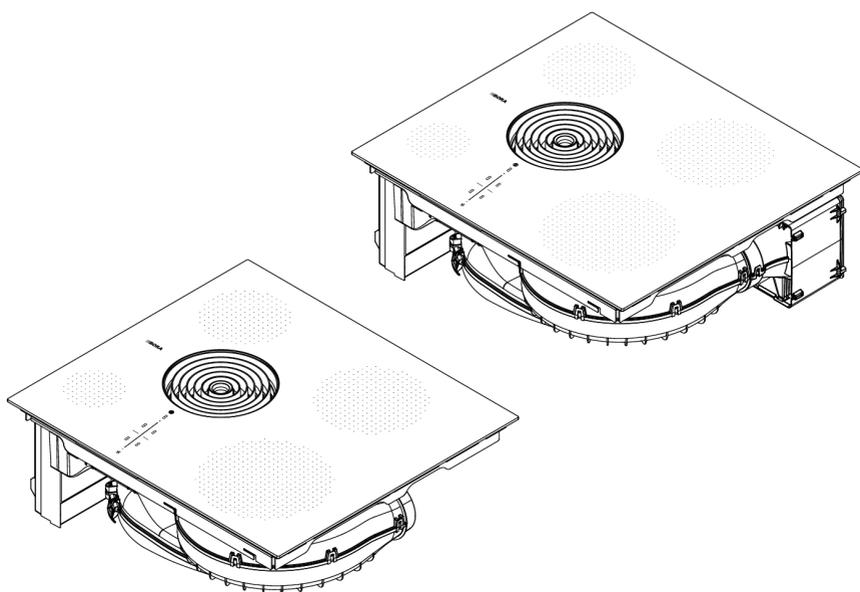


FR

## Notice d'utilisation et de montage S Pure



003284-10003

## 5 Fonctions et utilisation

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

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 charbon actif, pour la variante à recyclage de l'air) sont installés.

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

### 5.1 Instructions d'utilisation générales

L'appareil est contrôlé par une zone de commande centrale tactile. 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 Vue d'ensemble de fonctions

#### Fonctions générales

- Régulation électronique de la puissance
- Minuteur d'alarme

#### Dispositif aspirant

- Commande automatique de l'aspiration
- Système de temporisation automatique
- Niveau Power du dispositif aspirant
- Indicateur d'entretien du filtre

#### Table de cuisson

- Dispositif de cuisson automatique
- Détection de récipient
- Détection de récipient permanente
- Fonction de maintien au chaud
- Minuteur de cuisson (arrêt automatique)
- Fonction de pause
- Zone de cuisson à niveau Power
- Fonction café

#### Dispositifs de sécurité

- Sécurité enfant
- Verrouillage
- Verrouillage au nettoyage
- Indicateur de chaleur résiduelle
- Arrêt de sécurité
- Protection anti-surchauffe

### 5.4 Utilisation du système

#### 5.4.1 Mise en marche/Arrêt

- ▶ Appuyez longuement sur la touche marche/arrêt .

#### Suite à la mise en marche du système :

Une fois le système allumé, l'affichage standard apparaît dans la zone de commande :

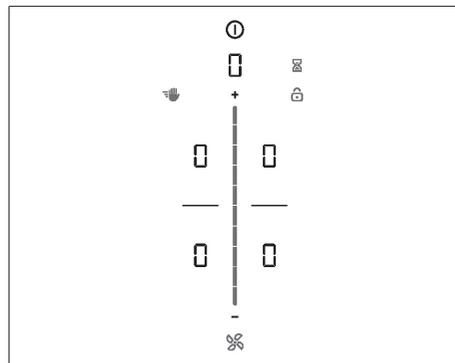


Fig. 5.1 Affichage standard après l'allumage

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

### Suite à la mise à l'arrêt du système :

Si le dispositif aspirant était allumé, la mise à l'arrêt déclenche automatiquement le système de temporisation du ventilateur. L'affichage s'éteint une fois la durée de temporisation écoulée.

Si la table de cuisson était allumée, l'indicateur de chaleur résiduelle s'affiche pour les zones de cuisson encore chaudes. **H** est affiché. L'affichage s'éteint une fois la chaleur résiduelle dissipée.

## 5.4.2 Minuteur

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

### Activation du minuteur

► Pression sur le bouton Minuteur .

Dans l'affichage multifonction situé au-dessus de la barre de curseur, le temps en minutes est affiché en clignotant (□□□).

### Réglage de la durée

► Réglez la durée souhaitée :

Commande	Augmenter la durée	Diminuer la durée
Glissement		
	vers le haut	vers le bas
Appuyer sur	 (précision à la minute)	 (précision à la minute)

Tab. 5.2 Réglage de la durée

- Le bouton Minuteur  commence à clignoter.

### Démarrer le minuteur

► Pression sur le bouton Minuteur  clignotant. 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. Les 5 dernières secondes sont accompagnées d'un signal sonore.

### Désactivation anticipée du minuteur

► Pression longue sur le bouton Minuteur .

Le minuteur reste actif lorsque l'appareil est arrêté.

## 5.5 Fonctions du dispositif aspirant

### 5.5.1 Réglage des 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 .

### 5.5.2 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 .

#### Désactivation du niveau Power du ventilateur

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

### 5.5.3 aspiration automatique

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

- Si le niveau de puissance de la zone de cuisson concernée est modifié, la puissance d'aspiration est automatiquement ajustée. L'adaptation de la puissance d'aspiration a lieu avec un retard de 20 secondes.

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  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 .

## 5.5.4 Arrêt du ventilateur

### Arrêt du ventilateur

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

ou

► Appuyez sur  jusqu'à atteindre le niveau 0.

ou

► Appuyez longuement sur la touche du ventilateur .

ou

► Dans l'affichage multifonction, appuyez longuement sur le niveau de puissance du ventilateur.

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

## 5.5.5 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 : 20 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.

## 5.5.6 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 charbon actif est atteinte (recyclage d'air uniquement).

- L'affichage multifonction indique .
- L'indicateur d'entretien du filtre s'allume à chaque mise en marche du dispositif aspirant et reste allumé jusqu'au changement du filtre et à la réinitialisation de l'indicateur d'entretien des filtres (voir voir "6.3 Option de menu 3 : Affichage de l'état du filtre et réinitialisation de l'indicateur d'entretien du filtre").

- L'utilisation de l'appareil reste possible sans restrictions.

Indépendamment de l'indicateur d'entretien du filtre, les composants du filtre à graisse ont besoin d'être nettoyés régulièrement (voir chapitre « 8 Nettoyage et entretien »).

## 5.6 Fonctions de la table de cuisson

### 5.6.1 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  /  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 (voir "6.7 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.

### 5.6.2 Sélection de la zone de cuisson

► Appuyez sur l'affichage de zone de cuisson.

La commande des zones de cuisson est activée et vous pouvez procéder à des réglages pendant 2 secondes.

### 5.6.3 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.

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

## 5.6.4 Zones de cuisson à niveau Power

Lors de l'activation du niveau Power, la puissance de cuisson maximale est disponible pendant un temps prédéfini.

- Le niveau Power peut être utilisé en même temps sur toutes les zones de cuisson, à condition qu'aucun mode de fonctionnement réduit n'ait été configuré dans la gestion de l'énergie.
- Au bout de 5 minutes, la zone de cuisson repasse automatiquement au 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.

### 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 .

### Désactivation anticipée du niveau Power

► Réglage d'un autre niveau de puissance

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.

## 5.6.5 Activer/désactiver

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

Niveau de puissance	Durée de cuisson en min.:sec.
1	0:40
2	1:00
3	2:00
4	3:00
5	4:20
6	7:00
7	2:00
8	3:00

Tab. 5.4 Durées de montée en température

### Activation de la cuisson automatique

Condition préalable : la zone de cuisson est active (le niveau de puissance est défini)

- Appuyez longuement sur la barre de curseur  jusqu'à un niveau de puissance inférieur à 9
- Pendant que la cuisson automatique est active, le niveau de puissance affiché clignote.

### Désactivation anticipée de la cuisson automatique

► Réglage d'un niveau de puissance inférieur

Si le niveau de puissance est augmenté alors que la cuisson automatique est activée, le temps de cuisson est automatiquement adapté.

## 5.6.6 Minuteur de cuisson

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

### Activation du minuteur de cuisson

Condition préalable : la zone de cuisson est active (le niveau de puissance est défini)

- Appuyez sur la touche du minuteur de cuisson .

- Dans l'affichage multifonction situé au-dessus de la barre de curseur, le temps en minutes est affiché en clignotant (□□□).

### Réglage de la durée

► Réglez la durée souhaitée :

Commande	Augmenter la durée	Diminuer la durée
Glissement	vers le haut	vers le bas
Appuyer sur	(précision à la minute)	(précision à la minute)

Tab. 5.5 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 d'une zone de cuisson dont le minuteur est activé

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

### Modification du minuteur de cuisson actif

► Appuyez sur l'affichage d'une zone de cuisson dont le minuteur est activé

► Appuyez sur la touche du minuteur de cuisson

- Le minuteur de cuisson est interrompu.
- 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 d'une zone de cuisson dont le minuteur est activé

► Appuyez longuement sur la touche du minuteur de cuisson

ou

► Appuyez longuement sur l'affichage de la zone de cuisson dont le minuteur est activé

- La zone de cuisson reste activée sur le niveau de puissance défini.

### Durée écoulee

Pour les 10 dernières secondes du minuteur, le temps restant s'affiche à la seconde en clignotant. Les 5 dernières secondes sont accompagnées d'un signal sonore.

La zone de cuisson est automatiquement désactivée lorsque le temps réglé est écoulee (= niveau de puissance ).

## 5.6.7 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 écoulees, 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

## 5.6.8 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

- L'affichage de la zone de cuisson indique et le symbole de maintien au chaud s'affiche à côté.

### Désactivation de la fonction de maintien au chaud

► Appuyez sur la touche de maintien au chaud

ou

► Réglage d'un niveau de puissance

## 5.6.9 Fonction café

La fonction café permet de réguler automatiquement la préparation du café dans une cafetière moka.

La fonction Café est disponible sur les deux zones de cuisson de gauche.

La cafetière moka doit être compatible avec les tables de cuisson à induction.

### Réglage du volume d'eau de la cafetière moka

La fonction Café peut uniquement être correctement utilisée si le bon volume d'eau de la cafetière moka a été indiqué. Les valeurs suivantes sont pré-réglées :

Zone de cuisson	Volume
Zone de cuisson avant gauche (Ø 95 mm)	210 ml
Zone de cuisson arrière gauche (Ø 135 mm)	280 ml

Tab. 5.6 Volumes d'eau pré-réglés

Déterminez le volume de votre cafetière moka en la remplissant d'eau jusqu'au bord inférieur de la soupape de sécurité, puis en versant l'eau dans un verre doseur.

### Réglage du volume d'eau

Il est possible de régler une quantité de remplissage d'eau de 50 ml à 900 ml.

- ▶ Appuyez sur la touche de la zone de cuisson souhaitée.
- Les fonctions supplémentaires de la zone de cuisson sont affichées.
- ▶ Appuyez deux fois sur la touche de maintien au chaud .
- ▶ L'indicateur de la zone de cuisson affiche la valeur  en clignotant.
- ▶ L'indicateur du ventilateur et le curseur affichent le volume réglé pendant 2 secondes.
- ▶ Réglez le volume aussi précisément que possible :

Saisie	Augmenter le volume	Diminuer le volume
Intervalles de 100 ml	Glissement vers le haut	Glissement vers le haut
Intervalles de 10 ml	Appuyez sur 	Appuyez sur 

Tab. 5.7 Indication du volume

- ▶ Appuyez longtemps sur l'indicateur .

- Le réglage est enregistré et l'indicateur de la zone de commande retourne à l'affichage standard.
- Le réglage reste enregistré jusqu'à sa prochaine modification dans l'appareil.

### Préparer la cafetière moka

- ▶ Remplissez le compartiment inférieur de la cafetière d'eau froide jusqu'au bord inférieur de la soupape de sécurité.
- ▶ Insérez le filtre sur le compartiment inférieur.
- ▶ Remplissez le filtre de café uniformément à ras bord.
- Ne pressez pas le café.
- ▶ Vissez fermement le compartiment supérieur de la cafetière sur le compartiment inférieur.
- Les deux compartiments doivent être vissés de manière étanche.
- ▶ Placez la cafetière moka sur la zone de cuisson.

### Activation de la fonction café

- ▶ Appuyez sur la touche de la zone de cuisson souhaitée.
- Les fonctions supplémentaires de la zone de cuisson sont affichées.
- ▶ Appuyez deux fois sur la touche de maintien au chaud .
- L'indicateur de la zone de cuisson affiche la valeur  en clignotant.
- L'indicateur du ventilateur et le curseur affichent le volume réglé pendant 2 secondes.

### Démarrage de la fonction café

La fonction peut être démarrée tant que le volume est affiché dans l'indicateur du ventilateur.

- ▶ Appuyez sur l'indicateur .
- La durée restante est indiquée dans l'affichage multifonction.
- La zone de commande passe sur l'affichage standard au bout de 2 secondes.
- À côté de la zone de cuisson, le témoin de maintien au chaud  et le témoin du minuteur  sont affichés.

### Durée écoulée

- 10 secondes avant l'écoulement de la durée définie, le système affiche le temps restant en clignotant.
- Pendant les 5 dernières secondes du décompte, un signal sonore est émis chaque seconde.
- L'affichage de la durée  repasse sur le niveau de puissance du ventilateur.
- La zone de cuisson est automatiquement désactivée lorsque le temps est écoulé (= niveau de puissance 0).

La fonction Café est activée et le temps est décompté :

- ▶ Appuyez sur l'indicateur .
- La durée restante est indiquée dans l'affichage multifonction pendant 2 secondes.

### Trucs et astuces

Le café est prêt trop tôt :

- Le volume d'eau versé dans la cafetière est trop faible.
- Le volume d'eau réglé est trop élevé.
- Le café a été moulu trop grossièrement (café trop dilué).
- L'eau versée dans la cafetière était trop chaude. Si vous n'avez pas d'eau plus fraîche à disposition, réduisez légèrement le volume réglé.
- Le filtre n'a pas été entièrement rempli de café.

Le café ne monte pas en intégralité dans le compartiment supérieur :

- Le volume d'eau versé dans la cafetière est trop élevé.
- Le volume d'eau réglé est trop faible.
- Le café a été moulu trop fin (café trop amer).
- La cafetière moka n'a pas été assez fermement vissée.
- Une trop grande quantité de café a été mise dans le filtre ou le café a été pressé.

La durée peut varier légèrement entre les deux zones de cuisson.

## 5.6.10 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

## 5.7 Dispositifs de sécurité

### 5.7.1 sécurité enfant

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

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

#### Activation/désactivation permanente de la sécurité enfant

(voir "6.2 Option de menu 2 : sécurité enfant")

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

- ▶ Appuyez longuement sur la touche de verrouillage .

## 5.7.2 Verrouillage

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

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

#### Activation/désactivation du verrouillage

- ▶ Appuyez longuement sur la touche de verrouillage .

Toutes les fonctions, à l'exception de la touche de verrouillage et de la touche marche/arrêt, sont désactivées.

Si le système est mis à l'arrêt avec le verrouillage activé, le verrouillage n'est pas réactivé lorsque le système est remis en marche.

## 5.7.3 Verrouillage au nettoyage

Le verrouillage au nettoyage empêche la manipulation accidentelle des commandes lors du nettoyage de la zone de commande pendant le processus de cuisson. Pendant ce temps, tous les paramètres de l'appareil restent inchangés.

#### Activation du verrouillage au nettoyage

- ▶ Appuyez sur la touche de nettoyage .
- La zone de commande est verrouillée pendant 10 secondes.

#### Désactivation anticipée du nettoyage

- ▶ Appuyez longuement sur la touche de nettoyage .

## 5.7.4 Indicateur de chaleur résiduelle

Si une zone de cuisson est encore chaude après la mise à l'arrêt, il existe un risque de brûlure ou d'incendie. La mention H est affichée (indicateur de chaleur résiduelle).

- ▶ 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).

## 5.7.5 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. 3 niveaux sont disponibles (réglage d'usine : niveau 2).

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

Tab. 5.8 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	8:00	4:00

Tab. 5.9 Arrêt de sécurité du maintien au chaud

## 5.7.6 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.

L'appareil est équipé d'un système de protection anti-surchauffe. La protection anti-surchauffe peut se déclencher lorsque :

- un récipient vide est chauffé ;
- de l'huile ou de la graisse est chauffée à forte puissance ;
- une zone de cuisson encore chaude est remise en marche après une coupure de courant ;

La protection anti-surchauffe entraîne la mise en œuvre de l'une des mesures suivantes :

- le niveau Power est désactivé ;
- le niveau Power ne peut plus être activé ;
- le niveau de puissance réglé est réduit ;
- la table de cuisson est entièrement arrêtée.

La table de cuisson peut être réutilisée dans l'intégralité de ses fonctions après un refroidissement suffisant.

## 6 Menu utilisateur

Le menu utilisateur permet de régler certaines fonctions.

### 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.
- Le menu est ouvert et la première option de menu est affichée.

### 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
1 Volume des signaux sonores (0 - 9)	4
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 (10, 15, 20 min)	20 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
A Mode Super Simple	Désactivée
0 Réinitialisation sur les réglages d'usine	

Tab. 6.1 Vue d'ensemble du menu utilisateur

### 6.1 Option de menu 1 : volume des signaux sonores

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

Le signal sonore de mise en marche/à l'arrêt est émis à volume 4 au moins.

Le volume actuellement défini s'affiche à l'ouverture de l'option de menu.

#### Réglage du volume des signaux sonores

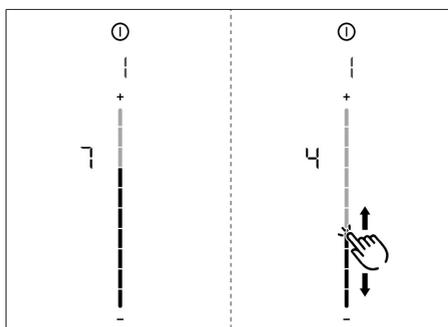


Fig. 6.1 Option de menu 1 : volume des signaux sonores

### 6.2 Option de menu 2 : sécurité enfant

L'option de menu 2 permet d'activer et désactiver la sécurité enfant de manière permanente.

#### Activation/désactivation permanente de la sécurité enfant :

- ▶ 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 .

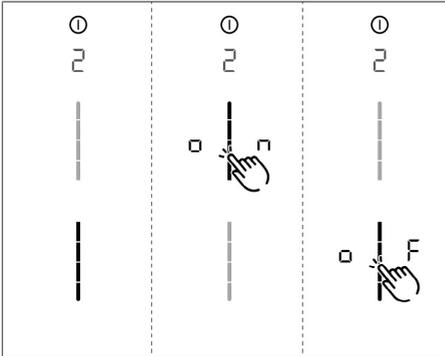


Fig. 6.2 Option de menu 2 : sécurité enfant

### 6.3 Option de menu 3 : Affichage de l'état du filtre et réinitialisation de l'indicateur d'entretien du filtre

L'ouverture de l'option 3 affiche automatiquement l'état actuel du filtre (recyclage d'air uniquement).

#### Réinitialisation de l'indicateur d'entretien du filtre :

- ▶ Appuyez longuement sur la touche du ventilateur .
- L'état du filtre est réinitialisé à 100 %.
- L'indicateur d'entretien du filtre **F** ne s'affiche plus lors de l'allumage.

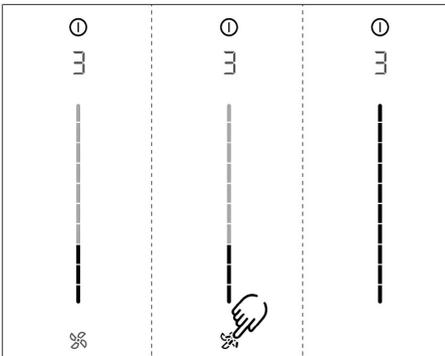


Fig. 6.3 Option de menu 3 : État du filtre et réinitialisation de l'indicateur d'entretien du filtre

### 6.4 Option de menu 5 : durée de la temporisation automatique

La durée actuellement définie s'affiche pendant 2 secondes à l'ouverture de l'option de menu 4.

3 durées sont disponibles :  
20 minutes / 15 minutes / 10 minutes

Sélection de la durée de la temporisation automatique :

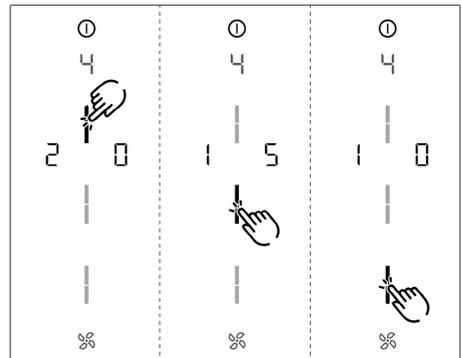


Fig. 6.4 Option de menu 5 : durée de la temporisation automatique

### 6.5 Option de menu 5 : Vitesse de réaction des commandes tactiles

La vitesse de réaction actuellement définie s'affiche à l'ouverture de l'option de menu 5.

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

Sélection de la vitesse de réaction :

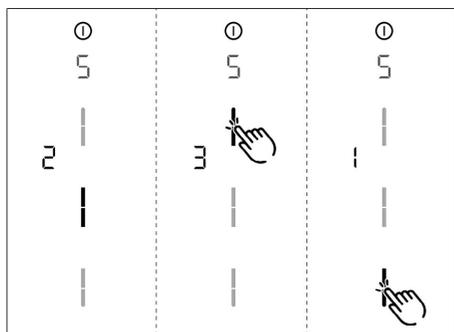


Fig. 6.5 Option de menu 5 : Vitesse de réaction

## 6.6 Option de menu 6 : Test des LED

Contrôle du fonctionnement de toutes les LED dans les zones tactiles.

**Lancer le 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 %.
- Les autres éléments peuvent être testés par une pression.

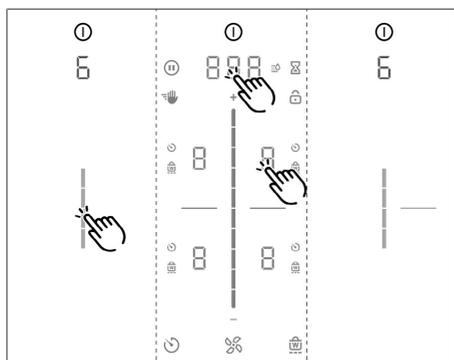


Fig. 6.6 Option de menu 6 : Test des LED

**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.

## 6.7 Option de menu 7 : Détection de récipient permanente

Activer ou désactiver durablement la détection de récipient permanente.

**Activer ou désactiver 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 .

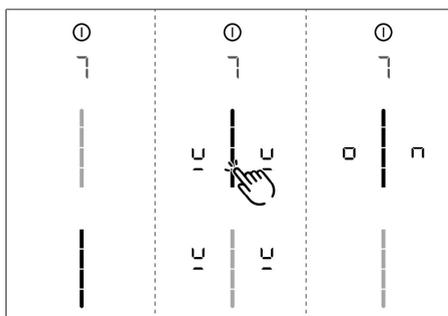


Fig. 6.7 Option de menu 7 : Détection de récipient permanente

## 6.8 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. 6.8 Option de menu 8 : Version logicielle/matérielle

## 6.9 Option de menu 9 : Arrêt de sécurité

L'option de menu 9 permet de définir le délai d'arrêt de sécurité automatique des zones de cuisson.

Le niveau actuel est affiché :

- 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

Sélection du niveau :

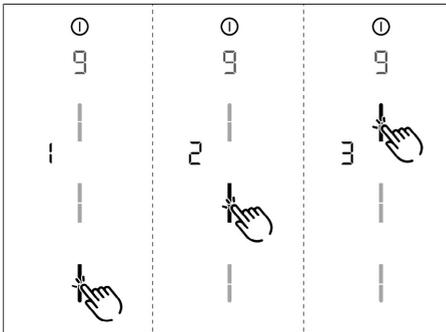


Fig. 6.9 Option de menu 9 : Arrêt de sécurité

## 6.10 Option de menu A : Mode Super Simple

En mode Super Simple, les fonctions supplémentaires suivantes et leur affichage sont désactivés :

- Minuteur de cuisson
- Minuteur
- Verrouillage au nettoyage
- Verrouillage
- Activer/désactiver
- Fonction de pause

Activation/désactivation du mode Super Simple :

- Pour l'activer, appuyez sur la partie supérieure de la barre du curseur .
- Pour le désactiver, appuyez sur la partie inférieure de la barre du curseur .

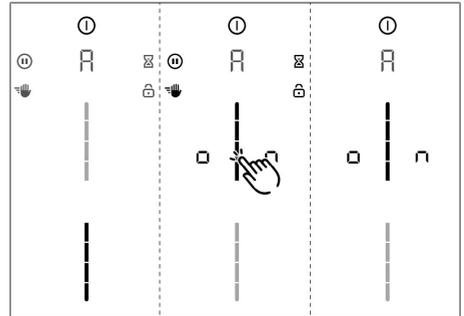


Fig. 6.10 Option de menu A : Mode Super Simple

## 6.11 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.

## 7 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
Zone de commande	Immédiatement après chaque salissure
Table de cuisson	immédiatement en cas de salissure à l'aide d'un produit nettoyant courant
Dispositif aspirant	Toutes les semaines.
Buse d'aspiration et filtre à graisses en acier inoxydable	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Après chaque préparation de plats riches en graisses ; mais au moins toutes les semaines</li> <li>● indicateur d'entretien du filtre F</li> <li>● À la main ou au lave-vaisselle (max. 65 °C)</li> <li>● Nettoyer les surfaces en acier inoxydable uniquement dans le sens du polissage</li> </ul>
Boîtier de circulation de l'air	Tous les 6 mois ou en cas de changement du filtre à charbon actif.
Filtre à charbon actif (recyclage d'air uniquement)	Remplacer en cas de perception d'odeurs ou de perte de puissance d'aspiration, ou si l'indicateur d'entretien du filtre affiche F

Tab. 7.1 Cycles de nettoyage

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

### 7.1 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 nettoyeurs abrasifs.

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

### 7.2 Nettoyage de la table de cuisson et du dispositif aspirant

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

Les variations de coloration et points brillants n'indiquent pas une détérioration de la table de cuisson. Le fonctionnement de la table de cuisson et la stabilité de la vitrocéramique ne sont pas compromis. Les variations de coloration de la table de cuisson sont causées par la présence de résidus non éliminés ayant carbonisé. Les points brillants sont produits par le frottement du fond des récipients, en particulier en cas d'utilisation de récipients à fond en aluminium, ou par un produit nettoyant inadapté. Ils sont difficiles à éliminer.

### 7.3 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

- ▶ Ôtez toujours immédiatement les grains, miettes et autres petits débris tombant sur la table de cuisson pendant les tâches de cuisine afin d'éviter l'apparition de rayures sur la surface de cuisson.
- ▶ 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.

Lorsque le dispositif aspirant est en fonctionnement, la buse d'aspiration doit être posée afin d'éviter l'introduction d'objets petits ou légers, tels que des chiffons de nettoyage en tissu ou papier.

## 7.4 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.

### 7.4.1 Démontage des composants

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

Si le filtre à graisses en acier inoxydable ne se nettoie pas correctement, il doit être changé. (voir "11 Garantie, service technique, pièces de rechange et accessoires").

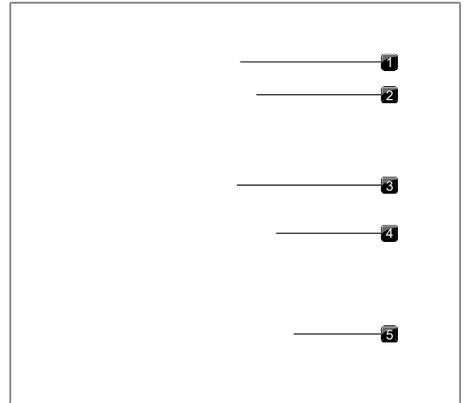


Fig. 7.1 Démontage des composants

- [1] Ouverture de prise
- [2] Buse d'aspiration
- [3] Poignée
- [4] Filtre à graisse en acier inoxydable
- [5] 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 bien les composants après le nettoyage.

### Nettoyage au lave-vaisselle

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

Afin d'éviter l'écoulement de gouttes d'eau dans l'appareil, il est recommandé de bien égoutter les composants après le nettoyage et, au besoin, de les essuyer avec un torchon.

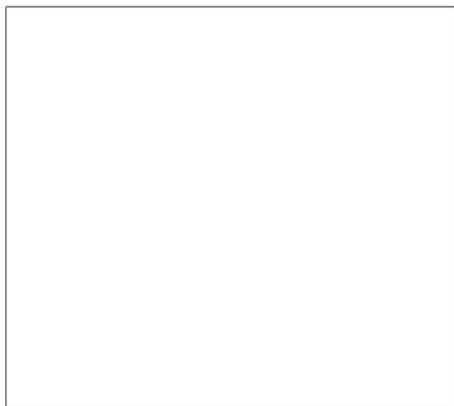


Fig. 7.2 Montage des composants

### 7.4.3 Montage des composants

#### Installation du filtre à graisse en acier inoxydable

- ▶ Saisissez le filtre à graisses en acier inoxydable par la poignée.
- ▶ Placez le filtre à graisses en acier inoxydable dans l'ouverture d'aspiration. Le filtre ne dispose d'aucun dispositif de fixation spécifique.

#### Pose de la buse d'aspiration

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

### 7.4.4 Élimination des liquides de l'appareil

Les liquides se déversant dans l'ouverture d'aspiration 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 graisses en acier inoxydable.
- ▶ Videz le filtre à graisses en acier inoxydable.
- ▶ Vérifiez si des liquides se sont accumulés au fond du boîtier de circulation de l'air.
- ▶ Au besoin, essuyez les liquides accumulés au fond du boîtier à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon en passant par l'ouverture d'aspiration.
- ▶ Nettoyez le boîtier de circulation de l'air.

- ▶ Pour faire sécher le filtre à charbon actif 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.

## 7.5 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. Aussi un nettoyage régulier est-il nécessaire.

#### 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 (cf. illustration).
- ▶ Soutenez le fond du boîtier avec une main.
- ▶ 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.

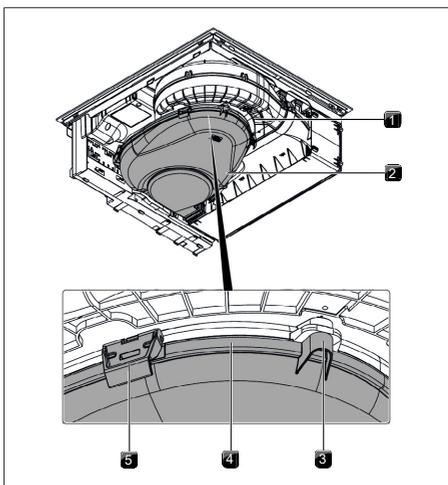


Fig. 7.3 Boîtier de circulation de l'air

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

### 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, sous le boîtier.
- ▶ 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 (cf. illustration).
- ▶ Vérifiez la bonne mise en place du clapet.
- ▶ Remplacez le filtre à graisses en acier inoxydable et la buse d'aspiration.

## 7.6 Remplacement du filtre à charbon actif

Un filtre à charbon actif est ajouté au filtre à graisses en acier inoxydable uniquement lorsque le dispositif aspirant fonctionne en mode recyclage d'air. Le filtre à charbon actif fixe les substances odorantes émises lors de la cuisson.

Le filtre à charbon actif doit être remplacé lorsque l'indicateur du ventilateur indique la mention  $\overline{F}$  (indicateur d'entretien du filtre).

Vous pouvez vous procurer ces filtres à charbon actif en magasin spécialisé ou dans la boutique en ligne de BORA à l'adresse [www.mybora.com](http://www.mybora.com).

### Retrait du filtre à charbon actif

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

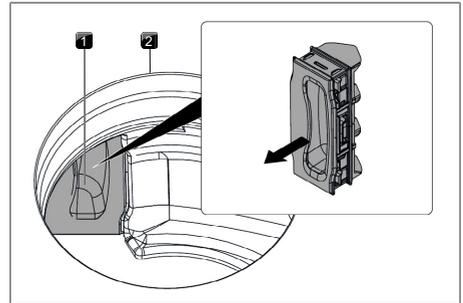


Fig. 7.4 Retrait du clapet de changement de filtre

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

- ▶ Saisissez le filtre à charbon actif par l'anse et tirez-le pour le faire sortir autant que possible de l'ouverture du boîtier du filtre.
- ▶ Saisissez l'extrémité du filtre à charbon actif et tirez-le vers le haut en lui faisant exécuter une rotation vers la gauche de sorte à l'extraire entièrement de l'ouverture d'aspiration.

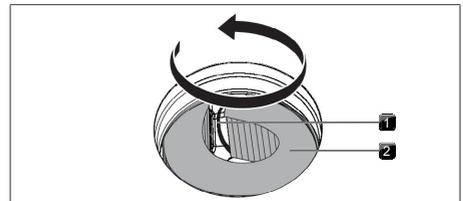


Fig. 7.5 Rotation du filtre à charbon actif dans son boîtier

- [1] Anse
- [2] Filtre à charbon actif

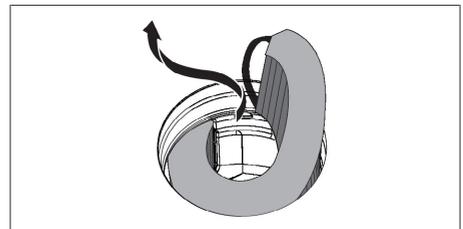


Fig. 7.6 Retrait du filtre à charbon actif de l'ouverture d'aspiration

### Placer le filtre à charbon actif

- ▶ Enlevez l'emballage du filtre à charbon actif.
- ▶ Positionnez correctement le filtre à charbon actif à l'aide des marques imprimées (flèche à gauche, anse à droite).
- ▶ Saisissez le filtre à charbon actif aux deux extrémités.
- ▶ Enroulez le filtre à charbon actif de sorte à lui faire adopter une forme cylindrique en joignant les deux extrémités l'une à l'autre.

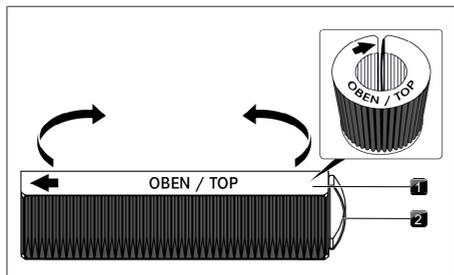


Fig. 7.7 Filtre à charbon actif

- [1] Filtre à charbon actif
- [2] Anse

- ▶ Inclinez légèrement le filtre à charbon actif et insérez-le dans l'ouverture d'aspiration.

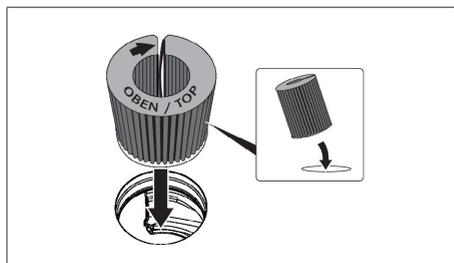


Fig. 7.8 Insertion du filtre à charbon actif dans l'ouverture d'aspiration

- ▶ Insérez l'extrémité gauche du filtre dans l'ouverture du boîtier du filtre.
- ▶ Insérez le filtre à charbon actif 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 charbon actif est atteinte lorsque le filtre est entièrement inséré dans le boîtier.

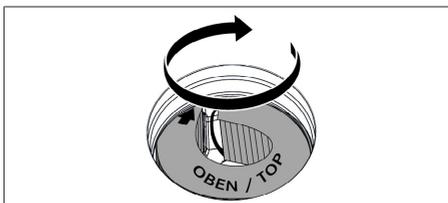


Fig. 7.9 Positionnement du filtre à charbon actif

- ▶ À l'intérieur de l'ouverture d'aspiration, appuyez sur le clapet de changement de filtre pour l'insérer dans le boîtier jusqu'à la butée.
- ▶ Vérifiez la bonne mise en place du clapet.

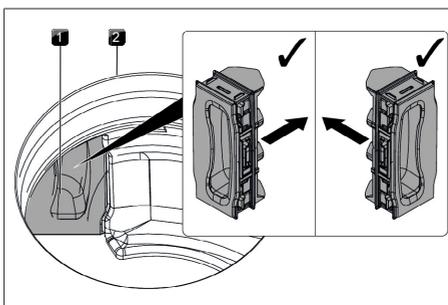


Fig. 7.10 Pose du clapet de changement de filtre

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

- ▶ Remplacez le filtre à graisses en acier inoxydable et la buse d'aspiration.
- ▶ Réinitialisez l'indicateur d'entretien des filtres voir "6.3 Option de menu 3 : Affichage de l'état du filtre et réinitialisation de l'indicateur d'entretien du filtre").

## 8 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 	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 "5.7.6 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 charbon actif est fortement encrassé (recyclage d'air uniquement)	Remplacement du filtre à charbon actif
	Objet dans boîtier de circulation de l'air (par ex. chiffon)	Retirer l'objet.
La mention  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  est affichée	La protection anti-surchauffe s'est déclenchée.	voir "5.7.6 Protection anti-surchauffe"
La mention  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  est affichée (recyclage d'air uniquement)	Durée de vie du filtre à charbon actif écoulée.	Installer un nouveau filtre à charbon actif (voir "7.6 Remplacement du filtre à charbon actif").

Tab. 8.1 Résolution des pannes

### Erreurs et pannes non décrites :

- Éteignez l'appareil.
- Contactez le Équipe BORA Service (voir voir "11 Garantie, service technique, pièces de rechange et accessoires") et indiquez le numéro de panne affiché et le type d'appareil.