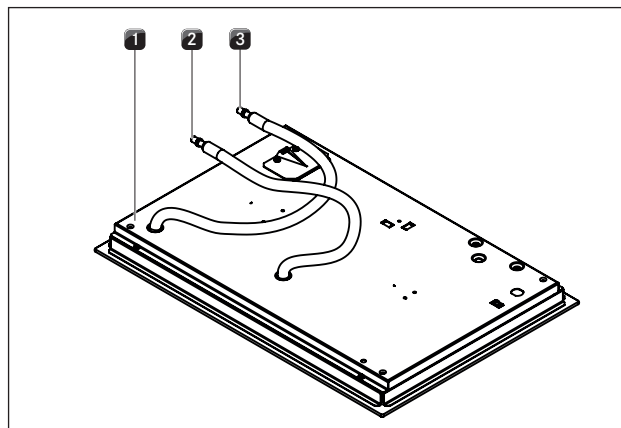


Fig. 4.1 Face inférieure de la table de cuisson

- [1] Table de cuisson
- [2] Tuyau de raccordement au gaz (brûleur normal arrière)
- [3] Tuyau de raccordement au gaz (brûleur haute puissance avant)

## 4.2 Bandeau de commande et principe de fonctionnement

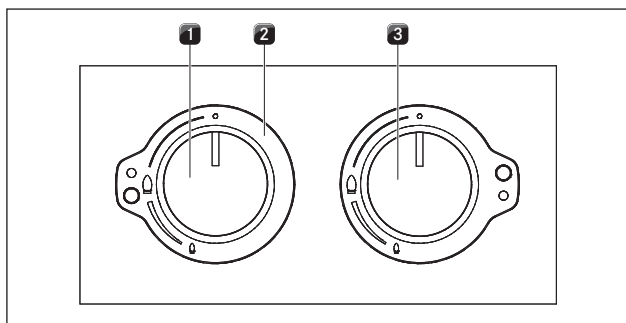


Fig. 4.2 Manette de commande

- [1] Bouton de commande coin cuisine avant  
 [2] Collier indicateur de niveau de puissance  
 [3] Bouton de commande coin cuisine arrière

Champ d'affichage	Affichage	Signification
Niveaux de puissance	Petite flamme	Sortie de gaz minimale
	Grande flamme	Sortie de gaz maximale
	Position 0	Pas de sortie de gaz

Tab. 4.1 Signification des niveaux de cuisson

### Utilisation des boutons

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

Les boutons de commande permettent d'allumer le brûleur, de mettre en marche et à l'arrêt et de régler le coin cuisine correspondant. Utilisez l'appareil en réglant les boutons de commande sur les niveau de puissance correspondants.

Le témoin de contrôle de fonctionnement n'est pas actif pour les tables de cuisson à gaz car la table de cuisson doit être surveillée à l'aide de la flamme du brûleur.

## 4.3 Principe de fonctionnement

Si une zone de cuisson est en marche, la flamme produit une chaleur qui chauffe directement le dessous du récipient à cuisson. Le réglage des niveaux de cuisson s'effectue de façon continue.

### 4.3.1 Récipient de cuisson adapté

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



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

Les récipients de cuisson appropriés sont constitués :

- Cuivre
- Acier inoxydable
- Aluminium
- fonte
- ▶ Veuillez respecter les dimensions du dans le tableau :

Position de brûleur	Diamètre de récipient recommandé	Diamètre de récipient minimum
Brûleur normal	140 - 200 mm	120 mm
Brûleur haute puissance	180 - 240 mm	160 mm

Tab. 4.2 Diamètre du récipient

### 4.3.2 Niveaux de puissance

La puissance de tables de cuisson à gaz permet un chauffage très 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 les plats déjà cuisinés	Flamme minimale
Cuisson de légumes émincés, d'œufs au plat, de veau, de volaille	Flamme moyenne
Cuisson de crevettes, d'épis de maïs et d'escalopes, de viande de bœuf, de poissons et de boulettes de viande	Grande flamme
Réchauffement d'eau et faire revenir fortement	Flamme maximale

Tab. 4.3 Recommandations pour les niveaux de puissance.

Les données présentées dans le tableau sont des valeurs indicatives.

## 4.4 Dispositifs de sécurité

### 4.4.1 Thermocouple de sécurité

Les brûleurs à gaz sont équipés d'un thermocouple de sécurité. Ce thermocouple contrôle la flamme du brûleur lors d'une arrivée de gaz active. Si la flamme du brûleur sort de manière involontaire, l'appareil interrompt l'arrivée de gaz. Un allumage automatique du brûleur via l'appareil n'a pas lieu.

## 5 Montage

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

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

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

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

### 5.1 Contrôle des éléments livrés

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

Tab. 5.1 Contenu de la livraison

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

### 5.2 Outils et ressources

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

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

### 5.3 Instructions de montage

#### 5.3.1 Distances de sécurité

- ▶ Respectez ces distances de sécurité :

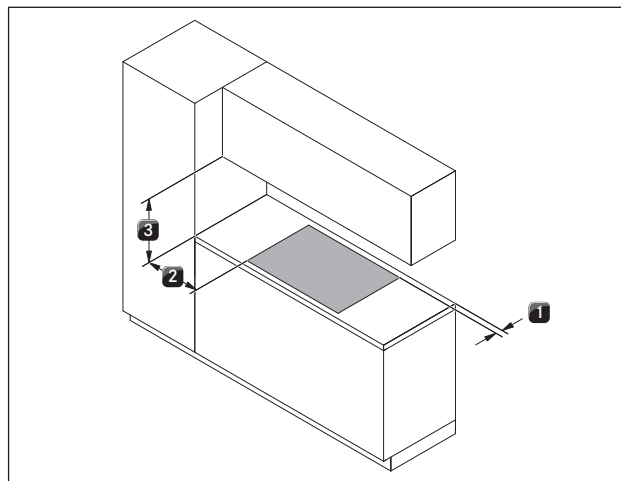


Fig. 5.1 Distances minimales

- [1] 50 mm de distance minimale derrière entre la découpe du plan de travail et le bord arrière du plan de travail.
- [2] Distance minimale de 50 mm à gauche et à droite de la découpe des plans de travail jusqu'à l'armoire placée sur le côté ou à un mur de la pièce. Une distance minimale de 300 mm est recommandée pour des raisons ergonomiques et pour un système d'aspiration sur table de cuisson efficace.
- [3] 650 mm de distance minimale entre le plan de travail et le placard supérieur. Une distance minimale de 1000 mm est recommandée pour des raisons ergonomiques.

### 5.4 Dimensions de découpe

#### Préparation du plan de travail

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

### Saillie du plan de travail

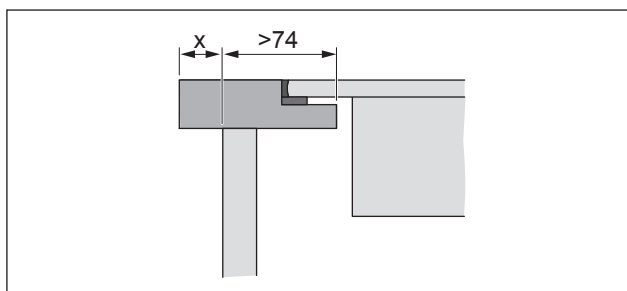


Fig. 5.2 Saillie du plan de travail

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

### Montage affleurant

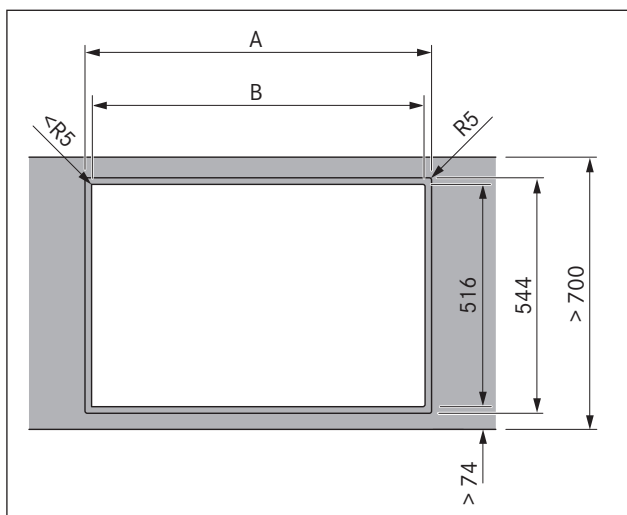


Fig. 5.3 Montage affleurant

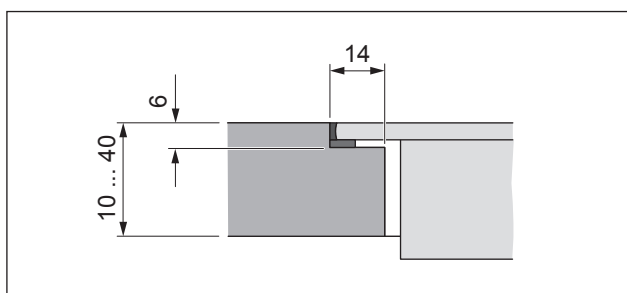


Fig. 5.4 Dimension de rainure pour montage affleuré

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

### Montage par le dessus

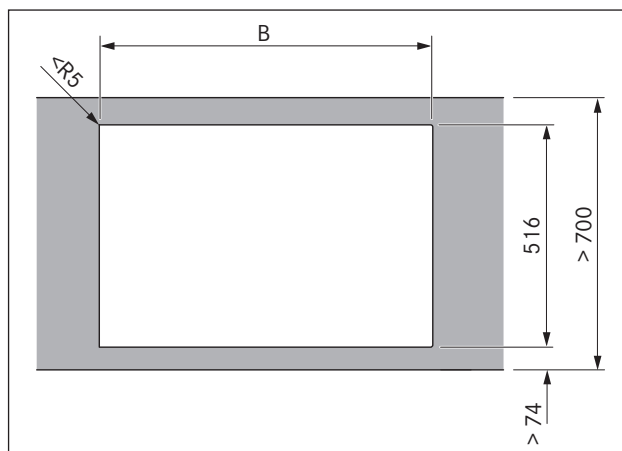


Fig. 5.5 Montage par le dessus

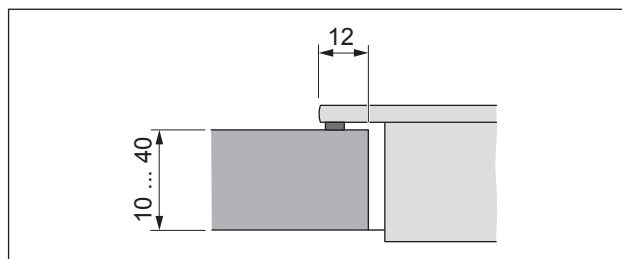









Fig. 5.6 Découpe montage par le dessus

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

Table de cuisson / Dispositif aspirant		A en mm	B en mm
	1/0	374	346
	2/0	745	717
	3/0	1116	1088
	1/1	485	457
	2/1	856	828
	3/2	1338	1310
	4/2	1709	1681

Tab. 5.2 Dimensions de découpe



## 5.5 Monter la table de cuisson

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

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

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

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

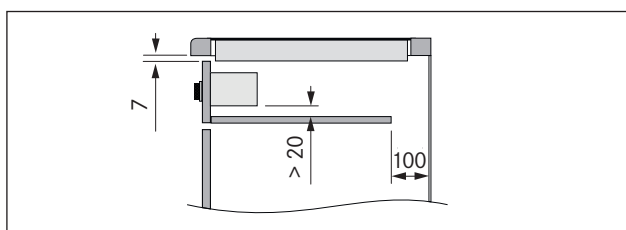


Fig. 5.7 Vue latérale de la plaque de protection des câbles et de l'aération

- D'éventuelles traverses sur le meuble doivent être retirées de la zone de la découpe du plan de travail.
- Les tiroirs ou tablettes dans le meuble bas doivent pouvoir être retirés pour des travaux de maintenance et de nettoyage.

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

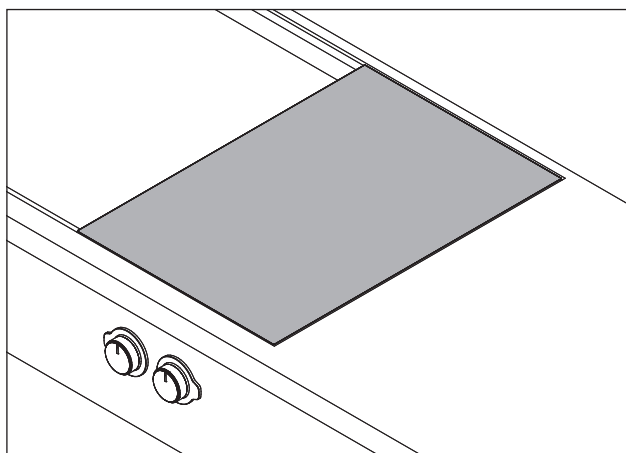


Fig. 5.8 Boîtier de commande et table de cuisson installés

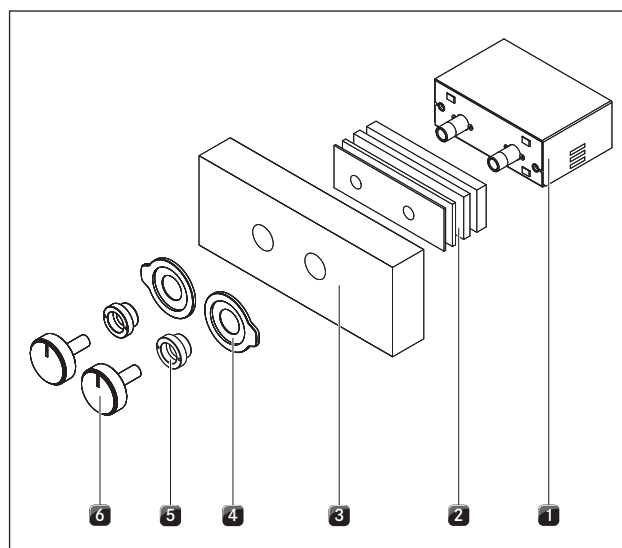


Fig. 5.9 Montage boîtier de commande

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

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

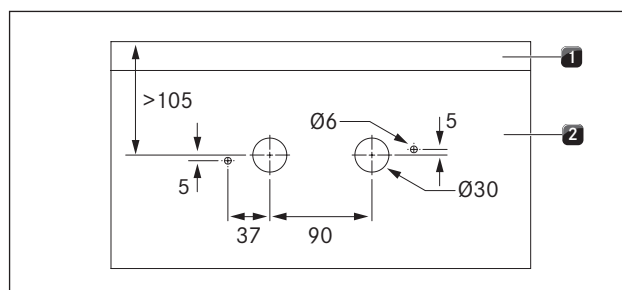


Fig. 5.10 Gabarit de perçage

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

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

#### Donner le nombre de plaques de compensation

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

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

Tab. 5.3 Aperçu des plaques de compensation

### Renforcer le boîtier de commande

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

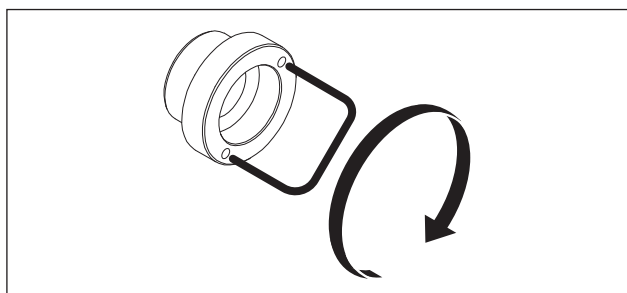


Fig. 5.11 Mettre l'écrou de fixation

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

### Ajuster le bouton de commande

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

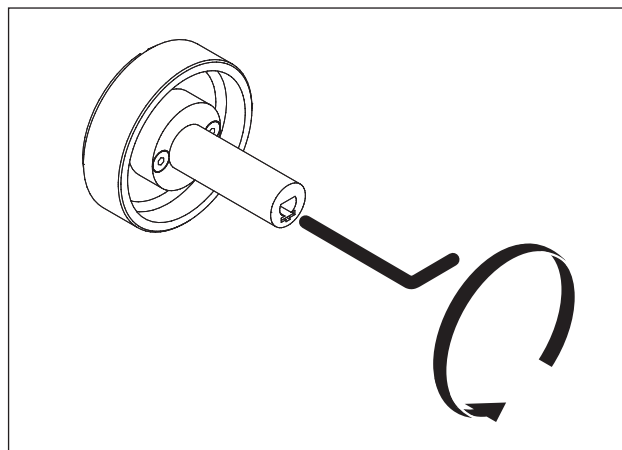


Fig. 5.12 Régler le bouton de commande

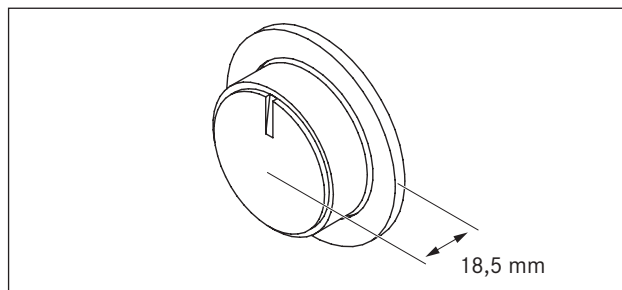


Fig. 5.13 Distance bouton de commande

## 5.5.2 Encastrement de la table de cuisson

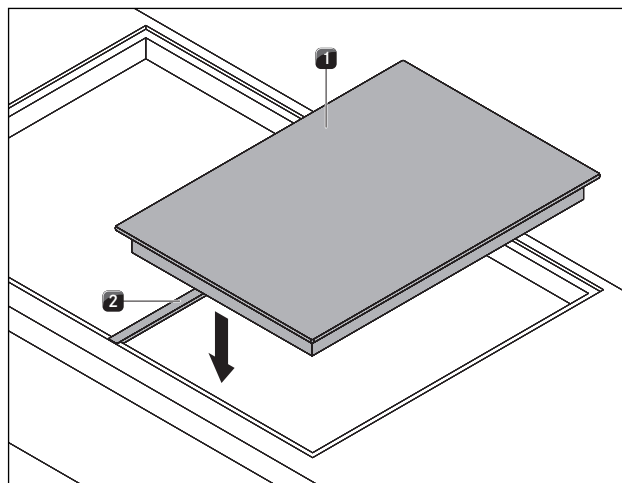


Fig. 5.14 Introduire le rail de montage et la table de cuisson

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

- ▶ Placez le rail de montage [2] dans la découpe du plan de travail.
- ▶ Introduisez la table de cuisson [1].
- ▶ Alignez de manière exacte la table de cuisson [1].
- ▶ Orientez le rail de montage [2] de façon à ce que celle-ci repose uniformément sous la table de cuisson et l'aspiration sur table de cuisson PL540.

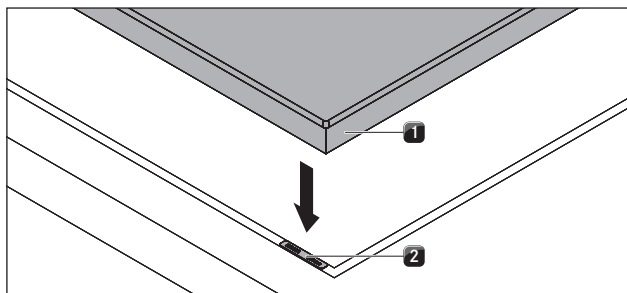


Fig. 5.15 Table de cuisson et plaques de compensation des hauteurs

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

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

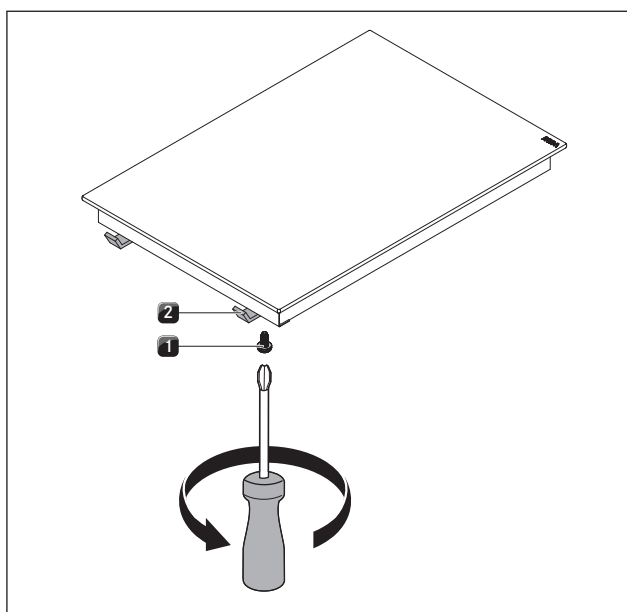


Fig. 5.16 Pattes de fixation

- [1] Vis  
[2] Patte de fixation

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

### Établir la table de cuisson et le boîtier de commande

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



Symbole prise de terre

- Raccordez maintenant la fiche d'alimentation multipolaire et de couleur de la zone de cuisson correspondante au boîtier de commande avec la douille correspondante de couleur.  
■ Établissez la connexion des tuyaux de gaz :

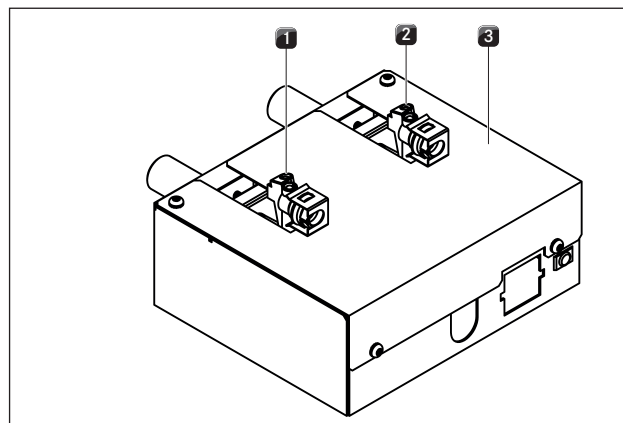


Fig. 5.1 Boîtier de commande

- [1] Raccord de gaz (brûleur normal arrière)  
[2] Raccord de gaz (brûleur haute puissance avant)  
[3] Boîtier de commande

- Retirez les deux clapets de protection des robinets de gaz [2] et [3] au niveau du boîtier de commande.  
► Pour chaque raccord de gaz, vérifiez que le joint est bien fixé.

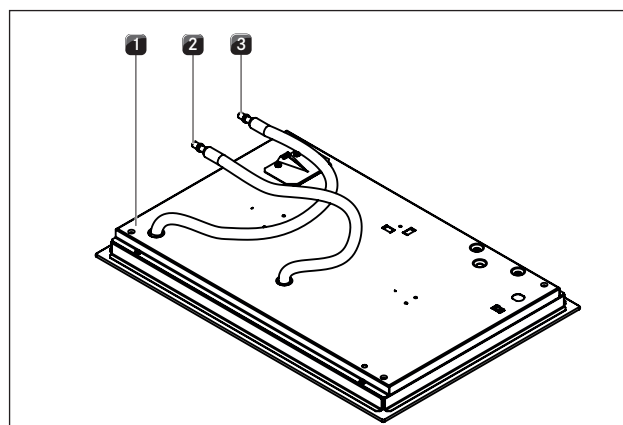


Fig. 5.1 Table de cuisson

- [1] Table de cuisson  
[2] Tuyau de gaz (brûleur normal arrière)  
[3] Tuyau de gaz (brûleur haute puissance avant)

- ▶ Retirez les deux clapets des raccords d'alimentation en gaz [2] et [3] au niveau de la table de cuisson à gaz.
- ▶ Raccordez les alimentations en gaz de couleur aux robinets à gaz de couleur correspondante.

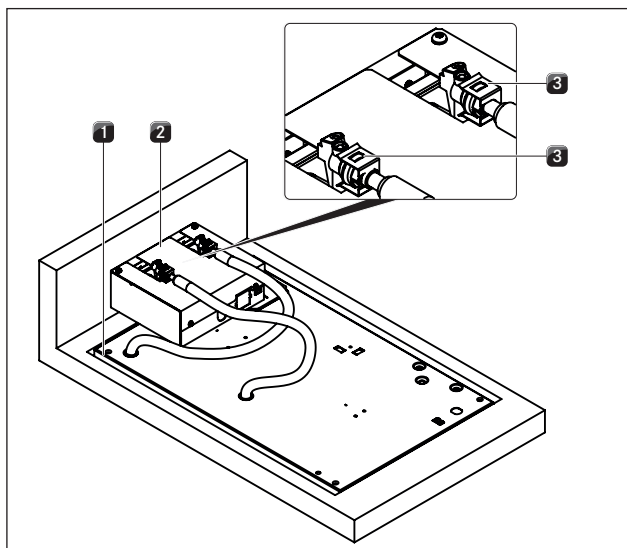


Fig. 5.1 Table de cuisson avec boîtier de commande

- [1] Table de cuisson
- [2] Boîtier de commande
- [3] Ressort de sécurité

- ▶ Fixez un ressort de sécurité à chaque raccordement et vérifiez que celui-ci est enclenché.
- ▶ Vérifiez tous les raccords situés entre le boîtier de commande et la table de cuisson, ainsi que le raccordement à l'aide d'un produit de test approprié. (voir chap. Installation de gaz)

## 5.6 Raccordement en électricité

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

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

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

- Coupe transversale: 3G1,5 mm<sup>2</sup> pour un raccordement 1 phases.
- Si l'alimentation du raccordement a été endommagée, celle-ci doit être remplacée par une alimentation spéciale. Seul un service client habilité pourra le faire.

## Raccord électrique

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

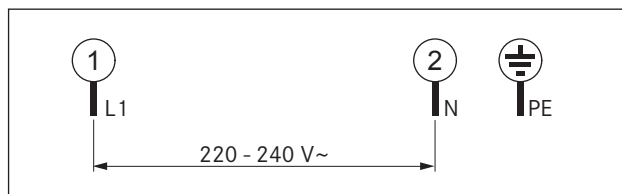


Fig. 5.2 Schéma de raccordement 1 phases

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

## 5.7 Remise à l'utilisateur

Si le montage est raccordé :

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

## 6 Installation de gaz

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

**INFO** En considération des dispositions valables s'y rapportant, le raccordement de la table de cuisson à la conduite de gaz doit se faire sur la base d'un robinet d'arrêt.

**INFO** La connexion de la conduite d'alimentation de gaz est uniquement possible lorsque la table de cuisson à gaz est installée.

**INFO** La conduite en tuyau doit être posée de manière à ce qu'elle ne soit exposée à aucune déformation, aucun pliage ni abrasion.

**INFO** Les raccordements du robinet d'arrêt et de la conduite d'alimentation de gaz doivent être accessibles.

**INFO** Une vérification de la conduite en tuyau sur la longueur totale et en état monté doit être possible.

**INFO** Seules les pièces de raccordement compatibles pour le raccordement de la conduite en tuyau doivent être utilisées.

**INFO** La conduite en tuyau du raccordement de gaz ne doit pas être en contact avec la fumée ou les buses de fumée d'un four.

**INFO** La conduite en tuyau ne doit pas être en contact avec les surfaces chaudes de la table de cuisson ou d'autres appareils.

Le raccord de gaz ne doit être effectué que par un installateur autorisé dans le respect des dispositions légales en vigueur. Respectez les dispositions locales des entreprises d'approvisionnement en énergie.

Pays	Dispositions / directives
Allemagne	DVGW-TRGI 2008 ou TRF 1996
Autriche	ÖVGW-directive G1
Suisse	SVGW-directives gaz G1
	EKAS-directives No. 1942 : Gaz liquide, partie 2
	Dispositions de l'Association des établissements cantonaux d'assurance incendie (AEAI)
Pays-Bas, Belgique, France	Dispositions de la norme NBN D 51-003
	Dispositions et conditions de raccordement de l'entreprise d'approvisionnement en gaz (GDF) et en électricité (EDF)
Australie, Nouvelle-Zélande	AS/ANZS5601 - Installation de gaz

Tab. 6.1 Conditions spécifiques à chaque pays (informations sans garantie)

### 6.1 Aération

Cet appareil n'est pas raccordé à une conduite d'évacuation. Il doit être installé et raccordé selon les conditions d'installation en vigueur. Les mesures d'aération appropriées sont particulièrement à respecter.

- ▶ Maintenez toujours une aération suffisante pendant l'utilisation (de l'appareil).

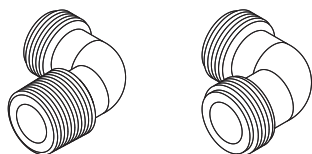
### 6.2 Raccordement de gaz

Cet appareil de cuisson à gaz correspond à la classe d'appareil 3. Il est muni d'un tube de raccordement flexible.

- Les instructions suivantes ne sont pas applicables pour l'Australie et la Nouvelle-Zélande.
- Il est recommandé d'installer une prise de gaz de sécurité dans l'armoire attenante.
- Le raccordement au gaz liquide (GPL) se fait grâce à l'interposition d'une pièce de raccordement étanche tuyau D : 8x1mm
- Le raccordement à l'alimentation de gaz est à établir avec des tuyaux souples et sans couture.
- Le raccordement avec un tuyau de gaz de sécurité est à établir selon la DIN 3383 avec une longueur maximale de 1500 mm.
- L'angle de raccordement et les connecteurs doivent être munis d'un filetage extérieur d'1/2 pouce en accord avec les conditions normatives du pays (voir tableau 6.2 angle de raccordement).
- ▶ Raccordez l'appareil comme ceci :
- ▶ Réglez le bouton de commande en position 0.
- ▶ Coupez l'arrivée de gaz.

- ▶ Avant le raccordement de la table de cuisson, mettez l'interrupteur principal / le coupe-circuit automatique hors service.
- ▶ Assurez-vous qu'ils sont sécurisés contre une remise en service non autorisée.
- ▶ Vérifiez l'absence de tension.
- ▶ Vérifiez le le type et la pression de gaz de la conduite d'alimentation de gaz.
- ▶ Assurez-vous que l'appareil est muni du type de buse adéquat pour assurer une flamme de brûleur correcte et une utilisation sécurisée.
- ▶ Retirez le clapet de protection du tube de raccordement.
- ▶ Lorsque vous utilisez un tuyau de gaz de sécurité, raccordez celui-ci de manière étanche au gaz avec un collier de sécurité homologué directement à l'angle de raccordement de la table de cuisson à gaz.
- ▶ En cas d'utilisation d'un angle de raccordement, vissez l'angle de raccordement correspondant au joint inclus.

ISO 228-1	ISO 228-1
ISO 7-1	ISO 228-1
(EN10226)	



Tab. 6.2 Angle de raccordement

- Utilisez uniquement le type d'angle de raccordement homologué dans votre pays.
- ISO 228-1/ISO7-1(EN10226): cylindrique/conique
- ISO 228-1/ISO 228-1: cylindrique/conique
- ▶ Reliez l'appareil avec la conduite d'alimentation en gaz.
- ▶ Serrez fermement l'ensemble des connexions.
- ▶ Contrôlez que le montage est correct.
- ▶ Vérifiez le bon fonctionnement du robinet de sécurité.
- ▶ Vérifiez l'étanchéité du raccordement de gaz avec un test de fuite (voir paragraphe test de fuite)
- ▶ Actionnez l'interrupteur principal / le coupe-circuit automatique.
- ▶ Mettez la table de cuisson en marche (voir le chapitre Utilisation).
- ▶ Vérifiez le bon fonctionnement de toutes les fonctions et de la flamme du brûleur.

### 6.2.1 Informations d'installation supplémentaires pour l'Australie et la Nouvelle-Zélande (AUS/NZS)

**INFO** Lors de l'installation, veillez à respecter la distance minimale requise par la norme AS/NZS 5601 entre le bord du brûleur à gaz et la surface inflammable la plus proche.

- ▶ Prenez connaissance de toutes les informations précédentes fournies dans ce chapitre.
- ▶ Respectez également les conditions dans la version valable des dispositions en vigueur : NZS5261/AS5601/AG601.

### 6.2.2 Raccordement gaz AUS/NZS

D'autres exigences techniques doivent être prise en compte :

AS 4551-2008 Domestic gas cooking appliances (appareils domestiques de cuisson au gaz) (AUS/NZS).

Vérifier l'extension du contenu de la livraison

Désignation	Nombre
Régulateur de gaz 1,00 kPa avec point de test pour gaz naturel (NG)	1
Adaptateur point de test pour gaz liquide (GPL)	1

Tab. 6.3 Extension du contenu de la livraison pour AUS/NSZ

### Établir le raccordement de gaz

- Le raccordement à un tuyau rigide fixé doit être réalisé en conformité avec la norme AS/NZS 5601.
- Le raccordement avec un tuyau de gaz de sécurité doit être réalisé en conformité avec la norme AS/NZS 1869 (certifié et autorisé AGA) classe B ou D, avec un diamètre de 10 mm, et ne pas dépasser une longueur de 1200 mm, conformément à la norme AS/NZS 5601.
- ▶ Raccordez l'appareil comme ceci :
- ▶ Avant le raccordement de la table de cuisson, mettez l'interrupteur principal / le coupe-circuit automatique hors service.
- ▶ Assurez-vous qu'ils sont sécurisés contre une remise en service non autorisée.
- ▶ Vérifiez l'absence de tension.
- ▶ Vérifiez le le type et la pression de gaz de la conduite d'alimentation de gaz.
- ▶ Assurez-vous que l'appareil est muni du type de buse adéquat pour assurer une flamme de brûleur correcte et une utilisation sécurisée.

### Gaz naturel (GN)

Si la table de cuisson est raccordée à une alimentation en gaz naturel (GN), il faut installer un régulateur de gaz avec point de test.

Le régulateur de gaz et la pièce de raccordement sont inclus dans le contenu de la livraison de l'appareil.

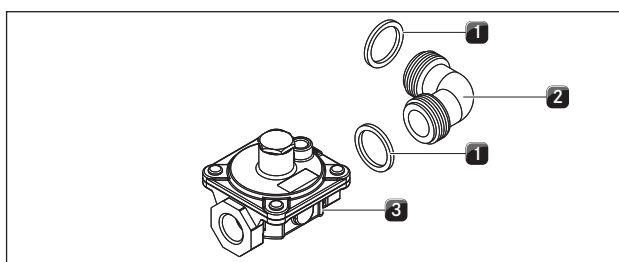


Fig. 6.1 Raccordement avec régulateur de gaz (GN)

- [1] Joint
- [2] Pièce de raccordement
- [3] Régulateur de gaz

- ▶ Installez le régulateur de gaz [3] avec les pièces de raccordement [2] et le joint adapté [2] sur le raccord de la table de cuisson au gaz.
- ▶ Respectez la direction d'écoulement de gaz du régulateur de gaz [3].

### Gaz liquide (GPL)

Si la table de cuisson est raccordée à un approvisionnement de gaz liquide (GPL), la réglementation se fait au niveau de la bouteille de gaz.

Installez uniquement l'adaptateur point de test avec une pièce de raccordement dans la conduite d'approvisionnement de gaz.

L'adaptateur point de test et la pièce de raccordement sont inclus dans le contenu de la livraison de l'appareil.

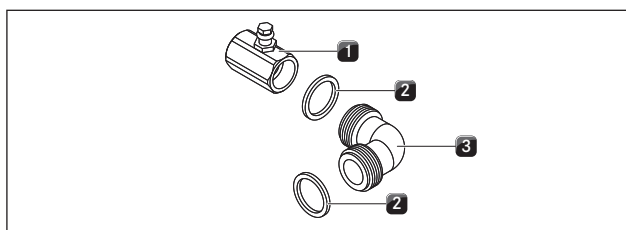


Fig. 6.2 Raccordement avec adaptateur point de test (GPL)

- [1] Adaptateur point de test
- [2] Joint
- [3] Pièce de raccordement

- ▶ Installez l'adaptateur point de test [1] avec les pièces de raccordement [3] et le joint adapté [2] sur le raccord de la table de cuisson au gaz.
- ▶ Assurez-vous que le joint est correctement placé.
- ▶ Mettez à disposition la pièce de raccordement nécessaire au niveau de l'approvisionnement avec les joints adéquats sur place.
- ▶ Serrez fermement l'ensemble des connexions.
- ▶ Contrôlez que le montage est correct.
- ▶ Vérifiez le bon fonctionnement du robinet de sécurité.
- ▶ Vérifiez la pression du gaz (GPL) comme suit :
  - ▶ Réglez le bouton de commande en position 0.
  - ▶ Coupez l'arrivée de gaz.
  - ▶ Dévissez la vis point de test complètement.
  - ▶ Reliez votre appareil de mesure avec le raccordement point de test.
  - ▶ Ouvrez l'arrivée de gaz.
  - ▶ Réglez la pression de gaz à l'approvisionnement de gaz (bouteille de pression GPL) à 2.75 kPa.
  - ▶ Allumez le brûleur (voir chap. Utilisation).
  - ▶ Vérifiez la flamme du brûleur.
  - ▶ Coupez l'arrivée de gaz une fois le réglage réussi.
  - ▶ Réglez le bouton de commande en position 0.
  - ▶ Isolez l'appareil de mesure du point test.

- ▶ Vissez la vis point de test à nouveau dans l'adaptateur point de test.
- ▶ Vérifiez la bonne mise en place de la vis.

### Travaux finaux d'installation pour les deux types de gaz (GN / GPL)

- ▶ Vérifiez l'étanchéité du raccordement de gaz avec un test de fuite (voir paragraphe test de fuite)
- ▶ Actionnez l'interrupteur principal / le coupe-circuit automatique.
- ▶ Mettez la table de cuisson en marche (voir le chapitre Utilisation).
- ▶ Vérifiez le bon fonctionnement de toutes les fonctions et de la flamme du brûleur.

## 6.3 Test de fuite du raccord de gaz

- ▶ Assurez-vous qu'aucune étincelle d'allumage ne puisse survenir.
- ▶ N'utilisez pas de feu ou une flamme ouverte.
- ▶ Vérifiez tous les raccords situés entre le boîtier de commande et la table de cuisson, ainsi que le raccordement à l'aide d'un produit de test approprié.
- ▶ En cas d'utilisation d'un spray de détection de fuites, aspergez tous les raccords.
- ▶ Coupez l'arrivée de gaz si vous constatez que du gaz s'échappe et aérez la pièce.
- ▶ Étanchez l'endroit de sortie de gaz.
- ▶ Contrôlez à nouveau tous les raccords ainsi que le raccordement au gaz.
- ▶ Répétez le test de fuite jusqu'à ce que toutes les connexions soient étanches.
- ▶ Définissez un protocole de contrôle à transmettre à l'utilisateur.

## 6.4 Modifier le type de gaz

- ▶ Réglez le bouton de commande en position 0.
- ▶ Coupez l'arrivée de gaz de la conduite d'alimentation en gaz.
- ▶ Mettez à l'arrêt l'interrupteur principal / le coupe-circuit automatique.
- ▶ Assurez-vous qu'ils sont sécurisés contre une remise en service non autorisée.
- ▶ Vérifiez l'absence de tension.

### Changer les buses du brûleur de gaz dans le brûleur à gaz

- ▶ Enlevez le support de récipient.
- ▶ Enlevez le couvercle du brûleur à gaz

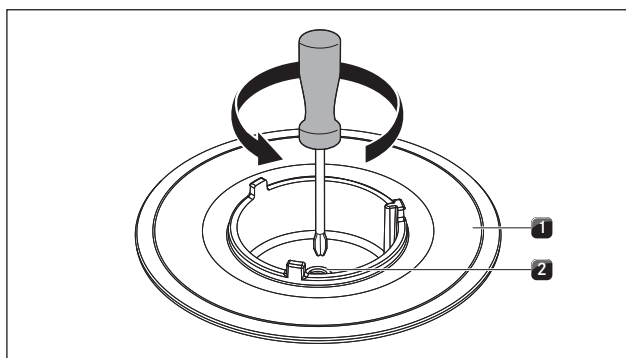


Fig. 6.3 Brûleur coin cuisine avec buse de brûleur à gaz

- [1] Brûleur à gaz  
[2] Buse de brûleur à gaz

- ▶ Dévissez la buse de brûleur à gaz [2] du brûleur à gaz [1]
- ▶ Vissez la buse correspondante du type de gaz à utiliser dans le brûleur à gaz [2].
- ▶ Mettez le couvercle du brûleur à gaz correctement sur le brûleur à gaz [1] de sorte que celui-ci repose à plat.

### Changer les buses du robinet à gaz dans le boîtier de commande

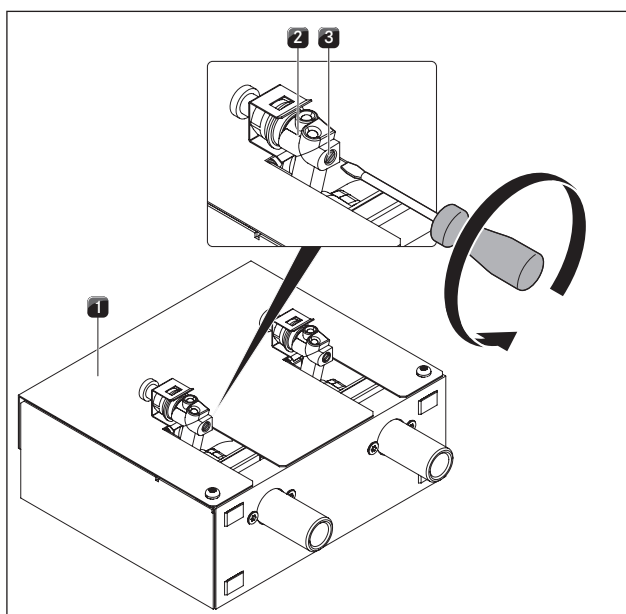


Fig. 6.4 Boîtier de commande avec buses de robinet à gaz

- [1] Boîtier de commande  
[2] Robinet à gaz  
[3] Buse

- ▶ Dévissez la buse de robinet à gaz [3] du robinet à gaz [2]
- ▶ Vissez la buse du robinet à gaz correspondant [3] au type de gaz à utiliser au robinet à gaz [2].
- ▶ Fixez le nouveau marquage du type de gaz utilisé (gaz naturel / gaz liquide) sur les étiquettes de type en dessous de l'appareil et sur le boîtier de commande.
- ▶ Installez le raccordement de gaz correspondant pour le gaz naturel (GN) ou gaz liquide (GPL). Voir le paragraphe Raccordement de gaz dans le chapitre.

## 6.5 Remise à l'utilisateur

Si le montage est raccordé :

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



## 6.6 Tableau des buses

**INFO** Utilisez uniquement les buses tamponnées et agréées

Type de gaz	Type de gaz GPL (gaz liquide) GN (gaz naturel)	Brûleur à gaz - Position	Pression maximale (mbar)	Charge petite unité (kW)	Désignation des buses		Charge chaleur nominal gaz naturel		Puissance connectée nominale butane propane	
					Brûleur	Robinet à gaz	Hs (kW)	Hi (kW)	(kW)	(g/h)
G 20	Gaz naturel H/E	Avant	20	0,6	140	59	4,0	3,65		
G 20	Gaz naturel H/E	Arrière	20	0,35	101	46	1,75	1,6		
G 25	Gaz naturel LL	Avant	20	0,6	144	59	3,5	3,2		
G 25	Gaz naturel LL	Arrière	20	0,35	94	50	1,5	1,35		
G 20/25	Gaz naturel H/L	Avant	20/25	0,6	140	59	4,0	3,65		
G 20/25	Gaz naturel H/L	Arrière	20/25	0,35	101	46	1,75	1,6		
G 20	Gaz naturel H	Avant	25	0,6	126	61	4,0	3,65		
G 20	Gaz naturel H	Arrière	25	0,35	91	47	1,75	1,6		
G 25	Gaz naturel L	Avant	25	0,6	144	59	4,0	3,65		
G 25	Gaz naturel L	Arrière	25	0,35	94	46	1,75	1,6		
G 20	Gaz naturel H	Avant	10	0,6	193	68	4,0	3,65		
G 20	Gaz naturel H	Arrière	10	0,35	118	53	1,75	1,6		
G 30/31	Butane/propane	Avant	28-30/37	0,6	85	40			3,0	219
G 30/31	Butane/propane	Arrière	28-30/37	0,38	65	33			1,75	128
G 30/31	Butane/propane	Avant	50	0,6	75	33			3,0	219
G 30/31	Butane/propane	Arrière	50	0,38	58	27			1,75	128

Tab. 6.4 Tableau des buses

Puissances connectées nominales totales pour gaz liquide :  
4,75 kW/347 g/h

Puissances connectées nominales totales pour gaz naturel :  
5,75 kW / 0,588 m<sup>3</sup>/h

## 7 Utilisation

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

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

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

**INFO** L'utilisation peut entraîner une coloration au niveau des brûleurs à gaz. Cette coloration est normale et n'a aucun effet sur la flamme de gaz.

**INFO** Des bruits de sorties de gaz peuvent se faire entendre au niveau du brûleur à gaz lors de l'utilisation de celui-ci. Une coloration orange de la flamme du brûleur apparaît à cause d'impuretés au niveau du brûleur à gaz et dans l'air ambiant (poussière). Ces éléments sont tout à fait normaux et peuvent survenir indépendamment les uns des autres.

L'utilisation d'une table de cuisson à gaz entraîne la formation d'humidité et de chaleur dans la pièce d'installation.

- Assurez-vous qu'il y a une aération suffisante dans la pièce.
- Gardez les ouvertures d'aération naturelles ouvertes.
- Utilisez un dispositif d'aération mécanique.
- 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.
- En cas de fumée ou d'incendie lors de l'utilisation de la plaque de cuisson au gaz, fermez l'alimentation en gaz et mettez le disjoncteur de l'installation domestique hors tension.

### 7.1 Allumer le brûleur à gaz

Chaque zone de cuisson est munie d'un thermocouple de sécurité.

- Ce thermocouple reconnaît lorsque la flamme est éteinte et coupe l'arrivée de gaz.
- Le gaz ne s'échappe plus.

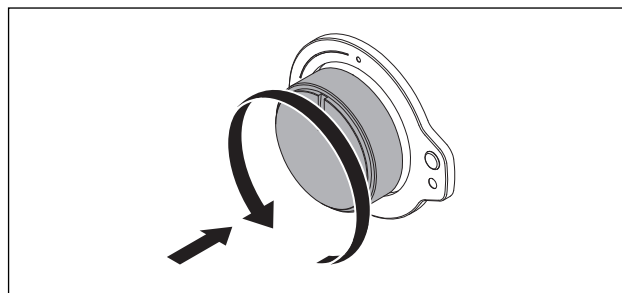


Fig. 7.1 Appuyer sur le bouton de commande et tournez-le

### Allumer

Pour allumer le brûleur à gaz, cela fonctionne via un thermocouple de sécurité. Appuyez encore environ 15 secondes sur le bouton de commande après l'allumage.

En cas d'extinction accidentelle de la flamme ou si le brûleur à gaz ne s'est pas allumé, attendez au moins une minute avant de l'allumer à nouveau.

- ▶ Ouvrez la soupape à gaz prémontée pour garantir l'arrivée de gaz.
- ▶ Appuyez sur le bouton de commande du coin cuisine à gaz souhaité jusqu'à ce que cela prenne.
- ▶ Tournez ensuite ce bouton de commande vers la gauche dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur le grand symbole de flamme.
- Le gaz s'échappe alors du brûleur allumé en tout sécurité par les étincelles intermittentes.
- La flamme s'éteint lorsque le bouton de commande est débloqué trop tôt.
- ▶ Maintenez le bouton de commande appuyé pendant environ 10 à 15 secondes.
- La flamme brûle alors de manière durable.
- Si l'allumage n'a pas fonctionné, essayez à nouveau, sur le réglage inférieur ou intermédiaire du bouton de commande.

### Mise à l'arrêt

- ▶ Tournez le bouton de commande au niveau de puissance 0 pour mettre la table de cuisson à gaz à l'arrêt.
- La flamme du coin cuisine à gaz s'éteint.
- ▶ Fermez la soupape à gaz prémontée.

### 7.2 Réglage du niveau de puissance

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

### 7.3 Utilisation appropriée de l'emplacement de cuisson à gaz

**INFO** Posez le récipient de cuisson avec un fond inégal sur le support de récipient en fonte. Il est possible que le récipient de cuisson bascule.

Pour une puissance maximale avec une consommation de gaz minimale, nous conseillons :

- ▶ 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.
- ▶ Lorsque le contenu du récipient cuir, mettez le brûleur à gaz au niveau de puissance minimal (petite flamme).
- ▶ Posez le récipient de cuisson au centre du coin cuisine à gaz.

### 7.4 Utilisation de la table de cuisson à gaz avec une aspiration sur table de cuisson BORA

**INFO** La table de cuisson peut uniquement être utilisée lorsque le déflecteur d'air (inclus dans le contenu de la livraison) est sur la bonne position et peut faire fonction de déflecteur d'air.

**INFO** Le déflecteur d'air peut chauffer pendant l'utilisation.

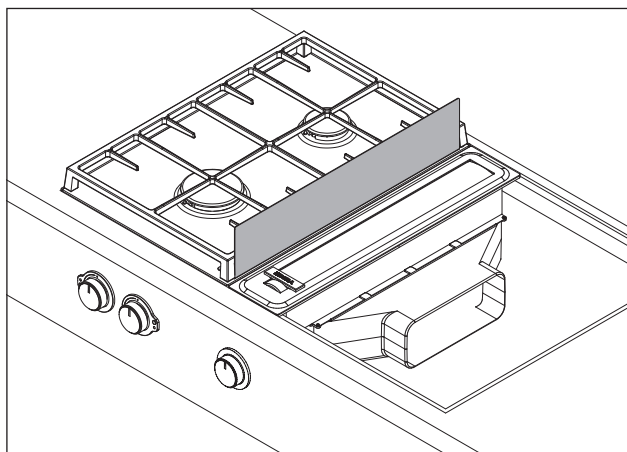


Fig. 7.2 Position du déflecteur d'air

- ▶ Positionnez le déflecteur d'air sur la longueur de l'aspiration sur table de cuisson.
- Un aimant incrusté maintient le déflecteur d'air en place.
- Cela minimise ainsi l'allumage retardé de la flamme.
- Vous pouvez désormais utiliser l'aspiration sur table de cuisson avec la table de cuisson à gaz.

## 8 Nettoyage et entretien

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

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

Tab. 8.1 Cycles de nettoyage

### 8.1 Nettoyant

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

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

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

### 8.2 Entretien de la table de cuisson

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

### 8.3 Nettoyage de la table de cuisson

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

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

**Si la table de cuisson est encore chaude :**

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

**Salissures importantes**

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

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

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

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

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

### 8.3.1 Nettoyage du brûleur à gaz

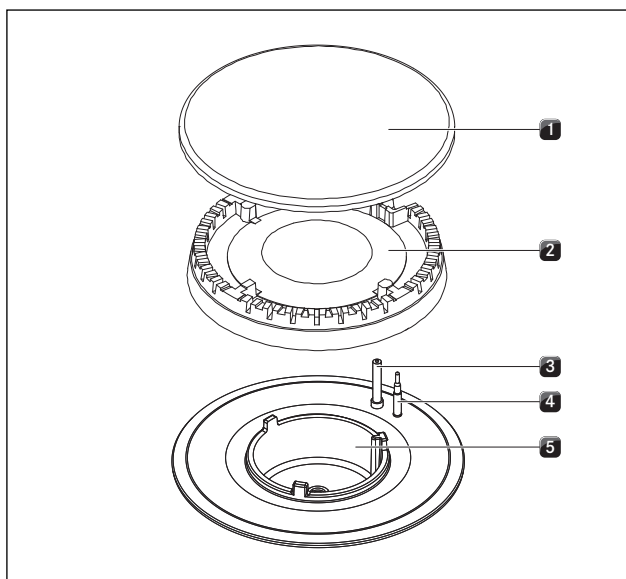


Fig. 8.1 Montage du brûleur à gaz

- [1] Chapeau de brûleur
- [2] Tête de brûleur
- [3] Thermocouple de sécurité
- [4] Dispositif d'allumage électrique
- [5] Corps de brûleur

- Ne commencez à nettoyer que lorsque le brûleur à gaz est refroidi à température normale après utilisation.
- Procédez au nettoyage uniquement avec de l'eau chaude normale et un produit nettoyant habituel en utilisant une éponge douce ou un chiffon normal.
- Ne grattez ou ne raclez jamais les résidus de cuisson.
- Ne mettez ni les pièces du brûleur à gaz ni le support de récipient au lave-vaisselle.
- ▶ Enlevez le support de récipient.
- ▶ Enlevez le chapeau de brûleur [1] de la tête de brûleur [2].
- ▶ Enlevez la tête de brûleur [2] de la sortie de gaz
- ▶ Nettoyez les pièces du brûleur.
- ▶ Une fois les pièces du brûleur propres, réassemblez-les.
- Avant d'être mis en place, les têtes de brûleur et les chapeaux de brûleur doivent être complètement secs.
- ▶ Positionnez correctement la tête de brûleur [2] sur la sortie de gaz.
- ▶ Veillez à ce que le thermocouple de sécurité et le dispositif d'allumage électrique soient positionnés dans la bonne ouverture.
- ▶ Placez le chapeau de brûleur [1] horizontalement et à plat sur la tête de brûleur [2].
- Si les pièces du brûleur sont mal positionnées, l'allumage électrique ne peut pas être utilisé.
- ▶ Placez le support de récipient horizontalement et à plat sur la table de cuisson.
- ▶ Mettez le brûleur à gaz en marche (voir le chapitre Utilisation).

### 8.3.2 Nettoyage de la manette de commande

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

## 9 Dépannage

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

Problème de commande	Cause	Aide
Il est impossible d'allumer la table de cuisson avec l'électricité.	Le fusible ou le coupe-circuit automatique de l'installation de la maison/de l'appartement est défectueux ou a été déclenché.	Changez le fusible.  Remettez le coupe-circuit automatique en marche.
	Le fusible ou le coupe-circuit automatique se déclenche plusieurs fois.	Appeler le service après-vente de BORA.
	L'alimentation en courant est interrompue.	Faire contrôler l'alimentation en courant par un électrotechnicien.
	Les brûleurs à gaz sont humides	Faites sécher les pièces du brûleur à gaz (voir chapitre Nettoyage).
	Les têtes de brûleur à gaz et/ou les couvercles de brûleur ne sont pas positionnés correctement.	Positionnez correctement les pièces du brûleur à gaz (voir chapitre Nettoyage).
	Impuretés dans la tête du brûleur à gaz	Nettoyez les pièces du brûleur à gaz (voir chapitre Nettoyage).
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 soient étanches (voir chapitre installation de gaz)
Aucun gaz ne s'échappe du brûleur à gaz.	L'arrivée de gaz est fermée	Ouvrez le l'arrivée de gaz (voir chap. Utilisation).
	La bouteille de gaz pour le gaz liquide (GPL) est vide.	Remplacez la bouteille de gaz vide contre une bouteille de gaz pleine du bon type de gaz.
Vous empêchez la formation d'une flamme irrégulière du brûleur.	Les têtes de brûleur à gaz et/ou les couvercles de brûleur ne sont pas positionnés correctement.	Positionnez correctement les pièces du brûleur à gaz (voir chapitre Nettoyage).
	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 chapitre Nettoyage).

Tab. 9.1 Résolution des dysfonctionnements

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

## 10 Mise hors service, démontage et élimination

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

### 10.1 Mise hors service

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

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

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

### 10.2 Démontage

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

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

### 10.3 Élimination dans le respect de l'environnement

#### Élimination de l'emballage de transport

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

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

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

#### Élimination de l'appareil usagé



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

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

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

# 11 Garantie, service après-vente et pièces de rechange

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

## 11.1 Garantie

La période de garantie est de 2 ans.

## 11.2 Service après-vente

**Service après-vente BORA :**

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



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

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

## 11.3 Pièces de rechange

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

---

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

---



## 12 Notes :





Plaque signalétique :



**Allemagne :**

**BORA Lüftungstechnik GmbH**

Rosenheimer Str. 33

83064 Raubling

Allemagne

T +49 (0) 8035 / 907-240

F +49 (0) 8035 / 907-249

info@bora.com

www.bora.com

**Australie- Nouvelle-Zélande :**

**BORA APAC Pty Ltd**

A/ 91-95 Victoria Road

Drummoyne NSW 2047

Australie

T +61 2 7900 5580

F +61 2 8076 3514

info@boraapac.com.au

www.boraapac.com.au

**Autriche :**

**BORA-Vertriebs GmbH & Co KG**

Prof.-Dr.-Anton-Kathrein-Straße 3

6342 Niederndorf

Autriche

T +43 (0) 5373 / 62250-0

F +43 (0) 5373 / 62250-90

mail@bora.com

www.bora.com

**Europe :**

**BORA Holding GmbH**

Prof.-Dr.-Anton-Kathrein-Straße 3

6342 Niederndorf

Autriche

T +43 (0) 5373 / 62250-0

F +43 (0) 5373 / 62250-90

mail@bora.com

www.bora.com

