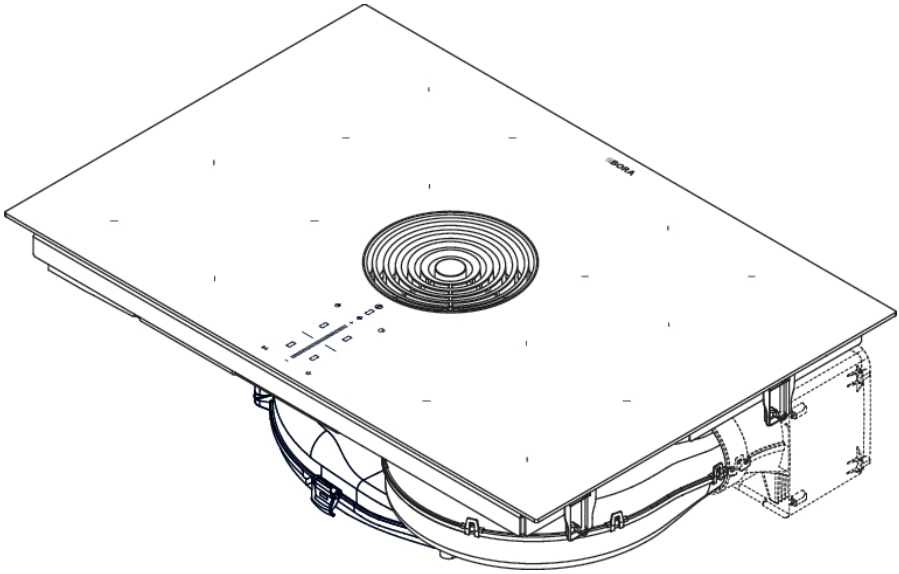
BORA

FR Notice d’utilisation et de montage Pure



umim-pure2-02-fr

bora.com

Sommaire

1 Généralités 4
1.1 Validité 4
1.2 Responsabilité 4
1.3 Conformité du produit 4
1.4 Représentation des informations 4

2 Sécurité 6
2.1 Utilisation correcte 6
2.2 Personnes à capacités limitées 6
2.3 Informations de sécurité générales 7
2.4 Informations de sécurité relatives au montage 9
2.4.1 Informations de sécurité relatives au montage du dispositif aspirant 10
2.4.2 Informations de sécurité relatives au montage des tables de cuisson 10
2.5 Informations de sécurité relatives à l'utilisation 11
2.5.1 Informations de sécurité relatives à l'utilisation du dispositif aspirant 12
2.5.2 Informations de sécurité relatives à l'utilisation des tables de cuisson 13
2.6 Informations de sécurité pour le nettoyage et l'entretien 15
2.6.1 Informations de sécurité pour le nettoyage et l'entretien des dispositifs aspirants 15
2.6.2 Informations de sécurité pour le nettoyage et l'entretien des tables de cuisson 16
2.7 Informations de sécurité pour la réparation, la maintenance et les pièces de rechange 16
2.8 Informations de sécurité relatives au démontage et à la mise au rebut 16

3 Données techniques 18
3.1 Pure 18
3.1.1 Dimensions PURA2/R 18
3.1.2 Dimensions PURU2/R 19

4 Description de l'appareil 19
4.1 Description 19
4.2 Description du système 19
4.2.1 Composition 19
4.2.2 Zone de commande 20
4.2.3 Affichage 7 segments 20
4.2.4 Luminosité 20
4.3 Principe de fonctionnement de l'aspiration sur table de cuisson 20
4.4 Principe de fonctionnement table de cuisson à induction 21

5 Fonctions et utilisation 21
5.1 Instructions d'utilisation générales 22
5.2 Commande tactile : 22
5.3 Utilisation du système 22
5.3.1 Mise en marche/Arrêt 22
5.3.2 Minuteur 22
5.3.3 Fonction Recovery 22
5.4 Fonctions du dispositif aspirant 23
5.4.1 Niveaux de puissance du ventilateur 23
5.4.2 Niveau Power du ventilateur 23
5.4.3 aspiration automatique 23
5.4.4 Arrêt du ventilateur 23
5.4.5 Système de temporisation automatique 23
5.4.6 Indicateur d'entretien du filtre 23
5.5 Fonctions de la table de cuisson 23
5.5.1 Détection de récipient 23
5.5.2 Sélection de la zone de cuisson 24
5.5.3 Réglage du niveau de puissance d'une zone de cuisson 24
5.5.4 Zones de cuisson à niveau Power 24
5.5.5 Minuteur de cuisson 24
5.5.6 Fonction de pause 25
5.5.7 Fonction de maintien au chaud 25
5.5.8 Arrêt de la zone de cuisson 25
5.6 Dispositifs de sécurité 25
5.6.1 sécurité enfant 25
5.6.2 Verrouillage au nettoyage 26
5.6.3 Indicateur de chaleur résiduelle 26
5.6.4 Arrêt de sécurité 26
5.6.5 Protection anti-surchauffe 26

6 Connect 26
6.1 Installer l'app 26
6.2 Compte 26
6.3 Pairing 27
6.4 App BORA One 27

7 BORA Assist 27
7.1 Récipient de cuisson 27
7.2 BORA Assist 27
7.2.1 Attribuer des programmes Assist via l'app BORA One 27
7.3 Activer BORA Assist 27
7.3.1 Ajuster le programme de cuisson 27
7.3.2 Fry – Grillade à une température précise 28
7.3.3 Boil – Porter l'eau à ébullition 28
7.3.4 Ajuster le minuteur de cuisson 28
7.4 Démarrer BORA Assist avec l'app BORA One 28
7.5 Désactivation anticipée du programme BORA Assist 28
7.6 Déroulement d'un programme BORA Assist 28
7.6.1 Prolonger la durée 28

8 Menu utilisateur 29
8.1 Point de menu Con : Connectivity 29
8.2 Option de menu 1 : volume des signaux sonores 29
8.2.1 Sons 29
8.3 Option de menu 2 : sécurité enfant 30
8.4 Option de menu 3 : affichage de l'état du filtre et réinitialisation de l'indicateur d'entretien 30
8.5 Option de menu 5 : durée de la temporisation automatique 30
8.6 Option de menu 5 : Vitesse de réaction des commandes tactiles 30
8.7 Option de menu 6 : Test des LED 31
8.8 Option de menu 7 : Détection de récipient permanente 31
8.9 Option de menu 8 : Affichage de la version logicielle/matérielle 31
8.10 Option de menu 9 : Arrêt de sécurité 31
8.11 Option de menu 0 : Réinitialisation sur les réglages d'usine 31

9 Nettoyage et entretien 32
9.1 Nettoyants 32
9.2 Entretien 32
9.3 Nettoyage de la table de cuisson 32
9.4 Nettoyage du dispositif aspirant 33
9.4.1 Nettoyage de la buse d'aspiration et du filtre à graisses en acier inoxydable 33
9.4.2 Élimination des liquides de l'appareil 33
9.5 Nettoyage du boîtier de circulation de l'air 33
9.6 Remplacer le filtre à odeurs 34

10 Dépannage 36

11 Montage 37
11.1 Instructions générales de montage 37
11.1.1 Fonctionnement simultané du dispositif aspirant en mode évacuation d'air et d'un foyer de combustion alimenté en air intérieur 37
11.2 Contenu de la livraison 38
11.3 Outils et ressources 38
11.4 Instructions de montage 38
11.4.1 Distances de montage 38
11.4.2 Dimensions minimales du meuble 38
11.4.3 Indications concernant le meuble de cuisine 38
11.5 Découpe de plans de travail 39
11.5.1 Dimensions de découpe 39
11.6 Préparation du meuble de cuisine variante à évacuation d'air 39
11.6.1 Adaptation du meuble de cuisine 40
11.6.2 Dimensions de montage 40
11.7 Préparation du meuble de cuisine variante à recyclage d'air 40
11.7.1 Retour de l'air recyclé par le meuble de cuisine 40
11.7.2 Variantes de montage (A et B) pour les systèmes à recyclage de l'air 40
11.7.3 Préparation du meuble de cuisine pour la variante de montage A 41
11.7.4 Dimensions de montage pour la variante de montage A 41
11.7.5 Extension de la section télescopique du boîtier de purification 41
11.7.6 Préparation du meuble de cuisine pour la variante de montage B 42
11.7.7 Dimensions de montage pour la variante de montage B 42
11.8 Préparation de l'appareil 42
11.9 Monter la table de cuisson 43
11.9.1 Placer la table de cuisson 43
11.9.2 Fixation de la table de cuisson 43
11.9.3 Raccordement avec le système de canaux 44
11.9.4 Raccordement à la paroi arrière avec la variante de montage A 44
11.9.5 Insérer le filtre à odeurs 44
11.10 Raccord électrique 44
11.11 Première mise en service 45
11.11.1 Menu d'installation et de maintenance 46
11.11.2 Option de menu B : configuration du dispositif aspirant 46
11.11.3 Option de menu C : Gestion de la puissance 46
11.11.4 Option de menu D : Mode Démo 47
11.11.5 Contrôle du fonctionnement 47
11.12 Jointoyage de l'appareil 47
11.13 Remise à l'utilisateur 47

12 Mise à l'arrêt, démontage et élimination 48
12.1 Mise à l'arrêt 48
12.2 Démontage 48
12.3 Mise au rebut écoresponsable 48
12.3.1 Mise au rebut de l'emballage de transport 48
12.3.2 Mise au rebut des accessoires 48
12.3.3 Mise au rebut des appareils usagés 48

13 Garantie, service technique, pièces de rechange et accessoires 48
13.1 Garantie fournisseur de BORA 48
13.1.1 Extension de garantie 49
13.2 Service 49
13.3 Pièces de rechange 50
13.4 Accessoires 50

14 Fiches techniques 51
14.1 Fiche technique PURA2/PURA2R - Dispositif aspirant 51
14.2 Fiche technique Pure – Table de cuisson 52

1 Généralités

Ce manuel et l'ensemble des documents fournis contiennent des informations importantes pour vous protéger contre les blessures et éviter l'endommagement de l'appareil.

▶ 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. Conservez soigneusement ces instructions et transmettez-les au nouveau propriétaire si nécessaire.

1.1 Validité

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 différer, dans leurs détails, et sont à considérer comme étant fournies à titre indicatif.

1.2 Responsabilité

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

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

1.3 Conformité du produit

Les appareils sont conformes aux directives UE/CE suivantes :

- Directive sur l'écoconception 2009/125/CE
- Directive 2011/65/UE RoHS

BORA Vertriebs GmbH & Co KG déclare par la présente que les systèmes radio PURA2, PURA2R, PURU2 et PURU2R sont conformes à la directive 2014/53/UE.

L'appareil prend en charge les bandes de fréquences :

- 2,4 GHz : 100 mW max.

Les appareils sont conformes aux législations britanniques suivantes :

UK – Statement of Compliance The Product Security and Telecommunications Infrastructure (Security Requirements for Relevant Connectable Products) Regulations 2023.

Les texte intégraux de la déclaration européenne de conformité et de la déclaration britannique de conformité (Statement of Compliance) sont disponibles à l'adresse suivante :
https://www.bora.com

1.4 Représentation des informations

Le produit décrit dans ces instructions est également appelé « l'appareil » dans le contenu suivant. Toutes les mesures sont indiquées en millimètre.

Instructions d'utilisation

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

Éléments

- Élément 1
- Élément 2

Informations

ℹ Information visant à vous faire part de particularités dont il vous faut impérativement tenir compte.

Avertissements et remarques de sécurité

⚠ DANGER

Type et origine du danger

Conséquences en cas de non-observation

▶ Mesures à prendre pour éviter le danger

Ainsi :

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

Picto-gramme	Mention d'avertisse-ment	Risque
	Danger	Avertit d'une situation directement dangereuse et causant la mort ou des blessures graves en cas de non-observation.
	Avertissement	Avertit d'une situation probablement dangereuse et susceptible de causer la mort ou des blessures graves en cas de non-observation.
	Attention	Avertit d'une situation probablement dangereuse et susceptible de causer des blessures légères ou superficielles 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

2 Sécurité

Les informations de sécurité fournies précédemment s'appliquent à cet appareil. L'utilisateur est responsable de l'utilisation sûre ainsi que du nettoyage et de l'entretien de l'appareil. Toute utilisation inappropriée risque de conduire à des dégâts matériels ou des blessures.

2.1 Utilisation correcte

L'appareil est exclusivement réservé à la préparation de plats dans un cadre domestique.
Cet appareil n'est pas adapté à :
- une utilisation en extérieur ;
- une utilisation à fin de chauffage ;
- le refroidissement, la ventilation ou la déshumidification de pièces ;
- un fonctionnement en installation mobile telle qu'un véhicule automobile, un bateau ou un avion ;
- une commande par minuteur externe ou par système télécommandé
- un fonctionnement à une altitude supérieure à 2 000 m (au-dessus du niveau de la mer) ;
- un fonctionnement en cas d'installation incomplète.

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

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.

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.
- ▶ Contacter l'équipe de service technique de BORA.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de blessure ou de dommages matériels en cas d'installation d'un composant inapproprié ou de modifications entreprises par l'utilisateur

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

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

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de blessure par endommagement mécanique de l'appareil

Les dommages mécaniques (par ex. casse, déformation, desserrage du joint adhésif, etc.) sur l'appareil ainsi que sur les câbles et les accessoires peuvent entraîner des blessures.

- ▶ Mettez l'appareil hors service.
- ▶ N'essayez pas de réparer ou remplacer par vous-même des composants endommagés.
- ▶ Contacter l'équipe de service technique de BORA.

ATTENTION

Risque de blessure en cas de chute d'un composant de l'appareil

Certains composants de l'appareil présent 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 au montage

⚠ DANGER

Risque de blessure en cas de montage erroné

Le non-respect des instructions de montage peut entraîner des blessures.

- ▶ L'installation et le montage de l'appareil doivent uniquement être effectués par un personnel qualifié, et dans le respect des règlements en vigueur et des prescriptions des fournisseurs d'énergie dans le pays concerné.
- ▶ L'appareil ne peut être monté que lorsqu'il est hors tension.
- ▶ Toute opération au niveau des composants électriques doit uniquement être réalisée par un électricien qualifié.
- ▶ Toutes les opérations entreprises au niveau de l'appareil doivent être réalisées avec soin et précaution.
- ▶ Avant de remettre l'appareil ou le système à l'utilisateur final, assurez-vous qu'il a été installé correctement.

⚠ DANGER

Risque de décharge électrique en cas d'appareil endommagé

Un appareil endommagé présente un risque de décharges électriques.

- ▶ Avant le montage de l'appareil, assurez-vous de l'absence de tout dégât visible.
- ▶ Un appareil endommagé ne doit être ni monté ni raccordé.
- ▶ Ne mettez pas en service les appareils endommagés.

REMARQUE

Dommages sur l'appareil en raison d'un mauvais raccordement électrique

La sécurité électrique de l'appareil ne peut être assurée qu'en cas d'installation et de connexion d'un système de mise à la terre réglementaire.

- ▶ Toute opération au niveau des composants électriques doit uniquement être réalisée par un électricien qualifié.
- ▶ Veillez à la réalisation de cette mesure de sécurité fondamentale. L'appareil doit être adapté à la tension et à la fréquence locales.
- ▶ Vérifiez les données techniques sur la plaque signalétique et, en cas de non-conformité, ne branchez pas l'appareil.
- ▶ Ne raccordez les appareils à l'alimentation électrique qu'après avoir installé le système de canaux et, le cas échéant, le filtre de recyclage.
- ▶ Utilisez uniquement les câbles de raccordement autorisés.

REMARQUE

Dommages sur l'appareil dus à des distances de montage incorrectes

Le non-respect des distances de montage peut entraîner des dommages sur l'appareil et les meubles de cuisine ainsi que des restrictions de fonctionnement.

- ▶ Lors du montage, observez les espacements minimaux indiqués dans la section Montage.

2.4.1 Informations de sécurité relatives au montage 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 de blessures dû aux mouvements rotatifs de l'hélice du ventilateur

Lorsque l'hélice du ventilateur est en rotation, il existe un risque de blessure.

- ▶ L'appareil doit uniquement être installé en l'absence de toute tension.
- ▶ Avant la mise en route, reliez les deux côtés du ventilateur au système de canaux.

ATTENTION

Risque de blessures dû aux mouvements rotatifs de l'hélice du ventilateur

Il existe un risque d'intrusion dans le compartiment du ventilateur en cas de voies de guidage de l'air courtes.

- ▶ Ne passez jamais la main dans le compartiment du ventilateur par la sortie d'air.
- ▶ Montez toujours les ventilateurs de sorte que tout contact par la sortie d'air soit impossible.
- ▶ Installez une protection contre les intrusions entre le ventilateur et la sortie d'air si la voie de guidage de l'air est inférieure à 900 mm.
- ▶ Les filtres à odeurs (filtres à charbon actif) ne constituent pas une grille de protection fiable.

2.4.2 Informations de sécurité relatives au montage des tables de cuisson

⚠ DANGER

Risque de décharge électrique en cas de câble d'alimentation endommagé

Un câble d'alimentation endommagé (par exemple lors du montage ou par contact avec une zone de cuisson chaude) peut causer des décharges électriques, parfois fatales.

- ▶ Veillez à ce que le câble de raccordement ne soit pas coincé ni endommagé.
- ▶ Assurez-vous qu'aucun conducteur électrique n'entre en contact avec les zones de cuisson chaudes.

⚠ DANGER

Risque de décharge électrique en cas de mauvais raccordement au secteur

Un branchement incorrect de l'appareil à l'alimentation électrique peut causer un risque d'électrocution.

- ▶ Assurez-vous que l'appareil est raccordé à l'alimentation électrique par un branchement sûr.
- ▶ Assurez-vous que l'appareil est raccordé à un système de mise à la terre réglementaire.
- ▶ Assurez-vous que l'installation est équipée d'un dispositif permettant la déconnexion intégrale du réseau électrique avec une ouverture d'au moins 3 mm sur tous les pôles (disjoncteurs, fusibles, coupe-circuits automatiques ou autres dispositifs de protection).

2.5 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

Dommages 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.

2.5.1 Informations de sécurité relatives à l'utilisation du dispositif aspirant

⚠ DANGER

Danger de mort par intoxication

En mode évacuation d'air, le dispositif aspirant aspire l'air de la pièce où il est installé et des pièces voisines. Sans apport d'air suffisant, une dépression se produit. En cas de fonctionnement simultané d'un foyer alimenté en air intérieur, des gaz toxiques risquent d'être aspirés dans la pièce depuis la cheminée ou la fosse de tirage.

- ▶ Assurez-vous que la pièce est toujours suffisamment ventilée.
- ▶ Utilisez uniquement un contacteur approuvé et testé (contacteur de fenêtre, détecteur de sous-pression) et faites valider son installation par un personnel habilité (ramoneur agréé).

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'incendie en cas de préparation de plats flambés

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

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

ATTENTION

Endommagement par l'aspiration d'objets ou de papier

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

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

ATTENTION

Endommagement par le dépôt de graisse ou l'encrassement

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

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

REMARQUE

Augmentation de l'humidité de l'air

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

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

2.5.2 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.
- ▶ Utilisez exclusivement BORA Assist sous surveillance et avec les récipients de cuisson prévus à cet effet.

⚠ 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.

⚠ 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.
- ▶ Utilisez exclusivement BORA Assist sous surveillance et avec les récipients de cuisson prévus à cet effet.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de brûlure par la vapeur chaude

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

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

REMARQUE

Endommagement par les aliments contenant du sucre ou du sel

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

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

ATTENTION

Rayonnement électromagnétique

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

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

2.6 Informations de sécurité pour le nettoyage et l'entretien

REMARQUE

Dommages sur l'appareil en cas de salissures

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

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

2.6.1 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.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de blessure à l'ouverture de la protection inférieure du boîtier

Lorsque l'hélice du ventilateur est en rotation, il existe un risque de blessure.

- ▶ Avant de retirer les protections au niveau de l'hélice du ventilateur, mettez l'appareil à l'arrêt et débranchez-le de l'alimentation électrique en vous assurant qu'il ne puisse pas être rebranché.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de blessures dû aux mouvements rotatifs de l'hélice du ventilateur

Si l'hélice du ventilateur tourne lors du changement de filtre, cela peut entraîner des blessures.

- ▶ Remplacez uniquement le filtre à odeurs (filtre à charbon actif) lorsque l'appareil est éteint.

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.

2.6.2 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.

2.7 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.

2.8 Informations de sécurité relatives au démontage et à la mise au rebut

⚠ DANGER

Risque de blessures lors du démontage

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

- ▶ Le démontage doit uniquement être effectué par un personnel qualifié, dans le respect des règlements en vigueur et des prescriptions des fournisseurs d'énergie dans le pays concerné.
- ▶ 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.

⚠ DANGER

Risque de décharge électrique en cas de mauvais débranchement

Des risques d'électrocutions sont susceptibles d'apparaître en cas de débranchement incorrect de l'appareil de l'alimentation électrique.

- ▶ Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique en vous assurant qu'il ne puisse pas être rebranché.
- ▶ L'absence de tension au niveau de l'appareil doit être vérifiée à l'aide d'un appareil de mesure approprié.
- ▶ Évitez de toucher les contacts nus de l'unité électronique. Ceux-ci peuvent contenir des charges résiduelles.

⚠ DANGER

Risque de décharge électrique par charge résiduelle

Les composants électroniques de l'appareil peuvent contenir une charge résiduelle et causer une décharge électrique.

- ▶ Ne touchez pas les contacts à nu.

3 Données techniques

3.1 Pure

Paramètre	Valeur
Tension de raccordement polyphasé	380 – 415 V 2N/3N
Tension de raccordement monophasée	220 - 240 V
Fréquence	50 - 60 Hz
Puissance absorbée maximale	7360 W (4 400 W / 3600 kW)
Protection par fusible/raccordement au secteur triphasé	3 x 16 A
Protection par fusible/raccordement au secteur biphasé	2 x 16 A
Protection par fusible/raccordement au secteur monophasé	1 x 32 A (1 x 20 A / 1 x 16 A)
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur)	760 x 515 x 199 mm
Poids (accessoires/emballage compris)	21,9 kg (PURA2, PURA2R) 23,2 kg (PURU2, PURU2R)
Table de cuisson	
Matériau de surface	Vitrocéramique
Niveaux de puissance table de cuisson	1 - 9, P
Dimensions zone de cuisson avant	Ø 210 mm
Puissance zone de cuisson avant	2 300 W
Puissance zone de cuisson avant niveau Power	3 000 W
Dimensions zone de cuisson arrière	Ø 175 mm
Puissance zone de cuisson arrière	1 400 W
Puissance zone de cuisson arrière niveau Power	2 100 W
Système d'aspiration	
Niveaux de puissance dispositif aspirant	1 - 9, P
Raccordement pour l'évacuation d'air	BORA Ecotube
Système de recyclage d'air	
Niveaux de puissance dispositif aspirant	1 - 9, P
Dimensions de l'ouverture de retour de flux (LxH)	445 x 137 mm
Durée de vie du filtre à odeurs	150 h (1 an)

Tab. 3.1 Données techniques Pure

3.1.1 Dimensions PURA2/R

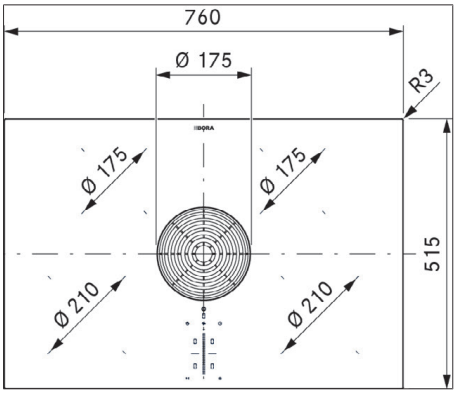


Fig. 3.1 Dimensions PURA2/R - Vue de dessus

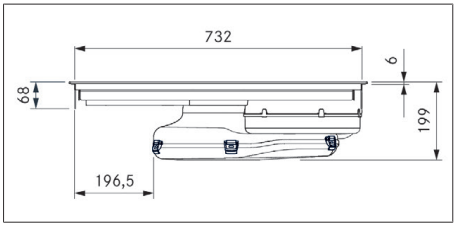


Fig. 3.2 Dimensions PURA2/R - Vue de devant

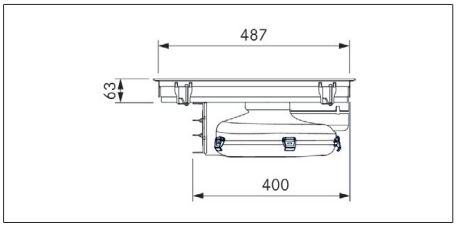


Fig. 3.3 Dimensions PURA2/R - Vue latérale

3.1.2 Dimensions PURU2/R

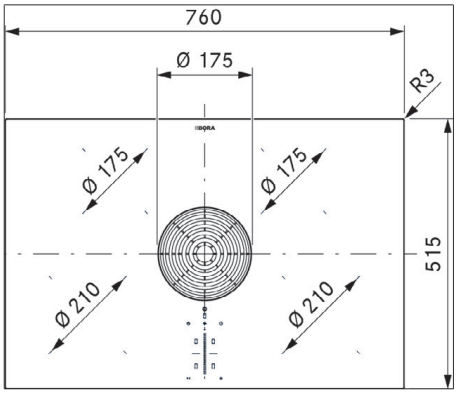


Fig. 3.4 Dimensions PURU2/R - Vue de dessus

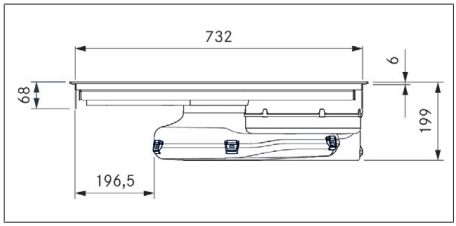


Fig. 3.5 Dimensions PURU2/R - Vue de devant

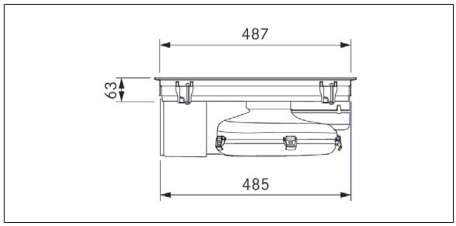


Fig. 3.6 Dimensions PURU2/R - Vue latérale

4 Description de l'appareil

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

4.1 Description

Modèles en vitrocéramique brillante :

Modèle	Désignation produit
PURA2	Pure table de cuisson induction avec dispositif aspirant intégré – Évacuation d'air
PURU2	Pure table de cuisson induction avec dispositif aspirant intégré – Recyclage d'air

Tab. 4.1 Description du modèle

Modèles en vitrocéramique mate :

Modèle	Désignation produit
PURA2R	Pure Rough table de cuisson à induction avec dispositif aspirant - Évacuation d'air
PURU2R	Pure Rough table de cuisson à induction avec dispositif aspirant intégré – Recyclage d'air

Tab. 4.2 Description du modèle

4.2 Description du système

4.2.1 Composition

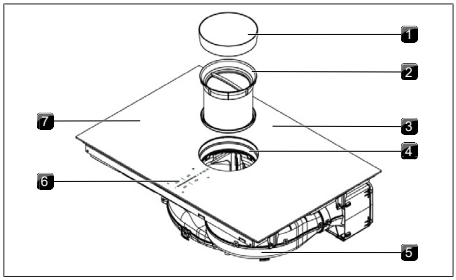


Fig. 4.1 Composition

[1] Buse d'aspiration
[2] Filtre à graisse en acier inoxydable
[3] Table de cuisson
[4] Ouverture d'entrée
[5] Ventilateur
[6] Zone de commande
[7] Zone de cuisson (4x)

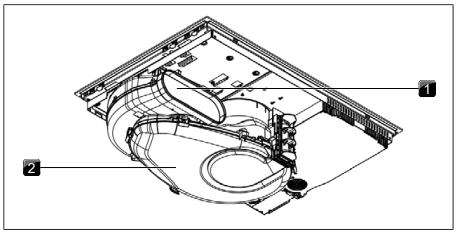


Fig. 4.2 Vue de dessous de la variante à évacuation d'air

[1] Ouverture de sortie d'air
[2] Boîtier de circulation de l'air

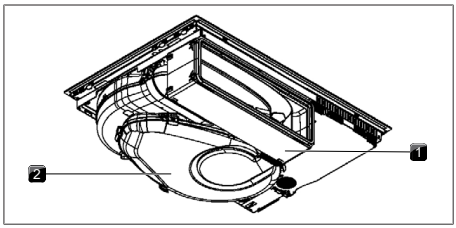


Fig. 4.3 Vue de dessous de la variante à recyclage d'air

[1] Boîtier de purification de l'air
[2] Boîtier de circulation de l'air

4.2.2 Zone de commande

L'appareil est contrôlé par une zone de commande centrale tactile.

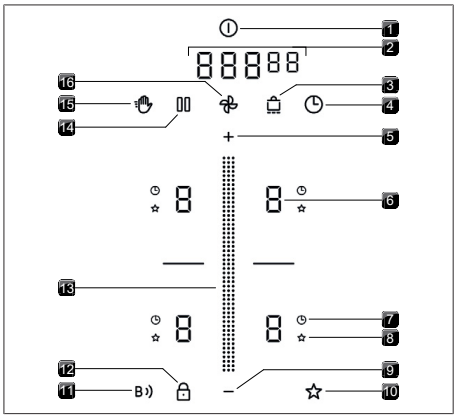


Fig. 4.4 Zone de commande

[1] Touche marche/arrêt
[2] affichage multifonction
[3] Touche de maintien au chaud
[4] minuteur
[5] Touche plus
[6] Affichage sur la zone de cuisson
[7] Minuteur de cuisson
[8] Affichage Assist
[9] Touche moins
[10] Touche Assist
[11] Touche Connect
[12] Touche de sécurité enfant
[13] curseur
[14] Touche de pause
[15] Touche de nettoyage
[16] Touche du ventilateur

4.2.3 Affichage 7 segments

Affichage multifonction

Affichage	Signification
1-9	Niveaux de puissance
P	Niveau Power
0	Inactif
A	Aspiration automatique
n	Système de temporisation automatique
F	Indicateur d'entretien du filtre
000 00	Affichage de la durée (minutes secondes)
Ex. E	Code d'erreur

Tab. 4.3 Signification des affichages 7 segments

Affichage sur la zone de cuisson

Affichage	Signification
1-9	Niveau de puissance
P	Niveau Power
–	Niveau de maintien au chaud
u	Détection de récipient
A	Fonctions Assist
0	Inactif
H	Indicateur de chaleur résiduelle (la zone de cuisson est éteinte mais encore chaude)
E	Erreur

Tab. 4.4 Signification des affichages 7 segments

4.2.4 Luminosité

L'appareil adapte automatiquement la luminosité de l'affichage selon les conditions d'utilisation existantes. Les fonctions indisponibles sont masquées et les fonctions inactives sont noircies.

4.3 Principe de fonctionnement de l'aspiration sur table de cuisson

Le dispositif aspirant fonctionne soit comme système d'évacuation d'air, soit comme système de recyclage d'air.

Mode de fonctionnement à évacuation d'air

Les vapeurs de cuisson sont évacuées à l'extérieur par le système de canaux via le ventilateur.

Mode de fonctionnement à recyclage d'air

Les vapeurs de cuisson sont évacuées par le ventilateur vers le filtre à odeurs (filtre à charbon actif). Le filtre à odeurs fixe les substances odorantes émises lors de la cuisson. L'air ainsi purifié est ensuite réinjecté dans la pièce.

Pour des raisons d'hygiène et de santé, le filtre à odeurs doit être changé à intervalles réguliers (Nettoyage et entretien).

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

4.4 Principe de fonctionnement table de cuisson à induction

Les zones de cuisson à induction chauffent les récipients au moyen d'un champ magnétique. Le fond du récipient est directement exposé à la chaleur. La zone de cuisson ne chauffe que de manière indirecte. Les zones de cuissons dotées de la technologie d'induction fonctionnent uniquement avec des récipients de cuisson adaptés (fond magnétique et diamètre suffisant).

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

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

Tab. 4.5 Recommandations pour les niveaux de puissance

Récipient de cuisson adapté

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

▶ Respectez le diamètre minimal du fond du récipient de cuisson :

Appareil	Zone de cuisson	Diamètre minimum pour les fonds des récipients
Pure	avant	110 mm
	arrière	90 mm

Tab. 4.6 Diamètre minimum pour des récipients

▶ Placez le récipient de cuisson (sans dessous-de-plat) directement sur la plaque vitrocéramique.

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

Le fond du récipient ne doit présenter aucun bombement, aucune rainure et aucun bord coupant. Si le fond du récipient présente un bombement, il pourrait surchauffer ou ne pas être détecté. Les rainures et bords coupants peuvent créer des rayures sur la surface de la table de cuisson.

Bruits

En raison du matériau et du processus de fabrication des récipients de cuisson, le fonctionnement des tables de cuisson à induction peut générer des bruits (par ex. bourdonnement, crépitement, sifflement, cliquetis ou ronronnement).

5 Fonctions et utilisation

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

L'appareil doit uniquement être mis en marche lorsque le clapet de changement de filtre, le filtre à graisses en acier inoxydable et la buse d'aspiration (ainsi que le filtre à odeurs, pour la variante à recyclage de l'air) sont installés.

5.1 Instructions d'utilisation générales

L'appareil est contrôlé par une zone de commande centrale. La zone de commande est équipée de zones tactiles et de zones d'affichage. Vous contrôlez l'appareil avec votre doigt, en le touchant (commande tactile) et en effectuant des mouvements de glissement (curseur tactile).

5.2 Commande tactile :

Le système permet plusieurs types de commandes tactiles.

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

Tab. 5.1 Commande tactile :

5.3 Utilisation du système

5.3.1 Mise en marche/Arrêt

▶ Appuyez longuement sur la touche marche/arrêt ⏻.
Une fois le système allumé, l'affichage standard apparaît :

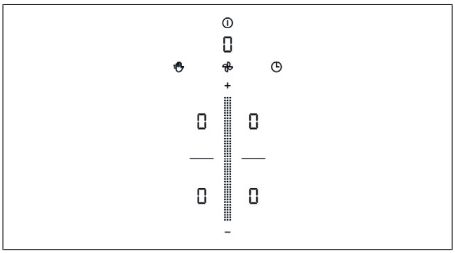


Fig. 5.1 Affichage standard après l'allumage

Lorsque la sécurité enfant est activée, la touche de verrouillage s'allume après le démarrage du système 🔒.

5.3.2 Minuteur

Le minuteur d'alarme émet un signal visuel et sonore après l'écoulement de la durée définie (fonction d'un minuteur).

Activation du minuteur

▶ Pression sur le bouton Minuteur ⏲.
La durée est indiquée dans l'affichage multifonction (□□□□).

Réglage de la durée

▶ Réglez la durée souhaitée :

Commande	Augmenter les minutes	Réduire les minutes
Appuyez sur	+	−
Curseur	Glissement vers le haut	Opérez un glissement vers le bas
Commande	**Augmenter les secondes**	**Réduire les secondes**
Appuyez sur	□□□	
Appuyez sur	+	−
Curseur	Glissement vers le haut	Opérez un glissement vers le bas

Tab. 5.2 Réglage de la durée

Démarrer le minuteur

▶ Pression sur le bouton Minuteur ⏲.
Le compte à rebours de la durée définie démarre.
L'affichage multifonction indique le temps restant.

Durée écoulée

Pour les 10 dernières secondes du minuteur, le temps restant s'affiche à la seconde en clignotant. Un signal sonore retentit une fois la durée écoulée.

Désactivation anticipée du minuteur

▶ Pression longue sur le bouton Minuteur ⏲.

5.3.3 Fonction Recovery

Si l'appareil a été désactivé involontairement, la fonction Recovery permet de récupérer les réglages sélectionnés précédemment en cas de redémarrage dans les 15 secondes.

▶ Réactivez l'appareil dans les 15 secondes.
- La touche de pause clignote et les réglages sélectionnés précédemment s'affichent avec une luminosité minimale.

Restaurer les réglages

▶ Appuyez sur la touche de pause ⏸.
- Les réglages sont restaurés et relancés.

Annuler les réglages

▶ Attendez 15 secondes.
ou
▶ Appuyez longuement sur la touche de pause ⏸.
- L'affichage standard est présenté.

5.4 Fonctions du dispositif aspirant

5.4.1 Niveaux de puissance du ventilateur

La puissance du ventilateur peut être réglée de différentes manières :

▶ Appuyez sur ⊞ ou ⊟.

▶ Réglage à l'aide du curseur

▶ Appuyez sur la position souhaitée sur le curseur

5.4.2 Niveau Power du ventilateur

Lors de l'activation du niveau Power, la puissance maximale du dispositif aspirant est disponible pendant un temps prédéfini. Au bout de 5 le niveau Power repasse automatiquement au niveau de puissance 9.

Activation du niveau Power du ventilateur

▶ Une fois le niveau de puissance 9 activé, appuyez sur ⊞.

- L'affichage du ventilateur indique P.

Désactivation du niveau Power du ventilateur

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

5.4.3 aspiration automatique

La puissance du dispositif aspirant est automatiquement adaptée au niveau de puissance maximal activé sur les zones de cuisson en fonctionnement avec un court délai.

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

Tab. 5.3 Puissance d'aspiration en cas d'activation de l'aspiration automatique

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

▶ Appuyez sur la touche du ventilateur.

- La mention A est affichée.

Désactivation de l'aspiration automatique :

▶ Opérez un glissement du doigt jusqu'à un certain niveau de puissance.

ou

▶ Appuyez sur la touche du ventilateur.

5.4.4 Arrêt du ventilateur

Arrêt du ventilateur

▶ Opérez un glissement du doigt vers le bas jusqu'au niveau 0.

ou

▶ Appuyez sur ⊟ jusqu'à atteindre le niveau 0.

ou

▶ Appuyez longuement sur la touche du ventilateur.

- La temporisation automatique est mise en marche lorsque l'aspiration des vapeurs est terminée.

5.4.5 Système de temporisation automatique

Le dispositif aspirant fonctionne à un faible niveau et s'éteint automatiquement au bout d'une durée définie. La durée de la temporisation peut être réglée dans le menu (réglage d'usine : 30 minutes).

Arrêt anticipé du système de temporisation automatique

▶ Appuyez longuement sur la touche du ventilateur.

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

5.4.6 Indicateur d'entretien du filtre

L'indicateur d'entretien de filtre du dispositif aspirant est automatiquement activé lorsque la durée de vie du filtre à odeurs est atteinte (recyclage d'air uniquement).

- L'affichage multifonction indique F.
- L'utilisation de l'appareil reste possible sans restrictions.

5.5 Fonctions de la table de cuisson

5.5.1 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. Lorsqu'une zone de cuisson à induction ne fonctionne pas, la mention U / u est affichée en alternance. Causes possibles :

- récipient de cuisson manquant
- récipient de cuisson inadapté
- diamètre du fond du récipient trop petit

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.

Détection de récipient permanente
L'appareil détecte automatiquement la présence d'un récipient et active la commande de zone de cuisson correspondante. La sélection manuelle de la zone de cuisson n'est plus nécessaire (Option de menu 7 : Détection de récipient permanente).

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.

5.5.2 Sélection de la zone de cuisson

▶ Appuyez sur l'affichage d'une zone de cuisson.
La commande des zones de cuisson est activée et des réglages peuvent être effectués jusqu'à ce que la zone de commande passe à l'affichage standard.

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

Une fois la zone de cuisson sélectionnée, le niveau de puissance peut être réglé de 3 manières :
▶ glissement du doigt jusqu'au niveau de puissance souhaité
ou
▶ pression sur la position souhaitée sur le curseur
ou
▶ Appuyez sur ⊞ ou ⊟.

Au besoin, réitérez ce processus pour activer d'autres zones de cuisson.

Le niveau de puissance défini est indiqué sur l'affichage de la zone de cuisson correspondante.

Cinq secondes après la modification du niveau de puissance, la zone de commande repasse automatiquement sur l'affichage standard.

5.5.4 Zones de cuisson à niveau Power

Lors de l'activation du niveau Power, la puissance de cuisson maximale est disponible pour une zone de cuisson. Au bout de 5 minutes, le niveau Power repasse automatiquement au niveau de puissance 9. La puissance maximale de la deuxième zone de cuisson du même côté est temporairement réduite.

Si un niveau de puissance trop élevé est sélectionné sur la seconde zone de cuisson, le niveau Power des autres zones de cuisson repasse automatiquement au niveau de puissance 9.

Activation du niveau Power pour une zone de cuisson
▶ Une fois le niveau de puissance 9 activé, appuyez sur ⊞.
● L'affichage de zone de cuisson indique P.

Désactivation anticipée du niveau Power
▶ Réglage d'un autre niveau de puissance

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.

5.5.5 Minuteur de cuisson

Ce système de mise à l'arrêt automatique éteint la zone de cuisson appropriée après écoulement de la durée prédéfinie. La fonction minuteur de cuisson peut également être utilisée simultanément sur plusieurs zones de cuisson en fonctionnement (minuteurs de cuisson simultanés).

Activation du minuteur de cuisson
Condition préalable : la zone de cuisson est active (le niveau de puissance est défini).
▶ Appuyez sur la touche du minuteur de cuisson ⏲.
● La durée est indiquée dans l'affichage multifonction (000:00).

Réglage de la durée
▶ Réglez la durée souhaitée :

Commande	Augmenter les minutes	Réduire les minutes
Appuyez sur	⊞	⊟
Curseur	Glissement vers le haut	Opérez un glissement vers le bas
Commande	**Augmenter les secondes**	**Réduire les secondes**
Appuyez sur	000	
Appuyez sur	⊞	⊟
Curseur	Glissement vers le haut	Opérez un glissement vers le bas

Tab. 5.4 Réglage de la durée

Démarrage du minuteur de cuisson

▶ Appuyez sur la touche clignotante du minuteur de cuisson.

Le compte à rebours de la durée définie démarre. L'affichage multifonction indique le temps restant.

Affichage du temps restant

▶ Appuyez sur l'affichage sur la zone de cuisson dont le minuteur de cuisson est activé.

● La durée restante est indiquée dans l'affichage multifonction.

Modification du minuteur de cuisson actif

▶ Appuyez sur l'affichage sur la zone de cuisson dont le minuteur de cuisson est activé.

▶ Appuyez sur la touche du minuteur de cuisson.

● Le minuteur de cuisson est arrêté.

● La durée restante s'affiche en clignotant.

▶ Modifiez la durée définie et lancez à nouveau le minuteur de cuisson.

Minuteurs de cuisson simultanés

▶ Répétez le processus sur les autres zones de cuisson.

Arrêt anticipé du minuteur de cuisson

▶ Appuyez sur l'affichage sur la zone de cuisson dont le minuteur de cuisson est activé.

▶ Appuyez longuement sur la touche du minuteur de cuisson.

Durée écoulée

Pour les 10 dernières secondes du minuteur, le temps restant s'affiche à la seconde en clignotant.
Un signal sonore retentit et la zone de cuisson est automatiquement désactivée lorsque le temps réglé est écoulé (= niveau de puissance 0).

5.5.6 Fonction de pause

La fonction de pause permet de désactiver temporairement toutes les zones de cuisson en un seul geste. Les cuissons peuvent être interrompues pendant 10 minutes maximum. Si la fonction de pause est à nouveau désactivée, les réglages sont rétablis à la reprise de la cuisson. Une fois les 10 minutes écoulées, le processus de cuisson est automatiquement arrêté.

La fonction de ventilation, la fonction de pont et les minuteurs actifs ne sont pas interrompus. Les minuteurs de cuisson sont interrompus.

Activation de la fonction de pause

▶ Appuyez sur la touche de pause.

Désactivation de la fonction de pause

▶ Appuyez longuement sur la touche de pause.

5.5.7 Fonction de maintien au chaud

La fonction de maintien au chaud permet de conserver les aliments au chaud, sans risque de surcuisson. La durée maximale de la fonction de maintien au chaud est limitée à 8 heures.

Activation de la fonction de maintien au chaud

▶ Sélection de la zone de cuisson

▶ Appuyez sur la touche de maintien au chaud.

Désactivation de la fonction de maintien au chaud

▶ Appuyez sur l'affichage sur la zone de cuisson concerné.

▶ Appuyez longuement sur la touche de maintien au chaud.

ou

▶ Opérez un glissement jusqu'au bas de la barre de curseur (niveau de puissance 0).

● La fonction de maintien au chaud est désactivée.

5.5.8 Arrêt de la zone de cuisson

▶ Sélection de la zone de cuisson

▶ Réglage du niveau de puissance 0

ou

▶ Appuyez longuement sur l'affichage de la zone de cuisson

5.6 Dispositifs de sécurité

5.6.1 sécurité enfant

La sécurité enfant empêche une mise en marche non souhaitée de l'appareil. Lorsque la sécurité enfant est activée, la touche de verrouillage s'allume dans l'affichage de la zone de commande.

Activation/désactivation permanente de la sécurité enfant

(Menu utilisateur)

Désactivation de la sécurité enfant pour un processus de cuisson

▶ Appuyez longuement sur la touche de verrouillage.

5.6.2 Verrouillage au nettoyage

Le verrouillage au nettoyage verrouille la zone de commande. Le verrouillage au nettoyage est désactivé automatiquement si aucun mouvement d'essuyage n'a été détecté pendant 5 secondes sur la zone de commande.

Activation du verrouillage au nettoyage

▶ Appuyez sur la touche de nettoyage .

Désactivation anticipée du nettoyage

▶ Appuyez longuement sur la touche de nettoyage .

5.6.3 Indicateur de chaleur résiduelle

Si une zone de cuisson est encore chaude après la mise à l'arrêt, la lettre H s'affiche.

▶ Ne touchez jamais une zone de cuisson chaude.

▶ Ne posez aucun objet sur une zone de cuisson chaude.

L'indicateur s'éteint au bout d'une durée de refroidissement suffisante (température < 55 °C).

5.6.4 Arrêt de sécurité

Dispositif aspirant

Au bout de 120 minutes sans manipulation ou modification du niveau de puissance, le dispositif aspirant passe en mode automatique.

Tables de cuisson

Les zones de cuisson sont automatiquement arrêtées au bout d'une durée de fonctionnement prédéfinie sans modification du niveau de puissance. La durée jusqu'à l'arrêt de sécurité peut être réglée dans le menu utilisateur.

Niveau de puissance	Arrêt de sécurité après heures:minutes		
	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
1	12:00	08:24	06:00
2	10:00	06:24	04:00
3	09:00	05:12	02:30
4	08:00	04:12	02:00
5	06:00	03:18	01:30
6	04:00	02:12	01:00
7	04:00	02:12	01:00
8	03:00	01:48	0:45
9	02:00	01:18	0:30
P	0:05	0:05	0:05

Tab. 5.5 Arrêt de sécurité de la chauffe

Niveau de maintien au chaud	Arrêt de sécurité après heures:minutes		
	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
	12:00	08:00	04:00

Tab. 5.6 Arrêt de sécurité du maintien au chaud

5.6.5 Protection anti-surchauffe

En cas de surchauffe, la puissance de la table de cuisson est réduite ou l'appareil est entièrement mis à l'arrêt. La protection anti-surchauffe se déclenche 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.

6 Connect

6.1 Installer l'app

L'app BORA One est disponible gratuitement dans le Google Play Store™ ou le Apple App Store®.

▶ Installez l'app BORA One sur votre smartphone.

6.2 Compte

Seul un smartphone peut être connecté à l'appareil via l'application BORA One.

L'appareil ne peut être couplé qu'avec un compte BORA One. Si l'appareil est connecté à plusieurs smartphones, chacun d'entre eux doit utiliser l'application BORA One avec le même compte BORA One.

Le client ne peut pas réinitialiser la connexion entre l'appareil et le compte. En cas de connexion à un nouveau compte BORA One, contactez la Équipe BORA Service.

6.3 Pairing

▶ Activez Connectivity dans le menu client (Menu utilisateur).
- La touche Connect B) doit s'afficher à luminosité réduite.

▶ Ouvrez l'app BORA One sur votre smartphone.
▶ Sélectionnez l'appareil BORA souhaité et lancez la connexion.
- La touche Connect s'affiche en clignotant.

▶ Appuyez sur la touche Connect B) pour confirmer la connexion.
- La touche Connect est éclairée à 100 %.
- La touche Connect s'affiche à luminosité réduite lorsque la connexion est interrompue.

6.4 App BORA One

Certains réglages et programmes peuvent être sélectionnés, personnalisés et lancés avec l'app BORA One.

▶ Effectuez les réglages dans l'app. Suivez les instructions dans l'app.
▶ Sélectionnez « Transférer les réglages ».
- La touche Assist clignote dans la zone de commande.

▶ Appuyez sur la touche Assist ☆ pour confirmer les réglages.
- Les réglages sont transférés.

7 BORA Assist

Les programmes BORA Assist sont conçus pour certains plats et processus de cuisson et vous assistent dans la préparation de vos repas.

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

7.1 Récipient de cuisson

Les fonctions BORA Assist sont utilisables pour les récipients de cuisson prévus à cet effet :
www.bora.com/cookware-recommendations

▶ Lorsque vous commencez à utiliser BORA Assist, n'employez qu'un récipient de cuisson et de l'eau à température ambiante.

7.2 BORA Assist

Deux fonctions Assist sont disponibles sur l'appareil :
- Fry – Grillade à une température précise
- Boil – Porter l'eau à ébullition

7.2.1 Attribuer des programmes Assist via l'app BORA One

▶ Sélectionnez les programmes Assist souhaités dans l'app BORA One.
▶ Sélectionnez « Transférer la sélection ».
▶ Appuyez sur la touche Assist ☆ pour confirmer le transfert.

7.3 Activer BORA Assist

ⓘ Les fonctions Assist ne peuvent être activées que les deux zones de cuisson avant.

Un programme Assist par côté de l'appareil peut être sélectionné au maximum.
- Aucune chaleur résiduelle n'est affichée dans la zone de cuisson souhaitée.

▶ Appuyez sur l'affichage sur la zone de cuisson souhaitée.
▶ Appuyez sur la touche Assist ☆.
▶ Sélectionnez la touche Assist souhaitée à l'aide du curseur ou de la touche +/-.
▶ Appuyez sur la touche Assist ☆ pour confirmer la sélection.
- A s'affiche dans l'affichage sur la zone de cuisson et à côté de l'icône Assist.
- L'animation de chauffe est activée sur le curseur ou A clignote dans l'affichage sur la zone de cuisson.
- Si des processus de cuisson manuelle sont requis, l'affichage sur la zone de cuisson clignote. Lorsque les cuissons nécessaires ont été réalisées, il convient de confirmer le programme Assist pour qu'il se poursuive.

▶ Appuyez sur l'affichage sur la zone de cuisson.
▶ Appuyez sur la touche Assist ☆ pour confirmer l'étape suivante

7.3.1 Ajuster le programme de cuisson

Avec les programmes Assist, un ajustement du niveau de puissance est effectué. Le niveau peut ainsi être augmenté ou diminué.

▶ Appuyez sur l'affichage sur la zone de cuisson avec la touche Assist active.
▶ Ajustement précis avec le curseur ou la touche + / −

7.3.2 Fry – Grillade à une température précise

La fonction Assist Fry permet de régler des températures de cuisson entre 120 °C et 220 °C par paliers de 20 °C. Cette fonction est conçue pour les poêles compatibles avec les systèmes d'assistance.

▶ Appuyez sur l'affichage sur la zone de cuisson dont le programme est actif.
▶ Réglez la température de grillade souhaitée avec le curseur ou + / −.
- La température s'affiche en °C dans l'affichage multifonction.
- A clignote dans l'affichage sur la zone de cuisson jusqu'à ce que la température souhaitée ait été atteinte pour la première fois et qu'un signal sonore retentisse.

Fonction	Température en °C
Cuisson à l'étuvée de fruits et légumes	120 - 140
Œufs au plat, omelette, œufs brouillés	140 - 160
Gâteaux, pancakes, crêpes, blinis, Palatschinken, galettes, galettes sucrées (Kaiserschmarr)	160 - 180
Viandes et légumes grillées, aliments panés (poissons, escalopes, légumes), fruits rôtis	180 - 200
Steak grillé, crevettes, filet de poisson, pommes de terre sautées	200 - 220

Tab. 7.1 Recommandations de températures (données fournies à titre indicatif)

7.3.3 Boil – Porter l'eau à ébullition

Le programme Assist Boil permet de porter l'eau à ébullition.

▶ Remplissez d'eau le récipient de cuisson Assist, jusqu'à ce que le fond soit couvert de 6 à 8 cm (selon le diamètre).
▶ Lancez le programme Assist Boil.
- La zone de cuisson est désactivée automatiquement lorsque l'eau bout et un signal sonore retentit.

7.3.4 Ajuster le minuteur de cuisson

Le minuteur de cuisson peut être ajusté manuellement.

▶ Appuyez sur l'affichage sur la zone de cuisson dont le programme Assist est activé.
▶ Appuyez sur la touche du minuteur de cuisson.
▶ La durée du minuteur peut être adaptée avec le curseur ou le bouton + / −.

7.4 Démarrer BORA Assist avec l'app BORA One

Les programmes Assist qui ne sont pas enregistrés dans l'appareil ne peuvent être activés qu'avec l'app BORA One.

▶ Sélectionnez le programme Assist dans l'app BORA One.
▶ Sélectionnez « Démarrer le programme » dans l'app BORA One.
▶ Appuyez sur la touche Assist pour confirmer le programme spécial.

7.5 Désactivation anticipée du programme BORA Assist

Les programme Assist peuvent être interrompus de façon anticipée.

▶ Appuyez sur l'affichage sur la zone de cuisson dont le programme Assist est activé.
▶ Appuyez longuement sur la touche Assist.

ou

▶ Appuyez longuement sur l'affichage d'une zone de cuisson.

7.6 Déroulement d'un programme BORA Assist

En fonction du programme BORA Assist, celui-ci est désactivé une fois la durée du minuteur écoulée ou par commande manuelle.

7.6.1 Prolonger la durée

Le programme Assist peut être prolongé manuellement une fois qu'il est terminé.

▶ Appuyez sur l'affichage sur la zone de cuisson dont la fonction Assist est écoulée.
- Une durée d'une minute est suggérée dans l'affichage multifonction pour le minuteur de cuisson.
- Le minuteur de cuisson peut être ajusté manuellement.

▶ Appuyez sur la touche Assist.
- Le programme Assist est prolongé.

8 Menu utilisateur

Ouverture du menu utilisateur

Condition préalable : l'appareil est allumé, toutes les zones de cuisson et le dispositif aspirant sont inactifs, et aucune chaleur résiduelle n'est présente.

▶ Appuyez longuement sur l'affichage multifonction.

Navigation dans le menu utilisateur

Naviguer vers l'option de menu suivante :

▶ Appuyez sur l'affichage multifonction.

- Les réglages effectués sont automatiquement appliqués si vous naviguez vers une autre option ou si vous quittez le menu.

Fermeture du menu utilisateur

▶ Appuyez longuement sur l'affichage multifonction.

ou

▶ Appuyez longuement sur la touche marche/arrêt ⏻.

- Le menu se ferme et l'appareil s'éteint.

Vue d'ensemble du menu utilisateur

Option de menu/Désignation/Sélection		Réglage d'usine
Con	Connectivity	Désactivée
1	Volume des signaux sonores (0 – 9)	0
2	Sécurité enfant (activée/désactivée)	Désactivée
3	Affichage de l'état du filtre (réinitialisation de l'indicateur d'entretien du filtre)	
4	Durée de la temporisation automatique (40, 30, 20 min)	30 min
5	Vitesse de réaction des commandes tactiles (1 lent, 2 intermédiaire, 3 rapide)	2
6	Test des LED	
7	Détection de récipient permanente	Désactivée
8	Version logicielle/matérielle	
9	Délai de l'arrêt de sécurité (1 long, 2 intermédiaire, 3 court)	2
0	Réinitialisation sur les réglages d'usine	

Tab. 8.1 Vue d'ensemble du menu utilisateur

8.1 Point de menu Con : Connectivity

La fonction Connectivity peut être activé ou désactivée durablement.

▶ Pour l'activer, appuyez sur la partie supérieure de la barre du curseur ▦.

▶ Pour la désactiver, appuyez sur la partie inférieure de la barre du curseur ▦.

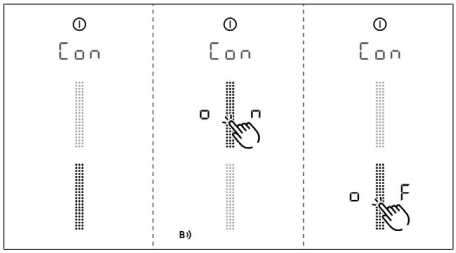


Fig. 8.1 Point de menu Con : Connectivity

8.2 Option de menu 1 : volume des signaux sonores

Plusieurs niveaux de puissance du signal sonore peuvent être réglés. Les signaux sonores relatifs à la sécurité restent inchangés.

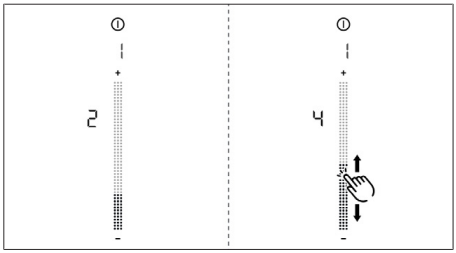


Fig. 8.2 Option de menu 1 : volume des signaux sonores

8.2.1 Sons

Le système émet différents signaux sonores :

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

Tab. 8.2 Sons

8.3 Option de menu 2 : sécurité enfant

La sécurité enfant peut être activée ou désactivée durablement.

▶ Pour l'activer, appuyez sur la partie supérieure de la barre du curseur .

▶ Pour la désactiver, appuyez sur la partie inférieure de la barre du curseur .

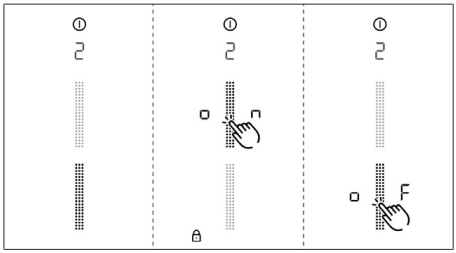


Fig. 8.3 Option de menu 2 : sécurité enfant

8.4 Option de menu 3 : affichage de l'état du filtre et réinitialisation de l'indicateur d'entretien

▶ Pression longue sur F.

- L'état du filtre est réinitialisé à 100 %.
- L'indicateur d'entretien du filtre F ne s'affiche plus lors de l'allumage.

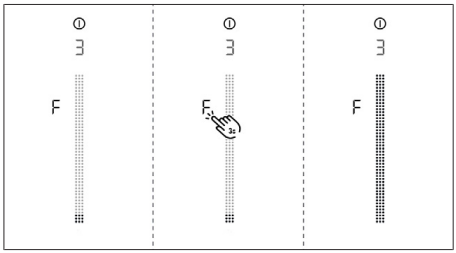


Fig. 8.4 Option de menu 3 : état du filtre et réinitialisation de l'indicateur d'entretien du filtre

8.5 Option de menu 5 : durée de la temporisation automatique

3 durées sont disponibles :
40 minutes / 30 minutes / 20 minutes

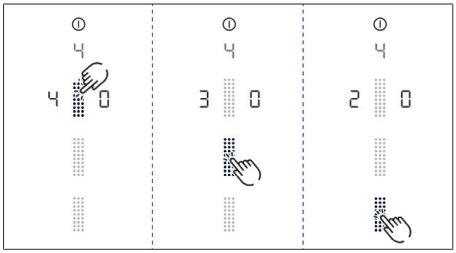


Fig. 8.5 Option de menu 4 : sélection de la durée de la temporisation automatique

8.6 Option de menu 5 : Vitesse de réaction des commandes tactiles

▶ Sélectionnez la vitesse de réaction souhaitée.

- Vitesse de réaction 1 : lente
- Vitesse de réaction 2 : moyenne
- Vitesse de réaction 3 : rapide

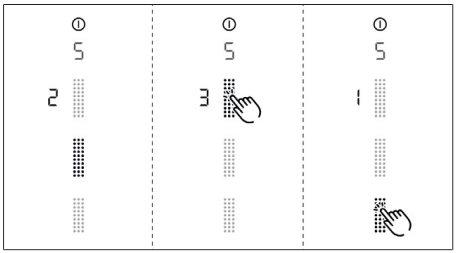


Fig. 8.6 Option de menu 5 : vitesse de réaction

8.7 Option de menu 6 : Test des LED

▶ Appuyez sur la barre de curseur .
- Tous les éléments sont affichés avec une luminosité de 50 %.

▶ Appuyez sur l'élément souhaité.
- Lors du test, l'élément sélectionné est affiché pendant une seconde avec une luminosité de 100 %.

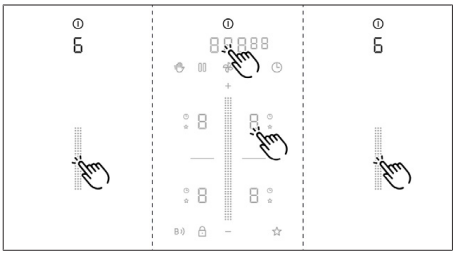


Fig. 8.7 Option de menu 6 : test des LED

Terminer le test des LED :

▶ Appuyez longuement sur l'affichage multifonction.
- Le test des LED prend fin automatiquement au bout de 5 secondes d'inactivité.

8.8 Option de menu 7 : Détection de récipient permanente

Activez ou désactivez la détection de récipient permanente.

▶ Pour l'activer, appuyez sur la partie supérieure de la barre du curseur .

▶ Pour la désactiver, appuyez sur la partie inférieure de la barre du curseur .

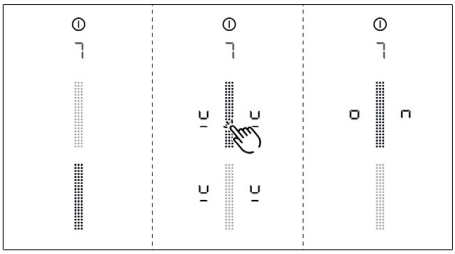


Fig. 8.8 Option de menu 7 : détection de récipient permanente

8.9 Option de menu 8 : Affichage de la version logicielle/matérielle

La version logicielle/matérielle est indiquée sur l'affichage des 4 zones de cuisson.

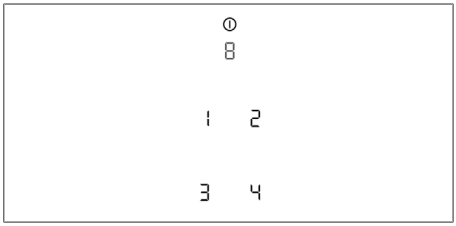


Fig. 8.9 Option de menu 8 : Version logicielle/matérielle

8.10 Option de menu 9 : Arrêt de sécurité

Il est possible de définir le délai d'arrêt de sécurité automatique des zones de cuisson.
- Niveau 1 : délai long jusqu'à l'arrêt de sécurité
- Niveau 2 : délai intermédiaire jusqu'à l'arrêt de sécurité (réglage d'usine)
- Niveau 3 : délai court jusqu'à l'arrêt de sécurité

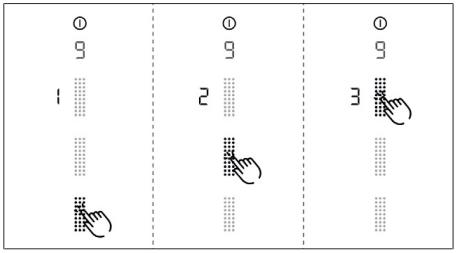


Fig. 8.10 Option de menu 9 : arrêt de sécurité

8.11 Option de menu 0 : Réinitialisation sur les réglages d'usine

L'option de menu 0 permet de réinitialiser tous les paramètres du menu utilisateur sur les réglages d'usine.

Réinitialisation sur les réglages d'usine (Reset)

▶ Appuyez longuement sur la barre de curseur .
- Une fois la réinitialisation terminée, l'appareil s'éteint.

9 Nettoyage et entretien

▶ Respectez tous les avertissements et remarques de sécurité (voir "2 Sécurité").
▶ Lors des opérations de nettoyage et d'entretien sur l'appareil, assurez-vous que le dispositif aspirant est à l'arrêt et que la table de cuisson est froide afin d'éviter tout risque de blessure.
▶ Respectez les cycles de nettoyage et d'entretien suivants :

Composant	Cycles de nettoyage et d'entretien
Zone de commande	Immédiatement après chaque salissure
Table de cuisson	Immédiatement après chaque salissure
Dispositif aspirant	Toutes les semaines.
Buse d'aspiration et filtre à graisse en acier inoxydable	Après chaque préparation de plats riches en graisses ; mais au moins toutes les semaines indicateur d'entretien du filtre F
boîtier de circulation de l'air	Tous les 6 mois ou en cas de changement du filtre à odeurs.
Filtre à odeurs (recyclage d'air uniquement)	Remplacez-le en cas de perception d'odeurs ou de perte de puissance d'aspiration, ou si l'indicateur d'entretien du filtre affiche F

Tab. 9.1 Cycles de nettoyage

Un nettoyage et un soin régulier garantissent une durée de vie élevée et un fonctionnement optimal.

9.1 Nettoyants

▶ N'utilisez aucun produit chimique agressif contenant des composants acides ou basiques (par ex. aérosol pour le four).
▶ Veillez à ce que le nettoyant ne contienne pas de sable, soude, acide, lessive ou chlore.
▶ N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur, d'éponge ou de nettoyants abrasifs.

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

9.2 Entretien

▶ N'utilisez pas la table de cuisson en tant que surface de travail ou d'entreposage.
▶ Ne faites pas glisser les récipients sur la table de cuisson.

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 d'ustensiles de cuisine souples, ou par un produit nettoyant inadapté. Soulevez toujours les récipients (sans les faire glisser) afin d'éviter les rayures et traces d'abrasion sur la surface de l'appareil. Ils sont difficiles à éliminer.

9.3 Nettoyage de la table de cuisson

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

Nettoyage planifié

▶ 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.

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.

Nettoyage de la surface pendant le fonctionnement

▶ Retirez toujours immédiatement les grains, miettes ou autres afin d'éviter de rayer la surface.

▶ 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.

9.4 Nettoyage du dispositif aspirant

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

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

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

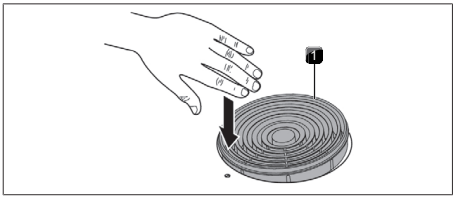


Fig. 9.1 Retrait de la buse d'aspiration

[1] Buse d'aspiration

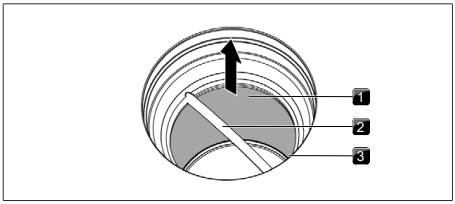


Fig. 9.2 Démontage du filtre à graisse en acier inoxydable

[1] Filtre à graisse en acier inoxydable
[2] Poignée
[3] Ouverture d'entrée

Nettoyage à la main

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

Nettoyage au lave-vaisselle

▶ Placez les composants dans le lave-vaisselle de manière à ce que l'eau ne stagne pas à l'intérieur.
▶ Sélectionnez le programme de lavage à la température maximale de 65 °C.

Le filtre à graisse en acier inoxydable doit être remplacé lorsqu'il ne peut plus être nettoyé entièrement. (voir "13 Garantie, service technique, pièces de rechange et accessoires").

Montage des composants

▶ Réinstallez les composants dans l'ordre inverse.

N'insérez que des composants propres et secs dans l'appareil.

9.4.2 Élimination des liquides de l'appareil

Les liquides se déversant dans l'ouverture d'entrée sont récupérés dans le filtre à graisses en acier inoxydable (jusqu'à 150 ml) et dans le boîtier de circulation de l'air.

Procédez comme suit :
▶ Retirez la buse d'aspiration et le filtre à graisse en acier inoxydable.
▶ Videz le filtre à graisse en acier inoxydable.
▶ Vérifiez si des liquides se sont accumulés au fond du boîtier de circulation de l'air.
▶ Retirez les liquides du boîtier de circulation de l'air.
▶ Pour faire sécher le filtre à odeurs et les conduites, mettez le dispositif aspirant en marche sur le niveau de puissance 5 (ou supérieur).
● Au bout de 120 minutes, le dispositif aspirant s'arrête et passe automatiquement en mode de temporisation automatique.

9.5 Nettoyage du boîtier de circulation de l'air

Le boîtier de circulation de l'air se trouve dans le meuble, sous la table de cuisson. Des particules grasses et des dépôts de calcaire peuvent se déposer à la surface du boîtier de circulation de l'air.

Ouverture du boîtier de circulation de l'air

▶ Retirez la buse d'aspiration et le filtre à graisses en acier inoxydable.
▶ Retirez le clapet de changement de filtre.
▶ Ouvrez les 6 loquets situés sur le pourtour.
▶ Retirez le fond du boîtier.
▶ Nettoyez le boîtier de circulation de l'air et le fond du boîtier à l'aide d'un produit nettoyant doux.

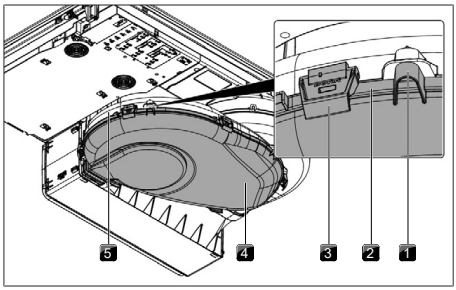


Fig. 9.3 Boîtier de circulation de l'air

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

Fermeture du boîtier de circulation de l'air

- ▶ Positionnez le fond du boîtier à l'aide des 3 ergots de centrage situés sur le pourtour.
- ▶ Appuyez sur le fond du boîtier par dessous, vers le haut, dans la rainure d'étanchéité.
- ▶ Refermez les 6 loquets.
- ▶ Vérifiez la bonne mise en place du fond du boîtier.
- ▶ Insérez le clapet de changement de filtre.
- ▶ Vérifiez la bonne mise en place du clapet.
- ▶ Replacez le filtre à graisses en acier inoxydable et la buse d'aspiration.

9.6 Remplacer le filtre à odeurs

Le filtre à odeurs (filtre à charbon actif) doit être remplacé lorsque l'indicateur du ventilateur indique F(indicateur d'entretien du filtre). Vous pouvez vous procurer ce filtre en magasin spécialisé ou dans la boutique en ligne de BORA à l'adresse shop.bora.com.

Retrait du filtre à odeurs

- ▶ Retirez la buse d'aspiration et le filtre à graisse en acier inoxydable.
- ▶ Dans l'ouverture d'aspiration, retirez le clapet de changement de filtre de l'ouverture du boîtier du filtre.

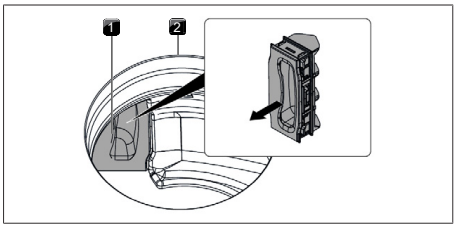


Fig. 9.4 Retrait du clapet de changement de filtre

[1] Clapet de changement de filtre
[2] Ouverture d'entrée

- ▶ Saisissez le filtre à odeurs par l'anse et tirez-le pour le faire sortir autant que possible.

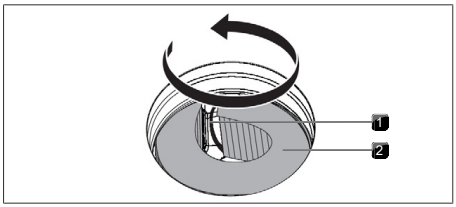


Fig. 9.5 Rotation du filtre à odeurs dans son boîtier

[1] Anse
[2] Filtre à odeurs

- ▶ Tirez le filtre à odeurs vers le haut et sortez-le complètement de l'ouverture d'aspiration par un mouvement circulaire.

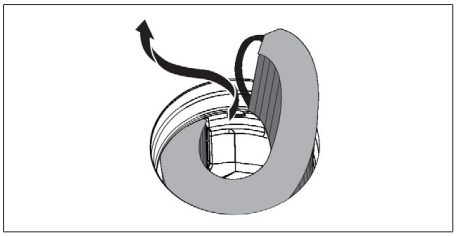


Fig. 9.6 Retrait du filtre à odeurs de l'ouverture d'entrée

Insérer le filtre à odeurs

- ▶ Retirez l'emballage.
- ▶ Positionnez correctement le filtre à odeurs à l'aide des marques imprimées (flèche à gauche, anse à droite).
- ▶ Saisissez le filtre à odeurs aux deux extrémités.
- ▶ Tordez le filtre à odeurs jusqu'à obtenir une forme cylindrique.

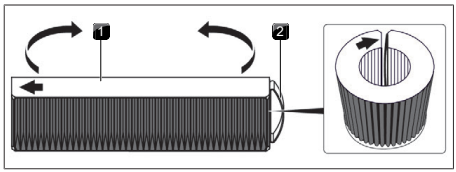


Fig. 9.7 Filtre à odeurs

[1] Partie supérieure du filtre [2] Anse à odeurs

▶ Inclinez légèrement le filtre à odeurs et insérez-le dans l'ouverture d'entrée.

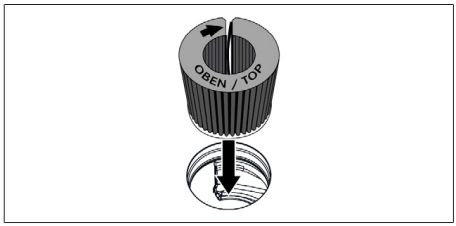


Fig. 9.8 Insertion du filtre à odeurs dans l'ouverture d'aspiration

▶ Insérez l'extrémité gauche du filtre dans l'ouverture du boîtier du filtre.
▶ Insérez le filtre à odeurs dans le boîtier du filtre jusqu'à la butée. Pour ce faire, vous pouvez appuyer sur les lamelles avec un doigt et insérer le filtre progressivement.
● La position finale du filtre à odeurs est atteinte lorsque le filtre est entièrement inséré dans le boîtier.

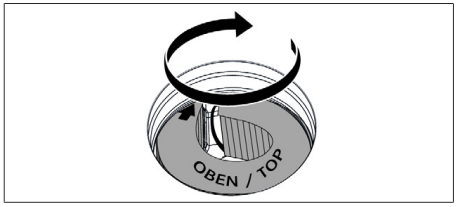


Fig. 9.9 Placez le filtre à odeurs en position finale

▶ Réinsérez le clapet de changement de filtre et assurez-vous qu'il est correctement positionné.

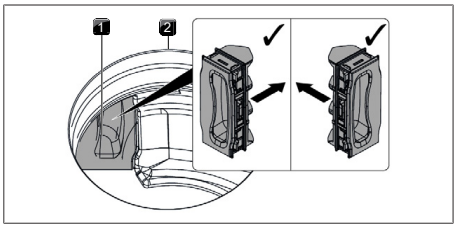


Fig. 9.10 Pose du clapet de changement de filtre

[1] Clapet de changement de filtre [2] Ouverture d'entrée

▶ Replacez le filtre à graisse en acier inoxydable et la buse d'aspiration.
▶ Réinitialisez l'indicateur d'entretien des filtres (Menu 3 : Affichage de l'état du filtre et réinitialisation de l'indicateur d'entretien

10 Dépannage

La plupart du temps, les pannes et erreurs peuvent être facilement résolues. Vous économisez ainsi du temps et réduisez les dépenses puisque vous n'avez pas besoin de faire appel au service client.

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

Problème de commande	Cause	Aide
Impossible d'allumer l'appareil	Fusible ou coupe-circuit défectueux	Changer le fusible. Réenclencher le coupe-circuit automatique.
	Le fusible ou le coupe-circuit saute de manière répétée.	BORA Contacter l'équipe du service technique.
	Alimentation électrique interrompue	Faire contrôler l'alimentation en courant par un électricien
Odeurs lors du fonctionnement d'un appareil neuf	Ce phénomène est normal sur les appareils neufs.	Les odeurs cessent de se développer après quelques heures de fonctionnement.
Une zone de cuisson affiche U	Aucun récipient n'est détecté ou un récipient inadapté est détecté	Utiliser un récipient de cuisson adapté et de taille appropriée (cf. « Description de l'appareil »)
La touche de verrouillage affiche 🔒	Sécurité enfant activée	Désactiver la sécurité enfant
Une zone de cuisson / 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
Interruption prématurée du niveau Power	La protection anti-surchauffe s'est déclenchée.	voir "5.6.5 Protection anti-surchauffe"
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.
Diminution de la puissance d'aspiration du dispositif aspirant	Le filtre à graisses est fortement encrassé	Nettoyez ou remplacez le filtre à graisse.
	Le filtre à odeurs est fortement encrassé (recyclage d'air uniquement)	Remplacer le filtre à odeurs
	Objet dans boîtier de circulation de l'air (par ex. chiffon)	Retirer l'objet.
La mention E ou E8 est affichée	Un contacteur de fenêtre à séparation de phase est installé.	Ouvrez la fenêtre.
	Le ventilateur est défectueux ou un raccord de câble s'est desserré	BORA Contacter l'équipe du service technique.
La mention E2 est affichée	La protection anti-surchauffe s'est déclenchée.	voir "5.6.5 Protection anti-surchauffe"
La mention E03 est affichée	Un objet est posé sur la zone de commande.	Retirez l'objet de la zone de commande.
	La zone de commande est encrassée.	Nettoyer la zone de commande.
La mention F est affichée (recyclage d'air uniquement)	Durée de vie du filtre à odeurs (filtre à charbon actif) écoulée.	insérer un nouveau filtre à odeurs (voir "9.6 Remplacer le filtre à odeurs").

Tab. 10.1 Résolution des pannes

Erreurs et pannes non décrites :

▶ Éteignez l'appareil.

▶ Contactez le Équipe BORA Service (voir "13 Garantie, service technique, pièces de rechange et accessoires") et indiquez le numéro de panne affiché et le type d'appareil.

11 Montage

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

11.1 Instructions générales de montage

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

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

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

Les découpes de plans de travail doivent être vitrifiées au moyen de produits anti-humidité ou le cas échéant, dotées d'une isolation thermique.

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

Afin de bénéficier de performances optimales à long terme et d'éviter toute surchauffe, une ventilation suffisante doit être assurée sous la table de cuisson.

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

11.1.1 Fonctionnement simultané du dispositif aspirant en mode évacuation d'air et d'un foyer de combustion alimenté en air intérieur

Les foyers de combustion alimentés en air intérieur (par ex. : chauffage au gaz, au fioul, au bois ou au charbon, chauffe-eau instantané, ballon d'eau chaude) consomment l'air de la pièce où ils sont installés et rejettent les gaz de combustion à l'air libre par un conduit d'évacuation (cheminée, par exemple).

En mode évacuation d'air, le dispositif prélève de l'air ambiant dans la pièce où il est installé et dans les pièces voisines. Sans apport d'air suffisant, une dépression se produit. Les gaz toxiques présents dans la cheminée ou le conduit d'évacuation sont ainsi réaspirés dans les pièces d'habitation.

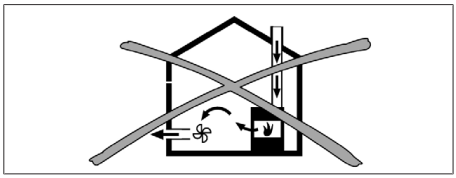


Fig. 11.1 Montage à évacuation de l'air - non autorisé

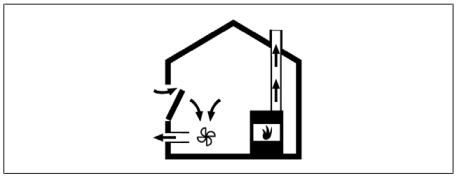


Fig. 11.2 Montage à évacuation de l'air - correct

▶ Lors du fonctionnement simultané du dispositif aspirant et d'un foyer de combustion dans la pièce, assurez-vous que...

- ... la dépression maximale s'élève à 4 Pa ;
- ... un dispositif technique de sécurité est utilisé (par ex. : contacteur de fenêtre, pressostat de basse pression) pour garantir un apport d'air frais suffisant ;
- ... l'évacuation d'air n'est pas dirigée dans une cheminée utilisée pour les gaz de combustion d'appareils fonctionnant au gaz ou avec d'autres combustibles ;
- ... le montage est contrôlé et homologué par un monteur qualifié et agréé (un ramoneur, par exemple).

Si l'aspiration sur table de cuisson est exclusivement destinée au mode recyclage d'air, il est possible de l'utiliser simultanément avec un foyer de combustion alimenté en air intérieur sans prendre de mesures techniques de sécurité supplémentaires.

11.2 Contenu de la livraison

Contenu de la livraison	Quantité
Table de cuisson avec dispositif aspirant	1
Buse d'aspiration	1
Filtre à graisse en acier inoxydable	1
Notice d'utilisation et de montage	1
Pinces de montage	4
Ruban d'étanchéité	1
Jeu de plaques de compensation des hauteurs	1
Sachet contenant diverses petites pièces de montage	1
Contenu supplémentaire de la livraison de PURU2 / PURU2R	
Filtre à odeurs (filtre à charbon actif)	1
Gabarit de découpe dans la paroi arrière	1

Tab. 11.1 Contenu de la livraison

Vérification du contenu de la livraison

▶ Vérifiez si le contenu de la livraison est complet et non endommagé.
▶ En cas de pièce manquante ou endommagée, informez immédiatement le Équipe BORA Service.
▶ Ne montez jamais un composant endommagé.
▶ Éliminez proprement l'emballage de transport (voir "12 Mise à l'arrêt, démontage et élimination").

11.3 Outils et ressources

Les outils spéciaux suivants sont notamment requis pour le montage correct de l'appareil :

- Scie sauteuse ou scie manuelle
- tournevis/clé à six pans (Torx) 20
- mastic silicone noir résistant à la chaleur
- Gabarit pour la découpe de la paroi arrière (recyclage d'air uniquement)

11.4 Instructions de montage

11.4.1 Distances de montage

▶ Maintenez l'espace requis autour de la découpe du plan de travail.

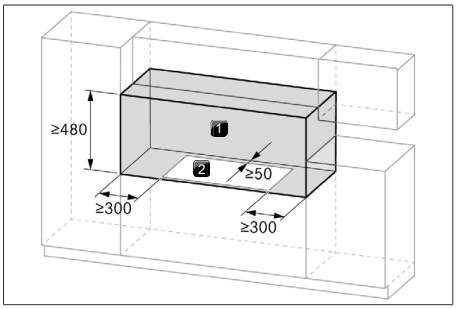


Fig. 11.3 Espace requis

[1] Espace requis
[2] Découpe de plans de travail

11.4.2 Dimensions minimales du meuble

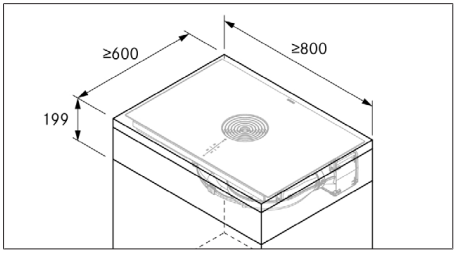


Fig. 11.4 Dimensions minimales du meuble

11.4.3 Indications concernant le meuble de cuisine

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

Si un fond intermédiaire (plaque de protection des câbles) est prévu, les points suivants doivent être pris en compte :

- La plaque doit pouvoir être retirée par le bas pour les opérations de maintenance.
- Un espacement minimal de 15 mm jusqu'au bord inférieur de la table de cuisson doit être respecté afin d'assurer une aération suffisante.

11.5 Découpe de plans de travail

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

- Réalisez la découpe du plan de travail en respectant les dimensions de découpe données.
- Assurez-vous que les jointures des surfaces découpées sont correctement effectuées.
- Respectez les indications des fabricants de plans de travail.

11.5.1 Dimensions de découpe

Montage affleurant

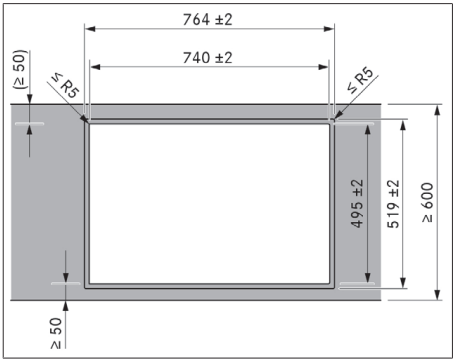


Fig. 11.5 Dimensions de découpe pour montage affleurant

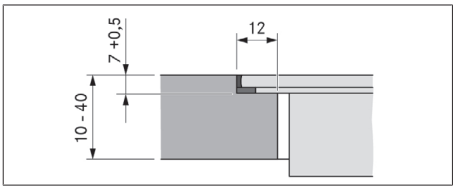


Fig. 11.6 Dimension de rainure pour montage affleurant

Montage en saillie

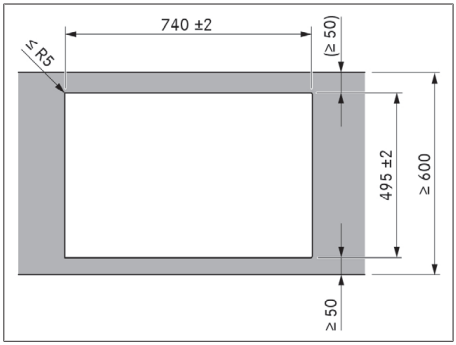


Fig. 11.7 Dimensions de découpe pour montage en saillie

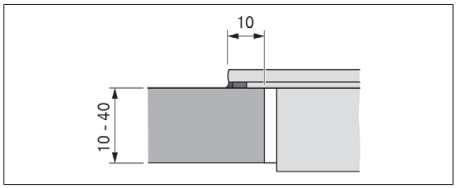


Fig. 11.8 Cote d'appui pour montage en saillie

11.6 Préparation du meuble de cuisine variante à évacuation d'air

La pose du conduit d'évacuation d'air doit être réalisée en conformité avec la législation locale en vigueur.

Assurez-vous que l'alimentation en air est suffisante.

L'évacuation d'air doit être dirigée vers l'extérieur dans les conduits d'évacuation d'air correspondants.

La section transversale minimale des canaux d'évacuation doit être de 176 mm^2, cela correspond à un tube rond de 150 mm de diamètre ou au système de canaux BORA Ecotube.

En règle générale, le ventilateur intégré offre une puissance suffisante pour une longueur de conduite de 6 mètres avec six coudes à 90°, 8 mètres avec quatre coudes à 90° ou 10 mètres avec deux coudes à 90°.

Aucune compatibilité avec les ventilateurs universels BORA

Les indications d'agencement pour l'installation des conduits d'évacuation sont disponibles dans le manuel d'agencement du ventilateur BORA.

11.6.1 Adaptation du meuble de cuisine

- La paroi arrière du placard inférieur doit être adaptée au conduit d'évacuation.
- Un espace de 120 mm doit être prévu derrière la paroi du corps pour le conduit d'évacuation.
- L'installation d'un fond intermédiaire en dessous de la table de cuisson n'est pas obligatoire.

Adaptation de la paroi arrière du meuble

▶ Avant le montage, contrôler sur le placard inférieur les cotes de montage nécessaires pour l'appareil et le système de canaux prévu à cet effet.

▶ Adaptez, le cas échéant, la position de la paroi arrière conformément aux cotes de montage nécessaires.

11.6.2 Dimensions de montage

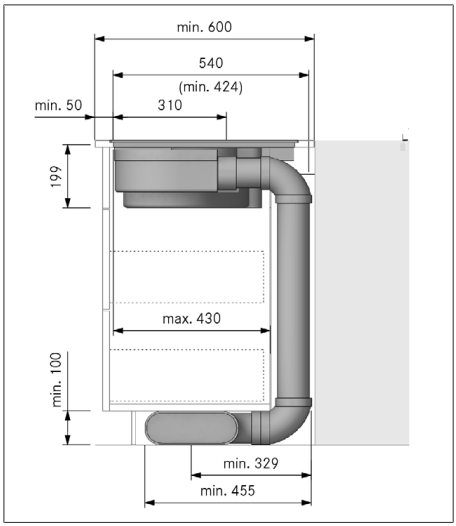


Fig. 11.9 Cotes de montage en mode évacuation d'air, profondeur du plan de travail 600 mm

11.7 Préparation du meuble de cuisine variante à recyclage d'air

11.7.1 Retour de l'air recyclé par le meuble de cuisine

Sur les systèmes à recyclage d'air, une ouverture de retour de flux doit être prévue dans le meuble de cuisine pour renvoyer l'air purifié dans la pièce. L'ouverture de retour de flux peut être réalisée en raccourcissant la plinthe du meuble. Un socle à lames présentant au moins l'ouverture minimale appropriée peut également être employé.

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

▶ La section de l'ouverture de retour de flux doit être réalisée sur ≥ 500 cm^2 par dispositif aspirant.

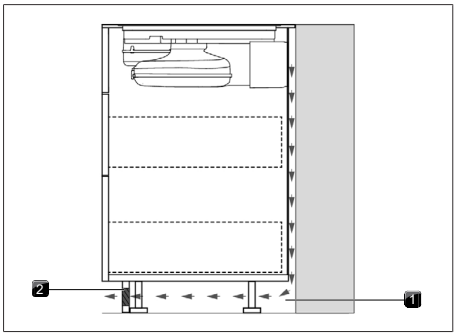


Fig. 11.10 Ouverture de retour de flux dans le socle

[1] Ouverture de retour de flux dans la plinthe (≥500 cm^2)

[2] Flux d'air recyclé

11.7.2 Variantes de montage (A et B) pour les systèmes à recyclage de l'air

Pour les systèmes à recyclage d'air, 2 variantes de montage sont possibles :

A : Meuble avec paroi arrière intégrale

L'air recyclé est conduit via le raccordement du boîtier de purification de l'air directement derrière la paroi arrière. L'air recyclé est renvoyé dans la pièce via l'ouverture de retour de flux.

Pour le montage, cela signifie que :

- L'installation d'un fond intermédiaire en dessous de la table de cuisson n'est pas obligatoire.
- Une découpe doit être prévue dans la paroi arrière du meuble.

B : Meuble avec fond intermédiaire sous la table de cuisson

L'air recyclé est soufflé dans l'espace entre le plan de travail et le fond intermédiaire (aucun raccordement du boîtier de purification à la paroi arrière). L'air recyclé passe derrière la paroi arrière et est renvoyé dans la pièce via l'ouverture de retour de flux.
Pour le montage, cela signifie que :

- L'installation d'un fond intermédiaire en dessous de la table de cuisson est obligatoire.
- Aucune découpe dans la paroi arrière du meuble n'est nécessaire.

11.7.3 Préparation du meuble de cuisine pour la variante de montage A

- Le placard inférieur doit disposer d'une paroi arrière intégrale afin que le retour de flux de l'air recyclé ne soit pas dirigé dans l'espace du meuble avant.
- Une découpe doit être prévue dans la paroi arrière.
- Une distance minimale de 25 mm entre la paroi du corps arrière et un meuble ou mur adjacent doit être observée pour l'ouverture de retour du flux.
- L'installation d'un fond intermédiaire en dessous de la table de cuisson n'est pas obligatoire.

Adaptation de la paroi arrière du meuble

▶ Adaptez la paroi arrière conformément aux cotes de montage requises.
▶ Le cas échéant, déplacez la paroi arrière.
▶ Prolongez la paroi arrière en hauteur afin de fermer le corps sur l'avant.
▶ Positionnez le gabarit sur la paroi arrière du meuble à l'aide des marques et indications.
▶ Tracez la découpe de la paroi arrière.
▶ Sciez la découpe de la paroi arrière.

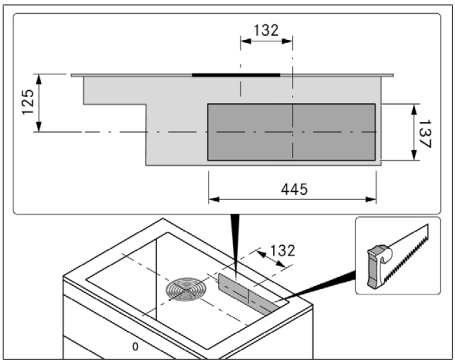


Fig. 11.11 Découpe dans la paroi arrière

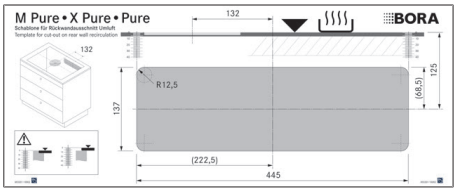


Fig. 11.12 Gabarit de découpe dans la paroi arrière

Le montage affleurant et le montage en saillie doivent être pris en compte lors du positionnement du gabarit. 125 mm entre le bord supérieur de la table de cuisson et le milieu de la découpe.

11.7.4 Dimensions de montage pour la variante de montage A

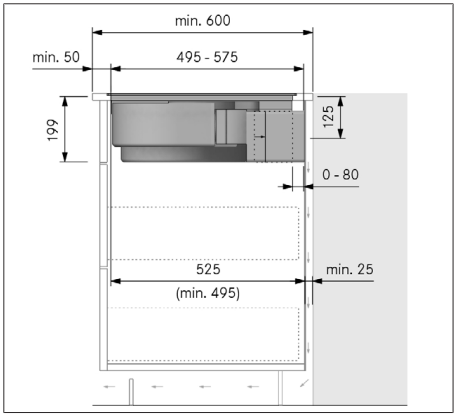


Fig. 11.13 Dimensions de montage pour le recyclage d'air, variante A

11.7.5 Extension de la section télescopique du boîtier de purification

La section télescopique permet de raccorder la conduite à la paroi arrière du meuble. L'espace de 80 mm max. entre la table de cuisson et la paroi arrière peut ainsi être comblé de manière flexible. À partir d'une profondeur de plan de travail de 675 mm, dans la variante A, la section télescopique doit être étendue (+ max 105 mm) avec l'accessoire PULBTA.

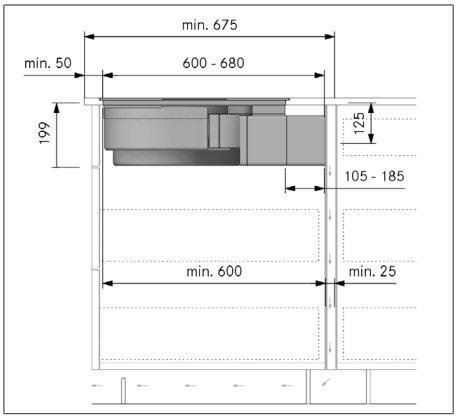


Fig. 11.14 Dimensions de montage pour le recyclage d'air, variante A, profondeur du plan de travail à partir de 675 mm

▶ Retirez le film de protection du ruban adhésif de la section télescopique.
▶ Montez l'extension PULBTA sur la section télescopique.
▶ Retirez le film de protection du ruban adhésif de l'extension PULBTA.

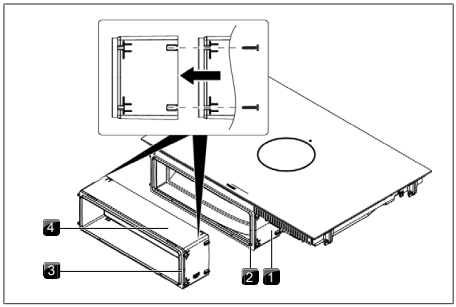


Fig. 11.15 Extension de la section télescopique

[1] Section télescopique
[2] Ruban adhésif
[3] Ruban adhésif
[4] Extension PULBTA

11.7.6 Préparation du meuble de cuisine pour la variante de montage B

- Un fond intermédiaire doit être prévu sous la table de cuisson.
- Le bord supérieur de la paroi arrière doit être ajusté sur le fond intermédiaire afin que le flux d'air recyclé ne soit pas dirigé dans l'espace avant du meuble.
- Une distance minimale de 25 mm entre la paroi du corps arrière et un meuble ou mur adjacent doit être observée pour l'ouverture de retour du flux.

Adaptation de la paroi arrière du meuble

▶ Adaptez la paroi arrière conformément aux cotes de montage requises.
▶ Déplacez la paroi arrière, le cas échéant.
▶ La hauteur doit être ajustée de sorte que la paroi arrière entre en contact avec le fond intermédiaire.

11.7.7 Dimensions de montage pour la variante de montage B

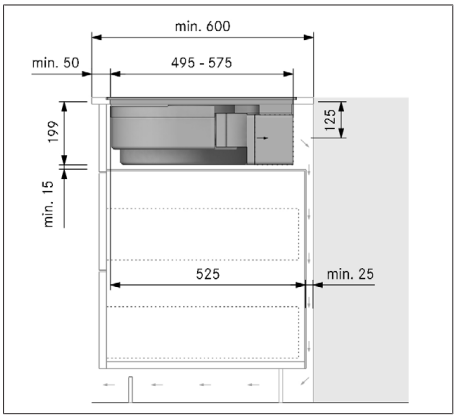


Fig. 11.16 Cotes de montage pour le recyclage d'air, variante B, profondeur du plan de travail 600 mm

11.8 Préparation de l'appareil

Mettre en place le ruban d'étanchéité

▶ Pour un montage en saillie, collez intégralement le ruban d'étanchéité fourni sur le dessous de la table de cuisson, le long du bord extérieur.
▶ En cas de montage affleurant, collez le ruban d'étanchéité fourni sur la surface de la découpe du plan de travail même si vous posez un joint de silicone ou autre sur la table de cuisson.

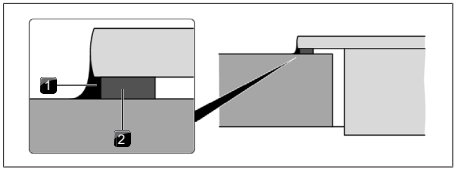


Fig. 11.17 Ruban d'étanchéité pour montage en saillie

[1] Mastic silicone
[2] Ruban d'étanchéité

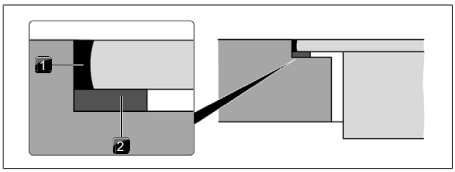


Fig. 11.18 Ruban d'étanchéité pour montage affleurant

[1] Mastic silicone [2] Ruban d'étanchéité

Pose des pinces de montage

▶ Sur les côtés de la table de cuisson, insérez 2 pinces de montage jusqu'à la butée dans les ferrures de support.

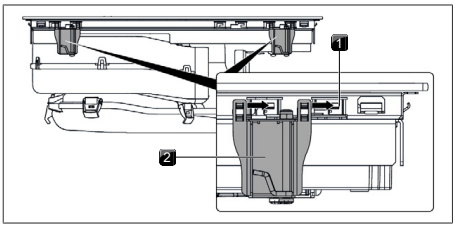


Fig. 11.19 Pose des pinces de montage

[1] Ferrures de support [2] Pinces de montage

11.9 Monter la table de cuisson

11.9.1 Placer la table de cuisson

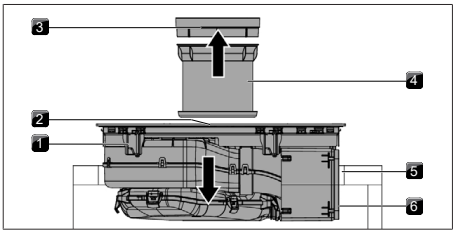


Fig. 11.20 Centrage de la table de cuisson

[1] Table de cuisson [2] Ouverture d'entrée
[3] Buse d'aspiration [4] Filtre à graisse en acier inoxydable
[5] Découpe de plans de travail [6] Ruban adhésif

▶ Avant le placement, enlevez la buse d'aspiration et le filtre à graisses en acier inoxydable.
▶ Retirez le film de protection du ruban adhésif à l'avant de la section télescopique.
▶ Utilisez l'ouverture d'aspiration comme poignée pour la pose.
▶ Soulevez la table de cuisson et maintenez-la bien droite au-dessus de plan de travail.
▶ Insérez la table de cuisson au milieu de la découpe du plan de travail.
▶ Alignez avec précision la table de cuisson.

Veillez à ce que le ruban d'étanchéité de la table de cuisson soit posé sur le plan de travail en cas de montage en saillie.

Veillez à ce que le ruban d'étanchéité entoure bien la table de cuisson en cas de montage affleurant.

Plaques de compensation en montage affleurant (le cas échéant)

Les plaques de compensation des hauteurs sont auto-adhésives afin d'éviter tout glissement.
▶ Mettez éventuellement des plaques de compensation des hauteurs en dessous.
▶ Placez les plaques de compensation à côté du ruban d'étanchéité.

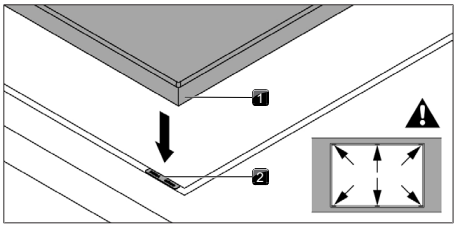


Fig. 11.21 Positionnement des plaques de compensation des hauteurs

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

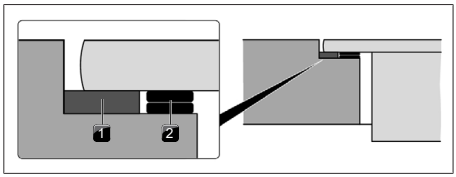


Fig. 11.22 Plaques de compensation des hauteurs

[1] Ruban d'étanchéité [2] Plaque de compensation des hauteurs

11.9.2 Fixation de la table de cuisson

▶ Fixez la table de cuisson au plan de travail à l'aide de l'équerre de support de la pince de montage.
▶ Force de serrage : max. 2,2 Nm

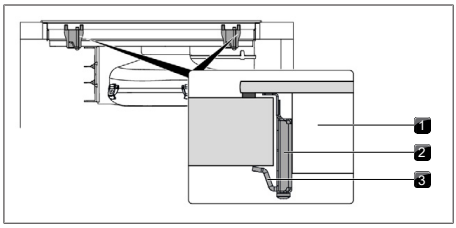


Fig. 11.23 Centrage et fixation de la table de cuisson

[1] Table de cuisson [2] Pince de montage
[3] Équerre de support

11.9.3 Raccordement avec le système de canaux

Une fois monté, le système de canaux doit être raccordé à l'appareil sans tension ni contrainte.

Lors de la pose des joints, veillez à ce que leur compression permette une fermeture hermétique au niveau de la pièce de raccordement.

▶ Utilisez uniquement des composants BORA Ecotube.
▶ N'utilisez aucune gaine flexible ou en tissu.
▶ Placez le joint sur l'ouverture de refoulement de l'appareil. Le joint doit être légèrement étiré.
▶ Insérez le canal à raccorder sur l'ouverture de refoulement équipée du joint.
▶ Veillez à ce que le joint ne se déplace pas.

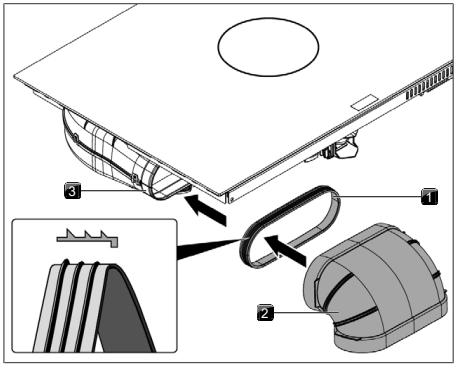


Fig. 11.24 Raccordement au système de canaux

[1] Joint [2] Canal
[3] Ouverture de sortie d'air

11.9.4 Raccordement à la paroi arrière avec la variante de montage A

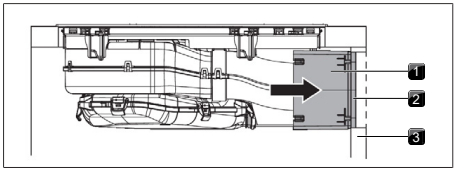


Fig. 11.25 Raccordement à la paroi arrière

[1] Section télescopique [2] Ruban adhésif
[3] Paroi arrière du meuble

▶ Déployez la section télescopique jusqu'à ce qu'elle rejoigne la paroi du meuble.
● La section télescopique permet d'ajuster la longueur de la conduite afin d'atteindre la paroi arrière du meuble.
▶ Vérifiez que l'extrémité de la section télescopique rejoint bien la paroi arrière du meuble y est bien alignée.
▶ Fixez la section télescopique à la paroi arrière du meuble à l'aide du ruban adhésif.

11.9.5 Insérer le filtre à odeurs

Voir le chapitre Nettoyage et entretien, « Remplacer le filtre à odeurs »

11.10 Raccord électrique

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

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.

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

Raccordement monophasé : l'appareil est conforme aux exigences de la norme CEI 61000-3-12.

▶ Avant le raccordement de la table de cuisson, mettez l'interrupteur principal/le coupe-circuit automatique hors tension.
▶ Assurez-vous qu'ils sont sécurisés contre une remise en service non autorisée.

▶ Vérifiez l'absence de tension.
▶ Raccordez la table de cuisson au moyen d'une liaison fixe à un câble d'alimentation réseau uniquement de type H 05 VV-F et présentant une section transversale minimale correspondante.

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

Tab. 11.2 Protection par fusible et section transversale minimale

▶ Raccordez le câble d'alimentation au connecteur d'alimentation de l'appareil conformément au schéma de raccordement.
▶ Reliez les contacts pour un raccordement monophasé ou biphasé avec les agrafes de raccordement.
▶ Fixez le câble d'alimentation à l'aide du serre-câble.
▶ Refermez le boîtier de raccordement à l'aide de la protection du connecteur d'alimentation.
▶ Faites passer le câble d'alimentation le long des anneaux de fixation à l'aide des colliers de serrage.
▶ Veillez à ce que le câble ne soit pas coincé ou endommagé et en contact avec les zones de cuisson chaudes.
▶ Vérifiez que le montage est correct.

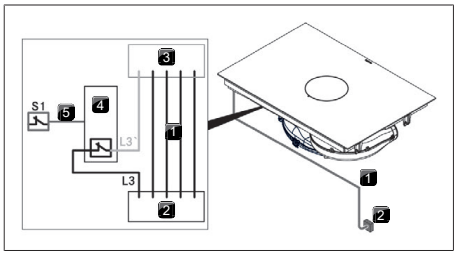


Fig. 11.26 Schéma de raccordement avec contact externe

[1] Câble d'alimentation
[2] Raccordement au secteur
[3] Raccordement au secteur appareil
[4] Relais
[5] Interrupteur S1 et relais
[S1] Contact de commutation externe

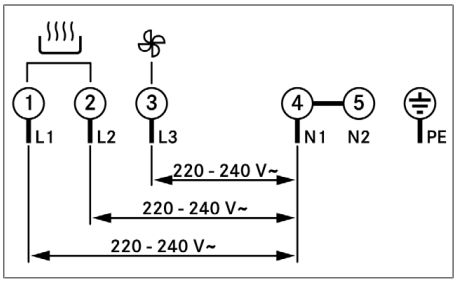


Fig. 11.27 Schéma de raccordement triphasé

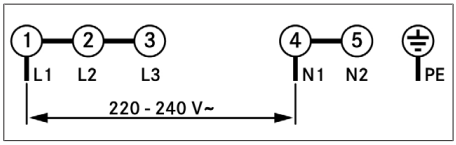


Fig. 11.28 Schéma de raccordement monophasé

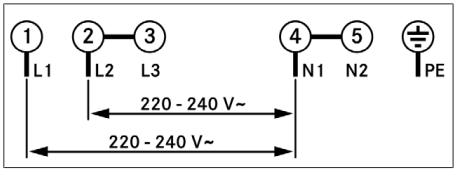


Fig. 11.29 Schéma de raccordement biphasé

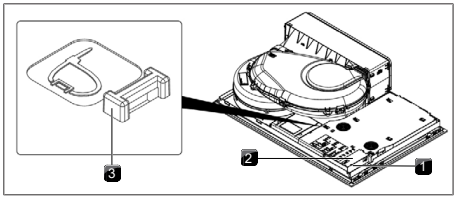


Fig. 11.30 Raccordements électriques de la table de cuisson

[1] Raccordement au secteur
[2] Protection du raccord d'alimentation
[3] Anneau de fixation

11.11 Première mise en service

À la première mise en service, un certain nombre de réglages élémentaires doivent être entrepris dans le menu d'installation et de maintenance (configuration de base).

11.11.1 Menu d'installation et de maintenance

Le menu d'installation et de maintenance peut être ouvert dans un intervalle de 2 minutes suivant la mise sous tension de l'appareil.

Le système enregistre les réglages opérés lorsque l'opérateur quitte l'option de menu.

La section suivante propose des explications sur l'utilisation des menus ainsi qu'une description des options les plus importantes.

Vue d'ensemble du menu d'installation et de maintenance

Option de menu/Désignation/Réglages disponibles		Réglage d'usine
B	Système de circulation (évacuation/recyclage de l'air)	Recyclage d'air
C	Gestion de la puissance	3
D	Mode Démo	Désactivée

Tab. 11.3 Vue d'ensemble du menu

Ouverture du menu d'installation et de maintenance

▶ Mettez l'appareil sous tension.
- L'affichage standard est présenté et la touche du ventilateur clignote pendant 2 minutes.

▶ Appuyez longuement sur la touche du ventilateur.
- 4 touches sont affichées.

▶ Tout en maintenant la touche du ventilateur appuyée, appuyez successivement sur les touches dans l'ordre indiqué ci-dessus.
- L'option de menu B est affichée.

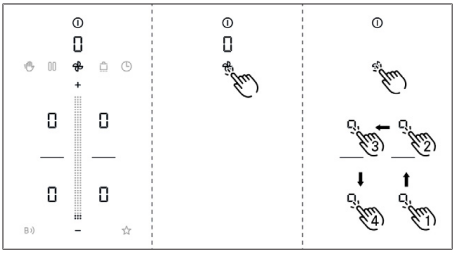


Fig. 11.31 Affichage d'ouverture du menu d'installation et de maintenance

11.11.2 Option de menu B : configuration du dispositif aspirant

Deux modes de fonctionnement sont disponibles :
- Mode de fonctionnement 1 : Système à recyclage d'air (réglage d'usine)
- Mode de fonctionnement 2 : Système à évacuation d'air

▶ Sélectionnez le mode de fonctionnement approprié.
▶ Confirmez et enregistrez le réglage en passant à l'option de menu suivante (appuyez sur l'affichage multifonction/la touche b).

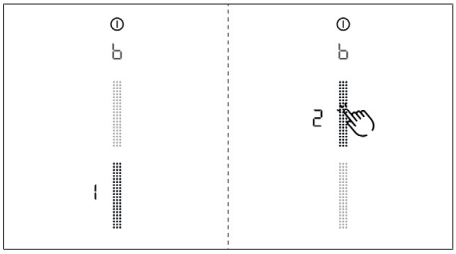


Fig. 11.32 Affichage de l'option de menu B : Configuration du système d'aspiration

11.11.3 Option de menu C : Gestion de la puissance

La puissance totale de l'appareil peut être réduite si la puissance électrique nécessaire n'est pas disponible sur l'installation.
Trois modes de gestion de la puissance sont disponibles :

Modes de gestion de la puissance	Raccordement	Puissance absorbée maximale	Protection par fusible
C3	3 phases	7360 W	3 x 16 A
C3	2 phases	7360 W	2 x 16 A
C3	1 phases	7360 W	1 x 32 A
C2	1 phases	4 400 W	1 x 20 A
C1	1 phases	3 600 W	1 x 16 A

Tab. 11.4 Gestion de la puissance

▶ Sélectionnez le réglage approprié.
▶ Confirmez et enregistrez le réglage en passant à l'option de menu suivante (appuyez sur l'affichage multifonction/la touche C).

Les restrictions de puissances des tables de cuisson automatiquement appliquées par l'appareil sont adaptées à la puissance totale définie.

La section transversale minimale du câble d'alimentation ne doit pas être réduite même en cas de limitation de puissance (voir tableau "Protection par fusible et section transversale minimale")

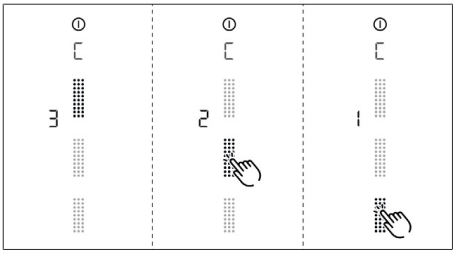


Fig. 11.33 Affichage de l'option de menu C : Gestion de la puissance

11.11.4 Option de menu D : Mode Démo

L'appareil peut être réglé en mode démonstration, lequel permet de simuler toutes les fonctions de commande tout en laissant les zones de cuisson éteintes.

▶ Appuyez sur la partie supérieure de la barre de curseur.

- L'indicateur du mode démonstration d est affiché pendant une seconde sur toutes les zones de cuisson.
- La mention on est affichée.

▶ Confirmez et enregistrez le réglage en passant à l'option de menu suivante (appuyez sur l'affichage multifonction/la touche d).

En mode démonstration, la détection de récipient est désactivée.

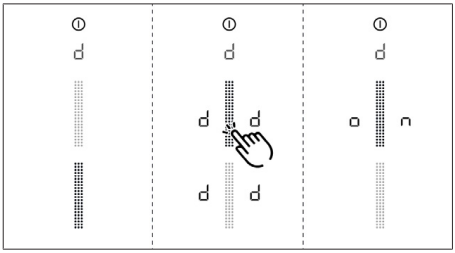


Fig. 11.34 Affichage de l'option de menu D : Mode Démo

Fermeture du menu d'installation et de maintenance

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

▶ Appuyez longuement sur l'affichage multifonction.

11.11.5 Contrôle du fonctionnement

▶ Contrôlez le fonctionnement de tous les appareils.

▶ En cas de message d'erreur, reportez-vous à la section « Dépannage ».

11.12 Jointoyage de l'appareil

▶ Une fois tous les travaux de montage terminés, procédez au jointoyage de l'appareil à l'aide d'un mastic silicone noir résistant à la chaleur.

▶ Veillez à ce que le mastic ne passe pas sous la table de cuisson.

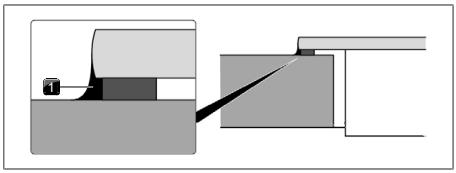


Fig. 11.35 Joint en silicone en montage en saillie

[1] Mastic silicone

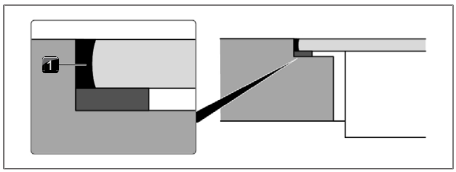


Fig. 11.36 Joint en silicone en montage affleurant

[1] Mastic silicone

11.13 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.

12 Mise à l'arrêt, démontage et élimination

▶ Respectez tous les avertissements et remarques de sécurité (voir "2 Sécurité").
▶ Tenez compte des instructions et documents fournis.

12.1 Mise à l'arrêt

La mise à l'arrêt signifie la mise à l'arrêt finale et le démontage. Après la mise à l'arrêt, l'appareil peut être installé dans d'autres meubles, vendu à un particulier ou mis au rebut.

Le débranchement et la fin du raccordement à l'électricité ne doivent être effectués que par un personnel agréé.

▶ Pour mettre l'appareil à l'arrêt, éteignez-le (voir notice d'utilisation).
▶ Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

12.2 Démontage

Le retrait nécessite que l'appareil soit accessible pour le démontage et ait été débranché de l'alimentation électrique.
▶ Retirez l'appareil.
▶ Retirez les joints en silicone.
▶ Soulevez l'appareil hors du plan de travail.
▶ Retirez les autres accessoires.
▶ Mettez au rebut l'ancien appareil et les accessoires contaminés comme décrit dans « Mise au rebut écoresponsable ».

12.3 Mise au rebut écoresponsable

12.3.1 Mise au rebut de l'emballage de transport

L'emballage protège l'appareil contre les dommages dus au transport. Les matériaux d'emballage sont sélectionnés selon des facteurs écologiques et sont recyclables.

Le recyclage de l'emballage permet d'économiser les matières premières et de réduire la quantité de déchets. Votre revendeur reprendra l'emballage.
▶ Remettez l'emballage à votre revendeur spécialisé ou
▶ Mettez l'emballage au rebut en tenant compte des réglementations locales.

12.3.2 Mise au rebut des accessoires

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

12.3.3 Mise au rebut des appareils usagés

Les appareils électriques marqués de ce symbole ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères à la fin de leur durée d'utilisation. Ils doivent être déposés dans un point de collecte pour le recyclage des déchets d'équipement électriques ou électroniques. Les administrations communales ou municipales peuvent vous fournir des informations à ce sujet.

Les appareils électriques et électroniques usagés contiennent souvent encore des matériaux précieux. Cependant, ils contiennent également des substances nocives qui étaient nécessaires à leur fonctionnement et à leur sécurité. Mis au rebut avec les déchets résiduels ou mal traités, ils peuvent nuire à la santé et à l'environnement.
▶ Ne mettez jamais votre appareil au rebut avec les ordures ménagères.
▶ Apportez l'appareil usagé à un point de collecte régional pour le retour et le recyclage des composants électriques et électroniques, et d'autres matériaux.

13 Garantie, service technique, pièces de rechange et accessoires

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

13.1 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. Il est possible de prolonger la garantie fabricant de 3 ans en s'enregistrant sur www.mybora.com.
La garantie fabricant implique un montage approprié (conforme aux mesures indiquées dans le manuel d'agencement BORA et le mode d'emploi de l'appareil valides au moment du montage) des produits BORA par un représentant BORA agréé. Le client final est tenu d'observer les indications et informations du mode d'emploi pendant l'utilisation de l'appareil.
Si la garantie du fabricant est invoquée, le défaut doit être signalé directement à BORA et une preuve d'achat doit être fournie. Une preuve d'achat peut également être fournie via un enregistrement sur le portail bora.com/registration.
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 de 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. : 00800 7890 0987
  du lundi au jeudi de 08h00 à 18h00 et le vendredi de 08h00 à 17h00
- E-mail : support@bora.com

13.1.1 Extension de garantie

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

13.2 Service

BORA Service :
Voir au dos de des instructions.

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

Le Équipe BORA Service a besoin de connaître le type et le numéro de fabrication (numéro FD) de votre appareil.
Ces deux informations se trouvent sur la plaque signalétique de l'insert de garantie ainsi que sous l'appareil.

13.3 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.

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

13.4 Accessoires

Accessoires	PURA2/ PURA2R	PURU2/ PURU2R
GFES – eSwap filtre à odeurs		✓
GFESP – eSwap filtre à odeurs Plus		✓
PUEF – Pure filtre à graisse en acier inoxydable	✓	✓
PUED2 – Pure buse d'aspiration noire pour la seconde génération d'appareils compacts	✓	✓
PUXED2 – X Pure buse d'aspiration pour X Pure et X Pure Rough	✓	✓
USL515 – baguettes latérales pour profondeur de table de cuisson 515 mm	✓	✓
USL515AB – baguettes latérales pour table de cuisson 515 mm All Black	✓	✓
KFR760AB – cadre de table de cuisson pour largeur 760 mm	✓	✓
UGS – racloir vitrocéramique	✓	✓
UFKS – contacteur de fenêtre	✓	
PULB - Pure boîtier de purification de l'air (pour PURA2/PURA2R uniquement pour passer du mode évacuation d'air à recyclage d'air)	✓	✓
PULBTA – Pure extension télescopique pour boîtier de purification de l'air (pour PURA2/PURA2R uniquement pour passer du mode évacuation d'air à recyclage d'air)	✓	✓

Tab. 13.1 Accessoires Pure

14 Fiches techniques

14.1 Fiche technique PURA2/PURA2R - Dispositif aspirant

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

Fabricant		**BORA**	
Référence modèle		**PURA2 | PURA2R**	
	Symbole	Valeur	Unité
Consommation d'énergie			
Consommation d'énergie annuelle	AEC_{hood}	32,7	kWh/a
Classe d'efficacité énergétique	–	A+	–
Indice d'efficacité énergétique	EEI_{hood}	42,5	–
Volumes de refoulement			
Efficacité fluidodynamique	FDE_{hood}	33,3	–
Classe d'efficacité fluidodynamique	–	A	–
Débit d'air à vitesse minimale en fonctionnement normal	–	181	m^3/h
Débit d'air à vitesse maximale en fonctionnement normal	–	543	m^3/h
Débit d'air en fonctionnement intensif ou en grande vitesse (niveau Power)	-	591	m^3/h
Débit d'air maximal	Q_{max}	607,5	m^3/h
Débit d'air mesuré au point de rendement maximal	Q_{BEP}	305,5	m^3/h
Pression d'air mesurée au meilleur point d'efficacité	P_{BEP}	440	Pa
Puissance électrique à l'entrée mesurée au point de rendement maximal	W_{BEP}	112,1	W
facteur d'accroissement dans le temps	f	0,8	-
Éclairage			
efficacité lumineuse	LE_{hood}	*	lx/W
Classe d'efficacité lumineuse	–	*	–
Puissance nominale du système d'éclairage	W_L	*	W
Éclairement moyen du système d'éclairage de la surface de cuisson	E_{middle}	*	lx
Filtration des graisses			
efficacité de filtration des graisses	GFE_{hood}	98,1	%
Classe d'efficacité de filtration des graisses	–	A	–
Émission de bruit aérien			
Niveau de bruit à la vitesse minimale disponible en fonctionnement normal	L_{WA}	41	dB re 1 pW
Niveau de bruit à la vitesse maximale disponible en fonctionnement normal	L_{WA}	67	dB re 1 pW
Niveau de bruit en fonctionnement intensif ou en grande vitesse (niveau Power)	L_{WA}	69	dB re 1 pW
Niveau de pression acoustique à la vitesse minimale disponible en fonctionnement normal**	L_{pA}	29	dB re 20 µPa
Niveau de pression acoustique à la vitesse maximale disponible en fonctionnement normal**	L_{pA}	54	dB re 20 µPa

Fabricant		**BORA**	
Référence modèle		**PURA2 | PURA2R**	
Niveau de pression acoustique en fonctionnement intensif ou en grande vitesse (niveau Power)**	L_{pA}	56	dB re 20 µPa
puissance absorbée			
Puissance absorbée à l'état désactivé	P_o	*	W
Consommation d'énergie en mode « veille »	P_S	0,19	W

Tab. 14.1 Fiche technique

* Non applicable pour ce produit.

** Information obligatoire

14.2 Fiche technique Pure – Table de cuisson

Informations sur les produits conformes au règlement (EU) nº 66/2014.

Fabricant		**BORA**	
Référence modèle		**PURA2 | PURA2R | PURU2 | PURU2R**	
Type de plaque		**Table de cuisson vitrocéramique**	
Nombre de zones/surfaces de cuisson		**4**	
Technique de chaleur		**Zones de cuisson à induction**	
	Symbole	Valeur	Unité
Taille de la surface utile			
Zone de cuisson avant gauche	Ø	21,0	cm
Zone de cuisson avant droite	Ø	21,0	cm
Zone de cuisson arrière gauche	Ø	17,5	cm
Zone de cuisson arrière droite	Ø	17,5	cm
Consommation d'énergie			
Zone de cuisson avant gauche	$EC_{electric\ cooking}$	187,5	Wh/kg
Zone de cuisson avant droite	$EC_{electric\ cooking}$	182,7	Wh/kg
Zone de cuisson arrière gauche	$EC_{electric\ cooking}$	178,6	Wh/kg
Zone de cuisson arrière droite	$EC_{electric\ cooking}$	181,9	Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque	$EC_{electric\ hob}$	182,7	Wh/kg

Tab. 14.2 Fiche technique Pure

Notes

D

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

A

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

INT

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

AU NZ

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

00800 7890 0987

umim-pure2-02-fr01