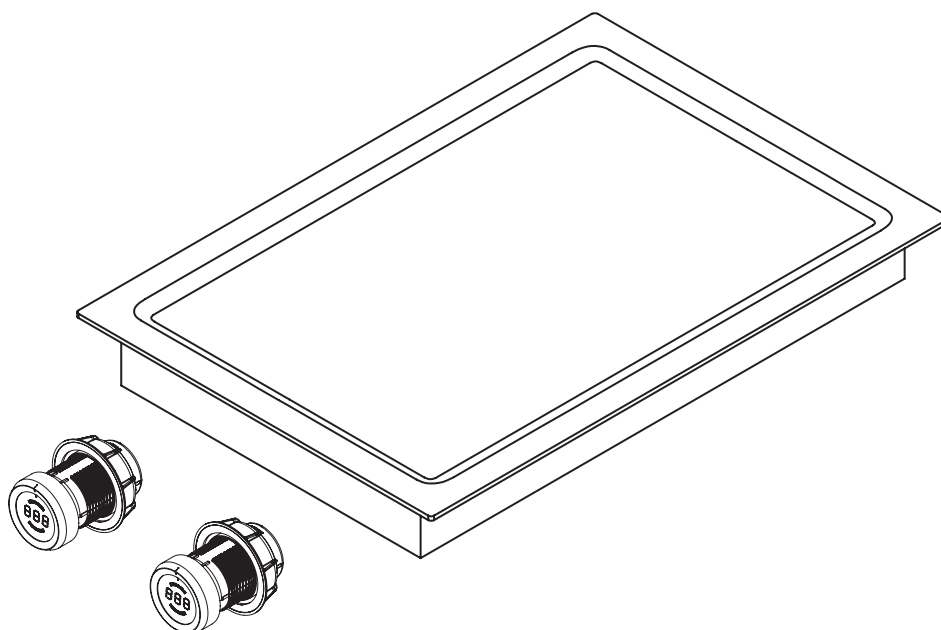


FR Notice d'utilisation et de montage PKT11

Teppanyaki en acier inoxydable avec 2 zones de cuisson BORA Pro



PKT11UMFR-003

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

1	Remarque générale	4	6	Utilisation	24
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
2	Sécurité	6	6.3.2	Niveau Power	25
2.1	Informations de sécurité générales.....	6	6.3.3	Fonction de pont.....	26
2.2	Informations de sécurité relatives à l'utilisation.....	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 démontage et à la mise au rebut.....	9	6.3.6	Utiliser les fonctions de minuterie.....	27
2.5	Informations de sécurité relatives aux pièces de rechange	9	6.3.7	Fonction d'arrêt (pause).....	27
2.6	Utilisation correcte.....	9	6.3.8	Extinction de la zone de cuisson.....	28
3	Données techniques	10	6.4	Menu de configuration	28
4	Description de l'appareil	11	7	Nettoyage et entretien	29
4.1	Composition	11	7.1	Nettoyants.....	29
4.2	Principe de commande.....	11	7.2	Maintenir la table de cuisson	29
4.3	Principe de fonctionnement	12	7.3	Nettoyer la plaque de cuisson.....	29
4.3.1	Réglage de la puissance.....	12	7.3.1	Nettoyer la surface de cuisson en acier inoxydable	29
4.3.2	Plages de température	12	7.4	Nettoyage du bouton de commande	30
4.3.3	Fonction de nettoyage.....	12	7.4.1	Nettoyage de la bague pour bouton rotatif	30
4.3.4	Niveau Power	12	7.4.2	Nettoyage de la surface tactile et du boîtier pour bouton rotatif.....	30
4.3.5	Fonction de pont	12	8	Dépannage	31
4.3.6	Fonctions de minuterie.....	13	9	Mise à l'arrêt, démontage et mise au rebut	32
4.3.7	Fonction pause.....	13	9.1	Mise à l'arrêt	32
4.4	Dispositifs de sécurité.....	13	9.2	Démontage.....	32
4.4.1	Indicateur de chaleur résiduelle	13	9.3	Mise au rebut écologique.....	32
4.4.2	Arrêt de sécurité	13	10	Garantie, service technique, pièces de rechange	33
4.4.3	Protection anti-surchauffe.....	13	10.1	Garantie.....	33
4.4.4	Sécurité enfant.....	13	10.2	Service	33
5	Montage	14	10.3	Pièces de rechange	33
5.1	Vérifier le contenu de la livraison.....	14	11	Notes	34
5.2	Outils et ressources	14			
5.3	Instructions de montage	14			
5.3.1	Distances de sécurité.....	14			
5.3.2	Plan de travail et du meuble de cuisine	14			
5.3.3	Ventilation de la table de cuisson	15			
5.4	Dimensions de découpe.....	15			
5.4.1	Montage affleurant.....	15			
5.4.2	Montage par le dessus	16			
5.5	Monter la table de cuisson.....	16			
5.5.1	Installation du bouton de commande dans le bandeau du meuble bas.....	17			
5.5.2	Encastrement de la table de cuisson	18			
5.5.3	Disposez la table de cuisson	19			
5.5.4	Raccord de communication.....	19			
5.5.5	Raccord électrique	21			
5.6	Menu de configuration	21			
5.6.1	Accéder au menu de configuration	21			
5.6.2	Sélectionner l'option de menu	21			
5.6.3	Changer la valeur de consigne	23			
5.6.4	Quitter le 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
	Danger	Indique une situation extrêmement dangereuse entraînant la mort ou des blessures graves en cas de non respect.
	Avertissement	Indique une situation potentiellement dangereuse qui pourrait entraîner la mort ou des blessures graves en cas de non respect.
	Attention	Indique une situation potentiellement dangereuse qui peut conduire à des blessures légères ou mineures en cas de non respect.
–	Attention	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 table de cuisson, au dispositif d'aspiration, ainsi qu'à la table de cuisson avec dispositif d'aspiration.
 - ▶ 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.
 - ▶ Afin d'assurer un fonctionnement sans problème, mettez l'appareil en service uniquement lorsque le montage est achevé.
 - ▶ Assurez-vous que les zones de cuisson chaudes ne sont pas touchées.
 - ▶ Évitez les cuissons excessives.
 - ▶ Éteignez l'appareil après utilisation.
 - ▶ Les animaux domestiques doivent être maintenus à distance de l'appareil.

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.

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.
- ▶ Gardez les enfants et les autres personnes loin des zones de cuisson chaudes.

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.

Nettoyage et entretien

L'appareil doit être nettoyé régulièrement. La saleté peut causer des dommages ou des odeurs. Enlevez toute saleté immédiatement.

- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils soient constamment surveillés.
- ▶ N'utilisez aucun système de nettoyage à vapeur pour l'entretien. La vapeur peut provoquer un court-circuit sur des pièces sous tension et causer des dégâts matériels (voir chapitre Nettoyage et entretien).
- ▶ Assurez-vous que de l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil pendant le nettoyage. Utilisez uniquement un chiffon légèrement humide. N'aspergez jamais l'appareil d'eau. De l'eau qui pénétrerait l'appareil pourrait l'endommager.
- ▶ Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation dans la mesure du possible.
- ▶ Ne nettoyez la table de cuisson qu'une fois refroidie (voir chapitre Nettoyage et entretien).
- ▶ N'utilisez que des éléments de nettoyage non abrasifs pour éviter les rayures et les abrasions sur la surface.
- ▶ Assurez-vous que la base de la batterie de cuisine et que la zone de cuisson sont propres et sèches.
- ▶ Soulevez toujours la batterie de cuisine (ne la tirez pas!) afin d'éviter les rayures et les abrasions sur la surface.

2.2 Informations de sécurité relatives à l'utilisation

Table de cuisson



DANGER! **Risque d'incendie en raison de cuisson sans surveillance!**

L'huile ou la graisse peuvent chauffer rapidement et s'enflammer.

- ▶ Ne faites jamais chauffer de l'huile ou de la graisse sans surveillance.
- ▶ Ne jetez jamais d'eau sur de l'huile ou de la graisse en feu.
- ▶ Éteignez le feu avec un couvercle par exemple.



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

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

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



AVERTISSEMENT ! **Risque de brûlure dû à une table de cuisson brûlante!**

La table de cuisson et ses pièces non isolées deviennent brûlantes lors de l'utilisation de l'appareil. Après l'arrêt de la zone de cuisson, celle-ci doit refroidir en dessous de 60°C. Toucher des surfaces brûlantes peut provoquer des brûlures graves.

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



AVERTISSEMENT ! **Risque d'incendie dû à des objets sur 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. Les objets qui se trouvent sur la table de cuisson peuvent devenir brûlants et s'enflammer.

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



AVERTISSEMENT !
Risque d'incendie dû à des objets brûlants!

La table de cuisson et ses pièces non isolées sont brûlantes pendant le fonctionnement et la phase de refroidissement. Les objets situés sur la table de cuisson chauffent très rapidement et peuvent causer de graves brûlures. Cela s'applique en particulier aux objets métalliques (couverts de cuisine, couvercles, protections de dispositif aspirant, etc.).

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

ATTENTION!
Écoulement de liquides chauds!

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

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

2.3 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.

Table de cuisson



DANGER!
Danger d'électrocution!

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

- ▶ Assurez-vous que l'appareil est intégré par une liaison fixe à l'alimentation électrique.
- ▶ Assurez-vous que le dispositif est intégré à un système de mise à la terre réglementaire.
- ▶ Assurez-vous qu'un dispositif permettant la coupure à l'alimentation électrique avec un intervalle de coupure d'au moins 3 mm sur tous les pôles (disjoncteur, fusible, coupe-circuit automatique, contacteur) est en place.



DANGER!
Danger d'électrocution!

Si le câble d'alimentation entre en contact avec des zones de cuisson, il peut être endommagé. Un câble d'alimentation endommagé peut provoquer une décharge électrique (fatale).

- ▶ Assurez-vous que le câble d'alimentation n'entre pas en contact avec des zones de cuisson chaudes.
- ▶ Veillez à ce que le câble de raccordement ne soit pas écrasé ou endommagé.



ATTENTION!
Possible blessure au dos suite à une charge trop lourde!

Lors du montage et du démontage de l'appareil, des blessures au dos et au tronc peuvent avoir lieu en raison d'une manipulation inappropriée.

- ▶ Sortez toujours la table de cuisson de son emballage à deux.
- ▶ Placez toujours la table de cuisson dans son emplacement sur le plan de travail à deux.
- ▶ Utilisez lorsque nécessaire les outils adaptés pour la manipulation de l'appareil sans causer de dommages ou blessures au dos ou au tronc.

- ▶ Au déballage de l'appareil, assurez-vous de l'absence de tout dégât visible.
- ▶ Ne montez pas appareil endommagé.
- Un appareil endommagé menace votre sécurité.
- Les réparations ne peuvent être effectuées par le personnel agréé du fabricant.

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

Le démontage 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 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.



DANGER !

Risque d'asphyxie.

Les emballages (films, polystyrène, etc.) sont susceptible 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.

2.5 Informations de sécurité relatives aux pièces de rechange



AVERTISSEMENT !

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 retraits de composants sur l'appareil risquent de compromettre la sécurité opérationnelle.

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

2.6 Utilisation correcte

L'appareil ne doit pas être utilisé à des altitudes supérieures à 2000 m (mètres au-dessus du niveau de la mer).

Le dispositif est uniquement destiné à la préparation d'aliments dans les foyers domestiques. 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 (largeur x profondeur x hauteur)	370 x 540 x 73 mm
Poids (accessoire/emballage compris)	15,8 kg
Table de cuisson	
Niveaux de puissance (réglage de température)	1 - 9, P (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

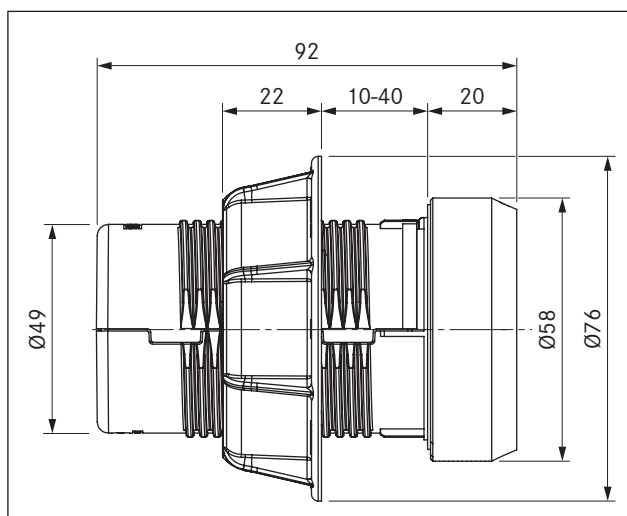


Fig. 3.1 Dimensions du bouton de commande

Dimensions de l'appareil

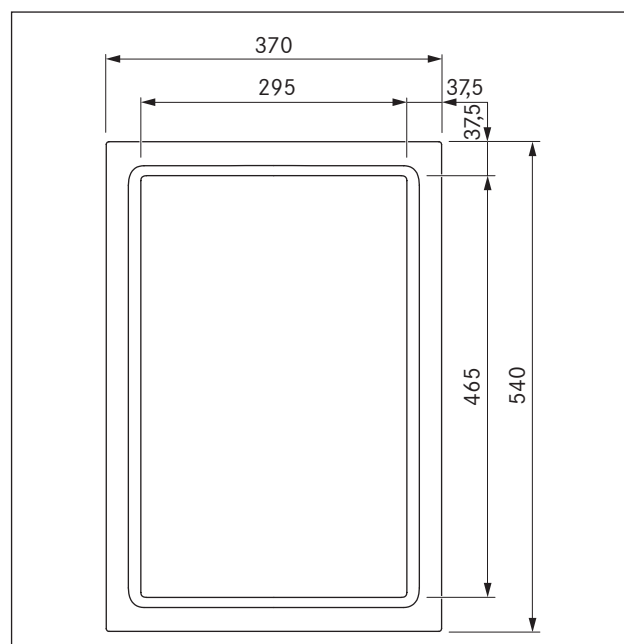


Fig. 3.2 Dimensions PKT11 vue du dessus

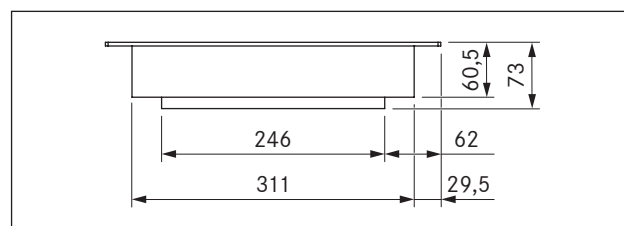


Fig. 3.3 Dimensions PKT11 vue de face

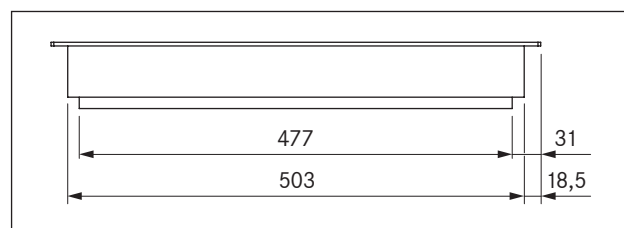


Fig. 3.4 Dimensions PKT11 vue de côté

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

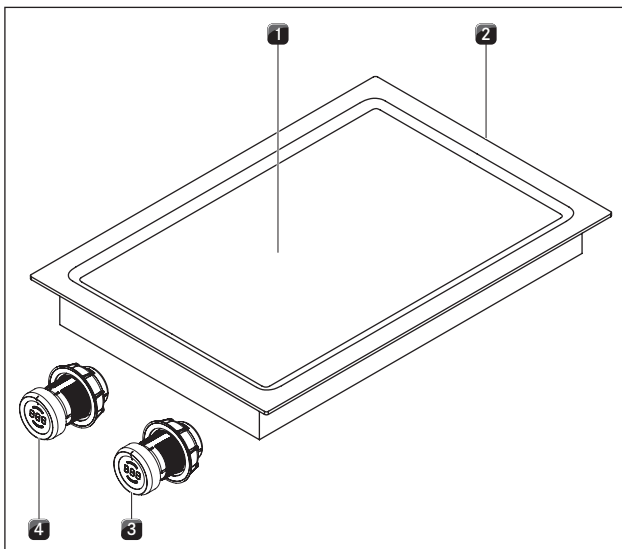


Fig. 4.1 Teppanyaki en acier inoxydable

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

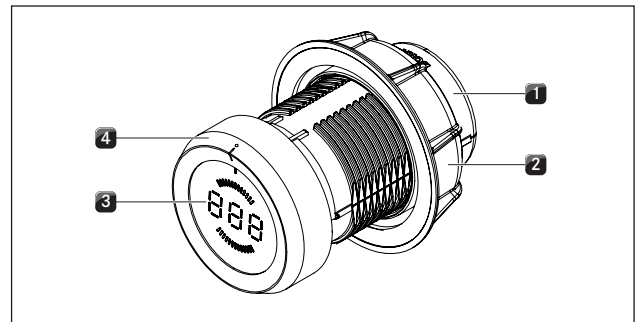


Fig. 4.2 Construction du bouton de commande

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

4.2 Principe de commande

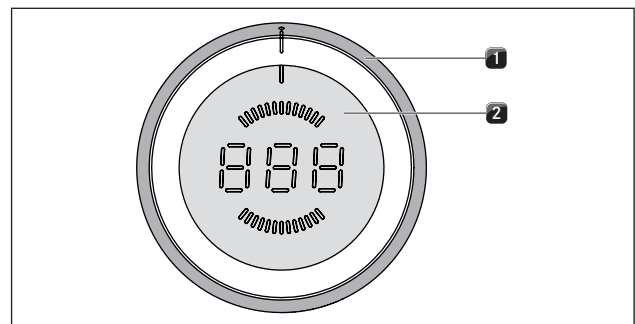


Fig. 4.3 Composants de commande

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

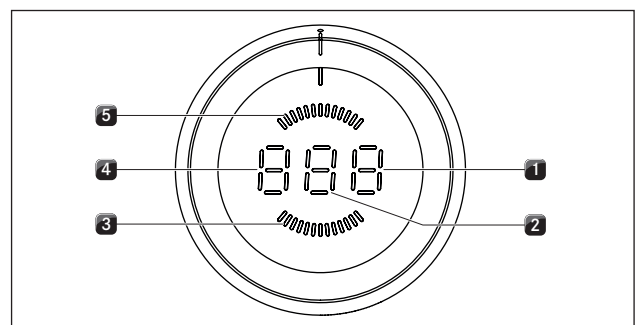


Fig. 4.4 Composants d'affichage

- [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 : La zone de cuisson est à l'arrêt mais encore chaude (température > 50° C).
	t	Fonction minuteur (courte durée)
	L	Sécurité enfant
		Fonction pause
	c	Fonction de nettoyage et plage de 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

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 ventilation de l'espace en dessous de la table de cuisson est insuffisante (cf. Ventilation de la table de cuisson).

Avant toute surchauffe du système électronique, l'une des mesures suivantes est déclenchée:

- 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

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

INFO Ne pas monter la table de cuisson au-dessus d'appareils de maintien au froid, de lave-vaisselles, de cuisinières, de fours, mais aussi de 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 (jusqu'à 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 de la table de cuisson prévus à cet effet.

5.1 Vérifier le contenu de la livraison

Désignation	Nombre
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
Table de cuisson	1
Pattes de montage de la table de cuisson	4
Câbles pour bouton de commande	2
Câbles pour dispositif d'aspiration	1
Raclette Teppan	1

Tab. 5.1 Contenu de la livraison

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

5.2 Outils et ressources

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

- crayon
- Appareil de mesure
- Perceuse ou perceuse dans fil avec mèche Forstner Ø 50 mm
- Tournevis/clé à tête ronde (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 :

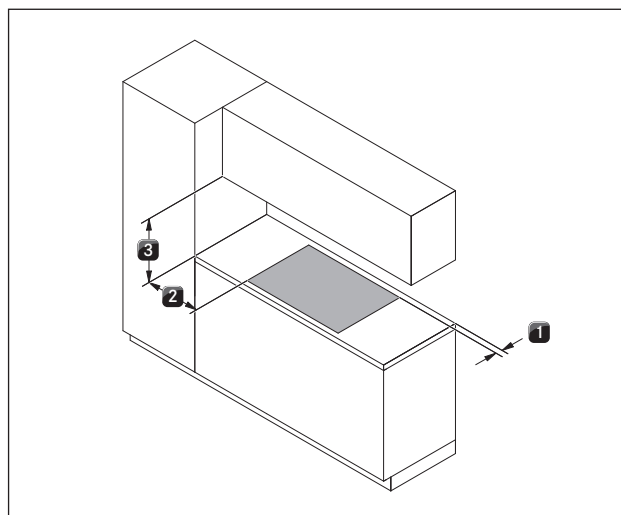


Fig. 5.1 Distances minimales

- [1] 50 mm de distance minimale derrière entre la découpe du plan de travail et le bord arrière du plan de travail.
- [2] Distance minimale de 300 mm à gauche et à droite de la découpe des plans de travail jusqu'à l'armoire placée sur le côté ou à un mur de la pièce.
- [3] 600 mm de distance minimale entre le plan de travail et le placard supérieur.

5.3.2 Plan de travail et du 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.
- D'éventuelles traverses sur le meuble doivent être retirées de la zone de la découpe du plan de travail.
- Un fond intermédiaire en dessous de la table de cuisson équipée d'une aspiration sur table de cuisson est superflu.

- S'il est prévu d'installer une plaque de protection des câbles sous l'appareil, la plaque doit être amovible pour les tâches de maintenance.
- 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 cm² (par raccourcissement des guides du socle ou utilisation d'un socle plat adapté).

5.3.3 Ventilation de la table de cuisson

Les composants produisant de la chaleur sur la table de cuisson sont refroidis automatiquement. L'air chaud est évacué par l'intermédiaire du ventilateur (débit d'air de refroidissement).

INFO Afin de bénéficier des meilleures performances sur le long terme, une ventilation suffisante doit être assurée sous la table de cuisson.

INFO Les performances de la table de cuisson sont altérées et la plaque risque de surchauffer lorsque l'air chaud sous la table de cuisson ne peut pas être évacué.

INFO En cas de surchauffe de la table de cuisson, la puissance est réduite ou la table est arrêtée (cf. Protection anti-surchauffe).

INFO Afin d'assurer un débit d'air suffisant, il est recommandé de pratiquer une ouverture d'au moins 50 cm² dans le meuble.

► Veillez à assurer une aération suffisante en dessous de la table de cuisson.

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

5.4 Dimensions de découpe

INFO Mesures indiquées à partir du bandeau de façade.

Surplomb du plan de travail

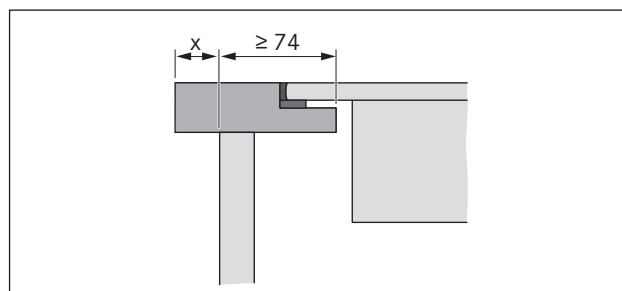


Fig. 5.2 Surplomb du plan de travail

► Prêtez attention au surplomb du plan de travail x lors de la réalisation de la découpe du plan de travail. Valable pour le montage aligné sur la surface et le montage par le dessus.

5.4.1 Montage affleurant

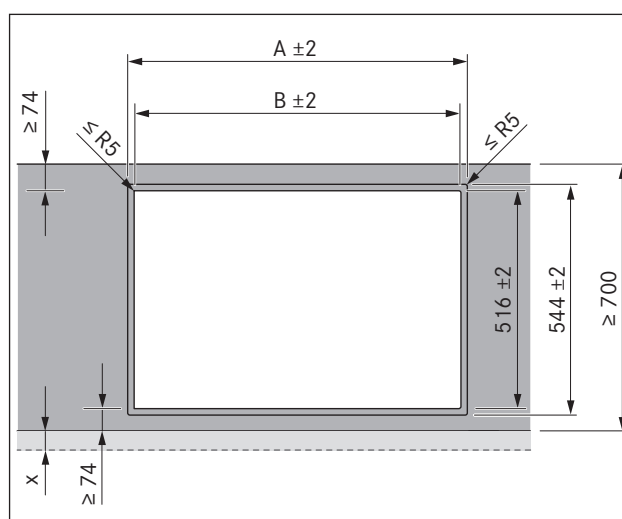


Fig. 5.3 Dimensions de découpe montage affleurant

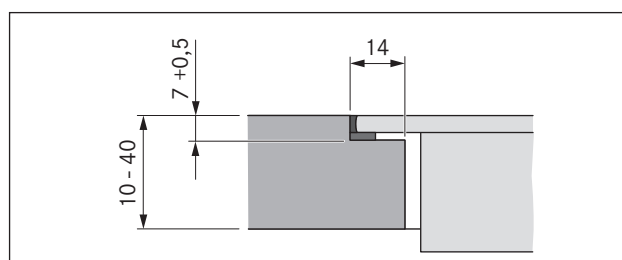


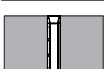
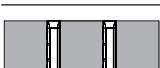





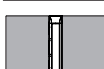


Fig. 5.4 Dimension de rainure pour montage affleuré

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

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

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

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

Table de cuisson / Dispositif aspirant	B en mm
	1/0
	1/1
	2/1
	3/2
	4/2

Tab. 5.3 Dimensions de découpe combinaisons de dispositifs en montage par le dessus

5.4.2 Montage par le dessus

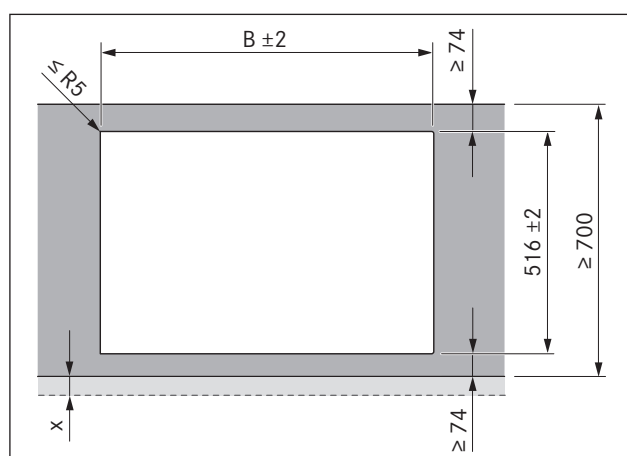


Fig. 5.5 Dimensions de découpe montage par le dessus

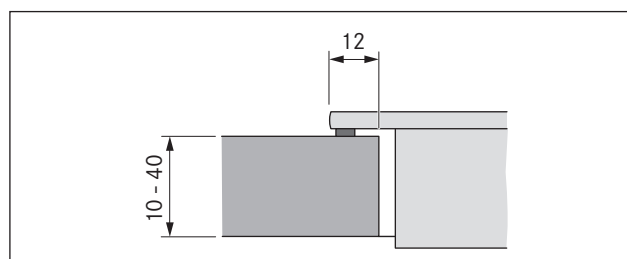


Fig. 5.6 Découpe montage par le dessus

5.5 Monter la table de cuisson

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

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

INFO Il est recommandé de monter un rail de montage entre les tables de cuisson adjacentes (rail de montage PZMS disponible en tant qu'accessoire).

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

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

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

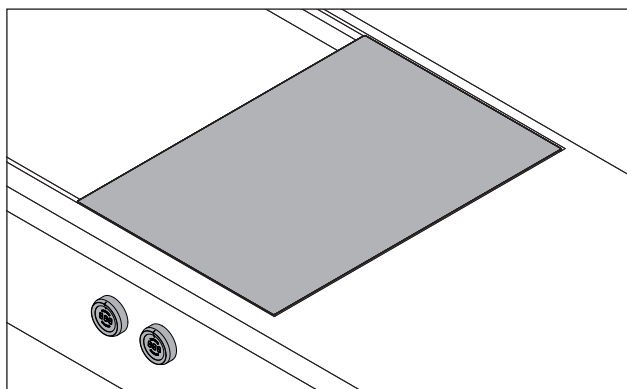


Fig. 5.7 Bouton de commande et table de cuisson installés

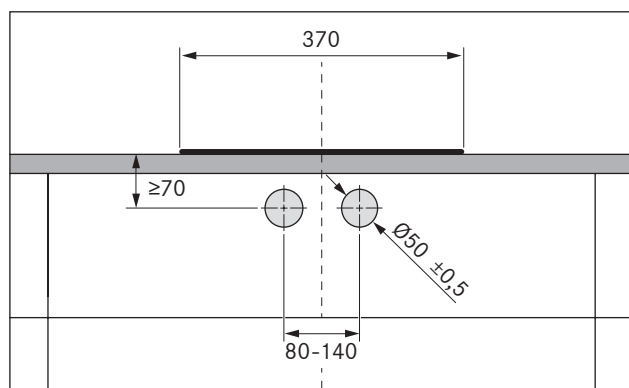


Fig. 5.8 Schéma de perçage

- [1] Table de cuisson
- [2] Plan de travail
- [3] Bandeau de meuble

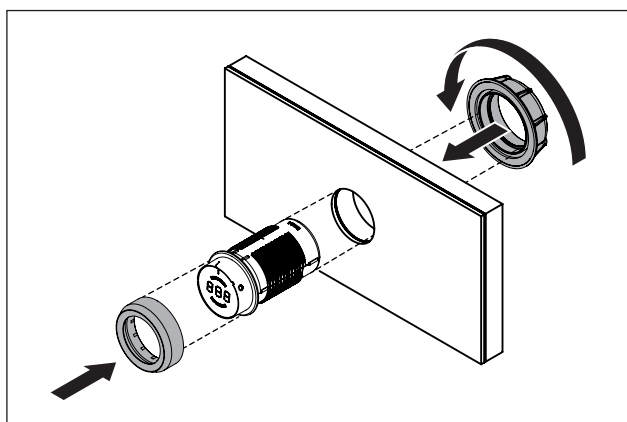


Fig. 5.9 Montez le bouton de commande

- ▶ Retirez la bague pour bouton rotatif.
- ▶ Dévissez l'écrou de fixation.
- ▶ Installez le bouton de commande par l'avant à travers le trou percé dans le bandeau du meuble.

- ▶ Vissez l'écrou de fixation derrière le bouton de commande et serrez-le légèrement.
- ▶ Alignez le bouton de commande verticalement avec la marque de la position 12 heures.
- ▶ Serrez l'écrou de fixation.
- ▶ Fixez la bague pour bouton rotatif du bouton de commande.

Exemples de perçage de bandeau

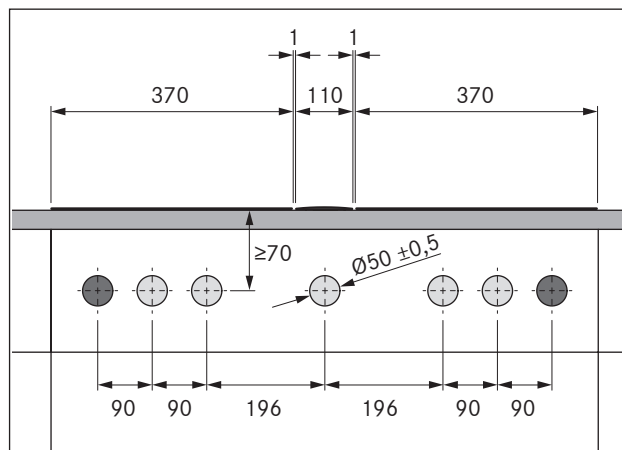


Fig. 5.10 Perçage de bandeau pour 2 tables de cuisson et 1 dispositif d'aspiration

- [1] Perçage de bandeau pour prises (2x extérieures)
- [2] Perçage de bandeau et bouton de commande (5x)
- [3] Table de cuisson (2x)
- [4] Aspiration sur table de cuisson
- [5] Plan de travail
- [6] Bandeau de meuble

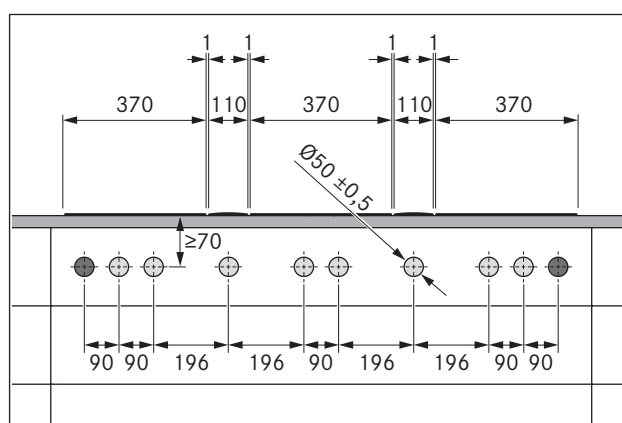


Fig. 5.11 Perçage de bandeau pour 3 tables de cuisson et 2 dispositifs d'aspiration

- [1] Perçage de bandeau pour prises (2x extérieures)
- [2] Perçage de bandeau et bouton de commande (8x)
- [3] Table de cuisson (3x)
- [4] Dispositif aspirant (2x)
- [5] Plan de travail
- [6] Bandeau de meuble

5.5.2 Encastrement de la table de cuisson

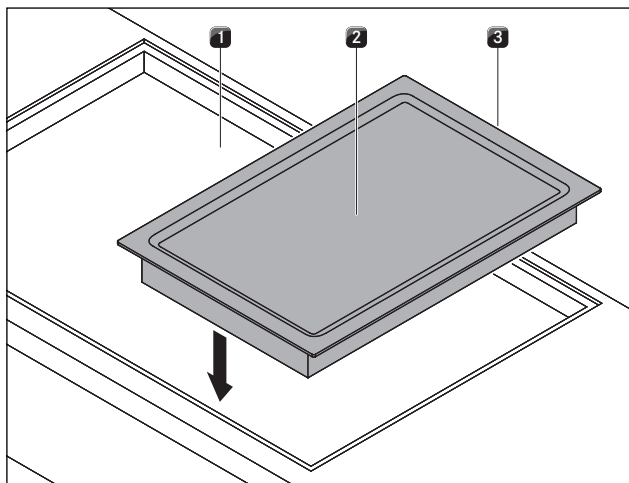


Fig. 5.12 Insérez la table de cuisson

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

- Posez le Teppanyaki en acier inoxydable [2] en biais dans la découpe du plan de travail [1].
- Alignez de manière exacte le Teppanyaki en acier inoxydable [2].
- Assurez-vous, lors d'une installation correcte, que les raccordements des boutons de commande et du dispositif d'aspiration [3] se trouvent à l'arrière.

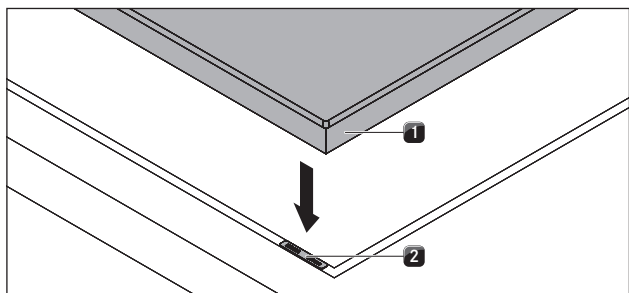


Fig. 5.13 Table de cuisson et plaques de compensation des hauteurs

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

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

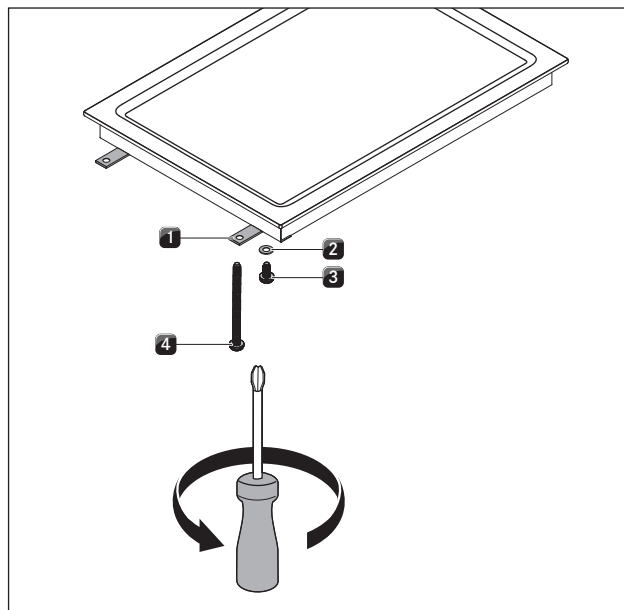


Fig. 5.14 Pattes de fixation

- [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] et de rondelles [2], fixez les pattes de fixation avec un serrage max. de 10 Nm.
- Contrôlez que l'alignement est correct.
- Une fois tous les travaux de montage finis, faire les joints des appareils avec une pâte de silicone noire résistante à la chaleur.

Installation tournée de 180°

- Tournez la table de cuisson à 180°.
- Effectuez l'installation comme décrit ci-dessus.
- Modifiez la direction de montage en vous référant au menu de configuration (voir le menu de configuration).

INFO Si le montage est tourné de 180°, les connecteurs des boutons de commande et du dispositif d'aspiration sont situés à l'avant.

INFO Des câbles de longueur suffisantes sont inclus dans le contenu de la livraison.

5.5.3 Disposez la table de cuisson

- ▶ Assurez-vous qu'aucune pâte de silicone ne se trouve sous la surface de la table de cuisson.

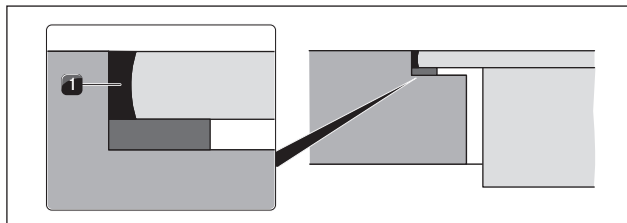


Fig. 5.15 Pâte de silicone pour montage affleurant

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

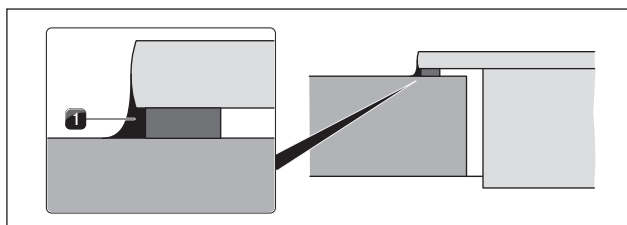


Fig. 5.16 Pâte de silicone pour montage par le dessus

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

5.5.4 Raccord de communication

La connexion entre les composants de l'appareil est réalisée à l'aide du câble plat inclus à la livraison.

- ▶ Raccordez la table de cuisson et le bouton de commande.
- ▶ Raccordez la table de cuisson et le dispositif aspirant.

Raccordement des zones de cuisson

INFO La fabrication en usine prévoit le raccordement du bouton de commande gauche avec la zone de cuisson avant et du bouton droit avec la zone de cuisson arrière.

Connecteur du bouton de commande

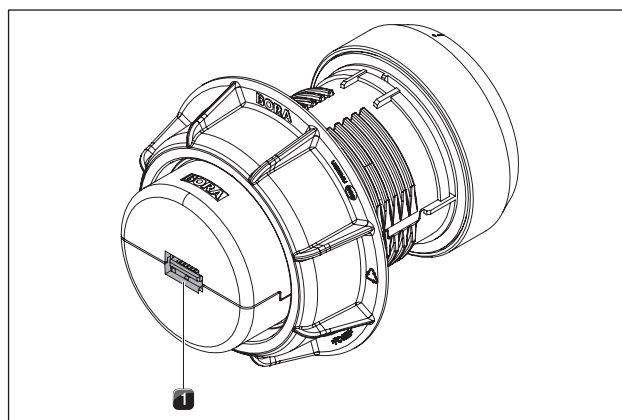


Fig. 5.17 Raccordement du bouton de commande sur la face arrière

- [1] Raccordement du bouton de commande sur la face arrière

Connecteurs de la table de cuisson

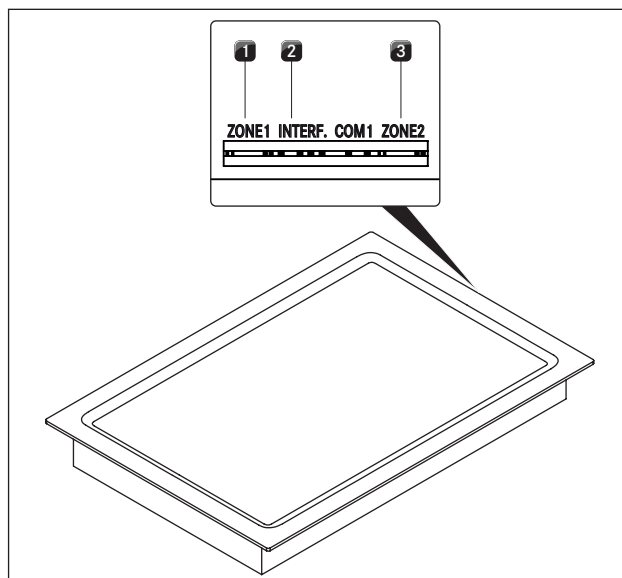


Fig. 5.18 Raccordement du bouton de commande sur la face arrière de la table de cuisson

- [1] Raccordement du bouton de commande à la zone de cuisson avant (zone 1)
- [2] Raccordement du dispositif d'aspiration
- [3] Raccordement du bouton de commande à la zone de cuisson arrière (zone 2)

Raccordement standard des zones de cuisson

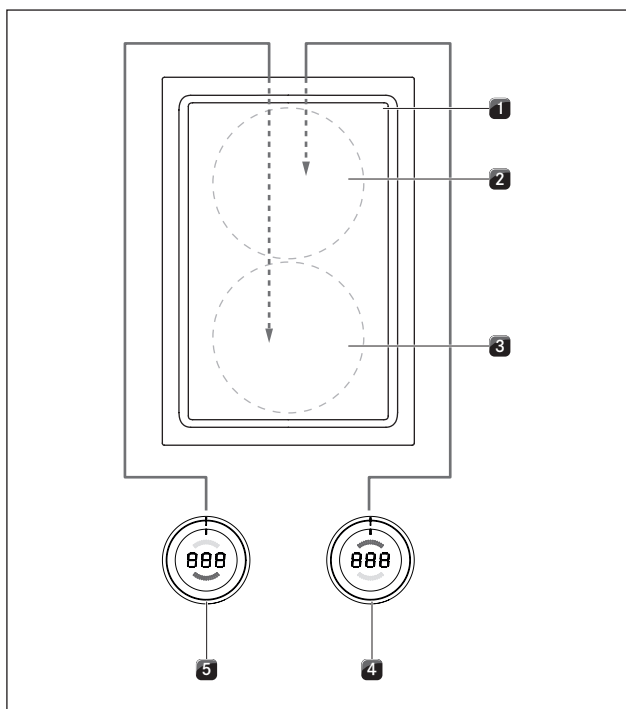


Fig. 5.19 Raccordement standard des zones de cuisson

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

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

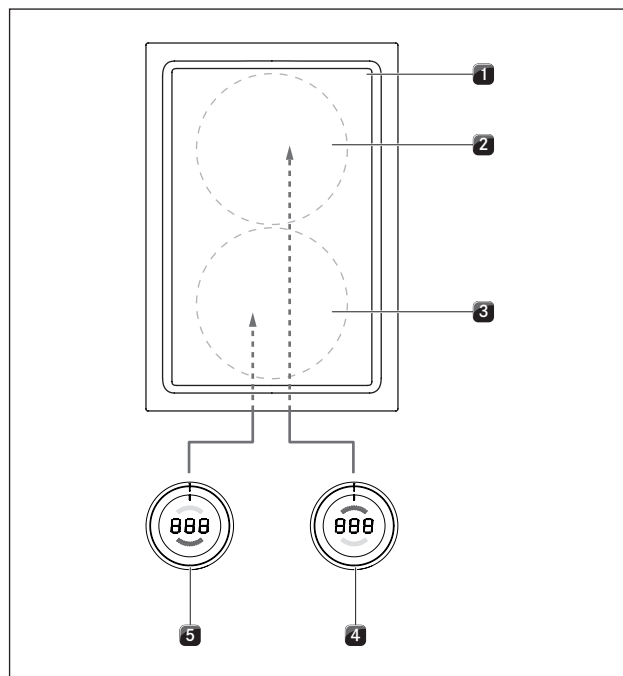


Fig. 5.20 Raccordement des zones de cuisson en cas de montage à 180°

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

Raccordement du système d'aspiration

- ▶ Raccordez le dispositif aspirant aux connecteurs de la table de cuisson prévus à cet effet.

5.5.5 Raccord électrique

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

INFO Le 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 fonctionner sur un réseau électrique présentant une impédance Z maximale de 0,104 Ohm au niveau du point d'alimentation (point de raccordement de la maison). L'utilisateur doit s'assurer que l'appareil est raccordé à un réseau électrique présentant ces caractéristiques. Au besoin, il est possible de s'adresser au fournisseur d'énergie local pour connaître l'impédance du réseau.

Le câble de raccordement au secteur (déjà 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 ²
Raccordement 2 phase	2 x 16 A	2,5 mm ²

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.

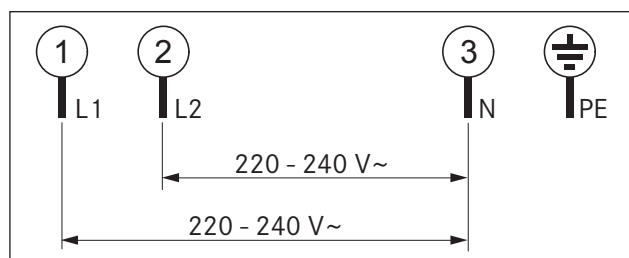


Fig. 5.21 Schéma de raccordement 2 phases

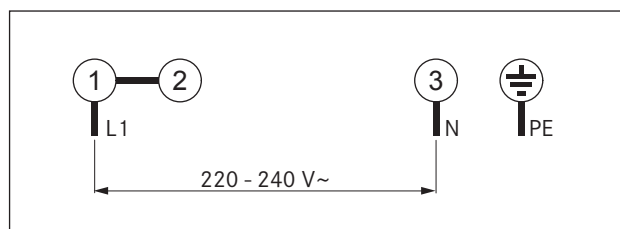


Fig. 5.22 Schéma de raccordement 1 phase

- ▶ Contrôlez 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

Lorsque le montage est terminé, vous pouvez effectuer des réglages de base pour votre table de cuisson, qu'il sera possible de modifier ultérieurement.

5.6.1 Accéder au menu de configuration

- ▶ Tournez le bouton de commande sur la position 11 h. Le bouton de commande affiche la valeur E .
- ▶ Touchez la surface tactile du bouton de commande pendant une seconde. L'affichage passe sur 000 .
- ▶ Touchez encore une fois la surface tactile dans les 3 secondes et maintenez le contact pendant 5 secondes.
- Dans l'affichage du bouton de commande, E s'affiche, un signal sonore retentit et le menu de configuration apparaît.

5.6.2 Sélectionner l'option de menu

- ▶ Sélectionnez l'option de menu souhaitée en tournant le bouton.

Les options de menu suivantes sont disponibles:

Option de menu	
$E0$	Volume du signal
$E1$	Mode de sélection (fonctionnement normal ou mode démo)
$E2$	Installation 0° ou 180°
$E3$	Type d'affichage du bouton de commande
$E9$	Disponibilité de la fonction pause

Tab. 5.5 Option de menu dans le menu de configuration

- ▶ Touchez la surface tactile pendant 1 seconde pour confirmer l'option de menu sélectionné.
- Le sous-menu apparaît et l'affichage passe à une combinaison à trois chiffres (par exemple, $E23$).

INFO Lorsque la combinaison à trois chiffres est affichée, le chiffre droit indique la valeur mémorisée dans le système.

Régler le volume du signal sonore

Lorsque vous avez confirmé l'option **C0** du menu, vous pouvez régler le volume du signal sonore.

Réglage	Niveau de volume sonore	
C00	100% (Volume max)	Réglage d'usine
C01	10% (volume min.)	
C02	20%	
C03	30%	
C04	40%	
C05	50%	
C06	60%	
C07	70%	
C08	80%	
C09	90%	

Tab. 5.6 Niveau de volume sonore

Sélectionner le mode de fonctionnement

Si vous avez confirmé l'option **C1** du menu, vous pouvez sélectionner le mode de fonctionnement.

Réglage	Mode de fonctionnement	
C10	Fonctionnement normal	Réglage d'usine
C11	Mode démo	

Tab. 5.7 Modes de fonctionnement

INFO En mode démo, toutes les fonctions des boutons de commande sont données. La fonction de chauffage de la table de cuisson est désactivée. Le mode démo utilisera par ex. Exposition.

Installation 0° ou 180°

Dans l'option **C2** du menu, vous pouvez indiquer si la table de cuisson installée a été tournée de 180°.

Réglage	Affichage	
C20	Installation 0°	Réglage d'usine
C21	Installation 180°	

Tab. 5.8 Direction de montage

INFO Le réglage **C21** assure le réglage correct de la zone de cuisson dans l'affichage du bouton de commande lorsque l'appareil est tourné de 180°.

Type d'affichage du bouton de commande

Dans l'option **C3** du menu, vous pouvez définir si la température, le niveau de puissance ou l'affichage mixte doivent être indiqués dans l'affichage du bouton de commande.

Réglage	Affichage	
C30	Affichage de la température en °C	Réglage d'usine
C31	Indicateur de niveau de cuisson	
C32	Affichage mixte	

Tab. 5.9 Afficheur du bouton de commande

Variantes du bouton de commande :

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

Tab. 5.10 Variantes du bouton de commande

Disponibilité de la fonction pause

Lorsque vous avez confirmé le point de menu **C9**, vous pouvez désactiver durablement la fonction pause.



Réglage	Fonction pause disponible/désactivée	
C90	Fonction pause activée	Réglage d'usine
C91	Fonction pause désactivée	
C92	Fonction pause activée avec affichage du niveau de puissance	

Tab. 5.11 Disponibilité de la fonction pause

5.6.3 Changer la valeur de consigne

- ▶ Tournez la bague pour bouton rotatif dans le sens des aiguilles d'une montre afin d'augmenter la valeur.
- ▶ Tournez la bague pour bouton rotatif dans le sens inverse des aiguilles d'une montre afin de diminuer la valeur.
- ▶ Touchez la surface tactile du bouton de commande pendant 1 seconde pour confirmer la valeur. La valeur est enregistrée et un signal sonore est émis. Le point de menu précédemment sélectionné apparaît de nouveau dans l'affichage du bouton de commande.

5.6.4 Quitter le menu de configuration

- ▶ Tournez le bouton jusqu'à ce que I , affichage  apparaisse.
- ▶ Touchez maintenant la surface tactile pendant 1 seconde pour quitter le menu de configuration. L'affichage s'éteint et un signal sonore est émis.
- ▶ Tournez la bague pour bouton rotatif sur la position 12 h. L'affichage indique  pendant 10 secondes. L'affichage s'éteint alors avec un signal sonore.

INFO Si aucun réglage n'est effectué au cours des 2 minutes suivantes dans un menu ou sous-menu, le menu de configuration disparaît automatiquement.

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 la 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.

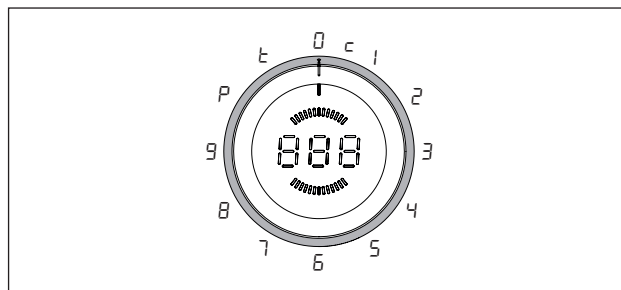


Fig. 6.1 Revêtement de la bague de commande

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

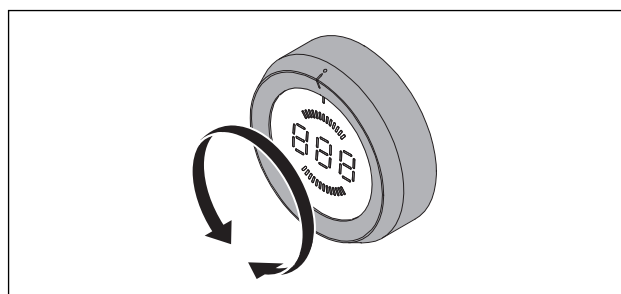


Fig. 6.2 Allumage de la zone de cuisson

- ▶ 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.

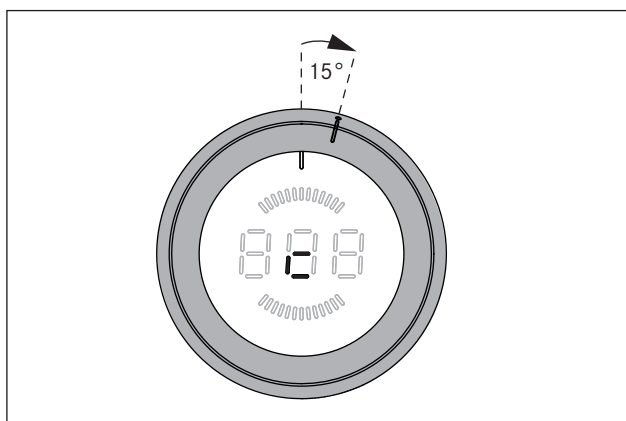


Fig. 6.3 Réglage de la bague de commande pour les faibles niveaux de puissance (et la fonction de nettoyage)

- ▶ Tournez la bague pour bouton rotatif depuis la position 12 h d'environ 15° dans le sens horaire, jusqu'au léger clic.
- La valeur \varnothing 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{c} . 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 définie 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.

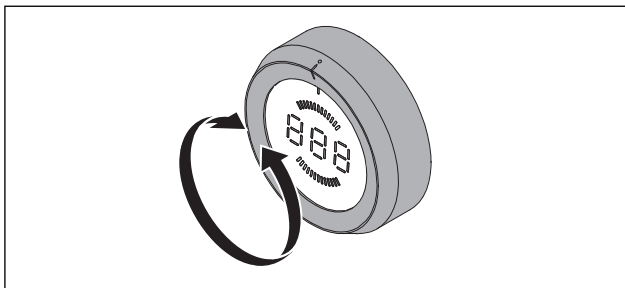


Fig. 6.4 Extinction de la zone de cuisson

- ▶ 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).

6.4 Menu de configuration

voir chapitre Montage

7 Nettoyage et entretien

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

Composant	Cycle de nettoyage
Bouton de commande, table de cuisson	doivent immédiatement être nettoyés, avec des produits de nettoyage disponibles dans le commerce, après chaque salissure.

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.

Pour nettoyer le Teppanyaki en acier inoxydable, une raclette Teppan spécifique au même titre que des produits de nettoyage appropriés sont nécessaires.

- ▶ 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 Maintenir la table de cuisson

- ▶ N'utilisez pas la table de cuisson comme surface de travail ou de rangement.
- ▶ Ne pas faire glisser ou tirer les ustensiles de cuisine sur la table de cuisson.
- ▶ Gardez la table de cuisson propre.
- ▶ Retirez tout type de taches immédiatement.

7.3 Nettoyer la plaque de cuisson

7.3.1 Nettoyer la surface de cuisson en acier inoxydable

INFO Utilisez uniquement la spatule sur la surface de cuisson, car cela pourrait endommager la surface.

INFO Nettoyer la surface de l'acier inoxydable uniquement dans le sens de polissage.

INFO Ne pas ajouter d'acide citrique aux surfaces adjacentes à la zone de cuisson et au plan de travail, car l'acide citrique pourrait l'endommager.

INFO N'utilisez pas de produits d'entretien pour acier inoxydable sur les surfaces en acier inoxydable ni sur la surface de cuisson en acier inoxydable.

Salissures légères

- ▶ Assurez-vous que la table de cuisson est hors service (voir le chapitre Utilisation).
- ▶ Attendez que la surface du gril en acier inoxydable ait suffisamment refroidi.
- ▶ Enlevez les salissures légères avec un chiffon humide et du détergent.
- ▶ Pour éviter les taches d'eau ou de calcaire (décoloration jaune), utilisez un chiffon doux pour sécher la surface qui a été nettoyée avec de l'eau.

Salissures normales

- ▶ Assurez-vous que la fonction de nettoyage est activée pour les deux zones de cuisson (voir chapitre Fonctionnement).
- ▶ Attendez que l'affichage de la zone de cuisson ne clignote plus (= température de nettoyage optimale de 70 ° C).
- ▶ Mettez de l'eau pure et froide sur la surface de cuisson.
- ▶ Laissez l'eau agir pendant environ 15 minutes.
- ▶ Retirez alors toutes les salissures grossières et les taches alimentaires en utilisant une raclette Teppan.
- ▶ Retirez les taches restantes et les résidus d'eau avec un chiffon propre.
- ▶ Sécher la table de cuisson avec un chiffon propre.

Salissures importantes

- ▶ Assurez-vous que la fonction de nettoyage est activée pour les deux zones de cuisson (voir chapitre Fonctionnement).
- ▶ Attendez que l'affichage de la zone de cuisson ne clignote plus (= température de nettoyage optimale de 70 ° C).
- ▶ Dissolvez une cuillère à soupe d'acide citrique (environ 10 à 15 ml) dans un bol contenant de l'eau tiède (environ 200 ml).
- ▶ Mettez alors ce liquide sur la surface de cuisson.
- ▶ Laissez le liquide agir pendant environ 5 à 8 minutes.
- ▶ Utilisez une brosse en plastique pour enlever les résidus de la surface de cuisson.
- ▶ Retirez complètement les salissures et les résidus du mélange eau-citron (acide citrique) avec un chiffon propre.

- ▶ Mettez de l'eau pure et froide sur la surface de cuisson.
- ▶ Retirez les taches restantes et les résidus d'eau avec un chiffon propre.
- ▶ Sécher la table de cuisson avec un chiffon propre.

Les changements de couleur et les micros rayures n'endommagent en rien la table de cuisson. La fonction de la table de cuisson et la stabilité de la surface de cuisson en acier inoxydable ne sont pas altérées par celles-ci.

Les changements de couleur sur la table de cuisson sont causés par des résidus qui ne sont pas éliminés et qui finissent par brûler.

7.4 Nettoyage du bouton de commande

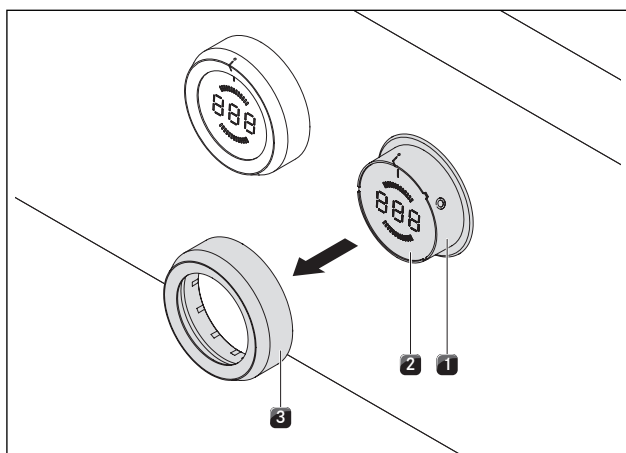


Fig. 7.1 Retirer la bague pour bouton rotatif

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


7.4.1 Nettoyage de la bague pour bouton rotatif

La bague pour bouton rotatif ne peut être nettoyée qu'à la main.

- ▶ Retirez la bague pour bouton rotatif de son boîtier.
- ▶ Utilisez des nettoyants dégraissants
- ▶ Rincez la bague pour bouton rotatif avec de l'eau chaude.
- ▶ Nettoyez la bague pour bouton rotatif avec une brosse douce.
- ▶ Rincez la bague pour bouton rotatif après l'avoir nettoyée.
- ▶ Séchez soigneusement la bague pour bouton rotatif.
- ▶ Remettez la bague pour bouton rotatif sèche dans son boîtier.
- ▶ Assurez-vous d'être dans la bonne position (position 0).
- ▶ Tournez la bague pour bouton rotatif, le cas échéant, sur la position 12 h (= position 0).






7.4.2 Nettoyage de la surface tactile et du boîtier pour bouton rotatif

- ▶ Retirez la bague pour bouton rotatif.
- ▶ Nettoyez la surface tactile et le boîtier pour bouton rotatif avec un chiffon doux et humide.
- ▶ Séchez soigneusement la surface tactile et le boîtier pour bouton rotatif.
- ▶ Insérez la bague pour bouton rotatif dans son boîtier.

INFO Si la bague pour bouton rotatif n'a pas été correctement positionnée, le milieu de l'affichage du bouton de commande indique un segment qui tourne dans le sens des aiguilles d'une montre .

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 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 essuyez 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. Pour les appareils à gaz, vérifiez que le raccordement en gaz est débranché.

- ▶ Désérrez 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

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

10.1 Garantie

La période de garantie est de 2 ans.

10.2 Service

Service BORA:

Voir au dos de la notice d'utilisation et de montage



- En cas de dysfonctionnements auxquels vous ne pouvez pas remédier seul, veuillez contacter votre revendeur BORA ou le service après-vente BORA.

Le service après-vente BORA requiert la désignation du type et le numéro de fabrication de votre appareil (numéro FD). 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 être effectuées par le service après-vente BORA.

INFO Les pièces de rechange sont disponibles auprès de votre revendeur BORA et sur la page Internet du service après-vente BORA www.bora.com/service, ou en appelant directement le numéro de service après-vente fourni.

11 Notes :

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

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

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

