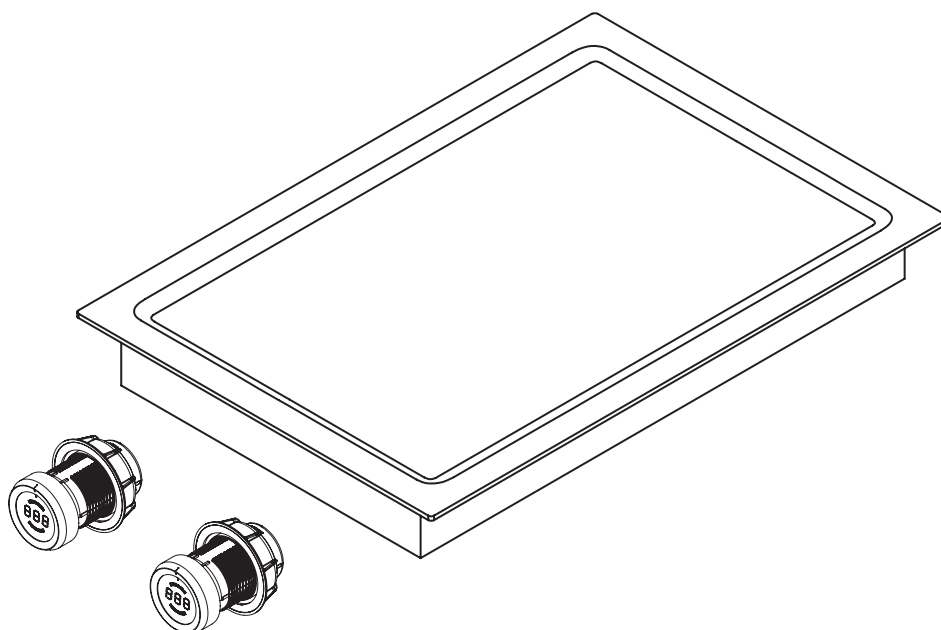


**FR** Notice d'utilisation et de montage PKT11

Teppanyaki en acier inoxydable avec 2 zones de cuisson BORA Pro



**PKT11UMFR-004**

Notice d'utilisation et de montage:

Original

Traduction

**Fabricant**

**BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

Innstraße 1  
6342 Niederndorf  
Autriche

Contact

T +43 (0) 5373/62250-0  
mail@bora.com  
www.bora.com

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

Cette notice d'utilisation et de montage a été réalisée avec le plus grand soin. Il se peut néanmoins que des modifications techniques supplémentaires n'aient pas encore été intégrées ou que le contenu correspondant n'ait pas été adapté. Le cas échéant, nous vous prions de nous en excuser. Une version actualisée peut être obtenue auprès du service après-vente BORA. Sous réserve d'erreurs et de fautes d'impression.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Tous droits réservés.

# Table des matières

|          |  |           |           |   |           |
|----------|--|-----------|-----------|---|-----------|
| <b>1</b> | <b>Remarque générale</b>   | <b>4</b>  | <b>6</b>  | <b>Utilisation</b>  | <b>24</b> |
| 1.1      | Cibles .....   | 4         | 6.1       | Instructions d'utilisation générales.....                                 | 24        |
| 1.2      | Validité de notice d'utilisation et de montage .....                           | 4         | 6.2       | Premier allumage .....  | 24        |
| 1.3      | Autres documentations .....  | 4         | 6.3       | Utilisation de la table de cuisson .....                                  | 24        |
| 1.4      | Présentation des informations .....  | 5         | 6.3.1     | Allumage de la zone de cuisson .....                                      | 24        |
| <b>2</b> | <b>Sécurité</b>  | <b>6</b>  | 6.3.2     | Niveau Power .....  | 25        |
| 2.1      | Informations de sécurité générales .....                                       | 6         | 6.3.3     | Fonction de pont .....  | 25        |
| 2.2      | Informations de sécurité relatives à l'utilisation -<br>Table de cuisson ..... | 7         | 6.3.4     | Fonction de nettoyage.....  | 26        |
| 2.3      | Informations de sécurité relatives au montage ...                              | 8         | 6.3.5     | Sécurité enfant.....  | 26        |
| 2.4      | Informations de sécurité relatives au nettoyage<br>et entretien .....          | 9         | 6.3.6     | Utiliser les fonctions de minuterie.....                                  | 27        |
| 2.5      | Informations de sécurité relatives au démontage<br>et à la mise au rebut ..... | 9         | 6.3.7     | Fonction d'arrêt (pause).....   | 27        |
| 2.6      | Informations de sécurité relatives aux pièces de<br>rechange .....             | 9         | 6.3.8     | Extinction de la zone de cuisson .....                                    | 28        |
| 2.7      | Utilisation correcte.....  | 10        | <b>7</b>  | <b>Nettoyage et entretien</b>   | <b>29</b> |
| <b>3</b> | <b>Données techniques</b>  | <b>11</b> | 7.1       | Nettoyants.....   | 29        |
| <b>4</b> | <b>Description de l'appareil</b>   | <b>12</b> | 7.2       | Entretien de la table de cuisson .....                                    | 29        |
| 4.1      | Composition .....  | 12        | 7.3       | Nettoyage de la table de cuisson .....                                    | 29        |
| 4.2      | Principe de commande.....  | 12        | 7.3.1     | Nettoyage de plaque en acier inoxydable .....                             | 29        |
| 4.3      | Principe de fonctionnement .....   | 13        | 7.4       | Nettoyage du bouton de commande .....                                     | 30        |
| 4.3.1    | Réglage de la puissance.....   | 13        | 7.4.1     | Nettoyage de la bague du bouton rotatif .....                             | 30        |
| 4.3.2    | Plages de température .....  | 13        | 7.4.2     | Nettoyage de la zone tactile du bouton de<br>commande .....               | 30        |
| 4.3.3    | Fonction de nettoyage.....   | 13        | <b>8</b>  | <b>Dépannage</b>  | <b>31</b> |
| 4.3.4    | Niveau Power .....   | 13        | <b>9</b>  | <b>Mise à l'arrêt, démontage et mise<br/>au rebut</b>                     | <b>32</b> |
| 4.3.5    | Fonction de pont.....  | 13        | 9.1       | Mise à l'arrêt .....  | 32        |
| 4.3.6    | Fonctions de minuterie.....  | 14        | 9.2       | Démontage.....  | 32        |
| 4.3.7    | Fonction pause.....  | 14        | 9.3       | Mise au rebut écologique .....  | 32        |
| 4.4      | Dispositifs de sécurité.....   | 14        | <b>10</b> | <b>Garantie, service technique, pièces<br/>de rechange et accessoires</b> | <b>33</b> |
| 4.4.1    | Indicateur de chaleur résiduelle .....   | 14        | 10.1      | Garantie fournisseur de BORA.....   | 33        |
| 4.4.2    | Arrêt de sécurité .....  | 14        | 10.2      | Service .....   | 33        |
| 4.4.3    | Protection anti-surchauffe .....   | 14        | 10.3      | Pièces de rechange .....  | 34        |
| 4.4.4    | Sécurité enfant.....   | 14        | 10.4      | Accessoires .....   | 34        |
| <b>5</b> | <b>Montage</b>   | <b>15</b> |           |   |           |
| 5.1      | Vérification du contenu de la livraison .....                                  | 15        |           |   |           |
| 5.2      | Outils et ressources .....   | 15        |           |   |           |
| 5.3      | Instructions de montage .....  | 15        |           |   |           |
| 5.3.1    | Distances de sécurité.....   | 15        |           |   |           |
| 5.3.2    | Plan de travail et meuble de cuisine .....                                     | 16        |           |   |           |
| 5.4      | Dimensions de découpe.....   | 16        |           |   |           |
| 5.4.1    | Montage affleurant.....  | 16        |           |   |           |
| 5.4.2    | Montage par le dessus .....  | 17        |           |   |           |
| 5.5      | Monter la table de cuisson.....  | 17        |           |   |           |
| 5.5.1    | Installation du bouton de commande dans le<br>bandeau du meuble.....           | 17        |           |   |           |
| 5.5.2    | Encastrement de la table de cuisson .....                                      | 18        |           |   |           |
| 5.5.3    | Montage à 180° .....   | 19        |           |   |           |
| 5.5.4    | Jointoyage de la table de cuisson.....   | 19        |           |   |           |
| 5.5.5    | Raccordement de communication.....   | 19        |           |   |           |
| 5.5.6    | Raccord électrique .....   | 21        |           |   |           |
| 5.6      | Menu de configuration .....  | 22        |           |   |           |
| 5.6.1    | Ouverture du menu de configuration.....  | 22        |           |   |           |
| 5.6.2    | Sélection des options du menu .....  | 22        |           |   |           |
| 5.6.3    | Modification de la valeur définie .....  | 23        |           |   |           |
| 5.6.4    | Fermeture du menu de configuration.....  | 23        |           |   |           |
| 5.7      | Remise à l'utilisateur .....   | 23        |           |   |           |

# 1 Remarque générale

## 1.1 Cibles

Cette notice d'utilisation et de montage est destinée aux cibles suivantes:

| Cibles                          | Exigences   |
|---------------------------------|---|
| Utilisateur                     | Les enfants de plus de 8 ans et 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 informé de manière appropriée quant à l'utilisation sécurisée de l'appareil et aux dangers associés. Les enfants doivent être surveillés. Toutes les consignes de sécurité et d'avertissement doivent être respectées, tout comme la notice d'utilisation et le mode d'emploi. |
| Amateur de bricolage            | Les amateurs de bricolage peuvent effectuer toutes les tâches de menuiserie et de montage nécessaires eux-mêmes dans la mesure où il possède les compétences et l'expertise requises. Ils ne doivent pas s'afférer aux raccordements de gaz et électriques.   |
| Technicien qualifié de montage  | Les techniciens qualifiés de montage peuvent effectuer toutes les tâches de menuiserie et de montage nécessaires en respectant les règlements en vigueur. Les raccordements électriques et de gaz doivent être retirés avant la mise en service par un technicien expert en la matière agréé.   |
| Technicien qualifié électricien | Le raccordement électrique doit être uniquement réalisé par un électricien agréé. Il est également responsable de la conformité de l'installation électrique et de la mise en service.  |
| Technicien qualifié en gaz      | Le raccordement en gaz doit être uniquement réalisé par un professionnel agréé. Il est également responsable de la conformité de l'installation en gaz et de la mise en service.  |

Tab. 1.1 Cibles

**INFO** Les sociétés BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd et BORA Lüftungstechnik GmbH – ci-après dénommées BORA – déclinent toute responsabilité relative aux dommages causés par le non-respect ou la négligence de ces documents, ou par un montage défectueux! Les raccordements électriques et de gaz doivent obligatoirement être effectués par un professionnel qualifié. Le montage doit être réalisé conformément aux normes, règlements et lois en vigueur. Toutes les consignes de sécurité et d'avertissement doivent être respectées, tout comme la notice d'utilisation et de montage.

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

Ces instructions sont valables pour plusieurs modèles d'appareils. Il est par conséquent possible que certaines caractéristiques décrites ne correspondent pas à votre appareil.

## 1.3 Autres documentations

Cette notice d'utilisation et de montage est accompagnée de documentations à respecter scrupuleusement. Prenez en compte impérativement l'ensemble des documents faisant partie du contenu de la livraison.

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

### Directives

Cet appareil est conforme aux directives UE/CE suivantes:  
 Directive 2014/30/UE EMV  
 Directive « basse tension » 2014/35/UE  
 Directive sur l'écoconception 2009/125/CE  
 Directive 2011/65/UE RoHS  
 Directive 2012/19/UE WEEE

## 1.4 Présentation des informations

Afin de travailler rapidement et en toute sécurité avec ce manuel, la mise en forme, la numérotation, les symboles, les consignes de sécurité, les termes et les abréviations utilisés sont uniformes.

**Les consignes correspondantes à une action sont signalées par une flèche.**

► Effectuez toujours toutes les instructions dans l'ordre présenté.

**Les énumérations sont indiquées par un point carré en début de ligne.**

■ Point 1

■ Point 2

---

**INFO** Une information vous avertit des caractéristiques auxquelles il faut prêter attention.

---

### Consignes de sécurité et d'avertissement

Les consignes de sécurité et d'avertissement de ce document sont mis en évidence par des symboles et des mots signalant le danger.

Les consignes de sécurité sont structurées comme suit:

---

#### **MOT SIGNALANT LE DANGER ET AVERTISSEMENT!**

**Type et source de danger**

**Conséquences de la négligence**




► **Mesures de sécurité**

---

Cela comprend:

■ Le mot signalant le danger attire l'attention sur le danger.

■ Le mot d'avertissement indique la gravité du danger.

| Signe de danger   | Mot d'avertissement  | Risque   |
|---|----------------------|--|
|  | <b>Danger</b>        | Indique une situation extrêmement dangereuse entraînant la mort ou des blessures graves en cas de non respect.                 |
|  | <b>Avertissement</b> | Indique une situation potentiellement dangereuse qui pourrait entraîner la mort ou des blessures graves en cas de non respect. |
|  | <b>Attention</b>     | Indique une situation potentiellement dangereuse qui peut conduire à des blessures légères ou mineures en cas de non respect.  |
| –   | <b>Attention</b>     | Indique une situation qui peut entraîner des dommages matériels.   |

Tab. 1.2 Signification des mots indiquant le danger et l'avertissement

## 2 Sécurité

### 2.1 Informations de sécurité générales

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

- La notice d'utilisation et de montage contient des indications importantes concernant le montage et l'utilisation de l'appareil. Ces informations permettent de protéger l'utilisateur contre les risques de blessures et d'éviter l'endommagement de l'appareil. Les informations de contact du fournisseur sont fournies au dos de cette notice d'utilisation et de montage pour toutes informations ou questions supplémentaires concernant l'utilisation de l'appareil.
- Le terme « appareil » se réfère à la fois à la table de cuisson, au dispositif aspirant et au système combiné complet.
  - ▶ Lisez la notice d'utilisation et de montage au complet avant de mettre l'appareil en service.
  - ▶ La notice d'utilisation et de montage doit toujours être conservée accessible afin d'assurer sa disponibilité en cas de besoin.
  - ▶ La notice d'utilisation et de montage doit être transmise au propriétaire de l'appareil à sa vente.
  - ▶ Toutes les opérations entreprises au niveau de l'appareil doivent être réalisées avec soin et précaution.
  - ▶ Au déballage de l'appareil, assurez-vous de l'absence de tout dégât visible.
  - ▶ Ne raccordez pas un appareil endommagé.
  - ▶ 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 le câble de raccordement inclus à la livraison.
  - ▶ Afin d'assurer un fonctionnement sans problème, mettez l'appareil en service uniquement lorsque le montage est achevé.
  - ▶ Prenez garde à ne pas toucher les zones de cuisson chaudes.
  - ▶ Ne posez aucun objet sur la zone de commande ni sur la buse d'aspiration du dispositif aspirant.

- ▶ Après utilisation, éteignez l'appareil.
- ▶ Les animaux domestiques doivent être maintenus à distance de l'appareil.

#### Modifications entreprises par l'utilisateur

Les modifications entreprises par l'utilisateur sont susceptibles de compromettre la sécurité du fonctionnement de l'appareil.

- ▶ N'opérez jamais de modifications au niveau de l'appareil.

#### Informations concernant les enfants et personnes à capacités réduites

- ▶ Les enfants de plus de 8 ans et 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 informé de manière appropriée quant à l'utilisation sécurisée de l'appareil et aux dangers associés.
- ▶ Les enfants se tenant à proximité de l'appareil doivent faire l'objet d'une attention particulière.
- ▶ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ▶ 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.
- ▶ Maintenez les enfants et autres personnes à distance des zones de cuisson chaudes.

#### Mode recyclage d'air

**INFO** Chaque processus de cuisson contribue à l'accroissement de l'humidité dans l'air ambiant.

**INFO** 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 ouverture de passages d'aération naturelle ou actionnement d'une VMC, par exemple.

- ▶ Après chaque utilisation en mode recyclage d'air, laissez le dispositif aspirant sous tension sur un faible niveau de puissance pendant environ 20 minutes ou activez le système de temporisation automatique.

## 2.2 Informations de sécurité relatives à l'utilisation - Table de cuisson

- ▶ Évitez les surcuissons.
- ▶ Prenez en compte l'indicateur de chaleur résiduelle.
- ▶ Assurez-vous que le fond du récipient et la table de cuisson sont propres et secs.
- ▶ Soulevez toujours les récipients (sans les faire glisser !) afin d'éviter les rayures et traces d'abrasion sur la surface.



### **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.
  - ▶ Éteufez le feu, par exemple avec un couvercle.



### **DANGER !** **Risque d'explosion en cas d'utilisation de liquides inflammable !**

- Les liquides inflammables se trouvant à proximité de la table de cuisson peuvent exploser et causer des blessures graves.
- ▶ Ne stockez pas de liquides inflammables à proximité de la table de cuisson.



### **ATTENTION !** **Risque de brûlure par la table de cuisson chaude !**

La table de cuisson et ses composants exposés sont chauds lorsque l'appareil est en fonctionnement. Après la mise à l'arrêt de la zone de cuisson, celle-ci doit premièrement refroidir en dessous de 60 °C. Le contact avec une surface chaude peut causer de graves brûlures.

- ▶ Ne touchez pas la table de cuisson chaude.
- ▶ Maintenez les enfants à distance de la table de cuisson chaude sauf sous surveillance permanente.



### **AVERTISSEMENT !** **Pendant ou après une coupure électrique, les tables de cuisson peuvent être brûlantes.**

En cas de coupure de courant, une table de cuisson peut être encore brûlante même si aucune chaleur résiduelle n'est indiquée.

- ▶ Ne touchez pas une table de cuisson encore brûlante.
- ▶ Maintenez les enfants à distance des tables de cuisson brûlantes.



### **ATTENTION !** **Risque de feu en cas de contact d'objets avec la surface de cuisson !**

La table de cuisson et ses pièces non isolées sont brûlantes lorsque la zone de cuisson est allumée et lors de la phase de refroidissement. Un objet posé sur la table de cuisson risque de chauffer et de prendre feu.

- ▶ Ne laissez aucun objet sur la table de cuisson.



### **ATTENTION !** **Risque de brûlure par les objets chauds !**

La table de cuisson et ses pièces non isolées sont brûlantes pendant le fonctionnement et lors de la phase de refroidissement. Tout objet placé sur la table de cuisson chauffe très rapidement et peut causer de graves brûlures. Cela s'applique en particulier aux objets métalliques (couteaux, fourchettes, cuillères, couvercles, protection du dispositif aspirant, etc.)

- ▶ Ne laissez aucun objet sur la table de cuisson.
- ▶ Utilisez des outils adaptés (poignées, gants thermiques).

**ATTENTION !****Ecoulement de liquides chauds !**

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

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

## 2.3 Informations de sécurité relatives au montage

L'installation et le montage de l'appareil doivent uniquement être effectués par du personnel qualifié dans le respect des règlements et des prescriptions en usage dans le pays des entreprises d'approvisionnement en énergie.

Toute opération au niveau des composants électriques doit être réalisée par un électricien qualifié.

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. Lors du montage, assurez-vous que les mesures de sécurité fondamentales sont mises en œuvre.

- ▶ Avant le montage de l'appareil, assurez-vous de l'absence de tout dégât visible.
- ▶ Ne montez pas un appareil endommagé !
- Un appareil endommagé compromettrait votre sécurité.

Les opérations de réparation doivent uniquement être entreprises par un technicien habilité par le fabricant.

**DANGER !****Risque d'asphyxie.**

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.

### 2.3.1 Informations de sécurité relatives au montage - Table de cuisson

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

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 (disjoncteur, fusible, coupe-circuit automatique ou autre dispositif de protection).

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

Un conducteur électrique en contact avec une zone de cuisson brûlante risque d'être endommagé. Un conducteur électrique détérioré peut ainsi causer une électrocution (mortelle).

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

**ATTENTION !****Risque de blessure au dos par lourde charge !**

Le soulèvement et la pose de l'appareil peut causer des blessures à des membres ou au dos en cas de manipulation inappropriée.

- ▶ Soulevez toujours la table de cuisson à deux personnes pour la sortir de son emballage.
- ▶ Posez toujours la table de cuisson dans la découpe du plan de travail à deux personnes.
- ▶ Au besoin, utilisez un appareil approprié afin d'éviter les risques de blessure.



## 2.4 Informations de sécurité relatives au nettoyage et entretien

L'appareil doit être nettoyé régulièrement. Les salissures peuvent entraîner une détérioration de l'appareil ou émettre de fortes odeurs. Éliminez immédiatement les salissures.

- Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être réalisées par un enfant, sauf sous surveillance permanente d'une personne responsable.
- ▶ 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 (voir chapitre Nettoyage et entretien).
- ▶ 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.
- ▶ Nettoyez autant que possible la table de cuisson immédiatement après la préparation des plats.
- ▶ Nettoyez uniquement la table de cuisson froide (voir chapitre Nettoyage et entretien).
- ▶ Pour le nettoyage, utilisez uniquement un produit nettoyant non abrasif afin d'éviter les rayures et traces d'abrasion sur la surface.

## 2.5 Informations de sécurité relatives au démontage et à la mise au rebut

Le démontage de l'appareil doit uniquement être effectué par un personnel qualifié dans le respect des règlements et des prescriptions en usage dans le pays des entreprises d'approvisionnement en énergie.

Toute opération au niveau des composants électriques doit uniquement être réalisée par un électricien qualifié.



### DANGER !

#### Danger d'électrocution !

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

- ▶ Séparez l'appareil du secteur à l'aide d'un disjoncteur, de fusibles, de coupe-circuits automatiques ou de contacteurs.
- ▶ 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.

## 2.6 Informations de sécurité relatives aux pièces de rechange



### ATTENTION !

#### Danger de blessure et de dégâts matériels.

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

- ▶ En cas de réparation, utilisez toujours de pièces de rechange d'origine.

### INFO

Un câble d'alimentation endommagé doit être remplacé par un câble d'alimentation approprié. Seul un service client habilité pourra le faire.

## 2.7 Utilisation correcte

L'appareil ne doit pas être mis en service à une altitude supérieure à 2000 m (au-dessus du niveau de la mer).

L'appareil est exclusivement réservé à la préparation de plats dans un cadre domestique. Cet appareil est n'est pas adapté à :

- une utilisation en extérieur
- une installation dans un véhicule
- une utilisation à fin de chauffage
- un fonctionnement en emplacement non stationnaire (sur un bateau, par exemple)
- une commande par minuteur externe ou par système télécommandé

Toute utilisation non conforme aux conditions décrites dans cette notice d'utilisation et de montage ou dépassant le cadre des conditions stipulées dans la présente notice est considérée comme incorrecte. BORA décline toute responsabilité pour les dommages dus à une utilisation non conforme ou incorrecte.

**Toute utilisation abusive est interdite !**

---

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

---

### 3 Données techniques

| Paramètre  | Valeur                          |
|--|---------------------------------|
| Tension d'alimentation                           | 380-415 V 2N                    |
| Fréquence  | 50/60 HZ                        |
| Puissance absorbée                               | 4,8 kW                          |
| Protection par fusible                           | 2 x 16 A                        |
| Dimensions<br>(largeur x profondeur x hauteur)   | 370 x 540 x 73 mm               |
| Poids (accessoire/emballage compris)             | 15,8 kg                         |
| Table de cuisson                                 |                                 |
| Niveaux de puissance<br>(réglage de température) | 1 - 9, P<br>(150-230°C, 250° C) |
| Zone de cuisson avant                            | 295 x 230 mm 2400 W             |
| Zone de cuisson arrière                          | 295 x 230 mm 2400 W             |
| Zone de contrôle de la température               | 70-250° C                       |

Tab. 3.1 Données techniques

#### Dimensions du bouton de commande

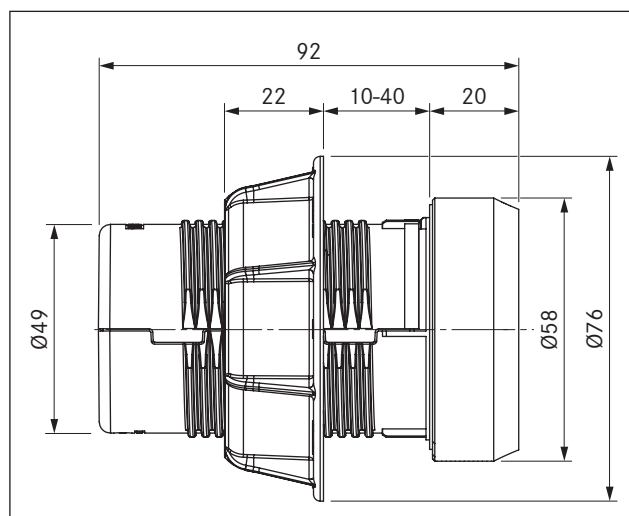


Fig. 3.1 Dimensions du bouton de commande

#### Dimensions de l'appareil

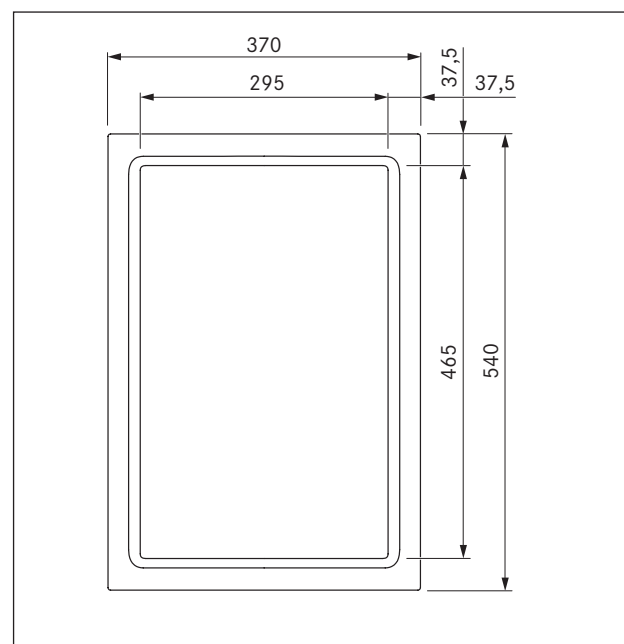


Fig. 3.2 Dimensions PKT11 vue du dessus

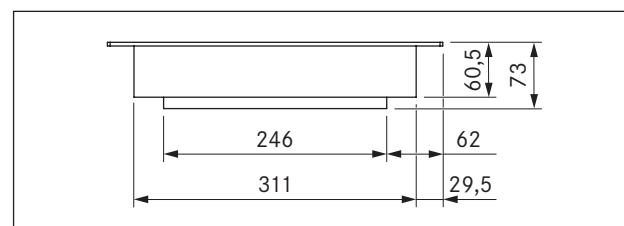


Fig. 3.3 Dimensions PKT11 vue de face

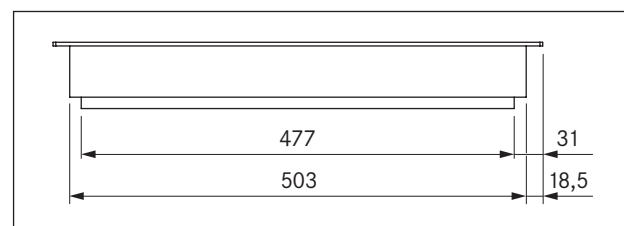


Fig. 3.4 Dimensions PKT11 vue de côté

## 4 Description de l'appareil

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

Le teppanyaki en acier inoxydable possède les caractéristiques suivantes :

- Deux zones de cuisson grill
- Deux boutons de commande
- Affichage de la température
- Niveau Power
- Fonction de pont
- Indicateur de chaleur résiduelle
- Fonctions de minuterie
- Sécurité enfant
- Fonction d'arrêt
- Arrêt de sécurité
- Fonction de nettoyage

### 4.1 Composition

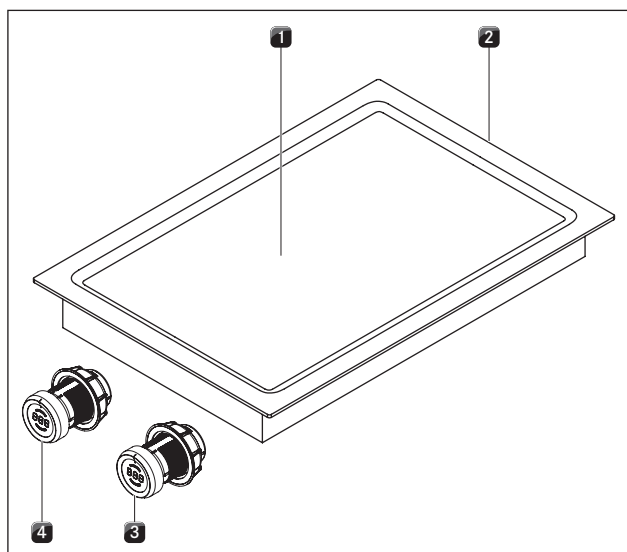


Fig. 4.1 Teppanyaki en acier inoxydable

- [1] Deux zones de cuisson grill
- [2] Raccordement bouton de command et automatisme d'aspiration (arrière)
- [3] Bouton de commande zone de cuisson arrière
- [4] Bouton de commande zone de cuisson avant

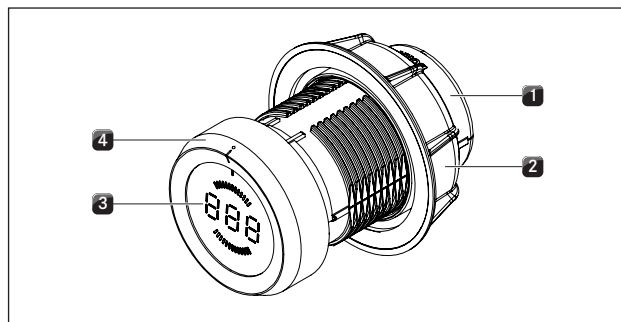


Fig. 4.2 Construction du bouton de commande

- [1] Boîtier
- [2] Écrou universel
- [3] Affichage
- [4] Bague de commande

### 4.2 Principe de commande

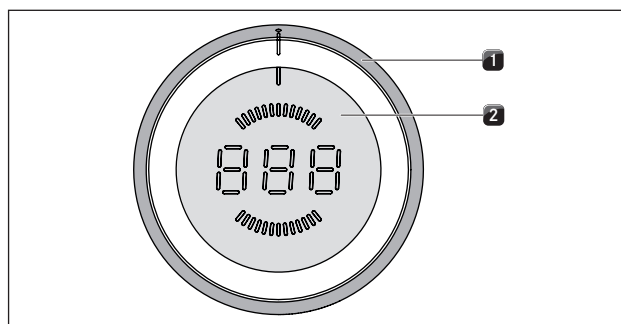


Fig. 4.3 Composants de commande

- [1] Bague de commande
- [2] Surface tactile

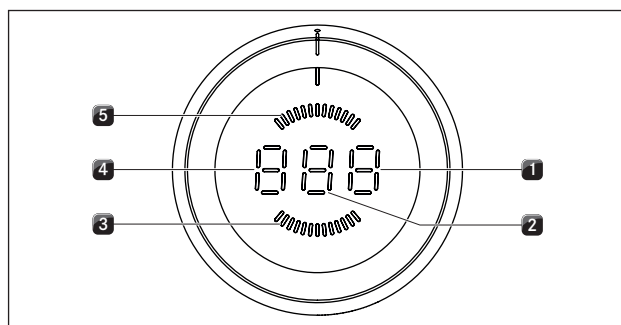


Fig. 4.4 Composants d'affichage

- [1] Fonctions d'affichage
- [2] Indicateur de niveau de cuisson
- [3] Affichage zone de cuisson avant
- [4] Affichage Mode ou Mode de fonctionnement
- [5] Affichage zone de cuisson arrière

| Unité     | Affichage     | Signification  |
|-----------|---------------|--|
| Affichage | Par ex. : 190 | Affichage de la température  |
|           | P             | Niveau Power   |
|           | Π             | Fonction de pont   |
|           | H             | Indicateur de chaleur résiduelle :<br>La zone de cuisson est à l'arrêt<br>mais encore chaude (température<br>> 50° C). |
|           | t             | Fonction minuteur (courte durée)   |
|           | L             | Sécurité enfant  |
|           |               | Fonction pause   |
|           | c             | Fonction de nettoyage et plage de<br>température étendue   |
|           | ⌈             | Menu de configuration  |
|           | ⏻             | Arrêt de l'appareil  |
|           | E...          | Erreur (voir chapitre Dépannage)   |

Tab. 4.1 Signification de l'affichage

### Utilisation des boutons

Chaque zone de cuisson est réglée à l'aide d'un bouton de commande. La température et les fonctions des deux zones de cuisson sont réglées par rotation du bouton et pression de la surface tactile (voir chapitre Utilisation).

**INFO** Par défaut, l'affichage du bouton de commande indique la température (température de consigne et température réelle). Le menu de configuration permet également de modifier cet affichage pour indiquer les niveaux de puissance ou définir un affichage mixte (voir chapitre Montage).

## 4.3 Principe de fonctionnement

Sous chaque zone de cuisson se trouvent deux corps de chauffe. À l'allumage d'une zone de cuisson, la surface est chauffée directement par la chaleur produite par les corps de chauffe correspondants.

### 4.3.1 Réglage de la puissance

La puissance est réglée au moyen des niveaux de puissance, affichés par défaut en °C au niveau de l'affichage du bouton de commande (affichage de la température).

Le menu de configuration permet également de modifier cet affichage pour indiquer les niveaux de puissance ou définir un affichage mixte.

### 4.3.2 Plages de température

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

| Fonction   | Température en °C |
|--|-------------------|
| Cuisson vapeur de fruits (quartiers de pommes, demi-poires, tranches de bananes, etc.)                   | 160 – 170         |
| Cuisson de légumes émincés, d'œufs au plat, de veau, de volaille   | 180 – 190         |
| Cuisson au grill de poisson pané ou en feuilleté, crêpes, saucisses grillées, viande de porc ou d'agneau | 190 – 200         |
| Cuisson au grill de criques, crevettes, épis de maïs ou escalopes panées                                 | 200 – 210         |
| Saisie d'une pièce de bœuf, poisson ou fricadelle  | 220 – 230         |

Tab. 4.2 Recommandations concernant la température

Les données présentées dans le tableau sont des valeurs indicatives.

### Plages de faibles températures

De faibles niveaux de puissance sont disponibles en supplément pour la plage de faibles températures.

### 4.3.3 Fonction de nettoyage

La fonction de nettoyage c chauffe le teppanyaki en acier inoxydable à température optimale pour le nettoyage (70 °C).

### 4.3.4 Niveau Power

Les deux zones de cuisson sont munies d'un niveau Power de plus forte puissance.

■ Le signe P est affiché sur le bouton de commande. Le niveau Power permet de faire chauffer rapidement de grandes quantités d'eau. Lorsque le niveau Power est activé, la zone de cuisson fonctionne à une puissance supérieure. Au bout de 10 minutes, la zone de cuisson passe automatiquement au niveau de puissance 9. Le niveau Power ne peut pas être utilisé lorsque la fonction de pont est activée.

**INFO** Ne chauffez jamais de l'huile, de la graisse et des aliments similaires avec le niveau power. Du fait de la puissance élevée, le fond du récipient peut être surchauffé.

### 4.3.5 Fonction de pont

Les deux zones de cuisson peuvent être utilisées comme une zone de cuisson unique avec le même niveau de puissance.

■ La valeur Π est indiquée sur l'affichage. La fonction de pont peut servir à réchauffer les plats dans une sauteuse.

### 4.3.6 Fonctions de minuterie

Il existe deux fonctions de minuterie différentes pour les deux zones de cuisson.

- La valeur  $t$  est indiquée sur l'affichage du bouton de commande.

**INFO** Les fonctions de minuterie acceptent un réglage compris entre 1 et 120 minutes.

#### Fonction de minuterie

**INFO** La fonction de minuterie est un système de temporisation permettant l'arrêt automatique de la zone de cuisson en cours de fonctionnement.

#### Minuteur (courte durée)

**INFO** Similaire aux minuteurs classiques trouvés sur le marché, le fonctionnement du minuteur nécessite que la zone de cuisson soit éteinte.

### 4.3.7 Fonction pause

La cuisson peut être interrompue momentanément (max. 10 minutes).

- Le signe  $||$  est affiché sur le bouton de commande.

## 4.4 Dispositifs de sécurité

### 4.4.1 Indicateur de chaleur résiduelle

**INFO** Tant qu'un  $H$  apparaît dans l'affichage du bouton de commande (indicateur de chaleur résiduelle), ne pas toucher la zone de cuisson et ne pas y déposer des objets sensibles à la chaleur. Risques de brûlure et d'incendie !

Après sa mise à l'arrêt, la zone de cuisson est encore chaude. Un  $H$  (indicateur de chaleur résiduelle) apparaît dans l'affichage du bouton de commande. Au bout d'une durée de refroidissement suffisante, l'affichage s'éteint (température < 50 °C).

### 4.4.2 Arrêt de sécurité

Une zone de cuisson est mise à l'arrêt automatiquement si elle est utilisée à un niveau de puissance ou de maintien au-delà de la durée de fonctionnement maximale. L'affichage du bouton de commande affiche un  $H$  (indicateur de chaleur résiduelle).

| Niveau de puissance | Nombre d'heures:minutes avant l'arrêt |
|---------------------|---------------------------------------|
| 1                   | 06:00                                 |
| 2                   | 06:00                                 |
| 3                   | 05:00                                 |
| 4                   | 05:00                                 |
| 5                   | 04:00                                 |
| 6                   | 01:30                                 |
| 7                   | 01:30                                 |
| 8                   | 01:30                                 |
| 9                   | 01:30                                 |
| P                   | 00:10                                 |

Tab. 4.3 Arrêt de sécurité pour les niveaux de puissance

| Niveau de maintien au chaud | Nombre d'heures:minutes avant l'arrêt |
|-----------------------------|---------------------------------------|
| 1 (-)                       | 08:00                                 |
| 2 (=)                       | 08:00                                 |
| 3 (≠)                       | 08:00                                 |

Tab. 4.4 Arrêt de sécurité pour les niveaux de maintien au chaud

- Rallumez la zone de cuisson pour vous en servir à nouveau (voir chapitre Utilisation).

### 4.4.3 Protection anti-surchauffe

**INFO** En cas de surchauffe de la table de cuisson, la puissance est réduite ou la table est complètement arrêtée.

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 alors être réutilisée après une phase de refroidissement suffisante.

### 4.4.4 Sécurité enfant

La sécurité enfant empêche une mise en marche involontaire de la table de cuisson.

- Le signe  $L$  est affiché sur le bouton de commande. La sécurité enfant peut uniquement être activée lorsque toutes les zones de cuisson sont éteintes (voir chapitre Utilisation).

## 5 Montage

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

**INFO** Ne montez pas la table de cuisson au-dessus d'appareils frigorifiques, de lave-vaisselles, de cuisinières, de fours, machines à laver et sèche-linges.

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

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

**INFO** Les boutons de commande doivent uniquement être raccordés aux connecteurs prévus à cet effet sur la table de cuisson.

### 5.1 Vérification du contenu de la livraison

| Désignation                                 | Quantité |
|---|----------|
| Table de cuisson                            | 1        |
| Bouton de commande                          | 2        |
| Notice d'utilisation et de montage          | 1        |
| Vis de fixation de la table de cuisson      | 4        |
| Jeu de plaques de compensation des hauteurs | 1        |
| Pattes de montage de la table de cuisson    | 4        |
| Câble de bouton de commande                 | 2        |
| Câble système d'aspiration                  | 1        |
| Spatule teppan                              | 1        |

Tab. 5.1 Contenu de la livraison

- Vérifier que le contenu de la livraison est complet et intact.
- Informez aussitôt le service client de BORA si certains éléments de la livraison sont manquants ou endommagés.
- Ne jamais monter un composant endommagé.
- Mettez l'emballage de transport au rebut de manière correcte (voir chapitre Mise à l'arrêt et Mise au rebut).

### 5.2 Outils et ressources

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

- crayon
- outil de mesure
- perceuse (avec ou sans fil) avec mèche Forstner Ø 50 mm
- tournevis/clé à six pans (Torx) 20
- Joint en silicone pour revêtement des surfaces de découpe

### 5.3 Instructions de montage

#### 5.3.1 Distances de sécurité

- Respectez ces distances de sécurité :

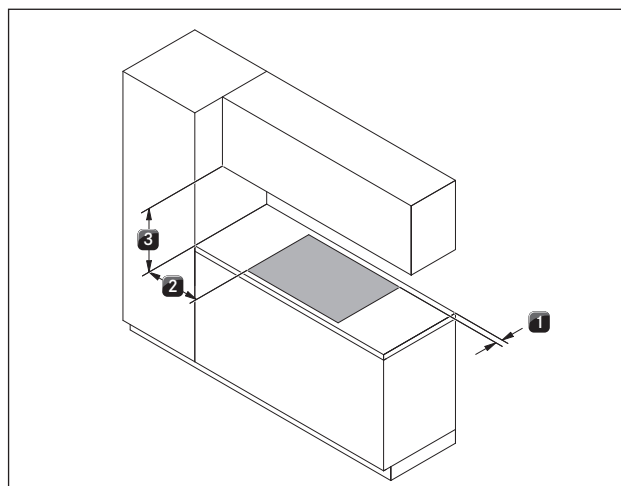


Fig. 5.1 Distances minimales

- [1] Espacement minimal de 50 mm entre la découpe et le bord arrière du plan de travail.
- [2] Distance minimale de 300 mm à gauche et à droite de la découpe jusqu'à un meuble avoisinant ou un mur de la pièce.
- [3] 600 mm de distance minimale entre le plan de travail et le placard supérieur.

### 5.3.2 Plan de travail et meuble de cuisine

- ▶ Réalisez la découpe du plan de travail en respectant les dimensions de découpe données.
- ▶ Assurez-vous que la jointure avec les surfaces découpées est correctement effectuée, au niveau des plans de travail.
- ▶ Respectez les indications des fabricants de plan de travail.
- Au besoin, les traverses du meuble doivent être retirées de la zone de la découpe du plan de travail.
- L'installation d'un fond intermédiaire en dessous de la table de cuisson n'est pas obligatoire. Si une plaque de protection des câbles (fond intermédiaire) est prévue en dessous de l'appareil, les points suivants doivent être pris en compte :
  - La plaque doit pouvoir être retirée 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.
- Les tiroirs et les tablettes du placard inférieur doivent être amovibles.
- Pour les appareils à recyclage de l'air, le meuble doit disposer d'une ouverture de retour de flux supérieure à 500 cm<sup>2</sup> (par raccourcissement des guides du socle ou utilisation d'un socle plat adapté).

## 5.4 Dimensions de découpe

**INFO** Mesures indiquées à partir du rebord avant du bandeau de façade.

### Dépassement du plan de travail

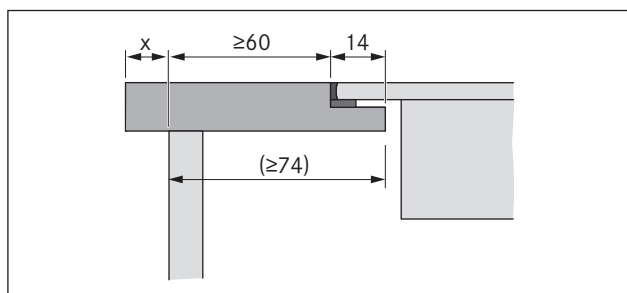


Fig. 5.2 Dépassement du plan de travail

- ▶ Veillez à prévoir le dépassement x lors de la découpe du plan de travail. Valable pour les montages affleurants ou en saillie.

### 5.4.1 Montage affleurant

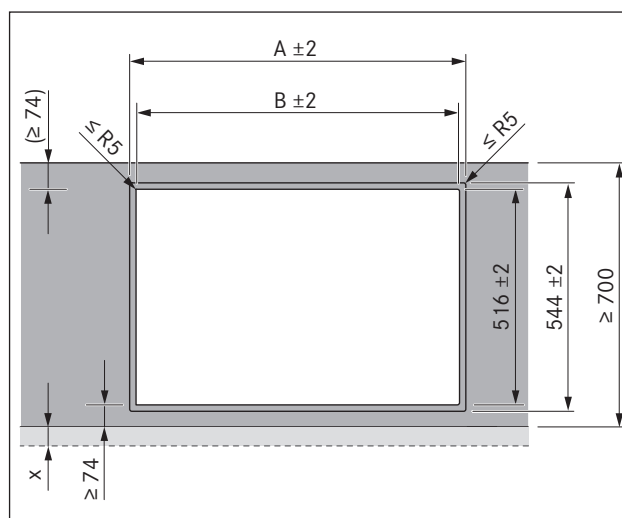


Fig. 5.3 Dimensions de découpe montage affleurant

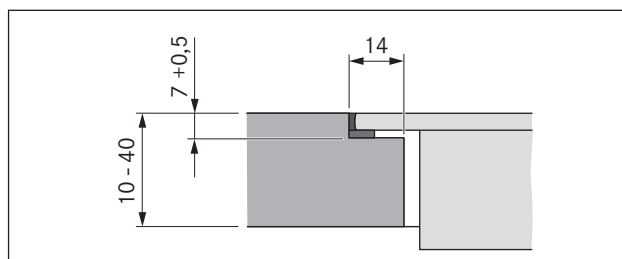


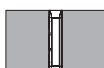




Fig. 5.4 Dimension de rainure pour montage affleuré

Dimensions de découpe pour une table de cuisson ou une combinaison de tables de cuisson et dispositifs aspirants côte à côte :

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

Tab. 5.2 Dimensions de découpe combinaisons de dispositifs en montage affleurant



## 5.4.2 Montage par le dessus

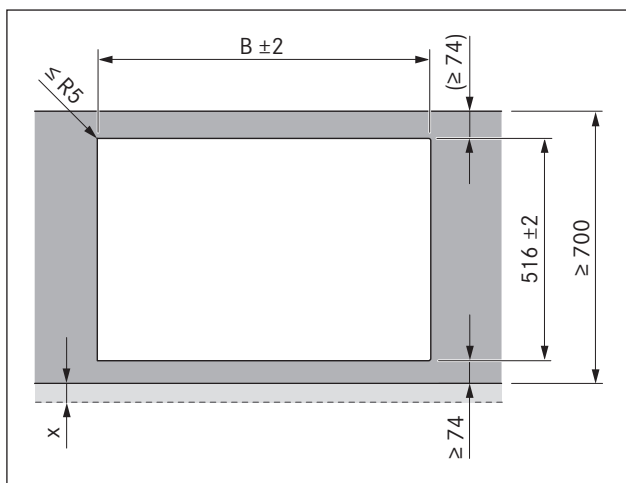


Fig. 5.5 Dimensions de découpe montage par le dessus

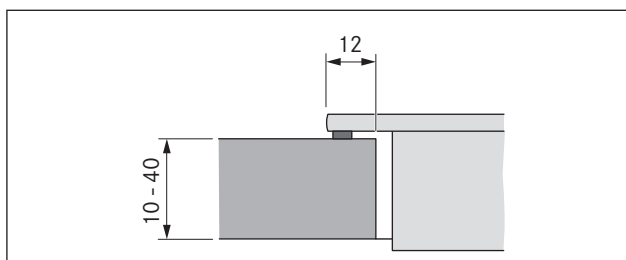



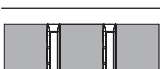



Fig. 5.6 Découpe montage par le dessus

Dimensions de découpe pour une table de cuisson ou une combinaison de tables de cuisson et dispositifs aspirants côte à côte :

| Table de cuisson / Dispositif aspirant  | B en mm  |
|---|----------|
|  | 1/0 346  |
|  | 1/1 457  |
|  | 2/1 828  |
|  | 3/2 1310 |
|  | 4/2 1681 |

Tab. 5.3 Dimensions de découpe combinaisons de dispositifs en montage en saillie

## 5.5 Monter la table de cuisson

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

**INFO** Une distance de deux millimètres est prévue autour des appareils installés.

**INFO** Il est recommandé de poser un rail de montage entre deux tables de cuisson connexes (rail de montage PZMS disponible en accessoire).

**INFO** La table de cuisson peut également être montée à 180°.

### 5.5.1 Installation du bouton de commande dans le bandeau du meuble

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

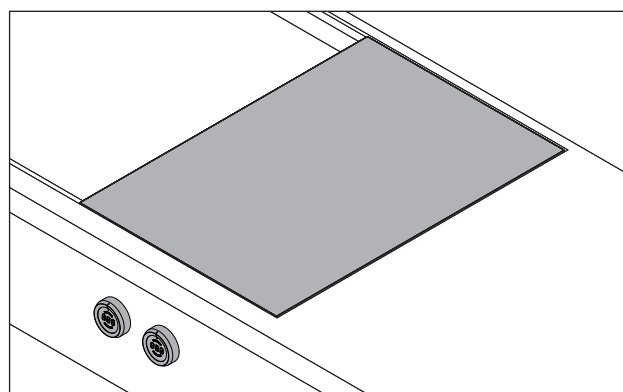


Fig. 5.7 Bouton de commande et table de cuisson installés

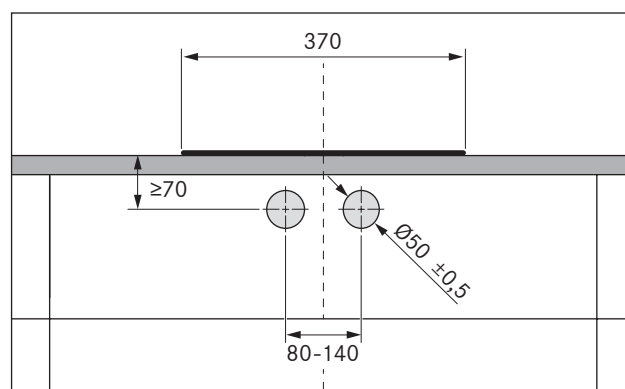


Fig. 5.8 Perçage

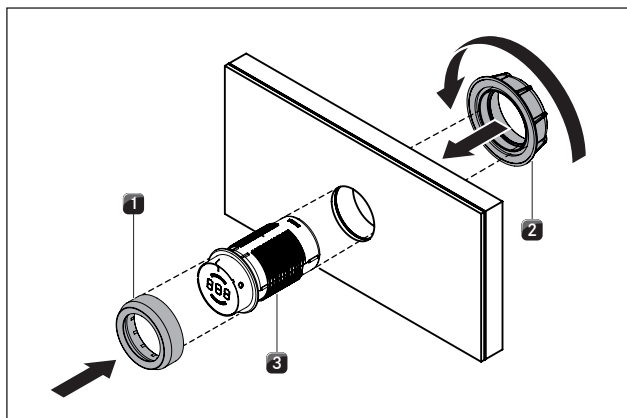


Fig. 5.9 Montage du bouton de commande

- ▶ Retirez la bague du bouton rotatif [1].
- ▶ Dévissez l'écrou de fixation [2].
- ▶ Insérez le bouton de commande [3] par l'avant dans le trou correspondant percé dans le bandeau du meuble.
- ▶ Vissez l'écrou de fixation [2] par l'arrière sur le bouton de commande [3] et tirez légèrement le bouton.
- ▶ Installez le bouton de commande [3] de sorte à placer la position 0 à la verticale en vous basant sur la marque correspondante.
- ▶ Serrez l'écrou de fixation [2].
- ▶ Posez la bague [1] sur le bouton de commande [3].

### Exemples de perçage de bandeau

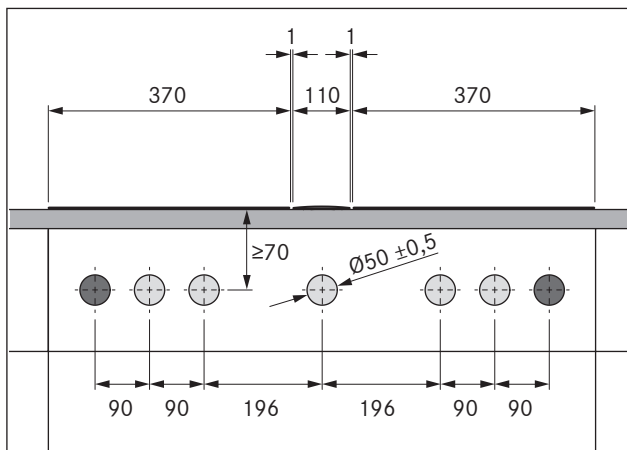


Fig. 5.10 Perçage pour 2 tables de cuisson et 1 dispositif aspirant

- [1] Logement pour prise (2x, à l'extérieur)
- [2] Logement pour bouton de commande (5x)
- [3] Table de cuisson (2x)
- [4] Dispositif aspirant
- [5] Plan de travail
- [6] Bandeau du meuble

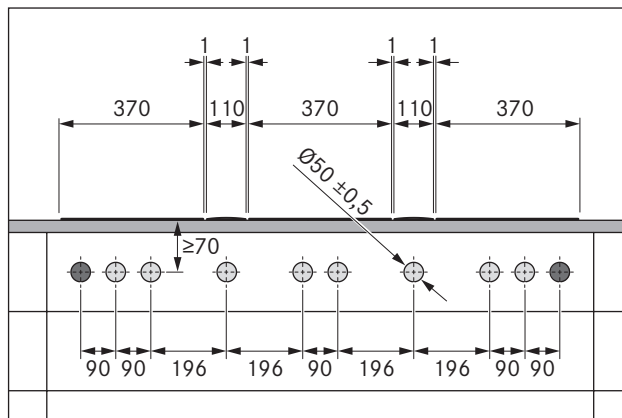


Fig. 5.11 Perçage pour 3 tables de cuisson et 2 dispositifs aspirants

- [1] Logement pour prise (2x, à l'extérieur)
- [2] Logement pour bouton de commande (8x)
- [3] Table de cuisson (3x)
- [4] Dispositif aspirant (2x)
- [5] Plan de travail
- [6] Bandeau du meuble

### 5.5.2 Encastrement de la table de cuisson

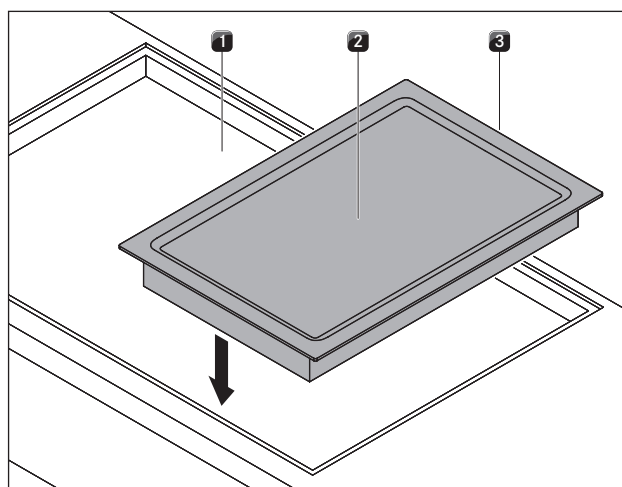


Fig. 5.12 Pose de la table de cuisson

- [1] Découpe de plans de travail
- [2] Teppanyaki en acier inoxydable
- [3] Raccords du bouton de commande et du système d'aspiration automatique

- ▶ Placez le teppanyaki en acier inoxydable [2] dans la découpe du plan de travail [1].
- ▶ Alignez soigneusement le teppanyaki en acier inoxydable [2].
- ▶ En montage normal, veillez à placer les raccords entre les boutons de commande et le système d'aspiration [3] à l'arrière.

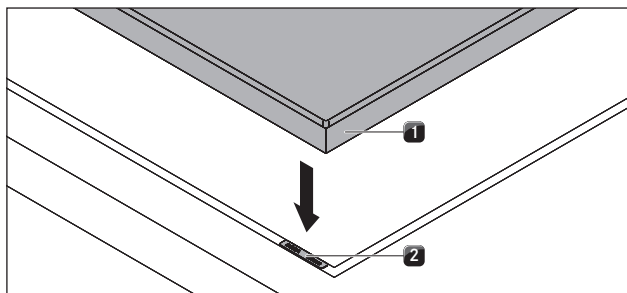


Fig. 5.13 Table de cuisson et plaques de compensation des hauteurs

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

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

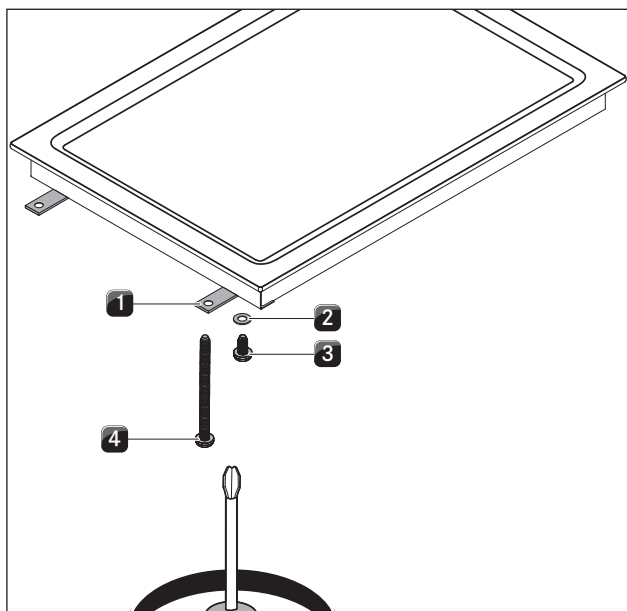


Fig. 5.14 Pattes de fixation

- [1] Patte de fixation  
[2] Rondelle  
[3] Vis  
[4] Vis (60 mm)

- Fixez la table de cuisson avec les pattes de fixation [1].
- À l'aide des vis [3] et [4], serrez les pattes de fixation à un maximum de 2 Nm en utilisant la rondelle [2].
- Contrôlez que l'alignement est correct.
- Une fois tous les travaux de montage finis, faire les joints des appareils avec une pâte de silicone noire résistante à la chaleur.

### 5.5.3 Montage à 180°

- Placez la table de cuisson pivotée à 180°.
- Lors du montage, suivez les étapes décrites précédemment.
- Inversez le sens de montage dans le menu de configuration (voir Menu de configuration).

**INFO** En cas de montage à 180°, les raccords du bouton de commande et du système d'aspiration se trouvent à l'avant.

**INFO** Les câbles fournis à la livraison sont de longueur suffisante.

### 5.5.4 Jointoyage de la table de cuisson

- Veillez à ce que la pâte de silicone utilisée pour le jointoyage ne passe pas sous la table de cuisson.

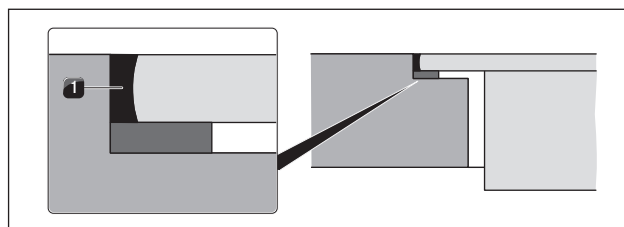


Fig. 5.15 Joint en silicone en montage affleurant

- [1] Pâte de silicone d'étanchéité noire résistante à la chaleur

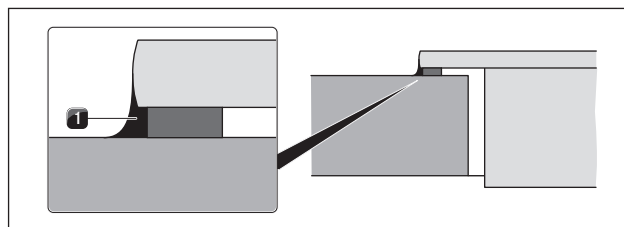


Fig. 5.16 Joint en silicone en montage en saillie

- [1] Pâte de silicone d'étanchéité noire résistante à la chaleur

### 5.5.5 Raccordement de communication

Les composants de l'appareil sont raccordés à l'aide de la nappe incluse à la livraison.

- Établissez le raccordement entre la table de cuisson et les boutons de commande.
- Établissez le raccordement entre la table de cuisson et le dispositif aspirant.

### Raccordement des zones de cuisson

**INFO** Dans la configuration d'usine, le bouton de commande gauche contrôle la zone de cuisson avant et le bouton de commande droit contrôle la zone de cuisson arrière.

## Connecteur sur le bouton de commande

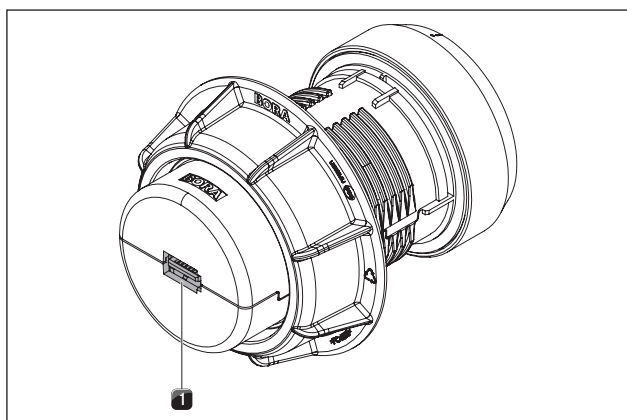


Fig. 5.17 Connecteur du bouton de commande à l'arrière

[1] Connecteur du bouton de commande à l'arrière

## Connecteurs sur la table de cuisson

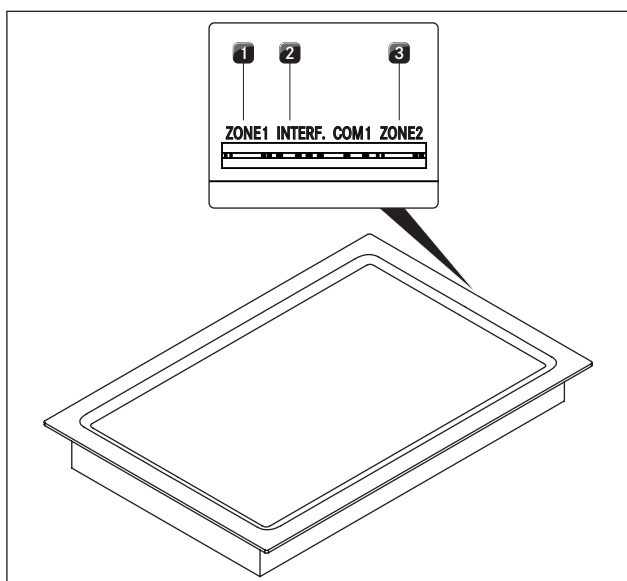


Fig. 5.18 Raccordement du bouton de commande à l'arrière de la table de cuisson

[1] Connecteur du bouton de commande vers la zone de cuisson avant (zone 1)

[2] Connecteur du système d'aspiration automatique

[3] Connecteur du bouton de commande vers la zone de cuisson arrière (zone 2)

## Raccordement standard des zones de cuisson

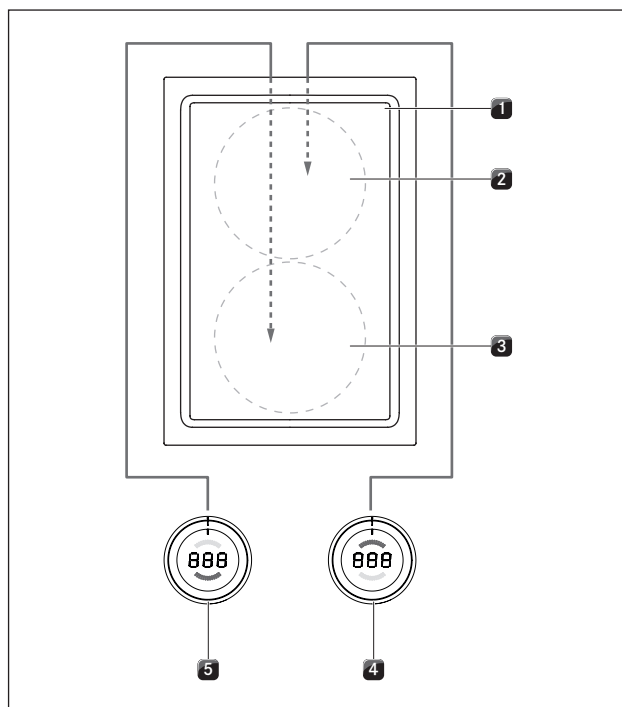


Fig. 5.19 Raccordement standard des zones de cuisson

[1] Table de cuisson

[2] Zone de cuisson arrière (zone 2)

[3] Zone de cuisson avant (zone 1)

[4] Bouton de commande de la zone de cuisson arrière (zone 1)

[5] Bouton de commande de la zone de cuisson avant (zone 2)

- ▶ Raccordez le connecteur situé à l'arrière du bouton de commande gauche [5] avec le connecteur « zone 2 » à l'arrière de la table de cuisson [1].
- ▶ Raccordez le connecteur situé à l'arrière du bouton de commande droit [4] avec le connecteur « zone 1 » à l'arrière de la table de cuisson [1].

### Raccordement des zones de cuisson en montage de la table de cuisson à 180°

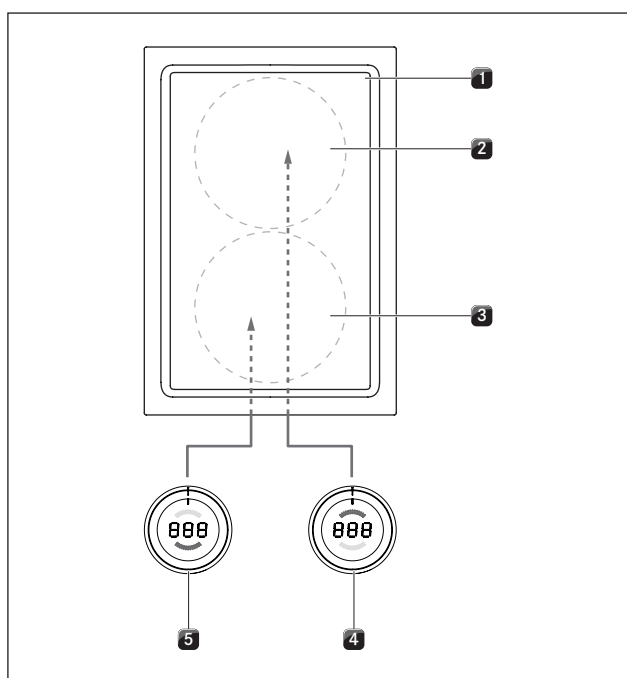


Fig. 5.20 Raccordement des zones de cuisson en montage à 180°

- [1] Table de cuisson
- [2] Zone de cuisson arrière (zone 2)
- [3] Zone de cuisson avant (zone 1)
- [4] Bouton de commande de la zone de cuisson arrière (zone 2)
- [5] Bouton de commande de la zone de cuisson avant (zone 1)

- ▶ Raccordez le connecteur situé à l'arrière du bouton de commande gauche [5] avec le connecteur « zone 1 » à l'arrière de la table de cuisson [1].
- ▶ Raccordez le connecteur situé à l'arrière du bouton de commande droit [4] avec le connecteur « zone 2 » à l'arrière de la table de cuisson [1].
- ▶ Dans le menu de configuration, inversez l'attribution des zones de cuisson dans l'affichage du bouton de commande (voir Menu de configuration, montage à 0° ou à 180°).

### Raccordement du système d'aspiration automatique

- ▶ Connectez le dispositif aspirant au connecteur du système d'aspiration automatique sur la table de cuisson.

#### 5.5.6 Raccord électrique

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

**INFO** Le branchement électrique doit être uniquement réalisé par un électricien agréé. Ce dernier atteste également de la conformité de l'installation et de la mise en service.

**INFO** Cet appareil est conçu pour un fonctionnement sur une alimentation électrique présentant une impédance  $Z_{max}$  au point de livraison de n'excédant pas 0,104 Ohm. L'utilisateur est tenu de s'assurer que l'appareil peut être connecté à un réseau électrique répondant à cette exigence. Au besoin, la valeur de l'impédance du système peut être demandée au fournisseur d'énergie.

Le câble de raccordement au secteur (pré-monté) à utiliser doit être au moins de type SiHF. (voir tableau Protection par fusible et section transversale minimale)

| Raccordement         | Protection par fusible | Section transversale minimale |
|----------------------|------------------------|-------------------------------|
| Raccordement 1 phase | 1 x 25 A               | 2,5 mm <sup>2</sup>           |
| Raccordement 2 phase | 2 x 16 A               | 2,5 mm <sup>2</sup>           |

Tab. 5.4 Protection par fusible et section transversale minimale.

- Si le câble de raccordement au secteur a été endommagé, il doit être remplacé. Seul un service client habilité pourra le faire.
- ▶ Avant le raccordement de la table de cuisson, mettez l'interrupteur principal / le coupe-circuit automatique hors service.
- ▶ Assurez-vous qu'ils sont sécurisés contre une remise en service non autorisée.
- ▶ Vérifiez l'absence de tension.
- ▶ Raccordez les plaques de cuisson à un câble d'alimentation réseau uniquement via une liaison fixe.

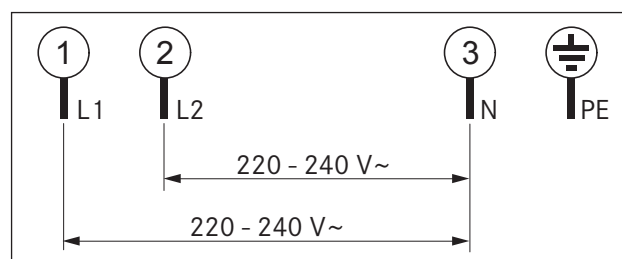


Fig. 5.21 Schéma de raccordement 2 phases

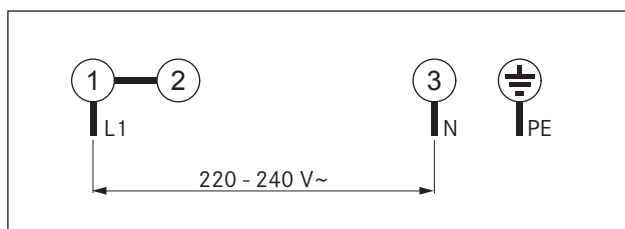


Fig. 5.22 Schéma de raccordement 1 phases

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

## 5.6 Menu de configuration

Une fois le montage terminé, vous pouvez procéder aux réglages de base de votre table de cuisson. Ces réglages pourront être modifiés par la suite si nécessaire.

### 5.6.1 Ouverture du menu de configuration

- ▶ Mettre le bouton de commande en position « 11h ». Le bouton de commande affiche  $\mathcal{E}$ .
- ▶ Touchez la zone tactile du bouton de commande pendant 1 seconde. Le bouton de commande affiche  $000$ .
- ▶ Dans les 3 secondes qui suivent, touchez à nouveau la zone tactile en maintenant appuyé pendant 5 secondes.
- Le bouton de commande affiche  $\mathcal{C}$ , un signal sonore est émis et le menu de configuration est ouvert.

### 5.6.2 Sélection des options du menu

- ▶ Sélectionnez l'option souhaitée en faisant tourner la bague du bouton de commande.

Les options suivantes sont disponibles :

| Options de menu |   |
|-----------------|---|
| $\mathcal{C}0$  | Volume du signal sonore   |
| $\mathcal{C}1$  | Sélection du mode de fonctionnement (fonctionnement ou mode Démo) |
| $\mathcal{C}2$  | Montage à 0° ou 180°  |
| $\mathcal{C}3$  | Type d'affichage du bouton de commande                            |
| $\mathcal{C}9$  | Disponibilité de la fonction de pause                             |

Tab. 5.5 Options du menu de configuration

- ▶ Touchez la zone tactile du bouton de commande pendant 1 seconde pour ouvrir l'option sélectionnée.
- L'option est ouverte et le bouton de commande affiche une combinaison de 3 caractères (par ex. :  $\mathcal{C}23$ ).

**INFO** Dans la combinaison à 3 caractères, le chiffre de droite indique la valeur enregistrée dans le système.

### Volume du signal sonore

Une fois l'option  $\mathcal{C}0$  ouverte, vous pouvez régler le volume du signal sonore.

| Réglage         | Volume du signal sonore |                 |
|-----------------|-------------------------|-----------------|
| $\mathcal{C}00$ | 100% (volume max.)      | Réglage d'usine |
| $\mathcal{C}01$ | 10% (volume min.)       |                 |
| $\mathcal{C}02$ | 20%                     |                 |
| $\mathcal{C}03$ | 30%                     |                 |
| $\mathcal{C}04$ | 40%                     |                 |
| $\mathcal{C}05$ | 50%                     |                 |
| $\mathcal{C}06$ | 60%                     |                 |
| $\mathcal{C}07$ | 70%                     |                 |
| $\mathcal{C}08$ | 80%                     |                 |
| $\mathcal{C}09$ | 90%                     |                 |

Tab. 5.6 Volume du signal sonore

### Sélection du mode de fonctionnement

Une fois l'option  $\mathcal{C}1$  ouverte, vous pouvez sélectionner le mode de fonctionnement.

| Réglage         | Mode de fonctionnement |                 |
|-----------------|------------------------|-----------------|
| $\mathcal{C}10$ | Fonctionnement normal  | Réglage d'usine |
| $\mathcal{C}11$ | Mode Démo              |                 |

Tab. 5.7 Modes de fonctionnement

**INFO** En mode Démo, toutes les fonctions du bouton de commande sont disponibles. La fonction de chauffe de la table de cuisson est désactivée. Le mode Démo est notamment utilisé sur les salons.

### Montage à 0° ou 180°

L'option  $\mathcal{C}2$  permet de définir si la table de cuisson a été montée à 180°.

| Réglage         | Affichage      |                 |
|-----------------|----------------|-----------------|
| $\mathcal{C}20$ | Montage à 0°   | Réglage d'usine |
| $\mathcal{C}21$ | Montage à 180° |                 |

Tab. 5.8 Sens de montage

**INFO** Le réglage  $\mathcal{C}21$  réordonne l'attribution des zones de cuisson dans l'affichage du bouton de commande en montage à 180°.

### Type d'affichage du bouton de commande

L'option  $\llbracket 3$  permet de définir si le bouton de commande doit afficher le niveau de puissance, la température ou les deux.

| Réglage         | Affichage   |
|-----------------|---|
| $\llbracket 30$ | Affichage de la température en °C Réglage d'usine |
| $\llbracket 31$ | Indicateur de niveau de cuisson                   |
| $\llbracket 32$ | Affichage mixte                                   |

Tab. 5.9 Affichage du bouton de commande

Variantes d'affichage du bouton de commande :

| Niveaux de température | Niveaux de température faibles | C30 | C31 | C32 |
|------------------------|--------------------------------|-----|-----|-----|
| 80° C                  |                                | 80  |     | 80  |
| 90° C                  |                                | 90  | -   | 90  |
| 100° C                 |                                | 100 |     | 100 |
| 110° C                 |                                | 110 | =   | 110 |
| 120° C                 |                                | 120 |     | 120 |
| 130° C                 |                                | 130 | ≡   | 130 |
| 140° C                 |                                | 140 |     | 140 |
| 150° C                 |                                | 150 | 1   | 1   |
| 160° C                 |                                | 160 | 2   | 2   |
| 170° C                 |                                | 170 | 3   | 3   |
| 180° C                 |                                | 180 | 4   | 4   |
| 190° C                 |                                | 190 | 5   | 5   |
| 200° C                 |                                | 200 | 6   | 6   |
| 210° C                 |                                | 210 | 7   | 7   |
| 220° C                 |                                | 220 | 8   | 8   |
| 230° C                 |                                | 230 | 9   | 9   |
| 250° C                 |                                | 250 | P   | P   |

Tab. 5.10 Variantes d'affichage du bouton de commande

### Disponibilité de la fonction de pause

Une fois l'option  $\llbracket 9$  ouverte, vous pouvez désactiver la fonction de pause de manière permanente.

| Réglage         | Fonction de pause disponible/désactivée                         |
|-----------------|---|
| $\llbracket 90$ | Fonction de pause activée Réglage d'usine                       |
| $\llbracket 91$ | Fonction de pause désactivée                                    |
| $\llbracket 92$ | Fonction de pause activée avec affichage du niveau de puissance |

Tab. 5.11 Disponibilité de la fonction de pause

### 5.6.3 Modification de la valeur définie

- ▶ Tournez le bouton de commande dans le sens horaire pour augmenter la valeur.
- ▶ Tournez le bouton de commande dans le sens anti-horaire pour diminuer la valeur.
- ▶ Touchez la zone tactile du bouton de commande pendant 1 seconde pour confirmer la nouvelle valeur. La valeur est enregistrée et un signal sonore est émis. L'option sélectionnée est à nouveau affichée dans le bouton de commande.

### 5.6.4 Fermeture du menu de configuration

- ▶ Tournez la bague du bouton rotatif jusqu'à afficher le symbole  $\llbracket$ .
- ▶ Touchez la zone tactile pendant 1 seconde pour fermer le menu de configuration. L'affichage s'éteint et un signal sonore est émis.
- ▶ Mettez la bague du bouton rotatif en position 0. Pendant 10 secondes, le bouton de commande affiche  $\llbracket$ . L'affichage s'éteint ensuite et un signal sonore est émis.

**INFO** Si aucune action n'est réalisée dans le menu ou dans une option pendant 2 minutes, le menu de configuration est automatiquement fermé.

## 5.7 Remise à l'utilisateur

Si le montage est raccordé :

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

## 6 Utilisation

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

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

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

**INFO** Faites chauffer la zone de cuisson pendant 5 minutes avant utilisation.

**INFO** Il est possible que le chauffage ou le refroidissement de la plaque produise des bruits de fonctionnement. Cet effet secondaire est normal.

**INFO** Le teppanyaki en acier inoxydable est pourvu d'un ventilateur de refroidissement afin de prolonger la durée de vie du système électronique d'accélérer le refroidissement de la surface de cuisson. L'émission de bruits est limitée autant que possible par l'application de plusieurs mesures, mais ne peut pas être entièrement évitée.

**INFO** Le ventilateur continue de tourner pendant un certain temps après la fin de la cuisson ou du nettoyage. Cette durée est limitée à 20 minutes.

**INFO** À l'utilisation, il se peut que la plaque se bombe légèrement.

**INFO** En cas de cuisson à haut niveau de puissance, il se peut que la plaque affiche une coloration légèrement brune.

### 6.1 Instructions d'utilisation générales

La table de cuisson est commandée à l'aide du bouton de commande.

Chaque zone de cuisson est réglée à l'aide d'un bouton de commande dédié. La zone de cuisson avant est commandée par le bouton de gauche, la zone arrière par le bouton droit.

9 niveaux de puissance, un niveau Power et différentes fonctions sont disponibles pour chaque zone de cuisson.

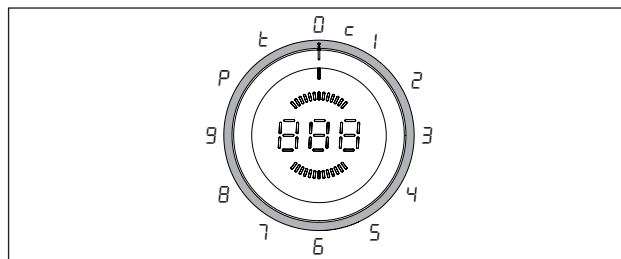


Fig. 6.1 Revêtement de la bague de commande

| Position de la bague | Fonction   |
|----------------------|--|
| 0                    | Mise à l'arrêt   |
| c                    | Fonction nettoyage et niveaux de température supplémentaires |
| 1 - 9                | Niveaux de puissance   |
| P                    | Niveau Power   |
| t                    | Fonction de minuterie  |

Tab. 6.1 Positions de la bague

### 6.2 Premier allumage

- ▶ Avant la première utilisation, faites chauffer la plaque de cuisson pendant environ 25 minutes à 220 °C (= niveau 8 sur les deux zones).

**INFO** Au cours du processus, des bruits de fonctionnement peuvent se faire entendre.

### 6.3 Utilisation de la table de cuisson

#### 6.3.1 Allumage de la zone de cuisson

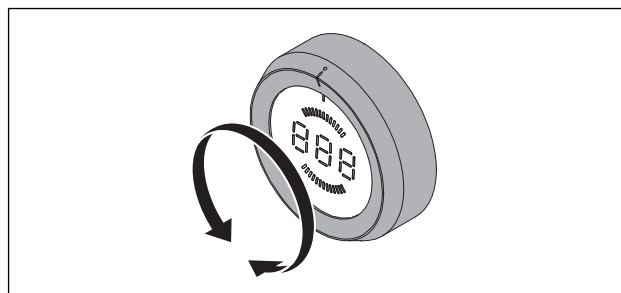


Fig. 6.2 Allumage de la zone de cuisson

- ▶ À partir de la position « 12 heures », faites tourner la bague de commande pour la positionner sur un niveau de puissance.

#### Réglage du niveau de puissance

- ▶ Tournez la bague de commande pour régler le niveau de puissance (température) sur la valeur souhaitée.
- L'affichage du bouton de commande indique la température de consigne pendant 3 secondes. La température réelle clignote ensuite pendant la phase de chauffe.



- Une fois la température de consigne atteinte, l'affichage cesse de clignoter.
- ▶ Pour afficher la température de consigne pendant la phase de chauffe, appuyer pendant 1 seconde sur la surface tactile.

| Température | Réglage des niveaux de puissance C30 | Réglage des niveaux de puissance C31 + C32 |
|-------------|--------------------------------------|--|
| 150 °C      | 150                                  | 1  |
| 160 °C      | 160                                  | 2  |
| 170 °C      | 170                                  | 3  |
| 180 °C      | 180                                  | 4  |
| 190 °C      | 190                                  | 5  |
| 200 °C      | 200                                  | 6  |
| 210 °C      | 210                                  | 7  |
| 220 °C      | 220                                  | 8  |
| 230 °C      | 230                                  | 9  |
| 250 °C      | 250                                  | P  |

Tab. 6.2 Températures de niveaux de puissance

### Réglage d'un faible niveau de puissance

**INFO** Des niveaux supplémentaires de faible puissance sont disponibles pour une plage de faibles températures (80 - 140 °C).

**INFO** Le réglage correspondant aux faibles niveaux de puissance se situe entre les positions « 12 heures » et « 1 heure » de la bague de commande.

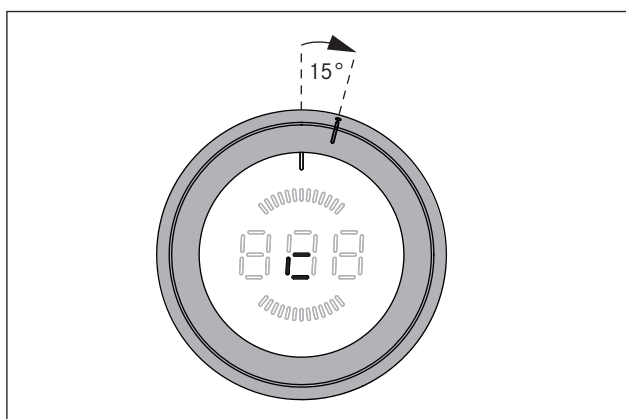


Fig. 6.3 Réglage de la bague de commande pour les faibles niveaux de puissance (et la fonction de nettoyage)

- ▶ Tournez la bague pour bouton rotatif depuis la position 12 h d'environ 15° dans le sens horaire, jusqu'au léger clic.
- La valeur *c* est indiquée sur l'affichage du bouton de commande.
- ▶ Appuyez sur la surface tactile pendant environ 1 seconde.

- Le premier niveau de faible température est activé.
- ▶ Appuyez à nouveau sur la surface tactile pendant environ 1 seconde pour augmenter la température ou la diminuer.
- Chaque pression de 1 seconde sur la surface tactile augmente la puissance d'un niveau.
- Une fois le niveau le plus élevé atteint, au sein de la plage de faibles températures, chaque pression de 1 seconde sur la surface tactile réduit la puissance d'un niveau.

| Température | Réglage des faibles niveaux de puissance C30 + C32 | Réglage des faibles niveaux de puissance C31 |
|-------------|--|--|
| 80 °C       | 80   |  |
| 90 °C       | 90   | -  |
| 100 °C      | 100  |  |
| 110 °C      | 110  | =  |
| 120 °C      | 120  |  |
| 130 °C      | 130  | ≡  |
| 140 °C      | 140  |  |

Tab. 6.3 Températures des faibles niveaux de puissance

### 6.3.2 Niveau Power

#### Mise en marche du niveau Power

**INFO** Les deux zones de cuisson sont équipées d'un niveau Power d'une plus forte puissance.

- ▶ Placez la bague de commande sur la position « 10 heures ».
- L'affichage du bouton de commande indique la valeur *P* et le niveau Power est activé.
- Au bout de 10 minutes, la zone de cuisson passe automatiquement au niveau de puissance *9*.

#### Arrêt anticipé du niveau Power

- ▶ Tournez la bague de commande pour régler le niveau de puissance correspondant.
- Le niveau de puissance réglé est activé et apparaît sur l'affichage du bouton de commande.

### 6.3.3 Fonction de pont

**INFO** Lorsque la fonction de pont est activée, les deux zones de cuisson fonctionnent en même temps sur le même niveau de puissance.

**INFO** Lorsque la fonction de pont est activée, la température est uniquement affichée sur le bouton de commande droit.

### Allumer la fonction de pont

Les deux boutons de commande sont en position « 12 heures ».

- ▶ Appuyez simultanément sur les surfaces tactiles des deux boutons de commande pendant environ 1 seconde.
- L'affichage du bouton de commande gauche indique la valeur  $\bar{1}$ , le droit la valeur  $\bar{2}$ .
- ▶ Dans les 3 secondes qui suivent, positionnez la bague du bouton de commande droit sur le niveau de puissance souhaité.
- Le niveau de puissance est indiqué dans l'affichage du bouton de commande droit (pour les deux zones de cuisson).
- Le niveau de puissance peut alors être réglé pour les deux zones sur le bouton de commande droit.
- Si la bague du bouton de commande droit n'est pas actionnée dans les 3 secondes qui suivent l'activation de la fonction de pont, la fonction est désactivée et la table de cuisson est éteinte.

### Désactivation de la fonction de pont

- ▶ Placez le bouton de commande droit sur la position « 12 heures ».
- La fonction de pont est désactivée et la table de cuisson est éteinte.

#### 6.3.4 Fonction de nettoyage

**INFO** Le réglage correspondant à la fonction de nettoyage se situe entre les positions « 12 heures » et « 1 heure » (voir section relative aux faibles niveaux de puissance).

- ▶ À partir de la position « 12 heures », faites tourner les bagues des deux boutons de commande d'environ 15° dans le sens horaire jusqu'à atteindre une position enclenchée.
- La valeur  $\bar{c}$  est indiquée sur l'affichage des boutons de commande.
- Pendant les phases de chauffe et de refroidissement, les affichages en forme de demi-lune des deux zones de cuisson clignotent.
- ▶ Attendez que les affichages des zones de cuisson cessent de clignoter.
- Le clignotement cesse lorsque la température de nettoyage optimale (70 °C) est atteinte.
- ▶ Nettoyez le teppanyaki en acier inoxydable en suivant les instructions décrites au chapitre Nettoyage et entretien.

**INFO** La fonction de nettoyage doit impérativement être activée pour les deux zones de cuisson afin d'éviter les risques de brûlure.

**INFO** Procédez au nettoyage lorsque la température de nettoyage optimale est atteinte (voir aussi chapitre Nettoyage).

### Désactivation de la fonction de nettoyage

- ▶ Tourner les deux boutons de commande de sorte à les placer en position « 12 h ».
- La fonction de nettoyage et la table de cuisson sont mises à l'arrêt.

#### 6.3.5 Sécurité enfant

**INFO** La sécurité enfant peut uniquement être désactivée de manière permanente ou activée lorsque les deux boutons de commande sont placés en position « 12 h » et qu'aucune fonction n'est active.

#### Activation de la sécurité enfant

- ▶ Appuyez sur la surface tactile du bouton de commande pendant environ 5 secondes.
- Un signal sonore est émis et l'affichage du bouton de commande passe sur  $\bar{L}$ . Au bout de 10 secondes, l'afficheur s'éteint et la sécurité enfant est activée.

#### Désactivation prolongée de la sécurité enfant

- ▶ Appuyez sur la surface tactile du bouton de commande pendant environ 5 secondes.
- Un signal sonore est émis et l'affichage du bouton de commande passe sur la valeur  $\bar{0}$ . Au bout de 10 secondes l'afficheur s'éteint et la sécurité enfant est désactivée de manière permanente.

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

- ▶ À partir de la position « 12 heures », faites tourner la bague de commande pour la positionner sur un niveau de puissance.
- La valeur  $\bar{L}$  apparaît sur l'affichage du bouton de commande.
- ▶ Appuyez sur la surface tactile du bouton de commande pendant environ 5 secondes.
- Un signal sonore est émis et l'affichage du bouton de commande indique le niveau de puissance sélectionné.
- La sécurité enfant est alors désactivée pour le processus de cuisson en cours et le niveau de puissance souhaité peut être configuré.
- Au prochain allumage, la sécurité enfant sera réactivée.

**INFO** À l'extinction de la table de cuisson, une fois la cuisson terminée (bague du bouton rotatif en position 12 h), la sécurité enfant est automatiquement réactivée.

### 6.3.6 Utiliser les fonctions de minuterie

**INFO** Les fonctions de minuterie acceptent un réglage compris entre 1 et 120 minutes.

#### Réglage de la minuterie

- ▶ Placez la bague de commande sur la position « 11 heures ».
- L'affichage du bouton de commande indique la valeur 1.
- ▶ Appuyez sur la surface tactile pendant une seconde.
- Un signal sonore est émis et l'affichage du bouton de commande indique la valeur 000.
- ▶ Dans les 3 secondes, faites tourner la bague de commande pour régler la minuterie.
- Faites tourner dans le sens horaire pour augmenter la durée (à partir de 0 minute), ou dans le sens antihoraire pour la faire diminuer (à partir de 120 minutes).
- Sur les 20 premières minutes, la valeur augmente/diminue par intervalles d'une minute. L'intervalle passe ensuite à 5 minutes.
- Si le réglage de la minuterie n'est pas entrepris dans les 3 secondes, la minuterie est désactivée et l'affichage du bouton de commande passe sur la valeur 1.
- ▶ Une fois la minuterie réglée, appuyez sur la surface tactile dans les 3 secondes afin de confirmer la durée définie.
- Un signal sonore est émis et la valeur définit se met à clignoter dans l'affichage du bouton de commande.

#### Activation de la fonction de minuterie

- ▶ Après confirmation de la durée réglée, faites tourner la bague de commande dans les 3 secondes pour régler le niveau de puissance souhaité.
- La fonction de minuterie est activée et le décompte de la durée réglée commence.
- L'affichage indique alternativement (toutes les 3 secondes) le niveau de puissance et la durée restante (nombre de minutes jusqu'à 2 minutes, puis nombre de secondes à partir de 2 minutes restantes).
- À partir de 2 minutes restantes, seule la minuterie est affichée.
- Après écoulement du temps restant, la zone de cuisson est éteinte et, pendant 2 minutes, un signal sonore est émis et la valeur 000 clignote sur l'affichage du bouton de commande.
- Le clignotement et le signal sonore peuvent être arrêtés par pression de la surface tactile ou rotation de la bague de commande sur la position « 12 heures ».

#### Pour arrêter la minuterie de manière anticipée :

- ▶ Placez la bague de commande sur la position « 12 heures ».
- L'affichage du bouton de commande passe sur la valeur 0, un signal sonore est émis et la zone de cuisson est éteinte.

#### Activation du minuteur (courte durée)

- ▶ Après confirmation de la durée réglée, dans les 3 secondes, faites tourner la bague de commande sur la position « 12 heures ».
- La fonction de minuteur est activée et le décompte de la durée réglée commence.
- L'affichage du bouton de commande indique la durée restante (nombre de minutes jusqu'à 2 minutes, puis nombre de secondes à partir de 2 minutes restantes).
- Après écoulement du temps restant, pendant 2 minutes, un signal sonore est émis et la valeur 000 clignote sur l'affichage du bouton de commande.
- Le clignotement et le signal sonore peuvent être arrêtés par pression de la surface tactile.

#### Pour arrêter le minuteur de manière anticipée :

- ▶ Appuyez sur la surface tactile du bouton de commande.
- La fonction de minuteur est désactivée.
- L'affichage du bouton de commande passe sur la valeur 0 et un signal sonore est émis.

### 6.3.7 Fonction d'arrêt (pause)

#### Activation de la fonction d'arrêt

- ▶ Appuyez sur la surface tactile du bouton de commande pendant environ 1 seconde.
- Un signal sonore est émis et le bouton de commande affiche la valeur 11.
- Le processus de cuisson est interrompu.

**INFO** L'interruption du processus de cuisson peut durer au maximum 10 minutes. Si la fonction de pause n'est pas coupée pendant cette durée, la zone de cuisson concernée est éteinte.

#### Désactivation de la fonction d'arrêt

- ▶ Appuyez sur la surface tactile du bouton de commande pendant environ 1 seconde.
- Un signal sonore est émis et l'affichage du bouton de commande indique le niveau de puissance réglé précédemment.
- Le processus de cuisson reprend.

### 6.3.8 Extinction de la zone de cuisson

**INFO** La valeur *H*, sur l'affichage du bouton de commande, indique que la zone de cuisson est encore chaude.

**INFO** Après l'utilisation, éteignez la zone de cuisson.

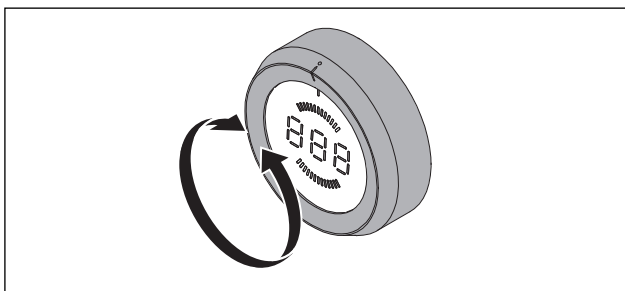


Fig. 6.4 Extinction de la zone de cuisson

- ▶ Placez la bague de commande sur la position « 12 heures ».
- Un signal sonore est émis et la zone de cuisson est éteinte.
- La table de cuisson est éteinte lorsque plus aucune zone de cuisson n'est active.
- ▶ Prenez en compte l'indicateur de chaleur résiduelle (voir chapitre Description de l'appareil).

## 7 Nettoyage et entretien

- ▶ Respecter toutes les consignes de sécurité et tous les avertissements (voir le chapitre Sécurité).
- ▶ Respectez les notices du fabricant livrées avec les équipements.
- ▶ Lors des opérations de nettoyage et de maintenance sur l'appareil, assurez-vous que le dispositif aspirant est hors tension et que la table de cuisson est froide afin d'éviter tout risque de blessure (voir chapitre Utilisation).
- Un nettoyage et un soin régulier garantissent une durée de vie élevée et un fonctionnement optimal.
- ▶ Respectez les cycles de nettoyage et d'entretien suivants :

| Composant          | Cycle de nettoyage  |
|--------------------|---|
| Bouton de commande | immédiatement en cas de salissure à l'aide d'un produit nettoyant courant |
| Table de cuisson   |   |

Tab. 7.1 Cycles de nettoyage

### 7.1 Nettoyants

**INFO** Si vous utilisez des nettoyants agressifs et en cas de fonds de récipient abrasifs, la surface s'abîme, ce qui provoque l'apparition de taches foncées.

Le nettoyage du teppanyaki en acier inoxydable nécessite une spatule teppan spéciale et un produit nettoyant approprié.

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

### 7.2 Entretien de la table de cuisson

- ▶ 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.
- ▶ Préservez la propreté de la table de cuisson.
- ▶ Ôtez immédiatement toute forme de salissure.

### 7.3 Nettoyage de la table de cuisson

#### 7.3.1 Nettoyage de plaque en acier inoxydable

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

**INFO** Nettoyez toujours la surface en acier inoxydable dans le sens du brossage.

**INFO** En cas de nettoyage à l'acide citrique, évitez les abords de la table de cuisson et le plan de travail car le produit risquerait d'en endommager les surfaces.

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

#### Salissures légères

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

#### Salissures normales

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

#### Salissures tenaces

- ▶ Assurez-vous que la fonction de nettoyage est activée pour les deux zones de cuisson (voir chapitre Utilisation).
- ▶ Attendez que les indicateurs des zones de cuisson ne clignotent plus (indique la température de nettoyage optimale de 70 °C).
- ▶ Dans un bol, diluez une cuillère à soupe (env. 10 - 15 ml) d'acide citrique dans de l'eau tiède (env. 200 ml).
- ▶ Versez ensuite le mélange sur la zone de cuisson.

- ▶ Laissez le produit agir pendant environ 5 – 8 minutes.
- ▶ Ôtez les restes d'aliments grillés de la surface de cuisson à l'aide d'une brosse en plastique.
- ▶ Ôtez entièrement tous les résidus du mélange d'eau et d'acide citrique à l'aide d'un chiffon propre.
- ▶ Versez de l'eau froide pure sur la zone de cuisson.
- ▶ Éliminez le reste des salissures et résidus d'eau évaporée à l'aide d'un chiffon propre.
- ▶ Séchez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon propre.

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

## 7.4 Nettoyage du bouton de commande

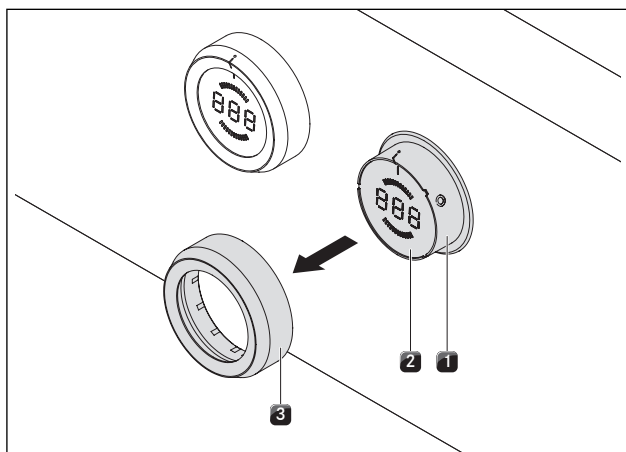


Fig. 7.5 Retrait de la bague du bouton rotatif

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

### 7.4.1 Nettoyage de la bague du bouton rotatif

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

- ▶ Retirez la bague du bouton rotatif.
- ▶ Utilisez des nettoyeurs dégraissants.
- ▶ Passez la bague sous l'eau chaude.
- ▶ Nettoyez la bague avec une brosse douce.
- ▶ Rincez bien la bague après l'avoir nettoyée.
- ▶ Séchez soigneusement la bague.
- ▶ Remplacez la bague sur le bouton de commande.
- ▶ Assurez-vous de son bon positionnement (position 0).
- ▶ Au besoin, tournez la bague de sorte à la placer en position 0.






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

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

**INFO** Si la bague n'est pas correctement positionnée, un segment tournant dans le sens horaire s'affiche dans le bouton de commande (🌀).

## 8 Dépannage

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

| Problème de commande  | Cause  | Aide   |
|---|--|--|
| Il est impossible d'allumer la table de cuisson.  | bague pour bouton rotatif manquante  | Fixez la bague pour bouton rotatif du bouton de commande.  |
|   | Le fusible ou le coupe-circuit automatique de l'installation de la maison/de l'appartement est défectueux.     | Changez le fusible<br>Remettez le coupe-circuit automatique en marche                                    |
|   | Le fusible ou le coupe-circuit automatique se déclenche plusieurs fois   | Contactez le service après-vente BORA  |
|   | L'alimentation en courant est interrompue  | Faites contrôler l'alimentation en courant par un électricien  |
| Formation d'odeur et de brume lors du fonctionnement du nouveau champ de cuisson  | phénomène normale pour des appareils sortant d'usine   | Attendez quelques heures   |
|   |  | Contactez le service après-vente BORA si l'odeur persiste.   |
| Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner une fois l'appareil éteint.   | Le ventilateur fonctionne jusqu'à ce que la table de cuisson ait refroidi et s'éteint ensuite automatiquement. | Attendre jusqu'à ce que le ventilateur de refroidissement s'éteigne automatiquement.                     |
| Une zone de cuisson ou l'ensemble de la table de cuisson s'éteint automatiquement.  | La durée de fonctionnement d'une zone de cuisson est trop longue.  | Remettre la zone de cuisson en fonctionnement (voir chapitre Utilisation).                               |
|   | La protection anti-surchauffe s'est déclenchée   | (voir chapitre Description de l'appareil)  |
| Le niveau power est interrompu automatiquement de manière anticipée   | La protection anti-surchauffe s'est déclenchée   | (voir chapitre Description de l'appareil)  |
| l'affichage du bouton de commande du milieu montre un segment circulant dans le sens des aiguilles d'une montre  | Après la mise en place, la bague pour bouton rotatif ne se situe pas en position 0.                            | Bouton de commande tourné en position 12 h (= position 0).   |
| Afficheur du bouton de commande    | La sécurité enfant est en marche   | Éteindre la sécurité enfant (voir le chapitre Utilisation).  |
| Afficheur du bouton de commande    | Maintien de pression sur le bouton de commande (30 s) ou salissure sur le bouton de commande                   | Relâchez ou nettoyez le bouton de commande   |
| Affichage du bouton de commande    | La surface tactile et la bague pour bouton rotatif ont une liaison électrique (pendant au moins 3–5 secondes)  | Retirez et nettoyez la bague pour bouton rotatif en cas contact avec l'eau et essayez la surface tactile |
| Affichage du bouton de commande    | Erreur au cours du test de la surface tactile  | Tournez le bouton de commande sur la position 0  |
|   |  | Appeler le service après-vente BORA  |

Tab. 8.1 Résolution des dysfonctionnements

- ▶ Après le dysfonctionnement, tournez la bague pour bouton rotatif sur la position 12 h (position 0).
- ▶ Dans tous les autres cas, veuillez contacter le service après-vente BORA (voir le chapitre Garantie, service après-vente et pièces de rechange) et indiquer le numéro d'erreur affiché et le type d'appareil.

## 9 Mise à l'arrêt, démontage et mise au rebut

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

### 9.1 Mise à l'arrêt

La mise à l'arrêt comprend la mise à l'arrêt définitive et le démontage. Après la mise à l'arrêt d'un appareil, l'appareil peut être remonté ailleurs, vendu ou être mis au rebut.

---

**INFO** Le débranchement et la clôture des raccordements en gaz et en électricité ne peuvent être effectués que par des techniciens agréés.

---

- ▶ Mettez à l'arrêt l'appareil (voir le chapitre Utilisation)
- ▶ Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

### 9.2 Démontage

Le démontage nécessite que l'appareil soit accessible et qu'il ait été débranché de l'alimentation électrique.

- ▶ Désserrez les brides de montage.
- ▶ Retirez les joints de silicone.
- ▶ Retirez l'appareil du plan de travail par le haut.
- ▶ Enlevez les autres accessoires.
- ▶ Assurez-vous de vous défaire de l'ancien appareil et des accessoires souillés selon la « mise au rebut écologique » décrite dans le document.

### 9.3 Mise au rebut écologique

#### Mise au rebut de l'emballage

---

**INFO** L'emballage protège l'appareil contre les dommages pendant le transport. Les matériaux d'emballage sont choisis selon des critères de compatibilité environnementale et de mise au rebut et sont donc recyclables.

---

Le retour de l'emballage dans le circuit du recyclage des matériaux permet d'économiser des matières premières et réduit les déchets produits. Votre revendeur récupèrera l'emballage.

- ▶ Rendez l'emballage à votre revendeur.
- ou
- ▶ Éliminez correctement l'emballage en tenant compte des réglementations régionales.

#### Mise au rebut d'ancien appareil



Les équipements électriques portant ce signe ne sont pas destinés à se retrouver dans les ordures ménagères après leur durée de vie. Ils doivent être déposés à un point de collecte régional pour le recyclage des composants électriques et électroniques. Des informations à ce sujet sont disponibles auprès des administrations municipales ou locales.

Les anciens appareils électriques et électroniques contiennent souvent encore des matériaux précieux. Ils contiennent cependant également des substances nocives qui étaient nécessaires à leur fonctionnement et leur sécurité. Si ces substances venaient à se retrouver dans les déchets classiques, elles pourraient s'avérer dangereuse pour la santé des être humains comme pour l'environnement.

- ▶ Ne jetez donc en aucun cas votre ancien appareil avec les ordures ménagères.
- ▶ Apportez l'ancien appareil à un point de collecte régional pour le recyclage des composants électriques et électroniques, ainsi que d'autres matériaux.



## 10 Garantie, service technique, pièces de rechange et accessoires

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

### 10.1 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 fournisseur s'applique à tous les produits BORA achetés au sein de l'Union Européenne auprès de distributeurs BORA agréés, à l'exception des accessoires et articles universels BORA.

La garantie fabricant débute au moment de l'obtention du produit BORA auprès d'un distributeur BORA agréé et est valide pour une durée de 2 ans. Via un enregistrement sur le portail [www.bora.com/registration](http://www.bora.com/registration), le client a la possibilité de prolonger cette garantie fabricant.

La garantie fabricant implique un montage approprié (conforme aux mesures indiquées dans le manuel d'utilisation 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.

Pour recourir à son droit de réclamation, le client doit présenter le défaut concerné à son distributeur ou directement à BORA et justifier de l'achat de l'appareil par présentation de la facture correspondante. S'il le souhaite, le client peut justifier de son achat via un enregistrement sur le portail [www.bora.com](http://www.bora.com).

BORA garantit que tous les produits BORA sont exempts de défauts matériels et de production. Le défaut doit être présent au moment de la livraison du produit au client. En cas de réclamation d'un service de garantie, la durée de garantie ne repart 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 ;
- 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 réparation n'ayant pas été entreprises par BORA ou par un représentant BORA agréé ;
- les dommages portés sur la vitrocéramique ;
- les fluctuations de tension ;
- 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.

En cas de défaut non couvert par la garantie fabricant, le client peut, assumant toutefois les coûts à sa propre charge, solliciter le service technique de BORA.

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

Pour nous contacter :

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

### 10.2 Service

**BORA Service :**

voir verso de cette notice d'utilisation et de montage



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

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

Les deux informations peuvent être trouvées sur la plaque signalétique au verso de la notice ou au bas de l'appareil.

### 10.3 Pièces de rechange

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

---

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

---

### 10.4 Accessoires

- BORA Pro spatule teppan PTTS1



**Plaque signalétique:**  
(Veuillez coller)

**Allemagne:**

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

**Autriche:**

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

**Europe :**

**BORA Holding GmbH**  
Innstraße 1  
6342 Niederndorf  
Autriche  
T +43 (0) 5373 / 62250-0  
F +43 (0) 5373 / 62250-90  
mail@bora.com  
www.bora.com

**Australie – Nouvelle-Zélande:**

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

