

Tepan Edelstahlgrill
mit Schaltkasten

PT 11-000



Montage- und Bedienungsanleitung

Liebe BORA-Kundin, lieber BORA-Kunde

Wir danken Ihnen, dass Sie sich für den Kauf eines unserer Produkte entschieden haben.

Ihr Gerät genügt hohen Ansprüchen und seine Bedienung ist einfach. Nehmen Sie sich trotzdem Zeit, diese Montage- und Bedienungsanleitung zu lesen. So werden Sie mit dem Gerät vertraut und können es optimal und störungsfrei benutzen.

Beachten Sie bitte die Sicherheitshinweise (Seite 14 und folgende).

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Gebrauch!

Änderungen

Text, Bild und Daten entsprechen dem technischen Stand des Gerätes zur Zeit der Drucklegung dieser Montage- und Bedienungsanleitung. Änderungen im Sinne der Weiterentwicklung bleiben vorbehalten.

Verwendete Symbole



Kennzeichnet alle für die Sicherheit wichtigen Anweisungen. Nichtbeachtung kann zu Verletzungen, Schäden am Gerät oder der Einrichtung führen!

- ▶ Markiert Arbeitsschritte, die Sie der Reihe nach ausführen müssen
 - Beschreibt die Reaktion des Gerätes auf Ihren Arbeitsschritt
- Markiert eine Aufzählung



Kennzeichnet nützliche Anwenderhinweise

Die vorliegende Montage- und Bedienungsanleitung gilt für folgende Modelle:

Tepan Edelstahlgrill	Schaltkasten
PT 11-000	PTS 11-100

Inhalt

Montage	5
Vor dem Einbau	5
Flächenbündiger Einbau des Einbaugrills	5
Einbau des Einbaugrills in den Ausschnitt einer Arbeitsplatte	7
Einbau des Schaltkastens in die Blende des Unterschranks	9
Einbau	9
Flächenbündiger Einbau des Einbaugrills	10
Einbau des Einbaugrills in den Ausschnitt einer Arbeitsplatte	10
Einbau des Schaltkastens in die Blende des Unterschranks	11
Verbindung Einbaugrill mit Schaltkasten	13
Elektroanschluss	14
Achtung	14
Sicherheitshinweise.....	15
Bestimmungsgemäße Verwendung.....	15
Bei Kindern im Haushalt	15
Zum Gebrauch	16
Vorsicht, Verbrennungs-/Brandgefahr	16
So vermeiden Sie Schäden am Gerät	17
Ihr Gerät.....	18
Gerätebeschreibung	18
Ausrüstung	18
Bedienung	19
Grillzonen	19
Einschalten	19
So stellen Sie ein	19
Hinweise	20
Ausschalten	20
Bevor Sie zum ersten Mal grillen	21
Pflege und Wartung	22
Reinigung	22
Reinigung der Grillplatte	22
Reinigung der Knebel	23
Störungen selbst beheben	24
Was tun, wenn	24

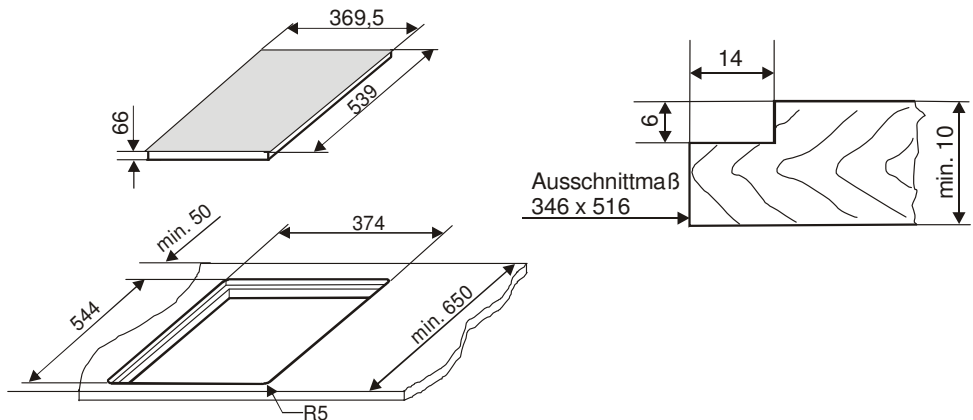
Entsorgung.....	25
Reparatur-Service	25
Notizen.....	26

Montage

Vor dem Einbau

- Der Einbaugrill ist zum Einsetzen in den Ausschnitt einer Arbeitsplatte vorgesehen. Der zugehörige Schaltkasten wird in die Unterschränkeblende eingebaut.
- Der Grill darf nur gemäß den nachfolgend angeführten Installationsvorgaben eingebaut und an das Stromnetz angeschlossen werden. Lassen Sie die notwendigen Arbeiten von einem konzessionierten Installateur/Elektriker ausführen.
- Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial gemäß den örtlichen Vorschriften.

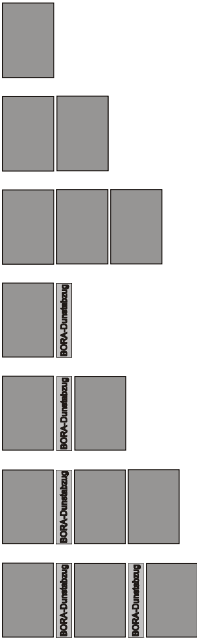
Flächenbündiger Einbau des Einbaugrills



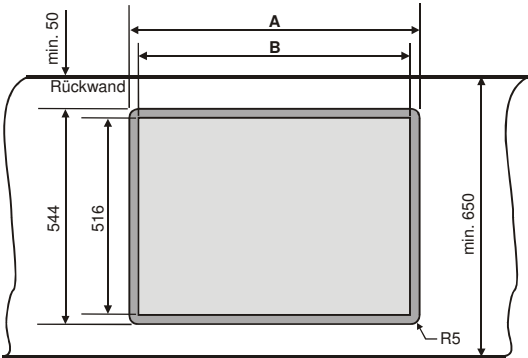
Abstand von der äußersten Ausschnittkante zu Rück- und Seitenwand mindestens 50 mm.

- Bei Einbaumöbeln muss der Kunststoffbelag bzw. das Furnier mit hitzebeständigem Kleber verarbeitet sein, sonst kann er sich, insbesondere an den Schmalseiten, verformen oder lösen.
- Die rohen Kanten des Ausschnittes sind mit wasserdichtem Material z.B. Silikon zu versiegeln.

Ausschnittmaße beim Einbau von BORA-Einbaugeräten bzw BORA-Einbaugeräten und des BORA-Kochfeldabzuges nebeneinander:

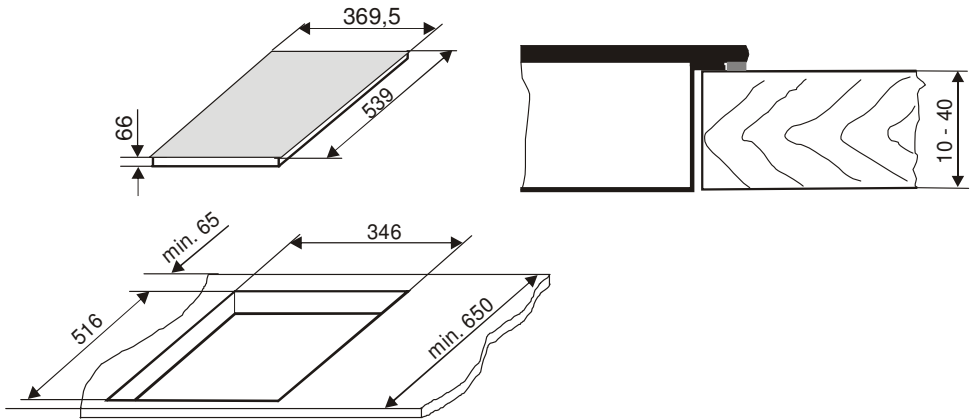


BORA-Einbaugeräte	BORA-Kochfeld-abzug	Arbeitsplatten-Ausschnitt	
		A	B
1		374	346
2		744	716
3		1114	1086
1	1	484	456
2	1	854	826
3	1	1224	1196
3	2	1334	1306



Zwischen den BORA-Einbaugeräten bzw. den BORA-Einbaugeräten und dem BORA-Kochfeldabzug ist jeweils die dem Gerät beiliegende Montageschiene zu montieren.

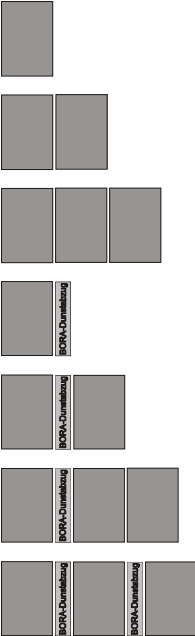
Einbau des Einbaugrills in den Ausschnitt einer Arbeitsplatte



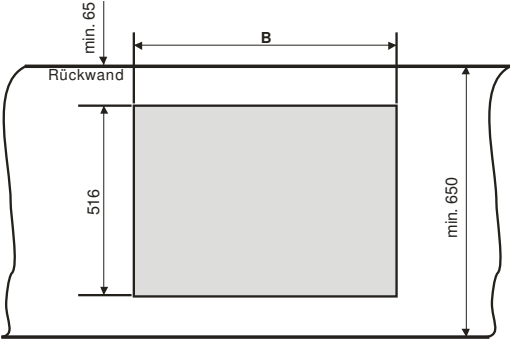
Abstand von der Ausschnittkante zu Rück- und Seitenwand mindestens 65 mm.

- Bei Einbaumöbeln muss der Kunststoffbelag bzw. das Furnier mit hitzebeständigem Kleber verarbeitet sein, sonst kann er sich, insbesondere an den Schmalseiten, verformen oder lösen.
- Die rohen Kanten des Ausschnittes sind mit wasserdichtem Material z.B. Silikon zu versiegeln.

Ausschnittmaße beim Einbau von BORA-Einbaugeräten bzw BORA-Einbaugeräten und des BORA-Kochfeldabzuges nebeneinander:



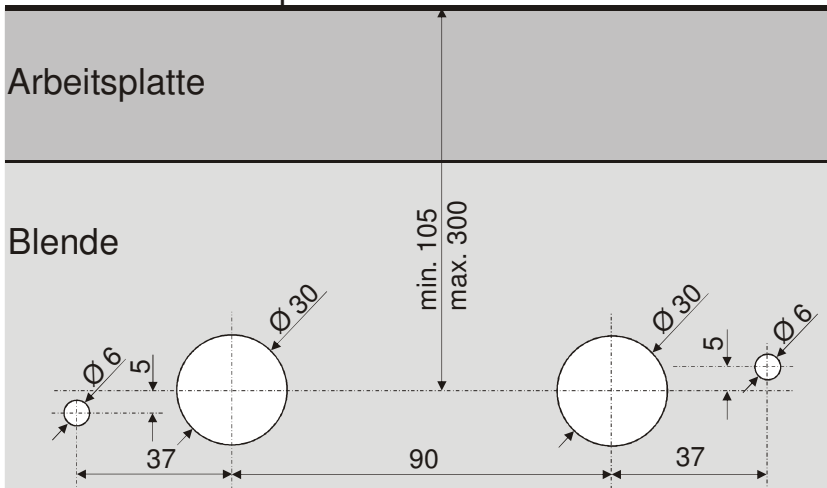
BORA-Einbaugeräte	BORA-Kochfeldabzug	Arbeitsplatten-Ausschnitt
		B
1		346
2		716
3		1086
1	1	456
2	1	826
3	1	1196
3	2	1306



Zwischen den BORA-Einbaugeräten bzw. den BORA-Einbaugeräten und dem BORA-Kochfeldabzug ist jeweils die dem Gerät beiliegende Montageschiene zu montieren.

Einbau des Schaltkastens in die Blende des Unterschranks

Oberseite Arbeitsplatte



Die vier Bohrungen für den Schaltkasten mittig zum Kochfeld anbringen.



Unterhalb des Schaltkastens ist ein Kabelschutzboden (Zwischenboden) anzubringen. Im rückwärtigen Bereich ist eine Öffnung zum Durchführen des Netzanschlusskabels vorzusehen.



Unterhalb des Einbaugerätes bzw. Schaltkastens können keine Unterbaugeräte eingebaut werden.

Einbau

- Die Verwendung von Holz-Wandabschlussleisten aus Massivholz auf Arbeitsplatten, hinter dem Einbaugrill, ist zulässig, sofern die Mindestabstände eingehalten werden.
- Die Verwendung von Kunststoff-Wandabschlussleisten ist nicht zulässig.
- Farbliche Oberflächenveränderungen sind auf Lichteinwirkung zurückzuführen.

Flächenbündiger Einbau des Einbaugrills

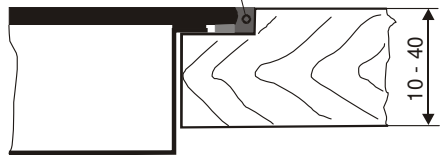


Die Grillplatte kann sich bei Erwärmung in der Tiefe bis zu 1 mm und in der Breite bis zu 0,6 mm ausdehnen. Daher die Ausschnittmaße unbedingt einhalten, da ansonst der Silikonkleber zu stark gepresst wird.

Beim Einbau von mehreren Geräten nebeneinander links und/oder rechts vom Tepan Edelstahlgrill unbedingt einen Spalt zwischen den Geräten von mindestens 2 mm einhalten.

- Den Einbaugrill in den Ausschnitt einsetzen. Anschließend mit **temperaturfestem Silikonkleber** den Klebspalt schließen. Überstehenden Silikonkleber mit einer Spachtel abziehen.

temperaturfester
Silikonkleber

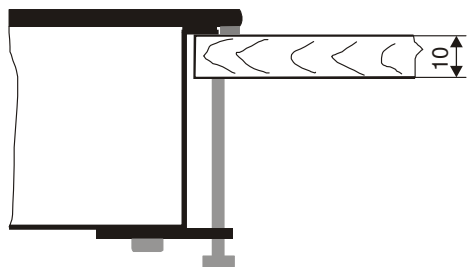
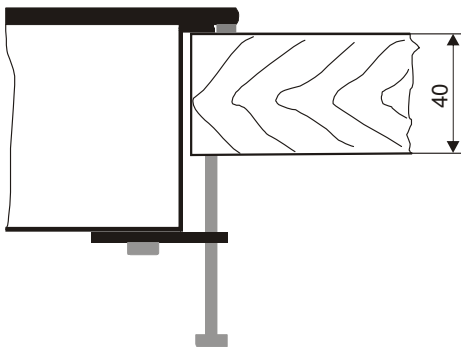


Einbau des Einbaugrills in den Ausschnitt einer Arbeitsplatte



Die Grillplatte kann sich bei Erwärmung in der Breite bis zu 0,6 mm ausdehnen. Daher beim Einbau von mehreren Geräten nebeneinander links und/oder rechts vom Tepan Edelstahlgrill unbedingt einen Spalt zwischen den Geräten von mindestens 2 mm einhalten.

- Den Einbaugrill in den Ausschnitt einsetzen und mit den Spannelementen befestigen. Die Spannelemente können nach vorne bzw hinten oder seitlich gedreht werden.



Den Einbaugrill so einbauen, dass der BORA-Schriftzug hinten rechts ist.

Einbau des Schaltkastens in die Blende des Unterschranks



Vor dem Einsetzen und Befestigen des Schaltkastens in den Unterschrank den Elektroanschluss herstellen – siehe Abschnitt Elektroanschluss.



Das Netzanschlusskabel ist so zu verlegen, dass es nicht an der Unterseite des Einbaugrills anliegen kann!

Verwenden Sie einen Kabelkanal, Leitungshalter oder ähnliches um sicherzustellen, dass das Netzkabel sicher geführt ist.

- Mit den beiliegenden Ausgleichsplatten eine Blendendicke von insgesamt 36 mm einstellen. D.h. Blendendicke und Ausgleichsplatten ergeben 36 mm!



Das Gesamtmaß von 36 mm ist unbedingt einzuhalten um eine einwandfreie Funktion des Schaltkastens zu gewährleisten!

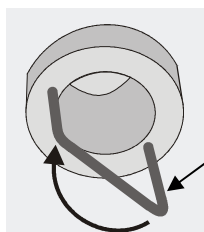
Blenden- dicke	Gesamtdicke der Ausgleichsplatten	Ausgleichsplatten			
		10 mm	5 mm	3 mm	2 mm
34 mm	2 mm				1
33 mm	3 mm			1	
32 mm	4 mm				2
31 mm	5 mm			1	1
30 mm	6 mm			2	
29 mm	7 mm		1		1
28 mm	8 mm		1	1	
27 mm	9 mm		1		2
26 mm	10 mm	1			
25 mm	11 mm		1	2	
24 mm	12 mm	1			1
23 mm	13 mm	1		1	
22 mm	14 mm	1			2
21 mm	15 mm	1	1		
20 mm	16 mm	1		2	
19 mm	17 mm	1	1		1
18 mm	18 mm	1	1	1	
17 mm	19 mm	1	1		2
16 mm	20 mm	1	1	1	1
15 mm	21 mm	1	1	2	
14 mm	22 mm	1	1	1	2
13 mm	23 mm	1	1	2	1

- Linsen (rot) in die Leistungsstufenmanschetten einstecken.
- Schaltkasten mit aufgesteckten Ausgleichsplatten von hinten her in die Blende stecken. Auf der Vorderseite die beiden Leistungsstufenmanschetten aufstecken und mit den beiliegenden Muttern und mittels des beiliegenden Befestigungsbügels befestigen. Maximales Drehmoment der Muttern 10 Nm.

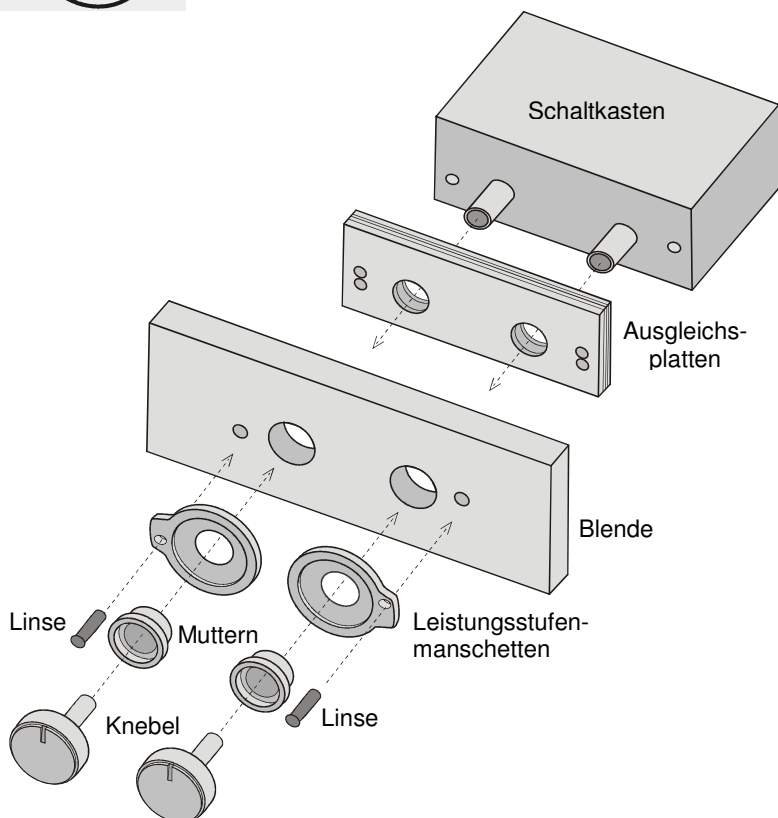
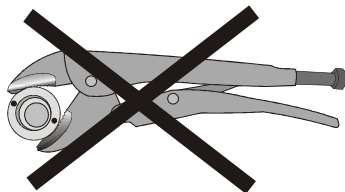


Die Mutter darf auf keinem Fall mit einer Zange oder ähnlichem angezogen werden!

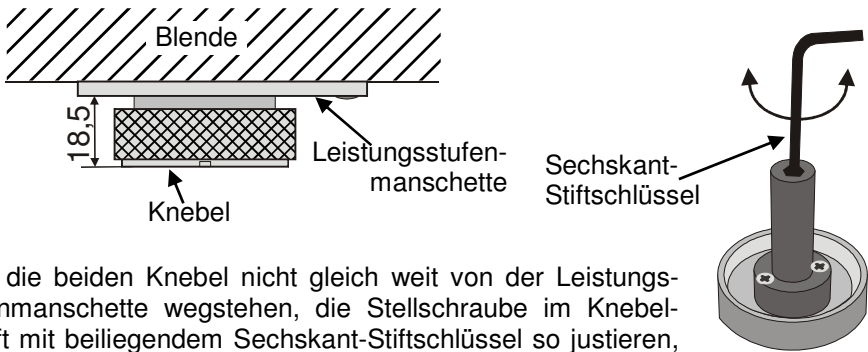
Nur den beiliegenden Befestigungsbügel verwenden!



Befestigungsbügel



- Knebel aufstecken und Maß 18,5 mm in 0-Stellung kontrollieren.



- Falls die beiden Knebel nicht gleich weit von der Leistungsstufenmanschette wegstehen, die Stellschraube im Knebel-schaft mit beiliegendem Sechskant-Stiftschlüssel so justieren, dass beide Knebel 18,5 mm Abstand haben (siehe obenstehende Zeichnung).



Verbindung Einbaugrill mit Schaltkasten

- Den 12-poligen Stecker des Einbaugrills in den entsprechenden Buchsenteil des Schaltkastens stecken.
- Die Fühlertöpfe der Temperaturregler entsprechend der Farbmarkierung in die Aufnahme der Heizungen stecken.



Auf sicheres Einrasten der Fühlertöpfe achten!

Linker Fühlertopf

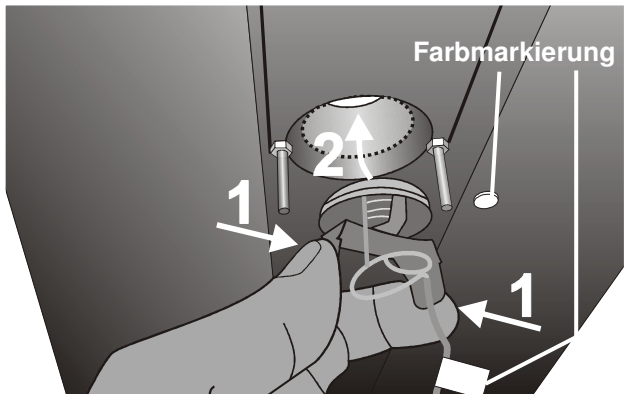


vordere Grillzone

Rechter Fühlertopf



hintere Grillzone



Elektroanschluss

Beim Anschluss des Schaltkastens muss eine Einrichtung vorgesehen werden, die es ermöglicht, sie mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm allpolig vom Netz zu trennen.

- Als geeignete Trennvorrichtungen gelten LS-Schalter, Sicherungen, Sicherungsautomaten und Schütze.
- Das zu verwendende Netzanschlusskabel muss mindestens vom Typ H05VV-F bzw H05VVH2-F sein.
- Mindestquerschnitt: 3G2,5 mm² bzw 4G1,5 mm²
- Falls das Gerät über Stecker angeschlossen wird, muss dieser nach der Montage des Gerätes noch zugänglich sein.

CE: Diese Geräte entsprechen den folgenden EG-Richtlinien:

- 2004/108/EG EMV-Richtlinie
- 2006/95/EG Niederspannungsrichtlinie
- 2009/125/EG Ökodesignrichtlinie

Achtung



Sicherung oder Hauptschalter erst nach Einbau der Geräte einschalten. Die Geräte müssen nach dieser Montage- und Bedienungsanleitung in die Möbel eingebaut werden.



Wir bitten dringend zu beachten, dass wir keine Haftung für mittelbare und unmittelbare Schäden übernehmen, die durch falschen Anschluss oder unsachgemäßen Einbau verursacht werden. Bei Reparaturen sind in jedem Fall die Geräte stromlos zu machen. Öffnen Sie die Geräte nie, im Bedarfsfall benachrichtigen Sie einen von der BORA Lüftungstechnik GmbH autorisierten Reparaturservice.

Sicherheitshinweise



Das Gerät entspricht den anerkannten Regeln der Technik und den einschlägigen Sicherheitsvorschriften. Um Schäden und Unfälle zu vermeiden, ist jedoch ein sachgemäßer Umgang mit dem Gerät Voraussetzung. Bitte beachten Sie die Hinweise in dieser Montage- und Bedienungsanleitung.

Bestimmungsgemäße Verwendung

- Das Gerät ist für die Zubereitung von Speisen im Haushalt vorgesehen. Bei zweckentfremdetem Betrieb oder falscher Behandlung kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.
- Reparaturen, insbesondere an Strom führenden Teilen, dürfen nur durch geschulte, für dieses Gerät ausgebildete Fachkräfte ausgeführt werden. Es dürfen keine Veränderungen, Manipulationen oder Reparaturversuche, insbesondere unter Benutzung von Werkzeugen (Schraubenzieher etc.) am Gerät vorgenommen werden. Unsachgemäße Reparaturen können zu schweren Unfällen, Schäden am Gerät und an der Einrichtung sowie zu Betriebsstörungen führen. Beachten Sie bei einer Betriebsstörung an Ihrem Gerät oder im Falle eines Reparaturauftrages die Hinweise unter «Reparatur-Service». Wenden Sie sich bei Bedarf an die BORA Lüftungstechnik GmbH.
- Das Gerät darf nicht zum Beheizen des Raumes verwendet werden.
- Dieses Gerät ist nicht für den Einbau in Fahrzeugen geeignet bzw. zugelassen.
- Keine verschlossenen Dosen oder Gefäße auf der Tepan Platte aufheizen. Der entstehende Überdruck kann zur Explosion der Dose und zu Verletzungen, Verbrühungen oder Beschädigungen führen.
- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig auf, um jederzeit nachschlagen zu können. Geben Sie die Bedienungsanleitung zusammen mit dem Gerät weiter, falls Sie dieses verkaufen oder Dritten überlassen. Der neue Besitzer kann sich so über die richtige Bedienung des Gerätes und die diesbezüglichen Hinweise informieren.
- Als Benutzer sind Sie für die Wartung und ordnungsgemäße Anwendung des Gerätes in Ihrem Haushalt verantwortlich.

Bei Kindern im Haushalt

- Verpackungsteile (z.B. Folien, Styropor) können für Kinder gefährlich sein. Erstickungsgefahr! Verpackungsteile von Kindern fernhalten.
- Das Gerät ist für den Gebrauch durch Erwachsene bestimmt, die Kenntnis vom Inhalt dieser Bedienungsanleitung haben. Kinder können Gefahren, die im Umgang mit Elektrogeräten entstehen, oft nicht erkennen. Sorgen Sie deshalb für die notwendige Aufsicht und lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.

- Die Oberflächen von Koch- und Grillgeräten werden heiß. Halten Sie Kleinkinder grundsätzlich fern.
- Zum Schutz von Kleinkindern kann ein Kinder-Herdschutz angebracht werden.

Zum Gebrauch

- Während der ersten Betriebsstunden Ihres Tepan Edelstahlgrills können sich störende Gerüche entwickeln. Dies ist eine normale Erscheinung bei fabriksneuen Geräten. Achten Sie auf gute Raumlüftung.
- Wenn das Gerät sichtbare Beschädigungen aufweist, nehmen Sie es nicht in Betrieb und wenden Sie sich an die BORA Lüftungstechnik GmbH.
- Sobald eine Funktionsstörung entdeckt wird muss das Gerät sofort ausser Betrieb genommen werden. Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Stromnetz (Sicherungen herausschrauben bzw. Sicherungsautomat ausschalten).
- Anschlusskabel von Elektrogeräten dürfen die heißen Grillzonen nicht berühren. Die elektrische Isolation könnte beschädigt werden.
- Das Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem externen Fernwirkssystem bestimmt.

Vorsicht, Verbrennungs-/Brandgefahr!

- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt. Überhitztes Öl oder Fett kann zu brennen beginnen und eine Dunstabzugshaube in Brand setzen.
- Nachträglich auf die bereits erhitzte Grillzone gegebenes Öl oder Fett entzündet sich sehr schnell und kann spritzen.
- Sollte Öl oder Fett einmal Feuer fangen, niemals mit Wasser löschen! Verwenden Sie z.B. ein Tuch oder eine Decke um das Feuer zu ersticken.
- Niemals unter einer Dunstabzugshaube flambieren. Die Flammen können die Dunstabzugshaube in Brand setzen.
- Die aufgeheizte Oberfläche bleibt auch nach dem Ausschalten noch längere Zeit heiß und kühlt nur langsam auf Raumtemperatur ab. Warten Sie genügend lange, bevor Sie beispielsweise Reinigungsarbeiten vornehmen.
- Tritt während des Betriebes Rauch oder ein Brand auf, schalten Sie die Sicherung in Ihrer Hausinstallation aus.
- Halten Sie Haustiere vom Gerät fern. Verbrennungsgefahr!

So vermeiden Sie Schäden am Gerät

- Schalten Sie bei Überhitzung das Gerät aus und lassen Sie es ganz abkühlen.
- Nicht auf das Gerät steigen.
- Eine schlagartige Belastung kann die Oberfläche beschädigen. Daher keine Gegenstände über dem Gerät aufbewahren.
- Gemüse und Früchte nicht auf der Oberfläche bearbeiten (schälen, schneiden etc.). Feine Schmutzpartikel oder harte Gegenstände können die Oberfläche des Gerätes beschädigen.
- Das Gerät nicht als Ablage verwenden. Insbesondere keine brennbaren Materialien, Karton- und Kunststoffverpackungen darauf legen.
- Beim Reinigen ist darauf zu achten, dass kein Wasser ins Geräteinnere gelangen kann. Verwenden Sie nur ein mäßig feuchtes Tuch. Spritzen Sie das Gerät niemals mit Wasser oder einem Dampfreinigungsgerät ab. Eindringendes Wasser kann Schäden verursachen!

Ihr Gerät

Gerätebeschreibung

Ausrüstung

- Kindersicherung im Schaltkasten
- Zwei Grillzonen getrennt schalt- und regelbar

PT 11-000

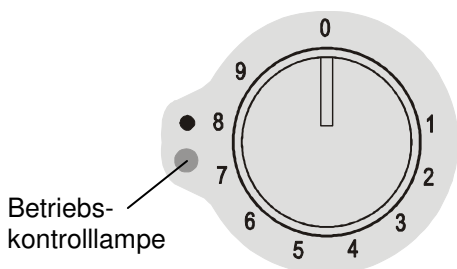
- Zwei Grillzonen zu je 300 x 235 mm
(Gesamt 300 x 470 mm)



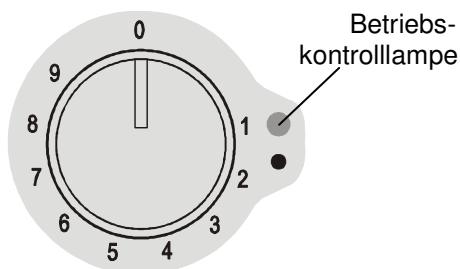
Schaltkasten PTS 11-100

Leistungsstufenmanschetten

Kochzone vorne



Kochzone hinten



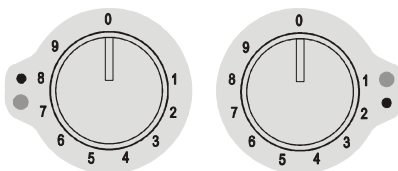
Betriebskontrolllampe

- Leuchtet die Kontrolllampe, ist die zugeordnete Grillzone eingeschaltet.

Bedienung

Grillzonen

Der Drehschalter dient zum Ein- und Aus-schalten und zum Regulieren der Temperatur der zugeordneten Grillzone. Nach dem Auf-heizen wird die Grillzone im Intervallbetrieb entsprechend der gewählten Temperaturstufe ein- und ausgeschaltet.



Einschalten

► Knebel des Drehschalters der Grillzone **drücken** (Kindersicherung) und auf die gewünschte Temperaturstufe stellen.

1 = niederste Temperaturstufe (ca. 100 °C Oberflächentemperatur)

9 = maximale Temperaturstufe (ca. 250 °C Oberflächentemperatur)

– Die zugeordnete Betriebskontrolllampe leuchtet.

So stellen Sie ein

Gargut	Stufe
Warmhalten	1-2
Dünsten von Früchten, z.B. Apfelspalten, Pfirsichhälften, Bananenspalten, usw.	3-4
leichtes Anbraten von geschnittenem Gemüse, z.B. Pilze, grüner oder roter Paprika, Zwiebel, usw., Spiegeleier, Kalbfleisch, Geflügel	4-6
Anbraten von paniertem oder mit Backteig umhüllten Fisch, Pfannkuchen, Bratwürste, Schweinefleisch, Lammfleisch	5-7
scharfes Anbraten von Rindfleisch, Fisch, Frikadellen, usw.	6-8
Anbraten von Reibekuchen, Garnelen, Maiskolben	8-9

Die angeführten Stufen sind nur Richtwerte. Die tatsächlichen Stufen hängen von der Art, Beschaffenheit und Dicke des Grillgutes und von Ihrem persönlichen Geschmack ab.



Acrylamidhinweis: Nach wissenschaftlichen Erkenntnissen kann eine intensive Bräunung der Lebensmittel, speziell bei stärkehaltigen Produkten, eine gesundheitliche Gefährdung durch Acrylamid verursachen. Daher empfehlen wir, möglichst bei niedrigen Temperaturen zu garen und die Speisen nicht zu stark zu bräunen.

Hinweise

Die Speisen werden direkt auf der Grillplatte, mit oder ohne Fett erhitzt. Ihr Tepan Edelstahlgrill besitzt zwei voneinander unabhängig regelbare Grillzonen. Die gesamte Grillfläche kann benutzt werden, wenn viel Grillgut gegrillt wird. Bei kleineren Mengen kann die vordere Grillzone zum Grillen und die hintere Grillzone auf kleinerer Temperaturstufe zum Warmhalten verwendet werden.

- Vor jedem Gebrauch die Tepan Platte mit einem feuchten Tuch abwischen um Staub oder anderen Schmutz der sich seit der letzten Verwendung abgesetzt hat zu entfernen.
- Heizen Sie die Tepan Platte für 8-10 Minuten auf der Stufe, die Sie dann weiterverwenden vor.
- Es ist sehr wichtig, dass die Tepan Platte vor Gebrauch genügend heiß ist, besonders zum Anbraten von Fleisch. Wenn die Grillplatte nicht heiß genug ist, verliert das Fleisch seinen Saft und wird zäh.
- Verwenden Sie wenig Öl oder Fett zum Braten. Bei mariniertem Grillgut kein Öl oder Fett dazugeben.
- Verwenden Sie nur Öl oder Fett, das für hohe Temperaturen geeignet ist.
- Häufiges Marinieren verbesserte den Geschmack des Grillgutes.
- Nasses Grillgut mit Küchenrolle abtupfen um Spritzen zu vermeiden.
- Um das Austrocknen von Fleisch zu verhindern, erst nach dem Grillen salzen.



Die nachfolgend angeführten Erscheinungen sind kein Fehler der Grillplatte, die Funktion wird dadurch in keiner Weise beeinträchtigt:

- Während des Betriebes können durch die Ausdehnung der Tepan Platte Geräusche entstehen.
- Bei häufiger Benutzung der Grillplatte kann es in der Mitte über der Zonentrennung zu einer leichten Aufwölbung der Grillfläche kommen.
- Beim Grillen bzw. Aufheizen der Grillplatte in den Maximalstufen kommt es zu einer leichten Braunverfärbung der Edelstahlplatte über den Grillzonen.

Ausschalten

- ▶ Drehschalter auf Position «0» zurückdrehen.
 - Die Betriebskontrolllampe erlischt.

Bevor Sie zum ersten Mal grillen

- Reinigen Sie die Tepan Platte mit einer Spülmittellösung und warmen Wasser. Anschließend mit einem weichen Tuch in Schliffrichtung trocknen.



Schalten Sie die Grillzonen nacheinander ohne Grillgut für ca. 25 Minuten auf Stufe 8 ein. Damit wird der Neugeruch beseitigt.

Pflege und Wartung

Reinigung



Lassen Sie vor der Reinigung das Gerät zuerst abkühlen.



Während und nach der Reinigung darauf achten, dass keine Grillzone versehentlich in Betrieb ist.

Zum Reinigen keinen Dampfreiniger verwenden!

Reinigung der Grillplatte

Reinigen Sie die Grillplatte nach jedem Gebrauch. Frühzeitiges Reinigen der Oberfläche erspart ein später mühevolleres Entfernen von hartnäckigen Verschmutzungen.

- ▶ Reinigen Sie die Grillplatte immer in Schliffrichtung, nicht kreisend.
- ▶ Zum Reinigen der Grillplatte nur einen weichen Lappen oder Schwamm, Wasser und ein geeignetes Reinigungs- bzw. Pflegemittel verwenden.



Keinesfalls die Grillplatte mit scheuernden Reinigungsmitteln, kratzenden Allzweck-Scheuerschwämmen, Metallwatte usw. reinigen. Die Oberfläche kann dadurch beschädigt werden.

Auch chemisch aggressive Reinigungsmittel wie Backofenspray oder Fleckentferner sowie Rostentferner und Reiniger für den Geschirrspüler dürfen Sie nicht verwenden.

Weiterhin dürfen keine Reinigungsmittel verwendet werden, die Soda, Laugen, Ammoniak, Säuren oder Chloride enthalten.



Wenn die Grillfläche noch warm ist (ca. 80-90 °C), diese mit kaltem Wasser etwa 2-3 mm hoch füllen. Das Wasser ungefähr 15 Minuten einwirken lassen. Dann grobe Rückstände z.B. mit einer Spachtel zusammenschieben (in Schliffrichtung) und anschließend entfernen. Die verbleibende Flüssigkeit sowie die restlichen Rückstände mit einem weichen Tuch oder Haushaltspapier ebenfalls entfernen.



Hinweis für leichteres Reinigen der Grillfläche

In einer Schale mit heißem Wasser (ca. 200 ml) einen Esslöffel Zitronensäure auflösen. Zitronensäure in pulverform ist als Einkochhilfe in nahezu jedem Lebensmittelgeschäft erhältlich. Den Tasseninhalt vorsichtig auf die Grillfläche des noch warmen Tepan Edelstahlgrills (ca. 80-90 °C) gießen.

Ungefähr 5 Minuten einwirken lassen. Zwischendurch mit einer Kunststoffbürste (Geschirrbürste) eingebrannte Grillreste und dergleichen anlösen.

Mit einem Schwamm, Haushaltstuch oder Haushaltspapier das Zitronensäuregemisch vollständig aus der Grillfläche entfernen. Mit einem sauberen

Tuch und klarem Wasser die Grillfläche gründlich nachreinigen und abschließend abtrocknen.

Achtung: Zitronensäure-Grillreste-Gemisch nicht auf angrenzende Flächen, insbesondere Marmor- oder Steinarbeitsplatten bringen (Beschädigungsgefahr!).

- ▶ Leichte Verschmutzungen können mit einem feuchten Tuch und Abwaschmittel entfernt werden.
- ▶ Um Wasser- bzw. Kalkflecken (gelbliche Verfärbung) zu verhindern, benutzen Sie ein weiches Tuch um die Oberfläche die mit Wasser gereinigt wurde abzutrocknen.
- ▶ Starke Verschmutzungen sofort mit einer Spachtel entfernen.
- ▶ Anschließend die Grillplatte mit einem sauberen, angefeuchteten Tuch mit einigen Tropfen eines Glaskeramik- und/oder Edelstahlflächenreinigers putzen. Beachten Sie die Reinigungshinweise auf der Verpackung.
- ▶ Trocknen Sie abschließend das Gerät mit einem sauberen, weichen Tuch.
- ▶ Verwenden Sie kein Edelstahlpflegemittel auf der Tepan Platte!

Reinigung der Knebel

- Achten Sie beim Abziehen und Aufstecken der Knebel auf die Reihenfolge, da die Knebel individuell auf die jeweilige Achse eingestellt sind.
- Zum Reinigen nur einen weichen Lappen oder Schwamm, Wasser und ein geeignetes Edelstahlreinigungs- bzw. -pflegemittel verwenden, wie z.B. Chromol oder Caramba.
- Die Knebel auf **keinen** Fall im Geschirrspüler reinigen.

Störungen selbst beheben

Was tun, wenn ...

... sich bei der ersten Inbetriebnahme störende Gerüche entwickeln

Mögliche Ursache	Behebung
■ Dies ist eine normale Erscheinung bei fabriksneuen Geräten.	► Für gute Raumlüftung sorgen. ► Die Geruchsentwicklung endet nach den ersten Betriebsstunden.

... das Gerät nicht funktioniert und alle Anzeigen dunkel sind

Mögliche Ursache	Behebung
■ Sicherung oder Sicherungsautomat der Wohnungs bzw. der Hausinstallation ist defekt.	► Sicherung wechseln. ► Sicherungsautomat wieder einschalten.
■ Die Sicherung oder der Sicherungsautomat löst mehrfach aus.	► BORA Lüftungstechnik GmbH anrufen.
■ Unterbruch in der Stromversorgung.	► Stromversorgung überprüfen.

Entsorgung

Verpackung

- Das Verpackungsmaterial (Karton, Kunststoffolie PE und Styropor EPS) ist gekennzeichnet und soll wenn möglich dem Recycling zugeführt und umweltgerecht entsorgt werden.

Deinstallation

- Gerät vom Stromnetz trennen. Bei fest installierten Geräten ist dies durch einen konzessionierten Elektriker vorzunehmen!

Sicherheit

- Zur Vermeidung von Unfällen durch unsachgemäße Verwendung, im Speziellen durch spielende Kinder, ist das Gerät unbenutzbar zu machen.
- Stecker aus der Steckdose ziehen bzw. Anschluss vom Elektriker demontieren lassen. Anschließend das Netzkabel am Gerät abschneiden.

Entsorgung

- Das Altgerät ist kein wertloser Abfall. Durch sachgerechte Entsorgung werden die Rohstoffe der Wiederverwertung zugeführt.
- Auf dem Typschild des Gerätes ist das Symbol  abgebildet. Es weist darauf hin, dass eine Entsorgung im normalen Haushaltsabfall nicht zulässig ist.
- Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen.
Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den lokalen Recyclinghof für Haushaltsmüll oder an den Händler, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben, um weitere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung dieses Produktes zu erhalten.

Reparatur-Service

Wenn Sie aufgrund einer Betriebsstörung oder einer Bestellung mit uns Kontakt aufnehmen, nennen Sie uns stets die Fabrikations-Nummer (FD) und das Modell Ihrer Geräte.

Diese Angaben finden Sie auf der letzten Seite dieser Anleitung sowie auf dem Typenschild Ihrer Geräte.

Notizen

Typschild Einbaugrill

Typschild Schaltkasten



BORA Lüftungstechnik GmbH

Rosenheimer Str. 32

D-83064 Raubling

Fon +49 (0)8035 / 907 240

Fax +49 (0)8035 / 907 249

info@boragmbh.com

www.boragmbh.com

**Tepan Edelstahlgrill:
PT-UM-D-0010910**

05.2011 - 1031064



Stainless steel Teppanyaki
with control unit

PT 11-000



Installation and operating manual

Dear BORA customer

Thank you for purchasing our product.

Your appliance meets the highest standards and is extremely easy to use. We would nevertheless ask you to read this installation and operating manual so that you can familiarise yourself with the appliance and learn how to use it most effectively for excellent cooking results.

Please observe in particular the safety instructions (page 14 ff).

Enjoy using your Teppanyaki!

Disclaimer

The texts, pictures and data in this installation and operating manual were correct at the time of going to print. We reserve the right to make changes to our products without prior notice.

Symbols used in this manual



Indicates important safety instructions. Non-compliance might result in injury or damage to the appliance or other property!

- ▶ Indicates a sequence of steps that must be completed in the prescribed order.
 - Indicates the response of the appliance to your action.
- Indicates a list.



Indicates useful tips and hints for the use of the appliance.

This installation and operating manual is valid for the following models:

Teppanyaki	Control unit
PT 11-000	PTS 11-100

Contents

Installation.....	5
Prior to installation	5
Flush installation of built-in grill.....	5
Installation of the built-in grill in the worktop cut-out.	7
Installation of the control unit in the front cover of the bottom kitchen cabinet.....	9
Installation.....	9
Flush installation of the built-in grill.....	10
Installation of the built-in grill in the worktop cut-out.	10
Installation of the control unit in the front cover of the bottom kitchen cabinet.....	11
Connecting built-in grill to control unit.....	13
Electrical connection	14
Caution.....	14
Safety instructions.....	15
Proper use	15
Safety for children	15
Safe operation.....	16
Caution! Risk of fire/injury from burning.....	16
Preventing damage to the appliance	17
Your appliance	18
Description of appliance.....	18
Equipment.....	18
Operation.....	19
Grilling zones	19
Switching on.....	19
To adjust the temperature.....	19
Notes.....	20
Switching off.....	20
Before using the grill for the first time	21
Maintenance and care.....	22
Cleaning	22
Cleaning of grilling plate.....	22
Cleaning toggles	23
Troubleshooting.....	24
What to do, if	24

Disposal..... 25

Repair service 25

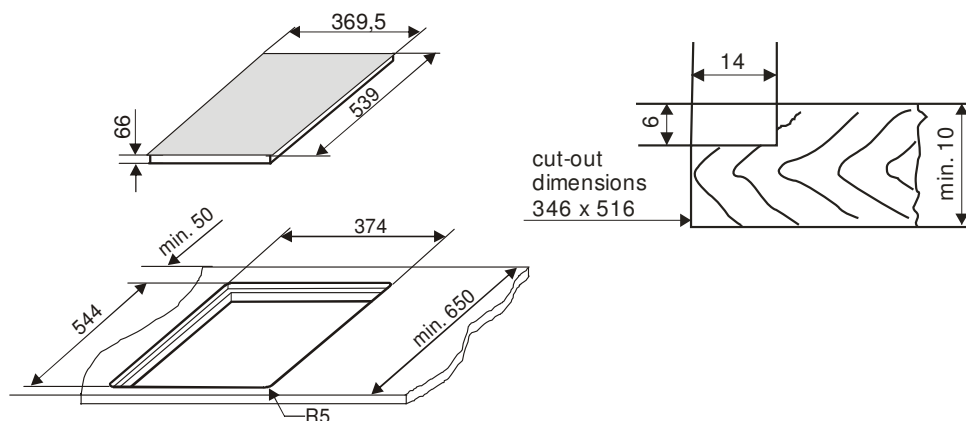
Notes..... 26

Installation

Prior to installation

- The built-in grill is designed for installation into a cut-out in a worktop. The associated control unit is built into the bottom cabinet front cover
- The grill must be installed and connected to the power supply according to the instructions in this manual. All installation work must be carried out by an approved installer/electrician.
- Dispose of the packaging material according to the applicable statutory regulations.

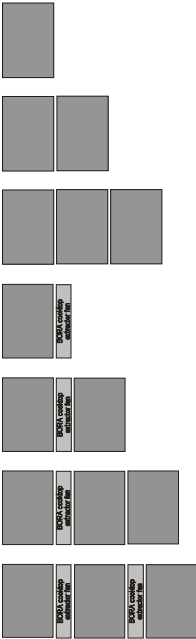
Flush installation of built-in grill



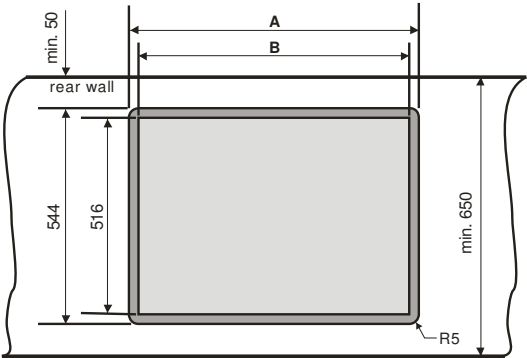
The distance between the cut-out edge and the rear and side walls must be minimum 50 mm.

- For installation in built-in kitchen units, ensure that the plastic or veneer of the units is applied with heat-resistant adhesive as it might otherwise become loose or deformed, especially at the edges.
- Seal the exposed cut-out edge with a sealant such as silicone.

Cut-out dimensions for combined installation of BORA built-in appliances or BORA built-in appliances with a BORA cooktop extractor fan respectively:

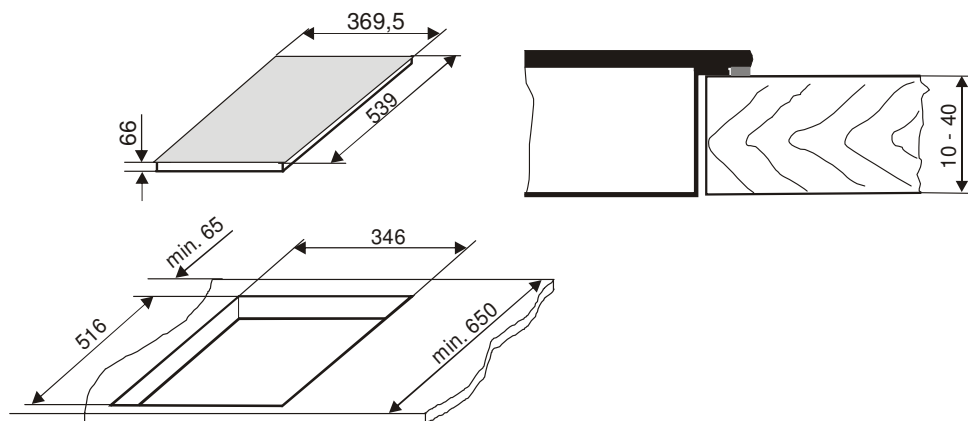


BORA built-in appliances	BORA cooktop extractor fan	Worktop cut-out	
		A	B
1		374	346
2		744	716
3		1114	1086
1	1	484	456
2	1	854	826
3	1	1224	1196
3	2	1334	1306



Install the installation rail supplied with your appliance between the BORA built-in appliances or the appliance and the BORA cooktop extractor fan.

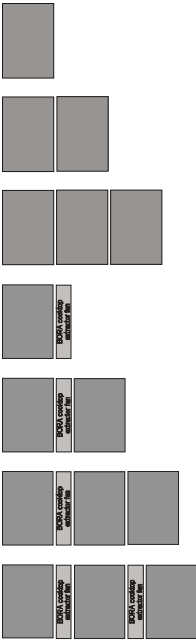
Installation of the built-in grill in the worktop cut-out



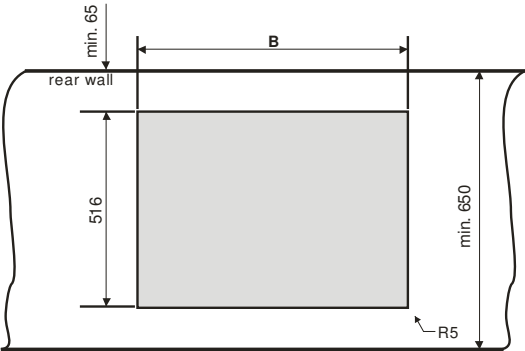
The distance between the cut-out edge and the rear and side walls must be minimum 65 mm.

- For installation in built-in kitchen units, ensure that the plastic or veneer of the units is applied with heat-resistant adhesive as it might otherwise become loose or deformed, especially at the edges.
- Seal the exposed cut-out edge with a sealant such as silicone.

Cut-out dimensions for combined installation of BORA built-in appliances or BORA built-in appliances with a BORA cooktop extractor fan respectively:



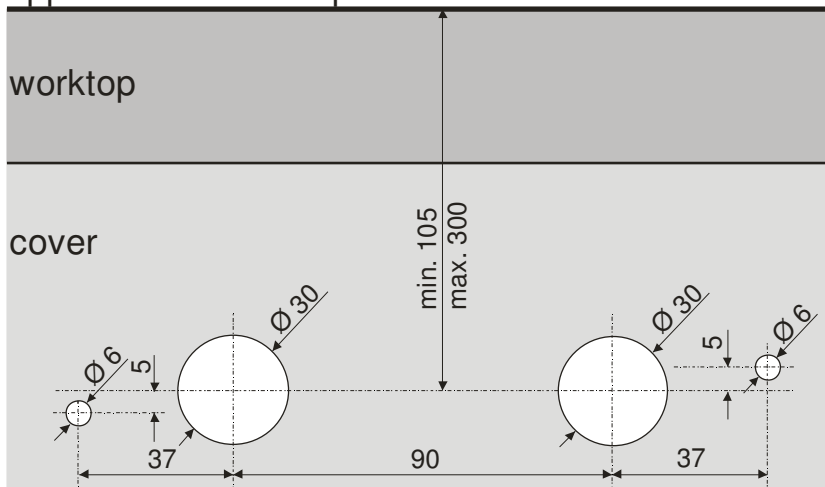
BORA built-in appliances	BORA cooktop extractor fan	Worktop cut-out
		B
1		346
2		716
3		1086
1	1	456
2	1	826
3	1	1196
3	2	1306



Install the installation rail supplied with your appliance between the BORA built-in appliances or the appliance and the BORA cooktop extractor fan.

Installation of the control unit in the front cover of the bottom kitchen cabinet

upper side of worktop



The four bores for the control unit must be made at the centre of the cooktop.



Install a cable protection shelf below the control unit. Provide an opening for the power mains cable at the rear of the cut-out.



Please note that it is not possible to install under-counter appliances below the built-in grill or the control unit.

Installation

- The use of solid timber wall strips behind the built-in grill on the worktop is permissible, provided the required minimum distances are maintained.
- The use of plastic wall strips is not permissible.
- Changes in the surface colour normally result from the effect of light.

Flush installation of built-in grill

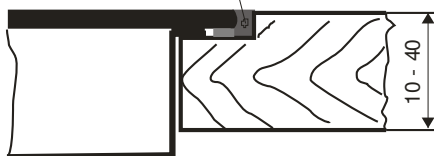


The grill plate might expand during heating by as much as 1 mm at the base and by up to 0.6 mm in width. The cut-out dimensions must therefore be strictly adhered to, as the silicone adhesive is otherwise under too much stress.

When installing one or more appliances to the left and/or right of the Teppanyaki grill, always keep a gap of minimum 2 mm between all appliances.

- Place the grill in the cut-out. Seal the gaps around the grill with a **temperature-resistant silicone adhesive**. Remove excess silicone adhesive with a putty knife.

temperature-resistant
silicone adhesive

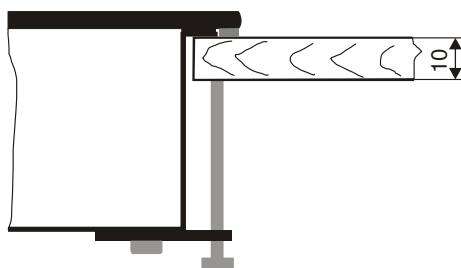
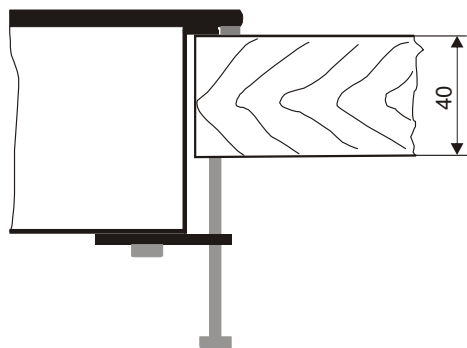


Installation of the built-in grill in the worktop cut-out



When heating up, the grill plate expands by as much as 0.6 mm in width. When installing one or more appliances to the left and/or right of the Teppanyaki grill, always keep a gap of minimum 2 mm between all appliances.

- Place the grill in the cut-out and secure it with the clamps. The clamps can be turned towards the front, rear and side.



The BORA logo must be positioned in the rear right corner of the built-in grill.

Installation of the control unit in the front cover of the bottom kitchen cabinet



Before installing and securing the control unit in the bottom cabinet, connect the electric cable – see section Electric connection.



Install the power cable so that it cannot come into direct contact with the bottom of the built-in grill!

Use a conduit, cable tags or similar devices to secure the cable safely away from the grill bottom.

- Using the enclosed padding panels, adjust the total cover thickness to 36 mm. The front cover and the padding plates must have a total thickness of 36 mm!



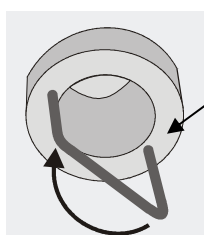
The overall dimension of 36 mm must be strictly observed to ensure proper operation of the control cabinet!

Cover thickness	Overall thickness of the spacer plates	Spacer plates			
		10 mm	5 mm	3 mm	2 mm
34 mm	2 mm				1
33 mm	3 mm			1	
32 mm	4 mm				2
31 mm	5 mm			1	1
30 mm	6 mm			2	
29 mm	7 mm		1		1
28 mm	8 mm		1	1	
27 mm	9 mm		1		2
26 mm	10 mm	1			
25 mm	11 mm		1	2	
24 mm	12 mm	1			1
23 mm	13 mm	1		1	
22 mm	14 mm	1			2
21 mm	15 mm	1	1		
20 mm	16 mm	1		2	
19 mm	17 mm	1	1		1
18 mm	18 mm	1	1	1	
17 mm	19 mm	1	1		2
16 mm	20 mm	1	1	1	1
15 mm	21 mm	1	1	2	
14 mm	22 mm	1	1	1	2
13 mm	23 mm	1	1	2	1

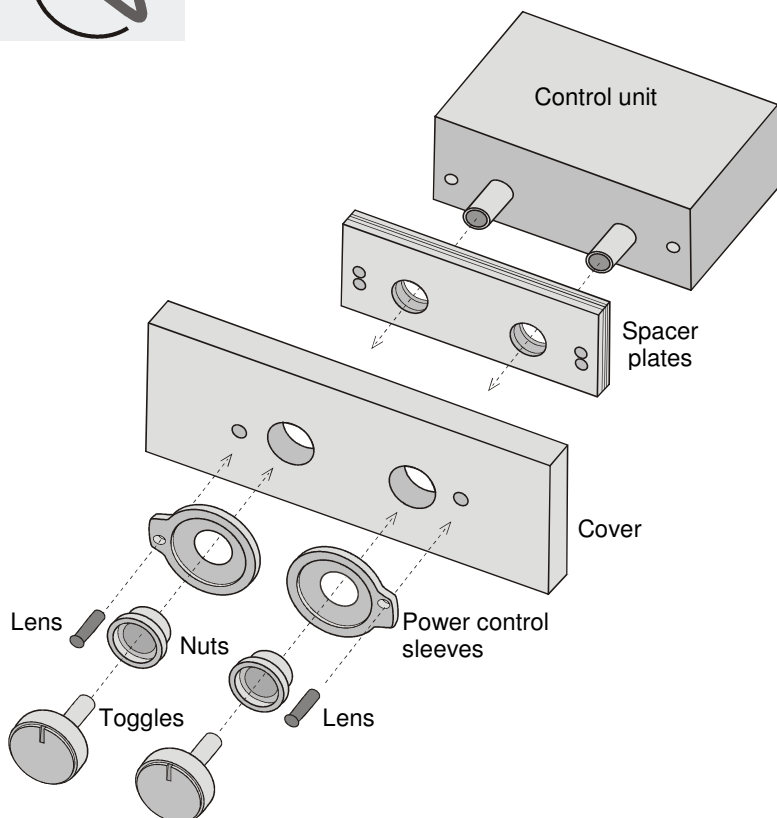
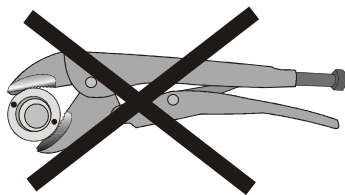
- Insert the lenses (red) into the power control sleeves.
- Insert the control cabinet with mounted spacer plates from the rear into the front cover. Mount the two power control sleeves from the front and secure them with the supplied nuts and fixing bracket. Maximum tightening torque for nuts: 10 Nm.



**Do not tighten the nuts with pliers or a similar tool!
Use only the enclosed fixing bracket!**



Fixing
bracket



Control unit

Spacer
plates

Cover

Lens

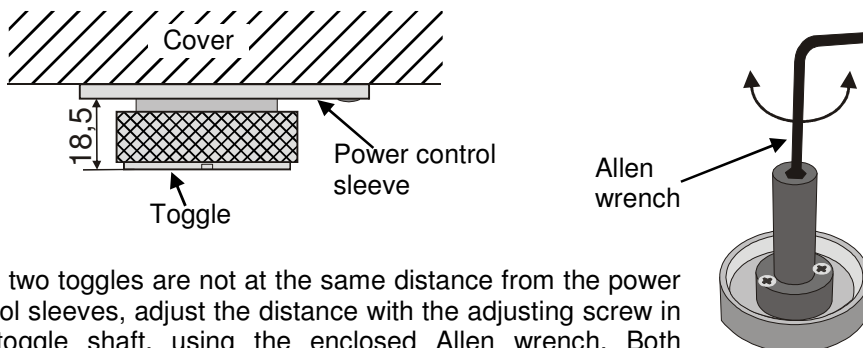
Nuts

Power control
sleeves

Lens

Toggles

- Mount the toggles. Ensure that dimension 18,5 mm is maintained when the knobs are in "0" position.



- If the two toggles are not at the same distance from the power control sleeves, adjust the distance with the adjusting screw in the toggle shaft, using the enclosed Allen wrench. Both toggles must be at a distance of 18,5 mm from the respective sleeve (see above diagram).



Connecting built-in grill to control unit

- Plug the 12-pin adapter of the grill into the respective socket of the control unit.
- Insert the sensor heads of the temperature controller into the recesses for the heating elements, observing the colour codes.



Ensure that the sensor heads engage properly in the recesses!

Left sensor head

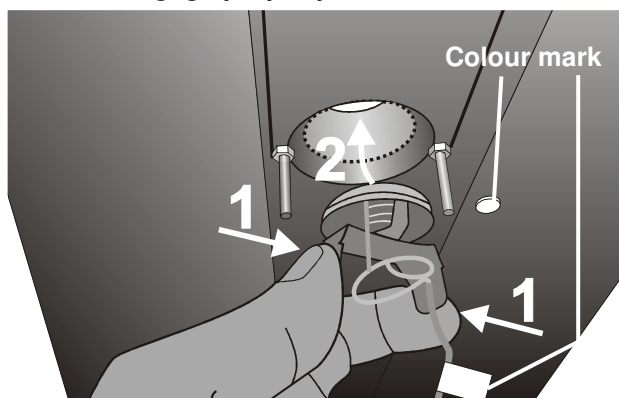


front grill zone

Right sensor head



rear grill zone



Electrical connection

It is obligatory that this appliance be earthed.

When connecting the appliance, ensure the earthwire is connected first and that all wires are connected to the correct terminals.

When connecting the appliance, use a device that ensures that all poles can be disconnected from the power mains with a disconnection distance of minimum 3 mm.

- Suitable devices for this purpose are for example circuit breakers, fuses, automatic circuit breakers and contactors.
- The power cable must at least meet the specifications of type H05VV-F or H05VVH2-F.
- Minimum cross section: 3G2,5 mm² or 4G1,5 mm²
- If the unit is installed through a power socket, the socket must be freely accessible after the unit is fully installed.

CE: The devices conform to the following EU Directives:

- 2004/108/EC EMC Directive
- 2006/95/EC Low-Voltage Directive
- 2009/125/EC Ecodesign Directive

Caution



The circuit breaker or main switch must only be switched on after the appliance is fully installed. The appliance must be installed in the kitchen unit according to the instructions in this installation, operating and maintenance manual.



Please note that we shall not be liable for direct or consequential damage caused by incorrect connection or installation of the appliance. Before carrying out any repairs to the appliance, always disconnect it from the electric power supply. Never open the appliance. For repairs, contact a repair workshop authorized by BORA Lüftungstechnik GmbH.

Safety instructions



The appliance conforms to all relevant technical standards and safety regulations. To prevent injury and accidents, it must be operated properly and safely. Therefore always adhere to the instructions in this installation and operating manual.

Proper use

- The appliance is designed for the preparation of food in a domestic environment. BORA Lüftungstechnik GmbH shall not be liable for damage resulting from improper use or incorrect operation of the appliance.
- All repairs, and in particular repairs to powered components, must be carried out by suitably trained technicians. It is forbidden to make any modifications to the appliance or to attempt to repair it using tools (screwdrivers, etc.). Improper repairs can result in serious injury and damage to the appliance or other property. In the event of a fault or malfunction that requires a repair, read chapter «Repair service». If required, contact BORA Lüftungstechnik GmbH.
- Do not use the grill to heat the room.
- This appliance is not suitable or approved for installation in vehicles.
- Do not place sealed cans or other containers on the Teppanyaki plate, as they could explode when heated, causing injury and damage.
- Keep this manual for future reference. When handing the appliance to a new owner, always include this manual. This enables the new owner to familiarise himself/herself with the appliance and to use it safely and efficiently.
- As the user of the appliance, it is your responsibility to operate it properly and keep it in good working order.

Safety for children

- Packaging material (e.g. foils, polystyrene) can be hazardous to children. Risk of suffocation! Keep packaging away from children.
- The appliance is designed for use by adults who have read this manual. Children are often unable to appreciate the hazards that can occur in connection with the operation of electrical appliances. Children using the appliance must be supervised at all times. Do not allow children to play with the grill.
- The surfaces of cooking appliances and grills become hot during operation. Keep small children away from the grill.
- To protect small children, you can install a child safety guard.

Safe operation

- There might be an unpleasant smell during the first few hours of operation of the grill. This is normal for new appliances. Ensure proper ventilation of the kitchen.
- If you detect any visible damage to the appliance, do not switch it on and contact BORA Lüftungstechnik GmbH.
- If you encounter any malfunctions or other problems with the hob, or if there is visible damage to its surface, switch off the appliance. Disconnect it from the electric power supply (remove fuse or switch off automatic circuit breaker).
- Power cords of electrical appliance must never touch the hot grilling zone. Contact with hot parts of the grill can damage the insulation of the cords.
- The appliance is not designed for operation by persons of limited physical, sensory or mental capacity. Only persons who have the experience and/or skills required for the safe operation of the grill are permitted to use it, unless they are supervised by a person with the necessary knowledge and skills.
- The appliance must not be operated in conjunction with an external timer or remote control system.

Caution! Risk of fire/injury from burning!

- Do not leave the appliance unattended during operation. Overheating oil or fat can ignite and set the extractor hood on fire.
- Oil or fat brought onto the already hot grilling zone can ignite very quickly and cause splashing.
- Never attempt to extinguish burning oil or fat with water! Quench the flames using a cloth or a blanket.
- Do not flambé food under the extractor hood. The flames could ignite the hood.
- Once heated, the surface remains hot even when the appliance is switched off and cools down only very slowly to room temperature. Before cleaning the grill, you must wait until it has fully cooled down.
- If you observe any fumes or fire during operation of the appliance, immediately switch it off at the fuse board.
- Keep the appliance away from pets. Risk of injury from burning!

Preventing damage to the appliance

- If the appliance is overheating, switch it off and allow it to cool down to room temperature.
- Do not stand on the appliance.
- Impacts to the grill surface can damage the appliance. Do not store anything above the appliance.
- Do not use the appliance surface to peel or cut vegetables or fruit. Fine dirt particles and hard utensils can damage the surface of the appliance.
- Do not use the appliance surface as a storage surface. Never place any flammable materials such as cardboard or plastic packaging on the appliance surface.
- When cleaning the grill, ensure that no water penetrates the inside of the appliance. Use only a moist cloth. Do not splash the appliance with water or clean it with a steam cleaner. Penetrating water can damage the appliance!

Your appliance

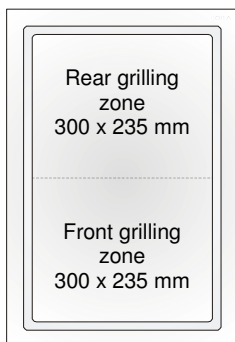
Description of appliance

Equipment

- Child safety feature in control unit
- Two separately controlled grilling zones

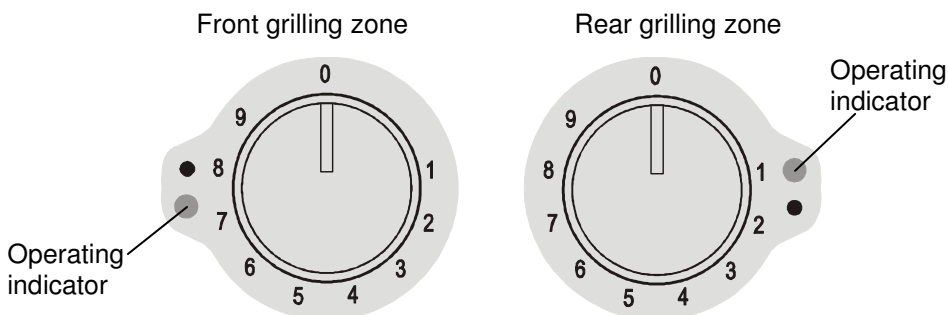
PT 11-000

- Two grilling zones of 300 x 235 mm each
(Total grilling surface 300 x 470 mm)



PTS 11-100 control unit

Power control sleeves



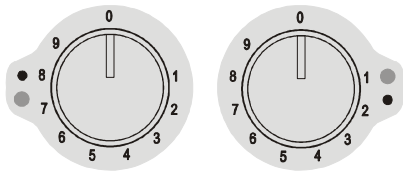
Operating indicator

- If the indicator is lit, the respective grilling zone is switched on.

Operation

Grilling zones

Turn the knob to switch on/off the respective grilling zone and to regulate the heat. After the grilling zone is heated, it is switched on and off in interval mode according to the selected temperature level.



Switching on

- ▶ **Press** the toggle (child safety device) of the turn knob of the grilling zone and turn the knob to the desired temperature.
 - 1 = lowest temperature (surface temperature approx. 100 °C)
 - 9 = highest temperature (surface temperature approx. 250 °C)
 - If the indicator is lit, the respective cooking zone is switched on.

To adjust the temperature

Food	Temperature level
Warming cooked food	1-2
Stewing fruit such as sliced apples, peaches, bananas, etc.	3-4
Sautéing chopped vegetables such as mushrooms, peppers, onions, etc., frying eggs, veal and poultry	4-6
Frying breaded or battered fish, pancakes, sausages, pork and lamb	5-7
Frying beef, fish, etc. at high heat	6-8
Frying cakes, prawns, corn on the cob	8-9

Please note that these temperature levels are only guideline levels. The actual temperature depends on the type, consistency and thickness of the food to be grilled and obviously on you personal taste.



Note regarding acrylamide: According to the latest research, browning of food, in particular products containing starch, can produce acryl amide, which is suspected to cause damage to health. We therefore recommend grilling food only at low temperatures, avoiding excessive browning.

Notes

On the Teppanyaki grill, the food is cooked directly on the grill with or without fat. Your Teppanyaki grill consists of two separately controlled grilling zones. If you need to grill a large amount of food, you can operate the two grilling zones at the same time. To prepare small amounts of food, use the grilling zone at the front for grilling and the zone at the rear to keep the cooked food hot. In this case, the rear grilling zone must be set to a lower temperature.

- Before using the Teppanyaki grill, wipe it with a clean cloth to remove any dust or dirt.
- Heat the Teppanyaki plate for 8 to 10 minutes at the temperature level you wish to use for cooking.
- Ensure that the plate is sufficiently hot before placing the food on it. This is particularly important when frying meat. If the grilling zone is not hot enough, the meat might lose its juice and becomes chewy.
- Use only a little oil or fat. Cook marinated food without additional oil or fat.
- Use only oil or fat that is suitable for cooking at high temperatures.
- Frequent marinating improves the taste of the food.
- Remove any excess liquid using a paper kitchen towel to prevent splashing.
- To prevent the meat from becoming dry, only season it with salt after grilling is completed.



If the following occurs, please note that this does not indicate a fault in the grilling plate and its function is not in any way impaired:

- When in operation, the Teppanyaki plate expands and can cause noises.
- Grilling plates that are frequently used might show slight bulging at the centre across the zone separation.
- When grilling food or heating the grilling plate at maximum temperature level, the stainless steel plate above the grilling zones might become slightly brown.

Switching off

- Turn the knob to position «0».
 - The operating indicator is off.

Before using the grill for the first time

- Clean the Teppanyaki plate with washing-up liquid and warm water. Dry it with a soft cloth, wiping it in finishing direction.



Heat up one grilling zone without food by setting it to level 8 for approx. 25 minutes. Then heat the second grilling zone in the same way.

Maintenance and care

Cleaning



Before cleaning the appliance, let it cool down.



While cleaning the appliance, ensure that the grilling zones are not inadvertently switched on.

Do not clean the appliance with a steam cleaner!

Cleaning of grilling plate

Clean the grilling plate after each use. Immediately remove any spilled food or liquid from the grill surface, as it might be more difficult to clean the top after the dirt has dried.

- ▶ Always clean the grilling plate in the finishing direction and not with rotary movements.
- ▶ Clean the grill plate with a soft cloth or sponge, water and a suitable household detergent or special care product.



Never clean the glass-ceramic top with abrasive cleaners, scouring pads, steel wool pads, etc., as this could damage the surface.

The use of aggressive chemicals and cleaners such as oven spray cleaners, stain removers, rust removers and dishwasher detergents is prohibited.

Never use cleaning products such as soda, ammonium, acidic or chloride solutions.



While the grill is still hot (approx. 80-90 °C), fill it to a level of approx. 2 to 3 mm with water. Soak the grill surface for about 15 minutes. Remove large dirt particles with a scraper (in finishing direction). Remove the water and dissolved dirt with a soft cloth or a kitchen paper towel.



Instructions for easier cleaning of grill surface

Dissolve a table spoon of citric acid in a bowl with hot water (approx. 200 ml). Citric acid in power form as gelling agent is available from nearly every grocery shop. Pour the content of the cup carefully on the grill surface of the still warm Tepan Yaki (approx. 80-90 °C).

Leave for approximately 5 minutes. In the meantime loosen burnt-in grill residues and the like by means of a plastic brush (washing-up brush).

Use a sponge, cloth or kitchen towel to fully remove the citric acid mixture from the grill surface. Clean the grill surface using a clean cloth and clear water, and then dry it.

Note: Avoid contact of citric acid grill residue mixture with adjacent surfaces, particularly marble or stone work surfaces (risk of damages!).

- ▶ Remove light dirt with a moist cloth and washing-up liquid.
- ▶ To prevent water or lime scale stains on the surface (yellow stains), always dry all surfaces cleaned with water using a soft cloth.
- ▶ Remove persistent dirt with a spatula.
- ▶ Subsequently clean the grilling plate with a clean moist cloth and a few drops of glass-ceramic and/or stainless steel cleaner. Always observe the use instructions on the packaging.
- ▶ Dry the appliance with a clean, soft cloth.
- ▶ Never use stainless steel care products on the Teppanyaki plate!

Cleaning toggles

- When removing and mounting the toggles, do not confuse them, as they might be designed to fit only onto a pin of a certain size.
- Clean the toggles with a soft cloth or sponge, water and a conventional stainless steel cleaner or special care product (Chromol, Caramba, etc).
- Do **not** clean the toggles in the dishwasher.

Troubleshooting

What to do, if ...

... there are unpleasant smells when the grill is used for the first time after commissioning

Possible cause	Remedy
■ This is normal for brand-new appliances.	▶ Ventilate the room. ▶ The smell will disappear after a few hours of operation of the cooktop.

... the appliance fails to work and all indicators remain off

Possible cause	Remedy
■ Fuse or automatic circuit breaker of your apartment or house installation is defective or has been triggered.	▶ Change fuse. ▶ Reset automatic circuit breaker.
■ The fuse or the automatic circuit breaker is repeatedly triggered.	▶ Call BORA Lüftungstechnik GmbH.
■ Power failure.	▶ Check power supply.

Disposal

Packaging

- The packaging material (cardboard, PE plastic foil and EPS polystyrene) is labelled for recycling and should be disposed of in an environmentally friendly manner.

Dismantling

- Disconnect the appliance from the power supply. For permanently installed appliances, this must be done by an approved electrician!

Safety

- To prevent accidents and injury caused by improper handling, especially by children playing with the appliance, disconnect it permanently from the power supply.
- Pull the plug from the power socket or have an electrician disconnect the cable. Then cut the power cord from the appliance.

Disposal

- The materials of the appliance can be recycled. Therefore dispose of the appliance through an approved recycling company.
- The type plate of the appliance bears the  symbol. It indicates that disposal of the product with normal household waste is prohibited.
- You must dispose of the appliance according to the applicable statutory waste regulations.

For more information on the safe handling and recycling of the product, contact your local authority, recycling centre or the dealer from which you have purchased the appliance.

Repair service

If you need to contact use in connection with a fault or an order, please always quote the manufacturer code (FD) and the model of your appliance.

These details are included on the last page of this manual and printed on the type plate of your appliance.

Notes

Type plate grill

Type plate control unit



BORA Lüftungstechnik GmbH

Rosenheimer Str. 32

83064 Raubling

Germany

Fon +49 (0)8035 / 907 240

Fax +49 (0)8035 / 907 249

info@boragmbh.com

www.boragmbh.com

**Tepan Edelstahlgrill:
PT-UM-GB-0010910**

05.2011 - 1031068

Teppanyaki en acier inox
avec coffret de commande

PT 11-000



Instructions de montage et de service

Cher cliente BORA, cher client BORA,

Nous vous remercions d'avoir décidé d'acheter un de nos produits.

Votre appareil satisfait à des exigences élevées et sa commande est simple. Prenez quand même du temps pour lire les présentes instructions de montage, de service et d'entretien. Cela vous permettra de vous familiariser avec l'appareil et de l'utiliser de manière optimale et sans dysfonctionnements.

Veuillez respecter les consignes de sécurité (page 15 et suivantes).

Nous vous souhaitons bon divertissement pendant l'utilisation !

Modifications

Le texte, les images et les données reflètent l'état technique de l'appareil au moment de la mise à l'impression des présentes instructions de montage et de service. Sous réserve de modifications dans l'intérêt du développement.

Symboles utilisés



Précède toutes les instructions importantes pour la sécurité. Le non-respect peut entraîner des blessures et des dommages sur l'appareil ou les meubles !

- Précède les étapes de travail que vous devez réaliser l'une après l'autre
- Décrit la réaction de l'appareil à l'étape de travail respective
- Précède une énumération



Précède des consignes utiles pour l'utilisateur

Les présentes instructions de montage et de service s'appliquent aux modèles suivants :

Teppanyaki	Coffret de commande
PT 11-000	PTS 11-100

Imprimé sur papier blanchi sans chlore - notre contribution à la protection de l'environnement.

Table des matières

Montage	5
Avant l'installation	5
Installation affleurante du gril à encastrer	5
Installation du gril à encastrer dans l'évidement d'un plan de travail	7
Installation du coffret de commande dans le cache du sous-meuble	9
Installation	9
Installation affleurante du gril à encastrer	10
Installation du gril à encastrer dans l'évidement d'un plan de travail	10
Installation du coffret de commande dans le cache du sous-meuble	11
Connexion entre le gril à encastrer et le coffret de commande	13
Alimentation électrique	14
Attention	14
Consignes de sécurité	15
Utilisation conforme	15
Présence d'enfants dans le foyer	15
Utilisation	16
Attention, risque de brûlures/d'incendie	16
Comment éviter les dommages au niveau de l'appareil ..	17
Votre appareil	18
Description des l'appareil	18
Équipement	18
Commande	19
Zones de gril	19
Activer	19
Les réglages	19
Consignes	20
Désactiver	20
Avant de griller la première fois	21
Soin et entretien	22
Nettoyage	22
Nettoyage de la plaque du gril	22
Nettoyage des interrupteurs	23
Dépannage autonome	24
Quoi faire si	24

Élimination 25

Service de réparation..... 25

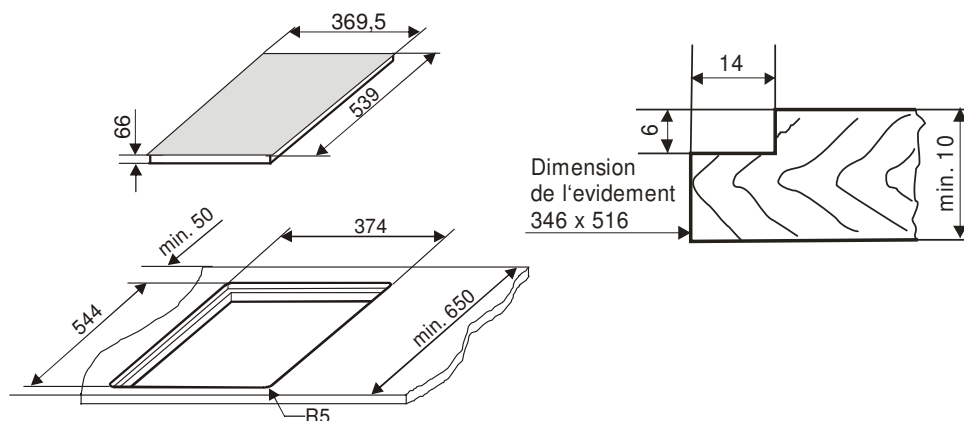
Notes..... 26

Montage

Avant l'installation

- Le gril à encastrer est prévu pour l'installation dans l'évidement correspondant dans un plan de travail. Le coffret de commande correspondant est installé dans le cache du sous-meuble.
- Le gril doit exclusivement être installé et raccordé au réseau électrique en respectant les instructions de montage figurant ci-après. Faire effectuer les travaux nécessaires par un installateur/électricien agréé.
- Éliminer le matériel d'emballage selon les prescriptions locales.

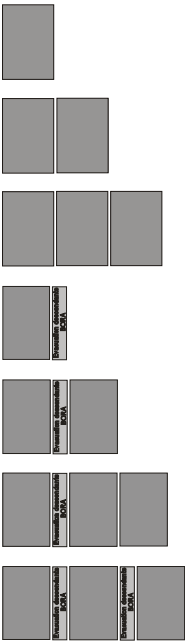
Installation affleurante du gril à encastrer



Distance minimale de 50 mm entre le bord extérieur de l'évidement et les parois arrière et latérale.

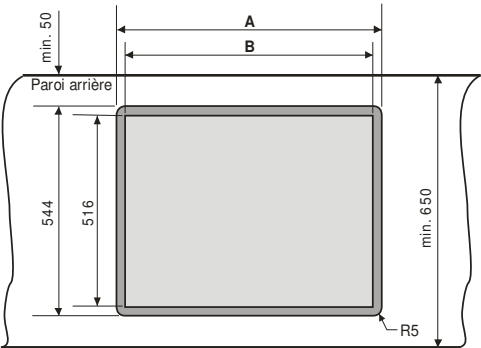
- Pour ce qui est des meubles encastrés, le revêtement plastique ou bien la feuille de placage doivent être apposés avec de la colle résistante à la chaleur, car sinon, le revêtement ou la feuille de placage risque de se déformer ou de se détacher, notamment sur le petit côté.
- Les bords bruts de l'évidement doivent être scellés à l'aide d'une substance étanche à l'eau telle que p.ex. le silicone.

Dimensions des évidements pour l'installations de tables de cuisson ou de tables de cuisson et du système de ventilation à évacuation descendante BORA l'un à côté de l'autre.

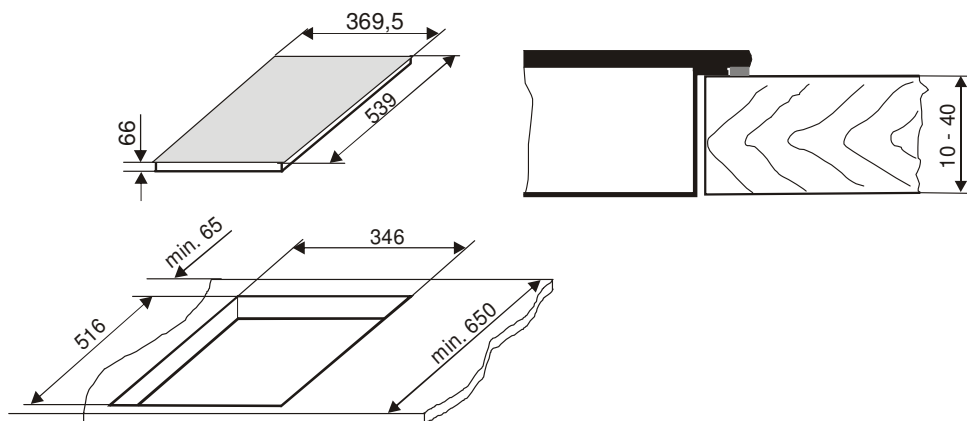


Tables de cuisson	Evacuation descenddante BORA	Evidement dans le plan de travail	
		A	B
1		374	346
2		744	716
3		1114	1086
1	1	484	456
2	1	854	826
3	1	1224	1196
3	2	1334	1306

Entre les tables de cuisson ou les tables de cuisson et le système de ventilation à évacuation descendante BORA, il faut monter le rail de montage qui est joint à l'appareil respectif.



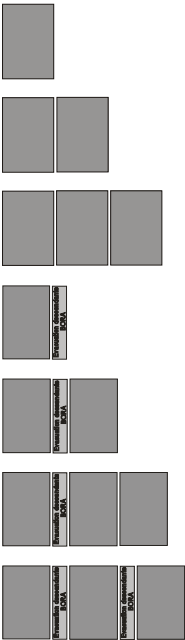
Installation du gril à encastrer dans l'évidement d'un plan de travail



Distance minimale de 65 mm entre le bord de l'évidement et les parois arrière et latérale.

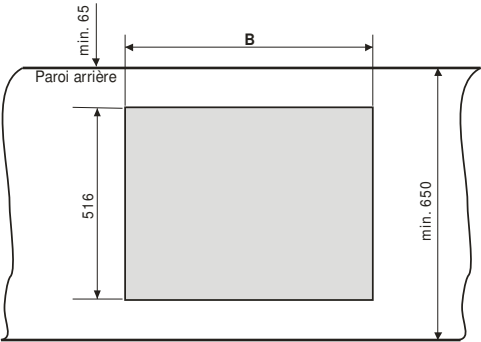
- Pour ce qui est des meubles encastrés, le revêtement plastique ou bien la feuille de placage doivent être apposés avec de la colle résistante à la chaleur, car sinon, le revêtement ou la feuille de placage risque de se déformer ou de se détacher, notamment sur le petit côté.
- Les bords bruts de l'évidement doivent être scellés à l'aide d'une substance étanche à l'eau telle que p.ex. le silicone.

Dimensions des évidements pour l'installations de tables de cuisson ou de tables de cuisson et du système de ventilation à évacuation descendante BORA l'un à côté de l'autre.



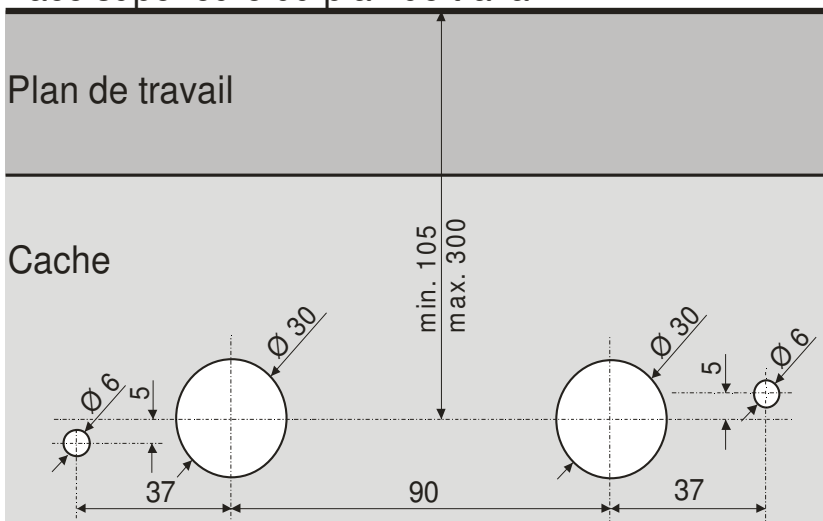
Tables de cuisson	Evacuation descendante BORA	Evidement dans le plan de travail
		B
1		346
2		716
3		1086
1	1	456
2	1	826
3	1	1196
3	2	1306

Entre les tables de cuisson ou les tables de cuisson et le système de ventilation à évacuation descendante BORA, il faut monter le rail de montage qui est joint à l'appareil respectif.



Installation du coffret de commande dans le cache du sous-meuble

Face supérieure du plan de travail



Percer les quatre trous pour le coffret de commande au milieu par rapport à la table de cuisson.



Au-dessous du coffret de commande, il faut monter une plaque de protection des câbles (plaque intermédiaire). Dans la zone arrière, il faut prévoir un évidement pour passer le câble d'alimentation.



Il n'est pas possible d'installer des appareils sous plan au-dessous de la table de cuisson ou du coffret de commande.

Installation

- L'installation de plinthes murales en bois massif sur le plan de travail derrière la table de cuisson à encastrer est admissible dans la mesure où les distances minimales sont respectées.
- L'utilisation de plinthes murales en plastique est interdite.
- Des changements de la couleur de la surface sont dus à la lumière.

Installation affleurante du gril à encastrer

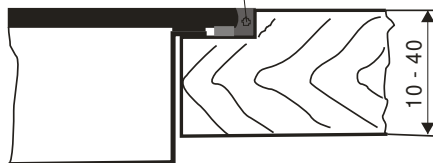


Lors du chauffage, la plaque du gril peut s'agrandir jusqu'à 1 mm en profondeur et jusqu'à 0,6 mm en largeur. Il faut alors respecter strictement les dimensions de l'évidement afin d'éviter que la colle au silicone soit comprimée trop fortement.

En cas d'installation de plusieurs appareils l'un à côté de l'autre à gauche et/ou à droite du teppanyaki, respecter une fente d'au moins 2 mm entre les appareils.

- Placer le gril à encastrer dans l'évidement. Ensuite, remplir la fente de **colle au silicone résistante à la chaleur**. Enlever la colle excédentaire à l'aide d'une spatule.

Colle au silicone
résistante à la chaleur

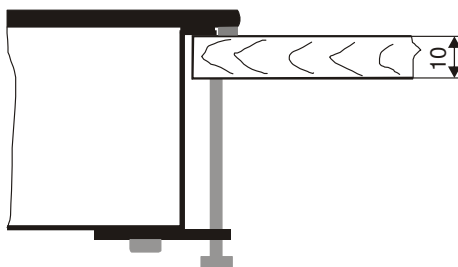
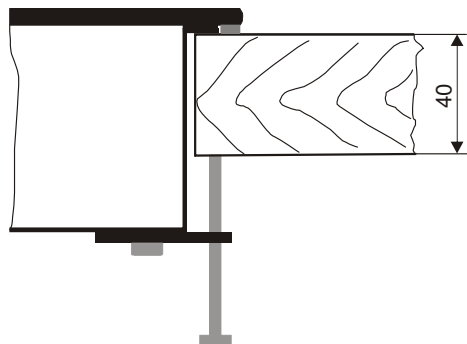


Installation du gril à encastrer dans l'évidement d'un plan de travail



Lors du chauffage, la plaque du gril peut s'agrandir jusqu'à 0,6 mm en largeur. En cas d'installation de plusieurs appareils l'un à côté de l'autre à gauche et/ou à droite du teppanyaki, respecter alors une fente d'au moins 2 mm entre les appareils.

- Placer le gril à encastrer dans l'évidement et le fixer à l'aide des éléments de serrage. Les éléments de serrage peuvent être tournés en avant, en arrière ou à côté.



Installer le gril à encastrer de sorte que le logo BORA se situe à droite à l'arrière.

Installation du coffret de commande dans le cache du sous-meuble



Avant de placer et de fixer le coffret de commande dans le sous-meuble, établir l'alimentation électrique – voir la section Raccordement électrique.



Poser le câble secteur de sorte qu'il ne puisse pas toucher la face inférieure du grill à encastrer!

Utiliser un caniveau de câbles, des attaches-câbles ou des dispositifs similaires afin d'assurer la pose correcte du câble secteur.

- ▶ À l'aide des plaques de compensation jointes, réaliser une épaisseur totale du cache de 36 mm, soit le total de l'épaisseur du cache et des plaques de compensation égale 36 mm !



Cette épaisseur totale de 36 mm doit absolument être respectée afin de garantir le fonctionnement impeccable du coffret de commande !

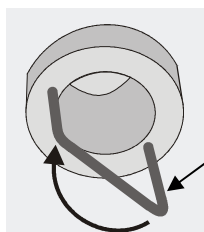
Épaisseur du cache	Épaisseur totale des plaques de compensation	Plaques de compensation			
		10 mm	5 mm	3 mm	2 mm
34 mm	2 mm				1
33 mm	3 mm			1	
32 mm	4 mm				2
31 mm	5 mm			1	1
30 mm	6 mm			2	
29 mm	7 mm		1		1
28 mm	8 mm		1	1	
27 mm	9 mm		1		2
26 mm	10 mm	1			
25 mm	11 mm		1	2	
24 mm	12 mm	1			1
23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

- Enfiler les lentilles (rouges) dans les boutons de réglage.
- Depuis l'arrière, enficher le coffret de commande avec les plaques de compensation enfichées, dans le cache. Sur la face avant, enficher les deux boutons de réglage et les fixer à l'aide des écrous et de l'étrier de fixation joints. Couple de serrage maximal des écrous : 10 Nm.

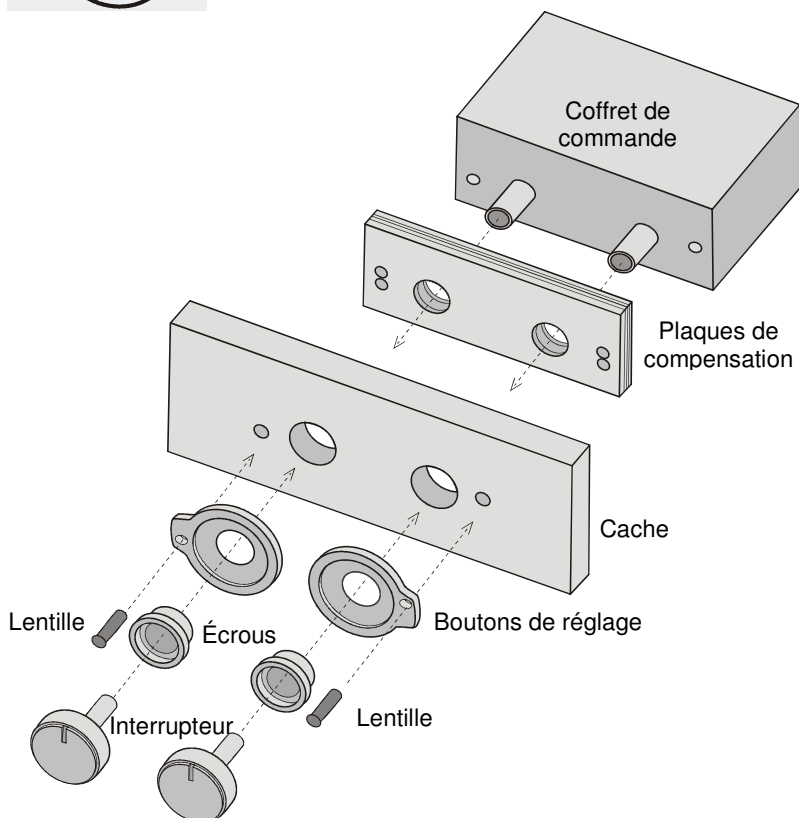
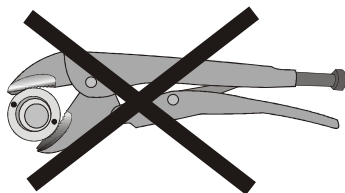


L'écrou ne doit en aucun cas être serré à l'aide d'une pince ou d'un outil similaire !

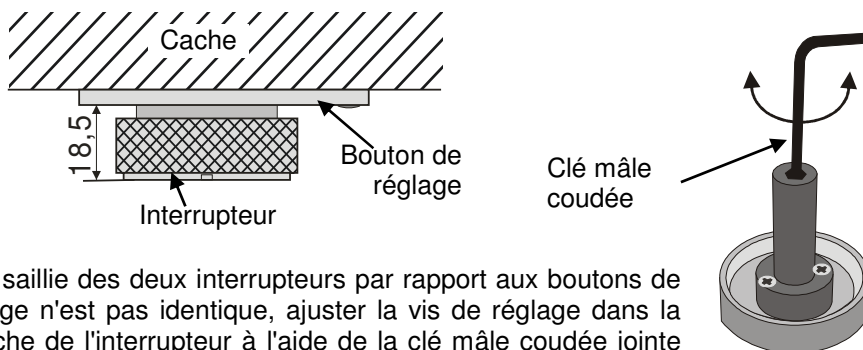
Utiliser exclusivement l'étrier de fixation joint !



Étrier de fixation



- Enficher l'interrupteur et contrôler la saillie de 18,5 mm à la position 0.



- Si la saillie des deux interrupteurs par rapport aux boutons de réglage n'est pas identique, ajuster la vis de réglage dans le manche de l'interrupteur à l'aide de la clé mâle coudée jointe de sorte que la saillie de tous les deux interrupteurs est de 18,5 mm (voir le dessin ci-dessus).



Connexion entre le gril à encastrer et le coffret de commande

- Enficher la fiche à 12 pôles du gril à encastrer dans la prise correspondante du coffret de commande.
- Enficher les têtes de mesure des thermostats dans le support des éléments de chauffage en tenant compte des couleurs.



S'assurer de l'encliquetage des têtes de mesure!

Tête de mesure gauche

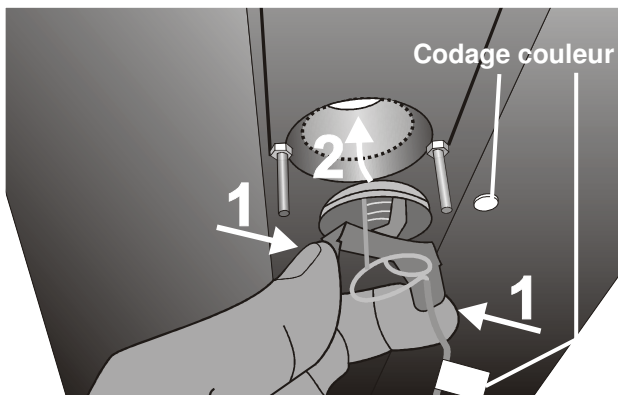


zone de gril avant

Tête de mesure droite



zone de gril arrière



Alimentation électrique

Lors du raccordement de l'appareil, il faut prévoir une installation permettant de le déconnecter du réseau sur tous les pôles en respectant une largeur d'ouverture du contact d'au moins 3 mm.

- Sont considérés comme dispositifs de coupure adéquats les disjoncteurs, les fusibles, les coupe-circuits automatiques et les contacteurs.
- Le câble d'alimentation à utiliser (déjà prémonté) doit être au moins du type H05VV-F ou H05VVH2-F.
- Section: 3G2,5 mm² resp. 4G1,5 mm²
- Si l'appareil est branché via une fiche, celle-ci doit rester accessible également après le montage de l'appareil.

CE: Ces appareils sont conformes aux directives CE suivantes:

- 2004/108/CE Directive - Compatibilité électromagnétique
- 2006/95/CE Directive - Basse tension
- 2009/125/CE Directive - Écoconception

Attention



N'activer le fusible ou l'interrupteur principal qu'après l'installation des appareils. Les appareils doivent être encastrés dans les meubles selon les présentes instructions de montage et de service.



Nous vous prions urgemment de considérer que nous déclinons toute responsabilité pour les dommages directs et indirects qui résultent d'un branchement incorrect ou d'une installation incorrecte. Toujours couper l'alimentation électrique avant d'effectuer des travaux de réparation sur les appareils. Ne jamais ouvrir les appareils. En cas de besoin, veuillez contacter un service de réparation agréé par la BORA Lüftungstechnik GmbH.

Consignes de sécurité



L'appareil est conforme aux règles techniques reconnues et aux prescriptions de sécurité applicables en la matière. Afin d'éviter des dommages et des accidents, il est pourtant nécessaire d'utiliser l'appareil correctement. Veuillez respecter les consignes figurant dans les présentes instructions de montage et de service.

Utilisation conforme

- L'appareil est prévu pour la préparation de repas dans la sphère privée et n'est pas destiné à l'utilisation industrielle. Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages éventuels en cas d'utilisation non-conforme ou de manipulation incorrecte.
- Les travaux de réparation - notamment sur les composants sous tension - doivent uniquement être réalisés par des personnes qualifiées qui ont suivi une formation relative à cet appareil. Il est interdit de modifier, de manipuler ou d'essayer de réparer l'appareil - notamment en utilisant des outils (tournevis etc.). Les réparations incorrectes risquent de causer des accidents graves, des dommages sur l'appareil et sur les meubles, ainsi que des dysfonctionnements. En cas d'un dysfonctionnement sur votre appareil ou en cas d'un ordre de réparation, veuillez respecter les consignes au chapitre « Service de réparation ». En cas de besoin, contactez la BORA Lüftungstechnik GmbH.
- L'appareil ne doit pas être utilisé pour chauffer la pièce.
- L'appareil ne convient pas et n'est pas homologuée pour l'installation dans des véhicules.
- Ne pas chauffer des conserves ou autres récipients fermés sur la plaque du gril. La surpression en résultant risque de faire exploser le récipient et d'entraîner des blessures, des brûlures et/ou des dommages.
- Conservez soigneusement les présentes instructions afin de pouvoir les consulter à tout moment. Si vous vendez ou donnez l'appareil à des tiers, joignez toujours les présentes instructions. Le nouveau propriétaire pourra s'informer ainsi sur la commande correcte de l'appareil et sur les consignes à ce sujet.
- En tant qu'utilisateur, vous êtes responsable de l'entretien et de l'utilisation conforme de l'appareil dans votre foyer.

Présence d'enfants dans le foyer

- Le matériel d'emballage (p.ex. films, polystyrène) peut être dangereux pour les enfants. Risque d'étouffement ! Maintenez le matériel d'emballage à distance des enfants.
- L'appareil est destiné à l'utilisation par les adultes qui connaissent le contenu des présentes instructions de service. Les enfants ne sont généralement pas conscients des risques que recèle la manipulation d'appareils électriques ou à gaz. Veillez donc à assurer la surveillance nécessaire et à ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.

- Les surfaces d'appareils de cuisson se réchauffent. Tenir les enfants à bas âge toujours à l'écart de tels appareils.
- Pour protéger les enfants en bas âge, il est possible d'installer un verrouillage enfants.

Utilisation

- Des odeurs gênantes peuvent se dégager pendant les premières heures de fonctionnement du teppanyaki. Ce phénomène est tout à fait normal dans le cas des appareils neufs. Veillez à ce que la pièce soit bien aérée.
- Si l'appareil présente des dommages visibles, ne le mettez pas en service et contactez la BORA Lüftungstechnik GmbH.
- Mettez l'appareil hors service dès que vous constatez un dysfonctionnement ou que la surface présente des fissures dues à des contraintes mécaniques extrêmes. Désactivez l'appareil et débranchez-le du secteur (dévisser les fusibles ou bien désactiver le coupe-circuit automatique).
- Les câbles d'alimentation d'appareils électriques ne doivent pas toucher les zones de cuisson chaudes ou bien les ustensiles de cuisson. L'isolation électrique risquerait d'être endommagée.
- Les personnes (y compris les enfants), qui, en raison de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales ou de leur inexpérience ou encore de leur absence de connaissances, ne sont pas en mesure d'utiliser l'appareil en toute sécurité, ne sont pas autorisées à se servir de cet appareil sans surveillance ou instructions de la part d'une personne responsable de la sécurité.
- L'appareil n'est pas prévu pour la commande via une minuterie externe ou un système de télécommande externe.

Attention, risque de brûlures/d'incendie !

- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne. De l'huile ou de la graisse surchauffée peut s'enflammer et enflammer une hotte.
- De l'huile ou de la graisse ajoutée ultérieurement à la zone de gril déjà chauffée s'enflamme très rapidement et risque de sauter.
- Si de l'huile ou de la graisse prend feu, n'essayez jamais de l'éteindre avec de l'eau ! Utilisez par exemple un chiffon ou une couverture pour étouffer le feu.
- Ne jamais flamber sous la hotte. Les flammes risquent d'enflammer la hotte.
- Les surfaces chauffées restent brûlantes pendant une durée prolongée même après la désactivation et ne revient que lentement à la température ambiante. Attendez alors suffisamment longtemps avant d'effectuer par exemple des travaux de nettoyage.
- En cas de dégagement de fumée ou de déclenchement d'un incendie lors du fonctionnement, désactivez le fusible de votre installation domestique.
- Eloignez les animaux domestiques. Risque de brûlures!

Comment éviter les dommages au niveau de l'appareil

- En cas de surchauffe, désactivez l'appareil et laissez-le refroidir complètement.
- Ne montez pas sur l'appareil.
- Une sollicitation brusque peut endommager la surface. Ne conservez alors pas d'objets au-dessus de l'appareil.
- Ne pas traiter (épilucher, couper etc.) les fruits et légumes sur la surface. Des particules de salissure fins ou bien des objets durs risquent d'endommager la surface de l'appareil.
- N'utilisez jamais l'appareil comme surface de support. Veillez à ne jamais y déposer des matériaux inflammables, des emballages en carton ou en plastique.
- Lors du nettoyage, il faut veiller à éviter toute pénétration d'eau à l'intérieur de l'appareil. N'utiliser qu'un chiffon légèrement humide. Ne jamais nettoyer l'appareil au jet d'eau ou de vapeur. La pénétration d'eau risque de causer des dommages !

Votre appareil

Description des l'appareil

Équipement

- Sécurité enfant dans le coffret de commande
- Deux zones de gril qui peuvent être commandées et régulées séparément

PT 11-000

- Deux zones de gril de 300 x 235 mm
(au total 300 x 470 mm)

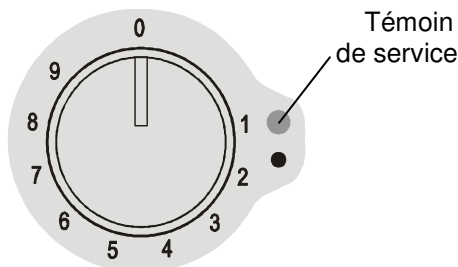
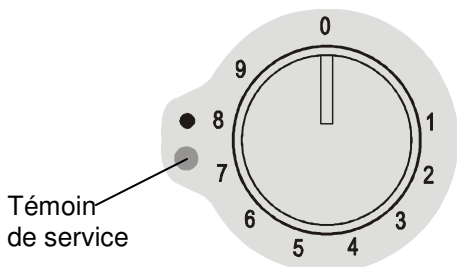


Coffret de commande PTS 11-100

Boutons de réglage

Zone de cuisson avant

Zone de cuisson arrière



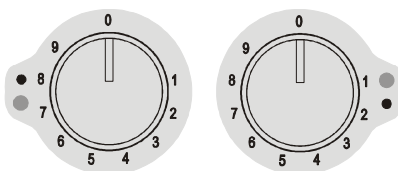
Témoin de service

- Si le témoin de service est allumé, la zone de gril correspondante est activée.

Commande

Zones de gril

Le bouton tournant sert à activer, à désactiver et à réguler la température de la zone de gril correspondante. Après le chauffage, la zone de gril est activée et désactivée en mode d'intervalles en fonction du niveau de température sélectionné.



Activer

► **Enfoncer** l'interrupteur du bouton tournant de la zone de gril (sécurité enfant) et régler le bouton sur le niveau de température désiré.

1 = niveau de température minimal (température de la surface: env. 100 °C)

9 = niveau de température maximal (température de la surface: env. 250 °C)

— Le témoin de service correspondant est allumé.

Les réglages :

Mets	Niveau
Maintenir au chaud	1-2
Étuver des fruits comme p.ex. des rondelles de pommes, des moitiés de pêches, des tranches de bananes etc.	3-4
faire revenir légèrement des légumes coupés, p.ex. champignons, poivrons verts ou rouges, oignons etc., œufs sur le plat, viande de veau ou de volaille	4-6
faire revenir du poisson pané ou enrobé de pâte à friture, des crêpes, des saucisses, la viande de porc ou d'agneau	5-7
saisir à feu vif de la viande de bœuf, du poisson, des boulettes etc.	6-8
faire revenir des galettes de pomme de terre, des crevettes, des épis de maïs	8-9

Les niveaux indiqués servent à l'orientation. Les niveaux effectifs dépendent du type, des caractéristiques et de l'épaisseur des produits à griller et de votre goût personnel.



Remarque relative à l'acrylamide : Selon les connaissances scientifiques, le brunissement intense de produits alimentaires et notamment de produits contenant de l'amidon, peut nuire à la santé suite à l'acrylamide créé.. Par conséquent, nous vous recommandons de cuire les produits à la température la plus faible possible et à ne pas les brunir trop fortement.

Consignes

Les produits sont chauffés avec ou sans graisse directement sur la plaque du gril. Votre teppanyaki se compose de deux zones de gril qui peuvent être réglées indépendamment l'une par rapport à l'autre. Vous pouvez utiliser la plaque complète pour griller de grandes quantités. En cas de quantités moins importantes, vous pouvez utiliser la zone de gril avant pour griller et la zone de gril arrière pour maintenir au chaud les mets à un niveau de température bas.

- Avant toute utilisation, essuyez la plaque avec un chiffon humide pour enlever la poussière ou d'autres salissures qui s'y sont accumulées depuis la dernière utilisation.
- Préchauffez la plaque pendant 8 à 10 minutes au niveau de température que vous souhaitez utiliser après.
- Notamment pour saisir de la viande, il est très important de chauffer le teppanyaki suffisamment avant son utilisation. Si la plaque du gril n'est pas suffisamment chaude, la viande perd son jus et devient dure.
- Utiliser peu d'huile ou de graisse pour rôtir. Ne pas ajouter de la graisse ou de l'huile aux produits marinés.
- Utiliser uniquement de l'huile ou de la graisse qui convient pour les températures élevées.
- Enduire les produits fréquemment de marinade pour rehausser leur goût.
- Tamponner les produits humides avec de l'essuie-tout pour éviter que la graisse ne saute.
- Pour éviter que la viande ne devienne sèche, ne la saler qu'après l'avoir grillée.



Les phénomènes énumérés ci-après ne constituent pas des défauts de la plaque du gril et n'entravent pas du tout son fonctionnement:

- Pendant son fonctionnement, l'élargissement du teppanyaki peut causer des bruits.
- En cas d'utilisation fréquente de la plaque, celle-ci peut se voûter légèrement au milieu, à la limite entre les deux zones.
- Pendant la grillade ou le réchauffement de la plaque du gril aux niveaux de température maximaux, la plaque en acier inox devient légèrement brunâtre aux zones de gril.

Désactiver

- Tourner le bouton tournant sur la position « 0 ».
 - Le témoin de service correspondant s'éteint.

Avant de griller la première fois

- Nettoyez le teppanyaki avec un solution au produit vaisselle et de l'eau tiède. Essuyez-le ensuite dans le sens de polissage en vous servant d'un chiffon doux.



Activez les zones de gril une fois après l'autre pendant env. 25 minutes au niveau 8 sans y mettre des produits à griller. Ainsi, l'odeur du produit neuf est-il éliminé.

Soin et entretien

Nettoyage



Laisser refroidir l'appareil avant de procéder au nettoyage.



Pendant et après le nettoyage, veiller à ce qu'aucune zone de grill ne fonctionne accidentellement.

Ne pas utiliser des nettoyeurs à jet de vapeur !

Nettoyage de la plaque du grill

Nettoyez la plaque du grill après chaque utilisation. Le nettoyage immédiat de la surface vous épargne l'élimination ultérieure pénible d'encrassements résistants.

- Nettoyez la plaque du grill toujours dans le sens du polissage et non pas en effectuant des mouvements circulaires.
- Pour le nettoyage de la surface du grill, utilisez uniquement un chiffon doux ou une éponge, de l'eau et un produit de nettoyage ou d'entretien adapté.



N'utilisez en aucun cas des produits de nettoyage abrasifs, des éponges abrasives universelles, des éponges métalliques etc. car ils risquent d'endommager la surface du grill.

Vous ne devez pas non plus utiliser des produits de nettoyage agressifs tels que les sprays dégraissants four, les détachants, les produits anti-rouille et les produits de nettoyage pour lave-vaisselles.

En outre, il est interdit d'utiliser des produits de nettoyage contenant de la soude, des lessives, de l'ammoniaque, des acides ou des chlorures.



Tant que la plaque est chaude (env. 80-90°C), la remplir d'eau froide d'une profondeur d'environ 2 à 3 mm. Laisser agir l'eau pendant environ 15 minutes. Ensuite, accumuler les résidus grossiers p.ex. à l'aide d'une spatule (dans le sens du polissage) et les enlever. Enlever le liquide et les résidus restants à l'aide d'un chiffon doux ou de papier essuie-tout.



Consignes pour faciliter le nettoyage de la plaque du grill

Dissoudre une cuillère à soupe d'acide citrique dans un bol rempli d'eau chaude (environ 200 ml) L'acide citrique en poudre est disponible en tant que conservateur dans presque tous les magasins alimentaires. Avec précaution, verser le contenu du bol sur la plaque encore chaude du teppanyaki (env. 80 à 90°C).

Laisser agir pendant environ 5 minutes. Entre-temps, détacher des résidus cramés à l'aide d'une brosse plastique (brosse à vaisselle).

En utilisant une éponge, un chiffon ou de l'essuie-tout, enlever le mélange à l'acide citrique complètement de la plaque. Nettoyer la plaque

soigneusement avec un chiffon propre et de l'eau claire et ensuite la sécher.

Attention : Éviter le contact du mélange d'acide citrique et de résidus alimentaires avec les surfaces adjacentes et notamment avec les plans de travail en marbre ou en pierre (risque d'endommagement !).

- ▶ Les salissures légères peuvent être éliminées à l'aide d'un chiffon humide et de produit vaisselle.
- ▶ Pour éviter la formation de taches d'eau ou de calcaire (jaunâtres), utiliser un chiffon doux pour sécher la surface qui a été nettoyée avec de l'eau.
- ▶ Enlever les salissures fortes immédiatement en se servant d'une spatule.
- ▶ Ensuite, nettoyer la plaque du gril avec un chiffon propre et humide en utilisant quelques gouttes d'un produit de nettoyage pour vitrocéramique et/ou acier inox. Observer les instructions de nettoyage figurant sur l'emballage.
- ▶ Sécher ensuite l'appareil en utilisant un chiffon propre et doux.
- ▶ Ne pas utiliser un produit d'entretien pour acier inox sur le teppanyaki!

Nettoyage des interrupteurs

- Veillez à l'ordre lorsque vous retirez et enfichez les interrupteurs parce qu'ils sont adaptés individuellement à l'axe respectif.
- Pour le nettoyage des interrupteurs, utilisez uniquement un chiffon doux ou une éponge, de l'eau et un produit de nettoyage ou d'entretien adapté pour l'acier inox tels que p.ex. Chromol ou Caramba.
- **Ne pas** nettoyer les interrupteurs dans le lave vaisselle.

Dépannage autonome

Quoi faire si ...

... des odeurs désagréables sont dégagées lors de la première mise en service

Cause possible	Remède
■ Ce phénomène est tout à fait normal dans le cas des appareils neufs.	► Assurer une bonne ventilation de la pièce. ► Le dégagement d'odeurs s'arrêtera après les premières heures de service.

... l'appareil ne fonctionne pas et tous les écrans et témoins sont éteints

Cause possible	Remède
■ Un fusible ou un coupe-circuit automatique dans l'appartement ou dans la maison est défectueux.	► Remplacer le fusible. ► Réarmer le coupe-circuit automatique.
■ Le fusible saute ou le coupe-circuit automatique est déclenché à plusieurs reprises.	► Appeler la BORA Lüftungstechnik GmbH.
■ Interruption de l'alimentation électrique.	► Vérifier l'alimentation électrique.

Élimination

Emballage

- Le matériel d'emballage (carton, film plastique PE et polystyrène EPS) est identifié en tant que tel et doit, si possible, être recyclé et éliminé dans le respect de l'environnement.

Désinstallation

- Débranchez l'appareil du secteur. Si l'appareil est installé de manière fixe, le débranchement doit être réalisé par un électricien agréé!
- Débranchez l'appareil du réseau d'alimentation en gaz. Le débranchement doit être réalisé par un installateur de gaz agréé.

Sécurité

- Pour éviter les accidents dus à une utilisation non conforme, notamment par des enfants au cours de leurs jeux, l'appareil doit être verrouillé de sorte à ne plus pouvoir être utilisé.
- Débranchez la fiche de la prise ou faites démonter le raccordement par un électricien. Coupez ensuite le câble d'alimentation au niveau de l'appareil.

Élimination

- L'appareil usé n'est pas un déchet sans valeur. Une élimination conforme permet de recycler les matières premières.
- Le symbole  figure sur la plaque signalétique de l'appareil. Il indique que l'appareil usé ne doit pas être éliminé avec les déchets domestiques usuels.
- L'élimination doit être réalisée conformément aux prescriptions locales relatives à l'élimination des déchets.

Veillez vous adresser aux autorités compétentes de votre administration municipale, au centre de recyclage local des ordures ménagères ou au commerçant auprès duquel vous avez acheté l'appareil pour obtenir des informations supplémentaires sur le traitement, la récupération et le recyclage du produit.

Service de réparation

Si vous prenez contact avec nous en raison d'un dysfonctionnement ou pour une commande, veuillez toujours indiquer le numéro de fabrication (FD) et la désignation de votre appareil.

Vous trouverez ces informations à la dernière page de ces instructions et sur la plaque signalétique de votre appareil.

Notes

Plaque signalétique du
gril à encastrer

Plaque signalétique du
coffret de commande



BORA Lüftungstechnik GmbH

Rosenheimer Str. 32

D-83064 Raubling

Allemagne

Tél. +49 (0)8035 / 907 240

Fax +49 (0)8035 / 907 249

info@boragmbh.com

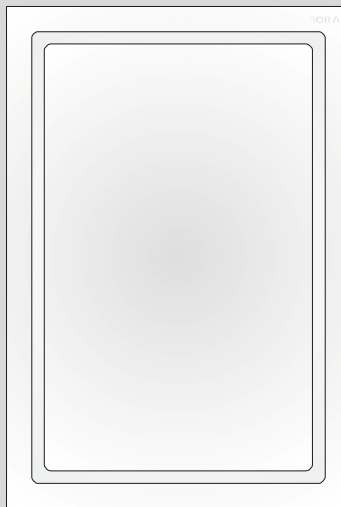
www.boragmbh.com

Tepan Edelstahlgrill:
PT-UM-F-0010910

05.2011 - 1031072

RVS Tepan Yaki
met schakelkast

PT 11-000



Montage- en bediningshandleiding

Beste BORA-klant,

Hartelijk dank voor de aanschaf van een van onze producten.

Uw apparaat voldoet aan de hoogste eisen en de bediening is eenvoudig. Neem toch even de tijd om deze montage- en bedieningshandleiding door te lezen. Zo raakt u vertrouwd met het apparaat en kunt u het optimaal en probleemloos bedienen.

Neem de veiligheidsvoorschriften in acht (zie pagina 15 en verder).

Wij wensen u veel plezier bij het koken!

Wijzigingen

Tekst, afbeeldingen en gegevens voldoen bij het ter perse gaan van deze montage- en bedieningshandleiding aan de technische eisen van de beschreven apparatuur en onderdelen. Wijzigingen als gevolg van verdere ontwikkeling blijven voorbehouden.

Gebruikte symbolen



Aanduiding bij alle instructies die belangrijk zijn voor de veiligheid. Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot persoonlijk letsel, beschadiging van het apparaat of de installatie!

► Markeert de stappen van de werkzaamheden die op volgorde uitgevoerd dienen te worden

— Beschrijft de reactie van het apparaat op uw uitgevoerde stap

■ Markeert een opsomming



Geeft handige gebruikerstips aan

Deze montage- en bedieningshandleiding is van toepassing op de volgende modellen:

Tepan Yaki	Schakelkast
PT 11-000	PTS 11-100

Gedrukt op chloorvrij gebleekt recyclingpapier. Onze bijdrage aan de bescherming van het milieu.

Inhoudsopgave

Montage	5
Voor de inbouw	5
Vlakinbouw van de inbouwgrill	5
Inbouw van de inbouwgrill in de uitsparing van een werkblad.....	7
Inbouw van de schakelkast in de blende van de onderkast	9
Inbouw	9
Vlakinbouw van de inbouwgrill	10
Inbouw van de inbouwgrill in de uitsparing van een werkblad.....	10
Inbouw van de schakelkast in de blende van de onderkast	11
Aansluiting van inbouwgrill op schakelkast	13
Elektrische aansluiting	14
Let op	14
Veiligheidsvoorschriften	15
Voorgeschreven gebruik	15
Bij kinderen in het gezin.....	15
Voor het gebruik.....	16
Voorzichtig, verbrandings- en brandgevaar!.....	16
Zo voorkomt u schade aan het apparaat	17
Uw apparaat	18
Apparaatbeschrijving	18
Uitrusting	18
Bediening	19
Grillzones	19
Inschakelen.....	19
Zo kunt u instellen.....	19
Tip.....	20
Uitschakelen	20
Voordat u de eerste keer gaat grillen.....	21
Verzorging en onderhoud.....	22
Reiniging	22
Reiniging van de grillplaat.....	22
Reiniging van de knoppen	23
Storingen zelf verhelpen	24
Wat moet u doen, als	24

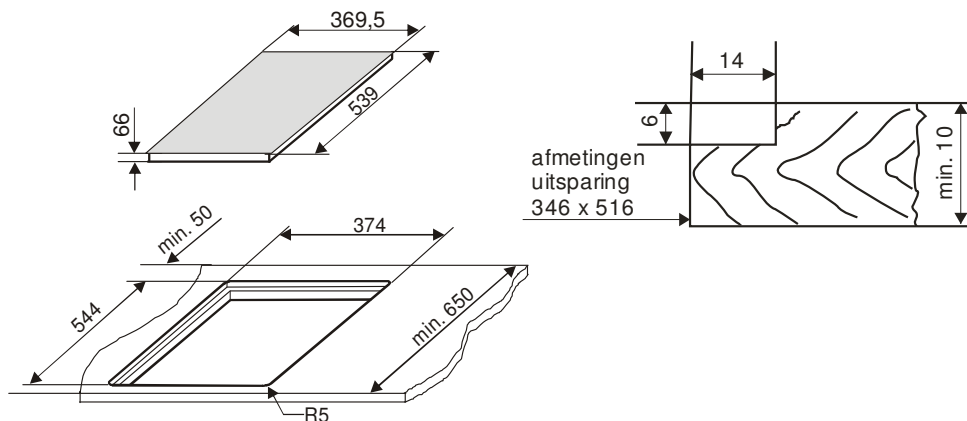
Afvalverwijdering	25
Reparatieservice	25
Notities.....	26

Montage

Voor de inbouw

- De inbouwgrill is bestemd voor montage in de uitsparing van een werkblad. De bijbehorende schakelkast wordt in de blende van de onderkast ingebouwd.
- De grill mag uitsluitend volgens deze installatievoorschriften worden ingebouwd en op het stroomnet worden aangesloten. Laat de benodigde werkzaamheden door een bevoegde installateur/elektricien uitvoeren.
- Verwijder het verpakkingsmateriaal volgens de plaatselijke voorschriften.

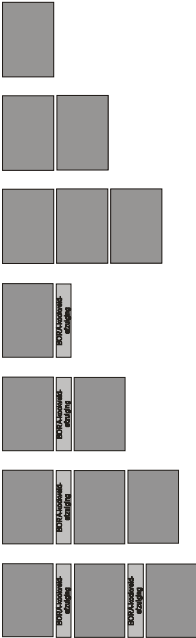
Vlakinbouw van de inbouwgrill



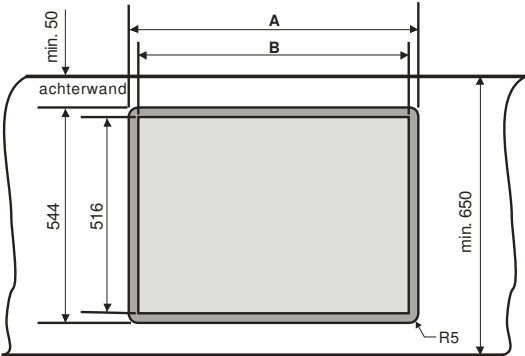
Afstand van de buitenste rand van de uitsparing tot aan de achter- en zijwand moet minimaal 50 mm zijn.

- Bij inbouwmeubelen moet de kunststof bekleding resp. het fineer verwerkt zijn met hittebestendige lijm. Anders kan dit, met name aan de smalle kanten, vervormen of losraken.
- De niet-afgewerkte kanten van de uitsparing dienen met waterdicht materiaal bijv. siliconenkit te worden afgedicht.

Een overzicht van de uitsparingsafmetingen bij de inbouw van BORA-inbouwapparaten resp. BORA-inbouwapparaten en de BORA-kookveldafzuiging:

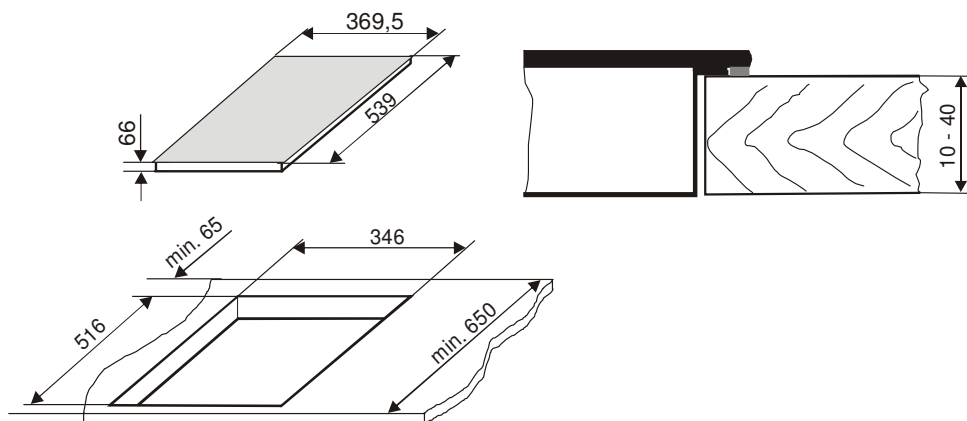


BORA-inbouw-apparaten	BORA-kookveld-afzuiging	Uitsparing van een werkblad	
		A	B
1		374	346
2		744	716
3		1114	1086
1	1	484	456
2	1	854	826
3	1	1224	1196
3	2	1334	1306



Tussen de BORA-inbouwapparaten resp. de BORA-inbouwapparaten en de BORA-kookveldafzuiging dient steeds de bij het apparaat geleverde montagerails te worden gemonteerd.

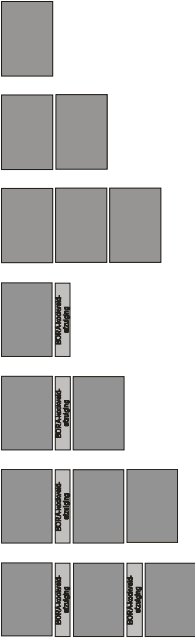
Inbouw van de inbouwgrill in de uitsparing van een werkblad



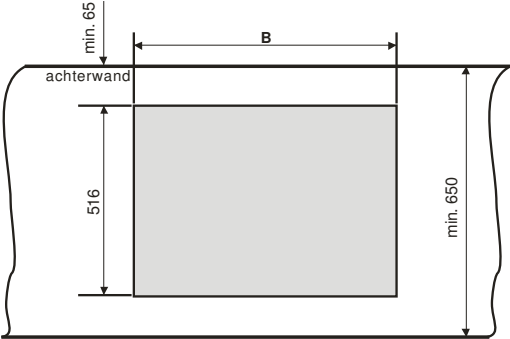
Afstand van de rand van de uitsparing tot aan de achter- en zijwand moet minimaal 65 mm zijn.

- Bij inbouwmeubelen moet de kunststof bekleding resp. het fineer verwerkt zijn met hittebestendige lijm. Anders kan dit, met name aan de smalle kanten, vervormen of losraken.
- De niet-afgewerkte kanten van de uitsparing dienen met waterdicht materiaal bijv. siliconenkit te worden afgedicht.

Een overzicht van de uitsparingsafmetingen bij de inbouw van BORA-inbouwapparaten resp. BORA-inbouwapparaten en de BORA-kookveldafzuiging:



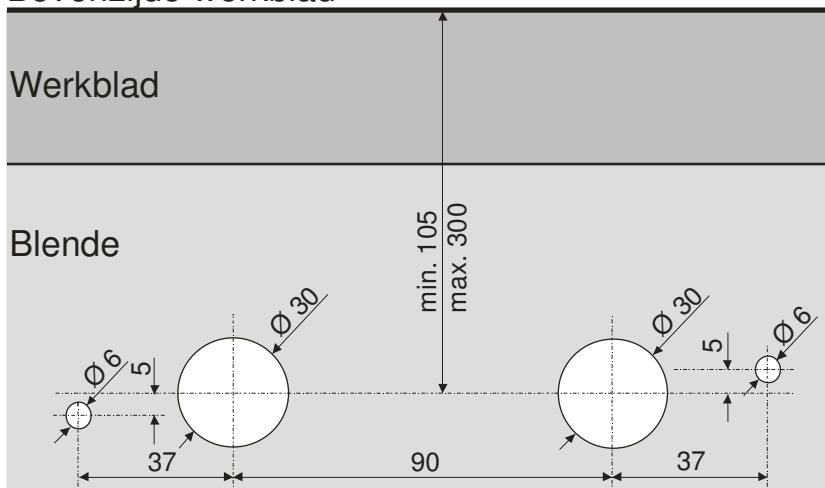
BORA-inbouw-apparaten	BORA-kookveld-afzuiging	Uitsparing van een werkblad
		B
1		346
2		716
3		1086
1	1	456
2	1	826
3	1	1196
3	2	1306



Tussen de BORA-inbouwapparaten resp. de BORA-inbouwapparaten en de BORA-kookveldafzuiging dient steeds de bij het apparaat geleverde montagerails te worden gemonteerd.

Inbouw van de schakelkast in de blende van de onderkast

Bovenzijde werkblad



Breng de vier boorgaten voor de schakelkast in het midden ten opzichte van het kookveld aan.



Onder de schakelkast dient een kabelbeschermingsplaat (tussenschot) te worden aangebracht. In de ruimte aan de achterkant dient een opening voor doorvoering van de voedingskabel te worden aangehouden.



Onder het inbouwapparaat resp. de schakelkast kunnen geen onderbouwapparaten worden ingebouwd.

Inbouw

- Het gebruik van muurafsluitlijsten van massief hout op het werkblad achter de grill is toegestaan, mits de minimale afstanden worden aangehouden.
- Het gebruik van kunststof muurafsluitlijsten is niet toegestaan.
- Verkleuringen van het oppervlak kunnen ontstaan door de inwerking van het licht.

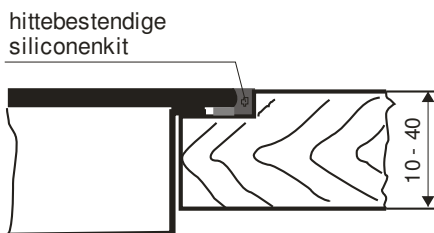
Vlakinbouw van de inbouwgrill



De grillplaat kan bij verwarming in de diepte tot 1 mm en in de breedte tot 0,6 mm uitzetten. Volg de afmetingen voor de uitsparing strikt op omdat anders de siliconenkit te sterk wordt samengeperst.

Bij de inbouw van meerdere apparaten naast elkaar links en/of rechts van de Tepan Yaki dient altijd een kier tussen de apparaten van minimaal 2 mm over te blijven.

- Plaats de inbouwgrill in de uitsparing. Dicht vervolgens de ontstane lijmspleet met **hittebestendige siliconenkit** af. Verwijder de overtollige siliconenkit met een plamuurmes.

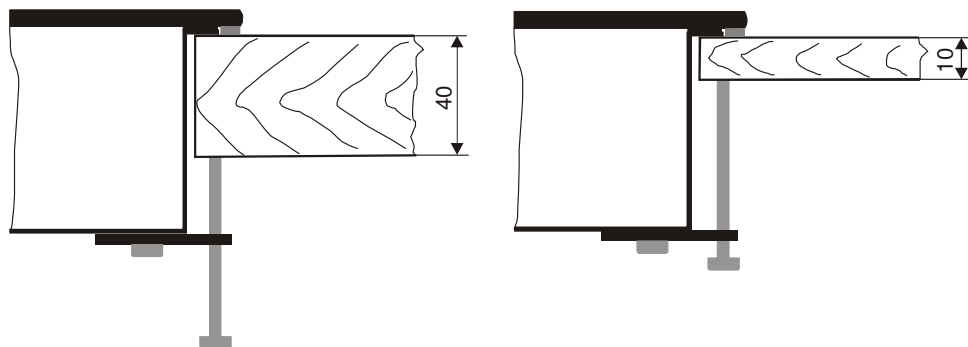


Inbouw van de inbouwgrill in de uitsparing van een werkblad



De grillplaat kan bij verwarming in de breedte tot 0,6 mm uitzetten. Daarom moet bij de inbouw van meerdere apparaten naast elkaar links en/of rechts van de Tepan Yaki altijd een kier tussen de apparaten van minimaal 2 mm overblijven.

- Plaats de inbouwgrill in de uitsparing en zet het met de spanelementen vast. De spanelementen kunnen naar voren resp. naar achteren of zijwaarts worden gedraaid.



Bouw de inbouwgrill zo in dat het BORA-opschrift zich aan de rechterachterzijde bevindt ist.

Inbouw van de schakelkast in de blende van de onderkast



Voor het plaatsen en bevestigen van de schakelkast in de onderkast, moet eerst de elektrische aansluiting tot stand worden gebracht. Zie het hoofdstuk Elektrische aansluiting.



Leg de voedingskabel zo aan dat deze niet tegen de onderkant van de inbouwgrill kan komen te liggen.

Maak gebruik van een kabelkanaal, kabelhouder of soortgelijk hulpmiddel om ervoor te zorgen dat de voedingskabel veilig door de kast wordt geleid.

- ▶ Stel met de meegeleverde compensatieplaten een dikte voor de blende in van in totaal 36 mm. D.w.z. de dikte van de blende en compensatieplaten is samen 36 mm!



De totale afmeting van 36 mm dient absoluut aangehouden te worden om een probleemloze werking van de schakelkast te garanderen!

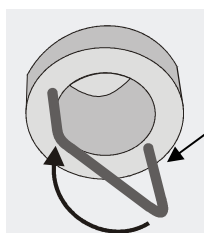
Dikte van blende	Totale dikte van de compensatieplaten	Compensatieplaten			
		10 mm	5 mm	3 mm	2 mm
34 mm	2 mm				1
33 mm	3 mm			1	
32 mm	4 mm				2
31 mm	5 mm			1	1
30 mm	6 mm			2	
29 mm	7 mm		1		1
28 mm	8 mm		1	1	
27 mm	9 mm		1		2
26 mm	10 mm	1			
25 mm	11 mm		1	2	
24 mm	12 mm	1			1
23 mm	13 mm	1		1	
22 mm	14 mm	1			2
21 mm	15 mm	1	1		
20 mm	16 mm	1		2	
19 mm	17 mm	1	1		1
18 mm	18 mm	1	1	1	
17 mm	19 mm	1	1		2
16 mm	20 mm	1	1	1	1
15 mm	21 mm	1	1	2	
14 mm	22 mm	1	1	1	2
13 mm	23 mm	1	1	2	1

- Steek de lenzen in de afsluitringen van de vermogensschakelaars.
- Steek de schakelkast met opgeplaatste compensatieplaten vanaf de achterzijde in de blende. Plaats aan de voorkant de beide afsluitringen van de standenschakelaars en bevestig deze met de meegeleverde moeren en bevestigingsbeugel. Maximaal aanhaalkoppel van de moeren 10 Nm.

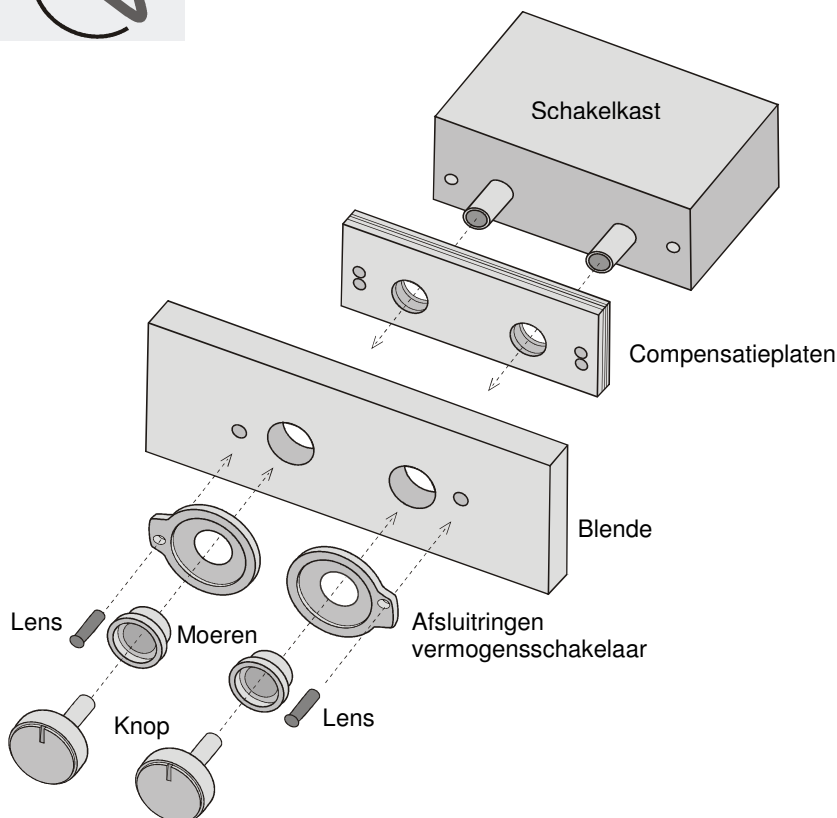
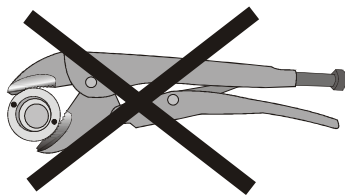


De moer mag in geen geval met een tang of soortgelijk instrument worden aangedraaid.

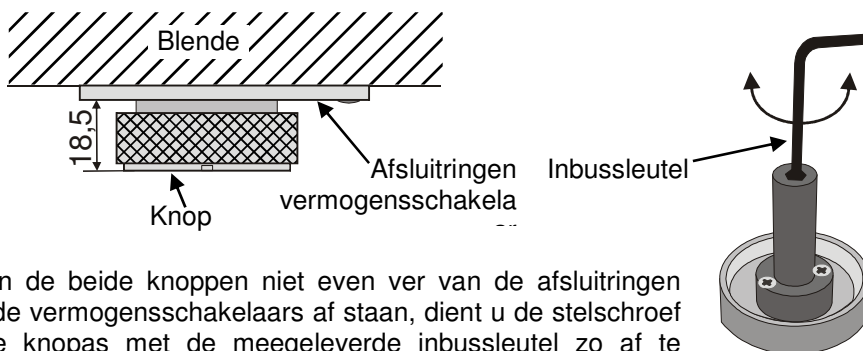
Gebruik alleen de meegeleverde bevestigingsbeugel!



Bevestigings-
beugel



- Plaats de knop en controleer maat 18,5 mm in 0-stand.



- Indien de beide knoppen niet even ver van de afsluitringen van de vermogensschakelaars af staan, dient u de stelschroef in de knopas met de meegeleverde inbussleutel zo af te stellen dat beide knoppen een afstand hebben van 18,5 mm (zie bovenstaande tekening).



Aansluiting van inbouwgrill op schakelkast

- Steek de 12-polige connector van de inbouwgrill in het betreffende busdeel van de schakelkast.
- Steek de sondekop van de temperatuurregelaar conform de kleurmarkering in de opening van de verwarmingselementen.



Controleer of de sondekop goed vastklikt!

Sondekop links

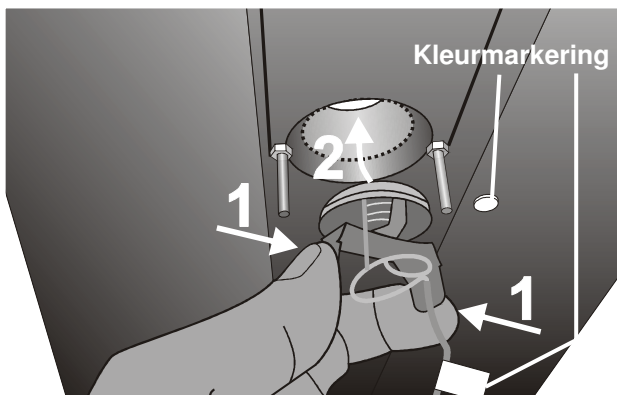


voorste grillzone

Sondekop rechts



achterste grillzone



Elektrische aansluiting

Bij de aansluiting van de schakelkast moet een inrichting worden geïnstalleerd die het mogelijk maakt om de installatie met een contactopeningsbreedte van ten minste 3 mm met alle polen van het net te scheiden.

- Geschikte scheidingsinrichtingen zijn LS-schakelaars, zekeringen, veiligheidsschakelaars of andere beveiligingen.
- De te gebruiken voedingskabel moet minimaal van het type H05VV-F resp. H05VVH2-F zijn.
- Minimale doorsnede: 3G2,5 mm² resp. 4G1,5 mm²
- Indien het apparaat via een stekker wordt aangesloten, moet deze na de montage toegankelijk blijven.

CE: Deze apparaten voldoen aan de volgende EG-richtlijnen:

- 2004/108/EG EMC-richtlijn
- 2006/95/EG Laagspanningsrichtlijn
- 2009/125/EG Eco-design richtlijn

Let op



Schakel de zekering of hoofdschakelaar pas na de inbouw van de apparatuur in. De apparaten moeten volgens deze instructies voor montage en bediening in de meubels worden ingebouwd.



Wij willen u er dringend op wijzen dat wij niet aansprakelijk zijn voor directe en indirecte schade die is ontstaan door een verkeerde aansluiting of ondeskundige inbouw. Bij reparaties dient de stroomtoevoer naar de apparaten altijd uitgeschakeld te worden. De apparaten mogen niet worden geopend. Schakel indien nodig een door BORA Lüftungstechnik GmbH geautoriseerde reparatiedienst in.

Veiligheidsvoorschriften



Het apparaat voldoet aan de erkende technische richtlijnen en de toepasselijke veiligheidsvoorschriften. Om schade en ongevallen te voorkomen, dient het apparaat volgens de instructies en voorschriften te worden gebruikt. Neem daarom de instructies in deze montage- en bedieningshandleiding in acht.

Voorgeschreven gebruik

- Het apparaat is bestemd voor het bereiden van gerechten binnen normaal huishoudelijk gebruik.
- Reparaties, met name aan spanningvoerende delen, mogen uitsluitend door vakkundige installateurs/elektriciens worden uitgevoerd. Er mogen geen wijzigingen, manipulaties of reparaties (met name door middel van gereedschap, bijv. een schroevendraaier) aan het apparaat worden uitgevoerd. Ondeskundige reparaties kunnen leiden tot zwaar persoonlijk letsel, materiële schade aan het apparaat of de installatie en tot functiestoringen. Raadpleeg het gedeelte "Reparatieservice" bij een functiestoring van uw apparaat of als u een afspraak voor een reparatie wilt maken. Neem indien nodig contact op met BORA Lüftungstechnik GmbH.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt voor het verwarmen van de ruimte.
- Dit apparaat is niet geschikt resp. goedgekeurd voor de inbouw in voertuigen.
- Verwarm geen afgesloten blikken of schalen op de Tepan Yaki. De overdruk die ontstaat, kan leiden tot een explosie van het blik waardoor verwondingen, verbrandingen of beschadigingen kunnen ontstaan.
- Bewaar deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig zodat u deze op elk gewenst moment kunt raadplegen. Zorg dat de gebruiksaanwijzing bij het apparaat blijft, wanneer u het verkoopt of aan derden geeft. De nieuwe eigenaar kan zich zo informeren over de juiste bediening van het apparaat en de bijbehorende instructies.
- Als gebruiker bent u verantwoordelijk voor het onderhoud en juiste gebruik van het apparaat binnen uw huishouden.

Bij kinderen in het gezin

- Verpakkingsonderdelen (bijv. folie, piepschuim) kunnen voor kinderen gevaarlijk zijn. Verstikkingsgevaar! Houd de verpakking uit de buurt van kinderen.
- Het apparaat is bestemd voor gebruik door volwassenen die bekend zijn met de inhoud van deze gebruiksaanwijzing. Kinderen kunnen niet inschatten welke gevaren aan verkeerd gebruik van elektrische apparatuur zijn verbonden. Zorg daarom voor het benodigde toezicht en laat kinderen niet met het apparaat spelen.

- Het oppervlak van kook- en grillapparaten wordt heet. Houd kleine kinderen altijd uit de buurt.
- Ter bescherming van kleine kinderen kan een fornuisrek worden aangebracht.

Voor het gebruik

- Tijdens de eerste gebruiksuren van uw Tepan Yaki kan een vreemde geur ontstaan. Dit is een normaal verschijnsel bij fabrieksnieuwe apparatuur. Zorg hierbij voor voldoende ventilatie van de ruimte.
- Indien het apparaat zichtbaar is beschadigd, dient u het niet in gebruik te nemen. Neem in dit geval contact op met BORA Lüftungstechnik.
- Zodra een functiestoring wordt ontdekt moet het apparaat direct buiten gebruik worden genomen. Schakel het apparaat uit en koppel het los van het stroomnet (draai de zekeringen eruit resp. schakel de veiligheidsschakelaar uit).
- Aansluitkabels van elektrische apparaten mogen niet in aanraking komen met de hete grillzones. De elektrische isolatie kan worden beschadigd.
- Het apparaat is niet geschikt voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of gebrek aan ervaring en/of gebrek aan kennis, tenzij zij door een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon worden begeleid of geïnstrueerd over de werking van het apparaat.
- Het apparaat is niet bestemd voor gebruik met een externe tijdschakelklok of een extern afstandsbedieningssysteem.

Voorzichtig, verbrandings- en brandgevaar!

- Het apparaat mag niet zonder toezicht in werking zijn. Oververhitte olie of vet kan beginnen te branden en een afzuigkap in vlam zetten.
- Naderhand op de reeds hete grillzone aangebrachte olie of vet ontbrandt zeer snel en kan spatten.
- Probeer nooit brandend vet of olie met water te blussen. Gebruik bijv. een doek of deken om het vuur te verstikken.
- Ga nooit flamberen onder een afzuigkap. De vlammen kunnen de afzuigkap in brand steken.
- Het verwarmde oppervlak blijft ook na uitschakeling nog lange tijd heet en koelt slechts langzaam af tot kampertemperatuur. Wacht totdat het apparaat is afgekoeld voordat u het bijvoorbeeld gaat reinigen.
- Als tijdens het gebruik rook of brand ontstaat, schakel dan de zekering of schakelaar in uw meterkast uit.
- Houd huisdieren op afstand van het apparaat. Verbrandingsgevaar!

Zo voorkomt u schade aan het apparaat

- Schakel bij oververhitting het apparaat uit en laat het geheel afkoelen.
- Ga niet op het apparaat staan.
- Een plotselinge belasting kan het oppervlak beschadigen. Bewaar dus geen voorwerpen boven het apparaat.
- Bewerk groenten en fruit niet op het oppervlak (schillen, snijden, enz.). Fijne vuildeeltjes of harde voorwerpen kunnen het oppervlak beschadigen.
- Het apparaat mag niet als opbergplank worden gebruikt. Leg geen kleine brandbare materialen, kartonnen en kunststof verpakkingen op het apparaat.
- Zorg bij het reinigen dat geen water binnenin het apparaat terecht komt. Gebruik alleen een licht vochtig gemaakte doek. Spuit het apparaat nooit met water of een stoomreinigingsapparaat schoon. Binnendringend water kan schade veroorzaken!

Uw apparaat

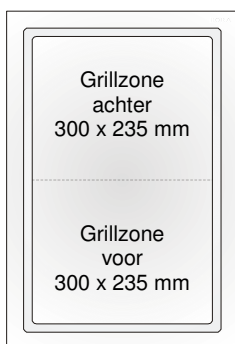
Apparaatbeschrijving

Uitrusting

- Kinderbeveiliging in de schakelkast
- Twee grillzones gescheiden schakel- en regelbaar

PT 11-000

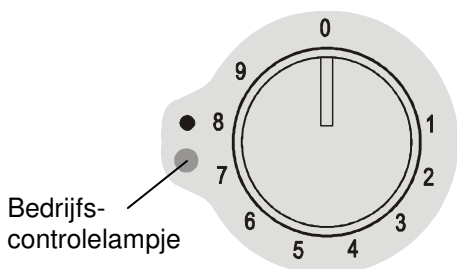
- Twee grillzones van elk 300 x 235 mm
(totaal 300 x 470 mm)



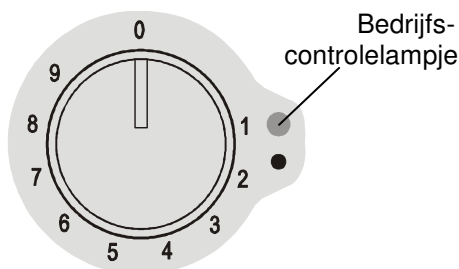
Schakelkast PTS 11-100

Afsluitringen vermogensschakelaars

kookzone voorzijde



kookzone achterzijde



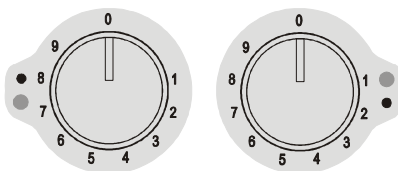
Bedrijfscontrolelampje

- Als het controlelampje brandt, is de bijbehorende grillzone ingeschakeld.

Bediening

Grillzones

De draaischakelaar dient voor het in- en uitschakelen en het regelen van de temperatuur en betreffende grillzone. Na het opwarmen, wordt de grillzone in de intervalmodus volgens de gekozen temperatuurstand in- en uitgeschakeld.



Inschakelen

► **Druk** de knop van de draaischakelaar van de grillzone in (kinderbeveiliging) en zet de schakelaar op de gewenste temperatuurstand.

1 = laagste temperatuurstand (ca. 100°C oppervlaktetemperatuur)

9 = hoogste temperatuurstand (ca. 250°C oppervlaktetemperatuur)

– Het bijbehorende Bedrijfscontrolelampje brandt.

Zo kunt u instellen

Gerecht	Stand
Warmhouden	1-2
Stoven van vruchten, bijv. appelpartjes, perzikhelften, stukjes banaan, enz.	3-4
Licht aanbakken van gesneden groenten, bijv. paddenstoelen, groene of rode paprika, uien, enz. spiegeleieren, kalfsvlees, gevogelte	4-6
Aanbraden van gepaneerde vis, pannenkoeken, braadworsten, varkensvlees, lamsvlees	5-7
Snel aanbraden van rundvlees, vis, gehaktballen, enz.	6-8
Aanbakken van aardappelpannenkoeken, garnalen, maïskolven	8-9

De vermelde standen zijn slechts richtlijnen. De daadwerkelijke standen hangen af van de soort, kwaliteit en dikte van het te grillen gerecht en van uw persoonlijke smaak.



Acrylamide Uit wetenschappelijk onderzoek is gebleken dat het te bruin laten worden van levensmiddelen, speciaal bij zetmeelhoudende producten, door de aanwezigheid van acrylamide een gevaar voor de gezondheid oplevert. Daarom raden wij aan te grillen bij lagere temperaturen en de gerechten niet te bruin te laten worden.

Tip

De gerechten worden rechtstreeks op de grillplaat, met of zonder vet, verwarmd. Uw Tepan Yaki heeft twee van elkaar onafhankelijk regelbare grillzones. Het totale grilloppervlak kan worden gebruikt wanneer veel producten worden gegrild. Bij kleinere hoeveelheden kan de voorste grillzone voor het grillen en de achterste grillzone op een lage temperatuur voor warmhouden worden gebruikt.

- Veeg voor elk gebruik de Tepanplaat schoon met een vochtige doek om stof en eventueel ander aanwezig vuil van het vorige gebruik te verwijderen.
- Verwarm de Tepanplaat gedurende 8-10 minuten op de stand die u wilt gaan gebruiken.
- Het is belangrijk dat de Tepanplaat voor het gebruik heet genoeg is, vooral bij het aanbraden van vlees. Wanneer de grillplaat niet heet genoeg is, verliest het vlees zijn vocht en wordt het taai.
- Gebruik voor het braden een beetje olie of vet. Bij gemarineerde producten hoeft geen olie of vet te worden toegevoegd.
- Gebruik alleen olie of boter die geschikt is voor hoge temperaturen.
- Extra marineren komt ten goede aan de smaak van de producten.
- Dep natte producten voor het grillen af met keukenpapier om spatten te voorkomen.
- Voeg pas na het grillen zout toe om uitdroging van vlees te voorkomen.



De volgende verschijnsels zijn geen fouten van de grillplaat en de werking wordt hierdoor op geen enkele manier beïnvloed:

- Tijdens het gebruik kan door uitzetting van de Tepanplaat een vreemd geluid ontstaan.
- Bij een regelmatig gebruik van de grillplaat kan in het midden op de scheiding van de zones een lichte bolling van het grilloppervlak ontstaan.
- Bij grillen resp. verwarmen van de grillplaat op de maximale stand kan op de rvs-plaat boven de grillzones een lichte bruine verkleuring ontstaan.

Uitschakelen

- Draai de schakelaar terug naar stand «0».
 - Het bedrijfscontrolelampje gaat uit.

Voordat u de eerste keer gaat grillen

- Reinig de Tepanplaat met een sopje van warm water en afwasmiddel. Maak de plaat vervolgens in de slijprichting droog met een zachte doek.



Schakel de grillzones zonder producten na elkaar gedurende ca. 25 minuten in op stand 8. Zo verdwijnt de nare geur van nieuwigheid.

Verzorging en onderhoud

Reiniging



Laat het apparaat eerst afkoelen voordat u het gaat schoonmaken.



Zorg tijdens en na het reinigen dat de grillzones niet per ongeluk zijn ingeschakeld.

Gebruik voor het reinigen geen stoomreiniger!

Reiniging van de grillplaat

Reinig de grillplaat na elk gebruik. Het vroegtijdig reinigen van het oppervlak voorkomt dat u later hardnekkig vuil bijna niet kunt verwijderen.

- ▶ Reinig de grillplaat altijd in de slijprichting van het materiaal, niet in cirkels.
- ▶ Gebruik voor het reinigen van de grillplaat een zachte doek of spons, water en een geschikt reinigings- of verzorgingsmiddel.



Reinig de grillplaat nooit met schuurmiddelen, krassende schuurponsjes, staalwol, enz. Het oppervlak kan hierdoor beschadigd raken.

Ook chemisch agressieve reinigingsmiddelen zoals een ovenreiniger, vlek- of roestverwijderaar en vaatwasmiddelen mogen niet worden gebruikt.

Gebruik geen reinigingsmiddel dat soda, loog, ammoniak, zuren of chloor bevat.



Wanneer de grillplaat nog warm is (ca. 80-90°C), vult u deze met 2-3 mm koud water. Laat het water ongeveer 15 minuten inwerken. Schuif de grove resten met een spatel (in de slijprichting) bij elkaar en gooi deze weg. Verwijder vervolgens de overgebleven vloeistof en eventuele kleine resten met een zachte doek of keukenpapier.



Tip voor gemakkelijke reiniging van het oppervlak van de grill

In een kom met heet water (ca. 200 ml) één eetlepel citroenzuur oplossen. Citroenzuur is als conserveringsmiddel in poedervorm in bijna elke levensmiddelenwinkel verkrijgbaar. De inhoud van de kom voorzichtig op het oppervlak van de nog warme Tepan Yaki (ca. 80-90°C) gieten.

Ongeveer 5 minuten laten inwerken. Tussendoor met een kunststof borstel (afwasborstel voor servies) de aangekoekte grillresten en dergelijke losmaken.

Met een sponsje, vaatdoek of keukendoek het mengsel met citroenzuur compleet van het oppervlak van de grill verwijderen. Met een schone doek en zuiver water reinigt u daarna het oppervlak van de grill grondig en vervolgens maakt u het droog.

Let op: restanten van het mengsel van citroenzuur en grillresten niet achterlaten op oppervlaktes in de buurt, met name aanrechten uit marmer of natuursteen (risico op blijvende beschadiging!).

- ▶ Lichte vervuilingen kunt u met een vochtige doek en wat afwasmiddel verwijderen.
- ▶ Om vlekken van water en kalk (gele verkleuring) te voorkomen, gebruikt u een zachte doek om het met water gereinigde oppervlak af te drogen.
- ▶ Verwijder sterke vervuilingen direct met een spatel.
- ▶ Reinig de grillplaat vervolgens met een schone, iets vochtige doek en een druppel reinigingsmiddel voor glaskeramische platen of roestvrijstalen oppervlakken. Volg de instructies op de verpakking van het betreffende middel.
- ▶ Droog het apparaat met een schone en zachte doek.
- ▶ Gebruik geen onderhoudsmiddel voor rvs op de Tepanplaat!

Reiniging van de knoppen

- Let bij het aftrekken en terugplaatsen van de knop op de volgorde, aangezien de knoppen individueel op de betreffende as zijn ingesteld.
- Gebruik voor het reinigen een zachte doek of spons, water en een voor rvs geschikt reinigings- of verzorgingsmiddel, zoals Chromol of Caramba.
- Reinig de knoppen **niet** in de vaatwasmachine.

Storingen zelf verhelpen

Wat moet u doen, als ...

... bij de eerste ingebruikname een vreemde geur

Mogelijke oorzaak	Oplossing
■ Dit is een normaal verschijnsel bij fabrieksnieuwe apparatuur.	► Zorg voor een goede ventilatie. ► De vreemde geur verdwijnt na de eerste gebruiksuren.

... het apparaat niet functioneert en alle controlelampjes uit zijn

Mogelijke oorzaak	Oplossing
■ Zekering resp. veiligheidsschakelaar van de woning resp. de huisinstallatie is defect.	► Vervang de zekering. ► Schakel de veiligheidsschakelaar weer in.
■ De zekering of veiligheidsschakelaar wordt meerdere malen geactiveerd.	► Neem contact op met BORA Lüftungstechnik GmbH.
■ Onderbreking in de stroomvoorziening.	► Controleer de stroomvoorziening.

Afvalverwijdering

Verpakking

- Het verpakkingsmateriaal (karton, kunststoffolie PE en piepschuim EPS) is gekenmerkt en dient indien mogelijk gescheiden en volgens milieuvorschriften te worden verwijderd.

De-installatie

- Verbreek de aansluiting tussen apparaat en netvoeding. Bij vast geïnstalleerde apparaten dient dit door een bevoegd elektricien te worden uitgevoerd!

Veiligheid

- Ter voorkoming van ongevallen als gevolg van ongeoorloofd gebruik, met name door kinderen, dient het apparaat onbruikbaar te worden gemaakt.
- Neem de stekker uit het stopcontact of laat de aansluiting door een elektricien demonteren. Knip vervolgens de voedingskabel van het apparaat.

Afvalverwijdering

- Het onbruikbaar geworden apparaat is geen waardeloos afval. Door een juiste manier van afvalverwijdering worden de grondstoffen hergebruikt.
- Op het typeplaatje van het apparaat staat het symbool . Dit symbool geeft aan dat verwijdering via het normale huisvuil niet is toegestaan.
- Het apparaat moet volgens de plaatselijke voorschriften worden weggegooid. Neem contact op met de voor afval verantwoordelijke instantie van uw gemeente, het plaatselijke recyclingbedrijf voor huishoudelijk afval of met het bedrijf waar u het apparaat hebt gekocht om meer informatie te verkrijgen over de behandeling, het gebruik en hergebruik van dit apparaat.

Reparatieservice

Wanneer u vanwege een functiestoring of voor het maken van een afspraak contact met ons opneemt, willen wij graag het fabricagenummer (FD) en het model van het apparaat van u weten.

Deze gegevens vindt u op de laatste pagina van deze handleiding en op het typeplaatje van het apparaat

Notities

Typeplaatje inbouwgrill

Typeplaatje schakelkast



BORA Lüftungstechnik GmbH

Rosenheimer Str. 32

83064 Raubling

Duitsland

Tel. +49 (0)8035 / 907 240

Fax +49 (0)8035 / 907 249

info@boragmbh.com

www.boragmbh.com

**Tepan Edelstahlgrill:
PT-UM-NL-0010910**

05.2011 - 1031076



Tepan Yaki in acciaio inox
con scatola elettrica

PT 11-000



Istruzioni per uso e montaggio

Gentili clienti della BORA GmbH

Vi ringraziamo di aver scelto uno dei nostri prodotti.

Il vostro apparecchio soddisfa le esigenze più elevate e il suo uso è molto semplice. Tuttavia, vi preghiamo di investire un po' di tempo per leggere le presenti Istruzioni per montaggio, uso e manutenzione. In questo modo familiarizzate con il vostro apparecchio per utilizzarlo in modo ottimale e senza problemi.

Vi preghiamo di osservare gli avvisi di sicurezza (pagine 14 e seguenti).

Vi auguriamo molto divertimento con il vostro apparecchio!

Variazioni

Il testo, le immagini e i dati corrispondono allo stato tecnico attuale dell'apparecchio al momento della stampa delle presenti Istruzioni per uso e montaggio. Sono fatte salve eventuali variazioni in seguito a un ulteriore sviluppo.

Simboli impiegati



Indica tutte le istruzioni importanti ai fini della sicurezza. Il mancato rispetto può comportare lesioni, danni all'apparecchio o all'arredamento!

- Segnala dei passi di lavoro da eseguire secondo una determinata sequenza
 - Descrive la reazione dell'apparecchio a una vostra azione

- Segnala un elenco



Segnala avvertenze utili per l'utilizzatore

Le presenti Istruzioni per uso e montaggio valgono per i seguenti modelli:

Tepan Yaki	Scatola elettrica
PT 11-000	PTS 11-100

Stampato su carta sbiancata senza l'impiego di cloro, il nostro contributo alla tutela dell'ambiente.

Indice

Montaggio.....	5
Prima della installazione	5
Incasso della piastra a filo del top	5
Incasso della piastra nel ritaglio praticato in un piano di lavoro	7
Montaggio della scatola elettrica nella cieca della base	9
Incasso.....	9
Incasso della piastra a filo del top	10
Incasso della piastra a incasso nel ritaglio praticato in un piano di lavoro	10
Montaggio della scatola elettrica nella cieca della base	11
Collegamento della piastra a incasso con la scatola elettrica	13
Collegamento elettrico	14
Attenzione	14
Avvisi di sicurezza	15
Utilizzo secondo la destinazione.....	15
Se vivono bambini nella casa	15
Uso.....	16
Attenzione, pericolo di ustioni e d'incendio!.....	16
Evitare danni sull'apparecchio	17
Il vostro apparecchio	18
Descrizione dell'apparecchio	18
Dotazione	18
Comando	19
Zone griglia	19
Accensione	19
Si regola in questo modo	19
Avvertenze	20
Spegnimento.....	20
Prima d'iniziare la prima cottura alla griglia	21
Cura e manutenzione.....	22
Pulizia.....	22
Pulizia della piastra da griglia	22
Pulizia delle manopole	23
Eliminare i guasti	24
Che cosa si può fare, se	24

Smaltimento 25

Servizio assistenza 25

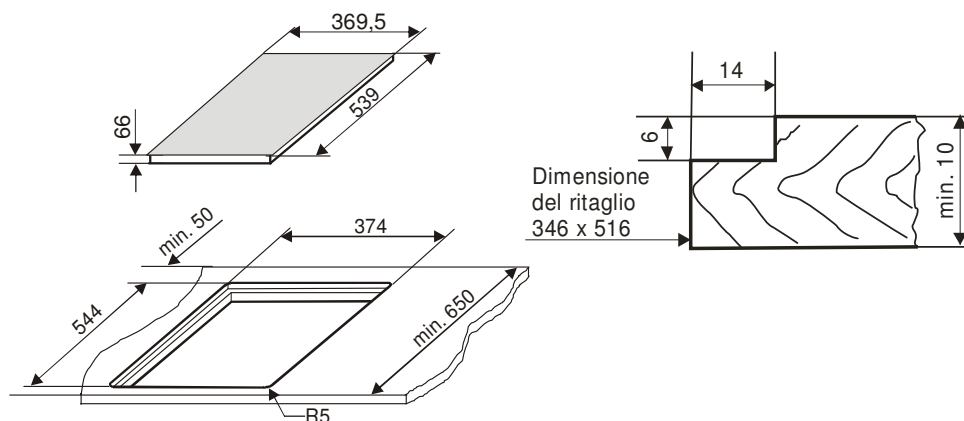
Note..... 26

Montaggio

Prima dell'installazione

- La piastra da griglia a incasso è prevista per l'inserimento nell'apertura praticata in un piano di lavoro. La relativa scatola elettrica è montata nella cieca della base.
- La piastra da griglia deve essere montata e collegata alla rete di corrente soltanto in conformità alle seguenti istruzioni per l'installazione. Fate eseguire i lavori necessari da un idraulico/elettricista qualificato dotato di relativa licenza.
- Smaltire il materiale d'imballaggio secondo le disposizioni locali.

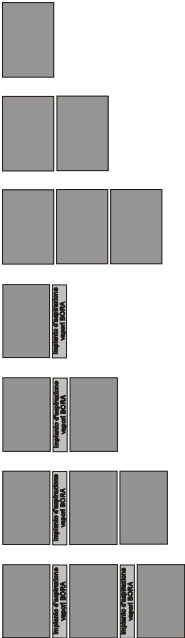
Incasso della piastra a filo del top



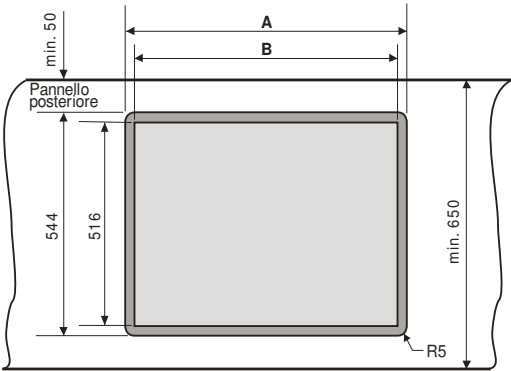
Distanza tra il bordo estremo del ritaglio e i pannelli posteriore e laterale almeno 50 mm.

- Per i mobili a incasso, il rivestimento sintetico o l'impiallacciatura devono essere incollati con colla termoresistente, altrimenti potrebbero deformarsi o sciogliersi, in particolar modo ai lati stretti.
- I bordi grezzi del ritaglio devono essere sigillati con materiale stagno, ad es. silicone.

Dimensioni del ritaglio per l'incasso di piani di cottura e/o di piani di cottura e dell'impianto d'aspirazione vapori BORA gli uni accanto all'altro:

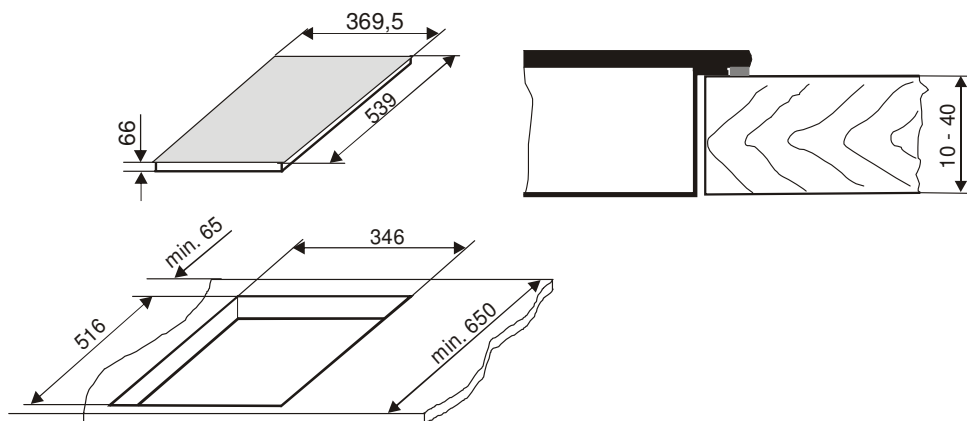


Piani di cottura	Impianto d'aspirazione vapori BORA	Ritaglio nel piano di lavoro	
		A	B
1		374	346
2		744	716
3		1114	1086
1	1	484	456
2	1	854	826
3	1	1224	1196
3	2	1334	1306



Trai i singoli piani di cottura e/o tra i piani di cottura e l'impianto di aspirazione vapori BORA va montata la barra di montaggio in dotazione all'apparecchio.

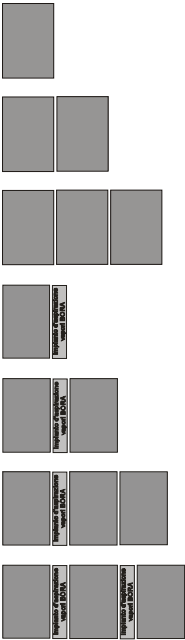
Incasso della piastra nel ritaglio praticato in un piano di lavoro



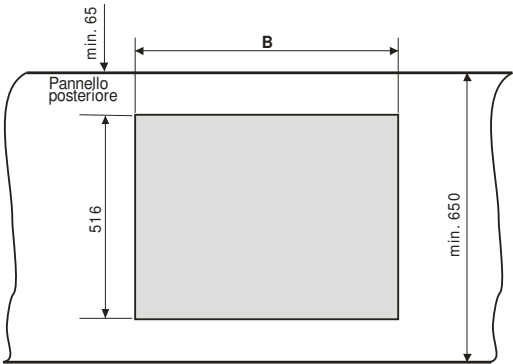
Distanza tra il bordo esterno del ritaglio e i pannelli posteriore e laterale almeno 65 mm.

- Per i mobili a incasso, il rivestimento sintetico o l'impiallacciatura devono essere incollati con colla termoresistente, altrimenti potrebbero deformarsi o sciogliersi, in particolar modo ai lati stretti.
- I bordi grezzi del ritaglio devono essere sigillati con materiale stagno, ad es. silicone.

Dimensioni del ritaglio per l'incasso di piani di cottura e/o di piani di cottura e dell'impianto d'aspirazione vapori BORA gli uni accanto all'altro:



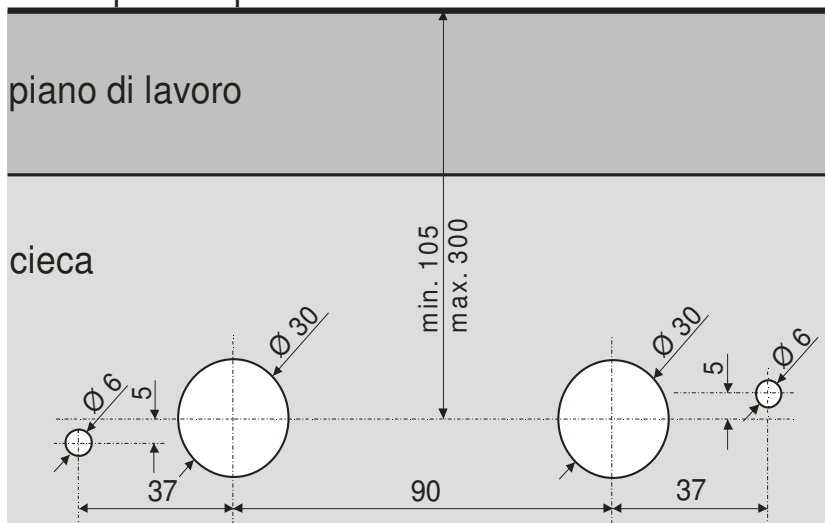
Piani di cottura	Impianto d'aspirazione vapori BORA	Ritaglio nel piano di lavoro
		B
1		346
2		716
3		1086
1	1	456
2	1	826
3	1	1196
3	2	1306



Trai i singoli piani di cottura e/o tra i piani di cottura e l'impianto di aspirazione vapori della BORA va montata la barra di montaggio in dotazione all'apparecchio.

Montaggio della scatola elettrica nella cieca della base

lato superiore piano di lavoro



Praticare i quattro fori per la scatola elettrica al centro rispetto al piano di cottura.



Sotto alla scatola elettrica, posizionare un piano di protezione cavi (intercapedine). Nella zona posteriore va praticata un'apertura per trasferire della linea di collegamento.



Sotto al piano di cottura ad incasso e/o della scatola elettrica non devono essere installati degli apparecchi.

Incasso

- L'uso di listelli di legno massiccio di copertura verso la parete posteriormente al piano di cottura è ammesso, se sono rispettate le distanze minime.
- L'uso di listelli di plastica non è ammissibile.
- Eventuali cambiamenti cromatici delle superfici sono da ricondurre all'effetto della luce.

Incasso della piastra a filo del top

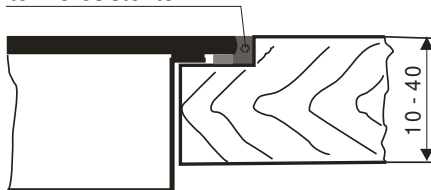


La piastra per la cottura alla griglia, quando si riscalda, si può dilatare in profondità fino a 1 mm e in larghezza fino a 0,6 mm. Quindi, devono essere rispettate assolutamente le dimensioni di ritaglio, altrimenti la colla al silicone è compressa eccessivamente.

Per il montaggio di più apparecchi uno accanto all'altro a sinistra e/o a destra del Tepan Yaki, va rispettato assolutamente una distanza tra gli apparecchi di almeno 2 mm.

- Incassare la piastra nel ritaglio. Quindi, chiudere la fessura d'incollaggio con **colla al silicone termoresistente**. Con una spatola togliere l'eventuale colla al silicone eccedente.

colla al silicone
termoresistente

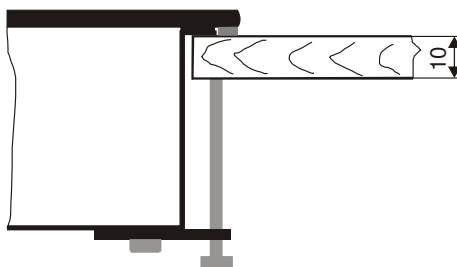
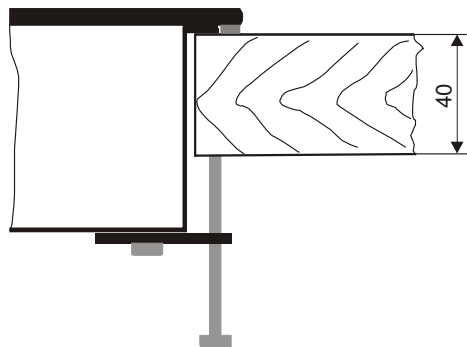


Incasso della piastra a incasso nel ritaglio praticato in un piano di lavoro



La piastra per la cottura alla griglia, quando si riscalda, si può dilatare in larghezza fino a 0,6 mm. Quindi, per il montaggio di più apparecchi uno accanto all'altro a sinistra e/o a destra del Tepan Yaki, va rispettato assolutamente una distanza tra gli apparecchi di almeno 2 mm.

- Inserire la piastra a incasso nel ritaglio e fissarlo mediante i morsetti. I morsetti possono essere girati in avanti e indietro o lateralmente.



Montare la piastra a incasso in modo che la scritta della BORA si trovi posteriormente a destra.

Montaggio della scatola elettrica nella cieca della base



Prima d'inserire e fissare la scatola elettrica nella base, realizzare il collegamento elettrico - vedasi capitolo "collegamento elettrico".



Posare il cavo di rete in modo da evitare che possa entrare in contatto con il lato inferiore della piastra a incasso!

Utilizzare un passacavo, un portacavi o simile per assicurare la posa in sicurezza del cavo di rete.

- Con l'ausilio delle piastre di livellamento in dotazione, realizzare uno spessore totale della cieca pari a 36 mm. Vuol dire, che lo spessore della cieca insieme con le piastre di livellamento è di 36 mm!



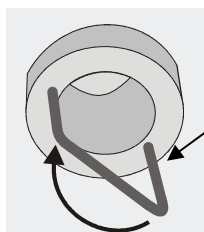
Va rispettata assolutamente la misura totale di 36 mm per garantire un funzionamento corretto della scatola elettrica!

Spessore della cieca	Spessore totale delle piastre di livellamento	Piastrre di livellamento			
		10 mm	5 mm	3 mm	2 mm
34 mm	2 mm				1
33 mm	3 mm			1	
32 mm	4 mm				2
31 mm	5 mm			1	1
30 mm	6 mm			2	
29 mm	7 mm		1		1
28 mm	8 mm		1	1	
27 mm	9 mm		1		2
26 mm	10 mm	1			
25 mm	11 mm		1	2	
24 mm	12 mm	1			1
23 mm	13 mm	1		1	
22 mm	14 mm	1			2
21 mm	15 mm	1	1		
20 mm	16 mm	1		2	
19 mm	17 mm	1	1		1
18 mm	18 mm	1	1	1	
17 mm	19 mm	1	1		2
16 mm	20 mm	1	1	1	1
15 mm	21 mm	1	1	2	
14 mm	22 mm	1	1	1	2
13 mm	23 mm	1	1	2	1

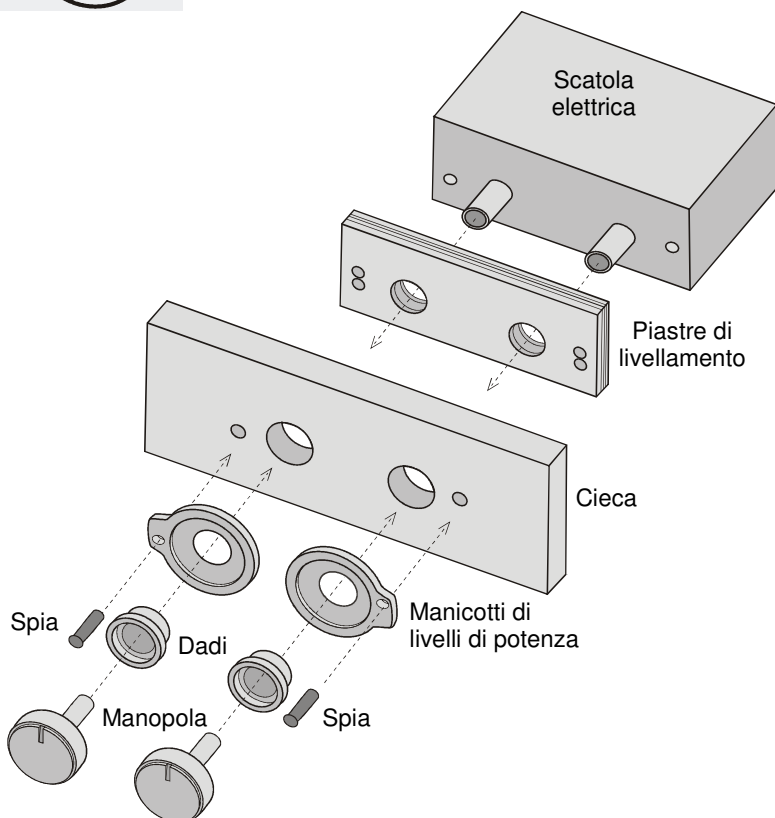
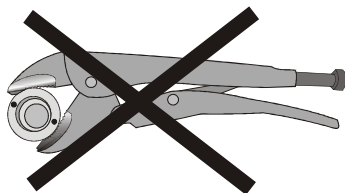
- Inserire le spie (rosse) nei manicotti di livelli di potenza.
- Inserire la scatola elettrica da dietro nella cieca, con le piastre di livellamento infilate. Sul lato anteriore, infilare i due manicotti di livelli di potenza e fissarli tramite i dadi e la staffa di fissaggio in dotazione. Coppia massima per i dadi 10 Nm.



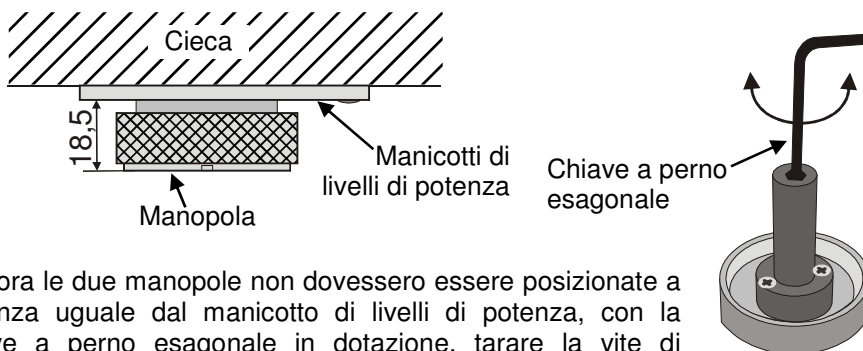
**Non stringere il dado in alcun caso con una pinza o un attrezzo simile!
Utilizzare esclusivamente la staffa di fissaggio in dotazione!**



Staffa di
fissaggio



- Infilare la manopola e controllare la misura di 18,5 mm in posizione 0.



- Qualora le due manopole non dovessero essere posizionate a distanza uguale dal manicotto di livelli di potenza, con la chiave a perno esagonale in dotazione, tarare la vite di regolazione sita nel gambo della manopola, in modo da ottenere una distanza uguale di entrambe le manopole di 18,5 mm (vedasi disegno sopra).



Collegamento della piastra a incasso con la scatola elettrica

- Inserire il connettore da 12 poli della piastra nella relativa presa della scatola elettrica.
- Infilare i sensori dei regolatori della temperatura a seconda della marcatura cromatica nell'alloggiamento dei riscaldatori.



Prestare attenzione all'incastro sicuro dei sensori!

Sensore sinistro

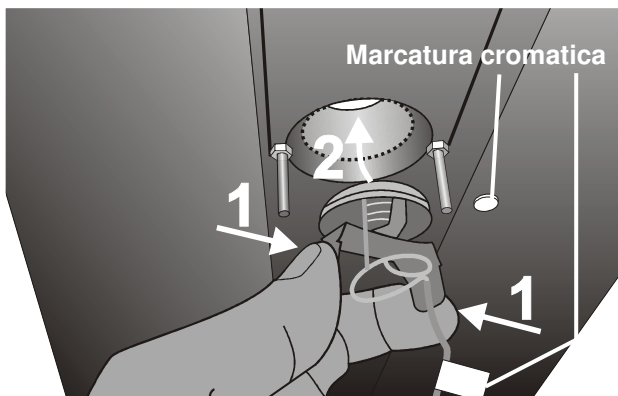


zona di griglia anteriore

Sensore destro



zona di griglia posteriore



Collegamento elettrico

Per il collegamento dell'apparecchio deve essere previsto un dispositivo che può essere separato dalla rete con tutti i poli e con un'apertura dei contatti di almeno 3 mm.

- Come dispositivi di separazione idonei possono essere considerati interruttori di potenza, fusibili, interruttori automatici e relè.
- La linea da utilizzare per il collegamento alla rete (già premontata) deve essere almeno del tipo H05VV-F e/o H05VVH2-F.
- Sezione: 3G2,5 mm² rispettivamente 4G1,5 mm²
- In caso di collegamento dell'apparecchio mediante spina, la stessa dovrà essere accessibile anche successivamente al montaggio.

CE: I seguenti apparecchi sono conformi alle seguenti direttive CE:

- 2004/108/EG Direttiva Compatibilità elettromagnetica
- 2006/95/EG Direttiva Tensioni basse
- 2009/125/EG Direttiva EuP

Attenzione



Inserire il fusibile o l'interruttore principale solo dopo l'installazione degli apparecchi. Gli apparecchi vanno incassati nei mobili in conformità alle presenti istruzioni per montaggio, uso e manutenzione.



Vi preghiamo di prendere atto che non assumiamo alcuna responsabilità per danni diretti e indiretti causati da un collegamento o dall'installazione scorretti. Per gli interventi di riparazione separare gli apparecchi dalla rete di corrente. Non aprire mai gli apparecchi, in caso di necessità informare un servizio assistenza autorizzato dalla BORA Lüftungstechnik GmbH.

Avvisi di sicurezza



L'apparecchio è conforme alle regole della tecnica riconosciute e alle norme di sicurezza in merito. Tuttavia, per evitare danni e infortuni deve essere garantito l'uso idoneo dell'apparecchio. Vi preghiamo di rispettare le avvertenze contenute nelle presenti Istruzioni per uso e montaggio.

Utilizzo secondo la destinazione

- L'apparecchio è destinato alla preparazione di cibi in ambiente domestico e non è previsto per l'impiego industriale. In caso di utilizzo non conforme o di trattamento errato, non assumiamo alcuna responsabilità per eventuali danni conseguenti.
- Eventuali interventi di riparazione, in particolare su elementi sotto corrente, devono essere eseguiti da esperti qualificati. Non devono essere eseguite delle modifiche o manipolazioni sull'apparecchio o fatti dei tentativi di riparazione, in particolare, utilizzando degli attrezzi (cacciavite ecc.). Riparazioni eseguite non a regola d'arte possono causare infortuni gravi, danneggiamento dell'apparecchio e dell'arredamento nonché guasti. In caso di guasto dell'apparecchio o di un ordine di riparazione, preghiamo di prendere atto delle avvertenze fornite alla voce "servizio assistenza". In caso di necessità, rivolgersi alla BORA Lüftungstechnik GmbH.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato per riscaldare l'ambiente.
- Il presente apparecchio non è idoneo e/o ammesso per l'installazione nei veicoli.
- Non riscaldare barattoli o contenitori chiusi sulla piastra Tepan. La sovrappressione risultante, può farli scoppiare e provocare lesioni, ustioni o danni.
- Conservare con cura le presenti istruzioni per poter consultarle in ogni momento. Consegnare le presenti istruzioni a corredo dell'apparecchio in caso di vendita o cessione a terzi. In questo modo, il nuovo proprietario si può informare relativamente all'uso corretto dell'apparecchio e alle avvertenze ivi contenute.
- L'utilizzatore è responsabile della manutenzione e dell'uso corretto dell'apparecchio nel proprio ambiente domestico.

Se vivono bambini nella casa

- Gli imballi (ad es. pellicole, polistirolo) possono essere pericolosi per i bambini. Pericolo di soffocamento! Tenere lontano dai bambini il materiale d'imballaggio.
- L'apparecchio è destinato per l'uso da parte di adulti che sono a conoscenza del contenuto delle presenti Istruzioni. Spesso, i bambini non sono in grado di riconoscere i pericoli derivanti dall'uso di apparecchi elettrici o a gas. Per questo motivo, procurare sufficiente vigilanza e non fare giocare i bambini con l'apparecchio.

- Le superfici di apparecchi di cottura diventano bollenti. Tenete i bambini lontani dagli apparecchi di cottura.
- Per proteggere i bambini piccoli, si può applicare un dispositivo di protezione per bambini.

Uso

- Durante le prime ore di funzionamento di un Tepan Yaki, si possono sviluppare degli odori sgradevoli. Questo è un fenomeno normale negli apparecchi nuovi di fabbrica. Procurare una ventilazione corretta.
- In presenza di danni visibili sull'apparecchio, non utilizzarlo e rivolgersi alla BORA Lüftungstechnik GmbH.
- Se si verifica un guasto o compaiono delle crepe superficiali in seguito ad azioni meccaniche eccezionali, l'apparecchio deve essere messo immediatamente fuori funzionamento. Disinserire l'apparecchio e separarlo dalla rete di corrente (svitare i fusibili e/o disinserire l'interruttore automatico).
- I cavi di collegamento degli apparecchi elettrici non devono entrare in contatto con le zone di cottura e/o con le pentole e padelle bollenti. Potrebbe esserne danneggiato l'isolamento elettrico.
- L'apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (ivi inclusi i bambini) di capacità limitata a livello fisico, sensoriale o intellettuale o che non hanno sufficiente esperienza e/o nozioni in merito, a meno che non siano vigilate da una persona competente per la tutela della loro sicurezza o dalla quale hanno ricevuto le istruzioni per l'uso dell'apparecchio.
- L'apparecchio non è destinato al funzionamento con un temporizzatore esterno o con un sistema esterno di telecomando.

Attenzione, pericolo di ustioni e d'incendio!

- Durante l'uso, non lasciare l'apparecchio senza sorveglianza. Olio o grasso può prendere fuoco e incendiare una cappa aspirante.
- Olio o grasso aggiunto successivamente, sulla zona di griglia già bollente, s'incendia rapidamente e può schizzare.
- Non estinguere mai olio o grasso incendiatosi! Usare, ad esempio, un panno o una coperta per soffocare le fiamme.
- Mai fiammeggiare sotto la cappa aspirante. Le fiamme potrebbero incendiare la cappa aspirante.
- La superficie riscaldata rimane bollente ancora per un periodo prolungato e, anche dopo lo spegnimento, si raffredda solo lentamente fino a raggiungere la temperatura d'ambiente. Attendere per un tempo sufficiente prima di effettuare, ad esempio, i lavori di pulizia.
- Se durante il funzionamento compare fumo o accade un incendio, disinserire il fusibile dell'impianto elettrico della casa.
- Mantenere lontani dall'apparecchio gli animali domestici. Pericolo d'ustioni

Evitare danni sull'apparecchio

- In caso di surriscaldamento, disinserire l'apparecchio e lasciarlo raffreddare completamente.
- Non salire sull'apparecchio.
- Una sollecitazione tipo urto può danneggiare la superficie. Quindi, non devono essere conservati degli oggetti sopra l'apparecchio.
- Non lavorare sulla superficie le verdure e la frutta (sbucciare, tagliare, ecc.). Particelle fine od oggetti duri possono danneggiare la superficie dell'apparecchio.
- Non usare l'apparecchio come piano d'appoggio. In particolare, non appoggiarvi materiali infiammabili o imballi di cartone e plastica.
- Durante la pulizia prestare attenzione di non far penetrare dell'acqua all'interno dell'apparecchio. Utilizzare un panno solo poco inumidito. Mai pulire l'apparecchio con spruzzi d'acqua o con un pulitore a vapore. L'acqua penetrata all'interno può causare dei danni!

Il vostro apparecchio

Descrizione dell'apparecchio

Dotazione

- Sicurezza bambini nella scatola elettrica
- Due zone griglia, commutabili e regolabili singolarmente

PT 11-000

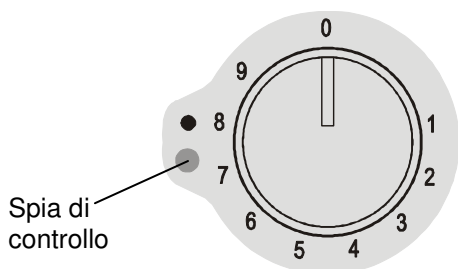
- Due zone di griglia, ciascuna da 300 x 235 mm
(in totale 300 x 470 mm)



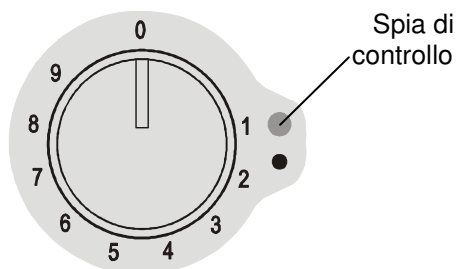
Scatola elettrica PTS 11-100

Manicotti di livelli di potenza

Zona di cottura anteriore



Zona di cottura posteriore



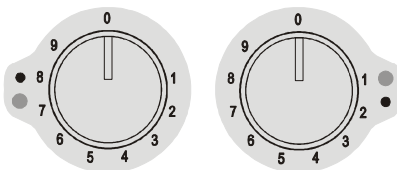
Spia di controllo

- Con spia di controllo luminosa, è inserita la relativa zona griglia.

Comando

Zone griglia

La manopola serve all'inserimento e al disinserimento e per regolare la temperatura della zona griglia assegnata. Dopo il riscaldamento, la zona griglia è inserita e disinserita a intervalli, in conformità al livello di potenza selezionato.



Accensione

► **Schiacciare** la manopola della zona griglia (sicurezza bambini) e regolarla al livello di potenza desiderato.

1 = temperatura minima (temperatura superficiale circa 100 °C)

9 = temperatura massima (temperatura superficiale circa 250 °C)

– S'illumina la relativa spia di controllo.

Si regola in questo modo:

Materiale da grigliare	Livello
Mantenere i cibi in caldo	1 -2
Stufare di frutta, ad es. spicchi di mele, mezze pesche, pezzi di banane ecc.	3 -4
Leggera rosolatura di verdure tagliate, ad es. funghi, peperone verde o rosso, cipolle ecc. uova al tegamino, carne di vitello, volatili	4 -6
Rosolatura di pesce impanato o pese in carrozza crêpes, salsicce, carne di maiale, carne di agnello	5 -7
Rosolatura forte di carne di manzo, pesce, amburgher, ecc.	6 -8
Rosolatura di frittelle di patate grattugiate, gamberi, pannocchie	8 -9

I livelli indicati sopra sono solo valori indicativi. I livelli effettivi dipendono dal tipo, dalla natura e dallo spessore dei cibi da grigliare e dal gusto personale.



Avvertenza relativa all'acrilammide: secondo le nozioni scientifiche, un arrostitimento intenso degli alimenti può comportare un rischio alla salute a causa della formazione dell'acrilammide; ciò vale in particolar modo per prodotti contenenti amido. Quindi, noi consigliamo di far cuocere gli alimenti a bassa temperatura e di non arrostitirli troppo.

Avvertenze

Gli alimenti sono riscaldati direttamente sulla piastra da griglia, con o senza grasso. Il Tepan Yaki è dotato di due zone griglia regolabili singolarmente. Per grigliare una maggiore quantità di cibo, può essere usata tutta la superficie di griglia. Se si cuociono quantità minori, si può utilizzare la zona griglia anteriore per grigliare e la zona posteriore con potenza ridotta per mantenere in caldo le vivande.

- Prima di ogni impiego, passare con un panno umido sulla piastra per togliere polvere e altra sporcizia depositatesi.
- Preriscaldare per 8 a 10 minuti la piastra Tepan, che s'intende impiegare.
- È molto importante che la piastra Tepan sia sufficientemente bollente prima di usarla; ciò vale in particolar modo per la rosolatura di carne. Se la piastra da griglia non è sufficientemente bollente, la carne si asciuga e diventa dura.
- Utilizzare poco olio o grasso per l'arrostimento. Non aggiungere oli o grassi per grigliare cibi marinati.
- Utilizzare solo olio o grasso adatti per temperature elevate.
- La ripetuta marinatura ottimizza il sapore dei cibi da grigliare.
- Per evitare spruzzi, asciugare i cibi da grigliare bagnati con carta da cucina.
- Per evitare che la carne s'indurisce, mettere il sale dopo la cottura alla griglia.



I fenomeni menzionati in seguito non sono difetti della piastra da griglia, il funzionamento non n'è pregiudicato in alcun modo:

- durante il funzionamento possono verificarsi dei rumori a causa della dilatazione della piastra Tepan.
- In caso di utilizzo frequente della piastra da griglia, al centro, sopra la linea di divisione delle zone, può verificarsi un leggero inarcamento della superficie di griglia.
- Durante la cottura alla griglia e/o il riscaldamento della piastra da griglia a livelli massimi la piastra di acciaio inox sopra le zone di griglia diventa leggermente marrone.

Spegnimento

Riportare la manopola alla posizione «0».

- Si spegne la spia di controllo.

Prima d'iniziare la prima cottura alla griglia

- Pulire la piastra Tepan con una soluzione di detersivo e acqua calda. Quindi, asciugarla con un panno morbido strofinando sempre nella stessa direzione della levigatura.



Accendere le zone griglia una dopo l'altra, senza cibo da grigliare, per circa 25 minuti al livello 8. In questo modo si elimina l'odore di nuovo.

Cura e manutenzione

Pulizia



Prima di effettuare interventi di pulizia, far raffreddare l'apparecchio.



Durante e dopo la pulizia prestare attenzione che non sia in funzione alcuna delle zone di griglia.

Non utilizzare mai dei pulitori a vapore per la pulizia!

Pulizia della piastra da griglia

Pulire la piastra da griglia dopo ogni impiego. Una pulizia della superficie effettuata in tempo, evita l'eliminazione difficile di macchie resistenti.

- Pulire la piastra da griglia sempre seguendo il senso della levigatura, mai con movimento rotatorio.
- Per pulire la piastra di griglia, impiegare un panno morbido o una spugna, acqua e un detergente e/o un prodotto per la manutenzione adatti.



Non pulire mai la piastra da griglia con detergenti abrasivi, spugne che graffiano, ovatta metallica ecc. In questo modo si può danneggiare la superficie.

Inoltre, non devono essere utilizzati aggressivi detergenti chimici quali spray per forni o smacchiatori nonché sostanze antiruggine e detergenti per lavastoviglie.

Non devono essere impiegate sostanze di pulizia contenenti soda, soluzioni alcaline, ammoniaca, acidi o cloruri.



Se la superficie di griglia è ancora calda (circa 80 a 90 °C), versarvi dell'acqua fredda per circa 2 a 3 mm di altezza. Far agire l'acqua per circa 15 minuti. Quindi, raccogliere i residui grossolani, ad es. con una spatola (sempre in senso di levigatura), e toglierli. Asportare con carta da cucina o un panno morbido, il liquido rimanente nonché gli altri residui.



Indicazioni per pulire facilmente la griglia

Dissolvere un cucchiaino di acido citrico in una bacinella con acqua calda (circa 200ml). L'acido citrico in polvere come conservante si può acquistare in quasi ogni negozio d'alimentari. Versare con cautela il contenuto della bacinella sulla griglia dell'ancora caldo Tepan Yaki (circa 80-90°C).

Lasciar agire per circa 5 minuti. Nel frattempo grattare i resti bruciati sulla griglia e simili con una spazzola sintetica (spazzola per lavare i piatti).

Rimuovere perfettamente la miscela di acido citrico dalla griglia con una spugna, un panno od un panno di carta. Ripulire accuratamente la griglia con un panno pulito ed acqua limpida e alla fine asciugare.

Attenzione: Non mettere il miscuglio d'acido citrico e di resti della griglia su

superfici adiacenti, specialmente piani di lavoro in marmo o in pietra (c'è pericolo che si rovinino!)

- ▶ Macchie leggere possono essere tolte con un panno umido e detersivo.
- ▶ Per evitare macchie di acqua o calcare (scolorimento giallastro), utilizzate un panno morbido per asciugare la superficie pulita con acqua.
- ▶ Togliere un'eventuale sporcizia maggiore subito con una spatola.
- ▶ Quindi, pulire la piastra da griglia con un panno pulito e inumidito e alcune gocce di un prodotto di pulizia per vetroceramica e/o superfici di acciaio inox. Rispettare le avvertenze relative alla pulizia fornite sulla confezione.
- ▶ Alla fine asciugate l'apparecchio con un panno pulito e morbido.
- ▶ Per la piastra Teppan, non utilizzare prodotti di manutenzione per acciaio inox!

Pulizia delle manopole

- Dopo aver tolto le manopole per la pulizia, si deve prestare attenzione di infilarle ognuna al proprio posto, poiché le manopole sono tarate sul concernente asse.
- Per pulire le manopole, usare un panno morbido o una spugna, acqua e un detergente e/o un prodotto per la manutenzione specifici per l'acciaio inox, ad es. Chromol o Caramba.
- Le manopole **non** devono essere pulite in alcun caso in lavastoviglie.

Eliminare i guasti

Che cosa si può fare, se ...

... alla prima messa in servizio, si sviluppano degli odori sgradevoli

Possibile causa	Rimedio
■ Questo è un fenomeno normale negli apparecchi nuovi di fabbrica.	▶ Procurare una ventilazione corretta del locale. ▶ Lo sviluppo di odori termina dopo le prime ore di funzionamento.

... l'apparecchio non funziona e non s'illuminano le spie

Possibile causa	Rimedio
■ Sono guasti o il fusibile o l'interruttore automatico della casa o dell'impianto elettrico dell'edificio.	▶ Sostituire il fusibile. ▶ Reinserire l'interruttore automatico.
■ Il fusibile o l'interruttore automatico scatta più volte.	▶ Chiamare la BORA Lüftungstechnik GmbH.
■ Mancanza di corrente.	▶ Controllare l'alimentazione di corrente.

Smaltimento

Materiale d'imballo

- Il materiale d'imballaggio (cartone, pellicola plastica PE e polistirolo EPS) è contrassegnato e deve, per quanto possibile, riciclato e smaltito in conformità alla tutela dell'ambiente.

Smontaggio

- Separare l'apparecchio dalla rete di corrente. In caso di apparecchi d'installazione fissa, ciò dovrà essere effettuato da un elettricista qualificato dotato di licenza!
- Separare l'apparecchio dall'alimentazione del gas. Ciò dovrà essere effettuato da un idraulico specializzato per gli apparecchi a gas e dotato di licenza.

Sicurezza

- Per evitare infortuni a causa d'utilizzo inappropriato, in particolare da parte di bambini che giocano nelle vicinanze, l'apparecchio deve essere reso inutilizzabile.
- Estrarre la spina dalla presa e/o far smontare il collegamento da un elettricista. Quindi, tagliare il cavo di rete sull'apparecchio.

Smaltimento

- L'apparecchio vecchio non è un rifiuto senza valore. Mediante lo smaltimento a regola d'arte, le materie prime saranno riciclate.
- Sulla targhetta del tipo applicata sull'apparecchio si trova il simbolo . Indica, che non è ammesso lo smaltimento nei rifiuti domestici.
- Lo smaltimento deve avvenire in conformità alle disposizioni locali in merito allo smaltimento dei rifiuti.
Rivolgetevi alle autorità competenti del vostro comune, al locale punto di raccolta per i rifiuti domestici o al vostro rivenditore per ottenere ulteriori informazioni relative al trattamento, al riciclaggio o al riutilizzo del presente prodotto.

Servizio assistenza

In caso di guasto o per effettuare un'ordinazione mettetevi in contatto con noi e indicateci il relativo numero di fabbricazione (FD) e il modello dei vostri apparecchi.

Queste informazioni si trovano sull'ultima pagina delle presenti Istruzioni nonché sulla targhetta del tipo dei vostri apparecchi.

Note

Targhetta del tipo
Piastra da griglia a incasso

Targhetta del tipo
Scatola elettrica



BORA Lüftungstechnik GmbH

Rosenheimer Str. 32

D-83064 Raubling

Germania

Fon +49 (0)8035 / 907 240

Fax +49 (0)8035 / 907 249

info@boragmbh.com

www.boragmbh.com

Tepan Edelstahlgrill:
PT-UM-I-0010910

05.2011 - 1031080



Tepan Yaki (grill) de acero inoxidable
con módulo de mando

PT 11-000



Instrucciones de montaje y de uso

Estimada clienta de BORA, estimado cliente de BORA

Le agradecemos que usted haya decidido adquirir uno de nuestros productos.

Su aparato satisface las altas exigencias y es fácil de manejar. De todas maneras, tómese tiempo para leer las presentes instrucciones de montaje, de manejo y de mantenimiento. Así se familiarizará con el aparato y lo podrá utilizar de manera óptima y sin defectos.

Le rogamos que respete las disposiciones de seguridad (página 14 y siguientes).

¡Le deseamos que disfrute de su cocina!

Modificaciones

El texto, las fotografías y los datos corresponden al avence de la técnica actual del aparato en el momento de la impresión de las presentes instrucciones de montaje y de manejo. ¡Nos reservamos el derecho a modificaciones en el sentido del avance tecnológico!

Símbolos utilizados



Acompaña a todas las instrucciones importantes para la seguridad. ¡El incumplimiento puede causar lesiones, daños en el aparato o en la instalación!

- ▶ Marca los pasos de trabajo que se tienen que realizar según la secuencia.
 - Describe la reacción del aparato en el paso de trabajo.
- Marca una enumeración



Acompaña a las instrucciones útiles para el usuario.

Las presentes instrucciones de montaje y de uso valen para los modelos a continuación:

Tepan Yaki	Módulo de mando
PT 11-000	PTS 11-100

Impreso sobre papel blanqueado sin cloro, nuestro aporte para la protección del medio ambiente.

Contenido

Montaje	5
Antes de empotrar	5
Empotrado del grill para empotrar enrasado en la superficie	5
Empotrado de el grill para empotrar en la sección de corte de una encimera ...	7
Empotrado del módulo de mando en el panel del armario de base	9
Montaje	9
Empotrado del grill para empotrar enrasado en la superficie	10
Empotrado de el grill para empotrar en la sección de corte de una encimera .	10
Empotrado de módulo de mando en el panel del armario de base	11
Conexión del grill para empotrar con módulo de mando.....	13
Conexión eléctrica	14
Atención	14
Disposiciones de seguridad.....	15
Utilización correspondiente.....	15
Niños en el hogar	15
Para el uso	16
¡Cuidado, peligro de quemadura / incendio!.....	16
Así se evitan daños en el aparato	17
Su aparato	18
Descripción del aparato	18
Equipo	18
Manejo	19
Zonas de grill	19
Encender.....	19
Así se ajusta	19
Observaciones	20
Apagar	20
Antes de asar por primera vez.....	21
Cuidado y mantenimiento	22
Limpieza.....	22
Limpieza de la placha de grill	22
Limpieza de las manillas.....	23

Eliminar uno mismo los fallos 24
 Qué hacer cuando 24

Eliminación..... 25

Servicio de reparación..... 25

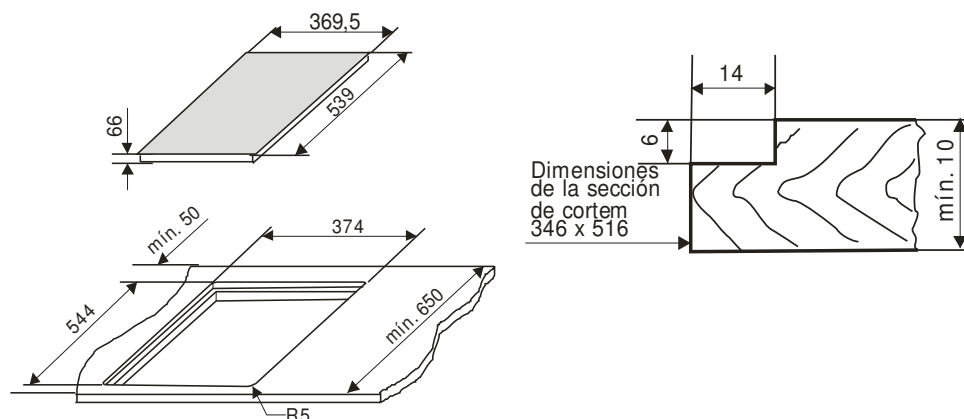
Notas..... 26

Montaje

Antes de empotrar

- El grill para empotrar está previsto para colocarlo en la sección de corte de una encimera. El módulo de mando correspondiente se debe empotrar en el panel del armario de base.
- Solamente se puede empotrar el grill y conectarlo a la red eléctrica según las especificaciones de instalación mencionadas a continuación. Encargar los trabajos necesarios a un instalador / electricista concesionario.
- Desechar el material de embalaje según las normas locales.

Empotrado del grill para empotrar enrasado en la superficie



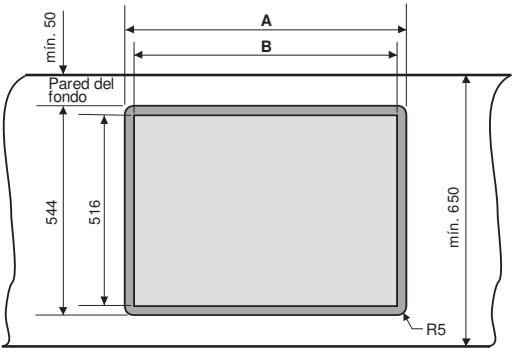
Distancia de por lo menos 50 mm desde el borde más externo de la sección de corte hacia la pared lateral y la pared del fondo.

- En caso de muebles de empotrar, la capa de material sintético o el enchapado tienen que estar producidos con pegamento resistente al calor, de lo contrario, podría deformarse o soltarse, especialmente en los lados angostos.
- Sellar con material impermeable, p.ej. silicona, los bordes en bruto de la sección de corte.

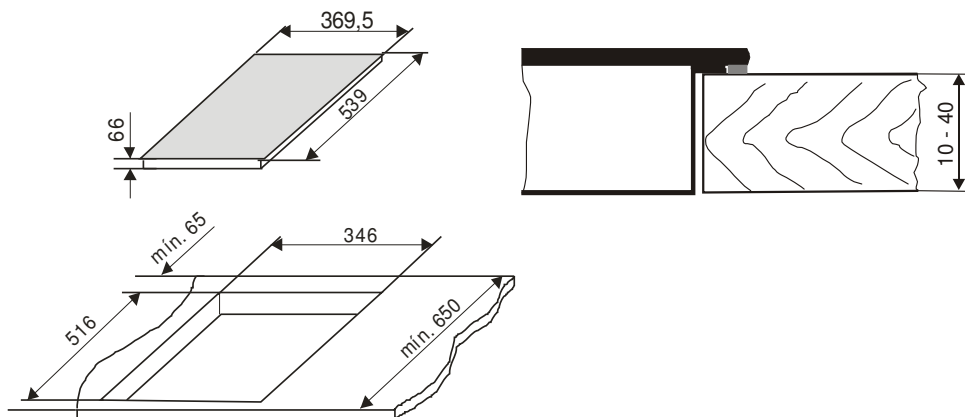
Medidas de la sección de corte durante el empotrado de placas de cocción/ cocinas encimeras o de placas de cocción/ cocinas encimeras y extractora de humo BORA para mesa al costado:

	Placas de cocción Cocinas encimeras	extractora de humo BORA para mesa	Sección de corte de la encimera	
			A	B
	1		374	346
	2		744	716
	3		1114	1086
	1	1	484	456
	2	1	854	826
	3	1	1224	1196
	3	2	1334	1306

Montar la subbase adjunta al aparato correspondiente entre las placas de cocción o las placas de cocción y la extractora de humo BORA para mesa.



Empotrado de el grill para empotrar en la sección de corte de una encimera.



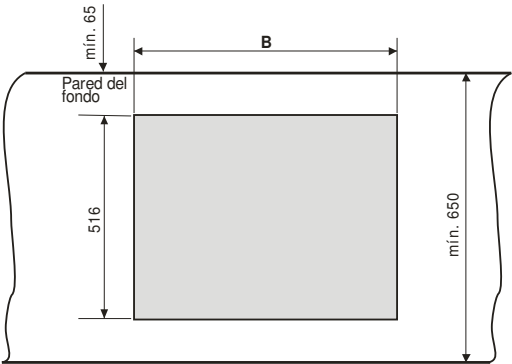
Distancia de por lo menos 65 mm desde el borde de la sección de corte hacia la pared lateral y la pared del fondo.

- En caso de muebles de empotrar, la capa de material sintético o el enchapado tienen que estar producidos con pegamento resistente al calor, de lo contrario, podría deformarse o soltarse, especialmente en los lados angostos.
- Sellar con material impermeable, p.ej. silicona, los bordes en bruto de la sección de corte.

Medidas de la sección de corte durante el empotrado de placas de cocción/ cocinas encimeras o de placas de cocción/ cocinas encimeras y extractora de humo BORA para mesa al costado:

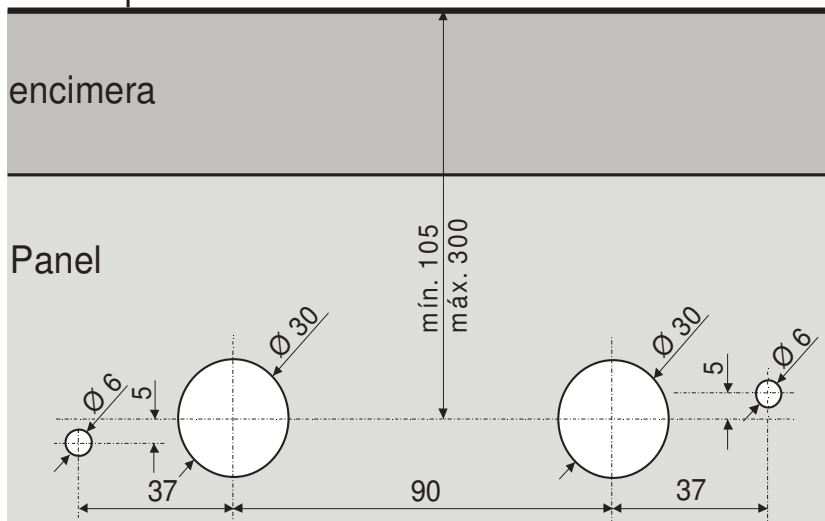
	Placas de cocción Cocinas encimeras	extractora de humo BORA para mesa	Sección de corte de la encimera
			B
	1		346
	2		716
	3		1086
	1	1	456
	2	1	826
	3	1	1196
	3	2	1306

Montar la subbase adjunta al aparato correspondiente entre las placas de cocción/ cocinas encimeras o las placas de cocción/ cocinas encimeras y la extractora de humo BORA para mesa.



Empotrado del módulo de mando en el panel del armario de base

cara superior de la encimera



Hacer las cuatro perforaciones para el módulo de mando alineados al centro hacia la cocina encimera.



Colocar un debajo del módulo de mando un fondo protector de cables (fondo intermedio). En la parte trasera es una abertura para el paso del cable de alimentación que se suministra.



Debajo de la cocina encimera o del módulo de mando no se pueden empotrar aparatos en el armario de base.

Montaje

- Está permitido el uso de listones terminales de madera de la pared de madera maciza sobre encimeras, detrás de la cocina encimera para empotrar, mientras se cumpla con las distancias mínimas.
- No está permitido el uso de listones terminales de material sintético de la pared.
- Los cambios de color en la superficie se tienen que atribuir a la incidencia de la luz.

Empotrado del grill para empotrar enrasado en la superficie

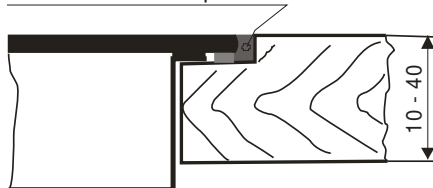


La profundidad de la plancha del grill se puede expandir hasta 1 mm y el ancho hasta 0,6 mm durante el calentamiento. Por ello respetar obligatoriamente las dimensiones de la sección de corte, de lo contrario se presionará demasiado el pegamento de silicona.

Durante el empotrado de varios aparatos uno al lado de otro a la izquierda y/o derecha del Tepan Yaki (grill), dejar obligatoriamente una distancia de por lo menos 2 mm entre los aparatos.

- Colocar el grill para empotrar en la sección de corte. Luego cerrar la ranura de pegado con **pegamento de silicona resistente a la temperatura**. Retirar el pegamento de silicona sobrante con una espátula.

pegamento de silicona
resistente a la temperatura

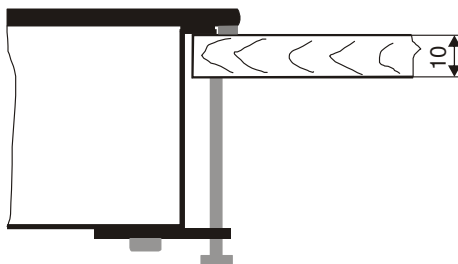
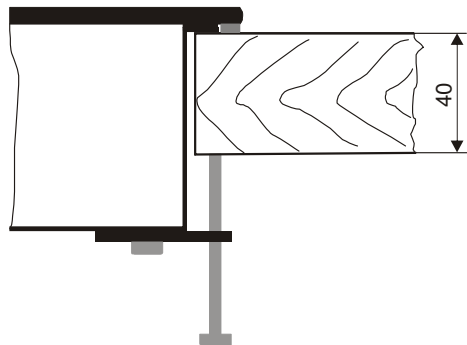


Empotrado de el grill para empotrar en la sección de corte de una encimera.



El ancho de la plancha del grill se puede expandir hasta 0,6 mm durante el calentamiento. Por ello, durante el empotrado de varios aparatos uno al lado de otro a la izquierda y/o derecha del Tepan Yaki (grill), dejar obligatoriamente una distancia de por lo menos 2 mm entre los aparatos.

- Colocar el grill para empotrar en la encimera y fijar con los elementos tensores. Los elementos tensores se pueden girar hacia delante, hacia atrás o lateralmente.



Empotrar el grill para empotrar de tal manera que el rótulo BORA quede atrás a la derecha.

Empotrado del módulo de mando en el panel del armario de base



Antes de colocar y fijar el módulo de mando en el armario de base, crear la conexión eléctrica - ver el párrafo de la conexión eléctrica.



¡Colocar el cable de alimentación de red de tal manera que no pueda estar en contacto con la parte inferior del grill para empotrar!

Utilizar una canaleta, portacables o similares para cerciorarse que el cable de la red esté guiado de manera segura.

- Crear un grosor del panel de un total de 36 mm con las placas de compensación incluidas. ¡Es decir que el grosor del panel y las placas de compensación dan como resultado 36 mm!



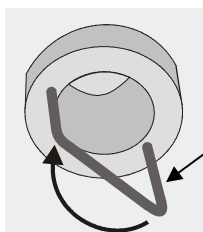
¡Respetar obligatoriamente la dimensión total de 36 mm para garantizar una función perfecta del módulo de mando!

Grosor del panel	Grosor total de las placas de compensación	Placas de compensación			
		10 mm	5 mm	3 mm	2 mm
34 mm	2 mm				1
33 mm	3 mm			1	
32 mm	4 mm				2
31 mm	5 mm			1	1
30 mm	6 mm			2	
29 mm	7 mm		1		1
28 mm	8 mm		1	1	
27 mm	9 mm		1		2
26 mm	10 mm	1			
25 mm	11 mm		1	2	
24 mm	12 mm	1			1
23 mm	13 mm	1		1	
22 mm	14 mm	1			2
21 mm	15 mm	1	1		
20 mm	16 mm	1		2	
19 mm	17 mm	1	1		1
18 mm	18 mm	1	1	1	
17 mm	19 mm	1	1		2
16 mm	20 mm	1	1	1	1
15 mm	21 mm	1	1	2	
14 mm	22 mm	1	1	1	2
13 mm	23 mm	1	1	2	1

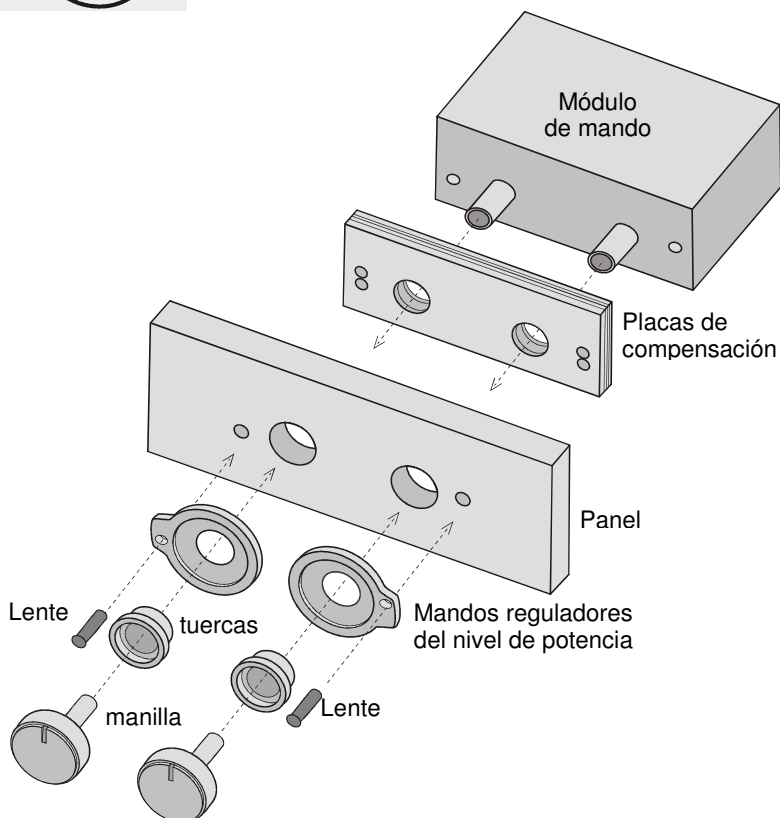
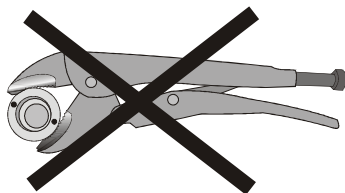
- Introducir las lentes (rojas) en los mandos reguladores del nivel de potencia.
- Introducir el módulo de mando en el panel con las placas de compensación encajadas por atrás. Encajar ambos Mandos reguladores del nivel de potencia en la parte frontal y fijar con las tuercas incluidas y con el estribo de fijación incluido Momento de giro máximo de las tuercas: 10 Nm.



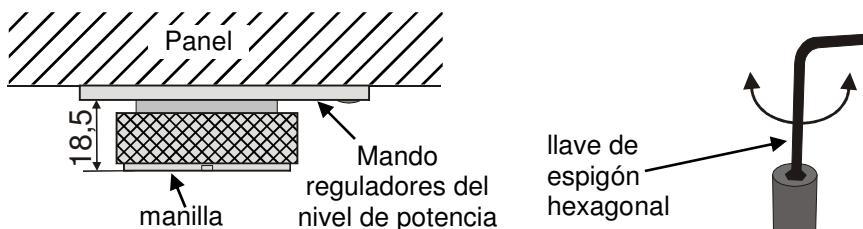
¡No ajustar las tuercas de ninguna manera con una tenaza o similar!
¡Solamente utilizar el estribo de fijación incluido!



estribo
de fijación



- Encajar la manilla y controlar la medida de 18,5 mm en la posición 0.



- Si ambas manillas no están a la misma distancia del mando regulador del nivel de potencia, ajustar el tornillo de regulación en la caña de la manilla con la llave de espigón hexagonal incluida de tal manera que ambas manillas tengan una distancia de 18,5 mm (ver le plano líneas arriba).



Conexión del grill para empotrar con módulo de mando

- Para ello, conectar la clavija de enchufe de 12 polos del grill para empotrar al terminal de enchufe del módulo de mando.
- Enchufar los cabezales exploradores de los reguladores de temperatura según la marca de color en el alojamiento de las calefacciones.

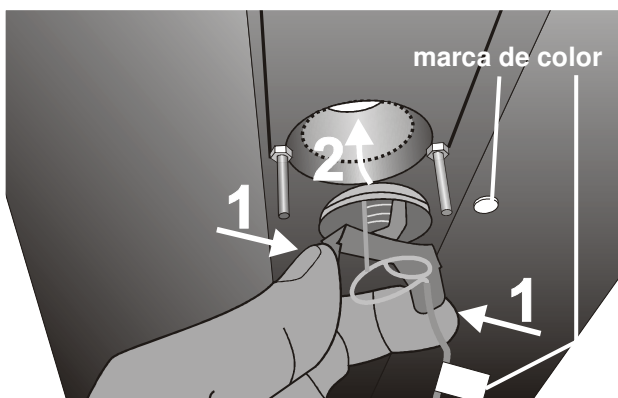
¡Prestar atención que los cabezales exploradores encajen de manera segura!

Cabezal explorador izquierdo

↓
zona de grill delantera

Cabezal explorador derecho

↓
zona de grill de atrás



Conexión eléctrica

Durante la conexión del aparato se tiene que prever una instalación que permita desconectarla de la red con un ancho de intervalo de abertura de contactos de por lo menos 3 mm para todos los polos.

- Como dispositivos cortadores valen interruptores LS, fusibles, fusibles automáticos y contactores.
- El cable de alimentación de corriente eléctrica que se va a utilizar (previamente montado) tiene que ser por lo menos del tipo Modelo H05VV-F ó H05VVH2-F.
- Corte transversal. 3G2,5 mm² o 4G1,5 mm²
- Si el aparato está conectado por enchufes, este tiene que estar accesible aun después del montaje del aparato.

CE Estos aparatos cumplen con las directivas de le CE a continuación:

- 2004/108/CE Directiva compatibilidad electromagnético
- 2006/95/CE Directiva de baja tensión
- 2009/125/CE Directiva ecológica

Atención



Encender el fusible o el interruptor principal recién después de empotrar los aparatos. Empotrar los aparatos en los muebles según las presentes instrucciones de montaje, de uso y de mantenimiento.



Le rogamos prestar atención obligatoriamente que no asumimos ninguna responsabilidad por daños directos y derivados que sean causados por la conexión equivocada o el empotrado inadecuado. Desconectar los aparatos de la corriente eléctrica en todo caso durante las reparaciones. Nunca abrir los aparatos. Si fuera necesario avisar a un servicio de reparación autorizado por la empresa BORA Lüftungstechnik GmbH.

Disposiciones de seguridad



El aparato cumple con las normas reconocidas de la técnica y con las disposiciones de seguridad correspondientes. Sin embargo, para evitar daños y accidentes, se requiere tratar adecuadamente el aparato. Respetar las instrucciones en las presentes instrucciones de montaje y de uso

Utilización correspondiente

- El aparato está previsto para la preparación de comida en el hogar y no para el uso industrial. No asumimos ninguna responsabilidad en caso de funcionamiento para fines extraños o de manejo equivocado.
- Solo el personal especializado calificado y capacitado para este aparato puede realizar reparaciones, especialmente en las piezas bajo tensión. No se deben realizar modificaciones, manipulaciones ni intentos de reparación en el aparato, especialmente utilizando herramientas (destornilladores, etc.) Las reparaciones inadecuadas puede causar accidentes graves, daños en el aparato y en la instalación, así como provocar fallos en el funcionamiento. En caso de fallo en el funcionamiento de su aparato o en caso de un pedido de reparación respetar las instrucciones en «Servicio de reparación». En caso necesario comunicarse con la empresa BORA Lüftungstechnik GmbH.
- El aparato no se debe utilizar para calentar el ambiente.
- Este aparato a gas no es adecuado ni está permitido para instalarlo en vehículos.
- No calentar latas o recipientes cerrados sobre la plancha del grill. La presión excesiva creada puede provocar la explosión de la lata y causar lesiones, escaldaduras o daños.
- Conservar con cuidado las presentes instrucciones para poder consultarlas en cualquier momento. Entregar las presentes instrucciones junto con el aparato si se vende o deja a terceros. El nuevo propietario puede informarse así acerca del manejo adecuado del aparato y de las observaciones al respecto.
- El usuario es responsable del mantenimiento y del uso adecuado del aparato en el hogar.

Niños en el hogar

- Los componentes del embalaje (p.ej. láminas, icopor) pueden ser peligrosos para los niños. ¡Peligro de asfixia! Mantener los componentes del embalaje fuera del alcance de los niños.
- El aparato está previsto para el uso por adultos que conozcan el contenido de las presentes instrucciones de uso. A menudo los niños no pueden reconocer peligros que surgen en el trato con aparatos eléctricos o a gas. Por ello, ocuparse de la vigilancia necesaria y no dejar jugar a los niños con el aparato.

- Las superficies de aparatos eléctricos para cocinar se calientan. En principio mantener lejos de la cocina a los niños pequeños.
- Para proteger a niños pequeños se puede colocar un protector de cocina para niños.

Para el uso

- Durante las primeras horas de funcionamiento de una hornilla pueden desprenderse olores molestos. Este es un fenómeno normal en aparatos nuevos de fábrica. Preocuparse de que haya buena ventilación del ambiente.
- Si el aparato muestra daños evidentes, no ponerlo a funcionar y comunicarse con la empresa BORA Lüftungstechnik GmbH.
- Poner el aparato inmediatamente fuera de servicio apenas se descubra un fallo en el funcionamiento o si se presentaran acciones mecánicas tales como rajaduras en la superficie. Apagar el aparato y desconectarlo de la red eléctrica (destornillar los fusibles) o apagar el fusible automático).
- Los cables de conexión de aparatos eléctricos no deben tocar las hornillas calientes ni la vajilla de cocinar. Podría dañarse el aislamiento eléctrico.
- El aparato no está previsto para ser utilizado por personas (inclusive niños) discapacitadas física, sensorial y psíquicamente, o que no tengan experiencia y/o conocimientos suficientes, a no ser que estén vigiladas por una persona encargada de su seguridad o que hayan obtenido de la misma las instrucciones para utilizar el aparato.
- El aparato no está previsto para utilizarlo con un reloj programador externo ni con un sistema externo de teleaccionamiento.

¡Cuidado, peligro de quemadura / incendio!

- No dejar de vigilar el aparato durante el funcionamiento. El aceite o la grasa sobrecalentados puede comenzar a arder e incendiar una campana extractora.
- El aceite o la grasa añadida posteriormente a la zona de grill previamente calentada arde muy rápido y puede salpicar.
- ¡Nunca apagar con agua si el aceite o la grasa se incendiaran! Utilizar p.ej. un trapo o una manta para ahogar el fuego.
- Nunca flamear debajo de una campana extractora. Las llamas pueden incendiar la campana extractora.
- La superficie calentada también permanece caliente durante un tiempo prolongado después de apagarla y solamente se enfría lentamente a temperatura ambiente. Esperar lo suficiente antes de realizar la limpieza por ejemplo.
- Si durante el funcionamiento se presentara humo o sucediera un incendio, apagar el fusible de la instalación de la casa.
- Mantener las mascotas lejos del aparato. ¡Peligro de quemadura!

Así se evitan daños en el aparato

- En caso de calentamiento, apagar el aparato y dejarlo enfriar completamente.
- No subir al aparato.
- Una carga brusca puede dañar la superficie. Por ello, no se debe conservar ningún objeto sobre el aparato.
- No tratar (pelar, cortar, etc.) verduras ni frutas sobre la superficie. Partículas de suciedad finas u objetos duros pueden dañar la superficie del aparato.
- No usar el aparato como repisa. Sobre todo no colocar encima materiales inflamables, empaques de cartón ni de plástico.
- Durante la limpieza prestar atención que no llegue agua al interior de los aparatos. Solamente utilizar un trapo medianamente húmedo. Nunca rociar el aparato con agua ni con un aparato depurador de vapor. ¡El agua penetrante puede causar daños!

Su aparato

Descripción del aparato

Equipo

- Seguro para niños en el módulo de mando.
- Dos zonas de grill conmutables y regulables por separado.

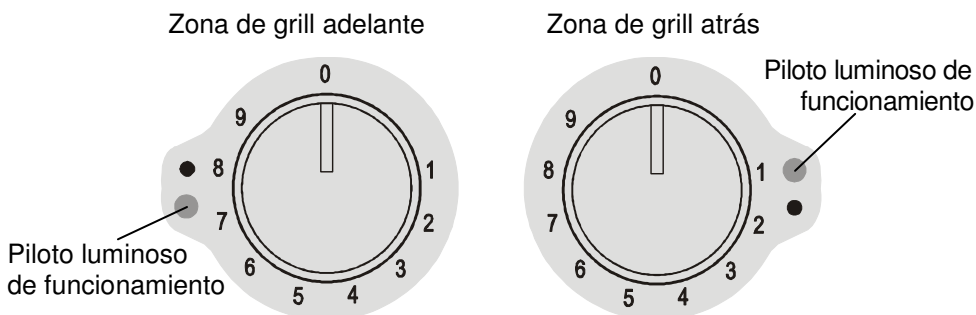
PT 11-000

- Dos zonas de grill de 300 x 235 mm cada una
(Total 300 x 470 mm)



Módulo de mando PTS 11-100

Mandos reguladores del nivel de potencia



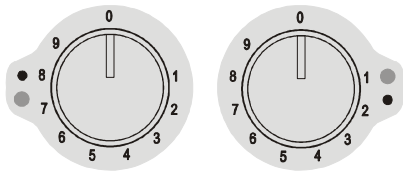
Piloto luminoso de funcionamiento

- La zona de grill está encendida cuando la lámpara correspondiente está encendida.

Manejo

Zonas de grill

El interruptor giratorio sirve para encender y apagar, y para regular la temperatura de la zona de grill asignada. Después de calentar, se enciende y apaga la zona de grill a modo de intervalos según el nivel de temperatura seleccionado.



Encender

- **Presionar** (seguro para niños) la manilla del interruptor giratorio de la zona de grill y llevarla al nivel de temperatura de preferencia.
 - 1 = nivel mínimo de temperatura (aprox. 100 °C de temperatura de la superficie)
 - 9 = nivel máximo de temperatura (aprox. 250 °C de temperatura de la superficie)
 - Se enciende el piloto luminoso de funcionamiento correspondiente.

Así se ajusta:

Alimentos	Nivel
Mantener caliente	1-2
Rehogar fruta, p.ej. rodajas de manzana, melocotón en mitades, rodajas de plátano, etc.	3-4
Sofreír ligeramente verduras cortadas, p.ej. hongos, pimienta verde o rojo, cebolla, etc., huevos fritos, carne de ternera, aves.	4-6
Sofreír pescado apanado o envuelto en masa para freír, crepes, salchichas fritas, carne de cerdo, carne de cordero.	5-7
Freír carne de vacuno, pescado, albóndigas, etc.	6-8
Sofreír torrijitas, gambas, mazorca de maíz (choclo).	8-9

Los niveles mencionados son solamente valores indicativos. Los niveles reales dependen del tipo, la calidad y el grosor del producto a la parrilla y del gusto personal de cada uno.



Información acerca de acrilamida: Según los conocimientos científicos, un tostado intenso de los alimentos, especialmente en productos amilíferos (con almidón), puede causar un peligro para la salud debido a la acrilamida. Por ello, recomendamos cocer en lo posible a bajas temperaturas y no tostar demasiado las comidas.

Observaciones

La comida se calienta con o sin directamente sobre la plancha del grill. Su Tepan Yaki (grill) tiene dos zonas de grill regulables independientemente. Cuando se asa gran cantidad de productos a la parrilla se puede utilizar toda la superficie del grill. En caso de cantidades pequeñas se puede utilizar la zona de grill delantera para asar y la zona de grill de atrás a nivel bajo de temperatura para mantener caliente.

- Antes de utilizar la plancha de grill Tepan limpiar cada vez con un trapo húmedo para eliminar polvo u otra suciedad que se haya acumulados desde el último uso.
- Calentar la plancha de grill Tepan durante 8 a 10 minutos al nivel que se va a seguir utilizando.
- Es muy importante que la plancha de grill Tepan esté suficientemente caliente, especialmente para sofreír carne. La carne pierde su jugo y se pone dura si la plancha de grill no está suficientemente caliente.
- Utiliza poco aceite o grasa para asar. No añadir aceite ni grasa en caso de productos a la parrilla escabechados.
- Solamente utilizar aceite o grasa adecuados para altas temperaturas.
- El escabechado frecuente mejora el sabor del producto a la parrilla.
- Secar con rollo de papel de cocina el producto a la parrilla mojado para evitar que salpique.
- Echar sal recién después de asar para evitar que se seque la carne.



Las apariciones mencionadas a continuación no son falla de la plancha de grill; con ello no se afecta la función de ninguna manera:

- Durante el funcionamiento pueden producirse ruidos debido a la expansión de la plancha de grill Tepan.
- Con el uso frecuente de la plancha de grill puede abovedarse ligeramente la superficie del grill en la parte de la separación de las zonas.
- Durante el asado o el calentado de la plancha de grill en los niveles máximos ocurre una ligera coloración marrón de la plancha de acero inoxidable sobre las zonas de grill.

Apagar

- Regresar el interruptor giratorio a la posición «0».
 - Se apaga el piloto luminoso de funcionamiento.

Antes de asar por primera vez

- Limpiar la plancha Tepan de grill con una solución de detergente para vajilla y agua tibia. Luego secar con un trapo suave en el sentido del tallado.



Encender las zonas de grill sucesivamente sin producto a la parrilla durante 25 minutos en el nivel 8. Con ello se elimina el olor a nuevo.

Cuidado y mantenimiento

Limpieza



Primero dejar enfriar el aparato antes de limpiar.



Durante y después de la limpieza, prestar atención que no esté funcionando ninguna zone de grill por descuido.

¡No utilizar depurador de vapor para limpiar!

Limpieza de la plancha de grill

Limpiar la plancha de grill cada vez después de usarla. La limpieza a tiempo de la superficie ahorra eliminar posteriormente con mucho esfuerzo las suciedades persistentes.

- ▶ Limpiar siempre la plancha de grill en el sentido del tallado, no en círculos.
- ▶ Para limpiar la plancha de grill utilizar solamente un trapo suave o una esponja, agua y un detergente o producto de limpieza adecuado.



De ninguna manera limpiar la plancha de grill con detergentes abrasivos, esponjas abrasivas raspadoras multipropósito, algodones metálicos, etc. Con ello se puede dañar la superficie.

Tampoco se deben utilizar detergentes químicos agresivos tales como spray para el horno o desmanchador, así como eliminador de corrosión y detergente para el lavavajillas.

Además no se deben utilizar detergentes que contengan soda, lejías, amoníaco, ácidos o cloruros.



Cuando la superficie del grill aun está caliente (aprox. 80-90°C), llenarla hasta 2 a 3 mm aprox. con agua fría. Dejar actuar el agua durante 15 minutos aprox. Luego rascar p.ej. juntando los residuos gruesos con una espátula (en el sentido del tallado) y luego eliminarlos. Eliminar también el líquido restante y los residuos restantes con un trapo suave o con rollo de papel de cocinas.



Instrucciones para la limpieza más sencilla de la superficie del grill

Disolver una cucharada de ácido cítrico con agua caliente (200 ml aprox.) en un recipiente. El ácido cítrico se puede adquirir en polvo como ayuda para conservar en casi todas las tiendas de comestibles. Vaciar con cuidado el contenido de una tasa sobre la superficie del grill del Tepan Yaki aun tibio (80 - 90°C aprox.).

Dejar actuar durante 5 minutos aproximadamente. Soltar de cuando en cuando los restos de asado quemado y similares con una escobilla de plástico (escobilla para lavar vajilla).

Eliminar totalmente la mezcla de ácido cítrico de la superficie del grill con

una esponja, un trapo doméstico o un rollo de papel de cocinas. Limpiar bien la superficie del grill luego con un trapo limpio y agua clara, y secar después.

Atención: no colocar los restos de asado con ácido cítrico sobre las superficies vecinas, sobre todo encimeras de mármol o de piedra (¡Peligro de dañarse!).

- ▶ Las suciedades ligeras se pueden eliminar con un trapo húmedo y detergente para vajilla.
- ▶ Para evitar manchas de agua y/o de cal (coloración amarillenta), utilizar un trapo suave para secar la superficie que fue limpiada con agua.
- ▶ Eliminar las suciedades pertinaces inmediatamente con una espátula.
- ▶ Luego limpiar la plancha de grill con un trapo limpio húmedo con unas gotas de limpiador para vitrocerámica y/o superficies de acero inoxidable. Respetar las instrucciones de limpieza en el empaque.
- ▶ Finalmente secar el aparato con un trapo suave limpio.
- ▶ ¡Nunca utilizar productos de limpieza para acero inoxidable sobre la plancha de grill Tepan!

Limpieza de las manillas

- Al extraer y encajar la manillas prestar atención a la secuencia porque las manillas están ajustadas individualmente al eje correspondiente.
- Para limpiar, solamente utilizar un trapo o una esponja suaves, agua y un producto adecuado de limpieza y/o conservación para acero inoxidable, como por ejemplo Chromol o Caramba.
- **De ninguna manera** limpiar las manillas en el lavavajillas.

Eliminar uno mismo los fallos

Qué hacer cuando ...

... se desprenden olores molestos durante la primera puesta en funcionamiento

Causa posible	Reparación
■ Este es un fenómeno normal en aparatos nuevos de fábrica.	► Preocuparse de que haya buena ventilación del ambiente. ► El desprendimiento de olor termina después de las primeras horas de funcionamiento.

... el aparato no funciona y todos los indicadores están apagados.

Causa posible	Reparación
■ El fusible o el fusible automático de la instalación del apartamento o de la casa está defectuoso.	► Cambiar el fusible. ► Volver a encender el fusible automático.
■ El fusible o el fusible automático salta varias veces.	► Llamar a BORA Lüftungstechnik GmbH.
■ Interrupción en el suministro de energía	► Verificar el suministro de energía.

Eliminación

Embalaje

- El material de embalaje (cartón, lámina de plástico de PE e icopor EPS) está marcado y se tiene que enviar en lo posible en al reciclaje y desechar protegiendo el medio ambiente.

Desinstalación

- Desconectar el aparato de la red eléctrica. ¡En caso de aparatos instalados fijos lo debe realizar un electricista concesionario!
- Luego desconectar el aparato de la distribución de gas. Esto lo debe de hacer un gasista concesionario.

Seguridad

- Para evitar accidentes debido al uso inadecuado, especialmente por juego de niños, inutilizar el aparato.
- Desenchufar la clavija del tomacorriente o encargar a un electricista que desmonte el aparato. Luego cortar el cable de alimentación en el aparato.

Eliminación

- El aparato usado no es basura sin valor. Con la eliminación adecuada se envían las materias primas al reciclaje.
- En la placa de identificación del aparato está impreso el símbolo . Indica que no está permitida la eliminación en la basura doméstica normal.
- La eliminación se tiene que realizar según las disposiciones locales para la eliminación de la basura.

Dirigirse a las entidades competentes de la administración de su comunidad, al terreno de reciclaje local para basura doméstica o al distribuidor donde se adquirió este aparato para obtener mayor información acerca del tratamiento, procesamiento y reciclaje de este producto.

Servicio de reparación

Si debido a un fallo en el funcionamiento o a un pedido se comunica con nosotros, mencionar siempre el número de fabricación (FD) o el modelo de los aparatos.

Estos datos se encuentran en la última página de este manual y en la placa de identificación de los aparatos.

Notas

Placa de identificación
del grill para empotrar

Placa de identificación
del módulo de mando



BORA Lüftungstechnik GmbH

Rosenheimer Str. 32

D-83064 Raubling

Alemania

Fon +49 (0)8035 / 907 240

Fax +49 (0)8035 / 907 249

info@boragmbh.com

www.boragmbh.com

Tepan Edelstahlgrill:
PT-UM-E-0010910

05.2011 - 1031084